

下仁田高校 × 下仁田町商工会青年部コラボ授業

ニろもからだもぽっかぽか

下仁田ねぎポタージュ

イベントで
販売
します!

商工会フェスティバル

2024.11.2 土 9:00 ~ 15:00

下仁田ねぎ祭り

2024.11.23 土 9:00 ~ 15:00

下仁田ねぎが香る
濃厚でやさしい味

1杯
¥400

下仁田高校特製

下仁田ねぎポターージュのレシピ



下仁田ネギ…150g
(そのうち浮き実緑部分…30g)

じゃがいも…200g

牛乳…400ml

水…400ml

コンソメキューブ…2個

塩…ひとつまみ(炒め用)
…小さじ3分の1杯(味付け用)

有塩バター…20g



1 下仁田ネギは5mm幅の輪切りにする
(そのうち緑の部分を30gは別にしておく)
じゃがいもは5mm幅のいちょう切りにする

2 鍋にバターを溶かし、ネギの白い部分、
じゃがいも、塩ひとつまみ入れ、
焦がさないように弱火で炒める

3 しんなり透明になったら、
水と塩とコンソメを入れ10分くらい煮る
(じゃがいもの中まで火を通す)

4 ネギの緑の部分は
電子レンジで加熱しておく

5 3に牛乳を混ぜ合わせ、
ミキサーで1分間攪拌する

6 鍋に戻し、4のネギを入れ
弱火でかき混ぜながら温める
(下仁田ネギの辛みを完全に抜く)

7 お好みにホワイトペッパーをふる



私たちが作りました

熱い思いが詰まった
このスープをぜひ一度、
ご賞味ください!

私たち下仁田高校ビジネスコースは4月より
下仁田町商工会青年部とのコラボ授業を
させていただき、日々学習に励んでいます。

今年度は「会社経営の視点から
商品開発をし、実際に販売しよう」を
1年間の授業テーマにし、カルチャーコースと
協力して「ねぎポターージュ」を開発しました。

ビジネスコースは商品開発案をつくるため、
市場調査をしたり、メンバーと話し合いを
して意見をぶつけ合ったり、青年部の
みなさんからは的確なご助言をいただき、
商品をつくることができました。



下仁田高校ビジネスコースのメンバーと
下仁田町商工会青年部の皆さん