

ai & imo Takaura の取組

6月の取組

※久米用務員が適宜、農園の除草（9月まで）

- ① 藍の畝作り&種蒔き（6/5/金）
- ② 当番で藍の水やり（6/8/月～）
- ③ サツマイモ畑の畝作り（6/11/木）
- ④ サツマイモ（鳴門金時）の苗植え（6/12/金）
- ⑤ 藍の発芽（6/16/木）
- ⑥ サツマイモ（紅はるか・安納芋）の苗植え（6/22/月・6/23/火）



藍の畝作り&種蒔き



当番で藍の水やり



サツマイモ畑の畝作り



サツマイモ（鳴門金時）の苗植え



藍の発芽と成長



サツマイモ（紅はるか・安納芋）の苗植え

7月の取組

- ① 藍の植え替え作業（7/2/木～）
- ② 「起業家育成事業」と「地域応援プロジェクト」オリエンテーション（7/3/金）
☆校長からプロジェクトの説明・組織名の募集
- ③ 組織名・役員選出会議（7/6/月）
☆組織名の候補を“企画・総務部”で協議
- ④ チーム名発表と・マスコットキャラクター募集（7/13/月）
☆校長から“ai & imo Takaura”の発表とキャラクター募集
- ⑤ 藍の植え替え作業完了（7/15/水）
- ⑥ **研修1**: キャリア教育講演会（職業観・職業人としての資質向上）（7/16/木）
☆2年生も職場体験のビジネスマナー講習として受講
☆講師：ネオビエント藍原代表
- ⑦ ai&imo Takaura 農園完成（7/17/金）
- ⑧ ai&imo Takaura 農園の藍の新葉刈り・天日干し（7/29/水）
- ⑨ キャラクター発表・宣伝店舗の取材質問の話し合い（7/31/金）



藍の植え替え作業①



藍の植え替え作業②



チーム名の発表



キャリア教育講演会(職業観・職業人としての資質向上)



キャラクター原案&修正案



宣伝店舗の取材の質問話し合い



ai & imo Takaura 農園の完成(7/17)



藍の新葉刈り・天日干し

8月の取組

※お盆期間中、校長・教頭・主任で農園の除草・水やり

- ① 宣伝する地域店舗への取材 (8/1～8/16・夏季休業日中)
☆県内のコロナウィルス感染拡大のため、教員が分担して取材
- ② **研修2**:『商品開発のポイント』と『広報・宣伝のプロのテクニック』研修会 (8/20/木)
☆講師:ネオビエント藍原代表・ネオビエント森本経営企画部長
- ③ 藍の刈り取り・葉と茎の選別・手揉み (8/25/火)
☆徳島新聞の取材を受け、8/28の朝刊に掲載



『商品開発のポイント』と『広報・宣伝のプロのテクニック』研修会



藍の刈り取り・葉と茎の選別・手揉み※徳島新聞の取材を受け、8/28の朝刊に掲載

9月の取組

※掃除時間に校長と当番生徒で藍畑の除草

- ① 藍の一番刈り完了 (9/1/火・9/2/水)
- ② 一番刈りの藍の葉と茎の選別作業 (9/8/火)
- ③ ai & imo Takaura 農園の看板除幕式 (9/12/土)
☆主に教頭が制作, 9/10 の放課後には 1 年生担当の教員
全員が制作に参加
- ④ 地域の店舗の宣伝チラシ図案検討 (9/15/火)
- ⑤ 地域の店舗の宣伝チラシ作成のためのパソコン講習会 (9/18/金)
- ⑥ 地域の店舗の宣伝チラシづくり (9/25/金)
- ⑦ 藍のたたき染めによる葉づくり (9/29/火)



農園看板製作中の先生方



藍の一番刈り完了



藍の葉と茎の選別作業



ai & imo Takaura 農園の看板除幕式



地域の店舗の宣伝チラシづくり



藍のたたき染めによる葉づくり



10月の取組

※放課後等に校長・学年主任・特別支援教育支援員等で、若葉（パウンドケーキに使用する）摘み

- ① 「紅はるか」の収穫 (10/2/金)
- ② 地域の8店舗の宣伝チラシ公開 (10/9/金)
☆学校 HP, 石井町役場, 石井駅, 高原郵便局, 高原・浦庄小学校等に掲示
- ③ 収穫した「紅はるか」の保存 (10/13/火)
- ④ 「鳴門金時」の収穫 (10/30/金)

生徒が作成した地域8店舗の宣伝チラシ（1）

店のセールスポイント

お客様に
「次また食べたい」
「もう少し食べたい」
と思うおいしさを。
※加熱不使用！日々替えめのでんぷん食べれるおいしさ！
その日に売れる分しか作らず、先れ残りを出さないように！！



“ai & imo Takaura” とコラボのお店

菓子工房 うえた

〒400-0845 高原本町東高原 84-5 電話番号 088-575-0888

営業時間
9:00am - 7:00pm
定休日 水曜日

人気の商品
和菓子では赤飯・ういろろ
洋菓子ではチーズケーキ・プチチーズ

秋のおすすめ商品
旬の菜を使ったお菓子
菜くぐれやモンブランなど

いろいろ→




Sincerity
ai & imo Takaura

このチラシを作成した “ai & imo Takaura” とは
高橋中学校在学中の生徒が企画・制作した地域8店舗の宣伝チラシの1つです。
※掲載内容はあくまで参考情報であり、店舗の状況により変更される場合があります。

ポディーショップ アサナ

営業時間
9:00 ~ 25:00 まで

お問い合わせ先
☎ 088-674-6120

仕事内容
1. 車両の検査・整備
2. 作業の受付
3. 入庫・出庫の受付
4. 車検の受付
5. 顧客対応

この仕事に就いた訳

- 小さい頃から車が大好きだったから。
- 車種や部品の名称やメーカーは全て把握していた。
- ライトやホイールで種類がわかる。




Sincerity
ai & imo Takaura

このチラシを作成した “ai & imo Takaura” とは
高橋中学校在学中の生徒が企画・制作した地域8店舗の宣伝チラシの1つです。
※掲載内容はあくまで参考情報であり、店舗の状況により変更される場合があります。

中華そば さかい

TEL. 088-676-2639

営業時間
11:00am ~ 5:00pm
定休日 水曜日

セールスポイント

- スープが自家製。豚骨をたっぷりかけて作りあげたスープです。
- しなもちもろけノコから作っている。
- チャーシューも豚骨煮込みで自家製。

ラーメンを作るときのこだわり

- 毎日、まったく同じ味のスープを作ることはとても難しい、でも、そこにこだわって自家製にしている。

お客様のために一番考えていること

- 食力でありつつも、
- すべてのお客様においしく食べしてほしい、
- 健康の維持を心がけて作っている。
- 自分も食べたいと思うように作っている。
- 常に新鮮にする。

当店のココがポイント!

鶏ガラや豚の骨こつから、長時間かけて煮出し、天然の旨味のたまらぬ味をお楽しみください。

オススメ!!
肉ダブル (豚バラ肉とチャーシュー)
小 480円 大 580円




Sincerity
ai & imo Takaura

このチラシを作成した “ai & imo Takaura” とは
高橋中学校在学中の生徒が企画・制作した地域8店舗の宣伝チラシの1つです。
※掲載内容はあくまで参考情報であり、店舗の状況により変更される場合があります。

うどんの ふじい

営業時間
10:00 ~ 15:00
住所
石井町高塚字西高塚 257-6
電話番号
088-674-7769
定休日
水曜日

セールスポイント

- 安い
- 量が多い
- 美味しい

うどんの理由

うどんのふじいで、うどんが24時間あります。
※メニューは、12種類
※季節のメニューが、12種類となっています。

誰が多いのに安い理由は?

- 原料との交渉ができるから、安く材料を仕入れているから、
- 利益をできるだけ抑えて、価格設定をしているから。

店のセールスポイントは?

- 安い
- 量が多い
- 美味しい

一人前のうどん

「一人前のうどん」
「一人前のうどん」
「一人前のうどん」

私達は、お客様と品質を第一に考えています




Sincerity
ai & imo Takaura

このチラシを作成した “ai & imo Takaura” とは
高橋中学校在学中の生徒が企画・制作した地域8店舗の宣伝チラシの1つです。
※掲載内容はあくまで参考情報であり、店舗の状況により変更される場合があります。

生徒が作成した地域8店舗の宣伝チラシ（2）



四季彩ガーデンセンター

▶ **営業時間**

2月・3月 8:30am - 17:00pm 2月～10月 8:30am - 18:00pm
 (定休日) 9月1日 10月～11月3日

お問い合わせ先

TEL 088-676-8989



店のセールスポイント

親会社が野菜等を直接生産しているため、県内の他店にはない種物や野菜等を販売することができます。
 店舗の敷地が広いので、どこよりもたくさんの品種を販売している。

ぜひお立ち寄りください

県内のどこよりもたくさんの種類の種物がそろっていること。
 種物を育てる初心者からベテランまで、すべてのお客様に対応できるスタッフがそろっていること。



これ以外の品類も緑色店にぜひ！！

お客様のために毎日必ずしていること

店舗と商品を美しく見せるため、植物への水やりと掃除は欠かせない。

秋のお画の商品 秋の葉苗

キャベツ、フロッコリン、白菜など



このチラシを作成した ai & imo Takaura とは

安心・丁寧・信頼の整備

岩本モータース

営業時間

9:00 - 6:00
 (定休日: 日曜・休日)

1 修理してくれるものは何か

NO.1は バイク、自動車、トラック等
 ☆修理は、コンピューターでの診断・検査が中心



2 他の店に負けていないと思うこと

整備や修理の技術
一般乗用車(小型自動車)の
 免許を取得し

(修理項目)
 安全面 自由ブレーキ
 衝突回避 センサ
 レーザーポインター
 車測の調整

3 売っているものは何か

自動車、カー用品、バイク用品、保険
(一番大切なもの持)
 自分が悩んだ時に助けてくれる
安心感・信頼性

店長からの一言

岩本 浩之 (いわもと ひろゆき)

- ・依頼者の意見をしっかりと聞いて希望の修理をする。
- ・追加の修理箇所があれば依頼前に聞いてから修理する。
- ・商品を見せる。
- ・安心、安全な事をめざしています。



このチラシを作成した ai & imo Takaura とは

麵屋 新



住所: 石井町石井町南字下瀬354-1
 ☎ 090-9770-1188

営業時間

11:00am ▶ 21:00pm
 定休日: 不定休

メニュー

中華そば	小 4600 大 4700
------	---------------

セットメニュー

炒飯セット	9000
焼餃子セット	9000
豚丼セット	9000
水餃子セット	9000



オススメメニュー
 チャーシュー麺
 小 800円 大 900円

店長にインタビュー

フーフと作るお湯のこだわりから話していることば、何ですか?

あっさりした味わいになるように心がけている。

お客さんのために一番考えていることは何ですか?

お客さんが無理や仕事を続けられるように思いを込めて作っている。



このチラシを作成した ai & imo Takaura とは

かわむらスーパー



セールスポイント

新鮮な肉類(肉、魚、野菜など)をできるだけ安く提供できるように考えている

惣菜やお弁当は手作り!

おすすめ商品

お魚

毎日市場へ仕入れに行っている。たくさんの種類の魚を置くことはできないが、その時々で一番いい魚を安く提供出来るようにしています。

寿司

毎日市場で仕入れた魚を、店で新鮮なままさばき、お寿司にしています。

★住所
 石井町浦庄字下瀬236-2

★電話番号
 088-674-0185

営業時間

10:00am ▶ 19:00pm
 定休日: 水曜日



このチラシを作成した ai & imo Takaura とは

生徒が作成した地域8店舗の宣伝チラシの展示状況

[石井町役場]



[石井駅]



[高原郵便局]



[高原小学校・玄関]



[浦庄小学校・1階廊下]



[四季彩・カウンター]



[菓子工房うえた・店頭]



※その他各店舗にて、他店のチラシの
掲示に協力いただいています。