

～高知県立安芸桜ヶ丘高等学校「なすのプリン」が大賞～



「商業高校フードグランプリ 2017」


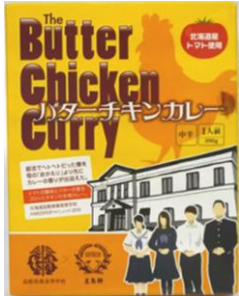
受賞校発表

伊藤忠食品株式会社(本社：大阪市中央区、代表取締役社長執行役員：高垣 晴雄、以下：当社)は、全国の商業高校生がプロデュースする“食”の商品コンテスト「商業高校フードグランプリ2017」の本選を8月24日(木)～26日(土)の3日間、国際オーガニックEXPO2017会場内(パシフィコ横浜)にて行いました。

「商業高校フードグランプリ」は、コンテストを通じて継続的に流通・販売可能な商品の条件や課題を学ぶことで、商品の改良や次の商品開発に活かしていただくこと、地域食文化の発展に寄与することを趣旨として2013年度より開催しています。高校生が地域の特産品を使ってメーカーと共同開発した商品を募集し、予選を通過した6校6品が本選に出場しました。会場では接客・販売やステージで商品をPRするプレゼンテーションを行いました。

6名の審査員による審査と来場者の投票の結果、以下のとおり大賞および各賞が決定しました。

【受賞校】

賞名	学校名・商品名	商品画像
大賞	<p>高知県立安芸桜ヶ丘高等学校 「なすのプリン」</p> <p>安芸市特産品の茄子を使用したプリン。環境に配慮した農法で育てられた地元の茄子を使用し、皮ごと柔らかく煮て、甘く香ばしいキャラメルソースに加え、ミルクプリンと交互に重ねたかわいいボーダープリン。</p>	
服部幸應 審査員特別賞	<p>北海道函館商業高等学校 「The Butter Chicken Curry」</p> <p>ゴロッと大きなチキンで食べ応えを演出し、北海道産のトマトで酸味、豆乳でマイルドさをプラスしたバターが香る本格カレー。</p>	

賞名	学校名・商品名	商品画像
<p>宮前真樹 審査員特別賞</p>	<p>福岡県立小倉商業高等学校 「恋するドレッシングkoidore」</p> <p>片思い（ピーナッツ&ひまわり油）から惚れ薬（ルッコラ&ホウレンソウ）を使って、両思い（ラディッシュ&赤玉ねぎ）になるまでの「恋物語」を通して、恋する疑似体験ができる3本入りドレッシング。</p>	
<p>審査員特別賞</p>	<p>山梨県立ひばりが丘高等学校 「吉田のうどんだしMAX」</p> <p>うどん部が山梨県富士吉田地域のソウルフード「吉田のうどん」を気軽に家庭で楽しんでもらいたいと開発し、にぼしとカツオの濃厚な出汁、味噌と醤油のあわせ仕立てが特徴のおいしさ「MAX」な商品。</p>	
<p>審査員特別賞</p>	<p>堺市立堺高等学校 「べっぴんさん 甘酒ノンオイルドレッシング」</p> <p>堺市に44年ぶりに復活した堺泉酒造監修の甘酒と地元堺の醤油メーカーの醤油や生姜、柚子を使用した化学調味料不使用のノンオイルドレッシング。</p>	
<p>審査員特別賞</p>	<p>三重県立水産高等学校 「カツオのキーマカレー」</p> <p>地元志摩市を元気にしようと特産のカツオと野菜のうまみが詰まったスパイシーなキーマカレー。高校生が釣ったカツオを一部使用し、魚特有の生臭みを減らした商品。</p>	
<p>来場者賞</p>	<p>高知県立安芸桜ヶ丘高等学校 「なすのプリン」</p> <p>総得票数2,793票のうち最多得票数の712票を獲得。</p>	

【プレゼンテーション・接客・販売】

今年の商業高校フードグランプリでは、「商品の販売戦略」をテーマに、商品の陳列・ブースの装飾、5分間プレゼンテーションに出場校6校が挑戦しました。各校のブースでは、商品の陳列や多様な使用方法を紹介するなど趣向を凝らし、開発した商品の試食提供を通して接客を行いました。また、商品の棚までお客様を案内し、商品を手にとってもらうような販売活動にも取り組みました。商品を紹介するだけでなく、販売活動を通して購入してもらうことの難しさや達成感を感じることで「“ビジネス”を体感することができました」というお声をいただきました。ご来場のお客様には「味のおいしさだけでなく、商品を買いたくなるような接客やブースの装飾」ができていた高校にご投票いただき来場者賞を競いました。1日～3日目にはご来場のお客様に商品の魅力を伝え、3日目の午後に行われた5分間のプレゼンテーション審査では、6名の審査員を前に商品や地域への想い、商品の販売戦略についてプレゼンテーションしました。



【審査員・審査基準】

- ・学校法人 服部学園理事長 服部 幸應 様
- ・美養サラダ研究家 宮前 真樹 様
- ・大塚食品株式会社 武内 紀子 様
- ・キューピー株式会社 江口 陽三 様
- ・特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会 杉浦 高志 様
- ・伊藤忠食品株式会社 高垣 晴雄

上記審査員により、以下の①～⑧の評価項目に準じた審査を行いました。

- ① 商品の味・食べ方の創意工夫
- ② 商品の独創性・新規性
- ③ 商品のネーミング・パッケージデザイン
- ④ 価格の妥当性
- ⑤ 商品の流通性及び発展性
- ⑥ 商品開発による地域社会への波及効果及び貢献度
- ⑦ 商品の持続可能性 ※以下のA～Cのいずれかの基準を満たしていること
 - A: オーガニック・エコ農産物といわれる地域の生態系の持続可能性に配慮した商品
 - B: 保存料や着色料などの添加物使用の低減に配慮している商品
 - C: 商品の容器包装が環境に配慮された商品（簡易包装・リサイクル可能な容器など）
- ⑧ プレゼンテーション

【表彰式】

初出場で大賞・来場者賞をダブル受賞した高知県立安芸桜ヶ丘高等学校「なすのプリン」は高齢化・過疎化が地域の課題となっており、特産品の「なす」を使った商品を開発することで、「安芸地域を元気にしたい、貢献したい」という想いの詰まった商品コンセプトと味のおいしさが評価されました。

服部幸應審査員特別賞を受賞した北海道函館商業高等学校の「The Butter Chicken Curry」は台本を全て頭に入れて臨んだ息の合ったプレゼンテーションと商品の完成度の高さが評価されました。

元アイドルグループCoCoのメンバーで現在は美養サラダ研究者として活躍する宮前真樹様を選ぶ、宮前真樹審査員特別賞を受賞した福岡県立小倉商業高等学校の「恋するドレッシング koidore」は恋をテーマにした高校生らしく可愛らしい商品コンセプトが評価の決め手になりました。

審査員特別賞には、「吉田うどんをアピールしたい」という熱意がプレゼンテーションを通じて伝わってきた山梨県立ひばりが丘高等学校うどん部開発の「吉田うどんだしMAX」。

甘酒をドレッシングに使用するという斬新な着眼点と、審査員への試食提供の際に趣向を凝らしてさまざまな食べ方をアピールした堺市立堺高等学校「べっぴんさん甘酒ノンオイルドレッシング」。

最後に、魚の消費を喚起したいという想いが伝わるプレゼンテーションと、低カロリーでヘルシーに食べられる工夫が評価された三重県立水産高等学校「カツオのキーマカレー」、以上の3校が審査員特別賞を受賞しました。



【伊藤忠食品の商業高校への教育支援の取り組みについて】



2013年度より商業高校（商業科を有する高校）では、新学習指導要領のひとつに「商品開発」が導入されました。当科目は、商品の開発だけでなく流通に必要な知識や技術を体験的に習得することが求められています。食品の中間流通業を営む当社は、本業を活かしたCSR（企業の社会的責任）の一環として、人材育成の観点から、商業高校の教育支援を行っています。

「商業高校フードグランプリ」は、出品を通じて継続的に流通・販売可能な商品の条件や課題を学ぶことで、商品の改良や次の商品開発に活かしていただくこと、地域食文化の継承に寄与することを趣旨として2013年度より開催しています。

当社は、未来を担う高校生への教育を継続的に支援するとともに、地域活性化に繋がる商品の販売を推進してまいります。この取り組みは、「CSR（企業の社会的責任）」にとどまらず、「人材の育成」「地域活性化」という社会と共有できる価値を創造しながら、商業高校が開発した商品を本業の卸売と結び付ける「CSV（共有価値の創造）」の発展を目指しております。今後も、社会に必要とされる存在意義のある企業を目指して取り組んでまいります。

以上

【リリースに関するお問い合わせ先】

伊藤忠食品株式会社 経営企画本部 経営企画部 IR 広報チーム 平
TEL : 03-5411-8512 MAIL : s-taira@itochu-shokuhin.co.jp

【商業高校教育支援及びCSR・CSV活動に関するお問合せ先】

伊藤忠食品株式会社 経営戦略部 CSV チーム 福万
TEL : 03-5411-8513 MAIL : y-fukuman@itochu-shokuhin.co.jp