

News Release

～茨城県立石岡商業高等学校「えごまアイス」が大賞～ 「商業高校フードグランプリ 2019」 受賞校決定



伊藤忠食品株式会社(本社：大阪府大阪市、代表取締役社長・社長執行役員：岡本 均、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 2019」の本選を8月30日(金)・31日(土)の2日間、池袋サンシャインシティ 噴水広場にて開催しました。

「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への応用、および地域食文化の活性化への寄与を趣旨として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校と特別出場校*1校の計7校・7品が本選に出場しました。会場では対面販売やステージ上でのプレゼンテーションを行い、来場者や審査員に開発商品をアピールしました。

8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。

*特別出場校…商業科目は有しておりませんが、地域貢献度の高い商品開発に取り組んでいる高校のため今回特別出場しております。(グランプリなど受賞対象外)

【受賞校】

賞名	学校名・商品名	商品画像
大賞	<p>茨城県立石岡商業高等学校 「えごまアイス」</p> <p>石岡市八郷産のえごまの実を絞る際に栄養素が残っているにも関わらず処分されてしまっていた残渣を有効活用したアイス。えごま油も入って風味豊かな味わいに仕上げています。</p>	
西野 未姫 審査員特別賞	<p>宮崎県立都城商業高等学校 「宮崎辛飯」</p> <p>宮崎を発祥とする「辛麺」ブームの延長線上の新しい商品カテゴリーを狙い、宮崎地頭鶏、宮崎県産ニラなど宮崎県産の素材にこだわった逸品。そのままご飯にのせて食べるだけでなく、サラダ・麺類・炒め物や冷奴などさまざまな料理に活用できる逸品。</p>	
井原 裕子 審査員特別賞	<p>岸和田市立産業高等学校 「みそこんぶもん」</p> <p>大阪産（おおさかもん）新生しょうゆに、岸和田ブランド米糀赤味噌を加えた万能みそだれ。まろやかで奥深い味わいから、泉だこをはじめとする魚介類にそのままつけて食べられるほか、野菜や肉、卵料理、冷奴など幅広く活用できる逸品。</p>	
プレゼンテーション 優秀賞 プレゼンテーション審査 において最高得点の高校 が受賞	<p>三重県立水産高等学校 「かつおのスパイシー」</p> <p>「志摩市にカツオの水揚げを取り戻したい！」といった想いから、ゆくゆくは地元特産のカツオを利用できるような商品を開発。志摩市特産の「船越味噌」にカツオとカレーを加えて煮込みました。急なお客様のおもてなしにもご活用いただけます。</p>	

<p>来場者賞 来場者投票により決定</p>	<p>茨城県立石岡商業高等学校 「えごまアイス」</p> <p>※総得票数4,853票の内、1,575票を獲得</p>	
----------------------------	---	---

【大会概要】

- ・開催日時：2019年8月30日（金）・31日（土）
- ・開催場所：池袋サンシャインシティ 噴水広場
- ・試食販売：30日（金）11:00～18:00／31日（土）10:00～17:30
- ・審査：31日（土）12:30～14:00
- ・表彰式：31日（土）15:00～16:00

【審査員・審査基準】

(特別審査員)

- ・タレント 西野 未姫 様
- ・株式会社エブリー DELISH KITCHEN 副編集長 井原 裕子 様

(審査員)

- ・アサヒ飲料株式会社 早川 等 様
- ・キユーピー株式会社 江口 陽三 様
- ・株式会社主婦の友社 前田 起也 様
- ・スターフードジャパン株式会社 新古 祐子 様
- ・一般社団法人 地域食プロデュース協会 島田 宏樹 様
- ・伊藤忠食品株式会社 岡本 均

上記審査員により、以下①～⑦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プレゼンテーション

【試食販売】

今回、試食・販売を行ったサンシャインシティ 噴水広場は、サンシャインシティの中心部に位置するオープンスペースで、たくさんのお客様が集う憩いの場所です。会期中は夏休み最後の週末ということもあり、中高生や家族連れなど、さまざまな年代のお客様にお越しいただき、賑わいのある2日間となりました。

パネルやチラシのデザイン、試食・販売ブースの装飾は高校生たちが自ら行い、お客様の目を引くよう工夫をこらしました。お客様に試食をすすめ、開発経緯や製造方法の説明を行うなど、地元以外での販売を通して自分たちの開発商品のPRの仕方や改善点について考える機会となりました。また「来場者賞」投票では、「味のおいしさだけではなく、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学校」をポイントとして、多数のお客様より4,853票にも上る投票をいただきました。



【プレゼンテーション審査】

プレゼンテーション審査は、「地域の持続可能な食の在り方」「商品の販売戦略」をテーマに、地元特産品を活用した商品開発の経緯や地域活性化について、各校5分ずつ行いました。地元を盛り上げたい、資源を有効活用して社会に貢献したいなど、各校熱意のこもったプレゼンテーションで、8名の審査員に商品の魅力や思いを訴えかけました。



【表彰式】

表彰式では、まず本選に出場した7校に優秀賞が贈られ、その後各賞の授与となりました。尚、各賞の評価ポイントは下記となります。

◆大賞／来場者賞…茨城県立石岡商業高等学校「えごまアイス」

地元特産のえごまの残渣の有効活用といった地元食材の有効活用がされていることから地域食文化への貢献度が高いこと、ターゲットと商品コンセプトが明確に設定されている点

◆西野未姫様 審査員特別賞…宮崎県立都城商業高等学校「宮崎辛飯」

味のレベルの高さ、ご飯だけでなくさまざまな用途に活用できる点

◆井原裕子様 審査員特別賞…岸和田市立産業高等学校「みそこんぶもん」

色々なアレンジ料理が考えられていて、家庭でのレシピ活用の幅が非常に広い点

◆プレゼンテーション優秀賞…三重県立水産高等学校「かつおのスパイシー」

釣竿を使ったパフォーマンス、地域の食文化を活性化したいという熱意が伝わった点



【その他、大会に関する企画について】

●高校生に向けた特別講義の実施

大会前日29日（木）には、大会に特別協賛いただいているアサヒ飲料株式会社様による特別授業「マーケティングとは」・「『カルピス』100周年のプロモーション」について、本選出場校7校に向け実施しました。



●J:COM テレビ「スタダ☆ゲート」公開収録イベントを開催

「スタダ☆ゲート」とは、スターダストプロモーション期待の新プロジェクト・BATTLE BOYS のメンバーほか、彼らの先輩ユニット・超特急や DISH//など、スターダストの次世代を担う彼らの魅力を余すところなくお伝えしている次代の若手ユニット応援番組です。

30 日（金）「原因は自分にある。」の大倉空人さん、杢代和人さんが、同世代の高校生を応援！バトルボーイズメンバーと一緒に“食レポバトル”を展開いたしました。当日の取材の様子は、10 月 21 日（月）／10 月 28 日（月）両日ともに 18：30～放映予定です。

尚、11 月 4 日（月）から携帯アプリ「ど・ろーかる」でもご覧いただける予定です。

【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（商業科目を有する高校）では、新学習指導要領のひとつに「商品開発」が新設されました。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。

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、「食に関わる若い人材の育成」「地域食文化の継承」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）」へ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

【本件に関するお問い合わせ】

伊藤忠食品株式会社 管理本部 人事総務部 CSR・CSV チーム

担当：間野／山田

TEL：03-5411-8514

MAIL：info-fgc@itochu-shokuhin.co.jp