

News Release

「第8回商業高校フードグランプリ」受賞校決定

静岡県立伊東商業高等学校
「伊豆ニューサマーオレンジ ラングドシャ」が大賞

～オンデマンド配信も予定（スペシャルソポーター陣内智則さん）～



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「第8回商業高校フードグランプリ(以下：本大会)」の本選を、11月13日(土)に当社東京本社(東京都港区)と本選出場校各校をオンラインでつなぎ開催いたしました。

当 日 は 司 会 の 他 に 初 と な る ス ペ シ ャ ル サ ポ テ ィ タ ー を 設 け、お 笑 い 芸 人 陣 内 智 则 さ ん に サ プ ラ イ ズ 登 場 を し て い た だ き 場 を 盛 り 上 げ て い た だ き ま し た。本 大 会 の 模 様 は 後 日 オン デ マ ン ド 配 信 で 一 般 公 开 を 予 定 し て い ま す。

「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くこと、地域食文化の活性化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に開発した商品を募集し、予選を通過した8校7商品が本選に出場しました。

本選では各校が事前に制作した動画でプレゼンテーションを行い、商品を試食した審査員との質疑応答を通じて、開発商品をアピールしました。

6名の審査員による審査の結果、以下のとおり大賞および各賞が決定いたしました。

【受賞校】

賞名	学校名・商品名	商品画像
大賞	<p>静岡県立伊東商業高等学校 「伊豆ニューサマーオレンジ ラングドシャ」</p> <p>伊東の名産であるニューサマーオレンジの廃棄率が高いことから、皮ごと有効活用した逸品。ニューサマーオレンジの風味を感じられる商品に仕上げています。パッケージの内側には統廃合により廃校となる同校の制服を着た生徒のイラストをプリントし、伝統を伝え続けたいという想いがつまっています。</p>	
イトーヨーカ堂賞	<p>愛知県立南陽高等学校 「うま辛ドレッシング」</p> <p>愛知県の特産品であるハ丁みその旨味にコチュジャン、豆板醤の辛味を合わせて味を引き立てた逸品。サラダや肉料理など幅広く活用いただけます。</p>	
DELISH KITCHEN賞	<p>仙台市立仙台商業高等学校 「ベコタンじく旨キーマカレー」</p> <p>地元椎茸農家で廃棄されていた、椎茸の軸をつかったキーマカレー。食べ応えのある食感をお楽しみいただけます。※牛タンは入っていません。</p>	
物流健闘賞	<p>兵庫県立相生産業高等学校 「牡蠣のチャウダー」</p> <p>コロナ禍で特産品である「播磨灘産の牡蠣」が飲食店で余ってしまっていることから商品開発。牡蠣とホワイトソースの入った濃縮タイプの缶詰です。</p>	

	<p>茨城県立石岡商業高等学校 「酒粕ミルクアイス」</p> <p>酒どころ石岡の酒粕と茨城県産生乳を使用したアイス。酒粕の風味豊かな味わいに仕上げています。パッケージは関東三大祭のひとつである「石岡のお祭り」では欠かせない獅子舞をモチーフにした逸品です。</p>	
<p>地域貢献賞</p> <p>* 審査項目⑥「商品開発による地域社会への波及効果及び貢献度」において最高得点の高校が受賞</p>	<p>広島市立広島商業高等学校 長崎市立長崎商業高等学校 「うみの幸ドレ」</p> <p>平和都市の姉妹校がコラボ商品を開発。収穫量全国1位の「有明海産海苔」と生産量全国1位の「広島県産牡蠣」をベースに、本醸造丸大豆こいくち醤油などを加えた無添加・ノンオイルドレッシング。肉や卵料理など幅広く活用できる逸品。</p>	
<p>プレゼンテーション 優秀賞</p> <p>* プrezentation審査において最高得点の高校が受賞</p>	<p>大和高田市立高田商業高等学校 「大和高田市立高田商業高等学校のすき焼き」</p> <p>「大和高田市を盛り上げたい！」という想いから、同校で60年以上続く伝統行事「すき焼きパーティー」から発想し、地元野菜（大和まな、一光ねぎ）を使用し商品開発。</p>	

【大会概要】

名 称	第8回商業高校フードグランプリ
主 催	伊藤忠食品株式会社
開 催 日 程	2021年11月13日（土）13:00～17:00 * プrezentation審査：同日 13:00～14:30 * 表彰式：同日 15:40～16:40 ※本選の模様は後日オンデマンド配信
形 式	当社、東京本社（元赤坂）と本選出場校各校をつなぐオンライン形式
本 選 出 場 校	8校（7商品）
後 援	文部科学省、農林水産省、公益財団法人全国商業高等学校協会、全国商業高等学校長協会

特別協賛	アサヒ飲料株式会社、伊藤忠商事株式会社、キユーピー株式会社 ヤマト運輸株式会社
準協賛・一般協賛	計 46 社
協力	千葉商科大学

【審査員・審査基準】

(特別審査員)

- ・株式会社イトーヨー力堂 岩田 邦彦 様
- ・株式会社エブリー DELISH KITCHENカンパニー 副編集長 井原 裕子 様

(審査員)

- ・アサヒ飲料株式会社 東 誠司 様
- ・キユーピー株式会社 江口 陽三 様
- ・ヤマト運輸株式会社 稲森 浩司 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審査

【本選当日の様子】

プレゼンテーション審査は「持続可能な社会に向けた食品の開発」をテーマに、事前に 5 分間ビデオ撮影していただいた動画を審査員に視聴いただきました。地元を盛り上げたい、資源を有効活用して地域活性化につなげたいなど、商品に対する魅力や想いをプレゼンテーション動画で訴えかけました。



【表彰式】

本選に出場した8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のとおりです。

□大賞

・ 静岡県立伊東商業高等学校 「伊豆ニューサマー オレンジ ラングドシャ」
果実を丸ごと有効活用されていることから地域食文化への貢献度が高いこと、「地域・文化・歴史」に向けた想い、コンセプトが明確に設定されている点



△大賞を受賞した静岡県立伊東商業高等学校の皆さん

【商業高校への教育支援の背景】

2013年度より商業高校では、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はなく、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。商業高校生が継続して流通・販売可能な商品に必要な条件や課題を学べるために、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」公式ホームページ

<https://foodgrandprix.com/>

以上

【本件に関するお問い合わせ】

伊藤忠食品株式会社 経営企画本部 経営企画部 広報・CSR チーム 近藤／山田

TEL : 03-5411-8513

MAIL : info-fgc@itochu-shokuhin.co.jp