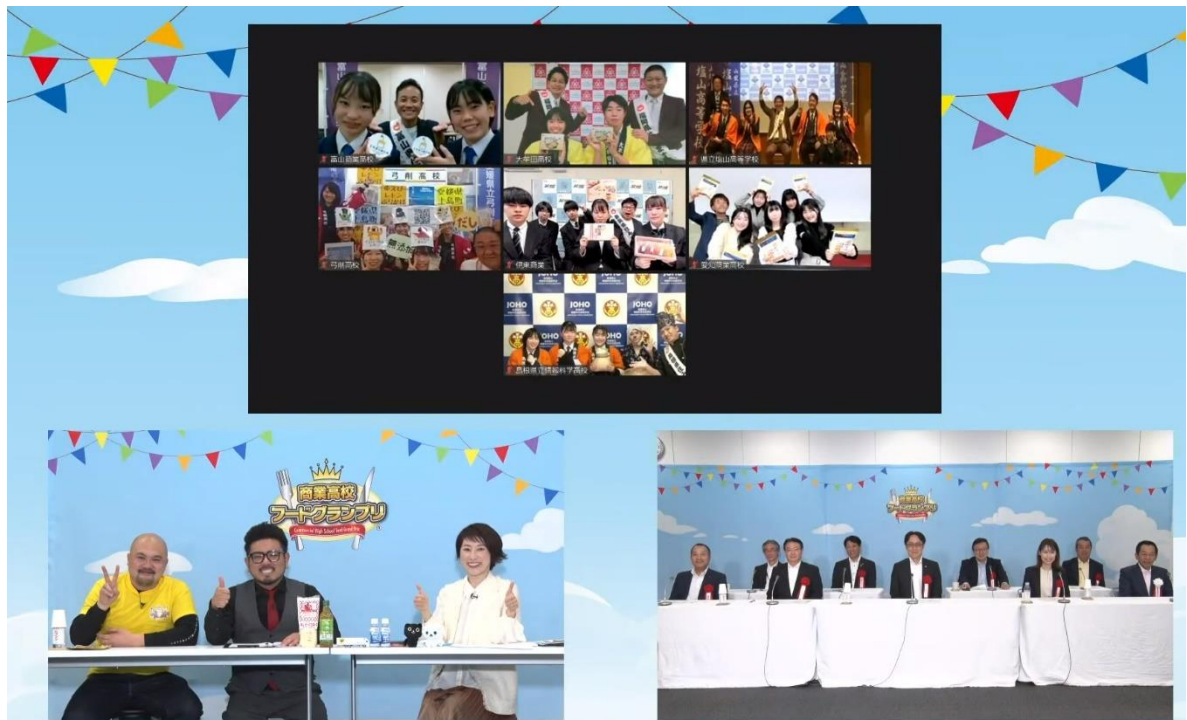


「第9回商業高校フードグランプリ」受賞校決定！

愛知県立愛知商業高等学校 「きしめんチップス マイルドカレー味」が大賞

～後日オンデマンド配信予定（スペシャルサポーター鬼越トマホーク）～



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9回商業高校フードグランプリ（以下：本大会）」の本選を、2022年11月12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。

当日はスペシャルサポーターとしてお笑いコンビの鬼越トマホークのお二人をお迎えし、本選会場を大いに盛り上げていただきました！また、今回初めての試みとして“住みます芸人”^{※1}の7組に「応援サポーター」となっていただき、出場校各校から高校生の様子を熱くレポートしていただきました！本大会の様子は後日オンデマンド配信で一般公開を予定しています。

^{※1}2011年にスタートした「あなたの街に住みますプロジェクト」により誕生。吉本興業芸人と社員が47都道府県に住んで活動中！よしもとが持つ発信力やコンテンツ力を活かし、地域に密着した様々な活動や事業の立ち上げを通して、地域の元気づくりに貢献しています。

「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ただくこと、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。高校生が地元の食材を活用し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7校7商品が本選に出場しました。本選では、高校生が各校から画面越しにリアルタイムで行ったプレゼンテーションに加え、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。

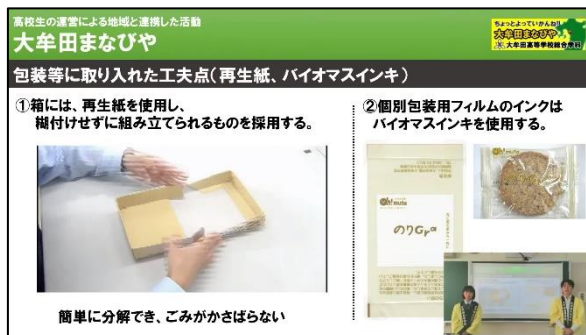
【本選当日の様子】

「持続可能な社会に向けた加工食品の開発」がテーマのプレゼンテーション審査では、地域資源を活用し、地域の課題解決や活性化を目指して開発した商品について、各校が発表を行いました。スライド説明だけでなく音楽や動画を取り入れるなど、各校の個性や創意工夫が光るプレゼンテーション審査となりました。

各賞の発表の際には、嬉しさと達成感から生徒が涙する場面もあり、高校生の本大会にかける熱い思いを感じることができました。スペシャルサポーターの鬼越トマホークのお二人、そして応援サポーターの”住みます芸人”の皆さんには笑いで会場を盛り上げ高校生の緊張をほぐしていただくとともに、優しい言葉で高校生をサポートしていただきました。



素材の特徴を色に分類し、音楽を交えて
商品説明をした愛媛県立弓削高等学校の皆さん



学校法人大牟田学園大牟田高等学校の
プレゼンテーション資料（一部抜粋）

9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。

【大賞校の評価ポイント】

・愛知県立愛知商業高等学校「きしめんチップス マイルドカレー味」

ESG^{※2}の観点に加え、食感、味、店頭での陳列の利便性など、様々な点についてとてもよく考えられていた点。

※2 環境（Environment）、社会（Social）、ガバナンス（Governance）の取り組み



愛知県立愛知商業高等学校の皆さん



プレゼンテーション資料（一部抜粋）



大賞校発表の瞬間

【受賞校】

賞名	学校名・商品名	商品画像
<p>■大賞 ■物流健闘賞 ※ダブル受賞</p>	<p>愛知県立愛知商業高等学校 「きしめんチップス マイルドカレー味」</p> <p>地元ではきしめん離れが進んでおり、もっと美味しく、手軽に楽しんでもらいたい思いから開発。めん製造時にでる切れ端のくずを使い、名古屋にある本場インド料理店「えいこく屋」協力のもと、カレー味の菓子として商品化。</p>	
<p>■イトーヨーカ堂賞</p>	<p>学校法人大牟田学園大牟田高等学校 「のりGra<有明のり配合グラノーラクッキー>」</p> <p>地元の有明のりをPRすることを目的とし、「健康的なお菓子」を求めている人向けにオーツ麦を配合して開発したグラノーラクッキー。使用している海苔の一部は、通常捨てられてしまう「焼粉」（製造過程で出る残渣）を有効活用。</p>	
<p>■DELISH KITCHEN賞 ■プレゼンテーション 優秀賞 *審査項目⑦「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 ※ダブル受賞</p>	<p>愛媛県立弓削高等学校 「車えびレモンふりかけ」</p> <p>瀬戸内海のほぼ真ん中に浮かぶ25の島で構成された上島町。そのうちの5つの島（生名島、岩城島、佐島、弓削島、魚島）の特産品を使った「ふりかけ」。生名島の特産「車えび」の頭は使い道がほとんど無いことを知ったことが開発のきっかけ。</p>	
<p>■アサヒ飲料 「カラダにピース」賞</p>	<p>島根県立情報科学高等学校 「安来産大豆のなんちゃって豆腐」</p> <p>島根県安来市産の大豆を100%使用した豆腐と豆乳を加えたレアチーズケーキ。産学官金の連携プロジェクトにより生まれ、試食会やモニター調査、パッケージデザイン、商談会や販売・接</p>	

	客まで生徒が主体となって取り組んだ商品。	
■大和ハウス賞	<p>静岡県立伊東商業高等学校 「伊匠魂」</p> <p>原材料に伊豆の「ニューサマーオレンジ（廃棄率が高い）」と「やまもも（ほぼ利用されていない）」、「桜葉（日本一の収穫量も知名度が低い）」、「ブルーベリー（生産者を増やしたいが知名度が低い名産）」を活用したクッキーと餡のお菓子。</p>	
■キリンビバレッジ賞	<p>山梨県立塩山高等学校 「燻製甲斐サーモンレッド～縁（えん）～」</p> <p>山梨県のブランド魚「甲斐サーモンレッド（1kg以上の大型ニジマス）」を甲州市のブドウの剪定枝（通常は廃棄される）を使ったチップでスモーク。味付けには山梨県産のブドウ果汁を甘味として使用。</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>富山県立富山商業高等学校 「とやまのめぐみ」</p> <p>「牛乳あまり」で困窮している生産者の課題解決、地産地消、富山商業高校で取り組む「ミツバチプロジェクト」によって学校の屋上で採れる蜂蜜の活用を目的として開発された商品。</p>	

【大会概要】

名 称	第9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	<p>2022年11月12日（土）13：00～17：00</p> <p>* プレゼンテーション審査：同日13：00～14：30</p> <p>* 表彰式：同日15：40～16：40</p> <p>※本選の様子は後日オンデマンド配信を予定しています。</p>
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	7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、 キューピー株式会社、キリンビバレッジ株式会社、 大和ハウス株式会社、ヤマト運輸株式会社、吉本興業株式会社
準協賛・一般協賛	計45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カ堂 岩田 邦彦 様
- ・株式会社エブリー 齋藤 香織 様

（審査員）

- ・アサヒ飲料株式会社 東 誠司 様
- ・キューピー株式会社 坂崎 誠 様
- ・キリンビバレッジ株式会社 野原 等 様
- ・大和ハウス工業株式会社 保科 和之 様
- ・ヤマト運輸株式会社 稲森 浩司 様
- ・株式会社よしもとセールスプロモーション
西山 実 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 | ⑤商品の流通性及び発展性 |
| ②商品の独創性、新規性 | ⑥商品開発による地域社会への波及効果及び貢献度 |
| ③商品のネーミング、パッケージデザイン | ⑦プレゼンテーション審査 |
| ④価格の妥当性 | |

【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ぶために、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。

以上

【本件に関するお問い合わせ先】

伊藤忠食品株式会社 経営企画部サステナビリティ推進チーム かわなみ やまだ みやはら
川浪／山田／宮原
TEL : 03-5411-8512 mail: info-fgc@itochu-shokuhin.co.jp

▼「商業高校フードグランプリ」公式ホームページ

<https://foodgrandprix.com/>