

「第 11 回商業高校フードグランプリ」受賞校決定！ 兵庫県立姫路商業高等学校「ふわ姫パン」が大賞

～後日ダイジェスト動画を配信予定（スペシャルサポーター 3時のヒロイン ゆめっち・かなで）～



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、全国の高校生がプロデュースする“食”の商品コンテスト「第11回商業高校フードグランプリ（以下：本コンテスト）」の本選を、2024年11月3日（日）に「池袋・サンシャインシティ 噴水広場（アルパB1）」で開催いたしました。

当日はスペシャルサポーターとしてお笑いトリオ・3時のヒロインからゆめっちさん、かなでさんのお二人をお迎えし、会場を大いに盛り上げていただきました！なお、本コンテストの様態を記録したダイジェスト動画を、後日オンデマンド配信予定です。

「商業高校フードグランプリ」は、高校生が地域の特産品を用いてメーカーと共同開発した食品を全国から募集し、開発商品のNo.1を決める大会です。エントリーを通じて、参加される高校生が継続的に流通・販売可能な商品の条件や課題を学ぶことに加え、高校生のフレッシュな発想・アイデアで開発された商品による売り場の活性化を目的に、2013年より開催しております。また、全国の地域食材を使用することで地方創生・地域食文化の活性化も目指してまいります。

なお、本年度より、商業高等学校および商業科目を有する高等学校に加え、食品の商品開発を行う農業科・水産科・普通科・総合学科等の高等学校もエントリーの募集対象とし、今回は、予選を通過した6校が本選に出場しました。

本選のプレゼンテーション審査では、高校生たちの緊張感がダイレクトに伝わるなか、手話や小道具を使った聞く人を引き付ける工夫や、開発経緯が伝わりやすいスライド構成など、練習の成果による息の合ったプレゼンテーションが披露されました。その堂々とした振る舞い、商品開発に至るまでの数々のエピソードやアイデアに審査員の方々からも賛辞の声が続出しました。

【本選当日の様子】

「持続可能な社会に向けた商品開発」がテーマのプレゼンテーション審査では、開発にあたり生徒自身が自ら考え行動し解決した課題や、流通を想定して工夫した点などが盛り込まれたプレゼンが各校から行われました。

スペシャルサポーターの3時のヒロイン・ゆめっちさんとかなでさんも、高校生のプレゼンと開発した商品のクオリティの高さに驚きの表情を見せ、時には笑いを交えながら各校に質問や感想を伝えるなど、本大会を大いに盛り上げていただきました。

大賞発表の際には、受賞した姫路商業高校の生徒から「これからも防災意識を高める活動をしていきます!」という熱い想いが語られました。また涙ぐむ生徒の姿もあり、商品開発に対する高校生の熱意を改めて感じる瞬間となりました。



伊豆伊東高校のプレゼンの様子



仙台商業高校のプレゼンの様子



審査員の皆さんからの的確なアドバイスがありました



「君にれもん」を試食する、かえでさんとゆめっちさん

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。

【大賞校と審査の評価ポイント】

兵庫県立姫路商業高等学校「ふわ姫パン」

◆味、経済性に加え、心理的な部分も意識したプレゼンテーション・ものづくりであった点

◆販売チャネルでふるさと納税やマーケットとして日本以外のグローバルな部分を見せた点



大賞は姫路商業高校



手話を交えたプレゼンを行いました

【受賞校】

■文部科学大臣賞（大賞）

■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」の得点が最も高かった高校が受賞

兵庫県立姫路商業高等学校

「ふわ姫パン」

阪神淡路大震災の被災地である兵庫県立姫路商業高等学校と、東日本大震災の被災地である宮城県農業高等学校が連携して災害備蓄用の缶詰パンを開発。「どこでも・誰でも・手軽に・そのまま・美味しく」食べられる、5つのコンセプトを取り入れた災害食。4つのエシカル消費（地産地消・被災地支援・食品ロス削減・ゴミ削減）に基づき、食材には豊かなコクと味わいが特徴である兵庫県産の卵と、糖度が高くてほどよい酸味が特徴である宮城県産の苺を使用。風味豊かで食べやすい食感に仕上げた逸品です。



■特別審査員賞

■クロネコヤマト地域貢献賞※

※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」の得点が最も高かった高校が受賞

仙台市立仙台商業高等学校

「いぎなしすげえ！！ たけの米ん」

東日本大震災や令和元年台風19号の被害にあった宮城県の最南端に位置する丸森町の力になる活動がしたいと商品開発。小麦アレルギーの方も食べられるよう、宮城県産の米粉を使用したグルテンフリーの麺に、形が崩れて店頭に出すことができない丸森産のたけのこを練りこんだ商品。たけのこの風味と米粉のつるつる、もちもちとした食感がクセになる逸品です。



■来場者賞※

※来場者投票数が最も多かった高校が受賞

千葉商科大学付属高等学校

「Ps'」 ピース

廃棄されるパイ生地と、千葉県の名産品であるピーナッツをふんだんに使ったサクサク食感が特徴のお菓子。「端材は生き返る」をコンセプトに、共同で商品開発を行った菓子工房で日常的に廃棄されているパイ生地の端材を有効活用しました。パイの端材にピーナッツのペーストを塗りこんだ、ピーナッツづくしの逸品です。



■アサヒ飲料賞

■大和ハウス賞

静岡県立浜松商業高等学校

「君にれもん（浜松れもんDX）」 デラックス

社会課題解決と浜松の活性化を目的に、活用されず廃棄されていた規格外の浜松産レモンを無駄なく使用したフィナンシェを開発。レモンの果汁と果皮をピールにして生地になりこみ、爽やかな香り・しっとりジューシーな食感に仕上げました。それぞれの大切な“君”に想いを届ける逸品です。

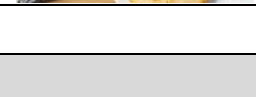


■大塚食品『ビタミン炭酸マッチ』賞

静岡県立伊豆伊東高等学校

「金目鯛の舞～金目鯛せんべいプレミアム～」

伊豆の特産品である金目鯛の廃棄される部分を有効活用したせんべいです。普段は食べることの少ない骨を「捨ててしまうもの」から「食べるもの」へという意識改革を行い、廃棄率ゼロを実現しました。金目鯛の旨味と「煮つけ」の風味で、味わい豊かな仕上がりとなった逸品です。



■麒麟ビバレッジ賞

北海道網走桂陽高等学校

「あばしりポテトチップス(やまわさびしょうゆ味)」

網走の魅力がギュッと詰まったお土産が作りたい！という思いから、地元企業の協力のもと商品開発。北海道産のじゃがいも、網走市近郊で栽培された山わさび、日本最北の醸造元である倉繁醸造株式会社の丸大豆醤油を使用した、地元らしさを存分に感じられる商品。山わさびの爽やかな辛さと本醸造醤油の香りが口いっぱい広がる逸品です。



【大会概要】

名 称	第 11 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	2024 年 11 月 3 日(日)10:30～17:00
会 場	池袋・サンシャインシティ 噴水広場(アルパ B1) 〒170-6090 東京都豊島区東池袋 3-1 https://sunshinecity.jp/information/access_train.html
実 施 内 容	10:30～12:40 本選出場商品 試食販売・来場者投票 13:30～15:00 プレゼンテーション審査 16:00～17:00 表彰式
本 選 出 場 校	6校(6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 大塚食品株式会社 キューピー株式会社 麒麟ビバレッジ株式会社 大和ハウス工業株式会社 ヤマト運輸株式会社
準協賛・一般協賛	計 65 社
協 力	千葉商科大学

【審査員・審査基準】

(特別審査員)

- ・株式会社ライフコーポレーション 中島 徹 様
- ・株式会社エブリー 斎藤 香織 様

(審査員)

- ・アサヒ飲料株式会社 田中 由樹雄 様
- ・大塚食品株式会社 堀内 雄大 様
- ・キューピー株式会社 佐藤 亮治 様
- ・麒麟ビバレッジ株式会社 佐藤 龍二 様
- ・大和ハウス工業株式会社 村上 泰規 様
- ・ヤマト運輸株式会社 金子 宏昌 様

(審査委員長)

- ・伊藤忠食品株式会社 岡本 均

以上の審査員により、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（物流、販売面） |
| 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 | |

【「商業高校フードグランプリ」とは】

本コンテストは、高校生が地域の特産品を用いてメーカーと共同開発した食品を全国から募集し、開発商品の No.1 を決める大会です。エントリーを通じて、参加される高校生が継続的に流通・販売可能な商品の条件や課題を学ぶことに加え、高校生のフレッシュな発想・アイデアで開発された商品による売り場の活性化を目的に、2013 年より開催しております。また、全国の地域食材を使用することで地方創生・地域食文化の活性化も目指してまいります。

なお、本年度より、商業高等学校および商業科目を有する高等学校に加え、食品の商品開発を行う農業科・水産科・普通科・総合学科等の高等学校もエントリーの募集対象としました。

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います。これにより、従来型の CSR 活動にとどまらず、「食に関わる若い人材の育成」、「地域食文化の継承」など、食品業界全体の活性化に寄与する共有価値の創造を目指していきます。

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/>