

「～未来を創る～ 第 12 回全国高等学校フードグランプリ」受賞校決定！
静岡県立沼津商業高等学校「しずっ娘。」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 ジェラードン）～



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）が主催した「～未来を創る～ 第 12 回全国高等学校フードグランプリ（以下：本コンテスト）」にて静岡県立沼津商業高等学校の「しずっ娘。」が文部科学大臣賞（大賞）を受賞しました。

なお、当日はスペシャルサポーターとしてお笑いコンビのジェラードンをお迎えし、会場を大いに盛り上げていただきました！本コンテストの模様を記録したダイジェスト動画は後日オンデマンド配信予定です。

本コンテストは、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食品を全国から募集し、開発商品の No.1 を決定する大会です。本選のプレゼンテーション審査では、緊張感がありつつも堂々とした発表が披露され、審査の結果、大賞および各賞が決定いたしました。また、チャレンジ部門・マーケティング部門ではそれぞれ、商品化の可能性を感じるアイデアや、データ分析などを用いた販促アイデアのプレゼンテーションが行われました。いずれの部門も、数々のエピソードやアイデアに対する賛辞の声が続出しました。

【受賞校】

賞名	学校名・商品名	商品画像
■文部科学大臣賞 (大賞) ■プレゼンテーション 優秀賞 ※ダブル受賞	静岡県立沼津商業高等学校「しずっ娘。」 高品質な沼津茶を使った香り高い生地とミルク餡を組み合わせた和洋スイーツです。「静岡茶をふたたび日本へ」をコンセプトに、訪日外国人をはじめ幅広い層に好まれる味わいとしっとりとした食感に仕上げました。沼津茶の深い香りとミルク餡のやさしい甘さが絶妙に融合した商品です。	
■特別審査員賞	神奈川県立商工高等学校「具Goodポン酢」 横浜市金沢区産の刻み昆布を中心に、玉ねぎ・にんじん・長ねぎ・生姜など具材をたっぷり加えたポン酢です。サラダや豆腐、揚げ物など幅広く使える万能調味料として企画しました。「かけるだけで美味しさが増す」手軽に食卓を豊かにする商品です。	
■来場者賞	京都府立京都すばる高等学校 「京都カラムーチョ しば漬けタルタル」 不安定な社会情勢にストレスを抱える若者たちへ向けた、京都の魅力を詰め込んだ刺激的な辛旨ポテトチップスです。京都三大漬物のひとつである「しば漬け」の酸味と、タルタルソースのまろやかな味わいをイメージし、七味の上品な辛さをかけ合わせることで生み出された、リピーター続出間違いなしの味わいです。	
■地域貢献賞 ■大塚食品『ビタミン 炭酸マッチ』賞 ※ダブル受賞	秋田市立秋田商業高等学校「しいったけうめえカレー」 世界遺産・白神山地の湧水で育った秋田県産の規格外しいたけと、日本三大地鶏の比内地鶏を使った具沢山なカレーです。肉厚なしいたけとジューシーな地鶏が味わえる、秋田県産の大ぶりの具材が魅力の商品です。	
■キンビバレッジ 『365日、午後ティー ライフ』賞	広島県立西条農業高等学校「Portal」 瀬戸内レモンと糖度が高くみずみずしい食感が特徴の世羅梨の果汁を使ったスポーツドリンクです。レモンの爽やかな酸味と梨のやさしい甘さを活かし、運動後や気分をリセットしたいときに適した味わいを追求しました。商品名の「Portal」には、「がんばろう」と一歩踏み出すための入口になってほしいという願いを込めています。	
■大和ハウス賞	兵庫県立長田商業高等学校「黒豆ごはんおにぎり」 兵庫県丹波篠山地方の郷土料理「黒豆ごはん」をベースに鰹節を入れた、だしごはんのおにぎりです。食に関するアンケートをもとに健康的な夜食を企画し、地元の味を手軽に食べられてほっとできる商品に仕上げました。	

【大賞校の評価ポイント】
静岡県立沼津商業高等学校
「しずっ娘。」

どの高校もクオリティが高い中、食感・味・パッケージ、環境配慮などの商品としての総合力に加え、地域をアピールしたいという強い意志を高校生らしく表現できていたこと。



【本選の様子】

当日は審査員や学校関係者、一般のお客様など多くの方々が見守る中、高校生たちは何度も練習を重ねてきたプレゼンテーションを堂々と披露しました。地元の課題や開発の経緯に加え、企業や自治体に自ら働きかけたエピソードなどを、試行錯誤しながら作成したスライドを使い、身振り手振りを交えて分かりやすく紹介しました。さらに、学校によっては寸劇も取り入れるなど、工夫を凝らして発表を行いました。



▲元気にプレゼンをする京都すばる高校の皆さん



▲真剣に質問に答える秋田商業高校の皆さん



▲審査員の皆さんから質問や感想をいただきました



▲ジェラードンのお二人もプレゼンのクオリティに感嘆

【チャレンジ部門 / マーケティング部門の様子】

チャレンジ部門では、第二の抹茶としてよもぎに目を付け、その花言葉と縁結びをかけて名付けた「よもぎ結び」の商品アイデアについて郁文館高等学校がプレゼンテーションを行いました。スペシャルサポーターやフィードバック担当者も目を見張るほど落ち着いた、わかりやすい発表でした。また、マーケティング部門では、データマーケティングなどを学んでいる専門学校生ならではの視点で本選出場商品の販促アイデアが紹介され、対象商品を開発した高校の先生からも高い評価を受けました。



▲左から、郁文館高校（チャレンジ部門）、アルスコンピュータ専門学校、岡山情報ビジネス学院（マーケティング部門）

【大会概要】

名 称	～未来を創る～ 第12回全国高等学校フードグランプリ
主 催	伊藤忠食品株式会社
開 催 日 程	2025年11月1日(土) 10:00～17:00
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
実施内容	10:00～12:10 本選出場商品 試食販売 13:00～14:30 本選 プレゼンテーション審査 14:45～15:15 チャレンジ部門/マーケティング部門 プレゼンテーション 15:15～15:45 本選出場商品 販売 16:00～17:00 表彰式
参 加 学 校	本選出場校 6校(6商品) チャレンジ部門 優秀企画校 1校 マーケティング部門 優秀企画チーム 2校 ※専門学校
後 援	文部科学省、農林水産省、全国高等学校長協会、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、大塚食品株式会社、キューピー株式会社、キリンビバレッジ株式会社、大和証券株式会社、大和ハウス工業株式会社、株式会社ブレイド、株式会社ワークス・ジャパン ※五十音順
準協賛・一般協賛	計 75 社
協 力	千葉商科大学

【審査員・審査基準】

(特別審査員)

イオン株式会社 渡邊 祐子 様／株式会社エブリー 斎藤 香織 様／

株式会社よしもとセールスプロモーション&エリアアクション 西山 実 様

(審査員)

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／

キリンビバレッジ株式会社 西山 佳伸 様／大和ハウス工業株式会社 村上 泰規 様

(審査委員長)

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（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 | |

【「～未来を創る～ 全国高等学校フードグランプリ」とは】

食品の中間流通業を営む当社が主催する「～未来を創る～ 全国高等学校フードグランプリ」は、高校生が地域の食材や食文化を活用して開発した商品を全国から募集しNo.1を決定する大会です。

前身の「商業高校フードグランプリ」は、2013年に商業高校（商業科目を有する高校）に「商品開発」の科目が新設されたことを受けて、教育支援活動として同年にスタートしました。その後、審査基準の見直しや、オープンな会場での開催、幅広い業界からの審査員の起用など、「商業高校フードグランプリ」を通じて高校生の商品開発に関する学びが深くなるよう改善を続けてきました。また、エントリーされる商品はどれも高校生の熱意や思い、知識が詰まっていてレベルが高く、審査員をはじめ多くの方から高い評価を得てきました。

本年度は、高等学校教育全般における総合的な探求学習の活性化、地域に根差した開発商品の増加を背景に募集対象を「学校の活動(授業、部活動、課外研究など)で食品の商品開発を行う全国の高等学校」に拡げました。それに伴い、名称を「～未来を創る～ 全国高等学校フードグランプリ」として新たなスタートを切り、「食を通じた地方創生と人材育成による食品市場の活性化」を目的に据え、地域や高校生、専門学校生、後援団体・協賛企業それぞれに向けて以下のような価値を提供していきます。

- ①地域に向けて:地域の食材活用や食文化の認知拡大による地域活性化
- ②高校生に向けて:地域に根差した食品の商品開発を行う高校生に向けた体験的な学習機会の提供
- ③後援団体・協賛企業に向けて:食に関心が高い地域・高校生との接点獲得、団体・企業の認知度向上
- ④専門学校生に向けて:新たにマーケティング部門を設置し、専門学校との連携、販促案の考案など、実践的な機会の創出と提供

当社は、本コンテストを通じた地域資源のさらなる活用や食文化の継承・浸透による地方創生、ならびに未来を担う高校生に向けた学習機会の提供による人材育成により、食品市場のますますの活性化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 みやはら すえもり
川浪／宮原／末森

TEL : 03-5411-8512 mail: info-fgc@itochu-shokuhin.co.jp

▼「全国高等学校フードグランプリ」公式ホームページ

<https://foodgrandprix.com/>