



令和2年度 高校生山形のうまいもの商品開発プロジェクト

～ 商品化事例集 ～

令和3年 3月

山形県農林水産部 6次産業推進課

目次

プロジェクトの概要 ……1

<商品化事例紹介>

① 県立山形北高等学校 ……2

② 県立村山産業高等学校 ……3

③ 県立庄内総合高等学校 ……4

④ 県立上山明新館高等学校 ……5

⑤ 県立酒田光陵高等学校 ……6

⑥ 県立米沢商業高等学校 ……7

プロジェクトの概要

県では、若者が山形県の「食」や「農林水産業」について考え、「地産地消」への関心を深めるため、高校生を対象に、県産農林水産物を活用した商品開発プロジェクトを実施しました。

高校生はコンビニでの販売を想定し、県産農林水産物を使った商品アイデアを考え提案。株式会社ローソンは提案されたアイデアの中から、県立山形北高等学校のアイデアを選定。同社と県立山形北高等学校との共同による商品化を経て販売。

このほか、5校のアイデアについては、県が商品化に協力いただける地元企業等とのマッチングを実施。それぞれ複数回のワークショップを重ね、計6校の高校のアイデアが商品化につながりました。

商品に込めた思いや、商品化に至るまでの活動など、高校生の取組みの成果をご覧ください。

<プロジェクト参加高校と協力企業>

- | | |
|--------------------------|--|
| ① 県立山形北高等学校 × 株式会社ローソン | ④ 県立上山明新館高等学校 × 社会福祉法人上山翔泉会
上山いずみの家 |
| ② 県立村山産業高等学校 × お米のめぐみ穂たる | ⑤ 県立酒田光陵高等学校 × 東北日本ハム株式会社 |
| ③ 県立庄内総合高等学校 × 余目製パン株式会社 | ⑥ 県立米沢商業高等学校 × 株式会社桑名園本店 |



活動紹介

私たちは山形北高ライフアート部です。家庭クラブの活動もしています。普段は手芸や料理、ガーデニング、ボランティアなど多岐にわたる活動を行っています。今年度はスイーツなどの調理系の活動ができない状況だったため、山形の美味しい食材を研究し、多くの人に知ってもらうきっかけになればと思い、このプロジェクトに応募しました。



商品アイデア

- 商品名『ふわっと枝豆ごぱん』(想定価格115円)
- 県産農林水産物: だだちゃ豆、つや姫米粉、県産牛乳
- 商品コンセプト
幅広い年代の方に食べてもらいたいと思い考案した。山形県の伝統野菜であるだだちゃ豆とつや姫を使い、口当たりの良い優しい味わいを目指した。



枝豆の鮮やかな緑で
いづれもキレイに



コンビニのコメント

シンプルな原料と枝豆の緑で彩りも良い。コンビニでは菓子パンの人气が高く、菓子パン系にアレンジしても良いかもしれない。

開発商品 with 株式会社ローソン

- 商品名『山北だだちゃ豆パン』 ○県産農林水産物: だだちゃ豆、つや姫米粉
- 商品の特徴や商品に込めた思い
山形ならではの美味しい食材を知ってもらい、山形の魅力を伝えたいと思い考案。ふわふわの生地とだだちゃ豆の素材を生かすために甘さ控えめのホイップクリームを使用し、優しい味わいを目指した。
- 商品開発の経過
アイデアは食卓系パンだったが、手に取ってもらいやすいという理由で菓子パンで商品化を目指した。枝豆の数やホイップクリームの甘さの調整、商品名、パッケージデザイン、オリジナルキャラクター考案という作業を、ローソンさんのアドバイスをいただきながら進めた。
- 販売(価格: 税込み130円)
東北6県のローソンで12/1~1/4まで販売。「生地がもちもちでおいしい」、「クリームの甘さがちょうどいい」、「山北だだちゃんがめんこい」という声をいただいた。
- 商品開発に携わった感想
自分たちが開発した商品が店頭で並び、お客様が手に取って下さる姿を見てやりがいを感じた。商品開発という経験は楽しく貴重な経験だったので、今後の活動に生かしていきたい。



活動紹介

私たちは、サトイモを通常よりも早い時期に収穫するための栽培技術に関する研究や、サトイモやいも煮を活用した商品開発を行い、地域の加工業者や道の駅と連携して商品を販売する活動を行っています。その成果の一つとして、道の駅むらやまでは、「芋煮コロッケ」、「芋煮チュロス」などが常時販売されています。



商品アイデア

- 商品名『いも煮ちぎりパン』(想定価格:499円)
- 県産農林水産物: サトイモ、ネギ、牛肉、マイタケ、ゴボウ
- 商品コンセプト

食べ始めると、十分に詰まった「いも煮」を味わうことができる形にしたいと考えた。山形県民が愛する「いも煮」を色々な場面で食べることができるようにしたいと考え、ちぎりパンにした。

また、具材の芋煮は、いも煮の原材料を細切れにして、ペースト状にしている。ひと口食べると、口の中にも芋煮が広がるような感覚になる。



コンビニのコメント

ご当地メニューとパンをコラボさせた面白いメニュー。想定価格が200円オーバーであることが、コンビニでの一般的な商品の価格と開きがある。商品化に際しては、価格の設定をコンビニで販売している商品の価格ゾーンにあわせる必要がある。

開発商品 with お米のめぐみ穂たる(村山市)

- 商品名『米粉いも煮パン』
- 県産農林水産物: サトイモ、ネギ、牛肉、マイタケ、ゴボウ
- 商品の特徴や商品に込めた思い
いも煮ペーストを用いることで、いも煮を十分に感じる商品となっている。米粉パンの持つ「もちっ!」とした食感と絶妙なマッチング!
- 商品開発の経過
商品化においては、いも煮ペーストを活かせる様々な形状やタイプの異なるパンを検討した。
- 販売(価格:税込み250円)
道の駅むらやまにて開催されたイベント(R2.11.8)時に販売。用意した50個は1時間程度で完売となった。また、山形ビッグウイングフェスティバルにおいても独自に販売会を実施した。



- 商品開発に携わった感想
穂たるの店長である木村さんと、様々な検討を繰り返し、商品化できたことで、今後の商品開発に必要なことえを学習できた。

県立庄内総合高等学校 工房庄総17

高校生山形のうまいもの
商品開発プロジェクト

活動紹介

私たちは、フードデザイン授業選択の2年生5名です。普段は栄養素の勉強や調理実習を実施し、「食」について学んでいます。また、地域で活躍されている方をポイント講師としてお招きし、様々なことを教えていただいています。

「授業での学習を生かして地域の特産物を使ったスイーツを作りたい」と思い、このプロジェクトに応募しました！



商品アイデア

○商品名『モチっふわっクリームたっぷりメロンパン』

(想定価格:227円)

○県産農林水産物:

季節のフルーツ(さくらんぼ、ラ・フランス等)

○商品コンセプト

誰もが一度は食べたことのある、みんな大好きな懐かしい味を、老若男女幅広い年代の人に食べてもらいたいという思いでアイデアにした。

フルーツ王国山形をアピールするため、メロンパンの中にその季節のフルーツを使ったフルーツソースを入れた。



コンビニのコメント

沢山のフルーツを使用した贅沢なメロンパンで美味しそう。比較的リーズナブルな価格が多く、競合商品が多いメロンパンなので、当該企画の商品は価格の面で少し不安がある。

商品化に際しては、価格の設定をコンビニで販売している商品の価格ゾーンにあわせる必要がある。

開発商品 with 余目製パン株式会社(庄内町)

○商品名『野菜ごろごろベジサンド』 ○県産農林水産物:小豆

○商品の特徴や商品に込めた思い

老若男女幅広い年代に食べてもらいたいと思い、県産農産物の『小豆』を使って、お年寄りの方にも親しみを持てる味わいを目指した。

○商品開発の経過

クリームを入れるなら冷蔵が必要という理由で、フルーツサンドなども扱っている余目製パン様に協力していただき商品化を目指した。老若男女幅広い年代に食べてもらいたいと思い、インスタグラムなどSNSの活用も狙って、「映える」見た目が重要だと考えた。様々な商品形態で試行錯誤し、食べやすさなどから、流行りのフルーツサンドに見たてたベジサンドにした。

○販売(価格:税込み250円)

庄内町役場で12/17に販売し、お客様からもおいしいという声をいただいた。

また、カフェ余目製パン店舗においても、12/18から期間限定で常設販売された。

○商品開発に携わった感想

普段できない貴重な体験ができて本当に楽しかった。今後も地域に根差した活動をしていきたい。



県立上山明新館高等学校 Team紅柿

高校生山形のうまいもの
商品開発プロジェクト

活動紹介

私たちは上山市特産「紅柿」の利用拡大を目指して活動を行っています。普段は学校で収穫した紅柿の干し柿を使い、「渋み」の可視化・数値化実験を行っています。今年度は市内柿農家さんのご協力もあり、市内の紅柿の可視化・数値化実験を実施できました。実験結果から本校の紅柿は渋戻りをしないということがわかったので、食品製造や菓子製造への利用拡大を目指し応募しました。

商品アイデア

- 商品名『PBDP プチ干し柿パン』(想定価格:5個入139円)
- 県産農林水産物:上山市産「紅柿」
- 商品コンセプト

軽食として、いつでも、どこでも食べられるパン。そして紅柿の風味、食感を十分に生かせるように考えました。上山市特産「紅柿」をたくさんの世代の方に知ってもらい、少しでも消費拡大へとつながることで、放任園地の減少にもつなげたいと思案した。



コンビニのコメント

アイデアは斬新で学校色が商品として打ち出せそう。チャレンジしてみたい内容だが、時間制約がある中で、現在工場に柿原料を使用していないため、使用可否の判断が困難。



開発商品

with 社会福祉法人上山翔泉会 上山いずみの家 (上山市)

- 商品名『紅柿にうっとり！できあいパーシモンブレッド』
- 県産農林水産物:上山市産「紅柿」
- 商品の特徴や商品に込めた思い

上山市特産「紅柿」やそれを利用したパンがみなさんから可愛がられ、愛されるものになるようにという思いが込められています。

特徴はパンの中に「ゴロゴロ」と入っている干し柿です。私たちが一つひとつ皮をむき干し柿に加工しました。

- 商品開発の経過

最初に、食パンや丸パンなど、どのような種類のパンに柿を合わせるのかを検討しました。柿の風味や味を活かすため、パン自体の甘さは控えめにしたり、練りこむ柿の個数も多くしたりと、細部にまでこだわった。

- 販売(価格:ロールパン3個入、税込み200円)

ファーマーズマーケットトマト上山店にて、2/16から1日5袋限定で販売。準備できる干柿の量に制限があったため、もっとたくさん作って欲しいとの声もいただいた。

- 商品開発に携わった感想

商品を考案し、販売されるまでの過程を体験できたことは貴重なことだと感じた。これからも紅柿の利用拡大に向けてプロジェクト学習に励んでいきます。



県立酒田光陵高等学校 家庭部

高校生山形のうまいもの
商品開発プロジェクト

活動紹介

私たちは家庭部の食育・栄養班として、バランスの取れた食事の計画と調理、地元の郷土料理や特産物を使った調理、高等学校家庭科食物調理技術検定への挑戦などの活動を行っています。この活動の成果を生かし、地元の食材の良さを多くの人に知ってもらいたいと思い、このプロジェクトに応募しました。



開発商品

with 東北日本ハム株式会社(酒田市)

- 商品名『ピザ風フォカッチャ』 ○県産農林水産物: 酒田産米粉、舟形町産マッシュルーム
- 商品の特徴や商品に込めた思い

食物アレルギー対応商品として開発することで、食物アレルギーのある方にはもちろんのこと、幅広い世代に食べてもらうことで、食物アレルギーへの理解も広がってほしい。県産農産物の酒田産米粉、舟形町産マッシュルームを使って、モチモチな食感を出し、1つ食べることで満足感のある商品を目指した。米粉パンの美味しさを知っていただくことで、地元の食材の美味しさをたくさんの人に知って欲しい。

商品アイデア

- 商品名『ピザ風フォカッチャ』(想定価格:180円)
- 県産農林水産物: 米粉、アスパラガス、マッシュルーム
- 商品コンセプト

若者からお年寄りまで、幅広い世代に食べてもらいたいと思い考案。

県産農産物の米粉、アスパラガス、マッシュルームを使い、美味しそうに具材が見えるようにトッピングした。



商品開発の経過

当初アスパラガスをトッピングする予定だったが、工場に持ち込める食材として制限や価格面などの課題があった。食べやすく、満足のいくパンの形や量の検討、ピザソースの増量など、細部にまでこだわった。

販売(価格:5個セット、税込み1,100円、送料別)

学校や酒田市役所で受注販売を行ったほか、2/22にインターネット通販を実施。お客様からは、面白い食感で美味しいという声をいただいた。



コンビニのコメント

ベーカリーショップで販売していそうな仕立てで美味しそう。カット野菜がトッピングされていますが、配送、店舗陳列でトッピングが崩れないか心配。商品化に際しては水分値の高い商品仕様は保存性が低く、賞味期限が短いため、コンビニで求められる賞味期限の問題をクリアする必要があります。

商品開発に携わった感想

食物アレルギーへの理解が深まった。商品のパッケージも考えたが、“モチモチ”の表現1つにも官能評価をする必要があることなど、商品化するまでクリアしなければならない課題があることを知り、勉強になった。

活動紹介

私たちは山形県立米沢商業高等学校「商業研究部」です。普段は地域の活性化を目指して、地域の特産品を生かした「商品開発(りんごっチャドレッシング)」や、地域資源を活用した観光活性化活動などに取り組んでいます。更なる地域特産品をPRしたいと思い、このプロジェクトに応募しました。

商品アイデア

- 商品名『だだちゃ愛すどら焼き』(想定価格: -)
- 県産農林水産物: だだちゃ豆、雪若丸
- 商品コンセプト

食感を残した山形県産のだだちゃ豆を使用したアイスと、山形県のお米「雪若丸」で作った白玉をふわふわのどら焼き生地でサンドしたどら焼きアイス。

だだちゃ豆は独特な香りと甘みが出るのが特徴。

雪若丸は、つや姫に続くブランド米で、粘りのバランスが良く、さっぱりしているため、だだちゃ豆のアイスクリームとの相性も良いと思い考案。



開発商品 with 株式会社桑名園本店(米沢市)

- 商品名『上杉豆どら焼き』
- 県産農林水産物: 置賜産枝豆「上杉まめ」、だだちゃ豆、山形県産米粉
- 商品の特徴や商品に込めた思い
スイーツの好きな、20代~40代の女性を中心に食べてもらい、地域の発展を図りたいという事と、「上杉豆どら焼き」を、山形県を中心に全国に販売することによって、山形県にはこんな美味しい食材があるという事を全国に広めたいと思った。
- 商品開発の経過
当初は「アイスどら焼き」という冷たいどら焼きの予定だった。冷凍の商品という所は変わらなかったが、豆の香りや味をもっと引き出したいという理由で、おすすめの食べ方として、クリームが柔らかくなるまで解凍して食べる「上杉豆どら焼き」で商品化を目指した。
- 販売(価格: 税込み240円)
「(株)桑名園」直営の「茶蔵米沢店」並びに「茶蔵山形店」で販売し、3月1日(月)・2日(火)の2日間で、「茶蔵米沢店」では100個以上を販売。山形店でも売れ行きは好調。
- 商品開発に携わった感想
山形県の特産品を使いたいという気持ちだけでは良い商品を開発する事はできない。流通に上手くのせられなければ、良い商品とは言えないという視点をもつ必要があると勉強になった。
商品を開発して販売するまでは様々な工程があると知った。今後の商品開発に活かしたい。

