

高校生山形のうまいもの米粉商品開発プロジェクト

山形西高等学校「さかな」チーム×株式会社おーばん

『彩り野菜の紅花みそフォカッチャ』



* 商品概要 *

価格 **198円** (税抜)

特徴

山形県産はえぬきを使用したもちもちの米粉の生地に、味噌ベースのソースをぬり、かぼちゃ、里芋、れんこん、舞茸、しめじ、ミニトマトをのせたフォカッチャです。

* 販売日/販売店 *

10月29日☎~**12月18日**☎

※土日限定販売

おーばん/南天童店、山形東店、山辺店、山形嶋店、さくらんぼ東根店、桜田南店、上山店、久野本店、寒河江西店、白鷹店

さかなチームからPRメッセージ

■コンセプト ベースの味付けがパンには珍しい味噌ダレとなっているので、小さな子供にも食べやすく、また大人の方にはどこか懐かしさを感じる味付けになっていて、様々なニーズに合った商品です。

■工夫した点、ワークショップでの気づき 山形の花、紅花を用いてこのフォカッチャに彩りを加えたことです(紅花の手配にあたっては、本校生保護者からご協力をいただきました)。またワークショップでは、一度に大量のフォカッチャを作るので焼き上がり想像して一つひとつに差ができないように成形することの重要さに気づきました。

■PRメッセージ おーばんさんと何度も話し合いをし、たくさん試行錯誤を重ねたこだわりの商品になっているので、ぜひ様々な方に手に取っていただきたいです!



株式会社おーばんからPRメッセージ

山形県産はえぬきの米粉を生地の対粉50%使用しており、もちりとした歯ごたえが感じられるお米パンとなっております。

おーばんでは地産地消にも力を入れており、県産はえぬきの米粉を使用しています。

また、このたび、高校生のフレッシュなアイデアをもとに共同開発を行い、この時期の野菜やきのこを使用することで、見た目にも鮮やかな、彩りとボリュームのある商品に出来上がりました。

アクセントとして紅花を散らしており、こだわりをもったフォカッチャとなっております。ぜひ、ご賞味ください。



おーばん

高校生山形のうまいもの米粉商品開発プロジェクト

米沢商業高等学校「しっしーがーるず」チーム×株式会社ローソン

『もっちりんごパン』



* 商品概要 *

価格 **154円** (税込)

特徴

山形県産つや姫の米粉を練りこんだモチモチ食感の生地に山形県産りんごの果汁入りゼリーを入れました。角切りりんご入りで、モチモチした食感とシャキシャキ食感が楽しめる逸品です。真っ赤なパッケージにも注目してください。

* 販売日/販売店 *

12月6日🌀~**2023年1月9日**🌀

東北エリアのローソン店舗

(1,173店舗、2022年9月末時点)

しっしーがーるずチームからPRメッセージ

■コンセプト お客様に満足していただける商品として、山形県産の米粉と山形県産のりんごを組み合わせ、米粉入りパンのもっちりとともに、りんごの食感を味わうことができるパンに仕上げました。

■工夫した点、ワークショップでの気づき パンの焼く温度や時間によって、パンの焼き状態やしっとり感が変わることです。りんごダイスにレモン果汁を入れることで、りんごのさわやかな甘味と酸味が引き立ち、パン生地との相性も一層よくなりました。パンの表面に米粉をまぶし、山形の美味しいお米を味わえるように工夫しています。

■PRメッセージ りんごの食感と甘さが楽しめる商品です。ぜひお近くのローソンでお買い求めください！



株式会社ローソンからPRメッセージ

■高校生とコラボしてみて 我々では思いつかないような新鮮な意見をもらい、非常に参考になりました。

■パッケージ 当初の生徒さんが考えた真っ赤なパッケージデザインが素晴らしく、お客様の目を引くデザインに仕上がりました。

■その他 生徒さんの地元山形県の食材を出来るだけ使いたいという強い思いもありつつ、お客様が買いやすい価格帯の商品を作る事に大変苦労しました。

高校生のこだわりが詰まった商品です。ぜひご賞味ください。



高校生山形のうまいもの米粉商品開発プロジェクト

置賜農業高等学校「紅っこ」チーム×株式会社シベール

夢見る米粉
ふわっと食感

『紅恋(べにっこ)』



* 商品概要 *

価格 **180**円 (税込)

特徴

山形県産米粉を使用した、ふわふわ感とボリューム感のあるカップケーキ。

紅花の「乱花」「若菜」を生地に練りこみ2層にして、見た目にも紅花のように焼き上げました。味はラ・フランス、りんごの2種類をご用意しました。

* 販売日/販売店 *

11月3日(木)~11月30日(水)

シベールファクトリーメゾン店

紅っこチームからPRメッセージ

私たちが開発した「夢見る米粉ふわっと食感『紅恋(べにっこ)』」は、山形県産米粉の消費拡大をめざし、「おいしさ」「見た目」「素材」を追求しました。

山形県の花、紅花の彩りと健康栄養機能を活かそうと考案した、みんなが紅花に恋して愛される米粉スイーツです。素材の風味と栄養にこだわり、ふわふわ感とボリューム感あふれるカップケーキを開発できました。

紅花乱花は生地に練り込むと赤色と黄色が鮮やかで魅力的です。紅花若菜は苦味などの癖もなく、鮮やかな緑色は新鮮です。体に優しく一目で紅花をイメージできる形に焼き上げました。

子どもから大人まで家族で楽しめるカップケーキです。



株式会社シベールからPRメッセージ

コンテストに参加し、高校生チームの山形県愛が溢れたアイデアと情熱にただただ感動し、私達企業でも一生懸命に取り組みさせて頂きました。

弊社では「紅花」を使用した商品は無く、色々と研究をして、より美味しく、より可愛らしく出来る様に工夫を致しました。紅花の「乱花」は、独特な芳香と色が特徴ですので、お湯で戻し洋酒で香りづけしたり、「若菜」は焼き上がりの色を良くするために抹茶を加えたりと、商品化までに何度も味と見た目を調整しました。

今回お土産用に6個入りの専用箱も作りましたが、高校生とシベールのデザインチームで考え紅花をイメージした可愛いパッケージとなっています。

米粉のしっとり食感と紅花の可愛らしさをお楽しみ下さい。



高校生山形のうまいもの米粉商品開発プロジェクト

置賜農業高等学校「こめこ〜ズ」チーム×東北日本ハム株式会社

『米粉ドーナツ』さくらんぼ風味



* 商品概要 *

参考希望小売価格 **322円** (税込)

特徴

山形県産はえぬきの米粉で作った米粉ドーナツです。さくらんぼソースを練りこんで、初夏のさくらんぼ色の焼きドーナツに仕上げました。食物アレルギーである、特定原材料7品目を持ち込まない、専用工場で製造していますので、より多くの方にお召し上がりいただけます。

* 販売日/販売店 *

2023年**2月4日**発売

かわにし森のマルシェ

こめこ〜ズチームからPRメッセージ

■コンセプト 米粉100%にこだわり、食物アレルギーの方や小さなお子様でも安心して食べることのできるドーナツを目指しました。また、山形県らしさを表現したいと考え、「米どころ×果樹王国」山形を組み合わせ、県内外の旅行者の方々にも食べていただきたいと思い開発しました。

■工夫した点 生地食感や色、香り、甘味を納得がいくまで繰り返し試作し、米粉の食感を生かしつつさくらんぼの風味を味わえるように工夫しました。ラベルデザインも、こめこ〜ズオリジナルキャラを考案し、見た目も楽しく仕上げました。

■PRメッセージ 私たちは、米の需要拡大を目指して活動しています。「米粉ドーナツ」をきっかけに米粉の可能性や魅力が伝わることを願っています。「米どころ×果樹王国」山形が一度に味わえる商品となっていますので、ぜひ食べてみてください。



東北日本ハム株式会社からPRメッセージ

「東北日本ハム賞」の授与にあたり、コンセプトが米粉の特性を活かしている「こめこ〜ズ」のレシピに決定しました。

弊社は、食物アレルギー対応専用工場のため、使用できる原材料に制限があり、応募作品のレシピのまま商品化することができません。こめこ〜ズのメンバーに対して、その説明をする時がとても辛かったのですが、それらの制限を理解し、受け入れてくれました。

その後は、試作品へのフィードバックや、商品ラベルデザインの考案など、商品開発に積極的に参加してもらいながら、米粉ドーナツの商品規格が決まりました。

お互いの想いが詰まった、食物アレルギーの方も、そうでない方も、より多くの方に召し上がっていただける、美味しい「米粉ドーナツ」が出来上がりました。

