

令和 6 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

りんごクリームチーズを
はさんだ甘酒風味のサンドクッキー

01 商品アイデア



商品化大賞シベール賞を受賞！

商品名 りんごクリームチーズをはさんだ甘酒風味の
サンドクッキー

使用している県産農産物 米粉、甘酒、りんご

商品コンセプト

疲労回復のビタミンB群、葉酸、糖質を含む甘酒やみりん
クリームチーズなど発酵食品、栄養価が高いドライフルーツ
を用いたので、健康意識の高い方々に美味しく食べてほしい。

審査員講評

- 完成度の高い商品。
- 見た目がかわいく、味もおいしい。
- 甘すぎず食べやすい。
- とってもおいしく、栄養価も高い素晴らしいスイーツ。

02 開発商品



1本
350円
(税込)

商品開発の経過

食べやすさを重視し、ラウンド型からスティック型に変更。商品
アイデア段階より多彩なドライフルーツを使用し、より鮮やかな彩
りを加えた。シベール特注の米粉を使用したことによりサクッと軽
やかな食感になった生地部分の代わりに、クリームチーズはやや重
ために仕上げることで「小腹を満たす」コンセプトを追求。砂糖不
使用で、甘酒の風味を生かした甘すぎないスイーツとしてブラッ
シュアップし、県産米粉を100%使用した健康志向の商品が完成し
た。

販売実績

11/3 シベールファクトリーメゾン祭 **360個** 完売！



こめや姫のカスタード米粉パン

01 商品アイデア



商品化大賞東北日本ハム賞を受賞！

商品名 こめや姫の中までお米！クリームパン
使用している県産農産物 米粉
商品コンセプト

かぐや姫の物語を参考に「稲を収穫したら、中からお米のお姫様が！」というコンセプトで、商品、パッケージをデザインしました。あんこ入りの生地は空を、中のクリームは月をイメージしています。私たちは、日々、お米の消費量拡大を目指して活動しています。お米の味を活かした、ほかにあまり材料を加えないお米がメインの商品を目指しました。

審査員講評

- ・卵を使用していないのにカスタードの完成度が高い。
- ・特定原材料と準ずる品目を使用しないパンは素晴らしい。
- ・研究熱心に工夫されたお話に感心。

02 開発商品



1袋
(2個入り)
300円
(税込)



商品開発の経過

アイデア段階で使用していた豆乳は特定原材料に準ずる食品に含まれるため、ココナッツミルクに変更し、お年寄りから子供まで安心して食べることができる商品としてブラッシュアップ。夜空をイメージした生地の色を実現するため、生地に使用する食材をあんこから紫芋に変更し、星のように見えるトッピングを追加した。

販売実績

- ①2/1 かわにし森のマルシェ
- ②2/2 小松小学校まんまる雪まつり
- ③2/5 置賜農業高校校内販売
- ④2/9 道の駅よねざわ
- ⑤2/16 温浴施設まどか 累計 **500袋** 完売！

米沢興譲館高等学校
「KOJO」



株式会社
AndMERCi

AndHEALTHY

01 商品アイデア



商品化大賞AndMERCi賞を受賞！

商品名 えごま香りりんごとナッツのパウンドケーキ
～AndHealthy～

使用している県産農産物 えごま、米粉、りんご、卵、くるみ
商品コンセプト

コンセプトは健康志向の女性の「甘いものを食べたいけれど罪悪感が大い」という感覚を少なくし、「せっかく食べるなら栄養が多くて美味しいものがいい」というニーズを満たすことです。そこで、県産えごまに注目しました。えごまは、体内では作ることができない必須脂肪酸の一種である「 α -リノレン酸」が豊富であり、高い栄養価が魅力の食材です。また、プチプチとした食感も良く、パウンドケーキのアクセントになります。県産食材を多く使用し、健康にも良く安心、安全という利点から多くの人の手に取っていただける商品。

審査員講評

- ・完成度が高く、プチプチとした食感が楽しい。
- ・えごまの新しい使い方。今後の可能性が広がった。

02 開発商品



1本
(24cm)
1,780円
(税込)



商品開発の経過

協力企業の提案によりえごまの量を増量。さらにえごまをローストすることでより香ばしさをアップさせた。りんごは雪室で熟成させた天童産紅玉を使用し、コンポートからローストに変更することでアイデア段階とは異なる食感を実現した。くるみは大きい粒をまるごとキャラメリゼしてトッピングすることで、見た目と食感にアクセントを加えた。

販売実績

2/24 上杉城史苑 **50本** 完売！

今後もAndMERCi各店舗（大宮店除く）で取り扱い予定。