

来場者賞受賞 第10回商業高校フードグランプリ

「高校生が考えた！！千葉県産ピーナッツ入りのシューラスク」

端材を無駄なく使用し、シュー皮のフードロス削減！

千葉商科大学附属高等学校(所在地:市川市中国分 校長:浅川潤一)の簿記やマーケティング等を学ぶ商業科2年生が開発した「高校生が考えた！！千葉県産ピーナッツ入りのシューラスク」が、11月11日の「第10回商業高校フードグランプリ」本選に出場し、来場者賞に選ばれました。本選会場では、予選23校29商品の中から選ばれた6校6商品の試食販売とプレゼンテーションとともに、来場者による投票が行われました。

本商品は、お菓子工房ポニー(所在地:松戸市三矢小台)より廃棄削減・フードロス削減を目的に「年間約7,200個分廃棄されるシュー皮の端材を使った商品を作ってほしい」との依頼を受け、市場調査や試作を行い、千葉県の特産品であるピーナッツとかけ合わせた開発商品です。

◆「高校生が考えた！！千葉県産ピーナッツ入りのシューラスク」



名称	焼菓子	価格	300円(税抜)
販売場所	道の駅いちかわ	個数	4個入り
原材料	落花生(千葉県産)、小麦粉、バター、グラニュー糖、食塩		
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・日常的に廃棄されていたシュークリーム(皮)を有効活用したお菓子。 ・全国に千葉県の特産品を広めたいという思いと千葉県で生産されたものを県内で消費しようという「千産千消」を意識して、千葉県産ピーナッツを使用。 ・ピーナッツの風味を引き立たせ、食感を楽しむために、ピーナッツペーストに6分割のピーナッツを混ぜ込み、「焼く・塗る・焼く・塗る・焼く」の5つの工程を行い、サクサクとした食感にこだわった。 		

◆「商業高校フードグランプリ」

伊藤忠食品株式会社主催で全国の商業高校生による開発商品のナンバーワンを決める大会。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商品を募集している。審査の項目の①商品の味・食べ方の創意工夫、②商品の独創性・新規性、③商品のネーミング・パッケージデザイン、④価格の妥当性、⑤商品の流通性、⑥商品開発による地域社会への波及効果及び貢献度、⑦プレゼンテーションで厳正な審査を行い、グランプリを決定する。 ※詳細については公式ホームページをご覧ください。 <https://foodgrandprix.com/>

【12月23日(土) 道の駅いちかわで販売会実施】

商業科2年生が千葉県産ピーナッツ入りのシューラスクを含む4種の開発商品を販売します。

- ・食べる青汁ケールクッキー(社会福祉法人市川レンコンの会・宮内農園コラボ商品)
- ・おはぎり(和菓子所八矢庵コラボ商品) ・海苔と最中のお吸い物(加藤海苔店コラボ商品)

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
 TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp