

主催
伊藤忠食品株式会社

後援
文部科学省、農林水産省、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、東京都産業教育振興会、東京都商業教育研究会、フード・アクション・ニッポン推進本部

特別協賛

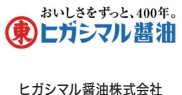
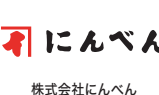


協賛

★一般協賛★



★応援サポーター★



協力

一般財団法人食品産業センター、第一勧業信用組合、千葉商科大学、株式会社日本百貨店、Region Style



「フード・アクション・ニッポンは、日本の食を創り、残すために、民間企業、消費者、国等が一体となって国産農林水産物の消費拡大を進める国民運動です。商業高校フードグランプリは、この運動に賛同し、国産食材の活用に積極的に取り組んでいます。」

ISC 伊藤忠食品

高校生プロデュースの地元特産品を使った商品 No.1 決定戦!

商業高校 フードグランプリ

Commercial High School Food Grand Prix

2019

商業高校フードグランプリ2019は、
商業高校*に通う高校生が地元の食材を活用し、
メーカーと共同開発した商品のNo.1を決定する大会です。
高校生らしい新鮮な発想から生まれた、
商品の数々、ぜひご覧ください!

イベントスケジュール

★本選日程
2019年8月30日(金)～31日(土)
(会場) 池袋サンシャインシティ噴水広場 地下1階
30日(金) 11:00～18:00 31日(土) 10:00～17:30
(入場) 無料



特別審査員 西野未姫さん
AKB48の14期生としてデビュー。卒業後は多数のパラエティ番組に出演し、次世代パラエティ女王としての呼び名も高い今期待大のタレントである。



特別審査員 井原裕子さん
料理研究家として「NHK きょうの料理」をはじめ多数のメディアに出演。2016年から DELISH KITCHEN 副編集長としても活躍中。

グランプリ決定までの流れ

1次審査

2次審査

本選

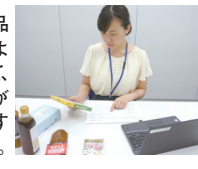
全国の商業高校から募集

*商業科目を有する高校

味や獨創性、地域社会への貢献度、流通性などを基準に大会事務局が審査。



伊藤忠食品品質保証部による確認を経て、大会事務局が本選に出場する高校を決定。



31日 12:30～
プレゼンテーション審査にて
グランプリが決定。

厳しい予選審査を勝ち抜いた 全国の商業高校が大集合!

※商業科目を有する高校

★全国都道府県を6ブロックに分け、各ブロックの代表校が本選に出場します。

北海道・東北ブロック 北海道・青森県・岩手県・宮城県・秋田県 山形県・福島県	関東・甲信越ブロック 茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県 東京都・神奈川県・山梨県・新潟県・長野県	東海・北陸ブロック 富山県・石川県・福井県・岐阜県・静岡県 愛知県・三重県
関西ブロック 滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県 和歌山県	中国・四国ブロック 鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県 徳島県・香川県・愛媛県・高知県	九州・沖縄ブロック 福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県 宮崎県・鹿児島県・沖縄県

出展高校&出展商品

審査のポイント

- ①商品の味 ②独創性・新規性 ③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・発展性 ⑥商品開発による地域貢献度

ご来場の皆様も審査員になって 投票にご参加ください!!

本選当日投票券をお渡ししますので、「味のおいしさだけでなく、商品を買いたくなるような接客やブースの装飾ができていた学校」に投票してください。最も票が多かった学校を最終日に「来場者賞」として表彰します。31日 12:00 まで投票に参加できます。



※商業高校フードグランプリ
2018の様子

特別出場

静岡県立磐田農業高等学校

「きらり香」きらきらとした輝きと、さわやかな香り、色はローズピンクのイチゴジャム

磐田農業高校で苗から育てた苺「きらり香」と地元産の「パブリカ」を使用したキラリ香ジャムです。やさしいピンク色の「きらり香」は香りが良いのが特徴でバラのような香りがします。磐田産パブリカを加え、色を鮮やかに仕上げました。



※商業高校フードグランプリの投票・審査は対象外になります。

北海道・東北ブロック

山形県立米沢商業高等学校

「りんごっちゃドレッシング」

りんごとにんじんで味にも食卓にも彩を

米沢市の館山りんごと国産のにんじんをすりおろし、りんごの甘さと爽やかな酸味がにんじんを引き立てるドレッシングに仕上げました。クリーミーな乳化タイプで、かけて、和えて、炒めてなど、様々な用途にご使用いただけます。



九州・沖縄ブロック

宮崎県立都城商業高等学校

「宮崎辛飯」

宮崎の味を、手軽に美味しく「宮崎辛飯」

宮崎を発祥とする「辛麺」ブームの延長線上の新しい商品カテゴリーを狙い、宮崎地頭鶏、宮崎県産ニラなど宮崎産の素材にこだわった逸品。そのままご飯にのせて食べるだけでなく、サラダ・麺類・炒め物や冷奴などアレンジで色々な料理にご活用いただけます!



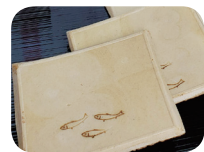
中国・四国ブロック

高知県立城山高等学校

「土佐赤岡塩じゃこせんべい」

～まるごと土佐香南市～

香南市独自の地元特産品を作りたいという想いから商品を開発。香南市特産の「どろめ」が入った塩味のせんべい。薄くのばした生地を思いを込めて、1枚ずつ手焼きで仕上げました。お土産やお茶うけ、お酒のつまみにぴったりな逸品。



中国・四国ブロック

関西ブロック

岸和田市立産業高等学校

「みそこんぶもん」

食卓の脇役部門No.1 だもん



大阪産(おおさかもん) 新生しょうゆに、岸和田ブランド米糀赤味噌を加えた万能みそだれ。まろやかで奥深い味わいから、泉だこを初めとする魚介類にそのままつけて食べられるほか、野菜や肉、卵料理、冷奴など幅広く活用できる逸品。

東海・北陸ブロック

三重県立水産高等学校

「カツオスパイシー」

～志摩を元気に～
「恋もカツオも一本釣り!」



「志摩市にカツオの水揚げを取り戻したい!」といった想いから、ゆくゆくは地元特産のカツオを利用できるような商品を開発。志摩市特産の「船越味噌」にカツオとカレーを加えて煮込みました。急なお客様のおもてなしにもご活用いただけます!

関東・甲信越ブロック

茨城県立石岡商業高等学校

「えごまアイス」

日本を「えごま」で元気にしたい!



石岡市八郷産のえごまの実を絞る際に栄養素が残っているにも関わらず処分されてしまっていた残渣を有効活用したアイス。えごま油も入って風味豊かな味わいに仕上げました。体にやさしい「えごまアイス」をご賞味ください。

ISC 伊藤忠食品

伊藤忠食品(株)は、食に関わる若い人材の育成と商業教育における「商品開発」科目の実践的教育の場の提供を目的として、本グランプリを開催しています。

