

～未来を創る～ 全国高等学校フードグランプリの ご紹介



伊藤忠食品株式会社
経営企画本部経営企画部
サステナビリティ推進チーム

全国高等学校フードグランプリとは



高校生が地域の食材や食文化を活用して
開発した商品を全国から募集し
No. 1 を決定する大会です。

開催目的

食を通じた地方創生と人財育成による食品市場の活性化

提供価値

- ◆ **地域に向けて**
地域の食材活用や食文化の認知拡大による地域活性化
- ◆ **高校生に向けて**
地域に根差した食品の商品開発を行う高校生に向けた体験的な学習機会の提供
- ◆ **後援団体・協賛企業に向けて**
食に関心が高い地域・高校生との接点獲得、団体・企業の認知向上

食品市場の活性化



高等学校への教育支援を始めた背景

新科目「商品開発」新設

◆学習指導要領が改訂、平成25年度より商業科の新科目として「商品開発※」が新設

※科目名称は2022年度入学生から「商品開発と流通」に改訂

- ・先生にとっても「**流通**」はイメージしづらい分野
- ・商品開発しても**評価される場がなく**、文化祭や地域イベントの販売に留まる
- ・生徒に社会との関わりを持つ**体験**をさせたい



“食品の卸売業として社会に貢献したい”

2013年度～商業高校への教育支援および「商業高校フードグランプリ」を開催

◆高等学校教育全般における 総合的な探求学習の活性化、地域に根差した開発商品が増加



2025年度「商業高校フードグランプリ」を一部リニューアル！

- ・大会名称：「～**未来を創る**～ **全国高等学校フードグランプリ**」に改称
- ・募集対象：学校の活動(授業、部活動、課外研究など)で食品の商品開発を行う
全国の高等学校に拡大。
- ・開催目的：「**食を通じた地方創生と人財育成による食品市場の活性化**」

これまでの開催実績

2013年に第1回大会を開催して以来、回を重ねるごとに規模を拡大し、
第6回大会以降**単独開催**！！

2025年度は一部リニューアルし「第12回全国高等学校フードグランプリ」として開催！

第1回大会



▲2013年
9月11日・12日
(東京) 当社展示会
ISC Presentationにて
開催

第2回大会



▲2014年
8月22日・23日
(名古屋) 松坂屋名古屋店様
南館マツザカヤホールにて開催

第3回大会



▲2015年
7月29日・30日
(大阪) 当社夏季展示会
にて開催

第4回大会



▲2016年
7月27日・28日
(大阪) 当社夏季展示会
にて開催

第5回大会



▲2017年
8月24日～26日
(横浜) 国際オーガニック
EXPO出展

第6回大会



▲2018年
9月28日～29日
(東京) KITTE丸の内
にて単独開催

第7回大会



▲2019年
8月30日～31日
(東京) 池袋サンシャインシティ
B1「噴水広場」で単独開催

第8回大会



▲2021年
11月13日
(東京) 伊藤忠食品東京
本社と各校をオンラインで
つなぎ開催

第9回大会



▲2022年
11月12日
(東京) 伊藤忠食品東京
本社と各校をオンラインで
つなぎ開催

第10回大会



▲2023年
11月11日
(千葉) らぽーと
TOKYO-BAY中央広場
にて単独開催！

第11回大会



▲2024年
11月3日
(東京) 池袋サンシャインシティ
B1「噴水広場」で単独開催

第12回大会



▲2025年
《一部リニューアル!》
11月1日
(東京) 池袋サンシャイン
シティB1「噴水広場」で
単独開催予定！

※2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、安全確保の観点から中止となりました。

大賞決定までの流れ・審査項目

エントリー

全国の高等学校
から募集開始

※学校の活動(授業、部活動、
課外活動など)で食品の商品開発
を行う全国の高等学校

一次予選

一括表示、品質管理体制の確
認及び以下審査項目に沿って
当社社員による試食審査を実施。
(写真は2024年度エントリー商品)



二次予選

詳細な品質管理体制の確
認及び一次審査の結果を
総合的に加味し出場校を
決定。

本選

プレゼンテーション
審査にて

大賞が
決定



【審査項目】

- 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(物流・販売面)
- 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審査※⑦は本選のみ実施

これまでの大賞商品①

激戦のなかから選ばれた大賞商品を一挙ご紹介！

★2013年

商品開発部門

岡山県立岡山東商業高等学校「とまかん」

『岡山県産桃太郎とまとを羊羹に練りこみ、とまとの味・風味を活かした羊羹。冷やしても、凍らせても美味しく食べられます。』



★2014年

愛知県立愛知商業高等学校「希望のはちみつりんご」

(来場者賞とダブル受賞)

『高校の屋上で採れた「徳川はちみつ」と陸前高田の特産品「米崎りんご」が絶妙な味わいのアイス。』



★2015年

愛知県立愛知商業高等学校「幸せのはちみつカカオ」

(来場者賞とダブル受賞)

『学校の屋上で採れた「徳川はちみつ」とガーナ産フェアトレードカカオを使用したアイス。カカオニブがアクセントで飽きのこない味わい。』



★2016年

鹿児島県立奄美高等学校「Sweetness High School (グアバアイス)」

(来場者賞とダブル受賞)

『農園で収穫されず放置されている南国フルーツ「グアバ」の果実を譲り受けアイスを開発。』

商品パッケージも高校生が考えた。商品名の「Sweetness」は「甘み＝奄美」で奄美大島のアピール』



★2017年

高知県立安芸桜ヶ丘高等学校「なすのプリン」(来場者賞とダブル受賞)

『環境に配慮した農法で育てられた地元の茄子を皮ごと柔らかく煮て、甘く香ばしいキャラメルソースに加え、ミルクプリン交互に重ねたかわいいボーダープリン。茄子、牛乳、バター、てんさい糖、ゼラチンの5つの材料のみで作っています。』



★2018年

兵庫県立相生産業高等学校「ふりカキ」

『通常捨てられてしまう、牡蠣を蒸した際に出る牡蠣エキスを鰹のフレークに染み込ませた牡蠣ふりかけ。』

乾燥牡蠣身も混ぜ込んでいます。誰でも手軽に美味しく牡蠣を味わうことができます。』



これまでの大賞商品②

★2019年

茨城県立石岡商業高等学校「えごまアイス」(来場者賞とダブル受賞)

『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いた残渣を有効活用したアイス。風味を出すためにえごま油も入れて、体にやさしいえごまアイスに仕上げました。』



★2021年

静岡県立伊東商業高等学校「伊豆ニューサマーオレンジラングドシャ」

『廃棄率が高く販売額も減少しているニューサマーオレンジを使用。皮ごとピューレにしてラングドシャ生地に練りこみ、中のクリームにも風味を加えたこだわりの逸品です。』



★2022年

愛知県立愛知商業高等学校「きしめんチップスマイルドカレー味」

『地元ではきしめん離れが進んでおり、もっと美味しく、手軽に楽しんでもらいたい思いから開発。めん製造時にでる切れ端のくずを使用し、名古屋にある本場インド料理店「えいこく屋」監修のもと、カレー味の菓子として商品化。』



★2023年

北海道函館商業高等学校「函商生コラボ だでうめえ!! 北のハンバーグ」

『地場産食材の地産地消と地域活性化を目指して商品開発。ダイス状にカットした北海道産男爵いもを使用することで、腹持ちのよさとおいしさにこだわったハンバーグ。袋のままレンジで3分お手軽調理。たっぷりデミグラスソースがご飯にもパンにも合う逸品です。』



★2024年

兵庫県立姫路商業高等学校「ふわ姫パン」

『阪神淡路大震災の被災地である兵庫県立姫路商業高等学校と、東日本大震災の被災地である宮城県農業高等学校が連携して災害備蓄用の缶詰パンを開発。「どこでも・誰でも・手軽に・そのまま・美味しく」食べられる5つのコンセプトのもと、風味豊かで食べやすい食感に仕上げた逸品です。』



近年の傾向

食品ロス削減などの環境面に配慮した商品や、地域社会への貢献を付加価値とした商品が増加。
審査員からも高評価を得ており、「人財育成」「地方創生」に留まらず食品市場の活性化に寄与する大会へと成長中！

生徒、先生から「商品開発・流通」のリアルを学べる場としてご評価いただいています！

商品を作るだけでなく、その商品を
どのように工夫して売っていくのかという、
売ることの大変さが学べた

年々、食品関連の就職・進学を志す生徒が
増えてきているのでありがたい

他の出場校の人との交流が
多かったことや特別講義で
企業の方から話が聞けたこと、
商品について厳しい意見をい
ただけたことが良かった

商品開発の授業や学校での
取り組みの励みとなっている

地元とは違った意見を
たくさんいただいた

生徒や教員が成長できる
大きな機会となっている

消費者側のニーズに応え、
環境に配慮して作られた商品は
とても興味を持っていただけることが分かった



得意先様 ご販売実績（一部抜粋）①

流通の実態に即した商品のため数多くの得意先様でご販売頂いています！

採用時期	学校名	商品名	採用先	備考
2013年2月	長野県長野商業高等学校	洋風八味	(株)イトーヨーカ堂様	117店舗にて春夏棚割りでの採用
2014年4月	岡山県立岡山東商業高等学校	ももたろうとまとぼんず	(株)天満屋ストア岡山店様	4/10から定番導入。 4/12の販売実習では370本を販売
2014年5月	岐阜県立飛騨高山高等学校	アイスギフトセット	(株)平和堂様	2014年中元カタログにて170セット販売
2014年8月	岡山県立岡山東商業高等学校	ももたろうとまとぼんず	生活協同組合ユーコープ様	8月第3週カタログ「お買いものめも」にて1,109本
2014年11月	三重県立四日市商業高校	泗水の香り	ユニー(株)アピタ四日市店様	11/10から定番導入。 11/13の販売実習では195本を販売
2015年10月2日～	岡山県立岡山東商業高等学校	ももたろうとまとぼんず、 岡山県産桃太郎トマト とんかつソース	(株)セブン-イレブン・ジャパン様	岡山県内のセブンイレブン様23店舗にて販売
2016年7月	長野県須坂創成高等学校	村山早生ごぼうスープ	生活協同組合連合会コープ ネット事業連合様	信州特集の商品として採用。1621個販売。
2016年9月25日	愛知県立愛知商業高等学校	ゆめ咲くはちみつ甘酒	(株)フィールコーポレーション様	シャンピアポート店・志賀公園店で販売会を実施し371本販売
2017年9月9日・10日	堺市立堺高等学校	甘酒ノンオイルドレッシング	イズミヤ(株)様	9/9.10の販売会で115本を販売
2019年1月21～27日	商業高校フードグランプリ過去出場商品7校8品販売		イトーヨーカドー様 全店135店舗（食品館除く）	1月26日加古川店 兵庫県立相生産業高校 生徒による店頭販売実施
2月22日～	愛知県立南陽高等学校	「やわらかドライりんご」	オークワ様 多治見店を はじめ20店舗	定番商品として採用

得意先様 ご販売実績（一部抜粋）②

採用時期	学校名	商品名	採用先	備考
2019年 11月18日	大阪府立岸和田産業高等学校	「みそこんぶもん」	イトーヨーカドー様 関西全 店（大阪4店舗・兵庫3店舗）	定番商品として採用
2月17日～ 2月23日	商業高校フードグランプリ過去出場商品12校13品販売		イトーヨーカドー様 全店130店舗（食品館除く）	
3月6日	愛知県立南陽高等学校	フェアトレードコーヒー	フィール様 スマイルプラザ店	2種類/合計480個販売
3月23日	山形県立米沢商業高等学校	「りんごっちゃドレッシング」	ヨークベニマル様 87店舗	2000本販売
2022年2月23日 ～28日	第8回商業高校フードグランプリ本選出場商品5校5品		イトーヨーカドー様 122店舗	初登場フェアで採用
2023年2月22日 ～3月3日	第9回商業高校フードグランプリ本選出場商品2校2品		イトーヨーカドー様 120店舗	初登場フェアで採用
2024年2月16日 ～4月16日	愛知県立南陽高等学校	「うま辛ドレッシング」 「オニオンドレッシング」	ベイシア名古屋みなと店	3月に生徒の店頭販売も実施
2024年2月23日 ～3月3日	第10回商業高校フードグランプリ本選出場商品3校3品		イトーヨーカドー様 115店舗	・初登場フェアで採用 ・2/24三島店で伊豆伊東高 校による店頭販売を実施

CSR(企業の社会的責任)

商品開発に必要な知識、学びの場を提供

- ✓ 若い世代の人材育成・食育
- ✓ 地域活性化
- ✓ 開発商品の質向上



CSV(社会との共有価値創造)

高校生開発商品の地元、全国流通を促す

- ✓ 開発商品の販売支援
- ✓ 小売店様での販売・催事企画
- ✓ カタログ販売

イトーヨーカ堂様でのご販売事例（詳細）



↑フェア時のチラシ（裏面左上）



↑レジ前および売り場のサイネージで放映した伊豆伊東高校生の15秒CMの1コマ

5回目のチラシ掲載！

- 企画名：「商業高校フードグランプリ」企画
（「春の初登場フェア」企画内）
- 実施期間：2024年2月23日～3月3日
- 実施店舗：イトーヨーカドー115舗
- 販促：チラシ、POP、店頭サイネージ
2/24伊豆伊東高校の生徒による店頭販売
（三島店のみ）
- リリース：イトーヨーカ堂様との共同リリースを実施



↑三島店で伊豆伊東高校生による店頭販売の様子

2015年度株主優待



・佐賀県立唐津商業高校
「松ゆらる美味eat
(塩麹ドレッシング)」



・岡山県立岡山東商業高校
「ももたろうとまとぼんず」
ソースセット



・長野県須坂創成
高校
「村山さん家のご
ぼうスープ6袋セッ
ト」



・広島市立広島商業高校
「とろ〜り梅しょうゆ
5本セット」



・学校法人片山学園倉敷
翠松高校
「岡山清水白桃飲むジュ
レ6本セット」



・長崎県立杵岐商業高校 &
佐賀県立唐津商業高校
「アップパレカレー2個 &
松ゆらる美味3本セット」

2018年度株主優待



・堺市立堺高校
「べっぴんさん甘酒ノンオイ
ルドレッシング」
(3本セット)

2019年度株主優待



・学校法人大牟田学園
大牟田高校
「みっけ! 高菜まぜこみ
ご飯の素」(4箱セット)

2020~2022年度株主優待



・大阪府立岸和田産業高校
「みそこんぶもん」(5本
セット)

2023年度株主優待



・愛知県立愛知商業高校
「きしめんチップスときし
めセット」(全4種×各2)

2024年度株主優待



・北海道函館商業高校
「函商生コラボ だでう
め!! 北のハンバーグ」
(11個入り) ※チルド

※2015年より、商業高校フードグランプリに出場した商品を当社の株主優待品に採用しています。

【主な受賞歴】

◆日本食糧新聞社制定「食品安全安心・環境貢献賞」受賞

◆平成29年度「青少年の体験活動推進企業表彰」 【文部科学大臣賞(大企業部門)】受賞



◆食品産業新聞社 第49回「食品産業技術功労賞」内 「環境・CSR部門」受賞



【2024年度】 「第11回商業高校フードグランプリ」 開催報告レポート



【2024年度】「第11回商業高校フードグランプリ」開催概要



【商業高校フードグランプリとは】

高校生が地域の特産品を使ってメーカーと開発した商品を全国から募集し、No.1を決定する大会です。エントリーを通じて「継続的に流通・販売可能な商品」の条件や課題を学ぶことで、商品の改良や次の商品開発に活かしていただくこと、地域食文化の継承に寄与することを趣旨としています。

- 名称 : 第11回商業高校フードグランプリ
- 日時 : 2024年11月3日(日) 10:30～17:00
- 会場 : 池袋・サンシャインシティ 噴水広場(アルパB1)
- 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
- 協賛 : 計72社
- 協力 : 千葉商科大学
- 審査員 : 食品・流通業界のプロ9名
- 本選出場校 : 6校



【2024年度】エントリー開始～予選審査

2024年4月1日～7月12日 : エントリー募集

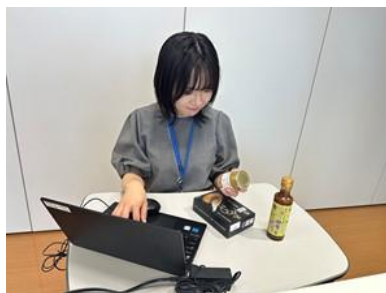


エントリー全商品

全国の商業科目を有する高等学校(商業高校) 約1,400校に加え、本年度から食品の商品開発を行う農業科・水産科・普通科等の高校も応募可能とし、エントリーを募集。

39校から計51商品のエントリーをいただきました。
(内、初エントリーは19校)

7月中旬～8月中旬 : 予選審査 (書類審査・試食審査)



当社品質保証部による
食品表示審査の様子



当社社員による試食審査の様子
(東京本社・大阪本社で実施)



当社品質保証部にてパッケージラベル・一括表示が正しく記載されているか確認。

また、大会事務局、営業担当者を交えて全エントリー商品の試食審査を実施しました。

8月29日(木) : 本選に出場する6校6商品が決定！

予選審査の結果を総合的に加味し出場校を決定。

11月3日(日) : 第11回商業高校フードグランプリ本選開催

試食審査およびプレゼンテーション審査を経てグランプリが決定！



【2024年度】本選出場校



北海道網走桂陽高等学校



あばしりポテトチップス
(やまわさびしょうゆ味)



仙台市立仙台商業高等学校



いぎなしすげえ!!
たけの米ん



兵庫県立姫路商業高等学校



ふわ姫パン



学校法人千葉学園
千葉商科大学付属高等学校



Ps'

静岡県立浜松商業高等学校



君にれもん
(浜松れもんDX)



静岡県立伊豆伊東高等学校



金目鯛の舞
～金目鯛せんべいプレミアム～



初出場

北海道網走桂陽高等学校 「あばしりポテトチップス（やまわさびしょうゆ味）」



網走の魅力がギュッと詰まったお土産が作りたい！という想いから、地元企業の協力のもと商品開発。
北海道産のじゃがいも、網走市近郊で栽培された山わさび、日本最北の醸造元である倉繁醸造株式会社の丸大豆醤油を使用した、地元らしさを存分に感じられる商品。
山わさびの爽やかな辛さと本醸造醤油の香りが口いっぱいに広がる逸品です。

- 容量 : 60g
- 賞味期限 : 製造日から4か月
- 温度帯 : 常温
- 小売価格 : 220円（税抜）
- 販売実績 : 令和6年3月下旬より発売開始。校内先行販売、地元スーパー先行販売を経て、順次網走市を中心としオホーツク管内の土産物店、観光名所、スーパーなどで販売。3月・4月・5月と毎月6,000袋を生産。

4回目の出場

仙台市立仙台商業高等学校 「いぎなしすげえ！！ たけの米ん」



東日本大震災や令和元年台風19号の被害にあった宮城県の最南端に位置する丸森町の力になる活動がしたいと商品開発。小麦アレルギーの方も食べられるよう、宮城県産の米粉を使用したグルテンフリーの麺に、形が崩れて店頭に出すことができない丸森産のたけのこを練りこんだ商品。
たけのこの風味と米粉のつるつる、もちもちとした食感がクセになる逸品です。

- 容量 : 330g（めん130g×2、つゆ35g×2）
- 賞味期限 : 製造日から180日
- 温度帯 : 常温
- 小売価格 : 556円（税抜）
- 販売実績 : ・仙台駅前での販売（2024年6月29日）
 - ・多賀城市（東北歴史博物館）での販売
 - ・仙台駅前での販売（2024年7月26日販売予定）
 - ・仙台市での販売（2024年8月2日販売予定）
 - ・丸森町での販売（2024年8月3日販売予定）

【2024年度】本選出場商品のご紹介②

2回目の出場

学校法人千葉学園千葉商科大学付属高等学校 「Ps'」



廃棄されるパイ生地と、千葉県の名産品であるピーナッツをふんだんに使ったサクサク食感が特徴のお菓子。
「端材は生き返る」をコンセプトに、共同で商品開発を行った菓子工房で日常的に廃棄されているパイ生地の端材を有効活用しました。
パイの端材にピーナッツのペーストを塗りこんだ、ピーナッツづくしの逸品です。

- 容量 : 80g
- 賞味期限 : 製造日から21日
- 温度帯 : 常温
- 小売価格 : 232円 (税抜)
- 販売実績 : なし (12月、2月に「道の駅いちかわ」で販売予定)

初出場

静岡県立浜松商業高等学校 「君にれもん (浜松れもんDX)」



社会課題解決と浜松の活性化を目的に、活用されず廃棄されていた規格外の浜松産レモンを無駄なく使用したフィナンシェを開発。
レモンの果汁と果皮をピールにして生地になりこみ、爽やかな香り・しっとりジューシーな食感に仕上げました。
それぞれの大切な“君”に想いを届ける逸品です。

- 容量 : 4個入
- 賞味期限 : 製造日から40日
- 温度帯 : 常温
- 小売価格 : 926円 (税抜)
- 販売実績 : 2024年6月9日に開催された「浜商OGOBまつり」にて、4個入りBAG500個、単品800個を完売。
7月3日から春華堂直営店7店舗で発売開始。

4回目の出場

静岡県立伊豆伊東高等学校 「金目鯛の舞～金目鯛せんべいプレミアム～」



伊豆の特産品である金目鯛の廃棄される部分を有効活用したせんべいです。
普段は食べることの少ない骨を「捨ててしまうもの」から「食べるもの」へという意識改革を行い、廃棄率0を実現しました。
金目鯛の旨味と「煮つけ」の風味で、味わい豊かな仕上がりとなった逸品です。

- 容量 : 大12枚入 小8枚入
- 賞味期限 : 製造から120日
- 温度帯 : 常温
- 小売価格 : 大1,000円 小700円 (税抜)
- 販売実績 : いずちゅう伊東駅 他 入荷待ち予約店舗多数
(マックスバリュ東海・徳造丸・道の駅・旅の駅・グランパ
ル公園・各ホテル)

初出場

兵庫県立姫路商業高等学校 「ふわ姫パン」



阪神淡路大震災の被災地である兵庫県立姫路商業高等学校と、東日本大震災の被災地である宮城県農業高等学校が連携して災害備蓄用の缶詰パンを開発。「どこでも・誰でも・手軽に・そのまま・美味しく」食べられる、5つのコンセプトを取り入れた災害食。4つのエシカル消費（地産地消・被災地支援・食品ロス削減・ゴミ削減）に基づき、食材には豊かなコクと味わいが特徴である兵庫県産の卵と、糖度が高くてほどよい酸味が特徴である宮城県産の苺を使用。風味豊かで食べやすい食感に仕上げた逸品です。

- 容量 : 100g
- 賞味期限 : 製造日から7年
- 温度帯 : 常温
- 小売価格 : 550円 (税抜)
- 販売実績 : 令和5年度販売実績1,500個 (全て対面販売)
イオンモール姫路リバーシティ・姫路市総合防災訓練・
ひめボウ市・商業教育フェア・エシカル甲子園2023・
ひょうご安全の日のつどい・イオンモール姫路大津 など

テーマ

「持続可能な社会に向けた商品開発」

時間

各校5分

上記テーマに沿って、開発にあたり生徒が自ら考え行動し解決した課題や、流通を想定して工夫した点などを発表いただきました。

◆審査項目

- 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(物流面・販売面)
- 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審査

【2024年度】本選 審査員

項目	企業名	部署・役職名	氏名
審査委員長	伊藤忠食品株式会社	代表取締役社長・社長執行役員	岡本 均
特別審査員	株式会社ライフコーポレーション	首都圏商品本部長補佐 兼首都圏食品日配部長	中島 徹 様
特別審査員	株式会社エブリー	DELISH KITCHENカンパニー メディア企画部 フード企画グループ 副編集長	斎藤 香織 様
審査員	アサヒ飲料株式会社	営業本部 流通政策部 部長	田中 由樹雄 様
審査員	大塚食品株式会社	製品部 マッチ担当プロダクトマネージャー	堀内 雄大 様
審査員	キューピー株式会社	東京支店 家庭用営業部 部長	佐藤 亮治 様
審査員	麒麟ビバレッジ株式会社	執行役員 広域営業二部 部長	佐藤 龍二 様
審査員	大和ハウス工業株式会社	東京本店建築事業部 事業部長	村上 泰規 様
審査員	ヤマト運輸株式会社	ネコサポ事業開発部長	金子 宏昌 様

※部署名・役職名は本選当時のものです

本選会場で出演！

スペシャルサポーター



3時のヒロイン

ゆめっちさん / かなでさん (吉本興業所属)

左：ゆめっち

生年月日：1994年11月17日

出身地：熊本県 菊池市

右：かなで

生年月日：1992年06月10日

出身地：東京都

司会



松田 和佳 (まつだ わか)さん

アナウンサー

生年月日：1996年05月29日

出身地：東京都

【2024年度】(前日)オリエンテーションの様子

本選前日は伊藤忠食品(株)の東京本社に出場校を招き、オリエンテーションを実施しました。
本選についての説明のほか、各高校の開発商品を紹介しあう試食交流会を実施しました。



▲1校ずつ前で挨拶をしました



▲説明を聞く高校生の様子



▲試食交流会の様子。和気あいあいとした雰囲気の中、お互いに商品の説明や質問を
し合う高校生たち。

＼大賞目指して頑張るぞ！おー！！／



▲明日の本選に向けて、気合い十分で挑みます！

【2024年度】試食販売・試食審査の様子



▲お客様を引き付けられるように、ブースの装飾や商品の陳列にも工夫を凝らしました。



▲会場は沢山のお客様でにぎわいました。



▲お客様を積極的に呼び込み、丁寧に商品説明をする高校生たち



▲お気に入りの商品に投票できる、来場者投票を実施。
千葉商科大学(協力団体)の学生には、
大会の運営や各高校の試食販売をお手伝いいただきました。



▲試食審査を行う審査員の皆さま



▲審査員からの質問にも、一生懸命に答えました。



【2024年度】プレゼンテーション審査の様子

「持続可能な社会に向けた商品開発」をテーマに、開発にあたり生徒自身が自ら考え行動し解決した課題や、流通を想定して工夫した点などが盛り込まれた発表が各校から行われました。高校生たちの緊張感がダイレクトに伝わるなか、手話や小道具を使って聞く人を引き付ける工夫や、開発経緯が伝わりやすいスライド構成など、練習の成果による息の合ったプレゼンテーションが披露されました。

スペシャルサポーターには、お笑いトリオ・3時のヒロインからゆめっちさんとかなでさんのお二人をお迎えし、本大会を大いに盛り上げていただきました。



▲吹き抜け構造の会場で、背面の大型ビジョンに資料を投映しながら発表しました



▲手作りの小道具や手話を使って発表するなど、工夫が盛りだくさんのプレゼンテーションとなりました。



▲各商品の食レポを行うスペシャルサポーターのお二人



▲審査員の皆さんからの的確なアドバイスがありました



▲緊張しながらも、審査員からの質問に一生懸命に答える高校生たち

【2024年度】表彰式の様子



▲文部科学大臣賞(大賞)は兵庫県立姫路商業高等学校「ふわ姫パン」となりました！



▲文部科学大臣賞（大賞）の表彰の様子。
生徒たちのこの日一番の喜びが表れた瞬間となりました。

【大賞校と審査の評価ポイント】

◆味、経済性に加え、心理的な部分も意識したプレゼンテーション・ものづくりであった点

◆販売チャネルでふるさと納税やマーケットとして日本以外のグローバルな部分を見せた点



▲各審査員より賞と副賞が授与されました



▲最後は集合写真で締めくくりました。

【2024年度】受賞結果

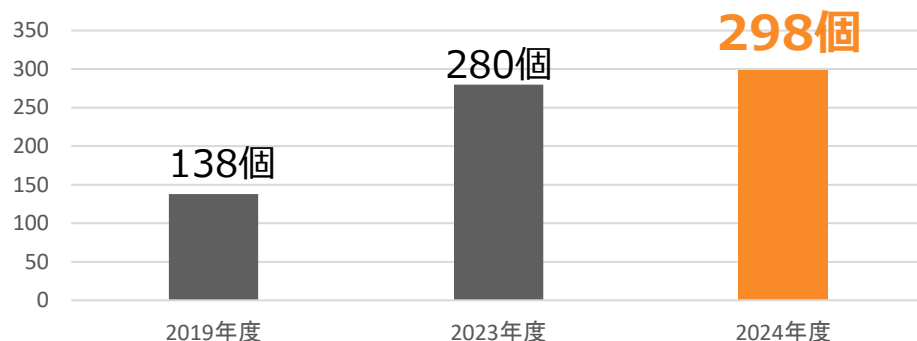
賞名	学校名・商品名	商品画像
■ 文部科学大臣賞(大賞) ★ダブル受賞 ■ プレゼンテーション優秀賞* * 審査項目⑦「プレゼンテーション審査」において最高得点の高校が受賞	兵庫県立姫路商業高等学校 「ふわ姫パン」	
■ 特別審査員賞 ★ダブル受賞 ■ クロネコヤマト 地域貢献賞* * 審査項目⑥「商品開発による地域社会への波及効果及び貢献度」において最高得点の高校が受賞	仙台市立仙台商業高等学校 「いぎなしすげえ！！ たけの米ん」	
■ 来場者賞 * 来場者の投票数が最も多い高校が受賞	千葉商科大学附属高等学校 「Ps'」	
■ アサヒ飲料賞 ★ダブル受賞 ■ 大和ハウス賞	静岡県立浜松商業高等学校 「君にれもん（浜松れもんDX）」	
■ 大塚食品『ビタミン炭酸マッチ』賞	静岡県立伊豆伊東高等学校 「金目鯛の舞～金目鯛せんべいプレミアム～」	
■ キリンビバレッジ賞	北海道網走桂陽高等学校 「あばしりポテトチップス（やまわさびしょうゆ味）」	

【2024年度】販売数・来場者数

■ 販売個数

高校名 (6校6商品)	販売個数	1時間あたり の販売個数
A高校	120	30
B高校	273	68
C高校	180	45
D高校	250	63
E高校	200	50
F高校	168	42
合計	1,191個	298個

■ 1時間あたりの販売個数(全体)



■ 商業高校フードグランプリ2019

開催日: 2019/8/30(金)・8/31(土)
開催場所: 池袋・サンシャインシティ 噴水広場
商品数: 7校7商品

販売時間: 8/30(金)11:00～18:00 (7h)
8/31(土)10:00～17:30 (7.5h)

販売個数: 8/28(金) 978個 (140個/1h)
8/29(土) 1,027個 (137個/1h)
2日間計 2,005個 (138個/1h)
※7校7商品 合計販売個数

■ 第10回商業高校フードグランプリ

開催日: 2023/11/11(土)
開催場所: ららぽーとTOKYO-BAY 中央広場
商品数: 6校6商品

販売時間: 11/11(土)10:30～13:30(3h)
15:00～16:00(1h)

販売個数: 11/11(土) 1,118個 (280個/1h)
※6校6商品 合計販売個数

■ 第11回商業高校フードグランプリ

開催日: 2024/11/3(日)
開催場所: 池袋・サンシャインシティ噴水広場
商品数: 6校6商品

販売時間: 11/3(日)10:30～13:30(3h)
15:00～16:00(1h)

販売個数: 11/3(日) 1,191個 (298個/1h)
※6校6商品 合計販売個数

■ 来場者数(試食販売時※、ブースに立ち寄ったおおよその人数) ※試食販売時間: 10:30～13:30、15:00～16:00 (計4h)

高校名	来店者数(人)
A高校	450
B高校	300
C高校	200
D高校	300
E高校	300
F高校	750
合計	2,300人

来場者数

延べ約2,300人

【2024年度】記録映像配信のご案内

2024年11月3日(日・祝)開催「第 11 回商業高校フードグランプリ」の本選の様子を収録した動画を、商業高校フードグランプリの YouTube チャンネルで配信中！

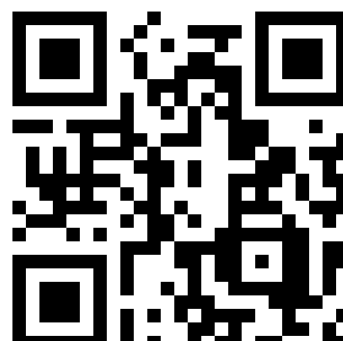
■プレゼンテーション動画（約 1 時間半）

<https://youtu.be/9AFpjDk5R00>



■ダイジェストバージョン（約4分半）

<https://youtu.be/UJdlVqrzx9Q>



【公開期間】 ～2025年10月31日(金)

【2024年度】受賞校のメッセージ1/2

学校名	写真	生徒のコメント
 兵庫県立姫路商業高等学校		来年に阪神・淡路大震災が発災して30年が経過するタイミングで、兵庫県の高校生が災害食で大賞を受賞したことは、とても大きな意味があると思います。 これからも被災地の想い、災害に備える大切さを日本のみならず世界にも広げていきます!!!
 仙台市立仙台商業高等学校		この度はこのような賞をいただき、ありがとうございます。 今回の出場を通じて、私たちが一番伝えたかった丸森町の現状を多くの方々に伝えることができてよかったです。これからも商品や丸森町のPRを一生懸命続けていきたいと思います。
 千葉商科大学附属高等学校		商業高校フードグランプリを通して、多くの方に商品を知ってもらうことができ、また、ご来場いただいた皆様にも高い評価を頂き、嬉しく思います。 他校の取り組みについても学ぶことができ、これから大学へ進学する私たちにとって良い刺激となりました。 卒業後も「商品開発」や「まちづくり」に貢献していきたいと思います。

【2024年度】受賞校のメッセージ2/2

学校名	写真	生徒のコメント
 静岡県立浜松商業高等学校		みなさんの発表をリアルで聞いて、食材の活用方法やプレゼンの工夫など多くの新しい発見があり、どの商品も自分達の力を最大限に活用していると感じました。大会で学んだことを吸収し、もっと自分達の強みを発揮できるように成長し続けたいと思います。
 静岡県立伊豆伊東高等学校		今回、大塚食品『ビタミン炭酸マッチ』賞をいただくことができ、心から嬉しく思います。協力してくれた方々にも深く感謝するばかりです。大会を通じて得た経験や発想を後輩たちに繋いでいき、これからも地域活性化に貢献できるよう全力で取り組んでいきたいと思います。
 北海道網走桂陽高等学校		「初出場で大賞を取る！」という目標は達成できませんでしたが、キリンビバレッジ賞を受賞することができました。とても貴重な体験ができ、そして楽しかったです。この経験を残りの学校生活や卒業後の進路に活かしたいと思います。

【2024年度】協賛企業一覧

特別協賛



アサヒ飲料株式会社



伊藤忠商事株式会社



大塚食品株式会社



キューピー株式会社



キリンビバレッジ株式会社



Daiwa House®
大和ハウスグループ

大和ハウス工業株式会社



ヤマト運輸

ヤマト運輸株式会社

準協賛



エースコック株式会社



SMBC日興証券

SMBC日興証券株式会社



100年をつくる会社

鹿島

鹿島建設株式会社



コンバースジャパン株式会社



ジャパンソルト株式会社



フューチャーアーキテクト株式会社



プリマム株式会社



株式会社みずほ銀行
みずほ信託銀行株式会社
みずほ証券株式会社



名正運輸株式会社



よしもとセールスプロモーション&エリアアクション

株式会社よしもとセールスプロモーション&エリアアクション

一般協賛



味の素株式会社



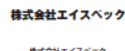
味の素AGF株式会社



株式会社Iij
インターネットビジネス



ウィズワークス株式会社



株式会社Eispeck



三ツ星製菓株式会社



エスビー食品株式会社



エバラ食品工業株式会社



大塚製薬株式会社



オタフクソース株式会社



カゴメ株式会社



株式会社サクラビスハチマツ



株式会社熊本マツダ



キッコーマン食品株式会社



KDDI株式会社



株式会社コムニケーションネット



サントリーフーズ株式会社



株式会社サンヨー



サンヨー食品販売株式会社



株式会社シーエック



株式会社J・オイルミルズ



株式会社Kikkoman



株式会社ソフトロード



ダイドードリンコ株式会社



株式会社ダイフク



中越エンジニアリング株式会社



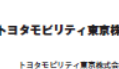
東洋水産株式会社



東海物産株式会社



株式会社トーガシ



トヨタモビリティ東京株式会社



株式会社ニチレイフーズ



日清オイログループ株式会社



株式会社日清製粉ウエルナ



株式会社ニッパン



日本食品販売株式会社



ハウス食品株式会社



ほごろふフーズ株式会社



ヒガシマル醤油株式会社



株式会社フジサービス



実業総合リース株式会社



ブルドッグソース株式会社



ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社



マルハニチロ株式会社



丸屋食品工業株式会社



株式会社マンナンライフ



株式会社ミーティング・インフォメーション・センター



三島食品株式会社



森田株式会社



森田製菓株式会社



森田製菓株式会社



ヤマハ株式会社



理研ビタミン株式会社



リクラー株式会社



株式会社リククラ



株式会社リククラ