

2年連続来場者賞受賞 第11回商業高校フードグランプリ パイの端材を無駄なく有効活用したお菓子 「えがお、サクッ。Ps'(ピース)」

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3年生が開発した「Ps'(ピース)」が、11月3日開催の「第11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。昨年度に続き2度目の受賞となります。本選会場では、予選39校51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が行われ、「Ps'」は最も来場者からの投票を集め、同賞受賞となりました。

本商品は、お菓子工房 PONY(所在地:松戸市三矢小台)がパイを製造する際に出た、パイの端材を日常的に廃棄していたため、端材を有効活用するために開発しました。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て商品化しました。商品名のPs'は4つの「P」「パイ」「ピース(かけら)」「ピーナッツ」「お菓子工房 PONY」の意味を込めています。

◆「Ps'」



名称	焼菓子	価格	232円(税抜)
販売場所	道の駅いちかわ	内容量	80g
原材料	小麦粉(国内製造)、マーガリン、ピーナッツペースト、砂糖、発酵バター、ピーナッツ、食塩/乳化剤		
特長	切る、冷やす、塗る、焼く、の4つの工程で作上げ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、千葉県産のピーナッツペーストと6分割ピーナッツを塗りこんだ、ピーナッツづくしの逸品。		

◆「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月より 道の駅いちかわで専用販売ブースを設置】

商業科の生徒と千葉商科大学人間社会学部の勅使河原ゼミナール生が、地元企業などと開発した商品を常時販売するブースが「道の駅いちかわ」に設置されます。商品開発を通して地域を盛り上げ、地域に笑顔を届けます。

【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