

(株)木の屋石巻水産×辻学園調理・製菓/栄養専門学校

専門学校生が「缶詰の商品開発」で復興支援！石巻で生徒自ら販売活動！

～専門学校と被災企業の連携による新しい地域活性化～

東日本大震災により大きな被害を受けた株式会社木の屋石巻水産と辻学園調理・製菓/栄養専門学校とのコラボレーション！“若者需要を喚起する缶詰を開発して復興支援に寄与せよ！”というテーマに生徒達が挑戦し、コンテストを勝ち抜いたアイデアが正式に商品化され、12月23日より販売が開始されることになりました。

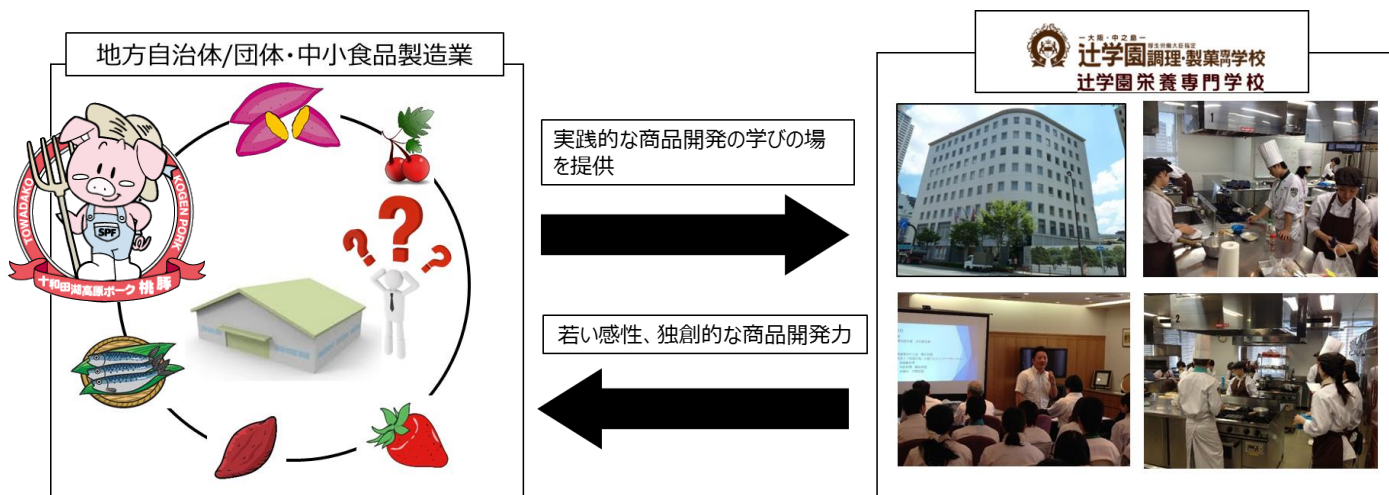
また同日、株式会社木の屋石巻水産の美里町工場（宮城県遠田郡美里町二郷字南八丁2-2）にて、辻学園の生徒も参加した催事販売会が開催されます。

<今回の経緯について>

学校法人三幸学園（東京都文京区）が運営する辻学園調理・製菓専門学校／辻学園栄養専門学校（大阪府大阪市）では地方自治体、地域団体、中小食品製造業（＝クライアント）が抱える「食」の課題を生徒達が解決する「食の6次産業化プロデューサー養成講座」を開設しております。

市場調査から商品企画、試作品の作成、実食を含めた学内コンペを経て勝ち抜いた優秀なアイデアは商品化し販売されます。辻学園は若い感性による独創的な商品開発力の提供、ビジネスに直結する実践活動を通じての人材育成、クライアント様は実践的な商品開発の場を提供するWIN-WINな活動です。

株式会社木の屋石巻水産様（宮城県石巻市）は東日本大震災で発生した津波により、沿岸部の工場が流されるという大きな被害を受けた企業様です。会社存続の危機の中、敷地内に埋まっていた商品を掘り起こして販売した「希望の缶詰」は様々なメディアにも取り上げられ、全国の方々に復興支援を呼びかけることとなりました。現在は新工場も完成し、復興に向けて頑張っているようですが、震災前への水準にはまだ戻っておりません。今回、経済的な復興を支援させていただく活動の一環として“これまでになかった缶詰で新たな需要を創造する”をテーマに「女川のさんま」を使った若者需要を喚起する缶詰を開発せよ」という課題をいただく運びとなりました。



<今回販売開始する商品>

「さんま坦々缶～豆乳仕立て～」

味噌や醤油といった缶詰のお決まりの味付けからの脱却、若者に広がっている宅飲み需要の取り込みを図るために「プレミアムなおつまみ」をコンセプトに開発。味は「ごまの風味＆ちょい辛」の坦々味に豆乳を加えることにより、「辛さ」の中に「まろやかさ」も盛り込み、女性客の取り込みも図る。

“さんま”は宮城県女川港水揚げのもの使用し、冷凍せずに鮮魚のまま缶詰にするという㈱木の屋石巻水産独自のフレッシュパック製法で製造している。

内容量：170g

販売予定額：300円前後

※販売会場によりパッケージが異なる場合がございます。

<催事販売会情報>

日時：2014年12月23日（火）10：00～17：00

※移動の関係で生徒の販売参加は12時頃からを予定しております

会場：宮城県遠田郡美里町二郷字南八丁 2-2 木の屋石巻水産美里町工場内直売所

TEL:0229-29-9429 FAX:0229-29-9438



<今後の展開について>

まず年始（1月1日～4日）の関東・関西地区の寺社仏閣における復興支援販売会（約20拠点）において商品の販売を行ないます。本年度の販売数は約15,000缶を予定しております。

■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

・辻学園調理・製菓専門学校 小松 勇市

TEL：06-6367-1261、FAX：06-6367-1271

・三幸学園 メディア担当 西條 康介

TEL：03-6672-9485、FAX：03-5840-8617

<年始の復興支援販売については>

・㈱生産者直売のれん会 商品企画室 森 譲

TEL：03-5827-7530、FAX：03-5827-7259