

大分県

1. 商品名等

商品名	とまドレ	とまソース	とまみそ
商品写真(イメージ等)		商品説明(コンセプト等)	
		<p>大分県内の小売店から排出される生ごみや食品残渣が原料の堆肥で育ったトマトの中でも、規格外のトマトが使われています。</p> <p><とまドレ> 乾燥玉ねぎと香辛料のバランスがよく、トマトの酸味も加わったノンオイルの万能ドレッシング。</p> <p><とまソース> 鶏だしを使用し、深いコクと香辛料の辛味が効いたソース。</p> <p><とまみそ> トマトと味噌がブレンドされたスープの素やご飯のお供にもなる味噌。</p>	

2. 学校紹介

学校名	大分県立大分商業高等学校	電話	097-558-2611
住所	大分県大分市西浜4番2号	FAX	097-552-8120
担当者	吉岡 信也	山下 智史	
URL	http://kou.oita-ed.jp/oitasyougyou/		
E-mail	a32230@oen.ed.jp		
<p>本校は、105年を誇る伝統校であり、「士魂商才・質実剛健」の校訓のもと、産業社会のスペシャリストとなることをめざし、資格取得や部活動等、様々な活動に積極的に取り組んでいます。商業科、国際経済科、情報処理科の3学科18学級を有し、商業科は、ビジネス社会に貢献する人材育成をめざし、接客の心構えやマーケティング能力等の基本を身に付ける学習に取り組んでいます。国際経済科は、国際感覚豊かなビジネス人材の育成をめざし、国際化する経済活動に対応できる能力を身に付けるための学習に取り組んでいます。情報処理科は、ICT社会に対応できる人材の育成をめざし、コンピュータの活用を深く学び、経済の情報化に対応できる能力を身に付けるための学習に取り組んでいます。</p>			

3. 実施科目等

科目名	商業調査部	単位数	
対象生徒	3年9名	担当教員数	2名

4. 予算関係(費用)

商品製造：連携企業負担
販売活動：学校教育活動費

5. 開発経緯等

令和2年度より、SDGs（持続可能な開発目標）の「11. 住み続けられるまちづくりを」をテーマに、地域課題でもある「ごみ問題の解決」について研究し、透明ごみ箱を作成・設置し、ごみ分別に効果があることを実証しました。本年度は、その取り組みの集大成となる「ごみを活用した商品開発」に挑戦しました。

着目したのは、イオンアグリ創造株式会社臼杵農場様で収穫されるトマトの中で、約2割が規格外のトマトとなり、出荷できずにごみとなっていることでした。その規格外のトマトを使った様々な商品企画を考え、各方面の専門家に相談しました。その中で、ユワキヤ醤油様が商品開発にご協力いただき、酸味の効いた万能トマトドレッシング「とまドレ」、食欲が沸くピリ辛トマトソース「とまソース」、ご飯のお供やスープにもなるトマト味噌「とまみそ」の3商品が完成しました。

令和4年4月6日	ユワキヤ醤油様・大分商業高校商業調査部 企画会議 (トマトを使ったドレッシング、ソース、味噌の商品企画決定)
令和4年4月13日	第1回試食会(ドレッシングは、ほぼ決定。その他は再製造)
令和4年4月20日	第2回試食会(ソースは、ほぼ決定。みそは再製造)
令和4年4月27日	第3回試食会(3種類とも決定)
令和4年5月10日	商品開発についての勉強会(講師:ユワキヤ醤油山上様)
令和4年5月10日	大分県ブランド推進課訪問(「the おおいた」ロゴマーク申請のため)
令和4年5月14日	ユワキヤ醤油工場見学・パッケージデザイン勉強会
令和4年5月17日	パッケージデザイン完成
令和4年5月28日	「とまドレ」「とまソース」「とまみそ」サンプル完成
令和4年5月23日	ユワキヤ醤油様による「とまドレ」「とまソース」「とまみそ」製造開始
令和4年6月4日	「とまドレ」「とまソース」「とまみそ」販売開始

6. 販売形態・期間

④ ・ 無	令和4年6月4日(土) ホームワイドプラス大分賀来店にて販売開始 令和4年6月4日(土) ~ ユワキヤ醤油株式会社(大分市)にて販売開始 令和4年6月4日(土) ~ 海と山のマーケットかえでや(大分市)にて販売開始 令和4年6月4日(土) ~ 大分県内イオン系列店舗19店舗にて販売開始
-------------	--

7. 協力者等

④ ・ 無	ユワキヤ醤油株式会社(〒879-7501 大分県大分市竹中3336) イオン九州株式会社(〒812-0016 福岡市博多区博多駅南二丁目9番11号) おおいたブランド推進課(〒870-8501 大分市大手町3丁目1番1号) (県産品の使用証明である「The おおいた」ロゴマークの使用許可をいただいています)
-------------	---

8. 商標登録の有無

有
・
無

9. 今後の課題・展望等

(課題) トマトの収穫が7月中までとなり、その後は、廃棄トマトの仕入れが不安定となります。1本500円で、約3,000本(令和4年6月末現在)製造予定で、今後の規格外トマトの収穫量によっては、年間を通じて安定した商品供給が難しくなります。

(展望) 県内外での販売、電子商取引での販売、各種催事での販売、贈答品(箱詰め)の販売を予定しています。また、キュウリなどの廃棄野菜を使用した新商品の開発も検討中です。