

鹿児島県

1. 商品名等

商品名	マリアージュトマトみそ	
商品写真(イメージ等)	商品説明(コンセプト等)	
	本来なら廃棄されてしまうトマトに着目し家庭でもよく口にする味噌を混ぜ合わせたトマト味噌の商品化に取り組みました。 大隅地区のドレッシング屋「仮小屋のスペシャリテ ラ・エスプリ」様とグリーンファーム根占プラネット様のご協力を得て、鹿児島土産の定番である豚みそをヒントに、開発しました。味については試食の感想を伝えた程度ですが、ラベルづくりはAIも活用しながら、制作しました。本校創立 100 周年という節目に商品化できました。規格外品が出た時の限定販売となります。	

2. 学校紹介

学 校 名	鹿児島県立南大隅高等学校	電 話	0 9 9 4 - 2 4 - 3 1 5 5
住 所	鹿児島県肝属郡南大隅町根占川北 413	F A X	0 9 9 4 - 2 4 - 3 1 5 6
担 当 者	吉福知明		
U R L	https://www.edu.pref.kagoshima.jp/sh/minamiosumi/		
E-mail	Minamiosumi-sh@edu.pref.kagoshima.jp		
商業科ではあるが、2年次より情報処理コース、簿記会計コース、地域連携コース、スポーツコースに分かれてそれぞれを深く学びます。 スポーツコースは自転車競技部に特化したコースで、環境も整っており全国レベルです。 現在は1学年1クラスと小規模校の良さを生かし、個別指導で自分の得意を伸ばせる環境です。 地域みらい留学もしており、在校生は地元のイベントにも積極的に関わっています。社交的な性格も手伝って、日を追うごとにネットワークの輪が広がり、地域に溶け込んで学校を盛り上げています。 南大隅高校といえば自転車競技がまず浮かぶのですが、商業科としての活動も多々あります。詳しくはホームページやInstagramをご覧ください。公式インスタ:minamiosumihighschool Marriage_tomatomiso			

3. 実施科目等

課題研究			

4. 予算関係(費用)

アイデアとラベルの提案はしたが、試食やラベル製作費などは企業側で負担していただき、製造・販売しています。

5. 開発経緯等

「マリアージュトマトみそ」が誕生した主な経緯は、「本来なら廃棄されてしまうトマト」を有効活用したいという思いがきっかけです。

具体的な開発の経緯や背景は以下の通りです。

開発のヒント： 鹿児島土産の定番である「豚みそ」をヒントに、家庭で馴染みのある味噌とトマトを組み合わせるというアイデアが生まれました。

開発主体と協力者： 鹿児島県立南大隅高等学校の商業科における「課題研究」の一環として取り組みました。

開発にあたっては、地元のドレスシング屋「仮小屋のスペシャリテ ラ・エスプリ」と、トマト農家である「グリーンファーム根占プラネット」の協力を得ています。

役割分担： 高校生がアイデアとラベルのデザイン、試食の感想を提案し、企業側が試食の準備やラベル製作費、製造・販売を担う形で共同開発されました。

ラベル制作の工夫： 商品の顔となるラベル作りには、AI も活用されました。

節目の商品化： この商品は、南大隅高校の創立 100 周年という記念すべき節目に商品化が実現しました。

なお、この商品は原料となる規格外のトマトが出た時のみ（トマトの実ができていない時期がある）の限定販売となっており、大量生産ができないという特徴があります。

6. 販売形態・期間

⑦

地元の物産館「なんたん市場」
トマトみそ製造会社「仮小屋のスペシャリテ・ラエスプリ」のネット販売
イベントでの対面販売

7. 協力者等

⑦

トマト農家「根占グリーンプラネット」
トマトみそ製造会社「仮小屋のスペシャリテ・ラエスプリ」

8. 商標登録の有無

⑧

なし

9. 今後の課題・展望等

- ・規格外品を分けてもらえた時の製造なので、大量生産ができないということです。
- ・インスタの更新、販路拡大の広報活動など、後輩が引き継いでどこまでできるかが課題です。