

山形県立上山明新館高等学校

ドライフルーツに秘められた可能性

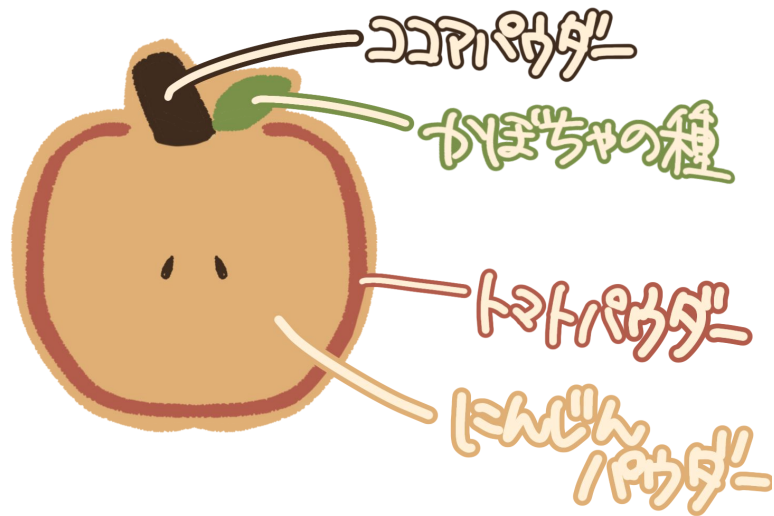
高橋紗英 鈴木干晴 高橋芽生



商品の魅力

～売れ残り食材の活用～

- 商品として販売することが難しくなった食材をドライ食品に加工し、廃棄削減を行える。
- 生地に廃棄される野菜の粉末を混ぜることで、手軽に野菜を摂取できる。
- 添加物を一切使用していないため、安全に食べられ、素材本来の味を楽しめる。



商品（試作段階）の加工方法

クッキー生地
野菜粉末を
混ぜる



野菜粉末を
混ぜた生地で
クッキー生地を
ふちどる



start

goal

乾燥させた野菜を
粉末ミルで
野菜粉末にする



溶かした
ホワイトチョコに
細かく刻んだ
ドライフルーツを
混ぜる



オーブンで
焼いた生地に
冷やし固めた
ホワイトチョコを
サンドし完成

課題

- ・今回試作の際は市販のトマトパウダーやにんじんパウダーを使用したけど、時期的にトマトが手に入らない（売れ残っていない）

→冬期間に売れ残る、トマト以外の野菜で代用できるものを使う

- ・時期によって売れ残っている野菜は違うため、商品の色を固定化することができない

→野菜の色によって商品の形を変えるなど臨機応変に対応する

(例) トマトパウダーの代わりに柿の皮（干し柿生産で大量廃棄）→柿の形
// ほうれん草や小松菜→ラ・フランスの形

食品ロス商品に注目してもらうために

パッケージデザイン

ターゲット層に合わせた色を使用する

- ・ターゲットは10～40代

→レトロカラーを使い、様々な年齢層に親しみやすく落ち着いた色味を表現

商品の案内方法

- ・SNSでアカウントを作り、宣伝する
- ・販売先で事前にポスターを掲示する

今後の活動予定

12月

材料を変え、試作を繰り返す

1月

市役所や販売先に協力していただけるようアポを取る

2月

「ファーマーズマーケット
トマト上山店」

「ぐっど山形」の二店舗で
数量限定で販売