

【報道関係者各位】

2022年9月12日

【事後レポート】10月の販売開始に向けたアップサイクル商品開発の特別授業が青稜中学校で開講中！
4回目授業（9/5）では、商品サンプルを試食！生徒考案のパッケージデザイン案も投票しました
～次回授業（9/12）では、製造メーカーへのオンライン質問や、マーケティングプランを議論～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）は、2022年5月23日（月）より青稜中学校（所在地：東京都品川区、校長：青田 泰明）のSDGsゼミナールで特別授業を開講中です。9月5日（月）開催の4回目の授業では、漬物工場で廃棄される大根の葉を粉末にして練りこんだ「大根の葉蒸しパン」の試作品を試食。その他、生徒たちが考えた「大根の葉蒸しパン」のパッケージデザインから好きなデザインを選んだり、今回商品化する3商品（「しいたけの軸ハンバーグ」「昆布の根元そうめん」「大根の葉蒸しパン」）の商品名を議論したりしました。

9月12日（月）の次回授業では、「しいたけの軸ハンバーグ」と「大根の葉蒸しパン」を製造するメーカーの方をオンラインでつないで、商品製造の流れや今回の商品を製造するときのポイントなどを聞きながら生徒たちが気になることを質問します。そのあとは10月に迫る商品販売開始に向けて、どうしたら商品を世の中の人に知ってもらえるか、マーケティングプランを議論します。



▲大根の葉蒸しパン試食風景

■4回目授業概要

【開催日時】2022年9月5日（月）13：50～15：30

【参加者】青稜中学校の2年生と3年生の有志50名

【登壇者】東海林園子（オイシックス・ラ・大地 執行役員 経営企画本部 グリーンプロジェクト所管）

【授業内容】

- ・「大根の葉蒸しパン」の試食
- ・「昆布の根元そうめん」「しいたけの軸ハンバーグ」のパッケージお披露目
- ・「大根の葉蒸しパン」のパッケージデザイン案をチームで議論し発表
- ・「昆布の根元そうめん」「しいたけの軸ハンバーグ」「大根の葉蒸しパン」の商品名アイデア出し

■本取り組みの概要

本取り組みでは生徒たちが実社会で活躍する人材からレクチャーを受けながら約半年をかけてアップサイクル商品を開発します。アップサイクルをする食材の選定をはじめ、ネーミングやパッケージ、マーケティングプランを生徒自身の力で考えます。開発した商品は10月に、オイシックス・ラ・大地の定期会員のお客様のほか、一般のお客様向けにも販売を開始する予定です。

過去の授業の様子

1 回目授業：商品化食材選び (<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/event20220602/>)

2 回目授業：食材のアップサイクルアイデア議論 (<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/event20220603/>)

3 回目授業：試作品試食とパッケージデザイン議論 (<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/event20220627/>)

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■4回目授業はこんな様子でした

「だいこんの葉蒸しパン」を試食！

まず生徒たちが試食したのは、大根の葉を使った蒸しパン。大根の葉を刻んで中華まん風にした最初の試作品を、生徒たちの「子どもから大人まで食べられる商品にしたい」という声を反映して、大根の葉を粉末にして練りこんだ甘い蒸しパンへ改良。改良した蒸しパンを食べた生徒たちからは、「自然の香りがする」「葉っぱ特有の苦みがなくて食べやすい。和菓子として食べたい」「忙しい朝に牛乳と一緒に食べたい」と好評の声があがりました。生徒たちの意見に加えて、事前に試食した日本料理「傳」長谷川在佑シェフから受けていた「あんこやバニラのをのせてもいいしろう」とのアドバイスも踏まえながら、商品完成に向けて改良を重ねていく予定です。



▲大根の葉蒸しパン（左が改良前、右が改良後）

動画

<https://youtu.be/HVK4i8ki0ss>

みんなが考えた「大根の葉蒸しパン」パッケージデザイン案を議論

生徒たちが各自宿題で考えたパッケージデザイン案から、好きなデザイン案をチームで選んで発表しました。趣向をこらした案が並ぶなか、子どもが喜びそうなキャラクターが描かれた案が「はっばっばという名前が興味を引く」「子どもにも親しみやすいし、野菜嫌いな子どもがいる大人も買いたくなるデザインでは」と人気を集めました。今回生徒たちから集まったその他アイデアも参考にしながら、パッケージデザインを仕上げる予定です。



▲大根の葉蒸しパンの投票上位デザイン案

動画

<https://youtu.be/qQ-cVnjsuxc>

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

3商品のネーミングアイデア出し

「昆布の根元そうめん」「しいたけの軸ハンバーグ」「大根の葉蒸しパン」の3商品について、ネーミングのアイデア出しを行いました。実際にOisixで販売している商品の名前を例にあげながら、商品名のポイントをレクチャー。「商品の特徴を分かりやすく伝えられる商品名」を念頭に、チームごと話し合いました。生徒たちのアイデアを参考に、商品名も検討を進めていく予定です。

【生徒たちのアイデア一例】

「しいたけの軸ハンバーグ」

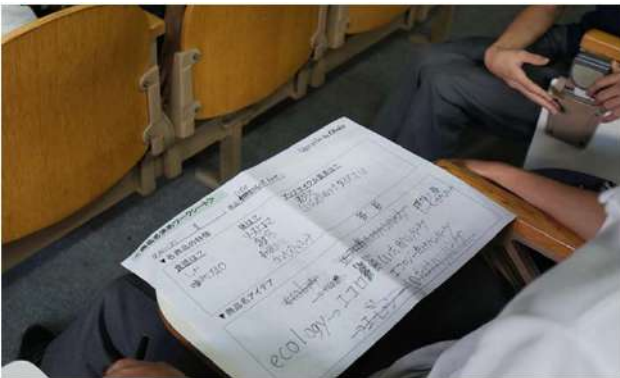
取り組みの特徴である「ecology」を組み込んだ、「環境に優しいたけハンバーグ」「エコロジーたけハンバーグ」や、食感や味の特徴を伝える「ホロっとあっさりハンバーグ」など

「昆布の根元そうめん」

「地球も身体も喜ぶ」というメッセージが込められた「身体喜んぶ」やフードロス貢献の意味を含めた「一食一善昆布の根元そうめん」など

「大根の葉蒸しパン」

商品が和菓子のような味わいだったことから日本らしさが伝わる俳句調にした「これ実は大根の葉の蒸しパンです」や、食感や色の特徴を表現した「はっぱっぽのもちもち大根蒸しパン」など



動画

<https://youtu.be/YRgomygRtJ4>

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■授業スケジュール

下記記載の内容は都合により変更になることがあります

	ゼミナール内容	インタビュー可能者
5月23日 (月)	<u>商品化食材選び</u> ・アップサイクル商品を試食。どんな食材が使われているか当ててみる ・アップサイクルやフードロスの現状について知る ・どんな食材をアップサイクル商品にするか、チームで議論 ・グループごと発表し、商品化する食材を投票	・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
5月30日 (月)	<u>アップサイクルアイデア出し</u> ・アップサイクル商品を試食。どんな食材が使われているか当ててみる ・青稜中学校校長 青田泰明氏と日本料理「傳」の長谷川在佑シェフが対談 ・商品化する食材をどうアップサイクルするかチームで議論 ・グループごとに発表し、食材のアップサイクルアイデアを投票 ・商品のパッケージデザインについて講師からレクチャー	・東海林園子 ・長谷川在佑 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
6月27日 (月)	<u>商品試食とパッケージデザインアイデア決定</u> ・日本料理「傳」長谷川シェフとの試作品開発のコメント発表 ・「昆布の根元そうめん」を試食。アレンジレシピをチームで議論し発表 ・「しいたけの軸ハンバーグ」を試食。アレンジレシピをチームで議論し発表 ・各自宿題で考えたパッケージデザイン案をチームで議論し発表	・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
9月5日 (月)	<u>商品試食と商品のネーミング議論</u> ・「大根の葉蒸しパン」の試食 ・「昆布の根元そうめん」「しいたけの軸ハンバーグ」のパッケージお披露目 ・「大根の葉蒸しパン」のパッケージデザイン案をチームで議論し発表 ・3商品のの商品名アイデア出し	・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒
9月12日 (月) ★次回授業	<u>商品製造メーカーへのオンライン質問とマーケティングプラン議論</u> ・フードロスが生まれる背景や食の流通プロセスについて講義 ・「しいたけの軸ハンバーグ」「大根の葉蒸しパン」製造メーカー担当者へオンライン質問 ・商品販売のマーケティングプランをチームで議論	・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒
9月25日 (日)	<u>文化祭でテストマーケティング</u> 青稜中学高等学校の文化祭「青稜祭」にブース出展。 来場者にサンプル品を試食、人気投票をしてもらう。 <u>【青稜祭概要】</u> 青稜祭一般公開日程：9月25日（日）10:00～15:00 ＊ブース出展日時：9月25日（日）12:00～14:00	・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒 ・文化祭来場家族
10月3日 (月)	<u>商品完成お披露目会</u> ・完成した3商品のお披露目 ・「昆布の根元そうめん」の昆布の根元を手配している漁師の方と、そうめんの製造メーカー担当者へオンライン質問 ・チームごと、マーケティングプランを発表し投票。優勝チームを決定	・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒

*インタビュー可能者について

青田泰明（青稜中学校・高等学校校長）

長谷川在佑（日本料理「傳」料理長）

東海林園子（オイシックス・ラ・大地 執行役員 経営企画本部 グリーンプロジェクト所管）

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）