

# 高知商業高等学校 地域実践コースの取り組み サンプラザと共同商品開発「TOSA-GAPAO」

高知商業高等学校 × サンプラザ

## 高知商業高等学校 地域実践コースの紹介

地域とつながり、高知の活性化に取り組んでいます。高知県の問題解決のためのボランティア活動や高知県の企業と商品開発をしています。商品開発の取り組みでは、販売促進活動、販売実習、イベント活動を企画立案しています。また、このような社会貢献活動を通して、地域と人、企業と企業をつなぐことを目的として活動をしています。



## 商品開発の取り組みについて

2年生から、商品の案をクラス内で考え、サンプラザ様にプレゼンテーションをしました。何度も話し合いを重ね、クラスでブラッシュアップし、再提案しました。商品の試食を繰り返し、少しでも美味しいガパオライスとなるように改善に取り組みました。



## なぜ「TOSA-GAPAO」を開発したのか

高知県の食材を多く使用することで、地産地消をし、消費量を上げ、生産者の所得向上を目的として開発に取り組みました。まず商品を開発する上で、過去の先輩方が開発していない種類の商品を作ろうと考えました。そこで、高知県さんの食材を使用した「丼」スタイルの商品を作ることにしました。その中で、今、日本では流行しているガパオライスが目にとまりました。このガパオライスを高知県の食材をふんだんに活用して作ることで、高知県産の食材やタイ料理を多くの人に知ってもらいたいと思い、開発しました。

## 「TOSA-GAPAO」の紹介

高知県産の食材をふんだんに使用した商品です。高知県産のコシヒカリ、パプリカ、四万十鶏を使用し、しょうゆベースの甘辛いタレで仕上げています。また、ご飯には高知県の文化であるカツオの生利節と高知県南国市産のグアバ茶を混ぜ込み、もちりとした食感に仕上げました。この商品を食べただくことで、タイ料理を高知県産の食材でお召し上がりいただきます。



## 「土佐食1グランプリ」「サンプラザ塚ノ原店」での販売実習

令和3年3月に高知駅前広場で行われた「第12回土佐の食1グランプリ」そしてサンプラザ塚ノ原店にて、生徒たちが店舗に立って販売実習を行いました。「第12回土佐の食1グランプリ」では来場者の投票で第1位となる「最優秀賞」を獲得することができました！



## 「お弁当お惣菜大賞 2022 タイベトナム料理部門」にて「全国最優秀賞」

商品の改良を続け、満を持してエントリーしたデリカテッセン・トレードショー主催「お弁当お惣菜大賞 2022 タイベトナム料理部門」で全国3,116点の商品の中から、第1位となる「最優秀賞」を受賞する快挙を成し遂げました。また、最優秀賞受賞を記念してサンプラザ全店にて「TOSA-GAPAO」を販売。高知市長への表敬訪問も行いました。そして、これまでの活動の利益を高知県の食育活動に充ててもらうため、高知県社会福祉協議会様に寄贈しました。

