

2026年5月25日 株式会社にしはらグループ

## 高校生のアイデアを地域企業が“販売”まで実現 静岡の産学連携、3年目の新商品が誕生

～第三回野菜餃子レシピコンテスト大賞作、田方農業高校生考案の創作餃子が6月1日デビュー～

株式会社にしはらグループ（本社：静岡県三島市、代表取締役社長：西原洋平）は、「第三回 静岡県 高校生野菜餃子レシピコンテスト」で大賞を受賞した、静岡県立田方農業高等学校3年・八賀天美さん考案のレシピを商品化し、新商品「ドライトマトとバジル香る うまみコンボ餃子」として2026年6月1日（月）より販売を開始します。



高校生のアイデアが地元企業の手で実際の商品として店頭に並ぶこの取り組みは、今年で3年目を迎えます。地域の高校生の探究学習と地元企業の連携が、年を追うごとに地域に根づいてきました。

### 高校生の探究学習を、地域企業が「販売」まで実現

本コンテストは、静岡県が推進する「野菜マシマシプロジェクト」の一環として、静岡県・静岡県教育委員会の後援のもと、にしはらグループが開催している取り組みです。高校生ならではの自由な発想と地産地消をテーマに、静岡県産野菜を活用したオリジナル餃子レシピを募集しています。

この取り組みの背景には、静岡県の健康課題があります。県内では脳血管疾患の割合が全国平均を上回っており、介護が必要となった主な原因の上位を占めています。その予防的アプローチとして、余分なナトリウムの排出を助けるカリウムを多く含む野菜の摂取量を増やすことが重視されています。コンテストは、こうした健康課題の解決を高校生の視点から考える、産学官連携の食育の場として始まりました。

第1回・第2回でも、摘果みかんやスマート農業施設で栽培した野菜を使ったレシピなど、高校生らしい着想の作品が大賞に選ばれ、いずれも一番亭ブランドの商品として実際に販売されてきました。3回目となる今回も、こうした「考えて終わり」ではなく「販売まで実現する」流れが受け継がれています。

## ドライトマトとバジルが香る、農業高校生ならではの創作餃子



今回商品化された「ドライトマトとバジル香る うまみコンボ餃子」は、ドライトマトの旨味と、爽やかなバジルの香りを掛け合わせた創作餃子です。セロリやバジルといった餃子では珍しい洋風食材を取り入れ、これまでにない風味と香りを楽しめるよう工夫されています。

特徴は、乾燥させることで旨味と甘みを凝縮したドライトマトの使用です。具材に深みとコクを加えながらも重すぎず、さっぱりと食べやすい味わいに仕上げました。野菜をたっぷり使い、おいしく食べながら栄養も摂れる、農業高校生ならではの自信作です。

開発時には、田方農業高校の生徒が校内の設備を使ってドライトマトを自家加工したほか、調理で出たミニトマトの絞り汁までタレに活かす工夫が高く評価されました。そのアイデアをもとに、トマトの風味を存分に楽しめる商品として仕上げています。

## ここがポイント

- 「第三回 静岡県 高校生野菜餃子レシピコンテスト」大賞受賞レシピを商品化
- 田方農業高校の生徒が、校内の設備を使って加工したドライトマトで試作
- 静岡県産野菜を活用した“地産地消型”のオリジナル商品
- 高校生の探究学習の成果を、地域企業が実際の販売まで実現
- 3年続く「産学連携×食育×地域活性」の取り組み
- 静岡県・静岡県教育委員会の後援
- 一番亭ブランドの冷凍餃子無人販売所・自動販売機で期間限定販売予定
- 静岡県は厚生労働省の令和4年データ（令和6年12月公表）に基づく健康寿命で、男女ともに全国1位

## 商品「ドライトマトとバジル香る うまみコンボ餃子」について

この餃子は、地元・静岡県産の食材をたっぷり使い、野菜それぞれの良さを生かして掛け合わせた一品です。セロリやバジルなど餃子では珍しい洋風食材を取り入れ、これまでにない風味と香りを楽しめるよう工夫しました。

さらに、ドライトマトを使用。乾燥させることで旨味と甘みを凝縮し、具材に深みとコクを加えています。やみつきになるのに重すぎず、さっぱり食べやすい味わい。野菜もたっぷりで、おいしく食べながらしっかり栄養も摂れる、農業高校生ならではの自信作です。

※開発時には、農業高校ならではの発想でドライトマトを使用し、調理で出たミニトマトの絞り汁まで活かす工夫が評価されました。そのアイデアをもとに、トマトの風味を楽しめる商品として仕上げています



余さず美味しい!オリジナルタレの作り方

<b>【材料】</b>			
ミニトマトの絞り汁	小さじ1	★オリーブオイル	小さじ2強
★クetchup	小さじ1/2	★ブラックペッパー	たっぷり
★醤油	小さじ2弱	バジル	少々
★酢	小さじ2弱		

**【作り方】**  
①餃子を作る時に残ったトマトの絞り汁に★を混ぜる。  
仕上げにちぎったバジルを加える。



### 開発秘話

この餃子は、地元・静岡県産の食材をたっぷり使い、野菜それぞれの良さを生かして掛け合わせ一品です。セロリやバジルなど餃子では珍しい洋風食材を取り入れ、これまでにない風味と香りを楽しめるよう工夫しました。さらに、農業高校だからこそ作れる自家製ドライトマトを使用。乾燥させることで旨味と甘みを凝縮し、具材に深みとコクを加えています。ミニトマトの絞り汁はタレに活用し、無駄なくおいさを引き出しました。やみつきになるのに重すぎず、さっぱり食べやすい味わい。野菜もたっぷり、おいしく食べながらしっかり栄養も摂れる、農業高校生ならではの自信作です。



## 【販売概要】

商品名：ドライトマトとバジル香る うまみコンボ餃子  
 発売日：2026年6月1日（月）  
 内容量：21個入り  
 販売価格：税込1,000円  
 販売場所：一番亭冷凍餃子自動販売機（にしはらグループ本部）/一番亭冷凍餃子自動販売機（かつ銀静岡SBS通り店）/一番亭 冷凍餃子無人販売店 沼津店/一番亭 冷凍餃子無人販売店 富士宮阿幸地店

### 会社概要

会社名：株式会社にしはらグループ 代表者：代表取締役社長 西原洋平  
 設立：昭和26年7月 資本金：4,800万円 所在地：静岡県三島市富田町3-30

### お問い合わせ先

株式会社にしはらグループ 担当：西原 TEL：055-976-3000  
 ホットライン：080-4795-5641 メール：nishiharagroup@gmail.com