

# 山椒を使った商品開発

～中部山岳エリアの特産品を使った商品開発に向けて～



飛騨高山高校 商業研究部



# これまでの商業研究部の活動







# 飛騨山椒を選んだ理由

飛騨山椒を日本全国に広めたい！

多くの人に山椒の魅力を  
知ってもらいたい！

# 山椒で商品開発！



# 山椒の商品



山椒茶漬け

Sansho-chazuke



山椒粉

Sansho Powder



山椒みそ

Sanshomiso



山椒醤油

Sanshoshoyu

# 山椒についての学習した内容のまとめ

## 活用方法

- ・料理のうえにかける
- ・素材に混ぜ合わせる
- ・味噌や醤油にする
- ・こってりしたものをさっぱりとさせる

## 商品化されているもの

- ・ソフトクリーム
- ・シフォンケーキ
- ・味噌・マヨネーズ等の調味料
- ・佃煮・お茶漬け
- ・のり・焼肉のたれ・山椒七味

## 味・特徴

- ・舌がしびれるように辛い

## 効能

- ・サンショオールという成分が整腸作用や内臓粘膜強化に効果的
- ・辛み成分が発汗作用による代謝の改善、脳の活性化を図る



# 飛騨山椒様 見学会



山椒の醤油

山椒の塩

山椒の佃煮

山椒の実





# 飛騨山椒を見学して





フェラドン



## 飛騨のサンショウの特長とはどんなもの？

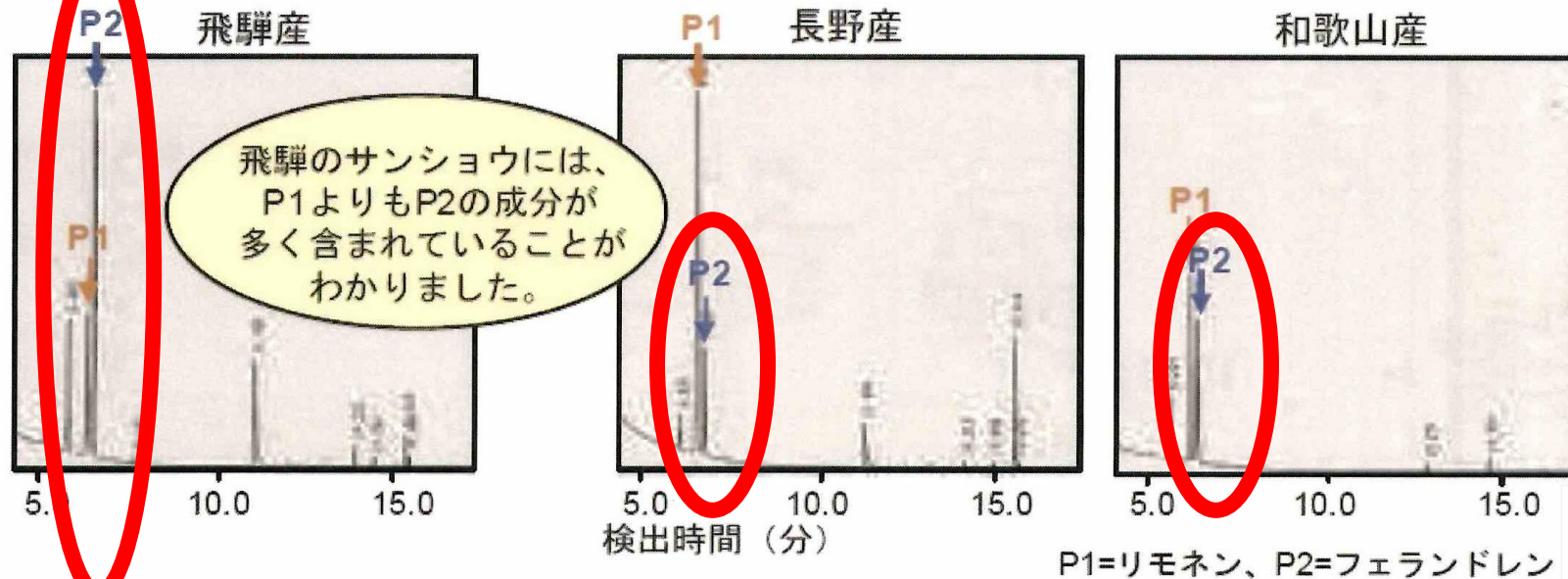
### その1 この地域ならではの優良系統！・・・そのわけは？

飛騨のサンショウは、代々にわたってこの地域に自生する香りの強い個体を選抜し、接ぎ木によって増殖されました。ですから、この地域独自の優良系統だといえます。

### その2 香りの持ちがよい、そして、地域独特の香り成分構成が！？

飛騨のサンショウは、収穫から一年経っても香りが衰えないといわれています。

### ガスクロマトグラフィーによるサンショウの香り成分分析の結果



P1とP2の比率の違いが飛騨のサンショウの品質特性を表していると考えられました

フェランドラン：ペパーミント様でわずかに柑橘系の香りを帯びるとれる

出典) 岐阜県森林研究所 中島美幸・坂井至通







# 飛騨山椒の特徴

- ◎一房ずつ手作業で収穫
- ◎陰干し・天日干しに時間をかける
- ◎香り・辛さ・痺れのバランスの良さ
- ◎柑橘系の香りが強い
- ◎ミシュランにも掲載されている  
名店でも使用されている



天日干しの様子

私たちの力で  
飛騨山椒の  
魅力を最大限に  
生かしたい！！





# 飛騨山椒と味噌の相性 抜群！！



# 井之廣製菓舗様の味噌煎餅

山椒と味噌煎餅のコラボに決定！





# 味噌煎餅と山椒チョコレート コラボ商品の研究！！





# ★試食会行って★

アイデアが面白く、山椒とチョコレートの相性が良い

山椒が強いので、もう少しマイルドにするとよい

インパクトのあるデザインがあるとよい

チョコレートの甘味をもう少し抑えるとよい

チョコレートと七味山椒のバランスがよい

チョコレートの塩入は、甘しょっぱくてよい

ホワイトチョコを着色したら可愛い（ピンクなど）

抹茶のチョコレート、ナッツ系、枝豆などを使って山椒の葉に見立てる

ホワイトチョコレートは見た目が良い

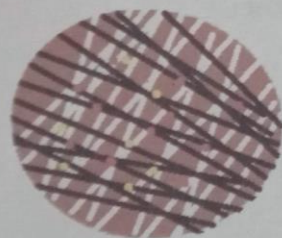


# ★提案★



- ①七味山椒を使用する。
- ②チョコレートにコーティングする
- ③ブラックチョコ・ホワイトチョコの両方を使用する。
- ④山椒の量を減らす。
- ⑤インパクトのあるデザインを考える

3. デザインの検討  
部内でお煎餅の



ブラックチョコとホワイト  
チョコを交互にかける。  
七味山椒を最後にかける



ブラックチョコを下地に  
し、ホワイトチョコをマー  
ブル上にのせる。  
七味山椒を最後にかける



ブラックチョコを下地にし、ホワ  
イトチョコをのせ、緑(抹茶チョコ  
)で山椒の葉をデザインする。  
七味山椒を最後にかける

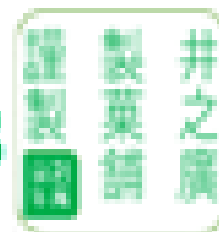
マーブル柄に決定！





飛騨山椒入り味噌煎餅

Mountain Peppers  
Miso wheat Crackers





# 飛騨山椒 × 井之廣製菓舗 × 飛騨高山高校商業研究部



私たち飛騨高山高校商業研究部では、地元飛騨高山の活性化を目標とし活動に取り組んでいます。今年度は、飛騨山椒様と井之廣製菓舗様のご協力のもと、新たな商品開発を目指し研究に動んできました。中部山岳エリア内の特産品である飛騨山椒と、飛騨古川の老舗製菓店である井之廣製菓舗様の味噌煎餅を生かした「飛騨山椒入りチョコレート味噌煎餅」が完成しました。山椒の風味とチョコレートのかかった味噌煎餅の相性がとてもよい仕上がりになっています。文化祭で販売しますので、ぜひご賞味ください。



# 飛騨山椒 × 井之廣製菓舗 飛騨高山高校商業研究部

私たち飛騨高山高校商業研究部では、地元飛騨の活性化を目標とし活動に取り組んでいます。今年度は、飛騨山椒様と井之廣製菓舗様のご協力のもと、新たな商品開発を目指し研究に動んできました。その結果、中部山岳エリア内の特産品である飛騨山椒と、飛騨古川の老舗製菓店である井之廣製菓舗様の味噌煎餅を生かした「飛騨山椒入りチョコレート味噌煎餅」が完成しました。山椒の風味とチョコレートのかかった味噌煎餅の相性がとてもよい仕上がりになっています。文化祭で販売しますので、ぜひご賞味ください。



- 飛騨山椒の特徴は・・・
- ★一房ずつ手作業で収穫！
  - ★陰干しと天日干しに時間をかける！
  - ★香り・辛さ・しびれのバランスが最高！
  - ★柑橘系の香りが強い！

一他の山椒よりも優れた商品



井之廣製菓舗

味噌煎餅



飛騨山椒



今後は、井之廣製菓舗様と飛騨山椒様の協力のもと、新たな商品の開発・研究を進めていきました。山椒の魅力が最大限に引き出せるように、部で一丸となり新しい山椒の味噌煎餅の商品開発を実現し、文化祭で販売できることをとてもうれしく思っています。たくさんの方にこの商品を知ってもらうために、今後はPR活動に取り組んでいきます。



# 山椒入りチョコレート味噌煎餅完成！！

岐阜新聞 2021年10月23日付 飛騨A

## 飛騨高山高生、地元食品会社と協力

### サンショウ風味 独特味噌煎餅



## 香りと辛さ工夫 26、27日の文化祭で販売

同部は1、2年生の7人が所属しており、活動の一つとして地域にある素材を使い、新しい産物を作り出す取り組みを進めている。一昨年には、ヤマブドウを使ったプリンを同市の会社とともに作った。

今回は、同市の奥飛騨温泉郷にある「飛騨山椒」が手掛ける飛騨山椒と、飛騨市古川町の「井之廣製菓舗」が長年作る味噌煎餅の持ち味に生徒らが工夫を施し、独自の味噌煎餅に仕上げた。

味噌煎餅に塗るチョコレートに飛騨山椒を組み合わせることで、味噌煎餅の風味にチョコレートの甘さとサンショウの爽やかな香りやピリっとした味わいが加わった。チョコレートの意匠も井之廣製菓舗の人たちと考え、マーブル模様とした。

部長で2年生の前田怜央菜さんは「おいしくて食べやすいよう、使うサンショウの量を調整した。多くの手助けで出来上がった味噌煎餅を味わってほしい」と話す。

飛騨山椒を加えた味噌煎餅を手にする飛騨高山高校商業研究部の生徒たち。飛騨市古川町、井之廣製菓舗

高山市の飛騨高山高校商業研究部の生徒たちが、飛騨地域特産のサンショウが入ったチョコレートをつまみながら、味噌煎餅を開発した。高山市奥飛騨温泉郷村上でサンショウの生産加工を手掛ける「飛騨山椒」と、飛騨市古川町の味

噌煎餅メーカー「井之廣製菓舗」が協力。二十六、二十七日に同校岡本キャンパスで開かれる文化祭で、試験的に販売する。文化祭は新型コロナウイルス対策として、参加者を生徒のみとしている。

商品は、丸い味噌煎餅の

## サンショウピリリ 味噌煎餅

飛騨高山高生が開発、文化祭で販売へ



井之廣製菓舗などと共同して味噌煎餅を開発した生徒ら＝飛騨市古川町で

中央にチョコレートとを配置。サンショウ入りのブラックチョコとホワイトチョコでマーブル模様を描き、まぶした七味が、味だけでなく見た目でもアクセントをつけている。

同校商業研究部は昨年から、飛騨山椒のサンショウを使った商品開発に取り組みしており、味噌と相性がいことから井之廣製菓舗が協力することになった。今年の夏前に商品開発を開始。サンショウは微妙な量でも味が大きく変わることから、試作を繰り返しては関係者で試食を繰り返し、味加減を調整した。

十五日には生徒四人が、完成した商品を見に井之廣製菓舗を訪問した。生徒たちは商品の出来栄に「はあ」とうっとり。同部の前田怜央菜部長（こ）は「ず



# 山椒入りチョコレート味噌煎餅 160円にて販売しています！！

中部山岳エリア

飛 騨 山 椒

×

味噌煎餅本舗

井 之 廣 製 菓 舗

×

飛騨高山高校

商 業 研 究 部

**160円**

飛騨山椒入りチョコレート味噌煎餅





期間限定

高山プリン亭

×

飛騨高山高校  
商業研究部

¥450



# 高山プリン亭様との 共同開発

40個数量限定

「雪国ふどう」

価格¥450

山椒乾燥所

ここに文字を入力



飛騨山椒 × 井之廣製菓舗  
× 飛騨高山高校商業研究部