

専門学校生のアイデアを商品化

大阪調理製菓専門学校×カリフォルニアプルーン×泉州黄玉葱「吉見早生」 2025年3月11日「プルたま生ふりかけ」がお披露目されます

1883年創業 大阪の老舗メーカー「和田萬」が製造を担当



学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校（本部：大阪府泉大津市、理事長：村川秀夫）は、カリフォルニアプルーン協会（日本事務所：東京都港区、代表：リー・ソンファ）並びに大阪府泉南郡田尻町（町長：栗山美政）とともにグローバルな学びを取り入れた産官学連携授業を展開。そこで開発された学生のアイデアを、株式会社和田萬（本社：大阪府大阪市、代表：和田武大）が商品化いたしましたことをお知らせいたします。

米国農務省 農産物貿易事務所 (ATO) 「ちこそう USA」

学校法人村川学園では、2021年4月より、大阪・泉州地域を美食の街へとリブランドしていくプロジェクト「泉州美食 EXPO」を立ち上げ、大阪・泉州地域の市町と連携協定を締結し、大阪調理製菓専門学校の学生による地産地消の商品開発など数多くを手がけてきました。そしてさらに視野を広げ世界で活躍する人材を育成するべく、米国農務省 農産物貿易事務所 (ATO) とタッグを組み、2022年10月から「大阪もん×ちこそう USA」をテーマにした商品開発授業を取り入れてまいりました。今回はその第5弾として、泉州玉葱栽培の発祥地である大阪府田尻町産の「吉見早生」と、カリフォルニア州農務局の管轄のもと豊かな自然と太陽の恵みで育まれた「カリフォルニアプルーン」を使った商品開発を行いました。テーマを「ドレッシング」と定め、大阪調理製菓専門学校ならびに大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA に所属する、調理総合本科2年生の学生が商品開発に挑みました。



(左) (右) 2024年5月14日(火) 大阪調理製菓専門学校にて、レシピコンテストの様子

決勝戦の舞台は2024年5月「大阪産(もん)マルシェ」

2024年5月26日(日)、グランフロント大阪で行われた「大阪産(もん)マルシェ」のステージイベントにて決勝戦が行われました。審査員には、米国農務省 農産物貿易事務所(ATO)大阪所長(当時)アレックス・ブランバーグ氏のほか、吉村洋文大阪府知事、タレントのハイヒールモモコ氏を迎え、多くの観客が見守る中盛大に行われ、見事1位の作品が選ばれました。選ばれたのは、ドレッシングを和風に仕立てた「ふりかけ」。大阪調理製菓専門学校の学生が開発したアイデアでした。



(左) 2024年5月26日(日)「大阪産(もん)マルシェ」の様子。左から、学生、吉村府知事、アレックス氏、ハイヒールモモコ氏。
(右) 実際に提供されたメニュー。白ご飯に「プルたま生ふりかけ」をトッピングして提供。使用しているふりかけは開発当時のもの。

商品「プルたま生ふりかけ」について

カリフォルニアプルーン、素揚げした黄玉葱のほか、ちりめんじゃこ、塩昆布、そしてごまを使いました。ダイス状にカットされたカリフォルニアプルーンの甘味と、大阪・泉州産食材の自然な塩味がマリアージュする「生ふりかけ」を是非お楽しみください。熱々の白ご飯やおにぎりにはもちろん、野菜サラダやおひたし、冷奴、パスタのトッピングなどもお勧めです。

今後の展開

2025年3月11日（火）AM10：00～、東京ビッグサイトで開催されるFOODEX JAPAN 2025（第50回国際食品・飲料展）会場内「アメリカパビリオン」にてお披露目いたします。ご試食が可能です。

販売については、2025年5月18日（日）予定「田尻漁港 日曜朝市」会場にて行われる『泉州黄たまねぎ祭』にて解禁予定です（開催日時は予定です。詳しくは町のホームページをご覧ください）。

- 内容量 25g/1袋あたり
- 販売価格 未定

尚、2025年5月初旬に収穫する吉見早生を使って販売分を製造いたします。販売に関する詳細は今後本校のホームページ等でお知らせしてまいります。

学校法人村川学園について

1983年 学校法人村川学園 設置（大阪府泉大津市）。

同年、大阪府学校法人立の第一号の調理師学校として現：大阪調理製菓専門学校を開校。

現在は、調理師・製菓衛生師を養成する専門学校を大阪に2校、東京に2校展開するなど5校1園を運営する。

- 大阪調理製菓専門学校（大阪府泉大津市）
- 大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA（大阪市北区）
- 山手調理製菓専門学校（東京都渋谷区）
- 東京山手調理師専門学校（東京都世田谷区）
- 大阪健康ほいく専門学校（大阪府泉大津市）
- 幼保連携型すこやか認定こども園（大阪府泉大津市）



学生コメント

ブルーと玉ねぎというテーマに、初めは洋風のタルタルソースなどで試行錯誤した結果、より素材の風味を引き出すことができる「ふりかけ」にたどり着きました。今回、実際に商品化して頂けることになりとても感慨深い思いです。それぞれの分野で活躍されている方々とお話し、「商品化して販売」するには何か月もの議論やテストを重ねるなど多くの問題をクリアしていく難しさを経験することができました。このような機会を頂き、米国農務省の皆様、カリフォルニアブルー協会の皆様、田尻町の皆様、そして工場見学もさせて頂いた和田萬様、ありがとうございました。



（写真）決勝戦後、帰校し、カリフォルニアブルー協会から賞品として授与されたトロフィーケーキを囲んだ開発チームの学生

ご紹介（順不同）

- ・米国農務省 農産物貿易事務所（ATO）



アメリカ産の農林水産品の輸出拡大と販売促進を目的にアメリカの輸出企業及び貿易振興団体と協力して活動をしています。東京の在日米国大使館及び在大阪・神戸米国総領事館内の二ヶ所に事務所を設置。

運用する「ごちそう USA」公式 Instagram ではアメリカの農産物や食文化に関する情報をしています。

- ・カリフォルニアプルーン協会

米国カリフォルニア州政府食品農務局直轄の公的機関として全てのカリフォルニアプルーン生産者、加工業者を代表するカリフォルニアプルーン協会。世界最先端の栽培技術、生産者たちの丹精と愛情の結晶であるカリフォルニア産プルーンは、栄養たっぷりのプレミアムな果物です。



- ・大阪府泉南郡田尻町



関西国際空港が目に見える人口 8,000 人ほどで面積 5.6 km²の小さな町。今ではまぼろしのたまねぎと称される『吉見早生』は、球形は扁平で水分を多く含むため日持ちはしませんが、肉質は柔らかく甘みが強い逸品で、なにわの伝統野菜の一つとなっています。漁港もあり海産物も豊富です。田尻町マスコットキャラクター“たじりっち”も黄玉葱を PR しています。

- ・株式会社和田萬

創業 1883 年（明治 16 年）のごま専門メーカー。
国産ごま取り扱いシェア日本一。
本社・大阪市北区菅原町 9-5
工場・大阪府八尾市老原 7-97 他に第二工場あり。
自家焙煎したごまを使用しています。



【お問い合わせ】

学校法人村川学園 法人本部

住所：大阪府泉大津市東豊中町 3-1-15 電話：0725-41-4330

担当：空閑（くが） kuga@mgsc.jp