



PLANNING
HOKKOH

イベント・映像・サインのトータルプロデュース
イベント・映像・サインのことならなんでもお気軽にご相談ください。

株式会社プランニング・ホッコー
TEL 011-780-5577(代) FAX 011-780-5588
〒007-0805 札幌市東区東苗穂5条1丁目6番33号
URL <http://www.p-hokkoh.co.jp>



水と生きる
SUNTORY

表彰・記念品専門店
株式会社オリジナルHOTTA

札幌保健医療大学
Sapporo University of Health Sciences



昭和交通株式会社

道路工業株式会社

北海道エネルギー株式会社

北海道情報大学

株式会社丸高青果



信頼と技術で時代を創造する
株式会社 村田塗料店



雪印メグミルク

主催／高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会

協力／生活協同組合コープさっぽろ・北海道テレビ放送株式会社・市立札幌啓北商業高等学校

協賛／北海道中央バス株式会社・サントリーフーズ株式会社・北海道コカ・コーラボトリング株式会社・北海道物流開発株式会社・株式会社プランニング・ホッコー・株式会社オリジナルHOTTA・札幌保健医療大学・昭和交通株式会社・道路工業株式会社・北海道エネルギー株式会社・北海道情報大学・株式会社丸高青果・株式会社村田塗料店・雪印メグミルク株式会社

後援／北海道・北海道教育委員会・札幌市教育委員会

●コープさっぽろの取り組みは、組合員さんのご利用や参加によって「北海道の社会貢献」につながっています。組合員さんならどなたでも取り組みにご参加いただけます。

●COOP CYCL(コープサイクル)は北海道のくらしを豊かにするコープさっぽろの社会貢献活動を紹介しています。



coop
CYCL

2023年10月発行

第11回

高校生

チャレンジグルメ コンテスト

in HOKKAIDO

2023年10月7日(土)9:30~16:00

高校生が自らメニューを考案し、調理して、販売する「創作メニュー」コンテスト!
地元食材を生かし、地元の大人たちと協力して開発するオリジナル料理が勢ぞろい!
第11回となる今年は、11校12チームがファイナルへ進出!

チャレンジグルメ 検索 <https://h-challcon.org/>

最新情報は
ココからチェック!



北海道穂別高等学校(teamS)



北海道穂別高等学校(teamD)



北海道士幌高等学校



北海道登別青嶺高等学校



北海道静内農業高等学校



北海道石狩翔陽高等学校



北海道霧多布高等学校



北海道富良野綠峰高等学校



北海道帯広農業高等学校



北海道南富良野高等学校



北海道中標津農業高等学校



北海道登別明日中等教育学校

つなぐ
COOP
SAPPORO

※順不同

全道の高校生が腕を振るう 創作メニューコンテスト

「高校生チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO」は、高校生が学校内だけでなく学校外にも学びを求め、地元食材を生かしたオリジナル商品を、地元企業との協力関係を築きながら開発し、その成果をコンテスト形式で発表するものです。単においしさを競うのではなく、地元の人や企業と連携しながら一つの商品を作り上げる、そのプロセスを含めて総合的に評価されます。一連の過程で郷土と社会との両方の理解を深める、体験的な学びの行事です。2012年から開始し、過去受賞料理は、地元の給食メニューになったり、地域の特産品として販売をした例などもあります。昨年の第10回大会は、北海道静内農業高等学校『日高昆布香る 新ひだか ライスワッフル(ビビンバ風)』がチャレンジグルメ大賞(北海道知事賞)を受賞しました。



第10回大会(2022年)大賞受賞の静内農業高校の皆さん

実行委員会会長より

2023年度がスタートし、早くも折り返しの時期となりました。まだ油断できないとはいっても、ここ数年、国内外で猛威を振るった新型コロナウイルスから解放される兆しがみえ、高校生の皆さんの学校生活も「平常」を取り戻しつつあることでしょう。この度、第11回目を迎える高校生チャレンジグルメコンテストも同様、コロナ渦による多くの制約の中から本来の姿を取り戻す第一歩を踏み出こととしました。

本コンテストは、高校生の皆さんのが日頃の活動の成果として生まれたアイデア満載、おいしさたっぷりの商品でお互いに競い合うことにとどまらず、出場校の皆さんのが相互に交流し、親睦を深めることで良き思い出をつくることができるよう企画、準備してきました。これまで多くの先輩たちが地域の方々と連携し、地域資源の発掘・活用、地域の元気づくりを目指してチャレンジされた精神を受け継ぎ、未来に向かって大きく前進する機会となりますことを期待しています。

本コンテストの開催にあたり、出場校の皆さんのご健闘をお祈りするとともに、温かいご支援、ご協力を賜りました団体、企業、関係者の皆様に心から感謝申しあげ、実行委員会会長の挨拶とさせていただきます。



高校生
チャレンジグルメコンテスト
実行委員会
会長

荒川 義人
(札幌保健医療大学 客員教授)

審査員

実行委員長

荒川 義人

札幌保健医療大学
客員教授

審査委員長

萬谷 利久子

北海道6次産業化地域プランナー
野菜ソムリエ上級プロ

特別審査員

下國 伸

料理人
CHEF-1グランプリ初代王者

佐藤 麻美

フリーアナウンサー
野菜ソムリエプロ

審査員

宮澤 一

北海道高等学校長協会 会長
北海道札幌南高等学校 校長

真木 雅史

北海道テレビ放送株式会社
営業局 営業部長

岩本 秀文

コープさっぽろ
商品本部デリカ部 部長

※順不同・敬称略

ファイナリスト

北海道穂別高等学校

北海道士幌高等学校

北海道登別青嶺高等学校

北海道静内農業高等学校

北海道石狩翔陽高等学校

北海道霧多布高等学校

北海道富良野綠峰高等学校

北海道帯広農業高等学校

北海道南富良野高等学校

北海道中標津農業高等学校

北海道登別明日中等教育学校

※順不同



表彰内容

チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞)

総合的に最も優れたチーム

チャレンジグルメ準大賞

大賞に次ぐ、総合的に優れたチーム

味の匠賞

外観も含め、
最も優れた食味と評価されたチーム

わがまち発信賞

地域の伝統食材や食文化との融合をはかり
地元の企業と連携できたチーム

商品企画賞 (コープさっぽろ賞・HTB賞)

一般販売を仮定、
各見地から商品価値を評価できるチーム

北海道穂別高等学校

(チーム名) 穂別高校 teamS

パンプキン・スノーボールクッキー

〈使用したご当地食材〉

かぼちゃ

令和4年度の3年生が行った、総合的な探究の時間「穂別の活性化を考えるプロジェクト」の中で、むかわ町穂別地区特産のかぼちゃに規格外品が多く廃棄されていることを知り、食べやすいスイーツに加工して販売することで、フードロス削減への貢献と農家さんの収入アップ、さらに野菜スイーツで野菜不足を解消しようという発表を行いました。穂別総合支所



でも規格外野菜の使い道を模索し、かぼちゃペーストを作っていたため、令和5年度の3年生が継続研究として、かぼちゃスイーツの商品開発を行うことになり、考えだした商品です。「スイーツで健康に!」をコンセプトに、穂別特産のかぼちゃで作ったかぼちゃペーストを使用しました。さらに、卵と小麦粉を使わず、卵と小麦アレルギーの人も一緒に楽しめるスイーツを目指しました。



緑黄色大福

〈使用したご当地食材〉

かぼちゃ ほうれん草

令和4年度の3年生が行った、総合的な探究の時間「穂別の活性化を考えるプロジェクト」の中で、むかわ町穂別地区特産のかぼちゃに規格外品が多く廃棄されていることを知り、食べやすいスイーツに加工して販売することで、フードロス削減への貢献と農家さんの収入アップ、さらに野菜スイーツで野菜不足を解消しようという発表を行いました。穂別総合支所でも規格外野菜の使い道を模索し、かぼちゃペーストを作っていたため、令和5年度の3年生が継続研究として、かぼちゃスイーツの商品開発を行うことになり、考えだした商品です。「スイーツで健康に!」をコンセプトに、穂別特産のかぼちゃで作ったかぼちゃペーストとほうれん草を使用し、野菜不足や栄養不足を補えるスイーツを考案しました。さらに、卵と小麦粉を使わず、卵と小麦アレルギーの人も一緒に楽しめるスイーツを目指しました。



エゾシカ肉と十勝産野菜のライスペーパー巻き ~タコスミート風~

〈使用したご当地食材〉

エゾシカ肉 アスパラガス にんにく にんにくの芽 玉ねぎ じゃがいも シーベリー

私たちは食肉としての消費量があまり高くないエゾシカ肉の魅力を地元地域に広める活動を令和2年度からスタートさせました。この活動でシカ肉のカレーを開発した経緯から、シカ肉とスパイスの相性の良さに着目し、士幌町獣友会の協力のもと獲れたシカ肉を使い、トマトとクミン、チリパウダーで味付けしタコス



ミート風に仕上げました。エゾシカ肉は上士幌町のタカの巣農林さんに解体していただき、新鮮なまま冷凍したものを使っています。ひき肉にすることできまざまな部位を無駄なく使うことができます。また士幌町の特産品であるじゃがいもと、十勝産のアスパラガスをライスペーパーと大葉で巻き、カラッと揚げました。にんにくは、士幌町の齊藤農園さんの規格外品を使用しました。また商品として出せないにんにくの芽と、アスパラガスの根元をソースにすることで食材を無駄なく食べることができます。北海道でも数少ないシーベリーの产地であることもPRしたいと思い、株式会社CheerSさんから乾燥粉末にしたシーベリーを提供していただきました。生食だと独特の味わいのシーベリーの新しい食べ方も楽しんでください。



JANJAN HELL麺

〈使用したご当地食材〉

登別豚 麺(地元製麺所) うずらの卵 玉ねぎ

登別豚を用いて、地元製麺所と登別B級グルメである「闇魔焼きそばの会」のサポートを受けながら商品開発を進めました。また、地元自治体の登別市から企業連携に向けたサポートも受けることができ、地元協働事業を行っています。



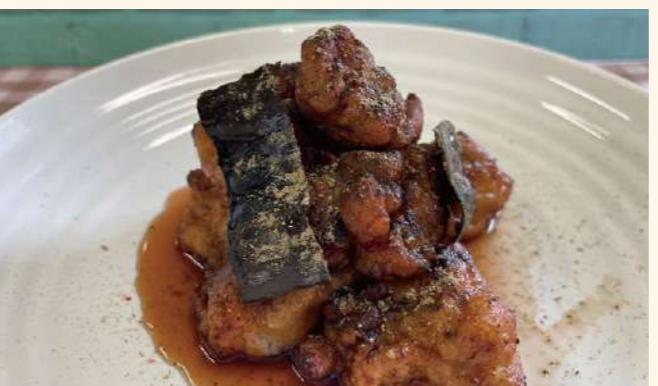
「闇魔焼きそば」の定義を守りながら、味の調整を行うことに苦労しましたが、地元企業の親切なサポートのおかげで完成させることができました。今回作成したジャージャー麺風の「闇魔焼きそば」は、登別豚を用いた餡を炒めた麺にかけて提供するものです。餡は冷凍やレトルト化も可能であり、麺は家庭で炒めることができます。高校生が作るB級グルメをコンセプトに、「闇魔焼きそば」をませそば風にして、辛味を抑えた「闇魔焼きそば」を開発したいと考え、ジャージャー麺風の「闇魔焼きそば」を作りました。辛いものが好きな人は、「闇魔の涙」というラー油をかけるとおいしいやみー。

日高昆布香る ハスカップザンギ

〈使用したご当地食材〉

日高昆布 濃縮昆布だし ハスカップビネガー

だしによし食べてよしの万能昆布と呼ばれる日高昆布をふんだんに使用したうまいたっぷりのザンギです。北海道が生産量100%のハスカップを使用した甘酢ダレでさっぱりといただけます。【ターゲット】お仕事に疲れ、元気を出したい方に!・北海道の郷土料理を味わいたい人に!【コンセプト】昆布の香り



を楽しめる商品・高たんぱく、低脂質の鶏むね肉とお酢でギルティフリー（罪悪感のない）のザンギ【セールスポイント】①郷土料理のザンギに北海道が生産量100%の日高昆布とハスカップを使用しました。②特製昆布ブラン液に漬け、1日吸水させることで、冷めてもジューシーさを保てるように工夫しました。③塩こうじを加えているのでタンパク質分解酵素の働きでお肉が軟らかくなるようにしました。④味付けは、北海道みそベースの調味液と日高昆布粉末で、うま味が濃縮されています。⑤ザンギに焼き昆布粉末と焼き昆布（アイヌ民族の食文化を参考）を加えることでさらに昆布の風味が味わえます。⑥北海道が生産量100%のハスカップを使用したビネガーを使った特製ダレで北海道の郷土料理であるザンタレも楽しめます。

玄米キッシュ

〈使用したご当地食材〉

はなす たこ 落花生 玄米 薄力粉(きたほなみ) 強力粉(はるよこい) ブルーチーズ

この商品は、石狩産の食材をふんだんに使って作った「玄米キッシュ」です。石狩の食材のおいしさを多くの人に知って欲しいという願いで作りました。どんな時でも片手で手軽に食べられ、玄米を使っているため栄養も豊富です。私たちが玄米キッシュを作ろうと思ったきっかけは、カフェ翠さんのキッシュを



食べて衝撃を受け、再現してみたいと思ったからです。キッシュの生地では太白ごま油を使っていますが、栄養価も高く香りもない味に影響がありません。小麦粉は全て石狩産のものを使っているため、香りがよく糖度が高いのが特徴です。厚田のたこを炊き込みご飯に入れることで、たこのだしが染み込みうまいと食感が足されます。カッテージチーズを最後にのせることでタンパク質やカルシウムがとれ、爽やかな酸味で癖のない軽い風味があります。焼いても色が変わらないので見栄えがよいです。落花生は塩ゆでしたものを使用し、塩味と食感を足しました。はなすの実を乾燥させたドライはなすを散りばめることで、色味が加わり味にもいいアクセントになります。



富良野オムカレーバーガー

〈使用したご当地食材〉

小麦粉 カレールー スマイルボール(玉ねぎ) 富良野和牛 卵 じゃがいも

富良野市のご当地グルメである富良野オムカレーをハンバーガーにしました。開発に協力してくださった企業は、地方創生型エンタメパン屋さんで、カレーパンでも有名な「小麦の奴隸」。食材はパンズが上富良野の興農社さんが生産する小



麦「はるゆたか」、卵は富良野の大西養鶏所さんが生産する「さくらたまご」、牛肉は上富良野の谷口ファームさんが生産する「富良野和牛」、玉ねぎは本校が生産している生



で食べても辛くない「スマイルボール」、カレーについては、本校の園芸科学科で19代続いている「カレンジャー娘」が手がけるカレールーを使用しました。レタスは道内産です。最後に冠名の富良野を使用するために、富良野オムカレー推進協議会の公認をいただきルールに沿って開発しました。富良野が一つのバーガーに詰まった「富良野オムカレーバーガー」。富良野オムカレーと共に、今後、富良野のご当地グルメとして広めていきたいと考えています。ぜひ一度ご賞味ください。

ハマナカレー

〈使用したご当地食材〉

ホッキ つぶ たこ 昆布 牛乳 バター

「ハマナカレー」は浜中町の食材「ホッキ・つぶ・たこ・昆布・牛乳・バター」をふんだんに使用した霧高オリジナルカレーです。浜中町は故モンキー・パンチ先生の故郷もあり、今回のカレーは見た目通りパンチの効いた仕上がりとなっています。昨年度卒業した先輩から受け継ぎ、4ヶ月間試行錯誤し完成さ



せることができました。緑色と黄色は霧多布湿原をモチーフとしています。緑は湿原、黄色は湿原に咲くエゾカンゾウの花をイメージしています。味については、町内の飲食店「寿司ひらの」様に監修していただき、浜中町の食材と和風だしを合わせることにより、まろやかなカレーに仕上がっています。だしで使用した刻み昆布もルーの中に入れて食すことによりSDGsにも繋げています。玉ねぎはみじん切り、にんじん、ほうれん草、セロリがペーストに入っているので、野菜が苦手なお子様もたくさん野菜を摂取することができます。将来的には「ハマナカレー」が町内で商品化されることと、観光客の方に食べていただくことで、霧多布湿原を思い出し、また浜中町に来たくなるようなカレーになることを霧高フードビジネス一同は心から願っております。



十勝をぎゅっと詰め込んだ“あんかぼサンド”

〈使用したご当地食材〉

帯広農業高校産小豆(えりも小豆) 十勝産小麦粉(ゆめちから、きたほなみ) カボチャ サツマイモ

私たちの住む十勝は、食糧自給率1,100%を誇る日本の食糧基地です。原材料を“オール十勝産”にこだわりたい!という想いからメニューを考案しました。サンドイッチの具材は、あんこ、カボチャ、サツマイモ、クリームチーズです。注目していただきたい点は「あんこ」です。原料の小豆は、ASIAGAP認証圃場である本校



で生産し、生徒が手選別した「エリモショウズ」を使用しています。砂糖は「てんさい糖」で、ミネラル成分が多く、他の砂糖と比べてGI値が低く血糖値を穏やかに上昇させる特徴があります。商品化の時期には、カボチャやサツマイモも本校で生産しているものを使用可能ですが、サンドイッチのパンは、超強力小麦「ゆめちから」と中力小麦「きたほなみ」をオリジナルの配合で使用し、ホームベーカリーで焼き上げます。「ゆめちから」は、製パンした際、パンの引きが強くもっちり食感があります。また、中力粉とブレンドすることにより優れた製パン適性を示す特徴があります。また、授業の中で変形したり傷が付き、廃棄される多くの「規格外野菜」の存在を知り、有効活用したいと考え、カボチャの規格外を乾燥させ、粉末にしたものをおもに小麦粉に添加しています。



ヴェニスン ボール
Venison Ball

〈使用したご当地食材〉

南富良野町産エゾ鹿肉(南富フーズ株式会社)



「駆除されるエゾ鹿の命を無駄にしない」をコンセプトとして商品開発を行いました。北海道内ではエゾ鹿の個体数増加により、農林業被害や交通事故の増加、強度の採食・踏み付けによる生態系への影響などが問題となっていることから、エゾ鹿は駆除の対象となっています。害獣として命を奪うだけではなく、その命を活用できることとして、食べやすく・おいしく加工することで、エゾ鹿肉の食品としての認知を高め、需要を増やすことができると考えました。エゾ鹿肉独特のくせが苦手と感じている方や、初めてエゾ鹿肉を食べる方も「これがエゾ鹿肉?」と感じていただけるよう、味付けにひと手間加えました。ポイントは、レモンを皮ごとすりおろして使用したこと、レモンの風味を強調させ爽やかな酸味を出したことです。このレモンがエゾ鹿肉独特のくせを軽減させています。一口サイズのボール状にし、誰でも気軽に食べられるようにしました。お惣菜としても、おやつとしてもお気に召していただけると思います。低脂肪、高たんぱく、鉄分が豊富なエゾ鹿肉を食べやすく・おいしく加工した塩レモン味のVenison Ball(鹿肉ボール)をお召し上がりください。



行者パン

〈使用したご当地食材〉

行者ニンニク 大根 強力粉(春よ恋) ミルキーポーク

私たちが住む中標津町には、日本のでも数少ない行者ニンニクを栽培している井芹さんという農家の方がいます。私たちは井芹さんの元へ訪問しあ話を聞きました。行者ニンニクは冷涼な気候を好み、中標津は栽培に適した地域だそうです。それでも、生育が非常に遅く、8年もかかることを教えていただきました。



しかし、その労力とは裏腹に行者ニンニクは“山菜”的イメージが強く認知度が低いそうです。そこで私たちは、「行者にんにく=中標津町の特産物」であるということを全国に広めたいと考え、行者パンを作ろうと決めました。行者パンの試作当初は、ひき肉を行者ニンニクと炒め、そぼろ風にして包み通常のパンのように焼成する予定でした。しかし焼成で香りが飛んでしまったり、食べた際に具がこぼれてしまったりと問題点が。そこで、ひき肉を餃子のタネのようにこね、こぼれづらしく、油で揚げることで香りやうまみを閉じこめました!また、大きめにカットした大根と色鮮やかな葉も使うことで見た目や食感など最後まで飽きないように工夫しました。中標津町の特産物が一丸となり、行者ニンニクを引き立ててくれています。行者ニンニクの玉手箱。それが行者パンです。



美利用魚の晴れ舞台～乳白色の湯につかり～

〈使用したご当地食材〉

未利用魚(ヒラメ、クロソイ、イシガレイ) のぼりべつ牛乳



私たちが作った料理は、数が少なくて売れない、傷がついていて売れない未利用魚を使用したつみれ入りシチューです。いぶり中央漁協組合様に協力していただき、クロソイ、ヒラメ、イシガレイの3種類の未利用魚を使用し最高のつみれを作り上げました。魚が苦手な人でも食べられるように、しづ味噌を加えて魚独特の臭みを軽減させました。そして未利用魚入りのつみれを最大限に生かしながらもよりおいしく食べてもらうために、のぼりべつ酪農館製造の低温殺菌牛乳のおいしさも引き出せるように小麦粉とバターを使ったホワイトソースのシチューを作りました。そして最後の最後まで、食事を楽しんでもらうために、しづとチーズをはさみ、ミルフィーユのようにしたスティック状のパイをシチューに添えてディップできるように仕上げました。シチューは登別市のシンボルである登別温泉の乳白色の温泉をイメージし、スティック状のパイは登別温泉の湯鬼神でもある鬼が持っている金棒をイメージして、登別の良さ、食事を楽しんでもらうことを軸にして、つみれ入りシチューとスティックパイを作りました。



SPECIAL THANKS

啓北商業高校の生徒が運営をサポート!

市立札幌啓北商業高等学校の生徒7名が課題研究の授業の一環で、高校生チャレンジグルメコンテストを広く知ってもらうための広報活動や当日運営のお手伝いをしてくれました。事務局とのミーティングで自分たちが運営でやってみたいことを発表していただき、何度も打合せを重ねながら、生徒目線での各高校インタビュー動画の制作、当日の高校生のサポートや交流会の企画・運営を担当しコンテストを盛り上げてくれました。



メンバーのみんなと協力してインタビュー動画の編集や試食の準備等大変なこともありました。とてもやりがいのある良い経験になりました。今回はありがとうございました。

市立札幌啓北商業高等学校3年 岡部 依央さん(写真前列・右)

ひとり親家庭の高校生への育英奨学金事業

コープさっぽろ社会福祉基金は、1989年に発足し、30年以上にわたって心身障がい児やひとり親家庭の高校生への育英奨学金事業、福祉施設やボランティア活動への助成などを行っています。コロナ禍は困難を抱えていたひとり親世帯にさらなる追い打ちをかけました。大変深刻な状況が広がっています。このたび組合員の方、支援企業の方からの寄付を受け、育英奨学生の追加募集を決定しました。奨学金は単に経済的な支援だけでなく「私たち大人はいつも君を応援しているよ」という気持ちを伝えるものだと考えています。



奨学金はひとり月1万円で年間12万円、
3年間で36万円が支給され、返済は不要の給付型です。

コープ育英奨学生、
コープ地域福祉活動助成の
詳細はこちらから

コープさっぽろ社会福祉基金 検索



第11回受賞結果

チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞)・商品企画賞(コープさっぽろ賞)

北海道静内農業高等学校(ザンギ三姉妹)

日高昆布香る ハスカップザンギ

から揚げ×昆布の発想がすばらしい!ヘルシーなザンギだけ物足りなさを感じさせないうまみと、添えられていた日高昆布が昆布のおいしさをしっかり伝えられていました。販売することをしっかり見据えて商品化していることも高く評価しました。



チャレンジグルメ準大賞

北海道霧多布高等学校(霧高フードビジネス)

ハマナカレー

浜中町の一番の魅力である霧多布湿原の美しい緑色を表現したカレーで浜中町への思い、地域への愛が伝わり、味とプレゼンのバランスが優っていました。



味の匠賞

北海道穂別高等学校(teamS)

パンプキン・スノーボールクッキー

見た目がかわいく、かぼちゃの香りと味わいがありしっとりとした食感のクッキーはたくさんの人々に喜ばれそうな商品。完成度の高さを評価しました。



審査員特別賞

北海道南富良野高等学校(Three Arrows)

Venison Ball(ヴェニスン ボール)

エゾ鹿を食べやすくするための塩レモンの活用やプレゼンでの奮闘ぶりを評価しました。



わがまち発信賞

北海道中標津農業高等学校(農産加工研究班)

行者パン

地域には適していない小麦をどうして育て始めたのかという疑問からはじまり、自分たちが新たな食文化を作っていくこうというみなさんの熱意が伝わりました。



商品企画賞(HTB賞)

北海道石狩翔陽高等学校(新星こまち)

玄米キッシュ

和風の味付けの玄米にブルーチーズ、カッテージチーズがのったオリジナリティのあるキッシュで、米のフードロスの観点も優れていました。



●参加した生徒の声



他校と交流ができて良かったです。プレゼン発表は個性がすごく出て参考になりました。

苦労したことがたくさんあった中でみんなといろんな案を出して1つの商品を完成できたのがうれしかったです。

普段関わることのない他の学校と関わり、他の地域の良さなどを知ることができたのでとても有意義な時間でした。

自分が通っている高校は普通科のみなので、こうした専門の分野での大会に参加したことなく、とても新鮮でした。他校のプレゼンテーションが見れたのが良かったです。

多少いざこざはあったけどコンテストに向けた準備してる中で絆が深まった気がするし、高校のPRにもなったと思うので良かったです!



ライブ配信した動画はこちらから ⇒



総評

今年はどの学校も商品としてのクオリティが高く、すばらしい取材力でアプローチが多様でした。何のために作るのか、誰を喜ばすために作るのか、目指すところをはっきりさせていて、これがプレゼンからはっきりと伝わってきました。元気な高校生の笑顔とパワーをいただいてみんなが元気になれたこと、学びをたくさんいただけたことに感謝いたします。

審査委員長 萬谷 利久子さん

高速バスで行こう!!

お帰りは
楽でお得な
高速乗合バス(路線バス)

高速乗合バス(路線バス)

近・中距離高速バス路線
長距離高速バス路線
(事前にご予約が必要です。)

札幌市内から新千歳空港へは
新千歳空港連絡バスが便利

新千歳空港へは
予約不要

お問い合わせは 中央バス札幌ターミナル
北海道中央バス ☎ 0570-200-600



北海道コカ・コーラボトリング株式会社

Next challenge /

Fresh
Frozen
Logistics[®]

HBK 北海道物流開発株式会社

〒063-0826 札幌市西区発寒6条9丁目1-10 ベルル宮の沢3F

TEL:011-671-1077 FAX:011-671-1088

<http://www.hbk.biz> [北海道物流開発] 検索