

2018年5月29日
マックスバリュ東北株式会社

6月4日より新発売！

**男鹿海洋高等学校が製造したかまぼこを使用した調理パン
「フィッシュお好みサンド」を男鹿市・秋田市のマックスバリュ5店舗で発売します**

マックスバリュ東北株式会社（本社：秋田県秋田市）は、6月4日（月）から、秋田県立男鹿海洋高等学校で製造したかまぼこを使ったドッグパンを期間限定・店舗限定で販売すると共に、発売日である6月4日（月）はマックスバリュ男鹿店とマックスバリュ広面店で男鹿海洋高等学校生徒さんによる推奨販売を行います。

～ フィッシュお好みサンド ～



試作品を作る生徒さん

販売価格： 税抜180円（税込み194円）
販売期間： 6月4日（月）～7月31日（火）
販売店舗： MV男鹿店・MV広面店・MV港北店・MV茨島店・MV泉店 計5店舗

【商品の特長】

食品製造の授業を行っている男鹿海洋高等学校で製造している「お好み焼き風揚げかまぼこ」（※いか、キャベツ、紅しょうが、お好みソースが入った揚げかまぼこ）を千切りキャベツと共にふんわりとしたブリオッシュ生地にはさみました。千切りキャベツをドレッシングにからめ、コールスローサラダ風にする事で食べやすさを実現すると共に、パンの表面にあおさをトッピングすることでお好み焼きのイメージを表現しました。

【商品開発の背景】

当社が男鹿海洋高等学校の関係者様とお話し合いの中で、製造したかまぼこを学校以外で販売する機会が少ないということを知ったため、男鹿海洋高等学校様と当社が共同で考案し、かまぼこを使ったドッグパンを開発いたしました。男鹿海洋高校様との共同開発商品の販売は2018年2月から発売した「まるでお魚バーガー」に引き続き2回目です。当社の焼き立てパンコーナーで販売するという事で、今回は生徒さんらに授業の中でどのようなパンを使うか、具材は何にするか等アイデアを出していただき生徒さんが考えたパンを当社で商品化しました。当社の店舗網を使い販売する機会を拡大することで、生徒さんの取り組みや商品を多くのお客さまに知っていただければ幸いです。

【男鹿海洋高等学校のかまぼこについて】



男鹿海洋高等学校食品化学科では、食のスペシャリストを養成するため、授業内で食品の製造方法や流通、衛生管理を中心に学習をされています。実習では、サバ水煮缶などの水産物の缶詰製品、かまぼこなどの練り製品を製造し、近隣で販売まで行っています。

校内にある工場ではHACCP※認定を取得されており、厳しい衛生管理のもと製造されています。

※HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。

【男鹿海洋高等学校生徒さんによる推奨販売】

日時：6月4日（月）10時～12時

場所：マックスバリュ男鹿店（住所：男鹿市脇本脇本字石館16番地 TEL：0185-22-2050）

マックスバリュ広面店（住所：秋田市広面字堤敷19 TEL：018-834-2828）

店内焼き立てパンコーナー

内容：男鹿海洋高等学校の生徒さん各店2～4名がマックスバリュの店舗にて「フィッシュお好みサンド」の推奨販売を行います。ご来店されたお客さまにご試食をおすすめしながら商品についてご説明をいたします。

【マックスバリュ東北の概要】

- ・所在地 秋田県秋田市土崎港北一丁目6番25号
- ・店舗数 青森県23店舗 秋田県38店舗 山形県24店舗 岩手県10店舗
合計 95店舗（2018年5月29日現在）