

国分北海道、道内高校生コラボ支援企画 第3弾

小樽水産高校発案の「洋風ホッケボール〜デミグラスソース仕立て〜」を発売

—生徒の想いが詰まった、こころ温まる一品—

国分北海道株式会社〔本社：北海道札幌市中央区、代表取締役社長執行役員：諏訪勝巳〕は、北海道小樽水産高等学校と共同開発した缶詰「洋風ホッケボール〜デミグラスソース仕立て〜」を発売いたします。



1. 企画・開発背景

国分北海道は、将来の社会を担う若い世代の育成・教育のため、3年前より札幌テレビ放送と協力し、道内の高校生を支援しています。2023年は、水産物で知られる北海道の海の豊かな未来を引き継ぐ若い力を応援するため、札幌テレビ放送の番組「どさんこワイド 179」内で水産高校の生徒を支援する企画「水産高校ウイーク」に参画します。道内の水産高校の「地元の食材をもっと知ってほしい！」「多くの人に食べてほしい！」という想いを形にします。小樽水産高校が考案したレシピを料理研究家・星澤幸子先生の監修のもと、商品開発から販売までをサポートします。

※売り上げの一部を小樽水産高校の学校運営に活用いたします。



2. 商品特徴

北海道産ホッケをミートボール状にして、キノコとデミグラスソースで洋風に仕立てた一品を缶詰にしました。舌触りの良い滑らかなホッケボールを、幅広い年齢層の方に美味しく食べていただけるように、デミグラスソースで仕上げています。

ホッケボールの食感とキノコの程よい歯ごたえがアクセントとなり、デミグラスソースのコクはホッケの旨味をさらに引き立てています。ホッケは小樽で最も漁獲量の多い魚ですが、加工商品としての流通が少ないことに小樽水産高校の生徒たちが着目。馴染み深いデミグラスソースで洋風に仕上げられているのでアレンジもしやすく、存分にホッケをお楽しみいただけます。

多くの人に愛される「小樽の名産にしたい」という生徒たちの気持ちから生まれた、こころ温まる一品です。

3. 販売実習をサポート

小樽水産高校の取り組み内容を広く発信すること、また実店舗での販売体験を通して生徒の将来の活動に生かすことを目的とし、以下の日程で実施する販売実習をサポートいたします。

- ・日時：3月18日（土）～3月19日（日） 9時00分～11時30分
- ・場所：コープさっぽろ小樽南店（北海道小樽市入船1丁目7-7）
コープさっぽろみどり店（北海道小樽市富岡1丁目12-1）
- ・実習者：北海道小樽水産高等学校の生徒3名程度／1店舗1日当たり
- ・実習内容：商品案内および商品販売



4. 商品概要

商品名： 洋風ホッケボール～デミグラスソース仕立て～
内容量： 185g
希望小売価格： 520円（税別）
賞味期間： 36カ月
監修： 星澤幸子先生

5. 発売日

2023年3月20日（月）

※小樽エリアのみ3月17日（金）より先行発売

6. 主な販売先

道内観光地売店・量販店・札幌テレビ放送の通販

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分北海道（株）地域共創部 商品共創課 電話：011-350-6309
〒064-0806 札幌市中央区南6条西9丁目 1018番地3

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121
〒103-8241 東京都中央区日本橋1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp