

## 【プレスリリース】

報道関係各位

2025年10月1日

三彩食品有限会社

# 『炊飯のプロと高校生が挑んだ“未来のおにぎり”商品化プロジェクト！』

～地元企業の技術と高校生の探究学習がつながった、未来志向の産学金連携モデル～

京都で数少ない“炊飯専門の製造工場”を営む三彩食品有限会社（京都市南区）が、京都市立開建高校と連携し、高校生たちが考案した“未来のおにぎり”を商品化しました。2025年10月8日、京都中央信用金庫主催「中信ビジネスフェア」にて、開発した3種のおにぎりを初披露・販売します。

本企画は、探究学習の一環として地元企業と高校生が協働。“食の未来”を考える新しい地域連携モデルとして注目を集めています。

### ■ 背景

京都で数少ない“炊飯専門の製造工場”を営む三彩食品有限会社（京都市南区、代表取締役 谷本祐輝）は、「ご飯のある幸せな食卓」を広めたいという想いから、地元高校生と協働し、新しい発想を盛り込んだオリジナルおにぎり3種を商品化しました。

本プロジェクトは「若い世代が米文化を未来につなぐ」ことをテーマに、開建高校の生徒たちが発案・試作・マーケティング・パッケージングまでを自ら手がけるという実践的な探究学習の一環として展開。半年にわたる準備期間を経て、ついに地域マルシェでの販売が決定しました。

### ■ 商品紹介

#### ～高校生3チームのアイデアと想い～

商品名	商品説明
きつね丼おにぎり	お揚げさんを京風出汁で炊き上げ、京湯葉を混ぜ込み、丼のような満足感を一つに。 「手軽に丼ものの楽しさを味わってほしい」との想いから誕生。
健康おにぎり	雑穀米と西京焼きを取り入れ、栄養バランスを重視。 「忙しい人にも健康を届けたい」という生徒の声を形にしました。
ほっこり親子丼おにぎり	鶏肉と卵を炊き込み、食べると心が落ち着く優しい味わい。 「食べる人の気持ちが温まるように」という願いが込められています。



販売予定価格

各種 300円

## ■ プロジェクトの経緯

### ・生徒主体の取り組み：

開建高校が毎年秋に開催する「おにぎり1グランプリ」で生まれた生徒たちのアイデアを、実際に販売できる商品として世に出すべく、試作や試食会を重ねながらブラッシュアップを行いました。

### ・地域性：

京都で親しまれる食材や家庭料理をヒントに「ここでしか食べられないおにぎり」を創作。

### ・教育連携：

探究学習の一環として実施し、高校生が「自分の発想が商品として世に出る経験」を積みました。

### ・販売体験：

一部日程では、生徒自身が販売ブースに立ち、商品開発から実販売までの一連の体験を行います。

日程	イベント名	会場	販売体験
10/8・9（火・水）	<a href="#">中信ビジネスフェア</a>	京都パルスプラザ	
10/11・12（土・日）	<a href="#">京都音楽博覧会 2025</a>	京都梅小路公園	2年生
11/3（月）	ティラノジャンボリー	京都梅小路公園	2年生
11/8(日)	<a href="#">京信楽南マルシェ</a>	東本願寺	

## ■ 今後の展望

三彩食品は「工場発の炊飯」から「地域と未来をつなぐ炊飯」へ。

教育機関や地域団体と協働し、若い世代が食文化を担う活動を積極的に展開していきます。

京都から始まったこの挑戦を、全国各地にも広げていきます。

今後も高校・大学・地域団体と連携し、“若い世代が主役になれる場”を社会にもっと増やしていきます。



## ■ 会社概要

会社名：三彩食品有限会社

所在地：〒601-8151 京都市南区上鳥羽塔ノ森東向町 574 番地

代表者：代表取締役 谷本祐輝

事業内容：業務用炊飯、冷凍用炊飯、飲食店・ホテルへの納品、自社ブランド商品の開発販売

所属団体：日本炊飯協会、京都商工会議所、一般社団法人京都中小企業家同友会

URL：<https://sansai-syokuhin.com>

## ■ 本件に関するお問い合わせ先

TEL：075-661-3081

E-mail：[sansai-gohantanimoto@outlook.jp](mailto:sansai-gohantanimoto@outlook.jp)（社長直通）