

高校生×企業の連携で未利用食品を新たな商品に！

～横浜市立みなと総合高等学校の商品開発プロジェクト～

YOKOHAMA
GO GREEN

このたび、横浜市立みなと総合高等学校の生徒、未利用農産物の乾燥・殺菌を手掛ける ASTRA FOOD PLAN 株式会社、そして食育の取組を通じて従来から同校と連携している MoguMogu 横浜元町本店の 3 者が連携し、未利用のりんごや玉ねぎを活用した商品を開発・販売します。

本取組は、横浜市立みなと総合高校・ASTRA FOOD PLAN 株式会社の双方から、横浜市資源循環推進プラットフォームへ相談があったことをきっかけに実現したものです。

横浜市では、未利用資源の新たな活用・価値創出の広がりを通じて、循環型都市への移行につなげていきます。

1 取組内容

本取組は、横浜市立みなと総合高等学校の 1 年次生が、授業の一環として、未利用の野菜や果物を活用した商品開発に取り組んだものです。

ASTRA FOOD PLAN 株式会社が、他社から生じた未利用のりんごと玉ねぎを乾燥・殺菌し、同校に提供。生徒たちは提供を受けた玉ねぎ・りんごパウダーを活用して試作を重ね、MoguMogu 横浜元町本店の協力のもと、商品を開発しました。完成した商品は、MoguMogu が販売を行います。

全校生徒へのアンケート調査や
人気商品のリサーチを実施し、
生徒自身のアイデアと消費者ニーズ
の両立を模索しました。

他社で生じた未利用食品



パウダーを
提供



企画案に
基づき、
製造依頼



①ASTRA FOOD PLAN にて、
未利用食品を乾燥・殺菌

②みなと総合高校の生徒たちが、
パウダーを用いて試作

③MoguMogu 横浜元町本店
の協力のもと、商品化

2 商品

- ・バラと林檎のドレッシング
- ・和風玉ねぎドレッシング



「食育活動や食堂運営に協力してくれる
地域の方々へ感謝を伝えたい」

日頃の感謝の気持ちから、高校生自らが
できる地域貢献の形を追求し、本来であれ
ば廃棄されてしまう未利用の食品を活用し
た新しい商品開発に挑みました。「もったい
ないから食べられる未来へ」をテーマに、生
徒達の地域への感謝と未来への願いが詰
まった商品です。

- ・アップルパイ砂糖
(ほか 3 種の塩とセット販売)



裏面あり



GREEN × EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷



3 販売情報

完成した商品は、継続的に MoguMogu 横浜元町本店にて店頭販売するとともに、11月8日に開催される「よこはま運河チャレンジ 2026」では、横浜市立みなと総合高等学校の生徒が自ら来場者に販売します。

【イベント実施概要】

- ◆開催日時：令和8年11月8日（日）11:30～14:30
- ◆開催場所：石川町フェリーチェ桟橋（JR 石川町駅元町口）付近
（イベントの詳細は別紙をご参照ください。）

【参考1】ASTRA FOOD PLAN 株式会社

- ◆事業概要：独自の過熱水蒸気技術を活用し、未利用の野菜や果物、食品残さなどを乾燥・殺菌し、新たな食品原料として活用する事業を展開しています。
装置の提供や受託加工、原料販売を通じて、食品ロス削減に取り組んでいます。
- ◆URL：<https://www.astra-fp.com/>
- ◆住所：（本社）埼玉県富士見市鶴瀬東1-10-26
（東京）東京都豊島区東池袋1丁目35-8
- ◆問合せ先：（Eメールアドレス）info@astra-fp.com



【参考2】MoguMogu 横浜元町本店

- ◆事業概要：手作りのお惣菜やお弁当を提供・販売する店舗です。店内にある調理設備を使用して、横浜市立みなと総合高等学校の生徒が考案した調味料等の商品化を支援しています。
- ◆住所：横浜市中区元町5-196
- ◆営業時間：火曜日～土曜日11:00～19:00
日曜日 11:00～15:00
※月曜定休
- ◆問合せ先：（電話番号）045-319-6939



【参考3】横浜市資源循環推進プラットフォーム

- ◆概要：令和6年10月に、市内の廃棄物処理業者7社が中心となり発足。
このプラットフォームでは、主に市内での動脈産業と静脈産業が連携した取組を促進し、資源循環産業を活性化させることで本市の資源循環施策を推進することを目的としています。横浜市は、プラットフォーム幹事企業7社との連携協定に基づき運営等を支援し、公民一体での議論を進めています。
- ◆URL：<https://yrc-platform.my.canva.site>



YOKOHAMA CIRCULAR LINK 「たべるサーキュラー」「つなぐサーキュラー」



横浜市は、循環型都市への移行を目指して、6つの分野でサーキュラーエコノミーの取組「横浜サーキュラーリンク」を推進しています。

本件は、横浜の「農」を生かした食の循環を目指す「たべるサーキュラー」と、動静脈連携により再生資源の更なる活用を目指す「つなぐサーキュラー」の取組の一部です。



サーキュラーリンクについてもっと知りたい方はこちら（横浜市中期計画 2026-2029）P.73 ▲

お問合せ先

事業系廃棄物対策課担当課長 金田 Tel 045-671-2558



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷



よこはま運河
チャレンジ
2026

よこはま運河 チャレンジ

2026
11/8日

元町 MoguMogu × みなと総合高校

高校生が考えました!

未来につながる商品開発

開催
日時

11月8日(日) 11:30-14:30

石川町フェリーチェ棧橋(石川町駅元町口)



横浜市立みなと総合高校の生徒たちが、地域貢献と食品ロス削減への思いを込めて開発した商品を、初めて販売します!

生徒たちの思いが詰まった商品を、ぜひお手に取ってご覧ください。
皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

ドレッシング

規格外の
野菜や果物を
活用!

ハーブ塩

香り豊かな
ハーブの風味!



食べられるみらいへ

お店の情報は
こちらから!



@MOGUMOGUMOTOMACHI

協賛

Mogu Mogu

ASTRA
FOOD PLAN

おいしい! がある
pokka Sapporo

学びから
社会へ
つながる