

2025年1月31日
マックスバリュ東海株式会社

地域活性化と地域の課題解決に向けて考案 三重県立宇治山田商業高校との共同開発商品発売

～2月11日（火）マックスバリュラパーク店にて、生徒による商品PR実施～

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県浜松市中央区/代表取締役社長：作道 政昭）は、三重県立宇治山田商業高等学校と共同開発した2つの商品を、2月11日（火）より発売いたしますので、ご案内申し上げます。

当社は、地域密着経営推進の取組みとして、各々の地域の自治体や大学、高校との交流を深め、地域活性化につながる取組みを実施しております。

こうした取組みの一環として、宇治山田商業高校の生徒と共同開発した商品は、地元食材を使用し、地域の活性化につながる商品開発と合わせて、地域の課題を三重県にヒアリングし、地域の課題解決というテーマで、高校生に考えていただきました。1つ目は、藻場再生に向けて磯焼けの原因の一つである植食性魚類による食害対策のため「ブダイ」を使用した惣菜「おさからず」を開発しました。2つ目は、「伊勢茶」の栽培面積減少、購入量の低下などの課題を受け、「伊勢茶」の認知度向上に向けたお手伝いができるよう「伊勢チャーズケーキ」を、鳥羽国際ホテルさまにご協力いただき、開発いたしました。

また、2月11日（火）には、マックスバリュラパーク店にて、開発に携わった生徒たちによる商品PRを実施いたします。合わせて、商品開発から発売に至るまでの高校生の歩みをパネル展示させていただきます。

今後も当社は多様化するニーズに対応し、より豊かな食の提案を行うとともに、地元の学生との共同開発など産学連携、地域活性化につながる取組みを実施してまいります。

【商品概要】 ※画像は全てイメージとなります。

おさからず（ヤンニョム味、タルタル味、伊勢醤油味）



本体価格：298円／100gあたり

税込み価格：321.84円（※1）／100gあたり

取扱い店舗：三重県内の15店舗

（四日市泊店、笹川店、桑名新西方店、津北店、津東店、津城山店、川井町店、ラパーク店、鵜方店、志摩和具店、名張店、上野店、亀山みずほ店、多気店、大台店）

商品特徴：伊勢志摩の海洋で課題となっている「磯焼け」を引き起こしているブダイを使用しました。味付けは、校内でアンケートを取り、人気のあった味を採用しました。

想いを形に、「おいしい」でつながる。



マックスバリュ東海株式会社

〒435-0042 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町1295番地1
URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

戦略部 広報・IR・社会貢献グループ
TEL 053-581-7099

伊勢チーズケーキ



本体価格：500円/カット
4,000円/ホール

税込み価格：540円/カット（※1）
4,320円/ホール（※1）

取扱い店舗：ララパーク店のみ

商品特徴：市場に流通できなくなった伊勢茶の茶葉を使用（全体の10%使用）した、SDGsに配慮したチーズケーキです。

※画像はカットタイプのイメージとなります。ホールには生クリームのトッピングはありません。

（※1）軽減税率（8%）の対象商品です。単品で購入した際、小数点以下は、切り捨てとなります。

複数購入される場合、小数点以下の端数も合計して消費税額を計算いたします。

【高校生による商品PRイベント】

日時：2025年2月11日（火）10:00～12:00（予定）

場所：マックスバリュララパーク店

（三重県伊勢市小木町曾祢538 イオンタウン伊勢ララパーク1階）

内容：商品を開発した生徒による、店頭での商品説明を実施します。



開発に携わった生徒の皆さん

想いを形に、「おいしい」でつながる。



マックスバリュ東海株式会社

〒435-0042 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町1295番地1
URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

戦略部 広報・IR・社会貢献グループ
TEL 053-581-7099