

令和6年10月10日

## 「B-on（ビーオン）ぶどうゼリー」を企画・販売する 富田林高等学校 模擬企業『グレープチャーム』をご紹介します

大阪府立富田林高等学校の2年生5人からなる模擬企業「グレープチャーム」は現在、リアビズ『高校生模擬企業グランプリ』に出場中。1次審査を突破した上位6チームに選出され、商品開発・コスト管理・マーケティングなどを行い、現在は企画した商品を1か月間（10月7日～11月8日）販売し、12月の最終審査に向け奮闘中です。

### 【羽曳野のぶどうを使用】

「B-on ぶどうゼリー」には羽曳野のぶどう（河内ワイン所有のぶどう畑）が使用されています。品質に問題はないが、収穫のタイミングが合わず、破棄される可能性があるぶどうを傷む前に生徒たち自身で収穫することで、商品にかかわるコストの削減に効果を生み出しています。

### 【羽曳野市と大阪はびきの観光局とのかかわり】

1次審査を突破したグレープチャームの次の関門として、1か月間（10月7日～11月8日）の告知・販売があります。そこで、羽曳野市と大阪はびきの観光局に販売などに係る協力依頼があり、当市が参加するイベントへ一緒に参加しての販売。また、大阪はびきの観光局が主催する「はびきの肉まつり（10/19、20）」へ参加し、告知と販売を行う予定です。

### 【お問い合わせ先】

■大阪府立富田林高等学校

電話：0721-23-2281

■羽曳野市都市魅力部魅力づくり推進課

電話：072-947-3725 メール：miryoku@city.habikino.lg.jp

※別添にて、富田林高等学校より活動内容資料がございますので、ご覧ください。

## リアビズ『高校生模擬企業グランプリ』とは

今年度で第5回となるリアビズ「高校生模擬起業グランプリ」は、高校生が自分たちで考えた商品を実際にネットショップで販売する会社を運営し、ビジネスの成果を競い合うグランプリです。

セールスポイントや収支計画、実現可能性について自分たちで作成した書類をプロが審査する1次審査が行われ、全国から集まった91チームの中から上位6チームが選出されます。

この6チームには、計画したビジネスを実際に行うにあたり各30万円の資金が融資され、商品開発からマーケティング、経理まで自分たちで行い、10月7日から11月8日までの約1か月間で商品を販売します。その後、全ての決算を行い、12月の成果発表による最終審査で順位を競います。

この大会で、富田林高校2年生の有志5人で結成した模擬企業「グレープチャーム」は、1次審査を突破し、最終審査に向け、現在精力的に活動中です。

## 模擬企業『グレープチャーム』

富田林高等学校2年生5人で結成。高校生活を過ごしている南河内（富田林市・羽曳野市など）を多くの人に知ってもらうため、南河内地域の活性化を図るために、羽曳野のぶどうに注目して、ぶどうゼリーを開発しました。



### 《メンバー》

社 長：谷 結人

仕入れ：長谷川 琉平

広 報：北浦 大和

広 報：横山 英香

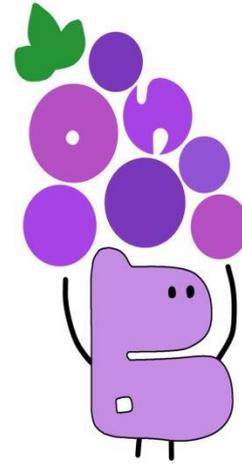
経 理：永原 希曖

顧 問：三島 寛子（教諭）

## 開発商品『B-on ぶどうゼリー』



キャラクター  
BON くん



### 【価格】

手売り販売（1パック）450円

ネット販売 in BASE（2パックセット）900円+送料430円

### 【内容】

ぶどう果汁 100%、ぶどうジュース（河内ワイン製造 果汁 100%）

グラニュー糖、アガー、トレハロース、レモン果汁

◎自然由来の添加物（トレハロース）を使用

### 【包装】

スタンドパック

## 協力企業

### 株式会社河内ワイン

住所：〒583-0841 大阪府羽曳野市駒ヶ谷 1027

電話：072-956-0181

協力内容：原材料のぶどうの提供、搾り機の貸出、農作業の指導

### 菓子工房 yamao

住所：〒584-0071 大阪府富田林市藤沢台 6丁目3-1

電話：0721-28-7376

協力内容：試作品の協力、商品の製造、梱包

## B-on ぶどうゼリーに使用するぶどう [グレープチャームの声]

羽曳野市では、ぶどう農家の高齢化や後継者不足により、管理ができない農園が増加していることが課題となっています。河内ワインさんでは、そのような農園を引き取られています。やはり人手不足により、広大な農園のぶどうを、良いタイミングで収穫しきることができていない現状があるということ伺いました。その収穫できないぶどうは、そのまま傷んでしまい、廃棄されます。そして、廃棄されたぶどうを狙って害獣や害虫がやってくるため、畑が荒らされるなどの被害もあるということです。

そこで、私たちは廃棄されるかもしれないぶどうを傷んでしまう前に収穫し、ゼリーにして有効活用することを目指しました。また、私たちが収穫作業に参加することにより、ぶどうの仕入れ価格と商品の売値も下げることができ、お客様に手に取ってもらいやすい料金に抑えることができました。

「B-on ぶどうゼリー」には、生食用のぶどうの果汁だけではなく、旨味の凝縮感や糖度の高いワイン用のぶどう果汁を配合しています。そのため、普段はあまり味わうことのできない、特別な美味しさを味わうことができます。

そして、自分たちの手で収穫し、製造から販売まで行うことで、生産者の顔が見える安全な製品をつくることができると考えました。

## 商品の形態 [グレープチャームの声]

私たちの商品は、スタンドパックを用いた「飲むゼリー」という形状にもこだわっています。この形状にすることによって、スプーンが不要のため、使い捨てスプーンなどのごみの軽減についても貢献できると考えました。

また、片手で食べられるため、通常のカップタイプのゼリーよりも手軽に食べやすいという利便性もあります。さらには、常温、冷蔵、冷凍のどの状態でも食べることができるため、いろいろな環境下の中でも美味しく食べることができると思います。

実際に菓子工房 yamao さんからいただいたスタンドパックを用いて、飲むゼリーの試作品を作成したところ、常温・冷蔵・冷凍どれも美味しかったため、ネット販売では常温、手売り販売では冷蔵・冷凍など、販売の幅を広げることができると期待しています。

## －羽曳野のぶどうを全国に普及する－ [グレープチャームの声]

私たちの学校がある大阪の南河内という地域は、人口減少・知名度の低さなど様々な課題があります。南河内を盛り上げていきたいと考えたときに、私たちの地域の中ではよく知られていますが、全国的にはまだまだ知られていない「羽曳野のぶどう」に注目をしました。

大阪のぶどうの歴史は古く、江戸時代から栽培が始まり、本格的に栽培が行われるようになったのは明治時代と言われています。羽曳野市などを中心として、ぶどう産業は大発展し、一大産地が形成されました。1920、1930年代には、羽曳野などを主産地とする大阪のぶどうは栽培面積が全国1位、1975年には欧米の種デラウェアの生産量で全国1位になりましたが、全国のぶどう産地の流通整備が進んだことと、高齢化や跡継ぎがないという問題で、生産量が当時の10分の1ほどになっています。

そこで、羽曳野のぶどうを用いた商品を製作し、南河内・羽曳野ぶどうの知名度を上げることで、微力ながら後継者不足に悩む羽曳野の農家さんの力になりたいと考えました。

## これまでの活動 [グレープチャームの声]

私たちは、夏休み期間中に河内ワインさんを訪問し、ぶどうの収穫や果汁搾りなどの作業を行ってきました。そして、商品の製作には、菓子工房 yamaoさんから、お菓子作りの貴重なアドバイスをたくさんいただきながら、商品の完成までこぎつけました。

活動や商品の詳細については、SNS (Instagram) からご覧ください。



@GRAPE\_CHARM

Instagram  
「グレープチャーム」

## 今後の販売予定

10月7日(月)～11月8日(金)の期間中  
オンライン販売サイト「BASE」にて販売中！

### 《手売り販売予定》

10月19日(土)「はびきの肉まつり feat.日本の食まつり」  
(会場：府営石川河川公園)

10月26日(土)道の駅しらとりの郷 羽曳野  
(雨天時は27日(日)に延長)

11月 3日(日)「みはら区民まつり」



B-on ぶどうゼリー  
販売 QR コード