函　経　食
令和８年(2026 年)１０月２９日

報道機関各位

函館市経済部食産業振興課長

「高校生×ピロシキ企画　販売会@グランディールイチイ」に係る報道について（依頼）

このことについて，本市の「食」の魅力を向上させるとともに，地元高校生が生産者から地元食材の魅力について学びながら知見を深め，地元食材を使用した「はこだて焼きピロシキ」の新メニューの開発を通して，地域の食関連事業への関心の醸成を目的に標記企画を実施してまいりましたが，その成果発表として，下記のとおり販売会を開催いたしますので，取材・報道方よろしくお願いいたします。

記

１　日　時　　令和８年１１月３日（火・祝）11:00～13:30
①11:00～12:00　市立函館高等学校,北海道函館水産高等学校,
清尚学院高等学校，北海道函館西高等学校,
北海道函館商業高等学校
②12:30～13:30　遺愛女子高等学校，函館大妻高等学校
２　場　所　　グランディールイチイ　地下１階サイゼリヤ前
（函館市美原１丁目３－１）
３　内　容　　各学校の生徒が開発した「はこだて焼きピロシキ」の新メニュー商品の販売
※別添チラシ参照のこと。

函館市経済部食産業振興課　課長　五十嵐
TEL:0138-21-3328　　FAX:0138-27-0460
E-mail:shokusan@city.hakodate.hokkaido.jp

はこだて焼きピロシキプロジェクト

＼ゴールは１１月３日！　あなたたちが考えた「はこだて焼きピロシキ」を販売します！／

おいしい函館
TASTE HAKODATE FOODS

2026. 7

STEP１ 函館の食を知ろう（今日）

今日は「函館の食文化」「ロシアと函館の歴史」「ピロシキとはどんな食べ物か」
生産者から「函館の食材や地域の課題」について学びます。
●今日学んだことは、後日パン屋さんへプレゼンする動画づくりに活用します。
メモや写真を活用し、自分たちの考えを伝える材料にしてください。
※スライドを写真で撮っても構いません。。



STEP２ 使いたい食材を考えよう（９月上旬）

今日学んだことをもとに、
「どんな人に食べてもらいたい？」「函館らしさって何？」を考えながら、
使ってみたい食材を決めます。





STEP３ 焼きピロシキを作ろう（９月中旬）

実際に焼きピロシキを作り、「おいしいかな？」「作りやすいかな？」
「お客様に選んでもらえるかな？」を体験します。

STEP４ パン屋さんへ動画プレゼン（１０月初旬）

自分たちが考えた商品を動画で紹介します。
パン屋さんは、この動画を見て販売する商品を決定します。
大切なのは・・「おいしいから」ではありません。
✓　生産者から何を学んだ？
✓　誰に食べてもらいたい？
✓　この商品にはどんなストーリーがある？
相手に伝わるプレゼンを見座しましょう。

STEP５ ＰＯＰを作ろう（１０月中旬）

商品の魅力が伝わるＰＯＰを考えます。「思わず食べたくなる言葉」
を意識して作成しましょう。

GOAL

11月3日　ｸﾞﾗﾝﾃﾞｨｰﾙｲﾁｲで販売！

お客様に“選ばれる”商品を目指そう！

◆この探究で身につく力◆
- 地域の魅力を見つける力
- 相手に伝える力
- 仲間と協力する力
- 商品を考える力





高校生が地域食材を
使って生み出した
限定ピロシキ！！



昆布

函館のおいしいが
詰まった新しい
ピロシキ大集合！



ニシン

高校生×ピロシキ企画

限定ピロシキ販売会

11月3日（火・祝）
11:00～



おから



帆立・たらこ



シカ肉



ベーコン



クマ肉

会場：グランディール・イチイ
函館市美原１丁目３番１号　地下１階　サイゼリヤ前

11:00～12:00
函館西高校・函館商業高校
市立函館高校・函館水産高校
清尚学院高校

12:30～13:30
遺愛女子高校
函館大妻高校



主催　ソユーズはこだて焼きピロシキ、函館市

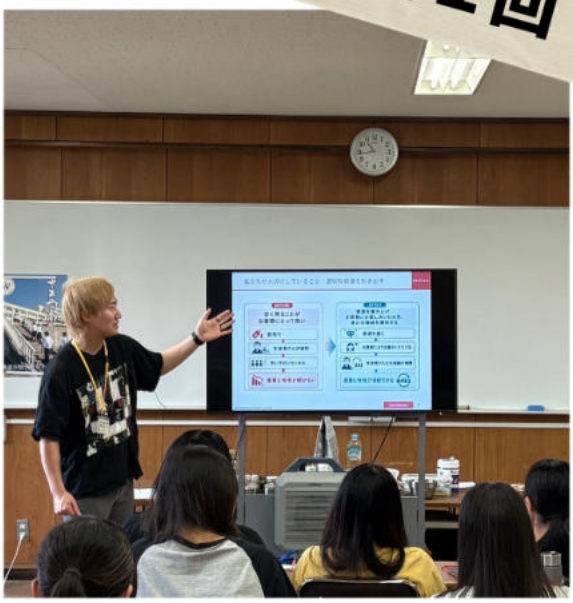
協力　日乃出食品（株）、Wiseman's FPL、昆布漁師ジュンヤ・オカヤマ、Sauvage de Hakodate、シカベンチャー（株）

製造　BAKERYル・レーブ、手作りパンの家こすもす、コッペん道士、ベーカーズ・ベーカリー、まるたま小屋、ムシャムシャBASEたまぞう

「高校生×ピロシキ」企画とは・・・

高校生が地域課題について学び，地域食材を使用した
新たなピロシキメニューを考えるプロジェクトです！

第1回



生産者のお話を聞いて地域の
課題について学びました！

第2回



地元食材を使ったメニューを
考えて試作しました！



７高校１００名の高校生によって，
２５種類の新たなピロシキが
開発されました！



皆様のお越しをお待ち
しております！！！