



令和 8 年 6 月 10 日  
 県立上山明新館高等学校

報道機関各位

**県立上山明新館高校×ESCARGOT 共同開発 新商品発売決定！**  
**高校生による店頭PRを実施します。**

花は生活に欠かすことができない重要なものです。しかし、若い世代を中心に花離れが続いており、花の購入額の減少が大きな問題となっています。さらに本県におきましては、伝統的な「食用菊文化」の衰退（過去 20 年で収穫量が 6 分の 1 以下に激減）も深刻な課題となっています。上山明新館高等学校食料生産科では、「課題研究」の授業で、若い世代に花の魅力を知ってもらい、伝統文化を未来へ繋ぐため、「みはらし水耕農園」のアドバイスを受けながら、SNS 等で「映える」エディブルフラワー（食用花）の研究・栽培を行ってまいりました。このたび、県立上山明新館高等学校と ESCARGOT（エスカルゴ）が共同開発した 4 品の商品が下記のとおり販売開始となり、高校生による店頭PRが実施されますので、是非取材くださるようお願いいたします。

記

1 日時：令和 8 年 6 月 14 日（日） 【10:00～11:30】 ※1 週間の限定販売

2 場所：ESCARGOT（エスカルゴ）[住所：山形市蔵王みはらしの丘 1-3-1]

当商品のアイデアを考案した県立上山明新館高等学校の生徒が店頭で商品をPRします。  
 取材の対応は、現地で行います。

3 商品概要

(1) 商品名・価格（税込み）

- |                   |       |                    |       |
|-------------------|-------|--------------------|-------|
| ・水彩ショートケーキ（ケーキ）   | 450 円 | ・おめかしマフィン（マフィン）    | 220 円 |
| ・夜明けのビオッタ（パンナコッタ） | 420 円 | ・花びらフィナンシェ（フィナンシェ） | 150 円 |

(2) 特長

生徒たちが「みはらし水耕農園」のアドバイスのもとで栽培したビオラを使用。ビオラにはブルーベリーの約 1.5 倍の豊富なポリフェノールが含まれています。生徒たちが試行錯誤の末に成功した「フリーズドライ技術」により、花の立体感と鮮やかな色彩をそのままキープしました。さらに、美しい紫色になる独自開発の「ビオラパウダー」をクリーム等に配合。地元の人気洋菓子店「ESCARGOT」の技術と高校生の情熱が融合した、目と舌で花を楽しめる新感覚のスイーツです。

4 当日のイベント特典 ※エディブルフラワーのプレゼント

当日、商品をご購入いただいた方先着 50 名様（10:00～）に、生徒たちが愛情を込めて育てた「エディブルフラワー（食用花）」を限定プレゼントいたします。若い世代に自宅でも手軽に花を食べる文化（サラダやドリンクへのトッピングなど）を体験してもらうための特別な企画です。



図 1 水彩ショートケーキ



図 2 打ち合わせの様子

問い合わせ先  
 担当 県立上山明新館高等学校  
 食料生産科職員 吉田さやか  
 電話 023-672-1700  
 教頭 庄司 伸