

**宇和島水産高校とコッペパン専門店「コッペ亭」がコラボ商品を開発！  
地元特産品「じゃこカツ」を使った3種類のバーガーを中部・北陸の店舗で販売**

愛媛県大阪事務所では、県内事業者の新たな販路開拓や県産品の認知度向上に向け、県外企業等への営業活動を行っております。

このたび、**宇和島水産高校とコッペパン専門店「コッペ亭」を運営する株式会社保安企画（岐阜県羽島市）が連携し、地元特産品を活用したコラボ商品「じゃこカツバーガー」3種類を発売**することになりましたので、お知らせします。

※後日、関係企業と宇和島水産高校生による特別職への商品報告会と限定販売を開催予定（別途お知らせします）

**【コラボ商品の概要】****▼販売商品****○じゃこカツバーガー3種**

- ①じゃこカツ（梅タルタル）：300円（税込）
- ②じゃこカツ（梅ジュレ）：300円（税込）
- ③じゃこカツ（らっきょうポテサラ）：330円（税込）

※その他、①②をじゃこカツ梅セット（梅タルタル&梅ジュレ）：550円（税込）として販売

**▼発売日**

**令和7年6月6日（金）～** 「梅の日である6月6日に合わせて発売」

**▼レシピのポイント**

宇和島水産高校の生徒たちが、コッペ亭発祥の地である福井県の食文化を調べる中で、特産品である「梅」と「らっきょう」が本県の特産品「じゃこカツ」と相性が良いのではないかと発想しレシピを考案。

**▼販売場所**

- ・常設店舗（8店舗）：**岐阜県**：3店舗、**福井県**：3店舗、**石川県**：2店舗
- ・キッチンカー等による出張販売

**■今回の宇和島水産高校の取り組み**

本商品は、宇和島水産高校の生徒たちが、昨年12月から試作とレシピ開発に取り組み、地元の特産品である「じゃこカツ」を活かした新たなアイデアを形にすべく、試行錯誤を重ねながら完成度を高めてきたものです。

今年3月には、生徒たちが株式会社保安企画岐阜本社の調理現場を訪問し、企業スタッフとともに製造工程を確認しながら、考案したレシピをもとに試作を実施しました。

現場では、企業の調理スタッフと直接意見を交わし、味・見た目・食感に至るまで、細部にわたり丁寧に調整が加えられました。

その後、企業側が生徒の意見を反映しながら、さらにブラッシュアップを行い、ついに本商品が完成しました。

**＜本リリースに関するお問い合わせ先＞**

愛媛県大阪事務所 観光物産振興課 國信、重松  
TEL：06-6441-2829  
e-mail：oosaka-jimu@pref.ehime.lg.jp



3/10 岐阜本社での試作・意見交換の様子

EHIME



×



# 宇和島水産高校コラボ

生徒さんがレシピを考案!

わたしたちが  
考えました!



FUKUI



愛媛県立宇和島水産高校の生徒さんが  
愛媛と福井、それぞれの特産品を使った  
レシピを考案してくれました!

福井梅のジュレがのった爽やかなじゃこカツ、  
梅の酸味が食欲そそるタルタル、  
らっきょうの食感楽しいポテトサラダ。  
どれも味わってみたいくなる  
3種のコラボ商品ができました。



宇和島じゃこカツ  
らっきょうポテサラ

330円税込



宇和島じゃこカツ  
梅ジュレ

300円税込



宇和島じゃこカツ  
梅タルタル

300円税込



愛媛県産

## じゃこカツ

愛媛県の郷土料理で、魚の皮や骨も丸ごと合わせた揚げ物「じゃこ天」の生地に、玉ねぎ・人参を混ぜ合わせてパン粉をつけて揚げたお魚メンチカツ「じゃこカツ」。  
魚を余すことなく配合しているため、カルシウムなどの栄養も満点でヘルシーで、お魚の旨み溢れる一品です。

2個  
セット

梅ジュレ&  
梅タルタル

550円税込

