

NEWS RELEASE

2017年12月1日

高校生を対象にしたスープメニューのアイデアコンテスト
優勝チームは青森県立百石高等学校「青森三味イカスープ」!



「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2017」
決勝大会実施のお知らせ



東洋水産株式会社（本社：東京都港区、社長：今村 将也）では、2017年11月26日（日）に本社にて、「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2017」の決勝大会を開催し、優勝作品を決定致しました。

本企画は今年の7月より東北地区において、「食」に興味・関心のある高校生を対象に実施して参りました。地域の特色を生かしたスープメニューのアイデアを募るコンテストで、食の未来を担う青少年の健全な育成と、地域社会への貢献を目的としています。3回目の開催となる今年度は、合計68チームの皆様からご応募いただき、厳正なる書類審査により各県代表6チームを選出いたしました。そしてこの度の決勝大会にて、「おいしさ」「地域性」「独創性」「実現性」などの観点に基づき、社内審査員と食品専門紙記者により優勝と準優勝を決定致しました。

■受賞作品

優勝：try（青森県立白石高等学校）「青森三味イカスープ」

特産のイカをふんだんに使用した、青森の魅力が詰まったほっとする味わいのスープ。イカと白身魚のすり身に県産の長いもなどを合わせた団子をメイン具材に、だしにはするめを使用し、刻んだイカをトッピングしました。するめの旨味が後を引くおいしさです。



準優勝：農業経営者クラブ（宮城県農業高等学校）「宮城おくずかけ～麩わっとセリのスープ～」

郷土料理「おくずかけ」が地元の若い世代に知られていない点に着目し、現代風にアレンジを加えることで普及を目指した一品。椎茸のだしを利かせた和風スープに、根菜類と仙台特産の油麩・セリなどを使用。隠し味の豆板醤で、食欲をそそる味わいに仕上げました。



■決勝大会概要

実施日時	2017年11月26日（日）8:30～13:30
実施場所	東洋水産株式会社 本社 〒108-8501 東京都港区港南 2-13-40
参加チーム ・ 作品名	<ul style="list-style-type: none"> ・ try（青森県立白石高等学校） 「青森三味イカスープ」 ・ ソーセージ班 CMY（岩手県立花巻農業高等学校） 「岩手のチータン～残り物の幸せ～」 ・ 農業経営者クラブ（宮城県農業高等学校） 「宮城おくずかけ～麩わっとセリのスープ～」 ・ おこげ（秋田県立増田高等学校） 「比内地鶏が入ったしょつつるスープ～おこげのせ～」 ・ チームほっこり（山形県立庄内農業高等学校） 「だだちゃ豆のほっこりスープ」 ・ 家庭クラブ（福島県立小野高等学校） 「うつくしまふくしま 小野町発～噂のそばの実スープ～」 （順不同）
審査基準	「おいしさ」・「地域性」・「独創性」・「実現性」などの観点から、プレゼンテーション・試食（当日生鮮食材で再現調理した作品・事前に当社でフリーズドライ化した作品）審査を通して当社社員と食品専門紙記者が選考致しました。
賞・表彰	優勝・準優勝を各1チーム決定し、表彰致しました。優勝チームの作品は、「カップ入りフリーズドライスープ」製品の形態に整え、2018年2月頃に進呈します。また、アイデアの内容によっては、将来の商品化を検討致します。
特典	優勝・準優勝の他、出場チーム全員に各種副賞を進呈しました。