



東洋水産



「スマイル“フード”プロジェクト in 東北 2019」企画書

～2019年度 東北地区 高校生商品アイデアコンテスト～



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。

【はじめに】

本企画はマルちゃんブランドでおなじみの**東洋水産**が主催する、食について興味・関心のある東北地区の高校生を対象とした「**商品アイデアコンテスト**」です。優勝チームの作品は、マルちゃんブランドにて**商品化**いたします。日頃学んでいる成果を発揮する機会として、更には高校生活の思い出をつくる機会として、ぜひふるってご応募ください。



2015年～2018年 決勝大会の様子



2018年優勝作品
2019年秋に東北地区
限定で発売予定



【企画概要】

- ◆名 称：スマイル“フード”プロジェクト in 東北 2019
- ◆応募テーマ：**フリーズドライスープ**を想定したオリジナルメニュー・アイデア
- ◆応募資格：東北地区の高等学校に在学する、「食」に興味・関心のある生徒**3人1チーム**
- ◆審査方法：**①書類審査**で各県代表計6チームを選出
②決勝大会で優勝チームを選出・表彰
- ◆優勝賞品：作品は、翌年には**マルちゃんブランド**として商品化いたします。
※2015～17年の優勝作品は**マルちゃんブランド**の商品として東北地区で販売され、2018年の作品も今秋に商品化を予定しております。

【審査方法詳細】

フリーズドライスープを想定したオリジナルメニューアイデアを募集し、書類審査と決勝大会で優勝チームを選出・表彰します。

フリーズドライスープとは？

素材の風味や食感をそのままに凍結・乾燥させる「フリーズドライ製法」を使用した即席スープ。長期保存が可能で、お湯を注ぐだけで、手軽に食べられます。



①審査基準

全審査共通で、「おいしさ」「地域性※1」「独創性」「実現性※2」を主な審査基準といたします。

※1…地元ならではの食材の使用や郷土料理のアレンジなど
地域の特色が反映されているか

※2…フリーズドライスープとして加工のしやすさ

②書類審査

専用の応募フォーム（P.8を参照）に下記必要事項を記載の上、
3人1チームでご応募ください。（7月1日（月）～9月13日（金））

- ・チーム情報（学校名・メンバーネーム・担当教員名・連絡先など）
- ・作品情報（調理写真・PRポイント・材料名・金額・調理方法など）

①の審査基準に基づき、各県代表の6チームを選出いたします。

＜注意事項＞

- ・1校から複数チームの応募は可能ですが、1人が2つ以上のチームに重複して所属することはできません。
- ・1チームにつき1作品のみ応募いただけます。
- ・応募作品はチームによるオリジナルのアイデアに限ります。
- ・1食分は250cc以下（具材も含む）とし、20食分の量と金額を記載。
- ・1食分は原材料価格およそ300円以下（水を除いた、使用する全ての食材・調味料の価格）になるよう調整してください。
※食材の価格については、スーパー・小売店の販売価格を参照。



東洋水産

- ・作品内容（レシピ・写真）の著作権（著作権法第27条、および第28条の権利を含む）は、主催社に帰属するものとしてご了承の上、ご応募ください。また商品化に伴い、製造適性や品質面から内容を調整させていただく可能性がございます。
※厚みのある食材、粘度の高い食材、こんにゃくや豆腐などの解凍時に戻りが悪い食材、脂の多い魚や肉はフリーズドライ化が難しい場合があります。

③決勝大会

11月23日（土）に東洋水産本社（東京都港区）で、書類審査を通過した各県代表6チームによる決勝大会を下記内容で実施する予定です。

- ・プレゼンテーション審査（作品の開発経緯やアピールポイント）
- ・試食審査（当社で事前にFD化した作品と当日調理した作品）

①の審査基準に基づき、優勝・準優勝チームを选出・表彰いたします。
※詳細については書類審査通過チームに別途ご連絡いたします。

＜注意事項＞

- ・教員の引率付で当日朝から出席できるよう調整してください。
前後どちらか1泊分の宿泊費と、交通費（タクシ一代を除く）は弊社で負担いたします。



東洋水産

【2018年度 優勝作品】



宮城県農業高等学校「宮城の冬越し松葉汁」



調理写真

商品化



FDスープ

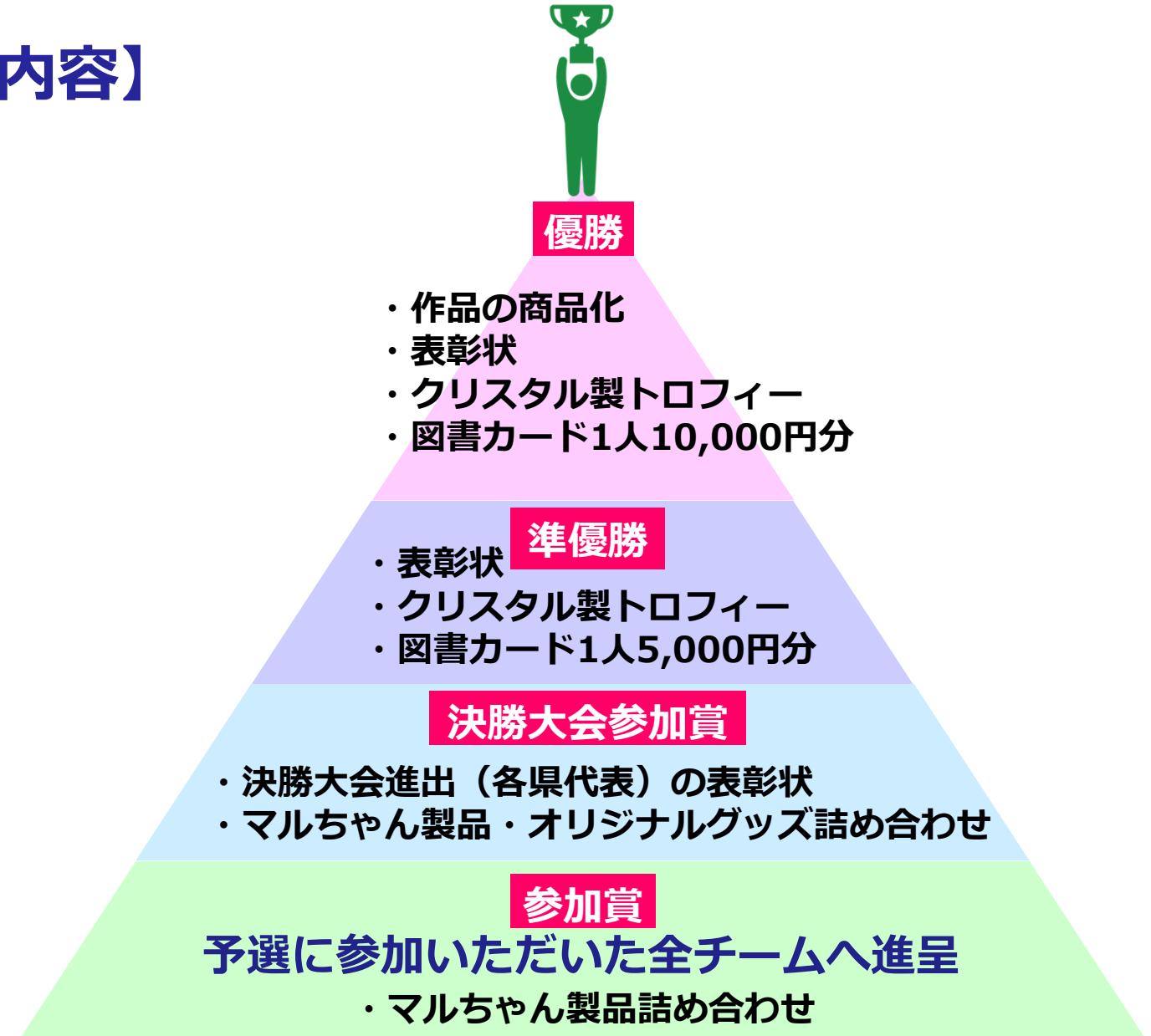
<作品特長>

宮城の郷土料理「松葉汁」をインスタ映えするようアレンジし、若者に発信することを狙いとしたスープ。雪をイメージした酒粕と豆乳ベースのスープに、松葉の葉に見立てた大根と人参の細切りを加え、更にパプリカと柚子入りの「黄つみれ」とシソとレンコン入りの「緑つみれ」を合わせた。

<評価のポイント一例>

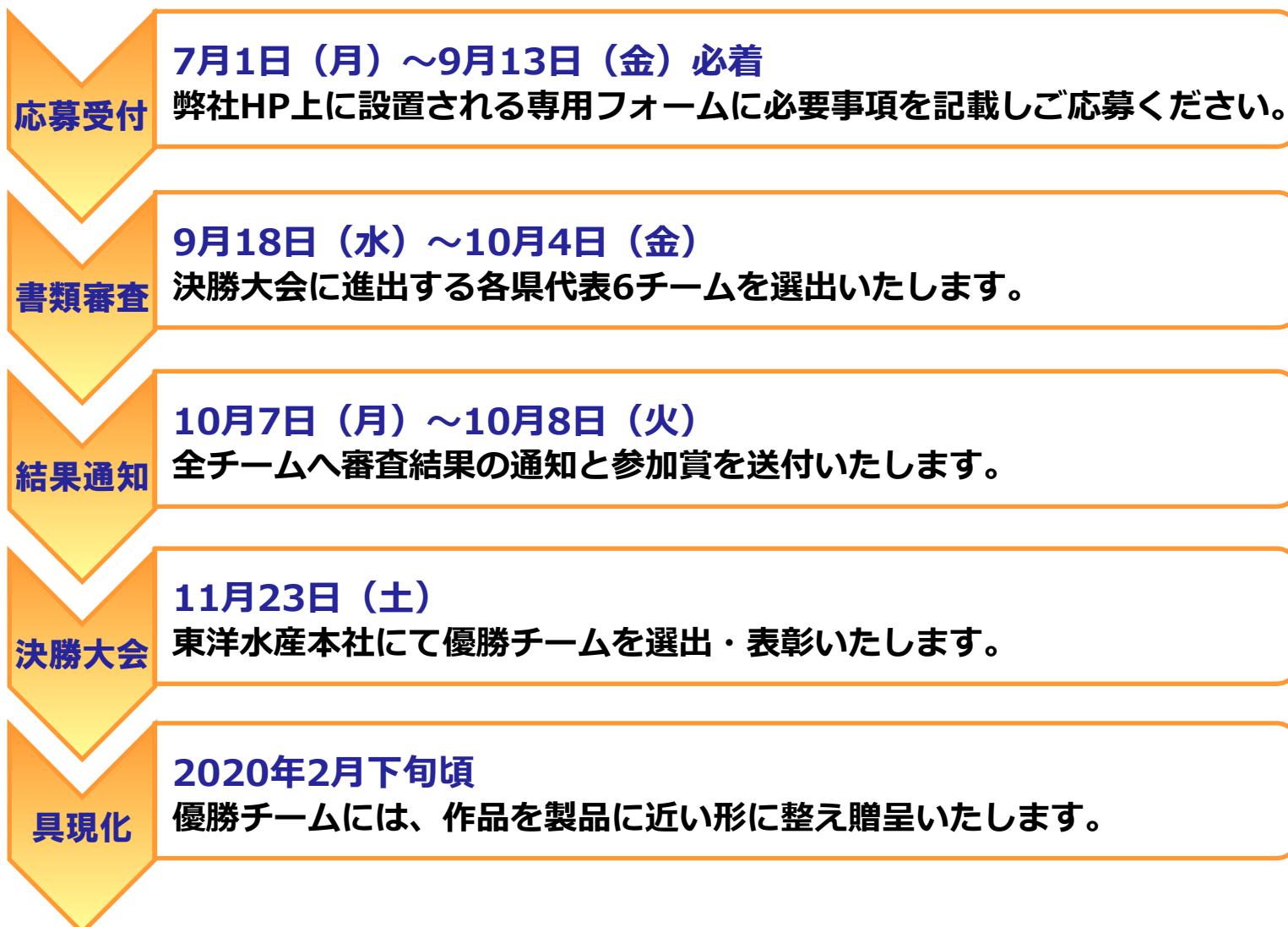
- ・「郷土料理を若者に伝える」というコンセプトのもと、現代風のアレンジや発信のための工夫が随所に織り込まれたレシピとなっている。
- ・2種のつみれに酒粕と豆乳ベースのスープを合わせ、独創性が高い内容となっている。
- ・狙い通りの「インスタ映え」する見た目となっている。

【賞品内容】



※内容に変更の可能性がございますのでご了承ください。

【実施スケジュール（予定）】



【応募方法】

弊社HPに受付期間内（7月1日（月）～9月13日（金））に設置される、専用の応募フォームよりご応募いただけます。

https://www.maruchan.co.jp/csr/society/fundraising/smile_food_project/form/entry

※Web応募が難しい場合は、紙媒体にて下記お問い合わせ先まで
郵送ください。

【お問い合わせ先】

東洋水産株式会社 CSR広報部 山本・織田

住所

TEL : ☎ 108-8501 東京都港区港南2丁目13-40

: 03-3458-5413 / E-Mail : csl1@maruchan.co.jp

(受付時間：土・日・祝日を除く8:30～17:30)

●個人情報の取り扱いについて

お預かりした個人情報は、東洋水産株式会社において厳重に管理・保管し、審査に関連する事項のみの目的で使用いたします。

また法令などにより開示を求められた場合を除き、応募者の同意無しに個人情報を第三者に開示・提供することはございません。

なおご提出いただいた書類は返却できませんので、予めご了承ください。



東洋水産

【応募にあたってのチェックリスト】

応募にあたってご確認・ご準備いただきたいことをチェックリストにまとめました。ご自由に活用ください。

応募資格

- 東北6県の高等学校に在学している
- チームは3人1組で、メンバーは他のチームと重複していない
- 11月23日（土）に東洋水産本社（東京都）で開催される決勝大会へ朝から参加することができる
- 応募作品は1チームにつき1点である
- 応募作品はオリジナルのアイデアである

必要情報

- 学校名・チーム名・メンバー名
- 担当教員名・担当教員E-mailアドレス
- 作品名・調理写真
- 作品コンセプト・PR(開発経緯・地域性・こだわり・特長など)
- 材料名・使用量・金額（20食分で計算）
※1食当たりは合計300円以内にする
- 調理方法（8工程以内）