



# スマイル“フード”プロジェクト in東北 2026

～東北地区 高校生向け スープのレシピコンテスト～

- ◆主催 東洋水産株式会社
- ◆後援 青森県教育委員会・岩手県教育委員会・宮城県教育委員会  
秋田県教育委員会・山形県教育委員会・福島県教育委員会

## ◆優勝作品商品化 一例



「2021年」



「2022年」



「2023年」



「2024年」

2026年6月



東洋水産

# 【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「**スープのレシピコンテスト**」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。

2015年に1回目を開催し、毎年多くの皆さまに参加いただき、今回で12回目を迎えることができました。

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。

※2020年度の大会より、**青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県**の**各教育委員会より後援**をいただいております。



2025年 決勝大会の様子



2024年優勝作品  
2025年10月に  
東北地区限定で発売

## 【企画概要】

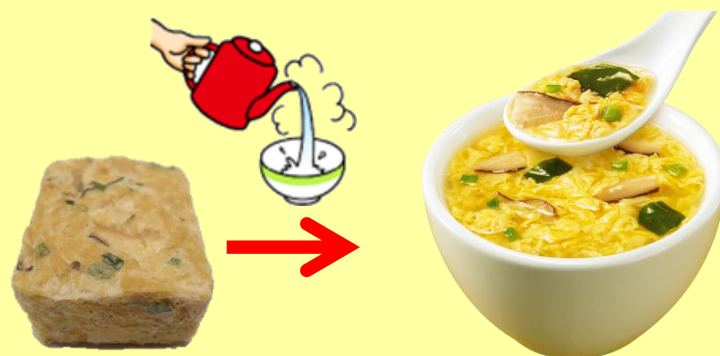
- ◆名称：スマイル“フード”プロジェクト in東北 2026
- ◆応募テーマ：フリーズドライスープを想定したオリジナルメニューのレシピ
- ◆応募資格：東北地区の高等学校・特別支援学校高等部に在学する生徒3人1チーム
- ◆審査方法：
  - ・書類審査で各県代表計6チームと奨励賞チームを選出
  - ・決勝大会で優勝・準優勝を選出・表彰
  - ※奨励賞チームは決勝大会には参加いただけません
- ◆優勝賞品：優勝作品は、翌年の秋にマルちゃんブランドで商品化いたします。  
※2015～2024年の優勝作品はマルちゃんブランドの商品として東北地区で発売され、2025年の優勝作品も今秋に商品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のレシピを募集し、**書類審査**と**決勝大会**で**優勝チーム等**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

**厚みのある具材、粘度の高いスープ、肉団子、練り製品、こんにゃくなどの解凍時に戻りが悪い具材、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。

また、**カレーなどの香りの強い素材**も商品化が難しい場合があります。

## ②書類審査

専用の応募フォーム（P.14を参照）に以下の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（水）～**9月4日（金）必着**）

- ・チーム情報（学校名・メンバー名・担当教員名・連絡先など）
- ・作品情報（調理写真・PRポイント・レシピ（材料名・分量・調理方法）  
材料費など）

①の審査基準に基づき、**各県代表の6チームと奨励賞チーム**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**のレシピに限ります。
- ・1食分は**仕上り量250 g 以下（具材も含む）**とし、**20食分でのレシピ**  
**（材料名・分量・調理方法）**・**材料費**の記載をお願いします。

- ・材料費は、1食当たり**300円以下**（使用する全ての食材・調味料を含む）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考。
- ・決勝大会では、**ご応募いただいたレシピを基に再現調理**いたします。  
材料のカット方法・大きさや加熱時間などの調理方法を含め、**詳細で正確なレシピ**のご記入をお願いします。
- ・企画概要欄の**応募資格以外からの応募**や**必要事項の記入漏れ**などの不備、**同一チームからの複数作品の応募**、**レシピや見本写真の流用**、などの不正応募は、弊社事務局にて**審査対象から除外**させていただきます。  
応募完了前には、再確認をお願いします。
- ・作品内容（レシピ・写真）及び本イベントに関わる全ての書類の著作権（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**させていただきます。

### ③決勝大会

11月21日（土）12：30～16：30頃に宮城調理製菓専門学校（宮城県仙台市）で、書類審査にて選出した各県代表6チームによる決勝大会を以下の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・準優勝のチームを選出・表彰**いたします。

※詳細については代表チームに別途ご連絡いたします。

### ！ <注意事項>

- ・教員の引率で当日朝から出発し、原則すべての時間に参加をお願いいたします。
- ・生徒3名と教員1名分の公共交通機関の交通費（タクシー代を除く）は弊社で負担いたします。
- ・プレゼンテーション審査では、パワーポイントを用いて各チーム8分以内での発表をしていただきます。

## 【2024年度 優勝作品】



参考

秋田県立金足農業高等学校「比内地鶏の担々風クリーミーナッツスープ」



調理写真

### ＜作品特長＞

秋田県の郷土料理「きゃのこ汁」と「担々スープ」の掛け合わせから着想を得たスープです。比内地鶏のだし・豆乳・大豆を加え、コクのある一杯に仕上げました。秋田県の大豆の生産量は全国上位です。冬の貴重なたんぱく源として、昔から潰して汁物に入れた「きゃのこ汁」が食べられてきました。それを現代風にアレンジして、地鶏のスープと鶏ひき肉で栄養価をアップさせ、大豆とごま油でコクを出しました。

### ＜商品特長＞

鶏の旨みを利かせた豆乳ベースのスープに、ラー油とごまの風味を加えた、ピリ辛でコクのある味わいです。具材には、刻んだ秋田県産大豆と鶏肉・ねぎ・唐辛子等を加え、彩りとボリューム感のある一杯に仕上げました。商品名には、具材で加えた秋田県産大豆のまめと、秋田県の方言で元気を意味するまめの二つの意味を込めています。

優勝すると...  
商品化!



F Dスープ

## 【2025年度 優勝作品】



青森県立柏木農業高等学校「体が求める栗こ南瓜スープ」も2026年秋発売に向け、商品化を進めています。

# 【応募フォーム記入例 1/3】

参考

学校名・チーム名

学校名

チーム名

正式名称でご記入ください。  
例：●●県立▲▲高等学校

メンバー名

お名前

ふりがな

※1チーム3名です

お名前

ふりがな

省略せずにご記入ください。  
例：●●●-●●●-●●●●

お名前

ふりがな

担当教員名

お名前

ふりがな

省略せずにご記入ください。  
例：●●●-●●●●

学校の電話番号

学校の住所

郵便番号

※東北6県の高等学校・  
特別支援学校高等部が  
対象となります

都道府県

選択してください

プルダウンで県を  
選択ください。

県を除いた住所をご記入  
ください。  
例：●●市▲▲町2-3

担当教員のメールアドレス(PC推奨)

担当教員のメールアドレス(確認用)

※上記と同じアドレスをご記入ください

同じアドレスをご記入く  
ださい。  
誤りがあると結果通知が届  
かない可能性がございます。

# 【応募フォーム記入例（レシピ） 2/3】

参考

作品名

比内地鶏の担々風クリーミーナッツスープ

作品調理写真

※サイズ5MB以内

※ファイル形式 JPGまたはPNG

※実際の調理品を撮影した写真を添付してください



ファイルを選択

c6e618eb84834440407fdd33345e8225.jpg

作品名をご記入ください。

ファイル選択をクリックし、盛り付けた状態の作品の写真を添付してください。

作品コンセプト・アピールポイント

(開発経緯・地域性・こだわり・特長など)

※250文字以内

秋田県の郷土料理「きゃのこ汁」と「担々スープ」の掛け合わせから着想を得たスープです。比内地鶏のだし・豆乳・大豆を加え、コクのある一杯に仕上げました。秋田県の大豆の生産量は全国上位です。冬の貴重なたんぱく源として、昔から漬けて汁物に入れた「きゃのこ汁」が食べられてきました。それを現代風にアレンジして、地鶏のスープと鶏ひき肉で栄養価をアップさせ、大豆とごま油でコクを出しました。

作品コンセプト・アピールポイント(開発経緯・地域性・こだわり・特長など)をご記入ください。

材料(20食分)

※1食分は仕上り量250g以下  
(具材も含む)とする

※20食分の量・金額をご記入ください

※材料費は、1食分あたり  
300円以下(使用する  
全ての食材・調味料を含む)

※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

※水も材料として記入すること

例: 材料名 水、使用量 2,000g、金額 0円

|    |     |              |     |      |    |     |   |    |      |
|----|-----|--------------|-----|------|----|-----|---|----|------|
| 1. | 材料名 | 水            | 使用量 | 2000 | 金額 | 0   | 円 | 備考 |      |
| 2. | 材料名 | じゃがいも（キタアカリ） | 使用量 | 400  | 金額 | 200 | 円 | 備考 | 秋田県産 |
| 3. | 材料名 | 醤油（薄口）       | 使用量 |      | 金額 |     | 円 | 備考 |      |

材料名には、個別でご入力ください。

NG例：調味料一式、つみれ

使用量・金額は数字のみをご記入ください。単位は「g」「円」が自動で入ります。20食分の使用量・金額を材料ごとにご記入ください。

# 【応募フォーム記入例（レシピ）

3/3

参考

作り方

※1工程の説明は40文字以内

|    |                                                   |    |
|----|---------------------------------------------------|----|
| 1. | 鶏ガラは湯通しして洗い、生姜、ねぎ、昆布と一緒に水から4時間以上煮る。               | 削除 |
| 2. | じゃがいもと人参を1cm角のさいの目切り、しめじは小房に分ける。                  | 削除 |
| 3. | 大豆は一晚浸水させ、水を切ってすり鉢でする。ねぎは小口切りにする。                 | 削除 |
| 4. | 鍋に、ごま油と鶏ひき肉、おろしにんにくとおろしショウガを入れて炒める。               | 削除 |
| 5. | さらに、じゃがいもとにんじんとしめじを加えて炒め、①の鶏ガラスープ1,000gを加えて中火で煮る。 | 削除 |
| 6. | 潰した大豆と豆乳を加え、ねぎを入れて火が通ったら、醤油・味噌・塩を加えて調味する。         | 削除 |
| 7. | 器にもりつけ、ラー油をふったら完成。                                | 削除 |
| 8. |                                                   | 削除 |

項目を追加する

備考

作り方1.の補足  
水は具材がひたひたになるように随時加水する。

材料のカット方法・大きさや加熱時間などの調理方法を含め、詳細で正確なレシピのご記入をお願いします。

※決勝大会では、ご記入いただいた作り方を基に再現調理いたします。

工程数に合わせて、「項目を追加する」「削除」をクリックし、ご調整ください。

調理工程が作り方の欄に書ききれない場合は、備考欄をご活用ください。

# 【賞品内容】

## 優勝

- ・作品の商品化
- ・表彰状
- ・クリスタル製トロフィー
- ・ギフト券1人10,000円分

## 準優勝

- ・表彰状
- ・クリスタル製トロフィー
- ・ギフト券1人10,000円分

## 決勝大会参加賞

- ・決勝大会進出(各県代表)の表彰状・マルちゃん商品
- ・本社及び工場見学のご案内(条件あり)

## 奨励賞

- ・表彰状(奨励賞)・ギフト券1人3,000円分
- 各県2位と3位のチームに進呈**

## 参加賞

- ・マルちゃん商品
- 応募いただいた全チームへ進呈**  
(重大な不備・不正により、審査対象外となった作品を除く)

## <決勝大会>

優勝・準優勝以外の  
決勝大会進出した  
チームには、副賞として、  
ギフト券1人5,000円  
をプレゼントします。

## <書類審査>

※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）】

応募受付

7月1日（水）～ 9月4日（金）必着

弊社HP上に設置される専用フォームに必要事項を記載しご応募ください。

書類審査

9月10日（木）～ 9月30日（水）

決勝大会に進出する各県代表6チームと奨励賞チームを選出いたします。

結果通知

10月上旬～中旬

全チームへ審査結果の通知を送付いたします。参加賞は後日発送いたします。  
※重大な不備・不正により、審査対象外となった作品を除く

決勝大会

11月21日（土）12時30分～16時30分予定

宮城調理製菓専門学校（宮城県仙台市）で優勝チームなどを選出・表彰いたします。

商品化

2027年秋頃

優勝チームの作品は、東北地区限定で発売いたします。

## 【実施スケジュール（予定）】

決勝大会進出チームは、結果通知から決勝大会までに以下の対応も必要となります。

### 10月中旬～10月下旬

- ・メンバー情報の最終確認
- ・決勝大会会場までの移動手段の確認
- ・事前フリーズドライ化用スープの調理および送付  
（レシピ通りに約20食分を調理）



### 10月中旬～11月上旬

- ・発表用資料の作成および送付  
（パワーポイントにて作成）



### 11月上旬～11月中旬

- ・食材の準備および会場への送付をお願いする場合がございます。

※決勝大会進出チームには、詳細な情報をメールにてご案内いたします。

## 【応募方法】

弊社HPに受付期間内（7月1日（水）～**9月4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](https://www.maruchan.co.jp/csr/society/fundraising/smile_food_project/form/entry)

※Web応募が難しい場合は、メールで作品情報と写真を  
以下お問い合わせ先までお送りください。



## 【お問い合わせ先】

東洋水産株式会社 CSR広報部 木村・沖本・織田

住所：〒108-8501 東京都港区港南2丁目13-40

TEL：03-3458-5413 / E-Mail：csr1@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嚴重に管理・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・提供することはありません。

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。

# 【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・特別支援学校高等部に在学している
- ☐ 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21日（土）に宮城調理製菓専門学校で開催される決勝大会へ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レシピである

## 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・分量(g)・材料費(20食分で計算)  
※1食あたりは合計300円以内にする
- ☐ 詳細で正確な調理方法(材料のカット方法・加熱時間など)

応募資格に反する場合、必要情報に不備・不正がある場合は、審査対象作品から除外いたします。応募完了前には、改めて再確認をお願いします。