



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2018 年 10 月 1 日

高校生向けアイデアコンテストの優勝作品を商品化！

マルちゃん
ざん まい
青森三味 イカスープ



2018 年 10 月 15 日(月)東北地区にて新発売

東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、自社開催の商品アイデアコンテスト「スマイル“フード”プロジェクト」にて 2017 年に見事優勝した、「青森県立百石高等学校 チーム try」の作品を、カップ入り即席スープ「マルちゃん 青森三味 イカスープ」として商品化し、2018 年 10 月 15 日（月）より、東北地区にて新発売致します。

■「スマイル“フード”プロジェクト in 東北 2017」とは

本企画は 2015 年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まいりました。地域の特色を生かした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。

第 3 回となる昨年は 68 チームの皆様からご応募いただき、その後の書類審査で各県代表 6 チームを選出、決勝大会では「おいしさ」「地域性」「独創性」「実現性」などの観点に基づき、審査を行いました。「青森三味 イカスープ」は、青森県特産のイカを団子・トッピング・スープのだしと形を変えふんだんに使用したアレンジ性の高さとおいしさが評価され、今回の商品化に至っています。また決勝大会までの 2 ヶ月間、ほぼ毎日調理の練習を行ったという見事な手さばきに、社内審査員からは感嘆の声があがりました。



昨年の決勝大会の様子

■商品化過程

「青森三味 イカスープ」の優勝決定後、弊社の研究開発部門で、商品化適性を高めるための試作を重ねました。「青森県立百石高等学校 チーム try」の皆さんには試作品についてご意見をいただき、イカ団子は更にイカと生姜の風味を利かせるなど、より再現性の高い味わいを目指しました。「チーム try」の皆さんの思いが詰まった、こだわりの一品です。



■商品概要

青森県特産のイカに、白身魚のすり身ややまいもなどを合わせた団子を、メイン具材として使用しています。スープにはイカのエキスを利かせ、刻んだスルメも加えることで、イカの旨味が詰まったほっとする味わいに仕上げました。5種の具材入りで、食べごたえのあるスープです。



■商品特徴

スープ	イカの旨味が詰まった、醤油仕立てのスープ。
具 材	春雨、イカ団子、鶏団子、するめ、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 青森三味 イカスープ
内容量	10.6g
JAN コード	4901990623131
荷姿	6食入り 1ケース×4 合わせ
希望小売価格	200 円（税抜き）
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他
発売日	2018 年 10 月 15 日（月）
発売地区	東北地区