

NEWS RELEASE

2020年11月27日

**優勝作品は福島県立あさか開成高等学校
「ふくしまプライド。うつつ米(まい)! たまごスープ」**



**「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2020」
決勝大会 結果のお知らせ**



東洋水産株式会社(本社:東京都港区、社長:今村 将也)では、2020年11月21日(土)に宮城県仙台市にて、「スマイル“フード”プロジェクト in東北2020」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。6回目の開催となる今年度は、合計46校196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チームを選出致しました。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：(学校名)福島県立あさか開成高等学校 / (チーム名)スマイル A.K.H
(作品名)ふくしまプライド。うっっ米(まい)! たまごスープ

ふくしまの米は、とても美味しく自慢の逸品です。環境保全活動を行っている猪苗代湖の「水」と地産地消の「あさか舞」の米粉、東京で知名度の高い福島県の「卵」と「伊達鶏」を使用し、郷土料理の「いかにんじん」を加えることで、福島らしさを出しました。米粉を使うことで福島米の需要拡大を図り、日本の食料自給率アップの貢献を目指す。



準優勝：(学校名)秋田県立能代松陽高等学校 / (チーム名)類は友を呼ぶ
(作品名)秋田の冬籠り

秋田県民で知らない人はいない「ハタハタ(鱒)」を原料とした調味料「しよつる」と、県内でも「ネギならあきた白神」と言われる定番食材の「白神ネギ」を使いました。身体が温まる生姜が入っているため、これから冷え込む東北のこの時期にぴったりな一品です。



■決勝大会概要

実施日時	2020年11月21日(土)12:30~16:15
実施場所	仙台国際ホテル 平成の間 〒980-0021 仙台市青葉区中央 4-6-1
参加チーム ・ 作品名	<ul style="list-style-type: none"> ・青森県立弘前実業高等学校 / モリユ 「青森 冬の味 たらの親子汁」 ・岩手県立大船渡東高等学校 / 3A 野菜班 「三陸イサダの野菜たっぷりスープ」 ・宮城県農業高等学校 / 農業経営者クラブ 「伊達な宮城じゅうねんスープ」 ・秋田県立能代松陽高等学校 / 類は友を呼ぶ 「秋田の冬籠り」 ・山形県立庄内農業高等学校 / いも煮研究会 「トマトみそいも煮」 ・福島県立あさか開成高等学校 / スマイル A.K.H 「ふくしまプライド。うっっ米(まい)!たまごスープ」 (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、表彰致します。また優勝チームのアイデアメニューは、2021年秋頃にマルちゃんブランドの「カップ入りフリーズドライスープ」として商品化致します。
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。