

NEWS RELEASE

2022 年 12 月 2 日

優勝作品は青森県立木造^{きつくり}高等学校
「干し鰯のうまみたっぷり卵卵(たまらん)スープ」



「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2022」
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、2022 年 11 月 26 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 2022」の決勝大会を開催し、優勝作品を決定いたしました。

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。8 回目の開催となる今年度は、合計 56 校 246 チーム(特別支援学校高等部含む)の皆様から作品が集まり、厳正なる書類審査により、各県代表 6 チームを決定いたしました。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・準優勝・各種特別賞を決定いたしました。

■受賞作品

優 勝 : (学校名) 青森県立木造高等学校 / (チーム名) フードデザイン H&S²

(作品名) 干し鰯のうまみたっぷり卵卵(たまらん)スープ

津軽の郷土料理「たらたま」をスープにしました。つがるブランド8品目のうち、長芋・ねぎ・ごぼうを使用し、干し鰯の戻し汁のスープに、干しいたけ・塩昆布を加え、旨味たっぷりの優しい味に仕上げました。「たらたま」を焼くことで、旨味を閉じ込めるとともに、スープの濁りを抑えました。たまご仕立ての具だくさんのスープの完成です。隠し味につがる市産のこだわりの調味料も加えました。「卵卵」を「たまらん」と読ませ、ネーミングも凝りました。

※上記特長や作品のアイデアを参考に商品化をいたします。



準優勝 : (学校名) 秋田県立金足農業高等学校 / (チーム名) 株式会社 sma's cook

(作品名) じっぱり秋田のいぶりがっこチーズチャウダー

秋田の食には、厳しい冬の寒さを乗り越えるための様々な知恵がつまっています。暖を取って食べられる鍋が郷土料理として多いのも工夫の一つですが、いぶりがっこなどの漬物やしょっつる・米味噌も実りを無駄なく活用し、長期保存して冬に備える先人の知恵から生まれた加工品です。秋田県で古くから愛されている食材と私たちが生産している食材を使って現代風にアレンジしたのが今回スープです。いぶりがっこにベーコンとチーズを合わせることで深みのある、クリーミーで優しい味に仕上げました。



プレゼンテーション賞 : (学校名) 福島県立あさか開成高等学校 / (チーム名) ふくしまの美味しいもん広め隊

(作品名) うっつつみ! 浜・中・会津味噌すーぷ

福島県は浜、中、会津と3つの地方があり、それぞれの地方の特産品をたっぷりと使った栄養満点で、食感を活かして味噌汁を作りました。福島県の健康課題を改善できるスープを考え、子どもからお年寄りまでおいしく栄養をとれるような具だくさんの味噌汁にしました。浜通りのしいたけとあおさの旨味に、中通りのなめこのツルっと感、切り干し大根と人参のシャキシャキ感、油で揚げたお米のサクサク感と会津味噌の滋味深い味が合わさったスープです。



調理技術賞 : (学校名) 宮城県仙台第三高等学校 / (チーム名) three☆stars

(作品名) 願いよ届け! 星降る☆七夕スープ

宮城県を代表する祭りである仙台七夕祭りの豪華な様相をテーマにしてスープを作りました。二色のつみれとサラサラとした春雨で大きな吹き流しを再現し、コロコロとしたナスやパプリカは街中に散りばめられているカラフルな七夕飾りをイメージしました。2種類のつみれは、地元でとれた新鮮な鰯をベースに、宮城の名産であるずんだをイメージした枝豆、カラフルで楽しい印象の人参をそれぞれに加え、七夕をイメージさせるカラフルなスープに仕上げました。県内産の食材をたっぷりと加えたスープは、見た目も味も、とても楽しめる一品です。



地域貢献賞 : (学校名) 山形県立庄内農業高等学校 / (チーム名) ニッコリマコちゃん

(作品名) 赤いおネギと緑のおマメ! のミネストローネ!!

食べた瞬間に口の中に広がるおいしさをテーマに、新しいスープを作ること決めました。私たちのスープは在来野菜を主役にしました。さやのまものだちゃ豆を茹でてだしをとり、材料を無駄にすることなく、美味しさをぎゅっと詰め込んだスープに仕上げました。



業界紙記者賞：（学校名）岩手県立大船渡東高等学校／（チーム名）チームお茶漬け
（作品名）気仙てんこ盛り！お茶漬けスープ

気仙地区は、海の幸をはじめ、南部どりや北限のゆずなどたくさんのおいしい食材があります。その中で大船渡市の椿の葉を利用した椿茶に注目しました。南部どりのスープと椿茶の相性はよく、鳥スープのコクと椿茶の甘さが絶妙にマッチします。そこに食べ応えのあるご飯と鳥団子を加え、ボリューム感を出しました。アクセントにゆずを加え、鳥団子のふわふわ感・おこげご飯のザクザク感・白髪ねぎのシャキシャキ感など食感の違いを最後まで楽しみながら食べることができるスープに仕上げました。



■決勝大会概要

実施日時	2022年11月26日(土)12:30～16:15
実施場所	ホテル JAL シティ仙台 ローズ 〒980-0013 仙台市青葉区花京院 1-2-12
参加校 ／参加チーム 「作品名」	・青森県立木造高等学校／フードデザイン H&S² 「干し鰯のうまみたっぷり卵卵(たまらん)スープ」 ・岩手県立大船渡東高等学校／チームお茶漬け 「気仙てんこ盛り！お茶漬けスープ」 ・宮城県仙台第三高等学校／three☆stars 「願いよ届け！星降る☆七夕スープ」 ・秋田県立金足農業高等学校／株式会社 sma's cook 「じっぱり秋田のいぶりがっこチーズチャウダー」 ・山形県立庄内農業高等学校／ニッコリマコちゃん 「赤いおネギと緑のおマメ！のミネストローネ！！」 ・福島県立あさか開成高等学校／ふくしまの美味しいもん広め隊 「うっつつ米!浜・中・会津味噌すーぷ」 （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・試食審査（当日生鮮食材でホテルのシェフが再現調理した作品・事前に当社でフリーズドライ化した作品）を通して当社審査員が選考いたしました。
賞・表彰	優勝・準優勝・各種特別賞を各1チーム決定し、表彰いたしました。優勝チームのアイデアメニューは、2023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」として商品化いたします。
特典	優勝・準優勝・各種特別賞の他、出場チーム全員に副賞を進呈しました。