

NEWS RELEASE

2023年12月4日

**優勝作品は山形県立山辺高等学校
「んまい！ 山形名物芋煮風ミネストローネ」****「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2023」
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:住本 憲隆)では、2023年11月25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 2023」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。9回目の開催となる今年度は、合計48校174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）山形県立山辺高等学校／（チーム名）山形愛す GHM
（作品名）んまい！ 山形名物芋煮風ミネストローネ

有名な芋煮とみんなが大好きなミネストローネを掛け合わせたスープです。ねぎ・里芋・牛肉・しめじを使用し、郷土料理である芋煮をイメージしました。また、山形市の特産品であるセロリの「セルリー」を加え、さわやかな香りがスープのアクセントになっています。山形名物の芋煮と「セルリー」をより多くの人に知ってもらいたいと思い、山形らしさを表現したスープに仕上げました。※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）福島県立あさか開成高等学校／（チーム名）チーム NaNaNa
（作品名）ふくしま親子 de とうもろこしスープ

福島県を代表する地鶏「伊達鶏」を使用したスープです。伊達鶏の挽肉をゆっくりと煮出して取った、旨みが豊富な極上な鶏だしに、とうもろこしの甘みをマッチさせ、おいしいスープに仕上げました。たまごを白身と黄身に分けて入れ、食感も増し、滋味深い栄養豊富な逸品になりました。味付けは、子どもからお年寄りまで、幅広い人がおいしいと言ってくれる味に仕上げました。作品名は、鶏とたまごで親子と、親子で仲良く食べてもらいたいと願い込め、ネーミングしました。



プレゼンテーション賞：（学校名）青森県立三本木高等学校 / （チーム名）にぼていーむ
（作品名）青森辛辣湯(あおもりさちらーたん)

青森の海の幸・山の幸をPRするために、青森風酸辣湯を作りました。ごぼう・ねぎ・ベビーホタテ・りんごなどたくさんの青森県の食材を加えました。酸辣湯のポイントとなる酢は、酸みだけでなくまろやかさのあるりんご酢を使用しています。また、青森県の目標である「短命県返上」も考え、化学調味料を一切使わず青森県の特産品である煮干しとりんごの皮からだしを取りました。塩分が控えめで、酸みと甘みがくせになる味わいです。



調理技術賞：（学校名）秋田県立金足農業高等学校／（チーム名）かなのー！三人娘
（作品名）轟けかやき！～秋田の旨味の宝箱～

「貝焼き(かやき)」という秋田の郷土料理をスープにアレンジしました。「貝焼き」は、ホタテ貝の殻を鍋代わりにして、魚介類と山菜を煮た1人前の鍋料理です。一人で食べるという共通点のあることから、スープの開発を進めました。秋冬に旬を迎える秋田県の魚と野菜を精選し、それぞれの食材の良さを活かした澄んだスープに仕立てました。冬の秋田を代表する魚「タラ」は、「男鹿の石焼鍋」をヒントに、あらかじめ香ばしく焼き、旨みを凝縮させることで、深みを味わえるスープに仕上げました。



地域貢献賞：（学校名）宮城県泉高等学校 / （チーム名）ホットポット
（作品名）仙台味噌なのに中華スープ

宮城県のローカルフード「仙台味噌」は、伝統のある味噌です。日本の食生活の変化と共に味噌の消費量が減ってきており、この状況を変えたいと思い、仙台味噌のスープを考えました。仙台味噌をベースに、ごま油の香り、ひき肉、煮干し粉、日本有数の漁獲量を誇る宮城県のかつおの旨みを利かせた、やみつきになる味付けです。豆板醤とコチュジャンでほんのりと辛みを利かせながらも、少量の豆乳を入れ、まろやかな舌触りに仕上げました。



業界紙記者賞：（学校名）岩手県立平舘高等学校 /（チーム名）八幡隊
（作品名）熔岩流黒担々スープ

国の天然記念物である地元の観光スポット「焼走り熔岩流」と地元の特産品のおいしさを広めたいと思い熔岩流をイメージしたスープを作りました。ベースは、熔岩流の黒を再現するため、黒ねり胡麻を使用した黒担々スープです。特産品である二年味噌・塩麴や、地元を代表する食材である西根ほうれん草・安比まいたけ・八幡平バイオレット（にんにく）をふんだんに使用し、八幡平市のおいしさを詰め込みました。濃厚なスープに、アクセントとしてピリ辛な花椒を加え、ごはんがすすむ一品に仕上げました。



■決勝大会概要

実施日時	2023年11月25日（土）12:30～16:15
実施場所	仙台国際ホテル 平成の間 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4丁目6-1
参加校 /参加チーム 「作品名」	<ul style="list-style-type: none"> ・青森県立三本木高等学校 / にぼていーむ 「青森辛辣湯(あおもりさちらーたん)」 ・岩手県立平舘高等学校 / 八幡隊 「熔岩流黒担々スープ」 ・宮城県泉高等学校 / ホットポット 「仙台味噌なのに中華スープ」 ・秋田県立金足農業高等学校 / かなのー！三人娘 「轟けかやき！～秋田の旨味の宝箱～」 ・山形県立山辺高等学校 / 山形愛す GHM 「んまい！ 山形名物芋煮風ミネストローネ」 ・福島県立あさか開成高等学校 / チーム NaNaNa 「ふくしま親子 de とうもろこしスープ」 <p style="text-align: right;">（順不同）</p>
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、2024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。