



NEWS RELEASE

2025年12月8日

優勝作品は青森県立柏木農業高等学校
「体が求める栗ご南瓜スープ」



「スマイル“フード”プロジェクト in 東北 2025」
決勝大会 結果のお知らせ



東洋水産株式会社(本社:東京、社長:住本 憲隆)では、2025年11月29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 2025」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のレシピ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。11回目の開催となる今年度は、合計46校189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、決勝大会に進出する各県代表6チームを選出いたしました。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・準優勝を決定いたしました。

■受賞作品

優 勝

(学 校 名) 青森県立柏木農業高等学校

(チーム名) 柏農食物班

(作 品 名) 体が求める栗ごんごくスープ

青森県産のとうもろこし（嶽きみ）と、柏木農業高校が弘果 弘前中央青果株式会社と連携して栽培しているかぼちゃ（栗ごんごく）を使用したスープです。ドライフルーツのリンゴやベーコン、かぼちゃの皮を活用することで、彩りと食感がよくなるように仕上げました。リンゴは学校で生産したものを使用し、作品のこだわりのひとつです。

※上記特長や作品の内容を参考に商品化をいたします。



準優勝

(学 校 名) 常盤木学園高等学校

(チーム名) 自然科学部

(作 品 名) すんだクリームスープ

宮城県産の食材をぎゅっと詰め込んだ体も心もあたたまるクリームスープです。宮城県産の枝豆から作ったすんだの素朴な甘さに、宮城県が全国生産量 1 位のパプリカの華やかな香りと、ほうれん草のさわやかな風味を重ねました。また、パプリカの赤と、ほうれん草の緑、コーンの黄色で仙台七夕まつりの鮮やかな色彩を表現し、味覚だけでなく視覚でも宮城の豊かさを感じられるスープに仕上げました。



■決勝大会概要

実施日時	2025年11月29日（土）12:30～16:15
実施場所	宮城調理製菓専門学校 〒981-0917 宮城県仙台市青葉区葉山町 1-10
参加校 ／参加チーム 「作品名」	<ul style="list-style-type: none"> ・青森県代表 青森県立柏木農業高等学校／柏農食物班 「体が求める栗ご南北スープ」 ・岩手県代表 岩手県立平館高等学校／酒粕の彩 「八幡平のめぐみ 酒粕ときのこのポタージュスープ」 ・宮城県代表 常盤木学園高等学校／自然科学部 「ずんだクリームスープ」 ・秋田県代表 秋田県立栗田支援学校／栗田支援学校高等部普通科食品加工班 「秋田あめくてたまげる！めんけスープ」 ・山形県代表 山形県立遊佐高等学校／ご飯どろぼう 「飛魚出汁天津飯風スープ」 ・福島県代表 福島県立会津西陵高等学校／会津こづゆ日和 「んめえ！会津のこづゆ風スープ」 <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（当日生鮮食材で宮城調理製菓専門学校の専門スタッ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）審査を通して当社審査員と食品専門紙記者が選考いたしました。
賞・表彰	優勝・準優勝を決定し、表彰いたしました。優勝チームの作品は、2026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／準優勝の他、決勝大会出場チーム全員に副賞を進呈しました。