



「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2021」

～2021年度 東北地区 高校生商品アイデアコンテスト～

- ◆主催 東洋水産株式会社
- ◆後援 青森県教育委員会・岩手県教育委員会・宮城県教育委員会
秋田県教育委員会・山形県教育委員会・福島県教育委員会

◆歴代優勝作品



「2015年」



「2016年」



「2017年」



「2018年」



「2019年」

【はじめに】

本企画はマルちゃんブランドでおなじみの**東洋水産**が主催する、食について興味・関心のある東北地区の高校生を対象とした「**商品アイデアコンテスト**」です。優勝チームの作品は、マルちゃんブランドにて**商品化**いたします。日頃学んでいる成果を発揮する機会として、更には高校生活の思い出をつくる機会として、ぜひふるってご応募ください。

※2020年度のコンテストより、**青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県の教育委員会より後援**をいただいております。



2020年 決勝大会の様子



2019年優勝作品
2020年10月に東北地区
限定で発売

【企画概要】

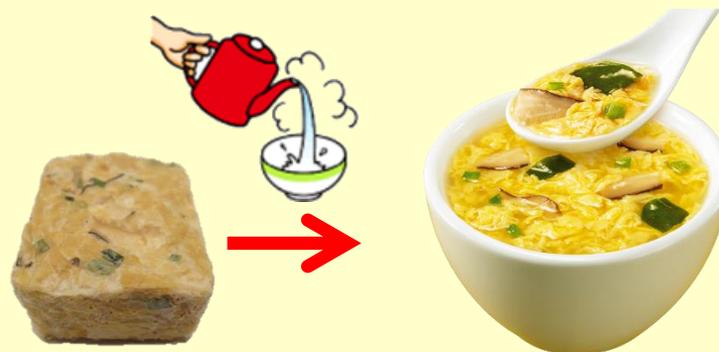
- ◆名称：スマイル“フード”プロジェクト in東北 2021
- ◆応募テーマ：フリーズドライスープを想定したオリジナルメニューアイデア
- ◆応募資格：東北地区の高等学校に在学する、「食」に興味・関心のある生徒3人1チーム
- ◆審査方法：①書類審査で各県代表計6チームを選出
②決勝大会で優勝チームを選出・表彰
- ◆優勝賞品：優勝作品は、翌年にマルちゃんブランドとして商品化いたします。
※2015～19年の優勝作品はマルちゃんブランドの商品として東北地区で発売され、2020年の優勝作品も今秋に商品化を予定しております。

【審査方法詳細】

フリーズドライスープを想定したオリジナルメニューアイデアを募集し、書類審査と決勝大会で優勝チームを選出・表彰します。

フリーズドライスープとは？

素材の風味や食感をそのままに凍結・乾燥させる「フリーズドライ製法」を使用した即席スープ。長期保存が可能で、お湯を注ぐだけで、手軽に食べられます。



① 審査基準

全審査共通で、「おいしさ」「地域性※1」「独創性」「実現性※2」を主な審査基準といたします。

※1…地元ならではの食材の使用や郷土料理のアレンジなど
地域の特色が反映されているか

※2…フリーズドライスープとして加工のしやすさ

厚みのある具材、粘度の高い具材、こんにやくや豆腐などの解凍時に戻りが悪い具材、脂の多い魚や肉はフリーズドライ化が難しい場合があります。

②書類審査

専用の応募フォーム（P.11を参照）に下記必要事項を記載の上、**3人1チーム**でご応募ください。（**7月1日（木）～9月10日（金）**）

- ・ チーム情報（学校名・メンバー名・担当教員名・連絡先など）
 - ・ 作品情報（調理写真・PRポイント・材料名・金額・調理方法など）
- ①の審査基準に基づき、**各県代表の6チーム**を選出いたします。

<注意事項>

- ・ 1校から複数チームの応募は可能ですが、1人が2つ以上のチームに重複して所属することはできません。
- ・ **1チームにつき1作品**のみ応募いただけます。
- ・ 応募作品はチームによる**オリジナル**のアイデアに限ります。
- ・ 1食分は**250cc以下（具材も含む）**とし、**20食分の量と金額**を記載。
- ・ 1食分は原材料価格およそ**300円以下**（水を含む、使用する全ての食材・調味料の価格）になるよう調整してください。
※食材の価格については、スーパー・小売店の販売価格を参照。
- ・ 決勝大会では、**レシピを基にホテルのシェフにて再現調理**いたします。
材料のカット方法・大きさや加熱時間などの調理方法を含め、**詳細で正確なレシピ**のご記入をお願いします。

- ・同一チームからの複数作品の応募、レシピや見本写真の流用、などの不正応募は、弊社事務局にて確認し、厳選な審査を実施します。
- ・作品内容（レシピ・写真）及び本イベントに関わる全ての書類の著作権（著作権法第27条、および第28条の権利を含む）は、主催社に帰属するものとしてご了承の上、ご応募ください。また商品化に伴い、製造適性や品質面から内容を調整させていただく可能性がございます。

③決勝大会

11月20日（土）に仙台国際ホテル（宮城県仙台市）で、書類審査を通過した各県代表6チームによる決勝大会を下記内容で実施する予定です。

- ・プレゼンテーション審査（作品の開発経緯やアピールポイント）
 - ・試食審査（当社で事前にFD化した作品と当日調理した作品）
- ①の審査基準に基づき、優勝・準優勝チームを選出・表彰いたします。
※詳細については書類審査通過チームに別途ご連絡いたします。

<注意事項>

- ・教員の引率で当日朝から出発できるように調整してください。交通費（タクシー代を除く）は弊社で負担いたします。

【2019年度 優勝作品】



参考

岩手県立紫波総合高等学校「岩手のじゃじゃ！鶏蛋湯」



＜作品特長＞

岩手名物「じゃじゃ麺」を食べた後の残りに、お湯と卵を加えて食べるメニュー「チータンタン」をイメージしたスープ。食材の旨味が引き立つように火加減を調節、調味料を入れるタイミングなどを工夫し、深みのある味わいに仕上げた。

調理写真

商品化



FDスープ

＜評価のポイント一例＞

- ・地域の農産物をバランス良く使用し、味付け・見た目ともに美味しそうに仕上げている。
- ・「じゃじゃ麺」ではなく、その後の楽しみをスープにしているアイデアは、独創性が高い。また、ネーミングも面白く、インパクトがある。

【2020年度 優勝作品】



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！たまごスープ」も2021年秋発売に向け、商品化を進めています。

【応募フォームレシピ記入例 1/2】

参考

作品名

作品調理写真

※サイズ5MB以内
※ファイル形式 JPGまたはPNG



作品コンセプト・特長・開発経緯など

※250文字以内

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「たまご」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。

材料(20食分)

※1食分は250cc以下(具材も含む)とする
※20食分の量で1食分は原材料価格およそ300円以下(使用する全ての食材・調味料の価格)とする
※食材の価格については、スーパー・小売店の販売価格を参照

1.	材料名	<input type="text" value="鶏胸肉"/>	使用量	<input type="text" value="400g"/>	金額	<input type="text" value="700"/>	円	備考	<input type="text" value="伊達鶏"/>
2.	材料名	<input type="text" value="たまご"/>	使用量	<input type="text" value="500g"/>	金額	<input type="text" value="200"/>	円	備考	<input type="text" value="10個"/>

作品名をご記入ください。

ファイル選択をクリックし、盛り付けた状態の作品の写真を添付してください。

使用量の単位の記入漏れがないかご確認ください。
例) ○○g、○○mlなど

【応募フォームレシピ記入例 2/2】

参考

作り方

※1工程の説明は40文字以内

1	鍋に、水・酒・鶏肉を入れ、弱火で加熱する。	
2	鶏肉を取り出し、1cm程度にさいの目切りにする。	削除
3	スープのあくを取る。	削除
4	中華スープの素・コーンクリームを加え煮立たせる。	削除
5	水溶き片栗粉を加え、とろみがつくまでかき混ぜる。	削除
6	白胡椒で味を調え、②で切った鶏肉を戻す。	削除
7	たまごに米粉を加えよくかき混ぜ、沸騰したスープに流し入れる。	削除
8	スープを器に盛り付け、いかにんじん・みつばを飾る。	削除

項目を追加する

備考

材料のカット方法・大きさや加熱時間などの調理方法を含め、詳細で正確なレシピのご記入をお願いします。

※決勝大会では、ご記入いただいた作り方を基にホテルのシェフにて再現調理いたします。

工程数に合わせて、「項目を追加する」「削除」をクリックし、ご調整ください

【賞品内容】



優勝

- ・ 作品の商品化
- ・ 表彰状
- ・ クリスタル製トロフィー
- ・ 図書カード1人10,000円分

準優勝

- ・ 表彰状
- ・ クリスタル製トロフィー
- ・ 図書カード1人5,000円分

決勝大会参加賞

- ・ 決勝大会進出（各県代表）の表彰状・マルちゃん製品
- ・ オリジナルグッズ・本社工場見学のご案内(条件あり)

奨励賞

- ・ 表彰状(奨励賞) ・ 図書カード1人3,000円分

優秀な作品各県2チーム程度に進呈（決勝大会進出チーム以外）

参加賞

- ・ マルちゃん製品

予選に参加いただいた全チームへ進呈

※内容に変更の可能性がございますのでご了承ください。

【実施スケジュール（予定）】

応募受付

7月1日（木）～9月10日（金）必着

弊社HP上に設置される専用フォームに必要事項を記載しご応募ください。

書類審査

9月15日（水）～10月1日（金）

決勝大会に進出する各県代表6チームを選出いたします。

結果通知

10月4日（月）～10月6日（水）

全チームへ審査結果の通知と参加賞を送付いたします。

決勝大会

11月20日（土）

仙台国際ホテル(宮城県仙台市)にて優勝チームを選出・表彰いたします。

商品化

2022年秋頃

優勝チームの作品は、東北地区限定で発売いたします。

【応募方法】

弊社HPに受付期間内（7月1日（木）～9月10日（金））に設置される、専用の応募フォームよりご応募いただけます。

https://www.maruchan.co.jp/csr/society/fundraising/smile_food_project/form/entry

※Web応募が難しい場合は、紙媒体にて下記お問い合わせ先まで郵送ください。

【お問い合わせ先】

東洋水産株式会社 CSR広報部 山本・織田

住所：〒108-8501 東京都港区港南2丁目13-40

TEL：03-3458-5413 / E-Mail：csr1@maruchan.co.jp

（受付時間：土・日・祝日を除く8:30～17:30）

●個人情報の取り扱いについて

お預かりした個人情報は、東洋水産株式会社において厳重に管理・保管し、審査に関連する事項のみの目的で使用いたします。

また法令などにより開示を求められた場合を除き、応募者の同意無しに個人情報を第三者に開示・提供することはありません。

なおご提出いただいた書類は返却できませんので、予めご了承ください。

【応募にあたってのチェックリスト】

応募にあたってご確認・ご準備いただきたいことをチェックリストにまとめました。ご自由に活用ください。

応募資格

- 東北6県の高等学校に在学している
- チームは3人1組で、メンバーは他のチームと重複していない
- 11月20日（土）に仙台国際ホテルで開催される決勝大会へ参加することができ当日朝から出発できる
- 応募作品は1チームにつき1点である
- 応募作品はオリジナルのアイデアである

必要情報

- 学校名・チーム名・メンバー名
- 担当教員名・担当教員E-mailアドレス
- 作品名・調理写真
- 作品コンセプト・PR(開発経緯・地域性・こだわり・特長など)
- 材料名・使用量・金額（20食分で計算）
※1食あたりは合計300円以内にする
- 詳細で正確な調理方法（材料のカット方法・加熱時間など）