



希望を
蒔いている。

情熱が
耕している。

未来も
育てている。

大地から暮らしへ。想いを届けています。

実り、恵み、人へ、明日へ。
ホクレン

 札幌保健医療大学
Sapporo University of Health Sciences

株式会社オリジナルHOTTa

株式会社エス・ディーひかり工芸


**SATUDORA
HOLDINGS**

Next challenge/

 Fresh
Frozen
Logistics

HBK 北海道物流開発株式会社

〒063-0826 札幌市西区発寒6条9丁目1-10 ペルル宮の沢3F

TEL:011-671-1077 FAX:011-671-1088

<http://www.hbk.biz>  北海道物流開発 


GOKAN
北海道みらいキッチン
2021.9.1 OPEN 

たれ・だし・スープ製造  アイビック食品株式会社 札幌市東区苗穂町13丁目1-15
TEL 011-788-7711

高校生 チャレンジグルメ コンテスト

第9回

in HOKKAIDO

2021年10月2日(土)

オンライン開催<10:00~16:00>

高校生が自らメニューを考案し、調理して、販売する
「創作メニュー」コンテスト!

地元食材を生かし、地元の大人たちと協力して開発する
オリジナル料理が勢ぞろい!

第9回目となる今年は、6校がファイナルへ進出!
大賞となるのはどの高校か?



チャレンジグルメ

検索

<http://challcon.sakura.ne.jp>

最新情報は
ココからチェック!



地元を学び、社会を知る。

つなぐ
COOP
SAPPORO

概要

コープさっぽろも応援！ 全道の高校生が腕を振るう 創作メニューコンテスト。

2019年、「食べる・たいせつフェスティバル」札幌会場で、「第7回高校生チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO」が同時開催されました。このコンテストは高校生が自らメニューを考案し、調理して、販売するというもの。単においしさを競うのではなく、地元の人や企業と連携しながら一つの商品を作り上げる、そのプロセスを含めて総合的に評価されます。コープさっぽろは第5回から事務局を担ってきました。

道内各地から一次審査を通過した10校のブースが並び、来場者に自慢の創作メニューを販売しました。販売同様に重視されるのがPRタイム。高校生がステージに立ち、商品の魅力や地域の自慢、開発秘話を披露します。「高校生が学校を飛び出し、大人たちと関わる中で、地域資源の発掘やまちの活気づくりにつながる」と実行委員会の荒川義人会長は話します。一般来場者の投票や審査員による合議の結果、2019年は市立札幌大通高校が大賞に輝きました。



第7回高校生チャレンジグルメコンテストに参加した全道10校のみなさん

第7回高校生チャレンジグルメコンテスト チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞) 市立札幌大通高校

札幌伝統野菜の札幌黄(玉ねぎ)、サッポロミドリ(枝豆)に注目。粒の大きさやホクホク食感を生かした「えだまめ入りエッグコロッケ」です。

コープさっぽろルーシー店の店頭で札幌伝統野菜の認知度に関するアンケートを行うなど、マーケティングの手法も評価されました。



※第8回は、コロナ禍のため中止しました。

ひとり親家庭の高校生への育英奨学金事業

コープさっぽろ社会福祉基金は、1989年に発足し、30年以上にわたって心身障がい児やひとり親家庭の高校生への育英奨学金事業、福祉施設やボランティア活動への助成などを行っています。コロナ禍は困難を抱えていたひとり親世帯にさらなる追い打ちをかけました。大変深刻な状況が広がっています。このたびは組合員の方、支援企業の方からの寄付を受け、育英奨学生の追加募集を決定しました。奨学金は単に経済的な支援だけでなく「私たち大人はいつも君を応援しているよ」という気持ちを伝えるものだと考えています。



ひとり親家庭の高校生への育英奨学金事業、福祉施設やボランティア活動への助成などを行っています。コロナ禍は困難を抱えていたひとり親世帯にさらなる追い打ちをかけました。大変深刻な状況が広がっています。このたびは組合員の方、支援企業の方からの寄付を受け、育英奨学生の追加募集を決定しました。奨学金は単に経済的な支援だけでなく「私たち大人はいつも君を応援しているよ」という気持ちを伝えるものだと考えています。

奨学金はひとり月1万円 で年間12万円、
3年間で36万円 が支給され、
返済は不要の給付型です。

コープ育英奨学生、
コープ地域福祉活動助成の
詳細はこちらから

コープさっぽろ社会福祉基金 検索



スケジュール

- | | |
|------------------|---------|
| 1 開会ご挨拶 | 4 審査発表 |
| 2 ファイナリストプレゼン&審査 | 5 講評 |
| 3 出場校交流 | 6 閉会ご挨拶 |



ファイナリスト

北海道千歳高等学校

北海道網走南ヶ丘高等学校

北海道霧多布高等学校

北海道標茶高等学校

市立札幌大通高等学校

北海道鷗川高校

※順不同

実行委員会会長より

世界中でコロナ禍の混乱が今なお続く中、高校生の皆さんにとって日常あるべき学習環境や学校行事が様々な影響を受けて、思うような高校生生活を過ごせていないのではないかと心を痛めています。

本コンテストも昨年は開催を見送らざるを得ませんでしたが、今年はコロナ禍でこそできるスタイルを実行委員会として模索し、是非、高校生の皆さんに「地元の食を通して多くのことを学んでほしい」との思いから、第9回高校生チャレンジグルメコンテストを開催することとしました。開催にあたり、出場校およびご支援、ご協力を賜りました団体、企業等、関係者の皆さまに厚くお礼申し上げます。

とくに今回のコンテストは初めてリモートによる開催としましたので、従来のコンテストよりチャレンジの場面が増えたと思いますが、実行委員会としても本審査に臨む皆さんの実りが大きくなるようにプログラムを工夫し、準備しました。

今回のコンテストが、皆さんのアイデア満載、美味しさたっぷりの商品で互いに競い合い、さらに良き仲間、良き思い出づくりの場となることを心から願い、実行委員会会長からのメッセージとします。



高校生
チャレンジグルメ
コンテスト実行委員会
会長

荒川 義人
(札幌保健医療大学栄養学科教授)

審査員

荒川 義人	札幌保健医療大学栄養学科 教授	西村 和奈	北海道フードマイスター検定 スーパーフードマイスター
萬谷 利久子	北海道6次産業化プランナー 野菜ソムリエ	西岡 哲也	生活協同組合コープさっぽろ 商品本部デリカ部 部長

※順不同・敬称略

主催／高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会

協賛・協力／生活協同組合コープさっぽろ・北海道情報大学・株式会社エス・ディー・ひかり工芸・北海道物流開発株式会社
ホクレン農業協同組合連合会・(株)オリジナルHOTTa・北海道中央バス(株)・札幌保健医療大学
アイビック食品株式会社・サツドラホールディングス株式会社

後援団体／北海道

北海道千歳高等学校



〈チーム名〉 千歳高校ビジネススタディクラブ

うまい!とサケぶ!さけみそ餃子

●使用した地元食材／鮭(千歳市のシンボル)、キャベツ、長ネギ、挽き肉



「うまい!とサケぶ!さけみそ餃子」は、今年度千歳高校ビジネススタディクラブが、地元企業である北海道ニツウサービス株式会社様(天のびろく様)と共同開発した新商品です。「千歳市の定番商品化」と「鮭を通した千歳とアイヌの関係を深める」というコンセプトを掲げ、千歳市の地域活性化を目指し開発しました。千歳のシンボルである鮭を使用し、ジューシーに仕上げた一品で、思わず「うまい!」と言ったことからこのネーミングになりました。また、鮭の入手についても、地元企業である恵千フーズ株式会社様に御協力をいただき、地域密着で開発した商品となっています。また、生徒が店舗販売した売上の一部に加えて、天のびろく様に行っていたインターネット販売での売上の一部を合わせて、地元である千歳市に還元(寄付)をする予定です。今後、世界遺産登録される予定となっている「キウス周堤墓群」なども含め、アフターコロナにおける千歳市を盛り上げます。さけみそ餃子、ぜひご賞味ください!

北海道霧多布高等学校



〈チーム名〉 霧高フードビジネス

きりたっぷりん

●使用した地元食材／4.0牛乳、霧多布昆布



浜中町の特産である濃厚な牛乳をふんだんに使った牛乳プリンです。地産地消を目的として、牛乳の美味しさをダイレクトに味わっていただけるように浜中町自慢の牛乳でタカナシ乳業4.0牛乳を使用しています。牛乳プリンの上にはもう一つの特産品である昆布を加工してできた霧多布昆布醤油を使った「みたらし」がトッピングされており、牛乳プリンの濃厚な味わいに甘じょっぱいみたらしが上手くからまり、贅沢な味わいになっております。

北海道網走南ヶ丘高等学校



〈チーム名〉 Cas mine

てんさいタルトくん

●使用した地元食材／じゃがいも、人参、玉ねぎ、牛乳、甜菜糖



網走市や近隣の街で育てられた、じゃがいもや甜菜糖を活用した新しいお菓子を作りたいと思い挑戦しました。優しい甘さとバター風味たっぷりのじゃがいもに、甜菜糖のkokoroのあるソースを中に閉じ込めて、さらに食感も楽しめるよう、いももちで蓋をしました。人参や玉ねぎもちょっとしたアクセントで加える事で、オホーツクで獲れるたくさんの野菜を一口で味わうことができます。冷凍しておいても、電子レンジで加熱をすることで、中からソースが溶け出し、おいしく食べるすることができます。

北海道標茶高等学校



〈チーム名〉 標茶高校牛乳班

ガトー・ド・ネージュ

●使用した地元食材／ホエー



私たちは商品の開発にあたってチーズ製造時に排出されるホエーに注目しました。ホエーはチーズを製造する際に分離される液体で高タンパク、低カロリーで体に良いのが特徴です。チーズ製造時に排出されるホエーの量は作製するチーズの種類にもよりますが7~8割ほどにのびります。調べた結果、大規模施設では、食品や化粧品、家畜の飼料などに使っているようですが、小さい工房などでは使い道が難しく、廃棄されることが多い現状にあります。さらに、廃棄されたホエーは水質汚染の原因になることもあるそうです。そこで、私たちはホエーを活用して町の新たな特産品となるレシピ開発を試みました。北星学園大学の原様から「売れている商品には他にはない強みがある。」ということをお聞きし、他の商品と差別化を図ることができないかと考えました。そして、私たちに馴染みのある一般的なガトーショコラは黒ですが、白いガトーショコラは見当たらないと考え、北海道から雪というイメージも連想できることから、ホワイトチョコレートを使用した白いガトーショコラを作ることに挑戦しました。商品を開発するにあたって小さな子どもからお年寄りの方まで幅広く愛される商品を目指すことをコンセプトにしました。たくさんの人に食べてもらえる=低カロリーにするという発想から、制作方法を工夫し、お菓子作りにとっても大切であるバターを使用せず、脂質を抑えました。また、卵黄も入れず、ホエーを使いヘルシーに仕上げました。このレシピを作り上げるまでに地元の飲食店さんや町内で二度の試食会を開催し、たくさんの方にご協力をいただき作成しました。ネーミングは白いガトーショコラが標茶町の冬の雪原の白さをイメージできることから、フランス語で焼き菓子を意味するガトーと、雪を意味するネージュから「ガトー・ド・ネージュ」としました。私たちの渾身の作品ぜひ、ご賞味ください。

市立札幌大通高等学校



〈チーム名〉 続続・チームさっぼろ伝統野菜

甘味たっぷりたまみどりチーズチヂミ

●使用した地元食材／たまねぎ(札幌黄)、枝豆(サッポロミドリ)、はちみつ(大通高校産)



チャレンジグルメのレシピを考える際に地元食材には何があるのか、また他の地域にはどのような食材があるのだろうと調べました。その際に、札幌伝統野菜の存在を知り、本校の先輩も札幌伝統野菜を使用したコロッケを開発していることから、私たちも札幌伝統野菜を使用した商品を開発することにしました。先輩達が一昨年コープさっぼろで札幌伝統野菜に関するアンケートを行っており、その結果を分析してみると、札幌伝統野菜を知っている人は200人中103人という結果でした。さらに、札幌伝統野菜の中で知っている種類を聞いたところ枝豆のサッポロミドリという品種を知っている人は200人中3人しかいないことがわかりました。札幌伝統野菜を知っている人はたくさんいましたが、札幌伝統野菜の中でもサッポロミドリを知っている人はとても少ないことを知り、玉ねぎの札幌黄とサッポロミドリを生かした商品を開発することになりました。

北海道鷗川高等学校



〈チーム名〉 キンパ娘

むかわキンパ

●使用した地元食材／牛肉(むかわ和牛)、お米(ゆきさやか)、ほうれん草、チーズ(ASUKAのチーズ工房)、ニラの雫(ニラたれ)



むかわ町の大地の食材を詰め込んだキンパ(韓国風海苔巻き)。むかわ町は雪が少なく日照時間が長くハウス栽培が盛んで、メイン食材には地元以外では食べることが出来ない幻のむかわ産黒毛和牛を使用。脂がさっぱりしているのが特徴で、味付けには鷗川のニラの雫を漬け込んだニラたれを使い焼き上げました。お米は道産米では珍しく、道内でも数軒の農家しか作っていない「ゆきさやか」を使用。炊きあがり真白く輝き存在感を出しています。そのほの食材にも地元特産品のほうれん草やチーズなどを入れてむかわ町の指揮を食材として使用しています。

表彰内容



チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞)

総合的にもっとも優れたチーム【審査員合議による審査】



チャレンジグルメ準大賞

大賞につぐ、総合的にもっとも優れたチーム【審査員合議による審査】

<p>味の匠賞 実際に優れた食味(外観も含む)で提供したと認められたチーム【審査員点数審査】</p>	<p>商品企画賞(コープさっぼろ賞) 一般販売を仮定、各見地から商品価値を評価できるチーム【コープさっぼろによる独自審査】</p>	<p>わがまち発信賞 地域伝統の食材や食文化との融合をはかりわがまちの企業と連携できたチーム【審査員合議による審査】</p>
---	--	---

Johodai
食 × 健康 × 情報 ヘルスケアIT
「健康食品管理士」を養成します
医療情報学部・医療情報学科・医療情報専攻
健康情報科学コース

北海道情報大学
〒069-8585 北海道江別市西野幌59-2 TEL 011-385-4411

経営情報学部 先端経営学科 ● ビジネスデザイン専攻 ● 地域ビジネス専攻
経営情報学部 システム情報学科 ● システム情報専攻 ● 宇宙情報専攻
医療情報学部 医療情報学科 ● 医療情報専攻 ● 臨床工学専攻
情報メディア学部 情報メディア学科 ● メディアデザイン専攻 ● メディアテクノロジー専攻

お問い合わせは「広報課」
☎ 0120-83-4411
https://www.do-johodai.ac.jp/
e-mail:koho@do-johodai.ac.jp

LINE登録で最新情報ゲット!
LINE QRコード

お帰りは楽でお得な **高速バス**で行こう!!
高速乗合バス(路線バス)

札幌市内から新千歳空港へは **新千歳空港連絡バス**が便利
予約不要
片道運賃 1,100円(税別)～2,100円

札幌市内から新千歳空港へは **近・中距離高速バス路線** **長距離高速バス路線** (事前に予約が必要です)

お問い合わせは 中央バス札幌ターミナル
北海道中央バス ☎ 0570-200-600