

# NEWS RELEASE

2026年6月12日  
日本豆乳協会  
SOY2603

**日本豆乳協会**  
**全国の高等学校生対象の国内最大規模のレシピコンテスト**  
**「第13回豆乳レシピ甲子園」を開催**  
～「地域の恵み部門」、「学校給食部門」、「毎日豆乳ごはん部門」、  
「豆乳スイーツ&アイデア部門」の4つの新部門で応募を受け付け開始～

日本豆乳協会（事務局：東京都千代田区神田神保町 会長：山崎 孝一 キッコーマンソイフーズ株式会社 代表取締役社長／事務局長：安部 徹、以下「豆乳協会」）では、全国の高校生を対象に豆乳を使用したレシピコンテスト「第13回豆乳レシピ甲子園」を開催、6月12日から9月10日（必着）まで、応募を受け付けます。

豆乳協会が主催する「豆乳レシピ甲子園」は、食事や健康づくりにおける植物性たんぱく質摂取の重要性を広く伝え、食育の推進を目的として毎年開催しているレシピコンテストで、本年、13回目を迎えます。全国の高校生を対象に実施しており、毎年2,000件を超える応募が寄せられるなど、高校生向けレシピコンテストとして国内最大級の規模を誇っています。一方で、近年、食を取り巻く環境は大きく変化しており、健康志向の高まり、栄養成分への関心、地域食材の活用、さらには学校給食における栄養バランスへの意識など、「食」に求められる価値も多様化しています。このような時代背景を踏まえ、豆乳協会では、コンテストのさらなる発展と豆乳の新たな価値発信を目的として、応募部門の構成をリニューアルします。これにより、さらに多くの高校生が参加しやすく、創意工夫を発揮できるコンテストへの刷新を図ります。

本年は、豆乳協会が掲げているテーマ「いつでも、どこでも、誰でも豆乳生活」に基づき、新たに「地域の恵み部門」、「学校給食部門」、「毎日豆乳ごはん部門」、「豆乳スイーツ&アイデア部門」の4つの部門で応募を受け付けます。

「地域の恵み部門」は、地域の食材や食文化、郷土料理に着目した部門です。地産地消や食文化の継承、地域の魅力発信をテーマとし、地元食材と豆乳を組み合わせた料理や、郷土料理を現代風にアレンジしたレシピなど、地域ならではの特色を活かした作品を募集します。

「学校給食部門」は、高校生が小学生向けの学校給食を提案する部門です。成長期に必要な栄養バランスや食べやすさに加え、大量調理への適性やアレルギーへの配慮、食育につながる工夫なども評価の対象となります。豆乳を活用した主菜や副菜、汁物など、学校給食の現場で実際に提供できるようなレシピを募集します。

「毎日豆乳ごはん部門」は、家庭の食卓で日常的に楽しむことができる豆乳料理を対象とした部門です。毎日でも食べたくなるおいしさに加え、時短調理や栄養バランス、野菜の活用など、日々の食生活に役立つ工夫を重視します。朝食メニューや家族向けのおかず、ワンプレート料理など、手軽で実用性の高いレシピを募集します。

「豆乳スイーツ&アイデア部門」は、高校生らしい自由で斬新な発想を発揮する部門です。豆乳を使ったスイーツやドリンクはもちろん、これまでにない新しい食べ方や組み合わせ、話題性のあるメニューなど、豆乳の新たな可能性を提案する作品を募集します。

この4部門を通じて、「地域」「教育」「日常」「創造性」という異なる視点から豆乳の魅力を発信し、高校生ならではのアイデアあふれるレシピを広く募集します。それぞれの部門において「最優秀賞」1作品、「優秀賞」2作品、合計12作品を選出します。また、優秀な作品を数多く応募した学校には、「最優秀学校賞」や「優秀学校賞」を授与します。各賞に選ばれた応募者には、表彰状と豆乳協会加盟企業の豆乳商品セット（最優秀賞は豆乳1年分）を進呈する予定です。この他に、豆乳協会の加盟企業各社による「加盟企業賞」も設けます。また、本レシピ甲子園において、入賞した豆乳レシピは、豆乳協会が推進するレシピとして2026年10月以降、豆乳の普及活動に活用していきます。なお、10名以上の団体応募の学校には、事前にひとり1ℓの無調整豆乳を提供します。

応募受付期間は、6月12日から9月10日で、9月末には、最終選考に残ったレシピを実際に料理研究家が調理、最終審査を行い、10月12日の豆乳の日に各賞を発表する予定です。

(参考)

日本豆乳協会は、豆乳および豆乳製品の普及を第一の目的に様々な啓蒙活動を行っています。昭和54年(1979年)9月1日に設立して以来、豆乳メーカー各社が会員となり、メーカー同士の親睦や情報交換、さらには他の機関や団体との協調を図っています。豆乳類の製造、加工、品質、流通に関する研究はもちろん、業界の健全な育成、発展に寄与することをミッションに、日々、豆乳の普及や期待される効果・効能の啓蒙活動を展開しています。毎年10月12日を「豆乳の日」、6月12日を「ヘルシーソイラテの日」と制定し、業界全体が一丸となって豆乳の普及に向けて様々な活動を行っています。

～報道関係の方のお問い合わせ先～  
日本豆乳協会 広報事務局  
(株)VA インターナショナル  
田中/鈴木

メール : vai@va-intl.co.jp TEL:03-3499-0016 FAX:03-3499-0017

# 日本豆乳協会

## 第 13 回豆乳レシピ甲子園(高校生対象)の実施概要

- 主催：** 日本豆乳協会
- 募集期間：** 2026 年 6 月 12 日から 2026 年 9 月 10 日
- 募集部門：**
1. 「地域の恵み部門」
  2. 「学校給食部門」
  3. 「豆乳毎日ごはん部門」
  4. 「豆乳スイーツ&アイデア部門」
- 賞品：** 最優秀賞各 1 名 計 4 名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳 1 年分  
優秀賞 各 2 名 計 8 名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳 3 ヶ月分  
最優秀学校賞 1 校：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳  
加盟企業賞：  
・キッコーマンソイフーズ賞      ・マルサンアイ賞  
・ふくれん賞                              ・不二製油賞  
・テトラパック賞
- 審査：** 日本豆乳協会事務局、料理研究家等と厳正なる審査の上、決定。  
一次審査（書類選考）を経て、最終選考を実施（料理研究家により、  
レシピに従って実際に調理する）。
- 審査基準：**
- ・豆乳のおいしさを活かした料理レシピであること。
  - ・家庭で作りやすいよう、調理手順や調理時間が簡便であること。
  - ・アイデアにオリジナリティがあること。
- 入賞：**
- ・各部門より最優秀賞を合計 4 名、優秀賞は、合計 8 名を決定予定
  - ・その他、最優秀学校賞を 1 校決定する予定。
  - ・加盟企業賞を決定する予定。
- 発表：** 日本豆乳協会のホームページ及び報道発表
- 応募規定：**
- ・無調整もしくは調製の、いずれかの豆乳を使用すること。
  - ・自作で未発表のもの。

- ・幅広い年代の人に支持されるような簡単なレシピであること。
- ・応募にかかる経費は、すべて応募者の負担とします。
- ・応募は、一人につき何件でも可能。但し、重複しての入賞は致しません。

**応募作品の取扱：**

- ・応募用紙や応募写真は返却しません。
- ・入賞、選定理由に関する問い合わせは、一切受け付けません。
- ・応募期間から外れた応募は一切受け付けません。
- ・入賞の有無と作品のネーミングを含めた一切の権利については、日本豆乳協会に帰属します。

**応募方法：** 以下の内容を必ず記載の上、A4用紙2枚以内で、下記の豆乳レシピ甲子園事務局宛てにメールもしくは郵送にて送付。（FAXでの応募は不可）

**応募締切：** 2026年9月10日  
 郵送の場合は当日の消印有効  
 メールの場合は、9月10日23:59までとする

**応募先：** 〒150-0002  
 東京都渋谷区渋谷1-7-4 青山小林ビル5F  
 株式会社VAインターナショナル  
 第13回豆乳レシピ甲子園事務局 [vai@va-intl.co.jp](mailto:vai@va-intl.co.jp)

必要項目	記載事項(必須)
応募者について	①氏名、②住所、③電話番号、④学校名、⑤年齢
レシピについて	①応募部門、②レシピ名、③作り方(箇条書き)、④材料及び分量、 ⑤使用した豆乳の特徴(無調整・調製)、⑥アピールポイント
写真(画像)の貼付について	完成した料理の写真を必ず貼付

\*なお、応募用紙の個人情報については、大切に保管し、第三者に譲渡することはありません。