

# 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。