

2024年6月12日

日本豆乳協会

SOY2402

日本豆乳協会
全国の高等学校対象の最大規模のレシピコンテスト
「第11回豆乳レシピ甲子園」を開催

日本豆乳協会（事務局：千代田区二番町 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：杉谷智博、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11回豆乳レシピ甲子園」を開催、6月12日から9月12日まで、応募を受け付けます。

豆乳協会が主催するレシピコンテスト「豆乳レシピ甲子園」は、本年度で11回目を迎えます。食事や健康のため、植物性たんぱく質を摂取することの重要性を啓発する食育推進を目的に毎年、実施しています。昨年は、全国各地の高校生から2,000件を超えるレシピの応募があり、全国の高校生を対象にしたレシピコンテストの中では、最大規模を誇っています。

本年度は、豆乳協会が掲げているテーマ「いつでも、どこでも豆乳生活」に基づき、地域の食材や料理に豆乳を使った「郷土料理部門」をはじめ、豆乳を使った家庭料理を考案する「豆乳おかず部門」、豆乳を使った新しいスイーツやデザートを創作する「スイーツ・デザート部門」、「豆乳×野菜部門」の合計4部門を設置しています。

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」も新設します。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2024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10の無調整豆乳を提供します。

「第11回豆乳レシピ甲子園」への応募受付期間は、6月12日から9月12日です。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レシピに沿って調理し、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。

なお、詳しい応募要項は別紙の通りです。

(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啓発活動を行っています。1979年（昭和54年）9月1日の設立以来、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・効能の啓発活動を推進しています。毎年10月12日を「豆乳の日」と制定し、業界全体を巻き込んで豆乳の普及に向けた様々な活動を展開しています。

<本件に関する報道からのお問い合わせ先>

日本豆乳協会広報事務局

(株)VA インターナショナル
田中・岩野

TEL:03-3499-0016 FAX:03-3499-0017

日本豆乳協会

第11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：** 2024年6月12日から2024年9月12日
- 募集部門：**
- ① 「郷土料理部門」：豆乳と郷土の食材・素材を使ったレシピ
 - ② 「豆乳おかず部門」：豆乳を使った様々なおかずレシピ
 - ③ 「スイーツ・デザート部門」：豆乳を使ったデザートのレシピ
 - ④ 「豆乳×野菜部門」：豆乳と野菜を使ったレシピ
- 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ヵ月分
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。
 - ・アイディ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： 2024年9月12日
郵送の場合は当日の消印有効
メールの場合は、9月12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11回豆乳レシピ甲子園事務局 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。