



**サツドラ**  
**50 YEARS**  
北海道を「もっと」楽しく



Recycling logo: リサイクルしてね  
いつもあつあつ、またよろしくね

**北海道コカ・コーラボトリング株式会社**

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**  
Hokkaido Information University

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

**株式会社村田塗料店**

**株式会社丸高青果**

**昭和交通株式会社**



**道路工業株式会社**

**北海道エネルギー株式会社**

**株式会社オリジナルHOTTa**



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

Next challenge



**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](#) [検索](#)



**PLANNING HOKKO**

イベント・映像・サインのトータルプロデュース  
イベント・映像・サインのことならなんでもお気軽にご相談ください。

**株式会社プランニング・ホッコ**  
TEL 011-780-5577(代) FAX 011-780-5588  
〒007-0805 札幌市東区東苗穂5条1丁目6番33号  
URL <http://www.p-hokkoh.co.jp>

高校生

# チャレンジグルメ コンテスト

第10回  
記念大会!

in HOKKAIDO

2022年 **9月17日(土)**  
9:00~16:00

地元を学び、社会を知る。

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10回目となる今年は、8校がファイナルへ進出!  
大賞となるのはどの高校か?



[f](#) [ig](#) [tw](#) [チャレンジグルメ](#) [検索](#) <https://h-challcon.org/>

主催 / 高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会 後援団体 / 北海道・北海道教育委員会

最新情報は  
ココからチェック!



## 高校生のアイデアが集結！ 地元食材が散りばめられた 創作メニューコンテスト

2021年10月2日(土)に2年ぶりに開催されたコープさっぽろ主催「第9回高校生チャレンジグルメコンテスト」。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。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メニューが出品されます。例年は食のイベント会場で行っていましたが、昨年はファイナリスト6校と審査会場をオンラインでつなぎ、各校のプレゼンテーションを配信しながらの開催となりました。第9回のチャレンジグルメ大賞はなんと同点で2校選出。

「今回のコンテストを通して高校生のみなさんは地元企業や生産者の方々の意見を聞き、新たな発見があったと思う。これからいろいろな人に会い、自分たちの道を発見していったほしい」と審査委員長の萬谷利久子さん。2022年こそはリアルで会いましょうとコンテストは締めくくられました。



審査中は同じテーマについて6校が話し合う交流タイムも。各高校の雰囲気が伝わる時間となりました

### 2021年 第9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)



市立札幌大通高等学校

甘味たっぷり  
たまみどりチーズチヂミ

●地元食材／たまねぎ(札幌黄)、  
枝豆(サッポロみどり)、はちみつ(大通高校産)



北海道千歳高等学校

うまい! とサケぶ!  
さけみそ餃子

●地元食材／鮭、キャベツ、長ネギ、挽き肉

## 実行委員会会長より

高校生チャレンジグルメコンテストは、今年、第10回の節目を迎えることになりました。これまで多くの高校生が地域の方々と連携し、地域資源の発掘やまちの元気づくりを目指してチャレンジされましたが、その成果は決して小さなものではありません。そして、今年もまた新たなチャレンジに出会う時が来ました。本コンテスト開催にあたり、出場校の皆さん、およびコンテストへの温かいご支援、ご協力を賜りました団体、企業、関係者の皆様に心から感謝申し上げます。

世界に目を向けますと未だコロナ禍の収束が見通せず、加えてウクライナ地域の悲惨な戦禍など心が痛む出来事が目につきます。このような時期だからこそ、高校生の皆さんには足元(地域)を見つめることで多くの学びがあると思います。そして、今だからこそ、高校生の皆さんの積極果敢なチャレンジ精神に一層期待したいと思います。

前回はコロナ禍に対応し、初めてのリモート開催となりましたが、今回は、それらの経験を踏まえ、さらなる工夫を施し、本審査を準備いたしました。アイデア満載、美味しさたっぷりの商品で互いに競うとともに、出場校の皆さんが相互の交流、親睦を図れる場となりますことを心から願い、実行委員会会長の挨拶とさせていただきます。



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  
(札幌医療保健大学栄養学科 教授)



## スケジュール(9月17日)

- |                  |         |
|------------------|---------|
| 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

北海道静内農業高等学校

北海道網走南ヶ丘高等学校

北海道石狩翔陽高等学校

北海道富良野緑峰高等学校

市立札幌大通高等学校

北海道倶知安農業高等学校

北海道霧多布高等学校

北海道静内高等学校

※順不同

## 審査員

### 実行委員長

荒川 義人

札幌医療保健大学栄養学科 教授

### 審査委員長

萬谷 利久子

北海道6次産業化プランナー  
野菜ソムリエ

### 特別審査員



下國 伸

料理人  
CHEF-1グランプリ初代王者

### 審査員

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

岩本 秀文

生活協同組合コープさっぽろ  
商品本部デリカ部 部長



佐藤 麻美

フリーアナウンサー  
野菜ソムリエ

※順不同・敬称略 ※変更になる場合があります旨ご了承ください

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・株式会社村田塗料店・株式会社丸高青果・昭和交通株式会社・北海道情報大学・株式会社プランニング・ホッコー・北海道中央バス株式会社・サツドラホールディングス株式会社・北海道物流開発株式会社・北海道コカ・コーラボトリング株式会社・道路工業株式会社・札幌保健医療大学・北海道エネルギー株式会社・株式会社オリジナルHOTTa・日糧製パン株式会社

後援団体／北海道・北海道教育委員会

## 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。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



日高昆布香る 新ひだか  
ライスワッフル(ビビンバ風)



新ひだか町の特産物をふんだんに使用したお手軽に食べられる商品です。食生活の多様化や少子高齢化により消費が伸び悩んでいるお米の消費拡大を目指し、新ひだか町のブランド米である「万馬券」をメイン食材に使用しています。また日本の伝統的な食文化である「うま味」に注目し、うま味の味わえる商品作りを行うため、日高昆布をふんだんに使用しました。そのため、ご飯はこんぶだしで炊き込み、隠し味には北海道の先住民族であるアイヌ民族が調味料として焼き昆布を使用していたことから焼き昆布の粉末を使用しています。またSDGsを意識し、無駄のない商品開発に努めました。昆布だしでとった昆布は細かく刻み具材として使用するとともに、町の豆腐屋さんから出るおからも具材として加えました。味付けは焼き肉のたれ、キムチを加えることでビビンバ風とし、子どもから大人まで手の伸ばしやすい味付けとしました。また、町内産の肉厚で甘みのある刻みホウレンソウ、スライスしたもちを加えることで、見た目も意識した商品作りを行いました。



●使用したご当地食材／お米(万馬券※ななつぼし)、日高昆布、上島農園産ほうれん草、健勝豚の挽肉、おから

愛情たっぷり♡しじみぼーる



網走で獲れるしじみや牛乳をふんだんに使用した、小さな子どもでも食べやすいサイズのクリームコロッケを作りました。しじみには様々な栄養素が含まれており、このコロッケを食べることで、不足しがちな鉄やカルシウム、亜鉛を摂ることができます!一口食べると大粒のしじみとシャキシャキ食感の玉ねぎ、濃厚なホワイトソースが口の中に広がります。網走にある網走湖のしじみは、北海道一の水揚げ量を誇ります。また大粒で食べ応えがあることが特徴です。しかし、私たちの食とあまり結びつきがなく、料理例も味噌汁などレパートリーが多くありません。そこで、もっとしじみを身近に感じられる料理を作りたいと思い、この商品を考えました。



●使用したご当地食材／しじみ、玉ねぎ、牛乳

いしかりカンノー



小麦粉とバター、白ワイン、グラニュー糖、オリーブオイルを混ぜ合わせた生地を薄くのばし、正方形に切ってから、円筒に巻き付け、低温のオリーブオイルで生地を揚げる。生地の中に、てんさい糖で甘みをつけた羊乳リコッタチーズ、マスカルポーネ、クリームチーズとゆでた落花生を加えたクリームをたっぷり入れる。最後にハマナスのジャムでアクセントをつけた商品です。シチリア島を感じさせる、毎日食べたいおやつを石狩をコンセプトに考えました。



●使用したご当地食材／ハマナスジャム、落花生、羊乳リコッタチーズ、薄力粉(きたほなみ)

ポテージュ



富良野産の野菜を使用、原価を抑えるためにハネモノ野菜を使用して作り上げました。見た目は普通のソーセージですが、中身はポテトサラダです。トウモロコシの芯を茹でたスープの上のせ、見た目をオシャレにするために、ソーセージの上に、トウモロコシのひげ、ミントのをせました。「ちりも積もれば美食となる」を商品コンセプトに考えました。※「ちり」とはハネモノ野菜を意味しています。



●使用したご当地食材／ジャガイモ、玉ねぎ、トウモロコシ、ニンジン、ズッキーニ、ミント

彩り野菜のハニーキッシュ



私たちは中央区でヴィーガン食を提供している、サステナブルカフェwanna beさんの協力の元、食品ロスやヴィーガン、SDGsに配慮したキッシュを開発しました。wanna beさんではメニュー開発のみならず、ヴィーガン食のことを学び、SDGsにも関連していることが分かりました。食品ロスについて考えるイベントにも参加したことにより、サンドイッチを作る際に余る食パンの耳をキッシュの生地に再利用するというアイデアが思いつきました。キッシュは、札幌伝統野菜を使い、その甘みを活かすため塩分を抑え、大通高校のはちみつを引き立てるために豆乳と豆乳ヨーグルトを生地のフィリングに使用しました。食パンの耳は購入したものなので卵や牛乳を使用しています。また、はちみつをかけて食べるため完全なヴィーガン食ではありません。しかし、おいしく食べたものがヴィーガン食だった!余った食材で作られたものだった!という体験を通して、少しでも多くの方にヴィーガン食や食品ロスの問題について考える機会を持ってもらいたいです。メニュー開発にあたり、たくさんのアドバイスをいただき試行錯誤を繰り返して完成した「彩り野菜のハニーキッシュ」をぜひご賞味ください。



●使用したご当地食材／はちみつ(大通高校産)、たまねぎ(札幌黄)、枝豆(さっぽろみどり)、食パンの耳(地元のパン屋)

LOVE Spicy Pizza  
～スープカレー風～



地元食材を有効活用し、後志の魅力ある食材をPRできる料理を作りたいと思いスープカレー風のピザを考えました。地元食材の中でも、うまみ成分であるグルタミン酸が多く含まれている野菜を多く使用しています。スープカレーをイメージし、小麦粉等でとろみをつけるのではなく、湧き水とトマトペーストで煮込み、ピザにのせるために水分をとばしました。隠し味にはみそを使い、味にコクが出るようにしています。SDGsを意識し、次の2点を工夫しました。①食材は、規格外の野菜を使うことができるようにさいの目切りにしています。②ピザ生地には、栄養豊富であるにもかかわらず大量に廃棄されている酒粕を有効活用するため、私たちが研究しパウダー化した酒粕を混ぜました。また、小麦粉だけではなく、米粉と炊いたお米を混ぜています。スープカレーのイメージが伝わるようにと、お米を入れることにより、生地のもちもち感を出すためです。



●使用したご当地食材／じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、トマト、米粉、みそ、湧き水、酒粕

## 北海道霧多布高等学校

〈チーム名〉フードビジネス



### 浜中のこんもり丼

私たちはフードデザインの授業で浜中町の食材をふんだんに使用した「浜中のこんもり丼」を作りました。学校給食で一番人気の昆布のピリ辛炒めを参考にして作り、昆布を盛りたくさん使用しました。地産地消を目標に掲げて取り組み、昆布、ホッキ、豚挽肉、牛乳、醤油は地元「浜中町」の食材を使用して作りました。昆布、ホッキは地元の近海、豚挽肉は「はまなかほえいとん」、牛乳は「タカナシ北海道4.0牛乳」、醤油は「霧多布昆布しょうゆ」を使用して作りました。昆布と豚挽肉を牛乳で煮込むことでまろやかな仕上がりと、癖になるピリ辛でご飯(道産米)がどんどん進みます。また、ご飯には昆布の粉末を入れて炊き上げることで昆布の香り豊かに仕上がっております。浜中町の魅力あふれる食材をこんもり使用した「浜中のこんもり丼」どうぞよろしくお願いたします。



●使用したご当地食材／昆布、ホッキ、ホエイ豚、昆布醤油、牛乳

## 北海道静内高等学校

〈チーム名〉北海道の4畳班

### 『野菜を使っただし巻き玉子』 『昆布のつくだ煮』



【3つの特徴】①ピーマンやトマトが苦手な人が多いため、苦手な人でも食べやすいようにトマトをソース状にしてピーマンの味が強すぎないように工夫しました②調味料を使わず、真空して冷凍保存します。トマトソースをのばす時は「ナチュラルリゾート・ハイジア」より仕入れており、トマトジュースを使用しています③だし巻き玉子は、色鮮やかになっています!つくだ煮は、協働相手の静内エクリプスホテル様のコンセプト「地元のお母さんの味」にマッチしています!【ターゲット】「小さい子から大人まで!!」朝食バイキングの一品ということで、重たくなく、世代問わずいろんな人に食べてもらい、町のPRに繋がります!!【アピールポイント】①増え続ける食品ロスを少しでも減らすため、出汁に使った昆布を佃煮に回すなど食材を無駄にせず、一つの食材が少しのアレンジによってバリエーションが増える面白さを知ってほしいです!②静内エクリプスホテル様と打ち合わせや試作を重ね、朝食バイキングの一品として7月に商品化しました!【キャッチコピー】「激うま注意報!!」(「野菜を使っただし巻き玉子」)「懐かしのあの味!」(「昆布のつくだ煮」)



●使用したご当地食材／新ひだか町産ミニトマト「太陽の瞳」、日高三石産昆布、新冠町特産「にいかっぴピーマン」

# 第10回記念大会は グランプリ受賞で、HTBまつりに出店!!

10月1日(土)にブース出展する権利をGET!テレビ出演もできちゃうかも!



## 表彰内容



大賞

## 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】



準大賞

## 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】

### 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】

### 商品企画賞 (コープさっぽろ賞・HTB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【コープさっぽろ・HTBによる独自審査】

### 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】

おいしく北海道らしく。Nichigo

ひびけ、おいしいエール!

# 「パ〜」for ALL 北海道

キャコペ〜

2022年 9月1日(木)~ 11月30日(水)  
応募締切: 2022年12月5日(月)

総計で **2,000** 名様に抽選で当たる!

<p>10点コース 各50名様</p> <p>北海道の <b>おいしいセレクト</b></p> <p>ご希望の賞品をひとつ選んでご応募ください。</p> <p>A 佐藤水産 (佐藤水産) バンに合う海の幸スペシャルセット</p> <p>B トウ・ヴェール (トウ・ヴェール) ハムとソーセージのギフトセット</p> <p>C LUPICIA (ルピシア) グラス&amp;ソルベ プレミアム8個セット</p> <p>D SAPPORO GRAND HOTEL (札幌グランドホテル) 3種のスープ&amp;ビーフカレーセット</p>	<p>15点コース 100名様</p> <p>エムケー精工株式会社 &lt;エムケー精工&gt;</p> <p>無煙ロースター</p> <p>ヘルシーグリル</p> <p>3点コース 1,700名様</p> <p>絹艶 QUOカード &amp; 日糧パンセット</p> <p>QUOカード 1,000円分</p>
--	--

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

片道運賃 1,100円 (税別) x 2 = 2,200円

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