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。

COOP CYCL(コープサイクル)で、「コープさっぽろ社会福祉基金」について詳しく紹介しています。

4年で100万円。返済のいらない奨学金

コープさっぽろ 大学生育英奨学金

学費の高騰などにより、今や大学生の2人に1人が奨学金を利用しています。貸与型奨学金の場合は卒業後に多額の返済を抱えることになり、貧困の連鎖や、少子化・人口減をさらに加速しかねません。コープさっぽろは、高等教育を希望する方への学資金支援の一助として「コープさっぽろ大学生育英奨学金」制度を2017年度に創設しました。経済的理由で進学を断念する子どもたちが一人でも減るよう願いを込めて、支援を続けています。



年額25万円とし、
最長で4年間100万円としま す。※期間終了後(1年ごと)に、一括給付します。

COOP CYCL(コープサイクル)で、「コープさっぽろ大学生育英奨学金」について詳しく紹介しています。

主催／高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会
協力／生活協同組合コープさっぽろ・北海道テレビ放送株式会社
協賛／株式会社プランニング・ホッコー・株式会社村田塗料店・北海道コカ・コーラボトリング株式会社・札幌保健医療大学・サントリーフーズ株式会社・株式会社オリジナルHOTTa・日糧製パン株式会社・北海道中央バス株式会社・北海道物流開発株式会社・道路工業株式会社・昭和交通株式会社・北海道キリンビバレッジ株式会社
後援／北海道・北海道教育委員会・札幌市教育委員会

※順不同・敬称略

2025年11月発行

第13回

高校生 チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO

2025年10月4日(土)9:30〜15:30

地元食材を生かしたオリジナル商品を、地元企業との協力関係を築きながら開発！
その成果をコンテスト形式で発表しよう！
今年は53チームの中から選ばれた10チームが本審査へ進出！


北海道北見緑陵高等学校


北海道更別農業高等学校


北海道芽室高等学校


北海道標茶高等学校


北海道石狩翔陽高等学校


北海道静内農業高等学校


北海道文教大学附属高等学校


北海道帯広農業高等学校

※順不同


北海道標津高等学校


北海道中標津農業高等学校

高校生チャレンジグルメ 検索
https://h-challcon.org/

最新情報はココからチェック!

つなぐ COOP SAPPORO 60th Anniversary

概要

全道の高校生が腕を振るう商品開発コンテスト

「高校生チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO」は、高校生が学校内だけでなく学校外にも学びを求め、地元食材を生かしたオリジナル商品を地元企業との協力関係を築きながら開発し、その成果をコンテスト形式で発表するものです。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。一連の過程で郷土と社会との両方の理解を深める、体験的な学びの行事です。2012年から開始し、過去受賞商品は、地元の給食メニューになったり、地域の特産品として販売した例などもあります。

実行委員会会長より

最近、世界的な猛暑や大雨等の異常気象が常態化し、とくに自然を相手にする農業や酪農業等とっては厳しい環境になっています。米、野菜等の農産物の収量や品質は低下し、乳類や乳製品等の生産も不安定です。改めて「食」の価値を見直す時期にあるのではないでしょうか。

このような時期、まさに地域の「食」を見直す機会につながる第13回高校生チャレンジグルメコンテストを開催します。

今回のコンテストには、全道各地18の高校から53チームの応募をいただきました。前回のコンテストも過去最大の応募数を記録しましたが、それをさらに上回ることができました。果敢にチャレンジくださった各チームの皆さんに深く感謝したいと思います。

各チームの商品はいずれも完成度が高く、難しい評価となりましたが。厳正な一次審査の結果、本選には10校10チームを選抜させていただきました。

本選では、それぞれの商品に込めた皆さんや地域の方々の思い を存分にアピールしてください。同時に、他校、他地域の理解を深め、交流を図っていただきたいと思います。

本選に出場される皆さんの奮闘を期待するとともに、本コンテスト開催にお力添え頂いた多くの皆様に心から感謝申しあげ、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
（学校法人吉田学園 総長付顧問）

審査員

※順不同・敬称略

実行委員会 会長／審査員長

荒川 義人 学校法人吉田学園 総長付顧問

特別審査員

下國 伸 料理人 CHEF-1グランプリ初代王者

佐藤 麻美 フリーアナウンサー 野菜ソムリエプロ

審査員

槌本 浩司 札幌保健医療大学 准教授

佐賀 聡 北海道高等学校長協会 会長 北海道札幌北高等学校 校長

橋本 秀利 北海道テレビ放送株式会社 営業局長

山田 陽子 コープさっぽろ 商品本部デリカ部 部長

表彰内容

チャレンジグルメ大賞（北海道知事賞）
総合的に最も優れたチーム

チャレンジグルメ準大賞
大賞に次ぐ、総合的に優れたチーム

味の匠賞
優れた食味（外観も含む）と評価されたチーム

わがまち発信賞
地元の伝統食材や食文化との融合をはかり地元企業と連携できたチーム

HTB賞
商品のアピール力、プレゼンテーションが最も優れていたチーム

コープさっぽろ賞
一般販売を想定、商品価値が高く評価できるチーム

北海道北見緑陵高等学校

〈チーム名〉雪月花

味香団子

〈使用したご当地食材〉

白花豆（北見市） すずらん味噌（訓子府）



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- 団子とあんこ、それぞれ違う豆感を演出
- 白あんと味噌あんの二層仕立てで、甘さと塩気のバランスが絶妙。
- 留辺蘂産の白花豆や訓子府のすずらん味噌など、オホーツク地域の素材を贅沢に活用。
- 練り込み・トッピング・焼き加工で、白花豆本来の味と香ばしさをしっかりと表現。
- 二層に広がる、やさしい甘さと深い味わい

私たちは、地元・留辺蘂の白花豆を贅沢に使用した団子を作りました。北見の老舗菓子司「羽前屋」さんの協力のもと、白花豆ならではの優しい甘味と食感をそのまま閉じ込めた一品です。白花豆を使用した白あんは、素材の味を活かし、甘さ控えめで上品な仕上がりに。さらに、その白あんに訓子府町にある太田醸造さんのすずらん味噌を加えて味噌あんを作り、ほんのりとした塩味と深みのある味わいに仕上げました。白あんと味噌あんからなる二層の味わいを、一口で楽しむことができます。団子には、白花豆を小さく切って練り込んだものと、シンプルなプレーンの2種類を用意。焦げ目がつくまで焼き上げることで、団子とあんこがしっかりと絡み合うようにしました。さらに、上からも豆をのせることで、豆の風味をより感じられるよう工夫しています。「食べていて飽きない」を目指し、地元の素材をたっぷり詰め込んだ団子です。手間ひまを惜しまず、一つひとつ丁寧に仕上げることで、見た目にも美しく、やさしい味わいに。地域の魅力を多くの方に知っていただけるよう、私たち雪月花が心を込めて作った自慢の団子です。



北海道更別農業高等学校

〈チーム名〉更別ベジタブルフレンズ

更別すもものごちそうボール

〈使用したご当地食材〉

すもも 更別これ一本



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- 更別村で有名なすもも入り肉団子
- 6つの更別産素材が入った具だくさんビネガーソース入り
- 豆腐を加えることで、お肉が苦手な人でも食べられるようにしている
- 村内の飲食店に出向き、試食会でアドバイスをもらいました

更別村で採れる【すもも】をごろっと入れた大きめサイズの肉だんごです。村内のすももの里で収穫したすももを使用しています。肉だんごにかける甘酢タレには、本校の地域資源活用分会が製造するドレッシング【更別これ一本】を入れています。更別これ一本には、学校や村内で採れた野菜を使っていて、校内で製造し販売もしています。ごちそうボールは、豆腐を加えることで風味に変化を与えました。お肉が苦手な人でも食べやすいように工夫しています。さらにソースを濃いめのしっかりとした味付けをすることで、思わずご飯をおなかいっぱい食べたくなる一品に仕上げました。



北海道芽室高等学校

〈チーム名〉Smile gums

ポップ大福ロール

〈使用したご当地食材〉

ポップコーン



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- ●食感の大差を楽しむために食感の全く違う食材を使った
- ●抹茶を使うことで彩りや見た目を工夫した
- ●外側の大福の部分を薄くしたことで食べやすいようにした
- ●冷凍、冷蔵どちらでもおいしく食べられる

芽室町で作られた芽室町ならではのポップコーンを使って、ポップコーンが優しく香る新感覚和風スイーツに仕上げました。外側のもっちりとした大福生地で弾力のある食感と、内側の抹茶クリームとポップコーンを混ぜ合わせてサクサクとした軽やかな食感で、外側とは全く異なる食感にしました。こうした工夫により、ポップコーンの食感を更に引き立てることに成功しました。抹茶のほろ苦さと生クリームのまろやかさ、ポップコーンのザクザク食感と香ばしさが絶妙にマッチして食べるたびに楽しさが感じられます。これらをうまく組み合わせることでほどよい甘さになり、甘いものや和菓子が苦手な人でも食べやすい素敵なスイーツです。また、外側の生地にも抹茶パウダーを振りかけたことで、より一層抹茶の風味を感じることができるようになっています。小さいながら食べ応えがあり、冷たいけど心が温まるように感じるのも魅力です。冷凍してアイスとして食べるも良し、解凍して和菓子として食べるも良し、そんな一度に和と洋を同時に楽しむことができる贅沢なスイーツとなっています。洋風な食材を取り入れることで日本人だけでなく、世界中の人達が食べやすいように工夫しました。



北海道標茶高等学校

〈チーム名〉DEER LABO

地域の魅力が詰まった「鹿バーガー！」

〈使用したご当地食材〉

鹿肉　卵　チーズ



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- ●鹿肉特有の臭みを消すためにバジル味にしたハンバーグがジューシー!
- ●何度も試作や改良を重ね、ふわふわで食べやすいバンズに!
- ●試食会を2回行い、約100名の方に試食を実施。約30名に「おいしい!」と感想をいただきました!
- ●ポロニ養鶏場様やNORTHDEER蝦夷八様、長坂チーズ牧場様からの材料提供などの地元企業との連携

私たちは、地元の課題である鹿肉を有効活用した「鹿肉ハンバーガー」を考案しました。ゼミ活動で製造している鹿肉ハンバーグと、授業内で試作したバンズを組み合わせることでここでしか味わえないハンバーガーを製造しました。鹿肉ハンバーグでは、NORTHDEER蝦夷八さんの鹿肉を使わせていただき、バジルなどのスパイスを効かせることで臭みやクセを最小限まで抑え、食べやすくてジューシーなハンバーグになるよう工夫することに成功しました。バンズでは、鹿肉のジューシーさや食感をより感じさせるために厚さは薄く仕上げ、地元企業である長坂牧場さんのチーズを使用しました。すると試作の課題にあったボサボサ感を解消し、まろやかな口触りにすることに成功しました。そして地元企業であるポロ二養鶏場さんの卵をハンバーガーの中にいれることによって風味をアップさせました。さまざまな地元の企業と連携し、地元の食材を使うことで、私たちにできる地域の魅力発信や、鹿肉の廃棄ロス削減に繋がれば良いなと思っています。見た目も鹿肉のボリューム感があり、食べ応えがしっかりあるので、誰にでも美味しく食べやすくなっている自信のある一品です。今後の展望としては、この鹿肉バーガーを商品化し、販売会などのイベントで販売したいと考えています。



北海道石狩翔陽高等学校

〈チーム名〉食べま翔陽

米粉の温寒トウモロコシチーズケーキ

〈使用したご当地食材〉

とうもろこし　米粉　ミニトマト



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- ●普段のチーズケーキではなく、とうもろこしのチーズケーキ。
- ●温かいチーズケーキと冷たいチーズケーキの2種類にすることで違いを楽しみながら食べられる。
- ●温かい方はみたらし、冷たい方はトマトのコンポートにし、それぞれの温度にあった味が楽しめる。
- ●米粉を炒り、香ばしさを出し、とうもろこし、みたらしと合わせることでとうきびワゴンのような味に。
- ●ミニトマトのコンポートをジュレにすることで部分ごとの味の差が出ないように

私たちの地元「石狩」の特産品を活かしたチーズケーキとなっています。アジアでたった一人のカカオ豆分析鑑定士の資格を持つ、味のプロ「ななや」の店主佐藤さんと協力して作り上げました。石狩産のとうもろこし、米粉ならではの温度による味（温かいと甘みが強い、冷たいと甘さ控えめ）と食感（温かいとしっとり、冷たいと少し固め）の変化を活かし、温かいチーズケーキと冷たいチーズケーキという2つの顔を持つ、新感覚のチーズケーキです。温かいチーズケーキはチーズケーキのしっとりさを活かしつつ米粉ととうもろこしの風味を強く出したチーズケーキで、あまじょっぱいみたらしソースが北海道ならではのとうきびワゴンのようにおいしく食べられます。冷たいチーズケーキは石狩産のミニトマトで作ったコンポートをジュレにして、ミニトマトの水々しさで爽やかな味わいとなり、それぞれの食材が相乗効果で引き立てられておいしく食べられます。2つの温度によって食べることで、味や食感はもちろん、トッピング（みたらしソースとミニトマトのコンポート）の相性の違いを楽しみながら味わうことができる石狩産の食材の魅力を伝えるケーキとなっています。



北海道静内農業高等学校

〈チーム名〉めんち家族

野菜ソムリエサミットで金賞を受賞した「かみしま春菊」と日高の山海の幸を使用した誰もがよろ昆布メンチカツ

〈使用したご当地食材〉

健酵豚（豚ひき肉）　かみしま春菊　モッツァレラチーズ　日高昆布　太田養蜂場のハチミツ（百花蜜）



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- ●北海道日高の山海の幸をふんだんに使用した「ご当地メンチカツ」♪
- ●ソースなんていらない!そのままかぶりつこう!日高昆布と豚肉のうま味がたっぷりのメンチカツです!
- ●2024年「野菜ソムリエサミット」で金賞を受賞した新ひだか町産「かみしま春菊」を使用しています!
- ●発酵の力!うま味がいっぱいの「特製昆布塩麹」で味付けをしています♪
- ●食品ロスで問題となっている「おから」をパウダー化し、具材と衣に使用した商品です。

北海道で一番消費されているお肉は豚肉です。道民が大好きな豚肉に新ひだか町産の地元食材を合わせたご当地メンチカツを作りました。メンチカツに使用した豚肉は、健酵豚というブランド豚肉でサラブレッドも飲んでいる酵素液を豚にも与えていることから、健康に育ち、肉質も良好で高品質な豚肉となっています。また、日高地区の広大な牧草地をイメージし、2024年の野菜ソムリエサミットで金賞を受賞した香り豊かな上島農園さんの「春菊」を加えています。味付けには、日高地区の特産物である日高昆布の粉末と日高昆布を使った特製昆布塩麹を使用し、町内産のハチミツを隠し味に用いることでうま味たっぷりかつ奥深い味わいになっており、ソースなどの調味料がなくてもおいしく食べられます。また、食品ロス削減の観点から町内にある豆腐店から排出されるおからをパウダー化し、肉のタネと衣に使用しています。肉のタネにおからパウダーを加えることで肉汁などのうま味を吸収し、ふっくらとした仕上がりになっています。新たな地元の観光資源である日高山脈襟裳十勝国立公園を訪れる観光客の皆様にもぜひ食べてもらいたい日高の魅力がつまった商品です。



北海道文教大学附属高等学校

〈チーム名〉I☆5

お米の恩返し ～想いたっぷりコメました～

〈使用したご当地食材〉

米　イチゴ



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- ごはん本来のもちもち触感!
- 恵庭一のお米!
- シェアして食べられる
- 四葉のクローバーの花言葉は「幸運」、すべての人に幸運が届きますように!!

この商品のこだわりはご飯をアイスとクレープ生地に使用しているので、米粉と違いお米本来の甘みが感じられることです。また、小麦粉や生クリームを使用せずに作ったのでより多くの方に食べていただけると思います。今回協力していただいた恵庭で米農家を営む島田さんは、私たちの学校の田植え実習を快く引き受けてくださる恵庭一の米農家さんです。そんな島田さんの「お米でクレープを作れないか」という一言からこの商品を考案しました。この商品の形のモチーフは四葉のクローバーです。普段何気なく咲いているクローバーですが、お米とは深い関係があるのです。田んぼの周辺に咲くことで、田んぼを貯水する機能、ほかの雑草の上に被さり太陽の光を遮断して、生育を抑制するなどの役割を持っています。その関係性から、いつもお米を守ってくれているクローバーへお米からの感謝が込められた名前にしました。



北海道帯広農業高等学校

〈チーム名〉スイーツ畑のフロンティア

「つむぐ」スイーツセット

〈使用したご当地食材〉

転換期間中有機小麦　さつまいも　落花生　小豆



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- キャッチコピーは「想いを紡ぐ、ふたつのやさしさ。サクッと、しっとり。想いをつむぐスイーツ便り。」
- 注目を集めている「有機農業」と「転換期間中有機作物」について伝えたい!
- マドレーヌに入っている、「さつまいもクリーム」と「あんこ」のバランス!
- ラングドシャのサクッとした食感と粗めのピーナッツバターの食感のバランス!
- 農業高校の生徒として、地域の農家にとってプラスになることを考えた商品づくりを行いました!

「つむぐスイーツセット」は、異なる魅力を持つ2種類のスイーツを一度に楽しめる、心温まるセットです。香ばしいピーナッツバターをサンドした「ラングドシャ」とほっこり甘いさつまいもクリームとあんこが入った「マドレーヌ」です。サクッとした「ラングドシャ」としっとりした「マドレーヌ」がお互いを引き立て合い、至福のひとときを演出します。マドレーヌは、フランス発祥の焼き菓子で、貝殻のような形が特徴です。一般的には、「仲良くなりたい」「親密になりたい」という意味があるとされています。丹精込めて食料生産に取り組む農家の方々の想いと消費者の心を“つむぎたい”と思い、商品化に取り組みました。商品の特徴は「転換期間中有機小麦」と北海道の新顔作物である「さつまいも」「落花生」です。皆さんには、あまり馴染みのない作物かもしれませんが、日頃、学校内外で農業を学ぶ私たちがその魅力を皆様にお伝えします!消費者と生産者の想いをつむぐ、そんなスイーツを届けたいという願いから、私たちが地域の恵みを詰め込み考案した特別なスイーツです。「つむぐスイーツセット」が皆さんの日常に小さな喜びと温かさを運べることを願っています。



北海道標津高等学校

〈チーム名〉山中先輩の後継者達

カジカフレークザンギ

〈使用したご当地食材〉

鮭節　鮭節だし醤油　カジカだしフレーク



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- 標津町の特産品である鮭節とカジカのおいしさを知ってもらいたい!
- カジカだしフレークの風味とザクザクとした食感が楽しめる!
- 外はカリカリ中はジューシーで冷めてもおいしい!
- 一度食べたらまた食べたくなる味!
- 存分に使った鮭節のうま味にあなたもきっと虜になる!

私たちは標津町の特産品である「鮭節」と「鮭節だし醤油」そして、株式会社しゃけをさんの「カジカだしフレーク」を使ってカジカフレークザンギを作りました。標津町ではあまりカジカを食べる習慣がないため、もっとカジカのおいしさを多くの人に知ってもらいたいと思い、「カジカだしフレーク」を使いました。「カジカだしフレーク」の旨味を最大限に活かす方法に大変苦慮しました。砕いて揚げる、砕かずに揚げる、肉の下味に混ぜる、砕かずに下味に混ぜるなど、様々なパターンに挑戦した結果、「カジカだしフレーク」を砕いて揚げることで「カジカだしフレーク」の風味を最大限に感じることもでき、鮭節の味も存分に感じることが出来ました。そこで私たちは砕いたカジカだしフレークを肉につけてから揚げることにしました。揚げる際のポイントは170℃を保ちながら揚げることでフレークのザクザクとした食感を楽しむことができ、冷めてもおいしい仕上がりになりました。標津町の自慢の特産品である「鮭節」と「カジカ」のうま味が存分に感じられる世界でたった1つのザンギを多くの人に召し上がっていただき、標津町をより多くの人に知ってもらえるきっかけとなれば嬉しいです。



北海道中標津農業高等学校

〈チーム名〉農産加工研究班

のんのんぼうしパン

〈使用したご当地食材〉

ピンクにんにく　想いの茸　ミルキーポーク　大根　春よ恋　バター



商品キャッチコピーまたはアピールポイント（工夫した点など）

- 中標津町の様々な特産物が詰め込まれているのん!（大根、想いの茸、ミルキーポークなどを使用）
- クッキーの甘さとフィリング、ソースのしょっぱさがくせになるのん!
- フィリングにピンクにんにくを使用することで、にんにくのうま味と香りがアクセントに!
- あの中農公式キャラクターが、菓子パンに!?だのん♬
- 中農公式キャラクター「なかのん」の帽子をイメージしたかわいい見た目のパンだのん!（リボン付き）

のんのんぼうしパンを製作した理由として、今年度は小麦の麦稈（ばっかん）を使ったかかしを作るプロジェクトを行っているのん!そのかかしに帽子を被せることをイメージして、試作を開始した帽子パンは、フィリングに地域資源をたくさん使っているのん!ピンクにんにく、想いの茸、大根、ミルキーポーク、乳製品が入っているんだのん。ピンクにんにくは、本来のにんにくよりも風味や香りが強い特徴があるのん。想いの茸は、加熱によりうま味がアップ!大根は加熱することで、辛味成分が和らぎ、大根の食感が楽しめるのん。ミルキーポークは臭みが少なく食べやすく、普通のシチューだと柔らかいので、チーズを入れたり水分を調節することで包みやすいフィリングが完成したのん!中農ソースはみんなで考案したレシピで、自家製の中農ソースを作ったんだのん!自家製フィリングを入れることで相性抜群だのん!パンはハード系のパンよりも菓子パン系の柔らかいパンの方がバランスが良く、そこにフィリング、そして帽子のつばであるクッキー生地をかけることで、帽子パンができるのん!そこにリボン型のパンを添えると「のんのんぼうしパン」の完成だのん♬



第13回受賞結果

チャレンジグルメ大賞（北海道知事賞）

北海道静内農業高等学校

野菜ソムリエサミットで金賞を受賞した「かみしま春菊」と日高の山海の幸を使用した「誰もがよろ昆布メンチカツ」





地元愛が詰まった破竹の4連覇！

●大賞の講評

プレゼンテーションも素晴らしく、先輩からしっかりと受け継がれていることが伝わりました。エンターテイメント性に優れ、観ていてとても楽しかったです。作品には地元の食材がふんだんに使われ、どれもが主役級の美味しさでした。地元の魅力を存分に感じられる内容で、総合的にとても優れていました。ブラザーズ（1年生）がこの伝統を受け継ぎ、また新たなチャレンジをしてくれることを期待しています。

チャレンジグルメ準大賞

北海道石狩翔陽高等学校

米粉の温寒トウモロコシチーズケーキ





味の匠賞

北海道帯広農業高等学校

「つむぐ」スイーツセット





わがまち発信賞

北海道北見緑陵高等学校

味香団子



北海道標茶高等学校

地域の魅力が詰まった「鹿バーガー！」





HTB賞

北海道更別農業高等学校

更別すもものごちそうボール





コープさっぽろ賞

北海道標津高等学校

カジカフレークザン



本選初出場！



応募実績・概要

エントリー数 18校53チーム　　本審査　2025年10月4日（土）

会場 北海道大学 フード&メディカルイノベーション国際拠点（FMI）

本審査出場校 10校10チーム

北海道帯広農業高等学校（スイーツ畑のフロンティア）、北海道文教大学附属高等学校（1☆5）、北海道北見緑陵高等学校（雪月花）、北海道静内農業高等学校（めんち家族）、北海道標茶高等学校（DEER LABO）、北海道石狩翔陽高等学校（食べま翔陽）、北海道芽室高等学校（Smile gums）、北海道更別農業高等学校（更別ベジタブルフレンズ）、北海道標津高等学校（山中先輩の後継者達）、北海道中標津農業高等学校（農産加工研究班）　※順不同

参加者の声

●1番最初はとても失敗ばっかり続き、何度も練習を積み重ねました。結果、悔いの残らないようなプレゼンができてとってもよかったです。（参加生徒）

●とても緊張しました。今までたくさん時間をかけて準備したものが結果に結びついて良かったです。コンテストを通して地元企業や様々な人との関わり合い・学びがたくさんあり、自分自身も成長できたと思います。（参加生徒）

●生徒たちはこのような大舞台で発表する経験はなかなかできないので、緊張や不安でいっぱいでした。ただ、プレゼン後には「楽しかった」「途中何度も出場を諦めたいと思うほど、大変だったけど頑張って良かった」等の声を聞くことができました。学校の授業だけでは生徒にこんなにも達成感を味わせ、地域や食への深い学びをさせることはできないと感じさせられました。（引率先生）

●このコンテストは、商品アイディアを具現化し、商品としてのクオリティまで試行錯誤する中で、働くことやキャリアについて考えるきっかけになることが魅力だと思います。（引率先生）





13回目、完成度がレベルUP!



前回より17チームも多い、53チームの中から選ばれた10チームが本審査に出場。
商品の発想やおいしさはもちろん、「プレゼンテーション力が全体的にレベルUPしている」と審査員が驚くほど、工夫を凝らした、地元愛たっぷりの発表を見せてくれました。

全出場チームの商品はこちら

LIVE配信した動画はこちら

おいしさを笑顔に
KIRIN

午後の紅茶®

午後の紅茶は、高校生チャレンジグルメコンテストを応援しています!

北海道キリンビバレッジ株式会社

www.beverage.co.jp



PLANNING
HOKKOH

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・ホッコー

Next challenge

Fresh
Frozen
Logistics®

HBK GROUP 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 ベル資の沢3F
TEL 011-671-1077 FAX 011-671-1088
https://www.hbk.biz 北海道物流開発株 検索

おいしく、北海道らしく
Nichiryo

「しっとり、耳までやわらか。」を
追い求めて20年。

絹艶 20th ANNIVERSARY

絹艶 しっとりやわらか KINUTSUYA

Coca-Cola
Real Magic™
Uサイクルしてね

北海道コカ・コーラボトリング株式会社〈コカ・コーラ指定会社〉

水と生きる
SUNTORY

信頼と技術で時代を創造する
株式会社 村田塗料店

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

表彰・記念品専門店
株式会社オリジナルHOTTA

道路工業株式会社

昭和交通株式会社

高校生 チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO

コープサイクル
COOPCYCLE(コープサイクル)は、北海道のくらしを豊かにするコープさっぽろの社会貢献活動を紹介しています。
COOP CYCL

コープサイクルLINE
北海道の未来を一緒に考え、アクションする仲間を大募集!メンバー登録すると、社会貢献活動イベントやボランティア募集、最新記事の情報をLINEで受け取れます。
LINE

コープさっぽろYouTube
コープさっぽろのYouTubeでは、「人と人をつなぐ」「人と食をつなぐ」「人と未来をつなぐ」をテーマに、コープさっぽろで取り組んでいるSDGsや社会貢献の取り組みを紹介します。

CSRレポート(SDGs BOOK)
人と人、人と食、人と未来のつながりを大切にした、コープさっぽろの地域貢献や環境保全、事業の取り組みをまとめた冊子です。