第14回 高校生チャレンジグルメコンテスト募集要項

1 趣 旨

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、地元産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します。
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。

地元を学ぶ

わがまちの食材・食文化・食産業を支える人たちの仕事やその特徴を能動的に学び、理解する機会とします。わがまち自体を「教材」として多角的な学びを深めます。

社会を学ぶ

知恵を絞り、食材の生産～商品開発～原価計算～販売などを一連で学び、生きた社会の体験の機会とします。

2 応募の条件

- 応募資格
  - 北海道内の高校生（生徒が高校の学齢なら中等教育学校、特別支援校、フリースクール、インターナショナルスクールなども含む）とします。
- 応募形態
  - チームでの応募とし、1チームは同一高校の生徒5名までとします。
    ※1名でも可。ただし試食準備は1人で行うこと。
    審査員への試食商品の配布は事務局がサポートします。
- 応募制限
  - 1校からの応募チーム数に制限はありません。1校で複数チームの応募が可能です。
- 引率
  - 教職員1名の引率が可能であることとします。
    ※引率者が複数必要な場合、事務局に事前にその旨の申請をお願いします。
    ※チームの移動などに関わる費用についての詳細は、**P3「8 費用について」**をご覧ください。

3 応募の内容

- チーム紹介
  - チームについて（チーム名・チーム写真・人数・チームメンバー名）を明示してください。
- 応募商品について
  - 商品名・連携企業・商品概要・アピールポイント・商品写真・作り方・原価・想定販売価格を明示してください。
- その他必要事項については応募シートをご確認ください。

4 応募方法

オフィシャルサイト内（URL https://h-challcon.org/）の「応募ページ」からご応募ください。

←「高校生チャレンジグルメコンテスト」
オフィシャルサイト

5 商品開発

商品開発にあたっては、以下の①～⑤の条件を守ってください。

①実際に発売することを前提に提案すること

地元企業等と連携し、商品販売までを想定されていることを評価します。

②地元食材を1つ以上使用し、その特徴を生かした商品であること

地元＝「概ね近隣市町村まで」とします。

③オリジナル商品であること

優れたアイデアや消費者に求められる商品であることを評価します。
既存の商品ではなく、あくまで参加校の生徒が考えた商品とします。
※他のコンテストに応募していない商品とします。

④手軽な加温・解凍などで食べられるものであること

基本的にコンテスト会場で調理することはできませんが、消費者が商品を買ってきた想定で、機器（※）は利用することができます。事前に各チームでコンセプトを検討し、
会場における複雑な調理を必要としない商品を開発してください。

例）手軽な冷凍・レトルト食品、長期保存可能な商品、非常食、瓶詰・缶詰、ジャム類
乾燥・塩蔵食品なども開発商品として考えられます。

※当日用意している機器（家庭用機器）
・冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、オーブントースターです。
・本審査時に利用する機器については、事務局と調整が必要です。

⑤販売予定価格

原価は1食400円（食材費300円、包材100円）以内とします。
原価と販売価格は審査の対象になっています。
使用食材すべてをスーパーマーケット（市場価格）の 標準的な価格にしてください。
原価率基準は販売価格の30%程度とします。
学校園芸実習の収穫物や寄贈品であっても、市場価格で計算してください。
応募用紙に原価と販売予定価格を記入してください。

6 コンテストの流れ

2026年7月01日（水）	応募開始
2026年7月31日（金）23:59まで	応募締切
2026年8月05日（水）	書類審査
2026年8月07 日（金）13:00～	審査結果（オフィシャルサイトにて発表、応募校に個別連絡）
2026年9月18日（金）16:00～（日程・時間は予定です）	本審査出場校説明会 当日スケジュール・試食準備・試食用商品の送付・備品などについてを説明いたします。 説明会時にプレゼンテーションの発表順番をオンラインくじ引きで決めさせていただきます。※説明会に欠席の高校については事務局が代理でくじを引かせていただきますのでご了承ください。
2026年10月10日（土）9:00～16:00（時間は予定です）	本審査・結果発表・授賞式 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）

	（札幌市北区北21条西11丁目） ※北海道大学北キャンパスの北側、JR札幌駅北口より車で約15分

7 本審査出場校が実行すること

（1）プレゼンテーション用意（10分）：ステージで商品PR（審査員からの質疑応答2～3問）

利用可能ツール：アナログ・デジタル両方可能。

・アナログツール）紙媒体、工作品など

・デジタルツール）Googleスライド、PDF、動画など

※パワーポイントでの提出はできません。

パワーポイントで作成したプレゼンツールはPDFに変換の上ご提出ください。

※サウンドは使用できません。

※文字サイズは24pt以上を目安とします。

※不明点は事務局へお問合せください。

（2）本審査用に**25食分**の商品を準備（前日発送もしくは当日持参）

8 費用について

〈全校〉

（1）大会参加費　無料

（2）商品開発時の材料費・行動費　参加校負担

〈本審査出場校〉

以下事務局にて負担いたします。

（1）準備金（本審査食材費・包材費・発送費含む）一律**3**万円（一時立替、後日清算）を支給いたします。

（2）出場生徒（最大5名）の交通費を、実費にて支給いたします（一時立替、後日清算）。

※JR・バス・車利用とします。札幌市内移動分も支給いたします。

※可能な限り領収書を提出してください。

（3）出場生徒（最大5名）の宿泊先については事務局手配とし、費用も事務局負担いたします

※引率者の交通費・宿泊費については、学校負担といたします。

※引率者の宿泊手配は事務局でいたしますが、お支払いは指定口座へのお振込みとさせていただきます。

※飛行機の利用や後泊が必要な場合は、事前に事務局へお問合せください。

9 精算について

精算書類フォーマットは、事務局より所定のひな形データを送ります。

10 審査方法

（1）書類審査

下記項目について審査し、上位10校程度が本審査に進めます。

書類審査	審査の視点
①地元食材活用	・地域に根ざした食材の特性を生かしているか ・地元食材をムダなく活かす加工・保管・運搬で工夫されているか
②地元企業等連携	・食材調達時の地元との連携が図られているか ・商品開発時に地元との連携が図られているか ・加工・冷凍・包装などの工程で地元との連携が図られているか

③企画内容	・商品企画の独自性・新規性はどうか ・加工食品としての完成度、応用展開の可能性はどうか ・見積食材原価率は適正か（基準内6点・見積額不適正0点）

※書類審査は本審査の評価には含まれません。
※提出する写真について
・**JPG**または、**PNG**データ（容量**2MB**程度、解像度**300dpi**以上）
・商品全体を撮影（商品全体が画像に入っていて完成状態が判別できること。
商品にピントが合っていれば、構図アングルなどは自由）

<u>完成写真は、広報活動で使用します。</u>
食べてみたいと思ってもらえるようなおいしそうな写真、みなさんの想いを込めた魅力あふれる商品写真を撮影してください。

〈全体見本の参考写真〉※以下の写真内容はあくまでイメージです。
○良い例（ピントが合っていておいしそうに見える　×悪い例（ピントがぼけていて何の商品かわかりにくい）





(2) 本審査：120点満点

下記項目について審査します。内訳と詳細は以下の通りです。

1）基準

項目	配点 120点	審査の視点
①食味・外観	40点	・商品の外観の完成度 ・商品の独自性・新規性 ・商品の食味の完成度 ・食材の原価率は予定売価のおおむね30%に近いか
②地元食材活用	20点	・地元食材の特性や地域食文化を理解し活用できているか ・食材をムダなく活かす調理の工夫がされているか
③地元企業との連携	30点	・食材調達段階の連携 ・商品（メニュー・レシピ）開発、レシピ確立段階の連携 ・半調理、冷凍、包装など商品製造段階の連携
④プレゼンテーションの印象	30点	・伝えたい内容を整理し、自分で考えて臨んでいるか ・発表の仕方や図表活用などに工夫があり、効果的だったか ・食材や商品の特徴を伝える熱意、今回の体験の喜びが感じられたか

2）商品の試食審査
審査用商品を**25**食分提出してください。

3）プレゼンテーション
生徒による自校商品のプレゼンテーションです。
審査員からの質問もありますので昨年の配信動画を参考に、質問への回答ができるようご準備ください。

※本審査出場校説明会でくじ引きで決めた発表順とし、
プレゼンテーション10分＋質疑応答5分程度とします。
※会場ステージでマイク1本を使用できます。
※登壇者はチーム生徒のみとしますが、単独でも複数でも構いません。

本審査の採点結果と審査員の講評は、後日個別にお知らせします。

11 賞について

①チャレンジグルメ大賞（北海道知事賞）
総合的に、最も優れたチームに授与します。

②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に授与します。

☆大賞と準大賞の決定後、③～⑦の賞を選考します。③～⑦は互いに重複授賞もあります。

③味の匠（あじのたくみ）賞 （審査員審査。「商品・外観」項目を中心に評価）
外観も含め、最も優れた食味と評価されたチームに授与します。コストパフォーマンスの評価も考慮されます。

④わがまち発信賞 （審査員審査。「地域食材活用」「地元等連携」項目を中心に評価）
地元の食材や食文化との融合をはかり、地元の企業と連携できたと評価されたチームに授与します。
プレゼンの評価も考慮されます。

⑤企業賞（調整中）
商品価値を評価し、実際に販売することを決めた等の場合に授与されます。

⑥コープさっぽろ賞（コープさっぽろによる独自審査）
商品価値を評価し、実際に販売することを決めた等の場合に授与されます。
〈副賞〉デリカ部で商品化し、コープさっぽろ店舗で約1カ月間の期間限定販売

⑤・⑥については重複受賞もあります。
商品開発コンセプトやコストパフォーマンスも評価対象となります。

各賞の取り扱い
・各賞とも1校（場合により複数校）の授与を想定していますが、
「該当なし」として授与しない場合もあります。
・授賞式は、コンテスト閉会式の中で行います。

12 コープさっぽろ食べる・たいせつフェスティバル出店

2026年11月21日（土）10:00～15:00（時間は予定です）

本審査出場校の希望校の中から2026年11月21日（土）に大和ハウスプレミストドーム（旧札幌ドーム）で開催されるコープさっぽろ食育イベント「食べる・たいせつフェスティバル」へ出店することが可能です。

【出店条件】
・個包装の状態であること
・食品表示のラベルがついていること
・製造許可施設で調理・包装されたものであること
・生徒が販売ブースで直接販売できること
・当日商品の持ち込みが可能なこと
・ブース装飾などのご用意が可能なこと
※詳しくは事務局へお問合せください。

13 その他、注意事項

・ご応募いただく個人情報に関しては、当コンテストの運営にのみ使用させていただきます。
・当コンテストの写真や動画はパンフレットやオフィシャルサイト
他媒体でも使用する可能性がございます。予めご了承ください。

2026年3月作成