

# 第11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・産品・産業・まちを支える人たちの仕事、地元企業の特徴や美点を理解し、能動的に学ぶ機会とします。わがまち自体を「教材」として多角的な学びを深めましょう！

### 社会を学ぶ

知恵を絞り、食材の生産～商品開発～原価計算～販売等を一連で学ぶ社会的体験の機会とします。

### 【審査】

「わがまちと共に行動しながら学ぶ体験」を重視します。

※詳細は、P4の「審査項目」をご覧ください。

### 【参加対象】

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等も含む)で、引率の教職員(原則)は同行することとします。

### 【チームの定義】

1チームは生徒3～5名＋引率教職員1名の構成で最大6名です。

※何らかの理由で引率教員が複数必要な場合、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かかわる費用に関する詳細は、P3をご覧ください。

## 2 商品開発にあたって

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本当に発売することを提案すること

優れたアイデアや消費者に求められる商品を商品化して販売します。

### ②地元食材を1つ以上使用し、その特徴を活かしたメニューであること

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

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。

### ④手軽な加温・半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、等々も開発商品として考えられる。

※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、電気ポット(予定)
- ・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

原価率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)の標準的な価格で審査委員会が積算します。本コンテストは、原価率基準を販売価格の30%とします。書類提出の際に原価と販売予定価格を記入してください。

## 3 書類審査・本審査 ～参加申込と審査の流れ～

### ①参加申込書類受付期間

7月1日(土)10:00～7月31日(月)23:59

1. オフィシャルサイト内の「申込フォーム」から、必要事項を記入、完成写真を2枚添付してご応募ください。(URL <https://h-challcon.org/>)



←「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はコチラから

2. 参加申込完了。

※以降、広報等には申込時の写真が使用されます。

3. 書類審査

### ②本審査出場校発表

8月10日(木) 13:00～(オフィシャルサイトにて発表いたします)

### ③本審査(リアルまたはオンラインコンテスト)

とき: 10月7日(土)9:00～16:00

ところ: **TKPガーデンシティPREMIUM札幌大通**

(札幌市中央区南1条西1丁目8-2 高桑ビル5階)

本審査を行います。15時頃に結果発表と表彰式を予定しています。

### ④コープさっぽろ食べる・たいせつフェスティバル出店

11月3日(金・祝)9:00～16:00(時間は目安です)

大賞、コープさっぽろ賞受賞校は11月3日(金・祝)に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」へ出店していただきます。

ファイナリスト校の中からも営業許可施設で製造が可能で、生徒が会場で販売することができれば出店可能です。

※詳しくは実行委員会へお問合せください。

※ブース出店の内容は、確定した学校へ個別にご連絡いたします。

## 4 参加チームがやること

### 《全校》

1. メンバーと引率者の決定(本要項1の参加対象参照)
2. 7月1日(土)10:00~7月31日(月)23:59までにご応募ください。

### 《本審査出場校》

1. 審査用に20食分の商品を準備
2. 当日の教員の役割:生徒引率
3. プレゼンの用意(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。  
アナログツール例)紙媒体、作品など  
デジタルツール例)パワーポイント、スライド、動画など  
※不明点は事務局までお問合せください。

### 4. 意気込み動画の撮影(10秒)※HTB番組内で放映予定

例:学校名+ひと言+意気込み

「○○高校の○○です！」

「地元○○を使った○○を作りました」

「グランプリ目指して頑張るぞ！」大きな声でお願いいたします！

※スマートフォンを横にして、HD解像度1080p・30FPS以上で撮影してください。

※形式はMP4またはH.264でお願いいたします。

※映像の前後5秒ずつ、捨てカットを入れてください。

※8月24日(木)までに実行委員会までお送りください。

## 5 費用

### 《全校》

1. 大会参加費 無料
2. メニュー開発時行動費 参加校負担

### 《本審査出場校》

1. 準備金 ※事務局から1万円支給(ただし大会後精算)
2. コンテストで提供する商品代金及び運送料(審査用20食分)※事務局負担
3. 交通費 JRまたはバス換算で事務局から支給(一時立替、後日清算)※事務局負担
4. 宿泊費 事務局指定の宿泊施設に限り、事務局負担

※生徒(チームメンバー3~5名)の交通費・宿泊費は事務局負担、教員については、学校負担とします。

## 6 精算について

### 《本審査出場校》

上記内容に基づき、以下の項目を大会後精算します。

1. 準備金 1万円
  2. 商品代金 20食分(審査用)
  3. 商品運送料(事務局へ発送する費用)
  4. 出場する生徒の交通費(コンテスト参加移動分)
- ※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。

## 7 その他、注意事項

感染症拡大などの影響により、本審査の開催形態を変更する場合があります。その際は事前にご連絡いたします(リアル開催が出来ない場合でも、オンラインによる本審査を実施する予定です)。

## ☆☆☆ 審査 ☆☆☆

### 1 書類審査:100点満点

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。

原価率は自家菜園や学校園芸実習の収穫物であっても、市場価格で計算してください。

書類審査	配点 100点	審査の視点
①地域食材活用	30	・地域に根ざした食材の特性を活かしているか ・地域の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	30	・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・包装等の工程で地元との連携が図られているか
③企画内容	40	・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)

※予備審査と本審査は積算せず、その都度新たに採点します。

※採点結果合計と審査員の講評は後日公開します。

※提出する写真について

①JPGデータ 容量2MB位 解像度200dpi以上

②全体見本 (商品全体が画像に入っており完成状態が判別できること)

③アピール用 (商品にピントが合っていれば、構図アングル等自由)

完成写真は広報活動で使用します。

お客様に、「ほしい!」「食べてみたい!!」と思ってもらえるような、美味しそうな写真を撮影してください!みなさんの想いを込めた商品の魅力あふれる写真をお待ちしています!

〈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美味しそうに見える) ×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:150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プレゼン 60点

食材活用について「地域食材」活用の実態とその評価、地元生産者、工場などとの連携の実態とその評価

### ②商品・外観 40点

量の適切さ、見た目、商品名、いろどり等商品の外観、食べやすさの配慮

### ③企業・お店との連携 50点

高校生のアイデアが企業等の知見とどのように練られていったのか

#### 1) 試食

審査用の試食品を審査員人数(20食分)を提出してください。

#### 2) 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。

※当日くじ引きにて発表順を決め、プレゼン10分+質疑4分程度とします。  
(オンライン開催の場合、応募順の発表となる場合があります)

※会場ステージでマイク1本を使用できます。

※地元や企業・お店との連携状況について、ここでも採点されます。

※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。

## ☆☆☆ ファイナリスト ☆☆☆

### 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評価を得た学校に授与します。

### ②チャレンジグルメ準大賞

大賞に次いで総合的に優れた評価を得た学校に授与します。

☆大賞と準大賞の決定後、③～⑤の賞を選考します。③～⑤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)

実際に優れた食味(外観も含む)と評価された学校に授与します。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)

地域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学校に授与します。プレゼンの評価も考慮されます。

※③～④の受賞校は、審査員による厳正な審査で決定されます。

---

### ⑤商品企画賞

※2023年度はコープさっぽろ賞・HTB賞を予定(協賛企業(団体)による独自審査)

本大会の協賛企業・団体が商品価値を評価し、実際に販売することを決めた等の場合に「○○社賞」というかたちで授与されることがあります。複数社からの重複受賞もあります。

またこの賞は、①～⑤との重複受賞、あるいは書類審査不通過校の受賞もあります。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。

※書類審査不通過校が商品企画賞を受賞した場合は、サイト上で発表します。コンテスト当日司会からその受賞結果を紹介します(会場への出席を求めません)。

#### 各賞の取り扱い

- ・各賞とも1校(場合により複数校)の表彰を想定していますが、「該当無し」として授与しない場合もあります。
- ・表彰式は、コンテスト閉会式の中で行います。

2023年4月作成