

第12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体験の機会とします。

2 応募資格

- (1) 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等も含む）であること。
- (2) チームでの応募とし、1チームは同一高校の生徒5名までとすること。
- (3) 1校からの応募チーム数に制限はありません。
- (4) 教職員1名の引率が可能であること。

※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「6 費用について」をご覧ください。

3 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、その特徴を活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。

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、IHコンロ（予定）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%程

度とします。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。書類提出の際に原価と販売予定価格を記入してください。

4 応募から書類審査・本審査まで

① 応募書類受付期間

7月1日（月）10:00～7月31日（水）23:59

1. オフィシャルサイト内の「**応募フォーム**」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. 応募完了
※以降、広報等には応募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9日（金）13:00～（オフィシャルサイトにて発表いたします）

③ 説明会

9月20日（金）16:00～（予定）

試食用商品の送付について／当日のスケジュールや会場について／試食準備について／備品についてなどを説明いたします。

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。

④ 本審査

とき：10月5日（土）9:00～16:00（時間は予定です）

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。

5 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23日（土・祝）10:00～15:00（時間は予定です）

ファイナリスト校の希望校の中から11月23日（土・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

※詳しくは実行委員会へお問合せください。

6 参加チームが実行すること

〈全校〉

1. メンバーと引率者の決定（本要項P1「応募資格」参照）
2. 7月1日（月）10:00～7月31日（水）23:59までにご応募ください。

〈本審査出場校〉

1. 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・30FSP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。
※**9月6日（金）までに実行委員会までお送りください。**
2. プレゼンテーションの用意（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）Googleスライド、動画など
※やむを得ずパワーポイントで提出の場合、PDFに変換しますのでアニメーションは使用できません。
※サウンドは基本的に使用できません。
※文字サイズは24pt以上を目安とします。
※不明点は事務局までお問合せください。
3. 本審査用に**20食分**の商品を準備

7 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 ※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審査用商品の材料費及び運送費（審査用20食分）
3. 交通費 JRまたはバス換算で支給（一時立替、後日清算）
4. 宿泊費 事務局指定の宿泊施設に限る。

※生徒（5名まで）の交通費・宿泊費は事務局負担、引率者については、**学校負担**とします。
※飛行機の利用や後泊が必要な場合は事務局にお問合せください。

8 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. 審査用商品の材料費（20食分）
 3. 審査用商品の運送費（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。

9 審査方法

(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。

書類審査	配点 100点	審査の視点
①地域食材活用	30点	<ul style="list-style-type: none"> ・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点	<ul style="list-style-type: none"> ・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点	<ul style="list-style-type: none"> ・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

- ・JPGデータ（容量2MB程度、解像度200dpi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、構図アングル等は自由）

完成写真は広報活動で使用します。

食べてみたいと思ってもらえるようなおいしそうなお写真、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	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の外観の完成度（小さな修正のみで商品化が可能か） ・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
②地元食材活用	20点	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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20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。

※事前説明会時にくじ引きで決めた発表順で、プレゼンテーション10分+質疑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。

10 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チームに授与します。プレゼンの評価も考慮されます。

⑤HTB賞（HTBによる独自審査）

決められた時間の中で聞き手にわかりやすい内容で優れたプレゼンテーションを行ったチームに授与します。

《副賞》後日受賞インタビューをHTBの番組で放映

⑥ISHIYAグループ賞（石屋製菓グループ会社による独自審査）

商品価値を評価し、実際に販売するに値する商品があった場合に授与されます。

常温保存で、賞味期限30日以内の商品が対象です。

《副賞》石屋製菓で商品化しコープさっぽろ店舗で数量限定販売（予定）

⑦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全店舗で約1カ月間の期間限定販売

⑥と⑦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。

11 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はパンフレットやHP、他媒体でも使用する可能性があります。ご了承ください。

2024年3月作成