

2024年9月10日
昭和産業株式会社

昭和産業(株)・昭和鶏卵(株)×東京家政大学 産学連携企画 「第11回たまごのある暮らしレシピ開発プログラム」 最終講評会 実施のお知らせ

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、2013年よりグループ会社の昭和鶏卵株式会社（本社：埼玉県入間郡、代表取締役社長 鈴木久之）と、東京家政大学と連携し、鶏卵製品のパッケージに東京家政大学で栄養学を学んでいる学生の考案した卵レシピを掲載するという産学連携の企画を行っております。

この度、学生考案の卵レシピを最終評価する【「第11回たまごのある暮らしレシピ開発プログラム」最終講評会】を9月9日（月）に開催しましたので、下記の通りお知らせします。

記

1. 卵を使用したレシピの講評会（東京家政大学学生への教育）

本取り組みは学生に様々な体験をしてもらう中で卵レシピを考案・ブラッシュアップしてもらうものです。レシピ考案からパッケージデザインに至る過程までを企業と大学が協力し、学生が食や鶏卵業界への理解を深められる実践教育の場を提供するとともに、世の中に新たな卵レシピの普及をはかることを目的としています。



「たまごのある暮らし」

11回目となる本年度は、応募希望者全員に鶏卵や商品開発についての勉強会を実施の上、「世界のジャンル別卵レシピ（和食部門、洋食部門、中華部門、その他）」というお題で卵料理を募集し、学生から54レシピと多くの応募がありました。また、その後の書類選考で選出された8名（8レシピ）を対象に、当社グループ社員・大学教職員との試食レシピ検討会、昭和産業施設の見学会など、約4か月間の学習プログラムを行ってまいりました。

最終講評会は企画を通した学びの集大成を学生が発表する場となっており、当社グループ役員や東京家政大教職員を前にした学生による自身のレシピについてのプレゼンテーションと試食を行いました。

審査では【作りやすさ】【新規性】【見た目や創意工夫】を評価項目に、最優秀賞として「サクじゅわ！だし巻きたまごパイ～ふんわりだしとさっぱり紅生姜～」が選ばれました。その後各審査員から学生へ向けた総評、昭和鶏卵(株)代表取締役社長 鈴木久之より表彰状授与が執り行われました。

完成した8レシピは来年初夏頃より昭和鶏卵(株)の商品「たまごのある暮らし」のパッケージに順次掲載され、東京都下を中心に店頭に並ぶ予定です。

2. 当日の様子

【講評会の様子】



【授賞式の様子】



【最優秀賞】



3. 「第11回たまごのある暮らしレシピ開発プログラム」最終講評会 概要

- 日時 : 2024年9月9日(月) 13:00~16:30
- 場所 : 東京家政大学
- お題 : 世界のジャンル別卵レシピ
- 審査対象レシピ:【和食部門】
- 「サクじゅわ!だし巻きたまごパイ~ふんわりだしとさっぱり紅生姜~」
 - 「さっぱり!黄身酢ソースのライスペーパー巻き」
 - 「切り干し大根と卵のほっこりおつゆ」
- 【洋食部門】
- 「欲張りWたまごサンド」
 - 「パプリカまるごとキッシュ」
 - 「はんぺんでしっとりふわふわ!厚焼きホットケーキ」
- 【中華部門】
- 「たまごと豆腐の甘酢ケチャップあんかけ」
- 【その他】
- 「お手軽ケサディーヤ」(メキシコ)
- 審査員(計6名)
- 東京家政大学 : 共同研究講座 峯木眞知子(特命教授)
栄養学科 土屋京子(教授)
ヒューマンライフ支援センター 内野美恵(教授)
- 昭和鶏卵(株) : 代表取締役社長 鈴木久之
- 昭和産業(株) : 執行役員 開発センター所長 河津大輔
執行役員 フィード事業部長 阿部健太郎

以上