

2026 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 13 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 平塚雅樹）、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います。

この度、学生考案の卵レシピを最終評価する「第 13 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（水）に開催しましたので、下記のとおりお知らせします。

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、学生が商品開発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。

13 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した上で、「**Hot or Cool ～温度を楽しむたまごレシピ～**」というお題で卵料理を募集し、学生から 49 レシピ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(株)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学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】【見た目】【創意工夫】を評価項目に、最優秀賞として「ぷるもち卵ムース～トマトと大葉の彩り仕立て～」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 平塚雅樹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、東京都内を中心に店頭に並ぶ予定です。



東京家政大学学生考案レシピ付商品
「たまごのある暮らし」

【講評会の様子】



【授賞式の様子】



【最優秀賞】



■「第13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 : 2026年9月9日(水) 13:00~16:00
- 場所 : 東京家政大学
- お題 : Hot or Cool ~温度を楽しむたまごレシピ~
- 審査対象レシピ:【あったかレシピ】4レシピ
「丈夫な体を作る!レンジで簡単おしゃれ和風オムレツ」
「炊飯器で簡単!親子丼風炊き込みごはん」
「卵とお米のスキレットグラタン」
「おうちで簡単!プーパッポンカレー」(昭和鶏卵賞)
- 【ひんやりレシピ】4レシピ
「簡単!卵とたっぷり野菜の冷製ポタージュ」
「ぷるもち卵ムース~トマトと大葉の彩り仕立て~」(最優秀賞)
「キンパ風卵焼き」
「たまごサラダ大福」(審査員特別賞)
- 審査員(計6名): 東京家政大学 : 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 平塚雅樹
- 昭和産業(株) : 開発センター所長 黒田貢二
フィード事業部長 鈴木久之
- タマゴのおいしさ研究所・タマゴ科学研究会: 理事・代表 峯木眞知子

以 上