

No.23-30
2023 年 9 月 12 日

昭和産業(株)・昭和鶏卵(株)×東京家政大学 産学連携企画 「第 10 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、鶏卵商品「たまごのある暮らし」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 10 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 11 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よう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おります。



「たまごのある暮らし」

記念すべき 10 回目となる本年度は、お題の「単純・簡単な“お手軽レシピ”」「見映えする“お祝いレシピ”」のどちらかを満たした卵料理を募集し、学生からの応募数は 72 レシピと過去最高数となりました。応募希望者全員に勉強会を実施し、その後の書類選考で選出された 8 名（8 レシピ）を対象に、当社グループ社員や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、全約 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、学生は当社グループ役員や東京家政大教職員の前で自身のレシピについてプレゼンテーションし、試食と講評を行いました。

審査では【見た目】【創意工夫】【テーマへのアプローチ】を評価項目に、最優秀賞として「マルゲリータ風卵ご飯焼き」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)鈴木社長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10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 : 2023年9月11日(月) 13:30~16:30

○場所 : 東京家政大学

○審査対象レシピ: **【単純・簡単な“お手軽レシピ”】**

「たこ焼き風マグカップ茶碗蒸し」

「パリパリたまご餃子」

「ばななぷちケーキ」

「マルゲリータ風卵ご飯焼き」

【見映えする“お祝いレシピ”】

「オレンジのセミフレッド〜いちごソースがけ〜」

「濃厚卵ジャムをかけた卵白アボカドムース」

「ゆで卵の2way スタッフドバゲッド」

「ひな祭りにぴったり！卵と大豆ミートそばろのミニケーキ寿司」

○審査員(計6名)

東京家政大学 : 大学院共同研究講座 峯木真知子(特命教授)

栄養学部栄養学科 土屋京子(教授)

ヒューマンライフ支援機構 内野美恵(教授)

昭和鶏卵(株) : 鈴木久之(代表取締役社長)

昭和産業(株) : 河津大輔(執行役員開発センター所長)

阿部健太郎(執行役員フィード事業部長)

以 上

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL: 03-3257-2042 担当: 赤松・塩谷