



「第4回ご当地タニタごはんコンテスト-ヘルシー郷土料理でまちおこし-」
全国大会

実施報告書

2021年11月28日（日） 13:00～16:00

オンライン配信

会場：二子玉川ライズ iTSCOM STUDIO & HALL
(東京都世田谷区)

「第4回ご当地タニタごはんコンテスト」全国大会 概要

【イベント名称】「第4回ご当地タニタごはんコンテストーヘルシー郷土料理で健康まちおこしー」全国大会

【開催日時】 2021年11月28日（日） 13:00～16:00

【開催会場】 二子玉川ライズ iTSCOM STUDIO & HALL

【オンライン配信】 Youtube Live (YouTube TANITA official)

配信時 URL : https://www.youtube.com/channel/UCMvU45BF5djZfTHt_LRKlyA

【ご当地タニタごはんコンテスト実行委員会】

株式会社タニタ、株式会社イズム、Office G-Revo 株式会社、株式会社 JTB、
株式会社丹青社、学校法人服部学園 服部栄養専門学校、共同ピーアール株式会社

【後援】公益社団法人日本栄養士会

【協力】特定非営利活動法人 NPO 日本食育インストラクター協会、一般社団法人全国食の甲子園協会

【協賛】株式会社タニタ

【出場者】 全国5ブロックで書類選考を勝ち抜いた15チーム（オンライン出場含む）

【司会】 岬まき

【ゲスト】 ぼる塾

【審査員】学校法人服部学園 理事長／服部栄養専門学校 校長 服部幸應氏
公益社団法人 日本栄養士会 理事 中田智子氏
日本料理「恵比寿 笹岡」主人 笹岡隆次氏
管理栄養士 河村桃子氏、株式会社タニタ 代表取締役社長 谷田千里

【賞】 グランプリ1点／準グランプリ2点

コンテスト ステージスケジュール

時間	LAP	内容
13:00	10'	オープニング 主催挨拶 ご当地タニタごはんコンテスト実行委員会 委員長・株式会社タニタ代表取締役社長 谷田千里（たにだ せんり） アンバサダー「ぼる塾」さん 挨拶 審査員 5 名 紹介
13:10	40'	出場チーム No.1～5 の 5 チームのプレゼンテーション（各チーム 3 分間）、試食、質疑応答 「ぼる塾」さんも審査員と共に試食、コメント（審査には関わりません）
13:50	10'	休憩
14:00	40'	出場チーム No.6～10 の 5 チームのプレゼンテーション（各チーム 3 分間）、試食、質疑応答 「ぼる塾さん」さんも審査員と共に試食、コメント（審査には関わりません）
14:40	10'	休憩
14:50	40'	出場チーム No.11～15 の 5 チームのプレゼンテーション（各チーム 3 分間）、試食、質疑応答 「ぼる塾さん」さんも審査員と共に試食、コメント（審査には関わりません）
15:30	20'	「ぼる塾」さんトークショー
15:50	5'	コンテスト結果発表（グランプリ 1 チーム、準グランプリ 2 チーム） 表彰式 「ぼる塾」さんプレゼンター、トロフィー授与
15:55	5'	審査総評（服部幸應 審査員）～閉会

全国大会 出場チーム

エリア	郷土料理のエントリー 都道府県	チーム代表者名	ベースとした郷土料理	料理名
北海道・東北	山形県	岩城 育海（いわき いくみ）	山形だし、鱈のあんかけ、芋煮、枝豆みそ汁	俵にぎり in 山形だし 等
北海道・東北	北海道	吉田 善哉（よしだ ぜんや）	シカ肉のクック、ルイベ、三平汁、じゃがバター	エゾシカ肉のロースト 等
北海道・東北	秋田県	田中 景子（たなか けいこ）	稲庭うどん、かんてん、秋田かやき	いなにわのハウ巣 等
関東・甲信越	新潟県	野口 愛（のぐち あい）	のっぺ、いごねり、栃尾の油揚げ	みんなが笑顔になるカレー 等
関東・甲信越	新潟県	酒井 麻依子（さかい まいこ）	のっぺ、煮菜、かきのもとのお浸し、ぼっば焼き	新潟ごっつおの贈り物～のっぺ餃子のスープ～ 等
関東・甲信越	新潟県	石澤 幸江（いしざわ さちえ）	のっぺ、栃尾の油揚げ	のっぺコロッケのおにぎらず 等
近畿・北陸・中部	京都府	丸橋 須美（まるはし すみ）	あずのご飯、賀茂なすの田楽、あらめとお揚げの炊いたん、粕汁	京のハイカラ味めぐり 等
近畿・北陸・中部	滋賀県	鳥本 登志子（とりもと としこ）	えび豆、赤こんにゃく煮、鮒ずし、お講汁	古代米ごはん、えび豆コロッケ 等
近畿・北陸・中部	滋賀県	杉江 治子（すぎえ はるこ）	じゅんじゅん、丁字麴のからし和え、お講汁	伝えたい湖北のごちそう 等
中国・四国	徳島県	川原 明美（かわはら あけみ）	包飯（ホーハン）、よしこの、ならえ	そば米雑炊 鯛風味 等
中国・四国	広島県	中藪 宏美（なかやぶ ひろみ）	角寿司、あなご棒寿司、小いわしの天ぷら、牡蠣の土手鍋	海のめくもり～カラフルお寿司～ 等
中国・四国	鳥取県	住吉 友香（すみよし ゆか）	どんどうけ飯、じゃぶ汁	GABAで健康！どんどうけ飯 等
九州・沖縄	鹿児島県	永田 美月（ながた みづき）	鶏飯、奄美産高級魚の塩焼き、あおさのかき揚げ、島やっせの煮物	まるっと丸ごと・奄美 等
九州・沖縄	宮崎県	杉村 香代子（すぎむら かよこ）	冷や汁、菜豆腐、まだか漬け	『サンさんひなた御膳』汁なしNew冷や汁 等
九州・沖縄	長崎県	古賀 克彦（こが かつひこ）	茶碗蒸し、蒸し寿司、皿うどん	ちゃんぽん風茶碗蒸しと蒸し寿司 等

全国大会 出場チーム メニュー

②



④



⑥



⑧



⑨



⑩



⑪



⑫



⑬



⑭



⑮



実施状況









■連動企画①：「ご当地タニタごはんコンテスト」ポップアップレストラン（「るるぶキッチン」と連携）

過去3回にわたり開催したコンテストから選りすぐった受賞レシピを実際に調理・提供するポップアップレストランを期間限定でオープン。郷土料理の魅力と可能性を発信して新たな地域振興に貢献。



「ご当地タニタごはんコンテスト」ポップアップレストラン 概要

【開催期間】11月1日（月）～11月14日（日）

【営業時間】12:00～15:00 ※ランチタイムでの提供となります。

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング 2 階

【提供メニュー】全5品（定食スタイル）

「トロピカル鰹の揚げびたし定食」（福島県）、「湯来のボタンコロッケ定食」（広島県）、

「辛子明太子焼うどん定食」（福岡県）、「丹後寿司サンド定食」（京都府）、「深川めし定食」（東京都）

【提供価格】980円～1380円（税込）

【るるぶ特別編集『ご当地ごはん まるわかりBOOK』】

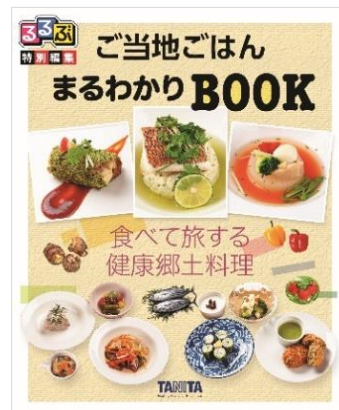
過去3回のコンテストでグランプリ、準グランプリを獲得した9レシピを収録。アレンジレシピが生まれた背景や地元の歴史などを解説し、郷土料理の新たな魅力を発信。初回発行部数は10,000部。全国のタニタ食堂やタニタカフェ、JTB店舗（首都圏20店舗限定）、るるぶキッチンなどの関連施設で無料配布。

発行：株式会社タニタ

企画・編集・製作：株式会社 JTB パブリッシング

発行部数：10,000部

配布場所：全国のタニタ食堂、タニタカフェ、JTB店舗（首都圏20店舗限定）、
るるぶキッチンなどの関連施設で無料配布



■連動企画②：オンラインマルシェ「Sante!モール」について

全国の生産者がそれぞれ自慢の食材を持ち寄るオンラインマルシェ「Sante!モール」。タニタなどが主催する「第4回ご当地タニタごはんコンテスト」と連動した企画の一環で、2022年2月末までの期間限定で開設。全国の生産者を応援しながら、各地から集まる様々な食材を取り寄せて楽しめる。

オンラインマルシェ「Sante!モール」 <https://sante.tokyo/>

