

学ぼう!食育 mandai food education 食育イベント開催レポート

2026年6月13日(土)

会場：辻ウェルネスクッキング
近鉄あべのハルカス校

「万代そうめんコンテスト決勝大会」を開催しました!!



万代そうめんコンテスト決勝大会が開催されました。厳正なる審査を経て4名が決勝へ。開会式では、原田シニアマネージャーが「『ぜひ食べてみたい』というレシピを選ばせていただきました。本日は楽しみにしております!」と激励。そうめんメーカーであるマル勝高田商店の高田社長は、製品の魅力を解説したうえで「どんな料理が出てくるのかワクワクしております」と期待を寄せました。

審査員には、万代 日下執行役員・原田シニアマネージャー、日本アクセス大阪支店・吉本支店長代行、マル勝高田商店・高田社長、そして辻ウェルネスクッキングの客員教授・林裕人先生と近鉄あべのハルカス校校長・辻ヒロミ先生の、合計6名が列席。味から、見た目、調理のしやすさまで多角的に採点し、優勝作品と準優勝作品を選出しました。

すばらしい作品の中、優勝に輝いたのは大越法子さんの「**柚子こしょう 白みそしゃぶしゃぶそうめん**」。準優勝には西口壽美さんの「**真ナッツのいわしTOMATOそうめん**」が表彰されました。最後は記念撮影でハイチーズ。優勝レシピは近日中に、チラシにて公開予定です。



**柚子こしょう
白みそしゃぶしゃぶそうめん**

**真ナッツのいわし
TOMATO そうめん**

準優勝

西口壽美さん



優勝
大越法子さん

自分の作った料理を「おいしい」と喜んでいただける、こんなうれしいことはありません。苦労したのは塩味加減と牛肉選びです。食べる人によって好みが違うので、白みそ・柚子胡椒・みりん(甘め)の塩梅にはとても悩みました。牛肉は300円の予算がネックに。試作時にパサつきを感じたので、片栗粉をふってしっとり仕上げるよう工夫しました。実は「第2回万代ハンバーガーコンテスト」で優勝したのは、双子の姉。4姉妹で応募した結果、私が決勝に出場できました。料理も旅行も大好き。今後はおいしいものをたくさん食べて行って、そこで出会った料理を家族にふるまいたいです。

ビビンバそうめん

中野康子さん

**かんたん
カレーそうめん**

北川としえさん



今後も万代では、皆さまに楽しんでいただける食育イベントを企画してまいります。次回のご参加も心よりお待ちしております。