報道関係者の皆様へお知らせ　**美作大学**

〒708-8511 岡山県津山市北園町 50
TEL 0868-22-7718
FAX 0868-23-6936
送信者 美作大学 大学広報室 先本

2026 年 11 月 5 日

報道関係者各位

美作大学調理師会が「第９回ご当地タニタごはんコンテスト」で優秀賞を受賞！

11 月 28 日の全国大会へ

～岡山の郷土料理「どどめせ」と県内特産品を生かした献立で、全国の舞台に挑戦～

内容

美作大学調理師会が、株式会社タニタなどが主催する「第９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―」において、優秀賞を受賞しました。

全国から 96 チームがエントリーした今回のコンテスト。書類審査を経て選ばれた一般部門 10 チームの一つとして、11 月 28 日(土)に東京都の服部栄養専門学校で開催される全国大会に出場します。

岡山の郷土料理と特産品の魅力を再発見

今回、美作大学調理師会が考案した献立のテーマは、

「岡山の寿司はまだあった！？～郷土料理の魅力を特産品で再発見！～」
岡山県の郷土料理や特産品に着目し、地域の食文化を生かした献立を提案しました。

献立には、次の 3 品を取り入れています。

- **そずり肉のうま味たっぷり どどめせ**
  岡山県の郷土料理「どどめせ」に、津山名物そずり肉を組み合わせた一品。
- **桃太郎トマトまるごとすり流し**
  岡山県の特産品である桃太郎トマトを生かした一品。
- **雄町の貴醸酒 マスカットゼリー**
  日本最古ともいわれる酒米「雄町」と岡山県の特産品マスカットを組み合わせたデザート。

岡山県に受け継がれてきた食文化に新たな工夫を加え、地域の食材の魅力を改めて伝える献立に仕上げました。

過去のグランプリ受賞に続き、再び全国の舞台へ

美作大学は第 5 回大会で全国グランプリを受賞した実績があります。今回は、その際にグランプリを受賞した卒業生が後輩たちとともに、4 年ぶりにコンテストへ応募。先輩から後輩へとつながる挑戦が、今回の優秀賞受賞につながりました。

全国大会では、服部栄養専門学校の料理人が各チームの献立を実際に調理し、料理の味や完成度、郷土料理への理解、アレンジの工夫などを審査します。
岡山の郷土料理と特産品の魅力を全国に発信する、美作大学調理師会のさらなる挑戦にご期待ください。

全国大会概要

- 大会名:第９回 ご当地タニタごはんコンテスト 全国大会
- 開催日:2026 年 11 月 28 日(土)
- 会場:服部栄養専門学校(東京都渋谷区)
- 出場チーム:一般部門 10 チーム

備考

大変恐れ入りますが取材をご希望の際は、ご一報いただけますと幸いです。
どうぞよろしくお願い申し上げます。

<報道関係の方から本件に関するお問い合わせ先>
美作大学　大学広報室　先本直子 TEL：080-1926-9324　mail：sakimoto-na@mimasaka.ac.jp



第9回
ご当地タニタごはんコンテスト

美作大学調理師会が全国大会進出！

AREA 04

中国・四国エリア代表

全国大会
11月28日(土)

チーム名　美作大学調理師会

メニュー　岡山の寿司はまだあった！？
～郷土料理の魅力を特産品で再発見～

優秀賞



＜報道関係の方から本件に関するお問い合わせ先＞
美作大学　大学広報室　先本直子 TEL：080-1926-9324　mail：sakimoto-na@mimasaka.ac.jp