

第3回 ご当地タニタごはんコンテスト 全国大会出場

第3回ご当地タニタごはんコンテスト全国大会が、11月7日に服部栄養専門学校（東京都渋谷区）において開催され、弊社従業員チームも出場をいたしました。

ご当地タニタごはんコンテストは、今年で三回目を迎えるコンテストで、弊社従業員チームは、第1回大会から参加をし、三大会連続で全国大会出場を果たしています。全国の郷土料理を「タニタが考える健康的な食事の目安」に基づき現代風にアレンジし、健康という新たな視点から郷土料理の新たな魅力や可能性を創造し、次世代に継承することをコンセプトとしていて、全国各地の郷土料理や食材に焦点をあてたアレンジ方法や、そのプレゼンテーション方法も評価のポイントとなっています。

今回は、長野県駒ヶ根の「ソースかつ丼」と「すんき漬け」をカフェ風にアレンジして、「やたら旨い!!わさび香るソースカツ」と題してメニューを考案、発表をいたしました。

このコンテストへの参加について、弊社従業員チームのコメントを紹介いたします。

「自己啓発活動として積極的なコンテスト参加に取り組んでいます。勤務時間外の活動となり、時間も労力もかかりますが、評価される喜びも原動力となり、積極的な姿勢が目立つようになってきました。コンテストで評価されること、賞を取るだけでなく、人材発掘・人材育成につながる活動へと目的が変化してきているとの実感もあります。メニュー考案・発表する過程での学びを大切に、今後も挑戦し続けたいと考えています。」

全国大会の様子等については、[ご当地タニタごはんコンテストのウェブサイト](https://tanitagohan.net/)

(<https://tanitagohan.net/>) をご覧ください。

【 実施風景 】



コンテスト応募メニュー



長野県名物ソースカツどんをアレンジ



服部栄養専門学校 校長・服部幸應さんと発表者