

「第17回食育推進全国大会inあいち」関連企画

学生&"いいともあいち"コラボ♪「学生レシピコンテスト」

【 いいともあいちネットワーク会員（企業・生産者等） 協力会員一覧 】



- 学生・生徒は各自で、コラボしたい企業・生産者等を別紙「協力会員一覧」から選択し、記載の連絡先によりコラボのオファーをかけて、コンテストに応募してください。
- 「協力会員一覧」に掲載されていない企業・生産者等とコラボして応募することも可能です。その場合、「いいともあいちネットワーク」に加入していない企業・生産者等は、加入していただくことが必要となります（会費無料）。
加入方法についてはこちら→ <https://www.pref.aichi.jp/nousei/iitomo/iitomoaichi/network.html>
- オファーは、9月22日（水）から2021年10月末までの間に実施してください。




（食材の種類別・五十音順 2021年9月22日時点）

食材の種類	企業・団体名	所在地	ホームページ	レシピに取り入れてほしいもの （提供可能な食材）	担当者からのコメント
1 米・麺・パン	株式会社 秋田製麺所	西春日井郡豊山町大字 豊場字下戸41	http://www.akitamen.com/	愛知県産小麦「きぬあかり」100%のきしめん 愛知県産小麦「ゆめあかり」100%の中華麺	創業から73年を迎えるめん類製造の会社です。 弊社の愛知県産小麦「きぬあかり」100%のきしめん、愛知県産小麦「ゆめあかり」100%の中華麺を使ってレシピをつくってください。よろしくお願いたします。
2 米・麺・パン	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	名古屋市東区白壁五丁目3番地	https://www.pasconet.co.jp/	超熟フォカッチャ 製品消費期限は3日です。	イタリア生まれでオリーブオイルが練り込まれたフォカッチャです。 軽くトーストするとさらにパンの香ばしさが引き立ちます。 フォカッチャはそのまま食べたり、サンドイッチにするのも美味しいですが、パスタソースにつけたり、カレー、シチューと一緒になど、朝ごはんだけでなく、お昼、おやつ、夕食など幅広いシーンに活用できます。 ぜひ、オリジナルの食べ方を模索いただくと嬉しいです。
3 米・麺・パン	有限会社 鍋八農産	弥富市鍋田町稲山393番地の15	○HP https://ssl.nabe8.co.jp/aboutnabe8.html ○facebook https://www.facebook.com/search/top?q=%E9%8D%8B%E5%85%AB%E8%BE%B2%E7%94%A3 ○instagram https://www.instagram.com/onigirikiha_chi_official/?hl=ja	コシヒカリ（米） あいちのかおり（米） 笑みの絆（寿司用米） ミズホチカラ（米粉パン用米） 羽二重もち（もち米）	お客様へ安心安全なお米をお届けするため、種蒔き、育苗、田植え、稲刈り、精米、配達などの全行程を自社で行っております。 加工部門である本社併設の『八木さんちの台所』と近鉄弥富駅徒歩1分の『おにぎり商店きはち』を運営しており、おにぎりやお弁当、お赤飯、お餅、米粉シフォンケーキ、米粉ビスコッティなどお米にまつわる商品を販売しており、地域の方々にお米の持つ素晴らしいさを伝えていきます。 近年では、米粉パン用の「ミズホチカラ」を自社で栽培し、完全グルテンフリーの米粉パンの開発を目指すなど、新たな可能性を日々模索しています。 日本の主食“お米”で固定概念にとらわれない新たな商品と一緒に作りましょう。

	食材の種類	企業・団体名	所在地	ホームページ	レシピに取り入れてほしいもの (提供可能な食材)	 担当者からのコメント
4	野菜	おがわ農園	田原市中山町寺脇3	https://www.aichi-atsumichantomato.com/	ミニトマト (あつみちゃんトマト)	うちのミニトマトをみなさんの力でパワーアップさせて下さい！力を合わせていきましょう！ (10年前は大学生より)
5	野菜	株式会社 ヤマナカ	名古屋市東区葵3丁目 15番31号千種ビル5F	https://www.super-yamanaka.co.jp/	野菜等 (応相談)	野菜不足を解消でき、かつ美味しい商品作りを目指します！
6	肉・卵	尾張志水家 商会	日進市岩崎町大廻間 59-1	—	名古屋コーチン	学生の皆様こんにちは。 名古屋コーチンを新しい時代に継承していき、新しい唯一無二の商品を作っています。愛知県産の野菜やコーチンを使用したコロッケやフランクや卵で、様々な商品にも対応しています。サンドイッチやパニーニ、ピザやパスタ、海外で得た知識を活かし名古屋コーチンのメニュー開発も行っています。 名古屋コーチンで、愛知LOVERSを、いいともあいち運動を、沢山の人の愛知の「うまい」を、心躍る楽しい料理と一緒に作っていきましょう。 サポートやアドバイスをしっかりといたします。
7	肉・卵	杉本食肉産 業株式会社	名古屋市中区栄3-1- 35 (本社) 名古屋市昭和区緑町2 -20 (管理本部)	https://www.oniku-sugimoto.com/	牛、豚、鶏の生肉・挽肉 ローストビーフ切落し・ベーコン・焼き 豚・ハム・ソーセージ	愛知ブランド企業のスギモトは、明治三十三年創業の老舗です。 愛知県産みかわ牛や愛知県産尾州豚の精肉、他ブランド牛の松阪牛や黒毛和牛を中心に販売を行っている会社です。 愛知県産豚肉を使ったハム等、肥育農家さんたちが一生懸命に 育て上げた生き物を大切に取り扱い、お客様にお届けしています。 命あるものを頂戴する心、「頂きます」「ご馳走様です」 の心を忘れないようにして今日もお肉を販売しています。
8	肉・卵	豊橋養鶏農 業協同組合	豊橋市西幸町字浜池 131	http://uzura.or.jp	うずら生卵 うずら卵水煮	うずらの卵は、小さくても栄養満点の食材です。 家族や友達みんなが笑顔で元気になれるアイデアレシピを是非自由な発想でご提案ください。 どんなレシピが出来るのかとても楽しみです。
9	肉・卵	丸トボー リー食品株 式会社	豊橋市牟呂町字扇田 1 4	http://www.maruto-p.co.jp/	愛知県産鶏肉 (錦爽名古屋コーチン、三河赤鶏、錦爽ど り)	地元愛知の特産品である鶏肉を使った美味しいレシピ作りにご協力します！
10	魚・海産物	鬼崎漁業 協同組合	常滑市蒲池町3-97	https://www.onigyo.com/	焼海苔 (冬場の海苔シーズン中なら干海苔、生海 苔も可能)	木曾三川と伊勢湾の栄養を豊富に受けた鬼崎海苔。 ごはんや巻いた時の海苔の”かおり”と”うまみ”が特徴です。

	食材の種類	企業・団体名	所在地	ホームページ	レシピに取り入れてほしいもの (提供可能な食材)	 担当者からのコメント
11	魚・海産物	株式会社 平松食品	○御津工場 豊川市御津町佐脇浜三 号地1-27 ○工場直売店・美食俱 楽部 本店 豊橋市梅敷町字折地2- 1	https://www.bisyoku.com/	伝々篠島産甘露ちりめん	弊社は大正11年創業した豊橋市のつくだ煮会社です。 「伝々篠島産甘露ちりめん」は伝統を伝承するという意味も込めた「伝々」商品になります。 愛知県篠島産のちりめんを化学調味料、保存料無添加の調味料を使用し、伝統製法で炊き上げ ました。 (一財)食品産業センターから製造者の原料と製法のこだわりの証として「本場の本物」の認 定をいただいた商品です。 日本の伝統製法のつくだ煮の美味しさを多くの方に知ってもらえると幸いです。
12	魚・海産物	株式会社 丸久水産	碧南市港本町4-33	https://marukyu-shirasu.com/	しらす干し	しらすには、免疫機能を調節する働きビタミンDが豊富で、しらす大さじ2杯食べるだけで1 日に必要なビタミンDが摂れます。 不足しがちなマグネシウムなどのミネラルも豊富です。 しらすのミネラルで体内の栄養補給ができるので「夏バテ防止」にもオススメです。 低カロリー・高タンパクなのでダイエットにはもちろん妊婦の方や赤ちゃんにもオススメです。 ほかにも、骨や歯の形成を促進する効果・神経を修復する効果・血栓症を予防する効果・美肌 効果などがあり、しらすは栄養満点です。
13	果 物	TAIKEI ファーム 株式会社 ストロベ リーパーク みふね	豊田市御船町東山畑 34-2	https://strawberry-park-mifune.com/	いちご(章姫・紅ほっぺ・ゆめのか。季節 によっては冷凍いちご) メロン(マスクメロン・ころたん。品種は 年度により異なる)	地産の果物を使った美味しいものづくりを 食育へつなげてください。応援しています。
14	茶	磯田園製茶 株式会社	田原市大久保町仲原 111番地	https://www.isodaen.co.jp/	かぶせ茶パウダー 焙じ茶パウダー ごぼう茶	既存概念にとらわれず、学生らしい自由な発想でレシピ作りに チャレンジしてください。
15	茶	西尾茶 協同組合	西尾市花ノ木町4-64	https://nishiomatcha.jp/	西尾の抹茶、 西尾の碾茶	楽しさを感じ心が躍るようなメニューを期待しております。
16	加工品	株式会社 おとうふ工 房いしかわ	高浜市豊田町1-204-21	http://www.otoufu.co.jp/	おからパウダー、豆腐、 揚げ加工品他	大豆は「畑の肉」と呼ばれるほどたんぱく質が豊富な作物です。 そんな大豆を使った加工品で多くの笑顔を作りましょう！
17	加工品	株式会社 香味小夜子	名古屋市天白区道明町 71番地	○香味小夜子HP https://www.koumisayoko.co.jp/ ○丸越HP http://www.marukoshi.co.jp/	美味かキムチ	お漬物はご飯のお供、おつまみ、付け合せだけでなく、 いろいろな料理に使うことができます。 新しい食べ方の提案を皆さんと一緒に開発、発信していきたいです。

	食材の種類	企業・団体名	所在地	ホームページ	レシピに取り入れてほしいもの (提供可能な食材)	 担当者からのコメント
18	加工品	株式会社 スギ薬局	大府市横根町新江62番 地の1	https://www.drug-sugi.co.jp	エッセレクト 極み緑寶青汁 (スギ薬局管理栄養士監修の青汁)	スギ薬局管理栄養士オススメの青汁です。 ビタミン・ミネラルはもちろん、食物繊維・カルシウム・乳酸菌配合の一品です。 はちみつ入りですっきり飲みやすいのも特徴です。 粉末タイプでどんなものにも溶けやすいので、色々な料理にも活用いただけます。 味はもちろん、手軽さや栄養にもこだわった健康的なレシピをお待ちしています！
19	加工品	株式会社 隆祥房	名古屋市南区豊四丁目 19番19号	○HP https://www.ryushobo.com/ ○instagram https://www.instagram.com/ryushobo_cooking/	餃子皮類、春捲皮類、その他シート類	創業当初からこだわり抜いた「皮」を作り続けています。 あらゆる可能性を秘めた「皮」は具材を引き立たせる名脇役。 豊かな創造力で一緒に皮の魅力を引き出しましょう！ ご連絡お待ちしております。
20	加工品	カネハツ 食品株式会社	名古屋市南区豊三丁目 19番24号	http://www.kanehatsu.co.jp/	ポテトサラダ等マヨネーズ系サラダ 煮豆・半調理豆(水煮・蒸し) 昆布、魚介類の佃煮他	カネハツ食品は伝統的和食文化の更なる価値創造を目指し商品作りを行っています。 学生さんの幅広いアイデアで斬新・魅力的なレシピを共に作りましょう！！
21	加工品	スジャータ めいらく グループ	名古屋市天白区中砂町 310	https://www.sujahta.co.jp/	褐色の恋人スジャータP 褐色の恋人スジャータプレミアム スジャータホイップ スジャータ乳製品を使っていない豆乳入り ホイップ スジャータ豆腐もできます有機豆乳 スジャータ豆乳+おからのむ大豆 ※他、要望いただければ精一杯対応致します。	公開中のレシピ(https://www.sujahta.co.jp/recipe/recipe.html)もありますが、新たな視点、発想で今までにないレシピをつくっていただければと考えております。 是非、お力添えをお願いします。
22	加工品	マルサンアイ株式会社	岡崎市仁木町字荒下1 番地	https://www.marusanai.co.jp/	有機豆乳無調整 https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-63004/ 豆乳(できれば有機豆乳無調整)を必須使用とする。みそ類(生みそ・液状みそ・調理みそなど) 植物性ミルク(アーモンドミルク・オーツミルクなど) チルド商品(ヨーグルトタイプ商品・チーズタイプ商品) なども提供可能。	マルサンアイは、愛知県岡崎市に本社を置き、大豆を主原料とする「みそ」「豆乳」などの製造販売を行っています。 また、未来に向けて次の植物性素材の製品への挑戦をし、それら事業を通じて地球環境の改善に取り組んでいきたいと考えています。

	食材の種類	企業・団体名	所在地	ホームページ	レシピに取り入れてほしいもの (提供可能な食材)	 担当者からのコメント
23	加工品	ヤマサちくわ株式会社	豊橋市下地町橋口30-1	http://yamasa.chikuwa.co.jp	特製ちくわ(5本入)	「昔も今も変わらぬ旨さ」でお馴染み、文政10年(1827年)創業。厳選した高級鮮魚を使用し、伝統の石臼製法で職人が丁寧にすり上げ、焙り焼きにする「ちくわ」、両端を白く真中をこんがりときつね色に焼き上げる「ちくわ」は、「豊橋ちくわ」といい、当社が発祥です。
24	加工品	有限会社野田屋菓子補	一宮市今伊勢町馬寄呑光寺4-6	https://nodayakashihonodaya.business.site/	いちご大福 さくらさくらの赤飯まんじゅう わらび餅、どら焼き、カステラ等の各種和菓子	ここ愛知は、あいちの食文化とともに育まれた歴史名高い日本有数の菓子どころ「お菓子どころ愛知」です。皆様の魅力発信に貢献出来れば幸いです。名誉総裁賞受賞『いちご大福』<発売より35年以上>第26回全国菓子大博覧会(2013年)全国観光土産品推奨品。愛知県観光土産品推奨品。内閣総理大臣賞受賞、赤飯まんじゅう<発売より30年以上>第22回全国菓子大博覧会1994年。全国観光土産品推奨品。愛知県観光土産品推奨品。総合1位、愛知県公認アンテナショップWEB物産展(2020年度事業)。ふるさと納税一宮市1位(お礼の品寄付件数 2020年度)。【あいちの名工】【厚生労働省ものづくりマイスター】【国家検定1級技能士】【職業訓練指導員】のお店です。
25	調味料	カゴメ株式会社	名古屋市中区栄3-1-1 広小路本町ビル 7・8階	https://www.kagome.co.jp/	カゴメトマトケチャップ 醸熟ソース 基本のトマトソース	カゴメは愛知県発祥で名古屋本社の会社です。トマトケチャップは愛知県豊川市の小坂井工場、ソースは東海市の上野工場で製造しています。長年親しまれてきたケチャップとソース、アレンジ無限な基本のトマトソースを使ったおいしいメニューを期待しています。
26	調味料	株式会社真誠	北名古屋市片場新町29	https://www.shinsei-ip.ne.jp/	ごま製品 (いりごま・すりごま・ねりごま・味ごま等) きな粉製品 (きなこ・とろけるきなこ・ごま入りきなこ等)	ごまはコクと風味、プチプチ食感がクセになる食材です。ふりかけるだけで料理の見栄えもグッとよくなります。おいしい愛知の野菜、お魚、お肉からデザートまで、おいしさを更に風味豊かに引き立てます！ いりごまにより、フライやサラダが香ばしさとプチプチ感がたまらない一品になります。すりごまは野菜との相性も抜群！すりたてのごまを使うことで風味も一層増します。ねりごまは万能調味料！タレやドレッシングにも濃厚な味わいを楽しんでいただけます。
27	調味料	株式会社まるや八丁味噌	岡崎市八帖町往還通52	○HP https://www.8miso.co.jp ○Instagram @maruya_hatchomiso1337	八丁味噌	八丁味噌の新たな可能性を引き出してください。
28	調味料	株式会社 Mizkan	名古屋市中村区名駅5-22-9	https://www.mizkan.co.jp/	ZENBブランド、国外ブランドを除いて制限は無し。ホームページでご確認ください。 (国外ブランド=ラガー、ベルトーリ、サーソンス、ヘイワーズ、ブランストン)	「やがて、いのちが変わるもの。」 食べ物私たちのいのちをつくっています。だからこそ、安全で安心で、健康で美味しい商品を皆様にお届けしたい。 また、ミツカンは10年先の未来に向けて、人と社会と地球の健康に貢献したいと考えています。 そんなミツカン商品を使った“おいしさと健康の一致”したレシピを一緒に作りませんか！

食材の種類	企業・団体名	所在地	ホームページ	レシピに取り入れてほしいもの (提供可能な食材)	 担当者からのコメント
29 調味料	株式会社 ヤマミ醸造	半田市港町3丁目106番地	① http://ordermade.handa-umami.com/ ② http://ramenkeiei.com/landing_pt/yamami-sauce-2/?yclid=YSS.EA1a1QobChMI3M3DxNuT8gIVwJMrCh20gQmUEAAASAAEgIzzvD_BwE	頑固おやじの一滴たまり 底引 (会社最高級の旨味をもつたまり) 小麦を使わない国産丸大豆たまり (小麦不使用、国産大豆使用のたまり) 減塩国産丸大豆たまり (国産の大豆、小麦で醸造したたまりの減塩) 脱色たまり45 (たまりから色をとって琥珀色にしたたまり)	創業60年以上になるたまりしょうゆメーカーです。 たまりは他の醤油と比べて旨味成分が多く、醸造期間も長く手間暇がかかっているため、価格的には高い部類に入る醤油です。 日本全国でも2%位しか作られてない希少な醤油です。 愛知県は希少なたまりの特産地なのに広くアピールできてないと感じています。 一般的に、たまりというと刺身や寿司のつけ醤油用と思われるかもしれませんが、普通の醤油と同様に色々な料理に使えます。 たまりならではの旨味や色、風味を活かしたレシピを若い感性で作り上げていただけると嬉しいです。
30 調味料	コーミ 株式会社	名古屋市東区芳野1-9-3	トップページ https://www.komi.co.jp/ 製品ページ① https://www.komi.co.jp/feature/oyster.html 製品ページ②(容器違い) https://www.komi.co.jp/product/chinese/entry926.html	オイスターソース	広島産の牡蠣を身のまますりつぶして味付け、独自の製法で牡蠣の香りとコク・風味を活かすように仕上げたオイスターソースです。 また、食品添加物の化学調味料・着色料は使用していません。 牡蠣そのものの風味、味わいを活かした、いわば「牡蠣風味調味料」ですから、中華料理だけでなく、和食や洋食のかくし味としても、上品な料理を仕上げる事が出来ます。
31 調味料	合資会社 野田味噌商店	豊田市榊塚西町南山6番地	榊塚味噌HP: http://www.masuzuka.co.jp 手前みそのススメ: https://www.temaemiso-susume.com/	豆味噌、八丁味噌、米味噌、たまり醤油等の原材料	日本一木桶を保有している蔵で天然醸造される味噌と貴重なたまり醤油を生かせるアイデアを期待しています。
32 調味料	九重味淋 株式会社	碧南市浜寺町2-11	https://kokonoe.co.jp/	本みりん九重櫻	創業240余年日本最古のみりん蔵を有する九重味淋株式会社です。 本みりん九重櫻は、大正から昭和にかけての全国酒類品評会で唯一「名誉大賞」を受賞。料亭とか料理人にも選ばれる本みりんです。
33 調味料	なのはな農園株式会社	豊田市花丘町1-17	https://www.hanaoka.biz/nanohana-nouen/	なのはな油 なのはな醤油	安心、安全、なにより美味しいを追求しています。
34 調味料	ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	名古屋市中区栄3-27-1	https://www.pokkasapporo-fb.jp/	ポッカレモン	当社はレモンを通じて、世の中にある社会課題に向き合うと共に、1人でも多くのお客様に“健康に過ごしていただく”お手伝いがしたいと思っています。

	食材の種類	企業・団体名	所在地	ホームページ	レシピに取り入れてほしいもの (提供可能な食材)	 担当者からのコメント
35	調味料	ヤマシン醸造株式会社	碧南市西山町3-36	http://www.yamashin-shoyu.co.jp	ヤマシン白醤油	碧南発祥の伝統調味料である白しょうゆを、200年余り造り続けています。
36	調味料	ユタカフーズ株式会社	知多郡武豊町字川脇34-1	https://yutakafoods.co.jp	だし取り職人シリーズ各種、金ごまのごまだれピリ辛 蒲焼のたれ 味だし、白だし	当社は、「人・食・味を豊に」を企業理念として、いつもの食卓に高品質な味を手頃な価格で提供することを目指しています。食卓を彩る新たなレシピを一緒に作ることができることを願っています。
37	その他	カーサクッテーナ (株式会社 ライツェントペアー)	蒲郡市海陽町2-2	https://casacucina.jimdosite.com/	食材：卵、米、肉類、ソース類（クリーム、トマト、デミグラス）、野菜、フルーツ 商品名：オムライス パスタ、ドリア、デザート	愛知県の農業や小売業の発展へ貢献するメニューやSDGsに取り組むメニューと一緒に考案してみませんか。当店は、SDGsに取り組み始めた愛知県蒲郡市内では初めての飲食店です。(SDGsレストラン宣言店舗)
38	その他	中日本高速道路株式会社	名古屋市中区錦2-18-19三井住友銀行名古屋ビル	https://www.c-nexco.co.jp/	名古屋コーテンなど県内の農産物を中心に提供可 ※詳細は要相談	高速道路のサービスエリアで旅行の思い出になる一品を一緒に作りましょう！！