



(株)ラルズが北海道文教大学様・北海道味の素(株)様と連携し “食と健康”レシピコンテストを開催いたしました！

平素はアークスグループの営業活動につきまして、格段のご理解、ご支援を賜り誠にありがとうございます。

この度、アークスグループの株式会社ラルズ（以下：(株)ラルズ）が、北海道文教大学様、北海道味の素株式会社（以下：北海道味の素(株)）様と連携し、学生向け“食と健康”レシピコンテストを開催し、優秀作品選定いたしましたのでお知らせいたします。

本取り組みは、2021年に開催した“「スマ塩®」(※1)レシピコンテスト”に続き、北海道文教大学様、北海道味の素(株)様と連携し、学生向けレシピコンテストを通じた地域の栄養課題解決に向けた取り組みの第2弾です。

本年のコンテストにおいては、1年生は「ラブベジ®」(※2)、2～3年生は「スマ塩®」をテーマに、約350名の北海道文教大学学生がコンテストに参加しレシピを考案いただきました。

このたび選定した優秀作品につきましては、「スマ塩®」レシピ5品を2022年11月22日より、「ラブベジ®」レシピ3品を2023年1月（予定）より、それぞれ(株)ラルズ各店舗の「クッキングインフォメーション」コーナーや新聞折り込みチラシにて公開いたします。

本取り組みは、地域のお客様のお近くから情報を発信できる食品スーパーマーケットならではの活動であり、SDGsの17の目標における「3.すべての人に健康と福祉を」「4.質の高い教育をみんなに」「17.パートナーシップで目標を達成しよう」の達成に寄与する取り組みと判断しております。(株)ラルズは、地域の学生の方やメーカー様と連携することで、専門知識を生かし、地域のお客様の健康づくりを推進してまいります。

アークスグループは今後も様々な企業・団体との連携を通じ、お客様の豊かな暮らしに貢献してまいります。



2022年1月「スマ塩®」レシピコンテスト▶
優秀レシピ店舗展開の様子



※1…「Smart Salt® (スマ塩®)」のことで、味の素株式会社様が提案する「うま味やだしをきかせる
“おいしい減塩”」プロジェクトです。

※2…「野菜をもっととろうよ！」をスローガンに、国（厚生労働省 健康日本 21）が推奨する「野菜
の摂取目標 1日 350g 以上」の実践を応援する味の素株式会社様のプロジェクトです。

記

<“食と健康”レシピコンテスト概要>

1. 主催：

北海道文教大学様・北海道味の素(株)様・(株)ラルズ

2. 内容：

北海道文教大学 学生考案の「スマ塩®」及び「ラブベジ®」レシピ作品を北海道味の素(株)様・
(株)ラルズの代表者計 34 名が審査・投票し、優秀作品選定。

3. 優秀作品

「スマ塩®」レシピ				
主食部門	主菜部門	汁物部門	副菜部門	AJI テク部門
宮部 穂乃香さん	本間 紗吏衣さん	佐藤 七海さん	小林 凜さん	太田 花梨さん
ガパオライス	ねぎ塩レモン チキン	野菜の カレースープ	ガリバタ 新玉ステーキ	簡単揚げてる風 餃子

「ラブベジ®」レシピ		
レンジで簡単！ 新玉ねぎの丸ごとチーズ蒸し	まるごとパプリカの チーズ焼き	野菜のポタージュ
三分一 未久さん	小川 芽依さん	北村 知里さん

4. レシピ公開：

優秀作品レシピは以下の日程で(株)ラルズの食品販売店舗（札幌市内及び、札幌市近郊のスーパーアークス、ビッグハウス、ラルズマートなど）の「クッキングインフォメーション」コーナーでご紹介するほか、新聞折り込みチラシに掲載予定。

「スマ塩®」レシピ：2022年11月22日（火）より

「ラブベジ®」レシピ：2023年1月（予定）より

以 上

この件に関する報道関係の方のお問い合わせ先	
札幌市中央区南十三条西十一丁目2番32号	
株式会社アークス 経営企画グループ マネジャー	榊原 宏太郎
	広地 里美
TEL：011（530）1050	FAX：011（530）1051