



## (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)ラルズが、北海道文教大学様、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、優秀作品を選定いたしましたのでお知らせいたします。

(株)ラルズでは、2021年8月より北海道文教大学様、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の解決に向けた取り組みを開始いたしました。

第1回（2021年）は「スマ塩®」（※1）をテーマに実施し、応募レシピ約30作品より優秀レシピを選定いたしました。また、第2回（2022年）より参加対象者を拡大し、1年生は「ラブベジ®」（※2）、2～3年生は「スマ塩®」をテーマに、応募レシピ約350作品より優秀レシピを選定いたしました。それぞれの優秀レシピを(株)ラルズのチラシや店頭で訴求するなど、地域のお客様の健康的な食生活へ資する取り組みを継続して実施しております。

本年のコンテストにおいては、昨年同様に1年生は「ラブベジ®」、2～3年生は「スマ塩®」をテーマに、＜和食編＞、＜洋食編＞、＜中華編＞の3部門に分け、応募レシピ数約360の中から審査により優秀レシピを選定いたしました。

このたび選定した優秀メニューにつきましては、＜和食編＞レシピ2品を2023年11月21日より、＜洋食編＞＜中華編＞レシピ4品を2024年1月以降に、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11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㈱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㈱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㈱様・㈱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®」レシピメニューを北海道味の素㈱様・㈱ラルズの代表者計 34 名が審査・投票し、優秀レシピを選定しました。
3. 優秀作品

「スマ塩®」部門優秀賞		
<和食編>	<洋食編>	<中華編>
ライスペーパーで！和えな いほうれん草のごま和え	餃子の皮で簡単 ひとくちキッシュ	えびまよナツツ
鎌水 菜由さん	東 未乃莉さん	黒滝 すずなさん

「ラブベジ®」部門優秀賞		
<和食編>	<洋食編>	<中華編>
小松菜とにんじんの 煮びたし巻き	もやしとピーマンの 巣ごもり卵	野菜リッチ！ ちゃんぽんスープ
清水 永遠季さん	佐々木 莉紗さん	越野 公美さん

4. レシピ公開：  
優秀レシピは以下の日程で㈱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・アーツ、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」コーナーで紹介するほか、新聞折り込みチラシに掲載予定です。  
 <和食編>レシピ：2023年11月21日（火）より  
 <洋食編><中華編>レシピ：2024年1月以降

以上

<u>この件に関するお問い合わせ先</u>
札幌市中央区南十三条西十一丁目 2 番 32 号
株式会社アーツ 経営企画グループ マネジャー 榊原 宏太郎 廣地 里美
TEL : 011 (530) 1050 FAX : 011 (530) 1051