

2025 年 11 月 26 日

シダックスコントラクトフードサービス株式会社
シダックスフードサービス株式会社

社員のアイデアを競う大量調理レシピの祭典 第20回料理コンテスト開催

～今年度は支店対抗チーム戦、地域食材と作品に秘めた想いを発表～

全国の企業、学校等で食事提供業務を行うシダックスコントラクトフードサービス株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:堤 祐輔、以下、SCF)および、病院・高齢者施設、保育園・幼稚園・こども園等で食事提供業務を行うシダックスフードサービス株式会社(同上、以下、SF)は、2025年11月8日(土)、社内の自主組織である調理師会(※1)と栄養士会(※2)の主催で「第20回料理コンテスト～支店対抗!ご当地自慢 Championship～」を開催。計20作品の中から、総合優勝をはじめ、「チームワーク賞」、「タイムパフォーマンス賞」など受賞9作品が決定しました。



料理コンテストの様子



総合優勝受賞作品
「紀州南高梅×坦々つけうどん(梅タンタン)」

本コンテストは、社員が料理のアイデアを競い合いながら、調理技能を高めることを目的として、2007年より開催しています。今年度(2025年)は20回目を機にリニューアルを行い、従来の「共通テーマ食材による個人戦」から、「地元の特産品やご当地メニューから自由に食材を選定する支店対抗のチーム戦」として実施しました。「①シダックスコントラクトフードサービス部門(社員食堂・学生食堂等)」から9作品、「②シダックスフードサービス部門(病院・高齢者施設)」から8作品、「③シダックスフードサービス保育部門(保育園・幼稚園)」から3作品の計20支店(作品)が出場しました。

各作品(支店)の代表者が会場で実際に調理・プレゼンテーションを行い、フードサービス事業の経営陣を中心に、計11名で全出場チームのプレゼン審査、出品メニューを実食して審査。その地域ならではの食材を使用した作品や、実際に食事提供業務を受託する店舗・施設で提供し、好評だったメニューを作品化したものなど、作品に込めた想い・エピソードについて自由に発表し、会場は大いに盛り上がりました。

その結果、厳正なる審査を経て、総合優勝と共に、「珠玉の味賞(3作品)」「ビジュアルパフォーマンス賞(2作品)」「タイムパフォーマンス賞」「プレゼンテーション賞」「チームワーク賞」の計9作品が決定しました。

調理師会・栄養士会は、これからも、全国の調理師、栄養士を中心とした社員の創意工夫に富んだ料理を通じて、お客様の健康と楽しい食生活に貢献していきます。

※1: 調理師会…SCF・SFを中心に、社内および店舗・施設で働く調理師を中心に構成された自主組織。約4,500名が所属(2025年10月末時点)

※2: 栄養士会…SCF・SFを中心に、社内および店舗・施設で働く管理栄養士・栄養士を中心に構成された自主組織。約3,000名が所属(2025年10月末時点)

【第20回料理コンテスト～支店対抗！ご当地自慢 Championship～ 概要】

■開催日:2025年11月8日(土)

■開催会場:東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)

■出場支店(作品)数:計20支店(作品)

①シダックスコントラクトフードサービス(以下、SCF)部門:9支店(作品)

②シダックスフードサービス(以下、SF)部門:8支店(作品)

③SF 保育部門:3支店(作品)

■応募・審査方法:

テーマ食材は定めず、北海道から九州・沖縄に展開する支店ごとに、地元の特産品やご当地メニューから選定。当日は支店の代表者が会場で実際に調理・プレゼンテーションを行う。フードサービス事業の経営陣を中心に、計11名で審査。最優秀賞となる総合優勝のほか、「珠玉の味賞(3作品)」「ビジュアルパフォーマンス賞(2作品)」「タイムパフォーマンス賞」「プレゼンテーション賞」「チームワーク賞」の計9作品を決定する。

【第20回料理コンテスト 受賞作品】

■総合優勝

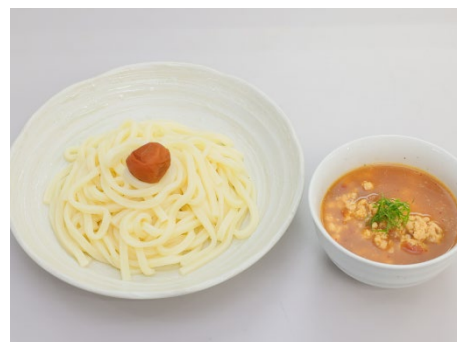
支店としての総合的が最も優れていた作品。本賞のみ会場にいる参加者全員の投票により決定

＜受賞作品と説明＞

SCF 近畿支店

「紀州南高梅×坦々つけうどん(梅タンタン)」

和歌山県の特産品である「紀州南高梅」を使用。梅のさっぱり感と隠し味のねりゴマのまろやかさ、ピリ辛なたれが絶妙にマッチしたつけうどん。支店内でレシピコンテストを行い、パート社員も含め全員で投票して選ばれた作品で今回エントリーし、見事総合優勝に！



※以下、賞の格付け(上位・下位の優劣)はございません

■珠玉の味賞

料理の味が特に優秀だった作品

＜受賞作品と説明＞

①SCF 中部支店

「◇中部テロワール◇鶏焼きサバトロソース加賀野菜添え」

三重県のソウルフード「鶏焼き」に、愛知県・岐阜県の「田楽味噌」、石川県の「加賀太きゅうり」、静岡県伝統料理「さばとろろ」をソースに合わせた“中部の玉手箱”をテーマとした一品。中部地方の食材とアイデアを結集しました。



②SF 中四国支店

「こじゃんとうまい！ベジチキン南蛮オーロラソース」

高知県のソウルフード「オーロラソースのチキン南蛮」をサラダボウル風にアレンジ。高知県産のゆずが香るヘルシーなささみの南蛮にヨーグルト風味の後味さっぱりとしたオーロラソースを合わせ、高知県をふんだんに楽しめる至高のメニューに。



③SF 保育東日本支店

「いばらき彩り蓮こまつな麺」

彩りと栄養を意識した子供たちが大好きな麺メニュー。やわらかな餡にシャキッとした小松菜と、茨城県産の蓮根がアクセントとなり、彩り豊かで見た目も楽しく、噛む力も育めます。バジルもほんのり効かせ、餡と麺を絡めて食べると絶妙なハーモニーが口の中に広がります。



■ビジュアルパフォーマンス賞

料理の華やかさなど、見た目が優秀だった作品

＜受賞作品と説明＞

①SF 北海道支店

「鱈のコーンフリット 2種の北海道ソース」

北海道の漁獲量が国内第1位である「鱈」をフリットにし、北海道産ヨーグルトを使用したオーロラソースと、味噌ベースのカレーソースの2種のソースで味わうメニュー。同じく生産量が国内第1位の北海道産かぼちゃの「くり將軍」の自然な甘さ、スイートコーンの粉を混ぜて揚げた鱈は絶品です。



②SF 九州・沖縄支店

「抹茶と柚子胡椒の九州野菜ちゃんぽん」

福岡県名産の八女茶で味に甘味と深み・爽やかな和の香りと、大分県名産の柚子胡椒でピリッとしたアクセントが楽しめる、素材の特徴を活かした九州ならではの一品。夏野菜を使って冷製仕立てにしたり、冬野菜・海鮮を使って温かいスープにしたりと、アレンジも楽しめます。



■タイムパフォーマンス賞

大量調理であることを考慮し、タイムパフォーマンスが優秀だった作品

＜受賞作品と説明＞

SCF 東北支店

「仙台マーボー焼きそば」

1970年代の中華料理屋からの贈り料理が発祥という宮城県・仙台のご当地メニュー。宮城県の特産品である「仙台せり」を使用し、麻婆豆腐と麺を給食用にアレンジしました。馴染みのある食材と簡単な調理方法で、タイムパフォーマンスの観点でも評価されました。



■プレゼンテーション賞

プレゼンテーション力が高かった作品

＜受賞作品と説明＞

SF 西関東支店

「鶏肉の信玄風味噌煮込み」

山梨県を代表する郷土料理の「ほうとう」をご飯のおかずのアレンジしたメニュー。麺を入れたら「ほうとう」に、ご飯を入れたら「雑炊風」に、付け合わせの「すりだね」で味変も楽しめる、身も心も温まる一品です。



■チームワーク賞

互いに研鑽し、支店一丸となって作り上げられたもの

＜受賞作品と説明＞

SF 東京支店

「深谷ネギペーゼ」

埼玉県深谷市の特産品「深谷ネギ」を使い、埼玉県の郷土料理「ねぎぬた」をイタリアン風にアレンジしました。支店・店舗・施設の全員が参加してレシピを練り上げたメニューで、深谷ネギの香りと、豊富な栄養素がたっぷり。食事提供業務を受託する病院でも提供し、大好評でした。



料理コンテストでの調理の様子。
調理師会メンバーがサポートを行う



「第20回料理コンテスト～支店対抗！
ご当地自慢 Championship～」参加者集合写真

【会社概要】

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社について

1959年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌1960年に法人化。以来65年以上にわたり、全国の企業、寮、工場、アスリート施設、キャンパス(大学・高校)、技術センター・研究所など幅広い分野で食事提供業務を展開。1974年には、東京・新宿の高層ビル・住友ビル内において、国内初となる高層ビルカフェテリア方式の職域食堂の運営を受託。全国約1,000カ所以上に及ぶ店舗・施設において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています(2025年11月現在)。

■シダックスフードサービス株式会社について

1959年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌1960年に法人化。2018年6月に会社分割を行い、新たにシダックスフードサービス株式会社として設立。全国約800カ所の店舗・施設、主に幼稚園・保育園や病院、高齢者施設等において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています(2025年11月現在)。