

第11回 たまごニコニコ料理甲子園 創作たまご料理大募集!!

『たまごニコニコ料理甲子園 (通称たまニコ甲子園)』

とは、たまごの素晴らしさをより多くの方に知っていただく『たまご料理』にスポットを当てて味やアイデアを競うたまご創作料理コンテストです。

応募規定

- 高校生の方に限ります。(個人でもチームでも可ですが、学校名での参加となります)
- 作品はご本人が作ったオリジナルのものに限ります。
- お一人様1作品までと致します。
- 一人前当たりたまごを2個以上使用してください。
- 家庭にある調理器具で作れる作品に限ります。
- 調理時間60分でできるものとします。(下準備含む)

応募方法

チラシ裏面又は日本卵業協会 HP よりダウンロードした応募用紙に必要事項をご記入の上、下記宛先又はメールにてご応募下さい。日本卵業協会の HP から応募出来ます。

審査概要

【エリア予選】

ご応募いただいた作品を学校所在地で下記の全国6エリア(※)に分けて、各エリア代表1作品を選出します。

(※) ①北海道・東北 ②関東 ③中部 ④近畿 ⑤中国・四国 ⑥九州・沖縄 の6エリア

審査方法は審査員による書類選考となります。

審査結果は9月下旬に日本卵業協会 HP にて発表し、代表校には別途ご連絡させていただきます。

【決勝大会】 2025年11月5日(水) 場所：学校法人食糧学院・東京栄養食糧専門学校

エリア代表作品は決勝大会にて実演をしていただきます。大会当日の様子や作品を撮影し、後日 SNS 等で公開します。

※決勝大会への旅費・宿泊費及び材料費等は、当コンテスト規定に基づき一部を負担致します。

開催2か月前の状況により開催日及び場所、開催方法が変更になる場合があります。その場合はホームページでお知らせするとともに代表校には直接ご連絡いたします。

グランプリ 賞金 10 万円 準グランプリ 賞金 5 万円
&
たまご1年分 (730 個) & たまご半年分 (365 個)
その他にも各賞品をご用意しております。
※「毎日たまご2個食べよう(たまごニコニコ)運動」を推進しておりますので1日2個×日数という計算になります。

応募期間

2025年
5月7日(水)

2025年
9月2日(火)

※郵送の場合は消印有効

問合せ先

一般社団法人 日本卵業協会 たまごニコニコ料理甲子園事務局
〒104-0033 東京都中央区新川2丁目6番16号 馬事畜産会館
HP : <http://www.nichirankyo.or.jp/>
MAIL : aei05725@nifty.com TEL : 03-3297-5553

たまニコ料理甲子園 検索

昨年の決勝大会
はこちらで check



第11回たまごニコニコ料理甲子園応募用紙

作品写真を貼付してください。

材料(人前)
※一人前当たり、たまご2個以上使用(必須)

レシピ(人前)

こだわりや思いなどPRポイント(60文字以内)

作品名(15文字以内):

学校名:

フリガナ

お名前:

※チームの場合は代表者名をご記入ください。

生年月日:

年齢:

才

学校所在地(県名も記載)

※学校で応募する場合の連絡先・E-mailは学校か担任
※個人で応募する場合の連絡先は個人

チーム名及び代表者以外の氏名/
チーム紹介(60文字以内)

連絡先:

E-mail:

※個人情報事務局にて厳重に管理し、本コンテスト以外では使用致しません。
※応募作品の著作権はたまごニコニコ料理甲子園事務局に帰属とします。
※キャラクターの使用や著作物が掲載されている食器や小物などが写りこまないようご注意ください。

◇ たまごニコニコ料理甲子園 エリア予選規定

〔北海道・東北〕〔関東〕〔中部〕〔近畿〕〔中国・四国〕及び〔九州・沖縄〕

6エリアに分けて書類選考を行い、9月下旬までに各エリア代表作品1点を決定する。

◇ たまごニコニコ料理甲子園 決勝大会規定

- 1 . 決勝大会に出場する6チームには、各チーム出場者3名（引率者除く）分までの国内旅費実費及び宿泊代（一律10,000円×3名分まで）を支給する。
- 2 . 決勝大会で使用する食器は、白色を基準としたものを主催者が用意する。
（持ち込みも可能）
- 3 . 決勝大会で使用する食材すべて（卵・調味料等）を各チームで用意して持参する。食材の費用として1チームあたり一律3,000円を支給する。
- 4 . 決勝大会では東京栄養食糧専門学校内の調理室で行う。設備はガス調理器とともに電子レンジを使用することができる。その他の調理器具を必要とする場合は事前に協議する。
- 5 . 決勝大会は2025年11月5日(水)とする。詳細は決勝大会出場者に追って案内する。
- 6 . 調理方法等
 - ① 調理は3人以内で行い、調理時間は下準備を含め60分間とする。
 - ② 調理は3人前（3皿）を調理する。
 - ③ 調理後、審査員による試食・審査を行うため、3皿に盛り付ける。
 - ・審査員全体像確認用
 - ・写真撮影用
 - ・試食用（審査員人数分取り分けてもらいます）
 - ④ 試食は出来上がったチームから順に行う。
- 7 . 審査基準
試食・審査では、「味付けの良さ」「見た目の良さ・盛り付け方・彩の良さ」「創造性」「料理のしやすさ（普及性）」「栄養バランス」「ストーリー性（こだわり）」の各評価項目に従って審査する。

以上