

## 未来の栄養士とプロの料理人が、「葉酸たまご」で食による健康づくりを発信 第13回「葉酸たまご甲子園」を6月13日(土)京都にて開催

一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会(本社:京都市、代表理事:金武祚)は、2026年6月13日(土)に葉酸摂取の普及啓発を目的に2009年から開催しているレシピコンテスト「葉酸たまご甲子園」を開催いたします。当日は、学生の部に2府2県から10チーム、プロの部に5チームが参加し、栄養学を学ぶ大学生およびプロの料理人が「葉酸たまご」を活用したオリジナルレシピを披露し、葉酸摂取の普及啓発と食による健康づくりについて発信します。



### ■大会概要

共催:一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会、IJCA国際日本料理協会

後援:株式会社ファーマフーズ、JA全農たまご株式会社

協賛:JA全農たまご株式会社、株式会社モンシエール、株式会社ドール、不二製油株式会社(※順不同)

開催日:2026年6月13日(土)

開催場所:京都光華大学 光耀館 4F(京都市右京区西京極葛野町 38)

### ■参加者

#### ・学生の部 10チーム ※順不同

1. 相愛大学(大阪府) えっぐいegg(えっぐいえっぐ)
2. 京都女子大学(京都府) チーム・カツラボ
3. 奈良女子大学(奈良県) 奈良の食プロジェクト
4. 帝塚山大学(奈良県) ぴよぴよびより
5. 京都栄養医療専門学校(京都府) なごみ
6. 帝塚山学院大学(大阪府) 黄身に夢中(きみにむちゅう)
7. 京都光華大学(京都府) ひよこっちーず

8. 四国大学（徳島県） トレモロ
9. 同志社女子大学（京都府） 食物研究会 たまご日和
10. 同志社女子大学（京都府） 食物研究会 たまGO（たまごー）

#### ・プロの部 5チーム ※順不同

1. 有馬グランドホテル
2. 日本平ホテル
3. ハイアットリージェンシー京都
4. 熱海・伊豆山 佳ら久
5. TOTO シーウインド淡路

#### ■審査方法

学生の部：アイデア・インパクト・手軽度、味および葉酸含有量について、審査員が総合評価する。

プロの部：上記審査内容に加え、原価設定も審査対象とする。

審査員と共に、参加各校から選出された学生審査員も評価に加わる。

#### ■賞品および賞金

##### ・学生の部

優勝（1チーム） JAタウン利用ポイント2万円分、たまごギフト券1年分

準優勝（1チーム） JAタウン利用ポイント2万円分

審査員長特別賞（1チーム） The Sakura チーム食事券

##### ・プロの部

最優秀賞（1チーム） 10万円

優秀賞（1チーム） 3万円

特別賞（1チーム） 2万円

#### ■一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会

一般社団法人 葉酸と母子の健康を考える会は、葉酸の普及活動を目的に設立されました。本会では、必須栄養素である「葉酸」が、妊娠・出産を契機として現代女性と子どもの健康に果たす役割について、広く情報を発信していくために、4月3日を「葉酸の日」と定め、葉酸を効率的に摂取できる食品、特に葉酸を豊富に含んだ「葉酸たまご」に推奨マークを使用しています。



#### ■国際日本料理協会

日本の風土に根付いた特産物、京料理をはじめとする各地域の伝統農産物をその素材のもつ味を無理・無駄なく活かした地球環境にやさしい料理をつくり、「日本の料理の文化・伝統を守り、伝える」活動を行うことを目的として設立されました。日本料理に携わっている料理人および関係者の単なる親睦団体ではなく、会員がこれまでに修得した



技術・神髄を深く広め食育教育などに活用し、「日本料理の素晴らしさを世界に、そして未来に」という想いをもち国内  
外を問わず日本料理の広範囲な普及活動を目指しています。

**【本資料に関するお問い合わせ先】**

報道関係者の皆さまのご取材を受け付けております。ご希望の方はお問い合わせください。

経営戦略部（広報担当者 津持・島田）

代表番号 TEL：075-394-8600

お問い合わせ <https://www.pharmafoods.co.jp/contact/ir>