

「第9回ご当地!絶品うまいもん甲子園」に協賛

高校生の成長機会を支援するとともに、「お客様に幸せなときめきを届ける」「午後の紅茶」で感動体験を演出

キリンビバレッジ株式会社（社長 堀口英樹）は、一般社団法人全国食の甲子園協会（会長 藤田志穂）が主催する「第9回ご当地!絶品うまいもん甲子園」に協賛し、エリア選抜大会優勝校の全9校に、特別調理研修としてプロの料理人を派遣する「キリン チャレンジキッチン賞」を、また10月31日（土）に実施された決勝戦の副賞として、決勝大会優勝校に全校生徒分として「キリン 午後の紅茶 ストレートティー/ミルクティー/レモンティー」計34箱を贈呈しました。

「ご当地!絶品うまいもん甲子園」は、将来の農林漁業の担い手となりうる若者の夢を応援し、農山漁村の6次産業化を通じて地域活性化に繋げていくことを目的として、全国の高校生が、日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さを理解し、地域の食材を創意工夫して調理した「ご当地!絶品うまいもん」の日本一を決める料理コンテストです。今年は「ご当地食材を活かした[SDGs]×地元の看板メニュー開発!」をレシピーターマとして、全国9エリアの高等学校が競い合いました。

当社は2020年事業方針ビジョンに「CSV※の実践を軸とした成長による利益創出」を掲げています。今回、「ご当地食材」を訴求し「地域・コミュニティ」のさらなる活性化につながる同大会に「午後の紅茶」を協賛することで、高校生の成長機会を支援するとともに、感動体験とともに「午後の紅茶」商品を手に取っていただくことで、「お客様に幸せなときめきを届ける」ブランド・パーパスを掲げる「午後の紅茶」ブランドへの共感を獲得します。

※ Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造

■キリンビバレッジの本大会での実施内容

①「キリン チャレンジキッチン賞」贈呈（9月25日（金）～10月20日（火））

対象： エリア選抜大会の優勝校・一般投票による決勝大会進出校 9校

内容： 特別調理研修（決勝大会進出が決定した学校に対して、プロの料理人を派遣し、全国大会へ向けてメニューのブラッシュアップを目的とした調理研修を行いました。）

②「キリン 午後の紅茶 ストレートティー/ミルクティー/レモンティー」贈呈 10月31日（土）

贈呈先： 優勝校 静岡県立駿河総合高等学校

内容： 「キリン 午後の紅茶 ストレートティー」11箱

「キリン 午後の紅茶 ミルクティー」12箱

「キリン 午後の紅茶 レモンティー」11箱 計34箱（全校生徒分）

（左から）「キリン 午後の紅茶 ミルクティー/ストレートティー/レモンティー」



■優勝校概要

優勝レシピ： 「駿河メレンゲシフォン」

ペアリング飲料： 「キリン 生茶 ほうじ煎茶」

（レシピの味わいにあう飲料を選定いただきました。）



■キリンビバレッジ株式会社常務執行役員 増田理 メッセージ

「『ご当地!絶品うまいもん甲子園』への協賛は初となりましたが、審査員として参加して高校生のレシピ開発への想いを実感できました。『午後の紅茶』ブランドが参加者の皆様の思い出の一部となり、今後も生活に寄り添う飲料として親しまれることを願っています。」



キリングループは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよろこびを広げ、心豊かな社会の実現に貢献します。