

2025年10月23日

**マロニー株式会社はおかげさまで創業 75 周年
75（なごお〜）こと愛されて 75 周年キャンペーンを開催！**

第3弾はマロニー社の地元、吹田市の千里金蘭大学とコラボ企画

『マロワンレシピコンテスト』を開催

**2025年11月2日（日）千里金蘭大学祭「百花繚蘭祭」で
受賞者発表&学生考案レシピで作った4品を販売！**

マロニー株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：井上寿夫）は、創業75周年を記念して皆様への感謝を込めた「75（なごお〜）こと愛されて75周年キャンペーン」を開催し、様々な施策で周年を盛り上げています。

第3弾として、マロニー株式会社の本社がある吹田市の千里金蘭大学（大阪府吹田市）と共同で、「マロニーちゃん」を使ったレシピコンテスト「マロワンレシピコンテスト」を開催しております。

千里金蘭大学の学生のほか、吹田市内の公立高校や千里金蘭大学連携校の生徒を含む127チームがエントリーし、書類審査を通過した上位16チームが2025年8月9日（土）に開催された「マロワンレシピコンテスト」審査会に参加しました。審査会では、本コンテストの後援である吹田市の後藤市長や千里金蘭大学の学部長を含む審査員が審査を行いました。

審査会の結果は、2025年11月2日（日）に千里金蘭大学の大学祭「百花繚蘭祭」で発表し、表彰式を行います。

また、「百花繚蘭祭」で学生が考案したレシピを使用した4品が販売されます。



■ 目指せ！マロニーマエストロ「マロワンレシピコンテスト」について

「マロワンレシピコンテスト」は、マロニー株式会社と千里金蘭大学が主催するレシピコンテストです。マロニー株式会社は、創業75周年を迎えるにあたり、**長年にわたりご愛顧いただいた皆さまへの感謝をお伝えするとともに、これからの食文化を担う若い世代との新たな接点を築くことを目的**に本コンテストを実施しております。特に本社所在地である吹田市は、マロニー発祥の地であり、その地に根差す大学・地域の皆さまと共に未来の「食」の可能性を広げていきたいと考えています。

コンテストでは千里金蘭大学の学生や吹田市内の公立高校、千里金蘭大学連携校を対象に“「マロニーちゃん」を使ったアレンジレシピ”を募集。エントリーした127チーム中、書類審査で通過した上位16チームが2025年8月9日（土）に実施した審査会にて実際に審査員の前で調理・試食を行いました。

審査の結果は、2025年11月2日（日）に千里金蘭大学の大学祭「百花繚蘭祭」にて各受賞者を発表します。当日は、吹田市 後藤圭二市長、千里金蘭大学 福嶋教偉学長、マロニー株式会社 代表取締役社長 井上寿夫が出席し、大学と地域、企業が一体となって受賞者を祝福する特別なセレモニーとなります。なお、受賞したアレンジレシピはマロニー株式会社のホームページにも掲載する予定です。コンテストの詳細は以下をご覧ください。

・「マロワンレシピコンテスト」特設サイト：

https://www.malony.co.jp/known/75th_campaign/maro1/index.html （10月23日公開予定）

● 選考方法

- ・1次選考 2025年6月30日（月）：エントリーシートによる書類審査
- ・2次選考 2025年8月9日（土）：千里金蘭大学にて調理・試食審査

● 結果発表

- ・2025年11月2日（日）千里金蘭大学「百花繚蘭祭」で受賞者を発表し、表彰式を実施

● 各種賞

- | | |
|------------|--------------------------|
| ・マロニー賞 | JTB旅行券10万円＋商品券3万円 |
| ・ハウス賞 | 商品券3万円＋「マロニーちゃん」1年分 |
| ・吹田市長賞 | 商品券2万円 |
| ・千里金蘭大学学長賞 | 商品券2万円 |
| ・麺で食べま賞 | 商品券2万円 |
| ・栄養バランス賞 | 商品券2万円 |
| ・インスタ映え賞 | 商品券1万円 |
| ・時短メニュー賞 | 商品券1万円 |
| ・おつまみ賞 | 商品券1万円 |
| ・高校生部門 | 金賞・銀賞・銅賞（商品券3万円・2万円・1万円） |

● 上位16チームのアレンジレシピ



No.1 ゴイ・クオン・マロ・キョウト



No.2 マロニーと豆腐の優しいしみしみ袋煮



No.3 ヘルシーなマロニーぼんジュレ



No.4 ハッシュ・ド・マロニー



No.5 パスタ・デマロニー



No.6 マロニーチョコランチ



No.7 ぷりぷり海老蒸し餃子



No.8 マロニーかき揚げ



No.9 マロニー-deケージョ



No.10 マロニーで桜餅



No.11 マロニー入り大根もち



No.12.まろチョコ大福



No.13 マロニーみたらし団子



No.14 レイヤー風サラダカップ



No.15 塩ダレ冷麺



No.16 まろごまぷりん

●「マロワンレシピコンテスト」審査会の様子

2次選考である審査会は午前・午後の2部制で実施され、各チームは40分の制限時間内で「マロニーちゃん」を使った創作料理に挑戦しました。

事前に役割分担を整えた学生たちは、限られた時間を有効に活用し、スムーズな調理を展開。料理のアイデアは、「マロニーちゃん」をそのまま麺として活かした料理、細かくカットして食感を工夫した料理、食品表示基準によるアレルギー物質（特定原材料とそれに準ずるもの）を含む原材料を使用していないことを活かしたアレルギー配慮メニューなど、学生ならではの独創性が光りました。**完成した料理は見た目も華やかで、まさに「推しのマロニーメニュー」を探したくなるような魅力的な品々が揃いました。**



■千里金蘭大学 大学祭「百花繚蘭祭」で学生考案レシピを使用した4品を販売！



ハッシュ・ド・マロニー



ぷりぷり海老蒸し餃子



マロニー入り大根もち



マロニー-de ケージョ

千里金蘭大学 大学祭「百花繚蘭祭」では、1次審査を通過した「ハッシュ・ド・マロニー」、「ぷりぷり海老蒸し餃子」、「マロニー入り大根もち」、「マロニー-de ケージョ」の4チームのみ実際に販売されます。来場者はユニークなマロニー料理を味わいながら学生と交流することができます。学生の学びを社会に還元すると同時に、地域の方々との新たな交流が生まれる場を目指します。

●「百花繚蘭祭」開催概要

- ・開催日時：2025年11月1日（土）12時00分 ～ 18時20分
2025年11月2日（日）10時00分 ～ 15時00分
- ・開催場所：千里金蘭大学キャンパス（大阪府吹田市藤白台5丁目25-1）
- ・主催：千里金蘭大学 学生実行委員会
- ・内容：大学祭実行委員会企画イベントやクラブ・サークル・有志団体の発表、模擬店など学科の特徴を活かした様々な企画を開催。今年は「マロワンレシピコンテスト」受賞レシピの表彰式に加え、学生考案のマロニーレシピを模擬店にて販売。
- ・百花繚蘭祭 URL：https://www.kinran.ac.jp/campus_life/festival.html

■「75（なごお〜）こと愛されて75周年キャンペーン」について

マロニーは、皆様に支えられて創業75周年を迎えました。これを記念して、感謝の気持ちを込めた特別なキャンペーンを第1弾～第3弾まで開催しています。「マロワンレシピコンテスト」は第3弾のキャンペーンです。第1弾は2年半ぶりのチルド新製品「平べったい生マロニーちゃん」発売を記念したキャンペーンを実施。第2弾は75g純金マロニーちゃんが当たるXキャンペーンを実施しています。



- 特設サイト https://www.malony.co.jp/know/75th_campaign/