

2026 年9月 16 日

福祉事業所でパン作りに取り組む人たちが、技術と創意工夫を競う
「第 6 回 とかち野酵母 de チャレンジドパンコンテスト」本選開催
～テーマは「北海道産野菜」と「とかち野酵母」！パンに込めた想いと情熱がふくらむコンテスト～

日本甜菜製糖株式会社(本社 東京都中央区、取締役社長 石栗 秀)は、社会福祉法人 北海道社会福祉協議会の後援のもと、道内の就労支援を行っている福祉事業所を対象とした「第 6 回 とかち野酵母 de チャレンジドパンコンテスト」の本選を、2026 年 9 月 30 日(水)に札幌市で開催します。

■ パンづくりへの挑戦が、つくり手の誇りを育てる

本コンテストは、福祉事業所におけるパンづくりの技術向上と、当社開発の「とかち野酵母」の認知度向上を目的として開催しています。パンづくりに取り組む方々が、日々の研鑽による創意工夫を発揮し、その成果を発表・評価される機会を創出することで、自信や生きがい、そしてつくり手としての誇りにつながることを目指しています。

■ 「とかち野酵母」×「北海道産野菜」で挑む、こだわりのパン

第 6 回を迎える今年のテーマは、『北海道産野菜を使用したとかち野酵母パン』です。北海道十勝生まれのパン酵母「とかち野酵母」と「北海道産野菜」を組み合わせ、地域の素材を生かしたパンづくりに挑戦します。

■ 当日の取材・撮影ポイント

当日は、一次・二次選考を通過した 9 つの事業所が集結します。会場では、以下のシーンをご取材いただけます。

- ・とかち野酵母と北海道産野菜を使った、個性豊かなパン作品の実物
- ・各事業所による工夫やアイデアを込めたプレゼンテーション
- ・専門家の審査員による試食、審査の様子
- ・審査結果の発表および表彰式

【開催概要】

イベント名：第 6 回 とかち野酵母 de チャレンジドパンコンテスト

実施日時：2026 年 9 月 30 日 13 時 30 分～

実施場所：TKP 札幌駅カンファレンスセンターホール 3A

札幌市北区北 7 条西 2 丁目 9 ベルヴュオフィス札幌 3 階

主 催：日本甜菜製糖株式会社

後 援：社会福祉法人 北海道社会福祉協議会

審 査 員：大澄かほる先生、大塚恵美子先生 ほか関係者

審査内容：各事業所が実際にパンを持ち寄り、作品に込めた工夫やアイデアをプレゼンテーション。
審査員による審査を経て、各賞を決定。

表彰内容：優勝…活動助成金 10 万円贈呈＋副賞
準優勝…同 5 万円贈呈＋副賞
3 位…同 3 万円贈呈＋副賞
特別賞…同 1 万円贈呈＋副賞
入賞…副賞

【参加事業所(一次・二次予選通過の全 9 事業所)】 ※順不同

- ①社会福祉法人 白老宏友会 多機能型事業所ポプリ(白老町)
- ②就労継続支援 B 型 すまいる946(釧路市)
- ③社会福祉法人タンポポのはら ギャラリーヴィン(石狩市)
- ④北ひろしま福祉会 就労センタージョブ にじパン部(北広島市)
- ⑤鹿部町地域活動支援センターぽっぽ 農かふえ POPPO(鹿部町)
- ⑥就労支援事業所恵庭(恵庭市)
- ⑦就労移行支援事業所 Ponte<ポンテ>(函館市)
- ⑧就労継続支援 B 型事業所 be.coffee stand(札幌市白石区)
- ⑨就労継続支援 B 型つむぎ(津別町)

日本甜菜製糖株式会社について

当社は、1919 年の創業以来、北海道の畑で採れたてん菜から、砂糖をはじめ様々な製品を製造・販売しているてん菜のプロフェッショナルです。国産糖のトップ企業であるだけでなく、食品、飼料、農業資材、不動産など幅広く事業を展開しています。創業の地である北海道の地域社会と密接に関わりながら、企業として多くの信頼を得てきました。

「畑から、食卓へ。てん菜から広がる可能性を見だし、人と環境にやさしいものづくりで、北海道、そして日本の未来に貢献します。」のパーパスを掲げ、100 年以上国産糖の安定供給と北海道農業の発展に努めてきた経験を活かしながら、この先も多くの方に支持され続ける企業への成長を目指します。

※なお、当社は 2026 年 10 月 1 日をもって、商号を「株式会社ニッテン」に変更いたします。

ホームページ URL:<https://www.nitten.co.jp/>

<本コンテストに関する問合せ先>

食品販売部食品販売企画課 瀬戸

電話:0120-031-383 メール: yeast-info@nitten.co.jp

<本プレスリリースに関する問合せ先>

管理部管理課 広報担当 野坂・前田

電話:03-5915-4610 メール:soumutky@nitten.co.jp