

**賞金総額3,000万円も夢じゃない！優勝者には5年間の「お好み焼印税」  
お好み焼レシピコンテスト「TEKO-1(てこわん)グランプリ」14年ぶりに復活  
応募期間は3/8(金)～5/8(水)、特別審査員に関西出身の南野陽子さん**

関西・関東でお好み焼店を展開する株式会社ゆかり(本社：大阪市北区、代表取締役：山下 真明)は2024年3月8日(金)、14年ぶりに復活するお好み焼レシピコンテスト「TEKO-1グランプリ Returns! (てこわんグランプリリターンズ)」の応募要項を発表し、同日より募集を開始しました。

**■14年ぶりに伝説のレシピコンテストが復活！**

TEKO-1グランプリは、お好み焼のレシピを一般公募するコンテストです。優勝者と5年間のレシピ印税契約を結び、優勝者のレシピのお好み焼を「ゆかり」全店(9店舗)で販売し、その売り上げの5%を「お好み焼印税」として毎月、優勝者に報酬を支払います。今回は、2003年、2010年に続き、14年ぶり3回目の開催となります。第1回開催は、2003年度日本公募コンテストでNo.1に輝き、専業主婦が一獲千金が狙える大変話題になりました。

当社の一番人気メニューは、年間85000枚を販売する「特選ミックス焼」(1,450円、税込)です。このメニューに匹敵するレシピを考案していただければ、総額賞金は約3,000万円です(1枚72.5円×85000枚×5年間=3,081万円)。

応募者の国籍・居住地・性別・年齢・プロアマ等は一切問わず、誰でもご応募いただけます。物価高や増税で家計が厳しくなる中、アイデア一つで夢の印税生活を手に入れられるチャンスです。是非、多くの方のご応募をお待ちしております。



TEKO-1グランプリ Returns! ポスター

**■応募要領**

TEKO-1グランプリ Returns! ロゴマーク →



- 応募期間：2024年3月8日(金)～5月8日(水)(5月8日消印有効)
- 応募内容：「ゆかりミックス粉」を使用したお好み焼のオリジナルレシピ  
審査時には、当社オリジナルのお好み焼粉「ゆかりミックス粉」、ソース、マヨネーズやヨード卵を使用します  
食材は高級・高価・入手困難なものは避け、身近なものを使用してください
- 応募資格：国籍・居住地・性別・年齢・プロアマは一切問いません  
5月22日(水)にお好み焼ゆかり曾根崎本店で開催するグランドチャンピオン大会に参加いただける方  
(各メディアに報道予定のため、出演に同意される方のみご応募ください)
- 応募方法：①公式HP( <https://www.yukarichan.co.jp/2024teko1.html> ) から  
「お好み焼レシピ応募シート」をダウンロードしてプリントアウト  
②必要事項を記載し、切り分けた材料や出来上がりの写真を添付する  
③下記の応募先までご郵送してください  
〒530-0057 大阪市北区曾根崎2-14-13 株式会社ゆかり「TEKO-1GP」係
- 審査方法：【一次審査】ゆかりスタッフによる書類選考  
【二次審査】ゆかりスタッフによる試作・試食  
【三次審査】最終選抜5名によるグランドチャンピオン大会 審査員5名による試食で優勝者を決定
- 問い合わせ先：TEKO-1グランプリ Returns!事務局(平日10時～17時) TEL 06-4708-5213  
※応募レシピの試作に便利な約5人前分のゆかりミックス粉、ソース、マヨネーズが入った「TEKO-1GPセット」は店舗(800円、税込)やオンラインショップ <https://okonomiyaki-yukari.com/> (862円、税込・送料別)で販売

＜取材に関するお問い合わせ＞

株式会社ゆかり 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

# お好み焼 ゆかり

## ■大会概要

名称：TEKO-1グランプリ Returns! (てこわんグランプリ▲リターンズ) ※▲は半角アキ

主催：株式会社ゆかり

審査員：株式会社ゆかり 代表取締役 山下 真明

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 主任教授 小林 有洋

日本コナモン協会 会長 熊谷 真菜

関西最強グルメインフルエンサー M三郎 (松村 輝幸)

特別審査員：女優 南野 陽子

総合プロデューサー：株式会社ラブレ 代表取締役 上谷 信幸

賞金：5年間のお好み焼印税(※)+副賞 契約金100万円

※優勝メニューをお好み焼ゆかり9店舗で販売し、その売上の5%を毎月報酬として支払います

最低保証として5年間500万円の約束手形を発行します

公式HP：<https://www.yukarichan.co.jp/2024teko1.html>

## ■過去開催の実績

【2003年開催 TEKO-1グランプリ】

応募総数：約1100通

優勝メニュー：御堂スジ焼

販売価格：950円(税込)

累計販売数：222,966枚

商品説明：お好み焼の生地、ニンニク醤油に漬け込み、カレーパウダーを振ったスジ串を3本挟んで焼き上げました

・優勝者情報(優勝時)

居住地：大阪府茨木市

職業：主婦



御堂スジ焼

【2010年開催 TEKO-1グランプリ again (アゲイン)】

応募総数：約1700通

優勝メニュー：肉味噌焼(それがミソやねん!)

販売価格：950円(税込)

累計販売数：124,041枚

商品説明：お好み焼の生地、角切りこんにゃくとちくわの輪切りを混ぜ、豚バラをのせて焼き上げ、仕上げに甘辛く煮込んだ粗挽き豚ミンチをトッピング

・優勝者情報(優勝時)

居住地：大阪府枚方市

職業：主婦



肉味噌焼

## ■審査員のご紹介

・小林 有洋 (こばやし・ありひろ)

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 西洋料理 主任教授

大阪・中之島 辻学園調理・製菓専門学校を卒業後、27年間にわたりフランス

料理を同校で指導。系列校の名古屋辻学園調理専門学校設立に尽力し、

2016年～2020年副校長就任。専門はフランス料理、国内のレストランを始め

ヨーロッパ各地オーストリア、フランス、イタリアのホテル・レストランを視察・研修。

2022年調理関係功労による大阪府知事表彰を受賞。



< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社ゆかり 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

# お好み焼 ゆかり

## ・熊谷 真菜（くまがい・まな）

食文化研究家／日本コナモン協会会長／全日本・食学会理事 食文化100年継承・鉄板会議実行委員会代表／道頓堀たこ焼連合会主宰

2003年5月7日コナモンの日に食文化普及、継承を目的に日本コナモン協会を設立。食文化研究42年、年間750軒以上を訪ね、食べて記録するフードジャーナリスト。日本はもちろん、世界20カ国での交流会やセミナー、だし文化コナモン教室など、2万人以上の方と食文化の調査活動を実施、発信、記録を続ける。



## ・M三郎/松村 輝幸（まつむら・てるゆき）

食べ歩き歴30年超。関西を中心に食べ歩いたお店は約18000軒。2005年5月にブログ「Mのランチ」を開設以来、食べたランチを一日も休まず毎日更新中。ブログの1日のアクセス数は約2万（ピーク時約7万）で、素人のグルメブログとしては日本最高峰。2024年3月現在のトータルアクセスは1億7,400万。現在は飲食店様向けの経営コンサルタント、顧問業、講演活動、執筆業、テレビ出演、ラジオ出演、フードフェスイベント出演等を中心とした活動を行っている。



## ・【特別審査員】南野 陽子（みなみの・ようこ）

兵庫県出身。18歳の誕生日に『恥ずかしすぎて』で歌手デビュー。1985年『スケバン刑事II 少女鉄仮面伝説』で主役の麻宮サキを演じ、一躍トップアイドルとなる。歌手としては、オリコンチャート9曲1位獲得。女優としては、ドラマ『西郷どん』『半沢直樹』『ネメシス』、映画『はいからさんが通る』『私を抱いてそしてキスして』『いのちの停車場』に出演。ラジオ、CM、舞台、歌など幅広いジャンルで活躍中。現、伊丹大使。



## ■総合プロデューサーのご紹介

### ・上谷 信幸（かみたに・のぶゆき）

大阪生まれの戦略PRプロデューサー。大阪を拠点としたPR支援会社「株式会社ラプレ」の代表取締役。中小企業や飲食店などを中心に、これまで100社以上のPR支援業務を引き受ける。斬新な発想から生み出すユニークな企画を得意とし、関西PR業界の第一人者。2003年にTEKO-1グランプリを考案し、同年の日本公募コンテストでNo.1に輝き、以後全ての回に携わる。2017年夏に舞鶴若狭自動車道の西紀サービスエリアで実施した「ガチャめし」を考案。現在も日本各地で人気が高い「ガチャ」シリーズの先駆けになっています。



## ■会社概要

社 名：株式会社ゆかり

代 表 者：代表取締役 山下 真明

本 社：大阪市北区曽根崎2-14-13

設 立：1953（昭和28）年3月26日

ウェブサイト：<https://www.yukarichan.co.jp/>

店 舗 数：9店舗（うちFC1店舗）

関西

曽根崎本店・Whityうめだ店・富国ビル店・千日前店・なんばウォーク店・天王寺ミオプラザ店・天三店

関東

AKIBA-ICHI店・横浜スカイビル店

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

## < 取材に関するお問い合わせ >

株式会社ゆかり 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

あの日本最高峰のコンテストが14年ぶりに帰ってきた!

お好み焼レシピコンテスト  
開幕!



お好み焼 **ゆかり**杯 てこわんグランプリ

**TEKO-1GP Returns!**

優勝者

5年間  
**レシピの印税契約**

最低保証 5年間 500万円 (約束手形を発行します)

(副賞)

契約金

**100万円**

お好み焼

**ゆかり**



TEKO-1GP 2024

この機会に是非、挑戦してみてください。  
たくさんのご応募お待ちしております。

優勝者には5年間の

**「お好み焼印税」**

\*売り上げの5%を5年間に渡り還元致します。

**+ 契約金100万円!**

獲得賞金は、あなたのアイデア次第!

優勝賞金 **3,000万円超** も夢じゃない!

※弊社一番人気メニュー 「特選ミックス版」の出庫数での算出の場合

あなたのレシピがメニューになる!  
ゆかり全店舗で販売致します。

最低保証 **600万円**

レシピ募集期間

2024.3/8 >> 5/8

5/22 最終選抜5名による決勝戦!

■ イベント概要

- 名称 : TEKO-1グランプリ Returns (てこわんグランプリ リターンズ)
- 内容 : お好み焼のレシピを一般公募の中から競うコンテスト
- 応募方法 : 弊社ホームページ特設サイトをご覧ください
- 応募資格 : 性別・国籍・年齢・プロアマ問わず (ゆかり関係者は×)

イベント詳細・応募方法・その他詳細  
弊社ホームページ特設サイトを  
ご覧ください

てこわんイベント お問い合わせ窓口

\* (土日祝除く) 平日 10:00~17:00



**06-4708-5213**

