

～ ひかり味噌×和食給食応援団 こどもたちに味噌と和食の魅力を発信 ～

和食料理人が給食献立を考案！食育セミナーを開催

ひかり味噌株式会社（長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長林善博、以下 当社）は、和食文化の継承に取り組む和食給食応援団（東京都中央区、合同会社五穀豊穰内）と協力し、2017年1月19日（木）に当社東京オフィスのある文京区の小学校にて、味噌と和食の魅力を発信する食育セミナーを開催いたします。

HIKARI  MISO ×  和食給食応援団



和食のユネスコ無形文化遺産への登録に加え、近年は味噌の輸出量が前年比1割以上増^(※1)で推移するなど、海外における和食や味噌への関心が高まっています。一方、国内では味噌出荷量の減少、食の多様化による家庭内の和食離れが進み、和食や味噌を食する機会は年々少なくなっています。そのような背景を受け、日本の伝統食品である味噌を製造販売する当社は、世界で楽しまれている和食と味噌の魅力をあらためて日本のこどもたちに体験してもらい、日本の伝統的な食文化の継承をサポートしたいと考え、本セミナーを実施することにいたしました。

本セミナーでは、当社の女性味噌職人による大豆や麴などの原材料を用いた味噌セミナー、恵比寿の日本料理店「日本料理 雄」のオーナー兼料理長である佐藤雄一氏による和食セミナー、さらに佐藤氏の献立による和食給食の実食を行ない、こどもたちの五感に訴えながら和食と味噌の魅力を伝えます。

開催日翌日の1月20日は、1年でもっとも寒いとされる大寒にあたります。大寒の頃は空気中の雑菌が少なく、昔から味噌を仕込むのに適しているといわれています。当社ではこの時期に昔ながらの手法を用いた「寒仕込み」を行ない、長期熟成の天然醸造味噌を数量限定で製造しています。この特別な時期を味噌に親しんでいただく機会と捉え、イベントやセミナーの開催を通じ味噌の魅力を発信してまいります。(※1) 出典：財務省貿易統計より

【食育セミナー 開催概要】

日 時： 2017年1月19日（木） 10：40～12：55
会 場： 文京区立明化小学校（住所：東京都文京区千石1丁目13-9）
アクセス 都営地下鉄三田線千石駅 A2出口より徒歩5分

スケジュール： 10:40~12:15 ①ひかり味噌株式会社による味噌セミナー
②「日本料理 雄」佐藤氏による和食セミナー
※6年生2クラスにて開催。味噌の仕込みはございません。
12:15~12:55 ③味噌を使った和食給食の実食

●和食給食応援団について

2014年3月、「和食」文化の継承に意欲をもった和食料理人と大手食品メーカーが農林水産省の元に集結し、設立。現在、全国64名の和食料理人と65社の企業が活動に参加している。和食料理人が全国各地の小中学校を訪問し、学校栄養職員と連携した和食給食献立の開発や出汁の取り方などの食育授業、和食給食の調理・提供を行っている。また、栄養教諭・学校栄養職員を対象とした調理実演会などで、給食に取り入れやすい和食献立を紹介。これらの活動を通じて、学校給食における和食の提供回数を増やし、こどもたちに和食の大切さを伝えている。

●「日本料理 雄」オーナー兼料理長 佐藤雄一氏プロフィール

1975年茨城県生まれ。高校卒業後、箱根「強羅花壇」にて日本料理の修業を始める。その後、都内の日本料理店で料理長を経験し、13年間修業の後、2006年10月に「日本料理 雄」を開店する。伝統を大切に、日々進化する日本料理を探求して新しい形の日本料理作りに精進している。NHK「キッチンが走る!」「あさいち」などに出演。



●ひかり味噌について

中央アルプスの伏流水が流れる、味噌の醸造に最適な長野県上伊那郡飯島町に最新鋭の工場を構え、厳選した原材料を使用した味噌の製造を行う。自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けするべく、早くから無添加・有機味噌に着目。代表商品である『無添加 円熟こうじみそ』は、無添加味噌カテゴリーにおいて7年連続No.1^(※2)を獲得し市場をけん引。日本の有機JASをはじめ、米国のNOP認証、欧州のEU有機認証を取得した有機味噌、業界初のハラール認証を取得した味噌・即席みそ汁など、海外の食文化や嗜好を取り入れたオリジナル商品を開発し、日本の伝統食品「MISO」のおいしさを海外へ発信している。主力工場である飯島グリーン工場は、食品安全規格であるBRC認証を国内4番目、業界ではじめて取得。ISO9001、ISO14001を取得し、品質や環境対策に関しても先進的に取り組んでいる。味噌醸造技術と即席みそ汁の加工技術を生かし、ライフスタイルと食生活の変化に合わせ、春雨スープ、スープフォー、雑穀入りスープなども展開。味噌を基軸とした健康な食生活に貢献する商品をお届けしている。(※2) インターネッツ SRI 調べ(2009年1月~2015年12月)

社 名 : ひかり味噌株式会社
設 立 : 1951年(昭和26年)2月8日 ※創業1936年(昭和11年)
本 社 : 長野県諏訪郡下諏訪町4848-1
売 上 : 132億円(2016年9月決算)

＜本件に関するお問い合わせ先＞
ひかり味噌 PR 事務局(ベクトル内) 徳丸、稲留
TEL: 03-6825-3020 / FAX: 03-6674-2730
メール: hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp
ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

< F A X 返信用紙 >

F A X : 03-6674-2730

ひかり味噌 PR 事務局（ベクトル内）
担当：徳丸・稲留行

和食料理人が給食献立を考案！食育セミナー

～ ひかり味噌×和食給食応援団 こどもたちに味噌と和食の魅力を発信 ～

- 【日時】 2017年1月19日(金) 10:40～
【会場】 東京都文京区立明化小学校（東京都文京区千石1丁目13-9）
【内容】 ①ひかり味噌株式会社による味噌セミナー
②「日本料理 雄」佐藤氏による和食セミナー
③味噌を使った和食給食の美食
※味噌の仕込みはございません。

貴社名／貴媒体名： _____

ご担当者名： _____ (計 名)

TEL： _____

MAIL： _____

ご質問等あればご記入ください： _____

※誠にお手数ではございますが、**1月17日(火)13:00まで**にご返信お願い申し上げます。

※事前のご連絡が無いメディア様につきましては、当日ご取材をお断りさせていただく場合がございます。

※先着順にてご案内いたします。定員になり次第、受付を終了させていただきます。

お申込み状況によっては、ご出席のご希望に沿えない場合がございます。ご了承ください。

個人情報のご記入にあたって

ご記入いただきました個人情報は、今回のイベント関連の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。
イベント関係者以外の第三者への提供・預託はございません。
本ご返信状に個人情報を記入いただく場合には、以上ご同意の上、下記同意欄にチェックいただき、ご返信をお願いいたします。

個人情報の取り扱い等に同意する

個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは privacy@vectorinc.co.jp までお願いいたします。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌 PR 事務局(ベクトル内) 徳丸、稲留
TEL: 03-6825-3020 / FAX: 03-6674-2730
メール: hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp
ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>