

企業・大学食堂へのとうきょう元気農場産農産物サンプル供給 実施報告書

1 供給先の概要

企業・大学名	株式会社 I H I
所在地	東京都江東区豊洲3-1-1 豊洲 I H I ビル
従業員数 学生・教職員数	8,134名[2022年4月1日現在]
業種	重工業を主体とし世界に事業展開しています。

2 実施内容

提 供 日	第1回(夏作): 7月6日(水)~7月7日(木) 第2回(秋作): 12月15日(木)~12月16日(金)
提 供 場 所	本社社員食堂 (運営: グリーンホスピタリティフードサービス株式会社)
メ ニ ュ ー 内 容	第1回(夏作): 東京産野菜使用ゴロっと野菜とチキンのカレー煮 とうきょう元気農場産玉葱フライ 第2回(秋作): 東京野菜使用豚肉と大根の白だし煮&大学芋 東京野菜使用さつま芋のそばろあん
提 供 数	第1回(夏作): 東京産野菜使用ゴロっと野菜とチキンのカレー煮 314食 とうきょう元気農場産玉葱フライ 111食 第2回(秋作): 東京野菜使用豚肉と大根の白だし煮&大学芋 229食 東京野菜使用さつま芋のそばろあん 79食 第1回(夏作)・第2回(秋作)合計: 733食
取 組 内 容	・とうきょう元気農場産農産物を使用したメニューを 社員食堂で提供しました。 【第1回 夏作】



【第2回 秋作】



・ポスターを掲示し東京産農産物を使用していることをアピールしました。



- ・東京都提供のポスター掲示とパンフレット配布を行いました。



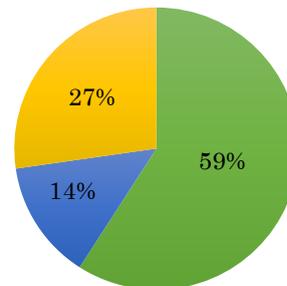
- ・食堂利用者を対象にアンケートを実施しました。

取 組 結 果

【喫食者の反応・感想】

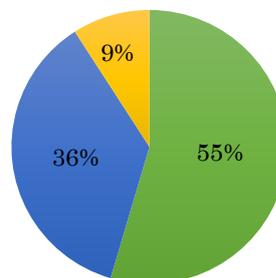
・食堂利用者へのアンケートでは「東京の食材を購入したことがない」または「産地を気にしないのでわからない」と回答した人が約4割でしたが、東京産食材を使用したメニューを喫食した結果「今後購入したいと思った（少し思った）」と回答した人は約9割という結果になりました。

東京の食材を購入したことがありますか



■ はい ■ いいえ ■ 産地を気にしないのでわからない

今回、東京産の食材を食べて、
今後、東京産の食材を購入したいと思いましたか。



■ 思った ■ 少し思った ■ あまり思わなかった

また、「食材の産地について考える良いきっかけになった」、「地元食材を食べることができて嬉しく感じた」「産地についても少し気にしてみたいと思った」等の感想がありました。

食べた感想については「美味しかった」、「これからも東京産の食材を使ってほしい」等がありました。

【メニュー提供者の感想】

どの食材も新鮮で質が良かったです。ゴロっと大きめに切って素材を活かした調理方法にできるようメニューを考えました。

第1回（夏作）

じゃがいもは煮崩れしにくくホクホクとして煮物にも使いやすかったです。
たまねぎは甘みが強くフライにしても美味しかったです。

第2回（秋作）

大根は身が締まっており非常に立派でした。じっくり煮て提供しました。さつまいもはとても甘くて美味しかったです。

メニュー作成にあたり食材の特徴を調べてみて、品種によってもかなり違いがあることを知りました。ぜひ今後も東京産農産物を取り入れたメニュー提供を試みたいと思いました。

今回このように地産地消について考えるきっかけにもなり東京産農産物を使用したメニューを提供できて良かったです。2回の提供を通して食堂利用者に広く周知することができたと感じます。