

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	株式会社ニチレイ
所在地	東京都中央区築地6-19-20
従業員数 学生・教職員数	221人(2023年3月31日現在)
業種	食料品

2 実施内容

提供日	第1回(夏作): 7月19日(水)~7月20日(木) 第2回(秋作): 12月14日(木)
提供場所	株式会社ニチレイ 本社社員食堂「N's Cafe」 (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): <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>東京産野菜プレート純和鶏アッシュドパルマンティエ風</u> (ジャガイモ、タマネギ使用) ・ <u>東京野菜使用純和鶏薬膳スパイスカレー</u> (ジャガイモ、タマネギ使用) 第2回(秋作): <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>東京産野菜プレートセット</u> 2種の大根ステーキ(照焼きバターのなめたけおろしステーキ)(麻婆ステーキ)純和鶏大根の皮衣揚げペッパーソース お芋のブリュレ、お芋ご飯、大根味噌汁(ダイコン、サツマイモ使用)
提供数	第1回(夏作): <ul style="list-style-type: none"> ・ 東京産野菜プレート純和鶏アッシュドパルマンティエ風 130食 ・ 東京野菜使用純和鶏薬膳スパイスカレー 130食 第2回(秋作): <ul style="list-style-type: none"> ・ 東京産野菜プレートセット 140食 2種の大根ステーキ(照焼きバターのなめたけおろしステーキ)(麻婆ステーキ)純和鶏大根の皮衣揚げペッパーソース お芋のブリュレ、お芋ご飯、大根味噌汁 第1回(夏作)・第2回(秋作)合計: 400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ニチレイグループ従業員が利用する本社社員食堂「N's Cafe」で提供しました。

【第1回（夏作）】



【第2回（秋作）】





・東京都提供のリーフレットやポスター等を本社社員食堂「N's Cafe」内に置いて配布し、東京産農産物のPRを行いました。



第1回（夏作）



東京産農産物
を使ったメニューを
ご賞味ください!

これを機に
ご家庭でもぜひ
取り入れてみてください!
From かつらぎの農場
(東京都八王子市)

東京産
農作物

新鮮! 安心! 安全! 環境負荷が小さい!

東京産野菜使用メニュー

ニチレイ
キッズ



純和鶏アッシュドバルマンティエ風
東京野菜プレート

東京産農産物
を使ったメニューを
ご賞味ください!

これを機に
ご家庭でもぜひ
取り入れてみてください!
From かつらぎの農場
(東京都八王子市)

東京産
農作物

新鮮! 安心! 安全! 環境負荷が小さい!

東京産野菜使用メニュー

ニチレイ
キッズ



純和鶏菜膳カレー&スマッシュドポテト

第2回 (秋作)

東京産農産物
を使ったメニューを
ご賞味ください!

これを機に
ご家庭でもぜひ
取り入れてみてください!
From かつらぎの農場
(東京都八王子市)

12月14日(木)

東京産野菜使用メニュー

14日(木) 東京野菜プレートセット
2種の大根ステーキ、純和鶏大根皮衣揚げペッパーソース
さつまもブリュレ、サツマイモご飯、大根味噌汁

新鮮!
生産地が近く、新鮮な状態で農産物まで届くので、素材の持つま味・栄養が保たれたまま味わうことができます。

安心!
生産者が近く、生産現場を見に行くことができるので、安心感につながります。

東京産農作物

安全!
農薬に住宅地がある東京の生産者は、農薬の使用を極力控えるなど、農薬に配慮しながら生産しています。

環境負荷が小さい!
生産地から消費地までの輸送距離が短いので、エネルギー消費やCO2排出量が少なくて済みます。

東京産農産物
を使ったメニューを
ご賞味ください!

これを機に
ご家庭でもぜひ
取り入れてみてください!
From かつらぎの農場
(東京都八王子市)

東京産
農作物

新鮮! 安心! 安全! 環境負荷が小さい!

東京産野菜使用メニュー

ニチレイ
キッズ



2種の大根ステーキ、純和鶏大根皮衣揚げペッパーソース
さつまもブリュレ、サツマイモご飯、大根味噌汁

取 組 結 果

・本社社員食堂「N's Cafe」にて東京農産物使用のメニュー喫食者にアンケートを実施しました。

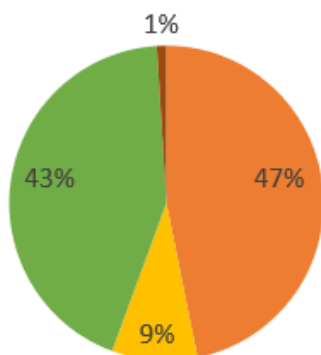
【喫食者の反応・感想】

・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」と回答した人が第1回では約5割、第2回では約7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」、または「少し思った」と回答した人は約8割強という結果になりました。

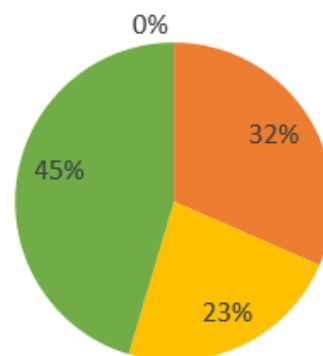
また、感想として「美味しかったです。自分が住む土地の食に関して無関心だと気付いた良い機会になった」、「東京産食材について、より興味を持つことができました。機会があれば、もっと購入したいと思います」等がありました。

■東京産の食材を購入したことがありますか

【第1回】



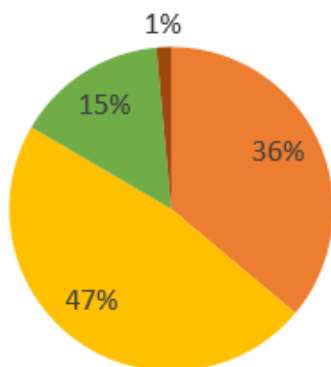
【第2回】



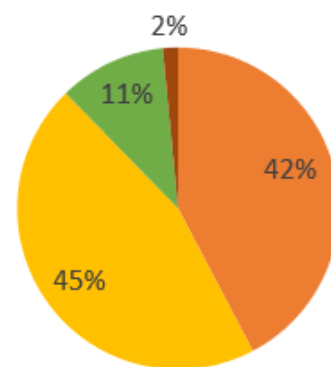
■ある ■ない ■産地を気にしないのでわからない ■その他

■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？

【第1回】



【第2回】



■思った ■少し思った
■あまり思わなかった ■全く思わなかった

【メニュー提供者の感想】

どの野菜も大きく立派で新鮮でした。

素材の良さを生かして皮まで無駄にしないことや、ニチレイ商品とコラボをした特別なメニューを作成いたしました。

第1回（夏作）では、

玉葱の甘味が強くフレッシュでした。

ジャガイモは皮まで頂けるよう、蒸かしたあとに皮をカリカリになるまで高温で焼き上げました。

中はホクホクでとても美味しかったです。

提供頂いた新鮮な野菜をボリューム満点で提供できたので、食堂利用者から大変喜んで頂けた印象を受けました。

「東京の野菜はこんなに美味しいのですね、知らなかった」と驚きの声もありました。

第2回（秋作）では、

2種の大根ステーキを提供しました。

大根は蒸して軽く下味を付けるため煮込んだ後に焼きましたが、煮崩れすることなく身が締まっていました。

大根の皮は唐揚げの衣として使用、大根ステーキの上にはおろしをのせて半端な部分は味噌汁にするなど、食材を余すところなく使用し、様々な食感にて提供が出来ました。

さつまいもも皮まで食べられるよう工夫し、ブリュレとお芋ご飯の2種類で提供しました。

ねっとりして甘味があり美味しかったとの感想が多くありました。

調理スタッフにおいては、東京野菜を実際手に取って特徴を勉強しながら調理をするなど、とても良い経験をさせて頂きました。

今回とうきょう元気農場産農産物サンプル供給の企画を通じて、食堂利用者に東京野菜を周知することができ、地産地消について考えるきっかけにもなりました。