

【様式】

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	明治安田生命保険相互会社
所在地	東京都千代田区丸の内 2-1-1
従業員数 学生・教職員数	47,493 人（2024 年 9 月末時点）
業種	生命保険業

2 実施内容

提 供 日	第一回（夏作）：8 月 1 日～8 月 22 日 第二回（冬作）：12 月 18 日～12 月 26 日
提 供 場 所	明治安田生命保険相互会社 22 階食堂 （運営：株式会社 LE0C）
メ ニ ュ ー 内 容	第一回（夏作） ・ポークソテー特製オニオンソース（玉ねぎ、じゃがいも使用） ・アッシュェパルマンティエ（玉ねぎ、じゃがいも使用） ・鶏肉と玉ねぎのコンフィーマレードマスタードソース（玉ねぎ使用） ・じゃがいもと鶏肉の天ぷら夏野菜の彩りあんかけ（玉ねぎ、じゃがいも使用） 第二回（冬作） ・さつま芋と鶏肉の黒酢あんかけ（さつま芋使用） ・大根のステーキ 鶏梅味噌焼き（大根使用） ・豚バラ大根の白湯ラーメン（大根使用） ・さつま芋カレー（さつま芋使用） ・大学芋、さつまいもケーキ（さつま芋使用）
提 供 数	第一回（夏作） ・ポークソテー特製オニオンソース 199 食 ・アッシュェパルマンティエ 107 食 ・鶏肉と玉ねぎのコンフィーマレードマスタードソース 76 食 ・じゃがいもと鶏肉の天ぷら夏野菜の彩りあんかけ 150 食 第二回（冬作） ・さつま芋と鶏肉の黒酢あんかけ 120 食 ・大根のステーキ 鶏梅味噌焼き 141 食 ・豚バラ大根の白湯ラーメン 118 食

	・さつま芋カレー 58 食 ・大学芋、さつまいもケーキ
取 組 内 容	●とうきょう元気農場野菜を使用した料理、デザートを提供しました。 【第一回（夏作）】     【第二回（冬作）】      

- サンプル台、サイネージでとうきょう元気農場の野菜をアピールしました。
原材料の野菜もサンプルとして置きました。



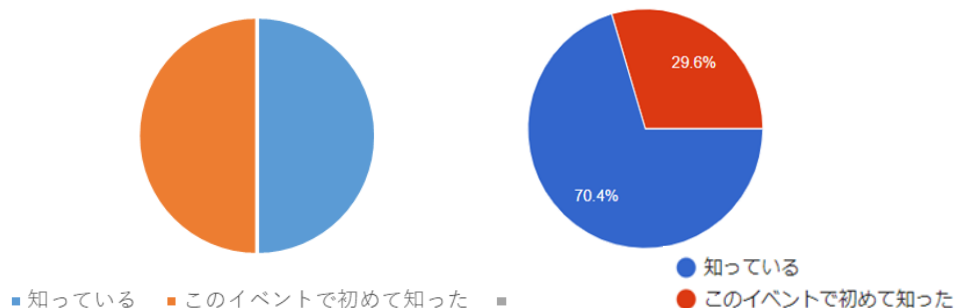
取 組 結 果

●とうきょう元気農場野菜を使用したメニューを喫食いただいた方の一部の方にアンケートを回答いただきました。

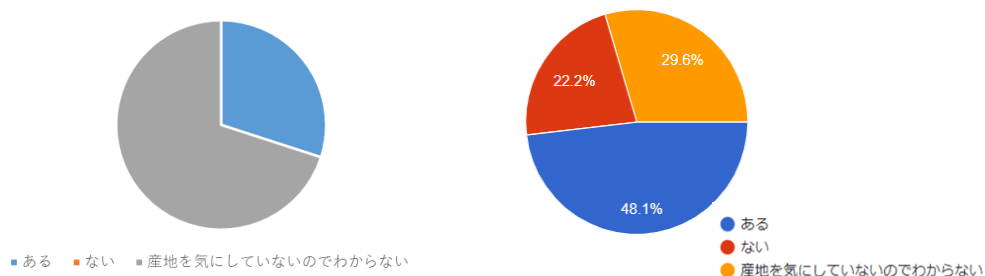
(アンケートは、紙と Google フォームのどちらかで回答いただきました。)

【第一回 (夏作)】(左が紙、右が Google フォーム)

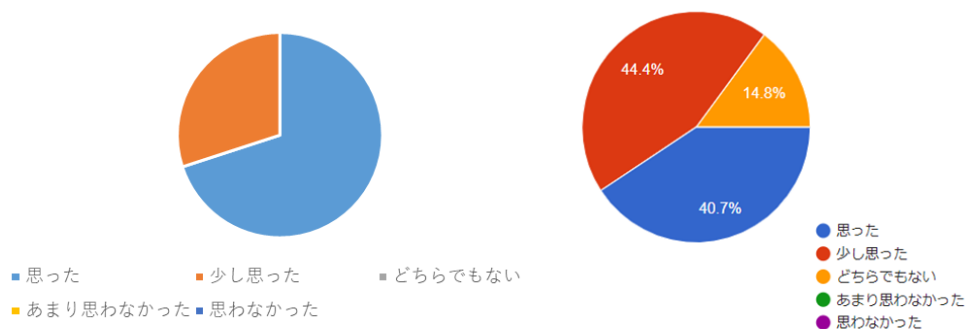
・東京で野菜が生産されていることをご存じでしたか？



・東京産の食材を購入したことがありますか？



・今回東京産の野菜を召し上がり今後東京産の食材を購入しようと思いましたか？

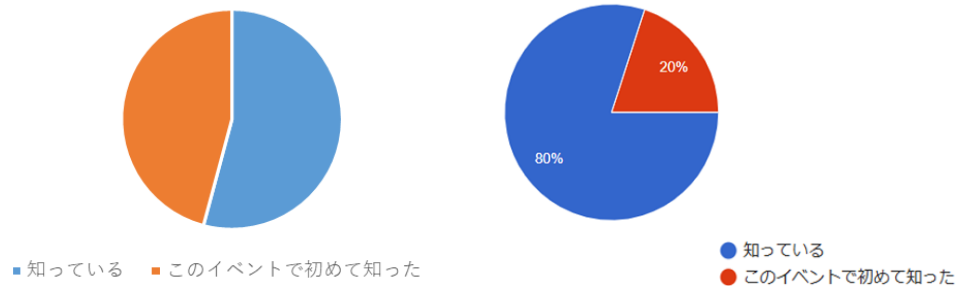


【喫食者の声】

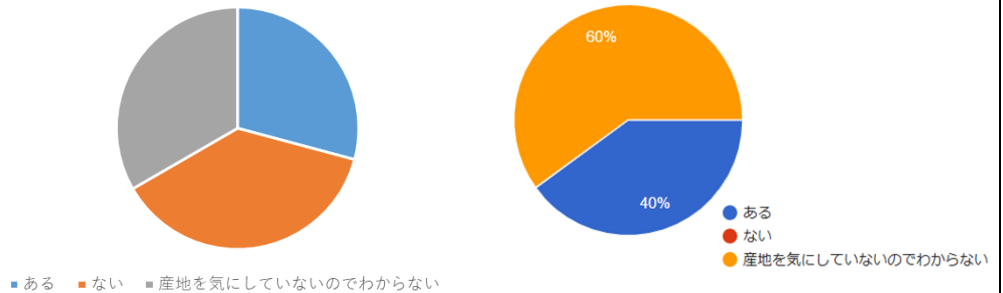
- ・夏野菜が新鮮で美味しかったです。
- ・とても美味しかった。
- ・ボリュームがあり良かった。
- ・食べごたえがあり、美味しかったです！
- ・野菜が豊富に入っていて、またいただきたい。
- ・アッシパルマンティエは、感動しました。お家でも作りたいと思いました。

【第二回（秋作）】（左が紙、右が Google フォーム）

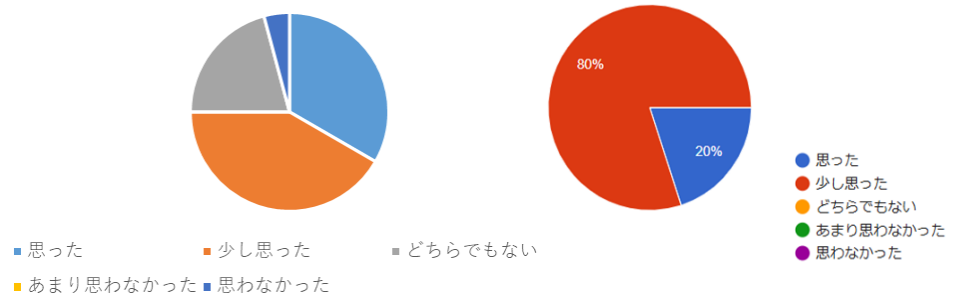
・東京で野菜が生産されていることをご存じでしたか？



・東京産の食材を購入したことがありますか？



・今回東京産の野菜を召し上がり今後東京産の食材を購入しようと思いましたが？



【喫食者の声】

・さつまいもの甘さとカレーの辛さがとてもよく合っていておいしかったです！

・お芋がホクホクして美味しかったです。

・さつまいも、美味でした！

・「地産地消」という趣旨でもよい取り組みだと思いました。

・おもしろい企画をありがとうございました。

・さつまいも甘くておいしかったです。ほかの野菜も食べてみたいです。

【提供側の感想】

このイベントを通して、提供者側もちろんですがお客様にも東京に広大な農場があること、そこから美味しい野菜が提供されていることを知っていただくことができました。

	食堂を通じて「地産地消」を実施でき、食堂を利用いただくお客様にも喜んでいただけるよい機会となりました。 どの野菜も新鮮で味もしっかりしており、食材の味を活かすような調理法や味付けにし、食材の味をお客様に楽しんでもいただけるようなメニューに仕上げました。
--	--

3 添付資料

- (1) 東京産農産物を使用したメニューの内容が分かるもの（メニュー表等）
- (2) 東京産農産物のPRのために作成した制作物（ポップ等）
- (3) 作成したアンケート、アンケート集計結果