

# NEWS

農林水産省も応援！学生に向け、お米のおいしさをあらためて伝えるお茶づけプロジェクト！



## 「お茶づけ」をメインとした学食コラボメニューを 東海大学代々木キャンパスにて販売

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、コメ離れが叫ばれている若年層にお米のおいしさ・魅力を再発見してもらうべく、学生食堂を運営する株式会社富士サービス(社長:宮崎 一也、神奈川県平塚市)の協力のもと、東海大学代々木キャンパス内 学生食堂Y-Caféにて「お茶づけ海苔」を使用した学食メニューを1月21日(月)より展開しております。お茶づけをメインに、トッピングとしての「ごはんのお供」を、食品メーカー6社とのコラボレーションで日替わりランチとしてご用意。さらに副菜と小鉢もついて380円と学生さんにうれしいメニューです。お米のおいしさを感じてもらいながら、東海大学代々木キャンパス以外では食べられない奇跡のコラボ茶づけで学生さんの食生活を楽しく改善、日々の健康と充実したキャンパスライフを応援してまいります！

- 朝食を食べない若者、コメ離れ… お茶づけのチカラで食生活の改善を目指します。
- 「米の消費拡大に取り組む」企画として農林水産省も応援！！

### 1日のエネルギーは“食べる”ことから。 お茶づけでお米のおいしさ、新しい味わいを再発見！

近年、朝食を食べない若者が増加、さらにコメ離れも進むなど彼らの食生活が問題視されています。本企画はそんな食生活を改善したいという想いから生まれ、東海大学がこの想いに賛同してくださったことで始動いたしました。「お茶づけ」を学食メニューとして提供し、学生さんの食生活改善、米の消費拡大の実現を目指します。

お茶づけには日替わりで3種類のトッピングがつくので、いつもとは一味違った新しい「お茶づけ」の食べ方が楽しめます。

※本来は朝食として提供を予定しておりましたが、学生食堂の営業時間の都合からランチタイムでの提供となっております。



メニュー 一例

### 学生も「お茶づけ」のおいしさを再実感！

実際にご注文いただいた学生さんからは「子どもの頃から慣れ親しんでいる味なので学食でも食べられてうれしい」、「トッピングによって味を変えられるのも良かった」など、うれしい声をいただきました。より多くの学生さんにお茶づけのおいしさとお米を食べることの大切さを実感していただけるよう、東海大学代々木キャンパス以外の他キャンパスでも企画実施を相談中です。



## “米の消費拡大”推進活動として農林水産省も応援

「お茶づけで学生の食生活を改善したい」、この想いは米の消費拡大に取り組む農林水産省からも応援いただくきっかけとなりました。日本人の主食である米の消費量は食の多様化やライフスタイルの変化などから減少傾向にあります。ごはんはカラダを作るたんぱく質や活動のためのエネルギー源にもなり、生活に必要な栄養素が多く含まれています。本企画においては“食育に取り組む企業”としての活動として農林水産省から認定、応援いただいております。同省の米消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」内でも取り上げていただきました。

(農水省 HP)

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html>

(東海大学記事)

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/otyaduke.html>

## 東海大学 お茶づけランチ 企画概要

### 【開催日程】

2019年1月21日(月)から 販売時間 11:00 ~ 14:00

### 【開催場所】

東海大学 代々木キャンパス内 学生食堂 Y-Café  
(東京都渋谷区富ヶ谷2-28-4)

### 【企画内容】

お茶づけランチ(380円)の販売

お茶づけ、お茶づけ family オススメ惣菜トッピング、シェフの気まぐれ惣菜(2品)

## お問い合わせ先

(報道各位からのお問い合わせ先)

株式会社 永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519