

NEWS

大学生と考えるお茶づけ週間



学生考案のお茶づけコラボメニューを学食にて販売

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、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、お茶の水女子大学公認サークルOchas^{オチャス}協力のもと、1月20日(月)~1月24日(金)の5日間、同大学キャンパス内 大学食堂にて「お茶づけ海苔」を使用した Ochas 考案の「ほかほか生姜餡のかに玉茶づけ」(税込 360円)、購買部にて「オクラと蒸し鶏の梅茶づけ」(税込 320円)を販売しました。第二の食習慣が始まる大学生活で、お茶づけをもっと身近に、そしてお米のおいしさを感じてもらいながら、学生さんの食生活を楽しく改善し、日々の健康と充実したキャンパスライフを応援します。

- 朝食を食べない若者、コメ離れ… お茶づけのチカラで“食の機会”を創出します。
- 「米の消費拡大に取り組む」企画として農林水産省も応援！！

大学生活は第二の食習慣のはじまり。

お茶づけでお米のおいしさ、新しい味わいを再発見しよう！

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その食生活が問題視されています。一人暮らしや授業、バイト、サークルなど、学生さんの毎日は忙しく、“食”は後回しになっていることが一因と考えられますが、大学生活は第二の食習慣が始まる重要なタイミングでもあります。そこで、弊社若手有志社員が発足させた「PRチーム」が、お茶づけのような“ごはんを手軽に食べられる商品”やごはんの情報を提供し、学生さんの食のサポートを行いたいという想いのもと、本企画を考案。これにお茶の水女子大学公認サークルの Ochas が共感してくださったことで、本企画が始動いたしました。



▲「ほかほか生姜餡のかに玉茶づけ」



▲「オクラと蒸し鶏の梅茶づけ」

メニューは Ochas が考案し、弊社で監修しました。学食では寒い冬にぴったりの「ほかほか生姜餡のかに玉茶づけ」を、購買ではさっぱりした味わいが楽しめる「オクラと蒸し鶏の梅茶づけ」を販売し、5日間で合わせて548食を達成、想定以上に大変ご好評いただきました。いつものお茶づけとは一味違う、本企画限定の特別な味わいにする事で、調理の簡便性はもちろんのこと、アレンジ性の高さなどでお茶づけをもっと身近に感じてもらい、食の機会の創出を目指しました。

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「今回のイベントがきっかけで食べてみたところ、おいしくて非常に満足したので、これからは頻繁にお茶づけを食べたいと思いました。」「普通のお茶づけしか食べたことがなかったので、アレンジしても美味しいことを知れました。」など、うれしい声を多数いただきました。本企画は、“お茶づけをあまり食べない若年層の方”に お茶づけに触れてもらう機会として今後も様々な取り組みを行う予定です。

【学食での様子】



▲販売初日から非常に多くの学生さんにお召し上がりいただきました！



▲試食会ではキッチンカースタイルでお茶づけを提供！

Ochas (オチャス) とは



お茶の水女子大学の学生の有志による大学公認サークルで、学内外で商品開発、ボランティア活動、イベントの実施や国際貢献の活動などに取り組んでいます。

独自に考えた食の四次機能「食べる幸せ」を社会に発信し、食と栄養に関する知識を普及させ、多くの人の健康増進に寄与することを目的として、7つのチームで様々な活動を行っています。

“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。

(農林水産省 HP)

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

(お茶の水女子大学記事)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/attach/pdf/syokuiku-2.pdf>

お茶の水女子大学学食コラボ 企画概要

【開催日程】

<試食会> 2020年1月16日(水) 配布時間 11:00 ~ 14:00

<大学食堂・購買での販売> 2020年1月20日(月)~1月24日(金)

【開催場所】

お茶の水女子大学 大学食堂

(東京都文京区大塚 2-1-1)

【企画内容】

<試食会> お茶づけ海苔、鯛だし茶づけ、ラーメン茶づけ(ピリ辛担々麺風)の無料配布(200食)

<学食・購買での販売>

学食: ほかほか生姜餡のかに玉茶づけ(税込 360円)

購買: オクラと蒸し鶏の梅茶づけ(税込 320円)

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