

# NEWS

学びと食育で子供たちを応援！

## お茶づけの情報が詰まった「コネクトノート」を無料配布

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、東京都港区)は CSR 活動の一環として、子供たちの学びを応援することを目的とした「コネクトノート」を、TOKYO コミュニケーションズ株式会社(社長:平田 直己、東京都港区)と制作いたしました。今回は永谷園と関わりの深い地域である東京都大田区の小学生を対象に、「お茶づけ海苔」1袋を添付したノートを、2021年1月下旬より無料配布いたします。

### コネクトノート (Connect Note) とは

企業とタイアップしたノートを学生(小学生、中学生)に無料配布するものです。自由に使える学習用のノートの表紙裏に企業の取り組み等を記載することで、子供たちが社会に関心を持つ機会を提供するとともに、様々な知識を身につけてもらうことを目的として作成したノートです。

### 東京都大田区への配布理由

1955年に永谷園最初の工場を大田区に設立して以来、この地で「お茶づけ海苔」などの生産を続け、現在は製品の「安全・安心」を確保するための大事な拠点である技術開発センターを置いています。この、長年お世話になっている大田区に恩返しをしたいという思いと、地域の小学生に「お茶づけの永谷園」が身近にある、と知ってもらうことで「食」に興味を持つ機会を提供したいと考えて、今回の配布対象地域といたしました。



### 掲載内容①：食育提案「朝はご飯でスイッチON！」



朝食を摂る一番のメリットは脳を活動状態にすることです。このことを小学生にも理解しやすい形で提示するため、現在実施している「めざまし茶づけ」企画の「3つのスイッチ」を掲載して朝食の重要性を伝えています。

#### 3つの スイッチ

- 1、あたまのスイッチ：ご飯からブドウ糖を摂取することで、脳にエネルギーを補給できる
- 2、からだのスイッチ：からだがポカポカし、動きやすくなる
- 3、おなかのスイッチ：胃腸を動かすことで、排便のリズムが整う

### 掲載内容②：人に話したくなる「トリビア」

- 永谷園の祖先は誰？
- お茶づけ海苔はこうしてできた

ノートを受け取った子供たちが、家族や友達とも「食」について話す機会が増えるよう、永谷園誕生にまつわるトリビアを記載しました。

### 掲載内容③：簡単に試せる「栄養ちよい足しレシピ」

ノートと一緒に配布する「お茶づけ海苔」を使って「食」を楽しんでもらえるように、子供の好きな食材と「お茶づけ海苔」を組み合わせ、栄養と美味しさを簡単にプラスできるアレンジレシピを紹介しています。

掲載内容 詳細

■表表紙 裏面

忙しい朝に、サッと新習慣 / **めざまし茶づけ**

**永谷園から みなさんへ**

みなさんは朝ごはんに何を食べていますか？  
今回は、パンよりも集中力が長持ちするとされているご飯を朝に食べましょう！というご提案です。  
創業時からの商品である「お茶づけシリーズ」を使った朝の新習慣「めざまし茶づけ」で、みなさんの**3つのスイッチ** ONをサポートします。試してみてくださいね！

**3つのスイッチとは？**

- 1 あたまのスイッチ**  
ご飯からブドウ糖を摂取することで、脳にエネルギーを補給できます。
- 2 からだのスイッチ**  
からだがかかき動きやすくなります。
- 3 おなかのスイッチ**  
胃腸を動かすことで、排便のリズムが整います。

すなわち… **お茶づけはご飯を使った食事なので、3つのスイッチを入れる朝食にぴったりです。**

＜参考＞お茶づけは小・中学生の91%が好きな食べ物と調査し、88%がサラサラと食べやすいと調査するなど、小・中学生に人気の食べ物となっております（※永谷園ユーザー調査2019年9月実施）。

**栄養士さんから**

寝ている間にも頭は動いて、エネルギーを使っています。だから朝はエネルギー不足。朝ぼーっとするのは、エネルギー不足だから、という理由が多いんです。朝食を食べることで、ぼーっとする身体を目覚めさせることができ、それを「**3つのスイッチ**」と呼んでいます。また、実は寝ている間におよそコップ一杯分の汗をかいています。そのため、朝に水分と塩分を摂ることがとても重要なのですが、お米でブドウ糖を摂ることができ、水分と塩分を摂ることができるお茶づけは、朝食におすすりできると思います。またお茶づけは色々な具材と合うので、栄養をプラスしたい方はお好みのものを足して召し上がるのもおすすめです。（最後のページに「栄養士ちょい足しレシピ」掲載しています。）

■裏表紙 裏面

**永谷園の「お茶づけ海苔」とは**

●永谷園の祖先は誰？  
永谷園の創業者 永谷龜男は、煎茶の創始者、永谷宗七郎（京都府舞鶴郡宇田原町出身）からつながる由緒あるお茶屋の10代目です。彼の父は、茶舗「永谷園」の店主を務め、お茶を販売しながらさまざまな商品を開発し、販売していました。そんな父が開発した中に「海苔茶」がありました。それは、細かく切った海苔に抹茶や食塩などを加え、お湯を溶いて飲む、いわば海苔を浮かべたお粥のようなものでした。

●お茶づけ海苔はこうしてできた  
戦後、この「海苔茶」に改良を加えたのが「お茶づけ海苔」です。「お茶づけ海苔」は、中身は調味料、刻み海苔、あられを合わせたもので、すべて手作りの作業。アルミ箔もポリエレンもない時代だったので、遊覧らないよう袋を二重にして、そこに石灰を敷いた箱に100個ずつ詰めました。ネーミングは、シンプルな名前がいいと、「お茶づけ海苔」に決定。パッケージデザインは、お茶づけから連想した「江戸の情報」をイメージし、歌舞伎の定式幕になぞらえた黄・赤・黒・緑の縞模様になりました。

**栄養士ちょい足しレシピ**

あたまのスイッチ ※DHAやEPAが含まれるお魚をプラス

- サバ缶茶づけ**  
ご飯にお茶づけの素をかけ、サバ缶と切れを軽くほぐし、お湯をかけます。
- かつお節茶づけ**  
ご飯にお茶づけの素をかけ、かつお削り節（細かいたい）をひとつまみのせ、お湯をかけます。

からだのスイッチ ※からだをつくる たんぱく質・カルシウムをプラス

- とろけるチーズ茶づけ**  
ご飯にお茶づけの素をかけ、スライスチーズを1枚ちぎってのせ、お湯をかけます（よけるチーズはさいのめします）。
- しらす茶づけ**  
ご飯にお茶づけの素をかけ、しらす干しを小さじ2杯のせ、お湯をかけます。

おなかのスイッチ ※腸も元気に・食物繊維の多い食材をプラス

- コーン缶茶づけ**  
ご飯にお茶づけの素をかけ、コーンを小さじ2杯のせ、お湯をかけます。
- えだまめ茶づけ**  
ご飯にお茶づけの素をかけ、きやから出した枝豆大きじ2杯のせ、お湯をかけます（冷凍えだまめは凍ったままのせします）。

永谷園グループのCSR活動

永谷園グループでは、CSRを「企業が経済・社会・環境など幅広い分野における責任を果たすことにより、さまざまなステークホルダーとの信頼関係を構築し、企業自身の持続的な発展を目指す取り組み」と定義しています。特に「地球環境」「食品ロス削減」「地域貢献」を重要なテーマとしてとらえ、取り組んでいます。

さらに企業活動を通じ、SDGsが掲げている目標に対し課題解決していくことにより、よりよい社会の実現に向けて貢献していきます。

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454  
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519