

【産学官連携事業】

静岡県藤枝市の学校給食メニューを開発し、市内の小中学校で提供 ～“地産地消”を推進するとともに、「食」を切り口に市の魅力を発信～

日本及びアジアに料理教室を展開する株式会社ABC Cooking Studio(本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役 CEO：横井 啓之、以下ABC)は、静岡県藤枝市の「学校給食」メニューを開発し、2019年10月15日(水)～18日(金)の期間に、市内27校すべての小中学校で提供いたしました。本件は、2017年10月に「食」を活かした地方創生の実現に向けて締結した包括連携協定の取り組みの一環として実施され、取り組み2年目となる2019年度は、“地産地消”の推進と「食」を切り口とした市の魅力の発信を目的に、メニューを開発いたしました。



ABCが開発した給食メニューを食べている様子



ABCが開発した給食メニュー

2018年度は、ABCで人気の小麦粉から作るデミグラスソースの「煮込みハンバーグ」を、藤枝市の学校給食用にアレンジしました。各家庭で手料理にチャレンジできるよう、オリジナルレシピを配布し、家族で「食」について考えるきっかけを提案いたしました。

2019年度は、“地産地消”を推進するため、藤枝産の小松菜としいたけを使った「中華あんかけ麺」と、市の花「藤」を連想させる紫色の食材を使った「紫野菜のサラダ～レモン風味～」を提供いたしました。今回は、オリジナルレシピと、藤枝市の季節ごとの特産物が描かれたランチョンマットを配布。家族で“地産地消”について考えるとともに、子どもたちが藤枝市の魅力を再認識するきっかけを提供いたしました。

ABCは、1985年に藤枝市で創業して以来、「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に掲げ、食生活の大切さや手づくりの大切さを伝える場として、明るく親しみやすいサービスを通じ、料理教室「ABC Cooking Studio」を運営してまいりました。これまでABCが培ってきた「食」を伝えることに関する知見やノウハウを活用し、今後も藤枝市と連携しながら有効的なコンテンツの発信を予定しております。

◇ABCクッキングスタジオ開発 「学校給食」メニュー

中華あんかけ麺	豚肉・なると・白菜・小松菜などを使って中華風の野菜あんを作ります。藤枝産の小松菜としいたけが入った中華あんです。
紫野菜のサラダ～レモン風味～	紫じゃが芋、紫キャベツを使ったサラダです。食べる直前にレモンドレッシングを和えると、色素の変化を楽しめます。

～静岡県藤枝市立葉梨小学校へ、取締役副社長の志村なるみが訪問いたしました～
 10月16日(水)藤枝市立葉梨小学校にお招きいただき、藤枝市出身の取締役副社長の志村なるみが、
 学校給食を児童たちと試食し、約120名の児童へ食育の授業をさせていただきました。



学校給食を児童たちと試食する様子



食育授業の様子

ABC クッキングスタジオとは・・・

ABC クッキングスタジオは、国内に 126 スタジオ、海外に 38 スタジオを展開し、国内・海外会員約 141 万人を誇る世界最大級の料理教室。世界フリー通学を目指して、2010 年 12 月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外 8 ヶ国・地域に 37 店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、子どものための食のスクール「abc kids+」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」、55 歳以上の大人にむけた「OTONA ABC Cooking Studio」など、幅広いブランドを展開中。

会社概要

- 会 社 名 : 株式会社 ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役 CEO : 横井 啓之 (よこい ひろゆき)
- 設 立 : 1987 年 4 月
- 資 本 金 : 1,000 万円
- 従 業 員 数 : 4,093 名 (2019 年 10 月現在)
- 本 社 所 在 地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号
- 事 業 内 容 : ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本レポートに関する問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報 : 宮下、笠井、大神田、安西

〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号

Email : koho@abc-cooking.co.jp TEL : 03-5220-2566 FAX : 03-5220-2414