



報道関係者各位

2021年11月25日

三共食品株式会社

未来を担う子どもたちに食べる“わくわく”を届けたい 三共食品が地元・豊橋の老津小学校にて食育活動 出前授業を12月6日(月)実施

豊橋産食材にこだわった『豊橋チキンカレー』を通して「地産地消」を学ぶ！

「食べる“わくわく”を世界中に」をコンセプトに、調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）は、地域貢献の一環として、老津（おいつ）小学校の児童約70名に「地産地消」について関心を持ってもらうことを目的とした食育推進活動として、12月6日（月）に出前授業を実施します。



授業内容「豊橋は地元食材の宝庫」



キッチンカー「食べる“わくわく”を世界中に」

■食品メーカーだからこそ地元の子どもたちへ伝えたい「食」への興味

第一回目の開催となる今回の出前授業は、当社の本社工場から約1.5km離れた同じ老津町内にある老津小学校の5年生と6年生の児童約70名を対象に、同日の11:45～12:30の4限目に実施します。当社社長の中村と社員が講師となり、豊橋産の材料にこだわって製造をしている『豊橋チキンカレー』の「地産地消」の取り組み、持続可能でより良い社会の実現を目指す世界共通の目標「SDGs」をテーマに授業を行い、授業後に給食の代わりに『豊橋チキンカレー』を美食していただくものです。

当社では、本社のある豊橋の「地域」への恩返しとして、豊橋の子どもたちの未来を考え、食品メーカーとして子どもたちに「食」に関する知識を提供できないことがないか考え、農林水産省が推進する食育の制度である、食育基本法の第6条「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」に則り、今回の出前授業を実施することにしました。今後、このような出前授業を通して豊橋市内を中心とした他の小学校にも同活動の幅を広げ、継続的な活動を行っていく予定です。

■「地産地消」の想いが詰まった『豊橋チキンカレー』を通して地元の農産物や「SDGs」について知ってほしい

『豊橋チキンカレー』は、本社のある地元・豊橋産の食材（鶏肉、トマト、キャベツ、うずらの卵）を使用した、豊橋の魅力を世の中に発信することを目的としてつくった当社のオリジナルレトルトカレーです。今回、この『豊橋チキンカレー』を題材とし、「地産地消」の取り組みを通して、人と人とのつながりの中で自分たちが生きており、身近な場所から、新鮮でより安価な農産物を得ることができ、「食」と「農」について親近感を得るとともに、生産と消費の関わり等について理解を深めてもらう事を授業の目的と考えています。また、「地産地消」との結びつきが強い「SDGs」についても解説し、『豊橋チキンカレー』の製造・販売を通じての「地産地消」の取り組みがどのように「SDGs」に繋がっていくのかをわかりやすく説明していきます。

■「食」の“わくわく”を届けるオリジナルキャラクターとキッチンカーも登場

「食」を通じて幸せを感じてもらいたい。当社の掲げる「しあわせ作戦」のひとつ、「食」とテーマパークを融合させた「食のテーマパーク構想」は、商品、空間、企画など、「食」にまつわることを全てに楽しませる演出が大切であるという考えが基本になっています。

そこで、今回の出前授業では、当社のオリジナルキャラクターでにんにく帽子がトレードマークの「リッキー」と、たまねぎ帽子がトレードマークの「ルイ」の等身大の着ぐるみも授業に参加し、授業を楽しく盛り上げます。

実食では、「食」の楽しさを伝えるためにつくった、当社のコンセプトと同じ「食べる“わくわく”を世界中に」と名付けたオリジナルキッチンカーも登場します。同キッチンカーは、豊橋を拠点に『豊橋チキンカレー』の実食販売をしています。

今回、普段接する機会が少ない、親しみやすいオリジナルキャラクターやキッチンカーが登場することで、子どもたちへ「食」の“わくわく”をより伝えられたらと考えています。

■今の子どもたちの食育事情や課題等について 老津小学校コメント

現代はまさに飽食の時代で、スーパーやコンビニにはいつでも様々な食品が並んでいる一方で、「食品ロス」など新たな問題もおきています。そんな時代に生まれた子どもたちにとって食べ物はそこにいつもあるもので、提供に携わる人やその思い、食の安全性などについて深く考えることなく過ぎてしまいがちです。家庭における食生活の形も様々で、食物アレルギーを抱える子どもも多い昨今、学校では昔のように給食を完食させるような指導ではなく、個に応じた多角的な指導が必要とされています。

そこで、子どもたちに、目の前の食品の見えない価値に関心を持ってもらいたい、健康はもちろん安全性も考え、豊かな心持ちで食生活を送れるようになってほしいと考えました。

このたび、子どもたちに身近な老津校区にある三共食品さんから、地域食材の良さや地産地消の大切さ、農家の方々への感謝の気持ち、お客さんを思う食品づくりなどについてお話を聞かせていただけることになりました。食を通して子どもたちの視野が広がり、持続可能な社会の構築のためにできることを考えていく機会になればと思います。

三共食品は、お客様・取引先・株主・地域および従業員の発展と幸福の実現のため、コンプライアンス経営を推進することを宣言しています。そのひとつとして、「地域社会との共存」の歴史・文化・習慣を尊重した事業展開と地域活動への自主的な参加を心掛け、社会貢献に努めています。

未来を担う子どもたちの将来を考え、豊かな地球の恵みを将来にわたって享受し、引き継ぎたいという思いからこれからも地域や地球へ貢献できるよう努めてまいります。

【開催概要】

活動名：三共食品出前授業

会場：老津小学校 〒441-3301 愛知県豊橋市老津町宮脇 15-4

日時：12月6日（月）

時間：11時45分～12時30分（4限目）

12時35分～13時00（『豊橋チキンカレー』給食）

活動内容：食育推進活動として、老津小学校の小学生 5年生、6年生約 70名を対象に、子どもたちへ「地産地消」、

「SDGs」に関する出前授業を行います。

- 授業内容：1.『豊橋チキンカレー』説明
2.地産地消、SDGs について
3.地産地消クイズ
4.『豊橋チキンカレー』実食

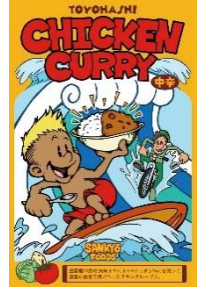
★当日、ご取材が可能です。ご取材いただけます場合は、下記担当者へ事前にご連絡いただけますようお願いいたします。

三共食品株式会社 担当：川瀬（080-2640-9254）、菊地（携帯番号 090-1233-2713）

問い合わせ先の電話番号：0532-23-2362／メールアドレス：m.kawase@sankyofoods.co.jp

【当社オリジナル『豊橋チキンカレー』について】

愛知県豊橋産の食材（鶏肉、トマト、キャベツ、うずらの卵）を使って作ったチキンカレーです。豊橋市は自然に囲まれ、美味しい食材がたくさん採れます。また、一年中サーフィンやサイクリングが楽しめる素敵な街です。「この素敵な街・豊橋の魅力を世の中に発信することができないのか？」という思いから、『豊橋チキンカレー』は誕生しました。商品 URL：<https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000046/>



【三共食品について】

食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。

年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309（9:00～17:00（土日祝除く））

【三共食品株式会社 概要】

法人名：三共食品株式会社
代表：代表取締役 中村 俊之
所在地：愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話：0532-23-2361
設立：1975 年 12 月 3 日
事業内容：乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売
ホームページ：<https://sankyofoods.co.jp>



三共食品 オリジナルキャラクター「リッキー」と「ルイ」

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp