



2025年2月7日

雪印メグミルク×茨城県×カスミ 協働企画 野菜ソムリエプロ緒方湊さんと楽しく学ぶ 親子料理教室を開催 日本人の野菜とカルシウムの摂取不足を解消

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：佐藤 雅俊）は、茨城県および株式会社カスミ（本社：茨城県つくば市、代表取締役社長：塚田 英明、以下カスミ）、と協働して、成長期のお子さまとその保護者の方を対象に「野菜ソムリエプロ緒方湊さんと楽しく学ぶ 親子料理教室」を2025年1月19日（日）に開催いたしました。

2020年3月より、雪印メグミルクと茨城県およびカスミは、それぞれの強みを生かし、茨城県産野菜と牛乳・乳製品の消費拡大に繋がる事業を通じて、健康日本 21^{*}において日本人に不足していると言われている野菜とカルシウムの摂取促進、ひいては健康寿命の延伸に取り組んでいます。

出典：「健康日本21」 https://www.mhlw.go.jp/www1/topics/kenko21_11/blf.html

【雪印メグミルク・茨城県・カスミの取り組み内容】

雪印メグミルク：カルシウムと野菜を日常の食生活で摂ることができるレシピを開発
茨城県：レシピをメニュー化して県庁の食堂で提供
カスミ：レシピを家庭向けメニューとして店頭から発信

今回の親子料理教室は、上記取り組みの一環として「いばらき大使」である野菜ソムリエプロの緒方湊さんをお迎えし、抽選で選ばれた6組12名様を対象に開催。茨城県産を中心とした野菜とカルシウムを含む乳製品を使用して、親子で楽しく料理をする「体験」から、自発的に食生活の改善を促す機会としました。

【親子料理教室の開催内容】

- (1) 茨城県産野菜に関するクイズを通して豆知識を紹介
- (2) 緒方湊さんと当社栄養士が、野菜や乳製品の選び方などの知識と調理方法を紹介
- (3) 緒方湊さんと作った料理を試食しながら、野菜や乳製品に関する疑問にお答えし、日常の食生活で無理なく摂取できるようアドバイス



緒方湊さんによるクイズの様子



当社栄養士による料理の説明に耳を傾ける参加者

同イベントでは、緒方湊さんおよび当社栄養士との対話形式にて食生活改善のヒントを提供し、参加された皆さまからは、「野菜のことがクイズ形式で学べて、茨城のこともよく理解できました。」「おいしくてこれまで食べられなかったものが食べられました。」「楽しかったです。また参加したいです。』とお声をいただきました。

また、親子料理教室で使用したレシピ「たっぷり野菜とチーズのスープ」は、カスミの店頭にて来店したお客さまにも広く紹介しました。

雪印メグミルクは、引き続き、茨城県およびカスミと、地産地消を通した「豊かな食生活のご提案」と「健康寿命延伸に貢献する取組み」を推進するとともに、「食の大切さと尊さ」そして「牛乳、乳製品の価値」を伝えながら、心豊かで健やかな食文化へ貢献してまいります。

【イベント概要】

日 時 2025年1月19日（日）11:00～13:30

会 場 カスミ B L A N D E 研究学園店 2階 キッキングスタジオ

参加者 親子2名(小学生とその保護者) × 6組
※2024年11月にカスミ全店で実施したキャンペーンにご応募いただいた方の中から抽選で6組12名が参加。

内 容 ① 緒方湊さんの「茨城県産野菜のクイズ」
② 緒方湊さんと雪印メグミルクの栄養士による「野菜と乳製品を使った親子料理教室」
③ 緒方湊さんとの「試食およびフリートーク」

調理メニュー ① クリームチーズと紅ほっぺジャムのラップサンド
② たっぷり野菜とチーズのスープ
③ グラスパフェ



〈調理メニューのイメージ〉
右下から時計回りに、「紅ほっぺジャムのラップサンド」
「たっぷり野菜とチーズのスープ」「6Pチーズ」
「グラスパフェ」「ナチュレ 恵 megumi」
「雪印北海道100 クリームチーズ」

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社
広報IR部 広報グループ
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150
E-mail msb-pr@meg-snow.com