

2019年9月20日
マルコメ株式会社

八芳園の訪都旅行者向けメニューに マルコメの大豆ミートや糀甘酒が、初めて採用されました。



本日9月20日(金)より、日本文化体験プラン「令和円融喫茶喫飯」の中で和洋2種類の精進料理、ベジタリアンメニューを園内のレストランで提供開始

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、株式会社八芳園(本社:東京都港区、代表取締役社長:長谷晴義)との初コラボレーションで、同社が本日9月20日(金)よりリリースする国内外からの訪都旅行者向け日本文化体験プラン「令和円融喫茶喫飯」に組み込まれる和洋2種類の精進料理、ベジタリアンメニューの開発に協力。大豆のお肉や糀甘酒をはじめ、味噌や塩糀など当社商品が使用されます。同コース料理は、八芳園内の「スラッシュカフェ」「ENJYU SHIZENKAN RESTAURANT」で提供されます。

八芳園×マルコメの初コラボレーションで、日本の味を世界へ

「OMOTENASHIを世界へ」を掲げ、昨今の食の多様化や増加する食の安全・バリアフリーへの意識変化に伴い、食育やメニュー開発・フードデザインなど様々な取り組みを行っている八芳園。同社では今秋以降、日本で国際的なスポーツ大会が相次いで開催されることから、国内外から東京へ訪れる旅行者向けに新メニューを検討していました。一方、当社は「日本のあたたかさ、未来へ。」をコーポレートメッセージに、食のおいしさや健康はもとより、毎日のよろこびを、生きる力の源を世界中のあらゆる人々へ届けていくことを使命としています。味噌や糀甘酒をはじめとする発酵食品や、味噌の主原料となる大豆に対する知見を活かした大豆のお肉などの試み。これらの、おいしい食を通して健康を推進するという両社の想いや使命が合致して協業によるメニュー開発が実現しました。

これからの新たな“精進料理”の食材としてマルコメの商品が採用されました

今回、八芳園がリリースした新プラン「令和円融喫茶喫飯(れいわえんゆうきつきさきっぱん)」は、「淹れよう日本茶プロジェクト」が公式監修する日本茶体験「円融茶禅」と、着物で敷地内の回遊式庭園を散策した後の食事として精進料理やベジタリアンメニューを味わう日本文化体験をパッケージにしています。大豆のお肉や糀甘酒といった当社商品は、和洋2種類のコースメニューの多くに取り入れられ、八芳園内のレストラン「ENJYU SHIZENKAN RESTAURANT」と「スラッシュカフェ」で食することができます。栄養バランスや食の多様化に配慮したコース料理はヴィーガンやベジタリアンの方のもとより、精進料理が初めてという方も楽しめるメニュー構成です。日本に古くから受け継がれる精進料理が今まで以上に身近な存在になれば、そんな願いが込められています。

※詳細は、八芳園公式サイト(<https://www.happo-en.com/>)をご参照ください。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)