

2020年8月18日
マルコメ株式会社

ミートフリーマンデー連動企画 「ベジランチ×マルコメ」を7月31日(金)に実施しました。

内閣府職員食堂で 当社のお肉、糀甘酒、塩糀、味噌を使った オリジナルのベジメニューを提供。

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、内閣府職員食堂で当社商品を使ったベジメニューを提供する「ベジランチ×マルコメ」を7月31日(金)に実施しました。

内閣府職員食堂とベジメニューで初コラボ

当社は味噌の主原料となる大豆に対する知見を活かして2015年に「ダイズラボ」ブランドから「大豆のお肉」シリーズを発売しました。「大豆のお肉」はヴィーガンやベジタリアンの方の食材としてだけではなく、カロリーや脂質が低いという健康面のメリットが、お肉好きの方からも注目されています。また、信州味噌に欠かせない米糀からつくる糀甘酒は砂糖代わりの発酵甘味料として料理やスイーツに使える点が白砂糖を避ける方からも注目されています。「ベジタリアン・ヴィーガン食の普及」を推進する内閣府職員食堂では、“週に一度だけ菜食を実践する”という趣旨で、2017年3月から毎週金曜日に「ベジメニュー」の提供が開始されています。現在では、週2回、一日60食の動物性食品を使用しないベジメニューが提供されています。そのような中、当社が賛助企業として参画する団体、ミートフリーマンデーオールジャパンからの呼びかけで、同食堂で当社商品を使ったベジメニューを提供する1日限定の催し「ベジランチ×マルコメ」を7月31日(金)に実施しました。当日は、食堂を運営する株式会社ニッコトラストより、「大豆のお肉のスタミナ丼」「ブロッコリーの塩糀オイル蒸し」「糀甘酒のブラマンジェ」「みそ汁」の計4品が提供されました。

～ 株式会社ニッコトラスト 阿部圭介氏より～

「普段(ベジメニューを)食べないような男性の方からもご注文いただいたことが印象に残っています。すべて残さずに召し上がっていただき、とてもおいしかったという感想もいただきました。厨房で調理する側としても、ベジメニューに使用した大豆のお肉や生塩糀、糀甘酒は使い勝手がよく、今後も色々な料理に使いそうだと思います。弊社は最近、会社全体でヴィーガン料理を提供し、食事の面から環境問題に取り組んでいます。ヴィーガン料理をオンメニューすることで、弊社に食堂の運営を委託されている企業・団体様も環境問題に取り組んだことになり、WIN-WINになれます。小さなことかもしれませんが、一人ひとりが少しずつ環境に配慮すれば、大きな力になると思っています。今回もコラボ企業のマルコメさんを含め、皆がWINIになれ、とても良いイベントが開催できました。」

ミートフリーマンデーオールジャパン (<https://www.meatfreemondajapan.com/>)
株式会社ニッコトラスト (<http://www.nikkokustrust.com/>)



<当日のベジメニュー>

写真右: 左から時計回りに「大豆のお肉のスタミナ丼」「糀甘酒のブラマンジェ」「みそ汁」「ブロッコリーの塩糀オイル蒸し」)

※当日ご注文された方に「プラス糀 糀甘酒」を進呈。

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)