

2023年6月6日

～Z世代と収穫した“タケノコ”をおいしく楽しむ～
**味の素(株)の「MIRAINOMOTO®」プロジェクト、
伊勢丹新宿店とコラボイベント実施**

2023年6月7日(水)～11日(日)、期間限定で開催

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、Z世代とともに取り組む「MIRAINOMOTO®」プロジェクトと株式会社三越伊勢丹の伊勢丹新宿店とのコラボイベントを、6月7日(水)～6月11日(日)の5日間、期間限定で実施します。

2022年より当社が展開している「MIRAINOMOTO®」は、当社のZ世代事業創造グループが立ち上げたプロジェクトで、高齢化や後継者不足によって収穫することができない未収穫農作物をZ世代の学生と共に収穫し、加工・販売までつなぐことで、産官学民連携でサーキュラーエコノミーを構築・生活者に価値を届けるプロジェクトです。収穫や加工を通じて農業や地域の実態に触れ、楽しみながらSDGs(持続可能な開発目標)に貢献できる活動に取り組み、フードロスの削減や食を中心とした豊かな時間の創出に貢献することを目指しています。

活動を開始した2022年には、大分県中津市の放置竹林による竹害が深刻化しているという問題を受け、立命館アジア太平洋大学の12人の学生にご参加いただき、未収穫農作物であるタケノコを収穫・加工(水煮)し、県内のスーパーで販売しました。2年目となる今年は、立命館アジア太平洋大学、九州大学、別府大学、大分大学の4大学の学生20人とともに活動に取り組んでおり、この度株式会社三越伊勢丹の協力を得てコラボイベントを開催し、地元大分県だけではなく、東京の伊勢丹新宿店でもこのタケノコの水煮を販売することとなりました。

イベントでは、伊勢丹新宿店本館地下1階のフレッシュマーケット/青果でのタケノコの水煮の特別販売と試食提供、また同フロアのキッチンステージにて同じくタケノコの水煮を使った特別メニューを展開する他、本館7階のレストランフロアでは、本取り組みにご賛同いただいたレストラン(全3店舗)でもタケノコの特別メニューが提供されます。「MIRAINOMOTO®」プロジェクトに参加した学生が収穫・加工した旬のタケノコを、ご家庭や伊勢丹新宿店のレストランで召し上っていただくことで、食を楽しみながら、地域の課題やフードロスについても知っていただけるイベントです。

「MIRAINOMOTO®」プロジェクトでは、今後もZ世代をはじめとする若い世代とともに、人と人の絆をもとに社会のWell-beingに貢献する様々な活動に取り組んでいきます。



コラボイベントで販売されるタケノコの水煮

伊勢丹新宿店本館7階 レストランフロア
「グリーンイタリアントルチャ」特別メニュー

【イベント概要】

1. 名称：味の素(株)「MIRAINOMOTO®」×伊勢丹新宿店 コラボイベント
2. 期間：2023年6月7日(水)～6月11日(日)
3. 場所・時間：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店
本館地下1階 フレッシュマーケット/青果 10:00～20:00
キッチンステージ 10:30～20:00(ラストオーダー19:00)
本館7階 レストランフロア 11:00～22:00
4. 内容：本館地下1階 フレッシュマーケット/青果

特別販売スペースでのタケノコの水煮の販売と試食提供

本館地下1階 キッチンステージ

タケノコの水煮を活用した期間限定コース料理の提供

広島県廿日市市のモダンベトナム料理のお店「CHILAN」のドグエン チランシェフが手がけるコース料理の中の前菜の一つとしてタケノコの水煮を活用。

本館7階 レストランフロア

タケノコの水煮を活用した特別メニューの提供

①グリーンイタリアントルチャ

桜海老と竹の子・三陸わかめのアーリオオーリオ 甘夏の香り(税込価格 2,420円)

蜜柑胡椒をアクセントにしたオイルソースに、香ばしくローストした竹の子、肉厚で弾力の良い三陸わかめ、風味豊かな桜海老を使用した和風ベースのオイルパスタ。仕上げに甘夏のピールをトッピングし爽やかに。



②AGIO

筍の炭火焼き 5種のチーズソースとご一緒に(税込価格 2,750円)

半分に筍の水煮を割り、香り高い炭火焼きに。ゴルゴンゾーラ、タレツジオ、ピラミッド、モッツアレラ、グラナパダーノの5種のチーズのソースを添えます。



③銀座アスター

タケノコと白身魚の揚げ物 スパイシーソルト炒め(税込価格 2,420円)

タケノコと白身魚を香り良く揚げ、香辛料やココナッツを使用したオリジナルのスパイシーソルトで炒めあげた一品。サクサクとした食感をお楽しみいただけます。



5. コラボイベント実施に当たっての関係者のコメント：

大分県中津市 奥塚 正典市長

今回販売するタケノコの水煮は、中津市の山国町で未収穫のまま放置されていたタケノコを、味の素株式会社や大学生をはじめ産官学民の力を結集して収穫・加工した商品です。プロジェクトに関わるすべての方の笑顔と思いから生まれた水煮を、ぜひご賞味ください。

「MIRAINOMOTO®」メンバー 若林 快卓さん(立命館アジア太平洋大学2年)

産学官が連携して「未収穫農作物という社会問題」の解決を目指すプロジェクトに共感して参画させていただきました。この活動では実際に現場に足を運び、タケノコを収穫するという一方で、ただ頭で考えるだけでなく課題解決に貢献できていると実感することができました。また、学校生活では知ることのできない貴重な経験となりました。



大分県での収穫、加工、販売の様子(2023年4月)

なお、2023年の大分県中津市でのタケノコの収穫の様子を、10代・20代からの厚い支持を得ている動画メディア「RICE MEDIA」のYouTubeチャンネルにて公開しています。

「MIRAINOMOTO®」プロジェクト×「RICE MEDIA」ショート動画：

<https://youtube.com/shorts/XGMbSdBZPK4?feature=share>

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：Pr_media