

企業・大学食堂へのとうきょう元気農場産農産物サンプル供給 実施報告書

1 供給先の概要

企業・大学名	株式会社資生堂
所在地	東京都港区東新橋1丁目6番2号 汐留タワービル12階
従業員数 学生・教職員数	4,283人（2023年3月末現在）
業種	化学、化粧品メーカー

2 実施内容

提供日	第1回（夏作）：7月18日（火）～7月21日（金） 第2回（秋作）：12月13日（水）～12月20日（水）
提供場所	株式会社資生堂 汐留オフィス内食堂 （運営：株式会社LEOC）
メニュー内容	<p><u>第1回（夏作）</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・アマトリチャーナ（じゃがいも・たまねぎ使用） ・じゃがいものエクラゼのせ チーズ焼きハンバーグ（じゃがいも使用） ・ポターージュヌードル（じゃがいも・たまねぎ使用） ・じゃがいものポッシェと鮭の白ワイン蒸し たまねぎのラヴィゴットソース（じゃがいも・たまねぎ使用） <p><u>第2回（秋作）</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・チキンソテー さつまいものピューレ添え（さつまいも使用） ・大根ステーキと豚ヒレのソテー（大根使用） ・さつまいもごはん（さつまいも使用） ・大根と豚肉のポトフ（大根使用） ・さつまいもとチキンのピザ（さつまいも使用）
提供数	<p><u>第1回（夏作）</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・アマトリチャーナ（じゃがいも・たまねぎ使用） ➡ 58食 ・じゃがいものエクラゼのせ チーズ焼きハンバーグ（じゃがいも使用） ➡ 119食 ・ポターージュヌードル（じゃがいも・たまねぎ使用） ➡ 43食 ・じゃがいものポッシェと鮭の白ワイン蒸し たまねぎのラヴィゴットソース（じゃがいも・たまねぎ使用） ➡ 71食

第2回（秋作）

- ・チキンソテー さつまいものピューレ添え（さつまいも使用） ➡ 74 食
- ・大根ステーキと豚ヒレのソテー（大根使用） ➡ 118 食（2日間合計）
- ・さつまいもごはん（さつまいも使用） ➡ 6kg※デリ利用者数 175 名（2日間合計）
- ・大根と豚肉のポトフ（大根使用） ➡ 73 食
- ・さつまいもとチキンのピザ（さつまいも使用） ➡ 5 食

取
組
内
容

●とうきょう元気農場産農産物を使用したメニューを提供しました。

第1回（夏作）



第2回（秋作）



●週間メニュー表にてとうきょう農場産農産物を使用したメニューであることをアピールしました。

7/18 Tue							7/19 Wed							7/20 Thu							7/21 Fri						
メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分
東京産じゃがいもとたまねぎのアマトリチャーナ	¥570	499	18.2	9.4	81.0	1.3	しらすと茄子のピザ	¥700	558	29.2	18.0	69.6	4.0	海老のジェノベーゼスパゲティ	¥630	515	19.8	11.7	77.8	1.0							
小麦・卵・乳							小麦・卵・乳・えび・かに							小麦・卵・乳・えび													
							東京産じゃがいものエクラゼのせチーズ焼きハンバーグ	¥650	827	27.2	28.4	112.2	3.3								東京産じゃがいものポッシュと鮭の白ワイン蒸し 東京産たまねぎのラヴィオットソース	¥630	583	26.3	10.9	89.0	1.3
							小麦・卵・乳							小麦・卵・乳						小麦・卵・乳							
白身魚のソテー イタリアン仕立て														ビタミンたっぷり野菜と牛しゃぶ							ビタミンたっぷり野菜と牛しゃぶ						
ギルトフリーデザート														ギルトフリーデザート							ギルトフリーデザート						
健康米・汁物	¥650	538	32.9	5.6	86.6	1.5							健康米・汁物	¥650	614	24.4	16.5	92.8	2.4		健康米・汁物	¥650	614	24.4	16.5	92.8	2.4
小麦・乳													小麦・卵・乳							小麦・卵・乳							
							鶏ごぼうそば・うどん	¥520	415	18.5	3.0	75.2	7.9								ピリ辛肉野菜そば・うどん	¥550	485	22.5	11.7	69.6	6.3
							そば	¥520	462	16.6	3.0	87.5	8.0								そば	¥550	532	20.6	11.7	81.9	6.3
							小麦・卵・乳・そば													小麦・卵・そば							
							かけそば・うどん ¥280													かけそば・うどん ¥280							
							天ぷらトッピング 各種													天ぷらトッピング 各種							
							そば	347	15.4	2.0	64.3	6.7								そば	347	15.4	2.0	64.3	6.7		
							うどん	389	13.3	2.0	75.3	6.8								うどん	389	13.3	2.0	75.3	6.8		
味噌バターコーンラーメン	¥560	501	15.6	14.2	74.9	7.2								東京産じゃがいもとたまねぎのポタージュヌードル	¥600	547	27.3	9.4	85.9	4.6							
小麦・卵・乳														小麦・卵・乳													

12/11 Mon							12/12 Tue							12/13 Wed							12/14 Thu							12/15 Fri						
メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分
							シーフードクリームスパゲティ	¥620	556	23.1	12.0	84.1	1.9	エビとブロッコリーのピザ	¥700	529	33.1	13.4	69.1	3.0	茄子とベーコンのトマスバゲティ	¥600	527	19.3	7.5	91.2	2.8							
							小麦・乳・えび							小麦・卵・乳・えび							小麦・卵・乳													
油淋鶏 (ごはん・汁物付)	¥600	750	34.6	22.2	96.3	3.6							チキンソテー 東京産さつまいものピューレ添え (ごはん・汁物付)	¥650	712	27.8	20.6	97.5	1.0			アジフライ&イワシフライ (ごはん・汁物付)	¥620	752	25.1	20.7	111.8	4.0						
小麦													小麦・乳							小麦														
鮭の紅茶パン粉焼き							鮭の紅茶パン粉焼き													東京産大根ステーキと豚ヒレ肉のソテー						東京産大根ステーキと豚ヒレ肉のソテー								
ギルトフリーデザート							ギルトフリーデザート													ギルトフリーデザート						ギルトフリーデザート								
健康米・汁物	¥650	687	32.0	23.0	86.6	2.4	健康米・汁物	¥650	687	32.0	23.0	86.6	2.4						健康米・汁物	¥650	623	39.1	10.3	87.7	3.0	健康米・汁物	¥650	623	39.1	10.3	87.7	3.0		
小麦・卵・乳							小麦・卵・乳							小麦・乳						小麦・乳						小麦・乳								

12/18 Mon							12/19 Tue							12/20 Wed							12/21 Thu							12/22 Fri						
メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	メニュー	価格	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分
							海老の塩麹トマスバゲティ	¥630	509	22.5	6.8	85.2	2.1	東京産さつまいもとチキンのピザ	¥700	685	29.3	18.8	98.3	3.0	サーモンクリームスパゲティ	¥640	567	23.3	13.0	85.2	1.8							
							小麦・乳・えび							小麦・卵・乳							小麦・乳													
マグロカツ (ごはん・汁物付)	¥620	661	21.0	15.1	106.6	3.5							東京産大根と豚肉のポトフ (ごはん付)	¥630	665	25.7	20.5	89.8	0.2			デミ味煮込みハンバーグ (ごはん・汁物付)	¥630	744	24.5	18.6	117.2	3.7						
小麦・卵													小麦							小麦・卵・乳						小麦・卵・乳								

● サンプル台、デリコーナーにとうきょう農場産農産物についてのPOPを掲示しました。



- とうきょう農産物を使用したメニューをご利用された方の一部にアンケートをとりました。
- とうきょう農産物を使用したメニューの提供について食堂の公式LINEにて周知しました。

そして、東京直産農産物フェアは本日までです🍎🍅
アンケートのご協力をお願いします🙏

EAST
東京直産大根と豚肉のポトフ「ひよん付」(630円)
肉味噌がなまめとジューシーな豚肉を頂くし、食料本来の嬉しい旨みが増えます🌱
ひよん付と大根のポトフ (700円)
ひよん付と大根のポトフ (550円)

WEST
ビーフカレー (350円)
大人気のビーフカレー(牛丼メニュー600円)にサラダ、千層餅をやし、蒸し鶏とポテトのおさびマヨサラダ、イクラの漬物お返し、マカロニサラダ、チーズと大根の焼塩田、大根と牛肉の中華おめ、自家のクラム液、ジャパンハラゲ)

東京直産農産物フェア

【お祝いメニュー】
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)

お客様アンケートにご協力ください。

「とうきょう元気農場産食材を使用したメニューの提供について」



<https://www.kojin.jp/kyouka>


03-3588-1111 (受付時間: 10:00~18:00)

EAST
東京直産じゃがいものエクラゼのせーチーズ焼きハンバーグ (ごはん・汁物付) (650円)
じゃがいものエクラゼとはフランス料理で、細くつぶしてじゃがいもの食感を楽しむ調理方法のことです🍷！チーズものつたパリューム煎茶のハンバーグです🍵
ひらすと茄子のどげ (700円)
鶏のぼろそば・うどん (520円)

WEST
ビーフカレー (350円)
グラムデリ (サラダ、ほうれん草の漬物お返し、蒸し鶏とポテトのおさびマヨサラダ、うの花と桜えびの和え物、もやしナムル、タンダーリーチキン、水浸肉、マヨたまコロッケ、里芋のそぼろあん)

今更 ZEBRA で開催しております、SDG's の取り組み、お料理の食材を使用したメニュー
本日は『東京直産じゃがいものエクラゼのせーチーズ焼きハンバーグ』です🍷
今回質問いただいております東京直産農産物産物さんからのアンケートにぜひご協力ください🙏
宜しくお願いします🙏
<https://restaurant.kojin.jp/kyouka>

【とうきょう元気農場産食材】
「とうきょう元気農場産食材を使用したメニューの提供について」



本日から「とうきょう元気農場産食材」を使用したメニューを提供します🍷🍵

EAST
☆日身菜のソテー イタリアン生立て (ギルトフリーデザート、健康米、汁物付) (650円)
☆東京直産じゃがいもたまねぎのアマトリーチャーナ (570円)
アマトリーチャーナはバスタースやバスタソースの名称で、イタリアの「アマトリーチェ」という町の名称が由来となっています。
トマトをベースに、パンチェッタ、玉ねぎ、チーズを加えて煮つけて作られます。
ミートソースよりさっぱりしていますが、パンチェッタの香りとトマトの酸味が感じられてコクの感じる味わいが魅力です。

WEST
☆豚骨バターコーンラーメン (580円)
☆チキンカレー (350円)
☆グラムデリ (サラダ、ほうれん草の漬物お返し、蒸し鶏とポテトのおさびマヨサラダ、うの花と桜えびの和え物、もやしナムル、タンダーリーチキン、水浸肉、マヨたまコロッケ、里芋のそぼろあん)

東京直産農産物フェア
「とうきょう元気農場産食材を使用したメニューの提供について」
03-3588-1111

【お祝いメニュー】
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)

【お祝いメニュー】
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)

【お祝いメニュー】
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)

【お祝いメニュー】
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)
お祝いメニュー (お祝いメニュー)

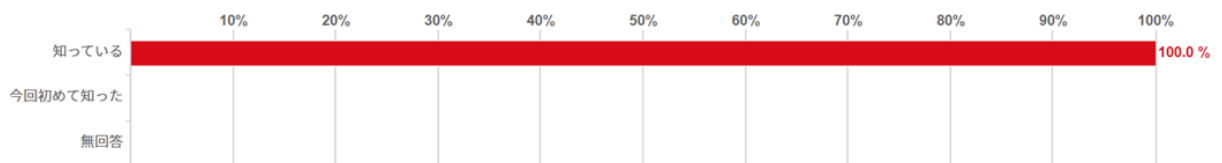
取
組
結
果

● アンケート結果

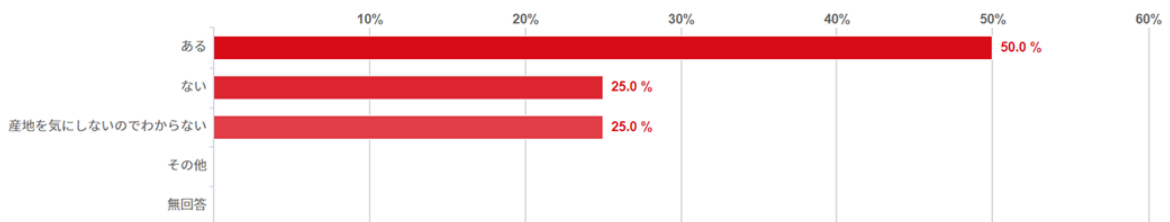
第1回（夏作）

東京都で野菜が生産されていることをすべての人が知っていたものの、東京産の食材を購入したことがあるかという問いに対しては「購入したことがない」、「産地を気にしないのでわからない」人が5割でした。ですが今回のイベント実施により「今後東京産の食材を購入してみたい」と思った人は約8割いました。

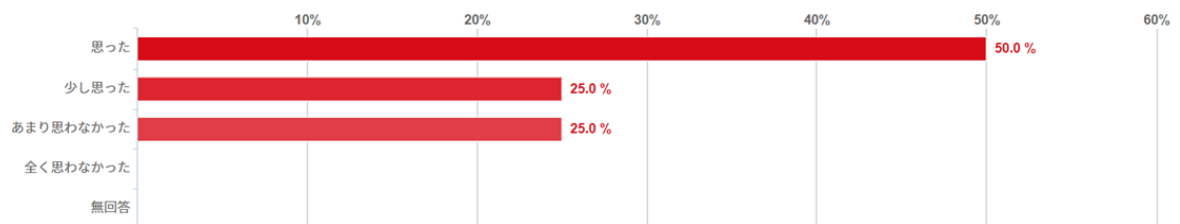
◆ 東京で野菜が生産されていることをご存知でしたか



◆ 東京産の食材を購入したことがありますか



◆ 今回東京産の野菜を食べて、今後、東京産の食材を購入したいと思いましたが

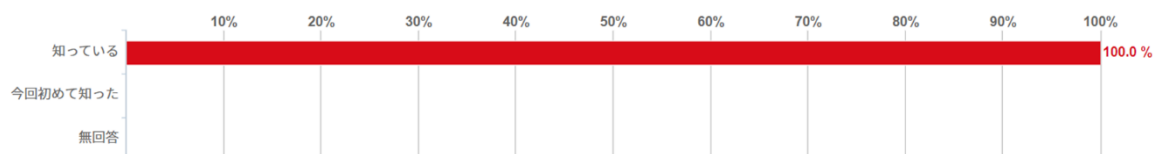


第2回（秋作）

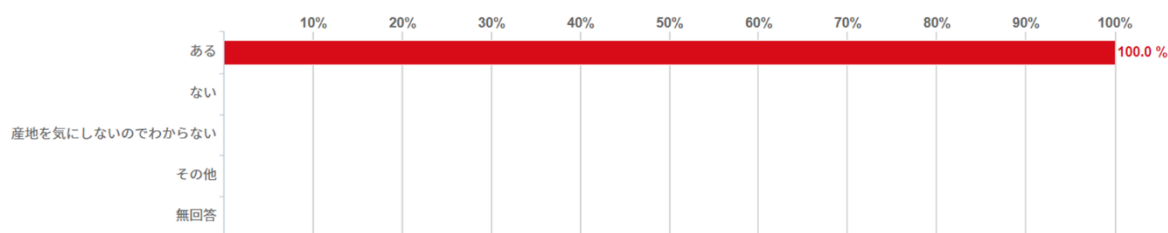
東京都で野菜が生産されていることを前回とは変わらず、すべての人が知っていました。また、東京都産の食材を購入したことがあるかという問いに対しては「ある」と回答した人が前回の50%から100%へ上昇しました。

「今後東京都産の食材を購入してみたい」と思った人は、前は約8割でしたが、今回は「思わなかった」の回答がなく、すべての人が「思った」と回答をしました。

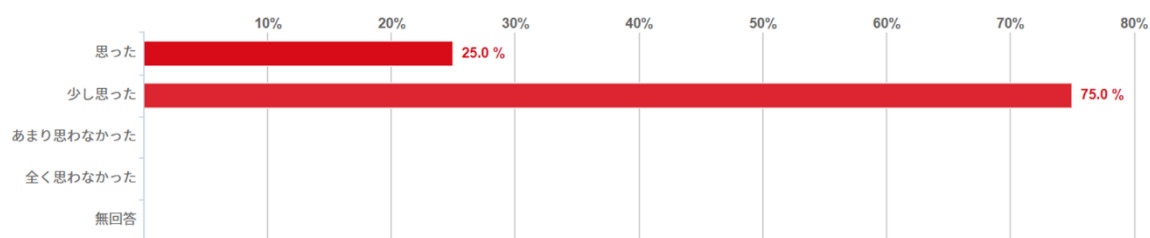
◆ 東京で野菜が生産されていることをご存知でしたか



◆ 東京都産の食材を購入したことがありますか



◆ 今回東京都産の野菜を食べて、今後、東京都産の食材を購入したいと思いましたが



●喫食者の声

第1回（夏作）

- ・新鮮でおいしかったです。
- ・マッシュされたじゃがいもがほくほくでおいしかったです。
- ・おいしくてすぐに完食してしまいました。
- ・今後も東京産の野菜に目を向けていろいろな野菜を食べてみたいです。
- ・地産地消の取り組みに大賛成です！
- ・じゃがいもとたまねぎをいろいろなメニューで楽しめました。

第2回（秋作）

- ・大根ステーキが気になって食べてみたらおいしかったです。
- ・さつまいもごはんのさつまいもに甘みがあっておいしかったです。
- ・さつまいもピザのさつまいもがほくほくでおいしかったです。ピザの具材として今までに食べたことなかったのですが、合います！
- ・産地は気にしたことがないですが、おいしかったです。
- ・ポトフがおいしくてあっという間に食べてしまいました。心が温まりました。

●提供側の感想

第1回（夏作）

- ・じゃがいもは傷みが少なく、身もしっかりしていて、香りがとてもよかったです。
- ・たまねぎもみずみずしくて、状態が良く、香りがしっかりしていて新鮮さを感じました。

第2回（秋作）

- ・大根は全体的にまっすぐ伸びていて長いものが多く、持った際にずっしりと重たく、いい状態のものばかりでした。
- ・さつまいもは鮮やかで、形もよく、新鮮なものが多く感じました。調理後も、ほくほくしていて、甘みもしっかりありました。

- ・今回のイベントで地産地消の活動に関心を持たれている方が多くいると感じました。東京でこんなに美味しい野菜が収穫されていることに驚いている方もいらっしゃいました。夏、秋ともにイベントは大好評に終わり、東京産の野菜を知っていただくいい機会になったと思います。