

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 MIXI
所在地	東京都渋谷区渋谷 2 丁目 24 番 12 号 渋谷スクランブルスクエア 36 階
従業員数 学生・教職員数	1,452 名 (2022 年 3 月末時点)
業種	スポーツ、ライフスタイル、デジタルエンターテインメント

2 実施内容

提供日	第 1 回 (夏作): 7 月 21 日 (木)、7 月 22 日 (金) 第 2 回 (秋作): 12 月 15 日 (木)、12 月 16 日 (金)
提供場所	株式会社ミクシ内食堂 (運営: 株式会社 LEOC)
メニュー内容	<u>第 1 回 (夏作)</u> <ul style="list-style-type: none">・ローストオニオン BBQ ソース、生姜ポン酢、怪味ソース (たまねぎ使用)・じゃがバター (じゃがいも使用)・ポテトオニオンスープ (じゃがいも・たまねぎ使用)・ミネストローネ (じゃがいも・たまねぎ使用) <u>第 2 回 (秋作)</u> <ul style="list-style-type: none">・ふろふき大根 みそだれ、そぼろあん (大根使用)・焼き芋 (さつまいも使用)・ポトフ (さつまいも使用)・豚汁 (大根・さつまいも使用)
提供数	<u>第 1 回 (夏作)</u> <ul style="list-style-type: none">・ローストオニオン BBQ ソース、生姜ポン酢、怪味ソース (たまねぎ使用) ⇒15 kg 使用 ※ビュッフェ利用数 321 名・じゃがバター (じゃがいも使用) ⇒13 kg 使用 ※ビュッフェ利用数 336 名・ポテトオニオンスープ (じゃがいも・たまねぎ使用) ⇒65 食・ミネストローネ (じゃがいも・たまねぎ使用) ⇒59 食

第2回（秋作）

- ・ふろふき大根 みそだれ、そぼろあん（大根使用）
➡15 kg使用 ※ビュッフェ利用数 356 名
- ・焼き芋（さつまいも使用）
➡11.5 kg使用 ※ビュッフェ利用数 317 名
- ・ポトフ（さつまいも使用）
➡83 食
- ・豚汁（大根・さつまいも使用）
➡90 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ビュッフェとスープコーナーにて提供しました。

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。

WEEKLY MENU 栄養士がセレクトした500kcal Dietセレクトメニューになります

	7/18 日	7/19 火	7/20 水	7/21 木	7/22 金
L.Deli 海の日		グリルチキン ガーリックソース	ヤンニョムチキン	豚肉の生姜焼き	メンチカツ
		自身魚の竜田揚げ 生巻みぞれあん	さわらのカレー照り焼き	アジフライ	豆腐ハンバーグ 生巻味噌だれ
		豚肉の葱塩炒め	牛チゲ煮込み	東京産野菜を使った ローストオニオン・練のソース	東京産野菜を使った じゃがバター
		ハムカツ	肉団子	粉ふき衣の鶏竜田揚げ	塩唐揚げ
		しゅうまい	かぼちゃコロケ	たこ焼き	肉まん
		南インドカレーソース	タイ風グリーンカレー	野菜がはいった カレーソース	マサラ赤カレー
		焼うどん	塩焼きそば	カレーピラフ	鶏ごぼうご飯
		ツナサラダ包み揚げ	ふろふき大根	豆乳しんじょと野菜の煮物	厚焼餅
		青菜のわさび和え	ブロッコリーとかにかまの マリネ	おくら・なめこ・ わかめの生姜和え	小松菜の梅なめ其和え
			生野菜・ブロッコリー・ミニトマト・白米 等		
¥1.0/g					
CURRY ¥340		和風カレー	チキンカレー	キーマカレー	ポークカレー
NOODLES ¥300	おがけの 紅油鶏絲麵	ナポリタン	えび風味 白味噌ラーメン	ねぎ塩焼うどん・そば	
SOUP ¥200		鶏つくねの白湯スープ	ほうれん草のポタージュ	東京産野菜を使った ポテトオニオンスープ ¥100	東京産野菜を使った ミネストローネ ¥100

※当食堂は国産米を使用しております。
 ※仕入れの都合上メニューを変更する場合がございます。ご了承くださいませ。
 ※食品衛生上、お持ち帰りの場合は必ず館内で2時間以内にお召し上がりください。

WEEKLY MENU 栄養士がセレクトした500kcal Dietセレクトメニューになります

	12/12 月	12/13 火	12/14 水	12/15 木	12/16 金	
L.Deli		蒸し鶏の葱ポン酢	豚肉の胡麻照り焼き	ささみフリッター 甘辛ソース	メンチカツ	グリルチキン ガーリックソース
		アジフライ	さばの 粒マスタード焼き	豆腐ハンバーグ 生巻味噌だれ	めばるの照り焼き	自身魚の竜田揚げ 香味ソース
		豚肉と野菜の 金平炒め	牛肉と大根の 粒塩炒め	豚肉とまぐろの 照り焼き	東京産野菜を使った ふろふき大根	東京産野菜を使った 塩唐揚げ
		粉ふき衣の鶏竜田揚げ	スパイシー唐揚げ	ピザソースカツ	もち米肉団子	チキンナゲット
		揚げ餃子	春巻き	えびにまさんじゅう	チーズと大根の竜田揚げ	かに風味しゅうまい
		タイ風レッドカレー	バターチキンカレーソース	100時間かけたカレーソース	ベジタブル風マサラカレー	ベジタブルマサラカレー
		ソース焼きそば	チキンライス	焼うどん	たけのこご飯	高菜炒飯
		星芋のそばろあん	金平ごぼう	ツナサラダ包み揚げ	豆乳しんじょと野菜の煮物	厚焼餅
		白菜としらすの おがけ和え	ほうれん草のお浸し 梅子味噌	小松菜ときこの 常呂和え	チンゲン菜とハムの ナムル	いんげんとかにかまの クリームごま和え
			生野菜・ブロッコリー・ミニトマト・白米 等			
¥1.0/g						
CURRY ¥340	キーマカレー	チキンカレー	ポークカレー	ビーフカレー	和風カレー	
NOODLES ¥300	とんこつラーメン 生麺でご提供いたします	じゃがいもとベーコンの ジュレペペゼリスタ	黒七味噌ごぼう カレーうどん・そば	広島饅頭	塩ラーメン 味玉のせ	
SOUP ¥200	ほうれん草とベーコンの クリームスープ	ワインナー・ビレタスの トマトスープ	和だしとトマトの かきたま味噌汁	東京産野菜を使った ポトフ ★¥100	東京産野菜を使った 豚汁 ★¥100	

※当食堂は国産米を使用しております。
 ※仕入れの都合上メニューを変更する場合がございます。ご了承くださいませ。
 ※食品衛生上、お持ち帰りの場合は必ず館内で2時間以内にお召し上がりください。

●ビュッフェ提供レーンとスープ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。



八王子市とうきょう元気農場生産組合

東京産農産物フェア

東京産農産物を使ったメニューをご賞味ください。
これを機にご家庭でもぜひ取り入れてみてください！

新鮮！

生産地が近く、新鮮な状態で食卓まで届くので、食味の鮮やかさが味わえます。

安心！

生産者が安心して生産できる環境で、安心な食料が採れます。

安全！

環境に自然な方法で生産され、農薬の使用も最小限です。健康に配慮した生産をしています。

環境負荷が小さい！

生産地から近い距離のため、輸送の負担が軽減されています。

八王子市とうきょう元気農場生産組合

東京産農産物フェア

素材の味を活かしたメニューをご提供します

7月21日(木)

デリコーナー
ローストオニオン

スープコーナー
東京産野菜を使った
ポテトオニオンスープ 100円

7月22日(金)

デリコーナー
じゃがバター

スープコーナー
東京産野菜を使った
ミネストローネ 100円

※写真はイメージです。

八王子市とうきょう元気農場生産組合

東京産農産物フェア

素材の味を活かしたメニューをご提供します

12月15日(木)

デリコーナー
ふろふき大根

スープコーナー
東京産野菜を使った
ポトフ 100円

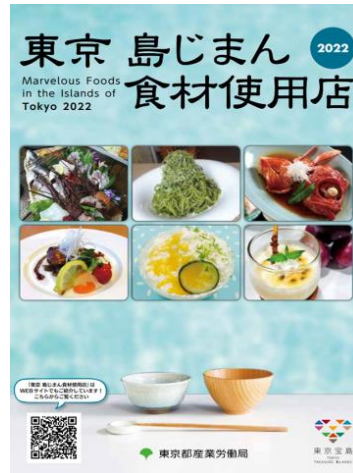
12月16日(金)

デリコーナー
焼き芋

スープコーナー
東京産野菜を使った
豚汁 100円

※写真はイメージです。

- ビュッフェ、スープコーナー利用者の一部にアンケートをとりました。
- 東京都提供のリーフレットが見られるよう、POPにQRコードを貼り付け、社内イントラにて周知しました。



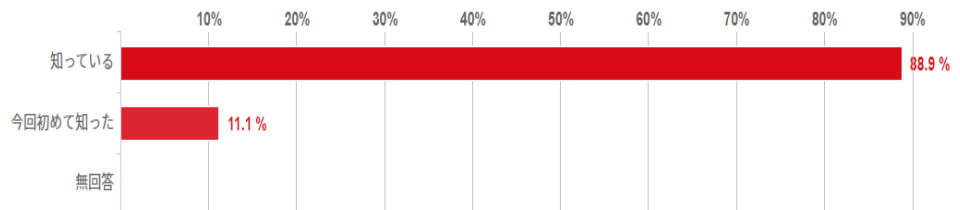
取 組 結 果

●アンケート結果

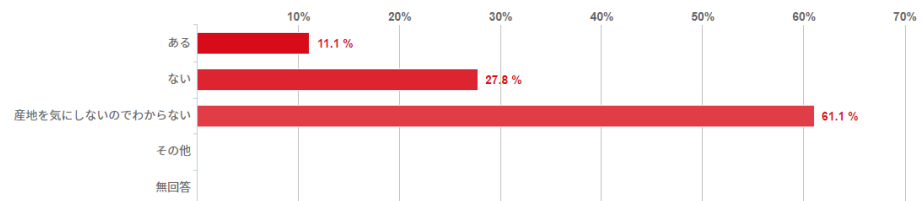
第1回（夏作）

東京都で野菜が生産されていることを知っていた人は約9割いたものの、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「産地を気にしないのでわからない」人が6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9割いました。

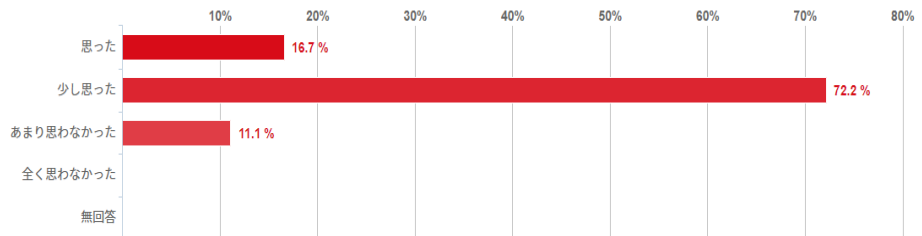
◆東京で野菜が生産されていることをご存知でしたか



◆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か

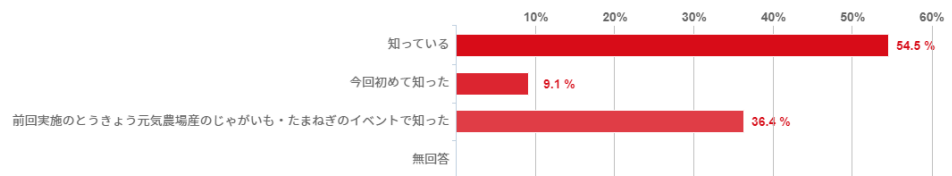


第2回（秋作）

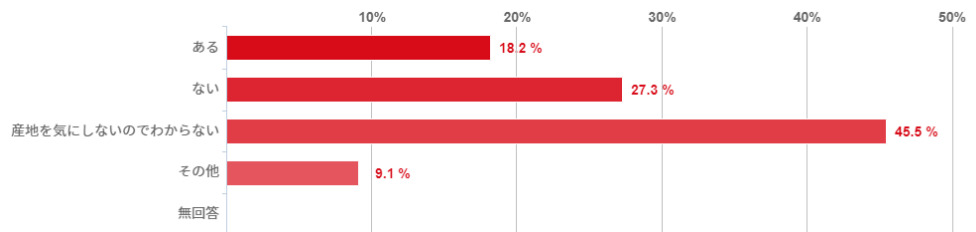
東京都で野菜が生産されていることをこのイベントを通して知ったという人が約3割いました。また、東京都産の食材を購入したことがあるかという問いに対しては「ある」と回答した人が前回の11%から18%へ上昇しました。

「今後東京産の食材を購入してみたい」と思った人は、今回は「思った」が63%「少し思った」が27%と逆転しました。

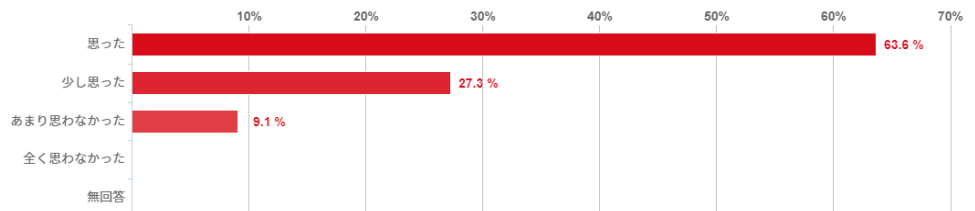
◆東京で野菜が生産されていることをご存知でしたか



◆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す



●喫食者の声

第1回（夏作）

- ・たまねぎが甘くておいしい
- ・味が濃く、とてもおいしかったです。素材の味だけで十分だと感じました。
- ・東京産野菜を意識したことはなかったが、とても美味しく素材の力を感じました。
- ・じゃがいもと玉ねぎを食べましたが、どちらもとてもホクホクしていて甘みもあり、おいしかったです。
- ・じゃがバターがやわらかくあまく、美味しかったです
- ・甘みが強くて美味しかったです。
- ・じゃがいもをいただきました。北海道などの有名な産地に負けない美味しさでした。
- ・じゃがバターほくほくでおいしかったので、またやってほしい

第2回（秋作）

- ・味が濃く、産地のことを抜きにして単純に美味しかったです
- ・基本的に産地は気にしないですが美味しかったです
- ・さつま芋が甘くてとても美味しかったです！
- ・甘くて美味しかったです

- ・ポトフ美味しかったです
- ・地方の大量生産と適度に使い分けがされると良いと思う
- ・スーパー等で見かけたら積極的に購入しようと感じました

●メニュー提供側の感想

第1回（夏作）

- ・じゃがいもは中の傷みが一切なく、みずみずしい、芽がない、皮ごと食べられるほど皮が薄いことから、新鮮だということを実感しました。
- ・たまねぎもじゃがいも同様、みずみずしい、火を入れたら甘みが強い、皮が剥きやすい、芯が柔らかいことから、新鮮だということを実感しました。
- ・今回、採れたての食材を使用できるとの事で、ビュッフェでは素材の味を感じられようにシンプルなお料理をご提供しましたが、実際にソースなしでも美味しく食べられたとの声もあったので、素材の味を感じてくださった方が多かったように見受けられます。
- ・採れたての野菜の美味しさにとても驚きました。

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。普段流通している青首大根とは比べ物にならないほど大きい個体が多かったのととても驚きました。
- ・さつまいもは皮が鮮やかな赤紫色で、表面に傷も少なくなめらかで、ふっくらした形をしているものばかりで、新鮮だということを実感しました。加熱後のさつまいもはホクホクだけどしっとりしており、甘みが強く、とても美味しかったです。
- ・今回も第1回のとくと同様に、ビュッフェでは素材の味を感じられようにシンプルなお料理をご提供しましたが、素材の味を感じてくださった方が多かったように見受けられます。

- ・今回のイベントを通して東京都で育った野菜を見つけたら購入してみようと感じてくださった方が多くいたことがわかり、地産地消の拡大に少しでも貢献できたことに、提供側としてとても嬉しい結果となりました。