

「CLUB REDスマイルデリバリー」@神戸 8月19日（水）開催 若手料理人が学童施設の子どもたちへ“食の大切さ”を直接伝える オンライン食育授業を実施し、お弁当を提供

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)（以下、RED U-35）実行委員会および、株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は若手料理人が学童施設の子どもたちにオンライン食育授業を実施し、お弁当を提供する活動「CLUB REDスマイルデリバリー」を8月19日（水）に兵庫県神戸市の学童施設で開催しました。

今回は日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35」で2018年RED EGG（グランプリ）に輝いた糸井章太氏がオンライン食育授業とお弁当の調理を担当。

7大アレルギーに配慮したこだわりの食材と、サポーター企業のネスレ日本株式会社の製品である「マギー アレルギー特定原材料等27品目不使用 無添加ブイヨン」を使った、糸井氏のオリジナルレシピのお弁当「夏色弁当」が提供されました。届けられたお弁当の蓋を開けた時は子どもたちからは歓声があがり、「嫌いな野菜が初めて食べられた」と喜んで食べる子どももいました。

昼食後のオンライン食育授業では、料理人ならではの視点を生かし、子どもたちに「“食べる”とはどういうことか」や、食物アレルギーについて分かりやすく解説すると共に、旬の食材の大切さや普段お客様にどういった気持ちで食事を届けているかなどを伝えました。子どもたちも実際に口にした野菜の話などを興味深い表情で聴き、手を挙げて積極的に質問する姿も見られました。



▲オンライン食育授業



▲糸井章太氏（所属：Maison de Taka Ashiya）



▲弁当の発送の様子



▲夏色弁当

「CLUB REDスマイルデリバリー」は、今後も料理人が今できる社会的貢献活動の一環として、多くの企業と協働事業を実施しているNPO法人放課後NPOアフタースクールの協力のもと、学童施設に通う子どもたちに「食」の大切さを直接伝える食育活動を実施し、若手料理人の活躍の場を創出します。9月には大阪で実施を予定しており、今後は全国の学童施設で開催し活動を広げていく予定です。

※画像をご希望の場合はご連絡ください。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

■ 「CLUB REDスマイルデリバリー」 目的

- ・ 料理人による食育授業を通じて、子どもたちが「食の大切さ」を学ぶ機会の提供
- ・ 食材にこだわった料理人によるお弁当を食べることで、子どもたちの「食」への関心を高める
- ・ 若手料理人の地域貢献度の高い新たな活躍の機会創出

第1回「CLUB REDスマイルデリバリー」実施概要】

日	程	2020年8月19日 (水)	13時00分～13時40分
スケジュール		13時00分～	学童にて昼食開始
		13時15分	食育授業開始
		13時40分	終了
場	所	Maison de Taka Ashiya (メゾン・ド・タカ芦屋) 〒659-0074 兵庫県芦屋市平田町1-3	
提	供	先	①神戸市立愛垂児童館 神戸市垂水区 ②高丸学童保育コーナー 神戸市垂水区
内	容	食育授業 (オンライン形式) およびお弁当提供	
料	理	人	Maison de Taka Ashiya所属 (https://r.gnavi.co.jp/py8mjb5u0000/) 糸井章太氏 (https://www.redu35.jp/chef/1309/)
食育授業テーマ	“食べる”とはどういうことか、食の多様性や食物アレルギーについて		
お弁当メニュー	7大アレルギーに配慮した食材で仕上げたお弁当 (約50食)		
サポーター企業	ネスレ日本株式会社		
提供製品	マギー アレルギー特定原材料等27品目不使用 無添加ブイヨン		
協力団体	特定非営利活動法人 放課後NPOアフタースクール		

■ 「CLUB RED」参加料理人



糸井 章太 氏

1992年、京都府生まれ。調理師専門学校を卒業後、系列校のあるフランスに留学。アルザスの3つ星レストラン「オーベルジュ・ド・リル」で研修を受け、帰国。「メゾン・ド・ジル 芦屋」、ブルゴーニュの1つ星「レストラン・グルーズ」を経て、2017年より現職。(<https://www.redu35.jp/chef/2448/>)

所属店舗： Maison de Taka Ashiya
<https://r.gnavi.co.jp/py8mjb5u0000/>

出身： 京都府
専門： フランス料理
受賞歴： 2018年RED EGG (グランプリ)

糸井氏感想：

スーパーに買い物に出かけると、季節や旬に関わらずほとんどの食材が一年を通して並べられており、旬を知らない子どもが多いのではないかと思います。今回は色やにおい、味わいで、旬の美味しさを知ってもらえるように、夏野菜をたくさん使った「夏色弁当」にしました。「すっぱいな」「甘いな」「ねばねばするな」など、何か気づきや発見につながったり、楽しいと思ってくれる経験になってくれたと思います。「おかわり！」と言ってくれたのはとてもうれしかったです。



若鶏と夏野菜の軽い煮込み
(夏色弁当メニュー)

参考資料

■ サポーター企業



Nestlé. Good food, Good life

ネスレ日本株式会社

1913年創業。スイスに本社を置く世界最大の総合食品飲料企業ネスレの日本法人。コーヒーの「ネスカフェ」、チョコレート菓子の「キットカット」などを製造・販売。皆さまの生活の質を高め、健康な未来づくりに貢献することを目指しています。

提供製品：マギー アレルギー特定原材料等27品目不使用 無添加ブイヨン

食物アレルギー表示を気にして料理されている方におすすめの洋風だしです。洋風料理にうまみとコクをあたえ、下味付けとしても便利に活用いただけ、メニューバラエティーを広げます。アレルギー対応で、着色料・香料無添加。スティック個包装、粉末なのでサッと振り入れられ、簡単便利です。



■ マギー ブランドサイト

<https://nestle.jp/brand/maggi/>

■ 協力団体



特定非営利活動法人 放課後NPOアフタースクール

安全で豊かな放課後を日本全国で実現するために、学校施設を活用し、地域と共に子どもの育ちや学びを応援する放課後の居場所「アフタースクール」を運営。多種多様な企業と連携した教育プログラムを全国各地で実施しています。

<http://npoafterschool.org>

■ RED U-35、CLUB RED



RYORININ's
EMERGING
DREAM U-35



2013年から毎年開催している新時代の若き才能を発掘する、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人を発掘し、世の中に後押ししていくことを目的に開催している料理人コンペティション。

歴代のRED U-35で、受賞歴のある料理人約270名と歴代の審査員団23名（2020年4月時点）からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。