



七福醸造株式会社

2025 年 10 月 31 日

報道関係各位

七福醸造株式会社

〒444-1213 愛知県安城市東端町南用地 57

小池碧南市長も来場

日本の伝統食に触れ、和食の良さを再認識！

子どもたちと「愛知雑煮」を楽しむ会

和食の日（11/24）に碧南市の「もやいこ食堂（子ども食堂）」で

有機白醤油および白だしの製造・販売を手掛ける七福醸造株式会社（愛知県安城市 代表取締役：犬塚元裕）は、11 月 24 日（和食の日）に碧南市浅間町の子ども食堂「もやいこ食堂」と協力して、子どもたちに愛知の伝統食である「愛知雑煮」を振舞います。

子どもたちが美味しい愛知雑煮を通して日本の食文化に触れることで和食の良さを認識してもらえる機会となったら、地元企業（白だしの蔵元）として大変うれしく思います。

また当日は、もやいこ食堂の立ち上げに尽力された小池碧南市長もご来場の予定です。



シンプルな具材の「愛知雑煮」



ボランティアさんの手作り



皆んなでいただきます！

【子どもたちと「愛知雑煮」を楽しむ会】

場 所：もやいこ食堂（愛知県碧南市浅間町 4-3 【西光寺】）

開催日時：11 月 24 日（和食の日） 昼 【準備 9：00～ 食事 12：00～】

開催背景：七福醸造は、子ども食堂に集まる子どもたちに笑顔で食事をしてもらいたいという思いで以前よりもやいこ食堂に協力をさせていただいております。子どもたちの健全な食生活を育むことを目的に制定された「和食の日」に、子どもたちが日本の伝統食「雑煮」を通じ和食の良さに触れるきっかけとなったらと考え、今回もご協力させていただくこととなりました。

【本件に関するお問い合わせ先】 七福醸造株式会社 広報 杉浦英征

TEL：0566-92-5213 FAX：0566-92-6210 携帯：080-3685-4391

Mail：sugiura@7fukuj.co.jp URL：http://www.7fukuj.co.jp/



◆和食の日（11月24日）

一般社団法人和食文化国民会議が制定。五穀豊穰、実りのシーズンを迎え、和食の食彩が豊かなこの時期に、毎年、日本食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さを考える日とするのが目的。日付は11と24で「いい（11）に（2）ほんしょ（4）く」と読む語呂合わせから。
（日本記念日協会 HP より引用）

◆愛知雑煮

すまし仕立ての汁に、角餅、もち菜を入れたシンプルなお雑煮。もち菜のない時期は小松菜を使う。角餅は焼かずに煮ます。徳川家康からつづく武士文化「質素儉約」が受け継がれていることからシンプルな具材になったとされています。

餅を焼かないのは「白餅を焼く」＝「城を焼く」として縁起が悪いとされたため。また「もち菜」は「菜（名）を持ち上げる」など、縁起担ぎが随所に見られます。



◆もやいこ食堂【西光寺】

『手作りごはんを皆んなで“もやいこ”』

もやいこ＝「分けあう」「共有する」

毎月2回（第一月曜、第三月曜）、フードバンクや地元の有志から提供された食材を使った手づくり料理を皆んなでいただきます。地元の企業や有志、ボランティアによって支えられている温かい交流の場。子どもだけでなく大人も受け入れ、「孤食」を防ぐ役割も担います。



◆七福醸造株式会社

七福醸造株式会社は「自分の子どもや孫に食べさせられないような物は絶対に売ってはいけない！」を合言葉に、原材料と製法に徹底的にこだわり、白醤油および白だしをはじめとした調味料の製造・販売・通信販売を手掛けています。業界に先駆け「有機JAS白醤油工場」の認定を受けており、現在でも白醤油の会社としては全国でただ一社です。

また、日本で初めて白だしを開発した会社で、白だしの品揃え日本一を誇ります。

- 創業 : 1950年（昭和25年）10月
- 代表取締役 : 犬塚 元裕
- 資本金 : 1億円
- 所在地（事業部） : 愛知県安城市東端町
- （工場） : 愛知県碧南市山神町
- 事業内容 : 白醤油・白だしの製造・販売
- ホームページ : <http://www.7fukuj.co.jp/>



工場「ありがとうの里」（碧南市）