



## Domino's Media Release

2023年10月25日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

**ドミノ・ピザ ニッポンの生産者の「今」と「未来」を応援する  
「産直ドミノ基金<sup>®</sup>」2022年度春季助成先 活動のご紹介  
住田町の特産品をもっと知ってほしい！  
岩手県気仙郡住田町「両向自治公民館」  
「住田町特産品料理教室インストラクター養成講座」  
開催のご報告**

### 両向自治公民館では、二期生も絶賛募集中！

～ドミノ・ピザは「産直ドミノ基金<sup>®</sup>端数寄付プログラム」を実施しています。  
美味しいピザを食べて、ニッポンの農業の「今」と「未来」を応援してください！～

<https://www.dominos.jp/sanchoku/charity/report>

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン（代表取締役：ジョシュア・キリムニック、CEO：マーティン・スティーンクス、本社：東京都品川区）が展開する国内 No.1 シェアを誇る宅配ピザチェーン ドミノ・ピザは、「ニッポンの生産者の今と未来を応援する。」ことを目的に、社会や環境問題の改善をめざした具体的な活動をしている団体の方を助成するため、2022年4月に「産直ドミノ基金<sup>®</sup>」を設立しました。2022年に発売した「産直ドミノ・クワトロ」シリーズのお買い上げ1枚につき10円を積み立て、2022年度春季の公募助成では、農林支援5団体に、総額4,861,000円を、続く2022年度秋季の公募助成では、3団体に総額2,252,000円を助成いたしました。この2022年度春季助成先の1つ「両向自治公民館」（岩手県気仙郡住田町）が、産直ドミノ基金<sup>®</sup>の助成金を元に、2022年9月～2023年7月までの間、住田町の特産品の生産者の意識向上や売り上げ促進等を目的とした「岩手県住田町・特産品料理教室インストラクター養成講座」を、合計6回開催いたしました。その報告を紹介します。



岩手県住田町・特産品料理教室 インストラクター養成講座 受講者の皆さんと、両向自治公民館（主事）堀尾昌史さん（3列目）、「ワイン食堂 ケラッセ東京」坂東誠シェフ（1列目左から2人目）、両向自治公民館青年部・地元生産者 での園 水野孝洋さん（2列目左はし）

## 【助成先活動のご紹介】

### 両向自治公民館（岩手県気仙沼郡住田町）

#### 活動名称：岩手県住田町・特産品料理教室 インストラクター養成講座

「両向自治公民館」様は、「“美味しい食材が揃う住田町”を活性化したい」という思いから、産直ドミノ基金<sup>®</sup>の助成を活用して、2022年9月から2023年7月までの間、隔月ごとに合計6回、「岩手県住田町・特産品料理教室 インストラクター養成講座」を開催いたしました。この講座は、住田町の畜産物・農産物など地元特産品の、生産者の意識向上、販路拡大、売上向上を目的に、地元特産品の良さを伝える料理教室を開催できるシェフを養成するものです。

講師には、東京「ワイン食堂 ケラッセ東京」坂東誠シェフを招聘。講座には、12名の受講生と、住田町の美味しい食材を育てた生産者1名が参加しました。

生産者の方は、インストラクター養成講座を通して、受講生と直接交流を深めることができ、さらに、講座の内容を見ることで、「丹精込めて育てた食材がどう料理され、どのような評価を受けているのかを感じる事ができる良い機会となり、生産意識の向上にもつながった」と感想を述べられていました。

また、両向自治公民館主事の堀尾昌史様は、「インストラクター養成講座で使用する食材の特徴や美味しさの魅力などを生産者に語っていただくことで、生産現場の生の声を、受講生の皆さんに届ける事ができました。また、講師を担当していただいた坂東シェフには、住田町の食材をお褒めいただき、生産者も、『自分たちが育てている食材に、そんなにも魅力があったのか』と嬉しく思ってもらえたようです。今後も、住田町の畜産・農業従事者の担い手を増やすために、農業の持つ魅力を様々な角度から伝え、さらなる町の活性化につながる活動を行っていきたいと思います。」とお話されました。

「インストラクター養成講座」終了後の最終試験では、8名の受講生がインストラクターに合格しました。今後、試験に合格されたインストラクターは住田町の食材を活かした料理を様々な場所で提供し、地域の活性化にご貢献されていく予定です。

訪問記録全文は、以下ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.dominos.jp/sanchoku/charity/report>

## 【新規募集のお知らせ】

### 両向自治公民館（岩手県気仙沼郡住田町）では

#### 「住田町特産品料理教室 インストラクター養成講座」の二期生を募集中です

産直ドミノ基金<sup>®</sup>の助成金を活用して開催したインストラクター養成講座が、受講生と生産者からご好評いただいたことから、両向自治公民館様では、第二回目の開催を行うことが決定し、現在、「住田町特産品料理教室 インストラクター養成講座」二期生の受講生を募集されています。

住田町のお住まいの方はもちろん、町外の方にもご参加いただける講座です。ぜひご応募ください。

## 【お問い合わせ・お申込み先】

お電話とメールでお申し込みいただけます。

事務局・堀尾（ほりお） TEL：050-5582-7019 MAIL：ma.horio@gmail.com

シェフ・坂東（ばんどう） TEL：03-6380-0253 MAIL：makobando1024@gmail.com

### 【住田町特産品料理教室 インストラクター養成講座 第二期 詳細】

開催日時：奇数月の最終日曜日(全6回)14:00~17:00 ※詳細は事務局へお問い合わせください。

開催場所：住田町上有住地区公民館・調理実習室

参加料金：全6回・計¥21,000(税込み/食材費・教材費・検定代等含む)

参加資格：15歳以上(高校生も歓迎)・すべての日程に参加できる方

募集人数：約12名 ※定員に達した場合、お断りさせていただく場合がございます。

■産直ドミノ基金<sup>®</sup>は、お客様のご寄付に支えられています

【どのピザを購入されても、お客様の任意で日本の生産者を応援していただけます】

2023年5月から、「産直ドミノ基金<sup>®</sup>端数寄付プログラム」を開始し、どのピザを購入されても、ご注文総額を100円単位に切り上げた端数(差額)をお客様に任意で「産直ドミノ基金<sup>®</sup>」に寄付いただき、社会や環境問題の改善に取り組む生産者の活動を支援していただけます。

美味しいピザを食べて、ニッポンの農業の「今」と「未来」を応援してください！

「産直ドミノ基金<sup>®</sup>端数寄付プログラム」には、5月22日開始以来、10月3日までに、5,174,555円のご寄付をいただきました。心より感謝申し上げます。

次回の支援先募集は決まり次第ご案内させていただきます。

<https://www.dominos.jp/sanchoku/charity>



宅配ピザのパイオニア・国内売上 No.1

ドミノ・ピザは、日本で最初の宅配ピザチェーンとして、1985年9月30日にその歩みをスタートしました。以来、ピザデリバリー用バイク、ネット注文、ピザトラック、スマホアプリなど革新を続け、日本の宅配ピザ業界で売上・店舗数 No.1 として業界を牽引しています。2021年12月8日に全47都道府県への出店、2022年3月22日に900店舗、そして、2023年10月10日に1000店舗目の出店を達成しました。私たちが目指してきたのは、いつでもどこでもピザを囲むひとときを、もっと幸せにすること。そして、味も素材もとことんこだわって、とびきりおいしい1枚を真心こめてつくっています。

【クレジット表記、及び一般のお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン カスタマーサポート <https://www.dominos.jp/feedback-form>