キユーピーアヲハタニュース

No. 81
2026 年 11 月 2 日

サステナビリティプロジェクト「heeee!」第 7 弾に参画

キユーピーグループの商品などを使って 品川女子学院の生徒がメニューを考案！ 数量・期間限定でメニュー販売イベントを開催

11 月 3 日(火・祝)～11 月 22 日(日)に表参道「GYRE.FOOD」／『uni』で提供

キユーピー株式会社

キユーピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：髙宮 満、以下キユーピー）は、株式会社ドラマティック（本社：東京都港区、代表：斉藤麻子）が企画するサステナビリティプロジェクト「heeee!（へ～）」※1 第 7 弾に参画し、キユーピーグループのサステナブルな商品や製造端数品などを提供しました。本企画では、品川女子学院（東京都品川区、理事長：漆 紫穂子）の生徒たちが食品メーカーから提供された食材を使ってメニューを考案しました。考案したメニューをワンプレートにして、2026 年 11 月 3 日(火・祝)から 11 月 22 日(日)の 3 週間、表参道 GYRE 4F「GYRE.FOOD」内のカフェ・デリ＆バー『uni（ユニ）』にて数量限定※2 で販売します。

キユーピーグループは今後も、学生の皆さんの学びを支援しながら、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。



品川女子学院の生徒たちが考案した「heeee!×品川女子 和み・おもいやりプレート」

※1 株式会社ドラマティックが企画・運営するサステナビリティプロジェクトです。「ちょっとした“できる”ことからはじめるサステナビリティ」を合言葉に、食や暮らしを通して、楽しみながら行動を変えるきっかけをつくっています。

※2 本ランチプレートの販売時間はイベント期間中の午前 11 時～午後 3 時で、販売数(各日限定 20 食)がなくなり次第終了します。

サステナブルを気軽に楽しむ。生徒の自由な発想で、メニューを考案！

キユーピーグループでは、限りある食資源を利用する食品メーカーの重要な責任として、グループ内で連携し、食品ロスの削減や資源の有効活用に積極的に取り組んでいます。

（参考）キユーピー サステナビリティサイト「食品ロスの削減・有効活用」
https://www.kewpie.com/sustainability/eco/resources/

今回、食品メーカーのサステナブルな商品などを、生徒たちの自由な発想で魅力的なメニューに生まれ変わらせる本プロジェクトの趣旨に賛同し、食材を提供することになりました。

メニューの考案にチャレンジしてくれたのは、品川女子学院の高等部 1 年生と 2 年生の生徒 12 名です。生徒たちは、「サステナブルを気軽に楽しむ」を起点にし、“映え”と“ヘルシー”を合言葉に、『uni』の信太 竜馬シェフ監修のもとでランチメニューの開発に挑みました。使用した食材は、キユーピーグループ、両口屋是清、KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）等から提供された、サステナブルな食品や製造端数品などです。課外授業の一環として 5 月からメニュー開発に取り組み、サラダ・おかず・デザートの 4 メニューが完成しました。

＜キユーピーグループ提供品＞
- GREEN KEWPIE 植物生まれのマヨネーズタイプ（キユーピー）：
  サステナブルな食品（プラントベースのマヨネーズタイプ調味料）
- ヴェルデ ミルキーホイップ（アヲハタ）：サステナブルな食品（卵殻カルシウム使用）
- ヴェルデ ミルキーホイップ いちご味（アヲハタ）：
  サステナブルな食品（卵殻カルシウム使用）
- いちごパルプ（アヲハタ）：ジャム加工の副産物として残った果肉や繊維
- 柑橘パルプ（アヲハタ）：ジャム加工の副産物として残った果肉や繊維
- スノーマン ふんわり厚焼たまご（キユーピータマゴ）：製造端数品
- 茹卵 料亭風塩味（EX）（キユーピータマゴ）：製造端数品

■生徒考案メニュー詳細

(1) ランチプレート：『heeee!×品川女子 和み・おもいやりプレート』

プレート名も生徒たち自身によるネーミングです。「和み」には和食の和ごころを、「おもいやり」には環境や健康への思いやりを重ねています。一生懸命考案したストーリーを、名前からも伝えたい、そんな想いから名づけられました。

- 販売価格
  税込 1,700 円（ドリンクは別）



メニューを考案した品川女子学院の生徒

- 生徒考案メニュー

「あんかけ卵焼き」



彩りよく、落ち着いた和の雰囲気。卵焼きの形を生かした一品。

＜キユーピーグループ提供品＞
・スノーマン ふんわり厚焼たまご

「キヌア入り アボカドとエビの卵サラダ」



キヌアの食感を加えた、彩り豊かで食べ応えのあるサラダ。

＜キユーピーグループ提供品＞
・GREEN KEWPIE 植物生まれのマヨネーズタイプ
・茹卵 料亭風塩味（EX）

「どら焼き ミニクレープ」



果物を主役に、ホイップを少量に抑えた 2 種類のミニデザート。

＜キユーピーグループ提供品＞
・いちごパルプ
・柑橘パルプ
・ヴェルデ ミルキーホイップ
・ヴェルデ ミルキーホイップ いちご味

(2) ご褒美スイーツ

ランチプレートを完食された方には、お持ち帰り用のマドレーヌをプレゼントします。

「いちごパルプのミニマドレーヌ」



加熱したいちごパルプを生地に生かした、しっとり食感のかわいい焼き菓子。

＜キユーピーグループ提供品＞
・いちごパルプ
・ヴェルデ ミルキーホイップ いちご味

■販売イベント概要

期　間　：2026 年 11 月 3 日(火・祝）～2026 年 11 月 22 日(日)
販売時間：イベント期間中の午前 11 時～午後 3 時
　　販売数（各日限定 20 食）がなくなり次第終了
場　所　：「GYRE.FOOD」／『uni（ユニ)』
　　東京都渋谷区神宮前 5-10-1、GYRE 4F
　　TEL 03-6803-8699
　　定休日：不定休
　　https://www.instagram.com/gyre_uni
内　容　：食品メーカーの提供食材を活用した期間限定ランチの提供
　　（各日限定 20 食）

■基本情報

【キユーピー株式会社】
代表者：代表取締役 社長執行役員　髙宮 満
所在地：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
売上高：（連結）5,134億17百万円（2025年度）
従業員数：（連結）10,773人（2025年11月末現在）
事業内容：「マヨネーズソース」その他一般ソース類の製造販売 等
公式サイト：https://www.kewpie.com/

【品川女子学院】
理事長：漆 紫穂子
所在地：〒140-8707 東京都品川区北品川3-3-12
公式サイト：https://www.shinagawajoshigakuin.jp/

【株式会社ドラマティック】
代表者：斉藤 麻子
所在地：〒106-0031 東京都港区西麻布4-22-1
事業内容：サステナビリティを知る機会をつくるブランディング、PR、戦略コンサルティング。「heeee!」などの体験の場を企画・運営。
公式サイト：https://tickettodramatic.co.jp/