



“深ごまチャオ”で野菜にチャレンジする機会を創出

子どもたちに「野菜が食べられた！」の成功体験を届ける食育プロジェクト

## 「#ごちそう写まチャレンジ」始動

6月11日(日)から深谷テラス ヤサイな仲間たちファームでの食育イベントや  
SNS 投稿キャンペーンを開始

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:高宮 満、以下キューピー)は、グループの長期ビジョン「2030 ビジョン」に掲げた“子どもの笑顔のサポーター”を目指し、子どもたちに「野菜が食べられた！」という成功体験を届ける食育プロジェクト「#ごちそう写(しゃ)まチャレンジ」を開始します。

第一弾として、6月11日(日)に野菜の収穫・調理・実食が体験できる食育イベント「#ごちそう写まチャレンジ in 深谷テラス」を開催するほか(7月以降も毎月11日に開催予定)、野菜が食べられた様子とお皿の写真を「#ごちそう写ま」と一緒にTwitterに投稿するキャンペーンなどを実施します。

「#ごちそう写まチャレンジ」公式サイト(6月7日(水)から公開)

<https://www.kewpie.co.jp/goma-challenge/>



“深ごまチャオ”で成功体験を食卓から。みんなで「#ごちそう写まチャレンジ」!

本プロジェクトは、「野菜が食べられた！」という成功体験から子どもの自己肯定感を育むことを目指す食育プロジェクトです。キューピーの調査では、保護者が子どもに完食してもらう自信のある野菜は約5種類であることが分かりました。多くの保護者が「子どもが食べられる野菜の種類を増やしたい」と考える一方で、「残されると悲しい」「野菜料理の提供に勇気がある」と感じる人が多いことが分かりました(【参考資料】を参照)。そこでキューピーは、子どもにも大人気のキューピー「深煎りごまドレッシング」を使って野菜を食べやすくした炒め物“深ごまチャオ”を新たに開発しました。“深ごまチャオ”を通じて、子どもが苦手な野菜、食べ慣れない野菜に挑戦する機会の創出を目指します。

第一弾は、6月11日(日)を皮切りに、毎月11日(いただきますの日)に野菜の収穫・調理・実食まで一貫して体験できる食育イベント「#ごちそう写まチャレ

「#ごちそう写ま」を深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム（埼玉県深谷市）にて開催します。また、同じく6月11日（日）から、野菜が食べられた様子とお皿の写真を「#ごちそう写ま」と一緒にTwitterに投稿して参加するキャンペーンを開始するほか、保育園の子どもたちが“深ごまチャオ”で作った野菜メニューを実食する様子を収めたコンセプトムービーも公式サイトにて公開します。

#ごちそう写まチャレンジ  
コンセプトムービー（3分2秒）

<https://www.youtube.com/watch?v=hypCaGDle4M>



### “深ごまチャオ”とは？

“深ごまチャオ”は、「深煎りごまドレッシング」を使って野菜を食べやすくした炒め物です。野菜とドレッシングをしっかりとあえてから、弱めの中火でじっくり炒めると、ごまの風味がしみこみやすくなります。食材に火が通り野菜に照りが出てきたところで火を止めるのが、おいしい“深ごまチャオ”を作る秘訣です。野菜に甘みが増し、食べやすくなります。



調理例：「ピーマンとパプリカとウインナーの深ごまチャオ」

#### STEP 1

フライパンに、  
深煎りごまドレッシングを入れる。



#### STEP 2

切った食材をフライパンに入れ、  
ドレッシングと和える。  
(※まだ火はつけない)



#### STEP 3

弱めの中火でじっくり炒める。  
野菜に火が通って、  
照りが出たら完成。



※強火で加熱するとごまが飛び散ることがあります。火加減にご注意ください。

### 【乳幼児教育の現場からメッセージ】

#### 子どもたちに「野菜はおいしい」という体験を

コロナ禍や昨今の物価高の影響を受け、ここ数年で野菜に接触する機会が減った子どもは多く、野菜が苦手な子どもはさらに増える傾向にあります。苦手な野菜が入っている料理を食べることができず残してしまったり、最初から料理に入れないことで栄養の偏りが起きてしまう懸念があります。幼児期は、自ら野菜を育てる・収穫するなど、身近に触れる機会を作る経験や、“深ごまチャオ”などでうま味を感じる味付けの工夫をするといった調理方法のひと手間は食べる意欲につながり、苦手な野菜をおいしく感じる経験になります。栄養バランスの良い食事は子どもも大人も心身の健康に関わる重要な要素ですので、幼児期に「野菜はおいしい」と感じられる体験を大切にしていきたいです。



乳幼児教育実践研究家 井桁容子氏

数多くの実践研究や講演、保育・子育て関係著書多数を執筆。

NHK Eテレ「すくすく子育て」助言者、「いないいないばあ」監修など。日本の子どもが置かれる環境の質の底上げのために幅広く活動中。2020年11月に育児雑誌編集長が選ぶ『第13回ペアレンティングアワード』の文化人部門を受賞。

## ■イベント概要

詳細は「#ごちそう写まチャレンジ」公式サイトを参照

(<https://www.kewpie.co.jp/goma-challenge/>)

イベント名	「#ごちそう写まチャレンジ in 深谷テラス」(参加費無料)
開催日	初回：2023年6月11日(日) 7月以降は、毎月11日(いただきますの日)に開催予定
開催時間	① 10:30 ② 13:00 ③ 15:00 (各90分)
開催場所	深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム <a href="https://www.kewpie.co.jp/farm/">https://www.kewpie.co.jp/farm/</a>
予約方法	前日まで：電話予約(048-580-7550、9:00~18:00) 当日：各回開始1時間前から農園内の収穫受付にて整理券を配布
内容	旬野菜を収穫し、野菜料理を“深ごまチャオ”で作る体験イベントです。ごちそうさまができたお子さまには記念品と記念写真(ごちそう写ま)をプレゼントします。

### 『深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム』とは

2022年に埼玉県深谷市にオープンした「野菜にときめく、好きになる!みんなの笑顔を育むファーム」がコンセプトの、野菜の魅力を体験できる複合型施設です。今年5月に開業1周年を迎えました。本イベントでは収穫から実食まで一貫して体験することで、都心ではなかなか味わえない野菜の魅力に触れることができます。



## ■キャンペーン概要

詳細は「#ごちそう写まチャレンジ 写真投稿キャンペーン」ページを参照

(<https://www.kewpie.co.jp/goma-challenge/#twcp>)



キャンペーン名	「#ごちそう写まチャレンジ 写真投稿キャンペーン」
応募期間	2023年6月11日(日)~6月30日(金)17:00
応募方法	① キューピー公式Twitter (@kewpie_official) をフォロー ② 「#ごちそう写ま」を付けてキャンペーン投稿を引用ツイートする形で写真を投稿
当選者数	抽選で100名様
プレゼント賞品	キューピー 深煎りごまドレッシング 600ml 1本 ヤサイな仲間たち サラダボウル 1個

## 【参考資料】子どもの食生活に関する調査（キューピー調べ）

### (1) 多くの保護者が、食卓の野菜を増やしたい一方で「勇気がいる」と考えている

- ・95.6%の保護者が、子どもが食べられる野菜の種類を増やしたいと考えている。
- ・一方で、64.8%が「野菜料理を子どもに出すことは勇気がいる」、80.6%が「野菜料理を残されると悲しいと思う」と回答。

Q. 子どもが食べられる野菜の種類を増やしたいと思いますか。



### (2) 約9割の子どもに「苦手な野菜」。コロナ禍を経て、約6割が増えたという結果に

- ・約9割(88.6%)が「子どもに苦手な野菜がある」と回答。
- ・約6割(58.6%)が、コロナ禍を経て「子どもの苦手な野菜が増えた」ことが判明。

#### <調査概要>

調査名 : 子どもの食生活に関する調査

対象者 : 20～50代／全国／男女／500名、未就学(3歳)～小学校低学年(9歳)の子どもを持つ人、かつ調理頻度が週3日以上の人

調査方法 : インターネットアンケート調査

実施時期 : 2023年4月28日(金)～5月2日(火)

## ■キューピー「深煎りごまドレッシング」商品特徴

深く煎ったすりたてごまの風味を閉じ込めた香り豊かなドレッシングで、サラダだけでなく炒め物や麺料理などにも使えます。2000年に発売し、2002年以降21年間連続で国内シェア1位※（ドレッシング単品）と幅広い世代から支持を集めています。



内容量（参考小売価格）：

600ml（税込 778 円）／380ml（税込 552 円）／180ml（税込 293 円）／スティックタイプ（税込 165 円）

※（株）インテージ SCI(全国消費者パネル調査)からキューピーが集計(金額)