

各位

2026年4月6日

株式会社プレナス

プレナス米文化継承活動

「O-BENTO-BAKO お弁当箱—遊び心と食文化—」に出展

「お米食べくらべ」イベントと『The Story of Rice』上映会を、各1日限定で無料開催

株式会社プレナス(本社:中央区銀座、社長執行役員:金子 史朗)は、持ち帰り弁当の「ほっともっと」、定食レストランの「やよい軒」、しゃぶしゃぶと本格飲茶の「MK レストラン」、そしてラーメン店の「KAYAVA.」を、2026年3月末現在、国内に2,822店舗展開しております。

当社は、日本の米食文化の魅力を次世代へつなぐ取り組みとして、「米育(こめいく)」を推進しています。このたび、新宿歴史博物館(新宿区四谷三栄町)で開催される「O-BENTO-BAKO お弁当箱—遊び心と食文化—」に展示協力することとなりましたのでお知らせいたします。

お弁当箱には、食の営みをより楽しいものにするための様々な工夫が凝らされています。中には、思わず笑みがこぼれるようなユニークなもの、はっと目を見張る美しい意匠のものがあり、その形は遊び心にあふれています。本展は、日本人の食文化の変遷に触れながら、創意工夫にあふれたお弁当箱を一堂に集めて紹介する展示会です。

当社は、展示企画において、「米調理の歴史」を担当します。また、会期中の5月9日(土)に「お米のワークショップ」、5月10日(日)に「『The Story of Rice』上映会」を、両日とも午前と午後の2回、無料で開催いたします。

企画展「O-BENTO-BAKO お弁当箱—遊び心と食文化—」開催概要

- 会 期 2026年4月25日(土)~6月28日(日)
- 休 館 日 4月27日、5月11・25日、6月8・22日(いずれも月曜日)
- 開 館 時 間 9:30~17:30(入館は17:00まで)
- 会 場 東京都新宿区四谷三栄町12-16
新宿区立新宿歴史博物館 地下1F 企画展示室
- 入 場 料 無料
- ホームページ <https://www.regasu-shinjuku.or.jp/rekihaku>

1.お米のワークショップ

お米の価値を社会につなぐ研究者/ジャーナリスト「たにりり」氏を講師に迎え、お米をめぐる状況や文化的な背景について学び、「いま、お米を食べる意味」を考えていただくワークショップです。お米の食べくらべでは、4種類の品種ごとの食感や香り、見た目の違いを確かめながら、ご自身の好みに合うお米を見つけていただきます。



ホスト たにりり氏 プロフィール



お米の価値を社会につなぐ研究者/ジャーナリスト。「よき食べ手」提唱。日本炊飯協会認定ごはんソムリエ。

TV や新聞などメディアで発信するほか、農林水産省主催イベントなどお米のワークショップ実績多数。東京農業大学大学院博士課程。慶應義塾大学卒。

著書:『いま知りたいお米と農家の話』(第1章)『稲作 SDGs をお米のプロに学ぶ』『大人のおむすび学習帳』

お米のワークショップ 開催概要

- (1) 日 時 2026年5月9日(土)
(午前の部)10:30~12:00 ※受付開始10:00
(午後の部)14:30~16:00 ※受付開始14:00
- (2) 会 場 新宿歴史博物館 2階講堂
- (3) 参 加 費 無料
- (4) 定 員 各部 30名 (多数応募があった場合は、抽選とさせていただきます)
- (5) 対 象 一般向け(小学校高学年以上のお子様も参加いただけます)
※小学生以下は保護者同伴でご参加ください。
- (6) 申 込 方 法 下記案内ページよりお申し込みください。(2026年4月24日(金)締切)
URL: <https://www.regasu-shinjuku.or.jp/rekihaku/?p=111723>
- (7) 主 催 株式会社プレナス

2.米文化継承番組『The Story of Rice』上映会

アイルランド出身の料理研究家、レイチェル・アレンさんが日本各地を旅する様子を通して、米を中心として広がる豊かな日本の食文化と、米と共に生きてきたこの国の姿を再確認するドキュメンタリー番組です。



『The Story of Rice』上映会 開催概要

- (1) 日 時 2026年5月10日(日)
(午前の部)10:40~12:00 ※開場10:10
(午後の部)13:40~15:00 ※開場13:10
- (2) 会 場 新宿歴史博物館 2階講堂
- (3) 参 加 費 無料
- (4) 定 員 各部 90名
- (5) 参 加 方 法 お申し込み不要です。※先着順
- (6) 主 催 株式会社プレナス