

2026年6月9日

厚生労働省が推進する「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」*の取り組み 子育て世代を対象とした 「パパっとおいしく！お手軽&健康レシピ体験 in マルト」を開催 ～2時間で100人以上が参加！お客さまを魅了したレシピとは～

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:大貫 陽一)は、厚生労働省が推進する「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」*¹に参画する企業として、株式会社マルト、味の素株式会社、Umios株式会社、エスピー食品株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、株式会社マルヤナギ小倉屋の7社合同で、子育て世代を対象とした健康レシピ体験イベント「パパっとおいしく！お手軽&健康レシピ体験 in マルト」を2026年5月30日にマルト SC 平尼子店 イートインスペース(福島県いわき市平字尼子町3-1-1)にて開催したことをお知らせいたします。

※1「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」とは

厚生労働省が中心となって、食品関連事業者、学術関係者、自治体などと連携して進めている取り組み。本イニシアチブでは、「食塩の過剰摂取」、「若年女性のやせ」、「経済格差に伴う栄養格差」等の栄養課題や環境課題を重大な社会課題として捉え、産学官等の連携・協働により、誰もが自然に健康的な食選択ができる環境づくりを展開しています。



1. 実施概要

(1) イベント名

パパっとおいしく！お手軽&健康レシピ体験 in マルト

(2) 開催日時

令和8年5月30日(土)10:00～12:00

(3) 開催場所

マルト SC 平尼子店 イートインスペース(福島県いわき市平字尼子町3-1-1)

(4) 目的

・「食塩の過剰摂取」への対応をテーマの一つとし、調理の工夫や素材の組み合わせによって、無理なく

おいしく健康的な食選択につながる体験を提供する。

・子育て世代にも取り入れやすい食の工夫を通じて、日常生活における食塩摂取の見直しにつながるきっかけを創出することを目指す。

(5) 内容

- ・健康促進につながるレシピの試食体験
- ・レシピに使用した食材・商品の紹介

2. 紹介したレシピ



森永乳業がご紹介したレシピ「ブロッコリーのミルクチーズスープ」は「森永おいしい高たんぱく高カルシウム」と「クラフト 切れてるチーズ」を使用した、ブロッコリーがたっぷり入ったミルクチーズスープです。

このレシピはミルク由来のコクとチーズの旨みを掛け合わせることで、食塩量を抑えながらも満足感のある味わいに仕上げた点が特長です。塩味に依存しないおいしさの設計により、物足りなさを感じさせない自然な形での健康的な食選択を提案しています。さらに

本レシピでは、「クラフト切れてるチーズ」、「森永おいしい高たんぱく高カルシウム」を使用することで、たんぱく質やカルシウムの摂取にも配慮しているので、健康価値とおいしさの両立を図ったレシピとなっています。

レシピ詳細 <https://www.morinagamilk.co.jp/recipe/detail/recipe.php?id=03020D>

他にも参加した企業の特長を生かしたおいしいレシピや商品の紹介がありました。

レシピの一例



3. 主催者(厚生労働省 健康・生活衛生局 健康課 栄養指導室 室長 塩澤信良氏)コメント

本イベントに来場したお客さまから「普段の食事と比べても十分においしさや満足感がありながら、塩分が抑えられていることに驚いた」「体験を通じて自身の食生活を見直すきっかけになった」といった声を多数いただきました。

また、企業間の連携により新たな価値が生み出される様子に心が熱くなる思いでした。

本イニシアチブに沿った食環境づくりの取り組みは、今後、都道府県で本格的に展開されていく見込みです。厚生労働省としては、自治体や企業との連携をさらに強化することで、地域に根差した自然に健康になれる食環境づくりを一層推進してまいります。

4. 参加者の声

(1) 参加企業・開催協力者所感

参加企業や関係者からは、生活者の声を直接把握できた点を評価する声が上がりました。日常の食事内容や食に関する悩み、栄養に対する意識など、実生活に即した意見の収集を通じて、今後の商

品開発や提案活動への具体的な示唆を得ることができました。また、本イベントでは、「手軽さ」や「おいしさ」を入口としたアプローチを採用したことで、来場者の関心を自然に引きつけながら健康的な食選択につなげる新たな手法を提案しました。さらに、複数企業によるコラボレーションレシピの展開についても、来場者の興味喚起に寄与し、地域密着型の新たな取り組みとして有意義な成果につなげることができました。

(2) お客様の声

来場者からは、複数企業が連携した取り組みに対する評価とともに、提供されたメニューの満足度の高さを評価する声が多く聞かれました。

具体的には、「いずれのメニューも減塩とは思えないほどおいしい」「どのメニューも満足感が高く、普段の食事と変わらない、あるいはそれ以上の味わい」といった声が寄せられました。

また、「コクやうま味がしっかりしており、減塩という印象がなく、自然に健康的な食事ができる点が良かった」とする意見もあり、「おいしさと健康の両立」に対する高い評価が示されました。

5. 今後の展望

森永乳業は、「かがやく“笑顔”のために」というコーポレートスローガンを実現するため、「今日、おなかでできること。」という企業キャッチコピーを制定し、「おなか」というキーワードのもと、さまざまな取り組みを行っております。今回の取り組みへの参画は、乳由来の技術や研究に基づく知見を生かし、食を通じたおなかから健康的な生活を推進すること、日常の中で無理なく健康的な食選択を行える環境を作ること、を目的としています。

そして、本イベントでの取り組みを一過性のもとするのではなく、行政や流通、食品関連事業者との連携を通じ、またレシピや商品を介しながら、自然に健康につながる行動を選択できる「食環境」の重要性と地域や生活者に寄り添った取り組みを広げることで、持続可能な社会の実現に寄与してまいります。



《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》

森永乳業株式会社

コーポレートコミュニケーション部 渡邊 TEL 03-6281-4682 ✉ pr@morinagamilk.co.jp

フードソリューション研究所アプリケーション研究室 櫻田・金子