

～「わが子の“たべたい”」「栄養バランス」「伝統食材」を繋ぎたい～ 長野の凍り豆腐使用 こどもがすすんで食べるごはんのお供 「和の食育シリーズ」2種 新発売

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店で全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2025年3月3日（月）より、全国の久世福商店店舗及び久世福商店公式オンラインショップにて「和の食育 こどものトマト肉みそ」「和の食育 こどもの甘口つなカレー」を発売しました。ごはんのお供の新シリーズ「和の食育シリーズ」は、栄養バランスの整った、わが子がすすんで食べたくなるごはんのお供を目指したものです。また、地域の優れた伝統食材を加えることにより、食べることへの興味と共に地域や伝統食材への理解を育んでほしいとの願いを込めました。久世福商店は、多方面から子育て世代の“和の食育”を応援します。

**すすんで食べてほしい。栄養をとってほしい。伝統食材に親しんでほしい。
3つの願いを叶える「和の食育シリーズ」**

久世福商店は日本のうまいものセレクトショップとして、日本各地の伝統食材を作る生産者の皆さまと共に商品開発を行っています。私たちの使命は日本の素晴らしい食文化を次世代に継承することであり、この度その一環として、こどもがすすんで食べるごはんのお供「和の食育シリーズ」を考案しました。

そこで、商品開発メンバーには子育て経験を持つスタッフを集結し、まずは子育て中の食の悩みを話し合いました。「出勤前の朝、自らすすんでごきげんに朝ごはんを食べてくれたら助かるな。」「栄養のあるものをあげようとする食べられない時があり切ない…」このような悩みをお互いに打ち明けていきました。まさにこの時から、スタッフ自身がわが子の食生活に役立てたいと思える商品の開発がスタートしたのです。

「栄養のあるものをあげたかったのに、どうしても時間がない時は簡単なものしか準備ができなくて、罪悪感にかられる時がありましたね。」と話すのは開発担当の岡さん。岡さんは1人のお子さんを持つお母さんで、お子さんが小さかった時をこう振り返ります。

「嫌々食事をしているわが子の姿は悲しくなってしまう。」と語ったのはバイヤーの菅原さん。菅原さんは2歳のお子さんを持つお父さんで、ご自身が食べることが大好きなので家族とも笑顔の食卓を囲みたいと願っています。

商品開発メンバーそれぞれが悩みを打ち明ける中で、お父さんお母さんが誰も持つ心の負担を軽くすることも私たちにできる「和の食育」のご提案であるとの思いを持ち、開発を行ってきました。



和
の
食育
シリーズ

「わが子がすすんで食べる」「甘み」を生かした味わい

こどもが好む素材を生かした自然な“甘み”に注目して味わいを整えました。こどものトマト肉みそは、甘みのある信州みそを使った肉みそとトマトを使用。豚肉とトマトは旨みを強く感じられる組み合わせです。こどもの甘口つなカレーは、こどもが大好きな給食のカレーをイメージし「全脂粉乳と濃縮りんご果汁」を加えてまろやかな甘みが際立つ味に仕上げました。

ふたを開けるだけの簡単準備、タンパク質と野菜の栄養をぎゅっと一瓶に

スタッフの声で最も目立ったのが「すすんで栄養のある朝ごはんを食べてくれたらいいのに。」という親も忙しい朝の悩み。準備が簡単でこどもがすすんで食べてくれるものは栄養面で心配、この悩みを解決するため、瓶のふたを開けて温かいご飯に乗せるだけでおいしく食べられて栄養面も補えるよう工夫しました。2種共に肉・魚のタンパク質に加え野菜の栄養素もとれるように仕上げています。

伝統食材「凍り豆腐」を忍ばせて

久世福商店の使命、日本の素晴らしい食文化を次世代に継承することを果たすために、私たちが本社を置く長野県や東北地方等で親しまれている伝統食材「凍り豆腐」を2種共に加えています。凍り豆腐は豆腐を凍らせて乾燥させたもので、古くから保存食として用いられてきており、タンパク質や鉄分、カルシウムなどの栄養素が豊富なことでも知られています。凍り豆腐の情報を商品ラベルにも落とし込むことで、家族の食卓と伝統食材を繋げます。

商品情報



和の食育 こどものトマト肉みそ
130g 540円（税込）



和の食育 こどもの甘口つなカレー
130g 540円（税込）

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。