

イベント開催のご案内

企画・運営は子育て中の永谷園社員！ 初のリアルイベントは、学んで、作って、食べての“お茶づけづくり” 「永谷園でオリジナルのお茶づけを作ってみよう」 8/2(水)実施のご報告

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、「長い夏休みに子供とどこかに出かけたいな、思い出を作りたいな」とお考えの親御さんに向け、2023年8月2日(水)に親子で「お茶づけ」を楽しく学べるリアルイベント「永谷園でオリジナルのお茶づけを作ってみよう」を、永谷園本社(東京都港区)にて実施いたしました。

本イベントは、子育て中の社員による社内横断型組織「子育てプロジェクト(以下、子育てPJ)」が、企画から当日まで一貫して運営しました。パタパタしがちな朝にササッと作って食べられる「めざまし茶づけ」をテーマに、自分好みに仕上げた世界にひとつだけの「オリジナルお茶づけ作り」やアレンジレシピの調理・実食、当社の歴史を学ぶ社内ツアーなど、思いっきり永谷園を体感いただくプログラムで、参加者の皆様楽しんでいただきました。



▲ご参加いただいた皆さんと子育てPJのメンバーで記念撮影

イベント概要

<開催概要>

■日時:2023年8月2日(水) 11:00~12:30

■場所:永谷園本社(東京都港区西新橋2丁目36番1号)

■参加者:5組のご家族(当社メールマガジン会員の方、永谷園公式 Instagram/Twitter(現 X)の告知投稿よりご応募いただいた方の中から抽選で決定)

<当日プログラム内容>

第1部:お茶づけセミナー

第2部:オリジナルお茶づけづくり
アレンジレシピの試食

第3部:永谷園の歴史ツアー




◆実施内容

《第1部:お茶づけセミナー》

まずは「お茶づけ海苔」がどのように誕生したかを紹介、そこから朝ごはんにお茶づけを食べる「めざまし茶づけ」とはどんなものか、なぜ朝ごはんを食べることが良いのかを、クイズやキャラクターが登場する劇などを交えてわかりやすくレクチャーしました。また、そもそも朝ごはんを食べることで「あたま・からだ・おなかのスイッチ」が入ることや睡眠時に汗で失われた「塩分と水分の摂取」ができるなど、“朝ごはんの大切さ”についても楽しく学んでいただきました。

ながたにえん ちゃ たんじょう
永谷園のお茶づけの誕生

そうごうしや ながたによしお ちゃ かにい
創業者、永谷嘉男の「おいしいお茶づけを家庭で
でがる たの おも
手軽に楽しめたら」という思いから。




1972年 嘉男
お茶づけの歴史を説明
ムスロム上に西新橋を敷設
/塩分補給の海苔、あまの、お酢の調味料も
賢敏に手探りで作り上げた。

朝ごはんは大切なこと 1つめ

朝は水分と塩分が不足しがち。
朝ごはんでは、水分と塩分も大切!

いそがしい朝でも、
何も食べないより、まずは
「かんたんに食べられるもの」を
食べることが大切!

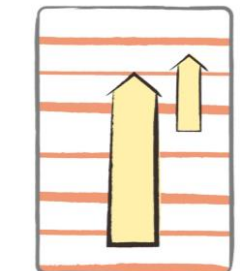


▲セミナー中も楽しく問いかけます

《第2部:オリジナルお茶づけ作り&アレンジレシピ調理》



▲材料の組み合わせも、パッケージのカラーも自ら選んで「オリジナルのお茶づけ」が完成!



▲パッケージのぬり絵デザイン

朝にぴったり! アレンジレシピ表

<p>COLD</p> <p>冷やし梅干茶づけ</p> <p>材料(1人分) 梅干茶づけ...1袋 ご飯...100g ゆめし...150ml チキンたまご...20g アジのすり身(お好み)...小さじ1 ①ご飯を茶碗に盛り、「梅干茶づけ」をかける。 ②チキンたまごとお酢をのせる。 ③ゆめしをかける。</p> <p>POINT 夏の朝、食欲が強い時はサツと食べられるよ</p>	<p>冷やし豆乳担々茶づけ</p> <p>材料(1人分) お茶づけ海苔...1袋 ご飯...100g 豆乳...150ml チキンたまご...10g ラー油...適量 ①ご飯を茶碗に盛り、「お茶づけ海苔」をかける。 ②ご飯を茶碗に盛り、「お茶づけ海苔」をかける。 ③チキンたまごみそとラー油をのせる。 ④豆乳をかけ、ラー油を適量かける。</p> <p>POINT 豆乳は、炭酸・無糖をお好みでどうぞ</p>
<p>HOT</p> <p>食欲UP!カレー風味茶づけ</p> <p>材料(1人分) お茶づけ海苔...1袋 ご飯...100g カレー...小さじ1/2 フライドオニオン...5g コーン...大さじ1 ①ご飯に「お茶づけ海苔」をかける。 ②カレーをのせ、コーンをのせる。 ③フライドオニオンをのせる。 ④お酢をかける。</p> <p>POINT お好みでチーズを加えるまでが好みだよ</p>	<p>焼きおにぎり茶づけ</p> <p>材料(1人分) お茶づけ海苔...1袋 冷凍焼きおにぎり...1個 お酢...150ml フリートマト(お好み)...小さじ1 ①お酢の指示に従い、焼きおにぎりをのめる。 ②「お茶づけ海苔」とお酢をかける。 ③お酢をかける。</p> <p>POINT 焼きおにぎりの香ばしさが食欲をそそりますよ</p>

「お茶づけ海苔」でおなじみの永谷園で、あられや海苔などの具材を自分好みに選んで作る【オリジナルのお茶づけ作り】を体験いただきました。具材だけでなく、パッケージの色も参加者の好きな色にデザインしてもらった“ぬり絵仕立て”にすることで、“世界にひとつ、自分だけの特別なお茶づけ”が完成しました。

アレンジレシピ試食では、暑い夏の朝にピッタリな“冷やし茶づけ”やお子さまに人気のメニューを使った珍しいレシピといった、いつもの「お茶づけ」とはひと味違う4つのメニューから1つを選んで調理・実食をしていただきました。トッピングや温冷など、少しの工夫でバラエティ豊かな味わいが楽しめるのも「めざまし茶づけ」の魅力の一つです。

《第3部:永谷園の歴史ツアー》

お茶づけを楽しんだら、永谷園の歴史ツアーへ出発します。当社の過去商品や歴史事物を展示している永谷園展示室を、社員がコンダクターとしてご案内。「味ひとすじ」の精神とともに当社が歩んできた道のりを見学いただきました。

※こちらの展示室は創立 70 周年特設サイト「永谷園革命」内、「バーチャルルーム」からもご覧いただけます。

(<https://www.nagatanien-hd.co.jp/company/revolution/>)



▲ツアー中の様子

子育てPJ初の新たな試みは好評のうちに閉幕！PJメンバーも学びと元気をいただきました！

イベント終了後のアンケートでは、ご参加いただいた全ご家族から「今後もめざまし茶づけをやってみたい」とうれしい声をいただきました。他にも、「翌日には自分のお茶づけを うふ…うふ。と嬉しそうに食べていました」、「ここ何年リアルなイベントに行けず寂しい気持ちでいたので、子供の笑顔も見られて私も楽しかったです」、「色々な具材を用意して子供に自らアレンジしてもらえば、楽しく美味しく食事が出来そうなので、やってみたいと思います」など、子育てPJ初めての挑戦となったリアルイベントは好評のうちに閉幕しました。

普段はお客さまと接する機会が少ないメンバーも、本イベントを通じてお客さまとのふれ合いや商品について改めて考えるきっかけになるなど、多くの学びはもちろん、参加者の方の笑顔に元気をいただいた素敵な時間となりました。

自らも子育て中だからこそ「めざまし茶づけ」の魅力を伝えたい！子育てPJメンバーのアツい気持ち



「めざまし茶づけ」とは、「早く！急いで！」が口ぐせになってしまう朝のバタバタに、ササッとつくれるお茶づけを食べようという朝ごはん習慣のご提案です。朝ごはんをきちんと食べることで、朝が苦手なお子さまの3つのスイッチ(あたま、からだ、おなか)を入れることを目的としています。

(めざまし茶づけ特設サイト:<https://www.nagatanien.co.jp/brand/ochaduke/mezamashi.html>)



▲子育てPJ(4期)のメンバー

「子育てPJ」は、自らも子育て真っ最中の社員が中心となって発足した社内横断型のプロジェクトです。「もっともっと【めざまし茶づけ】の良さを知ってほしい!」、そんなアツい気持ちを持ったメンバーが企画・運営を行っており、今年で活動4年目を迎えました。



▲子育てPJロゴ

そしてこの度、メンバーの一人が「子育てPJのロゴを作成したい!」と声をあげ、イラストの得意なメンバーが描き上げ、ロゴが出来上がりました。お茶づけは「ほっとする、温もりごはん」。そのお茶づけのような温かい活動で、社内外の永谷園ファンを増やしていきたい、そんな想いを込めたロゴとなっています。今後は子育てPJのあらゆるシーンでアイコンとして用いながら、活動を広げてまいります。

今月21日(月)には、開催6回目を迎える「親子で参加♪おうちでめざまし茶づけファンミーティング」(オンライン実施)を予定しています。今後も親子が楽しみながら「めざまし茶づけ」の魅力を感じていただけるような企画を提案してまいります。

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519