

報道関係各位

添付資料

・プラントベースフードとは・

全て（または大部分が）植物由来原料から作られた食品。ベジタリアンの人だけでなく、健康のために食事の一部に取り入れる人や、地球環境への配慮からプラントベースフードを選択する人が増えており、世界中で注目されています。

特に、プラントベースフードの代名詞である大豆ミートは、ここ数年、日本でも様々な商品が登場しスーパーやコンビニでも気軽に購入できるようになりました。

・八千代エンジニアリングの食育プログラム「食べて学ぶSDGs」の特徴・

給食の献立の一部や調理実習の食材にプラントベースフードを採用します。子供たちに実際に食べてもらうことで興味を持ち、さらに授業を通じてプラントベースフードが登場した背景を起点に、食に関する世界的課題やSDGsを学ぶといった新しいスタイルの食育プログラムです。

プログラムの特徴は、主に3つ。

1. 子供たちに美味しく食べてもらえるプラントベースフードやレシピの提案
2. 学校の授業に合わせてカスタマイズ可能なプログラムの提供
3. 授業を行う講師は、世界を舞台に長年活躍してきた各分野の専門家

長年、国内のインフラ整備事業や途上国への支援事業にコンサルタントとして携わり、社会課題解決の最前線で仕事をしてきた八千代エンジニアリングだからこそ、実体験を交えた生き生きとした授業が実施可能です。身近な給食をきっかけに世界の課題を学び、SDGsのアクションを生徒自身で考えるプログラムを提供します。

給食にプラントベースフードを採用し、授業で食品の背景からSDGsを学びます



八千代エンジニアリング株式会社 Yachiyo Engineering Co., Ltd

〒111-8648 東京都台東区浅草橋 5-20-8 CS タワー (5-20-8, ASAKUSABASHI, TAITO-KU, TOKYO, JAPAN)

T E L : 03-5822-2825

F A X : 03-5822-2787

www.yachiyo-eng.co.jp

担当：経営企画部 秘書・広報課 遊佐・藤井 MAIL：yec-public-relations@yachiyo-eng.co.jp

報道関係各位

・ネクストミーツについて・

「地球を終わらせない。」を理念として掲げ、地球温暖化と食料危機に立ち向かうべく、2020年6月に設立。代替肉の研究開発を行い創業7ヶ月でアメリカ上場を達成、圧倒的なスピード感で国内外に事業を展開している。代表商品である植物性焼肉をはじめ、丼、チキン、バーガーをラインナップ、さらにツナタイプやミルク等も展開中。イオンやイトーヨーカドー、ライフ、マルエツなどのスーパーで取り扱われており、外食では焼肉ライクやパレスホテルで提供されている。また、日本だけでなくアメリカ、シンガポール、香港など海外展開を進め、商品は随時バージョンアップ。有名シェフとのコラボで代替肉ならではのレシピを開発するなど、止まることのない進化を続けより良い地球環境を次世代へつなぐため、食に新たな選択肢を提案し世界に挑む。

八千代エンジニアリング株式会社 Yachiyo Engineering Co., Ltd

〒111-8648 東京都台東区浅草橋 5-20-8 CS タワー (5-20-8, ASAKUSABASHI, TAITO-KU, TOKYO, JAPAN)

T E L : 03-5822-2825

F A X : 03-5822-2787

www.yachiyo-eng.co.jp

担当：経営企画部 秘書・広報課 遊佐・藤井 MAIL：yec-public-relations@yachiyo-eng.co.jp