



駒澤大学各務ゼミ × 銀座スエヒロカフェテリアサービス(株) × 料理SNS&メーカー横断「大豆ミートプロジェクト」

「地球と健康に“よりソイ”Week in 駒沢食堂」開催

～z世代の食糧問題解決アクションに、メーカー8社が協力。学食で「日替り大豆ミートメニュー」500食を提供～

■日時：2022年11月7日(月)～11月11日(金) 午前8時00分～午前9時30分
■場所：駒澤大学 駒沢キャンパス学生食堂Kintchen駒膳

料理SNS「スナップディッシュ」が主催し、大豆ミートブランドを展開するメーカー8社が参画する「肉の日に大豆ミートプロジェクト」では、ヘルシーで環境負荷が低く、食糧問題に対応した新たなタンパク源として期待されるサステナブルフード・大豆ミートの購入経験率を2030年に100%まで引き上げることを目指し、主に家庭で料理をするスナップディッシュユーザーと共に食卓への大豆ミート料理普及に取り組んでいます。

この11月に、本プロジェクトでは駒澤大学各務ゼミで大豆ミートに着目し食糧問題に取り組むチーム「KEY STORY（キーストーリー）」の皆さんと協業し、銀座スエヒロカフェテリアサービス(株)協力のもと、プロジェクト参画メーカー各社の商品を使った大豆ミートメニューを期間限定で提供する「地球と健康に“よりソイ”Week in 駒沢食堂」を開催します。本取り組みを通じて、SDGsフードとして注目される大豆ミートをz世代の皆さんにも身近な食品として体験していただくことで、チーム「KEY STORY」が調査研究により課題特定した大豆ミートに対する「味・価格・食のマイノリティ」の偏見解消、大豆ミート使用時の環境影響評価ラベル掲示による喫食動機形成、そして今日の1食の選択から食糧問題や環境問題に自分ごととして取り組むことができるアクションの促進・共感の醸成を共に目指します。

報道関係の皆様におかれましては、ご多用中のところ大変恐縮ではございますが、何卒、ご取材をご検討いただきますようお願い申し上げます。

< 実施概要 >

※詳細は当日までに変更が生じる場合がございます。

名 称：「地球と健康に“よりソイ”Week in 駒沢食堂」

日 時：2022年11月7日(月)～11月11日(金) 午前8時00分～午前9時30分

場 所：駒澤大学 駒沢キャンパス学生食堂Kintchen駒膳

主 体：駒澤大学各務ゼミ24期「KEY STORY」×銀座スエヒロカフェテリアサービス(株)
 ×スナップディッシュ「肉の日に大豆ミートプロジェクト」

内 容：学食「100円朝食」にて、大豆ミートメニュー5種類を日替りで提供(各日100食限定)

提供メニュー：(月) ソイミートのキーマカレー+プチソイバーグ

(火) 豆乳クリームinソイバーグ+ソイソーセージ

(水) ソイミートの麻婆豆腐

(木) ソイミートのそばろ丼

(金) ソイミートのカルビ丼

※各メニュー100食限定で提供

対 象：駒澤大学学生

協 力：料理SNS「スナップディッシュ」/大塚食品株式会社/株式会社かるな/グリーンカルチャー株式会社/
 株式会社Tastable/株式会社トーフミート/ネクストミーツ株式会社/マルコム株式会社/丸大食品株式会社
 (※メーカー名五十音順)

ご取材案内：以下宛に事前に取材をお申し込みください。ご取材は上記の朝食提供時間内とさせていただきます。

 駒澤大学 総務部 広報課 (TEL：03-3418-9828/e-mail：koho@komazawa-u.ac.jp)

お問い合わせ：ヴァズ株式会社 「肉の日に大豆ミートプロジェクト」事務局 (担当：落井)

 (TEL：0422-24-6341/e-mail：business@vuzz.com)