

2021年10月20日
南海電気鉄道株式会社
学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校

大阪調理製菓専門学校にて、泉州食材を使用した7大アレルギー不使用の お菓子レシピコンテストを2021年11月18日に実施

～2022年1月15日、優勝レシピを「パパと子どもで参加する泉州食材を使用したお料理教室(仮称)」で使用～

南海電気鉄道株式会社(社長:遠北 光彦、以下「南海電鉄」と)と学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校(校長:村川 秀夫)では、11月5日(金)、南海電鉄の沿線地域活性化等を目的に連携協定を締結し、今後様々な施策に取り組んでまいります。

このたび、南海電鉄で取り組んでいる子育て世代をターゲットにした施策「家族にえがお+1プロジェクト～“あったらいいな”がある沿線～」の一環として、11月18日(木)に、学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 和泉校本校内で学生による、岸和田市のにんじん「彩誉(あやほまれ)」や和泉市のみかんを使用したアレルギー対応(7大アレルギー不使用)のお菓子レシピコンテストを実施します。

また、本コンテストで優勝したレシピを使用して、「パパと子どもで参加する泉州食材を使用したお料理教室(仮称)」を2022年1月15日(土)に開催します。泉州食材を使用し、7大アレルギー不使用をテーマとしたお菓子を料理教室のレシピとすることで、泉州食材を広く知って頂き、食物アレルギーがある方でも安心して料理教室にご参加いただけます。料理教室の詳細は改めてお知らせします。

今回のレシピコンテスト、料理教室を通して、パパと子どもが“料理”を習得・スキルアップをしてママの家事、育児の負担を減らすことを目指します。併せて泉州食材を知ってもらい、食べてもらう機会を設けることで、沿線農業の活性化に繋げることを目標とします。

なお、本施策は「家族にえがお+1プロジェクト“あったらいいな”がある沿線～」の「#家事シェア」「#食育」の2つのテーマに対応するものとなっています。

レシピコンテストについて詳細は以下の通りです。

1. レシピコンテスト日程

2021年11月18日(木)13時～16時

2. 参加者

学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校
製菓総合本科1年生 約40人

3. テーマ

「泉州食材 にんじん彩誉(あやほまれ)またはみかんを使用したアレルギー対応のお菓子(7大アレルギー不使用)」



過去のレシピコンテストの様子

【参考】「家族にえがお+1プロジェクト～“あったらいいな”がある沿線～」について

南海電鉄では、南海沿線でくらすことを楽しいと感じ、愛着をもっていただくことを目的に「家族にえがお+1プロジェクト～“あったらいいな”がある沿線～」に取り組んでいます。

当プロジェクトでは2つの方向性を設定しており、1つ目は、日々、仕事・家事・育児に追われている子育て世代に対して、「日常の家事・育児・困りごと」を家族や地域でシェアして、ストレスを緩和する機会を提供すること。2つ目は、親の願いである、子どもに「(体は)元気に、(心は)逞しく、(頭は)賢く」育ててもらうことを目的として、海や山などの自然が豊かである南海沿線の地域資産を活かして、幼少期に多種多様な好奇心の芽を育てる機会を提供することです。

上記の方向性を具体化すべく、当プロジェクトは「#家事シェア、#育児シェア、#困りごとシェア、#アウトドア、#インドア、#社会体験、#食育」などのテーマを設定して、展開しています。

本プロジェクトの第1弾では 食物アレルギーがあっても利用しやすい 南海沿線の店舗情報を掲載したWEBサービス『CAN EAT 外食マップ』南海沿線版を公開しました。

今回の施策は、第2弾であり、「#家事シェア」「#食育」の2つのテーマに対応するものです。

2者では、SDGsへの取組みを強化しており、関連するニュースリリースに「SDGsの目標アイコン」を明示しています。
今回ご案内の取組みは、3番、4番、17番に繋がるものです。



以上