

2010年3月19日  
シダックス株式会社

**シダックスグループ恒例企画  
『2010春の“マザーフード”メニューフェア』開催！  
～産地直送 愛媛県産孟宗筍～**

シダックス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一:以下シダックス)は、2010年4月5日(月)より、スペシャリティーレストラン、レストランカラオケ、社員食堂、病院、学校等グループ内、約1,400の店舗・施設において、「たけのこ」を使用した『2010春の“マザーフード”メニューフェア』を開催致します。

“マザーフード”メニューフェアは、シダックスグループが共有する“マザーフード”(母なる地球が育んだ豊かな大地と海の恵みを、全てのお客様に母親のように真心を込めてお届けする)という考え方に則って企画され、その時々季節を感じさせる「安心・安全」な統一食材を、「真心」を込めて調理し、お客様にお届けするグループ共通のメニューフェアです。ポプラ社発行のカルチャー誌「旬がまるごと」と連動し、その食材のルーツやレシピを情報として提供することも特徴の一つです。

2006年の秋より開始し6回目となる今回のテーマは、春の味覚としておなじみの「たけのこ」です。フェアで提供する全13のメニュー共通で、愛媛県産の孟宗筍(もうそうたけのこ)を使用します。シダックスは、食材の調達のために1年以上前から生産地および生産者を訪れ、竹林の環境から流過程に至るまで入念に調査。お客様が「安心・安全」な状態で、美味しくお召し上がりいただけるよう万全の準備を整えてまいりました。

この“マザーフード”メニューフェアを通して、国産の旬の美味しさや食の楽しさを体感していただくのはもちろんのこと、生産者の「たけのこ」に対する愛情や想いも含めてお客様にお届けすることで、基本的な食材や食料自給率を見つめ直し、自然の恵みに感謝すると同時に、日本の古き良き食文化を再認識する一助になればと考えております。

“マザーフード”のシダックスは「社会問題解決型企業」として、今後も「安心・安全」そして楽しい「食」を通して、お客様の健康創造に寄与する様々な活動を推進して参ります。

## 2010 春の“マザーフード”メニューフェア概要

### <実施期間>

2010年4月5日(月)より順次開催 \*フェアメニューがなくなり次第終了

### <実施店舗>

- ・ 東京・大阪のスペシャリティーレストラン 11 店舗
- ・ 全国約 1,000 の給食受託店舗・施設
- ・ 全国のレストランカラオケ 302 店舗(全店舗)

### <旬の食材:たけのこについて>

今回の“マザーフード”メニューフェアで使用するたけのこは、愛媛県産の孟宗筍(もうそうたけのこ)です。愛媛県大洲市は、四国有数の孟宗竹の産地であり、山間地域にある広大な竹林のもと、粘土質の赤土が主体となった土壌から柔らかいたけのこが育っています。春の味覚を代表するたけのこは、成長が早く一旬(10 日間)で竹になるために「筍」の文字があてられたと言われていています。たけのこは、食物繊維が豊富に含まれる食材です。食物繊維はコレステロールの吸収を抑え体外に排出するために、整腸作用や肥満・動脈硬化の予防効果があります。また、たけのこに見られる白い粉は、うまみ成分となるアミノ酸の一種(チロシン)です。そのままお召し上がりいただけます。

### <メニュー例紹介> \* 業態・店舗によってメニューが異なります



スペシャリティーレストラン  
▲愛媛県産たけのこ入り煮込みハンバーグ



スペシャリティーレストラン  
▲たけのこ初鯉のタルタル  
韓国醬じゆんのソース



社員食堂、学生食堂等  
▲竹取物語丼



レストランカラオケ  
▲たけのこご飯の焼きおにぎり



シダックス春の“マザーフード”メニューフェア 4月5日より順次開催  
シダックスの“マザーフード”メニューフェアは、愛媛県産の孟宗竹を使用したメニューを全国の店舗で展開しています。このフェアを通じて、消費者に新鮮な竹の味を届けたいと考えています。また、竹の健康効果についても積極的に発信していきます。詳しくは、シダックスのホームページをご覧ください。  
シダックス株式会社 広報課  
〒760-0801 愛媛県大洲市大洲1-1-1  
TEL:089-432-1111 FAX:089-432-1112  
E-MAIL:shidax@shidax.co.jp  
<http://www.shidax.co.jp>

“マザーフード”メニューフェア  
統一キービジュアル

### <詳細>

シダックスWEBサイト<http://www.shidax.co.jp/motherfood/takenoko.html>をご覧ください