

2009年5月28日  
シダックス株式会社  
みそ健康づくり委員会

～シダックス×みそ健康づくり委員会 初の共同企画～  
日本全国13種類のご当地みそが味わえる  
**「日本列島味噌汁紀行」キャンペーン開催！**  
6月1日(月)よりシダックスが受託する社員食堂を中心とする全国858店舗にて

シダックスグループのフードサービス事業子会社のシダックスフードサービス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一:以下シダックス)と全国味噌工業協同組合の広報機関であるみそ健康づくり委員会(東京都中央区:委員長 高梨修 詳細は後述)は、2009年6月1日(月)から7月31日(金)まで、シダックスが全国で受託運営する、社員食堂を中心とした858店舗で、日本全国のご当地みそを使用した13種類の味噌汁を提供する「日本列島味噌汁紀行」キャンペーンを実施致します。

古くから日本人の栄養源、健康に役立つ食品として重宝され、親しまれてきたみそは、古代中国の醤(ひしお)を根源として日本独自の製法によって造られ、日本の風土に合った現在の「みそ」に発展してきました。今日では、日本の食文化の象徴ともいえる食材の一つとなっており、日本各地で地域ごとの素材を活かした米みそ、豆みそ、麦みそなど様々なご当地みそが製造されています。

この度実施するキャンペーンは、食育を推進するシダックスグループが、内閣府が定めた6月の食育月間に関連した活動として実施するもので、みそを使った料理の中でも、日本食の基本として食卓には欠かせない「味噌汁」を通して全国のご当地みそを味わって頂き、各地の食文化や地域性をお楽しみ頂くと同時に、みその良さをお伝えすることを目的として実施致します。みそ健康づくり委員会と共同で、北海道から鹿児島まで全国各地のご当地みそ13種類を選び、シダックスが全国で運営する給食受託店舗・施設のうち858店舗で、定食等のメニューにお付けする味噌汁として、日替わりで提供致します(店舗により味噌汁の提供方法が異なることがあります)。

“マザーフード”のシダックスは今後も、「安心・安全」「礼節」をベースに、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。

＜シダックス「日本列島味噌汁紀行」キャンペーン概要＞

実施期間： 2009年6月1日(月)～7月31日(金)

実施店舗： 全国 858 の給食受託店舗・施設

実施内容：

- 各店舗・施設で提供しているメニューのうち、定食等にお付けしている味噌汁に、ご当地みそを使用した 13 種類の味噌汁を日替わりで提供
- 店舗・施設にて、みそ健康づくり委員会が発行する冊子「ご存知ですか、みその効用」を無償配布



- キャンペーンでご提供する 13 種類のみそ

北海道みそ(北海道)

仙台みそ(宮城)

会津みそ(福島)

宮みそ(栃木)

越後みそ(新潟)

加賀みそ(石川)

越中みそ(富山)

信州みそ(長野)

豆みそ(愛知)

府中みそ(広島)

御膳みそ(徳島)

九州麦みそ(大分)

薩摩みそ(鹿児島)

各店舗・施設にて、それぞれのみそに合った具材を選び、提供致します。

告知ポスター

＜みそ健康づくり委員会について＞

全国味噌工業協同組合連合(全国 8 ブロック・48 組合・1,118 企業)が、優れた健康食品であるみそを皆様の健康増進にお役立ていただけるよう設立した広報組織。みその効用に関する科学的データ等の収集、料理メニューの開発、PR活動を積極的に展開。 URL: <http://www.miso.or.jp/>

以上