

# 5.11.3. エスビー食品：キットを利用した体験講座

図表5.11.3. エスビー食品：キットを利用した体験講座

キットを利用した体験講座概要(一例)  
 スパイスとハーブの魅力伝えるキットを約50用意。同キットを利用して楽しい体験ができる講座を全国で実施。  
 (全国約20ヶ所、年間 約1,000人が参加)  
 (講座の様子)



「スパイスとハーブに関する基礎知識に加え、楽しい体験を織り交ぜることで、関心を高める内容となっている。」

内容の一例/頂戴したコメント(一部)

(キット事例：小冊子「オリジナルカレー粉でつくる なすとひき肉のカレー」)

### なすとひき肉のカレー

材料の分量	作り方
カレー粉.....200g	●スパイスを裏漉ししてカレー粉を、フライパンで軽く炒めておきます。
玉ねぎ.....2個	●玉ねぎ1cmの輪切りにして、油でじっくりと炒めおきます。
トマト.....1個	●油に油を熱し、玉ねぎを入れたら、トマトを加えて炒め、さらにカレー粉を加えて炒めおきます。
カレー粉.....200g	●フライパンに油を熱し、玉ねぎを入れたら、トマトを加えて炒め、さらにカレー粉を加えて炒めおきます。
玉ねぎ.....2個	●玉ねぎ1cmの輪切りにして、油でじっくりと炒めおきます。
トマト.....1個	●油に油を熱し、玉ねぎを入れたら、トマトを加えて炒め、さらにカレー粉を加えて炒めおきます。
カレー粉.....200g	●フライパンに油を熱し、玉ねぎを入れたら、トマトを加えて炒め、さらにカレー粉を加えて炒めおきます。

### スパイス&ハーブの特徴

料理の味を決定するスパイスとハーブは、その産地や栽培方法によって、それぞれ異なる風味や香りを持っています。また、スパイスとハーブには、健康効果や薬効も期待されています。

**スパイス**は、乾燥させた植物の根、茎、葉、果実などを粉末状にしたものを指します。代表的なものには、黒胡椒、白胡椒、カレー粉、孜然、唐辛子などがあります。

**ハーブ**は、乾燥させた植物の葉、花、茎などを指します。代表的なものには、ローズマリー、タイム、オregano、パセリ、セージなどがあります。

スパイスとハーブは、料理の味を決定するだけでなく、健康効果や薬効も期待されています。例えば、黒胡椒には抗酸化作用があり、白胡椒には消化作用があります。また、ローズマリーには記憶力を高める効果があり、タイムには抗菌作用があります。

### 実際にオリジナルスパイスを調合し、カレーを作って試食

この講座では、オリジナルスパイスを調合し、カレーを作って試食します。スパイスとハーブの魅力を伝えるだけでなく、実際に調理体験を通じて、スパイスとハーブの魅力をより深く理解することができます。

オリジナルスパイスの調合は、スパイスとハーブの組み合わせによって異なります。例えば、カレー粉には黒胡椒、白胡椒、孜然、唐辛子などが入っています。また、ローズマリー、タイム、オregano、パセリ、セージなどのハーブも、カレーの味を決定する重要な要素です。

オリジナルスパイスを調合し、カレーを作って試食することで、スパイスとハーブの魅力をより深く理解することができます。また、実際に調理体験を通じて、スパイスとハーブの魅力をより深く理解することができます。



## 5.11.4. エスビー食品：「S&B杯ちびっ子健康マラソン大会」

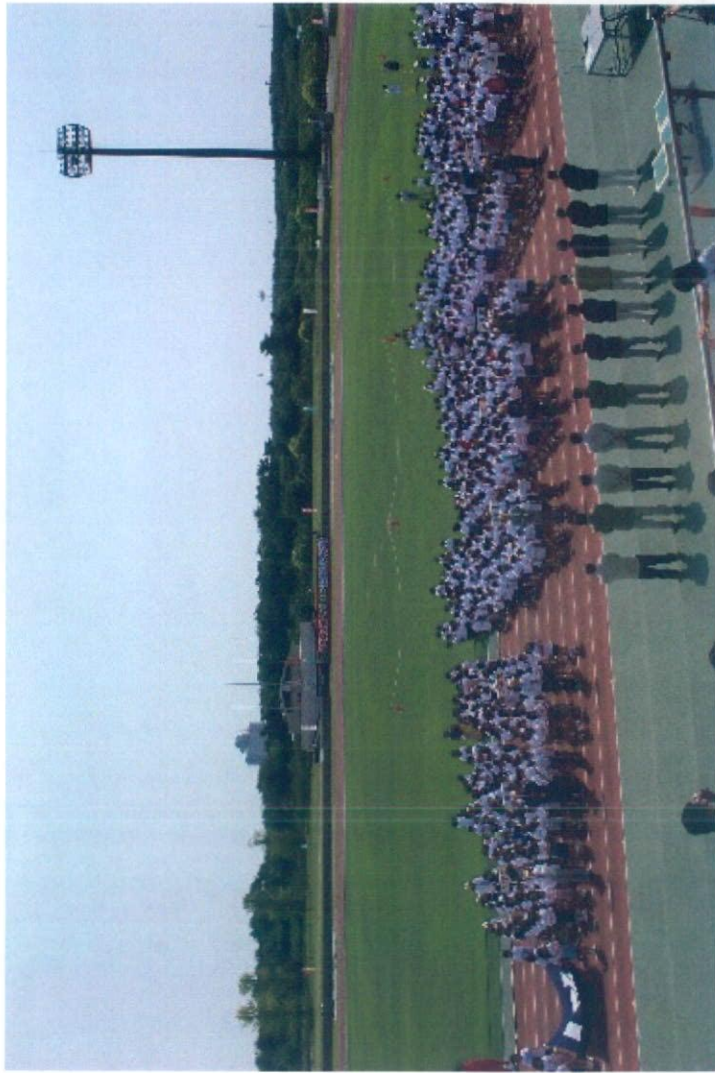
図表. 5.11.4. エスビー食品：「S&B杯ちびっ子健康マラソン大会」

### 「ちびっ子健康マラソン大会」概要

全国46ヶ所で開催し、年間約5万人(23年間で延べ96万人)の子供たちが参加するマラソン大会。歴史があり、知名度も高い健康イベントとして定着している。

### 内容の一例／頂戴したコメント(一部)

「よく食べる、よくスポーツすることで真の健康が得られる」というエスビーの健康理念を具体化したイベント。いい思い出を作って心身ともに健康に育って欲しいという願いが込められている。





# 5.11.5. エスビー食品：「ヘルシーメニューレシピ」

図表5.11.5. エスビー食品：「ヘルシーメニューレシピ」

## 「ヘルシーメニューレシピ」概要

ブランジチューの作り方を掲載するだけでなく、「新しいシートの演出」や「ヘルシーに食べるための工夫」、また食事バランスガイドを参考に、メニューに合わせた主食・副菜・牛乳/乳製品のSV(品数)などを提示

## 内容の一例/頂戴したコメント(一部)

「食事バランスガイド」を活用するなど、従来より様々な面で国の提唱する食育の活動と歩調を合わせていきたいと考えています。

(パンフレットより一部抜粋)

**1 アスパラとベーコンのサフランクリームブランジチュー**

材料(2人分)	量
アスパラ	50g
ベーコン	120g
クリームチーズ	110g
卵	2個
サフランパウダー	200mg
S&Bホワイトソース(パウダー)	50g
S&Bクリームチーズ	100g
S&Bパスタ(ロング)	50g
オリーブオイル	少々
塩	少々
黒胡椒	少々

**2 ブロッコリーとチキン味のトマトパスタクリームブランジチュー**

材料(2人分)	量
パスタ	100g
チキン	100g
トマト	100g
ブロッコリー	100g
クリームチーズ	100g
卵	1個
S&Bホワイトソース(パウダー)	50g
S&Bクリームチーズ	100g
S&Bパスタ(ロング)	50g
オリーブオイル	少々
塩	少々
黒胡椒	少々

**S&B 隠れ家ブランドシチューの特徴**

**新しいシチューシートの演出**  
ちよつと遅めの朝食や、昼食、夕食のサイドディッシュにおすすめて。パンやサラダと一緒にどうぞ。

**注目食材「クスクス」を使用**  
トマトパスタに使用されているクスクスは、「世界一小さいパスタ」と呼ばれ、地中海沿岸地方でスープ、料理によく使われています。

**手軽に、ヘルシーに食べる**  
残り食材を使って20分でクイック調理できます。カローラーはめがねヘルシーメニューをさらっとした食感でお試しください。お楽しみ下さい。

**レシピメニューの食事バランスガイド**

メニュー	副菜	主菜	牛乳/乳製品
1 アスパラとベーコンのサフランクリームブランジチュー	2.5SV	0.5SV	1SV
2 ブロッコリーとチキン味のトマトパスタクリームブランジチュー	3.5SV	1SV	1SV
3 白身のサフランクリームブランジチュー	3.5SV	1SV	1SV
4 あじのトマトパスタクリームブランジチュー	5SV		



※掲載写真・画像は、すべて取材において受領した資料より抜粋

Copyright © 2008 e-solutions All Rights Reserved.





---

---

## 5.12. 取組事例⑤UCC





## 5.12.1. UCCにおける優れた点

UCCは、「Good Coffee Smile」という使命のもと、コーヒーと朝の関連性から朝食の大切さを訴求、本格体験による食材への愛着喚起を実施する等多数の優れた点を保有している。

図表. 5.12.1. UCCにおける優れた点

経営理念等の基本姿勢(一例)

### 「Good Coffee Smile」※1

UCCの使命は、本来に美味しいコーヒーをいつでも、どこでも、ひとりでも多くの人にお届けし、そこから生まれる笑顔を広げること

優れた点(一例) ※2

- **コーヒーと朝の関連性から朝食の大切さを訴求**  
ex) おいしいコーヒーを飲むことと合わせて朝食を食べること、豊かな朝時間を過ごすことを提案 等
- **平日の朝、オフィス街でイベントを実施することで、忙しい社会人の参加を喚起**  
ex) 「イベントとしての取組」では、サラリーマンが参加できる平日朝、オフィス街のイベント実施 等
- **本格体験による食材への愛着喚起**  
ex) 「イベントとしての取組」では、自分でコーヒーを挽き・ドリップする等 手間をかけておいしいコーヒーを飲む体験を実施 等

あくまで一例

※1UCCの企業理念より抜粋、※2エブリック®結果をもとにeslにおいて考察したもの

## 5.12.2. UCC: イベントとしての取組「コーヒー体験のセミナー」

図表5.12.2. UCC: イベントとしての取組「コーヒー体験のセミナー」

### 概要

毎日忙しく働く人々がもつと豊かな生活を提案したいという目的に、忙しく働くサラリーマン、OLの方々が忙しい朝に、おいしいレギュラーコーヒーのある素敵で豊かな時間の過ごし方を提案することを目的としてビジネス街のメッカ東京・丸の内、朝レギュラーコーヒーを自分で挽いて、ドリップして手間をかけたコーヒーを味わうイベントを実施。

期間中毎朝 早朝7時15分から8時の間に実施5日間(月曜から金曜まで)、1日平均100名のOL、サラリーマンの方が参加されましたこの期間にコーヒーセミナーも実施「極上のレギュラーコーヒーのいれ方体験」を開催。

(イベントの様子)



(イベントの様子)



内容の詳細(一部)



12月11日(月)発売  
「サンデー毎日」





## 5.12.3. UCC: 販促企画としての取組

図表5.12.3. UCC: 販促企画としての取組

### 概要

#### 「食育」テーマで展開

- 売場での露出拡大・最大化を図ります。
  - ⇒ 関連販売ラックを活用した、店内各売場でのクロスMD展開。
  - ⇒ 「食育」テーマは、朝食推奨、団らんコミュニケーションで提案。
- 販売チャネル：GMS、SM

### 内容の詳細(一部)



1. テーマ 一日のスタートダッシュ！ しっかり朝食(ディスプレイアイコンテスト運動)
2. 実施期間 2008年/2009年 3月中旬～5月上旬  
新学期、新生活にむけて、朝食関連商材の売場展開とモーニングコーヒーの提案を実施。  
食育をベースとして、朝から食事をすることの重要性を訴求し、朝のコーヒー飲用アツプを図ります。
3. 狙い
4. ターゲット 主婦
5. 対象商品 ゴールドスペシャルシリーズ
6. 展開ツール ⇒ 「モーニングコーヒーBOOK」というツールを活用して朝食(モーニングコーヒー)の重要性(食育)やキャンペーンの告知を実施し販売促進を図る。  
・食育コーナーマネージャー監修のバランスゴマなどの情報を掲載。  
・「加藤千恵先生の朝食に合う洋菓子メニュー」レシビ  
・「おすすめ調理器具が抽選で当るキャンペーン」  
⇒ トップボード、ラウンドシート  
・ボードはエンド展開後、定番売場でも展開出来る仕様で製作。



---

---

## 5.13. 取組事例⑥伊藤園

---



## 5.13.1. 伊藤園における優れた点

伊藤園は、「自然、健康、安全、おいしい商品」を追求する等の基本姿勢のもと、研究成果を積極的に公表し、緑茶と健康の関係性を明示する等多数の優れた点を保有している。

図表. 5.13.1. 伊藤園における優れた点

あくまで一例

経営理念等の基本姿勢(一例)

### 「お客様第一主義」 ※1

「今でもなお、お客様は何を不満に思っているか…(STILL NOW)」という問題意識を常にもち、商品やサービスをとおしてお客様の期待にお応えする

### 「自然、健康、安全、おいしい商品」※2

お客様に提供する商品の原料から製品に至る全てに対し、厳しい管理体制に基づき、自然、健康、安全、おいしい商品づくりを致します。

優れた点(一例) ※3

- **研究成果を積極的に公表し、緑茶と健康の関係性を明示**  
ex) 研究成果発表のフォーラム開催、メディアを通じた紹介等で緑茶と健康の関係を訴求
- **緑茶と健康の関係を明確にするため科学的根拠を追求**  
ex) カテキンやアミノンの効能・効果等、緑茶と健康の関係を科学的に実証する研究を推進
- **専門家の活用による信頼性の確保**  
ex) 専門家を交えた講演会の実施 等

※1伊藤園の経営理念より抜粋、※2「伊藤園グループコンプライアンス行動基準の手引き」より抜粋、※3ヒアリング結果をもとにesにおいて考察したものと



## 5.13.2. 伊藤園：「緑茶と健康フォーラム」



### 「緑茶と健康フォーラム」概要

- ・カテキンを中心とした緑茶の健康価値の理解促進
- ・フォーラムの実施内容をメディアを通して紹介し、緑茶の再評価と話題喚起
- ・カテキンのコレステロール低下作用についてPRし、特保「カテキン緑茶」の認知向上

図表.5.13.2. 伊藤園：「緑茶と健康フォーラム」

- 1) 特定健康診査・特定保健指導制度と生活習慣病予防
  - ・推奨される食習慣として、緑茶の健康性についても紹介

日本大学医学部講師 松井 輝明 先生 (内科医師/内閣府食品安全委員会メンバー)  
杏林大学医学部 跡見 裕 教授 (医学部学長/日本生活習慣病学会理事長)  
名古屋大学大学院 後藤 秀実 教授 (内科医師/名古屋大病院副院長)
- 2) カテキンのコレステロール低下作用とメカニズム
  - ・コレステロール低下作用を中心に、抗酸化作用等のカテキンの健康性

東北大学大学院 池田 郁男 教授 (カテキンの脂質改善作用研究者)  
京都府立医科大学大学院 吉川 敏一 教授 (抗酸化作用の著名な研究者。前回講演)  
お茶の水女子大学大学院 近藤 和雄 教授 (ポリフェノール、脂質代謝等の著名な研究者)
- 3) ゲストパネラーと講師の先生、中央研究所社員、司会者で講演内容に基づき実施
  - ・アミンの脳機能改善作用について紹介
  - ・カテキンの前立腺ガン予防作用について紹介
  - ・新茶等、緑茶の楽しみ方についても紹介



※掲載写真・画像は、すべて取材において受領した資料より抜粋



## 5.13.3. 伊藤園：「カテキン/テアニンの効能・効果」

図表.5.13.3. 伊藤園：「カテキン/テアニンの効能・効果」

### 「カテキン/テアニンの効能・効果」概要

伊藤園中央研究所は、テキン/テアニンの効果・効能を研究しており、コレステロール低下作用と体脂肪低下作用は、昨今国が推進するメタボリックシンドローム対策に貢献する効能であることがわかっている

#### ■カテキンの効能・効果

##### 1. 血中コレステロール低下作用

- ・ヒトのコレステロールの吸収を抑え、血中コレステロールを低下させた。
- ・胆汁酸と結合して、胆汁酸ミセルの形成を抑え、胆汁酸から排泄されるコレステロールの再吸収を抑えた。

##### 2. 抗酸化作用

- ・EGCG摂取により、ヒト血漿の抗酸化活性(SOD消去活性)が上昇した。

注：EGCG 緑茶に含まれる代表的なカテキン

##### 3. 体脂肪低下作用

- ・カテキン摂取はヒトの体脂肪を低減した。

##### 4. ガン予防

- ・カテキン、特にEGCGが発ガン、ガンの増殖、ガン転移(ウロキナーゼ、マトリクスメタプロテナーゼ阻害)に抑制効果を持つ動物試験が多数報告されている。

- ・茶抽出物はヒトの口腔白斑症(前ガン症状)を縮小、消失させた。

##### 5. 虫歯予防

- ・ストレプトコッカス(虫歯菌)に対してカテキンが抗菌作用を示した。

##### 6. 歯肉炎予防

- ・茶抽出物がヒトの歯肉炎を予防した。

##### 7. 抗アレルギー作用

- ・EGCGを多く含む烏龍茶のヒト試験で花粉症の症状を緩和した。

#### ■テアニンの効能・効果

##### 1. 神経細胞保護作用

- ・テアニンがグルタミントランスポーターをブロックしてグルタミン酸毒性を抑え、脳保護作用を示した。

##### 2. 興奮抑制効果

- ・カフェインによる興奮作用を抑えた。

##### 3. 認知症改善効果

- ・テアニンの多い抹茶は、軽度の認知症の痴呆係数の悪化を抑制した。



---

---

## 5.14. 取組事例⑦ベネッセ

---

## 5.14.1. ベネッセにおける優れた点

ベネッセは、「食育とは、生きる力を育むこと」という基本姿勢のもと、実践させるための調理付録の提供を実施する等多数の優れた点を保有している。

図表.5.14.1. ベネッセにおける優れた点

経営理念等の基本姿勢(一例)

### 「食育とは、生きる力を育むこと」 ※1

忙しく、モノ・情報があふれている現代社会。よく生きるためには、自立していることが不可欠。自分にとって必要な食を選択、判断する力をもつことは、生活、社会での自立のベースとなることです。ベネッセ食育研究所は自立に向けての「食」のあり方を研究していきます。

優れた点(一例) ※2

### ● 実践させるための調理付録の提供

ex) 「bonmerci!」では、家庭で内容の理解後、すぐ実践できる調理付録をつける 等

### ● 親子への同時訴求を目的とした人気キャラクターの活用

ex) 「たべるとのだいすき!げんきっこ」では、人気キャラクター「しまじろう」の絵本により、子供でも楽しみながら読める内容を提供 等

### ● 専門家の活用による信頼性の確保

ex) 「たべるとのだいすき!げんきっこ」では、専門家の名前を明記 等

あくまで一例



## 5.14.2. ベネッセ:「bonmerci！」

図表 5.13.2. ベネッセ:「bonmerci！」

### 「bonmerci!」概要

食育をテーマとした雑誌十付録のセット商品(直販)。食習慣の基礎を身につける3歳から6歳の子供のいる家庭向けと、子供の調理の実践もある小学生のいる家庭向けがある。(約26万部発行)



### 内容の一例/頂戴したコメント(一部)

「知らないからやらなければ、知っていてもできずにいたことにも気軽にふだん実践できることをテーマとしている。そのひとつとして、やってみようと思ったときに、すぐ実践できる、親子で料理を楽しめる付録をつけている。」

(雑誌より一部抜粋)



※掲載写真・画像は、すべて取材において受領した資料より抜粋

Copyright © 2008 e-solutions All Rights Reserved.



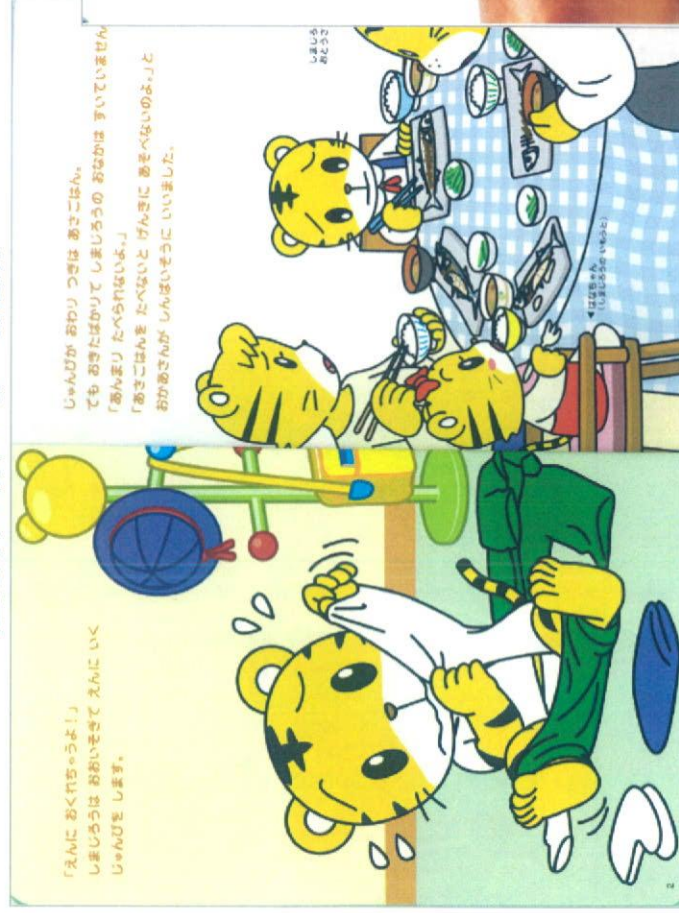
## 5.14.3. ベネッセ:「たべるのだいすき!げんきっこ」

図表5.13.3. ベネッセ:「たべるのだいすき!げんきっこ」

「たべるのだいすき!げんきっこ」概要

大阪府とのタイアップで、幼稚園・保育園・保育園児とその親に向けて、野菜や朝食を摂る事の大切さを訴求した小冊子を配布。人気キャラクター「しまじろう」を利用した絵本パートと親向けの説明パートから構成。

(大阪府管轄下の幼稚園・保育園・保育園に配布)



(園児向けの絵本パート／一部抜粋)

「専門家の名前を明記する等、信頼性の確保を意識した。本事例は、自治体とのタイアップだが、国や自治体の中には民間企業が持っているコンテンツ作りのノウハウをいかして、新しいことにトライするところも出てきている」

内容の一例／頂戴したコメント(一部)

(親向けの説明パート／一部抜粋)





---

---

## 5.15. 取組事例⑧DHC



## 5.15.1. DHCにおける優れた点

DHCは、「生きる・育まれる・分かち合う」等の基本姿勢のもと、食の原点である野菜づくり・収穫体験の提供等多数の優れた点を保有している。

図表. 5.15.1. DHCにおける優れた点

### 経営理念等の基本姿勢(一例)

#### 「一緒に見守り育てる」※1

「はぐはぐの森」は、子どもたちを大切に育むお父さん、お母さんの力となり、一緒に見守り育てる森でありたいと思います。

#### 「生きる・育まれる・分かち合う」※2

「生きる」「育まれる」「分かち合う」といった、食育の原点を親子で体験します。

### 優れた点(一例) ※3

- **食の原点である野菜づくり・収穫体験の提供**  
ex) 親と子供が一緒に、野菜を育成する野外講座の提供 等
- **「食」の大切さ・楽しさを共有するため、親と子が一緒に楽しく体験の提供**  
ex) 親と子供のコミュニケーションに大切なことを学ぶことができる 等
- **昔ながらの良き食文化を学ぶため、感性に訴求する講座の提供**  
ex) 漆器等日本の良き文化を通じて食育を学ぶ等、知育よりも情操を育てる講座の提供 等

あくまで一例



## 5.15.2. DHC:「はぐはぐの森」

DHC

### 「はぐはぐの森」概要

妊娠中や育児中の母親を中心に、子供との共有体験を通して、「子供の目線と心」を学べ、絆づくりに活かせる講座を提供。

(講座の様子)



### 図表. 5.14.2. DHC:「はぐはぐの森」

内容の一例/頂戴したコメント(一部)

「現在は昔ながらの良き日本の文化、親子コミュニケーションに大切なものを、体験を織り交ぜながら学んで頂く。情報が氾濫しており、現在の親は何を参考にして良いのか悩んでいる。自信を持つきっかけを与えたい」

(ハンズレットより一部抜粋)

**3-5才親子  
土曜ワカラス**

物事をぐんぐん吸収するこの時期に、五感を生かしたアートにチャレンジ。子どもの目線を通して見えてくる、「表現力」を実感。

### ママと3-5才児のアート教室

**Point**

- アート(紙)を通して、学習する効果的かつ、
- お母さんと一緒の体験が、目立の心を育てる。
- アートのアートセラピストが、サポートする。

**対象** 3~5才の親子さん、お母さん

**1day  
コース  
実施中!**

体験して実感する、1日コース。

日程	10/13(土)
時間	13:00~14:30

受講料 親子1組 3,200円(税込)  
※別途、材料費500円

定員 12組

講師	体分利彦子(アートセラピスト)
日程	全4回 11/17,12/5, 2008年/12,2/16(土)
時間	13:00~14:30
受講料	親子1組 12,800円(税込) ※別途、材料費1組500円
定員	12組

**野外教室**

安曇野の自然に学ぶ

### オーガニックな食育教室

野菜料理を楽しむ料理教室の小さな宿で、子どもたちに「自分の手で作り、食べ、味わう」ことを通じて、食育の原点を伝える体験教室です。

「食育って何ですか?」とよく聞かれます。何となくおいしい野菜を食べて、「食は命の宝庫。命を育むのは食べ物。その人の健康や生活態度、その人の心にも通じます。」

この野外教室では、安曇野の自然の中で、子どもたちと一緒に「食育」の体験を通して、食育の原点を学ぶ機会を提供しています。

11/10(土)~11(日) 1日2日 in 長野

▲ 料理教室は、予約制です。お申し込みは、お電話またはメールにてお願いします。

▲ 参加費は、お一人500円です。

日程	2008年11月10日(土) 1日 ~11月11日(日) 2日
場所	シヤロム・ヒュッチ 長野県松本市 飯島町100 長野県松本市 飯島町100
対象	2才~小学生程度までの お友達と、そのご家族
料金	大人 5,250円(税込) 子ども(2才~) 3,150円(税込)
定員	20名(8歳以下) 6名(小学生)

食育に関わる講座(一例)として、  
・使って学ぶ食育教室 ~子育てと漆器~  
・安曇野の自然に学ぶ オーガニックな食育教室  
等がある

※掲載写真・画像は、すべて取材において受領した資料より抜粋



## 5.15.3. DHC:「ネイチャー・ビレッジ」

DHC

図表. 5.14.3. DHC:「ネイチャー・ビレッジ」

### 「ネイチャー・ビレッジ」概要

「野菜を作ってみてみたい」、「体を動かし健康づくりをしたい」、「親子の絆を深めたい」、など親だけでなく、子供を巻き込んだ体験型プログラムを東京近郊の農村で実施。親と子供が一緒に作り、季節にあった野菜や果物を育成したり自然と触れ合う野外講座を実施。  
(2008年5月 プログラム開始予定)

(同企画公式HPより)



### 内容の一例

(同企画公式HPより)



※掲載写真・画像は、すべて取材において受領した資料より抜粋

Copyright © 2008 e-solutions All Rights Reserved.