

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2024年10月24日

フジッコが「おせちの学校」に親子等 8 組様をご招待！ 日本のおせち文化を「守り、育み、伝える。」 ーヨークベニマル本社テストキッチンで初のコラボイベントを開催ー

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、株式会社ヨークベニマル（本社：福島県郡山市/代表取締役社長：大高耕一路）と協同で、2024年11月30日（土）に親子等 8 組様をご招待し、ヨークベニマル本社テストキッチンにて、日本のおせち文化を「守り、育み、伝える。」ことを目的とした「おせちの学校」を開催いたします。

フジッコ × ヨークベニマル 共同企画

おせちの学校

守り、育み、伝える。

具材や重箱など、それぞれに願いや意味がある「おせち」。意外と知られていないおせちの歴史から縁起物に込められた意味などを、味わいながら学びましょう。

実施曜日 **2024年 11月30日(土)**
開催時間 ▶ 10:00 ~ 12:00
開催場所 ▶ ヨークベニマル本社
〒980-0001 福島県郡山市南町1-1-1
対象 ▶ 小学生のお子さまとそのご家族
※申し込み枠まで参加させていただきます。

合計 **8** 組様

応募締切 **2024年 11月10日(日) 23:59まで**

スマホやパソコンで **カンタン応募**
<https://fujikko-form.com/syokuiku/>

おせち料理の歴史や文化を
楽しく学ぶ。小学生歓迎。予約
小宮 理美さん
おせちの歴史や文化を、神に込
めたおせち料理の歴史を
「私たち」に伝える。食
育の場にも活用しています。

■お申込みフォーム（お申込み締切：2024年11月10日（日）23:59）

<https://fujikko-form.com/syokuiku/>

※募集人数を超えた場合は抽選を行います。

※結果は、当選者へ11月12日（火）に、メールでの通知を予定しています。

■企画内容

具材や重箱など、それぞれに願いや意味がある「おせち」。意外と知られていない「おせち」の歴史や縁起物に込められた意味、しつらい、言い伝えなど、大切な日本の文化を、途絶えさせることなく継承するために、私たちがこの良き伝統をどう紡いでいくべきかを学び、考え、味わいます。

■実施概要

1	日時	2024年11月30日(土) 10時00分～12時00分												
2	場所	株式会社ヨークベニマル本社 〒963-8543 福島県郡山市谷島町5番42号 (JR郡山駅下車 東口広場から徒歩3分)												
3	対象	小学生のお子さまと保護者の方 ※実施内容に鑑み、小学生のお子さまを対象といたします。 ※お子さまだけの参加はできません。												
4	募集人数	8組様 ※お一家族につき、3名様までご参加いただけます。												
5	費用	無料												
6	講師	おせち料理・行事食文化研究家 一般社団法人行事食協会 代表 小宮理実さん 「日本に昔から伝わる食事には、明るさ、品格、愛情があり、 良き風習や笑顔で生きるための想いが詰まっています。 「おせち」に込められたしあわせの意味を知り、食から真の 豊かさを学びましょう。」 												
7	スケジュール	以下のとおり、実施いたします。 <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>9時40分</td> <td>受付開始</td> </tr> <tr> <td>10時00分</td> <td>1時間目「学ぶ・知る」 「おせち」「おせち」の歴史や縁起物に込められた意味、 しつらい、言い伝え、日本の東西のお雑煮の違いなどを 学びます。</td> </tr> <tr> <td>10時20分</td> <td>2時間目「調理実習」 お雑煮の作り方、おせちの盛り付け方を学びます。</td> </tr> <tr> <td>11時20分</td> <td>3時間目「味わう」 お雑煮とおせちをいただきます。</td> </tr> <tr> <td>11時50分</td> <td>感想カードの作成</td> </tr> <tr> <td>12時00分</td> <td>解散</td> </tr> </table> <p>※当日の進行により、多少前後する場合がございます。</p>	9時40分	受付開始	10時00分	1時間目「学ぶ・知る」 「おせち」「おせち」の歴史や縁起物に込められた意味、 しつらい、言い伝え、日本の東西のお雑煮の違いなどを 学びます。	10時20分	2時間目「調理実習」 お雑煮の作り方、おせちの盛り付け方を学びます。	11時20分	3時間目「味わう」 お雑煮とおせちをいただきます。	11時50分	感想カードの作成	12時00分	解散
9時40分	受付開始													
10時00分	1時間目「学ぶ・知る」 「おせち」「おせち」の歴史や縁起物に込められた意味、 しつらい、言い伝え、日本の東西のお雑煮の違いなどを 学びます。													
10時20分	2時間目「調理実習」 お雑煮の作り方、おせちの盛り付け方を学びます。													
11時20分	3時間目「味わう」 お雑煮とおせちをいただきます。													
11時50分	感想カードの作成													
12時00分	解散													
8	注意事項	(1) 実施の詳細は、当選された方にのみご連絡いたします。 (2) 公共交通機関を利用される場合における集合場所までの交通費は、お客様負担となります。												

【お問い合わせ先】

■お申込みに関すること

イベント事務局： info@fujicco-ohbo.jp (メールのみ)

※土日祝日のお問合せの場合、返信が遅れる場合がございます。あらかじめご了承下さい。

■イベント全体に関すること

フジッコ株式会社 広報室(食育チーム) 豊田

TEL: 050-3508-3971 ホームページアドレス: <https://www.fujicco.co.jp/>