

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

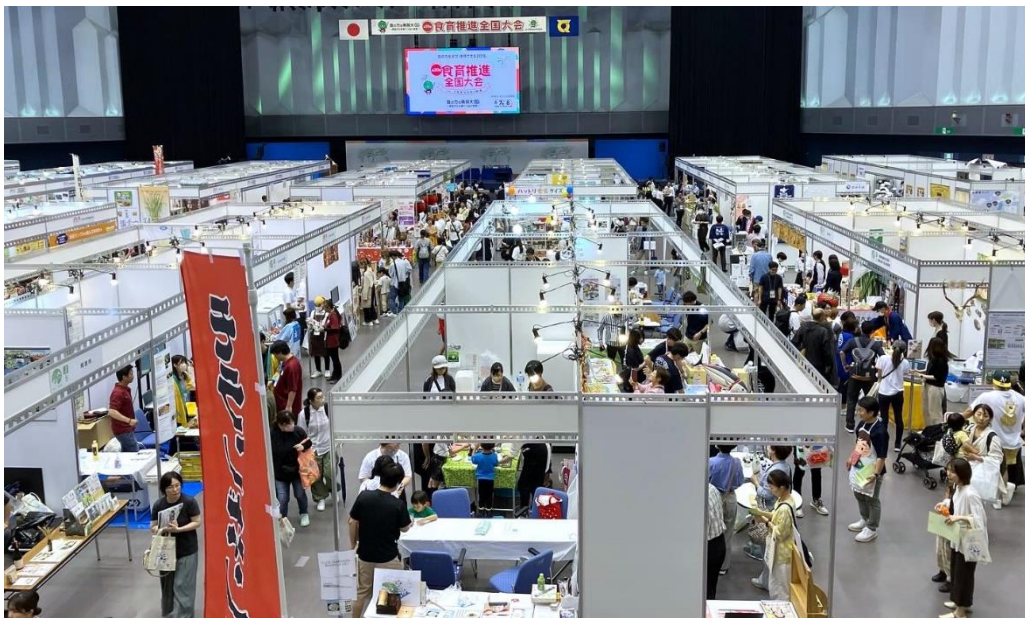
News Letter

2025 年 6 月 27 日

トリドール HD、徳島県との地域活性化包括連携協定の一環で 第 20 回食育推進全国大会 inTOKUSHIMA に参加

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也）は、人々の生活に欠かせない“食”を提供する企業として、子どもたちに食の楽しさや大切さ、尊さを伝える食育活動に積極的に取り組んでいます。

また、徳島県とは地域活性化包括連携協定を 2021 年に締結しており、その一環として 2025 年 6 月 7・8 日に開催された「第 20 回食育推進全国大会 inTOKUSHIMA」に参加。イベントにご来場された皆さまへうどーなつの無償ご提供と、徳島から未来へつなぐ「ミライをむすびコンテスト」の最終審査員として参加し、食育活動を支援しました。



食育推進全国大会は、農林水産省が毎年 6 月を「食育月間」と定め、国や地方公共団体、民間企業、関連団体が協力し、食育活動を重点的・効果的に取り組むことを目指す中で中核となる全国規模の行事です。今回で 20 回目となる本イベントには、2 日間で 24,000 名のご参加があり、多くの食育イベントが開催されました。

トリドールは丸亀製麺キッチンカーで出展し、参加された皆さまへ 2 日間各 200 食（3 個入り）の「うどーなつ（きびとう味）」を無償提供し、お楽しみ頂きました。

また、イベントの中には健康・サステナブル・徳島の食の魅力がしっかり詰まった未来を握る「ミライをむすびコンテスト」が行われ、株式会社丸亀製麺の営業部長が審査員として参加し、最終選考に進んだおむすびを参加者の皆さまと一緒に試食しました。

■「ミライをむすびコンテスト」

サステナブルな食、食事を通じた健康づくり、徳島の魅力を発信するといったテーマに沿った、おむすびのアイデアコンテストです。徳島県に在住する小学生以上の方が対象で、今回は215からのアイデアの応募がありました。創造性、美味しさ、見た目、実現可能性などの審査基準によって最終選考に5案が進み、食育推進全国大会では実際に提案されたレシピで作られたおむすびを試食し、最終審査が行われました。

オリジナルレシピを考えることで健康や食材の持続可能性や徳島県の魅力などのさまざまな知識を身に付ける機会につなげています。



徳島から未来へつなぐ **ミライをむすび** エントリー作品

A	B	C	D	E
ラキョッパ 世界も注目！徳島の食の魅力発掘 韓国風チュモッパに徳島の名産・大毛島らっきょうを組み合わせた創作おむすび。らっきょうの香味と、ちりめんじゃこやごま油が絶妙にマッチした、食欲をそそる一品です。 材料 ●ごはん ●大毛島らっきょう(甘酢漬け) ●ちりめんじゃこ ●鹽門わかめ(乾燥) ●らっきょう漬け汁 ●ごま or ごま油	もちもち お徳むすび サステナブルな食 山芋とれんこんのふわふわ焼きをリメイク。もちもち食感にれんこんのシャキシャキ感、さらにチーズのコクも加わった、栄養と満足感たっぷりのおむすびです。 材料 ●ごはん ●山芋 ●れんこん ●プロセスチーズ ●人参 ●スライスベーコン ●わかめ ●塩 ●だししょうゆ ●油	みんなちがって みんなをむすび サステナブルな食 れんこん、ちりめんじゃこ、ブロッコリーなど徳島の恵みがたっぷり。彩り鮮やかで栄養バランスにも優れ、個性豊かな素材を一つにむすぶ、思いやりの詰まったおむすびです。 材料 ●ごはん ●ブロッコリー芯 ●れんこん ●ちりめんじゃこ ●チーズ ●うめぼし	阿波っ子丼! おにぎり 世界も注目！徳島の食の魅力発掘 阿波尾鷲と奥座「たむらのタマゴ」を贅沢に使った、栄養満点の丼風おむすび。鶏のうまみと甘めの卵が絶妙にからみ、子どもから大人まで楽しめる味に仕上がっています。 材料 ●ごはん ●阿波尾鷲もも ●たむらのタマゴ ●大野海苔 ●玉葱 ●ねぎ ●漬口しょうゆ ●酒 ●みりん ●和風顆粒だし ●砂糖 ●本つゆ(ヤッコマン)	タコ飯のおにぎり 世界も注目！徳島の食の魅力発掘 ゆでだこ、生姜、茗わかめを炊き込んだごはんに、大葉の風味を添えて巻いたおむすび。強い香りとタコの歯ごたえが絶妙で、シンプルながら飽きのこない味わいです。 材料 ●ごはん ●ゆでだこ ●生姜 ●茗わかめ ●大葉 ●焼き海苔 ●漬口しょうゆ ●みりん

■丸亀製麺のおむすび

丸亀製麺のおむすびは、店舗でふっくら炊きあげた国産米でつくっています。のりの風味が香る丸亀製麺のおむすびは、様々な味をお楽しみいただけます。

※店舗ごとに品揃えが異なる場合があります



■丸亀製麺の食育活動：こどもうどん教室

実際の店舗での材料と同じ材料で、手づくりのうどんを体験できる食育活動。丸亀製麺の各店舗やその他の場所などで開催しており、公式サイトでお申込みいただけます。

・丸亀製麺こどもうどん教室サイト：

<https://jp.marugame.com/kodomoudon-taiken/index.html>



トリドールグループはこれからも、地域や社会の皆様から信頼され、企業市民としての責任を果たすため、社会課題に向き合い、CSV 活動を続けていきます。

トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探索し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

[お問い合わせ先] 株式会社トリドールホールディングス サステナビリティ推進部

TEL：03-4221-8900 <https://www.toridoll.com/contact/media/index.html>