



報道関係各位

2013年9月10日
日本マクドナルド株式会社

マクドナルド初の1泊2日の夏合宿 「夏の自由研究！親子でおいしい特別合宿」開催 ～夏休みに親子でハンバーガーのヒミツを探検！～

多くの応募者の中から抽選で選ばれた30組の親子が参加

日本マクドナルド株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長兼 CEO サラ Lカサノバ)は、8月24日(土)・25日(日)の2日間、「夏の自由研究！親子でおいしい特別合宿」を開催しました。

マクドナルドでは、食を通じてもたらされる笑顔で、親子のみならず家族の絆を強めていただきたいと考え、「おいしい笑顔プロジェクト」を2013年7月、新たにスタートしました。今回の合宿はその第一弾として、夏休み期間を利用して開催いたしました。マクドナルドの食育イベントとしては初めての「宿泊型夏合宿」とし、全国から応募いただいた約1400通の中から厳正な抽選で選ばれた30組の親子をご招待しました。



合宿で取材した成果をまとめた壁新聞を手に、
ドナルドと一緒にハイ、チーズ。

本合宿は夏休みの宿題に多い「自由研究」をテーマに、ハンバーガーの原料となるビーフパティやチーズの工場見学からハンバーガーづくり体験まで、盛りだくさんな内容となっており、2日間かけて、マクドナルドの食の安全や食材へのこだわりといった、“ハンバーガーのおいしさのヒミツ”を取材形式で探っていくプログラムとなっています。参加したお子さんたちは、合宿の最後に、取材でわかったことを壁新聞に一生懸命まとめ、笑顔で披露してくれました。

厳しい品質・衛生管理を体感、安全・安心を実感。

合宿1日目は、「おいしさのヒミツ探検・工場ツアー」。参加者は2チームに分かれ、ハンバーガーに使われている食材がどのように作られているのかを実際に確かめるため、ビーフパティの加工工場と、チーズの加工工場に向かいました。それぞれの工場では、ハンバーガーの材料が厳しい品質・衛生管理をされながら、どのように作られているのか、“おいしさ”のための努力と工夫について詳しい説明つき製造工程を見学・取材することで、管理体制の厳しさに感心しつつ、安全に作られていることを確認、安心して食べられることを実感いただきました。

合宿2日目は、都内のマクドナルドキッチンスタジオにて、「おいしさのヒミツ探検・お店でハンバーガーづくり体験」を行いました。

まず体験したのは、1日目で見てきた食材がどうやってマクドナルドの店舗でハンバーガーになっていくのか。店舗と同じキッチンでチーズバーガーを作りながら、できたてを提供する「メイド・フォー・ユー」システムや衛生管理の基本である手洗いを体験し、親子で一緒に試食しました。続いて、「ドナルドの食育ワークショップ」に参加し、食べ物が「血や肉になる食べ物」「熱や力になる食べ物」、「からだの調子を整える食べ物」といった大きく3つに分類されること、これらをバランスよく食べることの大切さを親子そろって、ドナルドと一緒に学びました。

さらに、合宿のしめくりとして、マクドナルドの食材を用いて「1食限定“夢のオリジナル”ハンバーガーづくり」にチャレンジ。ドナルドと一緒に学んだ栄養のバランスも考えながら食材を組み合わせ、ネーミングや価格設定などまで、マクドナルドのメニュー開発担当者からレクチャーを受けながら、オリジナルバーガーを考えるといったスペシャルな体験をご用意しました。完成したバーガーはいずれも力作ぞろいで、とてもおいしそうに試食されながら、感想などまでしっかりと取材してくれました。こうしてすべての取材を終えた後、いよいよ最後のプログラムとして、2日間の合宿を通じての体験や気づきなどを壁新聞にまとめて、披露。できあがった壁新聞は夏の自由研究や思い出としてお持ち帰りいただきました。

参加された親子の方たちからは、ハンバーガーの原材料から店舗まで、マクドナルドの“おいしさのヒミツ”とその基本となる食の安全に対する理解を深めることができた、自由研究まで作ることができてよかった、親子で一緒に学んだり、作ったりと、普段できないような体験をすることで絆を強めることができ、夏休みのよい思い出づくりができた、感謝のコメントをいただき、大変満足していただくことができました。



ビーフパティ工場見学



ハンバーガーづくり体験



夢のオリジナルハンバーガーづくり

本イベントの詳細は、マクドナルドのホームページでもご覧いただけます。

http://www.mcdonalds.co.jp/community/ne_mc_support/event_report/summer.html