

Mil meal 2018

ミルミール

株式会社ミールケア

秋号

|| 巻頭インタビュー

- 2 コメは幸せを生む
神様が与えてくれた
素晴らしい食べ物

東洋ライス株式会社 代表取締役社長
東京農業大学 客員教授
雑賀 慶二氏

現場レポート

- 6 第2回 educe食育大会
正しい味覚を次の世代につなげよう!

職場で輝くスタッフ紹介

- 8 女性が活躍する職場
ミールケア

食育&健康づくりショップ

- 10 **RENEWAL
OPEN!** 食育ヴィレッジ
みーるマ〜マ

みーるケア最前線

- 11 信大BS8-9 「夏秋いちご」

社長コラム

- 12 いかに気持ち良く帰ってもらうか
株式会社ミールケア 代表取締役 関 幸博

巻頭インタビュー

コメは幸せを生む
神様が与えてくれた
素晴らしい食べ物

東洋ライス株式会社 代表取締役社長
東京農業大学 客員教授

さい か けい じ
雑賀 慶二

和歌山県生まれ。1949年中学校を卒業し京華(食糧加工機販売)に従事。1961年東洋米機製作所を設立、同年11月法人化に伴い同社に入社。1963年財団法人稲質技術研究所を設立し会長就任。1984年株式会社東洋米機製作所取締役。1985年同社代表取締役社長就任。2005年トーヨーライス株式会社代表取締役社長に、2013年上記2社を合併し東洋ライス株式会社を設立、同社代表取締役社長就任。

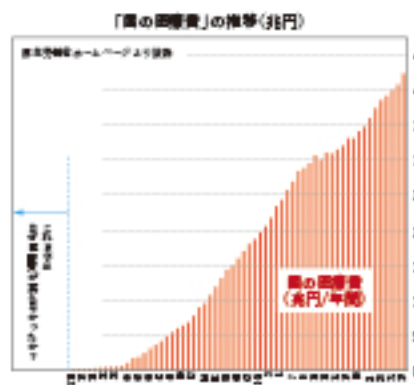


84才になっても発明を続ける雑賀慶二氏

ミールケアが提供する給食で全国の幼稚園や保育園で園児さんたちの元気と健康の源として欠かせない金芽米。
金芽米とは、東洋ライス株式会社が開発した独自の精米製法で精米された玄米の栄養を残したとても美味しい無洗米です。
今回のインタビューは東洋ライス株式会社代表取締役社長 雑賀 慶二氏にお米の歴史や精米方法、今話題の金芽ロウカット玄米についてお聞きしました。

精米が人々の健康に及ぼす影響

——本日はよろしくお願ひします。
早速ですが、雑賀社長が考えるコメの健康効果についてお聞かせください。
雑賀社長 まずは、我が国の医療費の推移についてお話をさせてください。我が国の医療費は、生活習慣病により増加の一途をたどり、現在では税金を丸呑みするほど膨れ上がっております。しかし、下グラブの通り、この医療費は昭和30年代まではほぼゼロでした。それがなぜどんどん医療費が増えてきたのでしょうか。私はその原因は昭和30年代に「風を使う新しい精米法」が開発され、コメの栄養であるヌカを全て取り除いた白米の出現により、世の人々の病が増えてきたからだと思うのです。従って私はこれを「第二次白米病の時代」と言っています。



医療費グラフ 雑賀社長の資料より

なぜ第二次かと言いますと、第一次として、幕末から明治時代にかけて一時期に、それまで無かった混砂式精米法¹という新しい精米法によって、ヌカを根こそぎ取り除いた真っ白な白米が主として江戸に拡がりました。地方

で元気だった人が江戸に行くとなると病気になる、また地方に戻ると元気になることから「江戸に行く」と病気になる」と言われ、当時の政府が調べた結果、白米食を原因とする「江戸患い(脚気)」というビタミン不足による病気だと認定されました。これが「第一次白米病」なのです。

¹ 1860年代後半、東洋米機製作所が「混砂式精米法」を開発。これは、白米とヌカを混ぜて煮ることで、白米の栄養を壊さずに、同時にヌカの栄養も摂取できるという方法。この方法により、白米の栄養価が大幅に向上し、白米食による脚気(ビタミンB1不足)の発生が抑制された。

あこふんそう きんめまい
亜糊粉層と金芽米の誕生

——コメの歴史を辿ると、人々の生活や健康に繋がっているんですね。この歴史は金芽米の誕生にも繋がっているのでしょうか。

雑賀社長 玄米の表面にはロウ層があり、その内側にあるヌカ層は栄養が多く含まれています。元禄時代より以前の人々が元気で健康だったのは、白と杵を使ったヌカ層が残る精米をしており、栄養価の高いコメを食べていたからだと思っております。
ヌカは栄養を多く含むけれど、食べると不味い、だから取り除く…でもヌカを美味しく食べられるようにしたら取り除く必要はないんじゃないかっていうのが私の考え。まあ理論的にはそうなんだけれど、これがなかなかうまくいかなかったね。

そこから調べて分かったのがヌカ層は「一層じゃない」ということ。十二単とまではいかないけれど、白米が裸の状態だとしたら何枚ものヌカを着ているというところなんです。そのヌカ層の中で「一番近い部分に『亜糊粉層(うまみ層)』と呼ばれる肌着のような部分があることが分かりました。この亜糊粉層は美味しく栄養も多く、しかも白い。ヌカって黄色か茶色でしょ? 亜糊粉層はほとんど白に近い。美味しく栄養分が多く含まれる亜糊粉層を残せば良いんだとそこに辿り着きました。

きんめまい
金芽ロウカット玄米の誕生

「もっと健康に良いものを作りたい」

ところが、精米機は全てのヌカ層を一気に取り除いてしまう。コメは平べったいものではなく、球体だからコメ同士が触れている部分はより削れてしまうんです。コメを精米機にかけても亜糊粉層が残る技術が必要なんです。私は元々機械メーカーですから、試行錯誤の末、この亜糊粉層を残す精米機を作ることになりました。そしてその精米機でできたのが、金芽と亜糊粉層を残した金芽米です。

——最近話題の金芽ロウカット玄米についてお聞かせください。
雑賀社長 「玄米」から「ヌカ」を取ったものが「白米」。『白米』を一つの文字にするので「粕(カス)」になる。玄米から健康に良いヌカを取り除いたら粕となるのが白米。だからそれではダメだと思っただけです。

ヌカ層が一番残っていて健康に良いのは玄米。ということで私はすぐに玄米食を始めてみました。でもね、三日も食べていたらもうダメ。内臓がもたなくなるわ。玄米を普通に炊いて炊いてみたけれど、ロウ層は防水性が高く、長いこと炊いていてもやっぱり硬い。3日でやめてしまいました。これではダメだと思ひ、分搦き米も試してみたら、けれど、やっぱり不味いんですよ。結局白米食に戻ってしまいました。

歴史をさかのぼると弥生時代は杵と臼で粉搗りをしていました。手作楽なので時間はかかるけれど、栄養が多いためヌカ層が残っており現代の金芽ロウカット玄米に近いコメだったんです。しかし、元禄時代になると「水車式精米法」や「回転式精米機」によって作業効率が上がる一方、ヌカが取り除かれた栄養が少ない白米に近づいていくんです。さらに幕末から明治時代には、「混砂式精米法」が広がります。これは第一次白米病の原因となった砂を混ぜて行う精米方法で、砂をちよっと入れるだけであつという間にコメが白くなるんです。

——研磨剤のような効果ですか。
雑賀社長 そうですね。とても効率は上がるけれど、ロウ層はもちろんヌカ層も全て取り除かれてしまう。この精米方法の頃がちょうど江戸患いの時期と同じになるんです。しかし、砂を入れて精米なんて不潔だ」という声が高まり、県の条例で禁止に。それに伴って江戸患いもなくなつていったのです。

しかし、昭和30年代から始まった「風を使った新しい精米法」によって、現代もヌカ層がすっかり取り除かれた白米が一般的に食べられています。昔よりも副菜が豊かになってきたため、江戸患いのような急激な病人の発生にはなっていないんですが、徐々に増え続け、今日のような日本人の大半が病人といえるような「第二次白米病」の時代となっているんです。

金芽米とは?

金芽米とは、玄米の栄養を残した、とても美味しい無洗米です。

金芽米の特徴

金芽(胚芽の露出部)

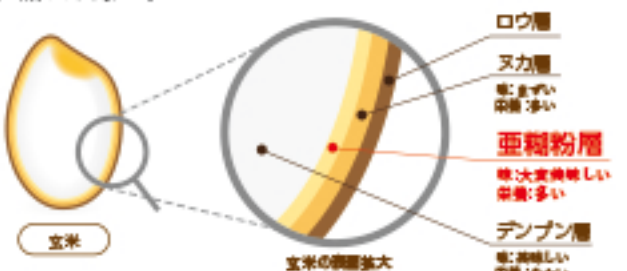
胚芽の古傷りの良くない部分を露出、蒸気蒸かすだけを残しました。お金芽は全てのお米についているわけではございません。

亜糊粉層(うまみ層)

ヌカ層とデンブ層の境目にある層で、栄養と旨み成分が多く含まれています。

玄米の栄養と旨み成分が多い「亜糊粉層」はどの部分?

亜糊粉層は、デンブ層とヌカ層の間にある厚さ数ミクロンの層で、上質な甘味、旨味の元となる糖質を作る酵素が含まれています。従来の白米では精米時にヌカと一緒に取り除かれてしまい、残っておりません。



※上記イラスト及び文章は東洋ライス株式会社のHPより引用。 ※イラストはイメージです。実際の亜糊粉層の色は白米と同様に色です。



「良いことがいっぱい!」

東洋ライス・BG無洗米ってなあに?

簡単! 手間いらず

仕事や子育てが忙しい方、家事が大事なお年寄り世帯、災害時など、とぎ洗いが不要だと簡単に便利なのが「いい!」

環境に優しい!

東洋工場から、とぎ水が出ないので水を汚さず下水処理にかかる様々な負担が軽減、また夏の水不足時にも安心!

肌ヌカは有機肥料に!

製造工程でしっかり取り除かれた肌ヌカ(普通はとぎ洗いで取る部分)は「米の糠」という農作物を美味しくする肥料に!

美味しい!

とぎ洗いをしないと「うまみ層」がたかきん残って美味しい! また通常の白米同等の栄養に加え、水溶性ビタミンが2倍もあります!

経済的!

お米3合のとぎ洗いに必要な水は、4.5ℓと言われます。毎日3合炊くと年間2ℓのペットボトル828本分にもなります!! ※1

東洋ライス・BG無洗米の精米方法

BG無洗米はヌカ式と言われる製法。肌ヌカの粘り気を利用して、ヌカでヌカをくっつけて取ります。水を一切使わない製法。

※1 全国水洗米協会調査より引用



東洋ライス サイタマ工場
〒350-0269 埼玉県坂戸市にっさい花みず木7-5

BG無洗米が出来るまで!



こちらからご購入いただけます!

■東洋ライス株式会社
金芽米オンラインショップ <http://www.toyorice.jp>

■株式会社ミールケア
長野県長野市穂保 724-1 みーるんヴィレッジ内
TEL.026-219-6694(代) FAX.026-219-6606

工場見学のご相談・申込みはこちらまで! 株式会社ミールケア (担当) 食育事業部 〒103-0028 東京都中央区八重洲1-5-15 田中八重洲ビル6F TEL.03-3516-1121 / FAX.03-3516-1180 (平日9:00-17:00) (URL) <http://WWW.meilcare.co.jp>

なぜ玄米が不味いかというと硬いから。なんで硬いかというと、炊くときにロウ層によって水分が浸透しないから。それならそのロウ層を取り除いたら良いんだと。

さつきも言ったけれど、コメっていうのは球体だからロウ層が均等に取り除けないんです。ロウ層が部分的に残った状態で炊くと、取り除かれた部分からは水分が浸透し、中のデンプン層が水分を吸って膨らみ、それに耐えきれなくなったヌカの柔らかい部分から破れてしまうんですね。そしてコメが割れてしまう。風船は均等に同じ強さで伸びて膨らんでいく、どこか弱いところがあったら破けて割れてしまうでしょ?あれと同じ。

だから均等にロウ層を取り除き、ヌカ層も均等に残す精米機の開発を始めた。これはだいぶ苦労しましたけどね。苦労したけれど、すごく良い精米機ができたんです。

ロウ層が均等に取り除かれた部分から水分が入っていく、水分が入るから中のデンプンが膨らむ、ヌカ層も均等に残っていて薄く弱くなっているところがないので、デンプン層に合わせて引っ張られ伸びて薄くなるんです。そうしたらね、ヌカ特有の臭みやえぐみが消えるんですよ。薄く伸ばされているから白くなるし、白米と硬い玄米の中間くらいの柔らかさになるかな。玄米の硬いロウ層のみをカットしたということで「金芽ロウカット玄米」という

金芽ロウカット玄米とは?

金芽米の手法を応用した新技術によって、玄米表面にある硬くて防水性の高い「ロウ層」を均等に除去し、①玄米の栄養そのままに、②白米のように手軽に炊けて、③食べやすく、④消化性が高い玄米ができました。

名前を付けたんです。これはね、金芽米ほど美味しくないけれど、普通の玄米に比べたら食べやすく、美味しい。金芽米でも便秘解消効果が出るけれど、もっと効果が出るのはロウカット玄米のほう。これは非常に効くって言われるね。

——「薬食同源」についてお話ししている記事を何件か拝見しましたが、どうお考えですか?

雑誌社長 現代社会は、病気になる

東洋ライス株式会社

【HP】 <http://www.toyo-rice.jp/>

1961年に、日本の近代精米機のきっかけとなるトーヨー製穀機を開発、「株式会社東洋精米機製作所」として設立された。以後、日本の精米工場向けに近代的な精米機を続々と開発し、トップシェアを誇る企業に成長。

1991年には環境にやさしい研がずに炊ける「BG無洗米」を日本で初めて開発。2004年に「金芽米」、2015年に「金芽ロウカット玄米」を発表。環境に配慮し、稲作、精米、炊飯、炊飯後に至る全行程のお米に関する総合メーカーとして日本の米文化を牽引している。



らお医者さんや薬に頼ります。だから「食べ物」と「薬」っていうのは別々の物として。これは西洋医学の考え方。しかし東洋医学は薬食同源という考え方から来るもの。生薬って言って、普段食べているコメや野菜などで体質改善を目的にしているものなんです。コメも昔は「糧米」と言われ生薬だったんです。

私は今、84歳です。私と同世代はみんな体のどこかを悪くしている。介護されていたりね。私はまだ自分の足でしっかり歩いているし、元気で健康です。どちらが幸せな人生かと思ったら一目瞭然でしょう。

現代は、日本を含む先進国で莫大な医療費がかかっています。日本の医療費は今、だいたい四十数兆円。一年間でですよ、もうピンとこないですよ。税金がこの医療費に消えていってるといっていいです。こんな異常なことはないですよ。

コメや野菜など、体に良いものを取り入れて生きていくことで薬や医者に頼らない、医療費もかからない元気で健康な生活ができる。まさに薬食同源なんです。

人々の役に立つものを

——最後にありますが、雑誌社長の今後の夢や目指しているものなどあれば教えてください。

雑誌社長 新しい品種のコメが出てきても、コメそのものの自体は昔も現代も変わっていません。元禄時代からずっと今まで、玄米、白米、無洗米、金芽米、金芽ロウカット玄米、この種類しかないんです。

私は自分が生きている限り、少しでも人々の役に立つものを作っていきたい、もっともっとコメの良さを生かしていきたいと思います。これは私にしかできない私の役目だと思っています。

平成30年7月8日有楽町センタービル内、有楽町朝日ホールにおいて一般財団法人educe食育総合研究所主催の第2回educe食育大会が開催されました。今大会は約300名の来場者をお迎えし、会場ロビーでは協力団体のブース展示、実演などが行われました。開場前からたくさんの方が訪れ、「食育」に対して深く興味を持っていることを感じました。

はじめに関幸博理事長より「当財団は3年目を迎え、食育の指導者『考食師』を育成するとともに、食育の啓蒙活動を企画し全国各地で考食師が活躍する場を広げております」との報告。そして「日本の美しい食文化を未来へ伝えたい」というミッションを掲げ、和食を通して子どもたちが健康で元気に生活していける正しい食を伝えていきたい」と挨拶されました。

次に、考食師の実践報告として原祥子考食師と傳田多美考食師の活動事例発表、引き継ぎ、学習院女子大学国際文化学部日本文化学科・環境教育センター教授の品川明先生をお招きし、基調講演が行われました。講演中のワークショップでは、五感を使って食事することで新たな発見があること、食べ物が食卓に並ぶまでを考えると命をいただくことへの感謝につながるなど多面的に捉える食育についてのお話を聞きました。聞く側に飽きさせない問いかけや、ワークショップを使った見せ方など大変興味深いものでした。

来場者からは「食への意識が変わった」「考食師の実例が分かりやすい」「大人に向けた食育もきいてみたい」「考食師に興味を持った」などの感想が聞かれました。

今後さらに食育が広まり、人々の食への関心が高まっていくことが期待できる大会と感じました。



(基調講演) 学習院女子大学国際文化学部日本文化学科・環境教育センター教授 品川明先生

「食べること」「食べるもの」「食べかた」から考え、育てる、知の未来』を合言葉に、食に対する五感を磨き、生きる力、考える力、コミュニケーションする力、文化や未来を創造する力を育成することを目的に活動するフードコンシャスネス研究所所長を務める。



傳田考食師は、食育を通して生きる力を身に付けることの大切さを発表されました。食育を行っている映像を交えながら、実践している2つの食育を例に挙げた発表に、参加者も興味を持って聞き入っていました。

「子ども達の無限の可能性を引き出す一助として、正しい礼儀やマナーを教え、豊かな心を育んであげられる環境を用意していくのも、食育の担う大切な役割。これからは豊かな人間性を育み伸ばす食育を提供していきたい。」



子どもたちの身近にある絵本を使った食育



原考食師の発表は、子どもとその保護者に向けた食育のアプローチについての発表でした。大人が食に対する正しい知識を持つことの大切さ、自分自身の食生活についても振り返る機会になる活動報告が盛りだくさんでした。

「食育は、食の正しい知識を伝えるのではなく、子どもたちの豊かな感性を引き出すこと、五感を使わせてあげることが大切。そしてこれからも自分の健康、そして家族の健康を守るために、子どもたちやその保護者に向けて、寄り添った食育の機会を増やし、活動していきたい。」



最初に実践した食育「よくかんで たべよう！」



educe食育大会パンフレット

知識と経験を活かし、広がる食育実践の輪



基調講演 品川先生のワークショップ



協力団体ブースの展示



会場の様子

第2回

educe 食育大会

正しい味覚を次の世代につなげよう！



関幸博 理事長挨拶



原考食師の実践報告発表

「生きる力をエデュースする。」

「良い食」と「良い環境」が「より良い未来」を創ると考え、食の根底となる自然環境や農業と食をつなぎ、人間が持つ本来の力を引き出す教育「educe食育」の研究開発を中心に食育のスペシャリストである「考食師」の育成など、食育を広げる活動を行っています。

一般財団法人 日本educe食育総合研究所

<http://www.educe-shokuiku.jp/>

協力関係機関



勤続13年。
結婚・出産・産休
そして現場復帰へ!



桜ヶ丘保育園事業所 チーフ
栄養士
あんざい しかり
安西 詩織さん

Q 出産後、復帰しようと
思った理由は何ですか?

生活のためでもあります。一番は仕事が好きだからです。ミールケアは産休明け、仕事復帰に対する理解があったのも大きな理由ですね。

Q お子様と普段どんな風に
過ごされていますか?

平日は仕事をしている関係でなかなか遊ぶ時間はありませんが、話をしたり、一緒に過ごす時間を大切にしています。

Q 仕事・家事・育児を
両立する秘訣は?

何事もプラス発想で、楽しむことです。ミールケアの行動指針の中でも「プラス発想で楽しく成長」とありますが、あれが一番好きです。

入社2年目。
さらなるスキルアップを
目指して。



カフェレストラン アイリス
ホール(接客)担当・栄養士
ひぐち せいか
樋口 星香さん

Q 仕事をしている中で
嬉しい瞬間は?

お客様に「美味しかったよ」や「ごちそう様」と言ってくれていただくことが仕事をしていく上でとても嬉しいです、やりがいを感じます。

Q プライベートの過ごし方を
教えてください。

休みの日は家でDVDを見たり友達と買い物やご飯を食べに行くなどして過ごしています。プライベートの充実が仕事へのやる気に繋がっていると思います。

Q 新たに挑戦してみたいこと
はありますか?

栄養士として入社したので2年目は栄養士業務を任せられるように1年目よりもスキルアップを目指したいと思っています。

勤続20年。
しつこく頑張ることが
長く続ける秘訣!



栗田病院事業所
調理補助
ふくだ みよこ
福田 美代子さん

Q 仕事を長く続ける秘訣は
何ですか?

栗田事業所に入社して20年続いた事、嬉しく思います。難しいこと、辛いことも頑張ってきました。しつこく頑張ることが長く続ける秘訣です。

Q やりがいを感じる瞬間は
何ですか?

責任者という仕事を任せられ、充実した仕事の中で責任感が生まれました。泣いたこともありますが、クレームがない時は嬉しかったです。

Q リフレッシュ方法は
何ですか?

休みの日は主人と温泉や、魚が美味しい新潟へ。海を眺めたり、遊んだりしてストレスを解消しています。美味しい食事を食べてリフレッシュします。

管理栄養士・考食師
常務取締役
たご みつこ
田子 美津子さん

働く全ての女性社員の応援団でありたい。
「ミールケアに入って良かった!」と思える会社に!

女性は様々なライフステージを向かえますし、その環境も人によって違います。私も仕事の傍らダブル介護の生活をしながら今も長く働いています。

例えば育児、介護、健康の悩みなどスタッフ一人ひとりの生活背景まで寄り添って考え、キャリアを中断させる事なく活躍できる働き方を応援したいです。また、ステップアップしたい社員には学びの場を増やし、女性スタッフみんなが「わたしらしく働ける」と感じられるような職場づくりを推進していきます。



様々なライフイベントを経験する女性にそれぞれの働き方をお聞きしました!

職場で輝くスタッフ紹介 女性が活躍する職場 ミールケア



帰りのおせい園児さんに
補食を作ります

今年の4月に入社。
自分が作ったご飯を
子どもたちが食べている姿を
見ると感動します。

こころしながわおいまち保育園事業所
やまだ ちひろ
栄養士 山田 千尋さん



Q 現在の仕事内容を教えてください。やりがいはどんな時に感じますか?

離乳食をメインで作っています。園児さんの食べている姿を見たり、残食が少なかった時はとても嬉しいです。

Q 責任ある仕事を任せられていると実感する時はどんな時ですか?

アレルギーのある園児さんのご飯を作っている時は特に緊張感を持って調理しています。

Q 社会人になって自分が変わったと思うことはありますか?

離乳食を作る際の味見などで味が分からなくならないように普段食べる食事でも薄味にするようになりました。最初に比べたら、包丁の使い方などの技術も向上したと思います!

Q プライベートな時間の過ごし方は何ですか?

友人と買い物へ行ったり、ご飯を食べに行ったりしています。本を読んだり、映画やドラマを見たりすることが好きです。学生時代はアルバイトで忙しく、あまり自分の時間がなかったのですが、今は自分の時間があり、日々充実しています。



休日は友人と過ごして
リフレッシュ!

手づくり
ピザ

現在みる農園では、信州大学と共同で信大BS8-9を栽培しています。このいちごに親しみを込めて「かぐや姫」と命名しました。

長野地域は長野市郊外のため、晴れた日は夜空がきれいな場所です。夜空が一層きれいな季節に真っ赤に実るいちごです。きつとお月様にも見えるはず。月に住むかぐや姫にもこのいちごを届けたいな。そんな想いを込めて名付けました。

「かぐや姫」と命名！
みる農園の夏秋いちごは

「美味い夏秋いちご(信大BS8-9)」が誕生しました。

「美味い夏秋いちご(信大BS8-9)」が誕生しました。

「美味い夏秋いちご(信大BS8-9)」が誕生しました。

「美味い夏秋いちご(信大BS8-9)」が誕生しました。

長野市に美味しい
夏秋いちごが生まれました

私たちがよく食べているいちごのほとんどは「冬春いちご」と言われるものです。それに対し、「夏秋いちご」はこれまで美味しくないといわれていました。そこで「美味しい夏秋いちごを作ろう」と信州大学農学部の大井研究室が2003年から新しい品種の開発をスタートしました。

信大BS8-9生みの親



信州大学学術研究院教授
(農学系) 農学博士

大井 美知男 先生

研究分野は蔬菜園芸学。京都大学農学研究科修了。1992年信州大学農学部助教授。2009年大学院農学研究科教授。

現在みる農園のビニールハウスでは、信大BS8-9という夏秋いちごが栽培されています。平均糖度11度と冬春いちごに劣らない甘くて美味しいいちごです。

夏秋いちご

「信大BS8-9」



2017年6月に専門家のご指導のもと、株を植えました。



ミツバチで受粉を行い、高畝栽培で育てました。高畝栽培は土に触れないので病気になりにくい、日光にしっかり当たるなど、様々な利点があります。



愛情いっぱいに育ち、美味しいいちごができました！カフェそよかぜでは、この夏秋いちごを使ったスイーツや、いちごの販売を行っています。



クラウドファンディングにご協力ありがとうございました！



このご支援をもとに、夏秋いちごを使った食育活動などみるんヴィレッジを舞台に、子どもたちが楽しく、生きていく上で欠かせない食を学ぶ機会を増やしていきます。今後とも応援をよろしくお願いいたします。

◀めずらしい木製のビニールハウスが完成しました。木製でも強度はバッチリ！



RENEWAL OPEN!

食育&健康づくりに貢献
食育ヴィレッジみるんマーマーマ

食育ヴィレッジみるんマーマーマは、アレルギーやグルテンフリーに配慮した健康食品のお店として、また、食育体験のできる農園やおひさまラボ、管理栄養士・考食師が食の相談にのってくれるワークショップなど新たなコンテンツを加え、パワーアップしてリニューアルオープンしました。

「はくバクシリーズ」を中心に、約350ヶ所の幼稚園・保育園の給食で使われているおひさまに大人気の「やさいぱん」や米粉を使った「金芽ごはん」「金芽食パン」「米粉のロールケーキ」などの自社製品をはじめ、アレルギーや健康を意識した健康食品などを販売しております。

またオープンして5ヵ月ですが、お客様の声として私たちが思っていた以上に卵、乳、小麦のアレルギイに困っている方が多く、正直驚きました。そしてそんなお客様から「この商品は安心して買えるからありがたい。」と言ってもらえることに、日々喜びを感じています。もちろんアレルギーがない方も美味しく召し上がっていただけますので、ご家族みんなで召し上がりください。



ショップスタッフポタさんの
オススメはコレ！

金芽米の米粉を使用
金芽ロール
1,500円〜(税別)



カフェそよかぜさんの
オススメはコレ！

カフェそよかぜ特設
ワンプレートランチ
1,000円(税別)



グルテン・アレルギーフリーや健康に配慮した商品を扱うショップでは、金芽米の米粉を使用したしっとりモチモチの米粉ロールが人気です。季節に合わせた限定商品も登場するのでぜひチェックしてください！

カフェそよかぜは、おひさま連れのママたちにもおんぼり過ごしていただけるようキッズスペース完備。また、みる農園で採れた夏秋いちごを使ったバラエティ豊かなメニューが人気です。

みるんヴィレッジ各店舗のご案内



【各店舗 営業時間】
◆食育ヴィレッジ みるんマーマーマ
◆カフェそよかぜ
〈営業時間〉9:30～17:00
◆おひさまビュッフェレストラン みるんマーマーマ
〈営業時間〉曜日によって異なります。HPをご覧ください。
【お問合せ】
TEL.026-219-6694代 026-219-6606
http://mealvillage.jp/

車で 上信越道(長野IC)より約15分 上信越道(小布施スマートIC)より約15分
電車で JRしなの鉄道 豊野駅よりタクシーで約10分



1915年アメリカのペンシルバニア州で実際に走っていた機関車を1/8.4スケールにしたレトロで可愛いミニSLも設置！

※金芽米は金芽13株式会社製。海外産の金芽米です。

いかに気持ち良く帰ってもらおうか

株式会社ミールケア 代表取締役 関 幸博

小学校三年生だった頃、父は商店を営んでいました。

その父は、お客様と聞くと居ても立ってもいられないほど「お客様好き」で、お客様に対する熱き想いは人一倍強い人でした。

電話が鳴ると、「はい、関商店でございます」と、普段より一オクターブも二オクターブも高い声で、嬉しっぱいに話し出すのです。おばあちゃんは元気が、農作業の進捗はどうかなど、注文受



いつも楽しいみーるマ〜マ「スタッフコーラス」

けの用件を忘れてお客様への想いに溢れた電話は、声と気配りが素晴らしい最高でした。

そんな父からこれだけは覚えておくと販売繁盛の基本を教わったことがあります。

「販売をやっている人は、みんな、どうやってお客様に来ていただくかとか考えているよな。でも俺は違うんだ。販売とはいかに来てもらおうかではなく、いかに気持ち良く帰ってもらおうかだ」と。

お客様に来てもらうことを考えると、看板を出そうか、チラシを作るか、安売りをしようかなど、あの手この手と考えてしまいます。でも父は、どんな時でもお客様には「いかに気持ち良く帰ってもらおうか」だけを考え実行していたのです。

「また来たいと思ってもらえているのか」

「喜んで帰ってくれたのか」

「もう来ないと思われたのか」

「どんな気持ちで帰ってくれたのか」

これが大事なんだ…と父はいつも気にしていました。「お客様には、いかに気持ち良く帰ってもらおうかを徹底していたら、いかに来てもらうかは考えなくても良い。喜んで帰ってもらおうことだけを考えれば良いんだ」と、父はいつも言っておりました。

この父の教えに基づき、十四年続く「みーるマ〜マ大豆店」の創業からの原点は、よく言われる「お迎え三步、お見送り七歩」です。

お出迎えは当たり前ですが、一番大事なはお見送りの七歩にあるのです。このお見送りの短い時間に、気持ちよく過ごしていただけか、何が良かったか、悪かったか、嫌なこととはなかったか、など意見を伺うには良いチャンスなのであります。

必ず玄関にお車まで寄り添い、お見送りをし…この間に、またのご来店のお約束をお客様と誓い合います。「また来てくださいね」「きつとですよ」「待ってますよ」…などと、しつこいくらいまでお約



社長も参加！総年齢262歳の「みーるカルテット」

束をします。ですから、スタッフはすごくフレンドリーでお節介りも知れませぬ。

京都大学元校長の平澤興先生は「人生はニコニコ顔で命がけ」と言われています。「ハチマキ姿で目をつむいだした努力なんていうのは、これは大したことではない。そうではなく、ニコニコしながら命をかける。ニコニコ顔で命がけだ」。

お客様はそういう私たちの「命がけ」の笑顔をきくと心の奥深くで感じ取ってくださいます。

いかに気持ち良く帰ってもらおうか。その最高の贈り物が、私たちの精一杯の笑顔であることは言うまでもありません。

Mil meal 2018

発行：株式会社ミールケア
製作：デザイン企画室
担当：羽田 るみ / 高橋 崇央
E-mail kikaku@mealcare.co.jp



ミールケアの「給食道」を未来に伝えたい。

日本の美しい食文化を給食を通して子どもたちの心を育むこと、それが使命です。

株式会社ミールケア <http://www.mealcare.co.jp>

本社 長野県長野市橋本731番地1

TEL. 026-295-8900 FAX. 026-295-8813

事業本部 東京都中央区八重洲1-5-15田中八重洲ビル6F

TEL. 03-3516-1121 FAX. 03-3516-1180

支店/分社 長野県長野市橋本724-1

み〜マ〜マ TEL. 026-219-6694 FAX. 026-219-6606