

ミツカンがキッズニア東京に「ぽん酢工房」をオープン

～「味付けぽん酢」のモノづくりを工場の外に初公開
「体験」を通して、未来を担うアルファ世代のこども達の食・調理の関心を向上～



(C) KidZania

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、KCJ GROUP 株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:圓谷 道成、以下 KCJ GROUP)が企画・運営するこどもの職業・社会体験施設「キッズニア東京」(東京都江東区)において、ミツカンがオフィシャルスポンサーとなる「ぽん酢工房」パビリオンを、2023 年 3 月 9 日(木)にオープンします。

「ぽん酢工房」は、こども達が1から「味付けぽん酢」づくりを体験でき、成果物として自宅へ持ち帰ることができるパビリオンです。普段こども達になじみの薄い「味付けぽん酢」のこだわりや原料を、これまで工場の外に公開されていなかった貴重なモノづくり体験を通して学びます。また、最後にはこども達自身の顔写真が入った「味付けぽん酢」のメニューカードも作成し、食だけでなく、調理への関心も高めます。

ミツカンは未来を担うこども達へ、「ぽん酢工房」での体験を通して、ぽん酢や原料のお酢への興味関心や理解を深めるだけでなく、調理機会や親子のコミュニケーションのきっかけの創出、さらには健康への意識向上にも貢献してまいります。

特設サイト URL: <https://www.mizkan.co.jp/kidzania/>

■「ぽん酢工房」パビリオン おすすめポイント

- ・キッズニア東京でしか着られないオリジナルユニフォームを着て仕事体験！
- ・こども達の顔写真入りメニューカードがついたキッズニア東京限定の「味付けぽん酢」が成果物！
- ・メニューカードの二次元コードから遷移できる特設サイトには、みんなで楽しめるぽん酢メニューレシピを多数掲載。自宅に帰ってからも、成果物を使って料理を楽しもう！



(C) KidZania

- ・「味付けぽん酢」の原料をブレンド！ 爽やかな柑橘果汁など原料の香りも間近で感じてみよう！
- ・ラベルをボトルに付け、高温の蒸気熱でギュ〜っと収縮させる専用マシンを使う体験も！



(C) KidZania



<ぽん酢メニュー紹介(抜粋)>

- ・つまようじ等で簡単に出来る「とうふアート」
- ・カンタンレンジ調理の「まるごと玉ねぎの楽うまレンジ蒸し」

他にも家族・友達と一緒に料理が出来る楽しいメニューを多数ご準備！

■出展背景

ミツカンには、10 年先の未来への約束として「未来ビジョン宣言」を掲げ、食を通して「人と社会と地球の健康」に繋がる活動を行っています。

今回「未来ビジョン宣言」を掲げるミツカンと「エデュテインメント(楽しみながら学ぶ)」をコンセプトとし、「こども達の生きる力を育む」という理念を掲げる KCJ GROUP の両社の想いが共鳴し、「ぽん酢工房」パビリオン出展が決定しました。

■出展に対する思い

安価で良質なモノがあふれた現代社会で育ってきたアルファ世代※1 のこども達は、物質的豊かさではないところに価値を見出す傾向にあります。そのため、「モノ」よりも、自分の価値観を高める「体験(コト)」を重視する特徴が見られます。※2

ミツカンはこれまで商品やメニューの提案を通して、生活者とのコミュニケーションを図ってまいりましたが、更にこども達に関心を持っていただくために「体験」が重要と感じております。キッザニア東京への出展により、ミツカンが今まで一般公開してこなかった「味付けぽん酢」のモノづくりを、「体験」を通してこども達に伝えていきたいと思っています。加えて、自宅に成果物を持って帰ってから行う調理「体験」もご用意しております。これら2つの「体験」を通して、普段こども達になじみの薄い「味付けぽん酢」について、そしてその先にある食や調理自体への興味関心を高めてほしいという想いを込めています。

また、ミツカンは「ぽん酢工房」オープンを記念した Twitter キャンペーンを開催し、「こどもの食生活で気になること」の声を集めました。そこで回答した人の約 4 人に 1 人が、こどもの「野菜、好き嫌い、苦手、偏食」に関する悩みをもっていることがわかりました。

本体験がきっかけとなり、「モノづくりや料理って楽しい!」「酸味ってこんなにおいしいんだ!」「これなら嫌いな野菜や豆も美味しく食べられそう!」と思う、アルファ世代のこども達が増えること、親子が食や調理を共に楽しみ、豊かな生活を送ってもらうことを心より願っております。

(※1)2022 年の時点で 12 歳以下の世代。小学生以下。

(※2)All About 子育て・教育ガイド 鈴木邦明氏より。

●KCJ GROUP 圓谷社長とミツカン CRM 本部 林本部長の対談記事はこちら

<https://www.mizkan.co.jp/action/relationship-with-consumer/dialogue/>

●「ぽん酢工房」パビリオン出展のミツカン担当者の想いを紹介した記事はこちら

<https://prtimes.jp/story/detail/ZrNEw5uVvyx>

■「ぽん酢工房」パビリオンの概要

パビリオン名	: ぽん酢工房
職業名	: ぽん酢工房スタッフ
定員	: 各 6 名／1 回
所要時間	: 約 20 分
給料	: 5 キッゾ
成果物	: 味付けぽん酢
体験内容	: 「味付けぽん酢」が完成するまでの一連の工程を体験できます。 体験したこどもの顔写真の入った「味付けぽん酢」おすすめメニューカードをつくります。
スポンサー	: 株式会社 Mizkan
オープン日	: 2023 年 3 月 9 日(木)第 2 部(16:00～21:00)

■ミツカングループについて

ミツカングループは、1804 年の創業以来、219 年にわたって、お寿司や鍋料理など、常に新たな食の提案を続けてまいりました。

2004 年にグループビジョンスローガン「やがて、いのちに変わるもの。」を掲げ、2018 年には 10 年先の未来への約束として「ミツカン未来ビジョン宣言」※1 を策定しました。そのビジョンである「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えていく社会」の実現に向け、「おいさと健康の一致」を目標にお客様に新しい食の価値を提供することに取り組んでおります。

<https://www.mizkanholdings.com/ja/>

(※1) <https://www.mizkanholdings.com/ja/vision.html>

■All About 子育て・教育ガイド 鈴木 邦明氏

教師歴 22 年の小学校や幼稚園・保育園に精通した子育て・教育の専門家。

神奈川県、埼玉県の公立小学校に 22 年勤めた後、短大、大学での教員養成、保育者養成に移り、現在に至る。現在は、大学での講義を中心に、保護者向けに子育て・教育、教員向けに授業方法・学級経営などのテーマで執筆、講演などに幅広く活躍中。

