

ミツカンと名鉄ミライトが初のコラボレーション
愛知県の発酵食文化の魅力を発信する期間限定メニュー提供開始
～2025 年 6 月 17 日(火)より、中部国際空港の M's DINING で～

 **mizkan** ×  **期間限定メニュー**

ミツカンと出会う、発酵の美味しい新体験

「発酵」とは、小さな菌たちの力で、食品をもっと美味しく、栄養豊かにすることができるプロセスです。
日本の食卓を支えてきた素晴らしい知恵を、ミツカンの新しい驚きと共にお届けします。

発酵小鉢ごはん



選べるデザート
白桃お餅ゼリー
or
黒砂糖杏仁豆腐

**発酵の香りと楽しむ
名古屋コーチンの香ばしささみフライ**
2,480 円(税込)



選べるデザート
白桃お餅ゼリー
or
黒砂糖杏仁豆腐

**発酵でうまみ引き立つ
厚切り豚と緑黄色野菜のセイロ蒸し**
2,280 円(税込)

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)と株式会社名鉄ミライト(本社:愛知県一宮市、取締役社長:篠田 晃、以下名鉄ミライト)は、共同で愛知県の発酵食文化の魅力を発信する期間限定メニューを開発し、名鉄ミライトが運営する『M's DINING』(中部国際空港 第1ターミナル4階 スカイトウン)にて提供を開始します。

本取り組みでは、ミツカンの商品とレシピを基に、名鉄ミライトが発酵食品と相性の良い食材を厳選しました。『発酵小鉢ごはん』(2品)と『菌活美人ドリンク』(3品)を期間限定でお楽しみいただけます。

『発酵小鉢ごはん』は、様々な発酵食品を組み合わせた8種類の小鉢と共に、発酵食をより身近に感じていただけるメニューです。また、『菌活美人ドリンク』は、食前に飲めばお酢の力が食欲を優しく刺激し、食後にはフルーティーな酸味がさわやかさをもたらしめます。

中部国際空港へお越しの際は、ぜひ「M's DINING」へお立ち寄りいただき、発酵食文化の魅力を体感ください。

【店舗概要】

店 名:M's DINING (エムズダイニング)

業 態:カフェダイニング

場 所:中部国際空港 第1ターミナル4階 スカイトウン

営業時間:7:00～21:00(ラストオーダー 20:30)

■発酵小鉢について



■菌活美人ドリンク



■ミツカングループについて

ミツカングループは、愛知県半田市で 1804 年に創業し、2024 年に 220 周年を迎えました。企業理念である 2 つの原点「買う身になって まごころこめて よい品を」「脚下照顧に基づく現状否認の実行」のもと、2024 年度の中期経営計画から、ミッションに「やがて、いのちが変わるもの。」、ビジョンに「未来ビジョン宣言 2024」、バリューに「ともに」を掲げています。

今後も、あらゆるステークホルダーの皆様とともに、100 年先も「やがて、いのちが変わるもの。」を育む、変革と挑戦の企業であり続けることができる取り組みを推進してまいります。

詳しくは、公式サイト <https://www.mizkanholdings.com/ja/> をご覧ください。