



報道関係各位

2020年2月27日

## 雪印メグミルクが「健康寿命の延伸」に向けて茨城県と協力 野菜不足、カルシウム不足の課題に取り組みます

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）と茨城県の営業戦略部は、日本人の野菜不足、カルシウム不足の課題に対して協力し、茨城県産野菜と乳製品の消費拡大に繋がる、事業を通じた社会課題解決に取り組めます。

生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するため1日の野菜の摂取目標量は350g（成人）<sup>※1</sup>とされていますが、「国民健康・栄養調査」（平成30年）によると約70g不足しています。また、カルシウムにおいても、1日の推奨量<sup>※2</sup>に対し223mg不足しています。

野菜産出額が本州1位の茨城県<sup>※3</sup>と、約100年前から乳製品の製造・販売を行い、野菜と乳製品を組み合わせた約850のレシピをホームページに掲載する雪印メグミルクは、「1日の1/2分の野菜(175g)と、不足しているカルシウム(223mg)が1品で摂れるレシピ」を開発、発信し、現代日本人の課題である、野菜とカルシウム不足解消に向けて取り組みます。

本件は、茨城県と雪印メグミルクが双方の強みを活かしたSDGs推進に向けた取り組みです。

- ※1 厚生労働省「健康日本21（2次）」
- ※2 30～64歳男女の平均700mg 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より算出
- ※3 農林水産省「生産農業所得統計（平成29年）」

### 【取り組み内容】

1. 第1弾3月のレシピは、茨城県の収穫量が全国1位<sup>※4</sup>である「れんこん」と「水菜」に、雪印メグミルク阿見工場（茨城県阿見町）で製造したプロセスチーズ「とろけるスライス」を使用した「れんこんと水菜の和風グラタン」です。1人分に野菜195g、カルシウム395mgが含まれています。
2. このレシピは、茨城県と雪印メグミルクのホームページ、フェイスブック、ツイッター等のSNSに2月末に掲載、配信します。
3. 3月12日（木）に、茨城県庁の食堂で昼食メニューとして提供します。（食堂は一般の方も利用可）
4. 首都圏の一部のスーパーの店頭でこのレシピを掲載したPOPを展開します。
5. 第2弾5月は「チンゲン菜」を使用したレシピを配信し、茨城県庁の食堂で昼食メニューとして提供し、上記同様、情報発信、店頭展開を行います。
6. 以降、7月、9月、11月、1月に、継続して展開します。

※4 農林水産省「作物統計（平成30年）」茨城県収穫量（全国シェア）：れんこん約48%、水菜約48%

いごう  
茨城をたべよう



マリアージュ

×



雪印メグミルクの乳製品

⇒

一品で1/2日以上の野菜(195g)が摂れる！  
れんこんと水菜の和風グラタン



雪印メグミルクの料理レシピ

**3** すべての人に  
健康と福祉を



**17** パートナシップで  
目標を達成しよう



### 【レシピの特徴】

- ・ 1食で1日に必要な1/2の野菜と1日に不足しているカルシウムが摂れます。
- ・ 野菜の風味や食感と相性の良い乳製品をマリアージュさせて美味しさを引き出しました。
- ・ 身近に入手できる野菜と乳製品を使い、簡単に調理できる方法を提案します。

### 【3月のレシピ】

一品で1/2日分以上の野菜(195g)が摂れる！

## れんこんと水菜の和風グラタン



雪印メグミルクのお料理レシピ

🕒	調理時間	15分
🔥	エネルギー	311 kcal
🍖	たんぱく質	11.9 g
🦴	カルシウム	395 mg
🧂	食塩相当量	1.2 g

上記は、1人分です。



れんこんのシャキシャキ感に、みそ風味のソース、チーズのうま味がよく合う一品です。ソースは牛乳で手軽に作ります。水菜のカルシウム量もポイント！小松菜より多く含まれています。加熱するとかさが減るので、たっぷり食べられますね。乳製品×水菜でカルシウムを多く摂りましょう！！

※健康日本21(2次)では、1日の野菜の摂取目標量を350gとしています。

材料と作り方はこちら



おいしく楽しモ〜！乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

使用した商品



とろけるスライス  
(7枚入り)



雪印メグミルク牛乳



ネオソフト  
コクのあるバター風味

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 広報IR部 広報グループ  
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150