

2020年10月1日

NPO 法人キープ・ママ・スマイリング

石井食品株式会社

<全国初>購入すると病児を育てるお母さんを応援できるチャリティ商品
ヴィーガン料理の新旗手 米澤文雄シェフ監修
無添加調理&ヴィーガン対応の野菜のおかゆ

新商品「potayu chef (ぽたーゆ シェフ)」

11月1日(日)新発売のお知らせ

「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきた NPO 法人キープ・ママ・スマイリング(東京都中央区、理事長：光原ゆき、以下KMS)と、無添加調理(※)で商品作りを進めている石井食品株式会社(本社：千葉県船橋市、代表取締役社長執行役員：石井智康、以下、石井食品)は、11月1日(日)より、「potayu chef (ぽたーゆ シェフ)」を新発売します。

(※)製造過程においては食品添加物を使用しておりません。



「potayu chef」は、KMSの活動を支援している米澤文雄シェフ(The Burn エグゼクティブ・シェフ)監修のもと、石井食品が2018年より販売している野菜を食べる玄米おかゆ「potayu」をベースに共同で開発、動物性たんぱく質不使用のヴィーガン対応に仕上げました。

また本商品は、売上の一部がKMSの活動へ寄付されるチャリティ商品となり、病児を育てるお母さんを支援するオリジナルチャリティ商品は、石井食品として前例がない初の取り組みとなります。

石井食品は、KMSが目指す「病児を育てるお母さんや家族が笑顔で子どもと向き合える世界の実現」に共感し、これまでも常温保存が可能なミートボール・チキンハンバーグ・potayuなどの寄付を通じて活動を支援してまいりました。

10月5日よりKMSがスタートする「付き添い生活応援パック」プロジェクトにも協賛し、「potayu chef」を全国の小児病棟で長期付き添い中のご家族にお届けします。また、常温保存できる定番のレトルト食品も提供します。

本日10月1日(木)より予約販売受付を開始し、11月1日(日)より販売開始いたします。

▼石井食品の公式オンラインストア「イシイのオンラインストア」 <https://shop.directishii.net/>

■potayu chef の開発の背景と経緯

医療の進歩によって子どもの命が助かるようになった半面、障害や後遺症、病気の治療のために長期入院が必要な子どもが増えています。子どもが小さいほど、入院に付き添い、病室に泊り込んで看護せざるを得ない親（特に母親）が存在します。



付き添う親は医療保険の対象ではないため、食事やベッド、シャワーなどの日常生活を営むうえで最低限必要なサポートもなく、その付き添い生活環境は厳しいものです。特に食事はおにぎりやカップラーメンなどに日々頼ることになり、**栄養の偏りから体調を崩す親も多いのが現状**です。

KMSによる「入院付き添い者実態調査」（2019年4-5月実施、N=222）では、**すべての付き添い経験者の80%が栄養不足だった、1か月以上付き添い経験者の72%が体調を崩した経験あり**、と回答しています。

KMSは、子どもが早く回復するためには、『親が元気で、笑顔でいることが大切である』という理念のもと、入院に付き添う母親や家族への**食事提供**を2015年から「ドナルド・マクドナルド・ハウスせたがや（東京都世田谷区）」、2018年から「聖路加国際病院小児病棟（東京都中央区）」で行って来ました。

この食事の支援を、全国の小児病棟に広げるために、2015年以来、活動をともに行ってきた米澤文雄シェフ監修のもと、4種類の缶詰を製造しました。缶詰にしたのは、**小児病棟で安心して受け取っていただけるよう衛生面に配慮した**からです。2019年11月からは「佐賀大学医学部附属病院小児病棟（佐賀県佐賀市）」で、2020年6月からは「東京医科歯科大学医学部附属病院小児病棟（東京都文京区）」で定期的な配布を行っています。

これらの活動を通して付き添いのご家族より多くの喜びの声が届きましたが、さらに支援を強化するために付き添い者のニーズの応じた商品が必要だと考えました。すなわち、付き添い中の食生活を支えるためには、**野菜たっぷり**で安心・安全な食事、常温保存が可能で食べたいときに食べられる、心身ともに疲弊している状況でホッとできる優しい味であることが大切です。

KMSでは上記のような条件を満たすレトルト食品の開発パートナーとして、無添加調理でおなじみの石井食品との共同開発を熱望しました。そして、KMSの活動が「すべてのお母さんを食で支援する」という石井食品のミッションとも合致したため、ヴィーガンメニューの新旗手としても注目される米澤文雄シェフに監修協力を依頼し、既存商品のpotayuをベースに新商品の開発に着手することになりました。

■potayu chef のコンセプト

子育てや看病で時間のないお母さんや家族みんなの忙しい毎日に、栄養と食事の時間と笑顔を届けます。食べたいときにすぐ食べられる。安心・安全・美味しい野菜たっぷりのごはん。



■potayu chef の特徴

1) 米澤文雄シェフ監修のヴィーガン対応

石井食品の無添加調理の野菜を食べる玄米おかゆ「potayu (ぽたーゆ)」3種類(トマト・コーン・パンプキン)を、米澤シェフがヴィーガン仕様にアレンジ! 動物性たんぱく質を一切使わないヘルシーなレトルト食が出来上がりました。

2) 病児を育てるお母さんや家族を支援する「チャリティ商品」

売り上げの一部がKMSの活動に寄付されるチャリティ商品です。購入することで病児を育てるお母さんを支援できます。

3) 素材にこだわる+無添加調理で「安心・安全なレトルト食品」

石井食品の厳選した国内食材と無添加調理で、安心して家族の食卓の1品に! 常温でも美味しくいただけるので、いつでもどこでも食べたいときがごはんタイム。付き添い中のお母さんだけでなく、働くママや忙しいビジネスパーソン、受験生等みんなの味方です。

■商品概要

商品名: potayu chef (ぽたーゆ シェフ) トマト・コーン・パンプキン

販売価格: 各 500 円 (税込)

販売場所: 石井食品の公式オンラインストア <http://shop.directishii.net/>
「The Burn」(東京都港区・青山一丁目駅) <http://salt-group.jp/shop/theburn/>

販売期間: 2020年11月1日(日) ~

販売個数: 各 450 食限定販売

■石井食品株式会社 会社概要

名称: 石井食品株式会社

所在地: 〒273-8601 千葉県船橋市本町 2-7-17

代表者: 代表取締役社長執行役員 石井 智康

設立: 1945(昭和20)年5月

資本金: 9億1,960万円(東京証券取引所第二部上場)

HP: <https://www.ishiifood.co.jp>

公式 Twitter アカウント: https://twitter.com/ishii_official

公式 Facebook アカウント: <https://www.facebook.com/ishiifood.co.jp>

公式 EC サイト「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア」:<https://shop.directishii.net>



1946年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売しました。1970年には業界初の調理済みハンバーグ「チキンハンバーグ」を、1974年には『イシイのおべんとクン ミートボール』でおなじみの「ミートボール」を、それぞれ発売。素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、「無添加調理」に取り組んでおり、味や色そして食感など素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追究を行っています。

■NPO 法人キープ・ママ・スマイリング 団体概要

名称：特定非営利活動法人キープ・ママ・スマイリング
所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座 4-13-19 銀林ビル 4F
代表者：理事長 光原ゆき
設立：2014年11月
HP：<http://momsmile.jp>
公式 Facebook アカウント：<https://www.facebook.com/keepmomssmiling/>



2014年の設立以来、「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきました。なかでも力を入れて取り組んできたのが「食事支援」です。この活動は、理事長の光原ゆきが子どもの長期入院に付き添った際、最も困難だったのが食事の調達で、栄養が偏り体調を崩してしまった体験に端を発しています。2020年2月以降は、新型コロナウイルス感染症の予防対策により小児病棟への立ち入りが制限されたことから、米澤文雄シェフ監修の当団体オリジナル缶詰をお届けすることで付き添い者への食事支援を継続してきました。2020年10月より全国の長期入院付き添い者に対して「付き添い生活応援パック」の無償提供をスタートします。

■米澤文雄シェフ プロフィール



1980年東京都出身。高校卒業後、恵比寿【イル・ボッカローネ】を経て、22歳で単身ニューヨークへ。【Jean-Georges】にて日本人初のスーシェフとなる。帰国後、【KENZO ESTATE WINERY】エグゼクティブ・シェフなどを経て、2014年【Jean-Georges Tokyo】オープン時より料理長に就任。2013年、アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝。2015年には日本最大級の料理人コンペティション RED U-35で「ゴールドエッグ」を受賞。2018年9月【THE BURN】（青山一丁目）エグゼクティブ・シェフに就任。2015年よりNPO法人キープ・ママ・スマイリングの活動サポートを開始し、オリジナルレシピの作成や調理指導を担う。2019年に「ヴィーガン・レシピ」本を出版。

■本件に関するお問い合わせ・取材申し込み

<石井食品株式会社>

担当者：社長室 広報・PR 池田明子 (TEL: 070-1303-5526 Email: press-is@ishiifood.co.jp)

<NPO 法人キープ・ママ・スマイリング>

担当者：広報担当理事 若林美樹 (TEL: 090-1430-1933 Email: info@momsmile.jp)