アルビス株式会社

つなぐ アルビス

～地域のお客様と食をつなぎ、食文化の伝承に
加えて健康や環境への意識を高める食育活動～

おいしい！を明日のちからに

albis

地域を「つなぐ」。アルビスの食育活動

当社の「食育活動」は、お子様からご高齢の方まで幅広い層を対象に、１０年程前から継続的に取り組んでいます。
近年では、一方的な情報発信や啓発ではなく、地域団体や企業等とともに、時代のニーズやライフスタイルに応じて、地域の方々と健康、地域の方々と環境をつなぎ、多角的な視点から食育の輪を拡げる活動を推進しています。

当社シンボルキャラクター

2020年にはＳＤＧｓプロジェクト「つなぐアルビス」を立ち上げ、持続可能な社会の実現に向けた活動の一環として食育活動を行っております。

2024 ©albis All Rights Reserved

当社の食育活動における「重点テーマ」

生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進する活動

01 「とやま食文化」の魅力再発見キャンペーン

02 食にまつわる健康セミナー開催

03 学生（高校生）との商品共同開発

持続可能な食を支える食育を推進する活動

01 食育料理教室・「エコ農業探検ツアー」

02 「エシカル消費」啓発活動

03 食品ロス削減の取り組み（フードドライブ等）

2024 ©albis All Rights Reserved

3 「とやま食文化」の魅力再発見キャンペーン

つなぐ アルビス

地元新聞社と連携し、富山県の食文化を若い世代の方々へ伝承するキャンペーンを実施。
親子を対象とした**料理教室や新聞紙面を活用した情報の発信**を毎年継続的に行っています。

郷土の食文化を学ぶ「親子料理教室」の開催

毎年親子２０組程度の参加者を募集、当社店舗内のクッキングスタジオにて、地元団体や料理研究家などを講師に迎えて、郷土料理づくり体験を実施。参加者の満足度が高く、好評のイベントです。

2021年度

2022年度

2024 ©albis All Rights Reserved

新聞紙面で広く周知！地元食文化の魅力発信（2022年・2023年）

地元の食材や食文化について、お子様から大人の方まで楽しく学べる機会を新聞紙面で創出。
当社と新聞社で企画を立案したクイズやパズルを盛り込んだ連載紙面に多くの方々からの反響が寄せられました。

2024 ©albis All Rights Reserved

5 食にまつわる「健康セミナー」の開催

つなぐ アルビス

2018年から定期的に、食と健康について様々なテーマで学ぶことができるセミナーを店舗コミュニティスペースで開催。食品メーカーや自治体と連携、主婦の方々や年配層を中心に参加を募り、**健康生活の秘訣**について、継続的な情報提供を行っています。

	時期	内容
1	2018.11	今日からはじめるロコモ予防！
2	2019.01	おいしい節塩生活！
3	2019.02	血管年齢は若返る！生活習慣・食生活を改善して健康寿命を延ばそう
4	2019.03	「たんぱく質」でアンチエイジング
5	2019.05	「魚油（ＥＰＡ）」・「おさかなたんぱく」　今、話題の魚の健康成分
6	2019.06	野菜の力で元気な毎日～トマトで上手にリコピン摂取&減塩～
7	2019.07	高齢者の低栄養と食生活改善 『シールド乳酸菌、ビフィズス菌等で健康生活！』
8	2019.08	うま味の力で減塩！お味噌汁で効果体験セミナー
9	2019.09	ぬか漬けで、疲労回復と、腸内環境改善
10	2019.11	おいしく塩分をひかえて、生涯現役でいるために
11	2020.01	寒天の”食物繊維”が持つ4つのパワー
12	2020.02	『たんぱく質と適塩でいつまでも健康』について
13	2022.09 2023.09	おうちでこっそり減塩セミナー【富山県共催】

■2020年『たんぱく質と適塩でいつまでも健康』

■2022年・2023年「おうちでこっそり減塩セミナー」

通常の調味料と
減塩調味料を
食べ比べ

2024 ©albis All Rights Reserved

富山県内高校との商品共同開発（2021年～）

富山県内の商業高校「富山県立高岡商業高等学校」の生徒とタイアップした、オリジナル弁当企画・販売を実施。各々の自由なアイデアだけではなく、『地産地消』や『健康』などに配慮した、“お客様に選んでいただけるお弁当”を目指して知恵を出し合い、限定販売ではすぐに完売する程の魅力的な商品が完成。

企画スキーム

当社からの出前講座

商品開発のポイントを分かりやすく解説

高校生の企画プレゼン

出前講座を踏まえた、熱のこもったプレゼン

試作制作検討

３商品に絞り込み、当社で試作、高校生が試食。試行錯誤を重ねる

商品確定限定販売

商品の内容が決定
当社店頭で２日間限定販売

2024 ©albis All Rights Reserved

7 食育料理教室・「エコ農業探検ツアー」の開催

つなぐ アルビス

食育をテーマとした親子料理教室の開催

当社店舗で販売しているノルウェーシーフード（サーモン・さば）について、**店頭に並ぶまでの工程や美味しさの理由について**学ぶとともに、食材を使った料理を親子で作り試食いただきました。

エコ農業探検ツアー

2016年から富山県と連携して、化学農薬・肥料の使用を減らすなど**自然環境に配慮した農業を実践するエコファーマーの圃場を巡る**ツアーを開催。

時期	ツアーテーマ・内容
2016	新川だいこん、富山しろねぎ、 富山こまつなの産地見学とそば打ち体験ツアー
2017.8	モモ、有機野菜のほ場見学、 水稲有機栽培ほ場での生き物調査（昆虫採集）
2018.11	魚津市こまつな、だいこん農場見学、 魚津郷土料理「押せ寿司」づくり体験 だいこん農場では、少ない肥料を効果的に 活用する方法などを学ぶ
2019.8	親子でエコ農業探検ツアー（とやま有機・ エコ農業パワーアップ協議会とと共催） 呉羽梨、砺波市トウモロコシのほ場見学、 南砺市内田んぼで昆虫採集 （生態系保存のためのビオトープ設置）

親子やエコ農業に関心のある方20～30名を募り、生産者とふれあいながら、**環境への取組みや食材を選ぶ際の秘訣**などを学んでいただきました。

2024 ©albis All Rights Reserved

「エシカル消費」啓発活動（2021年～）

親子を対象とした「ミニ講座」の開催

富山県内２店舗のコミュニティスペースにおいて親子を対象とした「エシカル消費」についてのミニ講座を開催。県内教育機関の有識者を講師に迎え、**エシカル消費の目的や日常の消費活動でできること**をお伝えしました。

講座内容

- **Step1.** 世界の問題とエシカル消費を知ろう
- **Step2.** 認証マークを探そう
- **Step3.** エシカル消費検定・クイズ

「食べきりレシピ・エシカルレシピ」募集（2021年～）

日常でできる食品ロス削減の取り組みを考えていただくきっかけづくりとして、**「食べきりレシピ」**を募集。富山県や石川県、岩手県、埼玉県など全国からアイデアレシピが寄せられました。

野菜の皮やだし昆布など**普段棄ててしまいがちな部分を利用したもの、使い切れない調味料や乾物を使ったレシピ**の募集を自社アプリやHPで実施。

2024 ©albis All Rights Reserved

食品ロス削減の取組み（2021年～）

リレーフードドライブの実施（2021年～）

2021年夏より、富山県と連携し、毎月当社店舗においてリレー形式で開催する「リレーフードドライブ」を開催。**家庭内における食品ロスの割合が最も多いこと、またフードドライブは消費者が食品ロス削減のために出来る身近な取り組みであること**をお伝えすることで、消費者の理解につながり、家庭で使いきれない食品や使う予定のない食品など、毎回多くの品物を提供いただいています。

地元小学校・中学校などとの連携（有人）

常設（無人）フードドライブBOX設置セレモニー（氷見市・金沢市など）

回収した食品は、各地域の社会福祉協議会等を通じて、**ひとり親世帯や貧困世帯に贈呈**しています。

2024 ©albis All Rights Reserved