

1月20日（金）より農林水産省と連携し 『カレーから日本を考える。』～日本のお米と楽しむ奥深いカレーの世界～を開催

無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前宣夫）は、このたび、農林水産省が展開する食と農のつながりの深化に着目した官民協働の国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」の推進パートナーとなりました。これに伴い、農林水産省と連携し、無印良品のレトルトカレーから日本の食を考える取り組み『カレーから日本を考える。』を1月20日から2月23日まで全国の店舗にて開催します。同時に、有名レストランのシェフや料理研究家の方々が考案した特別メニューを味わえる「カレーフェア」をMUJI HOTEL GINZA内のWAレストランで開催します。



当社は、自然循環型・自然共生型の社会、持続可能な社会の実現に貢献するという価値観のもと、「誠実な品質と倫理的な意味を持ち、生活に欠かせない基本商品群、サービス群を、誰もが手に取りやすい価格にすること」と、「当社の展開する店舗が、その地域のコミュニティセンターとしての役割を持ち、地域のステークホルダーの皆様と共に、地域課題に対して取り組み、地域への良いインパクトを実現すること」を使命と掲げ、良い暮らしと社会の実現を目指した企業活動を行っています。

農業は、私たちの食を支える重要な産業であり、地域活性化に役立つ社会の共通資本としても重要です。当社は、農業が持続的に成り立つ仕組み作り貢献したいと考え、農業の在り方や地産地消、豊かな食について見つめなおしています。当社の提供する商品の中でも人気のカレーは、「世界の食文化に学ぶ」ことを基本方針とし、現在約60種類を販売しています。本場のスパイス配合やレシピを紐解き、開発を行っていますが、日本国内で調達できる食材は日本国内で調達しています。

そのような中、当社は、ニッポンフードシフト推進パートナーに参画したことをきっかけに、農林水産省と連携して日本の国民食ともいえるカレーを食べて日本の食と農を考えるフェア『カレーから日本を考える。』～日本のお米と楽しむ奥深いカレーの世界～を開催します。店頭では、1月20日から2月23日まで同時開催されるMUJI HOTEL GINZAのカレーフェアのレシピを配布。また、無印良品のカレーが食卓に届くまでの工程を動画でご紹介します。

同時に、MUJI HOTEL GINZA 内の WA レストランでは、本場インドで楽しまれている、複数のカレーを食べ合わせる食べ方を国産の食材で提案するフェアを開催します。有名レストランのシェフや料理研究家など 5 組が無印良品のカレー全種類から 2 種類を選び、国産の食材とアレンジ。全 10 種類のカレーとともにアレンジされた、お米にあう特別カレーセット 5 種類を 1 月 20 日から 31 日の 12 日間ご提供します。なお全国の店頭にて、5 組の方のレシピのほか、農林水産省職員で人気 YouTuber の白石優生氏に特別にアレンジ頂いたレシピを配布いたします。

当社は、資源循環型・自然共生型の社会、持続可能な社会の実現に貢献するとともに、日常の暮らしに役立ち、毎日の生活が楽しく豊かになる商品・サービスを今後も提供、拡充してまいります。

<フェアの概要>

『カレーから日本を考える。』～日本のお米と楽しむ奥深いカレーの世界～

● アレンジレシピ考案者 5 組によるお米に合うアレンジカレーフェア

・場所：MUJI HOTEL GINZA 6F WA レストラン

・開催日時：2023 年 1 月 20 日（金）～31 日（火）

ディナータイム 17：30～21：00（ラストオーダー 20：30）

・価格：1 食 1100 円（税込） ※1 日 50 食（各セット 10 食） 限定

※なお、レストランではアレンジレシピと考案者の想いをインタビューした冊子を配布

・メニュー：



「能登の冬だより～発酵食で楽しむ冬野菜」



「十穀米でまとめる辛くないスパイシーカレー」



「キーマカレーとご当地大根ステーキ」



「国産野菜の饗宴ディップと焼きカレーリゾット」



「玄米と野菜の力、太陽カレー」

●店頭プロモーション

- ・場所：ネットストアおよび全国の無印良品 ※IDEE、Café & Meal MUJI 等一部店舗を除く
- ・日時：2023年1月20日（金）～2月23日（木）
- ・WA レストランで提供するアレンジレシピの提供
- ・「無印良品のレトルトカレーから考える」動画掲出

<アレンジレシピ開発者5組のプロフィール> ※あいうえお順

- ・赤木明登（あかぎ あきと）：塗師。1962年岡山県生まれ。中央大学文学部哲学科卒業後、編集者を経て、88年輪島へ。輪島塗の修業後、94年独立。著書に『漆 塗師物語』『美しいもの』など。近著に『二十一世紀民藝』がある。
- ・北崎裕（きたざき ゆたか）：料理人。1972年石川県生まれ。国際基督教大学卒業後、京都下鴨「京懐石 吉泉」で修業。割烹店やホテルの料理長を経て、現在、輪島にて塗師・赤木明登氏とともに日本料理オーベルジュ「茶寮 杉径」の開業準備中（2023年春オープン予定）。
- ・飯田あずさ（いいだ あずさ）：「代々木 VILLAGE by kurkku」のディレクターを9年間務め、株式会社 KURKKU および株式会社 KURKKU FIELDS 取締役を経て、現在は子育てに邁進しつつ、二拠点生活の視点を活かしながら、都市と地方をつなぐ、新たなビジネススタイルの提案などを行っている。
- ・小堀夏佳（こぼり なつか）：一般社団法人日本野菜テロワール協会代表、愛の野菜伝道師。全国1000軒以上の農家を回った現場知識を活かし、品種開発、農産加工品開発、レシピ開発、売り方指導などをトータルブランディングする。全国の個性ある野菜を中心に、地域おこしや新たな価値創造も手がける。<https://vege-terroir.jp>
- ・日高良美（ひだか よしみ）：Ristorante ACQUAPAZZA オーナーシェフ。1986年渡伊し、3年間で北から南まで計14軒の店で修業。帰国後西麻布に「ACQUAPAZZA」をオープン（現在は南青山）。以降、独自のイタリアンスタイルを構築し続ける。コロナ禍をきっかけに自身のYouTubeチャンネル「日高良美の ACQUAPAZZA チャンネル」を開設。フォロワー17万人を誇る。
- ・廣川玉枝（ひろかわ たまえ）：SOMA DESIGN クリエイティブディレクター／デザイナー。2006年「SOMA DESIGN」を設立。同時にブランド「SOMARTA」を立ち上げ東京コレクションに参加。単独個展「廣川玉枝展 身体の系譜」のほか、企業コラボレーション作品も多数手がける。2021年東京オリンピックの表彰台ジャケットをアシックスと共同開発し話題となった。

※「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」について

「食」は人を育み、生きる力を与え、そして社会を動かす原動力となるもの。

すべての人は「食」と無関係で生きることはできません。

日本社会が大きな変化に直面している今、これからの「食」はどうあるべきか。私たちが真摯に向き合わなければならないテーマは少なくありません。

食料自給率、環境との調和、新しい生活様式、健康への配慮、食育、サプライチェーンの状況、昨今では輸入原材

料の高騰など、日本の「食」の課題は山積。「食」について考えることは、これからの社会を考えること、人の生き方を考えること。変えるべきは変え、守るべきは守り、新しい挑戦を応援しながら、今こそこの時代にふさわしい日本の「食」のあり方を考える機会ではないでしょうか。

消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって、考え、議論し、行動する国民運動、「ニッポンフードシフト」が進行中です。

報道機関お問い合わせ先：株式会社良品計画 広報・ESG 推進部広報課 rk-pr@muji.co.jp