

ボンマークの食育パーパス



食の裏側にある想いと、地域の魅力、食文化をお伝えし、
つなげていくことで「美味しい」を表現する食育活動に取り組んでいます。

～ 食育への取り組み ～



料理教室で伝える

旬の食材を活かし、家庭でも手軽に実践できる料理をお教えしています。またキッズ教室や収穫体験と連携した調理実習、座学を通じ、「栄養に関する知識」や「食文化の大切さ」をお伝えしています。

農業から学ぶ

地元農家と連携し、毎年田植えから稲刈りまでのお米づくりに取り組んでいます。自ら生産に関わることで、「食の成立ち」を体感し、安心・安全とともに深い学びへつなげています。また収穫したお米は、料理教室やお弁当と、地産地消を意識し活用しています。



お弁当でつなげる

料理研究家の視点から考える「美味しさ」は、味の良さだけでなく、「食の知識」や「産地の魅力」、「食文化」までを含めて伝え、つなげていくことが大切と考えています。その想いを込めた「ツナゲル弁当」を毎月販売しています。



地域の魅力を届ける

地域原料を活かしたお菓子の開発、製造を行い、おみやげとしての展開や広域販売を通じて地域産品の魅力を発信しています。また、郷土料理や特産品の普及を目的とするコンテストにも積極的に参加しています。

