

各 位

2021年9月6日

会 社 名 石 垣 食 品 株 式 会 社  
代 表 者 名 代 表 取 締 役 会 長 石 垣 裕 義  
(コード番号 2901 東証 JASDAQ スタンダード)  
問 合 せ 先 経 理 総 務 部 (電 話 03-3263-4444)

**未来食品事業としてのプラントベース食品等に特化した  
京都一乗寺むしやしない、植物性料理研究家協会との共同セミナー開催について**

当社は、「京都一乗寺むしやしない」鵜野友紀子代表及び「一般社団法人 植物性料理研究所」と共同でセミナーを開催することとなりましたのでお知らせいたします。

記

**1. 共同セミナー開催の目的と背景**

昨今、ESG 投資に代表されるように食品の安全・安心をテーマにした食品事業会社が多くなる中、当社もどのような活動を行っていくか検討を行ってまいりました。

その様な中、当社が7月に提携を行った「京都一乗寺むしやしない」鵜野友紀子代表においても、代表理事を務める「一般社団法人 植物性料理研究所」(※1)を通して、植物性料理(プラントベース食品※2)を研究しながら、東京を中心に活動されておられる料理教室や食品会社などを対象としたセミナーや植物性料理研究教室などを定期的で開催していく事を検討していました。

鵜野友起子代表は京都でアレルギー食品(※3)から子供たちを守り、アレルギーでケーキを食べられない子供たちに笑顔届けたいとの思いから「京都一乗寺むしやしない」を創業、5月12日にはユネスソーシャル企業認定企業として表彰をされた、この分野の第一人者です。多くの方々に食と生活との両面の幸せの価値観「LIFE TEC」という観点から、石垣食品グループとのコラボを推進していけると考え、共同でセミナーを開催することが決まりました。



**鵜野友起子代表プロフィール**

1975年京都生まれ。10代の頃にアルバイトをしていた創作日本料理店で「調理」に関心を持ち、料理人の世界へ。6年の下積みを積んだ後、洋菓子の世界へ進出。6年の修行を経て、30歳の時にオーナーパティシエールとして、京都一乗寺に『むしやしない』をオープンした。豆乳・大豆との出会いにより新ジャンルを確立し、豆乳パティシエとしてテレビ・新聞・雑誌などメディアに多数取り上げられる。2015年、母になったことを機に、小麦・卵・乳成分不使用の「ミラクル\*ケーキ」の販売を本格化。10周年を迎えた2016年には、むしやファームを創設し、安全安心の原材料自給を計画。食に携わる者としての責任を果たすべく、日夜挑戦を続けている。

## 2. 共同セミナーの概要

日 時 9月25日 土曜日 13時受付開始 終了16時まで  
場 所 南青山レンタルスペース（東京都港区南青山3-7-2ブラック青山7階）  
人 数 20名様  
参 加 費 3,500円 石垣食品より協賛のお土産付  
共同開催 石垣食品株式会社  
京都一乗寺むしやしない  
一般社団法人 植物性料理研究所

### 開催趣旨

「フジミネラル麦茶」の石垣食品は、「京都一乗寺むしやしない」鶴野代表と7月に共同事業を行うというお知らせを発表しております。

その第一弾といたしまして「鶴野友起子、豆乳パティシエをお迎えしてプラントベース(植物由来)のお菓子とお茶を楽しむ会」の開催を行うこととなりました。

秋のひと時を、鶴野さんの健康セミナーもかねてお茶会をいたします是非ご参加ください。

コロナ感染予防を鑑み、50名収容の会場で、定員を20名様に限らせて頂きます。

予定数以上の申し込みがございましたら、次回開催をお待ちくださいませ。

### (※1)一般社団法人 植物性料理研究所 とは

昨今、注目が高まっている「植物性料理」や「プラントベース」への注目が高まっている動きを、豊かな食文化の創造につなげたいと考えている団体です。協会の案内では次の様なことが謳われています。

野菜・果物・ナッツ・豆・穀物といった植物性の材料をもとに、新しい料理や新しいたべもの、新しい食べかたを考えるのは、とてもわくわくすることではないでしょうか。「植物性料理」「プラントベース」という言葉が、食に関心のある多くの人々の創造意欲をサポートいたします。

・今までなかったたべもの・たべかたのアイデア

・今まで思いつかなかった料理のアイデアが、たくさん生まれてくることを推進していきます。

[（協会案内 | 植物性料理研究家協会 \(plant-origin.org\)）](http://plant-origin.org)

### (※2)プラントベース食品 とは

プラントベースフードとは、植物性の食材からなる食品全般の事を指します。近年は、大豆などを原材料とした植物性代替食品の市場が拡大しており、自身の健康や環境問題解決のためにライフスタイルを改善する動きを動機として接種する動きも出てきています。

### (※3)アレルギー食品について

「アレルギー食品」とは、食物アレルギーの原因となる物質である「アレルギー」を含む特定の食べ物(ほとんどはたんぱく質)を指します。「免疫」機能が過剰に反応してしまい、体にさまざまな症状をおこします。現在28品目に対して、表示が義務付けられています。

以 上