

ユウキ食品株式会社（仙台営業所）

○現在実施している又は今後実施予定の取組

ユウキ食品（株）仙台営業所は、水産庁が制定する「さかなの日」のコンセプトに賛同し、賛同メンバーとして積極的に活動いたします

参画への経緯

私たちユウキ食品は、世界中の多様な調味料を提供し、「食」を通じて「豊かさ」と「楽しさ」を届けることを使命としています。宮城県は豊富な水産資源に恵まれています。近年、家庭での魚介類の摂取量が減少傾向にあります。そこで、「さかなの日」のコンセプトに強く共感し、魚料理の普及を促進し、地域の健康と食文化の向上に貢献したいと考えました。

今後の取り組み

今後、ユウキ食品（株）仙台営業所では、世界の調味料と魚を使った様々なメニューを提案してまいります。具体的には、以下の取り組みを計画しています。

①お魚料理教室の開催

魚を使った料理教室を定期的に行い、家庭でも手軽に作れるレシピを紹介いたします。

世界各国の調味料を活用したレシピを提案し、新しい味覚の発見を促します。

②レシピコンテストの実施

産学連携事業の学生を対象に魚とユウキ食品の調味料を使ったレシピコンテストを実施します。優れたレシピは広く公開し、地域全体で魚料理の普及を図ります。

栄養士のたまごが考案！手軽なお魚献立メニューコンテスト

③食育活動の推進

学校や市民センターでの出前授業、食育活動を通じて、魚料理の魅力と健康的な食生活の重要性を伝えます。子どもたちに楽しく学んでもらうことで、次世代に魚料理の素晴らしさを継承します。

ユウキ食品（株）仙台営業所は、「さかなの日」を通じて、地域の皆様に新しい魚料理の楽しさを提供し、健康的で豊かな食生活を支えてまいります。

