～Avenirが提案する食育～

サステナブルな食の未来を目指して！

株式会社　Avenir　　〒145-0074 東京都大田区東嶺町46-6　　TEL：03-3750-2908　　ＦＡＸ：03-3624-8238

～Avenirがかなえたい食育の形～

“いただきます”はなんのため？

飽食の時代と言われるようになってから失った“いただきます”の大切さ！
いつでも、どこでも、何でも食べられる今。24時間“食”に困ることがありません。
今、食べているその“食”は誰が育て、誰が手をかけ、そして誰が作ってくれた物なのか？
見えない顔に感謝を知らない人が増えてきています。
“食のリレーは、土壌から始まりお皿で完結する”そしてそれをいただく。
目の前にある食は、その食材を育てた人、加工した人、お料理をした人、多くの手から作られ
初めて形となり“食”となります。
私たちAvenirは、今食べる食への感謝を伝える食育を一緒に学んでいきたいと思っています。

～Avenirが伝えたい食育～

ひと皿への道

日頃食事をする時、お料理を作ってくれた人にありがとうと
感謝を伝えることが出来ます。
では、そのお皿にお料理が作られるまで、それぞれの食材はどんな人が
手がけてくれたのか？
そしてお魚やお肉、その大切な命を頂くことも知って欲しいのです。
ひと皿への道を知ったとき、残さず食べよう。無駄なく食べよう。
そう思えてくるはずです。その思いはフードロスにも繋がっていくのです。

～Avenirの食育メニュー～【1】

課外授業

生産者の声を聞きながら農家体験

生産者の声を聞いて体験して学ぶ

お米を作る人・野菜を作る人・お魚を捕る人・小麦粉を作る人、ひと皿への第一歩となる生産者さんから直接学ぶ体験学習。
どんな風に育てているのか？どんな苦労があるのか？どうやってお魚を捕ってくるのか？実際に話を聞いて、体験することで食へのありがたさを覚えます。
生産者さんの可能な時期に合わせて企画を組んでいきます。

豊洲市場の魚のプロに教わる親子の料理教室

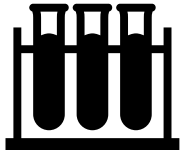
豊洲市場のお魚プロに教わる！

新鮮な魚を使った“魚食育”の授業。例えば、生きたタコからたこ焼き作る。まだ、元気に生きているタコのしめ方から教えます。
腕に巻き付くタコの足をほどきながら、何度も塩で洗って処理していく過程を一緒に学びながらたこ焼きを作ります。
そして、魚を下ろす最初の一歩は、鰺をおろしてフライやたたきを作ります。日頃スーパーでおろされた鰺を使って料理をしますがいちからおろして作ることで魚の命を頂くありがたさを伝えます。
お教室の時間は、食事を入れて３時間～３時間半です。

五味五感の食育授業

料理講師歴25年のプロが教える味覚の時間！

1990年フランスで生まれた味覚の教育活動「味覚の一週間®」。子どもたちのためにフランス食文化の素晴らしさを伝える味覚の教育週間です。
Avenirでは、五感を使いながら味の基本「塩味」「甘味」「酸味」「苦味」「うまみ」をラムレーズン・お出汁・チョコレートなどを使い実際に味わいながら学ぶ教室を開催しています。五感を研ぎ澄まし、味の違いを学ぶことで食べる楽しさも学びます。
「味覚の授業」は、五感を活用しながら、味の基本(五味)について学び、味わうことの楽しみに触れる体験型学習です。
お教室時間は1時間くらいです。



～Avenirの食育メニュー～【2】

課外授業

ホテルで教わる食とマナー

ホテルのレストランで教わる食育のメインはテーブルマナーが普通なのかもしれませんが、
Avenirではレストランのシェフがテーブルにひと皿を出すまでの思い、
苦労など話を聞きながらひと皿ひと皿を食べていく。そのプラスαとしてテーブルマナーを学びます。
今日はどうしてこのお料理なのか？どうやって作っているのかなど普段聞くことの出来ないシェフの話を聞くことで目の前のひと皿を
いつもと違った思いで食べてもらいたい。

旬の野菜で作る飾り巻き寿司

季節の食材をいかした飾り巻き寿司を教えます。
江戸東京野菜を使った、野菜の飾り巻き寿司やお魚をアレンジして作った飾り巻き寿司と子どもが喜んで食べるように楽しくアレンジして
います。
日頃食べたことのない野菜でも、飾り巻き寿司にしたら食べられる。食のアレンジと楽しさを伝えるお教室です。
食事を入れて３時間～３時間半です。

親子で簡単パン作り

今はやりのパン作り。こねて、ねじって、型を抜いて。どの工程も子どもが好きな事ばかり。
パン作りは難しいと敬遠されがちですが、ポリ袋があれば簡単に出来てしまうポリパンや簡単な作りかたで本格的なパンが作れる
レシピなど親子で楽しめる教室です。
学ぶ食育と言うよりかは、作る楽しさを覚える食育です。

～Avenirの食育メニュー～【3】

課外授業

かまぼこって何から出来るの？

老舗蒲鉾屋さんが教えてくれる、かまぼこ作り。

かまぼこは何から出来ているの？知らない子どもも多く、まずはそこからお話をしましょう。
魚が苦手な子どもでもかまぼこなら食べられる？！
かまぼこは何から出来ているのかわかったら次は作って見よう！こねて形作りして。子どもが体験して学べるお教室です。

大人向け料理教室

食育は大人も学んで子どもに伝える。大人“魚食育”をメインとした料理教室を開催します。
日本食・フレンチ・イタリアン・和食それぞれのプロがその時のテーマに合わせてお料理を教えます。
初めての魚の三枚おろし，鱗取り，出汁の取り方、包丁の持ち方から始まり基本のきの字から伝えます
季節の野菜・魚を知って歳時に合わせたお料理なども学びます。

大人向け豊洲料理教室

豊洲で働く魚のプロが教える“魚料理教室”。魚を食べる機会が少なくなった今、大人の皆さんに学んでもらいたい“魚食普及”の食育企画です。
お魚料理と言うと煮付けや焼き魚と日本食をイメージしますが、アクアパッツァやエスカベッシュなどイタリアンやフレンチにも
お魚料理はたくさんあります。お魚をおろす基本からお魚料理のバリエーションを増やすお教室です。
豊洲市場のキッチンスタジオで開催します。

お教室の時間は、食事を入れて３時間～３時間半です。

～Avenirの食育実績一例～

行　政

すみだ区食育フェア参加

墨田区で開催された“食育全国大会inすみだ”【初めてでも失敗しない、親子で楽しむパン作り】
お父さん・お母さんと小学生の子どもたちが参加してみんなでパン作り体験をしました。
生地の発酵に驚き、焼き上がるパンに歓声をあげる子どもたち。

作る楽しさを伝えた授業でした。

学　校

五味五感の食育

小学校で開かれる味覚の授業。
この味好き・嫌いではなく味を探求することで味わう楽しさを知り、食べることに興味を持ちます。
食べ合わせの不思議を知ることでいつもの食事の見方がかわります。

苦手な食材でも自分好みの味に変えられる事を覚えたら食の世界が広がります！

企　業

大豆ミートを広く知ってもらいたい

企業がたくさんの人に知ってもらいたい食品が身体によければ、それを使って料理研究家の先生にレシピを考えてもらって料理を作ります。
大豆ミートを使った料理教室を開催。同時に大豆が身体にどういいのか？企業の方が講義しました。

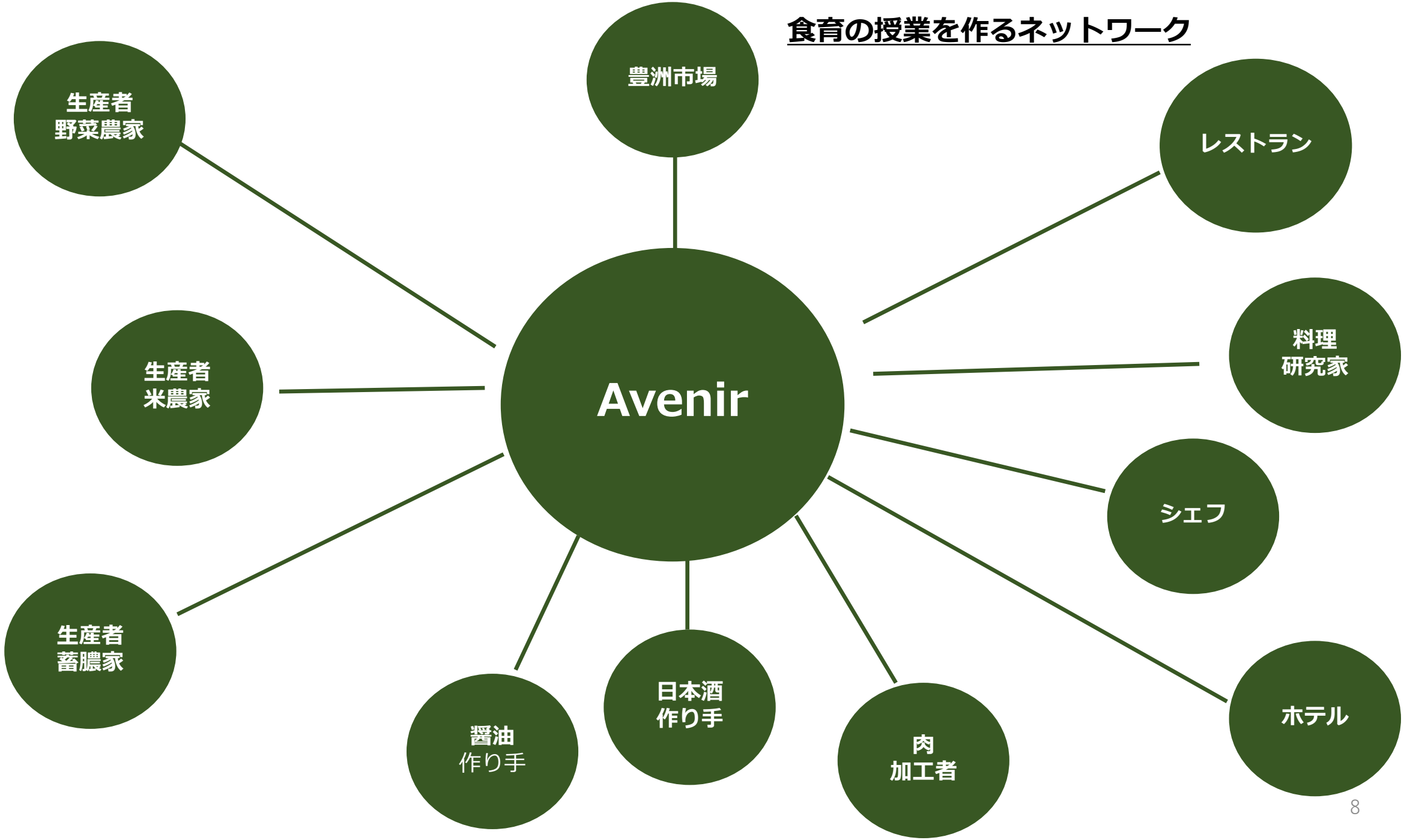
生　産　者

親子で楽しむ生きたタコから作るたこ焼き作り

スーパーに並ぶお魚は、切り身だったり開いてあったり原形不明な事が多い。
タコは8本足なのはしっているけれどこんな色だった？初めて生きたたこを見た子どもの感想です。

たこ焼きのタコはこんな形をしていて歯もあってかまれると痛いとはなすと興味津々。命を頂くありがたさを伝える事と、魚を食べる機会を増やしたい。
魚食普及の授業です。

食育の授業を作るネットワーク



～食育の企画は様々です～

こんな企画は出来ますか？

Avenirの食育は体験型です。
生産者・加工者・ホテル・料理人・料理研究家・レストランのネットワークをフルに活用して
希望に合った食育の企画を考えます。
食育の対象者は、幼児,子ども,学生,社会人,子どもを持つ親,介護者のいる人様々です。
こんな食育出来ますか？といつでもご相談ください。

株式会社　Avenir
Email：　r.yoshizawa@avenir-inc.co.jp
HP　：　avenir-inc.co.jp
TEL　：**03-3750-2908**
FAX　：**03-3624-8238**

Avenir　会社概要

- 社名株式会社Avenir　英表記：Avenir Inc.
- 所在地〒145-0074　東京都大田区東嶺町46-6
- 代表取締役木内　涼子　（吉澤　涼子）
- 設立2013年5月23日
- 資本金3,000,000円（2013年5月現在）

◆事業内容◆
日本国内各地方の観光事業企画及び立案
日本国内各地方の観光に関するプロモーション業務及びマネージメント業務
日本食・日本食文化のPR
各地食材・祭事・物産のPR
食育事業　食育イベント企画・立案・催行

- 休業日土日祝日・夏季休業・年末年始
- 主要取引先(敬称略／順不同)：

ANAビジネスソリューション株式会社 ／ エバーリッチエンタープライズ有限会社 ／ 株式会社JTBコーポレートセールス ／ J-BOX ENTERTAIMENT ／ ジャパン ベーカリー マーケティング株式会社 ／ 株式会社電通東日本 ／ 東宝東和株式会社 ／ BB&E株式会社 ／ 株式会社フォーシーズ ／ NPO法人古き良き文化を継承する会 ／ 株式会社WOWOW ／ 不二製油グループ本社株式会社 ／ すみだ食育goodネット ／ タイガー魔法瓶株式会社 ／ メルシャン株式会社 ／ 株式会社食楽宝庫 ／ 株式会社Yクリエイト　他資格など

【全省庁統一資格】
・業者コード：0000162390
・企業規模：小規模企業
・資格の種類：役務の提供等34
・資格有効期間：平成31年4月1日～令和3年3月31日
・競争参加地域：北海道・東北・関東甲信越・東海北陸・近畿・中国・四国・九州沖縄
・営業品目：役務の提供等（広告・宣伝/調査・研究/翻訳・通訳・速記/会場等の借り上げ/運送/その他）

【所属団体】
・一般社団法人 全日本・食学会 正会員