

各位

2025年5月28日

東京家政大学 東京家政大学短期大学部

昭和産業株式会社

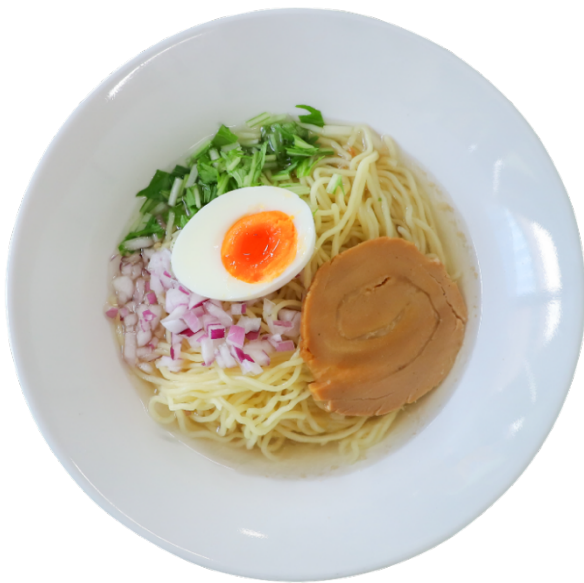
東京家政大学 東京家政大学短期大学部は  
【食べて考える！未来の食プロジェクト】を発足

特色ある学食メニューを提供します

第一弾は昭和産業株式会社との産学連携によるプラントベースチャーシューをのせた  
**未来のラーメン牛骨塩味～地球とわたしに優しい一杯～**

東京家政大学 東京家政大学短期大学部（所在地：東京都板橋区、学長：井上俊哉）ヒューマンライフ支援センターは、【食べて考える！未来の食プロジェクト】を発足し、食の様々な課題を解決する可能性のある食材を使った特色ある学食メニューを提供します。

第一弾として、プラントベースチャーシューをのせた「未来のラーメン牛骨塩味～地球とわたしに優しい一杯～」を6月4日(水)から数量・期間限定で販売します。なお、学生食堂の利用は学園関係者に限り、一般開放はしていません。



**Q. なぜ未来のラーメンなの？**

A. 世界人口は増加の一途ですが、これ以上環境負荷の高い畜産を増やすことは望ましくないため、未来のたんぱく質源は、食肉を減らし、植物由来の原材料でつくったプラントベースフードが選択される可能性が高いからです。

**Q. なぜ食肉でなくプラントベースフード？**

A. 牛豚肉の生産は、穀物生産の7～11倍のエネルギーを必要とし、動物から排出されるメタンガス（ゲップ）は地球温暖化の要因となっています。環境負荷の高い食肉の摂取量を減らし、プラントベースフードに食べ換えることは、未来の地球環境を守ることにつながります。

**Q. プラントベースフードは体に優しいの？**

A. 食肉と同等のたんぱく質が摂れる上に、食肉に比べ、低エネルギー、コレステロールゼロ、食物繊維が摂れるという特徴があり、健康的メリットが期待できます。

### 【食べて考える！未来の食プロジェクト概要】

東京家政大学ヒューマンライフ支援センターは、本プロジェクトを通じて、学生がグローバルな食の課題を認識し、将来の食環境に対して多角的に考えられる視点を養って欲しいと考えています。

プラントベースチャーシューをのせた「未来のラーメン牛骨塩味」は、牛骨だし塩のベーススープと麺のこし、昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）が開発した「SOIA SOIYA HMSPチャーシュー風醤油味\*」が絶妙のバランスで相まった東京家政大学学食のオリジナルラーメン。紫玉ねぎのトッピングが女子大らしい華やかさを演出しています。

### \*【SOIA SOIYA（ソイア ソイヤ）とは】

どんな調理法、どんなメニューにも対応できる、自由自在に調理が可能な植物性食材の新ブランドです。

食の多様性、サステナブル、健康志向の高まりで注目される植物性食材。昭和産業株式会社は肉の単なる「代替」というこれまでのイメージを覆す、大豆たん白新商品を提案します。



### \*【HMSPチャーシュー風醤油味とは】

ヴィーガンレストランや和食店などだけでなく、様々な業態で気軽にお試しいただける食材として、「HMSP」を使った初の加工食品、巻き型チャーシューを開発しました。

一次原材料は動物性食材を一切使用せず、巻き型チャーシューならではの肉部分だけでなく、脂身部分も再現。見た目も豚バラ巻き型チャーシューと遜色ありません。

ブロック状になっているので、お好みの厚さにカットしてお使いいただけます。

本件問合せ先

東京家政大学

ヒューマンライフ支援機構 機構運営部

e-mail syakairenkei@tokyo-kasei.ac.jp

ホームページ <https://www.tokyo-kasei.ac.jp/society/orcc/index.html>

昭和産業株式会社

フード事業部 第二グループ

e-mail ami\_kusano@showa-sangyo.jp

ホームページ <https://www.showa-sangyo.co.jp/>