

2022. 4. 20
 < 配信枚数3枚 >

報道関係者 各位

**学生団体による SDGs 企画・食の多様性や社会問題を知るきっかけに
 ヴィーガン料理のシェフによるキッチンジャック**

 日 時：2022年5月11日（水）11：30～ 売切次第終了
 場 所：立命館大学衣笠キャンパス食堂

立命館大学の学生団体「LiNK」は、5月11日（水）、衣笠キャンパス内の食堂にシェフを招いて、動物性食材不使用の本格ヴィーガン料理を販売するイベントを開催いたします。

本件のポイント

- 学生が食の多様性を知り、SDGsや社会課題に興味・関心を持つイベントを企画
- 大学の食堂で、シェフが代替肉を使用したヴィーガン料理を販売
- 今後は食堂での常設やキャンパス内でのヴィーガン食品の販売など、多様な食環境整備を目指す

LiNKは、学生が食の多様性や気候変動、食糧危機などの社会課題を身近に感じる機会を提供することを目的に、環境負荷を減らす食として注目される「ヴィーガン」を広める活動を行う団体です。昨年、キャンパス内の食堂で、複数回ヴィーガンフェアを開催し、合計 8024 食を販売しました。メニューや価格設定など、学生の声进行调查し、認知度向上に向けて模索してきました。

今回は、同団体の活動理念に賛同したシェフ 3 組が、ライブキッチン形式で、動物性食材不使用の代替肉を使用した、本格ヴィーガン料理 3 品を販売します。


NEXT カルビきんぴら丼セット Green Meat バーガーセット 野菜天むす&NEXT ツナサラダラップセット

今後、同団体は、食堂でのヴィーガン料理の常設や、キャンパス内でのヴィーガン食品の販売など、多様な食環境の整備を目指します。

記

日 時：2022年5月11日（水）11:30 開始 ※売切次第終了

場 所：立命館大学衣笠キャンパス 存心館食堂（立命館生協）

内 容：	(1) NEXT カルビきんぴら丼セット	500 円(税込)	限定 100 食
	(2) Green Meat バーガーセット	600 円(税込)	限定 100 食
	(3) 野菜天むす&NEXT ツナサラダラップセット	500 円(税込)	限定 100 食

主 催：立命館大学学生団体 LiNK

協 力：立命館生活協同組合、IMU HOTEL KYOTO

協 賛：ネクストミーツ株式会社、グリーンカルチャー株式会社

後 援：合同会社 KYOTOVEGAN

以上

本リリースの配布先：京都大学記者クラブ

●取材・内容についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 担当:遠藤 TEL.075-813-8300

別紙

■メニュー詳細

(1)NEXT カルビきんぴら丼セット

【スープ・サラダ・小鉢付き】

ネクストミーツ株式会社(※1)の、世界初のプラントベース焼肉である「NEXT カルビ」を使用。きんぴらの香ばしさとともにお肉のような食感や味を楽しめる1品。

シェフ:野菜料理 OKI 四条(京都市下京区)・片岡大樹氏。IMU HOTEL KYOTO にてヴィーガンのコースや朝食を提供。2020 年度「The Vegetarian Chance Japan The First～国際文化とベジタリアン料理の祭典～」ファイナリスト。



(2)Green Meat バーガーセット

【ポテトフライ・サラダ・小鉢付き】

グリーンカルチャー株式会社(※2)の植物肉(Green Meat™)を使用。テリヤキ&チーズ味でジューシーなヴィーガンパテを味わえるボリュームミーな1品。

シェフ:HARECCHA(三重県桑名市)。料理教室やポップアップ開催をメインに、三重、滋賀、愛知など各地でヴィーガン料理を販売。栄養価の高いローズイーツも販売。



(3)野菜天むす & NEXT ツナサラダラップセット

【スープ・サラダ・小鉢付き】

ネクストミーツ株式会社の、日本では珍しい代替シーフードである「NEXT ツナ(ツナ風大豆加工食品)」に、ヴィーガンマヨネーズを絡めた野菜ライスラップと発芽玄米を使用した野菜天むすのセット。彩り野菜がたっぷり詰まったヘルシーな1品。

シェフ:three stars(三重県鈴鹿市)。3 姉妹でお弁当やローズイーツを販売。天むすは鈴鹿市の道の駅でも人気メニュー。



(※1)ネクストミーツ株式会社 <https://www.nextmeats.co.jp/company>

フードテクノロジーで地球環境の保護・改善、食糧危機の解決を目指すベンチャー企業。代替肉の開発、代替肉を使用した商品の企画・製造、通販事業・関連メディアを運営。世界展開も進めており、海外 10 ヶ国以上で展開している。

(※2)グリーンカルチャー株式会社 <https://greenculture.co.jp/>

サステイナブルな未来のため、フードテクノロジーで健康促進や環境保護の解決を目指すベンチャー企業。植物肉の開発・製造、事業向けの販売、国内最大級のプラントベース通販サイトも運営。

■立命館大学学生団体「LiNK」について

設 立 : 2021年4月

所属学生数 : 8人

代表学生 : 市村 リズム(国際関係学部4回生)、鈴木 実来(食マネジメント学部3回生)

活動拠点 : 立命館大学衣笠キャンパス、びわこ・くさつキャンパス

「プラントベースを通じて食と人と地球をつなぐ」をコンセプトに、食糧問題や環境問題の解決、健康問題の改善へとつながる身近なアクションとして、ヴィーガンに関心を持ったメンバーが集まり活動中。

<代表・市村リズムさん（本企画担当）コメント>

多くの方々のご協力で、動物性食材不使用の代替肉を使用したプロのヴィーガン料理を学生に食べてもらえることを、大変嬉しく思います。「未来の食」として注目を集めるヴィーガン料理の美味しさを、ぜひ本企画で体験していただき、日々の食の選択肢の1つとなれば幸いです。