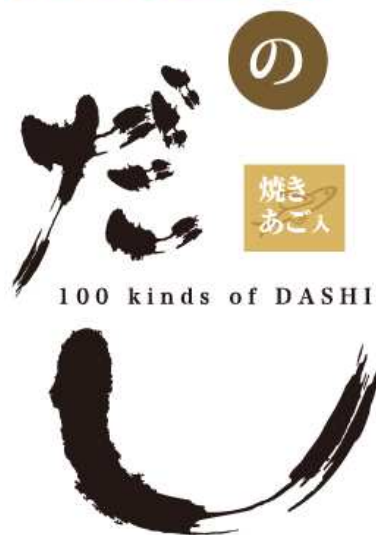
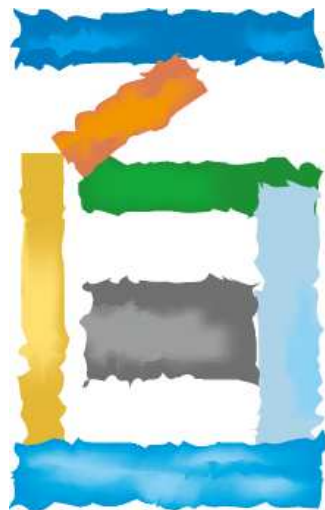




てしま旅館
手島総料理長監修

楽^R天
トラベル

全国おもてなしベスト10



子どもの朝ごはん、健康でおいしいものを作ってください

オンガネジャパン株式会社
〒752-0953 山口県下関市長府港町10-63
TEL.083-246-3005 FAX.083-246-3006
<http://www.ongane.co.jp>

目 次

1. 天然だしの市場と競合商品
2. なぜ、天然だしが必要か？ キーワードは朝ごはん！
3. お母さんに提言！ 心をこめた手作り朝ごはんを
4. 子どもの朝ごはん、健康で美味しいものを作ってください
5. 美味しさの実証
6. 陳列画像・チラシ
7. 商品と販促物（POP）

1. 天然だしの市場と競合商品

● 市場動向について コメントコメントコメント

● 地域・各社でブランディング。こだわり・健康そして**朝食**をテーマに各社とも順調に数字を伸ばしています。



茅乃舎だし
8g×30袋
1,800円(税抜)



兵四郎のあご入
素材だし
9g×20袋
2,300円(税抜)



てら岡の天然だし
8g×10袋
810円(税抜)

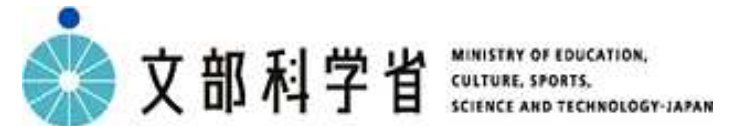
※茅乃舎だしは年間約150万個売れていると推測されます。

2. なぜ、天然だしか？ キーワードは朝ごはん！

学校における食育の推進

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要です。

こうした現状を踏まえ、平成17年に食育基本法が、平成18年に食育推進基本計画が制定され、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっています。



ホーム

お知らせ

学校概要

学校行事

学校だより

学年の部屋

242-0006
神奈川県大和市南林間9-3-2
046-275-3141

ホーム > 学校だより > 平成21年度 > 学校だより6月号

学校だより6月号

5月19日、20日と6年生の修学旅行に行ってきました。1日目は輪王寺、東照宮見学でした陽明門をバックに記念撮影の後、子どもたちはグループごとに学習課題について調べたり、聞いたりスケッチをしたりなど意欲的に活動を行っていました。2日目は、華厳の滝見学。毎秒2トンの水で落ちていく滝は大変見応えがあり、滝壺の虹も美しく子ども達は大変喜んでいました。2日間と最高の天候に恵まれ大きな事故もなく楽しい思い出に残る修学旅行になったと思います。

さて、新年度がスタートして約2ヶ月。各学年の学習活動も順調に進んでいます。本校の重点目に「基礎学力の定着」をあげていますが、「100ます計算」で有名な陰山英男さんは、子どもの力低下の原因と、その改善に必要と思われる事柄についてこのように言っています。

＜学力とは脳のパワー＞

学力低下の本質は子どもたちの生命力の低下にある。この根本原因は、子どもの生活習慣が変わって、「夜型社会」になってしまったことにある。小学生でも10時過ぎまで起きている子が増えている。

＜寝る子は育つ＞

昔から「寝る子は育つ」との言い伝えがあるが、データをとってみると、9時過ぎには寝る子がテストの結果も一番よく、10時、11時と遅くなるにつれて、平均点が下がる傾向が見られる。もっとも、10時間以上も寝るような、寝過ぎもだめ。

＜食事が賢い成績も賢い＞

朝食抜きとパン食、ご飯食の3つのグループでテストの平均点を比較すると、朝食抜きのグループが一番成績が悪かった。朝ご飯をしっかりと食べて、脳に栄養を行き渡らせると成績も上がるようだ。朝ご飯のご飯と味噌汁が学力向上の特効薬といえる。

＜テレビやゲームのやり過ぎにご用心＞

テレビやゲームをやる時間と成績の関係を調べてみた。結果、2時間以上のグループでは、それ以下のグループと比べると成績の低下傾向が見られる。2時間としても、1日2時間×365日＝730時間となり、学校での年間の総学習時間708時間を遙かに上回る。テレビやゲームのやり過ぎは当然、睡眠、家庭団らん、読書、勉強などといった、人間的な生活時間を減らす。

◇学力を向上させる要因

- ・9時までに寝る
- ・週に2冊以上読書する
- ・テレビの視聴時間を減らす

◆学力を低下させる要因

- ・朝ご飯を食べない
- ・勉強を大切だと思わない
- ・テレビを長くみている

ある市立小学校の学校だよりでも学力向上・子どもの脳の発達には朝ごはんの味噌汁が大事とあります。(赤線部分)

3. お母さんに提言！ 心をこめた手作り朝ごはんを

子どもたちに授業を受ける体勢を！ 学力向上とみそ汁の日

【長崎・南島原市】福田 泰三(ふくだ・たいぞう)小学校教諭

得意分野: 食 農 W 教

【農漁食】長崎からの報告—福田教諭の実践
第3回食卓セミナー ぐらし力で学力向上
「みそ汁の日」家庭と学校つなぐ

■食 ぐらし■

子どもたちの学力低下が問題になる中、授業時間増や学区選択制など、さまざまな改革が検討、実施されている。だが、肝心の子どもたちに授業を受ける体勢が出来上がっていない。効果が薄い。長崎県波佐見町立南小の福田泰三教諭を招き、「若年層の低体温の現状と、それを解消する食生活チェックシートと「みそ汁の日」」をテーマに七月二十一日、福岡市で行われた「第三回食卓の向こう側セミナー」の様子をレポートする。(編集委員・佐藤弘)



▼生きる土台

学力向上が叫ばれる一方で、授業中にぼんやりしたり、話を聞こうとしても聞けなかったりする子どもたちが目立つ。尋ねてみると、多くの場合、朝ご飯を食べていない。

今の子どもに教えるべきは、生きる土台だ。学力は点数だけでなく、学ぼうとする力、学べる力であり、その源は基本的な生活習慣を培う「ぐらし」の中で、はぐくまれるからだ。

ぐらしのリズムを大切にしないと、学力は向上しない。早寝、早起きをすれば、必然的にしっかりと、朝ご飯もとれる

■プロフィール

1967年生まれ。佐世保市大和町在住。西南学院大学児童教育学科卒業後、佐世保市立福石小、大塔小、早岐小を経て、波佐見町立南小学校。03年10月佐世保市環境教育ワークショップ委員になる。総合的な学習で早岐瀬戸や早岐の歴史、環境教育、食育など子どもとともに活動を通じ、子どもから子どもに広がる総合的な学習のあり方を模索中。

■連絡先

〒859-2503

長崎県南島原市口之津町丁4455-3

電話:0957(86)5610

s-cai-t02@town.hasaminagasaki.jp



Profile

成績優秀な子は朝ごはんのおかずが多い。

成績優秀な子は朝ご飯のおかずが多い

～品目を多くすれば成績も伸びる～

2012.9.3更新



私が、兵庫県朝来市にある、山口小学校の担任をしていたときの話です。

当時の子どもたちは、特に朝、授業中に眠たそうにしていたり、元気がなかったり、授業に集中できていない子が多くいました。そのような子どもたちに話を聞いてみると、夜寝る時間が遅かったり、朝ごはんを食べていなかったり、生活習慣の乱れがあることがわかりました。そこで、その年の最初の学級懇談会のときに、保護者の皆さんにこう言いました。

「夜は早く寝て、朝ごはんはしっかり食べさせてください。そうでないと学力が伸びません」と。

お母さんたちもわかっています。でも忙しくて時間がない。何から変えれば・・・
それは・・・だし汁からです。だし汁は食生活の基本です。
朝食なし、インスタントから心をこめた手作り朝ごはんへ。



4. 子どもの朝ごはん、健康で美味しいものを作ってください。

朝ごはんの準備、大した時間は必要ありません。
鍋にだしを袋ごと入れるだけです。具材は何でも良いです。
だしに百の素材を入れましたから。

あとはお母さんのまごころです。



美食の小宿「てしま旅館」 料理長が選び抜いた、
からだを潤す美味しさと、
健康への願いが込められています。

てしま旅館は2013年楽天トラベル『全国おもてなし
ベスト10』『全国朝ごはん第4位』に選ばれました。



中井美穂さん 野際洋子さん

丸山弁護士

いとうあさこさん



原口さん はなわさん

中尾彬さん

風見しんごさん



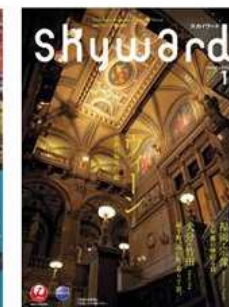
弘兼憲史さん

金田賢一さん 梓のぼるさん

ピンクの電話 みわちゃん



台湾版 日本百名宿



JAL機内誌



CREA

だし汁の込めた強い思いとは。
てしま旅館の朝のはじまり。それは「百のだし」のお味噌汁から。



体に良いとされる100種類の素材が入っています。



歴史にみる
健康食材の
数々。



健康な食生活には1日に30品目を食べると
良いと言われています。
昆布、かつお、いりこ、焼きあご・・・
美味しさと、健康に良い物をいれていきました。
そして1年。ついに素材は100になり、健康で
最高に美味しい「百のだし」が完成しました。



基本のバランスを保ちつつ
100種類の味を調える。
実に1年の
歳月を費やしました。





美味しいは＝カラダにいい。

お母さん！
明日も美味しい
朝ごはんと味噌汁
をお願いします。



おいしく健康に。
百のだしは様々な料理に良く
合います。

多くの方が、美味しさの中に
「薬膳」を感じる。という意見
がありました。100種類の中
には実際に漢方薬で用いら
れる素材も含まれているから
です。



てしま
3兄弟

5. 美味しさの実証



てしま旅館で「百のだし」イベントを開催。
百のだしで御作りしたお料理でのおもてなし。
沢山の美味しさの感想を頂きました!!



多くの方が味噌汁などいろいろな料理を作りたいと好評でした！

すごくおいしかったです。
 体に優しい食べ物、材料が含まれて
 いて良かったです。
 赤ちゃんと一緒に食べたので、だしを使っ
 てホホフを作ってみました。思います。
 体に良いもの、うれしいですね。
 個人的には、クセのあるもの、でも
 作ってほしいです(笑)
 ありがとうございました。
 30代女性

今日ほんとに良し、会に参加。
 楽しかった。
 ありがとう、でした。
 とても美味しかったです。
 作の中に自然に入っていて、お味
 せの購入して、食事、作りに
 使って、よかったと思、う。

出汁の味を変化させた。有り。
温かい時力強い旨味。
また低温で少し清い味がうか。アジで魚とわか？とアジ
味でした。
濃味でアジ、しょうが、胡椒、アジ、魚の味に
慣れた感じに少しアジと味がよくアジ。
アジとしょうが、胡椒。

今日は おいしくいただきました。おかげさまで。判太
冷たいお風呂は 大変入りました。
このお料理も 美味でも お茶 探味なので 通感 したと云。
最後、お入りのお風呂は 御座います。お風呂は 入りました。
50代女性

・「どの料理もとてもおいしくておなかがいっぱいになりました。」
 ・子供は、だしを飲んだ時は、あじうきではなかったのですが、料理時にボタアはおかおをするから「おいしい」ともって食べていました。

判定
 40代女性

[illegible]

今日はあじうすはじく。
おだしをとっておいしい味にした。
これをベースに色々お料理に使えよと思いたく。
暑気払いの夕風は、夕陽が膳がけとは思いましたが、
うす胡和に良かったです。
魚添、加ご安心という加、この日の世の中にといいと思いたく。

6. 陳列画像・チラシ

・こだわり調味料棚



・チラシ掲載！



・水産コーナー(エンド陳列)



7. 商品と販促物 (POP)

健康出汁という新しいジャンルに挑戦した“天然だし”です。



とても簡単に
旅館の味
を実現



お鍋にポン！と
入れるだけ



1
水の中に百のだしパ
ックを紙袋のまま入
れます。(1袋につき水
500cc〜600cc)



2
3〜4分沸騰させ、そ
の後火を止めて取り
出してください。
みそ汁、煮物、鍋物、うどん他、
和風料理のだし汁に。



百のだしの特徴

- 化学調味料・保存料を使用してません。
- 百種類の素材を使った“健康出汁”
- 商品コンセプトは“百年笑って生きよう”



“毎日のお味噌汁や鍋が
高級旅館の味に!”

じゃらん、楽天トラベルなど
数々のランキングを総なめに
た!あの、てしま旅館の総料理
長が監修。



販促POP

