

2022年6月2日

報道関係各位

エームサービス株式会社

＜取材のご案内＞
給食業界初！手塚プロダクションとのコラボレーション
「鉄腕アトム」や「ジャングル大帝」をモチーフにしたプラントベースメニューが登場
環境に配慮したおいしい料理を食べて地球の未来を守ろう！

エームサービス株式会社(東京都港区／代表取締役社長 小谷 周)は、6月5日世界環境デー、6月世界環境月間に向けて、手塚治虫先生の作品、「鉄腕アトム」や「ジャングル大帝」をモチーフにした「プラントベースフード(*)メニュー」を、受託運営する全国の社員食堂などで展開します。

手塚治虫先生は作品の中で、自然や他の生物との共生、環境問題、科学のありかたなど、現在SDGsとして挙げられているテーマをたくさん描いています。当社は、その世界観を表現したメニューを通じてプラントベースフードを試すきっかけを作り、人々の健康や環境保護、そして地球の未来について、お客さまと共においしく楽しく考える機会を提供してまいります。

また、期間限定で、一般のお客様にもご来場いただける当社運営施設 Shinjyuku KIZENBOU(東京都新宿区)でも提供を予定し、取材の場を設けております。ご多用とは存じますが、何卒ご取材賜りたくお願い申し上げます。なお、お手数ではございますが、ご来場の際には最終ページにご案内の担当者宛てにお申込みをいただけますようお願い致します。

＜提供メニュー＞



レオのガーリック白湯ラーメン

ジャングル(自然)を守ろう！

プラントベースのチキンを使った食欲そそるにんにく風味のラーメン。ソイチキンと野菜の唐揚げのトッピング。

レンコン・オクラの頭文字で「レ・オ」



ライヤのトマトチーズ風ラーメン

ジャングル(自然)を守ろう！

トマトスープに焼き野菜、とろ〜りチーズ風ソースがくせになる！プラントベースのチキンとチーズを使用しました。ラディッシュ・インゲン・ヤングコーンの頭文字で「ラ・イ・ヤ」



アトムのベジハンバーガー

地球の未来を救おう！

とろ〜りアボカドとトマトソースでプラントベースのハンバーガーを挟み込み！

食べてびっくり満足の一品です。

<今後のコラボレーション予定>

2022年はマンガ「鉄腕アトム」連載開始70周年記念、また2023年はアニメ「鉄腕アトム」放送開始60周年、マンガ「ブラック・ジャック」連載開始50周年となり、2022～2023年は盛りだくさんのセレブレーションイヤーになります。

これを受けて、コラボレーションメニューも、「リボンの騎士」「ユニコ」「火の鳥」「ブラック・ジャック」の作品やキャラクターたちを表現したプラントベースフードメニューが続々と登場します！

(*)プラントベースフードは植物由来、または、その大部分が植物由来原材料から作られた食品であり、畜産物や水産物に似せて作られていることが特徴です。

当社はこれからも、「食」から日本の未来を支えます。」のコーポレートスローガンのもと、健康に良いだけでなく、地球環境の保護にも役立つサステナブルな食生活を支援してまいります。

【エームサービス株式会社の概要】

1976年に三井グループ企業と米国のサービスマネジメント大手アラマーク社の合弁により設立された給食事業会社。現在はオフィス・工場をはじめ、病院・社会福祉施設、学校、スポーツスタジアム・トレーニング施設など、グループ全体で、全国約3,900カ所の施設において1日約130万食を提供しています。

“食”から日本の未来を支えます。”のコーポレートスローガンのもと、受託先では環境に配慮した商材の選定や健康な食事の提供、ICTを活用した「健康社食®」の展開など、クライアントのパートナーとして健康経営やSDGsに資する各種施策の推進に努めています。

【手塚治虫先生の作品情報】

■鉄腕アトム:21世紀の未来を舞台に10万馬力のロボット少年アトムが地球を襲うさまざまな危機を解決するSFヒーロー漫画です。

続きはこちら<https://tezukaosamu.net/jp/manga/291.html>

■ジャングル大帝:舞台はアフリカのジャングル。人間に育てられた白いライオンの子・レオの成長する姿を通して、自然と人間の関りを描いた長編マンガです。

続きはこちら<https://tezukaosamu.net/jp/manga/186.html>

本件に関するお問い合わせ先 エームサービス株式会社 広報室：堀・岡田上
TEL：03-6234-7522 FAX：03-6234-7692 E-mail：aim@aimsevice.co.jp

取材申込み用紙

電子メール : aim@aimservices.co.jp / FAX:03-6234-7692
問い合わせ先: エームサービス株式会社 広報室 岡田上(オカダウエ)
携帯:080-2019-0005

<メニュー提供場所>

Shinjyuku KIZENBOU (季膳房) 東京都新宿区西新宿 2-1-1 新宿三井ビル 3F

*新宿駅西口(JR)から徒歩 5分

*都庁前駅(都営大江戸線)から徒歩 1分

<https://r.gnavi.co.jp/2n8e5r880000/>

<提供期間 / メニュー>

①2022年6月15日(水)11:30~13:30 / レオのガーリック白湯ラーメン

②2022年6月16日(木)11:30~13:30 / ライヤのトマトチーズ風ラーメン

③2022年6月22日(水)11:30~13:30 / アトムofベジハンバーガー

貴社名	
ご所属	
ご芳名	
TEL	
FAX	
Eメール	
人数	
取材希望日時	月 日 () : ~
その他、ご要望 ご質問事項	

※取材ご希望の場合は、本返信用紙に必要事項をご記入の上、6月13日(月)12:00までに、
電子メール又はFAXでお申し込みいただけますようお願い申し上げます。