

純日本品質

東海漬物

2026年7月

〈ニュースリリース〉

東海漬物株式会社

**東海漬物の食育活動
夏休み食育体験イベント「子ども和食セッション」に出展
～五感で楽しむ親子向け「ぬか漬教室」を開催～**

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：大羽儀周）は、2026年8月1日（土）に、に開催される親子体験イベント「子ども和食セッション」（共催：一般社団法人 和食文化国民会議、学校法人服部学園 服部栄養専門学校）に出展いたします。

「子ども和食セッション」は、和食への興味・関心を高める目的で2022年より開催されている体験イベントです。当社は本年より初出展し、親子向けの「ぬか漬教室」を開催いたします。実際にぬか床に触れて野菜を漬け込む体験を通じて、子どもたちに漬物を作る楽しさや発酵食品の栄養を楽しみながら学んでいただきます。

【「子ども和食セッション」全体概要】

- ◆日時 : 2026年8月1日（土） 10:00～16:00（受付 9:40～）
 - ◆場所 : 学校法人服部学園 服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4）
- ※イベント全体の詳細は和食文化国民会議 HP：
<https://washokujapan.jp/kodomo-washoku-session/> をご覧ください。

【東海漬物 出展概要「つけもの」】

- ◆日時 : 2026年8月1日（土） ①13:20～14:20 ②14:50～15:50
- ◆内容 : 当社の「熟発酵ぬか床」を使用したきゅうりの漬け込み体験
※体験で使用したぬか床はそのままお持ち帰りいただけます。
- ◆対象 : 小学3～6年生・中学生と保護者（2人1組）
- ◆講師 : 東海漬物株式会社 情報解析課 梅谷 靖子（食育アドバイザー）
- ◆定員 : 各回20組 ※定員になり次第締切
- ◆参加費 : 無料
- ◆申込み : 2026年7月27日（月）まで 和食文化国民会議ホームページにて事前募集