

# 子どもの夢メニュー発表！一風堂、資さんうどん等協力で商品化 11/18-19「子どもとつくる たべものがたり in 佐賀」で限定提供

- 「小麦アレルギーのパパへ」「野菜嫌いな妹のために」親子体験型フードフェス@佐賀城公園 -



プレスリリース配信サービス「PR TIMES」等を運営する株式会社 PR TIMES（東京都港区、代表取締役：山口拓己、東証プライム：3922）は、子どもの自由な発想を食メニューへと実現し、食べた感動を発信して人に伝える楽しさまで一連で体験できるフードフェス「子どもとつくる たべものがたり in 佐賀」を開催します。このイベントで実現する子どもの夢メニューが決定しましたので発表いたします。

【子どもとつくる たべものがたり in 佐賀】

日時：2023年11月18日（土）・19日（日）10～17時

会場：佐賀城公園 ころごしのもり（JR 佐賀駅から車で7分／佐賀空港からバスで20分）

URL：[https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari/kodomo\\_saga2023/](https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari/kodomo_saga2023/)

## 子どもの夢が実現！夢メニュー発表

子どもたちが思い描く夢のメニューを8月に全国から募集し、11の飲食店がそれぞれ一つを厳選、子どもたちと開発会議を経て商品化！このイベントでのみ食べられる限定メニューとして提供いたします。選ばれたお子さまにはイベント当日、ステージで夢メニューに込めた思いを語ってもらいます。

子どもが描いた発想を飲食店と共に実現し、食べて感じることでできる心の動きを含め、一連の情報を PR TIMES または PR TIMES STORY で発信するところまで、PR TIMES が伴走いたします。お子さまが他者の助けを得て夢を叶える過程を、自らの言葉を交えて伝えることで、共感や応援が集まることを実感できる、貴重な体験機会です。

\*夢メニュー企画詳細：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001328.000000112.html>

### 一風堂×ふうかさん(佐賀県・6歳)考案「こめこのラーメン」

夢メニューのたくさんの応募すべてに目を通しましたが、大人になった自分たちがなかなか想像しない夢の詰まったアイデアがたくさんあり、子どもの発想は無限の可能性があると感じました。中でも「こめこのラーメン」は小麦アレルギーを持つお父様のために考えられたメニューで、小さなお子さまが家族を思いやる気持ちに感銘を受けました。今まで一風堂では、動物性の食材を使わないプラントベースのラーメンを開発するなど、食のライフスタイルが多様化する中でもラーメンを楽しんでいただける選択肢を増やす取り組みを進めてまいりました。ただしこれまで、小麦を使用しないラーメンを販売したことはなく、今回新たな視点を与えてもらえました。アレルギーを持つ人は世の中にたくさんいると思いますが、少しでも多くの方が小麦等のアレルギーを気にせずラーメンを楽しんでいただきたいと思っています。（株式会社力の源カンパニー 商品開発責任者 柳本 啓輔）

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000347.000015834.html>

<ふうかさんコメント>

パパが最近、小麦粉アレルギーになって、小麦粉を使った料理を食べられなくなりました。一緒にラーメンを食べに行ったり、うどんを食べに行ったりすることがとても減りました。パパが、「とんこつラーメン食べたいなあ」とよく言います。ママが米粉を使ってパンを焼いたり、料理するのを見て、米粉のラーメンもあったらパパが食べれるのになあと思いました。くふうしたところは、麺を米粉にしたことと、佐賀の美味しい海苔をハートにしたことです。味が変わる秘密のハートと星もトッピングでのっています。

大好きなパパとラーメンを食べたいです！！パパが食べてくれるのは一番楽しみだけど、小麦粉アレルギーがある人にも食べてほしいです。自分が考えたメニューが本当にラーメンになったのがとっても嬉しいです。



## 資さんうどん×はなこさん(福岡県・7歳)考案「佐賀牛レンコンちぎり天うどん」(「はなちゃんうどん」として提供)

佐賀県でのイベント開催とあり、佐賀県を代表する食材を使用した夢メニューの内容を期待していたところ、はなこさんが応募されたメニューに目が留まり、その夢を叶えたいという思いに一同が駆られました。応募されたイラストの表現も具体的な描写をされており、できるだけそのまま叶えられる商品づくりを心掛け、甘辛に炊いた「佐賀牛」、蓮根の食感が楽しい「ちぎり天」を表現しました。お子さまにとっても満足できる内容にしたいと思い、佐賀牛をふんだんに使用しています。今回はお子さまだけのご提供とはなりますが、九州を代表する和牛「佐賀牛」独特の旨味と佐賀を代表する季節の食材「蓮根」の歯ごたえ、資さんこだわりの出汁、そしてモチモチの麺との融合をぜひ、お楽しみください。(資さんうどん 商品本部 商品開発課 課長 定舎将太)



### <はなこさんコメント>

「ゆめメニュー」に応募すると決めた時、私は、大好きな「資さんうどん」がいいな、と思いました。

トッピングは、佐賀でとれる有名な食べものを使いたくて、家族で調べました。佐賀牛は聞いたことあるけど、レンコンがいっぱい取れるのは、知らなかったです。大好物なので、入れることにしました。お肉はたっぷり、レンコンは小さなお子さんも食べやすくしています。あとはお好みで七味を入れてください。

まずは両親に食べて欲しいです。それから会場のみなさんも、このうどんを食べて佐賀を体いっぱい感じて下さい。私は当日、うどんを食べたら、ワークショップにも参加して、一日楽しみたいです。

## 竹下製菓×あきほさん(佐賀県・9歳)考案「貴族のブラックモンブラン」

疲れている両親の事を気遣っての考案が採用理由です。竹下製菓もグリルタケシタもお客様や周りの人を幸せにする事を目標として経営をしているので、その考え方にすごく共感が持てました。

お話をきいて夕張やマスクメロンへの思いとブラックモンブランソフトの両方を活かしつつ、貴族の気持ちを味わえる高級感を出すことを工夫し、メロンの豪華さ、優雅さを引き出したいと思い開発にあたりました。

商品のポイントは、既存のブラックモンブランソフトを活かしつつメロンのトッピング。チョコやアイスに負けないメロンと金粉をかけ高級感、貴族感を楽しんで欲しいです。庶民のブラックモンブランソフトが貴族のブラックモンブランソフトになりました。(竹下製菓 開発担当者 長谷川 貴洋)

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000132289.html>



### <あきほさんコメント>

イメージした物を絵にするのが楽しかったです。採用されたときは嬉しくて、何度もメールを見直しました。

メロンを食べた時に、とても美味しかったので仕事で疲れているお母さんをリラックスさせるものとして考えてつきました。工夫したところは、二種類のメロンを使った贅沢なソフトクリームで、貴族の気分になれるところです。仕事で疲れたお母さん、お父さんと一緒に食べたいです。イベント当日は、みんなに私が作ったソフトクリームを食べてもらって笑顔になってもらうことを楽しみにしています。

## 四十八漁場×ともはるくん(佐賀県・10歳)考案「1匹で2度おいし〜ぎょ!」

串浦で頑張っている漁師さんと、魚が大好きなともはる君の共演が叶った料理です。ともはる君の素晴らしいアイデアにより、一皿で、1匹を、別々のおいしさで楽しめるという逸品を誕生させることができました。

頭の硬い大人には想像のできない、ありそうでなかったアイデアが素晴らしく、普段の商品開発では出てこない発想に、とてもワクワクさせてもらいました。

このような楽しい料理が出てきたら、普段魚を食べない方も1匹丸ごと完食できるのではないかと思います。

アイゴのような「海の厄介者」としてスーパーに並ばない魚でも、手間暇かけて処理をすればこんなにおいしいんだということを知ってもらえるよう、素材の良さを活かすために、焼き加減・揚げ加減・味付けにこだわりました。

ともはる君の考えた料理なら、魚を一度に2種類の食べ方で楽しめます。この機会に、「未利用魚」と呼ばれる流通にのらない魚があるということや、きれいで豊かな海の持続可能性についても思いを馳せていただくと嬉しいです。(「四十八漁場」統括料理長 松林 瑛介、商品開発責任者 長島 学)

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000480.000004635.html>

### <ともはるさんコメント>

夢メニューに採用されてうれしいです。僕は魚が好きなので、1度で2度美味しく食べれるものがないな、と思いメニューを考えました。打ち合わせの中で、この時期佐賀には美味しいのに、手がかかるので捨てられてしまう「あいご」という魚があると初めて聞きました。そんな魚の命を大切にいただけるように、フリッターと焼き魚にして「1匹で2度おいし〜ぎょ!」にしました。タルタルが苦手な人のために、ソースもつけました。おいしいこと間違いなしです!



四十八漁場



### やまや×さくらさん(佐賀県・10歳)考案 「肉肉ホットドッグ」

今回、子供達の考える夢メニューのお話をいただき、食品メーカーとして食を通じて、子どもたちに食の大切さなどを知っていただくことに貢献したいと思ひ参加させていただく運びとなりました。沢山の応募をいただき、どの夢メニューも笑顔になれるようなものばかりで、子どもたちの想像力に驚きました。その中で、肉肉ドックを採用させていただいたのですがその理由が「妹が野菜が嫌いなので」という妹思いの愛のある夢メニューだったからです。(もう少し大きくなったら野菜も食べられるようになってくださいね(笑))

おさまだけではなく、大人の方も含め多くの皆様に味わって欲しいと思ひ、皆が大好きなテリヤキ味に仕上げました。隠し味に「やまやの辛子明太子」も使用しておりますので皆様のご来店を心よりお待ちしております。(辛子明太子のやまや 松延 貴弘)



#### <さくらさんコメント>

今回は受賞いただきありがとうございます。まさか二つも私の考えたメニューが受賞をするとは思っていなかったのので本当に驚きました。また同時にとてもうれしかったです。

私の妹は野菜が嫌いなので野菜を残すので、野菜を入れないお肉メインのホットドッグを考えました。私もお肉が大好きだし、佐賀といえば佐賀牛が有名なのでお肉をたくさん入れたホットドッグを食べたいと思いました。

妹や野菜が嫌いの友達でも残すことなく全部食べてもらいたいと思ひます。

私もお肉がたくさん入ったホットドッグが食べられて嬉しいです。また、ほかの受賞者の方たちが考えたメニューも食べてみたいです。そして皆さんが私の考えたメニューを食べた笑顔になってほしいと思ひます。

### 輪瑠都×さくらさん(佐賀県・10歳)考案 「ハートピリカラ明太子お好み焼き」

今回子どもとつくるたべものがたりというイベントの企画で子どもの夢をカタチにする！を相談受けてたくさんの子どもの提案があり、自分もスタッフもワクワクするリストでした。具現化する事も仕事の合間に考えて商売ってこんな気持ちで進めていくものだなーと気が引き締まる思ひです。

最終的に決まったお子さんと打ち合わせをしていく中で、子供が親へ感謝の気持ちが詰まったオリジナルのお好み焼きが完成しました。

子供らしいストレートの形・・・『ハート』 会場では是非ご賞味ください。

子から親へ・親から子へ 会場が我々とお子さんのコラボのお好み焼きを食べた笑顔で包まれたら幸いです。佐賀牛の牛すじが入っている輪瑠都のお好み焼きを会場でたくさん作ってお待ちしております。(輪瑠都 牟田 義明)

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000132253.html>



#### <さくらさんコメント>

今回は私の考えたハートピリカラお好み焼きが採用され、受賞いただきありがとうございます。私のお母さんが明太子が好きだから明太子の味のお好み焼きを思いつきました。その明太子のピンクの色に合う形はハートの形だと思ひました。また、家族のことが好きだよ！そんな気持ちも込めてハートの形を取り入れることにしました。

お母さんやお友達に食べて欲しいです。

玉子をわったり明太子ソースにつけたりして味変も楽しんでこのハートピリカラお好み焼きをたくさんの人に食べてもらえるとうれしいです。私も味変を楽しんでハートピリカラお好み焼きを食べたいと思ひます。

### Pizza5287×ゆいなさん(佐賀県・6歳)考案 「さがピザ」

夢メニュー「さがピザ」のイラストを見た時、私たちはカラフルで、楽しくて、美味しいピザが作れると思ひました。でも、最初のアイデアが夏野菜だったので、今の時期に手に入る野菜に変更して、ピザを作ることにしました。また、佐賀県特産の玉ねぎが苦手な子供たちのために、すりおろしてソースに入れてみました。

一番大事にしたことは、地元の美味しい食材をたくさんの子供たちに味わってほしいということです。小麦粉、ほうれん草、レンコン、トマト、玉ねぎ、海苔、ツバキ油など、佐賀県自慢の野菜たちがたくさん入っています。ぜひ、この「さがピザ」で佐賀のめぐみに感謝しつつ、佐賀の魅力を再発見してください。

美味しいピザでみんなに笑顔になってもらえることを願って、私たちは「さがピザ」を作りました。どうぞ、楽しい食事の時間を過ごしてくださいね！

(Pizza5287 中山浩一・中山由希子)



#### <ゆいなさんコメント>

お休みの日におうちでピザやパンを作って食べるのが好きです。保育園のクッキングでも、園の畑から収穫したお野菜を使っておともだちといっしょにピザづくりをして楽しかったよ。おうちのまわりには田んぼがたくさんあって、麦が生えているときに、ピザやうどんになるものとビールになるものがあるって教えてもらったよ。

家の近くで育てられた麦でピザ生地をつかって、佐賀で育てられているお野菜をトッピングしたら絶対おいしいピザができると思ひ、ワクワクしながらこの絵を描きました。私が好きなものをたくさんおせたよ。

私が絵に描いたピザが本当になるって聞いてとてもびっくりしたけど、どんなピザになるのか、どんな味なのか、食べるのがとっても楽しみです。家族やおともだちにも食べてもらいたいなあ。みんながおいしいって食べてくれたら嬉しいです。

## VEGEToBULL×ほのさん(大阪府・7歳)考案 「たこ焼き目玉焼きバーガー」

今回たこ焼きバーガーを選んだ理由は、ハンバーガーはもちろん大好きなんですけど、たこ焼きも大好きですがバンズに挟んでバーガーにするって発想は閃きませんでした。この話を伺って率直に面白い！絶対美味しいと思い採用させてもらいました。応募理由をみて好きなものを一緒に食べると書いてあったので確かと思いました。

開発で苦労した点、工夫した点はたこ焼きらしさを残すことです。ほのちゃんの意見ではお好み焼きみたいに平らにしたら？と意見をいただいたのですが、実際に作ったみるとなんかお好み焼きっぽさになり、やっぱりたこ焼きは丸じゃないとダメだなと思いました。私は子供の夢を少しでも形にして、どんな夢でも形にして形になる喜びを少しでも理解してもらえたら嬉しいなと思いました。

商品のポイントはやっぱりたこ焼きです！少し食べづらさはありますが、ハンバーガーとたこ焼きを一緒に楽しめる一品に仕上がったと思います。  
(VEGEToBULL 未安 貴晃)



### <ほのさんコメント>

大阪名物で私の大好きなたこ焼きと、大好きなハンバーガーを一緒に食べたくて考えました。

とにかく自分の大好きな物ばかりの組み合わせで"こんなのが食べたい！"っていう、夢のような食べ物なので、選ばれてとっても嬉しいです！

ハンバーガーっぽさも出すために、目玉焼きが入っているのが隠しポイントです。

自分の書いた絵が本物のハンバーガーになると聞いた時から楽しみで、ドキドキワクワクしています♪

佐賀県の人達と一緒にたこ焼き目玉焼きバーガーを食べたいです！

## ユキチャンキッチン×りおさん(佐賀県・8歳)考案 「ゼーンぶさが！シシリアンライス」

マヨネーズ、生野菜のアレルギー対応食となっています。

アレルギーがあっても楽しく家族と食事ができるを念頭にしながら試作した一品となっています。

食を通してさの魅力を食卓で楽しめたらいいな、そして食卓での楽しい会話の一部になってくれたらいいなとりおさんと考え出した一品となっています。お母さんが大好きなりおちゃんの優しい気持ちと一緒にコラボした愛情たっぷりの作品です。

是非みんなで楽しんでください♡ (ユキチャンキッチン 秋吉 由紀)



### <りおさんコメント>

普段から料理をするのが好きなので、メニューを考えるのはとても楽しかったです。

アレルギーのあるママと一緒に食べられるシシリアンライスを作りたいと思って考えたメニューが選ばれて、本当にうれしかったです。

メニューに使った白石の野菜はみんなおいしくて、わたしの大好きなものばかりです。

特におすすめなのはレンコンチップスです！

たくさんの人に白石の野菜を好きになってほしいと思っています。

イベントでは、わたしの考えたシシリアンライスをたくさんの人に食べてもらい、笑顔になってもらいたいです！

## まんまる×いちかさん(佐賀県・11歳)考案 「フルーツソフトクレープ」

ゆめメニューを選んだ理由は沢山ありましたが、一番現実的に作れると思ったものから選びました。時期的にソフトクリームのクレープは寒いかないと思いましたが、ソフトクリームと沢山の果物で間違いなく美味しいと思います。

沢山の子どもたちの応募に、私たちでは到底考えつかないメニューまであり、よく考えてるなあと思いました。

クレープを焼いたことがなく、スタッフ総出で何日も練習しました。

クレープはボリューム満点でもちもち生地です。(まんまる 木下 美千代)

### <いちかさんコメント>

子どもとつくる食べものがたりに応募したきっかけは、お母さんから描いてみたら？と言われて描いたのがきっかけでした。

お菓子を作るのも食べるのも好きで、クレープに果物、ソフトクリーム大好きなものが一緒に食べれたらいいなと思って描きました。

ソフトクリームのクレープはあまり見た事がなかったのでソフトクリームにしました。

佐賀は自然が多いので、美味しい果物がたくさんあります。果物は私が好きな果物を選んでいきます。自分が考えたクレープが形になって食べられるのが楽しみです。他のメニューも楽しみにしています。



## 糸島フルーツパーラー×はるかさん(佐賀県・5歳) 「キウイスペシャルスムージー」

直感的に良いなあと思い、この夢メニューを採用しました。  
イラストや応募理由を見て、子どもの感性は夢あるなと思いました。  
開発では一つ一つの果物の存在感が出るように工夫し、ワクワク感を持ちながら描いた夢メニューの完成を、見て笑顔・飲んで笑顔と笑顔をイメージしながら商品化しました。  
夢メニューということもあり、とにかく教えてくれた好きな果物を全て使いたいと思ったので、4種類の果物を使用しています。  
ミックススムージーですけど、一つ一つの果物の存在感を味わっていただきたいです。

(糸島フルーツパーラー 塩田 正直)

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000132265.html>



### <はるかさんコメント>

今回は私のかんがえたキウイスペシャルスムージーが受賞しありがとうございます。  
わたしのかんがえたスムージーがのめるとてもうれしいです。  
タピオカ入りのキウイのジュースやスムージーはみたことがないので、そんなスムージーがあったらスペシャルな感じがしたので、キウイスペシャルスムージーを思いつきました。  
おともだちやせんせいたちといっしょにのみたいです。タピオカとキウイの実がはいっているのぐるぐるまわしながらたのしんでのんでほしいなおもいます。  
わたしもそんなスムージーを飲めるのがとてもたのしみです。  
たくさんの人たちに私のかんがえたスムージーをのんでもらえるとうれしいです。

## 「子どもとつくる たべものがたり in 佐賀」開催概要

日時：2023年11月18日(土)・19日(日) 10～17時  
会場：佐賀城公園 ころごしのもり (JR 佐賀駅から車で7分、佐賀空港からバスで20分)  
主催：株式会社 PR TIMES 食べ物語プロジェクト  
協力：佐賀県  
入場料：無料  
URL：[https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari/kodomo\\_saga2023/](https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari/kodomo_saga2023/)



### <詳細はInstagramで！>

ワークショップの予約は10月17日(火)～11月16日(木)まで。  
詳細はInstagramで発信中。

@tabemonogatari\_project [https://www.instagram.com/tabemonogatari\\_project/](https://www.instagram.com/tabemonogatari_project/)

### <開催背景>

PR TIMESでは、食の情報発信を応援する「食べ物語」プロジェクトを2021年11月よりスタート。今後は地域や企業とも連携し社会にポジティブな循環を生み出したいと考え、「子どもとつくる たべものがたり」を佐賀で初開催するに至りました。佐賀県では、「子育てし大県“さが”」プロジェクトとして、子どもや子育て世代に対して様々な支援をおこなっています。また、佐賀で生まれた子どもたちが骨太で健やかに成長してもらうことを願って様々な取り組みを実施していることから、今回のイベントと想いが一致し、佐賀県と子育てし大県“さが”を推進する、こども未来課に協力いただくこととなりました。



## 株式会社 PR TIMES 会社概要

ミッション：行動者発の情報が、人の心を揺さぶる時代へ

会社名：株式会社 PR TIMES (東証プライム 証券コード：3922)

所在地：東京都港区赤坂 1-11-44 赤坂インターシティ 8F

設立：2005年12月

代表取締役：山口 拓己

事業内容：  
- プレスリリース配信サービス「PR TIMES」(<https://prtimes.jp/>)の運営  
- ストーリー配信サービス「PR TIMES STORY」(<https://prtimes.jp/story/>)の運営  
- クライアントとメディアのパートナーとして広報・PR支援の実施  
- 動画PRサービス「PR TIMES TV」「PR TIMES LIVE」(<https://prtimes.jp/tv/>)の運営  
- アート特化型オンラインPRプラットフォーム「MARPH」(<https://marph.com/>)の運営  
- カスタマーサポートツール「Tayori」(<https://tayori.com/>)の運営  
- タスク・プロジェクト管理ツール「Jooto」(<https://www.jooto.com/>)の運営  
- 広報PRのナレッジを届けるメディア「PR TIMES MAGAZINE」(<https://prtimes.jp/magazine/>)の運営  
- Webニュースメディア運営、等

URL：<https://prtimes.co.jp/>

# PR TIMES