

各 位

2018年5月31日
株式会社グリーンハウス

一年の後半を新たな気持ちでスタートするときに食べる新しい行事食 なごし 「夏越ごはん」の規模拡大を応援、受託運営する社員食堂で提供を決定

このたび、株式会社グリーンハウス(東京都新宿区 代表取締役社長:田沼千秋)は、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構が提唱する新たな行事食「夏越ごはん」を、6月1日～30日までの期間限定で受託運営する約50カ所の社員食堂で提供します。

昨年、約700店を超える飲食店で提供された「夏越ごはん」は、今年は1,000以上の店舗での提供が決定し、さらに広がりが見込まれています。当社はコントラクトフードサービス事業を展開する会社として初めて、全国規模で「夏越ごはん」を提供することとなりました。



「夏越ごはん」

「夏越ごはん」は、一年の前半の最終日となる6月30日に罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を願う神事として、古来より全国の神社で行われている「夏越の祓」に合わせ、新たな行事食として注目を集めています。「夏越の祓」は、奈良時代より1,000年以上続く、節目の神事で、神社では鳥居の下や拝殿の前などに茅(ちがや)や藁で作った大きな輪を設け、8の字を書くように3回ぐり抜ける「茅の輪(ちのわ)くぐり」を行い、一年の前半の罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を祈ります。

「夏越ごはん」は、「夏越の祓」の茅の輪の由来となった、蘇民将来(そみんしょうらい)が素盞鳴尊(すさのおのみこと)を「粟飯」でもてなしたという伝承にならった「粟」、邪気を祓う「豆」などの雑穀の入ったごはんに、茅の輪をイメージした旬の夏野菜の丸いかき揚げをのせ、百邪を防ぐといわれるしょうがを効かせたおろしだれをかけたごはんを基本としたもの。今回、弊社が提供する夏越ごはんは、五穀米にむき海老・ゴーヤ・赤パプリカ・玉ねぎのかき揚げをのせて、さっぱりとしたおろし生姜だれをかけたものです。

グリーンハウスグループは、今後とも食とホスピタリティを中心するさまざまな事業の展開を通し、社会全体に貢献する取り組みを進め、人に喜ばれる「食を通した健康貢献企業」を目指してまいります。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社グリーンハウス

広報室 担当: 福田隆憲 TEL: 03-3379-1249 e-mail: fukudata@greenhouse.co.jp

〒163-1477 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー17F (<http://www.greenhouse.co.jp/>)