

2023年6月1日

各位

株式会社グリーンハウス

～ 雑穀ごはん^{なごし}と旬の夏野菜^{はらえ}で無病息災を祈願 ～
今年も夏越の祓に「夏越ごはん」を提供します

株式会社グリーンハウスは、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構が提唱する行事食「夏越ごはん」を6月1日から30日までの期間限定で提供します。当社では2018年より、疫病退散の祈願としても実施される「夏越の祓」に合わせ、受託運営する社員食堂で提供を開始しており、今年も全国100カ所以上でイベントを実施。イベントの定着から日本の食文化の広がりや習慣化につなげます。



「夏越ごはん (左)」と「冷やし夏越ごはん」

「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回くぐり抜ける「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」はこの「夏越の祓」に合わせた行事食で、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「栗飯」でもてなした伝承に由来しており、雑穀ごはんの上に夏野菜を使った「茅の輪」をイメージした丸い食材を乗せたメニューレシピが主流となっています。

当社では、五穀米をベースに、むき海老・ゴーヤ・赤パプリカ・玉ねぎのかき揚げを乗せて、さっぱりとしたおろし生姜だれをかけた従来の天井スタイルに加え、胡瓜・プチトマト・大葉・ミョウガなどの夏野菜と豆腐・ツナを乗せて冷たいダシをかけたスープごはん、赤・緑ピーマン、トマトが入った夏野菜のキーマカレーに温泉玉子と素揚げのかぼちゃを乗せたメニューを展開。雑穀ごはん^{なごし}と旬の夏野菜^{はらえ}を使用した行事食をこれからの年後半の無病息災の願いも込めて提供します。

グリーンハウスグループは、今後も人びとの豊かな暮らしと健康の実現を目指すとともに、こうした取り組みを通じて日本の食文化を次代につなげてまいります。

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：相野正貴 TEL：03-3379-1249 e-mail：masaki-aino@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 HP：https://www.greenhouse.co.jp/