

2025 年 5 月 23 日

雪印メグミルク創業 100 周年記念 「再現メニュー」を茨城県庁生協食堂にて提供しました

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：佐藤 雅俊）は、5 月 17 日に創業 100 周年を迎えました。皆様への感謝の気持ちとこれからの 100 年に向けての意を込めて創業当時のバターレシピから「創業 100 周年記念 再現メニュー」発案し、5 月 21 日（水）に茨城県庁生協食堂（茨城県水戸市）にて提供しました。

当社の前身の一つである北海道製酪販売組合は 1925 年にバター製造を始め、ご家庭でも乳製品を食べていただきたいという考えから 1928 年に初めてバターレシピ集を作りました。そして 1934 年には、『和洋バター料理之栞』（写真右）を発行し、良質な乳脂肪やビタミンを含むバターがいかに栄養のある食品なのかをレシピとともに小冊子で紹介しています。

今回はレシピの中から、現代人にも馴染みがある「豚肉のカレー焼き」を再現メニューとして提供しました。オリジナルレシピではバターのみを使用しているところを、当社製造のチーズを加えてよりおいしく現代風にアレンジしています。

今回の取り組みを実施した茨城県は、当社創業者のひとりである黒澤西蔵の誕生の地であり、当社最大級の乳製品工場・阿見工場もあります。茨城県と当社は、「1 日の 1/2 分の野菜（175 g）と不足しているカルシウム（233mg）が摂れる レシピ」を提案し、茨城県の野菜と当社の乳製品を使用して、2020 年 3 月より県庁食堂「ひばり」でコラボメニューとして提供しています。雪印メグミルクはこれからも「食の大切さと尊さ」そして「牛乳、乳製品の価値」を伝えながら、心豊かで健やかな食文化へ貢献してまいります。

【実施概要】

日時： 2025 年 5 月 21 日（水） 11:30～14:00

場所： 茨城県庁生協食堂「ひばり」（茨城県水戸市笠原町 978 番 6 茨城県庁舎 2 階）

実施内容： 「雪印メグミルク創業 100 周年記念 再現メニュー」

豚肉のカレー焼き ～お野菜のおかず 2 品添え～

（豚肉のカレー焼き、サツマイモのチーズ焼き、

トマトとトウモロコシのバターあえの 3 品）



『和洋バター料理之栞』
1934 年（昭和 9 年）発行の
バターを使った料理を紹介
したレシピ小冊子

雪印メグミルクのお料理レシピサイト

<https://www.meg-snow.com/recipe/detail/11656.html>

以上

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
雪印メグミルク株式会社 広報 I R部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150 E-mail msb-pr@meg-snow.com