

2008年11月

## マルエツの料理&カルチャー教室 健康と食文化実践室「いーとぴあ」の取り組みについて

マルエツ「いーとぴあ」は、首都圏で最大の食品スーパーマーケットとして、地域のお客さまの健康と食文化を創造し、“お客さまの暮らしに合った食事づくり”のご提案と食情報発信の場として、1991年4月に誕生しました。「いーとぴあ」の名称は、「EAT(食べる)」と「PIAZZA(広場)」を語源としています。

そして、これまで「健康で豊かな食生活に貢献する」、また「お客さまの『笑顔のある食卓』を応援する」という当社の経営理念やブランド理念を実現する為に、「健康」をテーマとした「食」と「暮らし」をお客さまとともに考える場として取り組んでまいりました。以来、17年間にわたり延べ10万5千人ものお客様にご利用いただいております。

**エンジョイクッキングコース**では、高齢化社会への移行に伴ない、健康維持に役立つ“アンチエイジングメニュー”を学ぶ講座をはじめ、**キッズクッキングコース**(写真右)ではお子様を対象に包丁の使い方から食事マナー・栄養知識など、料理の基本を学んでいます。

その他にも人気の高い**パン作りコース**や季節歳時を取り入れた料理講座などの43講座と、絵手紙から子供絵画造形教室など、趣味の幅を広げる**カルチャーコース**の14講座、合計57講座を開設しております。



「キッズクッキングコース」は、料理の基本やマナーを学びます

また「いーとぴあ」では、農林水産省が推進する「食事バランスガイド」を基にした食生活や食事のあり方をお客さまにご提案するとともに、その内容をマルエツ全店舗で配布している「暮らし方録」(毎月約30万部を無料配布)を通じてご紹介しています。

現在、マルエツの20店舗で「いーとぴあ」のメニューを体感できる「キッチン いーとぴあ」を設置し、旬の食材や新商品、当社開発商品を使い“おいしい食べ方・作り方”をご提案しています。

当社ホームページ内にも「ネットいーとぴあ」を開設し、写真を使ってビジュアルに情報提供する「ネット版お料理教室」や「食育情報」を掲載しています。

マルエツは、首都圏に241店舗を展開し、毎日約60万人のお客様にご利用いただいております。「安全・安心」な食の重要性への関心が益々高まる中であって、これからも「健康で豊かな食生活に貢献」し、「お客さまの『笑顔のある食卓』を応援する」ため、さまざまな取り組みを通じて、食情報の発信を強化・充実させてまいります。

## 「いーとびあ」の全57コース

### エンジョイクッキング8コース

料理研究家が講師を務める本格料理講座が充実しています。

### パン作り8コース

定番のパンから天然酵母パンまで人気のパン作りが学べます。

### お菓子&デザート3コース

おいしくてオシャレなケーキやお菓子が学べる魅力的なコースです。

### キッズクッキング3コース

調理技術だけでなく、食育の視点で栄養知識や食事マナーなどが学べます。

### 旬のお楽しみバラエティ6コース

旬の食材を使って、おもてなし料理やご家族全員が楽しんでいただける料理を提案いたします。

### イベント15講座

季節歳時を取り入れた料理や、食の知識を学ぶ講座です。

### カルチャー14コース

趣味の幅を広げる絵手紙やフラワーアレンジメントをはじめ子供絵画造形教室もございます。

### 体験受講

初めての方に1回1,050円(税込)  
でご利用いただけます。

## 「いーとびあ」はこんな教室です。

### 管理栄養士が講座をサポートします。

管理栄養士資格をもつスタッフにより、安心して楽しい講座を開講しています。

### 託児室が利用できます。

お母様が安心して受講できるよう、ベテランの保育士が、お預かりいたします。(有料)

### マルエツ藤店が隣接しています。

食材の調達だけでなく、キッズクッキングコースでは、お買物の体験学習を実施しています。

### バリアフリーの施設です。

車椅子用トイレの設置や、通路では段差をなくしスロープに手すりを設置しています。

### 移動昇降式調理台を設置しています。

車椅子ご利用の方やお子様などの料理実習等に、ご利用いただけます。



## 「いーとびあ」の概要

住所：埼玉県蕨市中央3-22-30

交通：JR京浜東北線「蕨駅」西口から  
徒歩7分

電話：0120-082-499

施設：調理実習室 ホール  
カルチャー教室  
託児室 事務室

面積：166坪



お問い合わせ先 広報IR部 北村・瀧澤 (E-mail koho@email.maruetsu.co.jp)  
電話 03-3590-0016 FAX 03-3590-4642  
講座内容等の詳細は、当社ホームページをご参照ください。  
(URL) <http://www.maruetsu.co.jp/>

以上