



報道関係各位

味の感動を伝えるー。

2026 年 10 月 6 日 (火)

エム・シー・シー食品株式会社

エム・シー・シー食品×甲南女子大学 境田ゼミ 学生考案のレトルト食品活用レシピブックを制作

「らくうま・ヘルシー わたしたちのレト活」テーマとし食の楽しさと防災（ローリングストック）を発信

1923 年創業の調理食品メーカー、エム・シー・シー食品株式会社（本社：神戸市東灘区、代表取締役社長：水垣佳彦、以下「当社」）は、甲南女子大学 境田ゼミ生 9 名と連携し、当社のレトルト食品を活用したレシピブック「いつもおいしく・もしものために Let's レト活♪ いつもの食卓を彩るレシピ」を制作しました。当社と甲南女子大学は、2025 年 12 月 15 日に包括的連携に関する協定を締結し、継続的な取り組みを進めています。本レシピブックは、2026 年度の連携事業の一環として制作したものです。

<実施スケジュール>

4 月キックオフミーティング、～6 月レシピ試作、～8 月レシピブック制作、9 月以降イベントでの説明及び配布

<レシピブック>

2026 年度は、「らくうま・ヘルシー わたしたちのレト活」をコンセプトに、当社のレトルト食品を活用したレシピを考案いただきました。レトルト食品を活用することで、手軽でありながら、おいしく、健康にも配慮した食事を楽しめることに加え、SNS でも発信したくなるような彩りや盛り付けを意識しています。レシピを見た同世代の方に「食べてみたい」「自分にもできそう」と感じてもらい、レトルト食品を日々の食生活に取り入れるきっかけをつくることを目指しました。また、家庭に備蓄しているレトルト食品を日常的に食べ、使った分を買い足す「ローリングストック」についても紹介し、日頃の食事が災害への備えにつながることを発信しています。本レシピブックは、今後開催予定の防災イベントなどで配布・活用し、レトルト食品の多様な活用方法と、日常から無理なく取り組める防災について紹介していく予定です。 ※考案したレシピについては、別添資料をご覧ください。

ライフスタイルの変化により食の簡便性へのニーズが高まるなか、レトルト食品を単に温めて食べるだけでなく、ひと手間を加えることで、食の楽しみ方や可能性をさらに広げられると考えています。本取り組みでは、学生主体となり、レシピの考案・試作からレシピブック制作まで取り組みました。本取り組みを通じて、食の楽しさや新たな発見を届けるとともに、日々の暮らしのなかで防災について考えるきっかけとなることを目指しています。

■甲南女子大学について

名称	甲南女子大学
学長	秋元 典子 (AKIMOTO NORIKO)
ホームページ	https://www.konan-wu.ac.jp/
所在地	〒658-0001 神戸市東灘区森北町 6-2-23
学校紹介	建学の精神を理念に、神戸のワンキャンパスで学ぶ女子総合大学。全員発揮型の「新リーダーシップ」教育と充実した教育支援により、品格と国際性を備え、自立した女性を育成します。



味の感動を伝えるー。
エム・シー・シー食品株式会社



清く 正しく 優しく 強く
甲南女子大学

以上

<本件に関するお問い合わせ>

エム・シー・シー食品株式会社 広報担当（曽我・横山）

TEL：078-451-1481（代表）／携帯（曽我）：090-4287-4866 ／メール：soga@mcc-kobe.jp