

女子栄養大学の学生に「真空断熱スープジャー」を贈呈
「真空断熱スープジャー」を活用したコスパ・栄養価が高いレシピを開発
サーモスが女子栄養大学の学生との取り組みを実施

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社（本社：東京都港区 社長：片岡 有二）は、昨今の物価上昇の影響から食費を抑えたいと考える大学生が多いという調査結果を受けて、学校法人香川栄養学園 女子栄養大学（本部：東京都豊島区 理事長・学長：香川 明夫、以下女子栄養大学）の栄養学部 上西 一弘教授（栄養生理学研究室）のゼミに所属する学生と、物価高騰下における大学生の食事をサポートするための取り組みを実施します。

◆取り組み背景

昨今の原材料や物流費などの高騰により、野菜などの食材も価格が上昇する中、当社が実施した『大学生のお弁当に関する調査（※1）』では、約9割が「物価上昇にあたり食費の支出を抑えたい」と回答。さらにお弁当を作る大学生が「手作り弁当で重要視していること」として、「コストパフォーマンス（価格）」が最も多く、「栄養バランス」は4位という結果となりました。一例として厚生労働省「国民健康・栄養調査（※2）」によると、厚生労働省が定めた1日あたりの野菜摂取量350gを達成している世代はなく、年々減少傾向にあります。特に20代女性は、女性の全世代の中で1日の野菜摂取量が最も少なく、野菜不足が懸念されております。

当社が行った調査や厚生労働省の調査により、物価高騰下で、若年層の野菜をはじめとした栄養摂取状況が問題となっていることが分かりました。この問題を少しでも解消したいと考え、日本で初めて栄養学部を創設し日本の栄養学教育を発展させてきた女子栄養大学と取り組みを実施することを決定しました。取り組みの一環として、栄養学部 上西 一弘教授（栄養生理学研究室）のゼミに所属する学生に「真空断熱スープジャー」を贈呈し、簡単に作れ、野菜やその他の栄養を手軽に摂取できる「スープジャーレシピ」を提案します。

当社は、長年にわたり真空断熱技術を活用した製品で「温かさ、冷たさ」といった温度による心地よさを提供してきた魔法びんメーカーです。電子レンジが無くてもスープを温かいまま持ち運べ、「真空断熱スープジャー」は、2009年の発売以降、多くの方にご愛用いただいております。スープジャーを使用するレシピは、保温調理を活用することで手軽においしく、食材の栄養を汁ごと摂ることができることから、あらゆる世代におすすめです。



真空断熱スープジャー（JEDシリーズ）

女子栄養大学の学生が考案した「スープジャーレシピ」の詳細につきましては、2025年1月に公開予定です。

（※1）2024年11月サーモス調べ『大学生のお弁当に関する調査』

調査期間：2024年11月29日～12月5日

調査対象：全国の大学生（18歳以上）女性計333名

調査方法：インターネット調査

（※2）令和5年国民健康・栄養調査結果の概要（<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001338334.pdf>）

【女子栄養大学】

1933年、「家庭食養研究会」（女子栄養大学の前身）の開設以来、91年の伝統と実績をもつ。建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」のもと、確かな教育・研究を推進。管理栄養士国家試験合格者数は、全国一。栄養学を「予防医学」として位置づけ、科学的なアプローチを尊重しながら、実践に強い「食」のスペシャリストを養成している。2026年度に大学・短期大学部の共学化・名称変更を予定。