

令和5年12月20日
経済部農林水産課
0438-38-6516

ポルシェ・エクスペリエンスセンター東京で
「きさらづ学校給食米」を採用

本市では、平成28年度に制定した「木更津市人と自然が調和した持続可能なまちづくりの推進に関する条例」（通称：オーガニックなまちづくり条例）に基づき、「オーガニックなまちづくり」を推進しています。また、同年に制定した「木更津産米を食べよう条例」に基づき、市内で生産された米等の消費拡大に努めています。

ポルシェジャパン株式会社から「学校給食提供に向けた有機米プロジェクト」に継続した寄附をいただいております。

この度、「きさらづ学校給食米」を「ポルシェ・エクスペリエンスセンター東京」へ提供することとなりました。レストラン906やThe956 Caféにて、本日、令和5年12月20日より本市で生産された「きさらづ学校給食米」や食材を使用したメニューが新しく追加されます。

- 1 開始時期 令和5年12月20日
- 2 場 所 レストラン906、The956 Café
(ポルシェ・エクスペリエンスセンター東京内)

※詳細は別紙のとおり

レストラン 906 や 956 カフェで木更津市産有機米を採用

ポルシェ・エクスペリエンスセンター東京で、木更津産のオーガニックメニューを展開

ポルシェのブランド体験施設「ポルシェ・エクスペリエンスセンター東京」（以下 PEC 東京）のレストラン 906 や 956 カフェで本日より、木更津市で生産された有機米や食材を使用したメニューが新しく追加されます。このきさらづ給食学校米（有機米）はポルシェジャパン株式会社が「学校給食提供に向けた有機米プロジェクト」へ継続した寄付を実施しており、限りある生産の中で、PEC 東京へ提供する流れとなりました。

木更津市は「オーガニックなまちづくり条例」を掲げており、地産地消や食育の推進へ力を入れています。有機米の取り組みは、2018 年からはじまり、徐々に生産量も増加の傾向にあります。農薬・化学肥料を一切使用しないこだわりの栽培方法により、貴重価値の高い木更津市のブランド米となっています。今回 PEC 東京で、新しく展開されるメニューには、今年生産された令和 5 年産の有機米（新米）が使用されます。シェフが厳選した木更津市の旬な食材と共に PEC 東京でしか味わえない特別メニューを考案しました。956 カフェでの提供価格は 1,650 円（税込）です。最新のポルシェを眺めながら、特別なメニューをお楽しみ下さい。

- ・ベジタブルカレー：ゴロっと食べ応えのある野菜に豆腐がアレンジされているヘルシーなオリジナルカレー
- ・本日のスペシャル丼：その日の旬な地元食材を温野菜にして味を活かしたシンプルなどんぶりメニュー
- ・マグロの炙り丼：マグロのたたきに彩り野菜が加わり、照り焼きソースがかかった食べ応えあるメニュー

レストラン 906 について：<https://porsche-experiencecenter-tokyo.jp/pages/37>

The 956 Café について：<https://porsche-experiencecenter-tokyo.jp/pages/116>

ポルシェジャパンは、PEC 東京を設立する前の 2020 年から「学校給食提供に向けた有機米プロジェクト」に賛同しています。毎年 11 月初めから、その年に生産された有機米が、木更津市内の公立小・中学校（全 30 校）へ学校給食として提供されます。今年も令和 5 年産の有機米（新米）が無事に提供開始されたことを祝い、木更津市長や有機米生産者の方々と共に、学校給食試食会（11 月 6 日、木更津市立富来田小学校で実施）へフィリップ・フォン・ヴィツェンドルフ社長も参加しました。当日は、5、6 年生の児童と共に有機米の生産について会話しながら給食を楽しみ、昼休みには社長自ら自走した最新のポルシェを披露し、児童たちとの交流の時間を過ごしました。今年「学校給食提供に向けた有機米プロジェクト」への支援は 3 年目を迎え、ポルシェジャパンは前年の倍額の寄付を納めており、木更津市の有機米生産に向けた取り組みを継続して支えています。

ポルシェジャパンの CSR 活動について：<https://www.porsche.co.jp/csr/>

レストラン906、956カフェについて

PEC 東京の2階に位置する、レストラン906は、1967年に富士スピードウェイで行われた日本グランプリで優勝した伝説のレーシングカー ポルシェ 906 がモチーフにされたレストランです。洗練されているが親しみやすいメニューは、アラカルトからコースまで用意があり、多様な味、独創的な技術、遊び心を組み合わせ、食材にこだわった料理で構成しています。席からは、ドライビングコースの素晴らしい景色を一望でき、ドライビング体験の間や、レストランのみ利用などお客様の用途に合わせてご利用いただけます。また、1階トラックの正面グラウンドフロアに位置するカフェ 956 では、エスプレッソやコーヒー、ペストリー、サンドウィッチ、サラダなどの軽食を楽しんでいただけます。屋外のテラス席では最新のポルシェを眺めながら、作りたてのメニューを味わうことができ、お持ち帰り用メニューも用意しています。

PEC 東京 公式サイト URL : <https://porsche-experiencecenter-tokyo.jp/>

プログラムや施設に関するお問合せ先 : 0120-718-911 受付時間 9:00-18:00 (定休日を除く)

<お客様からのお問い合わせ先>

ポルシェ コンタクト 0120-846-911 / HP <https://www.porsche.com/japan/>

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

ポルシェジャパンPR事務局 TEL : 03-5572-6063 / e-mail : porsche_pr@vectorinc.co.jp

ポルシェジャパンプレスサイト <https://press.jp.porsche.com>