



マニトバ学生招待交流事業ホストファミリーと



雷門にて



派遣生とホストファミリー



派遣生とホストファミリー



公益財団法人

ヨークベニマル文化教育事業財団

公益財団法人ヨークベニマル文化教育事業財団は、ヨークベニマル創業者・大高善雄氏の『生涯を通じ、事業というものは大善のために貢献すべきであり、人材の育成こそ商業ならびに社会発展の鍵である』という信念を貫き通した遺志を継承し、真に国際性豊かな日本人の育成を願い、1985年(昭和60年)に設立されました。

毎年、福島県の高校生をアメリカ・カナダに派遣し、カナダではホームステイを経験する「アメリカ・カナダ海外研修派遣事業」と、隔年で、福島県の高校生がお世話になったご家庭のお子さんを日本に招待する「カナダ・マニトバ学生招待交流事業」という国際交流に主軸を置いた二つの事業を行っております。また、東日本大震災以降は、児童の健全な成長のための支援・助成事業および食育事業にも取り組んでおり、「郡山市元気な遊びのひろば ペップキッズ こおりやま」の支援を継続して行っているほか、各種セミナーや講演会等も開催いたしました。

■アメリカ・カナダ海外研修派遣事業

福島県の高校生がアメリカで語学研修を受けて、カナダでホームステイを経験します。

派遣回数 **29回** 延べ人数 **680名**

■カナダ・マニトバ学生招待交流事業

福島県の高校生がお世話になったカナダのご家庭のお子さんを日本に招待します。

招待回数 **14回** 延べ人数 **180名**

主なセミナーや講演会

●育児支援セミナー

日程：2016年9月23日 講師：中谷 真弓氏
読み聞かせ研修会：エプロンシアター
会場：郡山公会堂

●食育セミナー

日程：2016年10月22日 講師：芳賀 路津子氏
ワークショップ：たべもののお話
会場：ペップキッズ郡山

●児童の健全な成長を支援する講演会

日程：2017年1月22日
会場：福島市保健福祉センター

演題 **子どもの健康と遊びの重要性**

講師：小児科医 菊池 信太郎氏

演題 **児童生徒の健康増進に向けて**

講師：桜の聖母短期大学 教授 土屋 久美氏

株式会社ライフフーズの取り組み

株式会社ライフフーズ(福島県郡山市)は、ヨークベニマルの子会社で、ヨークベニマル店舗で販売される惣菜、寿司、弁当、パンなどテイクアウトデリカテッセン商品を製造販売しています。ライフフーズでは、店舗における調理の際に排出された廃食油を、すべて処理業者に委託して工業用脂肪酸にリサイクルし、石鹼やタイヤ等の柔軟剤、ボールペン用インク等に利用しています。2016年度にリサイクルされた廃食油の総量は、419kℓでした。



株式会社ライフフーズ本部・第3ファクトリー概要

[住所] 〒963-8825
福島県郡山市石塚56-1

- 敷地面積: 34,360㎡
- 建築面積: 約2,400㎡
- 建物構造: 鉄骨2F建て
- 延床面積: 10,573㎡
- 従業員数: 300名



ライフフーズ社屋全景

ライフフーズのロマン

体に優しく美味しい物を

伝承料理研究家・奥村彪生先生の指導のもと、食品添加物をできるだけ使わず、化学調味料は一切使わずに、朝取りの天然だしで調理。原料を厳選し、素材の味を大切にしたい、穏やかでやさしいお母さんの味を実現しています。



① 美味しさ、品質の実現

- 当日朝取りの天然だしを使用し、やさしい本物の味の実現
- 一釜ずつのIH加圧炊飯で、お米の芯までしっかりしたごはん炊き上げ
- スイーツの、焼き→冷却→仕上げ→包装まで、70mラインで一気に製造
- 自然発酵種(ルバン)を使用し、風味を増して、ナマ生地からのピザ製造

② 安全・安心な食品提供

- HACCP*に準拠した製品づくり…給水配管のオールステンレス対応(異物混入防止)
- 汚れにくい・清掃しやすい外装材・内装材の採光による衛生的な施設



③ 働く人にやさしい

- 障害者雇用、建物のバリアフリー化
- 白を基調とした外観・内装と光を多く取り入れた空間による、明るく開放的な施設

④ 地球にやさしい

- 食品リサイクル…工場から出た食品残さは、肥料化したものを農場で使用し、そこで収穫された野菜を工場で作る惣菜の原料として使っています。
- 熱負荷を抑制…外断熱・ペア(複層)ガラスを使用し、高断熱・高気密化。
- 自然エネルギー利用…太陽光パネル設置、ガラスカーテンウォール(採光、通風確保)等。
- オールLED照明の導入…中央監視システムで、設備・機器の適正運転維持でエネルギー管理。
- 明るく清潔感を意識した建物。
- 緑地計画…敷地外周部の緑化、既存雑木材の活用。



エアカーテンで仕切られた無菌状態の空間で正確に測定・検査

*厚生労働省が定めた、食品製造工程において効果的かつ効率的に衛生管理するためのシステム。