



「いつも」が変わる幸せの一口を

2025年11月27日
株式会社ニューオークボ

～90余年の技が、今日の給食に！～

ニューオークボの生パスタ、地元柏エリアの小中学校 (計11校、児童生徒数約4,300名)での**学校給食に初導入！**

柏の地で育んだ“本物の味”を子どもたちへ

株式会社ニューオークボ（本社：千葉県柏市、代表取締役社長：中嶋徳治）は、当社生パスタが千葉県柏市旧沼南エリアの小中学校での学校給食に採用されましたことをお知らせいたします。

今回の採用は、地域の子どもたちに“本物の味”を届けたいという思いから実現したものです。

“ニューオークボ”は、柏の地で生まれ、90年以上にわたり柏に育てられてきた会社です。

そんなバックボーンを持つ当社は、「**地元柏での食育**」に力をいれていきたいという強い思いがあります。

学校給食への当社生パスタの採用には当社にとって大きな意義があり、柏の子供たちが口にする給食の献立に、原料から製法までこだわり抜いた当社の本格生パスタを提供することで、地産地消と共に子供たちの味覚形成の一助となれば、と考えています。

また、今回の学校給食や子供たちへの当社工場見学の実施等をきっかけに、地元企業として興味を持ってもらい、地元柏への地域愛の醸成、将来の地域活性化に繋げていきたいと考えています。

当社生パスタは柏市学校給食センター（共同調理場・センター方式）で調理され、エリア内小学校7校、中学校4校、合計11校、児童生徒数約4,300名に配送されます。

第1回目の給食は、2025年11月26日（水）に決定いたしました。

ニューオークボはこれからも地域の未来を担う子どもたちが“食べること”の意味や地域の食文化に触れる機会を創出してまいります。

11月26日（水）のメニュー

- ・柏かぶとツナ和風スパゲティ（柏の生スパゲティ）
- ・じゃがいもの味噌ドレッシング
サラダ
- ・米粉のムース
ラ・フランス ソース

柏市学校給食センター 栄養教諭 柴沼様コメント

柏市の学校給食では、これまでも米や野菜など柏産の食材を積極的に取り入れて きましたが、今回初めて「生パスタ」を使うことになりました！ 地元でとれたかぶを使った和風ソースと組み合わせ、柏ならではの一品に仕上げます(11月26日(水)実施)。

きっかけは、所属校の大津ヶ丘第一小学校の子どもたちが貴社を取材したこと。その交流がきっかけとなり、学校給食での導入が実現しました。今まで給食で使ったことのない食材なので、調理の工夫や作業面の調整を重ねながら、今後も定期的に取り入れていきたいと考えています。子どもたちには、生パスタならではの食感やおいしさを楽しみながら、地元の食材 の魅力を感じてもらえたら嬉しいです。こうした取り組みを通して、柏のまちがもっと元気になっていくといいなと思っています。

ニューオークボ「食育」におけるその他の取り組み

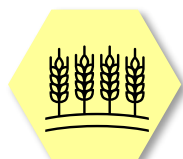


子供たちを招いての工場見学
パスタが生まれる現場を見てもらいます。



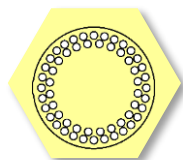
子供たちへの授業
当社の歴史や当社のもちもち伝統パスタの技法などをお話します。

当社生パスタの特徴



厳選素材 | デュラム小麦のセモリナ

当社専用に挽砕されたデュラム小麦の中心に近い部分のみを贅沢に粗挽きにしたセモリナ粉のみを使用。小麦本来の風味をお楽しみいただけます。



イタリア伝統の押出し製法

じっくりと低温熟成した生地を、イタリアから取り寄せ当社独自のカスタマイズを加えた唯一無二のパスタマシンで高圧力で押し出します。



企業情報

株式会社ニューオークボ

所在地：〒277-0941 千葉県柏市高柳859番地5

代表者：代表取締役社長 中嶋 徳治

設立：1982年11月

事業内容：パスタの製造・販売（乾燥パスタ、生パスタ、冷凍生パスタ）、生パスタ専門店「スピガ」経営

URL：<https://nama-pasta.com/>
