

2025 年 5 月 30 日

報道関係各位

株式会社カネカ
広報（Public Relations）部

カネカと東京国立博物館のコラボレーション企画「カネカ×TOHAKU 茶館」を開催
ーピュアナチュラルオーガニック乳製品を使用した期間限定メニューを提供ー

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：藤井 一彦）は、独立行政法人国立文化財機構東京国立博物館（館長：藤原 誠）（以下、東京国立博物館）と 6 月 1 日の「牛乳の日（※1）」から約 1 か月間、カネカが製造・販売する「ピュアナチュラルオーガニック」の牛乳とヨーグルトを使用した期間限定メニューを東京国立博物館敷地内の「TOHAKU 茶館」で提供いたします。

当社は、国内酪農支援を志し、化学メーカーの技術と知見を生かした先進的でサステナブルな牧場、別海ウェルネスファーム（※2）（北海道別海町）にて有機循環型酪農（※3）を実践し、オーガニック生乳から生まれた有機 JAS 認証（※4）のピュアナチュラルオーガニック乳製品を製造・販売しています。

東京国立博物館は、1872 年創立の日本最古の博物館であり、日本を中心に広くアジア諸地域の文化財について、収集、保存、管理、展示、調査研究、教育普及事業などを行っています。当社の有機循環型酪農の実践を通して、日本の酪農文化を守り、未来につなげるという考えに東京国立博物館が賛同して今回のコラボレーション企画が決定いたしました。

TOHAKU 茶館では、ミシュラン 3 つ星レストラン出身のシェフが旬の国産素材を使い、和洋折衷の創作料理やスイーツを提供しています。本企画では、「ピュアナチュラルオーガニック」ならではの風味を生かしたドリンク、デザート、かき氷の特別メニューをお楽しみいただけます。

当社は、「カネカは世界を健康にする。KANEKA thinks “Wellness First”.」という考えのもと、ソリューションプロバイダーとしてグローバルに価値を提供しています。今後、東京国立博物館との連携を強化するとともに、今回のコラボレーション企画を通して食の多様化や豊かな食生活に貢献してまいります。

以上

（※1）「牛乳の日」は毎年 6 月 1 日に定められた記念日です。この日は国連食糧農業機関（FAO）が 2001 年に「世界牛乳の日（World Milk Day）」として提唱したことに始まります。

2022 年からは農林水産省と一般社団法人 J ミルクが「牛乳でスマイルプロジェクト」を立ち上げ、官民一体となって牛乳乳製品の消費拡大に取り組んでいます。

（※2）株式会社カネカと、酪農パートナーである株式会社別海ミルクワールドで設立した生乳の製造・販売会社です。2021 年 4 月有機専用牧場完成。2022 年 12 月有機 JAS 認証を取得しました。

(※3) 人・乳牛・環境に配慮した持続可能な酪農の一形態

人にやさしい：自動搾乳機の導入による酪農現場の省力化、働きやすい環境づくり

牛にやさしい：牧草地での放牧に加え、牛舎内でも自由に動き回れるフリーストール飼育、

暑熱対策として断熱材、ファンやスプリンクラー、ファンを設置

環境にやさしい：乳牛の排泄物を堆肥や敷料に再利用、太陽光発電による再生エネルギーの活用

(※4) 農林水産省が定める有機食品の検査認証制度。農薬や化学肥料などの化学物質に頼らずに生産された農産物や畜産物等であることを認証しています。



東博茶館



特別メニュー

(トロピカルヨーグルトボウル)



特別メニュー

(ストロベリーミルク・梅ベリーミルク)

■コラボレーション企画概要

名称：カネカ×TOHAKU 茶館

開催期間：2025年6月1日(日)～6月29日(日)

場所：東京国立博物館『TOHAKU 茶館』

営業時間：10:00～16:30 (LO 16:00)

定休日：毎週月曜日(ただし月曜日が祝日または休日の場合は開館し、翌平日に休館)

内容：カネカ「ピュアナチュラルオーガニック」の牛乳とヨーグルトを使用した期間限定メニューの提供