

名古屋市消防局×有限会社山本屋×名古屋文理大学 コラボメニューの開発について

1 取り組み概要

火災の発生件数や火災による被害を軽減するため、「火災予防」をテーマとしたコラボメニューを開発し、火災の発生しやすい時季に合わせて販売することで、コラボメニューを目にした方や実際に食べた方に火災予防を啓発するものです。

2 コラボメニューの開発の流れ

- 2025年 4月 名古屋文理大学健康生活学部フードビジネス学科「食のサーチと企画立案ゼミ」の3年生に対して、企画の趣旨説明および火災予防に関する講義を実施。
- 2025年 6月 食のサーチと企画立案ゼミの3年生14名から計17案のメニューが提案され、名古屋市消防局予防課および大久手山本屋様で3案まで絞り込みを実施。
- 2025年 8月 絞り込んだ3案でオンライン投票を実施。
投票数が最も多かった「湯気と戦え！ファイヤー味噌煮込みうどん」を店舗で実際に販売するメニューとして決定。
- 2025年 11月 大久手山本屋の市内3店舗（大久手店・桜通大津店・神宮前店）において1ヶ月間、期間限定販売開始。

3 「湯気と戦え！ファイヤー味噌煮込みうどん」について

(1) 商品概要

“火”を連想させる赤いトマトベースの味噌煮込みうどんに、“消火剤”に見立てた白いチーズ豆乳を注ぐことで、消火活動を体験できるエンターテイメント型メニュー
赤から白に変わる“色”の変化とチーズ豆乳を注ぐことでまるやかな仕上がりになる“味”の変化を楽しみながら、火災が発生したときの「消火」のポイントを学ぶことができます。



(2) 販売期間

令和7年11月1日（土）から令和7年11月30日（日）まで

(3) 販売店舗

大久手山本屋 市内3店舗

大久手店 名古屋市千種区大久手町5-9-2

桜通大津店 名古屋市中区丸の内3-19-30

神宮前店 名古屋市熱田区神宮3-6-53 あつた nagAya A-1

(4) 広報について

名古屋文理大学健康生活学部フードビジネス学科「食とデザインゼミ」が製作した消火器の使用方法などが記載された卓上 POP を販売店舗において設置しています。

また、同ゼミの学生が撮影・編集した広報用のショート動画を名古屋市消防局の SNS (X 及び YouTube) において配信しています。

【POP】

名古屋消防局 × 大久手山本屋 × 名古屋文理大学
めい庵 BUNRI 名古屋文理大学
「消火活動」体験型エンターテインメントコラボメニュー
火災予防メシ
「味噌煮込みうどん」
「ファイヤー」
「火」を予防させる真っ赤なトマトベースの味噌煮込みうどんに、「消火剤」に反応する白いソース豆乳を注ぎ、香から自に変わる「味」の変化から学ぶ火の用心。
¥1,980 (税込)

令和6年中 名古屋市内で発生した住宅火災の主な出火原因
第1位 こんろ45件
こんろから燃れる約は火を消す！
こんろ周りの調理器具、消火剤の活用！
袖が広がっている服での調理は要注意！
必ずら油や揚げ物の油に火がついた場合は水をかけてはいけません
天ぷら油火災の消火には消火器 水はけはダメ！
水が天ぷら油に落ちると油は高温で蒸気し爆発する。
消火剤は「ABC」
水が天ぷら油に落ちると油は高温で蒸気し爆発する。

消火器の使用方法
消火器を使った消火は、火災の初期段階において非常に効果的だと言われています
①安全栓を抜く
②ホースを持ちノズルを火元に向ける
③レバーを強く握る
使用する際の注意事項
・火源からある程度離れた位置に火元に向ける。
・3～4mまで近づけてください。
・しっかりと火元を狙う。
・風外では風上から消火する。
・風内では顔面を背にして射撃する。濃煙は目を保護し、呼吸器があるためので最後まで射撃する。
・必ず天ぷら油に落ちると油は高温で蒸気し爆発する。

【SNS用の動画】



令和7年11月10日 投稿



令和7年11月15日 投稿 (予定)