

2021 年 5 月 11 日
株式会社タベルモ
シダックス株式会社

食べて美味しく健康に、そして未来の食糧問題を考えるフェア 持続可能な未来をつくる食材「スピルリナ」 「SDGs プレート」として社員食堂で初めて提供

株式会社タベルモ(本社:東京都千代田区/以下、タベルモ)とシダックス株式会社(本社:東京都渋谷区)の事業子会社であるシダックスコントラクトフードサービス株式会社(以下、SCF)は、「スーパーフードの王様」と呼ばれ、未来のたんぱく資源として注目されている「スピルリナ」を人気メニューに使用した「SDGs プレート」を、2021 年 5 月から計 4 回、SCF が受託運営する 5 か所の社員食堂にて提供します。社員食堂でスピルリナのフードメニューを提供するのは日本初となります。



「タベルモ」使用メニュー ※イメージ



生スピルリナを製品化した「タベルモ」

「スピルリナ」とは藻類の一種で、約 35 億年前に誕生した地球最古の植物とされます。「タベルモ」は生の状態で製品化した、国内で唯一の生スピルリナです。海外を中心に「スーパーフードの王様」と呼ばれ、ビタミン・ミネラル・たんぱく質などの 5 大栄養素をはじめ、60 種類以上の栄養素を含む栄養価に優れた食品です。また、人口増加に伴い、早ければ 2030 年に世界中でたんぱく質不足が起きることが懸念されています。スピルリナは単位面積あたりのたんぱく質生産性が大豆の 20 倍以上と高く、未来のたんぱく質不足への対応(食糧危機対策)が期待できる「持続可能性の高い食糧」として、世界的にも期待されています。

本企画は SCF が受託運営する社員食堂にて、「タベルモ」を 1 食に 17g 使った「SDGs プレート」を 1 週間(年度内計 4 回)提供することで、お客様にご自身の健康と、食糧の未来や SDGs について考えていただくことを目的に実施します。「タベルモ」は生であるため、無味無臭で食材の味を損ねず、高い栄養素をまるごと摂取できるのが最大の特徴。グリルチキンのバジルソースや魚の照り焼きのタレに取り入れて食べやすく調理しています。

タベルモと SCF は「タベルモ」を使ったおいしいメニューを提供することで、健康意識の高い企業と共にお客様の健康づくりをサポートします。また、持続可能な未来をつくる食糧として「スピルリナ」の認知を広げ、食糧危機問題や健康増進による社会負荷の軽減など、社会課題解決を目指します。

タベルモとシダックスの取り組み 概要

■実施期間／回数(予定)

2021 年 5 月 24 日(月)～28 日(金) ※2021 年度内で計 4 回
各回の期間は 1 週間(5 日間)で、毎日 1 メニューを提供

■実施場所

SCF が受託運営する社員食堂 5 力所

■提供メニュー:「SDGs プレート」

* メニュー数: 全 5 種類

* メニュー例: チキンソテーバジルソース、グリーンカレー、白身魚の照り焼き、コーヒーゼリーなど

SCF で過去提供した人気メニューに「タベルモ」を加えアレンジ。食材の味を損ねずにメニューを楽しむ「タベルモ」が 1 食に 17g 入っています。通常のメニューよりもβカロテン含有量が豊富です(ピーマン 27 個分、トマト 4 個分に相当)。



「SDGsプレート」※イメージ

■「タベルモ」モニタープレゼントについて

「SDGs プレート」の提供は 5 つの社員食堂のみですが、一般の方にも広く「タベルモ」の魅力を知っていただくため、シダックスグループのレシピサイト「ソラレピ」にて、モニタープレゼントも同時に実施します(2021 年 5 月 11 日より開始)。

<https://recipe.shidax.co.jp/feature/detail/107>



キャンペーンページ
QRコード

■株式会社タベルモについて

バイオベンチャー企業群“ちとせグループ”の一員で、ちとせグループのバイオテクノロジーの研究機関であるちとせ研究所から生まれたスピルリナを効率的に大量栽培する技術により、無味無臭の生スピルリナの製品化に成功。無味無臭で栄養価の高いスピルリナの特徴を最大限に活かした生スピルリナ(販売名「タベルモ」)の販売を行う。

<https://www.taberumo.jp/>

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社(SCF)について

1959 年創業のシダックスグループの中で、社員食堂や学生食堂などを約 1,200 力所受託運営する祖業である給食事業を担う事業子会社。アスリートへの食事提供や、施設内のレストランの運営なども行う。

<https://www.shidax.co.jp/>

