

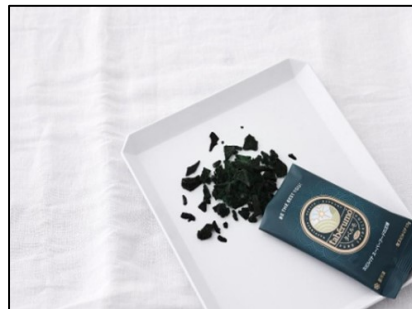
2021年9月16日
株式会社タベルモ
シダックス株式会社

**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」
「食べるSDGs」として5カ所の社員食堂で第2弾メニューを提供**

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」を使用したメニューを、2021年9月下旬、SCFが受託運営する5カ所の社員食堂にて提供します。



「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」



第1弾実施の様子

「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。

本企画は社員食堂でスピルリナのフードメニューを実施する日本初の取り組みとして、2021年5月に第1弾を開始。SCFが受託運営する社員食堂にて、「タベルモ」を1食に17g使ったメニューを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。ソースやスープ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「食べるSDGs」として提供することで、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「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9月27日(月)～10月1日(金)

各回の期間は1週間(5日間)で、毎日1メニューを提供

2021年度内で計4回、1回目は2021年5月に実施

■実施場所

SCFが受託運営する社員食堂 5カ所

■提供メニュー:

*メニュー数:全5種類

*メニュー例:チキン香草焼き、もやしあんかけそば、おろし豚カツなど

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める「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)。

1回目のお客様からのご意見を基に、タベルモの緑色を活かしたり、食べ応えあるメニューをヘルシーに仕上げるなど、より手に取りやすいメニューを提供します。



提供メニュー ※イメージ

■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祖業である給食事業を担う事業子会社で、社員食堂や学生食堂などを約1,200カ所受託運営する。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/>

