

2021年10月1日
シダックス株式会社

受託運営する4店舗の社員食堂と連携し 「サステナブルフード」を毎日提供 100種類以上のメニューを用意し、SDGs経営を強化

総合サービス企業 シダックスグループは、事業会社・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）を通して、ハウス食品株式会社、中外製薬株式会社の社員食堂など4店舗にて、SDGsの視点を生産工程に取り入れた「サステナブルフード」を使ったメニュー100種類以上を、2021年10月11日（月）より、“毎日”日替わりで提供します。まずは4店舗にテスト導入し、今後は「サステナブルフード」導入店舗の拡大を目指してまいります。



店舗に掲示するポスター



オリジナルロゴマーク



サステナブルフード使用メニュー（イメージ）



シダックスグループでは、環境や動物福祉に配慮した持続可能な体制で生産・加工された食材を「サステナブルフード」と定義しています。社会全体でSDGsへの取り組み気運が高まる中、受託運営する4つの社員食堂（関東2カ所、関西2カ所）にて、提供する日替わりメニューに「サステナブルフード」を毎日取り入れ、継続的に環境に配慮した食事提供を行うこと、食事を通してSDGsの発信をすることを目的としています。

提供するメニューは、主に①GAP 食材 ②肉代替食材 ③「ブルーシーフード」（※次頁記載）を予定。国際基準の認証を取得した養鶏場のブラジル産鶏肉で作った「鶏肉の塩麹焼き」、大豆ミートを使用した「麻婆茄子」など、100種類以上ご用意することで、お客様に毎日でも楽しんでいただけるよう展開します。

シダックスグループは今後も、SDGsの視点でフードサービスを推進してまいります。



【「サステナブルフード」の導入 概要】

■導入する社員食堂

ハウス食品株式会社 大阪本社内社員食堂、中外製薬株式会社 浮間事業所内社員食堂など
SCF が受託運営する計 4 カ所

■導入方法

通常の日替わりメニューに「サステナブルフード」を取り入れ、毎日提供する

■使用する「サステナブルフード」

①GAP食材

「G.A.P」は GOOD（適正な）、AGRICULTURAL（農業の）、PRACTICES（実践）のことで、農業において食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みのこと。この GAP や、それに準拠した「IKB 方式」などを実践する農場で生産された豚肉・鶏肉などの食材を示しています。

*メニュー例:「豚肉じゃが」「鶏肉の塩麴焼き」など



②肉代替食品

植物を主原料とした代替肉はいくつかあり、大豆をはじめ小麦やエンドウ豆を使用したものが流通しています。当社では今回、大豆ミートを代替肉として提供します。

*「大豆ミートの麻婆茄子」「大豆バーグのチーズデミグラスソース」



③ブルーシーフード

持続可能な漁法が確立されている地球にやさしいシーフードのことです。ブルーシーフードの選定基準はいずれも持続可能性を証明するための原則(1)資源状態(2)生態系への影響(3)管理体制を科学に基づき、厳正に審査しています。当社ではブルーシーフードとされているイワシや鯖を提供します。

*「イワシフライ」「鯖のみぞれ餡」など



①～③のジャンルで計 100 種類以上のメニューを提供します

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社について

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/>