

**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
社員食堂・学生食堂にて「生スピルリナ」使用メニューを5日間提供
第4弾は“食べるSDGsクッキー”の全店配布も**

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、未来のたんぱく質源として注目されている「生スピルリナ」を使用したメニューを、2022年2月下旬より、SCFが受託運営する11カ所の社員食堂・学生食堂にて提供します。



「生スピルリナ」使用メニュー



生スピルリナを製品化した「タベルモ」



食堂で配布する「食べるSDGsクッキー」

「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。

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。

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5日間(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。第4弾となる今回は、11カ所の社員食堂・学生食堂にて、全11種類のタベルモ使用メニューより、店舗ごとにセレクトして提供します。また、本企画についてより理解を深めていただくため、実施店舗全店でタベルモ入りの「食べるSDGsクッキー」を配布します。

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)

2022年2月24日(木)～3月18日(金) ※実施する1週間は店舗ごとに異なる

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回実施(1回目:2021年5月、2回目:2021年9月、3回目:2021年12月)

■実施場所

都内の保険会社、北海道の大学、関西の製薬会社など、
SCFが受託運営する社員食堂・学生食堂 計11カ所



提供メニュー ※イメージ

■提供メニュー:

*メニュー数:計11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、大豆ミートのビビンバ丼など

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。無味無臭で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入っており、通常のメニューよりもβカロテン含有量が豊富(ピーマン27個分、トマト4個分に相当)。

第1～3弾で提供した11種類より、店舗ごとにお客様の好みに合わせ、5種類をセレクトして提供する。

■「食べるSDGsクッキー」について

タベルモを使用した乳・卵不使用のプラントベースクッキー。SDGsやタベルモの説明を記載したカードとともに、実施店舗全店で社員・学生へ配布する。

■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/>

