

報道関係者各位

2024年8月29日
ASTRA FOOD PLAN株式会社

「野菜の日（8/31）」に、兼松の社内カフェで、 『ぐるりこ®』を使用したメニューを提供。

従業員の健康向上とグリーントランスフォーメーション（GX）を推進

「持続可能な社会の実現」をミッションに掲げるフードテックベンチャーのASTRA FOOD PLAN 株式会社（埼玉県富士見市、代表取締役社長：加納 千裕 以下ASTRA FOOD PLAN）は、2024年8月31日の「野菜の日」に因み、8月20日から兼松株式会社（東京都千代田区、代表取締役社長：宮部佳也）の東京本社内カフェ「Cafe the Perch」で、規格外農作物などを粉末化した『ぐるりこ®』を使用した新メニューが提供されたことをお知らせします。

本取り組みは、兼松の「野菜摂取強化月間」の取り組みに合わせ、従業員の健康増進とサステナビリティへの意識向上を目的として実施されます。



『ぐるりこ®』について



『ぐるりこ®』は、規格外農作物や野菜の端材など、これまで捨てられてしまっていた素材を、独自の技術で乾燥・粉末化したアップサイクルパウダーの総称です。ASTRA FOOD PLANの特許技術である、食品乾燥・殺菌装置「過熱蒸煎機」によって、栄養価の減少を抑えながら製造されており、風味やうま味の強さが特徴です。持続可能な循環型を表すキーワード「ぐるり」と粉の「こ」を組み合わせたネーミングで、素材別には”タマネギぐるりこ”、”キャベツぐるりこ”となります。マークは『過熱蒸煎機』の中で原料をぐるぐると回転させながら乾燥する様子を表しています。

「Cafe the Perch」での「ぐるりこメニュー」提供背景

■従業員の健康増進と野菜摂取量増加の必要性

8月31日は「野菜の日」です。健康づくりの指標となる「健康日本21（第三次）」では、成人1人当たりの1日の野菜摂取目標量を350g以上とされていますが、現状の摂取量は平均280g程度となっており、成人の野菜不足が課題となっています。

兼松では、健康経営の一環として、「野菜の日」に因み、8月の1ヶ月間を「野菜摂取強化月間」と定め、従業員の野菜摂取量増加に寄与するために、東京本社オフィス内のカフェ「Cafe the Perch」にて、野菜を使用したメニューの提供を開始しました。

■少量でも多くの野菜量を摂取できる『ぐるりこ®』

『ぐるりこ®』は、乾燥してかさが減っているため生野菜よりも食べやすくなります。また、栄養価の高い野菜の皮や芯の部分から作られているため、少量でも栄養を摂取することができます。兼松の「野菜摂取強化月間」のコンセプトと、アップサイクルパウダー『ぐるりこ®』が合致したほか、2024年から力を入れているグリーントランスフォーメーション（GX）と「資源循環（サーキュラーエコノミー）」を社員に身近に感じて欲しいという思いから、採用されました。

提供メニューの詳細

<蒸し鶏とブロッコリーの和風冷製パスタ>



暑い時期でもさっぱりと美味しく食べられるよう、「タマネギぐるりこ®」の香ばしい焦がしたまねぎの深い風味を活かしつつ、お酢でさっぱり感を加え、隠し味に白みそを使用して旨味やコクをだし、お出汁でまとめて和風の味に仕上げています。「タマネギぐるりこ®」はソース部分とトッピング部分に使用されています。

使用ぐるりこ

ソース：タマネギぐるりこ（粉末）

トッピング：タマネギぐるりこ（フレーク）

今後の展開

強い風味と高い栄養価の『ぐるりこ®』は、フリーズドライや熱風乾燥技術で製造された従来の食品パウダーとは特性が異なるため、新たな用途開発、販路開拓が必要となります。兼松と連携して、安定的な出口の確立を目指すほか、『ぐるりこ®』の利用価値を高めて利用量を拡大し、「かくれフードロス」の削減を推進していきます。

◎「SDGs」や「食品ロス削減」に関する取り組みをご検討の企業様はこちら

お問い合わせ先：<https://www.astra-fp.com/contact/>

循環型フードサイクル構築を目指す「ASTRA FOOD PLAN」

ASTRA FOOD PLANは、過熱水蒸気技術を用いた食品乾燥装置『過熱蒸煎機』を開発・販売しているフードテックベンチャーです。

『過熱蒸煎機』は、高い生産効率とコストパフォーマンスを実現したことから、従来コストの問題で有効活用できなかった食品工場で発生する野菜類の端材や、規格外品などの未利用農作物、飲料ざんさ等を、付加価値の高い食材にアップサイクルすることができます。食品ざんさ廃棄の課題を抱える事業者には『過熱蒸煎機』を販売すると同時に、本装置で作られる新たな食品原料『ぐるりこ®』の用途開発を食品メーカーと協力して行うことで、フードロス問題の解決を目指しています。

一般的な食品ロスの約4倍。

年間2000万トンにおよぶ「かくれフードロス」の実態

現在コンビニエンスストアや量販店の売れ残りなど、本来食べられるのにも関わらず廃棄される「食品ロス」が問題となっています。しかし、一般的に認知されている「食品ロス」の量には野菜の芯や皮、ヘタなどの食品ごんさや産地で発生した規格外農作物や余剰農作物などの未利用農作物が含まれていません。

環境省の「我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和4年度）」（※1）によると、2022年における日本国内の食品ロスは、約472万トンと推計されていますが、農林水産省がまとめた「食品廃棄物等の利用状況等（平成30年度推計）」（※2）では、食品ごんさや未利用農作物などの不可食部分も含めた「食品由来の廃棄物等」の食品ロスが2531万トンにおよぶことがわかっており、大きな社会課題となっています。

ASTRA FOOD PLANは、この一般的な食品ロスの約4倍となる年間2000万トン（※3）の食品廃棄を「かくれフードロス」と呼び、その削減とアップサイクルに取り組んでいます。



（※1）「我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和4年度）」

https://www.env.go.jp/press/press_03332.html

（※2）

消費者庁『食品ロスについて知る・学ぶ』

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/

（※3）

「年間2000万トンのかくれフードロス」＝「2531万トン（食品由来の廃棄物等）」－「約570万トン（本来食べられるのにも関わらず廃棄される食品ロス）」

『過熱蒸煎機』について

『過熱蒸煎機』は、食品の風味の劣化と酸化、栄養価の減少を抑えながら、乾燥と殺菌を同時に行うことが可能な装置です。以下の3つの特徴により、野菜の不可食部分や、米ぬか、果物の搾りかす、飲料ざんさにいたるまで、高付加価値化した食材にアップサイクルすることが可能です。



1. 食材の風味の劣化と酸化を防止

数百度の高温スチーム 過熱水蒸気を用いることで食材の酸化を抑え、栄養価の損失と風味の劣化を防ぎます。食材によっては旨味成分が増加し、ビタミンE、β-カロテンや葉酸などの栄養価が、熱風乾燥を用いた場合と比較して高いことも分かっています。

2. 低コスト、高い生産効率を実現

ボイラーレスの過熱水蒸気発生装置を開発し、熱風と併用することでエネルギー効率が極めて高い乾燥・殺菌技術を実現。連続式で生産効率が高く、従来型乾燥技術のコストの課題をクリアしました。

3. スピード殺菌乾燥

過熱蒸煎機での食材への加熱時間はわずか5～10秒。短時間加熱で食材の劣化を抑えながらも、過熱水蒸気の効果でしっかりと殺菌ができるので安全に加工できます。

製品名：過熱蒸煎機

発売日：2022年4月4日

※『過熱蒸煎機』カタログダウンロード <https://www.astra-fp.com/download/>

・会社概要

ASTRA FOOD PLAN株式会社

URL：<https://www.astra-fp.com/>

本社所在地：埼玉県富士見市鶴瀬東1-10-26

代表取締役：加納千裕

設立：2020年8月