

2024年8月29日  
ASTRA FOOD PLAN 株式会社

## 三菱UFJ銀行の社員食堂で、 規格外農作物から生まれた『ぐるりこ®』を使用した メニューが期間限定で提供。

「サステナブルな社会の実現」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7月30日から8月19日の期間に、株式会社三菱UFJ銀行（東京都千代田区、取締役頭取執行役員：半沢 淳一 以下MUFG）の社員食堂で、規格外農作物などを粉末化した『ぐるりこ®』を使用したメニューが、期間限定で提供されたことをお知らせします。

今後は、MUFGの社員向けにかくれフードロスに関する情報発信を行うとともに、両社で『ぐるりこ®』の社会実装を進めてまいります。

## 規格外農作物から生まれた 『ぐるりこ®』を利用したメニュー、 MUFG社員食堂で提供！



## 『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。

## 社員食堂での提供背景

ASTRA FOOD PLANは、規格外農作物や食品工場で発生する野菜の端材などの「かくれフードロス(※1)」を食品パウダーにアップサイクルする技術を有しており、循環型フードサイクルの構築をめざしています。

MUFGは、食に関わる社会課題の解決に向けて、社内で「Food-X PT (フード・トランスフォーメーションPT)」を立ち上げ、持続可能な食品バリューチェーンの構築や、国際的な仕組みづくりなどを進めています。また、幅広いお客さまやスタートアップ、アカデミアなど、さまざまな「食」のステークホルダーとも連携し、「食」の社会課題解決に資するエコシステム実現に貢献することをめざしています。

今回、MUFGの従業員に「食」の社会課題を認知してもらうことに加え、アップサイクル食品を消費することで個人でも社会課題解決に参加できることを知ってもらう機会として、『ぐるりこ®』を使用したメニューを提供する運びとなりました。

(※1) 年間約2,000万トンにおよぶ「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)」

農林水産省『〜食品ロス量(令和元年度推計値)を公表〜』(2021年11月30日)

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/211130.html>

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

## 社員食堂で提供されたメニュー

2024年7月30日から8月19日の期間に、「ゴボウぐるりこ®」を使用した以下の3つのメニューが提供されました。



7月30日  
ぐるりこごぼうふりかけごはん



8月7日  
いんげんのぐるりこごぼうマヨあえ



8月19日  
キャベツのぐるりこごぼうマヨあえ

## 三菱UFJ銀行コメント

ASTRA FOOD PLAN さまのアップサイクル技術は「かくれフードロス」から新たな価値を創造する取り組みであり、持続可能な食品バリューチェーンの構築に繋がるものであります。

MUFG は、ASTRA FOOD PLAN さまがめざす「循環型フードサイクル実現」に強く共感し、従業員が食の社会課題への理解を深める機会として『ぐるりこ®』を社員食堂メニューに採用いたしました。

また MUFG では「Food-X PT (フード・トランスフォーメーション PT)」を起点に、「食といえば MUFG」というスローガンを掲げ、日本最大の金融機関として、幅広いネットワークを駆使して様々なステークホルダーとも連携し、食品産業の社会課題解決に貢献することをめざしております。

MUFG は ASTRA FOOD PLAN さまの成長を後押しするとともに、「強靱な食料システム実現」と「個人の Well being 向上」の両立に資する取り組みをめざしてまいります。

## 株式会社 LEOC について

三菱 UFJ 銀行の社員食堂は、全国 3,000 ヶ所以上の社員食堂、病院、高齢者施設などでフードサービスを展開する、株式会社 LEOC（東京都千代田区、代表取締役社長：田島 利行）が運営しています。

LEOC は「お客様に喜びと感動を パートナーに成長と幸福を 社会に貢献を」を経営理念とし、SDGs に基づく重点課題のひとつとして、2030 年までに 100 万食のサステナブルな食体験の提供を目指しています。代替たんぱく質をベースとするフードブランド

「L' thical」（エルシカル）の活用や、一次産業との密接な連携など、心身の健康につながる取り組みで社会に貢献してまいります。

### ■会社概要

URL : <https://www.leoc-j.com/>

本社所在地：〒100-0004 東京都千代田区大手町 1 丁目 1 番 3 号大手センタービル 17 階

## 「SDGs」や「食品ロス削減」に関する取り組みをご検討の企業様へ

未利用資源からアップサイクルで生まれた高付加価値パウダー『ぐるりこ®』を使用し、社員食堂や寮などの食事に採用していただける企業様を募集しています。  
お気軽にお問い合わせください。

URL : <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）」（※2）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）」（※3）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。



（※2）「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](https://www.env.go.jp/press/press_03332.html)

（※3）

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

## 『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