

サステナブル野菜ベジタス×サステナブルダイニングのエキスパート・杉浦 仁志によるコラボ
**セガサミーグループなどの大手社員食堂で
植物工場野菜を使ったスペシャルメニューを提供**
～お客様だけでなく、調理スタッフも食の持続可能性を体感～



株式会社スプレッド（本社：京都市下京区、代表取締役社長：稲田 信二、以下「スプレッド」）は、サステナブルダイニングのエキスパートである、ONODERA GROUP エグゼクティブシェフ 杉浦 仁志氏との共同企画として、2022年5月、株式会社LEOC（本社：東京都千代田区、代表：森井 秀和、以下「LEOC」）が受託運営する都内を中心とした大手企業などの社員食堂に、京都生まれのサステナブル野菜『ベジタス』を使ったコラボメニューを提供しました。

■ 企画意図

京都で生まれた『ベジタス』は、「サステナブルなベジタブル」というコンセプトのもと、環境にも配慮した栽培方法でつくられています。露地野菜と比べ、水の使用量を約1/100まで低減すると同時に、約90%という高い出荷歩留まり（露地栽培は一般的に約60%）で食品ロスを削減。また、商品単体でも外葉も食べられるので可食部が約90%^(※1)と家庭での食品ロスも少なく、人と地球環境においしさと優しさを届けてきました。

一方、杉浦シェフは国内外での経験を経て、食を通じて異文化理解や健康、地球環境問題にアプローチする「Social Food Gastronomy」（ソーシャルフードガストロノミー）を提唱。その1つとして「ヴィーガン料理」に辿り着き、国内での普及に貢献してきました。

両者の食を通じた社会活動への想いが一致し、今回のコラボレーションに至りました。

■ 社員食堂での展開



社員食堂という日々の食事の場において、サステナブルな方法で生産された『ベジタス』を知っていただくことで、SDGs 達成の行動変容に貢献できると考え、LEOC が受託運営する東京都内を中心とした大手企業の社員食堂にて『ベジタス』を使ったサステナブルメニューを期間限定で提供しました。

- ・実施期間 : 2022年5月10日(火)～27日(金)
- ・実施企業 : セガサミーグループ、UBE 三菱セメント、牧田病院などの都内を中心とした合計10事業所

■ 展開メニューと体験者の感想

四川省発祥の混ぜ麺に、『ベジタス』などの野菜をふんだんにトッピングしたオリジナル「宜賓燃面(イーピンランミェン)」など合計6種のメニューを提供。

実食者アンケート^(※2)では、回答者の約8割がサステナビリティに配慮した食品を生活に取り入れたいと回答。今回の体験を通して、食におけるサステナビリティの重要性とあわせて『ベジタス』の食感や鮮度といった品質を評価する声も出ていました。

体験者の声(一部)

- ・ 植物工場では露地栽培の100分の1の水で育てることが出来ると知り驚きました。何がサステナブルなのかを知るのは重要なのでこれからも発信をお願いします。
- ・ 健康的な食事を摂りたいので、サステナフードやこのような取り組みを積極的に実施していただきたいです！
- ・ とても良い取り組みなので、頻繁に実施してほしい。
- ・ 『ベジタス』を初めて食べましたが、シャキシャキの食感がとてもよく美味しかったです！今後も『ベジタス』を使った料理が食べたいです。
- ・ いつもの社食メニューに使用されている野菜より色味もキレイで食感もシャキシャキして新鮮な気がして好印象を持った。
- ・ 朝どれのようにシャキシャキとした食感が残っていて美味しく頂きました！！

■ 社食運営 LEOC 担当者コメント

株式会社 LEOC 都内社員食堂 事業所責任者 宮田 洋介様

『ベジタス』は土や虫の付着の心配が少ないため、通常の露地レタスと比較して約3分の1の洗浄時間で済みます。そのため使用する水の量も少なく、根元しか捨てる部分が無いので食品ロス削減にもつながり、調理を通してSDGsに貢献できると感じています。また葉のどの部分も色が鮮やかで食感も良く、食材として使いやすかったです。

株式会社 LEOC 首都圏 B 運営指導部 杉野 隆和様

サステナビリティやSDGsへの貢献は、クライアント様からもご要望が多く寄せられていますが、このたび『ベジタス』を提供することで、食を通じた貢献というメッセージを伝えることができました。

■ 杉浦シェフのコメント

弊社では環境に配慮する食材に注力しており、今回の企画でクライアント様から好評を得られたと感じています。『ベジタス』が生活者の皆様、クライアント様、そして調理現場に優しい食材であることを再認識することができました。

<杉浦 仁志(すぎうら ひとし) 氏 プロフィール>

ONODERA GROUP エグゼクティブシェフ。大阪府生まれ。2009年に渡米し、料理業界のアカデミー賞とされる「ジェームス・ビアード」受賞シェフであるジョアキム・スプリチャル氏のもと、LA・NYCのミシュラン星つきレストランで感性を磨き技術を習得。2014年から2年連続で、国連日本代表団レセプションパーティーにて日本代表シェフを務める。海外で培った国際的な食経験を通じ、日本におけるヴィーガン・プラントベース調理の第一人者として活躍。多数の受賞歴を持つ。現在は“Social Food Gastronomy”を提唱し、より多角的な視野から社会貢献とイノベーションを展開。2050年に向けた次世代のシェフモデルとして注目される。



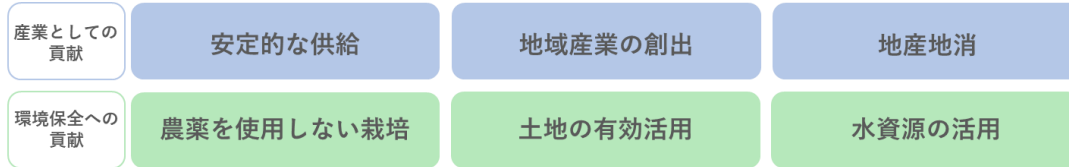
※1 自社調べ

※2 調査方法：インターネット調査、調査期間：2022年5月10日～同年5月31日、有効回答数：本企画の喫食者410名

【APPENDIX】

植物工場の社会的役割

気候に左右されることなく、どこでも誰でも安定的に生産ができ、かつ環境への負担が少ない持続可能でレジリエントな農業として期待されています。



日産 2 万 1 千株 世界に先駆けて黒字化を達成 亀岡プラント

2007 年より稼働。6 年の試行錯誤を経て、栽培に最適な環境制御技術の確立や、効率的なオペレーション構築によって、97%を超える高稼働率を実現し、大規模植物工場では困難と言われた黒字化を達成。熟練したスタッフによる大規模栽培技術の実験・検証の場としての機能も持ち、スプレッドの精度の高い生産を支えています。



日産 3 万株 革新技術で栽培安定化を実現 テクノファームけいはんな

2018 年より稼働。次世代型農業生産システム『Techno Farm™』を導入した初の工場。併設の研究開発施設で栽培技術や IoT・AI 技術も開発。マザー工場として新規技術の実証と開発を行い、未来に向けてさらなる進化を続けています。2020 年には稼働率 99%に到達。



【生産性向上と環境負荷軽減を両立した革新技術】

- ・栽培工程の約 7 割を自動化
- ・水のリサイクル技術で 1 日約 16,000 リットルを節水
- ・高度な環境制御技術
- ・植物工場専用 LED 照明による省電力化
- ・IoT を活用した栽培管理システムによる業務効率化

28 段の栽培棚を実装し、高効率の土地活用を実現 テクノファーム成田

2021 年 6 月より操業を開始した、『Techno Farm™』を導入した初のパートナー工場（ENEOS グループの Jリーフ株式会社が運営）。テクノファームけいはんなで蓄積したノウハウを活用し、さらなる持続可能性を追求しています。2021 年 12 月からフル稼働で出荷。



【テクノファーム成田の特徴】

- ・28 段の栽培棚による土地の有効活用（テクノファームけいはんなの段数の 2 倍）
- ・消費地である関東圏に立地し、効率的な配送が可能
- ・日産 4 トンのレタスを生産
- ・ENEOS グループ遊休地の活用
- ・太陽光パネルを設置し、再生可能エネルギーを活用

次世代型農業生産システム Techno Farm

スプレッドが亀岡プラントで培った10余年のノウハウを基に、各分野のパートナーと共同で開発しました。自動化栽培、水のリサイクル技術、環境制御技術、植物工場専用LED照明、IoT・AI技術などを導入。未来の食料生産に必要な不可欠な技術として持続可能な農業を推進していきます。 URL：www.technofarm.com



Techno Farm™



累計9,000万食超を販売※1 植物工場野菜ブランド ベジタス

「サステナブルなベジタブル」をコンセプトに、食べるだけで地球や人が健やかになる野菜を目指しています。ラインアップはフリルレタス、プリーツレタス、フリンジレタスの3種類。それぞれシャキシャキ、ふんわり、ふわシャキといった個性あふれる食感と、甘味と旨味が広がる味わいです。お子様も喜んで食べていただける緑黄色野菜※2として支持されています。サラダはもちろん、サンドイッチ、さらにスープなどの加熱料理でも引き立つおいしさです。

ベジタス



URL：www.vege-tus.com 公式Instagram：http://www.instagram.com/vege_tus



SDGs への貢献



スプレッドは、2030年のSDGsの達成に向けて、以下のように取り組んでいます。

目標2 飢餓をゼロに：持続可能な食料生産の推進

目標3 すべての人に健康と福祉を：徹底した衛生管理による食中毒リスクの軽減

目標8 働きがいも経済成長も：自動化、DX化の推進による労働負荷の軽減

目標9 産業と技術革新の基盤をつくろう：ITを活用した効率的な栽培管理

目標12 つくる責任つかう責任：生産物の捨てる部分が少ないことによる食品ロスの抑制

目標13 気候変動に具体的な対策を：レジリエントな農業の推進

目標15 緑の豊かさを守ろう：土地の有効活用、栽培期間中農薬不使用

目標17 パートナリシップで目標を達成しよう：『Techno Farm™』のパートナーシップ展開

※1 スプレッドで生産し販売したレタスの実績

※2 ベジタスは緑黄色野菜の基準（β-カロテンの含量600μg/100g以上）をクリア

【本リリースに関する問い合わせ】

アースサイドグループ ブランドマーケティング部

E-mail：info@earthside.com URL：www.spread.co.jp

TEL：050-3852-0561（直通） 075-316-6020（代表）