

関係各位

会 社 名 ケアパートナー株式会社
代表者名 代表取締役社長 白井 孝和

食品ロス削減への当社の取組みについてのお知らせ

ケアパートナー株式会社（本社：東京都品川区 代表取締役社長：白井孝和）が行っている食品ロス削減への取り組みをお知らせいたします。

1. 取り組みの概要

株式会社ベジリンク様ご協力のもと「たがやす倶楽部」齋藤農家様（千葉県山武市）で採れた無農薬野菜を仕入れ、千葉県下11のデイサービス事業所にてお客様にご賞味いただきました。

弊社では、これまでも、農林水産省承認のもと『NO-FOODLOSSPROJECT』に賛同し、介護・保育事業者であると同時に、食事を提供する会社として献立内容のブラッシュアップや残食量調査などを推進してまいりました。

このたび、食品ロス削減対策の一環として、「楽しく美味しくお客様と一緒にSDGs貢献」を目的に、B級野菜を活用した地産地消に取り組みました。味や品質に問題はないものの形状などの基準を満たさないために市場には出回りにくい野菜を、実際に手に取っていただきご賞味いただくことでお客様に食品ロス削減への取り組みを身近に体験していただきました。

2. 株式会社ベジリンクとは

「食を通じて、子どもと未来を創る！」をミッションに掲げ、不要な農薬や化学肥料を使わないことなど、こだわりの農法を実践する農家と提携し野菜栽培から供給システムまでを持つことで、都市部が抱える食課題の解決や都市部が求める理想の食の実現を目指している企業です。



3. シャドークイーン（紫じゃがいも）の活用

シャドークイーンは、北海道で開発されたジャガイモの一種であり、皮が黒紫で中身が赤紫の色鮮やかなジャガイモです。この紫色は「アントシアニン」というポリフェノールによるもので、加熱しても鮮やかな紫が残ります。その彩りを生かしていろいろなジャガイモ料理に使うことができます。

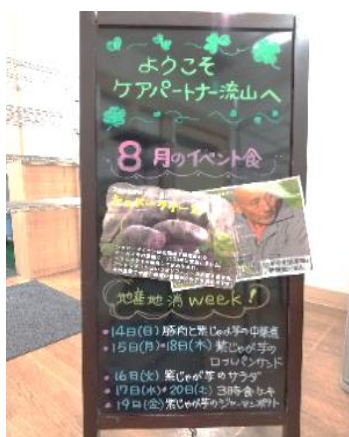
今回の取り組みでは、表面に多少の傷や剥がれがあるためにB級品となったものの、味や形状は一般的に流通しているものと変わらないシャドークイーンを仕入れることができました。

弊社で午後のおやつにアレンジして提供することで、廃棄されることもあるB級野菜の活用につなげ地域のフードロス削減を図ります。また、地域の野菜を取り入れることで、地元独自の調理法や食文化を知り、お客様にお伝えすることにも繋げてまいりたいと思います。

4. イベント内容紹介

本年の7月と8月に、千葉県下11の弊社事業所（ケアパートナー飯山満・南柏・船橋・柏・成田・流山・野田・五香・八千代台・木更津・馬橋）におきましてデイサービス内で提供している3時食に紫ジャガイモ（シャドーQueen）を使った様々な手作りおやつを提供いたしました。

参加されたお客様は珍しい紫色のジャガイモに関心を寄せられ、ポスターなどを興味深くご覧になっていました。また実際にご賞味いただいたことで、「こんなジャガイモ初めて！」「藤色に感激！」「今日来てよかった！」など様々な嬉しいお声を頂くことができました。



＜流山センターに展示されたPRボード＞



＜柏センターで提供されたサンドイッチ＞



＜流山センターで提供された紫ポテトドッグ＞



＜成田センターで提供されたチーズ蒸しパン＞



＜シャドーQueen紹介チラシ＞

《株式会社ベジリンク 会社概要》

取締役社長：塚田祥世

本社：東京都千代田区大手町1丁目3番2号 経団連会館13F

設立：2009年11月

TEL：03-6759-3263

HP: <https://vege-link.com/>

○本件に関するお問い合わせ先・・・TEL:03-6404-8111（経営企画室）