

PRESS RELEASE



報道関係各位

2022年6月20日
とんでん株式会社
デリカフーズホールディングス株式会社

とんでん(株)×デリカフーズホールディングス(株) 年間約10トンの廃棄されるはずの“野菜端材”を有効活用し、 『とんでんベジブロス』を共同開発！

とんでん株式会社（本店所在地：北海道恵庭市、代表取締役社長：長尾治人、以下とんでん）と、デリカフーズホールディングス株式会社（本社所在地：東京都足立区、代表取締役社長：大崎善保、以下デリカフーズ）は、本来加工過程で廃棄される予定である野菜の端材を使用した、“飲むひと口野菜だし”を『とんでんベジブロス』として共同開発いたしました。2022年7月1日（金）から、「北海道生まれ和食処とんでん」北海道・関東全店舗にて、17時以降にご来店頂いたお客様限定で、食前に無料で提供いたします。



栄養豊富な野菜端材を活かした『とんでんベジブロス』

日本では、不可食部分を含む事業系食品廃棄物が年間1,756万トンに及ぶなど（※）フードロス問題が叫ばれていますが、デリカフーズでは、カット野菜の加工時に出る野菜残渣の半分以上を堆肥化等して環境保全に取り組んでいます。しかしながら廃棄を完全にゼロにすることは非常に難しく、東京本社工場では、年間約280トンの野菜の端材が廃棄されている実情があります。

※事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量 令和元年度推計 -農林水産省より

この廃棄される野菜の端材は、新鮮な野菜の皮や葉等、栄養価が高い部分も含まれます。その端材を通常の商品と同じように汚れを取り除いて有効活用し、更なるフードロス対策に繋がられないかという両社の思いが一致し、和食処で“だし”にこだわるとんでんの“飲むひと口野菜だし”として『とんでんベジブロス』の共同開発が実現しました。



今回は『とんでんベジブロス』で、年間約10トンの端材の使用予測を立てており、その量は大根に換算するとおおよそ1万本分に相当します。とんでんとデリカフーズは、今後も廃棄野菜等を利用した商品開発に共同で取り組み、フードロス対策をさらに進めていく予定です。

飲むひと口野菜だし『とんでんベジブロス』共同開発の裏側

“健康的で美味しいだし”をコンセプトに開発した『とんでんベジブロス』は、とんでんの自社工場（岩槻工場）で製造しています。

太陽の恵みを受けて育った、おいしく栄養豊富な野菜の端材をじっくり煮込み、お子様から大人まで、おいしく飲んでいただけるよう改良を重ね、食前にほっと安らぐやさしい味わいに仕上げました。とんでんベジブロスには、特に端材の出る量が多い、キャベツ・にんじん・大根・長ねぎ・玉ねぎの5種類の野菜を使用しています。



食前に飲みやすい、やさしい味わい～2つのこだわり～



とんでん株式会社
岩槻工場
工場長 永沼 佳宏

最終的な味の調整では、2つの事にこだわりました。1つ目は“煮こみ時間”です。水はまるやかな味に仕上がる軟水を使用し、澄んだ出汁を取るために野菜が煮崩れしないギリギリのラインで、さらに通常咀嚼するだけでは体内で吸収されにくい性質のファイトケミカル（機能性成分）と呼ばれる健康成分が、スープに溶けだす時間でじっくりと煮込んでいます。

2つ目は“とにかくシンプルな味付け”です。美味しさを追求する中で、あくまでもフードロス課題とした取組みであることを念頭に置き、生姜など廃棄野菜以外の食材は増やさずに野菜のバランスで味を調節し、野菜本来の風味が感じられるように調味料は最小限に抑えました。

開発に至る経緯



■デリカフーズ株式会社 事業統括本部 広域営業本部 執行役員 本部長 江原 聖二（写真左）

「弊社では15年以上前から、野菜の残渣を廃棄せずに活用できないかということで、ベジワインや、カレー、紙、粉末、バイオマスエネルギー等、あらゆる可能性を探ってまいりました。私も愛知事業所に勤務していた時に（5年程前）、創業者である館本会長から、会社が大きくなるにつれ年々増えていく野菜残渣について、「天の恵みである野菜は生きているのだから、少しでも捨てられることなく、世の中のためになるような形で生涯を終えてほしい」という話をよく聞かされてきました。正直当時は、会長に言われるがままに、半分、実現は難しいだろうという思いもありながら、その可能性を探っている状況でした。今回、とんでん様に野菜残渣に興味を持っていただき、「だし」にこだわるとんでん様の『とんでんベジブロス』という形で弊社の長年の想いが実現することになり、大変嬉しく思っています。これを機にいろいろな商品に活用いただけるよう、引き続き御提案させていただきたいと考えています。」

■とんでん株式会社 商品部部長 浅見 快（写真右）

「工場視察をさせて頂き、野菜カット時に出る、各種野菜の皮・芯・その他捨てる部分が大量に出ている事を目の当たりにし、何か取組みが出来ないかと話したことがきっかけでした。ご来店いただいたお客様にとって、野菜の旨味がたっぷり含まれた『とんでんベジプロス』をお楽しみいただきながら、飲むことでフードロスの削減にも繋げることができるという体験を通して、この問題を一人でも多くの方に知って頂きたいという想いから、無料でご提供いたします。また野菜端材も1つの商品として提供出来る事をお伝えしていきたいという想いがあり、今後この『とんでんベジプロス』をベースのだしにして、鍋メニューなどの食事メニューに使用する等、新商品を開発していきたいと考えています。」

1本1本、手作業で収穫する柳田ファーム（千葉県）の大根

今回の『とんでんベジプロス』に使用する大根の皮は、デリカフーズの契約産地の一つである“柳田ファーム（千葉県）”の大根を中心に使用しています。大根の栽培を十数年重ねる中で、大根栽培に適した土壌の改良を進めてきたという柳田ファームを運営する柳田さんは、「毎日大根と会話をするように畑を見て歩いています。毎年同じように作ろうとしても、天候は毎年全く違うので、生育具合を見ながら病気にならないよう土壌診断や適正な肥培管理に努めています。収穫はほとんど機械を使わずに丁寧に手作業で行っています。自分の子供のよう育てた大根ですから、皮まで食材として活用いただけることは本当に嬉しいことです」と話します。



抗酸化力が含まれている5種類の端材について

今回特に端材の出る量が多い5種の野菜を使用しています。野菜皮や芯には、活性酸素を消去されている抗酸化力が、特に多く含まれています。活性酸素は加齢と共に蓄積され、老化や様々な病気の原因となるとされており、キャベツの芯は葉と比べて約2.5倍、にんじんの皮は身と比べて約1.5倍の抗酸化力が含まれています（※）。

とんでんベジプロスはこれらの端材をじっくり煮込んで野菜の旨みを引き出しているため、野菜の栄養素がたっぷり溶け込んでいます。※(株)メディカル青果物研究所調べ

【使用野菜の端材一覧】

▼キャベツの芯



▼にんじんの皮



▼大根の皮



▼長ねぎ



▼玉ねぎ



●デリカフーズ工場



《 「とんでんベジブロス」のご提供について 》

- 開始日 : 2022年7月1日(金)
- 取扱店舗: 北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗
- 対象時間: 平日17時以降にご来店のお客様

報道関係者からの問い合わせ

- ・とんでん株式会社
関東営業本部 販売促進部 広報担当 乙二(おとに)
TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: eigyoun@tonden.co.jp
- ・デリカフーズホールディングス株式会社
広報IR室 添田(そえた)・桑原(くわばら)
TEL 03-3858-1037 E-mail: pr-and-ir@delica.co.jp

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮭・そば・天ぷら・茶わんむし・旨いわしを主力とし、鮮度と手作りにこだわり、旬の食材を使用した最高のお料理をお届けしています。北海道と関東に店舗を展開し、特に三世代のご家族に喜ばれています。



【店舗所在地】

北海道・埼玉・千葉・東京・神奈川・群馬 全96店舗

HP : <https://www.tonden.co.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/tonden_jp/ (アカウント名: tonden_jp)

Twitter : https://twitter.com/tonden_jp (アカウント名: tonden_jp)

【デリカフーズホールディングス株式会社 について】

「農業」と「科学者」の目を併せ持つ「業務用の八百屋」として、外食・中食産業を中心に、安心・安全な野菜を日本全国にお届けしています。日本の農業の発展と国民の健康増進に貢献する企業です。



HP : <https://www.delica.co.jp/>