

各 位

2020年8月27日
株式会社グリーンハウス

8月31日は「野菜の日」。100%植物性メニューでおいしく簡単に社会貢献 「Vegeco for the SDGs」イベントを実施 本格展開へメニューラインアップもさらに充実

企業や学校などでのフードサービスをはじめ、食とホスピタリティに関する幅広い事業を展開する株式会社グリーンハウス(以下 グリーンハウス)は、ベジタリアンのお客様や健康志向のビジネスパーソンなど幅広い方にお楽しみいただける100%植物性メニューとして開発した「Enjoy Vegeco(ベジコ)〜からだと地球にやさしいごはん〜」(以下 Vegeco)を全国の大手企業のビジネスレストラン 11カ所で提供するイベント、「Vegeco for the SDGs」を「野菜の日」である8月31日(月)に実施します。

Vegeco は、欧米を中心に代替肉、フェイクミートが人気を集める中、グローバルに事業を展開する企業を中心に高まるベジタリアン向けのメニュー提供ニーズや、健康経営への貢献、SDGsにもつながる食の提供へのご要望など、企業や社会の抱えるニーズに幅広くお応えできるメニューとして考案されたものです。今回の「Vegeco for the SDGs」では、2020年2月に、ビジネスレストランでは初の提供となった「earthmeat」を使用したメニュー、「earthmeat のスパイス香るインドカレーセット」を11カ所すべてで提供します。

■Vegecoの特徴

Vegetable(野菜)+eco(環境)から名付けられたボーダレスな新感覚の100%植物性メニュー

- ① Vegetable:1食で180g以上(1日の目標摂取量の半分)の野菜を使用する健康メニュー
- ② Eco:100%植物性。フェイクミートなどの新食材を活用したメニューもラインアップ
- ③ 精進料理の調理技法や日本古来のだし、世界各国のスパイスなどの活用で風味や旨味を利かせ、ベジタリアンの方も、ベジタリアン以外の方も一緒においしく召し上がっていただけるよう、味付けを工夫



earthmeat のスパイス香るインドカレーセット

News Release

■普段のランチを 100%植物性にすることで手軽に社会貢献

鶏肉 120g のランチが 500 食の Vegeco に代わることで、

- ① 約 240kg の穀物量(鶏肉生産のために必要な飼料) ※
- ② 790kg の CO2 排出量**
- ③ 27t の水***

の抑制につながると試算されます。100%植物性の食事は環境負荷を抑えた「持続可能な食」です。

※農林水産省の試算に基づく:鶏肉1kgの生産に必要な穀物量を約4kgとして算出

**出典:米誌「サイエンス」:タンパク質50g当たりの平均温室効果ガス排出量を鶏肉2.9kg、豆類0.4kgとして算出

***東京大学沖大幹教授グループの研究結果に基づく:鶏肉1kgの生産に必要な水を4.5tとして算出

グリーンハウスは、現在約 40 の Vegeco のセットメニューと 120 を超える単品メニューをラインアップしており、9 月以降は提供先の拡大が見込まれています。おいしく野菜をチャージしながら健康とともに手軽に社会貢献を実現する Vegeco の拡充と普及をはじめとする、食と健康、ホスピタリティに関するさまざまな事業の展開を通し、グリーンハウスは食を通した社会貢献・SDGsの実現に注力し、人に喜ばれる「食を通した健康貢献企業」を目指してまいります。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社グリーンハウス

広報室 担当: 福田隆憲 TEL:03-3379-1249 e-mail:fukudata@greenhouse.co.jp

〒163-1477 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー17F (<http://www.greenhouse.co.jp/>)