



## フードロス削減！規格外の野菜を使用した 「味彩 野菜のだしシリーズ」の販売を開始

みらいフーズ株式会社（所在地：岡山市南区北七区643-4、代表者：田邊 仁志）は、昨年3月新設した味彩工房(岡山市藤田)にて、家庭向けだしパック製品の製造を開始しました。その中でも今回は、岡山県内で規格外の野菜として捨てられていたものを原料にした「味彩 野菜のだしシリーズ」をご提案いたします。

### 廃棄されていた野菜を価値ある物に

「食用には何ら問題が無い野菜なのに、規格の形に適応してない、ほんのすこし傷があり見た目が悪いだけで大量に捨てられている現実があります。」

そんな生産者の悩みを、同じく規格外の野菜を活用した商品を手掛ける会社の代表者より聞きました。規格品の野菜で製造するよりは手間は掛かりますが、なんとか廃棄せずに規格外野菜を価値のあるものに変えたいという社長の強い想いの中でだしパックの原料に使っていかうという話になりました。

岡山市の農家さんが生産しているたまねぎとにんじんの規格外品を買い取り、使えない部分を取り除きながら野菜パウダーとして生まれ変わらせています。廃棄されていた規格外の野菜をアップサイクルすることで、廃棄野菜を減らし、フードロス削減へつながります。また乾燥野菜にすることで、賞味期限が延長される上、野菜の栄養と旨みが凝縮されます。実際に店頭販売イベントで試飲頂いた方々からは、野菜本来の優しいおいしさがあるご好評頂きました。

今後は規格外の野菜のパウダー製品などへの展開も検討しております。

### 味彩の野菜だしの特徴

- 8種類の野菜に、2種類の削り節、利尻昆布、原木椎茸をバランスよく配合し、旨みの相乗効果を引き出しました。
- 2種類の野菜だしパックの違いは、桔梗は酵母エキス不使用で菖蒲は酵母エキス使用タイプです。
- コンソメ風の味付けにすることで、だしを引く以外にも、炊飯器にだしパックの中身を入れて炊くことでピラフの風味が増したり、ハンバーグなどの中に練り込んで頂いたり様々な料理に入れて頂けます。

### 主な取扱店

自社楽天市場、高島屋地下2階【おかやま百選】、天満屋ストア岡南店【おばあちゃんの台所】

	<b>味彩 野菜のおだし(桔梗)</b> 8g×10包 1,100円～(税抜) 8g×20包 1,800円～(税抜)		<b>楽天市場 サイト</b> 
	<b>味彩 野菜の旨だし(菖蒲)</b> 8g×10包 1,100円～(税抜) 8g×20包 1,800円～(税抜)		

【会社名】みらいフーズ株式会社 【代表者】田邊 仁志 【住所】岡山県岡山市南区北七区643-4

【事業内容】削りぶし、パウダー、だしパック製品の製造・販売 【HP】<https://www.katsuoya.com/>

◎本件に関するお問い合わせは 担当の田邊までお願い致します。

TEL : 086-363-5211 E-mail : [tanabe1@c.do-up.com](mailto:tanabe1@c.do-up.com)

◎当りリリースは、下記が担当いたしました。こちらにもお気軽にお問い合わせください。ただし、文書の内容は、会員事業所様自身が作成されたものです。商工会議所が責任を負うものではありませんのでご了承ください。

本件担当: 岡山商工会議所 中小企業支援部 専門指導グループ 川崎 (TEL 086-232-2266)