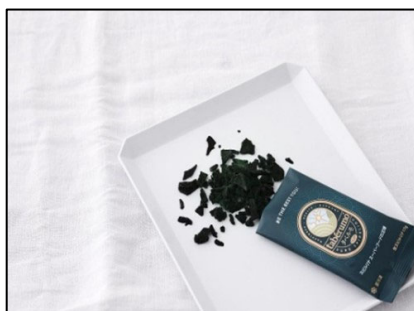


2021年12月10日  
株式会社タベルモ  
シダックス株式会社

**食べて美味しく健康に、そして未来の食糧問題を考えるフェア  
社員食堂・学生食堂にて「スピルリナ」使用メニューを5日間提供  
第3弾は16カ所の食堂で、11種類のメニューから提供**

株式会社タベルモ(本社:東京都千代田区/以下、タベルモ)とシダックス株式会社(本社:東京都渋谷区)の事業子会社であるシダックスコントラクトフードサービス株式会社(以下、SCF)は、「スーパーフードの王様」と呼ばれ、未来のたんぱく資源として注目されている「スピルリナ」を使用したメニューを、2021年12月中旬、SCFが受託運営する16カ所の社員食堂・学生食堂等にて提供します。



「タベルモ」使用メニュー ※イメージ 生スピルリナを製品化した「タベルモ」 新メニュー「大豆ミートのビビンバ丼」

「スピルリナ」とは藻類の一種で、約35億年前に誕生した地球最古の植物とされます。「タベルモ」は生の状態で製品化した、国内で唯一の生スピルリナです。海外を中心に「スーパーフードの王様」と呼ばれ、ビタミン・ミネラル・たんぱく質などの5大栄養素をはじめ、60種類以上の栄養素を含む栄養価に優れた食品です。また、人口増加に伴い、早ければ2030年に世界中でたんぱく質不足が起きることが懸念されています。スピルリナは単位面積あたりのたんぱく質生産性が大豆の20倍以上と高く、未来のたんぱく質不足への対応(食糧危機対策)が期待できる「持続可能性の高い食糧」として、世界的にも期待されています。

本企画は社員食堂でスピルリナのフードメニューを実施する日本初の取り組みとして、2021年5月に第1弾を開始。SCFが受託運営する社員食堂にて、「タベルモ」を1食に17g使ったメニューを1週間(年度内計4回)提供することで、お客様にご自身の健康と、食糧の未来やSDGsについて考えていただくことを目的に実施します。

第3弾となる今回は、提供店舗数を5カ所から16カ所に増やし、さらに社員食堂に加え、学生食堂や寮でも展開します。メニューは第1弾・第2弾で提供した10種類と、新メニューの大豆ミートを使った「ビビンバ丼」の計11種類より、店舗ごとにセレクトして提供します。

タベルモとSCFは「タベルモ」を使ったおいしいメニューを「食べるSDGs」として提供することで、健康意識の高い企業と共にお客様の健康づくりをサポートします。また「スピルリナ」の認知を広げ、食糧危機問題や健康増進による社会負荷の軽減など、社会課題解決を目指します。