



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2023年11月27日



代替肉の味改良を目的としフルッタフルッタのアサイー使用 U.S.M.H 社のプライベートブランド食品発売 他社製品で CO₂ 削減量表示※初採用

※森をつくる農業「アグロフォレストリー」による CO₂ 吸収量

この度、株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区 社長：長澤 誠、以下当社）のアサイーが、ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社（所在地：東京都千代田区 代表取締役社長：藤田 元宏、以下 U.S.M.H 社）のサステナブルプライベートブランド『GREEN GROWERS Meal（グリーン growers ミール）』初のレトルト食品 2 品に採用され、2023 年 11 月 25 日（土）より U.S.M.H 社の各店舗にて販売が開始されました。また、同シリーズにて今後キーマカレーや麻婆豆腐など、順次ラインナップが拡大される予定です。



■ アサイーが採用された背景

① 代替肉の風味改良

同品は植物由来のお肉「BEYOND MEAT®（ビヨンド・ミート）」を使用しており、代替肉特有の風味をより美味しくする目的でアサイーが採用されました。

② アグロフォレストリーによる CO₂ 吸収量の可視化が可能

製品パッケージには、アサイーが栽培されているアグロフォレストリー農法の CO₂ 吸収量を一製品あたりの削減量として換算した「CO₂ 削減マーク」が表示されています。本マークの他社製品への使用は初の事例であり、ブランドコンセプトとの親和性の高さからこの度の採用に至りました。



■ GREEN GROWERS Meal とは



「安心・安全」、「健康的」、「環境にやさしい」をコンセプトに、サステナビリティに配慮した商品を展開する、U.S.M.H のプライベートブランド「Green Growers(グリーン growers)」のミール食品シリーズ。プラントベースフードを使用した食品を中心に、体にも環境にも優しい「ウェルビーイング」の実現を目指す。

[ブランドサイト] <https://mygreengrowers.com/>

■ 「BEYOND MEAT®」について



「BEYOND MEAT®」は、代替肉として世界的に有名な米国カリフォルニア州の BEYOND MEAT, INC.（以下「ビヨンド・ミート社」）の植物性代替肉で、えんどう豆のたん白質を主原料としている。

U.S.M.H 社は、同社商品を「Green Growers」の商品として展開。

「BEYOND BEEF」（1 ポンド、ハーフサイズ）とそのデリカ商品を、グループの一部店舗で販売している。

■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

■ 製品情報

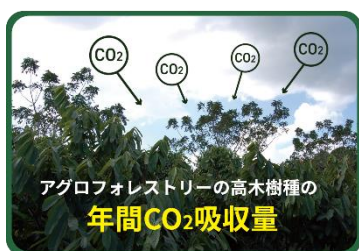
[商品名・税抜価格] グリーングロウズミール 野菜カレー (¥398) / ボロネーゼ (¥298)

[発売日] 2023年11月25日(土)

[販売店舗] 株式会社マルエツ、株式会社カスミ、マックスバリュ関東株式会社の店舗およびオンラインデリバリーで販売

■ CO₂削減量表示について

アグロフォレストリーのメリットのひとつに、「温室効果ガス」の一種である CO₂ の吸収があります。削減マークの数値は、CAMTA の組合員のアグロフォレストリー農場の高木樹種が吸収した CO₂ から、ブラジルにおける生産や日本までの輸送時に排出された CO₂ を引き、原料の生産量で割った 1g あたりの数値を、製品に配合された原料の使用量に応じて削減量として算出しています(いずれも年間ベース)。算出根拠は、農場面積や生産量、CO₂ 排出量の増減により変化します。



原料1gあたりの削減量

※数値は製品に表示した場合のイメージです



■ CO₂削減マークの特設 WEB ページオープン

この度 CO₂ 削減マークが他社製品に採用されたことを機に、マークの概要やアグロフォレストリーなどの情報をまとめた特設 WEB ページをオープンしました。当社および他社のマーク添付製品情報を集約するベースとなるよう展開してまいります。

[URL] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>



■ ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社について

首都圏に展開するマルエツ、カスミ、マックスバリュ関東、3社のスーパーマーケットの共同持株会社。グループ全体では合計 531 店舗を展開している(2023年11月現在)。

[オフィシャルサイト] <https://www.usmh.co.jp/>

■ 株式会社フルッタフルッタについて <https://www.frutafruta.com/>

アサイーをはじめとするアマゾンフルーツ輸入加工販売ビジネスのパイオニア。「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して 2002 年創業。ブラジルのトメアス総合農業協同組合(CAMTA)よりおもにアグロフォレストリーで栽培されたアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開。

■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081

参考資料

■森をつくる農業「アグロフォレストリー」とは

アグロフォレストリーは農作物と樹木を混植する農法で、世界各地でさまざまな実践例があります。当社のサプライヤーである CAMTA が取り組むアグロフォレストリーは、アマゾンの荒廃地に多様な果樹や材木の苗や単年作物を植えていきます。1年目から継続的に収穫を得られることが特長で、果樹栽培をしながら樹木を育て森林を再生していきます。

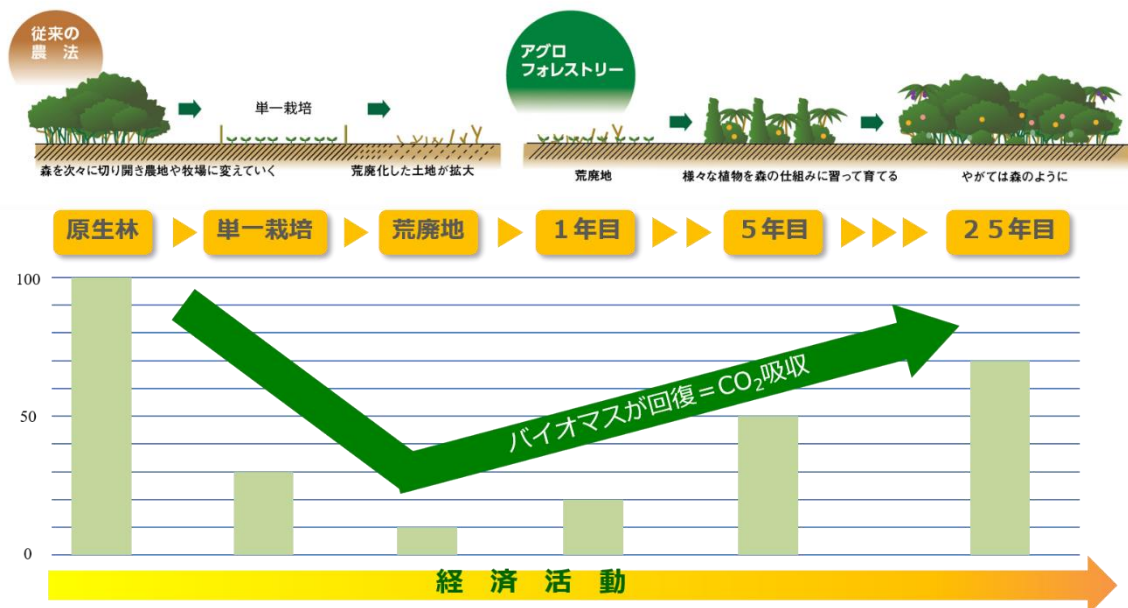
従来の単一栽培ではできなかった持続的な生産が可能となり、森をつくるだけでなく、雇用を生み、地域の発展にも寄与するなど、社会・経済・環境の側面からメリットがあるサステナブルな農法として世界中から注目されています。



■アグロフォレストリーのCO₂削減効果

下図は原生林を伐採した後に単一栽培を行い、アグロフォレストリー農法を行った際のバイオマス量[※]の変化をイメージしたものです。伐採によりバイオマス量が急減し、単一栽培によって土壌養分が枯渇し荒廃地化しますが、アグロフォレストリーに変換後は樹木の成長と共にCO₂を吸収・固定していきます。農業という経済活動を行いながら森林を回復させる希少なモデルです。

※生物資源 (bio) の量 (mass) を表す概念で、「再生可能な、生物由来の有機性資源で化石資源を除いたもの」。



■本件に関するお問合せ先■

株式会社フルッタフルッタ 03-6272-9081