

【医学博士・管理栄養士の監修の新しい野菜の取り方】
料理にかけるだけで1日に必要な野菜の1/3がとれる
野菜を丸ごと粉にした完全無添加の野菜パウダー「かける粉野菜」
公式オンラインショップにて3月1日（火）から新発売
-剛力彩芽さんを起用したWEB-CMも公開-

<https://vegetabletech.shop/>

- 1.特許技術を使用した独自のオールフィット濃縮乾燥法で7種の緑黄色野菜の豊富な栄養を凝縮
- 2.農薬不使用の野菜だけを使用し、保存料や添加物も一切不使用の安心安全を実現
- 3.カレーやスープ、インスタントラーメン等、シーンに合わせた様々な使い方が可能

テクノロジーと栄養学で野菜を身近に届けるベジタブルテック株式会社（本社：広島市西区、CEO：岩崎真宏、宇土善之、以下「ベジタブルテック」）は、食物繊維を壊さないオールフィット濃縮乾燥法を利用した完全無添加の野菜パウダー「かける粉野菜」を2022年3月1日（火）より公式オンラインショップにて発売いたします。同時に、剛力彩芽さんが公式ブランドアンバサダーとして出演するWEB-CMも公開します。

WEB-CM URL：<https://youtu.be/Lx7iNCDhfCA>



昨今、Covid-19の感染拡大で続く外出自粛の中、運動不足や食生活の偏り等によりバランスのとれた栄養の接種不足が生じています。実際に1日に必要な野菜摂取量は、成方の男女ともに350g*とされており、十分な野菜を接種することができる人は少ない現状です。

今回発売する「かける粉野菜」は、ジュースやサプリとは違った野菜を丸ごと粉にした完全無添加の野菜パウダーで、料理にかけて手軽に1食分の野菜をとることができます。「オールフィット濃縮乾燥法*」という特許技術と管理栄養士の監修により開発され、農薬不使用の7種の緑黄色野菜だけを使用し、安全に豊富な栄養をとることが可能です。神戸学院大学大学院栄養学研究科との共同研究により、健康促進や生活習慣病への予防対策としても期待されています。また、同時に発売する3種から選べるカプセルタイプ「飲む粉野菜」では、デトックスやエイジングケアなどの目的に合わせて取り入れることが可能です。

仕事や子育てで忙しくて外食やコンビニ飯が多く、野菜が十分に取れていない方、もっと野菜を取りたい方に最適な商品です。

*1 厚生労働省が発表した21世紀における国民健康づくり運動「健康日本21」

*2 野菜に含まれる栄養成分をそのままに乾燥させて非加熱衝突粉碎によって超微小粒子化したパウダー状にする特許技術

[ここに入力]

■商品概要

- ・商品名：「かける粉野菜」（7種の野菜）
「飲む粉野菜（9種の野菜）」
「飲む粉野菜（ケール・人参葉・ごぼうミックス）」
「飲む粉野菜（赤紫蘇・紫人参・紅大根ミックス）」
- ・内容量：「かける粉野菜」1袋 15パック入
「飲む粉野菜」各タイプ 1袋 180粒・90粒入
- ・発売日：2022年3月1日（火）
- ・価格：「かける粉野菜」6600円（税込）
「飲む粉野菜」9種の野菜：180粒 9000円、90粒 5000円（税込）
他2タイプ：180粒 9900円、90粒 5500円（税込）
- ・サイト：ブランドサイト <http://vegetabletech.co.jp/>
ECサイト <https://vegetabletech.shop/>
- ・原材料：「飲む粉野菜（9種の野菜）」
 - ・原材料名：ほうれん草、小松菜、紅大根、レッドビーツ、ごぼう、赤ピーマン、人参、フェンネル、ゴールドビーツ（※原材料はすべて宮城県産）
 - ・添加物：なし
 - ・アレルギー表示：食物アレルギー特定原材料等27品目不使用「飲む粉野菜（ケール・人参葉・ごぼうミックス）」
 - ・原材料名：ケール、人参葉、ごぼう、（※原材料はすべて宮城県産）
 - ・添加物：なし
 - ・アレルギー表示：食物アレルギー特定原材料等27品目不使用「飲む粉野菜（赤紫蘇・紫人参・紅大根ミックス）」
 - ・原材料名：赤紫蘇、紫人参、紅大根（※原材料はすべて宮城県産）
 - ・添加物：なし
 - ・アレルギー表示：食物アレルギー特定原材料等27品目不使用
- ・生産国：日本
- ・特長：
 - ・独自の特許技術で7種の緑黄色野菜の豊富な栄養を凝縮
 - ・農薬不使用の野菜だけを使用し、保存料や添加物も一切不使用の安心安全
 - ・カレーやスープ、インスタントラーメン等、シーンに合わせた様々な使い方



かける粉野菜



飲む粉野菜
(9種の野菜)



飲む粉野菜（ケール・人参葉・
ごぼうミックス）



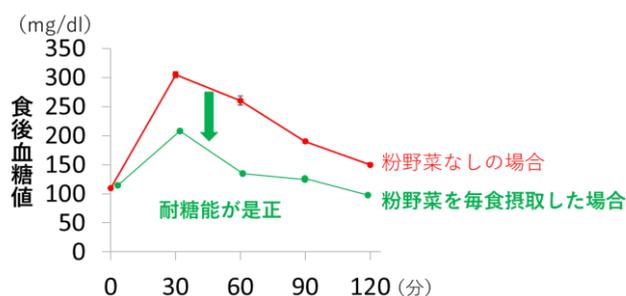
飲む粉野菜（赤紫蘇
・紫人参・紅大根ミックス）

[ここに入力]

特徴①野菜の栄養価値をそのまま保持

「かける粉野菜」は、「オールフィット濃縮乾燥法」により野菜の栄養だけでなく、旨味や色、香りなどもそのまま保持した状態でパウダー化しています。その為、野菜と同等のからだへの効果があるとされ、神戸学院大学大学院栄養学研究科との共同研究では食後の血糖値が改善されると結果が出ています。

*どちらの群も高脂肪・高果糖食による肥満動物に対する糖負荷試験



毎日摂ることで、肥満対策や生活習慣病の対策にも効果的な、健康的な体づくりの効果が期待できます。実際に、使用者の中からは便通や二日酔いなどが改善され、体調がすっきりしたという声も出ています。

また、「飲む粉野菜」は、ケール・人参葉・ごぼうミックスタイプはデトックスに、赤紫蘇・紫人参・紅大根ミックスはアンチエイジングへの効果があるとされています。

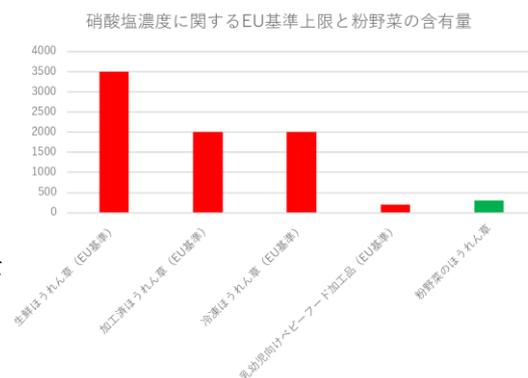
特徴②高い安全性を追求した野菜だけを使用

宮城県のおとちグリーンステーションと提携し、定植から収穫まで有機肥料のみで栽培し、県が認定した食品衛生管理基準 HACCP を徹底しています。さらに、パウダー化の際も保存料や添加物は一切使用していません。

さらに、健康と環境負荷の観点から、「かける粉野菜」の原材料となる野菜は硝酸塩濃度を EC 基準の 1/10、つまり EU ベビーフード基準と同等の安全性が認められています。その為、妊婦の方や小さなお子様でも安心してご利用いただけます。

*1. Official Journal of the European Union, COMMISSION REGULATION (EU) No 1258/2011,

*2. 農林水産省, 硝酸塩の健康への影響,



特徴③様々なシーンに合わせた幅広い使い方が可能

「かける粉野菜」はカレーやスープ、インスタントラーメンなど様々な食品に「かける」だけで使用が可能です。さらに、野菜の旨味もそのまま凝縮されているので料理の美味しさもアップします。「飲む粉野菜」は、カプセルタイプで食前に手軽にとることができます。



■発売への思いと今後の展望

野菜は健康に良いと誰もが知っています。現代ではテクノロジーが発展し、多くの生活が簡単に、迅速に、効率的になりましたが、いまだに野菜を取り入れる食生活に大きな変化がなく、サプリメントのような成分のみを補助するという妥協案しかありませんでした。その背景には、生鮮食品である野菜は収穫から栄養成分は減少していき、数日で生ゴミと呼ばれてしまいます。野菜に含まれる水分のみを完全になくすパウダー技術により、粉野菜となった完熟野菜は時が止まった状態となり、野菜の栄養成分、色素成分、旨味成分をそのまま長期間保持することが可能になりました。

粉野菜はどんな料理でも、カプセルであればどこでも簡単に、ドレッシングや味付けなどカロリーを気にせず

[ここに入力]

野菜をモリモリ食べることができます。野菜のもつ天然の色彩や美味しさを畑直送でお届けすることが可能となりました。災害や紛争地域でも粉野菜を食べることが可能です。宇宙にも野菜を運べます。

廃棄する野菜を粉にするのではなく、農家さんには粉野菜のために農薬を使用せず野菜を作ってもらい、今後もしょに生産から販売、顧客の声を共有していく一致団結した事業として取り組んでいきます。粉野菜という販路が確定していれば生産計画を立てて思い切った農業が可能となり、農家収入も安定します。粉野菜によってこれまで形状や水分によって難しかった料理が生まれ新たな食文化に繋がるかもしれませんし、本来植物で染めていた着物のように野菜で染めた衣服、食べれる絵具や口紅など、粉野菜によって全く新しい文化が生まれる可能性があります。粉野菜によって野菜が身近になり、粉野菜を通じて生野菜を食べるひとが増えることも大変うれしいことです。自然を身近に感じ、子供たちの食育や美意識を育むことにつながると思います。

今後も農家さんとともに野菜をより身近にしていくことで、健康的な食生活が可能になるだけでなく、社会における心の健康にも貢献していきたいと思えます。

■公式アンバサダー剛力彩芽さん出演 WEB-CM

出演者 : 剛力彩芽さん

公開開始日 : 2022年3月1日(火)

公開先 : Google や LINE 等の広告枠での配信

URL : ・CM <https://youtu.be/Lx7iNCDhfCA>
・商品紹介動画 <https://youtu.be/BfZyfkKhyZg>

「新しい野菜屋さん」をテーマにした木漏れ日が差す緑溢れるお店に、ブランドのエプロンをつけた剛力彩芽さんが登場します。弾ける笑顔が印象的な剛力彩芽さんが「かける粉野菜」の特徴や使い方を説明します。まるで「新しい野菜屋さん」の店長のように振る舞うフレッシュな剛力彩芽さんの姿をお楽しみください。CM カット最後の愛らしい表情も見どころです。

剛力彩芽 (ごうりき あやめ)

1992年神奈川県生まれ。2008年～2013年、雑誌「SEVENTEEN」専属モデルとして活躍。2011年、「大切なことはすべて君が教えてくれた」(CX)で本格的に女優デビュー。以後、ドラマ・映画・CM・番組MC等で幅広く活躍。

3/19(土)より[ペルセポネーの泪]が関東圏で上映開始(長野先行上映作品)



■スタッフリスト

Account Executive	富村卓矢/長澤茜/遠藤七施 (Vector Group イニシャル)
Produce	桑田 尚紀 (VECKS)
Production Manager	中垣 崇綱/飯島 映見 (VECKS)
Director	戸塚 富士丸 (EPOCH)
Cameraman	谷 詩文 (井村事務所)
Lighting Designer	梶 真樹人
Art Designer	秦 悠羅 (SOUP STUDIO)
Recording	茂木 祐介
Food Coordinator	うすいはなこ

[ここに入力]

Casting	堀井 優 (Starbank)
Photographer	七島アキラ (Plait)
Stylist	津野 真吾 (インピゲル)
Hair&Make-up	高城 裕子
Music Producer	星野 昇平 (Mr.Music)
Edit(Offline)/ (Online)	村田 諒介 (ダダビ) /丹野 豊一 (IMAGICA Lab.)
Mixer &SE	松崎 清春 (IMAGICA Lab.)

■企業概要

会社名 : ベジタブルテック株式会社

代表者 : 岩崎真宏、宇土善之

本社所在地 : 広島市西区己斐本町 3 丁目 17-26

設立 : 2015 年 7 月 7 日

事業内容 : 1. 食品、加工食品、冷凍食品及び飲料品の企画、開発、製造及び販売
2. 健康食品、健康飲料及びサプリメントの企画、開発、研究及び販売
3. ハラル認証を受けた食品、サービスの開発及び提供
4. 穀物、野菜および果物の生産及び販売
5. 食を通じた社会福祉、健康増進および QOL 向上支援事業
6. 前各号に付随する一切の事業

URL : <http://vegetabletech.co.jp/>

共同創業者 CEO 岩崎真宏

博士 (医学)、管理栄養士、臨床検査技師。神戸大学大学院医学研究員および関西電力病院疾患栄養治療センター管理栄養士として生活習慣病治療のための基礎・臨床研究を行い国内外での研究報告と受賞実績。栄養学に基づいたスポーツやヘルスケアのための講演多数。アスリートやトレーナー、医療従事者とも連携。農業と栄養学によるヘルスケア・フードテックを目指し、2015 年ベジタブルテック株式会社 (旧 Omoi Foods 株式会社) を共同創業。



共同創業者 COO 宇土善之

技術経営修士、柔道整復師、鍼灸師。臨床現場においてアスリートから一般患者の課題解決のために運動ならびに栄養サポートを行ってきた。山口大学大学院技術経営研究科にてテクノロジーと経営学の統合に関する研究実績。顧客課題の把握、技術開発のロードマップ策定技術を活かし、農業と科学によるヘルスケア・フードテックを目指し 2015 年ベジタブルテック株式会社 (旧 Omoi Foods 株式会社) を共同創業



[ここに入力]