

地球にやさしいアイスが新登場！ ブロッコリーの茎を使った サステナブルなアイスクリームを共同開発

株式会社KOMPEITO（東京都品川区、代表取締役CEO 渡邊瞬）が展開する“置き型健康社食® “「OFFICE DE YASAI（オフィスで野菜）」はJAあいち経済連と連携し、廃棄野菜の有効活用による環境や持続可能な開発目標（SDGs）に配慮した商品を共同で企画、開発に取り組んでいます。第2弾となる今回は、愛知県産ブロッコリーの茎を活用したアイスクリームを共同開発いたしました。

当社ではフードロス削減の一環として、出荷加工の工程で廃棄される端材や規格外野菜を有効活用し、環境へ配慮した商品開発に積極的に取り組んで参ります。



● 概要

ブロッコリーは捨てることなく全てが可食部である野菜のひとつですが、つぼみが集まった房の部分（以下、花蕾）がよく食べられており、固い茎の部分は切り落とされてしまうことも多く廃棄になっているのが現状です。

また、JAあいち経済連では消費者ニーズの高い「簡便・時短」をコンセプトに、花蕾のみを袋詰めし一口サイズにカットした商品を製造販売しており、加工時に茎が余ってしまっていました。これらをきっかけに、今回のサステナブルアイスの企画を始動しました。

そこで今回はブロッコリーの茎を原料に使用し、北海道産の牛乳と生クリーム、北海道産のてん菜を原料にした砂糖と合わせて、アイスクリームを開発しました。着色料や香料は使用せず、ブロッコリー本来の色合いと風味を活かした仕上がりになっております。内容量の20%がブロッコリーとなっており、手軽に野菜が摂取できるアイスクリームです。

• 商品販売について

商品：「サステナブルアイス ブロッコリー」

販売期間：2023年9月～

販売対象：OFFICE DE YASAI 冷凍プラン(オフィスでごはんプラン)ご契約のお客様



• 商品企画責任者コメント

株式会社KOMPEITO 執行役員CPO

商品企画開発グループ グループリーダー 高橋真理子



今春発売し、好評だったアスパラガスのポタージュに続くSDGs商品企画の第2弾として、今回もJAあいち経済連との取り組みでブロッコリーの茎を活用することにしました。

以前に愛知県に住んでいたことがありブロッコリー畑をよく目にしていましたし、愛知県産のブロッコリーが美味しいこともよく知っていたので、アスパラガスの企画を進め始めた当初から”次はブロッコリーを活用したい！”と決めていました。

聞けば、JAの加工場でブロッコリーの花蕾をカット野菜にして販売しており、中心の太い茎部分は廃棄しているというではありませんか。家庭で調理する際にブロッコリーの茎を捨ててしまう方もいらっしゃると思いますが、この部分も美味しく食べられることを知っていただきたいと思いま

した。

残暑厳しい9月に発売することを考えるとさっぱりしたメニューにしたい、思い切ってアイスにすることで、野菜をデザートとして召し上がっていただく食シーンも作れるなと考え、商品開発に取り掛かったのを覚えています。

アイスクリームの原料にもこだわり、着色料や香料は使用せずに仕上げたため、口にブロッコリーの味わいが広がります。アイスを食べながらも野菜をしっかり摂取できているので、罪悪感なくお召し上がりいただけるのではないのでしょうか。

ぜひこのサステナブルなアイスを多くの皆さんに召し上がっていただきたいと思います。

• JAあいち経済連 ご担当者様コメント

実は愛知県は、全国でもトップクラスのブロッコリー生産県です。温暖な気候を活かして、ボリューム感があり、甘みの強いブロッコリーを栽培・出荷しています。

JAグループ愛知では皆さまにより手軽に食べていただくために、ブロッコリーの花蕾のみを袋詰めした商品も販売しています。この時、花蕾を取り除いた茎の部分は商品化が難しく廃棄の対象になっていました。今回共同開発した「サステナブルアイス」は、この廃棄していた茎の部分を原料として使用しています。

ブロッコリーは茎の部分も栄養価が高く、甘みがあり美味しく食べられるのですが、その美味しさがこのアイスに存分に生かされています。

新たなブロッコリーの楽しみ方を是非お試しくださいと思います。

- “『オフィスで野菜』のSDGs “Action



規格外商品や端材などを積極的に使用し、フードロスに貢献します。

【OFFICE DE YASAI（オフィスで野菜）について】



OFFICE DE YASAI
Deliver your next power

OFFICE DE YASAI（オフィスで野菜）は、2014年からサービスを開始した“置き型健康社食® “サービスです。現在では全国で累計7,000拠点以上に導入されています。（2023年8月末時点）

オフィスに冷蔵庫や冷凍庫を設置するだけで、健康と美味しさにこだわったサラダやフルーツ、お惣菜などが定期的に届けられる食の福利厚生サービスです。

オフィスにしながら手軽に健康的な食事ができるため、健康経営の一環として、また社員満足度向上、

社内コミュニケーション活性化、採用強化の取り組みとして導入する企業が増えています。

<https://www.officedeyasai.jp/>

運営会社：株式会社KOMPEITO



「世の中にシゲキをつくる」をミッションに、2012年9月に設立したベンチャー企業です。
2014年より、働く人と企業の健康を促し、オフィスの食事環境を整える福利厚生サービス“置き型健康社食®” サービス「OFFICE DE YASAI（オフィスで野菜）」をスタート。
消費者と生産者を繋ぐ新たなチャネルを通じ、農産物の流通改革にチャレンジしています。
現在では、ベンチャーから大手企業、医療機関等、全国約7,000拠点以上に導入いただいています。

<https://kompeito.co.jp/>

【会社概要】

所在地：東京都品川区西五反田2-28-5 第二オークラビル5F

設立日：2012年9月3日

代表者：代表取締役CEO 渡邊瞬

事業内容：

- ・ “置き型健康社食” サービス「OFFICE DE YASAI」
- ・ オフィスでのプロモーション・サンプリング「OFFICE DE MEDIA」
- ・ ダイナミックプライシング機能搭載！サラダの自販機「SALAD STAND」

● 問い合わせ先

株式会社KOMPEITO 広報担当：白井小百合（シライサユリ）

TEL：03-6419-7144 E-Mail：info@officedeyasai.jp

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000068.000015058.html>

株式会社KOMPEITOのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/15058

<メディア関係者様へ>

※本製品はサンプル提供可能です。

レビュー取材やプレゼントパブリシティなど用途と必要個数をご連絡ください。

株式会社KOMPEITO 広報担当：白井小百合（シライサユリ） 電話：090-3530-8077 メールアドレス：
sayuri_shirai@officedeyasai.jp