

山梨県「アルソア レインボーファーム」にて パンからつくる野菜!?! 食品ロスを美味しく解決! 消費期限切れのパンを堆肥に活用した野菜を生産

再オープンの農園併設レストランで初提供。
野菜はベーカリーへ卸し、新たな循環システムに。

アルソア本社株式会社（本社：山梨県北杜市、代表取締役社長：滝口玲子）は、八ヶ岳にある無農薬・有機栽培の野菜を生産する自社農園「アルソア レインボーファーム」において、都内のベーカリーで廃棄予定のパンを堆肥に活用した野菜を 2020 年 3 月から生産開始し、新型コロナウイルス感染拡大防止のために休業していた農園併設カフェレストラン「そうじゆ奏樹 カフェ&ダイニング」の再オープンにあわせて初めて提供することといたしました。

これまで当農園の堆肥は、国産素材のみを使うキノコ栽培農家で不要になった菌床やクラフトビール醸造所の麦芽の搾りカスの他、健康食品生産時に排出される酵素繊維を原料に使用。これに酵母と納豆菌などの生活に身近で土づくりにも良い菌を加え、菌のチカラで発酵させて自社製造してまいりました。

今回、当農園の豊かな環境と無農薬にこだわり栽培した健康的で栄養価の高い野菜を、国産小麦にこだわる都内のベーカリーにご評価いただいたことを契機に、コラボレーション事業を開始。ベーカリーでは、廃棄物の低減を目指して努力されてきましたが、どうしても消費期限が切れてしまうパンをゼロにすることはできない、という課題がありました。今回のコラボレーションにより、これまで廃棄処分が避けられなかった消費期限切れのパンを、当農園の堆肥の原料の一部として再利用することが可能になりました。

なお、本年は約 12 トンの堆肥を製造し、1 年間で約 200 種類の野菜を生産する予定です。当社では収穫された野菜を農園の近くに位置する当社経営のレストラン「奏樹 カフェ&ダイニング」にて 7 月から提供する「シェフの気まぐれサラダ」や、健康食品の原材料などに使用します。また、コラボレーション先のベーカリーには、サンドイッチやサラダなどの具材になるケールと季節の野菜を提供。捨てられる予定のパンが野菜になって再び店頭に並ぶ食品の循環システムも実現します。

当社では“自然との共生”を企業理念とし、自然と対峙しながら「化粧品」「健康食品」の製品開発を行い、美と健康のライフスタイル提案を行っています。今後も、食品の製造過程で排出される廃棄物や、廃棄される食品を有効活用する取り組みを進め、安全で栄養価の高い野菜を生産するとともに、食品ロスや環境問題の解決に取り組んでまいります。



■消費期限切れのパンを使った堆肥製造について

■生産期間：2020年3月から通年

■場所：アルソア レインボーファーム（山梨県北杜市小淵沢町上笹尾 3476）

■内容：・国産小麦にこだわる六本木のベーカリー・ダイニング・カフェの消費期限切れのパンを原料とした堆肥を自社製造し、“消費期限切れのパンからできた野菜”を生産。
・生産する野菜は1年間で約200種類。7月から順次収穫。
・生産された野菜は、サンドイッチやサラダなどの具材となるケールや季節の野菜をベーカリーへ提供。当社の健康食品の原材料とするほか、農園併設レストラン「奏樹 カフェ&ダイニング」で7月から提供する「シェフの気まぐれサラダ」などでも使用。

■堆肥化する工程から研究

パンを原料とする堆肥づくりは一般的ではないため、堆肥化する工程の研究から着手。添加物や油の少ない良質なパンは分解速度が高く、堆肥づくりの初期～中期段階で投入すると菌の餌となり発酵の促進効果が高まることが判明しました。

■「アルソア レインボーファーム」

アルソア本社株式会社は、“自然との共生”を企業理念とし、自然と対峙しながら製品開発を行い、肌が本来持つチカラを引き出すスキンケアを中心とした「化粧品」と、体が本来持つチカラを引き出す「健康食品」を展開し、美と健康のライフスタイル提案を行っています。

1998年に自然豊かな山梨県・小淵沢に本社を移転して22年、当社では製品の原材料となる“野菜”にもこだわりたいと考え、八ヶ岳のふもとに自社農園「アルソア レインボーファーム」を2010年に開園しました。当社の健康食品の原材料をはじめ、当社経営のレストラン「奏樹 カフェ&ダイニング」で提供する野菜も生産しています。完全な無農薬栽培を行っており、有機JAS認証マークで使用が認められている農薬を含め一切の農薬を使用していません。農薬に頼らない、食の安全性と環境に配慮した農業を実践し、訪れた人が自然のチカラを体感いただける場所となっています。



■八ヶ岳の旬を味わえる「^{そうじゆ}奏樹 カフェ&ダイニング」

自社農園で栽培する旬のオーガニック野菜を使用したお料理の数々は、五感を幸福で包み込む逸品。“美味しくて体にやさしい食”をテーマに、八ヶ岳の森の自然と調和した店舗は癒される空間です。

所在地：山梨県北杜市小淵沢町 1578 女神の森セントラルガーデン内

TEL：0551-36-5002

定休日：水曜日（4月～8月）水曜日・木曜日（9月～3月）

※営業日カレンダー要確認

営業時間 11:30～16:00（ランチ L.O.14:00／カフェ L.O.15:00）

