

2023年6月12日

食品の製造過程で生まれる素材を使ったアップサイクル食品^{※1}

「コープデリ ONEDISH スープ」新発売

素材を生かしたおいしさと健康感を兼ね備え、商品を通じて食品ロス削減に貢献できるスープ

コープデリ生活協同組合連合会(本部:埼玉県さいたま市、理事長:土屋敏夫、会員生協:関東信越6生協)は、キューピーグループのデリア食品株式会社(本社:東京都調布市、代表取締役社長:竹中成人)と共同開発した、アップサイクル食品のスープを「コープデリ ONEDISH」シリーズから、新たに発売いたします。今回発売する商品のうち、「6種野菜のミネストローネ」「とうもろこしとキャベツのポターージュ」「タイ風 チキンとキャベツのココナッツスープ」には、パッケージサラダの製造過程で発生したキャベツの芯^{※2}を使用しています。「6種野菜のミネストローネ」「冷製仕立てのかぼちゃのポターージュ」には、ジュース製造過程で発生した、にんじんやりんごのパルプ^{※3}を使用しています。それぞれ具材感や素材の味を生かしたスープで、資源の有効活用や食品ロス削減にもつながる商品です。

※1 アップサイクル食品とは、ある食品の製造過程で生まれる副産物などをより良い品質へと活用した商品のこと。

※2 キューピーグループの株式会社サラダクラブ(本社:東京都調布市、代表取締役社長:金子 俊浩)でパッケージサラダの製造過程に発生したものを。

※3 にんじん・りんごパルプは、ジュース搾汁後の繊維です。(こちらの素材はキューピーグループ外商品のジュースの製造過程で発生したものを)



「6種野菜のミネストローネ」



「とうもろこしとキャベツのポターージュ」



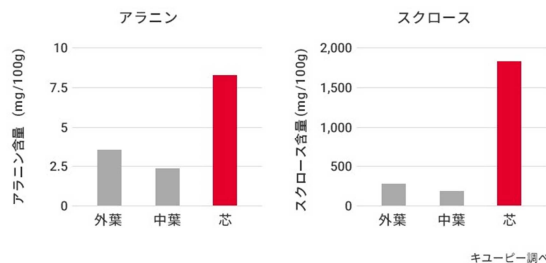
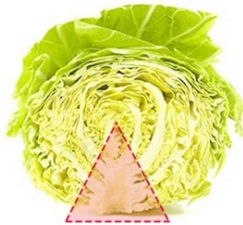
「タイ風 チキンとキャベツのココナッツスープ」



「冷製仕立てのかぼちゃのポターージュ」

キャベツの芯の甘味を生かした製法でおいしくアップサイクル

キャベツの芯は、全体の約10%を占め、実は葉部に比べて甘味成分である「アラニン」が多く含まれ、甘味強度の高い糖質「スクロース」も中葉の9倍以上あります(グラフ参照)。さらに、キャベツの芯は食物繊維も葉部の約1.5倍です。(キューピー調べ)。キャベツの芯は、加熱するとさらに甘みを感じられるため、スープのような加熱し煮込む製法の商品に適しています。



フードチェーン全体で食品ロスの削減を進めています

6 会員生協とコープデリ連合会、その子会社で構成するコープデリグループは、規格外農産物の取り扱いや食品廃棄物を有効活用したバイオガス発電など、フードチェーン全体での食品ロス削減に向けて、組合員の皆さまとともにさまざまな取り組みを進めています。コープデリグループは「未来へつなごう」のローガンのもと、SDGs 重点課題を策定し、その達成に向けた施策を進めており、今回の野菜の未利用部を有効活用し商品化する取り組みは「重点課題 1: 持続可能な生産と消費のために」につながるものです。



「コープデリグループの SDGs 重点課題～2030 年までの長期目標と中期方針～」はこちら

<https://sustainability.coopdeli.coop/sustainability/>

商品概要

商品名: 「6 種野菜のミネストローネ」、「とうもろこしとキャベツのポタージュ」、

「タイ風 チキンとキャベツのココナッツスープ」、「冷製仕立てのかぼちゃのポタージュ」

内容量: 各 180g

賞味期間: 冷蔵 30 日

発売日: 6 月 4 日よりコープデリ宅配で受注開始

価格: 321 円(税抜 298 円)

商品特徴:

【6 種野菜のミネストローネ】

さっぱりとしたトマトの酸味の中に野菜の甘味が味わえます。温スープ。

【とうもろこしとキャベツのポタージュ】

とうもろこしとキャベツ、それぞれの素材が持つ甘みを引き出しました。温スープ。

【タイ風 チキンとキャベツのココナッツスープ】

トムカーガイの味わいをベースにした、キャベツたっぷり生姜がアクセントのタイ風スープです。温スープ。

【冷製仕立てのかぼちゃのポタージュ】

かぼちゃとにんじんに、りんごパルプのほのかな香りをプラスし、さっぱりとした甘さながらコクのある味わいです。冷スープ。

コープデリ ONEDISH(サラダ)について

「作りたてのおいしさを自宅でいつでも簡単に味わいたい」という組合員のニーズを受け、2021年6月より発売しました。現在は洋風サラダを中心に9商品を展開、「超高压処理 High-Pressure-Processing(以下、HPP)」を活用し、鮮度感ある彩り・香り・味わい・食感を保ったまま16日間の消費期限を実現しました。HPPは、MAP(ガス置換包装)や湯殺菌、レトルト殺菌など、他の日持ち技術と比較しても素材本来の鮮度感を保てるのが大きな特徴です。製造時のCO2排出量の削減による環境負荷低減や食品ロス削減など、社会課題の解決にも貢献することができます。



「お野菜を味わうポテトサラダ」

今回発売のスープシリーズでは、素材の風味を感じられるよう、加熱殺菌の温度を極力下げる工夫を行っております。

参考:コープデリプレスリリース・コープデリ ONEDISH https://www.coopnet.jp/info/docs/210607_onedish.pdf

キューピー株式会社プレスリリース <https://www.kewpie.com/newsrelease/2022/2690/>

共同開発・デリア食品株式会社(キューピーグループ)について



1975年設立。デリアグループは販売と生産を全国6つのエリアに分け、地元の食材を使用した惣菜や地元に沿った味付けを基準に商品開発を行い、地域密着型のエリア経営を進めています。また、デリアグループの生産拠点は全国に6社10工場あり、サラダを中心におかず、麺類など幅広い惣菜をスーパー・コンビニエンスストア・業務用向けなどに供給しています。

デリア食品 <https://www.deria-foods.co.jp/>

コープデリ生活協同組合連合会 概要

【住 所】 埼玉県さいたま市南区根岸 1-4-13

【理 事 長】 土屋 敏夫(つちや としお)

【会員生協】 コープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープデリこいがた

【総事業高】 6,190億円(会員生協事業高計) ※2021年度

【組合員数】 528万人(会員生協組合員計) ※2023年3月20日現在

【ホームページ】 <https://www.coopnet.jp/>