地球にやさしい生産者を応援する

サステナミール

サステナミール

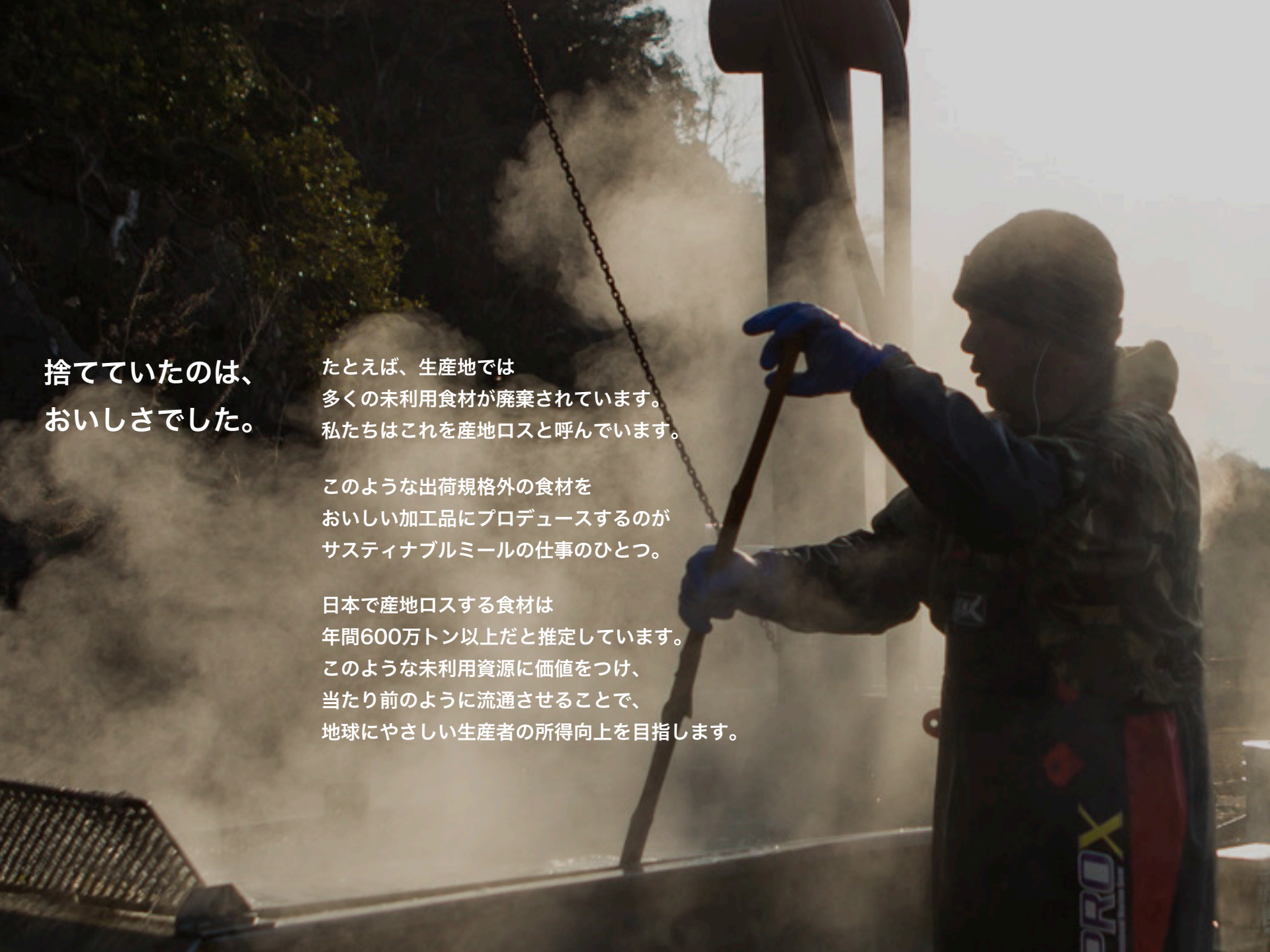
Food Upcycle Producer

食材のアップサイクル・プロデューサー

食のもったいないを
おいしく変身させる

たとえば、
捨ててしまう
未利用食材を
おいしい加工品に
プロデュース

サステナミールは
食材のアップサイクルを
プロデュースするチーム。
これまで見落とされてきた
食材を発掘し、
その価値を未来につなげることを
目指しています。



捨てていたのは、
おいしさでした。

たとえば、生産地では
多くの未利用食材が廃棄されています。
私たちはこれを産地ロスと呼んでいます。

このような出荷規格外の食材を
おいしい加工品にプロデュースするのが
サスティナブルミールの仕事のひとつ。

日本で産地ロスする食材は
年間600万トン以上だと推定しています。
このような未利用資源に価値をつけ、
当たり前のように流通させることで、
地球にやさしい生産者の所得向上を目指します。

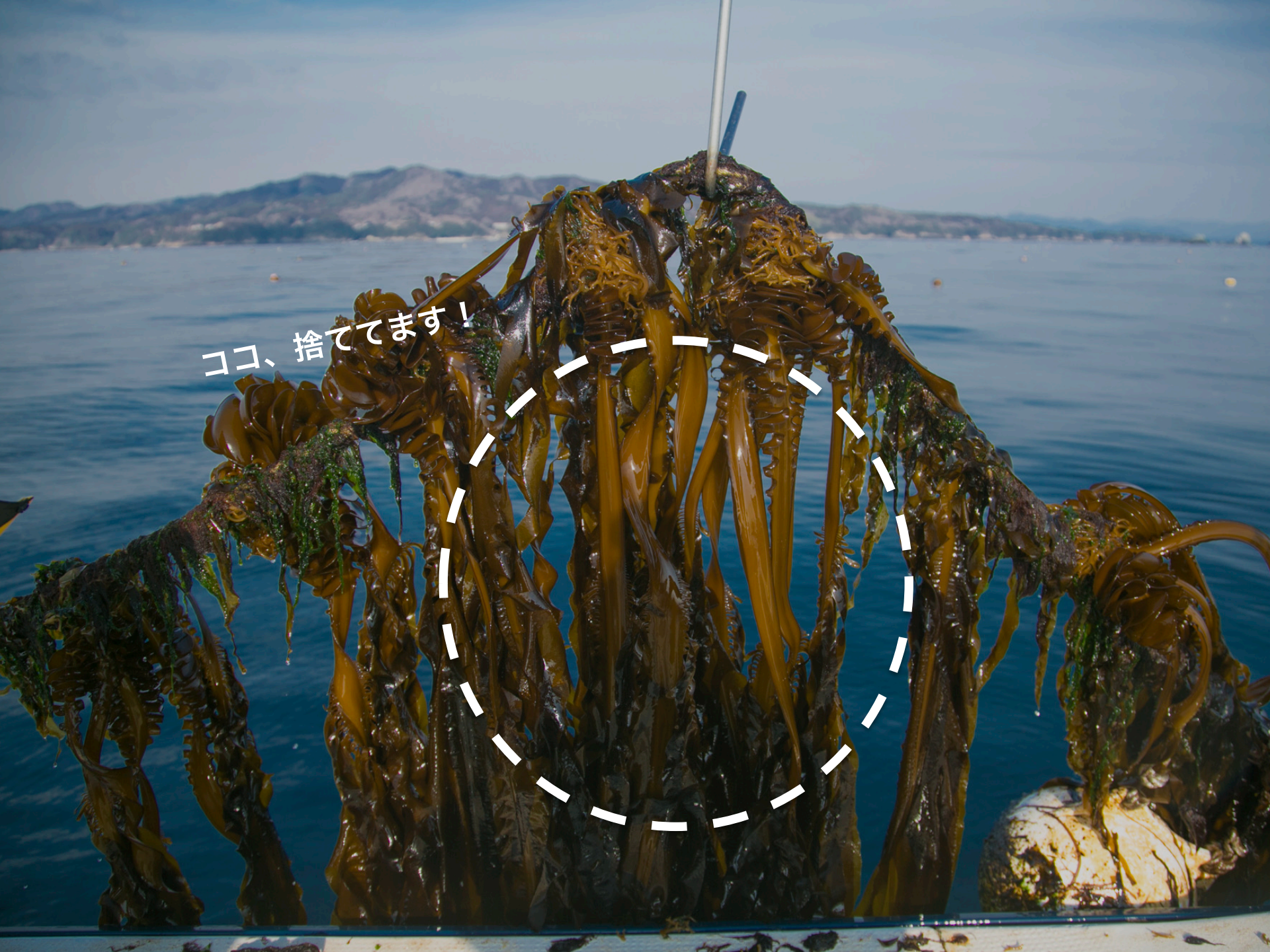
テーマ 01
わかめと昆布の未利用部位

色が黄色いために

出荷規格外になっていた未利用部位を

主食のお供にアップサイクル

漁師がこれまで海に捨ててしまっていた出荷規格外品を
日常で愛される加工品に生まれ変わらせました。


ココ、捨ててます！

旨味成分を分析した結果

＼年間10トン廃棄しています／

分析対象	阿部勝太の既製品の昆布	阿部勝太の出荷規格外の昆布
分析項目	旨味成分 グルタミン酸	
分析結果	**「既製品の昆布」と「出荷規格外の昆布」の旨味（グルタミン酸の含有量）は同等だった** グルタミン酸含有量について阿部勝太さんの昆布のグルタミン酸の含有量1,292.55mg/100gに対して、出荷規格外の昆布は1,235.91mg/100gであった	

つまり、

捨てていたのは、おいしさでした。

FOOD
UPCYCLE

食のもったいないを、
おいしく変身させる。

わかめや昆布の未利用部位をアップサイクル

色が黄色いために規格部外品になっていた未利用部位を、
おいしい主食のお供にアップサイクルすることに挑みました。

できました！

茎わかめのタルタル

コリコリッとした食感の茎ワカメを使った
濃厚な和風タルタルソースはまさに新感覚！
意外な組み合せと思いきや、鰹の出汁が
入ることで全体のバランスを上手くまとめ
あげてくれます。
ピリッとしたわさびの辛味と風味が
アクセント。パンにはもちろん、揚げ物や
野菜のディップなどとも相性は抜群です。

できました！

梅おかか茎わかめの佃煮

爽やかな梅の風味と鰹節の旨味が特徴的な
病みつき佃煮。
甘辛い味わいの佃煮が多い中、
毎日食べても飽きない、また明日も食べた
くなる佃煮を目指しました。
白ごはんにおにぎりにチャーハン、
シンプルながらもお米泥棒になること
間違い無しの一品です。

捨てられてしまう未利用食材を
おいしい加工品にプロデュース

サステナミールは食材のアップサイクルをプロデュースするチーム。
これまで見落とされていた食材を発掘し、
その価値を未来につなげることを目指しています。

たとえば、味や栄養に問題がないにも関わらず、色や形、サイズが
少し規格から外れただけで流通にのせることができない未利用食材。
これまで生産地で生産者によって産地ロスしていた未利用食材を
おいしい主食のお供にアップサイクルすることに挑んでいます。

もうすぐ完成！

アジの干物のXO醤生ふりかけ

魚伝のアジの干物の出荷規格外品を使用

梨白菜の極上キムチ

アブラムシのついた出荷規格外品を使用

サステナミールの役割

生産者の課題

1. 「出荷規格外食材」は買い叩かれるので手間分だけコスト高になってしまう
2. さらに、最終的にどう使われるのかがわからない

解決提案

1. 「成分分析」によって「出荷規格外食材」の価値を上げる
2. さらに「おいしい加工品」にすることで流通を促進する

目指す未来

- 未利用の資源をマネタイズすることで、農畜水産の生産者の所得を上げる

チーム

阿部 勝太

サステナミール代表 / フィッシャーマンジャパン代表

わかめと昆布を養殖する漁師。震災後、漁業の深刻な状況と後継者不足に奮起。漁師自ら積極的に企画、営業を仕掛け大手企業と組んだ商品開発や、加工会社、大型流通店との六次産業化事業の実例を作り出す。

■ フィッシャーマンジャパン
https://fishermanjapan.com/

河瀬 璃菜

SOU株式会社 代表取締役 / 株式会社UNAKEN 取締役CCO

レシピ開発、商品開発、レシピ動画制作、企画執筆、編集、イベント・メディア・広告出演、飲食店プロデュースなど食に纏わる仕事に従事。地方創生の6次産業化のプロデュースではゼロからスタートし数億円規模に成長させた実績を持つ。

■ 実績
https://lineblog.me/linakawase/archives/2127510.html

小澤 亮

dot science株式会社代表

マーケター。生産者を販路をつくる会社を経営。オンラインシェアNo.1の食べられる花屋EDIBLE GARDENやトップシェフとコラボするエディブルフラワー研究所、伝統食の干物や餅のブランド開発をはじめ、数々の新規事業開発をサポートした実績をもつ。

■ エディブルフラワー研究所
https://eflab.jp/