

カット製造のグリーンフィールド

沖縄産野菜でスープ

皮など「だし汁」に活用

カット野菜製造のグリーンフィールド(大城正雄社長、那覇市)は、沖縄県産野菜を使用したスープ「菜・色・健・美 BEAUTY SOUP」を発売した。カットなどの製造過程で出る野菜の葉や皮などをベジアロス(野菜のだし汁)として使用するだけで、植物由来の機能性成分を摂取することができる。また、規格外の野菜を使用し、農業支援にもつなげる。

グリーンフィールドは

関係業者・団体、生産者

2005年に設立。市場

らが出資する。カット野

菜の原材料は自社農場や

契約農場から調達。加工

6本入りの冷凍ギフトセット(上)、開発に携わった野菜ソムリエと同社スタッフ

工場は、同県のカット野菜工場として初めてIS O 22000認証を取得した。また、チェック体制が厳しいとされる在日米国陸軍獣医部隊食品検査部による工場認定も取得する。野菜の洗浄には電解水を使用。洗わずに食べられるカット野菜

「簡単菜食」を県内のスーパーなどで販売するほか、カット野菜や冷凍野菜、野菜ピューレなどを外食業者やホテルなどに提供する。

スープ開発の背景は、同県の野菜摂取量の低下にある。全国平均に比べて少なく、同社では「当

工場は、同県のカット野菜工場として初めてIS O 22000認証を取得した。また、チェック体制が厳しいとされる在日米国陸軍獣医部隊食品検査部による工場認定も取得する。野菜の洗浄には電解水を使用。洗わずに食べられるカット野菜

「簡単菜食」を県内のスーパーなどで販売するほか、カット野菜や冷凍野菜、野菜ピューレなどを外食業者やホテルなどに提供する。

野菜ソムリエ協会が開発

県の肥満率が高く、長寿県日本1位から転落した一因」と見る。同県の野菜ソムリエで構成する沖縄野菜プロジェクト協同組合に開発を依頼し、同社員とともに試食審査会や市場調査を重ねて商

品化した。スープは、「色とりどりの野菜で、健康に美しい野菜で、健康に美しい」と「コンセプト」として、3種類ある。「温もりかほぢや」は1パックに西洋カボチャを約80g使用。「潤いにんじん」はニンジンを約60g使用。「負けないトマト」はトマト約80gを皮ごと使用。「潤いにんじん」は、これらのメインとなる野菜は同県産を使用し、それ以外の品目も可能な限り同県産を使用する。規格外野菜を適正価格で継続的に調達することで、同県の農業の安定と発展に貢献する。

スープ(冷凍)は1本180円。6本入りのギフトセット3240円(税込み)、送料540円。ホームページ(<http://114.co.jp/beauty-soup/>)から注文できる。飲食店などに向けた大容量パックの対応も可能。今後もラインナップを増やし、将来的にはスープバーなどの展開も考えている。