

デリカフーズ、野菜の端材を使った野菜だし「ベジブロード」を開発。 本日より大手外食チェーンの新商品に初採用！

～野菜を無駄なく食べるサステナブルな取り組みを広げる～

青果物流通で農と健康をつなぐデリカフーズホールディングス株式会社（本社：東京都足立区、代表取締役社長：大崎 善保）の子会社、デリカフーズ株式会社（以下、デリカフーズ）は、持続可能な青果ビジネスの創造を目指し、野菜の端材を使った野菜だし「ベジブロード」を開発いたしました。

「ベジブロード」は焼津水産化学工業株式会社（本社：静岡県焼津市、代表取締役社長：山田 潤、以下、YSK）との共同開発となります。YSKの持つ高い技術力で製品化を実現し、デリカフーズの野菜をご利用いただく企業向けに販売をいたします。

2023年9月20日からは、全国チェーンで多数の飲食店ブランドを展開している株式会社物語コーポレーション（本社：愛知県豊橋市、代表取締役社長：加藤 央之、以下、物語コーポレーション）の食べ放題専門店『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』で「ベジブロード」を使用した新商品の販売が開始されます。



※ベジブロード は、デリカフーズホールディングス株式会社の登録商標です。

「ベジブロード」とは

日本における食品ロス量は523万トンとされ、このうち食品関連事業者から発生する食品ロス量は279万トンにおよびます（以上、食品ロス量は令和3年度推計値－農林水産省より）。現在、全国のデリカフーズ事業所においては、まだ食べられる野菜の端材も含めて廃棄処理をせずに各事業所で堆肥化するなど、社会問題である食品ロス低減の観点から野菜の有効活用を推進しています。

この野菜の端材の多くは、カット野菜を製造する際に発生する野菜の皮や葉、根などのまだ食べられる部分で

す。「ベジブロード」（野菜を意味する“ベジタブル”とイタリア語で出汁を意味する“ブロード”から名付け）は、これらの端材を利用して作ったプラントベース調味料です。製品化にあたっては、5種類の国産野菜の端材（大根や人参の皮、長ネギの葉、キャベツの芯、玉ねぎの根と皮）を使用して、最もおいしいだしになる配合を研究しました。

その過程で、野菜の皮や芯には普段食べられている部分より多くの栄養成分が含まれるものもあることがわかりました。例えば大根の皮には、骨や歯の形成に必要な栄養素であるカルシウムが身の部分の約3倍多く入っていました。また、キャベツの芯や外葉には、味覚を正常に保ち皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素である亜鉛が、普段食べられている部分の約1.5倍含まれていました（以上、(株)メディカル青果物研究所調べ）。

「ベジブロード」は端材をじっくり長時間煮出して野菜本来のうま味を引き出すことで、奥深い味わいに仕上げています。



「ベジブロード」開発の経緯

デリカフーズは、創業者である館本勲武（現：デリカフーズホールディングス株式会社 取締役会長）の「野菜は生きている、毎日捨てられてしまっている野菜をなんとか皆様の胃袋に入れてあげたい」という思いから、野菜を余すことなく最大限に活用できる商品の開発に挑戦してきました。野菜を原料として使用したワイン、カレー、クレヨン、紙からバイオマスエネルギーまで試行錯誤は15年以上続き、世界的にSDGsの流れが活発になった2021年頃からはお取引先様である外食企業からのお問い合わせをいただく機会が急増。改めて野菜を使った商品の開発への取り組みを強化していきました。

そして、野菜の端材活用に向け、いくつもの調味料メーカーの中から、天然素材を使用した調味料製造の分野で高い技術力を持つYSKと共同開発を開始、1年以上にわたり試作を重ねた結果、野菜のおいしさがギュッと詰まった「ベジブロード」の製品化に至りました。

物語コーポレーションより「ベジブロード」を使用した新商品が発売

物語コーポレーションは事業活動を通じて「豊かな社会」と「お客様に必要とされるブランド・会社」の両立を目指し、社会の課題解決と持続的発展に貢献するべく、2022年よりサステナビリティの推進を強化しております。「食の安全・安心の確保」や「ダイバーシティ&インクルージョン」、「省資源・廃棄物削減への対応」など9つのマテリアリティを基軸とし、衛生管理の徹底や、多様性の実現と人財の積極活用、食品ロスへの対応などの取り組みを行ってまいりました。この度、「ベジブロード」を使用した茶碗蒸しを『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』の全国94店舗にて発売開始いたします。全国チェーンのメニューとして「ベジブロード」を使用した商品の開発および発売は物語コーポレーションが初めてとなります。

これまで『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』の茶碗蒸しは年間400万食※注文されており、「ベジブロード」の使

用により年間 1.3 トンの野菜残渣の有効活用を実現いたします。

※2022 年 8 月～2023 年 7 月の期間



< 「ベジブロード」を使用した商品展開について >

商品：ゆず庵名物茶碗蒸し・贅沢茶碗蒸し

発売期間：2023 年 9 月 20 日（水）～

取扱店舗：『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』全店（94 店舗）

商品：桜海老茶碗蒸し

発売期間：2023 年 9 月 20 日（水）～2023 年 11 月 27 日（月）※終了時期は店舗により異なります。

取扱店舗：『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』全店（94 店舗）

今後の展開

デリカフーズは、こだわり野菜のポタージュスープやコンソメ顆粒など、「ベジブロード」を使用した更なる商品開発を続けています。そのほか、企業向けメニュー提案や個人向け商品の開発を含め、デリカフーズだけではなくお取引先様や契約農家で発生する食品ロス低減にも貢献できるような仕組みを構築し、持続可能な青果物ビジネスの創造に向けた取り組みを強化してまいります。



会社概要

【デリカフーズホールディングス株式会社】



本社所在地：東京都足立区六町 4-12-12

代表取締役社長：大崎 善保

事業内容：青果物の加工販売事業を中心に、物流事業・研究開発・コンサルティング
など青果物ビジネスを全国展開

HP：<https://www.delica.co.jp/>

【焼津水産化学工業株式会社】



本社所在地：静岡県焼津市小川新町 5-8-13

代表取締役社長：山田 潤

事業内容：天然素材にこだわり、調味料・機能性食品素材を製造・販売。未利用資源
の有効活用で“おいしさと健康”を追求する。

HP：<https://www.yskf.jp/>

【株式会社物語コーポレーション】



本社所在地：愛知県豊橋市西岩田 5-7-11

代表取締役社長：加藤 央之

事業内容：飲食店の経営、運営およびフランチャイズチェーン展開

展開ブランド：『焼肉きんぐ』『丸源ラーメン』『お好み焼本舗』『寿司・しゃぶしゃぶ
ゆず庵』など

HP：<https://www.monogatari.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ>

■デリカフーズホールディングス株式会社 広報 IR 室：片山・桑原

TEL：03-3858-1037 E-mail：pr-and-ir@delica.co.jp

■株式会社物語コーポレーション 広報・IR 室：手塚・堤

TEL：03-5414-5750 E-mail：press@monogatari.co.jp