

一食分の野菜 ドレッシング の いろいろ

食品ロスの削減に貢献する

食品ロスとは、「本来食べられるのに廃棄される食品」のことを言い、昨今、日本でもこの議題が多く上がっています。

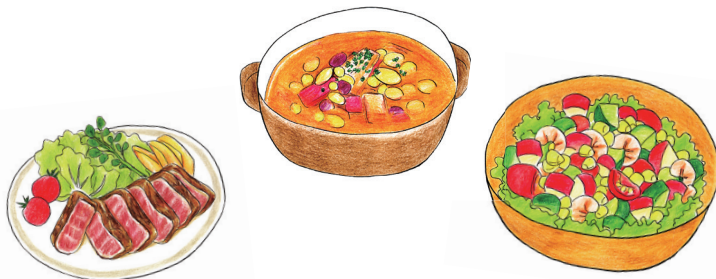
「一食分の野菜ドレッシング」は、原料の一部に規格外の野菜や、カット野菜製造時の端材などを使用しています。一袋で一食に必要な野菜量を摂れるだけでなく、簡単においしく食べて、手軽に食品ロス削減に貢献することができます。

今後は、人気飲食店とのコラボや、地域野菜を使用した商品の展開を予定しています。



「一食分の野菜ドレッシング」とは
1袋で1食分の野菜を摂ることができる
ベジタブルベースのドレッシングです。

温めたスープに加えたり
野菜やお肉に和えるだけで
簡単おいしい!



▶詳しくはアレンジレシピブックを
ご覧ください

「食べる」ということを大切に

冷凍流通にすることで、殺菌温度を低く抑えることができ、栄養素と生野菜感を残しています。サプリメントとは異なり「咀嚼すること」「味わうこと」を大切にしています。

- 商品重量の約80%が野菜
- 冷凍で賞味期限1年間

一食分の野菜ドレッシング

含まれる野菜

人参・玉ねぎ・かぼちゃ
赤ピーマン・黄ピーマン・ごま

再'de Dish Round プロジェクトってなに？

食の付加価値づくりのプロである飲食店を中心に、様々な分野の専門家が集う商品開発・事業開発のコミュニティです。まだ十分に活用されていない食資源を掘り起こし、新たな息吹を吹き込むことで商品化・事業化を行い、食品ロス問題の解決に取り組んでいます。

ネーミング由来は？

メイン料理に添えるサイドディッシュに我々の商品をアレンジして加えて頂いたり、本業とは異なる新たな商品やサービスを生み出すことに生産者や飲食店、消費者等が円卓を囲むように関わることができるといいます。