

News Release

2023年5月15日

食品ロス削減！規格外で廃棄予定のエシカルフルーツを使ったチーズケーキの新フレーバーが
阪急うめだ本店・お中元ギフトカタログで登場

6/1(木)よりお届け開始（和歌山県産ブルーベリー・鹿児島県産マンゴー）

国産オーガニック原料を使用するエシカルチーズケーキ専門店「チーズケーキラボseed(シード)」(株式会社seed、所在地:大阪府泉南郡、代表取締役:南美春)は、カタチやキズ、完熟しすぎなどの理由で捨てられてしまうフルーツ(以下、エシカルフルーツとする)を使用したチーズケーキ「エシカルフルーツのチーズケーキ 阪急6個セット」を阪急うめだ本店・お中元ギフトカタログにて販売、2023年6月1日(木)よりお届けを開始します。

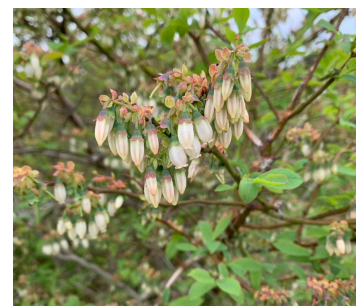
■規格外のフルーツをアップサイクル

市場に流通する野菜やフルーツには、サイズ(S・M・L)、形状(A・B・C・規格外)など農産物の取引や出荷の簡素化、公正化、流通の合理化を図るための基準「農産物規格」が定められています。農家が愛情込めて育てたフルーツの中には、残念ながらカタチやキズ、完熟しすぎなどの理由で捨てられてしまう規格外のフルーツが存在します。しかし、そういったフルーツも味や鮮度には問題がなく、美味しく食べられるフルーツなのです。当社はNPO法人と連携し、全国で廃棄予定のエシカルフルーツをアップサイクルしたスイーツの販売を通して食品ロス削減を目指しています。

当社がエシカルフルーツに出会ったのは、約3年前。こだわりの素材だけで作ったチーズケーキに、ぜひ生かしたいと思い取り入れました。今回販売する「エシカルフルーツのチーズケーキ 阪急6個セット」では、和歌山県産ブルーベリー、鹿児島県産完熟マンゴー、栃木県産いちごの3種類のエシカルフルーツを使用しています。

■農薬不使用のブルーベリーを使ったチーズケーキが新登場

和歌山県の農家、神谷農園のブルーベリーを使用した新フレーバーが登場します。農薬を使わずにフルーツを栽培する神谷農園では、ブルーベリーの他にも柿やみかん、梅などを栽培しています。神谷農園の3代目神谷さんは89歳現役。どんどん周りの農家が農業を辞めていくなか、娘の石橋さんと一緒に親子で畑を守っています。神谷農園でも毎年大量のエシカルフルーツが出てしまい、農業の継続が厳しい状態にあることを聞き、規格外のものを含め育てたブルーベリーを全て当社に卸してもらおうことを提案しました。当社では、神谷農園で作られたエシカルフルーツのブルーベリーに加工を施すことで販路を拡げ、食品ロスを削減、エシカルフルーツ、エシカルスイーツの普及に努めます。



■商品概要

「エシカルフルーツのチーズケーキ阪急6個セット」 税込4,280円

北海道の希少なクリームチーズ、熊本県産の農薬・化学肥料不使用の特別栽培米の米粉、鹿児島県産の粗糖、NON-GMOのエサで育った鶏の卵などを使用したチーズケーキ。

濃厚な甘さの鹿児島県産完熟マンゴー、甘さと酸っぱさのバランスが良い栃木県産いちご、甘味と酸味が絶妙なバランスの和歌山県産ブルーベリーを使用。

■販売先情報

阪急うめだ本店

■ビジョン「エシカルスイーツで人と地球に優しい未来をつくる」

<ビジョンストーリー>

seed の創業と同時に双子の娘の母に。

娘のひとりがアトピー体質だと分かってから食べ物の原材料がとても気になり、

表示をよく読んでみると見たことのない食品がズラリ、

「こんなの食べさせて大丈夫？」そのとき思い出したことわざ。

“You are what you eat”人は食べたものでできている。

私たちは子供も安心して食べられる心も身体も喜ぶお菓子をつくろう。

そして、自然由来の国産素材を使い地球環境にもいいお菓子をつくり

豊かな地球を未来の子供たちに残したい。

今までもこれからも、私たちはお菓子を通して人と地球に優しい未来をつくります。

■株式会社seed会社概要

社名	株式会社seed
所在地	〒598-0092 大阪府泉南郡田尻町吉見247-1
資本金	1,000万円
代表者	代表取締役 南 美春
創業	平成14年9月27日
従業員数	23名
経営理念	美味しい笑顔 一人一人の幸せを創造します
経営ビジョン	エシカルスイーツで人と地球に優しい未来をつくる