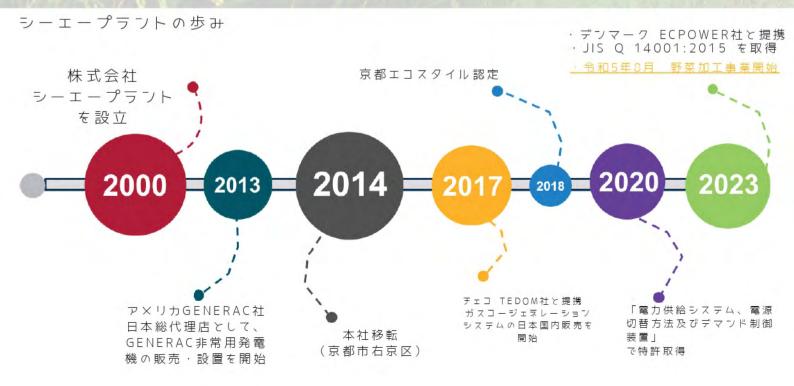


シーエープラントの取組み Effort details

「地域と共に歩む規格外野菜への取り組み」。

- 規格外野菜の有効活用:
 農産物の見た目やサイズが規格外とされる野菜を、食品口スを減少させる手段として活用。
- 2. 地域農家との連携: 地元の農家と協力し、規格外野菜を収穫・提供する仕組みを構築。
- 3. 美味しさの再発見: 規格外とされる野菜でも、その美味しさや栄養価を再評価し、料理や商品に活かす。
- 4. 地域経済への貢献: 地域農家の収入向上や地域経済の活性化を促進。
- 5. 環境への配慮: 規格外野菜の有効利用により、食品廃棄物の減少と環境への負荷低減に寄与。
- 6. 地域コミュニティの強化: 規格外野菜を通じたイベントや活動を通じて、地域住民の交流と結束を深める。
- 7. 食の教育の一環として: 学校や地域の教育機関と連携し、規格外野菜を通じた食育プログラムを推進。

ての取り組みにより、日本、また海外においても地域が規格外野菜を有効に活用し、地域経済や 環境、食文化、コミュニティを豊かに育む一助となれる一歩であると信じています。



京野菜と廃棄・規格外野菜の可能性

魅力:

- 風味と品質:肥沃な土壌や清らかな水、四季折々の気候に恵まれた京都の土地で育てられます。 そのため、風味豊かで品質の高い野菜が育ちます。
- 色彩と見た目:色鮮やかで美しい見た目が特徴です。これは、季節や品種によるもので、和食 や料理の彩りを豊かにする要素として高く評価されています。
- 独自の品種:独自の品種が数多く存在し、それぞれの野菜に独特の味わいや形状があります。 この多様性が京野菜の魅力の一つです。

歴史:

• 平安時代からの歴史:

京野菜の歴史は平安時代にまで遡り、貴族や公家たちの食卓に供されることから始まりました。人々は季節ごとの野菜の美しさや風味を楽しむことを大切にしていました。 また、精進料理に欠かせないものとして神社仏閣との関わりも深く

京野菜と廃棄・規格外野菜の可能性

- 京野菜は、独自の風味や色鮮やかな外観を持ち、伝統的な料理やイベントに不可欠な存在。地域の誇りとしての価値を 高め、観光や地域振興に活かせる。
- 廃棄野菜は、適切な処理や加工によって新たな価値を創出可能。バイオガスや肥料などへの再利用、食品加工、家畜飼料などの用途で社会的・経済的な意義を持つ。
- 規格外野菜は、見た目や大きさに制約があるが、風味や栄養価は高い。ジュースやスープ、加工食品などへの活用や、 直売所での販売によって食品ロスの削減と消費者の選択肢の拡充が可能。

現在、京のブランド産品として31品目あり、野菜(23品目)果実(2品目)、酒米(1品目)、水産物(2品目)、林産物(1品目)、加工品(2品目)があります。 このような魅力と歴史に彩られた野菜も弊社では取り扱っています。

春

- ・みず菜(通年)・九条ネギ(通年)
- ・ 千 牛 菜 (诵 年)
- · 伏見唐辛子

夏

- ・加茂なす
- ・京山梨なす
- · 万願寺唐辛子
- ・鹿ケ谷かぼちゃ
- ・ 京 みょうが (花 みょうが)

秋

- ・ 紫ずきん
- ・京みょうが(みょうがたけ)



- ・えびいも ・京せり
- 聖護院大根
- ・堀川でぼう
- ・金時にんじん
- ・くわい
- · 花菜
- ・聖護院かぶら

過熱水蒸気調理機の力

Amazing power of superheated steam cooker.

特徵





蒸気調理の利点

- ・野菜のVitaminC 含有量が高い(大阪府立大学 乾教授調べ)
- ・保存性の向上
- ・劣化の進行が緩やかである事を確認
- ・エネルギーコストの削減

低酸素環境での加工

高<mark>カロリー</mark>過熱水 蒸気による蒸し加 エ

過蒸工工縮たをこで効り気はのてで種移同め上に、蒸時すのり時、によ煮し間。野す加作繋る加加短ま菜る熱業が

生産量

加工品	カット	1時間当たり加工量	消費日数
キャベツ	ざく切り	約96,000g(96卷)	12日
かぼちゃ	薄切り(約4ミリ)	約7,000g(7キa)	
サツマイモ	イチョウ切り(約1センチ)	約9,600g(9.6年)	16日
パブリカ	細切り	約42,000g(42 [*] ロ)	16日
いんげん	半分	約16,000g(16卷)	7日
人参	乱切り	約10,800g(10.8%)	16日
じゃがいも	イチョウ切り(約1センチ)	約23,100g(23.1%)	16日
大根	イチョウ切り(薄切り)	約12,000g(12 ⁺ a)	16日
ブロッコリー		約16,500g(16.5%)	16日
黑豆	戻し時間15h	約1,600g(1.6%)	
白ネギ	斜め切り	約27,000g(27%)	
玉ねぎ	スライス		12日

※切り方により蒸し時間は異なる ※切り方により加工量は異なる

弊社では、過熱調理器以外でも、野菜粉砕機、レトルト殺菌器、レトルト包装機を駆使し、新鮮な野菜を活かした加工食品を提供しています。野菜の栄養や風味を最大限に生かし、レトルト技術によって長期保存が可能な製品を製造。安心で美味しい食事をお楽しみいただけます。







農家との連携

豊かな野菜農家との連携により、新鮮で美味しい野菜を提供。地元農家と協力し、安心で栄養価の高い食品をお届けします。



野菜の加工

品質の良い加工野菜の製造に情熱を注ぎ、健康的で美味しい食事を提供しています。



デリバリー・ECサイトでの販売

当社ECサイト、Uberでは手軽に野菜を手軽に 提供。新鮮な品質で、美味しさをご自宅へお 届けします。



フードロスの削減

私たちはフードロスの削減に力を入れ、SDGsの目標達成に貢献しています。持続可能な食品供給を実現し、未来の世代のために行動しています。



UVER専用QR



caplant@caplant.com

