

フードロス削減食材 『ぐるりこ』

フードロス削減

資源循環

SDGs

■ 過熱蒸煎 乾燥野菜：「かくれフードロス」を、風味豊かな野菜フレーク・パウダーに。



従来は有効活用できなかった野菜の芯や皮など食品残渣等を付加価値の高い食品原料『ぐるりこ』にアップサイクルし、「かくれフードロス」問題の解決と、循環型フードサイクルの構築を目指す、フードテックベンチャー。



野菜選別や加工時の
格落品・端材
年間約2000万トン



過熱水蒸気を用いた
食品乾燥装置
『過熱蒸煎機』
酸化を抑制した状態で
高温・短時間乾燥



サステナブルで循環型のフードサイクルを目指していることと、『過熱蒸煎機』内で原料をぐるりと回転させながら乾燥殺菌する製造工程の様子を表したキーワード「ぐるり」と、Collaborate、Cooperation、粉の「こ」を組み合わせた造語



野菜フレーク・パウダー
✓ 風味豊かなアクセント食材！
際立つ素材の甘み！
✓ 栄養価が残る！
✓ 高い殺菌力
安心安全、長期保存！

タマネギぐるりこ

■ ぐるりこパウダーの提供と共に、活用方法や、御社での循環の仕組み作りをご提案します。

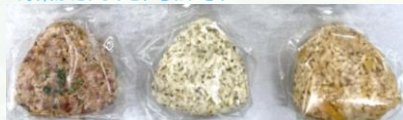
商品提案

たまねぎクッキー



『タマネギぐるりこ』を使用したクッキーは、甘みの中に豊かな玉ねぎの風味が感じられ、お酒のおつまみにもピッタリの味わいです。

野菜がたっぷりとおにぎり



ぐるりこキャベツ
(お好み焼風)

おにぎり100g中
ぐるりこ1.0g使用で、
生のキャベツ約22g分

ぐるりこ白菜

おにぎり100g中
ぐるりこ1.0g使用で、
生の白菜約24g分

ぐるりこ大根葉

おにぎり100g中
ぐるりこ1.0g使用で、
生の大根葉約37g分

その他



焦がしたまねぎカレー



野菜ポタージュ



たまねぎパン



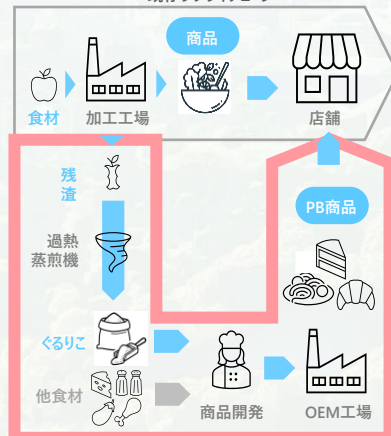
野菜シフォンケーキ



たまねぎトッピングオイルのブルスケッタとカルパッチョ

仕組み作り

既存サプライチェーン



新規サプライチェーン