

# 国分グループ本社、時代をリードする卸売業者へ③

## ～サステナブルカテゴリー商品を推進～(全3回)

〈大豆ミート缶詰「K&K プラントベースミート」〉  
 今年3月、国分グループ本社は「下ごしらえ不要、開けてすぐに使える大豆ミート缶詰」である「K&K プラントベースミート コンビーフスタイル」を新発売した。ロングセラー「国分のコビーフ」の原料を大豆原料にした商品で、話題のプラントベースフードに興味のある人をターゲットにしている。「ほぐし肉のように、おいしく食べられる植物性食品だ。日々の食事の中で選択肢の一つとして、気軽に手に取ってもらえるよう提案している。上市してから導入が増えており、小売り店舗によってはプラントベースの棚も出てきた。「プラントベースミート」を軸として、各社のNB商品も巻き込みながら、プラントベース全体として展開していく(宮本 勲 開発一課長)。

原料にしたソイパティ新商品「K&K C.A.N.Pの達人グリーンバーガーソイパティ」も発売した。モスバーガーの「グリーンバーガー」の味わいを忠実に再現した商品で、「トマトのソース」「テリヤキソース」の2種を展開している。「出荷は大変好調で、味わいに対して高い評価を得ている」。もともとモスバーガーは人や自然への愛情を信条としており、国分の考えと合致。「グリーンバーガー」のパティを缶詰にすることで、プラントベースとして展開できると判断した。

いずれの商品も、健康志向が高まる潮流を踏まえ、体へのいたわりを味わいととも訴求している。

〈森林保全に寄与する「につぼんの果実」〉  
 「K&Kにつぼんの果実」は、生のくだものに最も近い果実加工品として展開する商品。原料は産地や

国分グループ本社が展開するサステナブルカテゴリー商品は、地球に対して優しいことを基本方針としている。原料、資材、製法などにこだわり、一つ一つを丁寧に作ることを意識。オリジナル商品の8割近くを占める缶詰は97%がリサイクルされるなど、地球環境への配慮を心掛けている。  
 (まとめ小倉泉弥)



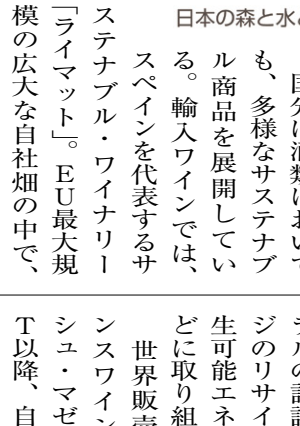
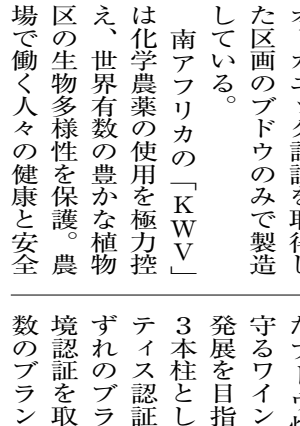
品種にこだわった国産果実で、高級和菓子に使用される白ざら糖のシロップにより、すっきりとした上品な甘さで果実本来の味を引き立てている。

「につぼんの果実」シリーズでは、日本の森林保全を促進するEVI活動を行っている。1缶につき1円、2018年から累計で約700万円をCO<sub>2</sub>クレジット購入資金として森林所有者に寄付。寄付金は環境保護活動資金として使用される。「森を守ることで水が守られる。水は川となり、海に流れる。雲ができて雨が降り、森が作られる。このように森は重要で、森の保全活動を支援することが

昨今の課題の一つとして、気候変動の影響で国産原料が入手しづらくなってきたことが挙げられる。森林保全活動は事業を継続するためにも必須だ。こうした状況を踏まえ、2019年から累計60種の森林プロジェクトを支援しており、北海道から鹿児島まで、日本全国の森のCO<sub>2</sub>



Eco Value Interchange



国内酒類では、2018年に北海道内メーカーと共同で立ち上げた「島嶽シ

とで、有機やビオのカテゴリーで提案しやすい。いずれも明確なコンセプトを持つ人気のアイテムであり、かつサステナブルだ。

南アフリカの「KWV」は化学農薬の使用を極力控え、世界有数の豊かな植物区の生物多様性を保護。農場で働く人々の健康と安全

衛生の確保も行う。オーストラリアワイン「リンデマンス」は、欧州におけるカーボンニュートラルの認証取得やパッケージのリサイクル性向上、再生可能エネルギーの活用などに取り組む。

クレジットを継続して購入している。

〈SDGsに取り組む酒類カテゴリー〉  
 国分は酒類においても、多様なサステナブル商品を展開している。輸入ワインでは、スペインを代表するサステナブル・ワイナリー「ライマット」。EU最大規模の広大な自社畑の中で、オーガニック認証を取得した区画のブドウのみで製造している。

世界販売数量No.1フランスワインブランド「ロシユ・マゼ」は2020VT以降、自然環境に配慮したブドウ畑、人と健康を守るワインづくり、持続的発展を目指した事業活動を3本柱とした、テラ・ヴィティス認証を順次取得。いずれのブランドも様々な環境認証を取得している。複数のブランドを保有すること

リーズ(ブランドデーや酒精強化ワインなど)。売上金の一部を、絶滅危惧種であるシマフクロウの保護活動を行う「北海道シマフクロウの会」に寄付している。また、専売商品のGI焼

酎では各メーカーと共に1本につき10円を、自然との共生を目指した環境保護団体へ寄付する活動を実施している。「老岐焼酎 鬼石」では長崎県緑化推進協会、「球磨焼酎 市房」では熊本

県緑化推進委員会、「薩摩焼酎薩摩白金」では桜島・錦江湾ジオパーク、「奄美黒糖焼酎 奄美の杜」では奄美群島広域事務組合、「琉球泡盛 がじゅまる」ではおきなわグリーンネット

ワーク。「こうした酒類の取り組みは、特に地元で評判が良い。その土地の自然環境を保護することは、持続可能性に繋がっていく。」

# モトックス取扱「ブドウレアスカ」披露

モトックスが取り扱うルーマニアワイン「ブドウレアスカ」の一般向け試飲

会とメディア向け試飲会＆新商品発表会(各25名限定)がこのほど、アカデミー

デユヴァン青山校(東京・渋谷区)で開かれた(主催

田村菜穂子ファールル代表は、「2020年のデータでは、ブドウ畑は19万1000haで世界10位、年間生産量は360万haで世界6位、ブドウ品種は30種以上で世界3位。北部の黒土



田村代表(左)、ドック氏(右)

先月末には新商品「ソーヴィニヨン&ソーヴィニヨン」を発売し、輸入品を全8アイテムへと



白ワインが54・5%、赤とロゼが45・5%とほぼ

拡充。さらなる拡充に注力している。「世界18カ国に輸出しているクオリティワインで、日本での取り扱い量も増えている」(ワイナリー広報のアンジエラ・ドック氏)。ルーマニアは、2500m級の山が連なるカルパチア山脈やドイツから黒海へ流れるドナウ川がある豊かな地形の農業国。ボルドーやブルゴーニュな

に、南部のライムストーンやチヨークの石灰質土壌は白ブドウの育成に適している「などと説明。構成比は、白ワインが54・5%、赤とロゼが45・5%とほぼ

## 洋酒輸入協会、ロット番号表示の重要性強調

日本洋酒輸入協会は、ロット番号表示に関する意識の醸成に努めている。ロット番号が削除された輸入酒類は、消費者の酒類に対する信頼性に疑念

を与える可能性があるため。国内では、「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存

に係る指針(ガイドライン)において、食品に「年月日表示またはロット番号」は、可能な限り記録の作成保存に努めるべ

きとされている。( )

すこやかな毎日、ゆたかな人生

**Glico**

### クレアおばさんのシチュー

クリームシチュー  
スイートコーンシチュー  
ビーフシチュー  
ハッシュドビーフ

クレアおばさんの クラムチャウダー

クレアおばさんの ハッシュドビーフ

半々。主な固有品種は、フェテアスカ・レガール(白)、王家の乙女の意)、タマイオアサ・ロマネアスカ(白)、ルーマニアの聖なる香り)、フェテアスカ・ネアグラ(黒、黒い貴婦人)などが知られる。

ブドウレアスカについては、「2006年VTが初VT。13年に現在の新しいワイナリー設備を設立し、ルーマニアで最も近代的な醸造設備を持つ。所有ブドウ畑は約275ha、ワイン生産量は220万トン。デキャンター誌や国際コンクールで300以上の受賞

歴がある。首都ブカレストから北へ85kmのデアル・

マール地区で製造している」などと紹介。

**食品の森**

食品の森

試飲では、ソーヴィニヨン・ブラン60% / カベルネ・ソーヴィニヨン40%のユニークな上記新商品(白 / 辛口、税別希望小売価格2150円)のほか、「ヴァイン・イン・フレイムフェテアスカ・レガール(同1850円)、「プレミアムフェテアスカ・ネアグラ(赤 / フルボディ、2150円)など全8アイテムを披露した(いずれもDOCデアル・マール)。( )