相模屋食料

持続可能な豆腐の魅力発信 SDGs 推進会議でスピーチ

▲国連でスピーチを行った鳥越社長

豆腐トップの同社は取引先や社会と共有できる価値を創造するための活動に取り組んできた。その活動で培ったベースをもとに、さらに活動の範囲を社会、経済、環境と幅広い分野に広げ、SDGs 達成に向けた取り組みを行っている。

「植物性＝あまりおいしくない」というイメージが広く持たれている中、ポジティブに食べられる商品作りにこだわり、おいしさを軸に新しい価値観と多様性を追求。従来の豆腐にない新しい味わいや食感、新しい食べ方や食スタイル・食シーンを提案し続けている。

また、「国連の友 Asia － Pacific」と連携して女性活躍推進に取り組んでいる東京ガールズコレクション（TGC）に 2015 年から参加。日本の伝統食品である豆腐で、女性のヘルシーでナチュラルなライフスタイルを応援し、女性が健康的に輝ける社会作りを推進している。

▲「肉肉しいがんも」は包装も簡素化

そうした活動により、国際連合ニューヨーク本部で開催される国連ニューヨーク本部 SDGs 推進会議において、同社もスピーチの機会を得た。SDGs 推進会議に 18、19 年と 2 年連続で参加し、鳥越淳司社長が SDGs の取り組みについてスピーチ。植物性 100% のヘルシーな食品、豆腐を通した健康的な食生活の推進や、TGC とともに取り組んできた日本独自のガールズカルチャーでの女性活躍推進などについて語った。

同社は豆腐を作る過程で大量に出るおからについて、工業用素材へのリサイクルのほか、食品としての魅力を高めた商品へ再生を行っている。また、14 年から日本気象協会実施の「需要予測の精度向上･共有化による省エネ物流プロジェクト」へ参画し、気象予測を活用した高度な需要予測システムを用いて、食品ロスの削減や過剰に生産した商品の管理コスト削減を達成している。

人気商品の包装材については消費者の声を反映しながら削減を進めている。さらに、一部商品から、包装材に環境に優しいリサイクル素材の採用を進めている。

豆腐の革新は止まらない。21 年秋の新商品「肉肉しいがんも」は豆腐屋だからできる“がんもどきの製法”をベースに、おいしさにこだわってつくった植物性肉。環境負荷が少ない植物性肉なので、包装も簡素化。おいしさにこだわったサスティナブルフードを楽しめる。