

十文字学園女子大学 食品開発学科小林研究室トマト班
株式会社グリーンファームらばん
テルウェル東日本株式会社 北関東信越支店
東日本電信電話株式会社 埼玉事業部

十文字学園女子大学の食品開発学科学生がサステイナブルなレシピを伝授 「地場産の規格外トマトを使用したカレー」を社員食堂で提供！ ～地元の学生と企業が地産地消・食品ロス対策でコラボ～

十文字学園女子大学の食品開発学科学生が規格外で市場に出荷できないトマトを使用したカレーのレシピ「地場産の規格外トマトを使用したカレー」を開発し、2024年7月8日(月)にNTTさいたま新常盤ビルの社員食堂にて提供しました。

使用する規格外のトマトは、埼玉県比企郡滑川町の農場で年間400トンのトマトを生産する株式会社グリーンファームらばん(以下「グリーンファームらばん」)より提供を受けたもので、社員食堂を運営するテルウェル東日本株式会社 北関東信越支店(以下「テルウェル東日本」)、サステイナブルな事業運営を推進する東日本電信電話株式会社 埼玉事業部(以下「NTT東日本」)と連携して実施しました。

1. 背景と目的

十文字学園女子大学の食品開発学科は、2023年から、グリーンファームらばんと共同で、規格外トマトを使用した「らばんのトマトパン」を開発するなど、食品ロス対策活動を行っています。

一方、NTTさいたま新常盤ビルの社員食堂では、2023年から野菜をまるごと調理したメニューを定期的に提供するなど食品残渣を出さないメニューで食品ロス削減活動を推進してきましたが、さらに地域にも貢献できるサステイナブルメニューのアイデアを模索していたところ、埼玉県農商工連携フェアで「地場産の規格外トマトを使用したカレー」レシピの試食先・製造先を探す十文字学園女子大学の食品開発学科学生とマッチングしました。いずれは、自分たちが開発したカレーをレトルト食品に加工し、非常食として商品化したいという学生の熱い思いに賛同したこともあり、今回の社員食堂での提供が実現しました。

2. 今回の取り組み概要

- 十文字学園女子大学学生が開発した「地場産の規格外トマトを使用したカレー」レシピを社員食堂のシェフに事前に伝授
- 「地場産の規格外トマトを使用したカレー」を社員食堂で提供
- 対象のカレーを喫食した社員に「味の評価やカレーをレトルト商品化して非常食として提供する活動等」へのアンケートを実施

日時：2024年7月8日(月) 11:30～13:30 (50食限定)

場所：NTTさいたま新常盤ビル2階 社員食堂(さいたま市浦和区常盤5-8-17)

<当日の様子>

提供された規格外トマトカレー



トマトカレーを購入する社員



十文字学園女子大学でレシピを考案した学生



使用した「グリーンファームらばん」の規格外トマト



学生からレシピを伝授してもらう社員食堂のシェフ



社員食堂でトマトカレーを食べる社員



トマトカレーを提供するコーナーの長い列



3. 今後の展開

今回のアンケート結果をもとに、「地場産の規格外トマトを使用したカレー」のレトルト商品化をめざし、非常食として提供可能な仕組みを連携して検討することで、地産地消や食品ロス対策等、さらなる地域への貢献を推進してまいります。

つぎのミライは、
あなたの街から
はじまる。

NTT東日本グループ