

## 【第3弾 未利用農産物とこんにやくペーストで開発した新しい野菜ジャーキー】

ラディッシュジャーキー・あつみかぶジャーキー

株式会社 Sydecas

株式会社農園貞太郎

規格外野菜の「隠れ食品ロス」をアップサイクル<sup>(注1)</sup>で 次世代食に！

兵庫の蒟蒻フードテックと、山形の農業法人「農園貞太郎」が

「サステナブルな野菜ジャーキー」を共同開発。年内に海外展開も



▲ラディッシュジャーキー(左)、アツミカブジャーキー。 ▲ジャーキーの中身。

次世代フードテック事業 NinjaFoods(ニンジャフーズ)を展開する株式会社 Sydecas(兵庫県加古川市、代表取締役:寄玉昌宏、以下「シデカス」)は、農業法人・株式会社農園貞太郎(山形県酒田市、代表取締役:遠藤久道、以下「テイタロウ」)と協働し、規格外の野菜をアップサイクルした「ラディッシュジャーキー」「あつみかぶジャーキー」を開発しました。流通の都合で、廃棄せざるを得ない規格外の大根・あつみかぶをすりおろし、シデカスの次世代こんにやくペースト NinjaPaste で結着成型。「梨のように甘い」と評判の貞太郎大根と、法人として生産量日本一のあつみかぶの風味はそのままに、くせになる独特の噛み応えを実現しました。

### ■本プロジェクトで解決したい課題「隠れ食品ロス」

国内の事業所や家庭から排出される「食品ロス」の量は 522 万トンとされていますが、この数値には「畑で廃棄される農作物」が含まれておらず、毎年 178 万トンの規格外野菜(果実の除く)が廃棄されています。これは、野菜の全収穫量の 13%が市場に出ることのない「隠れ食品ロス」となっていることを示しています。実際、テイタロウが生産する大根も、生産量の約 2 割にあたる年間 200 トン程度を規格外として廃棄せざるを得ない状況です。

## ■畑生まれの「サステナブルな次世代オツマミ」

この課題を解決するために、両社は協働で「畑の次世代食」プロジェクトに着手。半年にわたる試行錯誤を経て、今回の「野菜ジャーキー」が誕生しました。2023年春までに、シンガポールや台湾に向けての輸出も計画。「次世代オツマミ」で世界市場を目指します。

## 記者会見のご案内(庄内アグリビジネス研究会活動報告記者会見内)

=====

日時：2023年1月31日(火) 15～16時 場所：山形県酒田市中町 2-5-10 酒田産業会館 1階

★報道関係者限定リアルタイム配信・見逃し配信あり)



取材お申込み URL▼▶ <https://forms.gle/CuPPzYC8n4MyttMh6>

本会見には、シデカスとテイタロウの両代表が出席し、両社の取り組みをご紹介します他、製品撮影や試食も行っていました。報道関係者様限定でオンライン同時配信を実施。終了後、会見の様子を収めた写真・動画素材のDLも行えます。見逃し配信も実施しますので、ぜひお申込みください。取材をご希望の方は、左のフォームからお申し込みください。

本リリースに関するお問い合わせ先：株式会社農園貞太郎

山形県酒田市引地字宅地85番地

担当：遠藤久道(090-3642-8265)

[e-hisamichi@teitaro.co.jp](mailto:e-hisamichi@teitaro.co.jp)

## 【株式会社 Sydecas】

### ■「あらゆる食の制限を超える」次世代フードテック NinjaFoods

糖尿病や高血糖、肥満、アレルギー等、食の制限を持つ人は世界に多数います。次世代素材が解決しきれないこの課題に立ち向かうべく、シデカスは日本の伝統素材「蒟蒻」に着目。対象の繊維を補強し蒟蒻ゲルを形成するペースト状の結着素材 NinjaPaste を開発しました。この NinjaPaste を様々な素材と組み合わせることで、小麦や卵、水飴類を使用することなく、新たな「食べる楽しみ」を持つ NinjaFoods を生み出しています。



2022 年からは、ハラールやヴィーガンといった様々な食生活に対応した植物性おつまみ「NinjaFoods ニンジャジャーキー」を発売。アラブ首長国連邦ドバイで行われた中東アフリカ最大のテック展示会 GITEX や、万博イベントで限定提供するなど、各所で話題となっています。

### ■NinjaFoods のオープンイノベーション



当社だけで NinjaPaste を独占し最終製品を提供していただくだけでは、私たちが目指す「すべての人が制限なく美味しい食を楽しむ世界」の実現は不可能です。そこでコア素材である NinjaPaste と食品開発の知見も整理・開放。現在、外部の様々な企業と、様々な共創プロジェクトを推進しています。実際、様々な他食材と NinjaPaste と掛け合わせ、低糖質・低カロリー・アレルギーフリー・

ハラル・ヴィーガン対応など、様々な食習慣にマッチした「NinjaFoods」が次々に誕生中。  
2025 年大阪・関西万博を見据え、関西を世界のフードテックハブにすべく、活動しています。



### 【庄内アグリビジネス研究会】

酒田市産業振興まちづくりセンター サ  
ンロクでは、株式会社リバナースとともに異  
分野連携による新産業創出を目指して、異  
分野連携による様々な仮説を立案してま  
いりました。これらの連携仮説を、民間が  
主体となって取り組み、社会実装を通じた  
庄内地域の産業振興に挑むのが庄内アグ  
リビジネス研究会(主幹:遠藤久道(株式会  
社農園貞太郎代表取締役))です。技術セミ  
ナーの実施、新規連携先の探索、共同実  
験、共同実証事業などを行っています。

今回の記者会見は、今回の庄内アグリビ  
ジネス研究会の活動報告・新商品発表イベ  
ント内で行います。研究会の他の取り組み  
もぜひご覧ください。

(株)シデカス代表取締役 寄玉昌宏(左)と、  
庄内アグリビジネス研究会主幹・(株)農園貞太郎代表取締役 遠藤久道

本リリースに関するお問い合わせ先: 株式会社農園貞太郎  
山形県酒田市引地字宅地85番地

担当:遠藤久道(090-3642-8265)

[e-hisamichi@teitaro.co.jp](mailto:e-hisamichi@teitaro.co.jp)

販売先は以下から↓↓↓↓↓

<https://ninjafoods.jp/>

ニンジャフーズ HP から

<https://teitaro.theshop.jp/>

テイタロウ HP から

1袋 250円(税抜き)～

### ラディツシュジャーキー

名称：菓子

原材料名：こんにやく（国内製造）、大根、豆乳、醤油、ごま油

内容量：3g

賞味期限：2023.06.23

保存方法：製造日より180日（直射日光、高温多湿を避け、涼しい所にて保管をしてください。）

販売者：(株)農園貞太郎

山形県酒田市引地字宅地 85 番地

TEL：0234-62-3732

製造者：新産業創造館クラッセ

山形県庄内町余目沢田 108-1

#### 栄養成分表示 1袋3g当たり

エネルギー 8.5kcal

たんぱく質 0.4g

脂質 0.4g

炭水化物 0.8g

食塩相当量 0.02g

(推定値)

### あつみかぶジャーキー

名称：菓子

原材料名：こんにやく（国内製造）、あつみかぶ、豆乳、醤油、ごま油

内容量：3g

賞味期限：2023.06.23

保存方法：製造日より180日（直射日光、高温多湿を避け、涼しい所にて保管をしてください。）

販売者：(株)農園貞太郎

山形県酒田市引地字宅地 85 番地

TEL：0234-62-3732

製造者：新産業創造館クラッセ

山形県庄内町余目沢田 108-1

#### 栄養成分表示 1袋3g当たり

エネルギー 8.1kcal

たんぱく質 0.4g

脂質 0.4g

炭水化物 0.8g

食塩相当量 0.02g

(推定値)