

各 位

2020年2月17日  
株式会社グリーンハウス

ボーダレスな新感覚の100%植物性メニュー  
**「Enjoy Vegeco～からだと地球にやさしいごはん～」を開発**  
 東京オペラシティ18階職域食堂で2/19から3日間「earthmeat」を使用したメニューを提供

企業や学校などでのフードサービスをはじめ、食とホスピタリティに関する幅広い事業を展開する株式会社グリーンハウス(以下 グリーンハウス)は、ベジタリアンのお客様や健康志向のビジネスパーソンなど幅広い方にお楽しみいただける100%植物性メニュー「Enjoy Vegeco(ベジコ)～からだと地球にやさしいごはん～」(以下 Vegeco)を開発しました。このボーダレスで新感覚のランチメニューVegecoを、2月19日から3日間、東京オペラシティ18階の「GREEN's CAFE」でご提供します。

Vegecoは、地球環境の保護などの観点から欧米を中心に代替肉、フェイクミートが人気を集める中、グローバルに事業を展開する企業を中心に高まるベジタリアン向けのメニュー提供ニーズや、健康経営への貢献、SDGsや地球環境の保護にもつながる食の提供へのご要望など、企業や社会の抱えるニーズに幅広くお応えできるメニューとして考案し、Vegetable(野菜)+eco(環境)から名付けられました。

【Vegecoの特徴】

- ① Vegetable:1食で180g以上(1日の目標摂取量の半分)の野菜を使用する健康メニュー
- ② Eco:100%植物性。フェイクミートなどの新食材を活用したメニューもラインアップ。  
 新しい食事を手軽にビジネスレストランで体感しながら、社会の持続可能性\*を考えるきっかけに  
※鶏肉120gのランチを週1回Vegecoに替えると、20Kg以上の穀物量を抑制(農林水産省試算に基づく)
- ③ 精進料理の調理技法や日本古来のだし、世界各国のスパイスなどの活用で風味や旨味を利かせ、ベジタリアンの方も、ベジタリアン以外の方も一緒においしく召し上がっていただけるよう、味付けを工夫



earth meat の唐揚げボウル



earth meat の南インドカレーセット

グリーンハウスは、2月19日から3日間、東京オペラシティ18階の職域食堂内「GREEN's CAFE」で、Vegecoを提供します。今回は、いずれも、ビジネスレストランでの提供は初となる「earthmeat」を使用した「earthmeat の唐揚げボウル」、「earthmeat の南インドカレーセット」、「earthmeat のグラタンプレート」の3種類を日替わりでご用意します。各メニューで、植物由来ながら、肉と遜色ないジューシーな earthmeat の食感をご体験いただけます。

グリーンハウスは、今後ともベジタリアンメニューの拡充をはじめ、多国籍・多文化のお客様の健康づくりをサポートし、おいしさを感じていただける食やサービスの提供・提案など、食とホスピタリティを中心するさまざまな事業の展開を通し、社会全体に貢献する取り組みを進め、人に喜ばれる「食を通した健康貢献企業」を目指してまいります。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社グリーンハウス

広報室 担当：福田隆憲 TEL:03-3379-1249 e-mail:fukudata@greenhouse.co.jp

〒163-1477 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー17F (<http://www.greenhouse.co.jp/>)