みのりカフェ三越銀座店での「豆乳ジェラート」発売開始について ～おから有効活用で食のサスティナビリティにも貢献～

全国農業協同組合連合会

2021年08月16日

ＪＡ全農は、直営店舗みのりカフェ三越銀座店において、令和３年８月１３日より「豆乳ジェラート」を発売します。

豆乳は大豆たんぱく質、イソフラボンなど多くの栄養素を含み、「健康」と「美容」の観点から近年人気が高まっている素材です。今回発売する「豆乳ジェラート」は、ＪＡ全農ふくれんの子会社「株式会社ふくれん」の「国産豆乳」と「おから」を使用したジェラートで、豆乳本来の優しい風味を生かし、さっぱりとした味わいに仕上げました。

株式会社ふくれんでは、豆乳や豆腐の製造で生じるおからを有効活用するため、使い易く、安心・安全な素材として利用できるように液状タイプの開発に成功しました。廃棄されてしまうことも多い「おから」を有効利用する本取り組みは、国連の定める持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）の「９ 産業と技術革新の基盤をつくろう」「１２ つくる責任つかう責任」「１５　陸の豊かさも守ろう」に結び付くものでもあります。

本商品はみのりカフェ三越銀座店、ＪＡ紀の里ファーマーズマーケットめっけもん広場にて先行販売し、今後、本取り組みを全国に拡大すべく、カップ商品の開発を進める予定です。

ＪＡ全農は本商品を通じて、食のサスティナビリティに貢献するとともに、皆さまへ食の楽しさをお届けします。

【メニュー提供概要】

（１）期間：令和３年８月１３日より発売開始

（２）実施店舗：
〇みのりカフェ三越銀座店
※詳細はhttps://minoriminoru.jp/shop/をご覧ください。

〇ＪＡ紀の里ファーマーズマーケットめっけもん広場
※詳細はhttps://www.ja-kinosato.or.jp/01_mekkemonをご覧ください。


＜ジェラート盛付イメージ＞



＜みのりカフェ三越銀座店＞


＜液状タイプのおから＞