

「タンパク質危機」と「食品ロス」の社会課題の解決にむけて

サーキュラーフードを使用した機内食販売を開始！

株式会社 ZIPAIR Tokyo(以下「ZIPAIR」)と株式会社グリラス(以下「グリラス」)は、「タンパク質危機」と「食品ロス」の 2 つの社会課題解決を目指し、業務連携を開始しました。

2022 年 7 月 1 日より、グリラスの開発した「グリラスパウダー」を使用した新しい機内食メニュー、「トマトチリバーガー」と「ペスカトーレ」の販売を開始いたします。本商品は、グリラスにて食品ロスを餌として生産された国産食用フタホシコオロギを粉末化した「グリラスパウダー」を原料に使用したサーキュラーフードです。

ZIPAIR は従来 SDGs を積極的に推進しており、その取り組みの一つとして、食品ロス削減のための機内食の事前予約制を導入しております。このたびの業務連携及び新メニュー提供を通じて、さらなる食品ロス削減の取り組みを進めるとともに、両社は国内外において、環境負荷の低い新たなタンパク源である食用コオロギの普及を目指してまいります。

1. 「グリラスパウダー」を使用した機内食メニュー

トマトチリバーガー(1,500円)

バンズとパティ、トマトソースにコオロギパウダーを混ぜ込んだハンバーガーです。辛みスパイスを効かせたトマトソースが味の決め手です。

ペスカトーレ(1,500円)

トマトをふんだんに使用したソースに、ソフトシェルシュリンプ、たこ、いか、小柱の入ったパスタです。ソースにコオロギパウダーを加えています。



トマトチリバーガー



ペスカトーレ

本商品は東京(成田)＝バンコク、シンガポール、ホノルル(※)、ロサンゼルス(※)線にて事前予約制にて販売いたします。

※ホノルル及びロサンゼルス線については、東京発のみの販売です。

2. サーキュラーフードとは

サーキュラーフードとは、持続可能な社会の実現にあたり、環境負荷の低減を目指し、かつ食品ロスを主要原料として活用すべく開発された新技術を用いて生産された循環型の食材及び食品のことを指します。サーキュラーフードの普及により、SDGsのターゲット12.3「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる。」への寄与が見込めます。

以 上

【株式会社 ZIPAIR Tokyo について】

株式会社 ZIPAIR Tokyo は、日本航空株式会社の 100%出資によって設立された、日本初の中長距離国際線 LCC(格安航空会社)です。成田からソウル、バンコク、シンガポール、ホノルル、ロサンゼルスへの各路線を運航しています。

ZIPAIR は、これまでのフルサービスキャリアでも、ローコストキャリアでもない、新しい基準を作る、「NEW BASIC AIRLINE」を目指しています。「NEW BASIC」には、単にコストコントロールを行うだけではない、日本の航空会社ならではの細部まで配慮する美意識を持ちつつ、「フライトの体感時間を短くする」新しいエアラインを創っていくという想いを込めています。

ZIPAIR のチケット購入はこちらから: <https://www.zipair.net>

【株式会社グリラスについて】

グリラスは、徳島大学における 30 年に及ぶコオロギ研究を基礎とした、世界でもトップレベルの知見やノウハウを持つフードテックベンチャーです。徳島県美馬市の 2 つの廃校をそれぞれ生産拠点・研究拠点として整備し、食用コオロギに関連する品種改良・生産・原料加工・商品開発・販売を一貫して行っています。 <https://gryllus.jp/>