

2023年2月2日

報道関係各位

エームサービス株式会社



給食業界初！地球にやさしく丸ごとおいしい陸上養殖された「幸えび」の採用 に関するお知らせ

全国の企業・研修所、病院・社会福祉施設、スポーツ関連施設等で給食事業を展開し、グループで全国約3,900カ所において1日約130万食を提供しているエームサービス株式会社(東京都港区、小谷 周)は、環境に配慮し陸上養殖された「幸えび」を給食業界で初めて採用し、2022年12月より、受託運営するオフィス・工場、学校などの食堂施設で同食材を使ったメニューの提供を開始しました。

「幸えび」は、関西電力株式会社とIMTエンジニアリング株式会社の共同出資により設立された「海幸ゆきのや合同会社」が生産する国産バナメイエビです。完全閉鎖循環式の環境で、抗生物質や保存剤などの薬品を一切使わず陸上養殖するため環境にやさしいのが特徴です。また、収穫後すぐに活めし瞬間凍結などの工程を経て生産されるため、加熱すると頭から尻尾まで殻も丸ごと食べられ、食品ロスの削減にもつながります。

社会全体では持続可能性に配慮した取り組みが加速し、食堂施設を設ける企業・団体様においては食堂を基点としたSDGs推進のニーズが高まっています。当社はサステナブルな食材の一つとして「幸えび」の使用の検討を開始し、2021年より西日本エリアの食堂施設でトライアルを実施。香り豊かで殻も丸ごと食べられる「幸えび」は大変好評であったため、この度の採用に至りました。

これからも、お客様と共にサステナブルな活動に挑戦し、持続可能な社会の実現に努めるとともに、安全安心な「食」を提供してまいります。

これまでの取り組み事例

1月11日～13日の3日間、株式会社リコー様(東京都大田区)の本社食堂で、「幸えび」を使ったかき揚げやエビフライ、天井を提供。喫食いただいたお客様からは「殻まで食べられるの?」「ボリュームがありおいしかった」などのコメントをいただき、好評を得ました。



1月12日に提供した
幸えびふらい タルタルソース



提供の様子

以上

【本件に関する問合せ】

エームサービス株式会社

企画業務部 広報室 堀 容子、村上 ひろか

TEL:03-6234-7522 FAX:03-6234-7692

E-mail:aim@aimservices.co.jp