



採れたてのフレッシュなスピルリナを  
急速冷凍した生鮮食品です。

### こんなお悩みありませんか？

- ✓ 新しいメニュー開発に困っている
- ✓ 健康需要や免疫力UPに応える食材を探している
- ✓ SDGsに貢献できる食材を探している

無味無臭で食材の味を損なわず、幅広いメニューにご利用いただける  
タベルモ（生スピルリナ）をご紹介します。

WHO(世界保健機関)

人類の21世紀の最も優秀なたんぱく資源の一つ

FAO(国連食糧農業機関)

未来の最も理想的な食糧資源

国連・UNICEF

明日の最も理想的で最も完璧な食品

### スムージーに



### 映え系ドリンクに



### コールドプレスジュースに



### スムージーボウルに



# 60種類の栄養素を含む生スピルリナ「タベルモ」

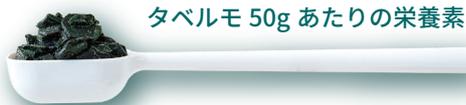


スピルリナは、スーパーフードの王様と呼ばれるほど栄養価に優れた食品です。特に素晴らしい栄養価があるプライマリースーパーフード10に選ばれています。

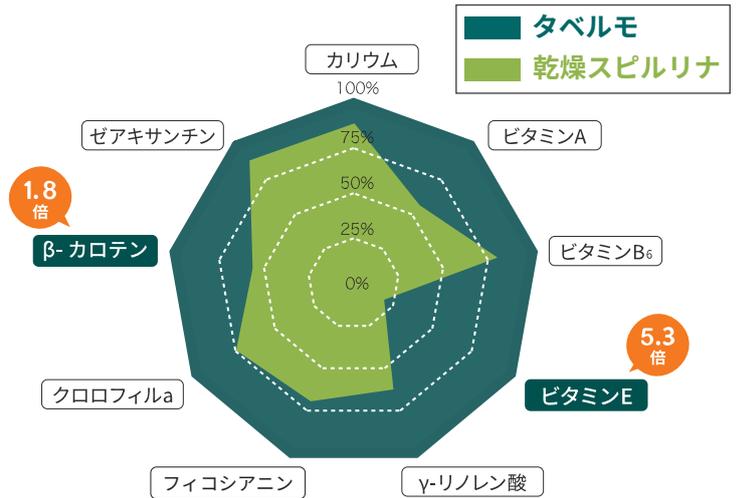
農薬不使用・添加物不使用※  
※香料、甘味料、保存料、着色料

タベルモをドリンクにトッピングするだけで1日に不足しがちな栄養分が摂れます。

採れたてのスピルリナを急速冷凍しているため熱に弱いビタミン・ミネラルが失われません。



※日本食品標準成分表 2015 年版 [七訂] より計算 (自社調べ)



※タベルモと乾燥スピルリナの栄養素量の比較 (自社調べ)

## SDGs へ貢献するスピルリナ栽培の特徴



食品ロスやプラスチック削減の取組みは進んでいますが、タベルモの生スピルリナは栽培から生産自体がサステナブルで、SDGs に貢献する食材です。

### 01 CO<sub>2</sub> (二酸化炭素) を固定

スピルリナは光合成 (太陽光、水、二酸化炭素) で育つため、CO<sub>2</sub>を固定します。

### 02 農業に向かない土地を有効活用

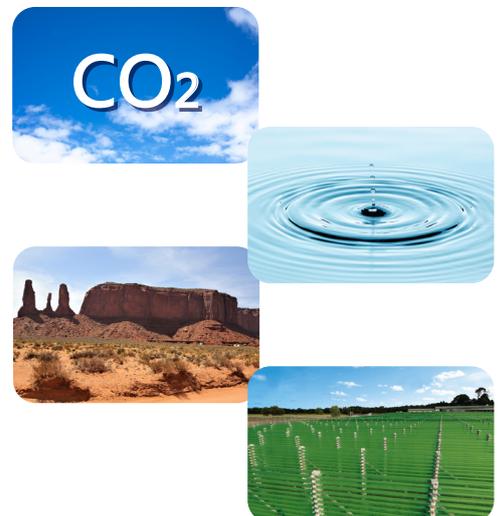
スピルリナは水と光さえあれば栽培することができるため、砂漠や荒地のような植物が育たず現在利用されていない土地を有効活用できます。

### 03 少ない水で栽培可能

スピルリナは従来の農業よりずっと少ない水で栽培することができます。

### 04 高い生産性

スピルリナは単位面積当たり大豆の14倍、同じ水量で大豆の2倍の食糧が生産できます。



株式会社タベルモは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

株式会社タベルモ

お問い合わせはこちら

☎ 03-5577-3351 (平日 10:00-17:00)

✉ partner@taberumo.jp

