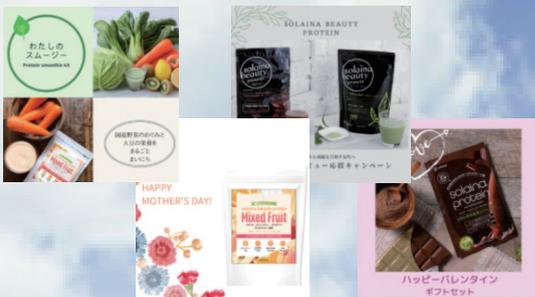


今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

第6回日本ベジタリアンアワードにノミネートされた、
ソライナ株式会社と企画開発担当の森弘子さんを、橋本
晃一がご紹介いたします。



ソライナ(株)の各種キャンペーン情報やギフトセット



ソライナ・プロテイン
ダークチョコレート味 500g



ソライナ プロテイン 20g 3種

中央が、ソライナ(株)の森弘子さん



今月のベジーさん

～プロテインを中心に植物性素材に
特化した加工食品の企画・販売～

ソライナ 株式会社

～同社企画開発担当～

森 弘子 さん

●ソライナの植物性プロテイン●

えんどう豆たん白質や大豆たん白質を始めとした「plant-based protein」。「プロテインの新しい選択肢」として、植物性たん白質を美味しく手軽に摂取できる加工食品を通じ、フィットネスやボディメイクを楽しむ方に、植物性素材の可能性を提案しています。

健康維持やパフォーマンスアップの観点から、植物性素材を積極的に選びたい方にフィットする商品だけでなく、主原料はもちろん、副原料の起源原料まで一貫して植物性素材で作った100%ビーガン・プロテインもラインアップしています。

●ソライナの由来●

ソライナ「solaina」という名前は、ラテン語で太陽を意味する「sol」とハワイ語で大地を意味する「aina」から生まれました。「ai」には「食べ物」という意味も。「ソライナ」という名前には、「太陽と大地の恵みを受けて命を育む“植物・自然の力”で、みなさまの美や健康をサポートしたい！」という思いが込められています。

●ソライナの理念や商品について●

人生100年時代を迎え、健康に生きるための**生活の質の向上**（QOL）クオリティ・オブ・ライフ）が求められています。
ソライナ株式会社では、より健康やかに、よりアクティブに、より美しく生きるQOLの基本は「食」であり、活動的で美しい身体を実現するには、身体が必要とするものをシンプルに摂ることが求められている、と考えられています。
そして、「美味しく」食べるのが最も重要であり、体に安心な

自然由来の素材、特に植物性素材の魅力を生かした商品作りを通じて、これからの社会を生きるすべての人の健康と美容を支えていけるよう努められています。

- ・人工甘味料・合成香料・化学調味料など、人為的に合成した素材・添加物はできるだけ使わない。
- ・甘味料や油脂は、健康へのメリットが認められたものを使用。
- ・ヴィーガン対応の商品は、肉魚介類、卵、乳製品、はちみつなどの動物性素材不使用。

・環境に配慮したものづくり。
など、こだわりを持っておられます。

●トレーニングに欠かせないプロテイン●

早くからトレーニング文化が盛んな米国では、プロテインやプロテインバーを買い求める環境も整っており、25年来トレーニングを続けている**ソライナ(株)の企画開発担当 森弘子さん**は、かつてはその環境を羨ましく思っておられました。

日本でもこの3～4年、ワークアウトで体を鍛え、筋肉でボディメイクすることがブームになり、それに伴って高たん白食に注目が集まっています。ようやくコンビ

<p>輝く肌や髪、引き締まったボディラインを実現するには、たんぱく質が欠かせません。日々の生活で不足しがちな植物性たんぱく質を簡単に摂りいただける商品をお届けします。</p>	<p>人工甘味料・合成着色料・合成香料は使いません。ナチュラルな素材や味わいを好む女性にフィットする商品をお届けします。</p>	<p>女性のビューティーケアに欠かせない成分を、毎日簡単に飲みいただける商品をお届けします。</p>	<p>毎日食べる食事だからこそヘルシーな素材を選択し、不要な添加物は使いません。毎日食べる食事だからこそ「簡単さ」を大切にします。</p>
<p>えんどう豆など植物性素材のプロテイン (plant-based protein®) を中心に、人工甘味料や合成着色料・合成香料を使わないスポーツニュートリションをお届けします。</p>	<p>ビーガン・アスリートも安心して飲みいただける品質の商品をお届けします。</p>	<p>乳や大豆などアレルギーが気になるアスリートにとって、新たな選択肢となる商品をお届けします。</p>	<p>未来の子供達のために、環境にやさしい素材や環境に配慮した製造方法を選びます。</p>



ソライナ株の商品コンセプト

ニヤスーパーマーケットでプロテインバーやプロテインドリンクが手に入る時代になりました。こうしたフィットネス人気と、フィットネスを楽しむ方々の栄養リテラシーが高まる中、ソライナは、**植物性に特化したスポーツニュートリション**という選択肢を提案されています。

● **アスリートや美容に** 向けた商品 ●

フィットネス先進国である欧米では、食の多様性に応えるため、**菜食中心で体を作るヴィーガンアスリート**をサポートする商品が数多く用意されています。その状況に比べると、ヴィーガンアスリートという存在が顕在化していない日本では、植物性プロテインのニーズが、動物性プロテインに比して低いことは否めません。

日本の場合、植物性を選択される方は、健康維持のためにプロテインを利用される方や美容意識が高い女性に多いのですが、ソライナ株では、アスリートのニーズに応え得るクオリティの「plant-based protein」をセルフケアに心配りされる全ての方に届ける商品



solaina®

【活動その他】

- ソライナ HP <https://solaina.jp/>
- オンラインショップ
「プロテインとヘルシーフードのソライナ」
<https://solaina.theshop.jp/>
- インスタグラム
<https://www.instagram.com/solaina.jp/>
- フェイスブック
<https://www.facebook.com/solaina.jp/>
- ツイッター
https://twitter.com/solaina_jp

商品の企画・開発担当、森弘子さんより植物性ニュートリションに対する理解を深めていただくため、スポーツジムやクラブチームでのセミナーなど、啓発的な活動にも尽力しています。

づくりを行っておられます。

● **健康や環境保全の** 取り組み ●

ソライナは、認定NPO法人日本ベジタリアン協会などの市民団体の活動を支援しているほか、**環境保全**などにも力を入れています。

菜食が健康や環境保全に関わることをより多くの方に知ってもらうため、日常的な食品を通じてメッセージを届けたいと考え、**えんどう豆たん白質で作った植物性ミートのレトルトカレー**（写真）を発売されました。

えんどう豆は生育に伴うCO₂の排出量が少なく、水も



多く必要とせず、窒素肥料を使わないなど、大気・水資源・土壌に優しくサステイナブルな食としての可能性を持っています。

えんどう豆たん白質で作った代替肉を日常的なカレーに使うことで、これまで菜食に意識的でなかった方々に楽しみながら菜食の魅力に触れてもらえるよう、工夫されたそうです。

相模屋

大豆らしく生きていく

相模屋食料株式会社 <http://sagamiya-kk.co.jp>
群馬県前橋市鳥取町123 TEL 027-269-2345 (代)



<協会事務局>
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会
橋本 晃一 (事務局長)
日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞
大阪市立大学大学院修士・修士 (都市政策)