



㊤お好み焼 ㊦焼そば
(いずれもヴィーガン商品開発)



㊤カレー・㊦たこ焼 (いずれもヴィーガン商品開発)

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11回日本ベジタリアンアワード^(注1)(主催/日本ベジタリアンアワード委員会)で企業賞を受賞された、BOTEJYU Group / GFサポート株式会社を、杉山さおりがご紹介いたします。



(注1) 日本ベジタリアンアワードは、日本ベジタリアンアワード委員会が主催する、ベジタリアン・ヴィーガン・食生活の普及を目的とした賞で、さまざまな分野でベジタリアンライフを推進する人物・団体・企業を表彰しています。



今月のベジーさん

BOTEJYU Group /
GF サポート株式会社さん

●日本の食を世界の日常へ。●

1946年、大阪・玉出で創業した「ぼてぢゅう[®]」を起点に歩みを重ねてきた BOTEJYU Group。その一翼を担う GF サポート株式会社は、食品の調達・加工生産・物流管理・卸販売、そして PB 商品の企画開発・生産までを担い、グループの商品づくりと安定供給を支えています。

現在グループでは、「ぼてぢゅう[®]」をはじめとする飲食ブランドを国内外で展開するとともに、日本各地で長く愛されてきた本物のご当地グルメと、その背景にある食文化を伝える取り組みにも力を注いでいます。EC や冷凍事業など、店舗という枠を超えて食を届ける挑戦も進めています。

海外では、フィリピン・ベトナムに店舗を展開。フィリピンでは 2016 年の初出店から 10 周年を迎える 2026 年、100 店舗達成という節目を迎えました。これまでの海外展開で培った経験とノウハウを生かし、さらに多くの国と地域への広がりを見据えています。

同社が大切にしているのは、日本の味を一方的に届けることではなく、各国・各地域の食文化、宗教、生活習慣、価値観を深く理解し、多様な食の選択に寄り添うこと。今回の商品開発で得た知見も生かしながら、日本の食文化が持つ本質的な価値を大切に、世界へ届ける取り組みをこれからも広げていきます。

●お客様の声から 新しい選択肢へ●

第11回日本ベジタリアンアワードで企業賞を受賞された

BOTEJYU Group / GF サポート

株式会社は食の多様性に目を向けた背景には、国内外の店舗で寄せられた声がありました。「豚肉を抜いてほしい」という要望もその一つ。食の背景によって選択肢が限られる人にも、もっとと食事を楽しんでもらいたい。そんな声から商品づくりが始まります。

ベジタリアン・ヴィーガン対応

応の商品開発は、同社にとって新たな挑戦。当初は、どうすればおいしく仕上げられるのか、具体的なイメージを持てなかったといえます。そんな中、「つづつ

料理教室」様のご紹介を受け、植物性の素材や料理を学び、実際に味わうと、そのおいしさに驚き「考え方が変わった」といいます。

「つづつ」Japan's Vegan【しょうゆ】焼そば」が生まれました。

●日本らしいおいしさ

BOTEJYU® しょうゆ

「つづつ料理教室」様との開発を通じ、日本には古くから雑

穀など植物性食材を活かす食文化があると知りました。「Japan's Vegan」という名称には、そうした食文化や素材、おいしさを大切に、新たな選択肢として届けたい思いが込められています。

大切にしたのは、単に動物性原料を使わないことではなく、「日本らしいおいしさ」と「BOTEJYU Group らしく」。特製麺には高キビ粉を使い、試作を重ねました。味付けも醤油、柚子、カレーなどを検討し、たどり着いたのが国産有機生醤油。他の素材を重ねなくても、その風味と香りで味がまとまる。それが採用



ヴィーガン商品
開発中



㊤ JPVS 推奨マーク



ぼてぢゅう本店 道頓堀



ぼてぢゅう 渋谷店

の決め手になりました。
試行錯誤の中で、「これでこんな味になるんだ」と驚く発見も。植物性素材ならではの面白さも感じたといいます。

商品化では、店舗で継続提供できることも重視。食材の選定・調達、製麺会社との調整、物流、レシピ、価格や調達のしやすさまで考え、**安定して届けられる形へ整えました。**

● 食の違いを越えて 広がる取り組み ●

こうして完成した同商品は、国内レストラン店舗のほか、成田国際空港店、中部国際空港店でも提供されています。日本ベジタリアン協会の厳格な基準を満たし、**JPVS 推奨マーク**（写真上）も取得。対応商品選びの目安になっています。成田国際空港店では月500食超の注文が続く、「外食でも安心して食べられる」「家族と同じお店で同じ時間を過ごせる」との声も寄せられています。

こうした対応は、国籍や文化、宗教、食習慣の違いを越え、**多くの人が同じ食卓を囲み、安心**

して楽しめる環境づくりにつながっています。

日本の食文化を大切にする姿勢は、ご当地グルメにも表れます。各地で愛される「本物の味」を正しく伝えるため地域と連携し、**EC「Eat Travel」や冷凍事業**で地域の味を家庭へ届けています。

海外でも、その姿勢は変わりません。現地の文化や食の好みを調べつつ、何より重視するのがコミュニケーション。海外出身

のスタッフにも試食してもらい、**現地で受け入れられる味か意見**を聞いて参考にすることも。パートナーとも情報交換を密にして、食材を使う理由やレシピまで丁寧に伝えています。

お客様の声から生まれた新しい選択肢。その経験を次の商品づくりへ生かし、日本のおいしさを、地域から家庭へ、そして世界へ。食べる人と向き合い、日本の味を届ける挑戦は続きます。

ぼてぢゅう® の味をご家庭でも。

Amazonでは、職人が一枚ずつ手焼きしたお好み焼やモダン焼、焼そばなどの冷凍商品や、オリジナルソース、餃子のたれなどを販売しています。ご家庭で手軽にお店の味をお楽しみください。

※現在 Amazonではヴィーガン対応商品の販売はありませんが、今後、お客様のニーズに合わせてヴィーガン商品の販売も検討していく予定です。

ぼてぢゅう本店 道頓堀

ぼてぢゅう 渋谷店

HappyCow BOTEJYU Flagship Store Dotonbori

ヴィーガン商品開発中

おいしいは、
やさしい。



株式会社 **みすずコーポレーション**

〒380-0928 長野県長野市若里1606 TEL 026-226-1671 (代表)
<https://misuzu-co.co.jp>



<協会事務局>
〒532-0011
大阪市淀川区西中島
5-7-25-505
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会

杉山 さおり (評議員)

株式会社 TAOSYS 代表取締役