



ヴィーガン・ベジタリアン、コロナ太り解消に菜食生活を始める方々へ先行販売  
プラントベースフードを提供する『Grino(グリノ)』  
クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて  
限定販売開始のお知らせ

「『いただきます』のその先に、おいしいソーシャルアクション」をテーマに調理済みフローズンプラントベースフードを提供するGrino(グリノ) (所在地: 東京都目黒区、代表取締役: 細井 優)は4月1日(木)より、同社オリジナルのフローズンプラントベースフードを一般発売に先駆け、国内最大のクラウドファンディングサイト「CAMPFIRE (キャンプファイヤー)camp-fire.jp」にて先行販売することをお知らせいたします。



Green×Innovation (菜食で革新を) = 「Grino」がお届けする  
プラントベースフード (植物性食品) とは

今回、私たちがお届けするのは温めるだけで簡単に食べられる「調理済みのプラントベースフード (植物性食品)」の冷凍食品をご自宅にお届けするサービスとなります。

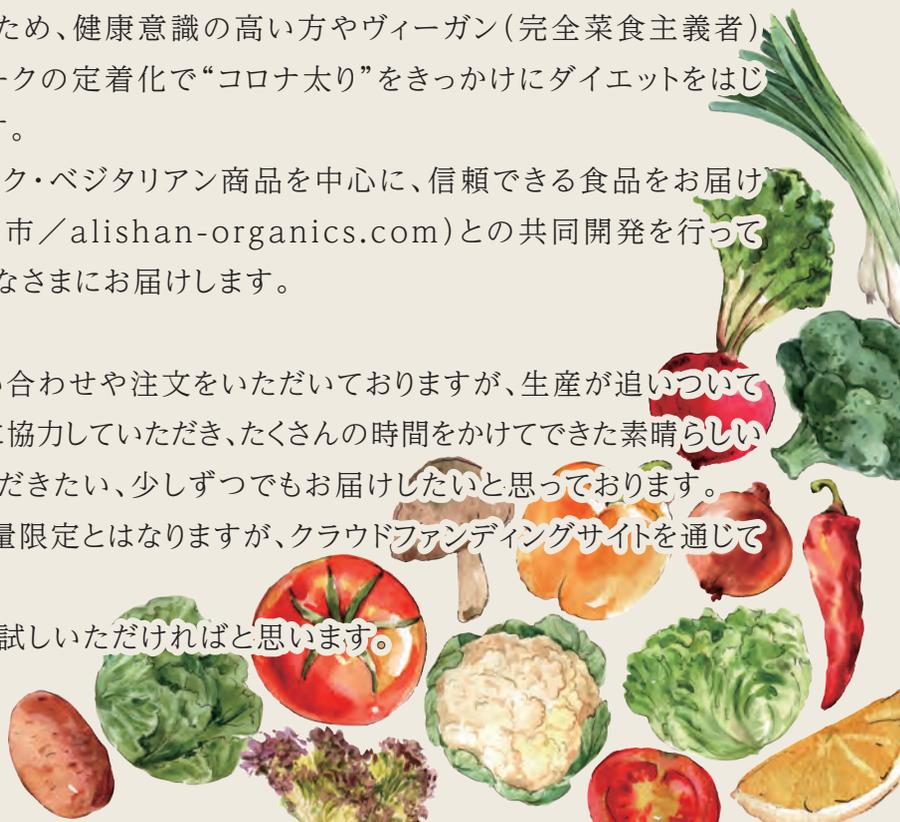
全ての料理は野菜のみで作られているため、健康意識の高い方やヴィーガン (完全菜食主義者) の方はもちろん、コロナ禍によるテレワークの定着化で“コロナ太り”をきっかけにダイエットをはじめめる方など、幅広くお楽しみいただけます。

また、今回お届けする商品はオーガニック・ベジタリアン商品を中心に、信頼できる食品をお届けしているアリサン有限会社 (埼玉県日高市 / alishan-organics.com) との共同開発を行っており、品質には絶対的な自信を持ってみなさまにお届けします。

現在、多くのお客さまより多くのお問い合わせや注文をいただいておりますが、生産が追いついていないのが実情です。それでも、多くの方に協力していただき、たくさんの時間をかけてできた素晴らしい商品を少しでもみなさまに体験していただきたい、少しずつでもお届けしたいと思っております。

そこで、今回は一般発売に先駆けて、数量限定とはなりますが、クラウドファンディングサイトを通じて先行販売いたします。

是非、この機会に一人でも多くの方にお試しいただければと思います。





## Grinoが誇る5つの特徴

### ① 地球に優しい100%植物性レシピ

『地球と体に優しい食事』を実現するため、全て植物性の食材でレシピを開発。どんなに小さくても、私たちの体と地球の健康に大きなインパクトを残せるような選択肢を用意したいという思いで実現しました。五葷の使用も避けて、多くの方にお選びいただけるよう、実現が非常に難しいレシピに挑戦しています。

### ② 冷凍だから実現できる常識を打ち破る美味しさ

フードロス課題と便利で美味しい食事を追求した結果、急速冷凍した食事を用意するという結論に至りました。レトルト商品などでは実現出来ない、大きくてゴロゴロした野菜をふんだんに使用したカレーなどは冷凍食品だから用意できた魅力の一つ。

### ③ 飽きないバリエーション

出来る限り食事を楽しめるように、和・洋・中と豊富なメニューをラインナップに挑戦しています。体のため、地球のために頑張るのではなく、究極的には美味しいから、食べたいから食べるものになれるように努力を続けます。

### ④ 食べることが寄付になる

私たちは売上の一部(1%~)を環境保護団体に寄付します。陥りがちなジレンマに囚われず、サービスの売り上げ増が次世代のためになると信じ、既存の食べ物とのスイッチを起こし、売り上げを伸ばします。

### ⑤ あなたと作るサービス

まだまだ完成から程遠いブランドなので、皆さんの意見が重要です。味やメニューの種類から梱包まで、お気づきの点があればフィードバックをお願いします！リターン購入頂いた方は私たちのスラックに招待させて頂き、ともにサービスを成長させられると嬉しいです。





現在、開発中の商品をご紹介します

## スパイスイス香るお肉を使わないベジタリアンカレー

肉はもちろん、大豆ミートなどの代替肉を使わないベジタリアンカレーです。

食欲をそそるスパイスカレーを、肉や動物性調味料を使わずに開発中。揚げ野菜の食感と甘い風味が絶妙な相性で魅力的な味わいに仕上がっています。



## 広東風麻婆茄子

ご飯に合う美味しい主菜の代表格と言え麻婆茄子。

植物性食品でありながら、食欲そそる味わいに仕上げます。

こちらは大豆ミートをひき肉としてベジタリアンに。甜麺醬、豆板醬を使った本格的な味付けに、食感が魅力的な揚げ茄子をふんだんに使用した本格中華の味わいで食欲がそそります。



## フジッリのオムニミートボロネーゼ

お肉を使っていないことに気づかず楽しんで頂けるようなレシピを目指しました。オムニミートをふんだんに活用し完成させたアリサンxGrinoおすすめの Pastaソースをフジッリとどうぞ。

オムニミートとは“カラダも地球もよろこぶ、休肉日を。”をコンセプトに栄養価が高く、環境にやさしい、植物由来100%の挽肉になります。

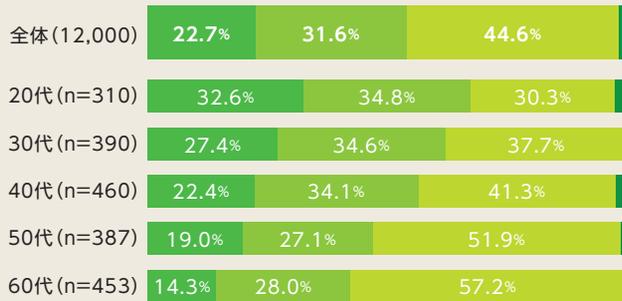


画像はイメージです



## 家庭での食事頻度

# 54.3%増



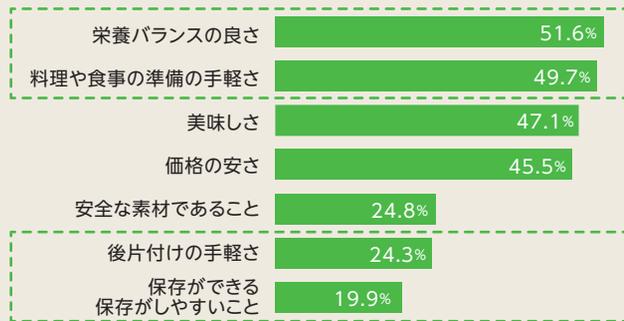
(N=2,000 / 単一回答)



※5%未満のラベルは非表示

## 自宅での食事で重視していること

# 栄養バランス 手軽さ、保存容易性



(N=1,996 / 複数回答)

出典: コロナ禍で変化する食生活や、さらに高まる健康への意識 ~全国2,000人調査~(マクロミル調べ)

## 先行販売について

クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて4月1日(木)より先行販売  
<https://camp-fire.jp/projects/view/411516>

## 当リリースに関する全てのお問い合わせ先

Red Yellow And Green 株式会社

担当: 細井 優

080-2396-7159

yu.hosoi@grino.page

<https://note.com/grino>

