

## 安心安全な食をお届けするBe-set Plaza(ビセットプラザ)東中野店 1万個の品目から独自の安全基準で選びぬいた300アイテムの自然食品について 自然栽培へのこだわりや独自の安全基準を発表

時代ごとに変化するニーズを本質から理解しそれに応える事業を多角的に展開する、株式会社翔栄クリエイト(本社:東京都新宿区 代表取締役:宇佐神 慎 以下、当社) は2020年8月3日(月)にリニューアルオープンした、安心・安全な食(商品)を提供する『Be-set Plaza(ビセットプラザ)』東中野店の、自然栽培へのこだわりや独自の安全基準を発表しました。農薬、化学肥料、化学添加物、遺伝子組換えの無い取り組みをさらに追求し、安心安全な食の発信地としての取り組みを強化いたします。



自然を食べよう

ビセットプラザURL : <https://beset-plaza.net/>

### ビセットプラザについて

ビセットプラザは「自然を食べよう」をスローガンに、東中野にある店舗を運営しています。消費者が毎日摂取するものに対して正しい判断ができるよう、真の意味で安心安全な食品、及び食に関連する正しい情報をお届けしています。また、通販サイト「しぜんとくらそ」を展開しています。「しぜんとくらそ」では、店舗で販売している商品を一部ご購入いただくことができ、多くの方にご利用いただいております。

野菜については、自社が保有する翔栄ファーム、前橋農場(群馬県)、龍ヶ崎農場(茨城県)、そして美濃加茂農場(岐阜県)で、農薬・化学肥料を一切使用しない自然栽培にこだわり、手間暇をかけて育てています。翔栄ファームの農家では、同じように自然栽培にこだわる近隣農家さんとも提携して、安心・安全な野菜や果物等の生産を守り、広げていくことに取り組んでおり、現在は140種類の野菜を育てています。

ビセットプラザで扱っている商品は、当社が定めた商品制定基準を元に仕入れています。社員が、原料の生産者、生産地、生産工程から梱包されるパッケージまで細部を確認し、安心して販売できると考えて厳選した商品を、さらに社内で審査・調査しています。現在、この厳しい審査を通過し、選び抜かれた約300品目の商品を取り揃えています。商品の中には、離乳食や介護食もあり、幅広い年齢層の方に安心して召し上がっていただけるように取り組んでいます。

今回のリニューアルでは、こうした取り組みが一目で分かるように、店頭の見板に商品情報を表記しました。また、各商品の原料の生産者や生産地についてヒアリングした情報は、POPに掲載していますので、安心して商品をお選びいただくことができます。



## 安心安全な食へのこだわりポイント「取り扱い商品選定基準」

ビゼットプラザでは、全ての商品に対して独自の安全基準で確認後仕入れております。自然食品として流通している商品についてもさらに、自社基準に沿った原材料や製法を使用したものであるかを詳細に卸やメーカーに確認し、開示できる内容については、店内のPOPに掲載しています。

確認項目	詳細
味の確認	・「おいしい」と思えることを最も重視。
生産地の確認	・ 原材料が有機栽培でも農薬を使用しているものが多いため産地の特定ができるか、及び農薬使用の有無を確認できるものか。 ・ 国産、国内産ともに産地を確認。 国産：原料や加工が国外であっても、日本国内で何かしらの工程を経たら表記できる。 国内産：完全に日本で全て作られているもの ⇒国内産の場合も、原材料の生産地は都道府県地区町村や生産方法まで確認している。
生産地の変更はないか確認	・ 時期により生産場所の違いがないか確認。 ・ ブレンドがある場合の生産地、ロット単位で生産の場所が特定できるかを確認。 ・ ブレンドがある場合、時期により割合が異なるため、都度確認。 ・ 生産地が変更されていることがあるため、定期的の確認。
生産者の確認	・ 生産者名を開示できるか。 ・ 原料の生産者も含め確認。
生産地での栽培記録があるか	・ 第三者機関での栽培記録確認があるか、独自の栽培記録があるか。 ・ 栽培記録の開示ができるか。
生産工程の見える化はどこまでか	・ 生産工程は全てヒアリングし、製造工程で化学品を使用していないことを確認。 例) 塩：精製段階で、海水の蒸発を早めるために塩化ナトリウムや、防湿の役割を持つ炭酸マグネシウムが含まれていないことを確認。 味噌：塩、大豆しか使用していないこと、発酵を早めるためにアミノ酸を使用していないことを確認。大豆は遺伝子組み換えではないことを確認。 砂糖：精製しているか、原料の残りを必要以上に取り除いていないか、漂白していないか、もしくは漂白と同様の工程を行っていないことを確認。
パッケージの品質確認	・ 無漂泊のものを利用しているか、保存料（シカゲル等）が入っていないか。 ・ 保存料は天然由来のものか。 ・ 過剰包装されていないか（エコの視点より）。
成分ひとつひとつ全て確認	・ 植物油脂：何の植物か、何の油か、油の精製方法を確認。油がミックスされていることも多いため、それぞれの製造工程を確認。 ・ 重曹：アルミニウムフリーか（アルミニウムを使用せず、でんぷん質などを使用している重曹であるか）。 ・ 香料・着色料：内容を確認。天然由来のものか、化学的なものか。
調理方法の確認	・ 特殊な技術のものでも、きちんと理解できる工程になっているか確認。 ・ 製造工程において、電子レンジが極力使用されていないことを確認（自然な製法であることが重要）。 ・ 化学的な調理方法は避け、古来からの製法に沿った調理方法であることを確認。
表示義務を果たしている商品か否か	・ アレルギー表示を確認。 ・ 加工上の表示義務を果たしているか。 ※ビゼットプラザではさらに詳細な情報を確認し、店頭POPに掲載して開示しています。

表示が、「類」、「等」でひとまとめになっているものまでも細部にわたり確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「調味料」と表記されている場合、何が使用されているのか、一つ一つ確認。</li> <li>・香料「など」と表示されている場合「など」に含まれる内容を確認。</li> </ul>
エビデンス全般の開示範囲	・栽培記録は開示できる範囲でお客様にも開示する。取引上だけでも開示いただく。
大手商社のみではなく小規模生産者からの直接取引	・大量生産・大規模＝安心ではなく、商品一つ一つをきちんと確認する。ネームバリューで仕入れをしない。

上記の基準を全て満たしている商品は少ないため、全て満たしていない場合でも、ある程度満たしている商品で基準からかけ離れた項目がない商品を仕入れており、類似品と比較してベストなものを選定しているかなど、徹底的に確認を行っています。

### **安心安全な食へのこだわりポイント「自然栽培」**

ビゼットプラザでは、一般的に行われている栽培過程において農薬や化学肥料を使用する「慣行栽培」ではなく、農薬を使用せず肥料は自然由来の有機肥料※1のみを使用し、植物と土の本来持つ力を引き出す「自然栽培」を行っています。特に虫がつきやすい葉物野菜は、安定した収量を見込むことができる慣行栽培と比べ、大変な手間や時間がかかります。翔栄ファームの自然栽培は、「固定種・在来種の野菜のみ（F1種でない）」、「農薬・化学肥料一切不使用」、「遺伝子組換え種苗も一切不使用」を基本方針とし、一般的な自然栽培にくらべても一層の手間をかけています。例えば、種は一つ一つ手作業で土の中に埋め、害虫対策に農薬や殺虫剤は使用せず毎日葉の裏まで1枚1枚手作業で丁寧に確認し、ピンセットや手で取り除いています。雑草もすべて抜かず有益なものは残したり、不要な雑草も土に良い影響のある根は残したりと工夫しながら手間暇をかけています。

※1 通常牛糞などが有機肥料として挙げられますが、翔栄ファームでは遺伝子組み換え食品を与えられ育った牛糞は有機肥料に含みません。



農場で自家採種した固定種の種を一つずつ手作業で埋めます



虫がないか、手作業で1つずつ確認していきます



雑草は全て抜かず有益なものは残します

### **店舗リニューアルのポイント**

今回のリニューアルでは、従来階段で2階に上がらないと利用できなかったイトインスペースを1階の販売スペースの奥に移し、さらに入り口の段差をなくすことで、ベビーカーを持つお母さんやお年寄りの方にもご来店いただきやすくなりました。お買い物の合間の休憩時等に気軽に入店いただける場として、また安心安全な食を提供することで、地域に貢献することを目指してまいります。

## 【品揃え・商品レイアウト】

ビセットプラザで扱っている商品は当社が定めた商品制定基準を元に仕入れており、無農薬、無化学肥料、化学調味料不使用にこだわった商品です。

- ・店頭のボードに入荷した野菜や商品を掲示し、旬の入荷情報をご案内しています。
- ・野菜は平台に陳列し見ていただきやすいようにしています。
- ・コールドプレスジュースなどのジュース類はお子様にも人気のため、子供の目線でも選びやすい位置に陳列しています。
- ・イートインスペースと販売スペースに明確な仕切りを設けています。
- ・カフェメニュー例（税込み価格）

※メニューや価格は季節により異なります。

コーヒー： Sサイズ230円 Lサイズ280円

和食ぜん： 500円

副菜： 各200円～

みそ汁： 180円

おにぎり： 180円

たまごサンド： 270円

ワッフル： 350円～

ソフトクリーム： 300円

豆乳ジェラート： 395円

キャロブケーキ： 230円

食べる甘酒： 300円

ばんかんジュレ： 270円

ばんかんジュース： 200円

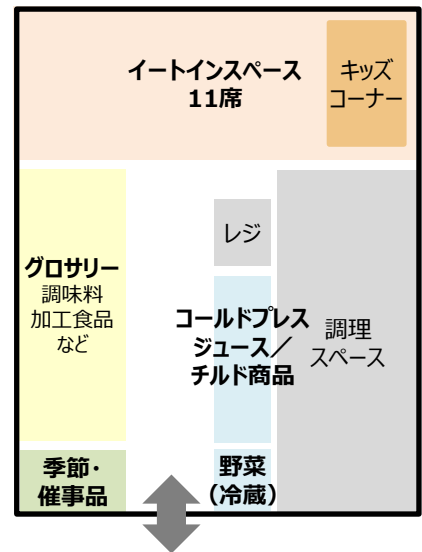
ばんかん葛アイス： 200円

### 【イートインスペース】

ベビーカーでも入店いただきやすく、ゆったりとおくつろぎいただけるレイアウトになっています。カフェメニューだけでなく、店頭でご購入いただいた商品を召し上がる際にもご利用いただけます。当スペースでは随時イベントも開催していく予定です。

例) お子様が塗り絵を楽しめるキッズコーナーをご用意しています。

〈店内見取り図〉



ビセットプラザはこれからも安心・安全な食の発信地として、営業してまいります。

## ビセットプラザの店舗情報

住所：〒164-0003 東京都中野区東中野3-7-23

電話番号：03-5337-5590

営業時間：8:00～20:00(日曜・祝日定休)

9:30～20:00(土曜)

ビセットプラザURL：<https://beset-plaza.net/>

### 【安心・安全な食の情報発信】

ビセットプラザの最新情報やイベント情報、新商品の情報、食の安心・安全について、ブログの「プラザ通信」を通じて発信しています。またInstagramアカウントでも、メニュー紹介をはじめ、様々なキャンペーン企画を行っていく予定です。

ブログやInstagramを通じて、真の意味で安心・安全な食の情報をお届けしてまいります。

・プラザ通信：<https://beset-plaza.net/blog/>

・Instagramアカウント：<https://www.instagram.com/besetplaza/?hl=ja>



### ◆翔栄クリエイトについて

今儲かっていることでは無く、今問題になっていることを、これから儲かりそうなことでは無く、これから問題になりそうなことを解決する事業を多角的に展開しており、現在では10の事業を手掛けています。「真の意味で、時代のニーズに応える事業を行う」という理念を掲げ、健康、環境、社会など、分野にとらわれず真のニーズに挑戦している企業です。

#### 【会社概要】

会社：株式会社翔栄クリエイト

代表：代表取締役 宇佐神 慎(うさみ まこと)

本社：〒160-0023 東京都新宿区西新宿1-8-1 新宿ビルディング 1階

URL：<https://syouei-corp.net/>

TEL：03-6894-2211

設立：1997年8月

- 事業：
- 環境を守るための事業(クリーンエネルギー事業部)
    - ・クリーンエネルギー事業：地球温暖化を防ぐ再生可能エネルギーの設計・施工
    - ・建築設備工事事業：異常気象に対応可能な建築設備設計・施工
    - ・海外事業：クリーンエネルギーの海外展開
  - 健康を保つための事業(ライフクリエイション事業部)
    - ・アグリ事業：固定種、在来種、無農薬・無化学肥料の自然栽培農業
    - ・ビセットプラザ事業：安心安全にこだわった食の知識と情報発信、店舗運営
    - ・ビセットフィット事業：食事×運動のパーソナルジム「Be-set fit」の運営
    - ・ウェルネス事業：水素関連製品および災害対策製品の企画・開発・販売
    - ・デンタル事業：3Dデジタル見えないワイヤー矯正システム「ビセットライン」
  - 経済を支えるための事業(ビジネスクリエイション事業部)
    - ・クリエイティブ事業：業績を上げるオフィスデザイン・施工
    - ・ブランディング事業：IT導入補助金を活用したWebビジネス促進支援・Web研修「Web担」