

報道関係者各位

2022 年 7 月 22 日

株式会社タベルモ

食べる藻でエシカルな生活習慣を応援！

タベルモの会員特典「タベルモ・サポータープログラム」開始

株式会社タベルモ（本社：東京都千代田区／以下、タベルモ）は、商品ご購入の皆様に、ご自身の健康のみならず地球の健康も体現いただきたく、様々な特典をご用意したサポータープログラムを 7 月 25 日より開始いたします。タベルモは太陽光で栽培したスピルリナを国内初の生食タイプとしてご提供しています。生産工程において環境資源への配慮を行っており、「タベルモ」（販売名）を食べ続けていただく事で課題視されている二酸化炭素を固定するなどエシカル思想の体現を応援するプログラムとなります。

■生スピルリナ「タベルモ」とは

ビタミン・ミネラル・たんぱく質などの 5 大栄養素をはじめ、食物繊維・植物色素など 60 種類の栄養素を含み、「スーパーフードの王様」と呼ばれるほど栄養価が高く、古くから世界で食されてきた藻類の一種であるスピルリナ。一般的にスピルリナは商品化する際に加熱加工が必要ですが、その結果栄養素が失われ、独特の臭いや苦味が生じます。タベルモは独自技術により、加熱乾燥を必要としない生で食べられるスピルリナの製品化に成功。国内で唯一の生スピルリナが「タベルモ」（販売名）です。

その高い栄養価と生産性、環境に負荷をかけない栽培方法から、人も地球も健康にする「持続可能性の高い食糧」として、現在改めて世界的に期待されています。

タベルモは、バイオベンチャー企業群“ちとせグループ”から生まれたブランドです。千年先まで人類が豊かに暮らせる環境を残すべく、藻類由来の産業構築を実現するための活動 "※MATSURI" の一環として長年の研究開発の末に誕生しました。今回開始するプログラムは、今後、MATSURI を通じて誕生する予定の様々な藻類由来製品のご紹介に先駆け、タベルモを食べる行為そのものが地球環境へ配慮した行動であることをご実感いただけると同時に、様々な特典をご提供するプログラムとして展開いたします。

「食」を通して体現し難いエシカルな生活習慣に根差す取り組みとして、会員の皆様の応援を受け取りながら持続可能な社会実現を形にして参ります。

※MATSURI とは

<https://matsuri.chitose-bio.com/>

これまで誰も成し得なかった藻類産業を構築するプロジェクト。藻類の大規模培養と事業化に強みをもつとせグループが主体となり、産業の構築に必要な様々な役割を担う企業等と共に行う取り組み。MATSURIの名の通り、人類史上に残るお祭りとするべく、藻類の活用を通じたサステナブルな社会づくりを目指す。

■タベルモ・サポータープログラムとは

・プログラム開始日：2022年7月25日（月）

・プログラム概要：弊社商品をご購入いただいたお客様は全員スタンダードメンバーとなり、さらにご購入実績に応じてステータスランクがUP（スタンダード→ブロンズ→シルバー→ゴールド）することにより、様々な特典をお受け取りいただけます。詳細はこちら https://taberumo.shop/fs/supporter_program

※ステータスアップイメージ図



※特典内容（次年度以降企画中につき変更の可能性がございます）

	クーポン 	バースデー クーポン (誕生日月) 	ニューイヤー クーポン (1月) 
スタンダード	抽選で20名様に 500円分	-	-
ブロンズ	-	1,000円分	1,000円分
シルバー	-	2,500円分	2,500円分
ゴールド	-	5,000円分	5,000円分

■株式会社タベルモ

<https://www.taberumo.jp/>

バイオベンチャー企業群“ちとせグループ”から生まれた、スピルリナを効率的に大量栽培する技術により生スピルリナの製品化に成功。無味無臭で栄養価の高いスピルリナの特徴を最大限に活かした生スピルリナ（販売名「タベルモ」）の販売を行うと共に、「食」の分野で顧客のSDGs活動のサポートも行なっている。ちとせグループが立ち上げた脱炭素が軸となる藻類産業の開発を目的とする「MATSURI」プロジェクトに参画している。

■ちとせグループ

<https://chitose-bio.com/jp/>

千年先まで人類が豊かに暮らせる環境を残すべく、主に日本と東南アジアで活動するバイオベンチャー企業群。微生物や藻、動物細胞などの生き物を活用した物質生産技術を武器に、バイオエコノミー社会の実現に向けて国や多くの企業と協力しながら事業を展開している。

【本リリースに関するお問い合わせ先】株式会社タベルモ 広報担当 並河／伊東

TEL: 03-5577-3351 FAX: 03-5577-3352 MAIL: contact@taberumo.jp