



今、話題の生スピルリナ！ 人と地球に優しい「タベルモ」

WHO
(世界保健機構)

人類の 21 世紀の
最も優秀なたんぱく資源
の一つ

**国連
UNICEF**

明日の最も理想的で
最も完璧な食品

FAO
(国連食糧農業機関)

未来の最も理想的な
食糧資源



農薬
不使用

保存料・着色料
甘味料・香料
無添加

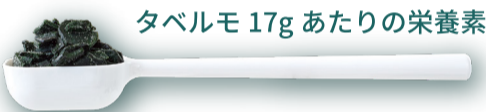
スピルリナは 35 億年前に誕生した藻の一種で、植物や野菜の祖先とされています

60 種類の栄養素を含む生スピルリナ「タベルモ」



スピルリナは、スーパーフードの王様と呼ばれるほど栄養価に優れた食品です。
特に素晴らしい栄養価があるプライマリースーパーフード 10 に選ばれています。

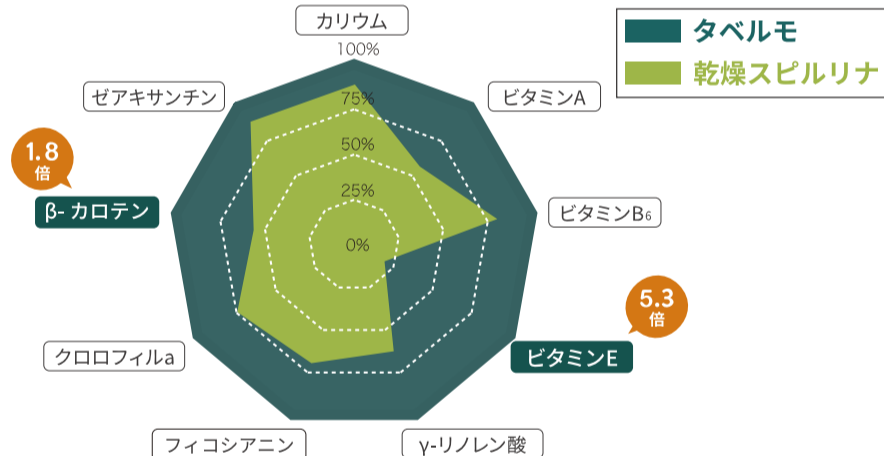
タベルモをトッピングするだけで
1日に不足しがちな栄養分が摂れます。



採れたてのスピルリナを急速冷凍しているため
熱に弱いビタミン・ミネラルが失われません。

鉄 プルーン 中サイズ ▶約 19 個分	β-カロテン トマト 中サイズ ▶約 4 個分
ビタミン B12 牛乳 200ml ▶約 2 本分	ビタミン B1 アーモンド ▶約 24 粒分
ビタミン B2 キャベツ ▶約 2 枚分	ビタミン B6 きゅうり 斜め切り ▶約 4 枚分

日本食品標準成分表 2015 年版 [七訂] より計算 (自社調べ)



SDGs へ貢献するスピルリナ栽培の特徴



食品ロスやプラスチック削減の取組みは進んでいますが、タベルモの生スピルリナは
栽培から生産自体がサステナブルで、SDGs に貢献する食材です。

01 CO₂(二酸化炭素)を固定

スピルリナは光合成(太陽光、水、二酸化炭素)で育つため、CO₂を固定します。

02 農業に向かない土地を有効活用

スピルリナは水と光さえあれば栽培することができるため、砂漠や荒地のような
植物が育たず現在利用されていない土地を有効活用できます。

03 少ない水で栽培可能

スピルリナは従来の農業よりずっと少ない水で栽培することができます。

04 高い生産性

スピルリナは単位面積当たり大豆の約 14 倍、同じ水量で大豆の約 2 倍の食糧が生産できます。

