



## SDGs 実現を目指した新たな食スタイルを あなたのビジネスにとりいれてみませんか？

### J Vegan とは…

野菜を食べることで地球の抱えるさまざまな社会問題の解決に貢献するための食スタイルの提案です。

家族と、友人と、同僚と、そして家庭でも、職場でも、外食でも、中食でもまずは1回の食事から植物由来オンリーにしてみて、その一步が SDGs\* に近づくと考えています。

また日本を訪れる多くの外国人のお客様に、日本の魅力をより知ってもらいたいという思いを込めて、今や英語やフランス語などでも通じる言葉である「Umami(うまみ)」や日本特有の発酵食品の魅力も、野菜や果物のおいしさと共に伝えていきます。

\*SDGs：2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」です。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さないことを誓っています。

### J Vegan のシンボルマークの由来

梅の花をモチーフに、使われている5つの色で森林、大地、空と海、太陽、そして菜食スタイルの可能性を表現しました。梅は、寒さに耐えながら芳しい香りで春の到来が近いことを告げてくれる花。日本でも縁起の良いものとして知られています。深い緑色が森林、鮮やかな青が澄み渡る青空と豊かな海、黄色は広大な大地、日本をイメージされることの多い赤が太陽、そして若葉色がJ Veganの提案する菜食スタイルの可能性を意味しています。

日々の食事で地球の未来に役立ちたい、私たちの暮らす地球が未来にもずっと続いてほしい。日本から発信するJ Veganには、その願いが込められています。

# ● J Vegan からひろがる魅力!!

## その① SDGs への取り組みは企業価値の基本

SDGs を意識したサービスや商品、また様々な取り組みは今やビジネスをしていく上で当然のこととなっています。J Vegan は、その食スタイルを通じて地球の温暖化や気候変動、飢餓への対策や資源保護等に繋げるものです。また投資家や消費者から好意的な印象をもたれることで、新たなビジネスの開拓や従業員のロイヤリティにもつながります。

## その② インバウンドのお客様の幅広いニーズに対応

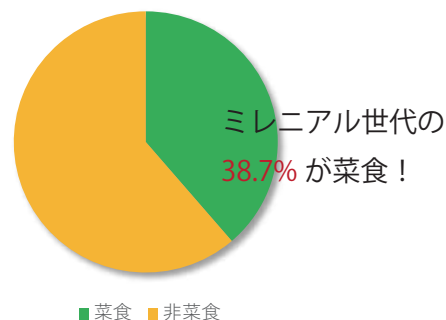
### ■今世界中で菜食スタイルが熱い!!

人々の食スタイルが主義、信条、嗜好などで多様化している近年。ベジタリアンという言葉の発祥地ともいわれている英国はもちろんのこと、欧米を中心として、菜食が当たり前になっていることをご存知でしょうか。JTB 総合研究所の発表 \*1 によると、米国では 2014 年に消費者の 1% だったベジタリアンが 2017 年には 6% に増加しています。また日本でも菜食の人口は増加傾向にあります。この傾向は、右グラフが示す米国の例のようにミレニアル世代 (1981 ~ 96 年までに生まれた人) が牽引しているとのことです。

### ■訪日外国人の菜食の割合はどうでしょうか？

フレンバシー社の調査では、約 150 万人の訪日ベジタリアン客がいます。なんとその市場規模は、468 億円とされています。J Vegan としてレストランや商品認定をうけることで、植物由来オンリーであること、菜食スタイルが選ぶことができることに幅広く対応できる証明になります。食の多様性をもった人々が一緒に食卓を囲んで食事を楽しめます。

米国ミレニアル世代の食習慣



訪日観光客の菜食割合



【2017 年のフレンバシー社の調査】\*2

## その③ 日本の食文化を伝える

J Vegan は、日本のダシや発酵食品等の日本食文化がベースにあります。

特に日本の「Umami(うまみ)」を伝え、麹による発酵の奥深さにも触れています。それは外国人だけでなく、日本の方々も日本ならではのおいしさを振り返るきっかけになるでしょう。

# ● J Vegan の条件

原材料として動物（肉、魚介類、卵、乳製品、ハチミツ等）由来のものを使わず、さらに日本の食文化を活かしたダシや麹による発酵食品等を取り入れていること。

- ・揚げ油などの調理油が植物性を使うことはもちろんのこと、同じ油で動物性食材の調理は行っていないこと。
- ・砂糖を使う場合は、精製加工過程で動物性（特に骨炭）が使用されていないこと。
- ・アルコールの場合、その製造過程でゼラチンや卵白などの動物由来のものが入っていないこと。
- ・動物性の素材を調理した設備、器具等とは別の器具を使う、もしくは適切に洗浄されたものを使用すること。

※食品添加物の使用、未使用は J Vegan の定義には含まない。

ただし、いずれの食材であっても生産・製造・加工段階で動物由来を使用していないことは必須となります。

※その他協会が独自に認定する場合があります。

ダシ（うまみ成分）	麹による発酵食品	その他
昆布	味噌	豆腐・豆乳
乾シイタケ	塩麹	
国産きのこ	甘酒	
国産野菜	酒粕	
	麹	

\*1<https://www.tourism.jp/tourism-database/figures/2018/07/vegetarian-millennial/>

\*2<https://frembassy.jp/news-post/vegetarianmarket/>

## ● J Vegan の認定について

J Vegan 協会では、認定を通じて様々な場面で J Vegan を取り入れていただける認定制度をご案内いたします。

### ① レストラン認定

店舗には、1人以上の J Veganist が在籍し、J Vegan 対応のメニューを提供していることが認定条件となります。植物由来の食材だけではなく、日本の食文化の魅力も添えられている J Vegan は、インバウンドや食の多様性など様々な対応に繋がります。

### ② 製品認定

植物由来のものだけで作られた食品や飲料などを認定します。ご家庭で J Vegan を実践する際に推奨される食材や、飲料・菓子など幅広い製品が対象です。

### ③ テイクアウト認定

お弁当や総菜などテイクアウト品の認定もおこなっています。レストランで提供されるメニュー同様、J Vegan ならではの日本らしさも取り入れられていることが特徴となり、J Vegan を食べるシーンの幅が広がります。



#### ■ J Vegan 認定手続きについて

WEB ページの専用フォームからお申込ください。

認定審査には規約への同意が必要です。

URL: <https://www.j-vegan.com/>



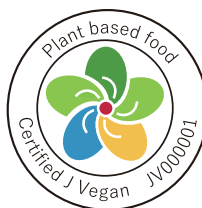
## ● J Vegan の認定をうけると…



認定証が付与され、認定マークが使えます。



レストラン認定マーク



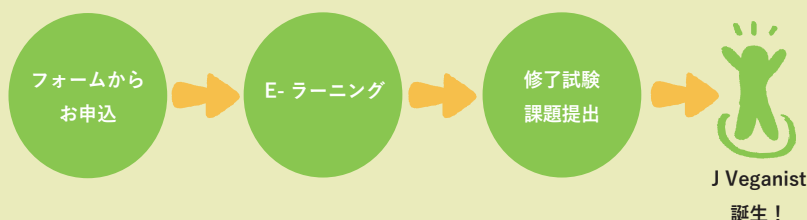
製品認定マーク



テイクアウト認定マーク

認定マークは、各種販促ツール、店頭 POP やのぼり、WEB サイト、またレストランの場合はメニューなどのアイコンとしてお使いいただけます。製品やテイクアウトのお弁当の場合は、パッケージへの印刷やカタログなどの商品説明ツールなどでの表示も可能です。

#### ■ J Veganist になるには？



受講料：49,500 円（税込）

#### 講座内容

- 第1章 SDGs について
- 第2章 様々な菜食のスタイル
- 第3章 J Vegan について
- 第4章 J Veganist に期待されること

# ● 認定登録しよう！

## レストラン

- 1) J Veganist 養成講座の修了生（資格取得者）が施設の中に1人以上所属していること。
- 2) J Veganist が他のスタッフに J Vegan に関する知識を伝える仕組みがあること。
- 3) J Vegan メニューの提供がひとつ以上あること。（すべてのメニューが J Vegan である必要はない）
- 4) 調理の過程で、器具等の使い分けもしくは洗浄ルール等が確立され、動物由来のものの紛れ込みが無いこと。

### \* エントリー時の提出内容（抜粋）

- 1) 提供するメニュー（J Vegan）に使われる 原材料等の詳細。使われる食材・調味料のすべてが記載されていること。
- 2) 店舗情報・メニュー情報
- 3) J Veganist 資格取得者の認定証のコピー、もしくは講座申し込み書
- 4) 規約への同意



## 料金表

### ■ レストラン認定

席数	申請費
30 席まで	30,000 円
31 ～ 100 席	50,000 円
101 席以上	100,000 円

### ■ 含まれているもの ■

- ・ J Veganist 養成講座 1 名分受講料（レストラン認定のみ）
- ・ 認定マーク使用料（認定有効期間中）
- ・ 認定マークを使った販促物のデザイン監修費用（レギュレーションに沿っていることの確認）

## 製品

- 1) 原材料に動物由来のものが一切含まれていないこと。
- 2) すべての原材料が正しく把握されていること。必要な場合表示できること。
- 3) 製造・加工等の過程で、ラインの分離もしくは洗浄ルールが確立されていること。

### \* エントリー時の提出内容（抜粋）

- 1) 原材料等の詳細。使われる食材・調味料・添加物などのすべてが記載されていること。
- 2) 使用される原材料（調味料・添加物など含む）の製造・加工等の過程で、動物由来のものが使用されていないとわかるもの。
- 3) 製造・加工等の過程の詳細情報の提出 製造・加工等の過程で、動物由来のものが使用されていないことが分かるもの。
- 4) 規約への同意

## テイクアウト

- 1) J Vegan の条件を満たしていること。
- 2) すべての原材料が正しく把握されていること。必要な場合表示できること。
- 3) 調理の過程で、器具等の使い分けもしくは洗浄ルール等が確立され動物由来のものの紛れ込みが無いこと。

### \* エントリー時の提出内容（抜粋）

- 1) 原材料等の詳細使われる食材・調味料などのすべてが記載されていること。
- 2) 使用される原材料（調味料・添加物など含む）に、動物由来のものが使用されていないとわかるもの。
- 3) 規約への同意

### ■ 製品認定・テイクアウト認定

年商規模	1 品	3 品まで	5 品まで
1 億円未満	30,000 円	50,000 円	100,000 円
1 ～ 5 億円未満	50,000 円	70,000 円	120,000 円
5 ～ 20 億円	80,000 円	100,000 円	150,000 円
20 億円以上	100,000 円	設定なし	

認定は、認定を受けたその月から原則 1 年間とします。

記載の価格はいずれも税抜です。