

2023年3月8日

報道関係各位

伊藤忠テクノソリューションズ株式会社

CTC ひなりが「しばみつ®」を使ったグラノーラを「みつばちの日」に販売 港区の蜂蜜で地域と連携

伊藤忠テクノソリューションズ株式会社(代表取締役社長:柘植 一郎、本社:東京都港区、以下:CTC)の特例子会社で、障がい者雇用の推進を担う CTC ひなり株式会社(代表取締役社長:渡邊 香織、本社:東京都港区、以下:ひなり)は、港区の芝地区で収穫した蜂蜜「しばみつ®」を使い、NPO 法人東京ソテリア(以下、東京ソテリア)と商品を企画しました。初めてのコラボ商品「しばみつ®グラノーラ」を「みつばちの日」にあわせて本日から販売します。

■「しばみつ®」について

しばみつ®とは、港区の養蜂事業でとれた蜂蜜です。2016年3月、区民の交流を深め地域の活性化を促すことを目的に、「芝 BeeBee's プロジェクト」がスタート。事業名にちなんで「しばみつ®」と名付けられました。専門家の指導を受け、「三田いきいきプラザ」の屋上の巣箱で飼育されるみつばちは現在約2万匹、年間の蜂蜜の収穫量は約60kgです。2019年から一般への販売を始め、2022年度から事業者を募りました。公募に3社の応募があり、3社とも「しばみつ®」が提供されています。

■ひなりとHINARI CAFE

ひなりは、2021年10月からCTC本社オフィス内の「HINARI CAFE」を運営しています。ハンドドリップコーヒーの技術を磨き、現在提供されるコーヒーは1日あたり約300杯。HINARI CAFEをひなりの取り組みを知ってもらう場、そしてグループのダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン推進の場と位置付け、「つながる、つなぐ、つなげる力」を合言葉に、農福連携で関わりのある生産農家の商品や、特例子会社、福祉事業所の商品などを取り扱っています。

港区が取り組む養蜂事業を知り、「しばみつ®」を活用する事業者として港区へ応募し、昨年12月、港区長から正式に「しばみつ®」3kgの提供について決定を受けました。

■東京ソテリアとの商品開発

商品開発にあたっては、農福連携の取り組みで知り合った東京ソテリアに協力を依頼しました。東京ソテリアは障がい者支援をしているNPO法人です。運営している就労継続支援A型事業所 東京ソテリアエンプロイメントでは主に精神障がいを持つ方が多く働いており、各種グラノーラの製造・販売で実績を持っています。今回、ひなりと共同で試作を重ね、「しばみつ®」を使った独自の配合で、「しばみつ®グラノーラ」を作りました。味の決め手となる甘みと酸味のバランスを考え、ナッツやクランベリー、有機かぼちゃの種などの素材を組み合わせた「HINARI CAFE×東京ソテリア」のコラボ商品が完成しました。

■「しばみつ®グラノーラ」 価格:300 円(税込)



「しばみつ®」は、非加熱、無添加、無農薬、すっきりとした甘みの特徴
パッケージはひなり社員が描いた花を東京ソテリアがデザイン

「しばみつ®」3 kgを使った「しばみつ®グラノーラ」(50g入り)は全部で 140 個完成しました。ひなりが運営する「HINARI CAFE」で CTC グループ向けに販売するほか、東京ソテリアが出店する催事イベントや、港区役所内にある売店での販売を予定しています。

今後も CTC とひなりは、夢のある豊かな社会の実現に向けて地域社会とのつながりを深め、協働を進めてまいります。

■港区「芝 BeeBee's プロジェクト」

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shibachikusei/nature/boshu2.html>

■NPO 法人東京ソテリアのグラノーラ (ノウフク ONLINE SHOP)

<https://noufuku.shop/product/maker/tokyosoteria/>

■NPO 法人東京ソテリア

<https://soteria.jp/>

以上

<報道機関からのお問い合わせ先>
伊藤忠テクノソリューションズ株式会社
広報部
E-mail:press@ctc-g.co.jp