

循環型未来は、「食のバリアフリー」もかなえる。



2022 年が始まりました。

キュアテックスにとっては、
土から生まれて土に還る和紙繊維〈CURETEX®〉をプラットフォームとする
「循環型未来」へと着実に歩みを進める年。

それは、廃棄物削減や脱炭素に貢献するばかりでなく
〈CURETEX®〉の優れた土壌活性効果を農業に活かし、
安全・安心な作物を育てること、
さらには、収穫した野菜を「多様性に配慮した食品」として提供することで
質の高い「食のバリアフリー」の実現も目指す、
社会を大きく変えるようなスケールの活動です。

でも、「多様性に配慮した食品」って何？
「食のバリアフリー」ってどういうこと？
そんな疑問を持つ方も多いかもしれません。

キュアテックスは、ムスリムの方々のために
おいしいハラール食品を提供したいという思いから
2018年4月にハラール事業部（現在はキュアフーズ事業部）を開設し、
以来、ハラール食品を製造販売しています。

“ムスリム”はアラビア語でイスラム教徒のことで、
イスラム法において合法的な食品“ハラール”しか口にしません。
ムスリムにとって、ハラール食品のみを口にすることは
神の教えに忠実に従うこと、信仰そのものです。

また、ベジタリアンやヴィーガンといった、
食に関する制限を“主義”として大事に守っている人も増えています。

ヴィーガンは、ベジタリアンの中でも
卵や乳製品、蜂蜜なども含めて避ける人たちのことで、
「完全菜食主義者」と呼ばれることも。

こうした、ムスリムやヴィーガン、ベジタリアンなど
食に制限のある人が増えていること、
それが「食の多様性=フードダイバーシティ」。

だからこそ、キュアテックスは
「食文化や考え方が違って、同じ食事を楽しんでもらいたい」
と願い、「食のバリアフリー」の実現を目指しているのです。

ハラール認証を受けたセントラルキッチン〈キッチン楽〉で作っているのは、
100%ハラール対応、そのうえヴィーガン、ベジタリアンなどにも配慮した
和・洋・中・スイーツなど幅広い食品。

ホテル、レストラン、百貨店などに提供しているほか、
自社製品としてオンラインショップで販売したり、
デリバリーサービスでも利用できるようになっています。

みんなで同じ食事を楽しむ喜びを――。

キュアテックスが目指す循環型未来は、
そんなやさしさあふれる世界でもあります。