

2024年6月3日

株式会社 Greenspoon のグループ参画を通じ 健康・食品事業強化

～ シナジー効果で「おいさと健康」の価値を創出し、パーパス実現を加速 ～

江崎グリコ株式会社は、冷凍ヘルシーミールの定期宅配サービス「GREEN SPOON(グリーン Spoon)」を企画・製造・販売する株式会社 Greenspoon (東京都渋谷区、田邊友則代表取締役 CEO)の全株式を2024年6月3日(月)付で取得し、完全子会社化しました。Glico グループへの同社参画により、注力領域の一つと位置付ける健康・食品事業の成長を加速させ、「おいさと健康」を世界中の皆さまにお届けすることで、当社のパーパス「すこやかな毎日、ゆたかな人生」の実現を目指します。

■ 完全子会社化の目的

江崎グリコは、1922年、カキの煮汁に含まれるグリコーゲンを入れた栄養菓子「グリコ」の発売により、会社の歴史をスタートさせました。栄養菓子「グリコ」は、栄養状態が十分でなかった時代に「食品による国民の体位向上」を目指した創業者・江崎利一の想いから生まれた商品です。創業時から現在に至るまで、事業を通じた社会への貢献を目指し、国内外で事業を展開しています。そして創立100周年を迎えた2022年、存在意義(パーパス)を「すこやかな毎日、ゆたかな人生」と定め、創業時からの変わらぬ健康への想いを進化させ、おいさと健康を両立させる商品づくりに取り組んでいます。

Greenspoon は、「自分を好きでいつづけられる人生を。」をビジョンに掲げ、食を通じココロとカラダのセルフケア習慣を楽しく続けられるブランド「GREEN SPOON」をサブスクリプションサービスで展開しています。同ブランドでは、メインディッシュ・スープ・スムージー・サラダの4つのカテゴリーから構成される70種類以上のメニューを取り揃え、豊富な野菜や果物などの素材がそのままたっぷりに入ったヘルシーな食事を、電子レンジなどのひと手間で簡単においしく摂ることができるのが特長です。厳選された素材や調味料、洗練されたパッケージ、本格的なおいさと調理の簡便さ、野菜が簡単に摂れる手軽さなどを理由に多くの生活者からの支持を得て、4年間で15万人の会員を獲得しています。

現在、江崎グリコは、おいさと健康を価値とした新商品・サービスの展開を加速させています。健康・食品事業では、適正糖質[※]の食生活を後押しする「SUNAO」ブランドにおいて、2022年2月にパスタ(乾麺)とソース、2024年5月には冷凍生パスタ(冷凍食品)を発売し、また、一部地域では法人向けの宅配サービスを展開しています。この度のGreenspoonのグループ参画により、健康・食品事業の中でも、日常的に喫食する主菜・副菜の分野を強化し、生活者の健康的な毎日への関与度をより高めることで、「すこやかな毎日、ゆたかな人生」の実現を目指します。おいさと健康にこだわる20-40歳代の女性を中心に、幅広い層に対しても提供機会を拡大していく予定です。

[※]1食あたりの糖質摂取量を20~40g、間食では10g以下にする一般社団法人「食・楽・健康協会」提唱の食事法

■ 両社事業連携

江崎グリコと Greenspoon は、2022 年 5 月、当社のアーモンドミルクと同社のスープを使い、販売促進を目的とした共同キャンペーンを実施し、多くのお客様においさと健康を実感いただきました。今後は、おいさと健康を両立する商品の共同開発をはじめ、双方のブランド力、顧客基盤、販売チャネルを生かしたマーケティング戦略及び企画販売での協業等、両社の強みを生かす形で様々な取り組みを進めます。また、日本だけでなく世界中の人々に対し、食と健康を通じたソリューションの機会提供で、事業を通じた貢献を目指します。

Glico グループは、生活者の皆さまの「すこやかな毎日」の積み重ねによる「ゆたかな人生」の実現を目指し、おいさと健康を両立させた商品をはじめ、新たな価値の創出により社会に貢献します。

«「GREEN SPOON」について»

「GREEN SPOON」は、「おいしい」「かんたん」「たのしい」「ヘルシー」にこだわり、忙しい毎日でも自分のカラダを大切にできるスムージー、スープ、サラダ、メインディッシュを素材そのままに届けるスタイルが特長です。カット済みの新鮮な食材を電子レンジやブレンダーなどのワンステップ調理だけで、作りたての料理として楽しむ、忙しい方でも、買い出しや食材管理、洗い物といった手間をかけずに、豊富な野菜を手軽にとることができます。

管理栄養士監修のもと、1 つの商品につき 6～10 種類の野菜を入れ、幅広い栄養がとれるメニューとして開発されており、ロマネスコや芽キャベツなどスーパーでは珍しい野菜や、ケールやモロヘイヤなど栄養価の高い野菜など、こだわりの食材が使用されています。ほっと落ち着く家庭料理から、レストランで味わうような洋風、エスニック風のメニューまで、気分によって選べる自由さで、たのしく野菜をとり続けることができます。ひとつひとつの歯ごたえや食感を楽しめるようなサイズやカットにもこだわり、野菜そのもののおいしさを感じていただけます。



以上