

「Sustainable 防災 System」

防災備蓄でSDGsに寄与 最後まで無駄にしない！

株式会社グリーンデザイン&コンサルティング
代表取締役 笠 浩一郎

株式会社グリーンデザイン&コンサルティングとは

株式会社グリーンデザイン&コンサルティングは2016年より食品メーカーの株式会社グリーンケミーと協業し、長期保存が可能な水、クッキー、パン、ご飯そしておかずと色々な製品を開発し、官公庁、全国の自治体、企業、学校、空港、病院などに納めております。

弊社が理想とする「みんなの保存食」と、その食のリユースを可能にする「Sustainable 防災 System」を防災備蓄の両輪に置くことは、万人が共有できる保存食の普及がはかれると共に、食品ロスの削減、必要とされる人々の救済をも可能とし、サステイナブルな社会実現に大きく貢献できることと確信しています。

株式会社グリーンデザイン&コンサルティング

プロフィール

(株)グリーンデザイン&コンサルティング

代表取締役

笠 浩一郎

Koichiro Ryu

1958年生まれ、東京都出身。84年米国カリフォルニア州に留学中、日本向けの自動車輸出会社を起業し成功を収める。97年帰国後、ブランド品の輸入雑貨店を渋谷に出店、また羽田空港内に輸入高級ペットブティックを出店。2011年急増する防災関連の多様なニーズを受け防災部門を立ち上げる。16年に次ぎの10年を見据える「The Next Dekade」プロジェクトを立ち上げ、事業拡大に伴い、19年4月、現在のグリーンデザイン&コンサルティングの代表取締役就任。

1984年3月	渡米
1987年6月	Canada College 卒業
1987年7月	California Coast Enterprises 設立
1997年3月	有限会社モードアール 設立
2006年10月	株式会社ユニークトレードライフ 設立
2016年7月	グリーンケミー東京支社設立
2019年4月	株式会社グリーンデザイン&コンサルティング 代表取締役就任
2024年4月	ハワイにHobu Incを設立予定



LINE UP



グリーンデザイン&コンサルティング

が考える

理想の保存食とは？

みんなの保存食®

Concept

「いつでも」「どこでも」「だれでも」「どんな人種でも」「そのまま食べられる」

7年保存食

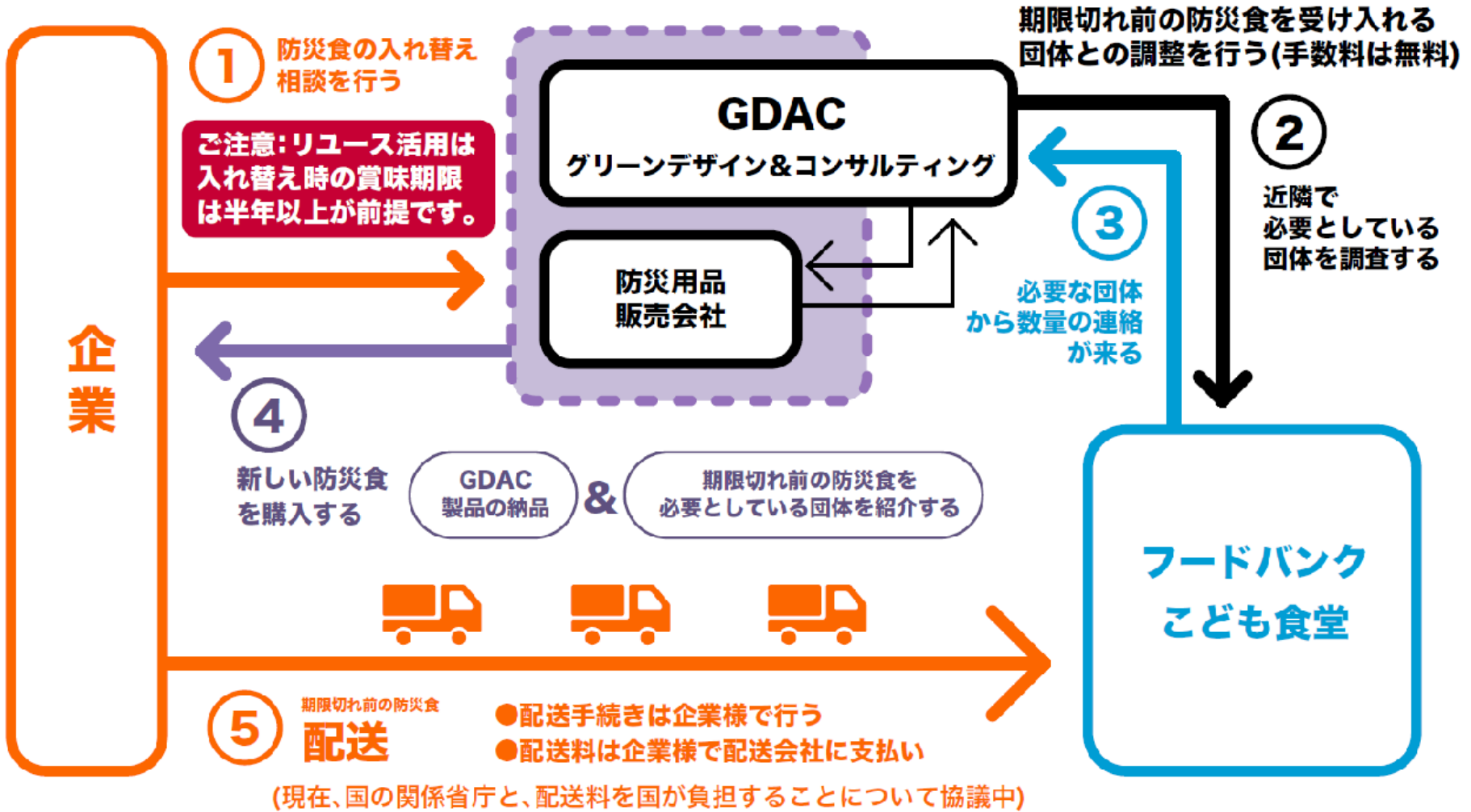
特徴

- 1 調理不要
- 2 アレルギーマスク特定原材料等28品目・貝類不使用+ハラール認証
- 3 耐温度域 -20℃~80℃
- 4 インバウンド対応 英語表記 多言語対応
- 5 製造から8年以上の賞味期限

2022年「みんなの保存食®」商標登録取得



サステイナブル防災システムの流れ



入れ替え時の保存食の有効活用を促進することで
SDGsに寄与し循環型社会実現に取り組むリユースシステム

『Sustainable防災System』

「リユース」を可能とする要件として。

7年保存でありながらも、製造から8年以上という超長期の賞味期限を持ち、
残存期間が長く残る事で国内外の水や食品を必要とする方へ安心安全の食品をお届けする事を実現します。

グリーンデザイン&コンサルティングの目指す進化と挑戦



みんなの保存食

「Sustainable 防災 System」と「みんなの保存食」の結合

防災備蓄用長期保存食品は、「Sustainable 防災 System」と結合することで、最後まで様々な役割を担い「サステナブルな未来」へとつながっていきます。

グリーンデザイン&コンサルティングが目指す進化と挑戦

理想の保存食は、食べるための条件が無い食品でなければなりません。水かお湯がないと食べられない、アレルギーがあると食べられない、イスラム教徒だと食べられない、日本語が読めないと食べられないなど、非常時は、色々なことが制限されますが、どんな状況でも、どんな人たちでも差別なく食べられる食品こそ、理想の保存食「**みんなの保存食**」です。

現在の防災備蓄では、多くの食品ロスを生んでおります。一方、食に困っている人たちも多く存在するにもかかわらず、食品をリユースするシステムが確立出来ておりません。

この度 SOCIAL PRODUCTS AWARD 2024 で大賞を頂いたことで、「**Sustainable 防災 System**」をより多くの方々に活用して頂き、皆様と一緒にSDGsに寄与していきたいと考えております。

株式会社グリーンデザイン&コンサルティング

代表取締役 笠 浩一郎