

~ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案~

野菜を無駄なくおいしく食べつくす！
「もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー」



京都市
CITY OF KYOTO

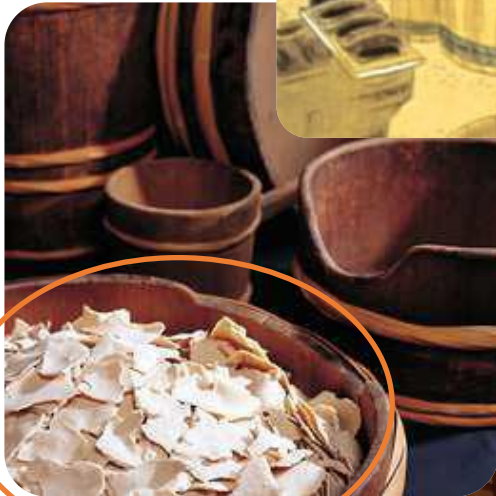


mizkan
やがて、いのちが変わるもの。



お酒を作る際に出る副産物(酒粕)を「お酢」にして活用したことがミツカンの起源です。

そのサステナビリティの‘こころ’は今でもミツカンの社員たちに受け継がれています。



●グループビジョンスローガン

やがて、いのちに変わるもの。

●未来ビジョン宣言



お客様に直接商品をお届けする「食品メーカー ミツカン」の責任として、
事業で食品ロス削減に取り組むだけでなく、家庭からでる食品ロスの削減にも貢献したいと考えました。

令和3年度 食品ロス量
523万t

**事業から出る
食品ロス**
279万t
53%

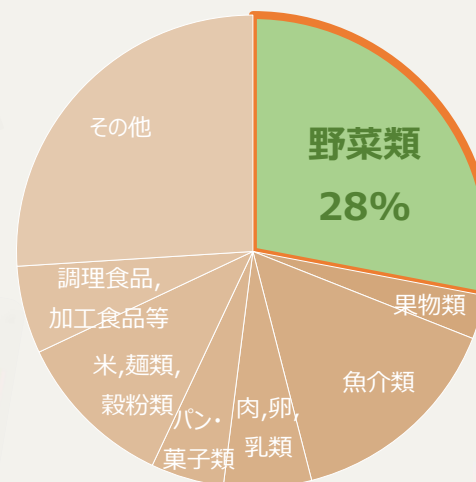
**家庭から出る
食品ロス**
244万t
47%

どうしたら野菜をおいしく
ムダなく食べられるのかしら…



特に野菜の廃棄が多い！

(参考)京都市における食品廃棄量実態





野菜を美味しく・楽しく・食べきる簡単レシピとして生まれたのが「もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー」です。

もったい菜漬け



常備菜にして長持ちさせる

もったい鍋



皮や芯までまるごと使いきる

まるごとベーカリー



アレンジではみ出し野菜も活用



いろいろな方とともに考え、助け合いながら、生活者の皆さんにこの取組の「価値」を伝えてきました。





小売店や飲食店、学校、オンラインなど、生活者のみなさんに取り組みを知ってもらうための入り口も増えています。

小売店での展開

小売店舗への導入規模

*2022年実績

もったい菜漬け	21チェーン338店舗
もったい鍋	17チェーン87店舗

マルシェで配布する団扇にて
取り組みを紹介



売り場で取り組みを紹介



レシピ提案リーフレットを配布



JAで野菜の包装内に
ショーカードを封入





小売店や飲食店、学校、オンラインなど、生活者のみなさんに取り組みを知ってもらうための入り口も増えています。

飲食店・学校・オンラインでの展開

(まるごとベーカリー) 販売・提供数総計*

約1,900個/年

SNS発信者数*

LINE, X, Instagram それぞれで20万人以上に発信

*2022年実績

同志社大学やパン屋とも協働で企画を検討 (まるごとベーカリー)



大和学園の併設店舗で提案メニューを販売



レストラン・カフェ・ イートインショップ・ホテル朝食で販売



キャベツのピクルスとベーコンの
ホットサンド (もったい菜漬け*コラボ)

公式SNSで情報発信



連携団体からも情報発信





実際に、たくさんの方々が取り組みに共感し、参加してくださいました。

生活者の皆さんにSNSでの取り組み投稿も促し、たくさんの方が実践してくださいました。



半端に余ってしまった食材は、全部カンタン酢に漬けよう！

取り組みを投稿・応募頂くと、キャンペーンでプレゼントも！

食品ロス削減の啓発、および取り組みの普及活動もしています。

京都市の環境学習施設で親子教室を実施



実験やクイズも用いて楽しく学びました

