

ミツカングループが京都市と食品ロス削減に関する協定を締結
「京都の野菜を無駄なくおいしく食べ尽くす」
～協働でエレン・マッカーサー財団のフードイニシアティブを推進～

ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)は、2020年8月3日(月)に、京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」(以下、本協定)を締結いたしました。ミツカンが持つメニュー提案や商品開発などの強みと、京都市が持つ食品ロス削減に関する先進的な取り組みの知見を連携させることで、循環型社会の実現に向けた取り組みを進めてまいります。



左から3人目:株式会社 Mizkan Holdings 専務取締役 中埜 裕子
中央(左から4人目):京都市長 門川 大作

本協定と同日に、京都市が日本の都市として初めて、エレン・マッカーサー財団のフードイニシアティブに加入しました。フードイニシアティブでは、食のサーキュラーエコノミー(循環型経済)への移行を目指して、世界各地で都市を中心とした取り組みを推進しています。フードイニシアティブが設立された2019年6月より参加していたミツカンが、食品ロス削減の分野で実績のある京都市を紹介したことにより、このたびの加入が実現しました。

「やがて、いのちが変わるもの。」をグループビジョンスローガンとするミツカンは、サステナブルな都市を目指す京都市と、エレン・マッカーサー財団フードイニシアティブという枠組みにおいて、食品ロス削減という社会課題に取り組みます。本協定のもとで京都市と連携しながら、家庭や農場で出るごみを減らすだけでなく、新しいおいしさが発見でき、より健康的な食生活につながるような取り組みを目指します。

■取り組み事項

- ・「京都の野菜を無駄なくおいしく食べ尽くす」ピクルス及び鍋メニューの企画及びキャンペーンの実施
- ・京都の野菜を使った「ZENB PASTE(ゼンブ ペースト)」(普段利用している部分だけでなく、食べていない部分まで可能な限りまるごと使った植物でつくる「ZENB」シリーズの京野菜版)の開発



野菜のピクルス(イメージ)



まるごとレタスの鍋(イメージ)



ZENB PASTE(既存商品)

【ミツカン未来ビジョン宣言】

ミツカンは、企業理念の「2つの原点」である「買う身になって まごころこめて よい品を」「脚下照顧に基づく現状否認の実行」の考えのもと、創業から210余年の長きにわたり「変革と挑戦」を続けてまいりましたが、10年先の未来へ向けて、「ミツカン未来ビジョン宣言」を2018年11月に策定いたしました。

URL: <https://www.mizkanholdings.com/ja/vision.html>

【ZENB】

ZENBは、植物を可能な限りまるごと使い、おいしい、カラダにいい、そして環境にもよい食品で、人と社会と地球の健康に貢献する新しい食生活を提案するブランドです。普段は食べずに捨てている皮や芯、種まで使用したまるごと野菜を使うことで、食物繊維やポリフェノールなどの栄養を手軽にとることができます。動物性原料は使わず、添加物に頼らない味づくりで、素材そのもののおいしさを活かしています。

URL: <https://zenb.jp>

【エレン・マッカーサー財団】

英国ワイト島を本拠地とし、企業や政府、研究機関と連携して、サーキュラーエコノミー(循環型経済)への移行を加速させることを目的に2010年9月に設立された団体です。サーキュラーエコノミーを推進するネットワークであるCE100(サーキュラーエコノミー100)には、企業、公共団体、地域組織や大学、投資家など100以上のステークホルダーが参画し、協業の機会を形成しています。また、特に着目すべき3つの課題(プラスチックの使い捨て問題、衣料品の使い捨て問題、食品ロスの問題)に対してコンソーシアムを立ち上げ、政府や財団、企業を巻き込んで推進しています。フードイニシアティブでは、「再生可能な農業」「食品利用の最大化」「人にも地球にも優しい商品と市場の設計」を進めることにより、サプライチェーンを変革し、食品に関する生産・消費を循環型にすることを推進しています。

URL: <https://www.ellenmacarthurfoundation.org>