

京野菜をおいしく食べつくす！京都市×ミツカン「もったい鍋®」 地元野菜を使った鍋メニューを新たに 8 つ開発！

～総勢 270 名様に京野菜やガラス製鍋などが当たる「もったい鍋キャンペーン」を全国で実施～



ミツカングループ（愛知県半田市、以下ミツカン）と京都市は、今年もおいしく食べて食品ロス削減にも貢献できるメニューとして、京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくすもったい鍋を提案します。

もったい鍋は、ミツカンと京都市が家庭での食品ロス削減を目指して 2020 年から開始した、余らせがちな食材や、普段捨ててしまう部位を誰でも簡単に救済できるプロジェクトです。

3 年目となる今回は、新たに、京野菜の九条ねぎやしろ菜を 1 袋まるごと使い切る「ごま油香る！無限九条ねぎしゃぶ」、「シャキシャキしろ菜の濃厚とんこつ辛鍋」や、聖護院だいこんの皮や葉もまるごと食べる「ひらひら聖護院だいこんと金時にんじんの寄せ鍋」など 8 つのメニューを開発しました。

ミツカンは、京野菜をまるごと使ったメニューを提案することで、食品ロス削減、地元野菜の消費促進に取り組んでまいります。

もったい鍋特設ページ：

URL <https://www.mizkanholdings.com/ja/vision/environment/kyoto/mottainabe-2022/>

※もったい鍋特設ページ等でレシピを公開しています。



ごま油香る！無限九条ねぎしゃぶ



シャキシャキしろ菜の濃厚とんこつ辛鍋



ひらひら聖護院だいこんと金時にんじんの寄せ鍋

■「もったい鍋」の取組みに共感して下さった「しろ菜」生産者の声

しろ菜は、あっさりとした味の中にも甘みがあり、シャキシャキした食感は、炒め物や煮物など、どんなお料理にも調和するお野菜です。もったい鍋キャンペーン期間中は、しろ菜のパッケージにもったい鍋レシピを封入して、新しい食べ方を提案していきます。ぜひこの機会にしろ菜をお試しください！



齋藤治喜さん、圭祐さん

■対象地域を全国に拡大！「もったい鍋キャンペーン」を実施！

10月15日(土)からは、ミツカンの対象商品を含む500円(税込)以上ご購入のレシート画像を送ると、抽選で総勢270名様に旬の「京野菜詰め合わせ」や、もったい鍋を作るのにも使える「ガラス製のおかず鍋」などが当たるもったい鍋キャンペーンを全国で実施します。レシートと一緒にもったい鍋の写真を投稿いただくと、当選確率が2倍になります。

概要（詳細は、キャンペーンサイトをご覧ください）

<期間(レシート有効期間)>

2022年10月15日(土)～12月15日(木)23:59まで

<応募方法>

キャンペーンサイト:

URL https://get-cp.jp/html/mottai-nlp?utm_source=mottai-nlp&utm_medium=pr&utm_campaign=202210

※サイトオープンは10月15日(土)0:00になります。

<対象商品>

- ・ぽん酢各種(味ぽん[®]、かおりの蔵[®]他)
 - ・しゃぶしゃぶのたれ各種(ぽんしゃぶ[®]、ごましゃぶ[®]他)
 - ・鍋つゆ各種(めまで美味しいTMミニパック、スープも味わうしゃぶしゃぶ他)
- ※店舗によってはお取り扱いのない商品がございます。

<プレゼント内容>

- ・Aコース:JA全農京都 京野菜詰め合わせ(4,000円相当) 30名様
- ・Bコース:HARIO ガラスのレンジおかず鍋 40名様
- ・Cコース:クオ・カード ペイ(500円分) 200名様



京野菜詰め合わせ(例)

■京都市内を中心としたスーパーマーケット等で「もったい鍋 がいどぶっく」を配布

レシピ紹介冊子「もったい鍋 がいどぶっく」を下記、京都市内を中心としたスーパーマーケット等で設置、配布します。

<企業一覧>

イオン・イオンスタイル/イズミヤ/エビスク七条/エムジー/キッチンランド SUNSUN/京都生活協同組合/近商ストア・Harves・Pochette/グレースたなか/KOHYO・マックスバリュ/新鮮激安市場！/生鮮館なかむら/ダイエー・グルメシティ・イオンフードスタイル/大丸京都店/ハッピー六原/阪急オアシス/フレスコ・コレモ/平和堂/メッサ北野（五十音順）

■京都市とミツカンの取り組み

ミツカン未来ビジョン宣言として「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えていく社会」の実現を掲げるミツカンは、食品ロス削減に関する先進的な取り組みを行ってきた自治体である京都市と、2020年8月に「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結しました。「京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす」をコンセプトに2020年から、メニューの共同開発と普及活動(もったい鍋、もったい菜漬[®])、親子向けの体感型学習プログラム(食品ロス美味しく減らそう親子教室)、大学や他企業と連携した企画(まるごとベーカリー[®])などを実施しています。

食の循環を目指した、京都市との取り組み特設ページ:

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

もったい鍋の取り組みは今年で3年目となり、取り組みにご賛同いただいた企業も増え、徐々に活動が拡大しています。ミツカンと京都市は、食品ロスの削減に向けて、今後もさまざまな取り組みを行ってまいります。