

大和学園 × GOOD NATURE STATION × ミツカン × 京都市 パンとピクルスでおいしく食品ロス削減に向き合う

～「まるごとベーカリー®」として新たなピクルスサンドメニューを提案～



MARUGOTO
PICKLES × PAN!!

まるごと
ピクルス×パン

野菜も無駄なく
おいしく
食べつくす!



ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)は、京都市における食品ロス削減の取り組みの一つである、野菜をまるごと使ったピクルスとパンを組み合わせた「まるごとベーカリー」として、学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校(以下、大和学園)と株式会社ビオスタイルが運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION(以下 GOOD NATURE STATION)と、「食品ロス×パン×ピクルス」をテーマにしたピクルスサンドを開発いたしました。

「まるごとベーカリー」は、2021 年に開始したプロジェクトです。冷蔵庫で眠ったままの野菜や、使いこなせず捨ててしまう、野菜の皮や芯の部分(はみだし野菜)を、お酢とパンのちからでまるごとおいしいピクルスサンドにしました。おいしく食べながら食品ロスを減らすことができ、ご家庭でも自由にアレンジしながら楽しんでいただけます。

今年は、京都府内産の野菜で作ったピクルスを使用した「“サクッ”が感じられるまるごと野菜のカレーパイ」や「京野菜食べつくしサンド」など新たに全 6 品のメニューを開発しました。

開発したメニューは、京都製菓製パン技術専門学校内の SHOP & CAFE「T's Miyabi」と GOOD NATURE STATION 内の「MARKET・KITCHEN」、「ERUTAN Restaurant/Bar」にて 11 月 17 日(木)より順次、期間限定で販売いたします。また大和学園の料理教室「ラ・キャリエール」では、2023 年 1 月 20 日(金)に学生を講師として招き「まるごとベーカリー」をテーマとした 1Day レッスンを開講いたします。

ミツカンは、京都市と大和学園と GOOD NATURE STATION とともにパンとピクルスから生まれる新しい生活スタイルを提案することで、食品ロスの削減に繋げてまいります。



“サクッ”が感じられる
まるごと野菜のカレーパイ
(店頭/出張販売)



京野菜食べつくしサンド
(店頭/出張販売)



自家製サーモンマリネとはとむぎバゲットの
オープンサンド おからのフムス添え
(店頭販売)

■大和学園での取組み

大和学園の学生とは、4 種のメニューを開発しました。

<SHOP & CAFE「T's Miyabi」での販売>

【販売期間】2022 年 11 月 17 日(木)～2023 年 1 月 12 日(木)

※営業は毎週木曜日です、12/22、12/29、1/5 は販売していません

【場所】 京都製菓製パン技術専門学校内 SHOP & CAFE「T's Miyabi」

【内容】 店頭販売(テイクアウト)

レシピブックの配布(約 2,300 部)

※レシピブックの内容は、ミツカングローバルサイト内でも紹介しております

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



SHOP & CAFE 「T's Miyabi」

<料理教室「ラ・キャリエール」でのレッスン開講>

2023 年 1 月 20 日(金)に「まるごとベーカリー」をテーマとした 1Day レッスンを開講いたします。

【詳細/申込み】<https://www.taiwa.ac.jp/lacARRIERE/>

<京都製菓製パン技術専門学校 担当講師 浦谷 准平さん・教務部 黒田 翔太さんのコメント>



今回提示いただいた「食品ロス」の問題については、食を扱うプロを目指す学生にとって非常に重要なテーマであり、大変貴重な学びの機会となりました。日々の授業で学んでいる「衛生面の大切さ」や「商品の味の追求」に加え、「食品ロス削減」を前提にした商品開発を学生自身が行ったことにより、意識の変化や新たな気づきがあったように思います。普段の SHOP 販売商品とは一味違った食品ロス商品をお楽しみいただければ幸いです。

■GOOD NATURE STATION での取組み

GOOD NATURE STATION とは、2 種のメニューを開発しました。

施設内にある店舗での販売、宿泊者の朝食メニューでの提供に加え、大和学園の学生が、1 日限定で出張販売を行います。

<GOOD NATURE STATION での販売、提供>

【販売期間】2022 年 12 月 1 日(木)～12 月 18 日(日)

※販売期間は素材の在庫状況によって変更する場合がございます

【場所】GOOD NATURE STATION 内「MARKET・KITCHEN」、「ERUTAN Restaurant/Bar」

【内容】「MARKET・KITCHEN」での店頭販売(イートイン)

「ERUTAN Restaurant/Bar」宿泊者の朝食ビュッフェでの提供

<大和学園 出張販売>

【販売期間】2022 年 12 月 3 日(土)

【場所】GOOD NATURE STATION 1 階入口前広場「MAENIWA」

【内容】大和学園の学生による出張販売(テイクアウト・イートイン)

<株式会社ビオスタイル 常務取締役(GOOD NATURE STATION 館長) 山下 剛史さんのコメント>



食品ロスの削減は、GOOD NATURE STATION としても開業時より重要なテーマとして取り組んできました。この度の「まるごとベーカリー」参画を通じ、さらに京都の皆様に関心が高まることを期待しています。

GOOD
NATURE
STATION

■京都市における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[®]、もったい菜漬け[®]）、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/>