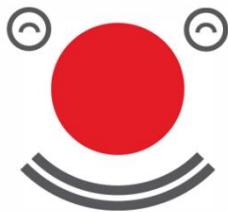


「ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案」 第11回「食品産業もったいない大賞」において 「農林水産省大臣官房長賞」を受賞！



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT



ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)が、2020年より実施している京都市との取り組み「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!『もったいない菜漬け®・もったいない鍋®・まるごとベーカリー®』」は、公益財団法人食品等流通合理化促進機構(以下、食流機構)が主催する第11回「食品産業もったいない大賞」において「農林水産省大臣官房長賞」を受賞※しました。

※受賞法人は株式会社 Mizkan Holdings です。

■第11回「食品産業もったいない大賞」について(公式サイトより)

食品産業の持続可能な発展に向け「省エネルギー・CO2削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及(消費者に最も身近な食品を通じてこれらの啓発を促す。)」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰し、取組内容を世の中に広く周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的として表彰事業を実施いたします。東日本大震災を契機に見直されている「もったいない」の思いこそが、地球温暖化・省エネルギー対策に取り組む原動力になると考え、これを大賞の冠名としています。

■受賞理由について(食流機構 第11回「食品産業もったいない大賞」プレスリリースより)

「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!『もったいない菜漬け®・もったいない鍋®・まるごとベーカリー®』」

お酒を作る際の酒粕を酢にして活用するサステナビリティの精神が根付く当社では、事業から出る食品ロス削減の取組みに長年に渡り注力してきた。これに加え、食品ロス発生量の約半数は家庭から出ている点を解決すべき課題と捉え、生活者に食品を届ける企業の責任として家庭の食品ロス削減にも取り組む。野菜の廃棄削減に向け、京都市と京野菜を中心としたレシピ開発を行い「もったいない鍋」では「野菜の皮や芯まで使いきる」提案、「もったいない菜漬け」では「野菜を長持ちさせる」提案など、食品ロス削減に繋がるレシピを開発。「九条ねぎ」や「聖護院だいこん」、「京おくら」など京野菜を使ったレシピに加え、一般的な野菜でもレシピを提案。JA 京都中央が販売に注力している「京おくら」は大幅に生産が拡大する実績をあげ、企業からの発信による食品ロス削減と地産地消の振興を掛け合わせた好事例。

■表彰式・事例発表会 及び 受賞内容の詳細

表彰式・事例発表会は、2024年2月13日(火)に千代田区立内幸町ホールにて実施される予定です。

受賞内容の詳細はこちらをご覧ください。

・食流機構 第11回「食品産業もったいない大賞」公式サイト <https://www.ofsi.or.jp/mottainai/kekka11/>

■ミツカンと京都市の取り組み

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。「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」)、大学や他企業と連携した企画(「まるごとベーカリー」)、親子向けの体感型学習プログラム(京都市南部クリーンセンター環境学習施設「さすてな京都」での食品ロス削減啓発プログラム)などを実施しています。

ミツカングローバルサイト特設ページ: <https://www.mizkanholdings.com/ja/vision/environment/kyoto/>

■「令和5年度食品ロス削減推進表彰」「環境事務次官賞」受賞について

2020年より京都市と締結している「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」に基づく取り組みは、2023年9月に、環境省及び消費者庁が実施している「令和5年度食品ロス削減推進表彰」で「環境事務次官賞」を受賞しました。

受賞内容の詳細はこちらをご覧ください。

環境省・消費者庁「令和5年度食品ロス削減推進表彰」「環境事務次官賞」を受賞！～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～

<https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/230929-90.html>