

京都市×ミツカン

「もったい菜漬け®」で余りがちな野菜と地場野菜を食べつくそう！

～6月3日より、カンタン酢™で使い切り！家計を応援！#もったい菜漬けキャンペーンを実施～



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、使い切るのが難しいお野菜を新鮮なうちに美味しく食べきるピクルスメニュー、「もったい菜漬け」を2021年より提案しております。「もったい菜漬け」は、ごみ減量に先進的に取り組んでいる京都市と連携した食品ロス削減の取り組みとして、食べ物の“もったいない”廃棄を削減するお手伝いをしようと始まり、現在では、大阪府など他の自治体とミツカンが連携する取り組みも始まっています。

京都市が2017年に実施した調査では、1世帯(4人家族想定)あたりの食品ロスは1カ月あたり平均で5,000円となっています。取り組み4年目となる今年、余りがちな野菜や、地産地消応援素材を美味しく食べつくす、手軽でおいしい8つのレシピを新たに開発し、家計を応援していきます。

6月3日(月)からは、SNSの「X(旧Twitter)」のミツカン公式アカウント上にて、50名様に「5,000円分のクオ・カードペイ」が当たる「カンタン酢で使い切り！家計を応援！#もったい菜漬けキャンペーン」を全国で実施します。

ミツカングローバルサイトの特設ページでは、全メニューのレシピなどを公開しておりますので、ご覧ください。

もったい菜漬け特設ページ:

<https://www.mizkanholdings.com/ja/sustainability/resources/initiative02/mottainazuke/>

■「もったい菜漬け」メニュー例



やみつきキャベツ漬け



きゅうりの大好物ピクルス



京おくらのクイックピクルスでつくる揚げない酢豚



泉州きくなど豆のクミン風味漬け

■「カンタン酢で使い切り！家計を応援！#もったい菜漬けキャンペーン」概要

キャンペーン期間中に、ミツカン公式アカウントをフォローのうえ、同アカウントの投稿から本キャンペーンの対象投稿を引用し、コメントに「#もったい菜漬け」と「カンタン酢で使い切りたい野菜名」を追加してポストすることで応募いただけます。詳細は、キャンペーンサイトをご覧ください。

<キャンペーン期間>

2024年6月3日(月)11:00 ~ 6月16日(日)23:59まで

<応募方法>

キャンペーンサイト:

https://get.cp.jp/html/mottainzk6/?utm_source=mizkan&utm_medium=pr&utm_campaign=mottainzk6

※サイトオープンは5月17日(金)10:00になります。キャンペーン開始時期とは異なりますのでご注意ください。

ミツカン公式アカウント:https://twitter.com/mizkan_official

<プレゼント内容>

・クオ・カード ペイ(5,000円分) 50名様

■京都府内を中心としたスーパーマーケット等で「もったい菜漬け」リーフレットを配布

レシピ紹介冊子「もったい菜漬け」リーフレットを下記、京都府内を中心に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・阪急オアシス株式会社/エムジー/KOHYO・マックスバリュ/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/メッサ北野/フレスコ・コレモ/ライフコーポレーション
(五十音順)

■京都ファミリー×京美×大和学園との取り組み

- 1) 約 60 店舗の専門店から構成されるショッピングモールの京都ファミリーと、新鮮な京の野菜を取り扱う京美と連携し「もったい菜漬けで京の野菜をおいしく食べつくそうキャンペーン」を展開いたします。
- 2) 京都調理師専門学校の講師の皆様が考えた「もったい菜漬け」メニューを使って、漬物×食品ロス削減テーマで料理教室を実施します。

※詳細は以下リンクをご覧ください

<https://kyotofamily.com/eventnews/2935/>

■JA全農京都が運営する「みのるダイニング 京都ポルタ店」にて「もったい菜漬け」メニューを期間限定で提供
今年新たに開発された「もったい菜漬け」のメニューを、5月22日(水)から8月31日(土)までの期間限定で「みのるダイニング 京都ポルタ店」にて提供いたします。「もったい菜漬け」のメニューをレストランでもお楽しみください。(展開期間は仕入れ状況により前後する可能性があります)

※詳細は以下リンクをご覧ください。

https://www.minorimoru.jp/kyoto_dining_porta/

■JA京都中央との取り組み

「京おくら」のパッケージ上にもったい菜漬けレシピを情報掲載します。また、各種イベントにて「食品ロス」テーマの情報発信を共同で行います。

※詳細は以下リンクをご覧ください。

<https://www.mizkanholdings.com/ja/sustainability/resources/initiative02/mottainazuke>

■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(「まるごとベーカーリー®」)、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/sustainability/resources/initiative02/>

■表彰など

「令和5年度食品ロス削減推進表彰」「環境事務次官賞」

ミツカンと京都市が2020年より締結している「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。

公益財団法人食品等流通合理化促進機構「第11回食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞

2023年12月に、公益財団法人食品等流通合理化促進機構の「第11回食品産業もったいない大賞」にて、食品ロス削減と地産地消振興の取組みが評価され「農林水産省大臣官房長賞」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。

ミツカングローバルサイト特設ページ：<https://www.mizkanholdings.com/ja/sustainability/resources/initiative02/>