

# 2年目突入!京都市とミツカンの「もったい菜漬け™」

~総勢 250 名様に京野菜や保存容器などが当たる「もったい菜漬けって何?キャンペーン」実施~



ミッカングループ(愛知県半田市、以下ミッカン)と京都市は、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、冷蔵庫に余りがちな食材や、野菜の皮や芯まで活用した「もったい菜漬け」を提案します。

5月15日(日)からは、ミツカンの対象商品を含む500円(税込)以上を購入し、クイズに答えると、抽選で総勢250名様に旬の京野菜詰め合わせやもったい菜漬けを作るのにぴったりな保存容器などが当たる「もったい菜漬けって何?キャンペーン」を実施します。

もったい菜漬けは、ミツカンと京都市が家庭での食品ロス削減を目指して 2021 年に共同開発したメニューです。今回は、「京おくら」、「伏見とうがらし」、「賀茂なす」などの京野菜を使った 9 つのレシピを新たに開発しました。

ミツカングローバルサイトのもったい菜漬け特設ページ等では、ブロッコリーの芯を使った「ブロッコリーの芯でつくる もったい菜漬け」、オクラをまるごと使った「まるごとオクラとミニトマトのピクルス」、京の伝統野菜"伏見とうがらし"を使った「伏見とうがらしの万能南蛮だれ(和風)」などのレシピを公開しています。冷蔵庫に余った食材をおいしく使いきりたい方、食品ロスやサステナビリティを意識した食生活を送りたい方などにおすすめです。

もったい菜漬け特設ページ: https://www.mizkanholdings.com/ja/vision/environment/kyoto/mottainazuke-2022/

# ■「もったい菜漬け」メニューの例



ブロッコリーの芯でつくる もったい菜漬け



まるごとオクラとミニトマトのピクルス



伏見とうがらしの万能南蛮だれ(和風)

## ■「もったい菜漬けって何?キャンペーン」概要

キャンペーン期間中にミツカンの対象商品を含む 500 円(税込)以上お買い物いただいたレシート画像と食品ロス削減に関するクイズの回答を1 口としてご応募いただけます。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(レシート有効期間)> 2022 年 5 月 15 日(日)~7 月 15 日(金)23:59 まで

#### <応募方法>

キャンペーンサイト:

https://get-cp.jp/mizkan-k?utm\_source=mizkan-k&utm\_medium=mizkanhp&utm\_campaign=202205 ※サイトオープンは 5 月 15 日(日)0:00 になります。

#### <対象商品>

ミツカン カンタン酢™シリーズ(かけるカンタン酢、カンタン酢、カンタン酢レモン、カンタン黒酢、カンタンリンゴ酢)、 ミツカン まろやか酢

#### <プレゼント内容>

- ·JA 全農京都 京野菜詰め合わせ(4,000 円相当) 30 名様
- ·HARIO 保存容器 40 名様
- ・クオ・カード ペイ(500 円分) 180 名様



京野菜詰め合わせ(例)

## ■京都市内のスーパーマーケット等で「もったい菜漬け!がいどぶっく」を配布

レシピ紹介冊子「もったい菜漬け!がいどぶっく」を下記、京都市内のスーパーマーケット等で設置、配布します。 <企業一覧>

アル・プラザ、フレンドマート各店/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/京都八百一本館/近商ストア、Harves、Pochett/グレースたなか/KOHYO, マックス バリュ/生鮮館なかむら/新鮮激安市場!/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/フードショップラクト/フレスコ、コレモ/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尽くす」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。

特設サイト URL: https://www.mizkanholdings.com/ja/vision/environment/kyoto/

「もったい菜漬け」の取り組みは今年で2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。