

「酢飯」でフードロス削減に貢献！
『おひつごはん四六時中』で「もったいな稲荷」を販売！
～全国(一部店舗除く)にて12月18日(水)より販売開始～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)はこの度、全国のイオンなどのショッピングセンターでレストラン『四六時中』を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳、以下イオンイーハート)とコラボレーションをし、フードロス削減の取り組みとして全国の『おひつごはん四六時中』にて新商品「もったいな稲荷(いなり)」を12月18日(水)より販売いたします。

本取り組みについて

ミツカンは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」の実現を掲げており、食品ロス削減に関する様々な取り組みを行っております。その一方、イオンイーハートにつきましてもSDGs(持続可能な開発目標)の「つくる責任・つかう責任」に大きく関連するフードロスの課題に向けて、食べきれなかったお料理の持ち帰りや、ロス管理による使用期限切れ食材の削減の取り組みを進めてまいりました。そうした取り組みを両社進めている中で、この度、『おひつごはん四六時中』において、営業終了後に廃棄している炊飯後のごはん(月間約7t)に着目し、安全で安心な当社自慢の会津産コシヒカリの美味しさを引き立てる商品の試作を重ね、「もったいな稲荷(いなり)」の商品化に至りました。酢飯部分にミツカンの「カンタン酢™」を使用しております。本商品は、営業終了後のごはん「カンタン酢」を合わせ、一晩寝かせることでマイルドな味わいに仕立てた、オリジナルの稲荷寿司です。

先行で実験販売した店舗では、従来のごはんの廃棄量が約70%削減し、お客さまからもご好評をいただきました。そしてこの度、全国の『おひつごはん四六時中』にてテイクアウトを中心に販売を開始いたします。お客さまに喜んでいただきながら、ごはんの廃棄削減にも貢献できる、環境配慮型の商品となっております。

「もったいな稲荷(いなり)」商品概要について

商品名	「もったいな稲荷(いなり)」(テイクアウト商品)
内容量	2個入り
価格	税込220円
販売開始日/ 販売エリア	販売開始日: 2024年12月18日(水)から 販売店舗: 全国のおひつごはん四六時中(一部店舗除く) ※フードロス対策商品のため販売数は各店舗売り切れ次第終了となります

「カンタン酢」ブランドについて

「カンタン酢」は、これ1本で甘酢漬け、酢の物、お寿司、ピクルス、マリネ、肉料理などいろいろなお酢メニューがカンタンに作れる調味酢です。砂糖、食塩などを合せる必要がないので簡単においしいお酢メニューを作ることができます。

◆「カンタン酢」商品ページ: <https://www.mizkan.co.jp/kantansu-series/products/>

「おひつごはん四六時中」について

炊き立てのご飯を一番美味しく召し上がっていただきたい思いからおひつに入れて提供をはじめました。会津産コシヒカリを使用したおいしいごはんを堪能し、北海道産昆布と枕崎産鰹節の旨味が凝縮された特製だしを食前だしや、最後の締めのだし茶漬けとして愉しむ、ごはんとおだしを味わうお店です。

公式HP: <https://www.aeoneaheart.co.jp/>

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問合せ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp>