

## おうちの食品ロスをレシピで解決「B面レシピ™」の新提案

～北海道庁やホクレン農業協同組合連合会他と連携し日本最大の食料生産地北海道から始動～



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、ミツカン未来ビジョン宣言の中で掲げる「人と社会と地球の健康」の実現に向けて、「B面レシピ PROJECT」（以下：同プロジェクト）を、食品ロス削減の日である10月30日（土）から始動いたします。

同プロジェクトは、食材を余すことなく使い切ることで家庭における食品ロス削減を目指す取り組みです。まずは日本最大の食料生産地域である北海道エリアから始まる同プロジェクトは、北海道庁とホクレン農業協同組合連合会（以下：ホクレン）他と協力しながら、北海道エリアを中心に食品ロス削減を目指した情報発信を行ってまいります。

### ■B面レシピ PROJECTとは

昨今、食品ロスの問題を含め、SDGs が注目されていますが、生活者からすると「規模が大きすぎる」「一部の意識高い人が取り組むもの」と、自分とは関係なく思えてしまうかもしれません。そこでミツカンは、「食品ロスという社会の大きな課題」を「普段の料理という小さな日常」のアクションから解決できる、同プロジェクトを提案します。

商品の裏面に記載されている多くの「レシピ」は、材料の分量に「1/2」や「1/3」などの表記がされており、そのレシピだけでは材料を使いきれないことが多くあります。実際に、ミツカンが行った調査でも、主婦全体の4割がレシピを参考に調理して食材を余らせてしまったことがあるという実態や、その中の8割以上が余った食材の活用方法に悩んだり、食材を使いきれずに廃棄した経験があることなどが見えてきました。（調査詳細は、「家庭内の食品ロスに関する調査結果」欄にて紹介） そんなレシピの現状に着目し、残った食材を使って新しいレシピが作れることをご提案するのが「B面レシピ」です。残った食材の使い道を提案することで、食品ロス全体の約半分を占める「家庭の食品ロス」を、美味しく手軽に削減することに貢献していきます。

例えば、「ごま豆乳鍋」で余った食材から「天津飯」が作れるレシピや、「焼あごだし鍋つゆ」の余った食材で「あんかけ焼きそば」が作れるレシピなど、「ㄨまで美味しい鍋つゆ」全 11 品について 33 種類の「B 面レシピ」をご用意しました。「ㄨまで美味しい鍋つゆ」の商品パッケージ裏面にてメニューをご紹介するほか、「B 面レシピ」サイトでは詳しいレシピもご紹介しています。

➤ B 面レシピ サイト：<https://www.mizkan.co.jp/bside-recipe/>



## ■食品ロスの現状

・日本と北海道の食品ロスについて

日本では、本来食べることができるにもかかわらず捨てられてしまう食品(「食品ロス」)が、生産から加工・流通、消費に至る各段階において多様な形態で発生し、全国で年間約 600 万トン、日本の人口 1 人当たりの食品ロス量は年間約 47 キログラムにのぼります(※1)。北海道においても 34 万トン(※2)発生しています。また、食品ロスとして廃棄される食品は、生産から廃棄までの各段階において、製造や運搬、燃焼等にエネルギーを消費し、多くの二酸化炭素を排出しています。

※1 平成 30 年度推計(農林水産省・環境省)

(参考：<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/210427.html> ・ <https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/attach/pdf/210427-3.pdf> )

※2 平成 30 年度推計(北海道庁)

### 北海道庁 食品政策課より

北海道は我が国最大の食料供給地域として、安全・安心な食料を供給する役割を担っており、『道民運動として、一人一人が食品ロスの削減を実践 ～生産地だからこそ“もったいない”の心を大切に！～』をめざす姿として、食品ロス削減に取り組んでいます。

「B 面レシピ」はレシピの現状に着目した提案で、家庭における食品ロス削減に繋がる取り組みの一つだと考えています。北海道民の皆様にもぜひ「B 面レシピ」を参考に、残った食材を上手に使い切っていただくことで、家庭における食品ロスを少しでも減らしていただけたらと思います。



## ■北海道での B 面レシピ PROJECT の取り組み

### ・北海道庁との連携

食品ロスを減らすため「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンとした北海道庁の取り組み「どさんこ愛食食べきり運動」と連携し、同プロジェクトも北海道における食品ロス削減に向けて情報発信を行います。

### 【食品ロス削減セミナー(10月28日)】

10月には「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。北海道では、この月間の行事として、「ほっかいどう食品ロス削減セミナー」を開催します。いま、コロナ禍で外食が控えられ、家庭で過ごす時間が増えていることから『買物』の際の取組をテーマにお伝えします。ミツカンはこのセミナーへ登壇し、B面レシピを道民の皆さまへご紹介します。

今後、「どさんこ愛食食べきり運動」の一環として「年末年始食べ切りキャンペーン」の中でも北海道庁と連携し、「B面レシピ」の情報を道民の皆様へご紹介していく予定です。

### ・ホクレンとのキャンペーン

「つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に」をコーポレートメッセージとして、生産者の営農活動を支え、消費者へ食の安定供給を行うホクレン。B面レシピプロジェクトに賛同をいただき、北海道産野菜の新たな食べ方を消費者の皆様にお伝えするため、本年11月から12月にかけて、ミツカンとホクレンは「B面レシピで道産野菜を丸ごと食べきろう！キャンペーン」を実施予定です。ミツカンでは北海道産野菜の一つとして「長芋」を使ったB面レシピを考案し、キャンペーンの中でご紹介していきます。※北海道内の一部の流通店舗の店頭に応募はがきを設置予定です。

また、北海道庁やホクレン以外でも、「B面レシピ」に賛同いただいた流通様の店頭でも「B面レシピ」について情報発信していきます。さらに、北海道にキャンパスがある藤女子大学の学生の皆さんと連携し「B面レシピ」のメニュー開発を進めていきます。

その他、北海道の道民の皆様へは、新聞広告やTVメディアを通じて、「B面レシピ」についてお伝えしていきます。

## ■全国の主婦に尋ねた！食品ロスに関する調査トピック

ミツカンでは、全国の主婦 300 名を対象に、家庭内食品ロスに関する調査を実施。調査結果から、主婦のほとんどが食品ロスの経験があり、自身の家庭における食品ロスを改善したいと考えていることが明らかになりました。

### ① 主婦の約 9 割が家庭内で食材を余らせた経験あり！

また、約 5 割が月に 2~3 回以上食材を余らせてしまったり、捨ててしまうと回答

### ② 主婦全体の 4 割がレシピを参考に調理して食材を余らせてしまったことがあると回答

その中の 8 割以上が余った食材の活用方法に悩んだり、食材を使いきれずに廃棄した経験あり

### ③ 8 割以上が自身の家庭における食品ロスを改善したいと回答

そして、9 割以上の主婦が余った食材を別の料理に活用したいと考えており、

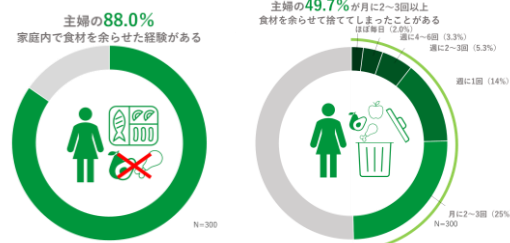
余った食材を使いきれるレシピがあれば活用したいということが明らかに！

## ■家庭内の食品ロスに関する調査結果

### ①主婦の約 9 割が家庭内で食材を余らせた経験あり！

また、約 5 割が月に 2~3 回以上食材を余らせてしまったり、捨ててしまうと回答

全国的主婦に、家庭内での食品ロス経験有無を尋ねたところ、88.0%が家庭内で食材を余らせて捨てた経験があると回答。また、主婦の 49.7%が月に 2~3 回以上食材を余らせたり捨ててしまうことが判明しました。多くの家庭で定期的に食品ロスが起きているようです。

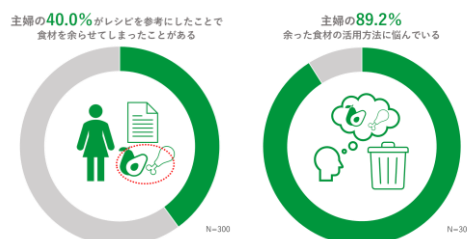


### ②主婦全体の 4 割がレシピを参考に調理して食材を余らせてしまったことがあると回答

その中の 8 割以上が余った食材の活用方法に悩んだり、食材を使いきれずに廃棄した経験あり

また、レシピを参考に調理したことによって、食材を余らせてしまったことがある主婦は 40.0%。その中の 89.2%が余った食材の活用方法に悩み、82.5%が食材を使いきれずに廃棄してしまったことがあることが明らかに。

レシピ通りに調理することで、食品ロスが起ってしまうこともあるようです。

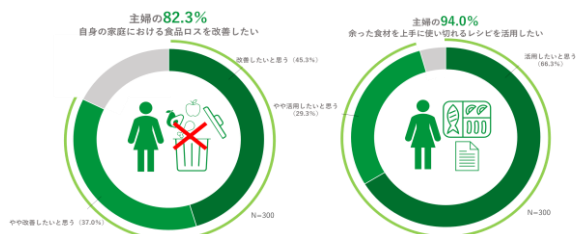


### ③8 割以上が自身の家庭における食品ロスを改善したいと回答

そして、9 割以上の主婦が余った食材を別の料理に活用したいと考えており、

余った食材を使いきれるレシピがあれば活用したいということが明らかに！

主婦全体の 82.3%が、自身の家庭における食品ロスを改善したいと回答。また、主婦全体の 95.6%が調理時に余った食材を別の料理に活用したいと思っており、94.0%が余った食材を上手に使い切れるレシピがあれば活用したいと考えていることが判明しました。このことから、主婦にとって、余った食材を使い切れるようなレシピの需要が高いことが明らかになりました。



## <調査概要>

調査名：家庭内食品ロスに関する調査

調査期間：2021年9月6日(月)~9月7日(火)

調査対象：300名 年齢：20~69歳

条件：同居している家族がいる主婦

調査方法：インターネット

エリア：全国

## ■ミツカン「鍋つゆ」商品と各 A 面・B 面レシピのご紹介

### 【＼まで美味しい ごま豆乳鍋つゆ ストレート】

A 面レシピ:ごま豆乳鍋 / B 面レシピ:彩り天津飯



A 面レシピは、鶏と昆布のだしを合わせ、ごまと豆乳で仕上げた、あっさりしていてコクがある、まろやかな味わいのごま豆乳鍋つゆを使ったお鍋。余った水菜、えのきだけ、にんじんを使って、B 面レシピ「彩り天津飯」が出来上がります。

### 【＼まで美味しい 焼あごだし鍋つゆ ストレート】

A 面レシピ:焼あごだし鍋 / B 面レシピ:あんかけ焼きそば



A 面レシピは、焼あごを中心に、かつお、煮干、さば、鶏がら、しいたけ、昆布、計 7 種のだしをブレンドし、あっさりしていてコクがある味わいの鍋つゆを使ったお鍋。余った白菜、水菜、にんじんを使って、B 面レシピ「あんかけ焼きそば」が出来上がります。

### 【＼まで美味しい キムチ鍋つゆ ストレート】

A 面レシピ:キムチ鍋 / B 面レシピ:白菜たっぷり焼き餃子



A 面レシピは、ごま油と鶏油で炒めたニンニクと韓国産唐辛子に、コチュジャン・ラージャン(熟成唐辛子)を加えたキムチ鍋つゆを使ったお鍋。余った豆腐、白菜、にらを使って、B 面レシピ「白菜たっぷり焼き餃子」が出来上がります。

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。

また、B 面レシピのご提案についても、北海道を皮切りに全国へ広げていく予定です。今後も、ご賛同頂ける企業や団体様と協働しながら、家庭における食品ロスの削減を目指してまいります。

< 商品に関する一般の方のお問い合わせ先 >

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