

メゾンカイザー×ミツカン×京都市 ピクルスサンドで食品ロス削減 ～食品ロス削減においしく向き合う新スタイル「まるごとベーカリー」～



ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)と「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン(東京都港区、以下メゾンカイザー)は、京都市における食品ロス削減の取り組みとして、おいしく食べて食品ロス削減に繋がるピクルスサンドを共同開発いたしました。野菜をまるごと使ったピクルスとパンを組み合わせた「まるごとベーカリー」として、9月1日(水)からメゾンカイザーJR京都伊勢丹店で販売するとともに、レシピブックを配布いたします。

注目したのは使いきれずに捨てられがちな皮や芯といった“はみだし野菜”。お酢とパンというそれぞれの得意分野を生かして、京の和洋・伝統と斬新が共存する「セロリとオレンジの漬け野菜クロワッサンサンド」、根菜の葉や皮まで使ってアジアンテイストに仕上げた「2色の根菜のまるごとバインミー」など、食品ロスになりやすい部分までまるごと使った12種類のメニューを開発しました。3種類をメゾンカイザーJR京都伊勢丹店にて期間限定で販売し、その他のメニューについては店頭で配布するレシピブック等で作り方を紹介いたします。

「まるごとベーカリー」のメニューは、おいしく食べながら食品ロスを減らすことができ、ご家庭でも自由にアレンジしながら楽しんでいただけます。ミツカンとメゾンカイザーは、パンとピクルスから生まれる新しい生活スタイルを提案することで、食品ロスの削減に繋げてまいります。

【販売期間】 2021年9月1日(水)～9月30日(木) ※期間より前に終了する場合がございます。

【場所】 メゾンカイザーJR京都伊勢丹店

【内容】 ピクルスサンドの店頭販売(テイクアウト・イートイン)

レシピブックの配布(約20,000部)

■「まるごとベーカリー」メニューの例



セロリとオレンジの
漬け野菜クロワッサンサンド
(店頭販売)



賀茂茄子のフーガス
(店頭販売)



2色の根菜のまるごとパインミー
(レシピブック掲載)

■大学生から生まれた京都ならではのアイデア

パンとピクルスを組み合わせるとい今回の企画は、ミツカンと数年前から交流がある同志社大学商学部高橋ゼミナールで、学生から「ピクルス×食品ロス削減×京都」のアイデアを募集したことがきっかけで生まれました。

京都市はパンに対する支出金額が全国の主要都市の中でも上位であり、年間では全国平均を約 5,000 円上回る 36,316 円です(※1)。食品ロスになりやすい部位をおいしく食べられるパンができれば、普段の食生活の中で自然と食品ロスを減らしていけるのではないかと考えました。

※1 総務省統計局 家計調査(二人以上の世帯) 品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング(2018年~2020年平均)

■メゾンカイザーと共創した「まるごと」のおいしさ

食品ロスの削減を実現するピクルスサンドの開発にあたり、ジェイアール京都伊勢丹で素材にこだわったパンを販売しているメゾンカイザーと協力しました。捨てられがちな野菜の皮や芯などを使った食べやすいピクルスを作るとともに、一部のメニューには、小麦粒をまるごと挽いた全粒粉を使ったパンや、多彩な漬け野菜を提供する京都の飲食店、isoismの野菜を組み合わせるなど、食品ロスを減らしつつ食材のおいしさをさらに引き出せるよう工夫を重ねています。ピクルスの酸味と小麦の甘みが引き立てあい、“はみだし野菜”は食感のアクセントになって、おいしさと栄養を余すことなく食べられるピクルスサンドが完成しました。

「まるごとベーカリー」のロゴマークには、どんな“はみだし野菜”もまるごとおいしく、そして環境にもやさしく、という想いを込めています。



■京都市における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、メニューの共同開発と普及活動を行う(2020年10月「もったい鍋」、2021年2月「もったい菜漬け」)、親子向けの体感型学習プログラムを開催する(2021年8月「食品ロス美味しく減らそう親子教室」)など、協力しながら食品ロス削減のための取り組みを実施しています。

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