



食品ロス REPORT.2



黒崎屋

規格外食材でつくった 呉羽梨の濃厚ソース



食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられる食品のこと。
日本の1年間の食品ロスはおよそ年間570万トン、
日本人1人あたりの食品ロス量は年間45kgにも及びます。
私たちの周りの取組をもっと知り、
みんなで削減に取り組みましょう。

食品ロス REPORT.1



提供できなかった食材が 流行りのおやつに変身

月に2回の限定販売 食べるだけで食品ロス削減に

県が掲げる食品ロス削減に向けた「3015運動」になり、今年の1月から毎月15日と30日に、「クロッフル」の販売を始めた「ANAクラウンプラザホテル富山」。1階のレストラン「カフェ・イン・ザ・パーク」は、お客さんが食べたいものを好きなだけ取ってもらうブッフェスタイルが人気だが、一方で用意する食材や料理の量が読めず、ビックアップコーナーに並ばないまま役目を終えるものも少なくなかった。ブッフェに並べることでできなかった食材だけで作るこの一品は、クロッフルのサクサク感とワッフルのしっとり感の両方が楽しめる。特別な味付けはしないからこそ素材の味が感じられ、何個も食べなくなる仕上がりになった。サンドされる具材は、ハムやベーコン、チーズなどその時々で異なるので当日のお楽しみだ。「おやつとして買って食べる」という何気ない行動が食品ロス削減に繋がるので、食品ロス削減は気軽に取組め、簡単に社会貢献できることに改めて気付かされることだろう。

子供たちにも安心安全 素材を生かした味の三重奏

こだわりの鮮魚や野菜、精肉、加工品などを扱い、一般はもちろん飲食店からも高く支持されるスーパー「黒崎屋」。同店で企画した「呉羽梨がベースの濃厚ソース」が人気を集めている。これは販売だけでなく、生産者とタッグを組んでご当地商品を作りたい、との思いから構想期間約2年をかけて実現したもの。契約している農家・特に有機栽培では規格外食材が出やすい。そんな農家自身が食べたり、知人に譲ったりして消費せざるをえなかったものにヒントを得た。呉羽梨の使用割合を13%にするなど、スパイスと風味が喧嘩しないよう試行錯誤を重ねたその味は、素材のうま味が存分に生かされている。口に入れた瞬間に鼻腔をくすぐるスパイスの次に訪れるのは、豊潤でフルーティーな梨の風味。そこにトマトやタマネギが織りなすハーモニーが奏でられ、味の三重奏が完成する。揚げ物との相性が抜群とのことだが、ドレッシングとしても重宝するなど、子供たちでも安心して頂ける優しい味わいを併せ持つ。



「ソースを通して、頑張っている農家さんを応援して欲しい」と話す取締役の黒崎陽子さん。



黒崎屋

富山市寺島1456
☎076-471-8712
🕒9:00～19:00
📅日曜
🌐kurosakiya.co.jp

農家の方々の支援と 食品ロス削減に向けて

この商品はこだわりの材料・製造方法を用いて心や体に優しい食品を開発する、黒崎屋のプライベートブランド「このうとやま」の第一弾。2019年の移転新築当時から食品作りに取り組み、かねてからSDGsに関心を持っていたという同店。今後も富山県産の有機野菜や果物などの魅力をアピールして、農家をはじめ生産者の方々の支援や食品ロス削減につなげたいと話す。取組の第二弾として、地元の魚や酒蔵の酒かすを使用した商品を企画中とのこと。普段の何気ない食卓でも、生産者の顔を思い浮かべておいしく頂けば、そのありがたみがいっそう感じられるに違いない。

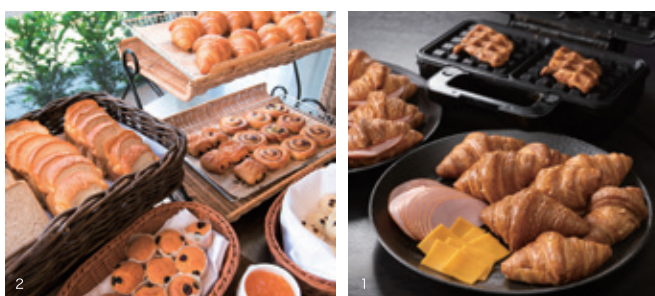


価格は529円(200ml)。ちょっとしたプレゼントとしても喜ばれている。



ANAクラウンプラザホテル 富山

富山市大手町2-3
☎076-495-1111
📍あり
🌐anacrownplaza-toyama.jp



1.「クロッフル」(100円)。1階「カフェ・イン・ザ・パーク」前にて、毎月15日と30日の11:00より数量限定販売。販売状況はTwitter(@ANACPTOYAMA)を確認を。
2.どれにしようか目移りする朝食ブッフェの様子。



「食品ロス削減ガイドブック」発行

現在の世界の食品ロスの状況や、私たちが今から始められること、企業や団体の取組まで、食品ロスに関する情報を分かりやすくまとめた1冊が、無料で閲覧可能。食品ロスにまつわる知識を蓄えて、行動に移そう。

食品ロス削減について、もっと詳しく知りたい人は
コチラからチェック！



消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

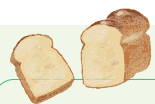


トマト

丸ごと冷凍。使う際は、5分ほど室温に置けばそのまま切ることができ、水にさらせば皮が簡単にむける。

きのこ類

水で洗わず、石づきやおがくずを取り除き、食べやすい大きさに切ってそのまま冷凍保存。



パン

小分けにし、ラップやアルミホイルに包んで冷凍。食べる際は凍ったままトースターで焼く。

下処理なしで そのまま冷凍できる食品

家庭でできる

食品ロス削減

保存のときに少し手間をかけることで、買ってきた食材を最後までおいしく食べることができます。簡単でかしい保存方法を知ること、食品ロスも削減でき、家事の効率もアップします。

3

食べきれなかった料理について、持ち帰りができるかどうか。

2

小盛、普通、大盛など、注文した料理がどのくらいの量で提供されるのか。

1

注文の際に、「ごはん少なめ」など量に関するリクエストができるか。

店員さんに 聞いてみよう

飲食店でできる

食品ロス削減

外食時、出された料理を残さずおいしく食べきるためには、消費者とお店のコミュニケーションが大切です。ちょっとした意識を変えるだけで、無理なく食品ロスを減らすことができます。