

家庭から出る食料廃棄を楽しく解消するクリエイティブ クッキング バトルの開催

(クックパッド株式会社・CCB(CREATIVE COOKING BATTLE)実行委員会)

“ありモノからおいしい料理を作ること生活の中で最もクリエイティブな行為である”をコンセプトに、残り食材を工夫して自由に料理する能力に焦点を当てたエンターテインメント型フードロス解消バトルイベントを開催。大手企業と省庁も参加（トーナメントは8月に開始し、10月までの予定）。

- 「冷蔵庫に残りがちな食材」を用いて、時間内に料理を作る。審査対象は、①おいしさ【味】、②料理の見た目【美しさ】、③工夫のアイデア【創造性】、④生ゴミの量【使い切り】で競い合う。

生じている廃棄物をどうするかより、
そもそも食料廃棄が生じにくい状態にする

- 食料廃棄の現状を踏まえて、私たちが意識を変えていく必要があることを、イベントを通して伝えることがねらい。

わたしたちが変えるもの

これまで

これから

今日はこれを作るから食材はこれを買う

今日はこの食材があるからこれをつくろう

今日のメニューに不要な食材が残る...

食材ベースなので使い切れる

レシピ通りきちんと作るのが料理の正解

自由に工夫しておいしく食べる

料理は難しい

料理は楽しい

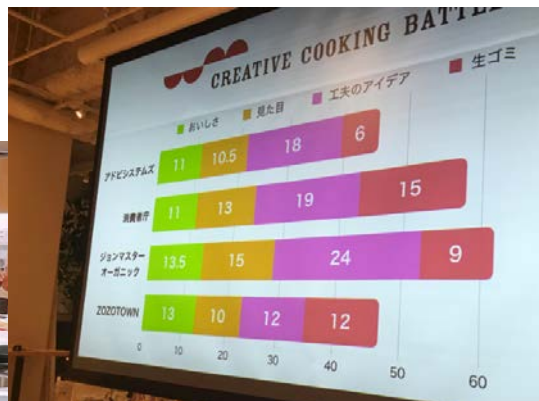
社会問題...SDGs...こういうイベントは小難しい

楽しいのに大きな気づきがある

フードロス企画はなんだかケチっぽい

工夫っておもしろい！

CREATIVE
COOKING
BATTLE



<料理中の様子・審査得点の結果>
※消費者庁も参加

- 発想力が試されるほか、チームで協力すること、料理を作る時間の制限があること、競い合うことで非日常の楽しさを味わえる。楽しく、食料廃棄の削減に取り組む機会を提供。



クリエイティブ クッキング バトル ウェブサイト : <https://ccb.kitchen/>

クリエイティブ クッキング バトルの概要

CCB(CREATIVE COOKING BATTLE)実行委員会

ミッション

家庭から出る**食料廃棄**を**楽しく**解消する

起きている廃棄をどうするかより、
そもそも**食料廃棄**が起きにくい状態にする。

クリエイティブクッキングバトルは、
”ありモノからおいしい料理を作ること生活の中で
最もクリエイティブな行為である”をコンセプトに
残り食材を工夫して自由に料理する能力に焦点を当てた、
エンターテイメント型フードロス解消バトルイベントです。

わたしたちが変えるもの

これまで

これから

今日はこれを作るから食材はこれを買う

今日はこの食材があるからこれをつくろう

今日のメニューに不要な食材が残る...

食材ベースなので使い切れる

レシピ通りきちんと作るのが料理の正解

自由に工夫しておいしく食べる

料理は難しい

料理は楽しい

社会問題...SDGs...こういうイベントは小難しい

楽しいのに大きな気づきがある

フードロス企画はなんだかケチっぽい

工夫っておもしろい！

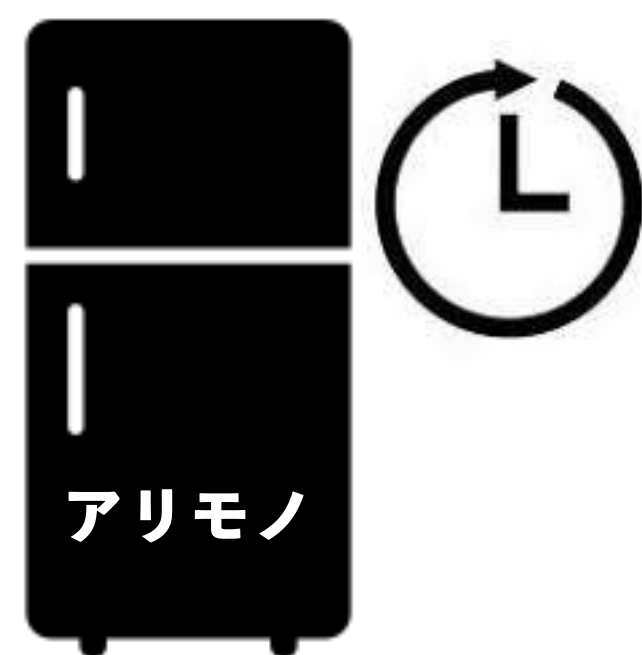
おもしろいところ

チームで協力



意見があったりあわなかったり。
物知りがいたりアイデアマンがいたり。
個の力重視でギスギスしがちな
現代だから、あたたかい？助け合いが
笑っちゃうほど楽しいのです。

制限がある



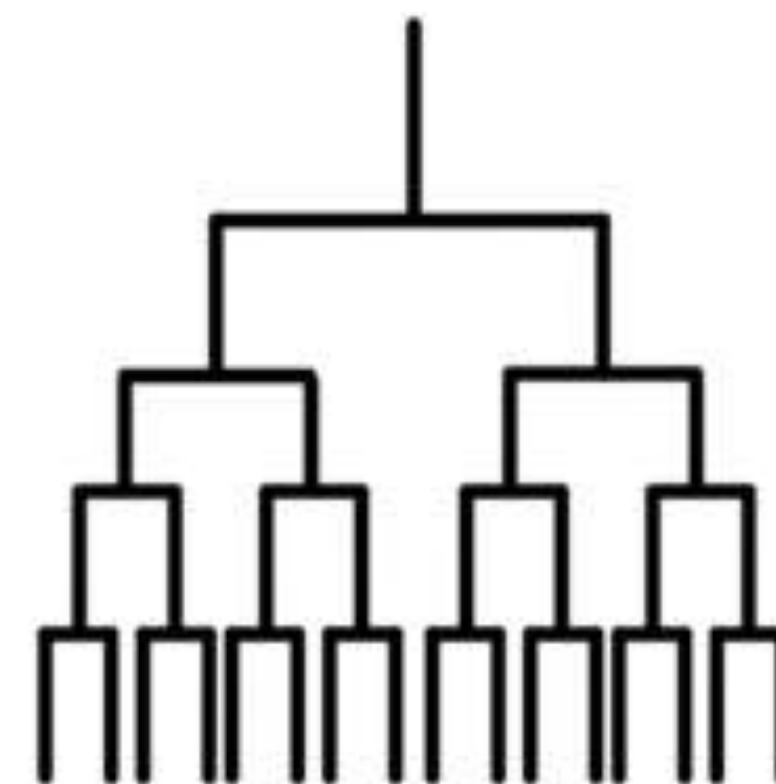
モノにあふれた時代なのに
使える食材に制限がある。
調理できる時間にも制限がある。
さあ、みなさんが大好きな
楽しいゲームの始まりですよ。

知識より発想力



私たちはいつからか、
これを食べたいからこの食材を買う/使う
というサイクルにはまっています。
”いまある食材からなにつくろう？”
という本質的な発想に大切なのは
知識よりも発想や感性なのかも？

競う



スポーツ観戦で熱くなることはあっても
自分が競うのっていつぶりなんだろう？
みんなが同じルールでヨーイドン。
競うからこそ出てくる力やドキドキは
非日常の楽しさを味わえるはず。

今回の対象者は“社会人”



いち生活者としての側面を持ちつつも、企業を通じて社会を動かしている社会人。

社会人が“一人の人”として大きな気づきを得てもらえれば、
家庭でも、社会にも、きっと2倍の影響をもたらすはず。

バトルイベント全体の流れ



ルール

- 人数：1チーム3～4人
- 食材：冷蔵庫に残りがちな基礎食材（会場にて用意）と各参加者持ち寄りの家庭での残り食材（各自1～2品持参）を使用。
（基本は賞味期限内未開封のもの。乾物など開封後消費期限の影響が少ないもののみ、一部開封済みのものもOK）
- 使用調味料：サラダ油、オリーブオイル、塩、胡椒、砂糖、醤油、みりん、酢、小麦粉、片栗粉（全て会場にて用意）
- 食材の配分方法：いっせーのせで各チーム早い者勝ち（取るタイミングが同時になった場合は譲り合うもしくはじゃんけん）
各チームに寄って取られなかった食材については、事務局により各チームに強制配布。
- 料理数／調理時間 料理数：制限なし 調理時間：45分
- 調理中のルール：調理中のケータイの使用禁止
調理中の生ごみは指定のゴミ箱へ（出たゴミの量に審査されます）
- 審査基準 5人の審査委員による審査
 - ①おいしさ【味】（1～3点満点×5人） ②料理の見た目【美しさ】（1～3点満点×5人）
 - ③工夫のアイデア【創造性】（1～5点満点×5人）※プレゼンを参考に
 - ④生ゴミの量【使い切り】 ゴミの重さが少ない順に6点 9点 12点 15点を加算
- 持参品： 各自1～2品の家庭での残食材、エプロン、タオル



CREATIVE COOKING BATTLE

