

(広報資料)

抽選で270名様に
京野菜詰合せ等
プレゼント

連携事業
第12弾



×



×



令和5年10月11日
京都市環境政策局
担当：循環型社会推進部資源循環推進課
TEL：075-222-3946
京都市産業観光局
担当：農林振興室農林企画課
TEL：075-222-3351

京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす！レシピ紹介冊子「もったい鍋® レシピブック」の発行及び「もったい鍋キャンペーン」の実施について

京都市の食品ロス排出量は、ピーク時から4割を超える減少となっておりますが、更なる減量に向けて、市民・事業者の皆様とともに様々な取組を進めています。

京都市及び株式会社 Mizkan Holdings（以下「ミツカン」という。）では、「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、食品ロスの削減のための取組を推進しているところです。

この度、10月の「食品ロス削減月間」に合わせて、家庭から排出される食品ロスの約3割を占める野菜に着目し、「京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす」鍋レシピを紹介する「もったい鍋がいどぶっく」（令和4年10月発行）の内容をリニューアルして、「もったい鍋レシピブック」を発行するとともに、京野菜詰合せ等が当たる「もったい鍋キャンペーン」を実施しますので、お知らせします。

1 もったい鍋レシピブック

- (1) 配布開始日 令和5年10月15日（日）
- (2) 発行部数 約19,000部
- (3) 内容



使い切るのが難しい旬の野菜を新鮮なうちにおいしく食べつくす「もったい鍋レシピ」を9レシピ紹介。学校法人大和学園京都調理師専門学校が開発した「九条ねぎたっぷり！やみつき旨辛麻婆鍋」や「九条ねぎ香る！さっぱり鶏すき鍋」など、7レシピを新たに開発しました。

(レシピの例)



大根を1/2使用！

ごま油香る！無限大根しゃぶしゃぶ

大根を皮ごと薄切りに！
ごま油の風味でお箸が止まらなくなるおいしさです。



白菜1/4を使い切り！

白菜トロトロ！こってり味噌鍋

じっくり煮込んで、トロトロ白菜をお召し上がりください！



京都調理師専門学校
考案レシピ！

九条ねぎたっぷり！やみつき旨辛麻婆鍋

九条ねぎを1袋！
2種類の醬（ジャン）で奥深さ、にんにくとしょうがの香りをプラス！

<取組に協力いただいた京都調理師専門学校講師の方の声>

京都調理師専門学校では食に携わる学校として、SDGsの観点から食品ロス問題に対し「食材の無駄をなくすこと」に取り組んでおり、今回参画させていただいた「もったい鍋プロジェクト」では、九条ねぎをおいしく使い切るレシピを考案いたしました。京都市、ミツカンの担当者の方から、おいしく使い切るだけでなく“簡単に”とリクエストをいただき、試行錯誤を重ね完成した自信のレシピです。ぜひご家庭でお試しいただき、野菜をおいしくたくさん食べて、心も体も暖かく元気に過ごしてください。



(4) 配布場所

以下の URL（ミツカンホームページ）に記載の京都市内のスーパー等

<https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/2301011-90.html>

※上記のほか、市役所（本庁舎案内所横及び分庁舎案内所横）、資源循環推進課及び各区役所・支所内のエコまちステーションで配布します。また、京都市情報館においても掲載します。

<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000317544.html>

2 もったい鍋キャンペーン

(1) キャンペーン期間

令和5年10月15日（日）～同年12月15日（金）

(2) 抽選プレゼント

京野菜詰合せセット（4,000円相当） 30名様

Bee Eco Wrap Sサイズ（1,000円相当） 40名様

「おもいやり」QUOカードPay（500円分） 200名様



(3) 応募方法

キャンペーン期間中に、ミツカン対象商品を含む500円（税込）以上購入されたレシート画像をキャンペーンサイトから応募。「もったい鍋」の写真を投稿いただくと、当選確率が3倍になります。

(参考)

・ ミツカンについて

お酢づくりからスタートし、調味料及び納豆を主力製品とする大手食品メーカー。食品ロスを発生させない循環型社会の形成に寄与することを目的に、令和2年8月に京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結。市内で発生する食品ロスの削減を目指し、市民の意識啓発や行動変革のための取組を進めています。

- ・ **京都市×ミツカン連携事業について（直近の取組）**
 - 第7弾 「もったい菜漬け®! がいどぶつく」の発行及び「もったい菜漬けって何?キャンペーン」の実施（令和4年5月15日～同年7月15日）
 - 第8弾 「もったい鍋がいどぶつく」（改訂版）の発行及び「もったい鍋キャンペーン」の実施（令和4年10月15日～同年12月15日）
 - 第9弾 ピクルスとパンでおいしく食品ロス削減! 「まるごとベーカリー®」について（令和4年11月17日～令和5年1月20日）
 - 第10弾 親子向けのイベント「食品のはてな?親子で楽しく「もったいない」を学ぼう!」の実施（令和4年12月11日）
 - 第11弾 「もったい菜漬け」リーフレットの発行及び「旬野菜のおいしさ食べつくし!もったい菜漬け」キャンペーンの実施（令和5年5月15日～同年7月15日）

- ・ **令和5年度食品ロス削減推進表彰の受賞について**

本市と進めている取組（※）について、ミツカンが、「令和5年度食品ロス削減推進表彰」（主催：環境省、消費者庁）で環境事務次官賞を受賞しました。

※応募名称：～ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案～
野菜を無駄なくおいしく食べつくす! 「もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー」

- ・ **学校法人大和学園について**

「栄養、医療・福祉、調理、製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」分野の職業教育を実施する専門学校運営を主体とする学校法人。

令和4年2月に、京都市と『「食」を通じた地域活性化、観光振興及び文化振興に関する包括連携協定』を締結。学生の豊かな発想力をいかした持続可能な京都観光や地産地消の取組等を通じて、まちづくりやひとづくり、京都に息づく文化の継承・発展等に努めています。

- ・ **「京都市食品ロスゼロプロジェクト」について**

京都市では、市民や事業者の皆様に「食品ロスゼロ」に向けた取組やアイデア等をホームページで紹介しています。

<http://sukkiri-kyoto.com/>