

様々な
関連イベントも
開催！



×



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

令和6年5月17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

食品ロス削減に貢献！「もったい菜漬け^{なづ}」レシピの作成及び 「もったい菜漬け」キャンペーン等の実施について

京都市及び株式会社 Mizkan Holdings（以下「ミツカン」という。）は、「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」に基づき、食品ロスの削減のため、様々な取組を推進しています。

この度、京都市の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、野菜を無駄なくおいしく食べつくす菜漬け（ピクルス）レシピを作成するとともに、プレゼントキャンペーンや、野菜の生産者団体・小売店による関連イベント等を開催します。

なお、ミツカンと連携した取組は、食品ロス削減のみならず、地産地消の振興にもつながることから、昨年度、国の表彰を受けるなど評価されており、大阪府など、他の自治体とミツカンが連携する取組も始まっています。

1 「もったい菜漬け」レシピについて

(1) レシピの作成

短時間で作れる「やみつきキャベツ漬け」、「きゅうりの大好物ピクルス」、「京おくらのクイックピクルスで作る揚げない酢豚」など、野菜を手軽においしく食べつくす新たなピクルスレシピを作成。余らせがちな野菜をピクルスにすることで、日持ちするようになり、アレンジもしやすくなるため、飽きずに食べることができます。

(レシピの例)



やみつきキャベツ漬け

余らせがちな野菜の代表格であるキャベツも、やみつきダレでおいしく食べキリ！



きゅうりの大好物ピクルス

子どもが好きなコロコロとした見た目、家族で楽しくきゅうりを食べキリ！



京おくらのクイックピクルスで作る揚げない酢豚

京都の野菜を新鮮なうちに漬けておいしく食べつくし！

(2) 「もったい菜漬け」レシピブック（発行：ミツカン）の配布

京おくらを使ったピクルスレシピなど、食品ロス削減に向けたピクルスレシピや食品ロス削減に関する情報などをまとめた冊子です。

ア 配布開始日

令和6年5月22日（水）

イ 発行部数

28,000部

ウ 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の店舗

<https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/240517-90.html>

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

<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000325844.html>

※ ミツカンが大阪府と連携して作成したきくな（春菊）を使ったピクルスレシピも紹介されています。



2 「もったい菜漬け」キャンペーン

(1) キャンペーン期間

令和6年6月3日（月）～6月16日（日） ※初日は午前11時開始

(2) 抽選プレゼント

クオ・カード ペイ（5,000円分） 50名様

(3) 応募方法

キャンペーン期間中に、Xのミツカン公式アカウントをフォローのうえ、同アカウントの投稿から本キャンペーンの対象投稿を引用し、コメントに「#もったい菜漬け」と「カンタン酢で使い切りしたい野菜名」を追加してポストすることで応募いただけます。

https://get-cp.jp/html/mottainzk6?utm_source=mizkan&utm_medium=Kyotosns&utm_campaign=mottainzk6

※ キャンペーンサイトは、令和6年5月17日（金）午前10時から開設します。

ミツカン公式アカウント：https://twitter.com/mizkan_official

3 「もったい菜漬け」関連イベント等の開催

(1) 京都ファミリー主催「「もったい菜漬け」で新鮮な京野菜をおいしく食べつくそう！」

ア 場所

京都ファミリー（〒615-0072 京都市右京区山ノ内池尻町1-1）

イ 日時

令和6年6月1日（土）～6月30日（日）

ウ 内容

京都ファミリー内で「もったい菜漬け」レシピブックを配布するとともに、対象店舗でお買い物をするすることで、総勢200名に、「ピクルスに合う新鮮な野菜とミツカン商品の詰合せセット」又は「京都ファミリーアプリポイント」をプレゼントするキャンペーンを実施。

詳細は、以下のページを御覧ください。

<https://kyotofamily.com/eventnews/2935/>

(2) 京都ファミリー×大和学園「もったい菜漬けを活用したオリジナル料理教室」

ア 場所

京都調理師専門学校 (〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4-5)

イ 日時

令和6年7月13日(土) 午前11時～午後0時30分

ウ 内容

京都調理師専門学校の講師の皆様が考えた「もったい菜漬け」メニューを使って、「漬物×食品ロス削減」をテーマに料理教室を実施します。

詳細は、以下のページを御覧ください。

<https://kyotofamily.com/eventnews/2935/>

(3) JA全農京都が運営する飲食店での「もったい菜漬け」のメニュー提供

ア 販売店舗

みのるダイニング 京都ポルタ店 (〒600-8216 京都市下京区東塩小路町902)

https://www.minoriminoru.jp/kyoto_dining_porta/

イ 販売期間

令和6年5月22日(水)～8月31日(土)

※ 終了期間は仕入れ状況により前後する可能性があります。

ウ 提供メニュー

「もったい菜漬け」レシピブックから選定した、キャベツ、きゅうり等のメニューを各1品以上アレンジして提供予定



(4) JA京都中央主催「旬の特産品と規格外野菜のPR販売」イベント

ア 日程及び場所

日程	場所
7月5日(金)	ゼスト御池 (〒604-8091 京都市中京区下本能寺前町492-1)
7月20日(土)	京都パルスプラザ (〒612-8450 京都市伏見区竹田鳥羽殿町5)
8月2日(金)	京都ポルタ (〒600-8216 京都市下京区東塩小路町902)
8月23日(金)	京都ポルタ (同上)

イ 内容

各イベントで、旬の特産品と規格外野菜をPR販売するとともに、「食品ロス削減」をテーマに情報発信を行います。



(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。

- ・ **国が主催する表彰の受賞**

京都市と連携した食品ロスの削減の取組が、地域の農業振興にもつながることや、同様の取組モデルが、大阪府など他の地域にも広がっていることが評価され、令和5年度にミツカンが以下のとおり表彰されました。

9月 環境省・消費者庁「令和5年度食品ロス削減推進表彰」環境事務次官賞

12月 公益財団法人食品等流通合理化促進機構「第11回食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞

- ・ **京都市×ミツカン連携事業について（直近の取組）**

- 「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～7月15日）

- 「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（令和5年10月15日～12月15日）

- 親子向けのイベント「親子で楽しく「もったいない」を学ぼう！～野菜を美味しく食べきるヒミツとは！？～」の実施（令和5年12月9日）

- ・ **「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/>