

Eat Well, Live Well.



東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

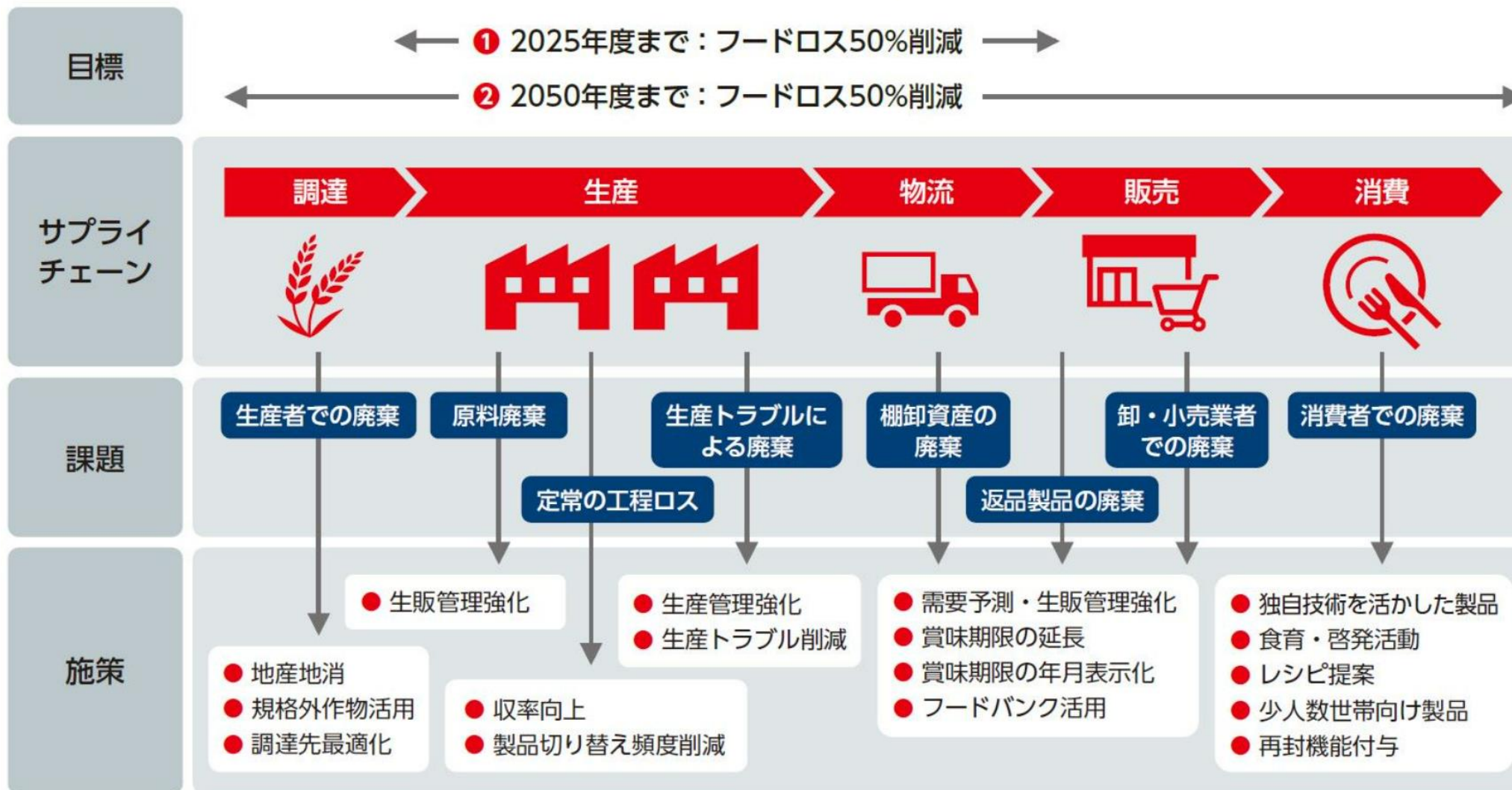
# 味の素グループでのフードロス削減の取組み事例

2024年1月30日

味の素株式会社

# 味の素グループ フードロス削減目標

## サプライチェーンにおけるフードロス削減に向けた施策



# 食資源の有効活用 (1/2)



うま味調味料「味の素<sup>®</sup>」を生産し、コプロ（発酵液などの副生物）を再びサトウキビをはじめとする農作物の肥料として循環活用しています。

● 「味の素」の「バイオサイクル」



出典：<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/environment/eco/seasoning.html>

# 食資源の有効活用 (2/2)



「ほんだし®」

## 〈かつお〉

- ・頭や内蔵→飼料、肥料、発酵させて魚醤
- ・中骨→カルシウム食品



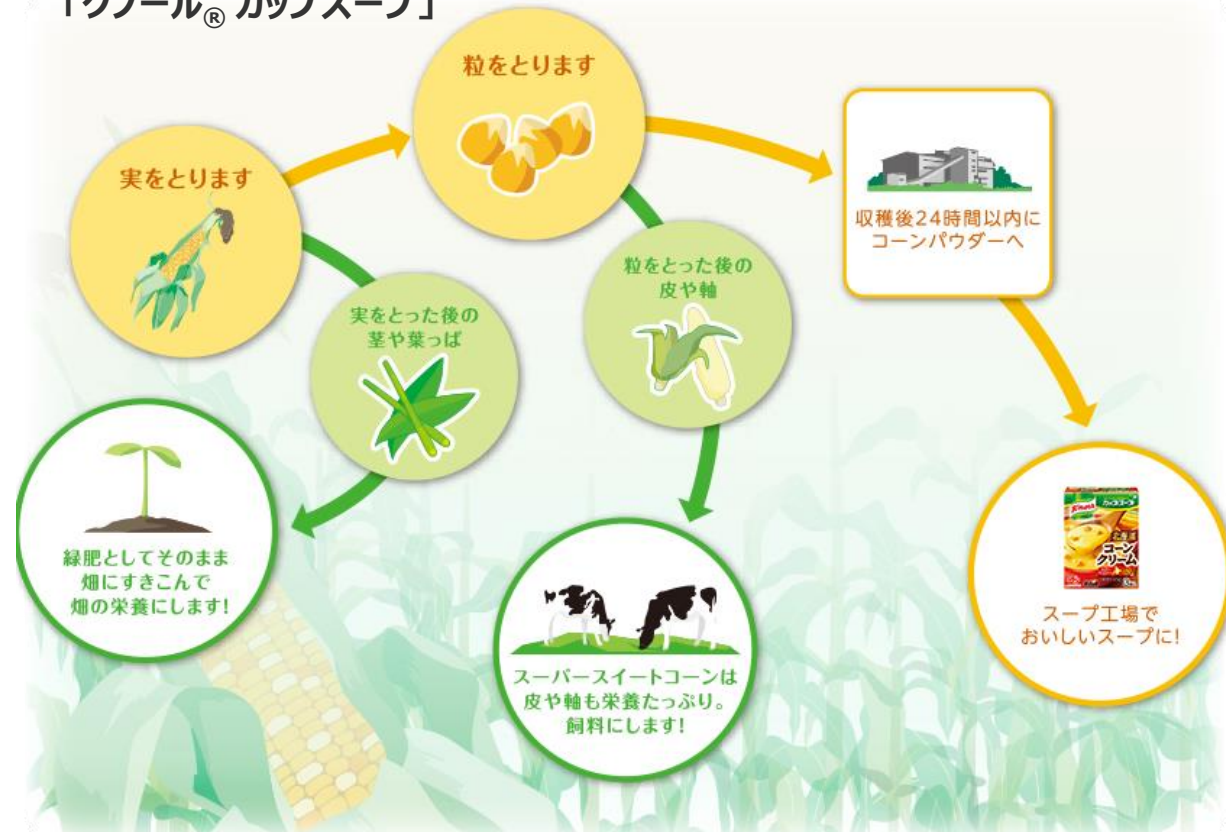
出典： <https://www.ajinomoto.co.jp/company/ip/activity/environment/eco/seasoning02.html>



「クノール® カップスープ」

## 〈とうもろこし〉

- ・葉・茎→畑に
- ・皮や軸→飼料



出典： <https://www.ajinomoto.co.jp/company/ip/activity/environment/eco/seasoning03.html>



## 捨てたもんじゃない!

**TOO GOOD TO WASTE**

# まとめ購入した食材の保存術の紹介

家庭から出るフードロスを減らせるよう食材の保存術を「AJINOMOTO PARK」サイトで公開しています。



01

約1万人から寄せられたアイデア！  
みんなの食材保存術、大公開◎

ここからは、「ふだん捨ててしまいがちな食材の切れ端があるとき」「大量に食材を買ったとき」「時短したいとき」の3つのシチュエーションごとに、今日から簡単に取り入れることができそうな、保存術をご紹介します。



02

編集部でもやってみた！  
あまりやすい野菜を冷凍保存

編集部でも実際にみなさんの保存術を実践してみました！  
今回試してみたのは、「ほうれん草を製氷機に入れて冷凍保存する」というアイデア♪  
小分けにするのも楽ちんで、調理をするときにも量が調節できるので、便利でした。お味噌汁やスープの具を気軽にプラスできるのがうれしいポイントです！



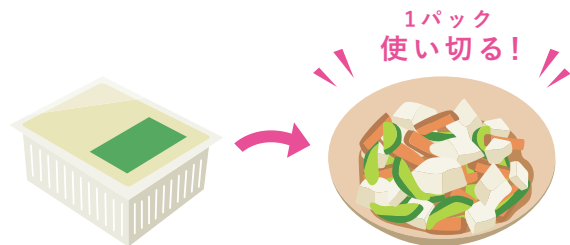
出典：<https://park.ajinomoto.co.jp/magazine/323804/>

# 「捨てたもんじゃない!™」レシピ

余らせてしまいがちな食材や、捨ててしまいがちな食材も、まるごと無駄なく使い切る“「捨てたもんじゃない!™」レシピ”を開発しました。

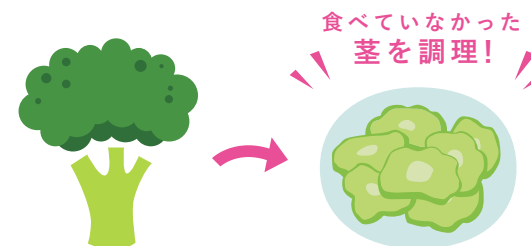


## 1 余りがちな食材をハンパに残さず使い切るレシピ



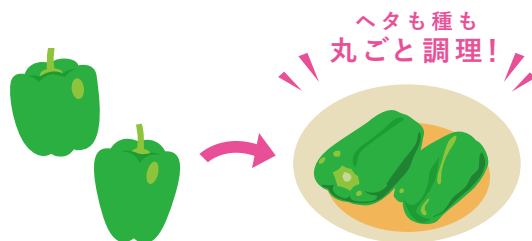
例：ランチョンミートときゅうりのチャンプル <https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/802462/>

## 2 食べていなかった皮や茎などをおいしく食べるレシピ



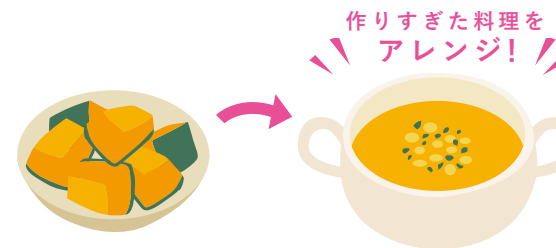
例：ブロッコリーの茎でまるでザーサイ <https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/802537/>

## 3 食材をまるごと味わうレシピ



例：まるごとピーマンのレンチン煮 <https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/802536/>

## 4 作りすぎてしまった料理の変身レシピ



例：ナイスリメイク! かぼちゃのポタージュ <https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/707926/>

# 「捨てたもんじゃない！™」レシピの「デカボスコア」導入

おうちで捨ててしまいがちな食材をおいしく使い切ることで、食材調達や廃棄時に発生するCO<sub>2</sub> 排出量を減らすことができることを可視化するために、「デカボスコア」を導入しました。

## 食べていなかった皮や茎などをおいしく食べるレシピ

実は、捨てている部分こそおいしいんです。もう1品ほしいときにピッタリ！

## 余りがちな食材を使いこなすレシピ

食材を余すことなく、おいしく使い切るコツがたくさん！



ブロッコリーの茎でまるでザーサイ

ブロッコリーの茎もおいしく！



えのきの根元でガリパスタケーキ

えのきの根元もおいしく！



大根の皮のきんぴら

大根の皮もおいしく！



鶏皮パリパリせんべい

鶏皮もおいしく！



ランチョンミートときゅうりのチャンプル

きゅうり使いこなし！



やみつき！レタスの湯引き

レタス使いこなし！



ミニトマトとシーフードミックスのクラムチャウダー風バエリア

ミニトマト使いこなし！



豆腐のかきたまあんかけ

絹ごし豆腐使いこなし！



簡単菜めし

大根やかぶの葉もおいしく！



キャベツとブロッコリーの芯のスープ

キャベツの芯とブロッコリーの茎もおいしく！



かぶとツナのさっと煮

かぶの葉もおいしく！



ブロッコリーの茎のコールスロー風

キャベツの芯とブロッコリーの茎もおいしく！



パラッと香ばしい！納豆チャーハン

納豆使いこなし！



シーフードとあまり野菜のチヂミ

長ネギ使いこなし！



大根「ほんだし」☆ころころスナック

大根使いこなし！



にんじんコンソメ☆ころころスナック

にんじん使いこなし！



Eat Well, Live Well.

