

キッコーマン、食品ロス削減に役立つ特設サイト公開！ ～食材を楽しく・おいしく使い切るレシピやテクニックを紹介～

キッコーマン食品株式会社は、3月31日に、家庭での食品ロス削減に役立つ特設サイト「おトクはっけん冷蔵庫 みつけて! あまりんズ」を公開します。使い切れずに冷蔵庫で余りやすい食材や調味料を無駄なく使い切るためのレシピや、食材をおいしく保存するためのテクニックを、楽しく紹介します。



「おトクはっけん冷蔵庫 みつけて! あまりんズ」は、冷蔵庫で余りやすい食材や調味料を、無駄なく使い切るためのレシピやテクニックを楽しく紹介する特設サイトです。サイトに掲載したレシピやテクニックは、当社公式 SNS でも定期的に紹介します。合わせて、流通企業とも連携し、店頭で広く伝えてまいります。

当社の調査によると、キャベツ・白菜・大根等の大きな野菜や、焼肉のたれ・トマトケチャップ等の用途が限定されやすい調味料が、家庭の冷蔵庫に余りやすいことがわかりました (*1)。

サイトでは、これらの食材に合わせたおすすめの使用切りレシピや、余りやすい調味料を活用したレシピを紹介します。また、キャベツの芯や白菜の外葉等、普段捨ててしまいがちな部分をおいしく調理するレシピや、食材を長持ちさせる保存方法もお伝えします。



日本の食品ロスは522万トンあり、そのうち約半数の247万トンが家庭からの食品ロスです(*2)。要因は「食べ残し」、賞味期限切れ等で未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」、野菜の茎や皮等食べられるところまで捨ててしまう「過剰除去」があります。

キッコーマンの経営理念のひとつは「地球社会にとって存在意義のある企業をめざす」です。これからも、事業活動を通じて社会課題の解決に貢献できるよう、取り組んでまいります。

(*1) キッコーマン調査 (2023年2月、10~80代男女1,223人対象)

(*2) 出典：農林水産省Webサイト (<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/220609.html>)

記

1. サイト内容：
使い切れずに冷蔵庫で余りやすい食材・調味料の使い切りレシピおよび食材の保存方法等の紹介
2. 公開日： 2023年3月31日（金）
3. 公開URL： <https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/amarin/index.html>
4. お客様お問合せ先： キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120-358

以上