

グローバル刃物メーカーの貝印、 SOCIAL INNOVATION WEEK SHIBUYA 2022で 渋谷アイデア会議登壇、トークイベント&試食会も開催

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、2022年11月8日（火）～11月13日（日）で開催する日本最大級のソーシャルデザインをテーマにした東京・渋谷の都市フェス「SOCIAL INNOVATION WEEK SHIBUYA 2022」において、2022年8月に公開したWEBコンテンツ「やさしい切りかた辞典™」をテーマに、渋谷アイデア会議に登壇、トークイベント&試食会も開催いたします。



<渋谷アイデア会議>

日時：11月12日（土） 11:00～12:00

場所：オンライン配信（SOCIAL INNOVATION WEEK SHIBUYA 2022オフィシャルCH1）

登壇者：小林富雄先生（日本女子大学家政学部家政経済学科 教授）

谷田部丈夫（株式会社 Mawari CBO / 創業メンバー）

鈴木曜（貝印株式会社 マーケティング本部 副本部長兼CMO）

「渋谷から発信するフードロス問題への新たなデジタルソリューション」

刃物メーカーの貝印から考える、フードロス問題への新しいアクションを、食品ロス専門家で日本女子大学家政学部家政経済学科 教授 小林富雄氏、クリエイティブディレクター及びデータコンサルタントの谷田部丈夫氏、貝印株式会社 マーケティング本部 副本部長兼CMOである鈴木曜と考えます。

視聴先URL：

SOCIAL INNOVATION WEEK SHIBUYA WEBサイトトップの動画（CH01）よりご視聴いただけます。

<https://social-innovation-week-shibuya.jp>

※配信終了後のアーカイブは以下URLよりご視聴可能です。

<https://social-innovation-week-shibuya.jp/archive-report/>

<貝印「やさしい切り方辞典™」トークイベント&試食会>

日時：11月13日（日） 12:00～13:30

場所：Kouji&ko ITALIAN（東京都渋谷区桜丘町16-13 桜丘フロントⅡビル 2F）

登壇者：島本美由紀先生（料理研究家・ラク家事アドバイザー）

野菜をムダなく切って、美味しく食べよう！

フードロスについて、WEBコンテンツ「やさしい切りかた辞典™」を監修していただいた料理研究家・ラク家事アドバイザーの島本美由紀先生にお話いただきます。

また、先生に切りかたのデモンストレーションと実際に「やさしい切りかた辞典™」に掲載されている切りかたを使った料理を試食していただきます。

*応募は既に締め切らせていただきました。

本件に関する報道関係の
皆様からのお問い合わせ先

貝印 PR 事務局（㈱アンティル内） 担当：水口・井手口・登坂

TEL：03-6821-6212 FAX：03-6685-5266

MAIL：kai_pr@vectorinc.co.jp

「やさしい切りかた辞典™」とは

2022年8月31日（水）「野菜の日」より、食品ロス対策の一環として、Webサイト「やさしい切りかた辞典™」を開設します。食品ロスアドバイザー/料理研究家の島本美由紀先生に監修をいただき、先生のエコ・食品保存に関するご知見のもと、キャベツやにんじん、ブロッコリー、たまねぎといった野菜を丸ごと美味しく食べられる切り方を動画などでご紹介します。つつい過剰に切ったり、剥いたりしてしまう皮や茎の部分も、ムダなく美味しく食べてもらうことを目的として本サイトを制作しました。

【Webサイト「やさしい切りかた辞典™」】

<https://www.kai-group.com/products/special/hocho/yasashii/>

「やさしい切りかた辞典™」で切り方を紹介するのは家庭でも廃棄の量が多い15種類の野菜や果物。さらに6種類の野菜については、つい捨ててしまいがちな野菜の部位を使用したオリジナルレシピを紹介しています。



キャベツ



にんじん



ブロッコリー



レタス



なす



たまねぎ

■ 食品ロスにおける過剰除去について

食材の過剰除去によって、家庭から排出される食品ロスの発生量は、全国で32.8万トン／年と推定されています※。つまり、各家庭で過剰除去に注意をして調理すれば、比較的手軽にその量の“切りすぎ”を防げると言えます。しかし、調査によって、8割以上が食品ロスを意識している反面、過剰除去への意識は2割以下という事実が判明しました。刃物メーカーである貝印は、最も意識されていない過剰除去を多くの方に身近に感じていただくために、少しでも過剰除去について考えていただけるようなアクションを起こそうと考えました。

※出典：環境省ホームページ

(<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/file-download?statInfId=000032203499&fileKind=2>)



「SOCIAL INNOVATION WEEK SHIBUYA 2022」

一般社団法人渋谷未来デザイン（代表理事：小泉秀樹以下、渋谷未来デザイン）主催の、「アイデアと触れ合う、渋谷の6日間。」として、日本最大級のソーシャルデザインをテーマにした東京・渋谷の都市フェス。

2018年からスタートしたSIWは、今年で5年目を迎えます。昨年のSIW2021では、10日間で107のプログラムを展開し、リアル・オンライン合計で約13万人が参加しました。また、セッションの最後には、登壇者および会場観覧者がアイデアや想いを短冊に記入し、約300にもわたる渋谷ならではの多様なアイデアが集まりました。そして現在SIWから生まれたアイデアから、さまざまなプロジェクトが実装されています。

名称：SOCIAL INNOVATION WEEK SHIBUYA 2022

日程：2022年11月8日（火）～11月13日（日）

主催：一般社団法人渋谷未来デザイン

公式サイト：<https://social-innovation-week-shibuya.jp/>

未来を運んでくるのは、
いつだって、誰かのアイデアだ。

多様なアイデアが、出会い、
つながり、形になれば、
世界はもっと、良い方向に動き出す。

**アイデアと触れ合う
渋谷の6日間**

渋谷アイデア会議
SIW2022
2022.11.8TUE → 13 SUN

Organized by SOCIAL INNOVATION WEEK SHIBUYA 実行委員会

登壇者プロフィール

小林 富雄 日本女子大学家政学部家政経済学科 教授

2003年名古屋大学大学院生命農学研究科博士後期課程修了。2022年度より現職。フードシステムから発生する食品ロスについて専門的に研究し、内閣府食品ロス削減推進会議委員ほか、各省庁の委員を歴任。『食品ロスはなぜ減らないの?』（岩波ジュニアスタートブックス）など著書多数。



島本 美由紀 料理研究家・ラク家事アドバイザー

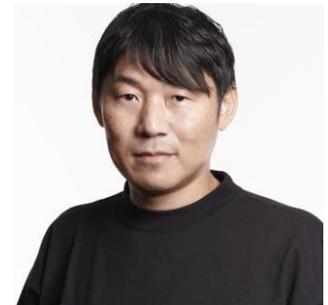
テレビ雑誌を中心に身近な食材で誰もが手軽においしく作れる料理レシピを提案。食品ロス削減アドバイザーや冷蔵庫収納&食品保存アドバイザーとしても活動し、著書は70冊を超える。令和3年、消費者庁主催食品ロス削減大賞で審査委員長賞を受賞。公式YouTube「島本美由紀のラク家事CH」では食品保存のテクニックを公開している。

<https://www.youtube.com/channel/UCbIPZfpFO5ccvs8MtelVobg>



谷田部 丈夫 株式会社 Mawari CBO・創業メンバー

過去20年に渡り、クリエイティブディレクター及びデータコンサルタントとして、Nike Japan、Mixpanel、NHK、avex、Roland、WOMB、MUTEK Japan、MyAnimeList等でマーケティングPRや新規事業立ち上げ等に携わる。カンヌ国際広告祭 2008 金賞、WORLD MEDIA FESTIVAL 2016 金賞を受賞。現在は、北米に本社をおき、メタバースへの3D配信ネットワークをweb3で開発する株式会社Mawariの創業メンバーであり日本の責任者として、XRにおけるエクスペリエンス設計とweb3のコミュニティ設計を行う。



鈴木 曜 貝印株式会社 マーケティング本部 副本部長兼CMO

スウェーデン発のクリエイティブ企業・グレートワークスのチーフクリエイティブオフィサー（CCO）を務めつつ、2017年に外部委託という形態で貝印のマーケティング本部広報宣伝部 部長に就任。2019年からデザイン部、同年新設されたブランド企画部も管掌するようになり、現在はマーケティング本部副本部長兼CMOを務める。日経クロストrend「 marketer・オブ・ザ・イヤー2021」受賞。



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <https://www.kai-group.com/>