

- NEWS RELEASE -

【10月は食品ロス削減月間】

調理時に出た野菜の皮や切れ端、だしがらを出汁に利用した担々麺など  
オリジナルのフードロス削減メニューを  
タイガー魔法瓶の社員食堂にて提供開始！

ご家庭で作れる“フードロス削減レシピ”も公開中

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社（社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）は、フードロス削減の取り組みの一環として、大阪本社の社員食堂「Dining Tigris（ダイニングティグリス）」にて食品ロス削減月間である10月にフードロス削減メニューの提供を開始いたします。



①キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー ②丸ごとにんじんのチーズケーキ  
③旬野菜と豚肉のオイスターソース炒め ④だしがら担々麺 ⑤種までかぼちゃのスープ

社会背景として日本の食品ロスは、2020年度時点で年間522万トンに上ります。この食品ロスの量は国民1人当たり1日約113gとなり、茶碗約1杯分に近いごはんの量に相当します。これは年間約41kgに相当し、1人当たりの米の年間消費量（約53kg）に近い量が廃棄されています（※1）。

当社は「世界中に幸せな団らんを広める。」というVisionのもと食に携わる企業として、こうした問題に向き合うべく、まずは消費者庁が提唱する食品ロス削減月間である10月に期間限定で、タイガー魔法瓶の大阪本社の社員食堂にてフードロス削減メニューの提供を行います（※2）。本施策では全体で約1.5kgのフードロス削減を目標に、フードロス削減メニューの提供を軸に当社社員へフードロスに関する啓発を行ってまいります。また、ご家庭でもフードロス削減に気軽に取り組めるよう、実際に社員食堂で使用するミキサーを使ったフードロス削減メニューをWebで公開しております。

その他にも当社はSDGsに関する商品開発や取り組みを行っています。今年7月に発売した業務用真空保温電子ジャー<炊きたて>JHV-A540は、長時間真空保温することで、酸化を抑えて仕込み過ぎなどによる余ったごはんの廃棄を減らす製品づくりで、外食産業の食品ロス問題の改善に貢献しています。また、ペットボトルごみ削減を目的とした「社内ペットボトル使用ゼロ」や、使用済みステンレス製ボトルの回収によるサーキュラーエコノミーなど、人権や健康や環境の社会課題に取り組む企業として今後もさまざまな取り組みを行ってまいります。

※1 農林水産省 食品ロス量（令和2年度推計値） <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/220609.html>

※2 社員食堂は社員以外は利用不可ですのでご了承ください。

## フードロス削減メニューの提供の概要

タイガー魔法瓶大阪本社では、10月6日（木）から10月31日（月）までの食品ロス削減月間中、毎週1~2品ずつ社員食堂にてフードロス削減メニュー（合計5メニュー）の提供を行います。

### ①10月6日（木）：キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー



キウイの皮を剥かずに作るグリーンスムージーです。キウイをそのまま使用することで、皮剥きによる過剰除去を防ぎ、食品ロスを削減しています。

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_329.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_329.html)

### ②10月13日（木）：丸ごとニンジンのチーズケーキ



ニンジンの皮まで使えるデザートメニューです。攪拌時にミキサーを使用することで、ニンジンの皮が残ることなくめらかなチーズケーキになります。

他のメニューでニンジンの皮が出た場合は、素揚げにし、グラニュー糖をまぶして添えるといったアレンジも可能です。

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_264.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_264.html)

### ③10月13日（木）：豚肉と旬野菜のオイスターソース炒め



大根などの野菜を皮ごと、ピーマンはヘタや種ごと、使用したレシピとなります。ピーマンは火の通り具合がよくなるよう、均等に切ると、丸ごと入れても食べやすいです。

レシピは本リリースの最終ページに記載

### ④10月20日（木）：だしがら担々麺



だしがら（だしをとった後のかつおぶし、昆布、煮干しなど）をスープとして活用しています。食堂では、当日別のメニューで使用した野菜の皮や切れ端をだしの素代わりに使用することで、フードロスの量を削減しています。

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_277.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_277.html)

### ⑤10月31日（月）：種までまるごとかぼちゃのスープ



ミキサーでかぼちゃの皮と種もしっかりと粉砕することで、かぼちゃの廃棄量を最小限に抑えるメニューです。

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_268.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_268.html)

各レシピは本リリースの最終ページにも記載しております。

## フードロス削減メニューで使用するタイガー製品



シルキーホワイト  
<WS>

### ミキサー <TIGER6value+> SKT-G100 【対象レシピ】①②④⑤

毎日手間なくおいしいを叶える<value+Products (バリュープラスプロダクツ) >シリーズのミキサー。カップ内の上下を均一に混ぜることのできるタイガー独自の「トルネード水流」で、砕き残りが起こりやすい人参などのかたい食材や角氷※も簡単に細かく粉砕します。ブラックチタンコート6枚刃で、アボカドの種などのかたい食材まで粉砕するハイパワーです。また、毎日の利便性を高めるために、軽くて丈夫なトライタン製（樹脂製）カップを採用。カップ・ふたは、食器洗い乾燥機にも対応可能です。

※ 一度に粉砕できる角氷は家庭用冷蔵庫で製氷された約2.5cm角、4個以内の氷

製品ページ <https://www.tiger.jp/product/blender/SKT-G.html>



シルキーホワイト ディープブラック  
<WS> <KD>

### ミルつきミキサー <TIGER5value+> SKS-R100 【対象レシピ】②④⑤

タイガー独自の「トルネード水流」で、残りがちな葉野菜もしっかりかくはんすることができるため、素材のおいしさはそのままに、なめらかな食感に仕上げることができます。ミキサーカップ・ミキサーふたは、食器洗い乾燥機にも対応可能です。軽くて丈夫なトライタン製（樹脂製）は注ぐときやお手入れ時の負担を軽減します。ミルカップ・お茶ミルカップも付属。

製品ページ <https://www.tiger.jp/product/blender/SKS-R.html>

## 参考情報 | タイガー魔法瓶のSDGsの取り組み

### 業務用真空保温電子ジャー<炊きたて> JHV-A540

近年、食品ロス問題が注目される中、食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量を削減するための企業の取り組みも重要になっています。なかでも外食産業の食品ロスは、提供された料理の食べ残しと仕込み過ぎによる廃棄等が要因となり発生しています。

本商品は50年以上愛され続けているブランド「炊きたて」の業務用保温電子ジャーに真空保温を採用。真空ポンプにより最長約16時間連続での真空保温を可能にしました。例えば閉店前に炊いたごはんを翌日ランチタイムにも乾燥や黄ばみを抑えた状態で提供できるようになります。仕込み過ぎなどによる余ったごはんを廃棄せずに真空保温することで、閉店後のごはんの廃棄作業も不要になり、外食産業の食品ロス問題の改善に貢献いたします。



製品ページ <https://www.tiger.jp/product/commercial-ricecooker/JHV-A.html>

### 社内ペットボトル使用ゼロ

人権や健康や環境などの社会課題に取り組む企業として、2020年10月1日より「社内ペットボトル使用ゼロ」を掲げて以下の4つの取り組みを実施しております。

1. 自動販売機の入替え：ペットボトル容器を扱わないラインアップに変更
2. 給茶機の導入：お客様・社員向けに水やお茶などを無料で提供（容器は当社真空断熱ボトルを推奨）
3. ペットボトル持ち込みの禁止：構内へのペットボトル持ち込み不可
4. 炊飯時の水：水道水もしくは蒸留水を使用

参考情報 | タイガー真空断熱ボトルのSDGsの取り組み

サーキュラーエコノミーの取り組み

ご家庭で不要になったステンレス製ボトルを地域の学校や企業にて回収し、リサイクル専門業者へ集約。集まったリサイクル原料から再生ステンレス材および再生樹脂製品を生産します。

再生ステンレス材は新たな製品へと生まれ変わり再びお客様の元へ、再生樹脂製品は当社の各生産工場にて活用するといった再資源化モデルを構築します。モノを消費・使い捨てにするのではなく、再資源化することで、環境負荷低減と持続可能な経済成長を両立させるサーキュラーエコノミー（循環型経済）の実現を目指します。（再生ステンレス材を利用した製品は、真空断熱ボトルのみとは限りません。）



<使用済みステンレス製ボトル回収スポット> ※2022年9月時点、順不同

- ・京都府亀岡市内の市役所、学校（※） ・神戸大学 ・THE THOUSAND KYOTO
- ・斗々屋 京都本店 ・PAPIER TIGRE
- ・BOSS E・ZO FUKUOKA（福岡ソフトバンクホークスとの取り組み） ※2022年10月1日～2023年2月末まで
- ・イオン、イオンスタイル 13店舗 ・東急ハンズ 1店舗 ・フジ・リテイリング 4店舗
- ・平和堂 54店舗 ・ホームインプルーブメントひろせ 31店舗 ・ホームセンターさくもと 4店舗
- ・ユニー 1店舗

その他、イベント等で期間限定で回収を実施しているスポットもございます。

※亀岡市では亀岡市外からの使用済みステンレス製ボトルの持ち込みについては現在受け付けておりません。

参考情報 | タイガー真空断熱ボトルの4つの約束

健康配慮、人権配慮、環境配慮を実現するために

タイガー真空断熱ボトルでは、

- 「NO・紛争鉱物」「NO・フッ素コート」
  - 「NO・丸投げ生産」「NO・プラスチックごみ」
- の4つの約束を掲げています。

「4つの約束」動画（30秒）はこちら

<https://youtu.be/xyfBxbn6p5A>



## 参考資料 | フードロス削減メニュー レシピ情報

## ①キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_329.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_329.html)

## &lt;材料/3人分&gt;

水 145mL/バナナ 1と1/2本 (約150g) / サラダほうれん草 1束 (約70g) / キウイ 1個/みかん 1と1/2個

※水の代わりに牛乳をご使用いただいてもかまいません。

## &lt;作り方&gt;

1. バナナは皮をむいて2~3cm幅に切る。
2. サラダほうれん草は根元を切って洗い、約2cm幅に切る。
3. キウイはへたを取り、皮はむかずに2~3cm角に切る。
4. みかんは皮をむいて2~3cm角に切る。
5. ミキサー (SKT-G100) のカップに水→バナナ→サラダほうれん草→キウイ→みかんの順にカップに入れ、「Powerful (パワフル)」で約2分かかはんする。

## ②丸ごとにとんじんのチーズケーキ

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_264.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_264.html)

## &lt;材料/ケーキ型1台分&gt;

クリームチーズ 200g/にんじん 1本/牛乳 100mL/グラニュー糖 50g/薄力粉 50g/ベーキングパウダー 小さじ1/4/レモン汁 小さじ1

【型】直径18cmのケーキ型 1個/クッキングシート 1枚

## &lt;作り方&gt;

1. クリームチーズは常温に戻したあと、8等分に切る。
2. にんじんはきれいに洗ってへたを取り、皮つきのまま約1cm幅の輪切りにする。
3. 2を濡らしたキッチンペーパーで包み、ラップを巻いて電子レンジで加熱し (目安600Wで約5分30秒)、粗熱をとる。
4. オープンを170度に予熱する。
5. ミキサー (SKT-G100) のカップに牛乳→グラニュー糖→薄力粉→ベーキングパウダー→レモン汁→にんじん→クリームチーズの順に入れ、「Comfort (コンフォート)」で約2分かかはんする。※ミキサーSKS-R100の場合は「LOW」でかかはんする。
6. ケーキ型にクッキングシートを敷き、4を流し込み、170度のオープンで約40分焼きあげる。
7. 焼きあがったら粗熱をとり、冷蔵庫に入れて冷やし固める。
8. 固まったら型から取り出し、適当な大きさに切り分けて器に盛りつける。

## ③旬野菜と豚肉のオイスターソース炒め

## &lt;材料/3人分&gt;

豚肉180g/大根240g/パプリカ赤・黄 各60g/ピーマン30g/エリンギ60g/白ねぎ10g/きくらげ 6枚/銀杏 (缶詰) 9個

【★】しょうゆ 小さじ1/酒 小さじ1/生姜 小さじ1/4/にんにく 小さじ1/4

油 大さじ1/しょうゆ 大さじ1/オイスターソース 大さじ1/砂糖小さじ1/4/ ごま油小さじ1

## &lt;作り方&gt;

1. 豚肉は1cmの拍子切りにし、★の調味料で下味をつける。
2. 大根は皮付きのまま1cmの拍子切りに切り、湯通ししておく。
3. パプリカはへたを取り除きは種ごと縦に1cm幅に切る。
4. ピーマンはへたと種ごと縦1cm幅に切る。
5. エリンギは縦8等分に切る。
6. きくらげは水で戻し1口大に切る。
7. 白ねぎははななめ1cm幅に切る。
8. 鍋を熱し、油をひき1を入れて炒める。
9. 火が通ったら2~7の材料と銀杏を入れて炒め、しょうゆ・オイスターソース・砂糖を入れ炒め合わせる。
10. 仕上げにごま油を絡ませ、器に盛り付ける。

## ④だしがら担々麺

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_277.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_277.html)

## &lt;材料/2人分&gt;

【肉味噌】豚ひき肉 150g/甜麺醤 (テンメンジャン) 小さじ1/しょうゆ 小さじ2/酒 大さじ1/白ねぎ (みじん切り用) 1/2本/ごま油 大さじ1/2

豆乳 150mL/しょうゆ 大さじ1/みりん 大さじ1/すりごま 大さじ1/ピーナッツバター 55g

【だしがら (だしをとった後のかつおぶし、昆布、煮干しなど)】昆布 20g/かつお 20g

鶏がらスープ 400mL/中華だしの素(顆粒) 小さじ2/中華麺 2玉/青梗菜 1株/白ねぎ(白髪ねぎ用) 1/4本 糸唐辛子 適量/ラー油 適量 (お好みで)

## &lt;作り方&gt;

1. 白ねぎの1/2本はみじん切りにし、1/4本は白髪ねぎにする。
2. だしがらは約1cm角に切る。
3. フライパンにごま油をひいて熱し、豚ひき肉を炒め、バラバラになれば1のみじん切りにした白ねぎ、甜麺醤、しょうゆ (小さじ2)、酒を絡め、取り出しておく。
4. ミキサー (SKT-G100) のカップに豆乳→しょうゆ (大さじ1) →みりん→すりごま→ピーナッツバター→だしがらの順に入れ、「Powerful (パワフル)」で約4分かかはんする。 ※ミキサーSKS-R100の場合は「HI」でかかはんする。
5. 鍋に鶏がらスープと中華だしの素を加えて煮立てる。
6. 別鍋で湯を沸かし、中華麺と青梗菜をゆでる。
7. 盛り付ける器に熱湯を入れて温めておく。
8. 7で温めた器に4を入れて5で溶きのばし、6の中華麺を入れて軽くほぐす。
9. 3と青梗菜、白髪ねぎ、糸唐辛子をのせてお好みでラー油を落とす。

## ⑤種までかぼちゃのスープ

レシピURL [https://www.tiger.jp/feature/recipe/post\\_268.html](https://www.tiger.jp/feature/recipe/post_268.html)

## &lt;材料/3人分&gt;

かぼちゃ 250g/水 200mL/バター 20g/洋風チキンスープの素 (顆粒) 小さじ2/牛乳 200mL/塩 少々/こしょう 少々/生クリーム 適量 (お好みで)

## &lt;作り方&gt;

1. 濡らしたキッチンペーパーでかぼちゃを包み、ラップを巻いて電子レンジで加熱する。(目安600Wで約4分)  
かぼちゃは皮つきのままで、へたがついている場合は取る。
2. 加熱が終わればラップとキッチンペーパーを取り、粗熱をとって2~3cm角に切る。
3. ミキサー (SKT-G100) のカップに水→2の順に入れ、「Powerful (パワフル)」で約4分かかはんする。  
※ミキサーSKS-R100の場合は「HI」でかかはんする。
4. 3を鍋に移し、バター、洋風チキンスープの素、牛乳を加えて火にかけ、煮立てば塩、こしょうで味をととのえる。
5. 器に盛りつけ、お好みで生クリームを浮かべる。