

旭化成ホームプロダクツ×カゴメ×パナソニック、3社が協業し フードロス削減の啓発活動を発信

旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社：東京都千代田区、社長：高橋 克則、以下、旭化成ホームプロダクツ）は、家電、空質・空調機器、照明・電気設備など、暮らし領域で事業を展開するパナソニック株式会社（以下、パナソニック）と、飲料・食品・調味料を展開するカゴメ株式会社（以下、カゴメ）との協業により、「フードロス削減」の啓発活動を始動しました。旭化成ホームプロダクツとパナソニックは、カゴメが2020年1月から始めた野菜摂取推進活動「野菜をとろうキャンペーン」に賛同しており、本企画はその一環です。



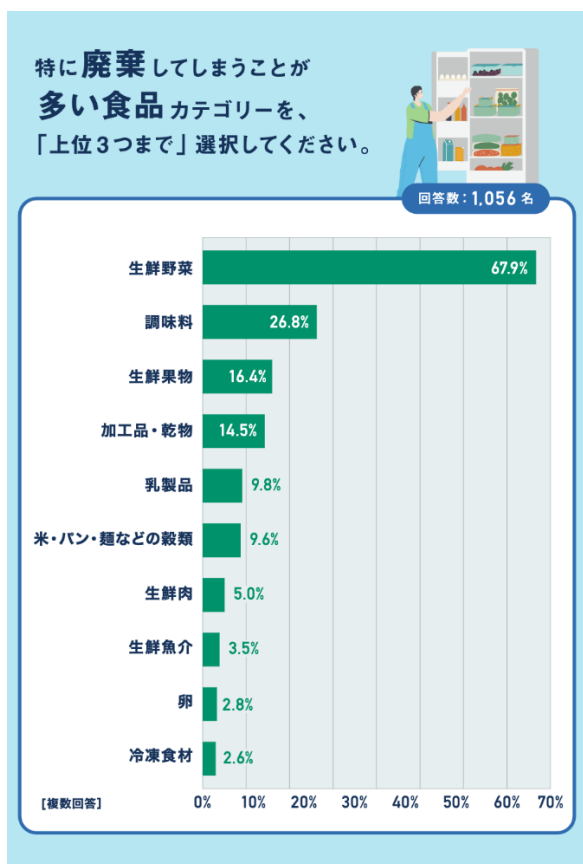
世界的に「食品ロス削減」の風潮が高まりつつある昨今、日本でも様々な取り組みが始まっています。一方で、2021年にUNEP（国際環境計画）によって発表された「食品ロス世界ランキング」において、日本のランキングは14位と、非常に高い順位にいるのも現状です。（※1）
また、環境省により発表された2020年時点での最新の調査によると、日本で年間廃棄されている食品のうち、実に47%は家庭から出ています。（※2）

パナソニックの調査によると、家庭内の食品廃棄で特に多いのが生鮮野菜です。

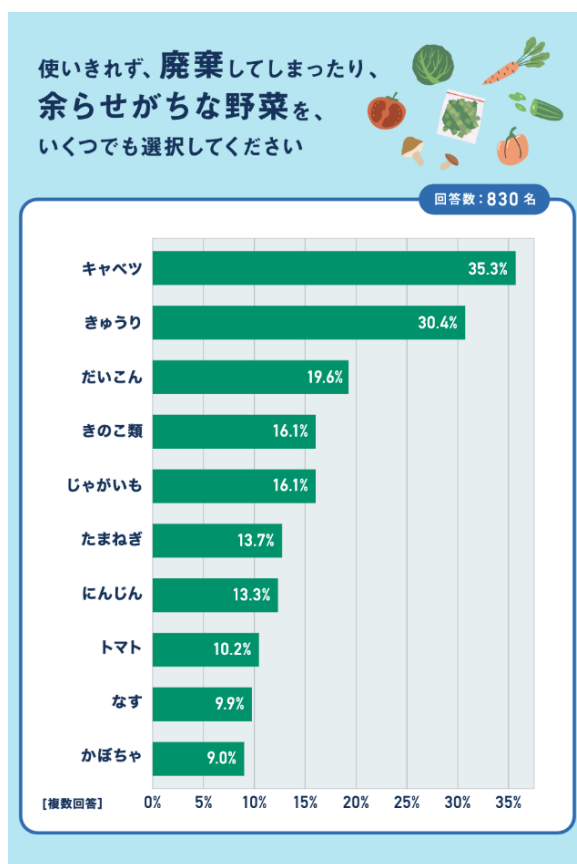
3社は生鮮野菜の廃棄を減らすためには、保存方法と手軽な使い方を広めていくことが大切だと考えており、この度各々の製品の強みを活かして提案できる「野菜を賢く冷凍することによるフードロス削減」を打ち出しました。



図① 家庭での廃棄食材カテゴリーランキング



図② 野菜廃棄ランキング



出典：バナソニック瞬速リサーチ

【ご家庭の食品「廃棄頻度／理由」】

インターネット調査

回答数：1,056 (MA)

調査期間：2022.9.13～9.20

【食材を使いきれず、「廃棄した経験／頻度」】

インターネット調査

回答数：830 (MA)

2022.7.1～7.8

また、旭化成ホームプロダクツが発信している食材やおかずを冷凍ストックしておくことで、忙しい毎日の暮らしにゆとりをうむ「冷凍貯金」の考えのもと、冷凍を積極的に活用して生活を豊かにする提案も発信していきます。

冷凍って、貯金だ。

冷凍庫で出番を待つ、食材やおかず。それらは単なるストックではないと、わたしたちは考えます。

忙しい日の買い物や調理の手間を減らせるから、時間が貯まる。食材を手軽に足してバランスがとれるから、栄養が貯まる。お得にまとめて買いだってできるから、お金が貯まる。

未来のあなたをほっとさせる蓄え。冷凍って、貯金なんです。

冷凍庫が満たされるほど、ここにはゆとりがうまれて。大切な人と笑顔で過ごす時間が増えたらいいな、なんて、サララップとジップロック、は願っています。

サララップ & ジップマ! 冷凍貯金

Asahi KASEI

活動の一環として、3社は冷凍野菜を活用した3レシピを提案します。冷凍と相性のいい野菜がある点や、上手に冷凍する方法のご紹介も交えた内容となっています。

【コラボレシピ】

■ ごろごろ野菜のキーマカレー



冷凍するとアミノ酸やうまみをアップできるきのこに加え、パナソニック冷蔵庫の「はやうま冷凍」でバラバラ・色鮮やかに保存されたトマトとアボカドをたっぷり使っています。

レシピには旭化成ホームプロダクツの「サララップ®」や「ジップロック®」とカゴメの「ラウンドレッド®（トマト）」「カゴメ基本のトマトソース」などを使用しています。

<https://panasonic.jp/cooking/recipe/1009.html>

■ 鶏とブロッコリーのケチャうま炒め



冷蔵庫の中で乾燥・変色してしまいがちなブロッコリーを、生のまま冷凍したものを活用したレシピです。

レシピには旭化成ホームプロダクツの「サララップ®」や「ジップロック®」、カゴメの「トマトケチャップ」を使用しています。

<https://panasonic.jp/cooking/recipe/1010.html>

■ 冷凍キャベツで簡単コールスロー



冷凍することで、塩もみしたような食感になるキャベツを活用したレシピです。

「はやうま冷凍」すると、パラパラに冷凍できるだけでなく、2週間後もビタミンCを保持します。レシピには旭化成ホームプロダクツの「サララップ®」や「ジップロック®」を使用しています。

<https://panasonic.jp/cooking/recipe/1011.html>

■ 「冷凍貯金」／「冷凍貯金ラボ」とは

「冷凍貯金」とは、食材やおかずを冷凍してストックしておくことで、忙しい毎日の暮らしに時間や心のゆとりをうむ仕込み習慣のこと。

「冷凍貯金ラボ」は、「冷凍貯金」に関する様々な情報の発信母体として、「ゆとりうむプロジェクト」と共同で立ち上げました。時間・栄養・お金が貯められるなどの冷凍保存のメリットと共に、食材やおかずの適切な冷凍保存方法を伝えていくことで、みなさまの家事の負担軽減や忙しい毎日にゆとりを作ることへ貢献していきます。

忙しい現代人のための

冷凍貯金 3か条

冷凍貯金とは 食材やおかずを冷凍してストックしておくことで、忙しい毎日の暮らしに時間や心のゆとりをうむ仕込み習慣のこと

- 1 時間を貯めよう**
 - まとも買いして冷凍保存しておくことで毎日の買い物の手間を減らそう
 - 下ごしらえ済の食材やおかずの冷凍で忙しい平日の調理時間にゆとりをうもう
- 2 栄養を貯めよう**
 - 食材の栄養価の減少をゆるやかにして長持ちさせよう
 - ストックしておくことで忙しいときでもバランスのよい栄養をとろう
- 3 お金を貯めよう**
 - 食材を最後までムダなく使い切ることでもったいない廃棄を減らそう
 - お買い得な日にまとも買いすることで節約上手になろう

監修：冷凍生活アドバイザー 西川隆史氏

■「冷凍貯金」特設サイトについて

旭化成ホームプロダクツが発信する「冷凍貯金」の特設サイトでは、「サランラップ®」や「ジップロック®」を使った、忙しい毎日の暮らしにゆとりをうむ様々な「冷凍貯金テクニック」を公開しています。今回紹介した3レシピのように、「冷凍貯金」を活用したレシピのほか、育児・家事・仕事と日々の生活に追われがちな「冷凍貯金」ニーズの高いママ・パパがやってみたい「冷凍貯金ランキング」など、生活に役立つ「冷凍貯金」に関する様々な情報を発信しています。

- 「冷凍貯金」特設サイト URL: <https://ahp-web.jp/reitou-chokin/>

■ゆとりうむプロジェクトについて

ゆとりうむプロジェクトは「時産※」というポジティブな価値観を提唱し、生活者の暮らしにゆとりをうむことを目的に活動しています。理事長の立命館大学 産業社会学部教授 社会学者の筒井淳也氏をはじめ、理事である各分野の専門家や複数の企業、団体が参画し、各社の商品やサービスを活用した「ゆとり」をうむノウハウや情報を提供しています。

※時産:「家事の時短(タスクの省略・手抜き)」という概念を変えて、時短によって時間をうみ、生活のゆとりにつなげるという考え方。

- ゆとりうむプロジェクト公式サイト URL: <https://yutorium.jp>



【関連商品】

●旭化成ホームプロダクツ株式会社

<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/>



●カゴメ株式会社

<https://www.kagome.co.jp/products/>



●パナソニック 「はやうま冷凍」搭載冷蔵庫 NR-F608WPX-H

<https://panasonic.jp/reizo/>



【関連情報】

パナソニックのWEB マガジン UP LIFE

「余った野菜は冷凍で保存！今話題の「冷凍貯金」で、なくそうフードロス」

<https://panasonic.jp/life/food/110116.html>

旭化成ホームプロダクツ株式会社

<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/>

カゴメ株式会社

<https://www.kagome.co.jp/>

カゴメ株式会社 リリース

<https://www.kagome.co.jp/library/company/news/2022/img/2022102701.pdf>

パナソニック株式会社 リリース

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000671.000024101.html>

■野菜をとろうキャンペーンとは



KAGOME

野菜摂取の推進を目的として、カゴメが2020年1月から展開している活動で、旭化成ホームプロダクツとパナソニックは本プロジェクトの賛同企業です。

厚生労働省が推進する「健康日本21」では、1日当たり野菜350g以上の摂取が推奨されていますが、平成22年～令和元年（2010年～2019年）の「国民健康・栄養調査」（厚生労働省）では平均約60g不足しております。この活動では「野菜をとろうあと60g」をスローガンとして、一人でも多くの方に、従来の摂取方法にはとられない、前向きで楽しい野菜摂取方法を提案してまいります。

※1 国際環境計画 UNEP Food Waste Index Report 2021 （2021年3月4日発表）

※2 環境省 我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和2年度（2020年度））の公表について