

初開催！ほっぺタウンの“フードロス対策”第一歩 大丸東京店「ACTION FOR GOOD」

～“地球にやさしい”をはじめよう～

10月23日(水)～11月12日(火)/大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

大丸東京店では、10月23日(水)～11月12日(火)、「ACTION FOR GOOD」と題し、ESGに基づく取り組みを行う売場展開や商品の紹介を強化します。その中で1階、地階食品売場ほっぺタウンでは、食品廃棄“フードロス”という社会問題に取り組みます。通常規格外のもの、お客様の声から商品化された食べ切りサイズなど、“環境に配慮”、“エコを意識”した商品を紹介。生産者・販売者・消費者全体が食品廃棄を減らす意識をもつきっかけ、笑顔になる第一歩をはじめます。

和洋菓子売場の取り組み

美味しい“端っこ”が変身！
リメイクスイーツ登場

美味しく、楽しく、フードロス削減。製造の際に日々捨てられてしまう“端っこ”。美味しさはお墨付きの“端っこ”を捨てずに、新たな魅力を吹き込んだリメイクスイーツにしました！

NEW



人気の高い「ぼーの」の端っこを集めたお得スイーツ。ぼーの社員のおやつをみんなのおやつに！〈ぼーの〉はしっこぼーの(400g)540円/1階



バイクドマロウのグラハムクッキーを作る過程でどうしても出てしまう、焼きムラのあるクッキーを集めました。

〈バイクドマロウ〉グラハムクッキー(12枚入)324円/1階

NEW



NEW



名物の「いもようかん」を作る過程で余った切れ端をリメイク！いも本来の味わいはそのままに、ころんと可愛い「いも茶巾」として生まれかわりました。上に乗っているもみじはねりようかんの端切れを使用。〈西菓鴨 土佐屋〉いも茶巾(1個)216円/地階

NEW



人気を集める「キハチトライフルロール」の切れ端部分を閉じこめたカップスイーツです。

〈パティスリー キハチ〉レポートトライフル(1個)540円/1階

製造中のアクシデント、美味しさは変わらず。規格外スイーツ！

製造過程で商品が逆さまに入ってしまった「コーンフルーリ」を通常よりもお得な価格で。〈メサージュ・ド・ローズ〉逆さまコーンフルーリ(5個入)1,080円/1階

NEW



贈答商品を作る際に出る、欠けや割れ、こわれなどを集めたお徳用おかし。

〈王様堂本店〉徳用おかし(240g)410円/1階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川

惣菜・弁当売場の取り組み

※全て地階でのお取り扱い

地球に、環境に、優しい！ 土に戻る新素材弁当箱を導入



煮物、焼き物、揚げ物がバランスよく入った華のあるお弁当。
〈神田明神下 みやび〉陸奥1, 404円



三色のご飯とバラエティー豊かなお料理を彩りよく華やかに盛り込みました。〈神田明神下 みやび〉相模 1, 620円

地球温暖化の原因になるプラスチックごみ問題に向かい、トレーもフィルムも植物由来の原料(PLA)素材を容器に採用。(PLA・・・トウモロコシやサトウキビなど植物由来のバイオプラスチックの1種、ポリ乳酸(Polylactide)の略号。農産物由来の持続可能な素材として注目されています。)



2種類のご飯と19品のおかずが少しずつ楽しめるボリュームたっぷりのお弁当。〈銀座 萌黄亭〉凛香 1, 300円

NEW

食品ロスの削減へ！ 美味しい“端っこ”部分をアレンジ

NEW



NEW



NEW



美味しさそのまま、破棄されることが多い、肉の“端っこ”を詰めたお得なパック。〈あびすDaikoku〉肉の切り落とし(1パック)500円



自慢のローストビーフの切り落としをピリ辛ユッケ風にアレンジ。お酒のおつまみにもピッタリです。〈ポール・ボキューズ〉ローストビーフ アリュメット 仕立て(100g)540円

カツサンドで使用する牛フィレ肉。その切り落としを今回ミンチにしてハンバーグ丼に仕上げました。〈西洋銀座〉牛肉100%煮込みハンバーグ丼 972円

牛肉のカット時に必ず出る切れ端や端材。それらを日山特製の割下でやわらかく煮込み、丼にしました。〈日本橋 日山〉牛肉煮込み丼 648円 ※販売期間:10/25~31



希少部位シャトーブリアンのステーキ弁当をお肉もごはんも“Jrサイズ”で。〈ミート矢澤〉シャトーブリアンJr弁当 4, 980円

食べ残しゼロへ！ お客様の声から生まれた少量サイズ

NEW



仙台の方言で「わずか、少し小さい」を意味する“ちょべっと”。通常6切れ入りの牛たんを4切れに。〈牛たん かねざき〉ちょべっと厚切り牛たん弁当 1, 580円

NEW



10種類以上の具材を何層にも重ねた、宝石箱のような「贅沢ミルフィーユ」。具材の量はそのままにご飯だけ2/3に減らしました。〈創作館処 タキモト〉ドリームブリティミルフィーユ 1, 490円



サーモン、タコ、穴子、光物、白身のうち、その日に捌いた1種の切り落としと、10種の食材をちりばめた大満足なちらし寿司。〈つきじ鈴富〉まかないちらし 1, 026円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川