



Food Salvage

会社案内資料

一般社団法人フードサルベージ

ver.20240221

フードサルベージ について

「捨てる」を、「救う」に。

すべての捨てられる食べ物を「良い廃棄」にすることに挑戦します。
食べ物に敬意を払う人たちといっしょに、
人や自然を壊さずに、資源や労働力を循環させる世の中をつくっていきます。

フードサルベージは、食品ロスを探求しておよそ8年。
企業や行政などさまざまな立場の人たちとの対話を経て、
食品ロスに対する新しい行動を起こしていきます。

「もったいない」だけに閉じ込めてしまわない
食品ロス解決に向けた開拓をしていきます。

お金を儲け続けられない経済社会と
人と自然を壊し続けるリアル社会とのズレで、
どこか生きづらさのある世界。

人が人らしく生きるためには、これまでの経済活動を敬いながら
次の新しい食と農の経済をつくることで、未来を築いて行きたいと思います。

フードサルベージの目標

PURPOSE

食品ロスの実践者を増やす

VISION

すべての捨てられる食べ物を“良い廃棄”にする

MISSION

大量生産・大量消費から離れる準備をする

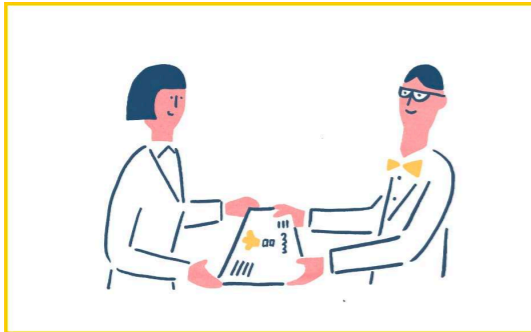
VALUE

深刻な問題ほど、たのしくおいしく

OUR ACTION

フードサルベージのアクション

フードサルベージ
プロデューサー認定講座



サルベージ・パーティ®
企画運営



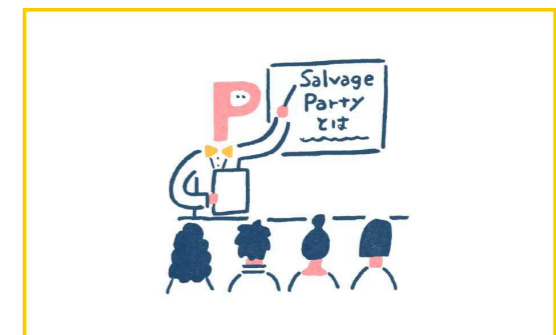
サルベージ・レシピ
考案、提供



新しい廃棄のカタチを
言語化した
商品・サービス開発



食品ロス関連の講演
出前授業、社内研修



フードサルベージのアクション①

フードサルベージプロデューサー認定講座



「食品ロス」について理解し社会に貢献できる専門家に活躍いただくため、講座を受講し試験に合格した方に、「フードサルベージプロデューサー」の資格を認定します。国内の食品ロス問題解決に向けて、その知識と経験を活かしていただくのと同時に、サルベージ・パーティの開催や情報交換など、プロデューサー同士で一緒に活動をしていきます。

フードサルベージのアクション②

サルベージ・パーティ®の企画運営



「家に余った食材、おいしく変身。」をコンセプトとする食材シェアパーティを企画・運営。
楽しく食品ロスに向き合う場づくりを行っています。

URL <https://salvageparty.com>

サルベージ・パーティ® の企画運営

もてあましている食材に、最高のスポットライトを

食べごろギリギリの野菜、海外土産の調味料、買いすぎた加工品など、“もてあましている食材”を持ち寄り、みんなでおいしく変身させる。それが、食材を救い出す魔法「サルベージ・パーティ」。

冷蔵庫の困りものだった食材が生まれ変わるたび、「おいしい!」「こんな使い方があるの?!」時には拍手も飛び出します。するとなんだか、食材への愛着がよみがえってくるような…!

「今度はこう使ってみよう」と思えたら、あなたもフードサルベージ上級者。参加するだけでレシピは増え、捨てる食材は減る。自分にも、家族にも、世の中にもいいことたくさん。たのしくて、おいしくて、ちょっぴり誇らしい。新しい食のスタイルです。



2015年グッドデザイン賞 受賞

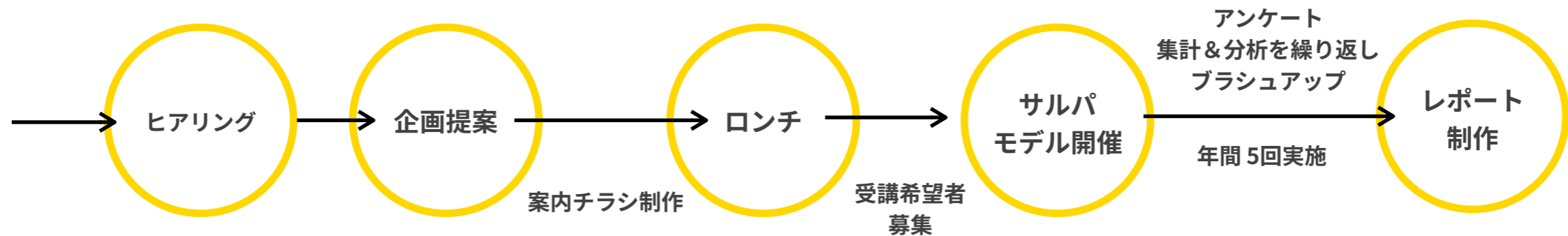
サルベージ・パーティは登録商標です。

事例 サルベージ・パーティ モデル開催 in 富山県 (H29年度 富山県サルベージ・パーティ開催業務委託)

URL <http://salvageparty.com/information/release001/> 実施年月 2017年6月～現在継続中

富山県の「平成29年度 食品ロス等削減普及啓発事業」において県内で5回のモデル開催を行い、食品ロス削減に取り組む機会を提供。

●イベント企画準備と当日運営 ●デザイン制作 ●代表平井による講演 ●データ収集と分析 ●レポート発信



Food Salvage

5回のサルパモデル開催後には、各回の開催様子とサルベージ・クッキングで生まれた料理、参加者の食品ロスへの意識を調査するために実施したアンケート集計をまとめたレポートを制作。レポートは、その後の県内の食品ロス削減に活用するとともに、富山県の食品ロス等削減の活動を県外にも周知させるために使用。

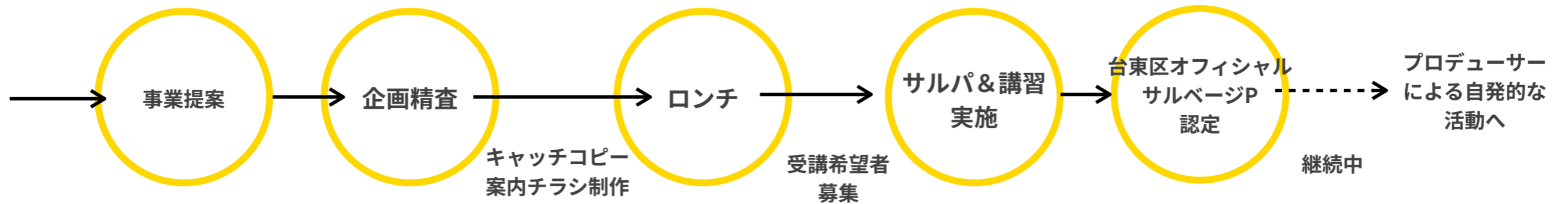
事例 サルベージ・パーティ ～食材の使い方を考えるじかん～ in 台東区

(H30年度 台東区協働事業)

URL <http://salvageparty.com/information/release008/> 実施年月 2018年4月～現在継続中

台東区と一般社団法人フードサルベージが協働で「家庭の食べ物大切に」をテーマに事業を実施。

●事業立案 ●イベント企画準備と当日運営 ●デザイン・動画作成 ●データ収集と分析 ●レポート発信



台東区



Food Salvage

「台東区の台所を救え！」をキャッチコピーに、区民に向けて食品ロス啓発を行う事業。計4回のサルベージ・パーティの実施と、「台東区の地域特性を活かしながら、区内でフードロス改善のメッセンジャーとして活動する個人・団体を育成。希望者は、フードロスの現状や、サルパの開催ノウハウを講習にて学び、「台東区オフィシャルサルベージ・プロデューサー」に認定。

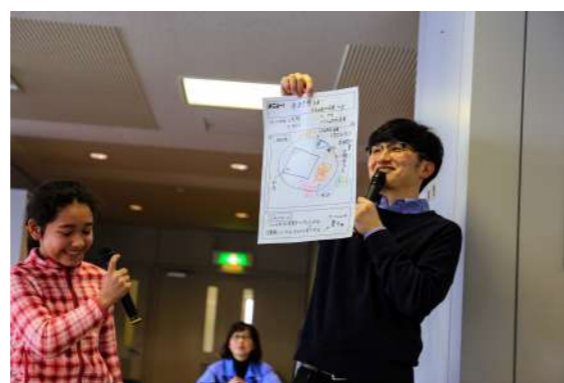
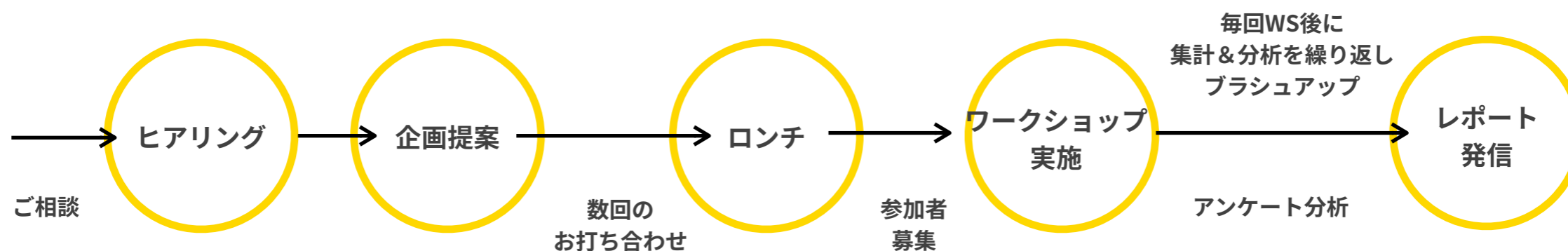
事例 中央防波堤埋立処分場見学ツアー & 食品ロスワークショップ

(H29年度 東京都環境公社 業務委託)

URL <https://www.tokyokankyo.jp/15677.html> クライアント 公益財団法人東京都環境公社 実施年月 2017年から現在まで定期

開催 場所 中央防波堤 主催 公益財団法人東京都環境公社 協力 一般社団法人フードサルベージ

● イベント企画準備と当日運営 ● 代表平井による講演 ● 食品ロスのワークショップ実施 ● データ分析 ● レポート発信



東京都環境公社が、都民や事業者を対象に、埋立処分場延命化のため、ごみの発生抑制を促進するための中央防波堤埋立処分場見学会を実施。日常生活の中で食材を無駄にしないなど、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品ロスについて考え、食品廃棄物を発生させない工夫を学ぶ特別企画。一般向け、親子向けなど内容を変えながら計5回実施。

事例 東京都フードロス・チャレンジ・フェス

(H27年度 東京都環境局「持続可能な資源利用」に向けたモデル事業)

URL <http://foodlosschallenge.com/fes/> 実施年月 2016年2月6日 場所 アーツ千代田3331

主催 フードロス・チャレンジ・プロジェクト、東京都環境局 協力 一般社団法人フードサルベージ

●イベント企画準備と当日運営 ●代表平井による講演 ●公認シェフによるデモンストレーション



まだ食べられるものが捨てられてしまうという問題について、美味しいランチやスイーツ、ワークショップや展示を楽しみながら学び考えるイベント。1日に1,500名以上の参加者が訪れた。

開催内容をテレビ放映

◆放送局：NHK Eテレ

◆番組名：道徳ドキュメント「食べられるのに捨てちゃうの？」 ◆OA：2016年2月6日



事例 静岡県ふじのくに食べきりやったねキャンペーン

(H29年度 静岡県サルベージ・パーティ開催事業)

URL <https://machipo.jp/tabekiri> クライアント 静岡県廃棄物リサイクル課 実施年月 2016年7月11日 場所 静岡県庁

主催 静岡県 協力 一般社団法人フードサルベージ

●メディアPR ●イベント企画準備と当日運営 ●代表平井による講演 ●サルベージ・パーティ (参加者40名) 実施

掲載 静岡新聞 平成29年7月12日号



食品ロスを防ぐ静岡県の啓発企画「ふじのくに食べきりやったねキャンペーン」の2年目オープンニングイベントとしてサルパを県庁で実施。当日は川勝平太静岡県知事も参加し、県の取り組みを県民とメディアにPR。



事例 Rethink! Food Loss Colorful Sweets PARTY

JT Rethink PROJECT コラボレーションクッキングイベント

URL <https://jt-rethink.jp/news/news03.html> クライアント JT Rethink Project 実施年月 2017年11月10日

場所 東京 協力 一般社団法人フードサルベージ

●レシピ開発 ●動画企画&撮影 ●イベント企画運営 ●講演 ●シェフデモンストレーション ●サルベージ・パーティ実施



普段捨ててしまいがちな食材をリ・シンク！
ブロッコリーの芯がプリンへ大変身！？
楽しみながら『フードロス』を考えるクッキングイベント
～Rethink! Food Loss Colorful Sweets PARTY～開催
2017.12.11
『捨てる』を『救う』にRethink《視点を変える》をコンセプトに「JT Rethink PROJECT」とのコラボレーションで開催されたイベント。サルベージ・パーティを開催する11月10日に開催されました。



『捨てる』を『救う』にRethinkをコンセプトに「JT Rethink PROJECT」とのコラボイベント。イベントタイトルにもなっている“Rethink! Food Loss Colorful Sweets PARTY”の名の通り、持て余してしまう食材や、食材の普段は捨ててしまう部分が、意外なレシピや女性に嬉しいインナービューティードリンクに変身。レシピ開発のほか、スイーツのレシピ動画を編集し配信することでPRを図った。



事例 グッド！ネイバー！ミーティング！ vol.1、2

みんなでサルパをやってみよう！

URL <https://jt-rethink.jp/news/news03.html> クライアント 株式会社ここにある 実施年月 2023年7月19日

場所 兵庫県川西市 協力 一般社団法人フードサルベージ

●イベント企画運営 ●商品ロスの講演 ●宣伝協力 ●サルベージ・パーティ実施



「ご近所のステキな知り合い」と出会える場が川西エリアを中心に新たに始動。イベントでは参加者同士での交流はもちろん、食品ロスや地域コミュニティ、福祉などに関するさまざまな学びの機会もあわせてつくっていく予定。第1弾はイズミヤショッピングセンター多田店内のプレオープンズ（フードコート）にてサルベージ・パーティを実施。第2弾は、能勢電鉄開業110周年記念「妙見の森フェスティバル」と合同開催。

フードサルベージのアクション③

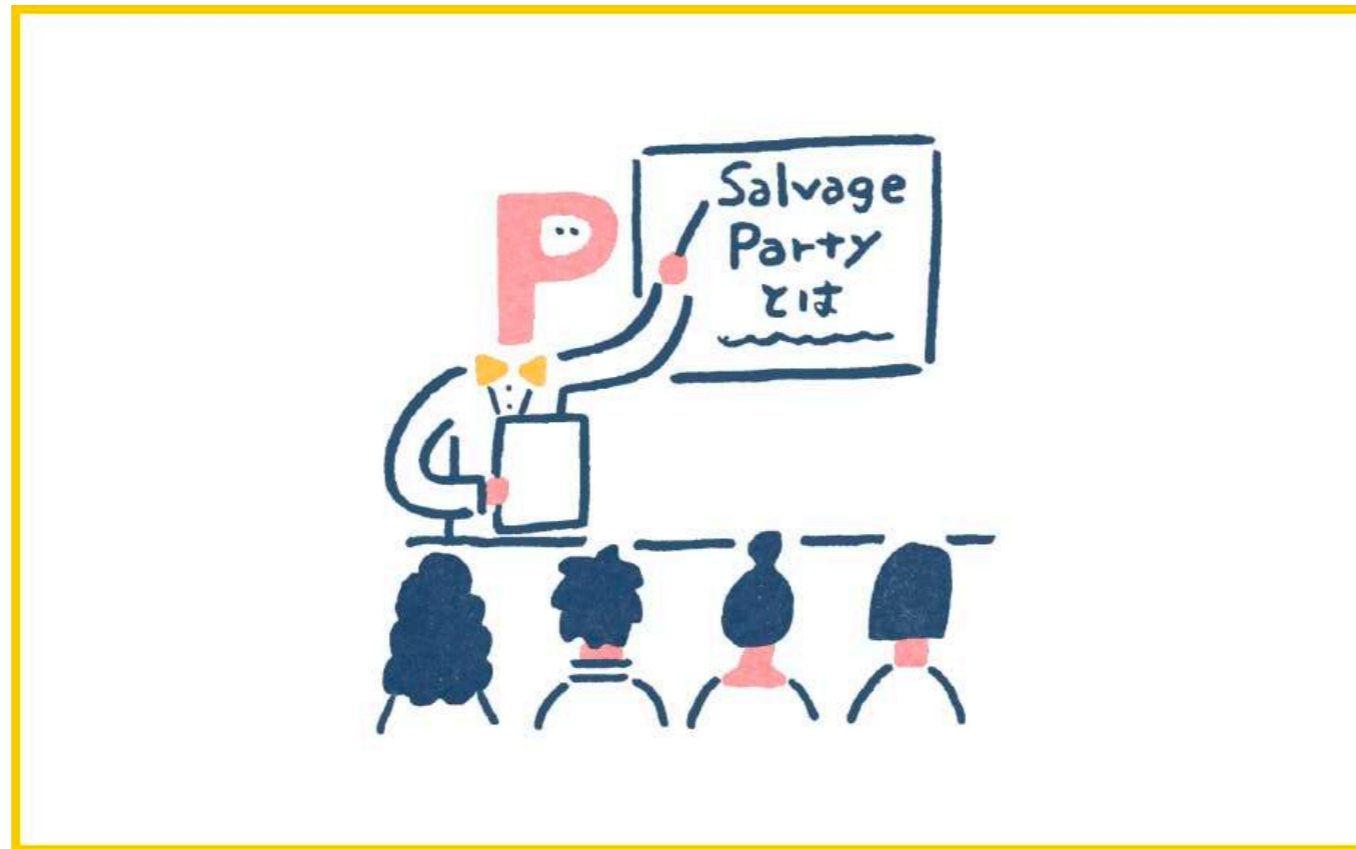
サルベージ・レシピの考案、提供



つかう食材を限定するレシピではなく、自由な発想で料理をたのしめるレシピ。組み合わせの妙、固定観念にとらわれない味付けや使い方など“フードサルベージ”の考え方に基づいた料理法を体系化。食材を活用するレシピをご提案します。

フードサルベージのアクション④

食品ロス関連の講演、出前授業、社内研修



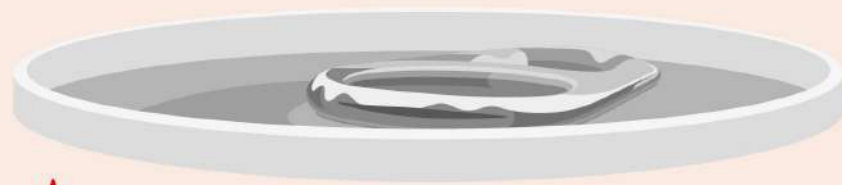
企業・団体・行政での講演会、小学校等でのセミナー事業。フードサルベージ代表・平井をはじめ、目的に応じた講師陣で構成します。

フードサルベージのアクション⑤

新しい廃棄のカタチを言語化した商品・サービス開発



クライアントとともに、自社資源の新たな使い道を探るワークショップ型商品開発。食品ロス削減（CSR）と企業の事業価値向上（CSV）を同時に実現します。



缶詰は永遠じゃない。
缶詰を食品ロスにしないで。

缶詰は賞味期間が長くて便利。けれど、その期間は永遠ではありません。おいしく食べられる期間内に、素材の味とこだわりちゃんと味わってほしい。色々な料理と組み合わせれば、すぐに新しいおいしさに出会えるのに…。そんな“もったいない”を無くしたい。その思いから、ニッスイは「缶切り部」を発足しました。

パカッと、はじまります。



缶詰を食品ロスにさせない

ニッスイ

缶切り部

KANKIRIBU

SUPPORTED BY Food Salvage...

フードサルベージに興味を持ってくださった方へ 食品ロスに関する「何か」をしたい方へ

- ・コンテンツ制作
- ・イベント企画、運営サポート
- ・タイアップ
- ・コラボレーション

上記のような取り組みが可能です。お気軽にお問い合わせください。

問い合わせフォーム <https://event.foodsalvage.or.jp/contact>

問い合わせメール info@foodsalvage.or.jp

会社概要



会社名 一般社団法人フードサルベージ

事業所 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-8-18K-1ビル3F

URL <https://foodsalvage.or.jp/>

創業 2016年3月8日

代表者 共同代表理事 平井 巧 / 長田 敏希