〜世界のパンを展開する デルソーレが家庭から出るロスを削減〜 "タイパ"の向上に、"残り物活用"もできて、栄養バランスも良い 「フラワートルティーヤ」と「ピタパン」を活用したキャンペーン 「#おうちロスキャンペーン」6月26日(月)開始

家庭から出る冷蔵庫の残り物に関する調査結果も公開

株式会社デルソーレ(東京都江東区、会長:大河原愛子、以下当社)は、当社が展開するフラワートルティーヤと ピタパンは、調理の過程において"巻くだけ"、"包むだけ"で一品が完成することに着目し、朝食のタイムパフォーマ ンス向上と家庭から出る食品ロス削減を応援する活動「#おうちロスプロジェクト」を実施しております。

そして、6月26日(月)よりフラワートルティーヤとピタパンを活用して、一般の方々から時短レシピor残り物レシピをSNS上(Twitter、Instagram)にて投稿いただく「#おうちロスキャンペーン」を開始します。

キャンペーンの開催に伴い、フラワートルティーヤとピタパンが食品ロスの改善に最適な食材であることを明らかにした「おうちの時短と残り物に関する調査」と「トルティーヤ・ピタパンを活用したホームユーステスト」の結果を公開します。

トルティーヤ・ピタパンを活用した"時短"に関する調査結果リリース:

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000033.000056610.html



## デルソーレで #おうちロスプロジェクト

アルソーレは 「フラワートルティーヤ」「ピタパン」を活用し、 食事のタイムパフォーマンス向上や 家庭からでる食品ロスの削減等

家庭内におけるあらゆるロスの削減を応援する 「# おうちロスプロジェクト」を開始。

「# おうちロス」を削減しながら より豊かな食生活の手助けを行っていきます。

### ■「#おうちロスプロジェクト」実施の背景

近年、時間の効率化を表す"タイパ"の流行や、SDGs の普及を契機に"食品ロス"への意識の高まり等、ライフスタイルの変化が訪れています。当社は、展開しているフラワートルティーヤとピタパンが、"包むだけ"、"巻くだけ"で一品が完成することから、"食事のタイムパフォーマンス向上"や冷蔵庫の残り物を活用することで"家庭から出る食品ロスの削減"に適した食材であ



ることに着目し、5月26日から「#おうちロスプロジェクト」を実施しています。

期間中は、当社が運営する SNS 上ではフラワートルティーヤとピタパンを活用した時短レシピや残り物活用レシピの紹介をしています。今後も、「#おうちロス」を削減しながら、より豊かな食生活の手助けを行っていきます。

### ■「#おうちロスキャンペーン」キャンペーン概要

「#おうちロスプロジェクト」の活動の一環として、フラワートルティーヤとピタパンを活用していただくために、6月26日(月)から7月23日(日)の期間にてSNS上で投稿キャンペーンを実施します。期間中にトルティーヤもしくは、ピタパンを活用して時短レシピか残り物活用レシピを投稿頂いた方の中から、抽選で30名様に当社商品の詰め合わせセットをプレゼントします。

## | フォローを投稿で豪華賞品がもらえる!! | マイバ部門 | フードロス部門 | フードロス語列 | フードロス部門 | フードロス部門 | フードロス部門 | フードロス語列 | フー

### <キャンペーン詳細>

キャンペーン名 : #おうちロスキャンペーン

実施期間 : 2023 年 6 月 26 日(月)~7 月 23 日(日)

応募方法 : Instagram または Twitter にて指定ハッシュタグを付けて

ご自身のトルティーヤ、もしくはピタパンを活用したレシピを投稿(動画も可)

指定ハッシュタグ : # デルソーレ # おうちロス # 時短レシピ or 残り物レシピ (作成するレシピに応じて記載)

参加特典 : 当社商品の詰め合わせセットを 30 名様へ抽選でプレゼント

詰め合わせセット内容:

ちょっと贅沢なピザ マルゲリータ、ちょっと贅沢なピザ こだわりミックス、手のばしナン フォカッチャ、ピタパン、フラワートルティーヤ、ナポリ風ピザクラスト、ミラノ風ピザクラスト

### ■残り物に関する調査結果

3月に実施した「おうちの時短と残り物に関する調査」と「トルティーヤ・ピタパンを活用したホームユーステスト」の中から、冷蔵庫の残り物活用にフラワートルティーヤとピタパンが適していることが明らかとなった、調査結果を公開します。

### 調査結果サマリー

- ① 新型コロナウイルス感染症の流行をきっかけに、約 45%の人が自炊する機会が増加。 さらに、約 45%の人が「近年、食品ロスへの意識が高まった」と回答、 残り物を出したことがある人の内、約 70%は残り物を減らす工夫をしていることが明らかに。
- ② トルティーヤとピタパンを活用して調理する際に使用頻度が高い食材は、 葉物野菜や乳製品など、冷蔵庫に残りがちな食材であることが明らかに。 さらに、「栄養バランスも良くなった」と80%を超える人が回答。

【おうちの時短と残り物に関する調査概要】

概要:おうちの時短と残り物に関する調査 調査方法 :インターネットアンケート

調査実施期間:3月24日~3月28日

対象地域:全国

対象者: 20 代後半~40 代の男女 500 名(週に1回以上朝食を自宅で食べる人)

【ホームユーステスト概要】

概要:トルティーヤ・ピタパンを活用した朝食の調査

調査方法 :ホームユーステスト

調査実施期間:3月22日~3月24日(トルティーヤ)

3月25日~3月27日(ピタパン)

対象地域:全国

対象者:20 歳~49 歳の男女 55 名(毎日朝食を食べる且つ調理・片付けに計 30 分以上費やしている人)

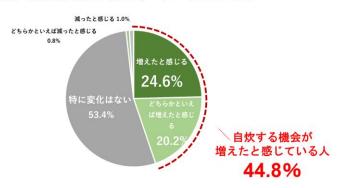
通常時の朝食の調理平均時間:27分/片付け平均時間14分

### 【おうちの時短と残り物に関する調査結果】

### ■自炊と食品ロスへの意識に関して

新型コロナウイルス感染症の流行がきっかけで、半数に近い約**45**%の人が「自炊する機会が増えた」と感じることが明らかになりました。

Q.新型コロナウイルス感染症の流行を経て、 自炊する機会は増えましたか。(単一回答/ n=500)

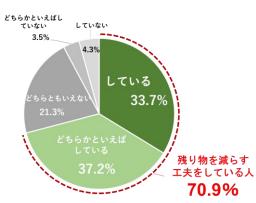


自炊をすることが増えたこともあってか、 **この3年程度でフードロスへの意識が高まった人も約45%と半数近い人が存在**。 さらに、残り物を出すことがあると回答した人の内、 **約70%の人が実際に残り物を減らす工夫をしている**ことが分かりました。

### Q.この3年程度の間で、あなたのフードロス※に対する意識は高まりましたか。 (単一回答/n=500)

# ドカットと感じる 0.0% 1.8% 特に変化はない だちらかといえば上がったと感じる 17.8% フードロスに対する意識の高まりを感じている人 45.4%

### Q.残り物を減らす工夫をしていますか。 (単一回答/n=347)



このことから、<u>新型コロナウイルス感染症の流行をきっかけに自炊する機会が増加して、食品ロスへの意識も高まった方が増えた</u>と考えられます。

### 【トルティーヤ・ピタパンを活用した朝食の調査】

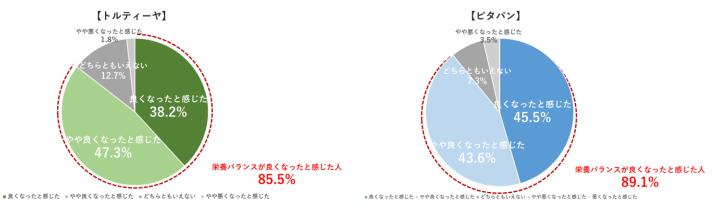
### ■トルティーヤとピタパンを調理するときに使う食材について

トルティーヤ、ピタパンを実際に 3 日間ずつ調理いただいた中で、最も手軽に調理できたレシピに使った食材を尋ねると、**葉物野菜や乳製品など、食卓に並ぶことが多いが、使い切りが難しく消費期限も短いもの**が比較的多く使われていることが分かりました。さらに、トルティーヤとピタパンを食べることで、栄養バランスが良くなったと感じた人は共に 80%を超える高い結果を残しました。

```
トルティーヤ
使用頻度が高い食材(登場回数) TOP10
 1位 .レタス
                     …31回
 2位 .チーズ
                     …30回
                     …23回
 3位 .ハム
 4位 .トマト
                     …22回
 5位 .卵
                     …16回
 6位 .マヨネーズ
                     …13回
 7位 .玉ねぎ
                     ···11回
 8位 .キャベツ
                     ...9□
 8位 .肉 (牛・豚・鳥)
                     …9回
 10位.ツナ
                     …8回
 10位.ソーセージ (ウインナー) …8回
```

```
ピタパン
使用頻度が高い食材(登場回数) TOP10
 1位 .レタス
                     …38回
 2位 .チーズ
                     …23回
 3位 .トマト
                     …23回
 4位 マヨネーズ
                    …21回
 5位 .卵
                     ···18回
 6位 .ハム
                     ···17回
 7位 .肉 (牛・豚・鳥)
                    …13回
 7位 .きゅうり
                     …13回
 9位 .ソーセージ (ウインナー) …8回
 10位.ケチャップ
                    …7回
                    …7回
 10位 .キャベツ
```

Q:あなたは朝食にトルティーヤ・ピタパンを食べることで、 普段の朝食よりも栄養バランスは良くなったと感じましたか。【SA】 (n=55)



この調査結果から、トルティーヤ、ピタパンは**冷蔵庫の残り物を消費するのにも最適な食材であり、食品ロスの改善にも貢献できる**ことが推察できます。

さらに、これらの食材を使うことが多いことにより、**栄養バランスも良くなることが明らかになりました。** 

### ■デルソーレのトルティーヤ・ピタパン

### 【トルティーヤ】

デルソーレでは、おやつにぴったりなレギュラーサイズと、たっぷりの具材を巻くことができるラージサイズの2サイズでトルティーヤを展開しています。また、国内製造で保存料不使用のため安心・安全です。

### ■発売場所:

全国のスーパー

### ■商品サイズ:

レギュラーサイズ 約 16.5 cm ラージサイズ 約 19.0 cm

### ■希望小売価格:

レギュラーサイズ 5 枚入 356 円 (税込) レギュラーサイズ 10 枚入 604 円 (税込) ラージサイズ 5 枚入 421 円 (税込)



フラワートルティーヤ 5 枚入



フラワートルティーヤ 10 枚入



フラワートルティーヤ 5 枚入 Large

### 【ピタパン】

デルソーレのピタパンは破れにくく、焼き色がついて香ばしく、ソフトな食感です。中は空洞なので「好きな具材を包むだけ」で手軽に一品が完成します。

また、国内製造で保存料不使用のため安心・安全です。

### ■発売場所:

全国のスーパー

■商品サイズ: 230×180×30mm ■希望小売価格: 264 円 (税込)



ピタパン 2枚入り

### ■デルソーレについて

デルソーレ(DEL SOLE)とは「太陽の恵み」を意味する言葉で、デルソーレが提供している世界各地のパンを展開するブランドです。

デルソーレは、日本におけるピザのパイオニアとして 1964 年に創業。 ピザで培った製造技術を応用し、ナン・ピタ・フォカッチャ・トルティーヤ といった世界のパンを展開しています。創業半世紀を超えて、楽しい食文化 や食体験を通して食のバリエーションを提供することで食卓を豊かにして いきます。



デルソーレオンラインストア : https://ec.del-sole.co.jp/

SNS: Instagram (https://www.instagram.com/delsole\_official/) Twitter (https://twitter.com/delsole\_jp)

