

連携事業
第7弾



令和4年5月13日
京都市環境政策局
担当：循環型社会推進部資源循環推進課
TEL 075-222-3946
京都市産業観光局
担当：農林振興室農林企画課
TEL 075-222-3351



×



抽選で250名様に
旬の京野菜詰合せ等
プレゼント

食品ロス削減に貢献！レシピ紹介冊子「もったい菜漬け！がいどぶっく」の発行 及び「もったい菜漬けて何？キャンペーン」の実施について

京都市及び株式会社 Mizkan Holdings（以下「ミツカン」という。）は、「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」に基づき、食品ロスの削減のため、様々な取組を推進しています。

この度、「野菜を無駄なくおいしく食べ尽くす」菜漬け（ピクルス）レシピを紹介する「もったい菜漬け！がいどぶっく」（令和3年3月発行）の内容をリニューアルするとともに、食品ロス削減に関するクイズに回答し応募いただくと、旬の京野菜詰合せなどが当たる「もったい菜漬けて何？キャンペーン」を下記のとおり実施しますので、お知らせします。

記

1 もったい菜漬け！がいどぶっく

- (1) 配布開始日 令和4年5月15日（日）
- (2) 発行部数 8,600部
- (3) 内 容

余らせがちで冷蔵庫に眠っている食材や京野菜を使った「もったい菜漬けレシピ」を10レシピ紹介
(レシピの例)



ブロッコリーの芯でつくる
もったい菜漬け

ザーサイのような味と食感で
ごはんやおつまみにピッタリ
です。



まるごとオクラとミニトマト
のピクルス

旬の野菜を使った、みょうが
やねぎと組合せたピクルスも
おすすめです。



伏見とうがらしの万能南蛮
だれ（和風）

伝統的な京野菜を使ったア
レンジ自在な万能南蛮だれ
です。

(4) 配布場所

以下の URL（ミツカンホームページ）に記載の京都市内のスーパー等全店舗
<https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/220513-90.html>

※上記のほか、市役所（本庁舎案内所横及び分庁舎案内所横）、資源循環推進課及び各区役所・支所内のエコまちステーションで配布します。また、京都市情報館においても掲載します。

<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000297618.html>

2 もったい菜漬けて何？キャンペーン

(1) キャンペーン期間

令和4年5月15日（日）～同年7月15日（金）

(2) 抽選プレゼント

J A全農京都 京野菜詰合せ（4,000円相当）30名様

HARIO 耐熱ガラス製保存容器 40名様

クオ・カード ペイ（500円分）180名様



(3) 応募方法

キャンペーン期間中に、ミツカン対象商品を500円（税込）以上購入されたレシート画像と食品ロス削減に関するクイズの回答を1口とし、キャンペーンサイトから応募。

(参考)

・ ミツカンについて

お酢づくりからスタートし、調味料及び納豆を主力製品とする大手食品メーカー。食品ロスを発生させない循環型社会の形成に寄与することを目的に、京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結。市内で発生する食品ロスの削減を目指し、市民の意識啓発や行動変革のための取組を進めています。

・ 京都市×ミツカン連携事業について

第1弾 「もったい鍋！がいどぶっく」の発行及び「もったい鍋キャンペーン」の実施（令和2年10月1日～同年10月31日）

第2弾 京都の野菜を無駄なくおいしく食べ尽くす「もったい菜漬けて！がいどぶっく」の発行（令和3年3月3日）

第3弾 「食品ロス美味しく減らそう親子教室」（令和3年8月8日実施）

第4弾 「食品ロス美味しく減らそう親子教室」（令和3年10月10日実施）

第5弾 ピクルスサンドで食品ロス削減「まるごとベーカリー」（令和3年9月1日～同年9月30日）

第6弾 「もったい鍋！がいどぶっく」（改訂版）の発行及び「もったい鍋キャンペーン」の実施（令和3年10月15日～同年11月30日）

・ 「京都市食品ロスゼロプロジェクト」について

京都市では、市民や事業者の皆様へ「食品ロスゼロ」に向けた取組やアイデア等をホームページで紹介しています。