

関連イベントも
開催！



×



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

令和6年10月9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

京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす！「もったい鍋®」レシピの紹介 及び「もったい鍋」キャンペーン等の実施

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、10月の「食品ロス削減月間」に合わせて、家庭から排出される食品ロスの約3割を占める野菜に着目し、京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす鍋レシピを紹介するとともに、プレゼントキャンペーン等を実施します。

なお、ミツカンと連携した取組は、食品ロス削減のみならず、地産地消の振興にもつながることから、昨年度、国の表彰を受けるなど評価されており、大阪府など、他の自治体とミツカンが連携する取組も始まっています。

1 「もったい鍋」レシピについて

(1) レシピの作成

「キャベツの芯まで！使い切りキムチ鍋」、「ひらひらリボンのごま豆乳鍋」、「スープも味わう 九条ねぎのぶりねぎしゃぶしゃぶ」など、余りがちな野菜や旬の野菜をおいしく食べつくす鍋レシピを新たに作成。野菜を丸ごと、皮まで使い、簡単に調理ができるレシピです。

(レシピの例)

キャベツの芯まで！



キャベツの芯まで！使い切りキムチ鍋

キャベツの芯は捨てずに薄切りにして一緒に煮込めば、おいしくいただけます。

大根 1/2 を使用！



ひらひらリボンのごま豆乳鍋

大根などを薄切りにすることで、野菜が苦手なお子様でも食べやすいメニューです。

旬の京野菜を丸ごと！



スープも味わう 九条ねぎのぶりねぎしゃぶしゃぶ

九条ねぎは、冬季はさらに甘みが増し、うまみが閉じ込められ、鍋との相性もバツグンです。

(2) 「もったい鍋」レシピブック（発行：ミツカン）の配布

キャベツや大根、九条ねぎを使った鍋レシピなど、食品ロス削減に向けた鍋レシピや食品ロス削減に関する情報などをまとめた冊子です。

ア 配布開始日

令和6年10月15日（火）

イ 発行部数

7,600部

ウ 配布場所

以下のURL（ミツカンリリース）に記載の京都市内のスーパー等の店舗

<https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/241009-90.html>

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

<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000333051.html>

※ ミツカンが大阪府と連携して作成したきくな（春菊）を使った鍋レシピも紹介されています。



2 「もったい鍋」キャンペーン

(1) キャンペーン期間

令和6年10月15日（火）～10月28日（月）

(2) 抽選プレゼント

クオ・カード ペイ（5,000円分） 50名様

**1世帯当たりの毎月の
食品ロスと同額※！**

※4人世帯想定での食品ロスとなる食品の購入費とごみ処理費用の合計額（本市推計）

(3) 応募方法

キャンペーン期間中に、Xのミツカン公式アカウントをフォローのうえ、同アカウントの投稿から本キャンペーンの対象投稿を引用し、コメントに「#もったい鍋」と「鍋・しゃぶしゃぶで使い切りしたい野菜名」を追加してポストすることで応募いただけます。

https://get-cp.jp/html/mottainb10?utm_source=mizkan&utm_medium=Kyotosns&utm_campaign=mottainb10

※ キャンペーンサイトは、令和6年10月9日（水）午前10時から開設し、10月15日（火）にキャンペーン情報を掲載します。

ミツカン公式アカウント: https://x.com/mizkan_official

3 「もったい鍋」関連イベント（主催：京都ファミリー）

(1) 場所

京都ファミリー（〒615-0072 京都市右京区山ノ内池尻町1-1）

(2) 日時

令和6年11月1日（金）～11月30日（土）

(3) 内容

京都ファミリーは、京都市及びミツカンの「もったい鍋」の取組に賛同し、家庭の食品ロス削減に向けたキャンペーンを開催。併せて、学校法人大和学園京都調理師専門学校とオリジナルの「もったい鍋レシピ」を考案し、11月1日から以下のホームページで公開を予定しています。

<https://kyotofamily.com/>

(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、令和2年8月に京都市と「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。

・ 国が主催する表彰の受賞

京都市と連携した食品ロスの削減の取組が、地域の農業振興にもつながることや、同様の取組モデルが、大阪府など他の地域にも広がっていることが評価され、令和5年度にミツカンが以下のとおり表彰されました。

9月 環境省・消費者庁「令和5年度食品ロス削減推進表彰」環境事務次官賞

12月 公益財団法人食品等流通合理化促進機構「第11回食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞

・ 京都市×ミツカン連携事業について（直近の取組）

- 「もったい鍋レシピブック」の発行及び「もったい鍋キャンペーン」の実施（令和5年10月15日～12月15日）
- 親子向けのイベント「親子で楽しく「もったいない」を学ぼう！～野菜を美味しく食べきるヒミツとは！？～」の実施（令和5年12月9日）
- 食品ロス削減に貢献！「もったい菜漬け®」レシピの作成及び「もったい菜漬け」キャンペーン等の実施（令和6年6月3日～6月16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に「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。

<http://sukkiri-kyoto.com/>