



令和3年9月1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：075-213-4930



MAISON KAYSER
PARIS

京都市×ミツカン×メゾンカイザー ピクルスサンドで食品ロス削減 ～食品ロス削減につながる新スタイル「まるごとベーカリー」～

京都市及び株式会社 Mizkan Holdings 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、食品ロスの削減に取り組んでいます。

この度、連携事業第5弾として、10月の食品ロス削減月間に先駆け、取組の趣旨に賛同する、パン屋「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパンと連携し、「まるごとベーカリー」として、食材を無駄なくおいしくまるごと使うピクルスサンドをメゾンカイザーJR京都伊勢丹店において販売いたします。また、御家庭でも手軽に「まるごとベーカリー」をお楽しみいただけるレシピブック「まるごとピクルス×パン」を同店等で配布しますので、お知らせします。

記

1 ピクルスサンドの販売

使いきれずに捨てられがちなヘタや皮の部分をできる限り使ったピクルスサンドを販売（全3種）。



キューバサンド

（フロリダのキューバ移民が愛したホットサンド。どこか郷愁を感じさせる素朴な味わい）



セロリとオレンジの漬け野菜クロワッサンサンド

漬け野菜を贅沢に使用。京の和洋、伝統と斬新の一品。



賀茂茄子のフーガス

（肉厚にカットした旬の賀茂茄子にシャキシャキ食感のパリカピクルスが相性抜群。）

2 レシピブック「まるごとピクルス×パン」の配布

野菜の皮や芯までまるごとおいしく食べられるピクルスと、パンを合わせて御家庭でも手軽に楽しめるレシピブック「まるごとピクルス×パン」を店頭で配布します（発行部数：約2万部）。



3 販売・配布期間

令和3年9月1日（水）～同年9月30日（木）

※在庫状況により、期間前に終了する場合があります。

4 場所

メゾンカイザー J R 京都伊勢丹店

（所在地：京都市下京区烏丸通塩小路下る東塩小路町 ジェイアール京都伊勢丹 地下1階）

※レシピブック「まるごとピクルス×パン」については、上記のほか、市役所（分庁舎案内所横及び北庁舎案内所横）、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。

5 経過 ～大学生から生まれた京都ならではのアイデア～

今回の企画は、株式会社 Mizkan と数年前から交流がある同志社大学商学部高橋ゼミナールにおいて、学生に「ピクルス×食品ロス削減×京都」のアイデアを募集したところ、捨てられがちな部位までおいしく食べられるピクルスでパンを作れば、いつもの食生活の中で自然に食品ロスが減らせるのではないかという考えが基で生まれました。

<参考> 京都市はパンに対する支出金額が全国の主要都市の中でも上位であり、年間の支出金額では全国平均を約5,000円上回る36,316円となっています（総務省統計局 家計調査 2018～2020年平均）。

（参考1）株式会社 Mizkan Holdings 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の変革のための取組を進めています。

（参考2）京都市×株式会社 Mizkan Holdings 連携事業について

第1弾 京都の野菜を無駄なくおいしく食べ尽くす「もったい鍋」レシピの開発

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（なづ）け」レシピの開発

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

（参考3）株式会社 ブーランジェリー エリック カイザー ジャパン について

フランスにおけるパンづくりの理念に則って天然酵母を使い、低温長時間発酵技術を駆使したパンの提供を基本とする食品会社で、パン屋「メゾンカイザー」を運営。

（参考4）「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。

京都市食品ロスゼロプロジェクト [検索](#)