

10月は食品ロス削減月間
ちょっとした工夫で食材を捨てずにおいしく救出

スパイスやハーブ、調味料を上手に使うって食品ロス削減
特設サイト「食材救出大作戦」を公開



エスビー食品株式会社は、10月の食品ロス削減月間に合わせてスパイスやハーブ、調味料を上手に使うって食品ロスを減らすことを目指した特設サイト「食材救出大作戦」を公開しました。エスビー食品グループはスパイスとハーブを通じてすべてのステークホルダーの皆様と関わり合いながら、社会に価値を提供する企業として永続的に存在し、成長し続けるために、事業を通じてSDGsの達成に寄与していくことを目指しています。食品ロス削減月間に合わせて特設サイトを公開し、広く食品ロス削減の普及に努めていきます。

■企画背景

・日本の食品ロスは年間 600 万トン

食べられるのに捨てられてしまう“食品ロス”は、日本では年間 600 万トン、毎日、大型トラック（10 トン車）約 1,640 台分の食料を廃棄しています※1。これは国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（約 420 万トン）の 1.4 倍にあたります※2。このような状況で、令和元年 10 月 1 日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」第 9 条において、10 月は「食品ロス削減月間」、10 月 30 日は「食品ロス削減の日」が制定され、啓発が図られています。

※1 農林水産省・環境省 平成 30 年度推計、消費者庁ホームページ

※2 消費者庁「食品ロス削減関係参考資料」令和 3 年 8 月 26 日版

■ サイト概要

スパイス・ハーブ・調味料で「食材救出大作戦」

URL : https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/food_rescue/

・コンセプト “食材をおいしく救出”！

もったいない、と書いていてもついつい食材を使いきれず余らせていませんか？ 買い過ぎてしまった食材や調理方法がわからず余らせてしまいがちな食材も、調味料を変えてみたりスパイスやハーブで簡単に味付けすれば救えるかもしれません。ちょっとした工夫で食材を捨てずにおいしくいただく方法を紹介します。

・主要コンテンツ

＜食材別使い切りレシピ＞

いつも余ってしまう食材を調理しようと思っても、新たにレシピを調べたりするのは大変です。そんな時に食材別で活用できる簡単な方法を紹介します。まずは秋の食材として大根やきのこの食材使い切りレシピを紹介します。

(取り上げる食材は季節ごとに今後更新予定)

＜ひと手間で食材を長く楽しむ＞

食材を買い過ぎてしまった場合でも、無駄にせずにおいしくいただける「下味冷凍」や「ピクルス・漬物」などのレシピを紹介します。

＜スパイス1本活用術＞

購入したスパイスを使い切れずに困ったことはありませんか？ 瓶入りスパイス1本を使いきることの出来るレシピを紹介します。



＜コンテンツイメージ＞

■ エスビー食品が取り組む食品ロス削減

・「SPICE&HERB シーズニングで食材使い切り 1週間献立」提案

レシピサイト Nadia で活躍中の人気料理家3名が3か月に渡り、Nadia 内で公開する特設サイト上にて、「SPICE&HERB シーズニング」を使用した1週間献立を提案します。「残してしまいがちな食材や、野菜の皮・切れ端まで、余すことなく使い切る」をコンセプトにした献立をコラム形式で紹介するほか、各料理家の SNS アカウントや店頭にリーフレットを設置し、幅広く発信します。

◆リリース詳細 : https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2021/bnlkv8000000cbea-att/210922_seasoning.pdf

・お徳用タイプのチューブ入り香辛料シリーズの容器変更

食品ロス削減や環境への負荷を低減するという視点から、商品パッケージの改良なども含めた取組みを行っています。中身が空気に触れにくくなることで、香りや色が長持ちする二重構造容器を採用して、賞味期間2ヶ月延長を実現した商品です。



・「旬の香り（和風香辛料）」シリーズの賞味期間延長

「有機きざみねぎ」「有機三つ葉」の賞味期間を12ヶ月から15ヶ月に、「くちなしの実」は24ヶ月から30ヶ月に延長しました。

・「マイルパートリーシーズンング」シリーズの賞味期間延長

「マイルパートリーシーズンング」シリーズの賞味期間を12ヶ月から18ヶ月に延長することで、シリーズすべての賞味期間が18ヶ月となりました。

・「まぜるだけのスパゲッティソース」シリーズの賞味期間延長

「ペペロンチーノ」の賞味期間を10ヶ月から12ヶ月に、それ以外のリフレッシュ品もすべて10ヶ月から11ヶ月に延長しました。



<旬の香り>

<マイルパートリーシーズンング>

<まぜるだけのスパゲッティソース>

■国連 WFP 協会「ゼロハンガーチャレンジ」への協賛

10月16日は世界食料デーです。世界の飢餓や栄養不足と、その解決策について考える日です。ゼロハンガーチャレンジは国連 WFP 協会が、私たちと途上国の子どもたちとの間で食料をつなぐ取り組みです。私たちが食品ロスを減らすアクションを起こして SNS に投稿すると、1投稿=120円の寄付として、国連 WFP 協会が途上国の子どもたちに学校給食を届けます。当社はこの活動に協賛企業として参加しています。

■持続可能な企業と社会の実現に向けて

私たちは、エスビー食品グループにとっての重要度の高い課題をマテリアリティ（エスビー食品ミッション）として掲げています。この「エスビー食品ミッション」のもと、事業を通じて SDGs（持続可能な開発目標）の達成に寄与することを目指し、さまざまな活動に継続して取り組んでおり、その活動を当社公式ホームページ内「サステナビリティ」サイトで紹介しています。

◆「サステナビリティ」サイト：<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/>



家庭での食品ロス削減につながる情報の発信や、食品ロス削減に対応した商品の開発に取り組むことで、社会的課題の解決に貢献します。

●お問い合わせは、エスビー食品株式会社 広報・IR 室まで●
〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス
TEL. 03-6810-9790
<https://www.sbfoods.co.jp/>