



# NEWS RELEASE

株式会社平和堂

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2024年10月1日

## 10月は食品ロス削減月間

### 「教えて！みんなの食品ロス削減術」大募集

～平和堂は食品ロス削減に取り組んでいます～



©鳩乃幸  
「食品ロス削減委員会」

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員 CEO:平松正嗣、以下「平和堂」）は、10月の「食品ロス削減月間」に合わせて、食品ロス削減に向けた取り組みを実施しますのでお知らせいたします。

平和堂はかねてより、商品の廃棄削減や適量販売などにより、事業者として食品ロス削減に取り組んでおります。今年は「教えて！みんなの食品ロス削減術」と題して、お客様から食品ロスを削減するアイデアを募集するほか、野菜の上手な保存方法や、食材をムダなく美味しく食べるレシピの紹介など、身近にできる食品ロス削減のためのコツを、お客様と共有し食品ロス削減に取り組んでまいります。

#### <食品ロス削減月間の取り組み>

##### 1. 教えて！みんなの食品ロス削減術

お客様が日頃、家庭で食品ロスを減らすために工夫していることや食品を使い切るためのアイデアレシピ、上手な保存のコツなどを写真や文章で応募いただきます。ご応募いただいた方の中から抽選で50名に「平和堂こだわりブランド E-WA!詰め合わせ&くらしモアフリーザーバッグ」をプレゼントします。また好事例は、家庭で簡単に食品ロスを減らす取り組みとして、レシピ紹介冊子「美味食彩」やチラシ、SNSでご紹介していく予定です。

- ・募集期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)23時59分まで
- ・応募方法：二次元バーコードより食品ロスを削減するための取り組みをご応募



◀ご応募はこちらから

##### 2. レシピ紹介冊子「美味食彩」で、ムダなく食べきりレシピなどを特集

隔月発行するレシピ集「美味食彩」10・11月号のなかで、今日からできるおうちの食品ロス削減のコツをご紹介します。白菜丸ごと使い切りのためのレシピや、食材別の適切な冷凍・解凍方法を一覧表で掲載するなどし、ムダなく食べきるアイデアをご提案します。

- ・リーフレット設置店舗：平和堂 159 店舗
- ・配布期間：10月1日(火)～ なくなり次第終了

### ① 使い切り

入心野菜も食品ロス削減の要諦です。食品ロスは、3月に発生される食品ロス約1,600万トンに相当するといわれています。このうち、食品ロス削減の要諦は、食品ロスを削減することです。食品ロスを削減するためには、食品ロスを削減するための工夫が必要です。

### ② 丸ごと皮ごと

野菜は、皮ごと食べると栄養価が高くなります。また、皮ごと食べることで、食品ロスを削減することができます。

### ③ 冷凍テク

冷凍は、食品ロスを削減するための有効な手段です。冷凍することで、食品の劣化を防ぎ、長期間保存することができます。

品名	単位	消費目安
キャベツ	1個	1週間
白菜	1個	1週間
ブロッコリー	1個	1週間
アスパラガス	1束	1週間
ピーマン	1個	1週間
パプリカ	1個	1週間
ピーマン	1個	1週間
パプリカ	1個	1週間
ピーマン	1個	1週間
パプリカ	1個	1週間

### ④ 残りがち食材も美味しく

残りがち食材も美味しく食べることが、食品ロスを削減するための重要なポイントです。

### ① 白菜使い切りレシピ

白菜は、栄養豊富な野菜です。使い切りレシピをご紹介します。

- 白菜を洗い、芯を切り、4等分に切ります。
- 鍋に水、白菜、塩を入れ、5分ほど煮ます。
- 煮た白菜を冷水で冷まし、絞ります。
- 絞った白菜をボウルに入れ、調味料を加えて混ぜます。

### 白菜の活用アイデア

白菜の活用アイデアをご紹介します。

- 白菜を炒めて、肉と合わせて食べます。
- 白菜をスープに入れて食べます。
- 白菜を漬けて食べます。
- 白菜を乾燥させて食べます。

### 3. 食育イベントと合わせて、食品ロス削減の啓発活動を同時開催

毎年好評の平和堂オリジナル食育イベント「レシピ」の開催と合わせて、食品ロスにまつわる展示やなぞときツアーを実施します。「レシピ」は4人のパフォーマーによる食育パフォーマンスショーで、今年で5周年を迎えます。その「レシピ」開催日に合わせて①なぞときツアー②食品ロス削減啓発パネル展示③使い切りレシピの配布を行います。

#### ① なぞときツアー

食品売場内に設置された食品ロスに関わるなぞを5つ解くことで、平和堂イメージキャラクターはとッピーオリジナルグッズをプレゼントします。

#### ② 食品ロス削減啓発パネル展示

日本の国民1人当たりの食品ロス量が、毎日おにぎり約1個分と言われることにちなみ、365個のおにぎりをイラストにし展示します。年間の食品ロス量を目で見て感じていただき、食品ロス削減の啓発に努めます。

#### ③ 使い切りレシピの配布

冷蔵庫に残りがちと言われる茄子・大根・きゅうり・トマトを使ったレシピカードを店頭へ設置します。レシピカードはご自由にお持ち帰りいただけます。

#### ■ 10月の開催スケジュール

- 10月6日(日) アル・プラザバベル
- 10月12日(土) アル・プラザ八日市
- 10月14日(月・祝) アル・プラザ長浜
- 10月20日(日) アル・プラザ鶴見

#### <その他の取り組み>

#### 1. 規格外の果物を活用した商品開発

不揃いなど大きさや形だけで規格外になっている果物を有効活用して、平和堂こだわりブランド E-WA!の商品を生産しています。「E-WA!滋賀県産いちごのチューハイ」や「E-WA!モリヤマメロンのクリームソーダ」等を発売しました。

※期間限定・数量限定で発売しています

バランスよく食べよう！  
5周年記念食育イベント「レシピ」開催！  
食育パフォーマンスショー「レシピ」開催！  
食育パフォーマンスショー「レシピ」開催！

食育パフォーマンスショー「レシピ」開催！  
食育パフォーマンスショー「レシピ」開催！

食育パフォーマンスショー「レシピ」開催！  
食育パフォーマンスショー「レシピ」開催！

## 2. 食品リサイクルの推進

### ・食品残さを堆肥原料に

平和堂のデリカセンターでカットパンやカットキャベツを作る際に出た端材を堆肥原料に加工して、その堆肥で育った葱を「E-WA!滋賀県産刻み葱」として販売しています。

### ・アラの飼料化

「E-WA!解冻するめいかぶつ切り」の加工で発生する残さを、養殖真鯛の餌の一部にすることで生ゴミの削減に努めています。その餌で養殖された真鯛は「E-WA!こだわり真鯛」として平和堂で販売しています。

**平和堂は食品ロス削減に取り組んでいます**

鳩乃幸 (滋賀県産真鯛)

### 規格外の果物を活用した商品開発

不揃いなど大きさや形だけで規格外になっている果実を有効活用して、平和堂こだわりブランドE-WA!の商品を生産しています。  
※期間限定・数量限定で販売しています。

【商品名】  
産地産直 産地産直 産地産直  
産地産直 産地産直 産地産直

産地産直 産地産直 産地産直  
産地産直 産地産直 産地産直

### 食品リサイクルの推進

#### 食品残さを堆肥原料に

平和堂では、商品加工場に出た野菜くずや売れ残った惣菜などを食品リサイクルにまわっています。また、平和堂のデリカセンターでカットパンやカットキャベツを作る際に出た惣菜の端材を増量加工して、その堆肥で育った葱を「E-WA!産地産直刻み葱」として販売しています。

#### アラの飼料化

「E-WA!解冻するめいかぶつ切り」の加工から発生する残さ(内臓等)を養殖真鯛の餌の一部にすることで生ゴミの削減に努めています。その餌で養殖された真鯛は「E-WA!こだわり真鯛」として平和堂で販売しています。

平和堂 産地産直 産地産直 産地産直  
産地産直 産地産直 産地産直

### 【注意事項】

- ・当リリースに記載されている内容は、全てニュースリリース時点での情報に基づきます。
- ・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。
- ・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上