



NEWS RELEASE

株式会社 **平和堂**

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2021年9月30日

10月は食品ロス削減月間

冷蔵庫の「もったいない」をなくすレシピを配布

平和堂は食品ロス削減に取り組んでいます



株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員：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。今回の取り組みは、国内で排出される食品ロス600万トン[※]のうち276万トン[※]は家庭で発生していることを受け、ご来店のお客さまにも改めて食品ロスについて考えるきっかけを持っていただくために、お料理冊子「美味食彩」のなかで、「冷蔵庫の“もったいない”をなくす」をテーマに、冷蔵庫に残りがちな食材を使ったレシピや、食材を上手に保存できる便利アイテムを紹介しています。このほか、店頭では食材の保存方法を紹介するPOPの取り付けや食品ロス削減を啓発するポスターの掲示など、身近にできる食品ロス削減のための工夫を、お客さまと共有し食品ロス削減に取り組んでまいります。

※農林水産省および環境省「我が国の食品廃棄物等及び食品ロス発生量の推計値」（平成30年度）

<食品ロス削減月間の取り組み>

レシピ紹介冊子「美味食彩」で、ご家庭でできる食品ロス削減に役立つレシピなどを特集

毎月発行するお料理冊子「美味食彩」10月号のなかで、「冷蔵庫の“もったいない”をなくす」をテーマに、大根や納豆など冷蔵庫に残りがちな食材を使ったレシピや、無駄を省いた食材を購入することでできる身近な食品ロス削減などを紹介しています。

<リーフレット設置店舗>

平和堂全 156 店舗

<配布期間>

10月1日(金)~10月31日(日)

<その他の取り組み>

1. 無駄を省いた食材や適量商品の販売

大根けんの入っていない刺身や、カットぶなしめじなど無駄を省いた食材のほか、野菜や惣菜の少量パックなど、適量商品の販売を行っています。



【カットぶなしめじ】
あらかじめ根元をカットしているので、加食部分を切って捨ててしまうことがありません



【大根けんの入っていない刺身パック】
大根けんは捨ててしまうというお客様の声から、商品化しました

2. 店頭ポスターや POP 掲示による食品ロス削減の啓発



平和堂全店で共通デザインの POP を売場に取り付けています。

また、POP に付いている QR コードを読み取れば、野菜の上手な保存方法などがわかるほか、平和堂公式アプリにて、役立つ情報を公開しています。



3. フードドライブ・フードバンク活動

(1) フードドライブ

2020年9月1日(火)より、滋賀県彦根市内の平和堂グループ3店舗にフードバンクポストを常設しました。また、2021年7月22日(木)よりアル・プラザ亀岡(京都府亀岡市)も新たに回収拠点となり、ご家庭の“もったいない”を必要な方にお届けしています。また、今年度からは各団体からのフードドライブ活動の受付を開始し、平和堂全店で活動を支援しています。

<HPリリース>

https://www.heiwado.jp/release/2020/0902_foodbankpost.html



(2)フードバンク

2021年6月より、販売期限を迎えた精米を社会福祉法人滋賀県社会福祉協議会「子どもの笑顔はぐみプロジェクト」に提供する取り組みを開始しました。7月からは、お取引先様のご協力により、食品スーパーへの納入期限を超えた商品を弊社物流センターにお持込いただき、同協議会へ提供するなど、支援の輪を広げております。

<HPリリース>

https://www.heiwado.jp/news/2021/0715_foodbank.html



2021年6月から合計4回で、約500kgの精米と、662個の加工食品を寄付しました

【その他注意事項】

- ・当リリースに記載されている内容は、全て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

家族の笑顔が広がるね！
美味食彩
平和堂の「おいしい・楽しい」最新情報をお届け
毎月1日発行
2021 October
10
TAKE FREE

10月は食品ロス削減月間
**冷蔵庫の残り物とは
言わせない!**

2021 October **10**
10月の食品ロス削減月間 **冷蔵庫の残り物とは言わせない!**

食品ロス削減応援
クーポン付

ヘルシーチョイス
野菜から、果物からはじまる
健康な食生活を。

ココに注目!
今月のパイヤーいちおし
E-WA!
ロシア産塩紅鮭
松茸ご飯弁当
雪国まいたけ弁当 ほか

親子で作ろう! 1・2・3クッキング
ジャムのパンプディング

発行: 平和堂社 平野部
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@heiwadango.co.jp

冷蔵庫の「もったいない」をなくす

日本では年間約612万トンの食品が捨てられていると言われています。これは国民1人あたりに換算すると、毎日お茶碗1杯分(132g)の食品を捨てている計算になります。冷蔵庫の中にある食品ロスは意外と多いもの。賢い物の仕方や家の冷蔵庫を見直して、「わが家のフードロス」を減らしましょう。

スッキリ冷蔵庫に



①まずは整理・整頓
かろうじて食品ロス削減のために結果次第の冷蔵庫の整理整頓等を行う。冷蔵庫の中もスッキリさせておきましょう。余分な高い物を捨て、あ、美味期限が切れている! なんてこともなく、はつ、ポイント3はつ。

ジャンルも食品もグループ分けして、定位置を決める。
賞味期限・消費期限の短いものを建づけておく。
手の届きやすい場所に。
食品もストワードのルールを決める。悩むならスーパーの陳列を参考に。

他にもこんな工夫を!

かしこい買い物

食品ロス削減の第一歩は「買い過ぎ」をなくすこと。冷蔵庫の中にある食品を捨てることから買い出しに出かけ、少量のバックやパックの食品を使用するなども、余分なものを買わないように気をつけましょう。

②それでも残りがちな食材

冷蔵庫を整理・整頓しても、どうしても残ってしまう食材はあってもいいですが、食べ残しに悩まされた食材のベスト10は、表のような結果に。

順位	食品・食材
1	みかん
2	きゅうり
3	大根
4	豆腐
5	牛乳
6	納豆
7	パン
8	白菜
9	キャベツ
10	レタス

③残りがちな食材を美味しく

そこで今回は、これらの残りがちな食材を使った、ムダなく美味しく食べられるレシピをご紹介します。今日からスッキリ始めてみませんか?

上手に保存

よく買いたいものや買いたない食材は、小分けしたり、下凍りするなど、それぞれに適した方法で冷凍保存も、下ごしらえをしておけば、特効にもつながります。あえて多めに作って作り置きするのも、

冷蔵庫に残りがちな食材を使ったメニュー

きゅうりと納豆のライスサラダ

材料(2人分) 1人あたり444kcal、塩分約7.4g
ご飯 120g
E-WAI 産豆の大根 豆力 1パック
きゅうり(小分け) 1/2パック
しょうゆ(小分け) 1/2パック
黒レタス以外の野菜にある生野菜でもOK
ニラ(小分け) 1/2パック
卵黄(小分け) 1パック
準備時間 15分

作り方
●ボウルにご飯を入れ、熱湯をかける。
●卵黄は、卵の黄身と白身を混ぜておく。
●きゅうりを細切りにし、レタス、ニラ、しょうゆ、卵黄を混ぜ、よく混ぜ合わせる。最後にきゅうりを混ぜる。

残ったご飯もオシャレに楽しむ! 冷蔵庫の野菜が一気に片付く



野菜ときのこたっぷり! 旬の鮭を使ったクリームおかず

白菜と鮭のミルク煮

材料(3人分) 1人あたり464kcal、塩分約2.2g
ハウスフレッシュミルク(クリーム) 100g
白菜(ざく切り) 2〜3枚(250g)
片栗粉(1〜4つに切る) 4〜6g
しょうゆ 少々
小豆粉 少々
バター 大さじ1
五香粉(小分け) 1/2パック
ブナメジ(お刺身用) 1パック
水 カップ1/4
牛乳 カップ1/2

作り方
●鍋に水を入れてお湯を沸かし、ブナメジを茹でた後、フライパンで焼く。
●鍋に白菜とブナメジを1/2を茹で、玉ねぎ、ブナメジを入れて炒め、水を加えて煮込む。
●お湯を沸かし、塩を加えて煮込む。煮込んだら、ハウスフレッシュミルクを少しずつ入れ、混ぜて煮込む。
●お湯を沸かし、塩を加えて煮込む。煮込んだら、ブナメジを加えて煮込む。

大根のグラタン

材料(4人分) 1人あたり414kcal、塩分約7.4g
ハウスフレッシュミルク(クリーム) 100g
大根(1.5cmに切る) 1根(1/3本(150g))
E-WAI コーン(スライス) (1cmに切る) 1パック
バター 大さじ1
水 大さじ1
牛乳 大さじ1
エックスマス 40g

作り方
●鍋に水を入れてお湯を沸かし、大根とE-WAI コーンを入れて茹で、水を加えて煮込む。煮込んだら、ハウスフレッシュミルクを少しずつ入れ、混ぜて煮込む。
●大根が柔らかくなったから、いったん火を止め、牛乳、お湯のE-WAI コーンを加えて煮込む。煮込んだら、大根とE-WAI コーンを加えて煮込む。
●お湯を沸かし、塩を加えて煮込む。煮込んだら、大根とE-WAI コーンを加えて煮込む。
●お湯を沸かし、塩を加えて煮込む。煮込んだら、大根とE-WAI コーンを加えて煮込む。

残りがちな大根もこの一品で美味しく復活!



期間中、何でもご利用可能!

食品ロス削減応援クーポン

●クーポン利用可能商品詳細はアプリまたはインターネット上でご確認ください。

食品ロス削減応援クーポン

ご利用期間 2021年 10/10-10/31

50%OFF

9854-1904

食品ロス削減応援クーポン

ご利用期間 2021年 10/10-10/31

50%OFF

9854-1898

冷蔵庫に残りがちな食材を使ったメニュー

白菜と豆腐のうま煮

材料(2人分) 1人あたり326kcal、塩分約2.2g
E-WAI 丸揚げ豆腐(1パック) 1パック
白菜(ざく切り) 1/2パック
しょうゆ 大さじ1/2
おろし生姜 少々
白だし(ザクザク) 2〜3パック(250g)
水 カップ1/4
揚げからスープの素 少々
しょうゆ 少々
しょうゆ 少々

作り方
●鍋に水を入れてお湯を沸かし、豆腐を茹で、水を加えて煮込む。
●フライパンにサラダ油を熱し、おろし生姜と豆腐の素、葉の裏に掛けて炒め、水を加えて煮込む。
●お湯を沸かし、塩を加えて煮込む。煮込んだら、白菜と豆腐を加えて煮込む。

納豆入り大根おろし

材料(2人分) 1人あたり444kcal、塩分約7.4g
E-WAI 産豆の大根 豆力 1パック
片栗粉(1.5cmに切る) 1根(1/3本(150g))
片栗粉(小分け) 1/2パック
しょうゆ 少々
サザンオイル 大さじ1/2
水 大さじ1
しょうゆ 少々

作り方
●鍋に水を入れてお湯を沸かし、大根を茹で、水を加えて煮込む。
●フライパンにサラダ油を熱し、大根を炒め、水を加えて煮込む。
●お湯を沸かし、塩を加えて煮込む。煮込んだら、大根とE-WAI コーンを加えて煮込む。

豆腐南蛮のきゅうりタルタルソース

材料(2人分) 1人あたり444kcal、塩分約7.4g
きゅうり(小分け) 1パック
しょうゆ 少々
卵黄(小分け) 1パック
マヨネーズ 大さじ3
E-WAI 丸揚げ豆腐(1パック) 1パック
しょうゆ 大さじ1/2
おろし生姜 少々
白だし(ザクザク) 1パック

作り方
●きゅうりを茹でてお湯を沸かし、水を加えて煮込む。
●フライパンにサラダ油を熱し、豆腐を炒め、水を加えて煮込む。
●お湯を沸かし、塩を加えて煮込む。煮込んだら、豆腐とE-WAI コーンを加えて煮込む。

こんが焼上げた豆腐に 爽やかなきゅうりのタルタルが新鮮!



もっと減らせる食品ロス おすすめアイテム

平和堂では、ご家庭での食べ残しや、食べられる部分まで必要以上に捨ててしまう食品ロスを減らしていただくように、さまざまな商品を取り揃えています。

ムダを省いた食材でらくらく食品ロス削減

大根けん無し刺身

お刺身は食べたけど、大根けんは食べない...
いつもお刺身パックを買うと、大根けんだけ捨ててしまう...
そんなお悩みを解決して、大根けんの入っていないお刺身パックを作りました。

カットぶなしめじ

梅のぶなしめじを買うと、根元を切り落とすときに、食べられる部分まで切ってしまうことがあります。カットぶなしめじは、根元から根元の部分をカットして使いやすいので、そのまますべて食べて、捨てる部分がありません。

便利アイテムで食材をムダなく上手に保存!



ジップロック

冷凍保存から電子レンジ解凍まで幅広く使えます。食材の用途に合わせてお選びください。

他にも、お惣菜の量がなくて残ってしまう声にお応えした少量パックの商品や、賞味期限が通常の商品よりも長い賞味パックの商品なども取り揃えています。是非お買い求めください。

かんたん密閉のスライドスティックジッパー



エニーロック

お菓子や乾燥物の湿気防止のほか、生鮮食品の鮮度をキープしたり、調味料や粉類の衛生的な長期保存にもピッタリ! 冷蔵庫・冷凍庫もスッキリ収納できますよ。