



「産」「官」「学」「民」で協力し、**それぞれの強みを活かす方法**で取り組みの企画・メニュー開発・普及を実施。
1 食品メーカーだけでは出来なかった企画内容の深さと、アプローチ幅の広さを実現しました。





オンサイトでもオンラインでも取り組みを発信

mizkan
物が、いのちに変わるもの。

小売店や飲食店、学校、オンラインなど、様々な方法で生活者へアプローチしています。

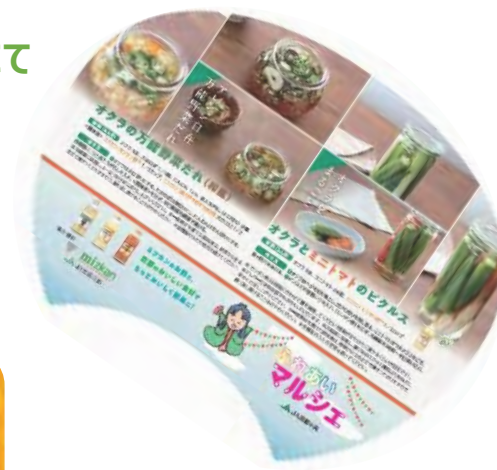
小売店での展開

小売店舗への導入規模

*2022年実績

もったい菜漬け 21チェーン338店舗
もったい鍋 17チェーン87店舗

マルシェで配布する団扇にて
取り組みを紹介



売り場で取り組みを紹介
(京都府、大阪府、兵庫県の店舗で発信)

レシピ提案リーフレットを配布



JAで野菜の包装内に
ショーカードを封入





オンサイトでもオンラインでも取り組みを発信



小売店や飲食店、学校、オンラインなど、**様々な方法**で生活者へアプローチしています。

飲食店・学校・オンラインでの展開

*2022年実績

(まるごとベーカリー) 販売・提供数総計*

約1,900個/年

SNS発信者数*

LINE, X, Instagram それぞれで20万人以上に発信

同志社大学やパン屋とも協働で企画を検討 (まるごとベーカリー)



大和学園の併設店舗で提案メニューを販売



レストラン・カフェ・ イートインショップ・ホテル朝食で販売



キャベツのピクルスとベーコンの
ホットサンド (もったい菜漬け*コラボ)

公式SNSで情報発信



連携団体からも情報発信

京都製菓専門学校生がミツカン、京都市等とコラボ！学生の新たな発想が地域課題解決型授業で形に！

京都製菓専門学校が京都市内でパンを通して地域活性化！産学公連携の食品ロス×学生ベーカリープロジェクト-inkkyoが始動します！学生の新たな発想で社会課題解決へ向け前進します。

学校法人大和学園

(C) 2022年11月14日 10時00分

学校法人大和学園 京都製菓専門学校(京都市)と、京都府・京都市・産学公連携の食品ロス×学生ベーカリープロジェクト-inkkyoが始動します！学生の新たな発想で社会課題解決へ向け前進します。

【具体的な取り組み】

「食品ロス×パン×プロジェクト」のテーマに沿って、京都製菓専門学校(京都市)と、京都市の学生がレシピを制作し、

個人・グループワークを繰り返しながら展開を進め、4種類のメニューを開発しました。

京都製菓専門学校メニュー一覧



「サクラ」が主役のサンド、まるごと野菜のレーズン、まるごとパンづくしサンド、ピクルスとベーコン、アツワライサンド

学生発案メニュー

・SHOP&CAFE「T's Myabi」での販売

今回の企画で学生が開発したメニューを京都製菓専門学校「T's Myabi」にて期間限定販売いたします。

・販売期間:2022年11月17日(木)~2023年1月12日(木) ※12/22,19 1/5 は販売しておりません。

・場所:京都製菓専門学校「T's Myabi」(京都市右京区大宮)※大宮校舎4階4号室

・内容:販売メニューの紹介、レシピブックの配布(¥12,300税別)



写真:山崎 昌樹





「もったい菜漬け」「もったい鍋」「まるごとベーカリー」による生活者への影響度合いを調査しました。

*取り組み：もったい菜漬け、もったい鍋、まるごとベーカリー

生活者の意識変化に寄与



10人に7人が
取り組み*を知ったことで
食品ロスへの関心が高まった



3人に1人が
取り組んでみたい*

生活者の巻き込み



10人に1人が
取り組みを知っている



10人に7人が
取り組みを知った後
実際に取り組んでいる

【普及エリア】
オンサイトでの取り組み注力エリア
京都、大阪、兵庫、福岡
キャンペーンへの応募
47都道府県よりあり



もったい菜漬け・もったい鍋により
家庭でおいしく食べてくれた
野菜の概算量

9,803 トン/年



換算方法：

もったい菜漬け・もったい鍋取組認知者数×認知者における
もったい菜漬け・もったい鍋の年間平均実施回数×もったい菜
漬け・もったい鍋1回あたりの平均野菜使用重量

*野菜重量は社内規定値にて換算



実際に、たくさんの生活者の皆様が**実践**してくれています！

みんなの「もったい鍋®」投稿写真

キャンペーン応募時にレシートと一緒に
「もったい鍋®」の写真を
投稿してくれた方の写真を大公開！！



冷蔵庫のあまり野菜を活用！



冷蔵庫のあまり野菜を活用！



普段食べない野菜の部位もまるごと活用！



普段食べない野菜の部位もまるごと活用！



冷蔵庫の奥から発掘された
キャベツ



半端に残っていた人参

子どもの離乳食を作ると食材が
中途半端に余って困っていましたが、
これからは全部カンタン酢に漬けよう



即席
ザワークラウト



5本入りを買ってきて
使うのは3~4本で
少量がいつまでものこっている…



協力の輪を広げ、**より深く・より広く**取り組みを普及させていきます。

① 地域に根差した取り組みを全国で実施

地域の行政・メディア・生産者・小売などと連携して、同じテーマで企画を作っていくミツカンの営業活動に「食品ロス削減」テーマを組み込んでいきます。

大阪府ともより深く、関西万博に向けても連携スタート



福岡県でも地場野菜食べきりを提案



② 他食品メーカーとの協業

ミツカンが構築した「産」「官」「学」「民」連携のモデルに他食品メーカーにも参画いただき、複数メーカーの提案を提示することで、多様な食品活用術を生活者に伝えていきます。



事業ではライバルでも



食品ロス削減では仲間に



小売とも協力してより結束



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

**ミツカンは今後も食品ロス削減に取り組んでまいります。
ご清聴ありがとうございました！**