

【エスビー食品株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

＜食品ロス削減、食品ロス削減の普及、啓蒙への取組＞

- 賞味期限表示大括り化の取組み
- 商品における賞味期間延長の取組み
- 特設ウェブサイト「食材救出大作戦」の公開

賞味期限表示大括り化の取組み

ルウ製品、レトルト食品の一部について年月表示の実施を始めています。

商品における賞味期間延長の取組み

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、賞味期間2か月延長を実現した「お徳用シリーズ」など容器の食品ロスの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。

特設ウェブサイト「食材救出大作戦」の公開

●コンセプト“食材をおいしく救出”！

使いきれず余らせてしまったり、買い過ぎてしまった食材、調理方法がわからず余らせてしまいがちな食材を、調味料を変えたり、スパイスやハーブの工夫で、無駄なく捨てずにおいしくいただける方法をご紹介します。

●主要コンテンツ

＜食材別使い切りレシピ＞

余りがちな食材別に、食材を無駄なく使い切るレシピを紹介しています。

＜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ています。

＜スパイス 1 本活用術＞

瓶入りスパイス 1 本を使いきる事の出来るレシピを紹介しています。

【関連ウェブページ】

[食材救出大作戦 | エスビー食品株式会社 \(sbfoods.co.jp\)](https://www.sbfoods.co.jp)

[商品における環境配慮 | S&B エスビー食品株式会社 \(sbfoods.co.jp\)](https://www.sbfoods.co.jp)

【お問い合わせ先】

エスビー食品株式会社 広報・IR 室 (03-6810-9790)

お徳用おろし
生しょうが



「食材救出大作戦」

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

