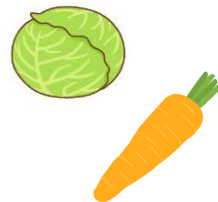


食品ロス削減の取組

京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結し、「野菜を無駄なくおいしく食べつくす」をコンセプトにメニューの共同開発と普及活動（「もったい菜漬け」、「もったい鍋®」）、親子向けの体感型学習プログラムなどを実施しています。



読んで楽しく!

納豆の魅力をマンガを通して紹介する「納豆のひみつ」を小学校等に寄贈したり、「お酢・お寿司検定」公式テキストをミツカン社員が作成しました。



鍋料理で野菜摂取を促進

厚労省が推奨する成人1人あたりの野菜摂取目標は1日350gです。鍋に野菜はつきものですが、一度に多くの野菜が摂取でき、加熱されることでかさが減り、野菜が食べやすくなります。さまざまな鍋のプロモーションを通して、野菜摂取も提案しています。

Before
(鍋つゆで煮る前)



After
(鍋つゆで煮た後)



「凹（へこ）メシ」プロジェクト

へこんだ気持ち をごはんの力で元気づける「凹（へこ）メシ」プロジェクトを始動。活動の一環として、へこんでいる人をおいしいごはんの力で元気づける「凹メシ食堂」のイベントを過去3回開催しました。

