

PRESS RELEASE

味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部
〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1

2024年3月7日

～ご当地食材を使い切る全国47都道府県のフードロス削減グルメからNo.1が決定～
味の素(株)、「捨てたもんじゃない!™」グルメグランプリの結果発表
グランプリは岩手の「わかめナムルおにぎり」に!

グランプリグルメは全252,634票のうち72,022票を獲得。
2位は佐賀「玉ねぎの海苔ナムル」、3位は香川「うどんかりんとう」

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、フードロス削減につながるレシピの認知を高め、家庭で実践いただくことを目指して、2024年1月9日(火)から2月29日(木)の期間に開催した“日本全国ご当地対抗! フードロス削減/「捨てたもんじゃない!™」グルメグランプリ”(以下本グランプリ)において、岩手の「ごはんとわかめは余らせない! わかめナムルおにぎり」がグランプリ(1位)となったことをお知らせします。



陸前高田市のわかめと同市のブランド米「たかたのゆめ」、当社グループの調味料を使った「わかめナムルおにぎり」



(左から) 岩手県 陸前高田市観光交流課 熊谷 直樹さん、たかたのゆめちゃん、当社東北支社次長 田代 悟

「捨てたもんじゃない!™」グルメグランプリ特設WEBサイト
<https://park.ajinomoto.co.jp/special/tgtw/gourmet-gp/>

本グランプリでは、全国47都道府県の自治体と当社が連携し、ご当地食材を無駄なく活用する47レシピを開発し、レシピを活用したグルメに「食べてみたい」「応援したい」などを基準にした一般投票を募集しました。本グランプリには、全体で252,634票が集まり、72,022票を獲得した岩手の「わかめナムルおにぎり」がグランプリに輝きました。

グランプリに輝いた岩手のご当地食材・わかめを使った「ごはんとかめは余らせない！ わかめナムルおにぎり」には、投票者から「家にあるもので簡単に作れた」「次は白ゴマを入れてアレンジしてみたい」などのコメントが寄せられ、手軽に試せる点などが評価されました。2位は佐賀のご当地食材・海苔を使った「使い切り！ 玉ねぎの海苔ナムル」、3位は香川のご当地料理・うどんを使った「1玉使い切り！ うどんかりんとう」となりました。

■投票結果について



【グランプリ】岩手 「ごはんとかめは余らせない！わかめナムルおにぎり」

わかめが主役のやみつきおにぎりレシピ。地元の食材を活用して簡単に作れる点などが評価されました。

投票数：72,022票

■岩手県 陸前高田市観光交流課 熊谷 直樹課長補佐のコメント

「全国で様々なおいしいものがある中で、まさか三陸のわかめでグランプリを取れるとは思っていませんでしたので率直に驚きました。陸前高田市はわかめの生産が盛んで、肉厚で歯ごたえのある食感が特徴的です。加えて市のブランド米である『たかたのゆめ』は冷めてもおいしいという特徴もあるので、まさに岩手の食材や良さを活かせるレシピだと思います。地元の人でも、わかめのナムルをおにぎりの具として使うという発想はなかったので、新しい発見に繋がりました。ぜひ、全国のみなさまにも味わっていただきたいです。」



【2位】佐賀「使い切り！玉ねぎの海苔ナムル」

海苔と玉ねぎを丸ごと使い切るレシピ。食感や香りを楽しむことができる点などが評価されました。

投票数：71,716票



【3位】香川「1玉使い切り！うどんかりんとう」

うどんがお菓子になる意外なレシピ。大好きなうどんを最後の1本までおいしく食べられる点などが評価されました。

投票数：53,198票

■1位～10位までの結果

都道府県	ご当地食材/ご当地料理	「捨てたもんじゃない!™」グルメ	ご当地キャラ
1位 岩手	わかめ	ごはんとかめは余らせない! わかめナムルおにぎり	たかたのゆめちゃん
2位 佐賀	海苔	使い切り! 玉ねぎの海苔ナムル	有明ガタゴロウ
3位 香川	うどん	1玉使い切り! うどんかりんとう	うどん脳
4位 宮城	米	余りごはんて! だし香るせり入りおこげ	むすび丸
5位 埼玉	深谷ネギ	ネギの青い部分で! パラっと炒飯	ふっかちゃん
6位 熊本	さつまいも	無駄なし! さつまいもとツナのコンソメ炒め	からいもくん
			くまモン
7位 北海道	牛乳	牛乳使い切り! クラムチャウダー	別海りょうしくん
			メロンくま
8位 青森	りんご	りんご丸ごと! 鶏手羽元のりんご煮	ごしよりん

9位 茨城	レンコン	皮ごと！レンコンと白菜のべへロン炒め	つちまる
			稲敷いなすけ
			ねば〜る君
10位 福井	へしこ	余り食材活躍！へしこのトマトリゾット	へしこちゃん

■本グランプリ担当 当社調味料事業部販売総括グループ 淡川 彩子のコメント

「『捨てたもんじゃない!™』グルメグランプリ”を通じて、47都道府県の自治体さまと共に開発したご当地食材をおいしく使い切るグルメを一部、店頭でも紹介することができ、とても嬉しく思います。また、ご当地キャラやファンのみなさまには、SNSで本グランプリを盛り上げていただきました。担当者として、毎日ワクワクしながらランキングを確認していました。ご参加いただいたみなさまには、合計25万を超えるご投票をいただき、誠にありがとうございました。当社はこれまで様々な施策を通じてフードロス削減に取り組んでまいりましたが、今後も、『捨てたもんじゃない!™』の想いと共に、おいしく・楽しく・簡単に食材を使い切るレシピやアイデアをお届けしてまいります。」

当社は、生活者がより楽しく、よりおいしく、フードロス削減に対する意識を高め、実践することを引き続き応援していきます。

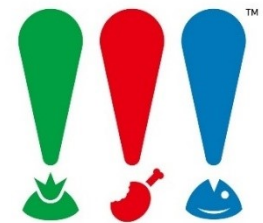
参考

フードロスの現状と当社「TOO GOOD TO WASTE ~捨てたもんじゃない!~™」について

日本における2021年度のフードロス量は、年間523万トンで、そのうち一般家庭から出る量は年間244万トンと約47%を占めます。政府では、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合を、2025年度までに80%以上とすることを目標としています(2022年度は76.9%)^{*}。

※出典:消費者庁消費者教育推進課 食品ロス削減推進室 食品ロス削減関係参考資料(2023年6月9日版)

当社では、ただ無駄を出さないだけでなく、捨てられているものに新しい価値を見出したり価値を高めていくことで、限りある食資源を最大限に活かす。この考え方のもと様々な取組みを行っています。「TOO GOOD TO WASTE ~捨てたもんじゃない!~™」は、製品の製造過程で発生するフードロスの削減や、家庭内でのフードロス削減を目標とした活動全般を含む、当社のフードロス削減プロジェクトです。



捨てたもんじゃない!
TOO GOOD TO WASTE

「捨てたもんじゃない!™」WEBサイト：<https://park.ajinomoto.co.jp/special/tgtw/>

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr_media](#)