

Eat Well, Live Well.



2023年9月19日

味の素株式会社

～10月は「食品ロス削減月間」～

味の素(株)、東京ミッドタウン八重洲内の「チカバキッチン東京八重洲」と フードロス削減の「捨てたもんじゃない!™」レシピを活用した 期間限定ランチボックスの販売で連携

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、当社のフードロス削減プロジェクト「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない!™」(以下 TGTW)の一環として展開している、余らせてしまいがちな食材などをおいしく食べきる「捨てたもんじゃない!™」レシピ(以下 TGTW レシピ)を「東京ミッドタウン八重洲」内にある「チカバキッチン東京八重洲」に提供します(協力：三井不動産株式会社)。「チカバキッチン東京八重洲」は、「食品ロス削減月間」(注1)内の2023年10月1日(日)から31日(火)にかけて、TGTWレシピを使用した「『捨てたもんじゃない!™』ランチボックス」を販売します(注2)。なお、当社が飲食店と連携してTGTWレシピを活用する取り組みは、今回が初めてです。TGTWレシピには「Earth hacks」が提供する「デカボスコア」を導入し、食材調達や廃棄時のCO₂排出量削減率を可視化しています。



捨てたもんじゃない!

TOO GOOD TO WASTE



「捨てたもんじゃない!™」ランチボックス 価格650円(税込)

「『捨てたもんじゃない!™』ランチボックス」は、日本全国の様々な食を提供・紹介する「チカバキッチン東京八重洲」(東京ミッドタウン八重洲5階「POTLUCK YAESU」内)が、TGTWレシピ4種を使用した料理を一つにまとめたランチボックスとして販売します。「食品ロス削減月間」内である10月1日(日)から31日(火)にかけて「チカバキッチン東京八重洲」で販売し、30日(月)からは日本橋エリアでキッチンカーによる販売も予定されています。当社は、本取り組みによりTGTWレシピの活

用を飲食店にも広げることで、生活者の方々がフードロス削減について考えるきっかけづくりに一層取り組みます。

■『「捨てたもんじゃない!™」ランチボックス』に使用されているTGTWレシピ

- ・ [やみつき!レタスの湯引き 瞬間消滅レタス](#)
- ・ [まるごとピーマンのレンチン煮浸し](#)
- ・ [ランチョンミートときゅうりのチャンプル](#)
- ・ [パラッと香ばしい!納豆チャーハン](#)

日本では、本来食べられるのに捨てられる食品の量が年間523万t、一人当たりの年間フードロス量は約42kgとなっています。また、食品を廃棄する際には、運搬や焼却で余分なCO₂等を排出するといわれています（注3）。フードロス削減は、食品を無駄にしないだけでなく、気候変動対策においても重要な課題となっています。

当社は、当社グループが関わるフードサプライチェーン全体におけるフードロス削減に取り組んでおり、2022年にはTGTWスローガンを策定し、その活動を一層推進しています。例えば、日本においては、余りがちな食材などを活用するTGTWレシピ40種類を、[「捨てたもんじゃない!™」特設ページ](#)で紹介することで、家庭内で発生するフードロス削減に取り組んでいます。さらに、2023年7月からは、生活者一人ひとりのアクションで脱炭素社会を推進する共創型プラットフォームである「Earth hacks」に参画し、TGTWレシピを使用して料理をした際の排出CO₂削減率を「デカボスコア」として可視化する取り組みも始めました（注4）。



やみつき!レタスの湯引き

「デカボスコア」で
排出 CO₂ 相当量の「削減率」を可視化



計測ツール: SuMPO レシピ de カーボンフットプリント(データベース)

計測: 2023 年 3 月

TGTWレシピの「デカボスコア」掲出例

当社は、今後もフードロス削減に向けて、TGTWを推進するとともに、様々な企業や飲食店と連携してTGTWレシピを活用する取り組みを検討してまいります。

参 考

- 「捨てたもんじゃない!™」レシピ集（「捨てたもんじゃない!™」特設ページ内）
<https://park.ajinomoto.co.jp/special/tgtw/>
- 関連プレスリリース
「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない!～」味の素(株)、フードロス削減取り組み推進に向けたスローガンとロゴを新たに決定（2022年8月8日付）
https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/presscenter/press/detail/2022_08_08.html
「TOO GOOD TO WASTE ～捨てたもんじゃない!～™」の公式サイトを公開
（2022年9月16日付）
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000008.000092524.html>
オンラインファンミーティング『一緒に考える、フードロスをなくそう！大作戦』開催
（2022年9月30日付）
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000009.000092524.html>
フードロス削減メニューを本社の社員食堂で提供（2022年10月19日付）
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000010.000092524.html>
「ほんだし®」等のパッケージ裏面でフードロス削減の訴求開始（2023年2月7日付）
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000015.000092524.html>

（注1）2019年10月1日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称 食品ロス削減推進法）第9条においては、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」とされており、消費者庁、農林水産省、環境省の3省庁は共同で10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」として、食品ロスの削減に向けた取り組みについて普及・啓発を行っています。詳しくは、消費者庁のウェブページをご確認ください。

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/nofoodloss-month.html>

（注2）販売期間は予定です。なお、期間中、販売スペースが営業をお休み、もしくは縮小している場合がございます。また、1日約15食の販売予定ですが、フードロス削減メニューのため、販売数、販売期間が変動する可能性があります。

（注3）農林水産省より。詳細は以下ウェブページご確認ください。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

（注4）味の素株式会社は、脱炭素に関心がある方向けに、自分の生活にも取り入れたいと思えるライフスタイルやエシカルな商品の情報を提供する共創型プラットフォーム「Earth hacks」に2022年7月より参画しています。「Earth hacks」では、参画パートナー企業が展開する商品やサービスの排出CO₂相当量の“削減率”を「デカボスコア」として可視化しています。「Earth hacks」については、<https://earth-hacks.jp/> をご確認ください。「デカボスコア」については、「Earth hacks」のウェブページをご確認ください。<https://decarbo.earth-hacks.jp/about/>

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、
<https://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](#)

以上