

『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当』 発売

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、代表取締役社長:野並晃)は、横浜市資源循環局・株式会社良品計画 無印良品 港南台バースとの取り組みの一環として、2022年6月4日(土)より2022年6月12日(日)までの期間限定にて、『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当』(税込830円)を発売いたします。

崎陽軒では生産工程で発生する食材のロス削減に日々取り組んでおりますが、この度、無印良品のものづくりの基本となる考え方の3つのわけ「①素材の選択、②工程の点検、③包装の簡略化」に共感し、崎陽軒での生産工程で発生する規格外のサイズや形、余剰となってしまう食材などを活用して3者で協議しながらお弁当を製造し「もったいない」を新たな形で見直し、6月4日の無印良品 港南台バースで開催予定の「発見祭」イベントに合わせて販売を開始します。

同時に横浜市資源循環局とも連携し、ごみ分別や食品ロス軽減に繋がる商品設計といたしました。また容器や箸などの包材も3者で連携し「脱プラスチック」に取り組みました。多くの方にごみ分別や食品ロス削減の重要性が伝わる機会となれば幸いです。

崎陽軒の定番商品のおかずたちが新たなお弁当として生まれ変わる『「もったいない」を見直そう弁当』で、この6月の環境月間においしくSDGsへの取り組みを考えてみてはいかがでしょうか。

名称	横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当
価格	830円(税込)
販売期間	2022年6月4日(土)より2022年6月12日(日)まで(予定)
販売時間	16:00～ 予定 ※当日の生産状況に応じた余剰食材を使用するため
販売数	0個～100個(予定) ※生産状況により変動します。ご了承ください。
販売店舗	崎陽軒本店ショップ、無印良品 港南台バース
内容	使用しているごはんやおかずは、崎陽軒の生産工程で発生する規格外のサイズや形、余剰となってしまう食材を活用しております。

山菜ごはん	生産余剰分の「おべんとう初夏」のわらびや姫竹などと人参を炊き込んだ山菜ごはんです。
シウマイメンチカツ	「昔ながらのシウマイ」の生産余剰分のあんを活用した崎陽軒ならではのメンチカツは、ジューシーで食べ応え十分です。
鮭と長ネギの白ごま炒め	焼くときに欠けてしまった「シウマイ弁当」の鮭の漬け焼をほぐして長ネギと炒め、白ごまで和えた香り立つ一品です。
鶏の唐揚げ野菜あんかけ	形や大きさが規格外の「シウマイ弁当」の鶏の唐揚げを、穂先部分の筍などと合わせた野菜あんかけで絡めました。
その他: 筍煮、柚子わらび餅、焼鮭、梅人参、菜の花のしょう油漬け	

■商品イメージ


- お客様向けお問い合わせ先
株式会社崎陽軒 お客様相談室
フリーコール:0120-882-380
- 本リリースに関するお問い合わせ先
株式会社崎陽軒
広報・マーケティング部
担当: 西村浩明、柴田菜都美、野本幸裕、山本茜、長谷川貴子
TEL:045-441-8918、FAX:045-441-8904
URL:<https://kiyoken.com>
- 横浜市に関するお問い合わせ先
横浜市資源循環局 3R推進課
担当: 津島
TEL:045-671-3593、FAX:045-550-3510
- 無印良品に関するお問い合わせ先
株式会社良品計画 広報・ESG推進部
rk-pr@muji.co.jp

■横浜市資源循環局からのメッセージ

横浜市では、市民・事業者の皆様「食」の大切さを理解し、具体的に行動していただくため、様々な視点を取り入れながら食品ロスの削減を働きかけていきます。6月の環境月間では、本年4月に施行されたプラスチック削減を目指す新しい法律「プラスチック資源循環法」の周知や使い捨てとなるプラスチックの使用を控えるなど、市民の皆様にご協力をお願いする「プラごみ削減キャンペーン」を行います。食品ロスやプラスチックの削減には、お一人おひとりの意識と行動が大切です。崎陽軒の美味しいお弁当を召し上がりながら、自分にできる環境にやさしい行動は何か、改めて考えてみてはいかがでしょうか。