

『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当2』 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 横浜事業部との取り組みの一環として、2022年10月24日(月)より2022年10月30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2』(税込880円)を発売いたします。

本製品は3者連携の第一弾『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当』(2022年6月発売)に続く、連携取り組みの第二弾の製品です。

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、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、期間限定製品で使用した食材や、生産工程で発生する規格外のサイズ、形の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、10月の食品ロス削減月間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削減に繋がる製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。

崎陽軒のお弁当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2』で、この10月の食品ロス削減月間においしくSDGsへの取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2
価格	880円(税込)
販売期間	2022年10月24日(月)より2022年10月30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
その他	各日15:00より、店頭にて販売整理券を配布予定です。

鮭の南蛮漬け	一口サイズにカットした鮭(※1)を、玉ねぎや輪切り唐辛子とともにさっぱりとした南蛮漬けに仕上げました。
鱈の香草パン粉焼き	鱈(※1)をバジルやパセリなどを合わせた香りのよいパン粉で焼き上げました。ソースの風味が食欲をそそります。
豚ヒレ肉玉ねぎソース煮	豚ヒレ肉(※1)をすりおろし玉ねぎの食感を感じられる鰹節と昆布の旨みを合わせた玉ねぎのソース(※1)に絡めて仕上げました。
鮪の野菜あんかけ	舞茸(※2)や筍(※2)などを合わせた優しい味の野菜あんかけを鮪(※2)と合わせました。
その他: 赤飯(トッピング: ごま塩) ※3、きゅうり漬け ※3、合鴨の燻製 ※1、マンゴーわらび餅 ※1	

(※1) 期間限定製品で使用した食材

(※3) 生産工程で発生する余剰食材

(※2) 生産工程で発生する規格外のサイズ、形などの食材

■製品イメージ


■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:045-671-2563、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。10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことで、横浜市では年間約8万6千トンもの食品ロスが発生しています。このもったいないを減らすためにも私たちができるところをはじめましょう。