

第11回 食品産業もったいない大賞

～ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案～

**野菜を無駄なくおいしく食べつくす！
「もったいない菜漬け・もったいない鍋・まるごとベーカリー」**



京都市
CITY OF KYOTO



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

© Mizkan Group Corporation



ミツカングループの概要



創業：1804年

社員数：約3,700名 内 国内社員数2,063名 ※23年4月時点

事業内容：家庭用/業務用 調味料、加工食品、納豆の製造販売

本社：愛知県半田市中村町2-6

売上：2,700億円 ※22年度グループ業績





ミツカンの歴史は、1804年、初代中埜又左衛門による、
酒造の技術と副産物である**酒粕**を活かした**“粕酢”**づくりへの**挑戦**から始まりました。

酒造家の挑戦から誕生した赤酢



染谷波光画「酢造り工程の絵」
出典：弊社社史より





ミツカンマークの三本の線は「味」「きき」「かおり」をあらわしており、その下の○はこれらを丸くおさめ、「天下一円にあまねし」、即ち、広く名が知れ渡るようにとの思いが込められています。

このマークは、四代目又左衛門が家紋「マルに三本線 ㊦」をもとに考案しました。

■ 企業理念

「買う身になって まごころこめて よい品を」

～相手の身になって考える～

「脚下照顧に基づく現状否認の実行」

～自身をよく見て挑戦する～



未来ビジョン宣言 3つの約束

2018年に10年後の未来を描き、ミツカングループの目指す姿、ステークホルダーの皆様への提供価値を、「未来ビジョン宣言」として社内外へ公表させていただきました。
100年先も「やがて、いのちが変わるもの。」を育む変革と挑戦の企業であり続けることをお約束したものです。

1



人と社会と
地球の健康
(Environment)

自然を敬い、自然に学び、
自然が生み出すいのちを
育むことに貢献する

2



新しいおいしさで
変えていく社会
(Social)

おいさと健康を一致させる
努力によって、世界の人々と
コミュニケーションしていく

3



未来を支える
ガバナンス
(Governance)

世界で束ね、
地域で活かし、
おいさを広げるガバナンスを
推進する



事業活動から出る食品ロスに対しては、自社のサプライチェーン上でさまざまな削減取り組みを推進しています。

原料調達

製造工程

製品販売

【需給予測向上による廃棄抑制】



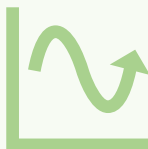
気象条件

過去実績

営業情報

⋮

高精度の
需給予測



原料調達～製品販売に至るまで
精度の高い需給予測で廃棄を抑制

【副産物のリサイクル】



圧搾したもろみを
家畜の飼料に



濾過した残渣を
肥料に



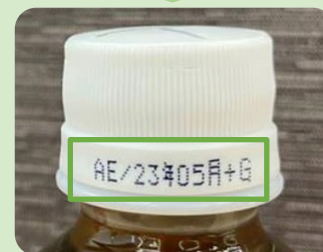
【製品廃棄削減】



廃棄になる前に
フードバンクや
社員分譲で提供



【賞味期限延長・年月表示へ変更】



お客様に直接商品をお届けする「食品メーカー ミツカン」の責任として、
事業で食品ロス削減に取り組むだけでなく、**家庭からでる食品ロスの削減**にも貢献していきたいと考えています。

令和3年度 食品ロス量
523万t

事業から出る
食品ロス
279万t
53%

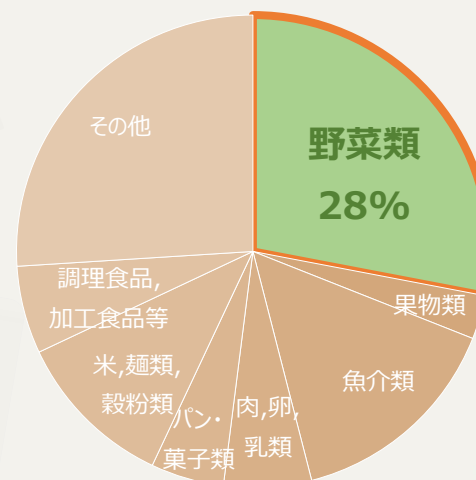
家庭から出る
食品ロス
244万t
47%

どうしたら野菜をおいしく
ムダなく食べられるのかしら…



特に野菜の廃棄が多い！

(参考)京都市における食品廃棄量実態





野菜をふんだんに使った家族が喜ぶ魅力的なレシピをご提案

mizkan
やがて、いのちに変わるもの。

野菜を美味しく・楽しく・食べきる簡単レシピとして「もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー」を開発！

もったい菜漬け



もったい鍋



まるごとベーカリー



常備菜にして長持ちさせる



皮や芯までまるごと使いきる



アレンジではみ出し野菜も活用



「産」「官」「学」「民」で協力し、**それぞれの強みを活かす方法**で取り組みの企画・メニュー開発・普及を実施。
1 食品メーカーだけでは出来なかった企画内容の深さと、アプローチ幅の広さを実現しました。





オンサイトでもオンラインでも取り組みを発信

mizkan
やがて、いのちに変わるもの。

小売店や飲食店、学校、オンラインなど、**様々な方法**で生活者へアプローチしています。

小売店での展開

小売店舗への導入規模

*2022年実績

もったい菜漬け **21チェーン338店舗**
もったい鍋 **17チェーン87店舗**

マルシェで配布する団扇にて
取り組みを紹介



売り場で取り組みを紹介
(京都府、大阪府、兵庫県の店舗で発信)

レシピ提案リーフレットを配布



JAで野菜の包装内に
ショーカードを封入





オンサイトでもオンラインでも取り組みを発信



小売店や飲食店、学校、オンラインなど、**様々な方法**で生活者へアプローチしています。

飲食店・学校・オンラインでの展開

*2022年実績

(まるごとベーカリー) 販売・提供数総計*

約1,900個/年

SNS発信者数*

LINE, X, Instagram それぞれで20万人以上に発信

同志社大学やパン屋とも協働で企画を検討 (まるごとベーカリー)



大和学園の併設店舗で提案メニューを販売



レストラン・カフェ・ イートインショップ・ホテル朝食で販売



キャベツのピクルスとベーコンの
ホットサンド (もったい菜漬け*コラボ)

公式SNSで情報発信



連携団体からも情報発信

京都製菓専門学校生がミツカン、京都市等とコラボ！学生の新たな発想が地域課題解決型授業で形に！

京都製菓専門学校が京都市内でパンを通して地域活性化！産学公連携の食品ロス×学生ベーカリープロジェクトinkkyotoが始動します！学生の新たな発想で社会課題解決へ向けて前進します。

学校法人大和学園

© 2022年11月14日 10時00分

学校法人大和学園 京都製菓専門学校が京都市内でパンを通して地域活性化！産学公連携の食品ロス×学生ベーカリープロジェクトinkkyotoが始動します！学生の新たな発想で社会課題解決へ向けて前進します。

【具体的な取り組み】

「食品ロス×パン×ビジュアル」のテーマに沿って、京都製菓専門学校(上級科)の学生がレシピを制作。個人・グループワークを繰り返しながら展開を進め、4種類のメニューを開発しました。

京都製菓専門学校メニュー一覧



学生考案メニュー例

・SHOP&CAFE「It's Myabi」での販売

今回の企画で学生が開発したメニューを京都製菓専門学校(上級科)にて期間限定販売いたします。

・販売期間:2022年11月17日(木)~2023年1月12日(木) ※12/22,19 1/5 は販売しておりません。

・場所:京都製菓専門学校(上級科)内「It's Myabi」(京都市右京区太秦竹町4番5)

・内容:開発メニューの販売、レシピブックの配布(¥12,300税別)



学生による販売



「もったい菜漬け」「もったい鍋」「まるごとベーカリー」による生活者への影響度合いを調査しました。

*取り組み：もったい菜漬け、もったい鍋、まるごとベーカリー

生活者の意識変化に寄与



10人に7人が
取り組み*を知ったことで
食品ロスへの関心が高まった



3人に1人が
取り組んでみたい*

生活者の巻き込み



10人に1人が
取り組みを知っている



10人に7人が
取り組みを知った後
実際に取り組んでいる

【普及エリア】
オンサイトでの取り組み注力エリア
京都、大阪、兵庫、福岡
キャンペーンへの応募
47都道府県よりあり



もったい菜漬け・もったい鍋により
家庭でおいしく食べてくれた
野菜の概算量

9,803 トン/年



換算方法：

もったい菜漬け・もったい鍋取組認知者数×認知者における
もったい菜漬け・もったい鍋の年間平均実施回数×もったい菜
漬け・もったい鍋1回あたりの平均野菜使用重量

*野菜重量は社内規定値にて換算



実際に、たくさんの生活者の皆様が**実践**してくれています！

みんなの「もったい鍋®」投稿写真

キャンペーン応募時にレシートと一緒に
「もったい鍋®」の写真を
投稿してくれた方の写真を大公開！！



冷蔵庫のあまり野菜を活用！



冷蔵庫のあまり野菜を活用！



普段食べない野菜の部位もまるごと活用！



普段食べない野菜の部位もまるごと活用！



冷蔵庫の奥から発掘された
キャベツ



半端に残っていた人参

子どもの離乳食を作ると食材が
中途半端に余って困っていましたが、
これからは全部カンタン酢に漬けよう



即席
ザワークラウト



5本入りを買ってきて
使うのは3~4本で
少量がいつまでものこっている…



協力の輪を広げ、**より深く・より広く**取り組みを普及させていきます。

① 地域に根差した取り組みを全国で実施

地域の行政・メディア・生産者・小売などと連携して、同じテーマで企画を作っていくミツカンの営業活動に「食品ロス削減」テーマを組み込んでいきます。

大阪府ともより深く、関西万博に向けても連携スタート



福岡県でも地場野菜食べきりを提案



② 他食品メーカーとの協業

ミツカンが構築した「産」「官」「学」「民」連携のモデルに他食品メーカーにも参画いただき、複数メーカーの提案を提示することで、多様な食品活用術を生活者に伝えていきます。



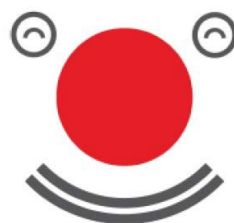
事業ではライバルでも



食品ロス削減では仲間に



小売とも協力してより結束



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

**ミツカンは今後も食品ロス削減に取り組んでまいります。
ご清聴ありがとうございました！**