

＜ニュースリリース＞

＜旭化成ホームプロダクツ×カゴメ×パナソニック「野菜をとろうキャンペーン」共同企画＞

フードロス削減の啓発活動を本年も発信

～旬を迎えるブロッコリーを茎まで無駄なく冷凍保存し、まるごと活用する～

カゴメ株式会社(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:山口 聡、以下、カゴメ)は、「サランラップ®」や「ジップロック®」などの日用消費財を展開する旭化成ホームプロダクツ株式会社(以下、旭化成ホームプロダクツ)と、家電、空質・空調機器、照明・電気設備など、くらし領域で事業を展開するパナソニック株式会社(以下、パナソニック)との協業により、昨年から 3 社で取り組んでいる「フードロス削減」の啓発活動として、本年はこれから旬を迎える※1 ブロッコリーに着目し、その冷凍保存や調理の方法を発信いたします。

旭化成ホームプロダクツとパナソニックは、カゴメが 2020 年 1 月から始めた野菜摂取推進活動「野菜をとろうキャンペーン」に賛同いただいております、本企画はその一環です。

AsahiKASEI
旭化成ホームプロダクツ

KAGOME

Panasonic

世界的に「フードロス削減」の風潮が高まりつつある昨今、日本でも様々な取り組みが始まっています。パナソニックの調査によると、家庭内の食品廃棄で特に多いのが生鮮野菜※2 です。3 社は生鮮野菜の廃棄を減らすためには、適切な保存方法と手軽な使い方を広めていくことが大切だと考えており、各々の製品の強みを活かして提案できる「野菜を賢く冷凍することによるフードロス削減」の取り組みを昨年からは開始しています。本年は、10 月～3 月に旬を迎え※1、茎の部分が廃棄されやすいブロッコリーに着目し、ブロッコリーをまるごと使い切るための保存方法や食べ方について情報発信してまいります。



ブロッコリーは、つぼみの花蕾とよばれる部分と、その下の茎部分から構成されています。図 1 のインターネットリサーチ(モニター提供元 Fastask)による調査結果によると、回答者全体の 34.3%の方が、ブロッコリーのつぼみ部分だけを食べて、茎部分は使っていないことがわかっています。茎まで調理に使っていない人の理由は、「調理の仕方(使い方)が分からない」や「食べられない部分だと思っていた」と回答する人が多く見られました。

食品成分表 2020 年^{※3}によると、一つのブロッコリー全体の茎の部分の割合は約 35%。つまり、つぼみだけを食べて茎を捨ててしまうと、ブロッコリー全体のおよそ 3 分の 1 を無駄にしてしまうことになります。茎部分もうまく料理に活用することで、フードロスを減らすだけでなく、野菜の摂取量も増やすことにもつながります。

図 1

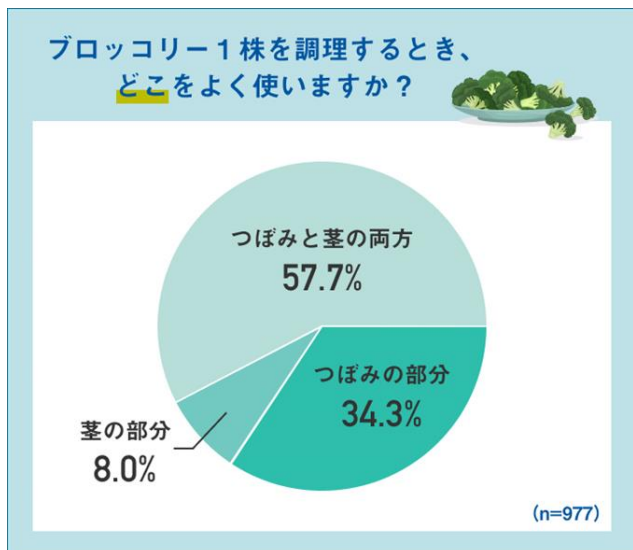
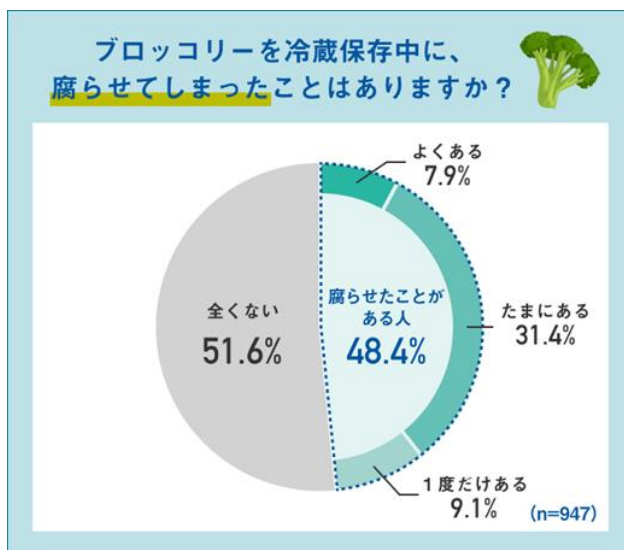


図 2



出典: インターネットリサーチ(モニター提供元 Fastask) 【ブロッコリーを調理する時に使う部位/理由】回答数 977 人/調査期間 2022/7/12~7/14

また、図 2 の同調査結果から、ブロッコリーを冷蔵保存で腐らせてしまった経験がある人は回答者全体の 48.4%と、多くの方がブロッコリーを腐らせてしまった経験を持つことがわかります。フードロスを削減するためにも、新鮮なうちにブロッコリーを茹でて冷凍保存するのがコツです。つぼみは小さな房に切り分けて、茎はス^{※4}の入った部分とかたい皮を取り除いてから、料理に使う大きさに切り、30 秒ほど熱湯で茹でます。茹でた後は、すぐに冷まして水気をきちんと拭き取り、冷凍保存するといった情報を 3 社共同で発信をしていきます。



※1 出典:カゴメ「VEGE DAY」 <https://www.kagome.co.jp/vegeday/yasai/broccoli/>

※2 出典:パナソニック瞬速リサーチ【ご家庭の食品「廃棄頻度/理由」】インターネット調査/回答数:1,056(MA) /調査期間:2022.9.13~9.20

※3 出典:日本食品標準成分表 2020 年版

※4 スとは、成長しすぎなどが原因で、内部が割れてできてしまった空間(亀裂)のこと。

そして引き続き、旭化成ホームプロダクツが発信している、食材やおかずを冷凍ストックしておくことで、忙しい毎日の暮らしにゆとりをうむ「冷凍貯金」の考えに賛同し、冷凍を積極的に活用して生活を豊かにする提案も発信していきます。

冷凍って、貯金だ。

冷凍庫で出番を待つ、食材やおかず。
それらは単なるストックではないと、
わたしたちは考えます。

忙しい日の買い物や調理の手間を減らせるから、時間が貯まる。
食材を手軽に足してバランスがとれるから、栄養が貯まる。
お得にまとめ買いだってできるから、お金が貯まる。

未来のあなたをほっとさせる蓄え。
冷凍って、貯金なんです。

冷凍庫が満たされるほど、
ここにはゆとりがうまれて。
大切な人と笑顔で過ごせる時間が増えたらいいな、
なんて、サランラップとジップロックは願っています。



Asahi KASEI
旭化成ホームプロダクツ

サラン&ジップで!
冷凍貯金
サランラップ & Ziploc

※は登録商標です。

<https://ahp-web.jp/reitou-chokin/>

今回の活動の一環として、3社は冷凍保存したブロッコリーを茎まで、まるごと美味しく活用できる2レシピを発信します。

【コラボレシピ】

■ まるごとブロッコリーとえびのトマトソースパスタ



ブロッコリーは小房に切り分け、茎の部分は固い皮を切り落とし短冊切りにし、熱湯で30秒ゆで、冷水で冷まし、水けをしっかりとふきとります。使いやすい分量ずつ旭化成ホームプロダクツ「サランラップ®」で包み、旭化成ホームプロダクツ「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れ、パナソニック冷蔵庫の「はやうま冷凍」で鮮やかに冷凍されたブロッコリーを使用しています。そして、カゴメ「基本のトマトソース」を使い、ブロッコリーの茎までおいしく食べられるトマトパスタに仕上げています。

・レシピ URL: <https://www.kagome.co.jp/products/recipe/Z5564/>

■ まるごとブロッコリーの野菜カレー



上記同様下処理し、旭化成ホームプロダクツ「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れ、パナソニック冷蔵庫の「はやうま冷凍」で鮮やかに冷凍されたブロッコリーをまるごと使用しています。カゴメ「基本のトマトソース」を使用し、野菜たっぷりのカレーに仕上げています。

・レシピ URL: <https://www.kagome.co.jp/products/recipe/Z5565/>

また、スーパーマーケット店頭でもレシピやフードロス削減を訴求した POP を活用し、情報発信してまいります。

【店頭展開】

<店頭 POP 例>

【関連商品】

カゴメ:「基本のトマトソース」(295g 缶)

<https://www.kagome.co.jp/products/>



パナソニック:「はやうま冷凍」搭載冷蔵庫 NR-F609WPX

<https://panasonic.jp/reizo/>



旭化成ホームプロダクツ:「サランラップ®」「ジップロック®フリーザーバッグ」

<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/>



【関連情報】

パナソニックの WEB マガジン UPLIFE : 実は、おいしいブロッコリーの茎！食べる？捨てる？冷凍活用で、パパッと手軽に！ムダなく、おいしく、野菜をとろう！

URL: <https://panasonic.jp/life/food/110132.html>

旭化成ホームプロダクツ リリース

https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/corporate_info/2023/newsrelease_20230928.pdf

パナソニック リリース

URL: <https://panasonic.jp/topics/2023/09/000000815.html>

■参考:野菜をとりようキャンペーンとは



野菜摂取の推進を目的として、カゴメが 2020 年 1 月から展開している活動で、旭化成ホームプロダクツとパナソニックは本プロジェクトの賛同企業です。

国の調査では、日本に暮らす多くの方が、ここ 10 年、野菜摂取の目標量 350g/1 日^{※5}を達成できていない^{※6}ことが分かっています。この大きな目標達成にむけ、2020 年からカゴメは「野菜をとりよう」を合言葉に一人ひとりの「野菜摂取の意識と行動」を変えようと日々活動しています。一人でも多くの方に、従来の摂取方法にはとらわれない、前向きで楽しい野菜摂取方法を提案してまいります。

URL: <https://www.kagome.co.jp/statement/health/yasaiwotorou/>

※5 「厚生労働省 健康日本 21」が推奨する 1 日の野菜摂取目標量は、350g。

※6 平成 22 年～令和元年国民健康・栄養調査(厚生労働省)での日本の 1 人当たりの平均野菜摂取量は約 290g。

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川、榎木 TEL:03-5623-8503