

# 種から食卓へ

ベトナムの自然と人々の暮らしを守るために。  
seed-to-table.org



特定非営利活動法人 Seed to Table ~ひと・しぜん・くらしつながる~

「食べる」「暮らす」にまじめなあなたへ発信する情報紙

# 食と生活ジャーナル

Dietary Life Journal

2018  
8.01  
wed

www.syokutoseikatsu.jp

発行所/株式会社びゅうすまいる編集舗・食と生活ジャーナル編集部 〒116-0001 東京都荒川区町屋 3-2-1 ライオンズプラザ町屋 115号 ■ 2018年8月1日発行号  
お問い合わせ/TEL.03-3809-3705 FAX.03-5855-0251 ■ URL http://www.syokutoseikatsu.jp

## 身近な「食の話題」探訪

老舗菓子メーカーの「食品ロス」に着目

# 「5者」が笑顔になれる循環を構築

### 食品ロス削減通販サイト「ロスゼロ」とは

「もったいない、を次の笑顔に変える」をスローガに「ロスゼロ」では、食品ロス削減に力を入れている。販売サイト「ロスゼロ」のサー



## LOSS ZERO

▲まだ食べられるのに捨てられてしまうお菓子たちが新しい製品となり、さらにお手頃価格で消費者に買われていくという素敵な循環のカチを実現。  
<http://losszero.jp>

いものを手頃な価格で楽しみたいという消費者とを結びつける新しいプラットフォーム。老舗菓子メーカーが抱える「お菓子のフードロス」に特化して商品を展開。品質にはまったく問題はないのに廃棄されていた「規格外の菓子」また「販売シーズンを過ぎた菓子」などを、「ロスゼロ」完全オリジナル商品としてアレンジ、低価格で販売する。ここで挙げられる大きな特徴が「完全オリジナル商品」に生まれ変わる点から「既製品のたたく売り」ではなくするため、老舗菓子メーカーが培ってきた「ブランド」を傷つける心配もないということ。購入者は、老舗メーカーとロスゼロがアレンジしたおいしいお菓子を、いつもより低価格で購入することができるだけでなく、食生活の「食品ロス」の社会課題解決にもつながる。また、ここで得られた



▲「5者」が喜ぶ笑顔の循環のしくみ。

## 国内生産初の「25年保存食」を開発・販売

「25年保存食」のバイオニアアであるセイエントプライズ（本社 東京都千代田区）ではこのほど、永谷園（本社 東京都港区）との製品供給契約を締結。国内初となる25年保存食「サバイバルフーズ」の開発と販売を今夏より開始した。

1978年創業のセイエントプライズは、40年にわたって長期保存食を輸入販売し「サバイバルフーズ」ブランドの下で、長期保存食市場を創ってきた実績がある。世界屈指のフリーズドライ技術（凍結乾燥食

セイエントプライズ 永谷園

## NEWS見聞録



▲保存食とは思えないデザイン性でも魅力を放つ「サバイバルフーズ」。  
<https://www.sei-inc.co.jp/>

品を持って、ある永谷園との提携によって日本市場のニーズにあつた新メニューの開発・販売が共同で行われるという。

◎商品の一例：チキンシチュー。国産じゃがいも、彩り野菜、しっとり柔らかな鶏肉などが使われた本格シチュー。

## 今日は何かの日？ 8月7日『バナナの日』

8月7日は「バナナの日」。旬となにか関係があるのかと調べてみると、バナナはほぼ年間を通じて流通しており、特に流通が多くなるのは5月～6月あたりであるとのことでした。そしてよく出回っているのが「フィリピン産」や「エクアドル産」です。総務省統計局が掲載している情報によると、栄養たっぷりのバナナを食べて「夏バテを予防してもらおう」と、日本バナナ輸入組合が、「バ」(=8)、「ナ」(=7)の語呂合わせで、8月7日を「バナナの日」としたそうです。



さまざまな理由によって膨大な食べ物が捨てられている一方で、食べ物に困っている人がいます。



私たちは、食べたいのに食べられない人たちに、食べ物を届けています。

### Food for All people すべての人に、食べ物を。



セカンドハーベスト・ジャパン / Second Harvest Japan  
〒111-0053 東京都台東区浅草橋4-5-1 水田ビル1F TEL: 03-5822-5371 / FAX: 03-5822-5372  
Facebook: 2ndharvestjapan Twitter: @2ndharvestjapan www.2hj.org 2HJ 検索

※小紙・食と生活ジャーナルはセカンドハーベスト・ジャパンの活動を応援しています。本広告は弊社のCSR活動の一環として無償提供にて掲載しています。

●食と生活ブックコレクション●

～食のリテラシーを高める書籍・ピックアップ～

オレンジページ 大量消費シリーズ①②

『なす、大量消費！』  
『トマト、きゅうり、ピーマン、大量消費！』  
「作りおき」できる60レシピ

【オレンジページ】本体各463円+税

オレンジページ（本社：東京都港区）ではこれまで、「作りおき」にスポットをあててそのアイデアレシピを多数紹介しているが、このほど新たに「旬の野菜」を一度に大量に使いきれるというレシピ集、その名も『大量消費シリーズ』を刊行した。「すべて作りおきが可能な60レシピ」というテーマのもとに(1)『なす、大量消費！』と(2)『トマト、きゅうり、ピーマン、大量消費！』を2冊同時に発売している。

「なす、トマト、きゅうり、ピーマン」といえばまさに今が旬の美味しい食材たち。「安いからまとめ買いた、どっさりもらった……そんなときに重宝する、作りおきができて、おいしく食べられるメニューを本シリーズでは紹介します」というのがこの『大量消費シリーズ』のコンセプト。本文レシピは、スーパーなどのひと袋分のおよそ2倍量にあたる、なす8個、トマト6個、きゅうり4本、ピーマン10個を目安に考えられており、大量の野菜を一度に調理する工夫やアイデアが満載。作りおきメニューの保存期間なども明記されている。



●新商品ウオッチング●

～こだわり食生活アイテムコレクション～

マイボトルブレンダー(ミル付)VBL-500

「作ったボトルでそのまま飲む・持ち運べる」という手軽さと、準備も片付けも簡単スピーディーなプッシュ式ブレンダーとして、スムージーファン層を中心に幅広い世代に多くの支持者をもつ『マイボトルブレンダー』。シリーズ累計販売110万台を突破という事実からもその人気を裏付けている同シリーズだが、このほど料理にも幅広く使える「ミル付きモデル」がリニューアル新発売されるという。



付属される「ミル」は、ウェット、ドライどちらにでも使える2ウェイタイプ。ハーブソルトやパウダードレッシング、ふりかけの手作りやコーヒー豆の粉碎はもちろん、ドレッシングやディップなど液状の食材も調理できるから、おなじみの「スムージー」だけでなく日々の料理や下ごしらえまで幅広く活用できる。

シリーズ累計販売110万台突破の実力派

エントナープライズ

<https://www.vitantonio.jp>

ラクレット&フォンデュメーカー『メルト』

ウィナーズ（本社：東京都渋谷区）が展開する、調理家電ブランド『récolte（レコルト）』より、ラクレット料理やチーズフォンデュ、チョコレートフォンデュなどが楽しめる新製品『ラクレット&フォンデュメーカーメルト』が発売される。（8月上旬予定）

「快適な使い心地とインテリアに溶け込むスタイリッシュな調理家電」として支持されている同ブランドだが、新製品は「レッド」「ベージュ」の2色展開。卓上で食べる「ラクレット」は、ヨーロッパではまさに日本の「鍋料理」のような存在で、特にスイスでは定番家庭料理として1家に1台ラクレット調理器具があるというほどポピュラーに食べられているそう。異国の伝統料理を自宅の食卓で味わう一品。



ヨーロッパ家庭料理を自宅で味わう

ウィナーズ

<https://recolte-jp.com>

●食と生活 NEWS ● 『この夏絶対食べたい日本のかき氷ベスト25』  
～トリップアドバイザー調べ～

トリップアドバイザー（本社：東京都渋谷区）ではこのほど、同社のメディアサイト『どこいく？トリップアドバイザー』上に投稿された日本語の口コミ評価をもとに、『この夏絶対食べたい日本のかき氷ベスト25』を集計、その結果を公開した。夏の代表的な「スイーツ」といえる「かき氷」。店頭にはためく「氷」ののほりを見つけるだけで、夏の訪れを感じる風情もまた魅力のひとつ。さて、人気集計は右表のとおり。全国1位に輝いたのは！？



見事1位となった熊本蜂楽饅頭熊本本店の「コバルト」

- 1位 熊本蜂楽饅頭熊本本店/熊本県熊本市
- 2位 パーラーみんぴか/沖縄県波照間島
- 3位 パーラー ばいぬ島/沖縄県竹富島
- 4位 琉氷 (Ryu-pin) /沖縄県恩納村
- 5位 ひがし食堂/沖縄県名護市
- 6位 中村軒/京都府西京区
- 7位 茶匠 清水一芳園 京都本店/京都府東山区
- 7位 瑠庵+島色/沖縄県うるま市
- 9位 赤福 本店/三重県伊勢市
- 10位 (有) 柳川氷室/鹿児島県鹿児島市
- 11位 ほうせき箱/奈良県奈良市
- 11位 かん袋/大阪府堺区
- 13位 味処 むじゃき亭/鹿児島県鹿児島市
- 14位 志むら/東京都豊島区
- 15位 千日/沖縄県那覇市
- 16位 ひみつ堂/東京都台東区
- 17位 厨菓子 くるぎ/東京都文京区
- 18位 ぜんざいの富士家 泊本店/沖縄県那覇市
- 19位 雪ノ下銀座/東京都中央区
- 20位 茶屋赤鯉/岐阜県岐阜市
- 21位 ちもと/東京都目黒区
- 22位 阿左美冷蔵 金崎本店/埼玉県皆野町
- 23位 アイスモンスター 表参道店/東京都渋谷区
- 24位 松月氷室/栃木県日光市
- 25位 ぎおん 徳屋/京都府京都市

出典：トリップアドバイザー(株) <https://tg.tripadvisor.jp>

これは遠い未来ではなく、わたしたちの将来の話です。

[www.msc.org](http://www.msc.org)

水産資源や海洋環境を守り、将来も魚を食べ続けていくためのひとつの答えがMSCの「海のエコラベル」です。

海洋管理協議会(MSC: Marine Stewardship Council)の厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた水産物にのみ認められる証、それが「MSC ラベル」すなわち「海のエコラベル」です。



MSC 検索 MSC (海洋管理協議会) 日本事務所  
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町9-15 兜町住信ビル3階 TEL.03-5623-2845 FAX.03-5623-2846

※小紙・食と生活ジャーナルはMSCの活動を応援しています。本広告は弊社のCSR活動の一環として無償提供にて掲載しています。