

鍋野菜が余ってもったいない！ それ、ケンミン焼ビーフンが解決します！ 野菜と相性抜群の焼ビーフンで、フードロスを削減 ～期間限定で「白菜・ネギ・きのこ」の3種類のパッケージに変わります～

ケンミン食品株式会社(兵庫県神戸市・代表取締役社長：高村祐輝)で販売している「ケンミン焼ビーフン鶏だし醤油」と「ケンミン汁ビーフン」のパッケージデザインが、8月から11月までの期間限定で、白菜・きのこ・白ネギの3種類に変わります。

秋から冬にかけて冷蔵庫に残った鍋野菜の消費方法への関心が上昇することから、焼ビーフンや汁ビーフンを使って手軽においしく食べられる方法を提案します。

鍋の材料として購入した野菜の消費に悩むお客様に、「もったいない」を解決する、余った野菜を廃棄せずに使い切れるレシピや、簡単に調理できて栄養たっぷりのレシピを紹介します。

1 企画背景

○ 令和3年度推計(農林水産省・環境省)によると、食べられるのに捨てられる「食品ロス」の量は年間523万トン、家庭系からは244万トンとされています。家庭系の食品ロスについては、消費者庁が平成29年に徳島県で実施した食品ロス削減に関する実証事業の結果をみると、まだ食べられるのに捨てた理由として、▽食べ残し57%▽傷んでいた23%▽期限切れ11%(賞味期限切れ6%、消費期限切れ5%)ということがわかりました。

○ エステー株式会社が2022年3月、週1回以上野菜を使って自宅で料理をする20歳～69歳の男女609名を対象にインターネット調査を実施したところ、約8割が野菜を食べきれず廃棄した経験があると回答しています。また、野菜をどのような状態で購入することが多いか質問をしたところ、「丸のまま(カットしていない状態)」と答えた人は69.5%いました。カットしていない状態のものを購入するものの、使い切れず捨ててしまっていることがうかがえます。特に生鮮野菜には、期限表示のような目安がなく、いつまでに食べ切ればよいのか分かりづらいため、いつのまにか傷んでしまい、捨ててしまうことが多い可能性があります。

○ 株式会社ネオマーケティング(インターネット調査/2022年11月/n=4,000)の調査で、好きな鍋の具材ランキングの野菜TOP3は白菜・ネギ・きのこでした。



2 ケンミン食品提案レシピ



● 鍋の野菜で簡単！ 白菜と白ネギを使った鶏団子の汁ビーフン

白菜の甘みと鶏団子の旨味がスープに溶け込んだ、身体が温まる1品です。水炊き系の鍋のめとしても使えます。鍋の残り野菜を使って小鍋で簡単にできるので、1人分の夜食や鍋の次の日のランチにもおすすめです。

レシピは
こちら↓



● きなのこたっぷり焼ビーフン

しめじ、エリンギ、マイタケを使った焼ビーフンです。きのこの芳醇な香り、オイスターの濃厚さ、バターのコクがマッチしたひと皿です。電子レンジでも簡単に作れます。

レシピは
こちら↓



■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 広報室 担当：田中 (070-2273-8559) ・平奥(070-8812-8814)

TEL：078-366-2054 e-mail：kenminpr@kenmin.co.jp 〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通 5 丁目 1 番 1 号

