

<ニュースリリース>

<「野菜をとろうキャンペーン」共同企画>

旭化成ホームプロダクツ×カゴメ×パナソニック、3社が協業し  
フードロス削減の啓発活動を発信

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、暮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、「フードロス削減」の啓発活動を始動しました。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「食品ロス削減」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。一方で、2021年にUNEP(国際環境計画)によって発表された「食品ロス世界ランキング」において、日本のランキングは14位と、非常に高い順位にいるのも現状です。(※1)

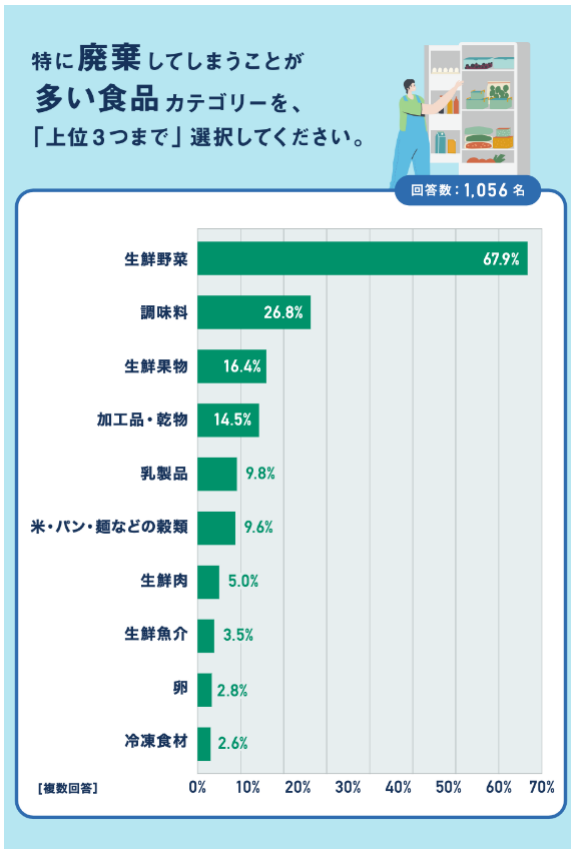
また、環境省により発表された令和2年時点での最新の調査によると、日本で年間廃棄されている食品のうち、実に47%は家庭から出ています。(※2)

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です。

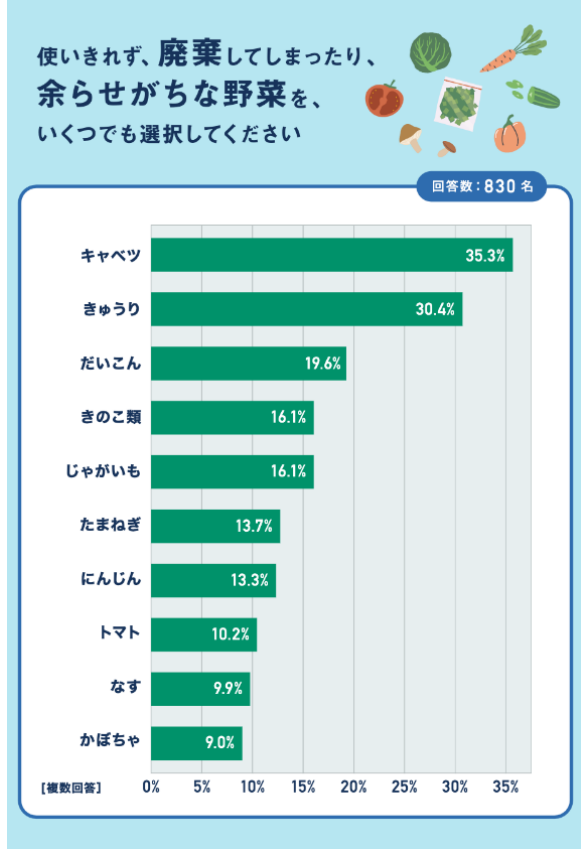
3社は生鮮野菜の廃棄を減らすためには、保存方法と手軽な使い方を広めていくことが大切だと考えており、この度各々の製品の強みを活かして提案できる「野菜を賢く冷凍することによるフードロス削減」を打ち出しました。



図① 家庭での廃棄食材カテゴリーランキング



図② 野菜廃棄ランキング



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

【食材を使いきれず、「廃棄した経験／頻度」】

回答数：830 (MA)

2022.7.1～7.8

また、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。

Asahi KASEI  
旭化成ホームプロダクツ

## 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。

**サラン&ジップで！  
冷凍貯金**

サランラップ & Ziploc

旭化成ホームプロダクツ

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

今回、活動の一環として、3社は冷凍野菜を活用した3レシピを提案します。  
実は冷凍と相性のいい野菜がある点や、上手に冷凍する方法などを交えた内容となっています。

### 【コラボレシピ】

#### ■ ごろごろ野菜のキーマカレー



冷凍するとアミノ酸やうまみをアップできるきのこに加え、パナソニック冷蔵庫の「はやうま冷凍」でパラパラ・色鮮やかに保存されたトマトとアボカドをたっぷり使っています。

レシピには旭化成ホームプロダクツの「サランラップ®」や「ジップロック®」とカゴメの「ラウンドレッド®(トマト)」「カゴメ基本のトマトソース」などを使用しています。

<https://panasonic.jp/cooking/recipe/1009.html>

#### ■ 鶏とブロッコリーのケチャうま炒め



1株買うとすぐに食べきれずに冷蔵庫の中で乾燥・変色してしまいがちなブロッコリーを、生のまま冷凍したものを活用したレシピです。

レシピには旭化成ホームプロダクツの「サランラップ®」や「ジップロック®」、カゴメの「トマトケチャップ」を使用しています。

<https://panasonic.jp/cooking/recipe/1010.html>

■ 冷凍キャベツで簡単コールスロー



冷凍することで、塩もみしたような食感になるキャベツを活用したレシピです。  
 「はやうま冷凍」すると、パラパラに冷凍できるだけでなく、2週間後もビタミンCを保持します。  
 レシピには旭化成ホームプロダクツの「サララップ®」や「ジップロック®」を使用しています。  
<https://panasonic.jp/cooking/recipe/1011.html>

【店頭展開】

上記3つのレシピを中心に、フードロス削減を訴求する店頭POPを活用して店頭でも情報発信を進めてまいります。

<店頭POP例>

【関連商品】

カゴメ

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



## パナソニック「はやうま冷凍」搭載冷蔵庫

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



NR-F608WPX-H

## 旭化成ホームプロダクツ

<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 : 「余った野菜は冷凍で保存！今話題の「冷凍貯金」で、なくそうフードロス」

<https://panasonic.jp/life/food/110116.html>

## 旭化成ホームプロダクツ株式会社 リリース

[https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/corporate\\_info/2022/newsrelease\\_20221027.pdf](https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/corporate_info/2022/newsrelease_20221027.pdf)

## パナソニック株式会社 リリース

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000671.000024101.html>

### ■野菜をとろ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。

厚生労働省が推進する「健康日本 21」では、1 日当たり野菜 350g 以上の摂取が推奨されていますが、平成 22 年～令和元年の「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)では平均約 60g不足しております。この活動では「野菜をとろう あと 60g」をスローガンとして、一人でも多くの方に、従来の摂取方法にはとられない、前向きで楽しい野菜摂取方法を提案してまいります。

※1 国際環境計画 UNEP Food Waste Index Report 2021 (2021 年 3 月 4 日発表)

※2 環境省 我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和2年度)の公表について

### <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