

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2023年10月30日

マルトモ株式会社

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

10月30日は「食品ロス削減の日」！ マルトモ 食品ロス削減に向けて特設サイトを開設！ 削りぶし商品裏面には「おいしく食品ロス削減」ロゴを順次導入

かつお節・だしと、海洋資源を通じて健康と食文化の発展に貢献するマルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、「食品ロス削減の日」である10月30日、知って、考え、おいしく食品ロス削減を実行できるよう、特設サイト（<https://www.marutomo.co.jp/foodloss/>）を開設しました。

マルトモでは、かねてより、「monipla ファンブログ（<https://monipla.jp/>）」をプラットフォームにしたマルトモファンの皆様から、かつお節を使った食品ロス対策メニューを募り、ファンの皆様と共有してきました。ここで蓄積したレシピの数々はもちろん、今、社会問題となっている食品ロスの現状を多くの方に知っていただき、食品ロスについて考え、おいしく食品ロス削減に取り組んでいただきたいという想いを込めてこの度の特設サイト開設に至りました。1人1人が環境や世界の社会課題を意識しながら、毎日の食卓でできることからコツコツと取り組んでいきかけになればと願っています。

また、食材をなるべく使い切り、食品ロス削減につなげられるように、消費者の皆様の意識もさらに高めていただこうと、削りぶし商品の裏面に「おいしく食品ロス削減」ロゴを順次導入します。併せて、だし取り後のだしがらを活用した「だしがらおかか」のレシピも記載し、かつお節の栄養をまるごと取っていただくことを推奨してまいります。

マルトモでは、だしこし不要でかつお節の栄養を無駄なく簡単に使い切っていただける「めっちゃ使えるふわふわかつお粉」、だしに使うてこさずにそのまま具材として食べられる「めっちゃ使えるふわふわ花かつお」、「煮干し削っちゃいました」、いわし煮干しを頭から内臓、尾までまるごと配合し、煮干しならではの風味も食材としての恵みも全て残さずいただける「煮干しまるごとだしの素」など、社会課題解決視点を強化し、食品ロスの抑制につながる商品開発に積極的に取り組んでいます。これからも、かつお節・だしの力で人と地球の健康に貢献すべく、生活者視点および社会視点強化での提案を続けてまいります。



(左) 「おいしく食品ロス削減」ロゴ

(上) 食品ロス削減 特設サイト トップページイメージ

特設サイトURL <https://www.marutomo.co.jp/foodloss/>