

<愛知県豊田市 × ハウス食品グループ>

## 家庭の食品ロス削減に向けた共同企画

～豊田市おすすめカレーレシピを決定～

ハウス食品グループ本社株式会社・ハウス食品株式会社（以下、ハウス食品グループ）と豊田市は、「家庭の食品ロス削減に向けた共同企画」を、**2020年10月8日より実施・展開いたします。**

この度、豊田市民へのアンケート結果をもとに、使い切れず捨てられがちな食材を活用した、**食品ロス削減のきっかけとなる“豊田市おすすめカレーレシピ”を発表**します。このレシピは、ハウス食品グループのホームページでの掲載をはじめ、豊田市内でのレシピカード配布、トヨタ生活協同組合の店頭POPなどを通じて露出・啓発を行い、豊田市における食品ロス削減のきっかけづくりを図ります。

また、豊田市は、「毎月ゼロのつく日は、冷蔵庫クリーンアップデー」というスローガンを今回新たに掲げました。そこで、“家庭で手軽にできる食品ロス削減の取組み”について知っていただくことを目的に、**10月20日（火）・30日（金）の2日間、豊田市役所食堂で“豊田市おすすめカレーレシピ”2品の提供**を行います。

### ■ 共同企画の背景

日本では、年間 284 万トンもの食品ロスが家庭から発生しています<sup>※1</sup>。ハウス食品グループ本社の調査によると、食品ロスの認知率は約 97%と高まっていますが、約 6 割の家庭が月に 1 回以上食品・食材を捨ててしまっています<sup>※2</sup>。

豊田市は、「ミライのフツをつくろう 未来都市とよた」をスローガンとし、ごみの減量という視点から、食品ロスの対策を検討し、削減に向けた継続的な取組みを進めております。ハウス食品グループ本社も、2020 年 5 月より、冷蔵庫や棚にある食品ロス予備軍をカレーでおいしく調理する提案「“もっとカレーだからできること”プロジェクト」を開始。この度、一人ひとりが食品ロス問題を考え、アクションを起こしてほしいという思いが合致し、共同企画が実現しました。

**行政と市民、企業で連携しながら、子どもから大人まで愛される国民食カレーを通じた“食品ロス削減貢献モデル”を、豊田市とともにチャレンジ・発信してまいります。**

※1 農林水産省 平成 29 年度推計値 ※2 ハウス食品グループ本社調べ（2020 年 6 月 29 日～2020 年 7 月 6 日）

### ■ 豊田市おすすめカレーレシピ

豊田市民へのアンケート結果では、使い切れず捨ててしまいがちな野菜で「トマト」「なす」が全国の回答よりも上位でした。また意外な食材もカレーでおいしく食べられるレシピとして、「レタス」「豆腐」を使ったカレーもおすすめします。



#### ・「焼きなすとトマトのカレーライス」

トマトは油との相性も良くうまみたっぷりなので、カレーのうまみをアップさせるとともに適度な酸味と甘みを加えてくれます。なすの皮を油で調理すると鮮やかな紫色になり、彩りがよくなります。皮の香ばしさと中のとろっとした食感と甘みが、辛みのあるカレーのよいアクセントになります。

（レシピ掲載URL: [https://housefoods.jp/recipe/rcp\\_00023715.html](https://housefoods.jp/recipe/rcp_00023715.html)）

#### ・「レタスと豆腐のカレーライス」

あっさりした豆腐も、豚ひき肉とトマトと一緒に使うことで、コクのあるカレーに仕上がります。レタスは、仕上げに加えて食感のアクセントに！

（レシピ掲載URL: [https://housefoods.jp/recipe/rcp\\_00023917.html](https://housefoods.jp/recipe/rcp_00023917.html)）

## ■「毎月ゼロのつく日は、冷蔵庫クリーンアップデー」!

10月20日・30日に、豊田市役所食堂で、“豊田市おすすめカレーレシピ”を提供。

豊田市は、「毎月ゼロのつく日は、冷蔵庫クリーンアップデー」というスローガンを新たに掲げます。そこで、家庭で手軽にできる食品ロス削減の取組みについて知っていただくことを目的に、10月20日（火）・30日（金）の2日間、豊田市役所食堂で“豊田市おすすめカレーレシピ”2品の提供を行います。

- ・提供場所 : 豊田市役所 西庁舎地下1階食堂（レストランひまわり）
- ・提供日 : 2020年10月20日（火）、30日（金）午前11時～午後2時
- ・提供メニュー : 10月20日（火）「レタスと豆腐のカレーライス」 500円（税込み）  
10月30日（金）「焼きなすとトマトのカレーライス」 500円（税込み）

## ■“もっとカレーだからできること”プロジェクトとは？



期限が近づいた食材や日頃だと捨ててしまう食材も、意外な食材の組み合わせもカレーならスパイスがおいしくまとめてくれます。そんな“カレーだからできること”を通じて、ご家庭の食品ロス削減に繋げていきたいという想いでスタートした取り組みです。

10月の「食品ロス削減月間」、10月30日「食品ロス削減の日」に先んじて、アンケート調査による食品ロスに対する意識・実態の変化や食品ロス予備軍の食材を使ったレシピを追加・発信することで、食品ロスが各ご家庭からも出ていることを知るきっかけや、楽しく・おいしく食品ロスを減らすヒントになればと考えています。

ホームページURL: <https://housefoods-group.com/activity/foodloss/index.html>

## 【参考】日本における食品ロスについて

令和2年4月14日に更新された最新の食品ロス（フードロス）推計値（注）は、約612万トン(平成29年度)で、前年度に比べ31万トン減少し、推計を開始した平成24年度以降最少となりました。食品ロスは、事業活動に伴い発生する「事業系」と、各家庭から発生する「家庭系」に分けられますが、「事業系」食品ロスは328万トン(前年度比▲24万トン)、「家庭系」食品ロスは284万トン(前年度比▲7万トン)となっており、事業系のマイナス7%の減少率に比べ、家庭系はマイナス2%にとどまっています。

(注) 農林水産省 平成29年度推計値。