

連日完売！大好評につき第2弾発売決定！

食品ロス・プラスチック削減。食材を余すところなく美味しくいただく

「もったいない」を見直そう弁当2を発売！

横浜市と株式会社良品計画 無印良品 港南台バーズ、株式会社崎陽軒は、食品ロスの削減、ごみの分別のしやすさ及びプラスチックの代替素材の視点を踏まえたお弁当の連携企画に取り組んでいます。

第1弾となる『「もったいない」を見直そう弁当』では、連日完売と大変ご好評をいただき、今回はその第2弾として、10月24日（月）から30日（日）までの期間限定で『「もったいない」を見直そう弁当2』を販売することとなりました。

今回のお弁当は、崎陽軒の期間限定製品で使われていた食材の有効活用をテーマとし、環境にも味にもこだわったお弁当に仕上げました。

『「もったいない」を見直そう弁当2』をおいしく召し上がった後は、ご家庭にある食材を確認し、おいしく食べることについて考えてみてはいかがでしょうか。

1 名称

横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当2

2 価格

880円（税込）

3 特徴

- ・期間限定製品で使われていた食材の有効活用や生産工程で発生する余剰となってしまった食材の活用
- ・容器や箸などの包材をプラスチックの代替素材にすることでプラスチックの削減に貢献
- ・掛紙の裏面を活用し、横浜市の食品ロス削減等の取組を発信

4 販売期間

令和4年10月24日（月）より令和4年10月30日（日）まで

5 販売時間

16：00～（予定）

6 販売個数

0～100個／1日あたり（予定）

※当日の生産状況に応じて変動します

7 販売店舗

崎陽軒本店ショップ、無印良品 港南台バーズ

8 その他

お買い求めの際は、包装袋の使用を減らすため、お持ち帰り用のマイバッグ持参にご協力をお願いします。

【製品イメージ】



裏面あり

鮭の南蛮漬け
一口サイズにカットした鮭^{※1}を、玉ねぎや輪切り唐辛子とともにさっぱりとした南蛮漬けに仕上げました。

鱈の香草パン粉焼き
鱈^{※1}をバジルやパセリなどを合わせた香りのよいパン粉で焼き上げました。ソースの風味が食欲をそそります。

豚ヒレ肉玉ねぎソース煮
豚ヒレ肉^{※1}を鯉節と昆布の旨みを合わせた玉ねぎのソース^{※1}に絡めて仕上げました。



崎陽軒の『「もったいない」を見直そう弁当2』は、期間限定製品で使用した食材や、生産工程で発生する規格外のサイズ、形の食材などを活用したお弁当です。様々なお弁当のおかずたちが装いを新たに生まれ変わったお弁当で、おいしくSDGsへの取組みを考えてみてはいかがでしょうか。

鮪の野菜あんかけ
舞茸^{※2}や筍^{※2}などを合わせた優しい味の野菜あんかけを鮪^{※2}と合わせました。

(※1) 期間限定製品で使用した食材
(※2) 生産工程で発生する規格外のサイズ、形などの食材

横浜市資源循環局より

10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことで、横浜市では年間約8万6千トンもの食品ロスが発生しています。このもったいないを減らすためにも私たちができることをはじめましょう。

★環境にやさしいことでできていますか？

- 食品ロス削減の必要性を認識している。
- 家庭では食べられる量を作る。
- 食べられる分だけ注文する。
- プラスチック問題の現状を認識している。
- スプーンなどの使い捨てのプラスチックは必要などきだけ受け取る。
- プラスチック製容器包装はきちんと分別する。



「ヨコハマ3R夢！」マスコット：イーオ
へら星人：ミーオ



食品ロスに関する動画

お問合せ先

資源循環局 3R 推進課長 津島 邦宏 Tel 045-671-2563

【商品についての報道関係者からのお問合せ】

株式会社崎陽軒 広報・マーケティング部 西村 浩明、柴田 菜都美、野本 幸裕、山本 茜、長谷川 貴子

Tel 045-441-8918 (お客様相談室 フリーコール：0120-882-380)

【無印良品に関するお問合せ】

株式会社良品計画 広報・ESG 推進部 Email : rk-pr@muji.co.jp