

「Zero Hunger Challenge for AFRICA 食品ロス×飢餓ゼロ」
国連WFP協会主催のキャンペーンにハナマルキが参画
**国連WFP協会の食品ロス削減SNSキャンペーンに
「液体塩こうじ」レシピで協力**



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫、以下当社）は、国連 WFP 協会が主催する、「世界食料デーキャンペーン 2019 Zero Hunger Challenge for AFRICA 食品ロス×飢餓ゼロ」キャンペーンに参画・協力いたします。

「Zero Hunger Challenge for AFRICA 食品ロス×飢餓ゼロ」キャンペーンは、「食品ロス削減の取り組みで、アフリカの子供達に給食を届けよう！」をコンセプトとした取り組みです。世界には全人口を賄うだけの十分な食料がありますが、8 億人が飢餓に苦しんでいます。一方で、世界の食料生産量の 3 分の 1 が廃棄されています。このキャンペーンは、「食品ロス」削減の取り組みを、飢餓に苦しむアフリカの子供達たちの学校給食支援につなげるもので、今年第 7 回アフリカ開発会議を契機とした、横浜市との共催事業になります。

本キャンペーンにハナマルキが参画・協力いたします。当社の「液体塩こうじ」は「素材の旨味を引き出す」特徴をもち、肉や野菜などの切れ端や皮を漬け込み、調理することが可能です。また、下味から味付けまで使用可能で、幅広いメニューにご使用いただけます。使いきることができなかった冷蔵庫の残り物のアレンジに非常に適しており、「食品ロス削減」というテーマに貢献できる調味料です。

【国連 WFP 協会の SNS キャンペーンと連携し「液体塩こうじゼロハンガーレシピ」を広める】

<国連 WFP 協会 ゼロハンガーレシピ投稿キャンペーン内容>

●捨てられがちな食材や、料理で使いきれなかった冷蔵庫のあまりもの、賞味期限が近づいた備蓄食料など、食品ロスになりがちなものを使ったレシピを一般の方につくっていただく。

（例：野菜の切れ端、皮等、肉や野菜の残り、賞味期限が近づいた食品、古くなった調味料、粉類、アルファ米や缶詰等）

●レシピにハッシュタグ「#ゼロハンガーチャレンジ」「#wfp」をつけて、SNS (Instagram、Facebook、Twitter) にて、一般の方に投稿いただく。





●1 投稿につき、協力企業より 120 円（学校給食 4 食分）の寄付がつく仕組みとし、国連 WFP のアフリカ地域における学校給食支援にあてる。

国連 WFP 協会による以上のキャンペーンに加え、当社では「液体塩こうじを使用したゼロハンガーレシピ」を開発し、ハナマルキ公式インスタグラムで投稿、食品ロスになりがちなものを使ったレシピを発信します。そのレシピ投稿にも「#ゼロハンガーチャレンジ」「#wfp」をつけ、国連 WFP 協会のキャンペーンと連動、また、国連 WFP 協会の公式 SNS でも投稿内容をシェアいただき、国連 WFP 協会との協働でゼロハンガーレシピを広めます。

<ハナマルキ公式インスタグラムで発信するゼロハンガーレシピ（予定）>

2019年8月、9月の2か月間で下記の5レシピを「ゼロハンガーレシピ」として発信します。

※すべて液体塩こうじ使用

	
<p>① スイカの皮で塩こうじ浅漬け</p>	<p>② 野菜のうま味が濃縮！ 塩こうじベジブロス</p>
	
<p>③ 冷蔵庫の残り物で絶品塩こうじ中華丼</p>	<p>④ ジャがいもと人参の皮で 栄養たっぷり塩こうじきんぴら</p>

⑤ さつまいもの皮で大学芋風塩こうじきんぴら

【Zero Hunger Challenge for AFRICA 食品ロス×飢餓ゼロ 概要】

- 主催：認定 NPO 法人国連 WFP 協会
- 実施期間：2019年8月1日（木）～10月31日（木）
- キャンペーン内容：
「食品ロス」削減の取り組みを通じて、飢餓に苦しむアフリカの子どもたちに学校給食を支援する第7回アフリカ開発会議を契機とした、横浜市との共催事業。

●「ゼロハンガーレシピ」の投稿を通じての支援

捨てられがちな食材や、料理で使いきらなかった冷蔵庫のあまりものなど食品ロスになりがちなものを使ったレシピを作成、そのレシピにハッシュタグ「#ゼロハンガーチャレンジ」「#wfp」をつけて、SNS（Instagram、Facebook、Twitter）に投稿。1投稿につき、協力企業より120円（学校給食4食分）の寄付がつく仕組みとし、国連 WFP のアフリカ地域における学校給食支援にあてられる。

●「ゼロハンガーメニュー」のレストランなどでの提供

期間中にキャンペーンに参加のレストラン、カフェ、ラウンジにて、「ZERO HUNGER メニュー」を提供、対象メニューの売り上げの10%を国連 WFP の学校給食支援に寄付。

・キャンペーン特設サイト

URL : <https://www.jawfp.org/worldfoodday2019/>

※世界食料デーとは：国連が制定した世界の食料問題について考える日。（10月16日）
世界の飢餓・貧困問題・栄養不良についての関心と理解を深め、解決していくことを目的とする。

※TICAD7について：TICAD（Tokyo International Conference on African Development/アフリカ開発会議）は、アフリカの開発をテーマとする国際会議。1993年以降、日本政府が主導し、国連、国連開発計画（UNDP）、アフリカ連合委員会（AUC）及び世界銀行と共同で開催している。次回 TICAD7 は、2019年8月28日～30日に横浜で開催。

【WFP 国連世界食糧計画（国連 WFP）】

飢餓をゼロにすることを使命とする国連唯一の食料支援機関です。災害や紛争時の緊急支援、栄養状態の改善、学校給食の提供などを活動の柱に、毎年約80か国で、女性や子どもを含む約9,000万人に食料支援を行っています。

URL : <https://ja1.wfp.org/>

【国連 WFP の学校給食】

世界には貧困や紛争などが原因で、教育の機会を奪われた子供達が多くいます。国連 WFP が提供する栄養たっぷりの給食は、子ども達の健全な発育を促すと共に、集中力を高めます。給食があることで親が子どもを学校へ通わせるようになり、就学率が向上します。教育の普及は、国の発展に繋がります。

【認定 NPO 法人国連 WFP 協会】

国連 WFP を支援する認定 NPO 法人で、日本における WFP の公式支援窓口です。募金活動のほか企業・団体との連携、広報を通じて日本における支援の輪を広げています。

【ハナマルキ コメント】

液体塩こうじが食品ロス削減に貢献できる調味料として、国連 WFP 協会さんにご評価いただき、この度、このプロジェクトに参画させていただきました。「液体塩こうじを使ったゼロハンガーレシピ」を発信することで1人でも多くの方に知っていただき、アフリカの飢餓支援につながるよう、当社としても努めてまいります。

【ハナマルキ「液体塩こうじ」について】

米こうじと塩を丁寧に熟成させた塩こうじをぎゅっと搾った、生きた酵素の力と上品なこうじの旨味がそのまま残った液体タイプの塩こうじです。粒のない液体タイプだから計量しやすく、色々な料理に使えます。みりん、醤油などの代替調味料としても使えます。

- 原 材 料：米こうじ、食塩、酒精
- 容 量：350ml/500ml
- 栄養成分：大さじ1杯（15ml）当り、エネルギー24kcal、脂質0g、
ナトリウム870mg、たんぱく質0.2g、炭水化物5.7g、食塩相当量2.2g
- U R L：<http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

