

# 家で持て余したあの食材がスイーツへと大変身！ 「フードロス」を楽しみながら考えるクッキングイベントを開催 Rethink! Food Loss Colorful Sweets Party 2017年11月10日（金）代官山にて開催！

家庭内で発生するフードロスを減らすことを目的に様々な活動を行っている一般社団法人フードサルベージは、2017年11月10日（金）に、代官山のGOBLIN, DAIKANYAMAにて、家庭内で持て余している食材を使って、見た目にもおいしいスイーツへと変身させる「Rethink! Food Loss Colorful Sweets Party」を開催いたします。

日本の家庭内でのフードロス発生率は、全体の半数ほどを占めているのが現状です。本イベントではスーパーフードを日本に広めた第一人者であるWOONINさんをはじめ、栄養と彩りある食卓をデザインする管理栄養士として活動中の佐藤小夜子さん、公認サルベージシェフの高田大雅さんを招き、料理、スイーツ作りを体験することができます。ご参加される方は、料理体験を通じて家庭内で発生するフードロスについて楽しく学んでいただくことができます。本イベントは、社会問題の一つであるフードロスをポジティブに「RETHINK」することで、ゴミのでないクリーンな未来を目指すフードサルベージの活動に共鳴した「JT Rethink PROJECT」が協賛についています。

イベントの詳細＆参加お申込みはこちらをご覧ください。

【サルベージ・パーティ@公式サイト】 <http://salvageparty.com/schedule/1110/>

【JT Rethink PROJECT公式サイト】 <https://jt-rethink.jp/>

## ■意外性たっぷり！「Rethink! Food Loss Colorful Sweets」を一部ご紹介

ご登壇いただくシェフの方に、家庭内で持て余している食材を使ったオリジナルスイーツを開発いただきました。他にも、レンコンときゅうりを使った意外性たっぷりのスムージー、ブロッコリーの芯まで使ったプリンなど、おどろき溢れるスイーツレシピを多数ご用意しております。当日はこれらのスイーツを実際に作っていただき、お召し上がりいただけます。



南瓜と人参の丸ごとクランブル



お麩のフレンチトースト トマト&人参ソースがけ

## ■家で持て余す食材ランキングが発表！1位「きゅうり」2位「魚の缶詰」3位「乾麺」

フードサルベージは2013年7月から主催してきた、家で持て余している食材をみんなで持ち寄り、できた料理をみんなでシェアする食材シェアパーティー、「サルベージパーティ®」において、参加者が持参した食材を独自に集計。「家で持て余す食材ランキング」を発表しました。

順位	食材	ジャンル
1	きゅうり	野菜
2	魚の缶詰（蒲焼、味噌煮、水煮、ツナ缶）	缶詰・瓶詰
3	乾麺（そうめん、うどん、そば、パスタ）	乾物
4	レトルトパウチ食品（おかず簡単調理系）	その他調理加工食品
5	芋類（じゃがいも、さつまいもなど）	野菜
6	茄子	野菜
7	トマト缶（ホール、カット）	缶詰・瓶詰
8	コーン缶	缶詰・瓶詰
9	玉ねぎ	野菜
10	人参	野菜

順位	食材	ジャンル
11	高野豆腐	乾物
12	春雨	乾物
13	キャベツ	野菜
14	かぼちゃ	野菜
15	柑橘類（オレンジ、みかん、ゆずなど）	果物
16	大根・かぶ	野菜
17	お麩	乾物
18	ブロッコリー	野菜
19	れんこん	野菜
20	ごぼう	野菜

#### 【調査概要】

調査対象：10代～70代の男女のべ787名（2017/9/21時点）

※自家製/調味料類/賞味期限や消費期限が過ぎている/保存状態が良くないものは持参不可。

※持参した量や重さに関係なくアイテム数をカウント、類似の食材に関しては、フードサルベージの判断で一括りにしてカウント。

※ジャンルについて：「野菜」「果物」「缶詰・瓶詰」「その他調理加工食品」「乾物」「菓子類」「飲料」その他当てはまらないジャンルに関しては「その他」に仕分け

### 『Rethink Food Loss Colorful Sweets Party』開催概要

【日時】 2017年11月10日（金） 11時20分～（受付開始） 12時00分～（開始）

【会場】 GOBLIN. DAIKANYAMA（〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-18 コート代官山）

【定員】 30名

【レシピメニュー】

- ・料理2品
- ・スイーツ3品
- ・ドリンク3品

※必要素材はこちらで用意しております。

【主催】 一般社団法人フードサルベージ

【協賛】 JT Rethink PROJECT

Colorful Sweets  
PARTY

Rethink! Food Loss.

SUPPORTED BY Rethink PROJECT

### 【シェフのプロフィール】

#### ■ WOONIN

いちばやくスーパーフードを日常生活に取り入れ、日本に広めた第一人者。ローフード教室 R.A.W.主宰の他に雑誌、書籍のフードスタイリング、企業のカフェメニュー開発も手掛ける。著書に『美と恋に効く リアルフード& スーパーフードレシピ』（三空出版）、『頑張り女子をケアする究極の発酵飲料「紅茶キノコ」レッスン Kombucha Recipes Book』（グラフィック社）などがある。1994年から2003年までNYで過ごし、大学でファインアートを学ぶ。



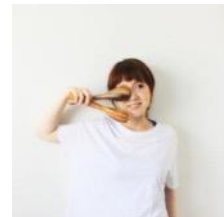
#### ■ 高田 大雅

2012年に起業。法人ケータリングを中心としながら、ホームパーティーや100名以上の大規模ケータリングまで幅広くこなし、セルビア大使館、ニューヨーク・マンハッタンの老舗ホテル「Waldorf Astoria」スイートルームでのケータリングなど、場所を問わずに出張している。日本の伝統食材、発酵食品を得意としており、イタリア料理の鶏肉のトマト煮には醤油を加えたり、ミートソースに味噌を加えたりと、日本の郷土料理と海外の料理を合わせたアレンジをして食卓を楽しみを提供する。日本の郷土料理、地方の食材を得意としており、地方ケータリングではその地の食材・調味料を使う。



#### ■ 佐藤 小夜子

管理栄養士（栄養教諭・幼児食アドバイザー）。SHOKUDESIGN.Japan代表。管理栄養士として大手医薬品商社、医療機関に勤務。大量調理や2000人以上の栄養指導を経験し、病院管理栄養士として生活習慣病に特化した医療栄養学を学ぶ。2016年にSHOKUDESIGN.Japanを立ち上げ、「栄養と彩りある食卓をデザインする」をコンセプトにジャンルを問わず活動中。レシピ開発や料理動画撮影、特定保健指導・生活習慣病・スポーツ選手への栄養サポート、講座制作運営を行っている。



### 【JT Rethink PROJECT】

JT Rethink PROJECTでは、時代とともに多様化するさまざまな自然・社会・人、そのひとつひとつの価値を大切にしたいと考えています。その上で、「たばこ」だけにとらわれることなく、過去の常識や慣習をひとつひとつ見直し、新しい文化やライフスタイルを生みだしていきたいという想いから始まったプロジェクトです。世の中を変えるさまざまなことに挑戦し、幅広いフィールドでのコラボレーションを通じて、『Rethink』を具現化・発信し、社会に対して新しい価値を創っていきます。



<JT Rethink PROJECT公式サイト> <https://jit-rethink.jp/>

### 【一般社団法人フードサルベージ】

「家庭のフードロス削減は、世界のフードロス削減につながる」という想いのもと、生活者が気軽に社会貢献できる仕組みを、企業・団体・行政・個人と協働でデザイン。食材シェアのイベントコンテンツ「サルベージ・パーティ®」のほか、フードロスに関する企画・デザイン・制作を総合的に提供。



<一般社団法人フードサルベージ公式サイト> <http://foodsalvage.or.jp>