



もてあましている食材に、最高のスポットライトを。



Let's サルベージ・パーティー®

食べごろギリギリの野菜、海外土産の調味料、買いすぎた加工品など、
“もてあましている食材”を持ち寄り、みんなでおいしく変身させる。

それが、食材を救い出す魔法「サルベージ・パーティー®」

冷蔵庫の困りものだった食材が生まれ変わるたび、「おいしい!」「こんな使い方があるの?!」

時には拍手も飛び出します。するとなんだか、食材への愛着がよみがえってくるような…!

「今度はこう使ってみよう」と思えたら、あなたもフードサルベージ上級者

参加するだけでレシピは増え、捨てる食材は減る。自分にも、家族にも、世の中にもいいことたくさん
楽しくて、おいしくて、ちょっぴり誇らしい。新しい食のスタイルです。

サルベージ・パーティー®に参加して「食品ロス」を減らそう!

「食品ロス」とは本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品のこと。

日本の食品ロス量

約半分は家庭から

一人当たりの食品ロス量

日本国内における年間の食品廃棄量は食料消費全体の3割にあたる約2,842万トン。うち、可食部分と考えられる食品ロス量は約646万トンです。これは日本国民一人当たりが、毎日お茶碗1杯分(約139g)の食品を捨てていることと同じです。



食品ロスが引き起こす主な問題

「環境問題」 水分の多い食品は運搬や焼却で大量のCO2を排出し、地球温暖化の原因ともなります。

「食料問題」 世界の9人に1人が栄養不足(8億人)という現状で、一方で大量の食料廃棄物が処分されています。

[農林水産省・環境省 食品廃棄物等及び食品ロスの量の推計値(平成27年度)]

開催日時

平成30年**10月14日** (日)
10:00~13:00 (予定)

開催場所

岡山ふれあいセンター 2階調理実習室
(岡山市中区桑野715-2)

内容

フレンチレストラン VIGNETTE (岡山市北区石関町) 宮地シェフと一緒に
『のこりもの食材』をおいしく変身!

参加条件

事前の申込みが必要です。(参加費無料、下記食材などをお持ちいただきます。)

冷蔵庫にのこっている食材、ご自宅で使いきれなかった食材、使い方がわからずに置きっぱなしの食材をご持参ください。

※事前に、ご持参いただく食材・調味料のリストと量等、裏面の参加申込書に必要事項を記入の上、平成30年10月4日(木)までにFAXもしくはメールでお申し込みください。

※パーティー当日はエプロン・マスク・三角巾等ご用意いただき、実際に調理をしていただきます。

※基本の調味料(しょうゆ・濃口、薄口、みりん、砂糖、塩)、食用油(サラダ油、ゴマ油)は用意いたします。メーカー等にこだわりのある方はご持参ください。

※調理道具についてはふれあいセンターの調理道具を使用することができますが、手慣れた道具や特殊な道具はお持参ください。

※食物アレルギーのある方は事前にお知らせください。

スケジュール

9:30~受付

10:00~開会及び説明会

10:30~調理

12:00~実食タイム

12:30~片づけ

13:00閉会

お問い合わせ・お申し込み

〒700-0824 岡山市北区内山下1-3-1

「のこさずたべよう」促進業務 受託事業者(株)ピザビ(担当:稲村)

TEL:086-224-7171 FAX:086-234-9532

E-mail: nokosazutabeyou2018@vis-a-vis.co.jp

参加費
食材持ち込みで
無料

平成30年10月4日
参加申込締切

※この事業は(株)ピザビが岡山県からの委託を受けて実施しています。

