報道機関　各位

記者発表資料
令和４年１０月１７日（月）
問い合わせ先：資源循環政策課
課長：永堀
担当：金澤、波左間
電話：８２９－１３３８
内線：３１６０

１０月は食品ロス削減月間

チーム Eat All※1などが食品ロス削減特別プログラムを行います！

１　ホテルメトロポリタンさいたま新都心×大宮スイーツ&カフェ専門学校

ホテルメトロポリタンさいたま新都心が、大宮スイーツ&カフェ専門学校の学生を対象とした食品ロス削減調理体験会を行います。料理人を目指す学生が、ホテルメトロポリタン榎本料理長から、食品ロスを出さない調理方法について学び、キッシュを焼き上げます。

日時：令和４年１０月２４日（月）１６時３０分から１８時３０分まで

場所：メトロポリタンさいたま新都心　カフェクロスヤード
（中央区新都心１１－１　ＪＲさいたま新都心ビル５階）

２　大宮マルイの食品ロス削減マルシェ

大宮マルイにて、規格外農作物の加工や野菜の端材の再利用品等、これまで捨てていた農作物を活用した商品を販売するイベントを開催します。

日時：令和４年１０月３０日（日）１１時から１８時まで
　　１０月３１日（月）１１時から１７時まで

場所：大宮マルイ　２階店頭出入口スペース
　　（大宮区桜木町２－３）

３　武蔵野銀行×大宮国際中等教育学校×AgriCycle

包括連携協定を締結している武蔵野銀行が、大宮国際中等教育学校の生徒及び市内大学生と連携し、食品ロス削減を知ってもらい、行動するための架け橋となる体験型展示を行います。

また、１０月２９日（土）には、市内農家と高校生、地域金融機関による産地廃棄農産物活用に関するパネルディスカッションを行います。

日時：（体験型展示）
　　令和４年１０月２４日（月）～１０月２９日（土）９時から１７時まで
　　（パネルディスカッション）
　　令和４年１０月２９日（土）　１２時００分から１３時３０分まで

場所：武蔵野銀行本店ビル２階　Ｍ’ｓ　ＳＱＵＡＲＥ
　　（大宮区桜木町１丁目１０－８）

４　埼玉県×さいたま市

埼玉県では、食品ロスの削減を推進するとともに、ひとり親家庭等の生活困窮者を支援するため、「食品ロス削減推進月間」である１０月から、「子供・若者育成支援強調月間」である１１月にかけて、埼玉県県下一斉フードドライブ※2キャンペーンを開催します。

本市も、このキャンペーンに参加し、普及啓発します。回収拠点及び回収時間等は埼玉県のキャンペーンホームページまたはさいたま市のホームページをご覧ください。

お近くで開催されるフードドライブに、ぜひ食品をお持ち寄りください。

■　キャンペーン期間：令和４年１０月１日（土）～１１月３０日（水）
　開催主体により開催日は異なります。

■　県下一斉フードドライブキャンペーンホームページ（埼玉県）
　https://www.pref.saitama.lg.jp/a0507/fooddrive-cam-r3.html

■　さいたま市のフードドライブに関する取組（さいたま市ホームページ）
　https://www.city.saitama.jp/001/006/012/004/p071949.html

※１　チーム Eat All とは

「チーム Eat All」は、食品ロスの削減を推進するため、事業者と市でつくる「チーム」です。食品ロスの削減に取り組む事業者等をチーム Eat All 参加事業者として登録し、市と参加事業者が連携して食品ロスの削減を一層推進していくことを目的として、令和２年１月から参加事業者の募集を開始しました。現在、３７社が参加しています。

※２　フードドライブとは

さいたま市では食品ロスを削減するため、市民の皆様から余った食品をお預かりし、「特定非営利活動法人フードバンク埼玉」を通じて地域の福祉施設などに寄付しています。民間事業者とも連携し市内２７か所に受付窓口を設置しています。

参考資料

SAITAMA CITY SDGs × OIOI 大宮マルイ

OMIYA MARUI ACTIVITY

Let's try small action!

SDGs

未来の自分を
もっと笑顔に！

フードロス

「もったいない」を「ありがとう」に変える

2022.10.30(日) 31(月)

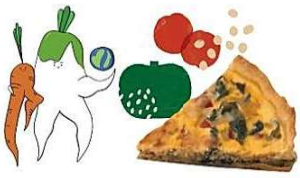
場所 大宮マルイ 2Fピロティ　時間 11:00～18:00
※最終日は17:00までとなります

fabula

『fabula』食品廃棄物から新素材を作る

食品廃棄物は、焼却の際の CO2 排出や灰の埋立など様々な環境問題を抱えています。
肥料・飼料化する場合にもコストがかかり、経済的なリターンはあまり得られないのが現状です。
私たちは食品廃棄物を原材料として再利用し、暮らしに役立つ新素材として価値を生み出すことを目指しています

やさいのあるくらし。



埼玉の農家さんの元で発生する市場の規格に合わない規格外野菜や余剰野菜を用いて、
体にも環境にもいい商品に加工し、提供しております。
食品ロスに焦点をあて、規格外野菜に可能性を見出すことでフードロスを削減し、持続可能な社会を目指します。

L'orto

l'orto 合同会社は生産者・食環境を取り巻く課題解決を目的に 2021 年に創業。
埼玉県東浦和にあるカフェ「l'orto」を拠点に様々な課題解決に取り組み、規格外野菜の受け入れやメニュー開発相談などを行います。

さいたま市 会津若松市

さいたま市と会津若松市は連携協定を締結しました

スマートシティの推進や観光・商工業の振興等において、両市が持つ強みや特徴を提供し、相互の取組を強化・発展させることにより、両市の市民生活の利便性の向上及び地域経済活性化・産業振興につなげることを目的として、平成 30 年に締結しました。
連携協定に基づき、会津地域の産品販売や観光情報の提供を行っております。ぜひ、ご利用ください。

大宮スイーツ＆カフェ専門学校

10/30(日)のみの限定販売です

11:00～18:00 (売り切れ次第終了)

大宮スイーツ＆カフェ専門学校生によるお菓子販売

規格外の埼玉県産紅あづまを使用し、
焼き菓子を作りました。

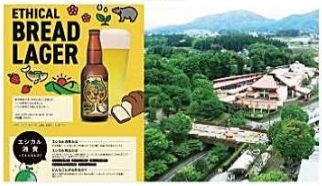
rebake

rebake（リベイク）は、パンの力で食の未来を変えていく「パンのお取り寄せ・通販マーケット」です。
全国のこだわりのパン屋さんの作ったパンを食べるだけで、ロスが減ったり，誰かが喜んだり，みんなが幸せになるような仕組みを作っています。

アジアンバル Will 大宮

女子プロサッカーリーグ・WE リーグの大宮アルディージャ VENTUS に所属する仲田歩夢選手と望月ありさ選手がプロデュースした規格外野菜を使用したタイ料理店。

FARMERS FOREST GROUP



ビール麦の一大産地である栃木県において、弊社は素材を通したものづくりに徹底してこだわったブルワリーを運営しております。ホップの自社栽培をはじめ、自社精麦による高機能ビールの開発や、各地の素材を使ったご当地らしいこだわりのビールを醸造販売するだけでなく、クラフトビール醸造を通じた地域振興・活性化などの企画運営を展開しております。

●イベント内容は予告なく変更・中止となる場合がございます。●写真はイメージです。