

## 月島通信 2021年10月18日号

お世話になっております。  
月島食品です。



★=====★  
**10月は食品ロス削減月間です。**  
=====★

最近よく耳、目にする『食品ロス』。

『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す。  
お店や家庭で直接捨てられてしまう食べものはもちろん、加工や調理の際に過剰に除去されてしまうもの、また家庭や飲食店での食べ残しも含まれます。  
もったいない、そして環境にも良くないという私たちの身近な問題の1つということで、食品ロス削減のための動きが盛んです。

日本では、年間2531万トンの食品廃棄物が出され、そのうち『食品ロス』は600万トンあります。

これは、国民1人あたりに換算すると、毎日ご飯茶碗1杯分を捨てている計算になるそうです。

令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」(略称 食品ロス削減推進法)が施行されました。

また、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。

食品ロス削減月間である今月は、特に食品ロスについて考えてみませんか？

1つ豆知識。

「食品ロス」は「フードロス」と呼ばれることもあります。

厳密には別で、「フードロス」とは、生産・収穫された食べ物のうち、消費者に届く前に廃棄になってしまう食べ物のことを指します。

消費者庁ではいろいろな取り組みをしています。

レシピサイトcookpadに消費者庁のキッチンがあり、食材使い切りレシピやリメイクレシピを紹介しています。

<https://cookpad.com/kitchen/10421939>

おいしく、お得に食品ロスを削減するフードシェアリングサービスも増えています。

- ・ T A B E T E <https://tabete.me/>
- ・ K U R A D A S H I <https://www.kuradashi.jp/>

食品ロスは資源が無駄に消費されるだけでなく、排出されるごみが増え、それを処理するためのごみ処理費用等の社会的コストの増加にもつながります。

私たちにできる身近な問題解決策として、パン生地ロスの削減レシピを紹介します。

▼油脂を折り込んだ後のロス生地を利用したおいしいパンレシピです▼

## **ロス生地を有効活用！おつまみパンペルデュ・サレ**

▼新着公開情報▼

**10月14日『おつまみアイテム特集』**

- ▣おうち時間、家飲みにも最適なつまめるレシピを紹介。

**10月11日『ミエット・デロワ』**

- ▣年末年始のイベントにも最適な焼き菓子。スポンジのロス生地も利用。

**10月 7日『中山シェフ講習会 開催後レポ』**

- ▣オンライン講習会のレポート。シェフからのメッセージも掲載。

も合わせてご覧ください♪



★=====

ご相談ください!

=====★

月島食品では、QMSサイトに掲載しているレシピ以外にも、大量生産ライン向けのレシピ等もカスタマイズさせていただきます。  
レシピや製法等、ご相談いただけましたら対応させていただきます。

▼お問い合わせは[こちら](https://tsukishima-qms.jp/contact/)▼  
<https://tsukishima-qms.jp/contact/>



★=====

キニナル話題 ~10月前半~

=====★

■“おうちで温めるチーズケーキ”「ヌクメル(Nukmel)」誕生

10月4日、チーズタルトのバイク(BAKE)創業者が仕掛ける新ブランド。パティシエだけが知っている「できたてのチーズケーキは温かい」を再現する新感覚のチーズケーキ。  
<https://nukmel.com/>

■ゴディバ、四国名菓「一六タルト」とコラボ

ゴディバ 松山三越店で先行販売中の「一六タルト チョコレート」が順次、全国のゴディバショップで販売されます。ゴディバ マンスリー シェフズ セレクションの第4弾。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000182.000015355.html>

### ■ 冷凍なのにそのまま美味しい 『生 クレームブリュレ・タルト』 が全国通販開始

10月8日、グレープストーンが展開するブランド『喫茶店に恋して。』の第3弾として「冷凍なのにそのまま美味しい 生 クレームブリュレ・タルト」を発売。

<https://www.kissakoi.tokyo/>

### ■ 3 人の人気シェフ集結、パン好き注目のブランドが大阪に誕生

10月8日、3 人の名シェフがタッグを組んだベーカリー「パンヲユメミル」が「阪神梅田本店」にオープン。50-60種類のパンが並び、チャバタ、クロワッサン、食パン、デニッシュに力を入れる。

<https://www.lmaga.jp/news/2021/10/342871/>

### ■ 帝国ホテル、SDGs推進「サステナブルソルト」発売

9月30日、帝国ホテル東京は調理過程で発生するじゃがいもの皮やキャベツの外葉など料理として供する機会の少ない食材を、低温のオーブンで焼き上げパウダー状にして塩と混ぜ合わせた、オリジナルのフレーバーソルトを発売。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/sustainable\\_salt.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/sustainable_salt.html)

### ■ オイシックスが「もったいないマーケット」を新設、常設化へ

食品宅配サービスを手がけるオイシックスが食品ロス削減に向けた取り組み「#捨てないを始める」プロジェクトをスタート。自社サイトに「Oisixもったいないマーケット」のページを常設化。

[https://www.oisix.com/shop.g6--sustainable--index\\_html.htm](https://www.oisix.com/shop.g6--sustainable--index_html.htm)

.....

今後とも、月島食品グループ、そして『QMS』、QMSサイトををよろしくお願い致します。

<https://tsukishima-qms.jp/>

.....

次回の配信は、11月1日頃を予定しています。

お楽しみに♪

。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。

★お問い合わせ、ご意見、ご質問はこちらまで★

<https://tsukishima-qms.jp/contact/>

。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。

発行元：月島食品工業株式会社 営業本部 営業企画部

メルマガ担当 近藤

〒住所：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

QMS：<https://tsukishima-qms.jp/>

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが下記よりお手続きください。

▼配信停止希望は [こちら](#)▼

※ 本メールは月島食品工業株式会社のお取引先様、弊社社員と連絡先を交換させていただいた方、セミナーに参加申込された方、展示会にご来場いただいた方、お問い合わせいただいた方、当社サイトからメルマガ登録いただいた方に配信しております。

▼個人情報保護方針は [こちら](#)