

# アイデアキッチン 2022 in Yokohama

## — CO2 排出削減を意識したメニューのアイデア・コンテスト —

Zero Carbon Yokohama の実現に向け、横浜市と市内の学生による団体「チーム ZERO YOUTH 横浜」が連携し、生活に欠かせない「食」を切り口に、市民の皆様へ脱炭素化を身近に感じていただき、更なるアクションにつなげていただくため、CO2 排出削減を意識した料理メニューのアイデアを市民の皆様から募集をしています。3月26日（土）には、本市と包括連携協定を締結している無印良品港南台パース店を会場として、応募メニューから特に優れたアイデアとして選ばれた優秀メニュー3品の発表や株式会社よこはま グリーンピース代表取締役 椿直樹氏の監修のもと優秀メニューの再現調理を行うとともに解説トークショーを実施します。

なお、本イベントは、WWF との連携により3月26日（土）に実施する世界最大規模の環境アクション『EARTH HOUR（アースアワー）2022 in 横浜』の一環として開催します。

### 1 メニューアイデアの募集

期 間：3月4日（金）～3月21日（月）

対 象 者：市内在住・在勤・通学者

応募方法：電子申請

電子申請 URL：<https://shinsei.city.yokohama.lg.jp/cu/141003/ea/residents/procedures/apply/9c93597a-8746-4a13-841a-60c02bc47c12/start>



電子申請二次元コード

### 2 イベントの概要

日 時：3月26日（土）14時から17時まで

（調理内容により、開催時間が短縮される場合があります。）

会 場：無印良品 港南台パース店 地下1階 キッチンカウンター（横浜市港南区港南台3丁目）

内 容：

- ・応募メニューについて、調理時間の省力化、地産地消、食ロスなど、CO2 の削減が見込める要素をポイントとした講評
- ・優秀メニュー3品の発表、再現調理及び解説トークショー

ゲスト（講師）：株式会社よこはまグリーンピース

代表取締役 椿 直樹 氏

※新型コロナウイルス感染防止対策を講じたうえで開催します。



無印良品 港南台パース店 キッチンカウンター

### 3 取材について

取材を希望される場合は、当日14時までに会場に直接お越しください。

お問合せ先

温暖化対策統括本部調整課担当課長

宮島 弘樹

Tel 045-671-2336