

横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当3 発売決定！

横浜市、株式会社良品計画 横浜事業部及び株式会社崎陽軒は、食品ロスの削減、ごみの分別のしやすさ及びプラスチックの代替素材の視点を踏まえたお弁当の連携企画に取り組んでいます。

第3弾となる今回は、これまでのコンセプトを踏襲しつつ、新たに「世の中のもったいない」にも目を向け、横浜丸魚株式会社より仕入れた神奈川県産太刀魚のハラス*が、ごはんの進む竜田揚げとなって登場いたします。さらに、容器や箸なども「脱プラスチック」を意識して設計されています。

世の中で発生する「もったいない」を活用した『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当3』を味わいながら、おいしくSDGsへの取組を考えてみてはいかがでしょうか。

※少量しか取れないため市場に流通しなかった、刺身用の太刀魚の三枚おろしを作る工程で出る端材。

横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当3

◆価格

920円(税込)

◆販売期間

2024年2月21日(水)から2月27日(火)まで

◆販売時間(予定)*

16時00分～

◆販売個数(予定)*

最大100個/1日

◆取扱店舗

横浜駅中央店、崎陽軒+DELI、無印良品 港南台バース

※販売時間・個数は当日の生産状況により変動します。



製品イメージ

<内容>	
白飯(トッピング: 鮭と長ねぎの白胡麻和え)	シウマイ弁当で人気の鮭の漬け焼*1をアレンジした白胡麻和えは、崎陽軒自慢のごはんと相性抜群です。
太刀魚の竜田揚げ 胡麻だれ和えししとうの素揚げ	少量しか取れないため市場に流通しなかった神奈川県産の太刀魚のハラスを竜田揚げに。ハラスは魚で一番脂ののった部位で、マグロで言えば大トロです。ごはんによく合う胡麻だれでお楽しみください。
帆立フライ	期間限定で発売した「帆立づくし弁当」でご好評いただいた北海道産帆立のフライ*2が再登場!
わかめの千切り生姜煮	食感の良いわかめ*2やシウマイ弁当の千切り生姜*3を活用したさっぱりとした煮物は、箸休めにぴったりです。
その他: お赤飯(トッピング: 胡麻塩)、大根の漬物*2、大学芋*2	

※1 生産工程で発生する規格外のサイズや形などの食材/※2 期間限定製品で使用した食材/※3 生産工程で発生する余剰食材

《これまでの取組について》

令和4年度から、横浜市、株式会社良品計画 横浜事業部及び株式会社崎陽軒が連携して取り組んでいます。

これまで、期間限定製品で使われていた食材の有効活用や生産工程で発生する余剰となってしまった食材の活用や容器や箸などの包材をプラスチックの代替素材にすることでプラスチックの削減に貢献した弁当を発売しました。連日完売するなど、大変ご好評をいただきました。

第1弾（令和4年5月31日記者発表）

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/shigen/2022/shokurosu.html>

第2弾（令和4年10月19日記者発表）

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/shigen/2022/mujiibento2.html>

お問合せ先
<p>【横浜市のごみやリサイクルなどの取組に関すること】</p> <p>資源循環局 3R推進課長 津島 邦宏 Tel 045-671-2563</p> <p>【商品に関すること】</p> <p>株式会社崎陽軒 広報・マーケティング部</p> <p>西村 浩明、野本 幸裕、山本 茜、長谷川 貴子、レオン ユン メン</p> <p>Tel 045-441-8918</p> <p>(お客様相談室 フリーコール：0120-882-380)</p> <p>【無印良品に関すること】</p> <p>株式会社良品計画 経営企画部 広報課 Email : rk-pr@muji.co.jp</p>