

イトーヨーカドーのCSRアクション

賢者のレシピ従業員コンテスト

家庭でも手軽に食品ロス対策♪



高木 るり

たまプラーザ店
クッキングサポート

賢者のレシピは、「GREEN CHALLENGE 2050」の取組の一つである『食品ロス・リサイクル対策』の一環として、セブンプレミアム向上委員会と協働で開始した、食材をたいせつに、おいしく、ムダなく使って食べるレシピです。

セブン&アイグループでは、6月15日～30日の期間、従業員を対象とし、食品ロス削減につながるレシピや賞味期限間近の非常食（防災用）をおいしく食べるレシピをテーマにレシピコンテストを実施いたしました。



従業員レシピコンテスト受賞 高木さん考案
「セロリと豆腐のエンパナーダ風揚げ餃子」

イトーヨーカドーからは、たまプラーザ店の高木さんが受賞し、セブンプレミアム公式サイトにてレシピが掲載されています。

高木さん考案の「セロリと豆腐のエンパナーダ風揚げ餃子」は、セロリの食べにくい葉の部分まで丸ごと使え、中途半端に残りやすい餃子の皮、シーズニングなどもしっかり使い切れるレシピとなっております。

セブン&アイグループではこれからも誰もが楽しみながら手軽においしく仕上がり、環境にも配慮できるレシピの提案をし、食品ロス削減に貢献してまいります。

関連情報

「たいせつにつくる、たいせつに食べる 賢者のレシピ」

<https://7premium.jp/product/pickup/detail?id=299>