

イトーヨーカドーのCSRアクション

賢者のレシピ

おいしく、かしこく、ムダなく食べる



江良 朋美

尾張旭店

デリカ部



黒木 健二

鶴見店

グロサリー部

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 江良さん考案
「カンパンのお好み焼き」

イトーヨーカドーからは、尾張旭店の江良さんと鶴見店の黒木さんが受賞し、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。

食材を大切に食べる工夫をすることで、家庭内の食品ロス削減にもつながり、環境にも経済的にも好影響となります。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、食品ロス削減に配慮してまいります。



従業員レシピコンテスト受賞 黒木さん考案
「サバ缶炊き込みご飯」

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>