

# 6月は環境月間！イトーヨーカドーの取り組み 食品ロス削減につながる「賢者のレシピ」配信中

2021/6/25

セブン&アイグループでは、環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」の目標に、食品ロス・食品リサイクル対策として、『2050年までに食品廃棄物量を13年度比75%削減、食品廃棄物のリサイクル率を100%』を掲げています。

そこで、小売り業としてお客様と一緒に食を通じて環境問題について考えたいという想いから生まれたのが「賢者のレシピ」。21年3月よりスタートしました。

「賢者のレシピ」は、天の恵みの食材を、感謝の気持ちを込めて、たいせつに、おいしく、かきこく、ムダなく使って、食材を育てる人も、調理する人も、食べる人も、みんながHAPPYになるレシピです。伝説の家政婦「タサン志麻さん」とセブン&アイグループ各社の社員が、毎月交代で3メニューずつ考案、私たちイトーヨーカドー クッキングサポート考案のレシピは4月に掲載させていただきました。料理が得意でも、それほど得意でなくても、誰もが楽しみながら手軽に、おいしく仕上がりが、しかも食品の廃棄も減らせるレシピがコンセプト。ぜひ作ってみてください！

7 & I セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション



食品業務部  
宮崎 登喜子

## 食品を無駄にしないレシピアイデアが満載

以下はイトーヨーカドー考案レシピです！

### りんごのパンプディング



りんごを皮ごとおいしく食べられて、余りがちな食パンも残さず使えるレシピ

### 野菜の皮と卵の巾着煮



野菜の皮や固い葉、しいたけの軸などの、普段捨ててしまう部分をおいしく変身させるレシピ

### 野菜まるごとキッシュ



野菜を皮ごと、ピーマンは種やヘタも全部使えて、おいしく食べられるレシピ

### 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」 **アクセスしてみてね！**

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



GREEN  
CHALLENGE  
2050 私たちの挑戦で、  
未来を変えよう。

### 7 & Iグループ 食品ロス・食品リサイクル対策目標

- ①食品廃棄物を2013年度比を2030年までに50%、2050年までに75%使用。
- ②リサイクル率を2030年までに70%、2050年までに100%。