



報道関係者各位

## 「食材を大切に」の想いから生まれた SDGs 啓発プロジェクト SDGs×スイーツで食品ロス問題の改善を目指す！

産業能率大学（東京都世田谷区）の授業「自由が丘スイーツプロモーション」は、株式会社 ZENB JAPAN（愛知県半田市）、フーマスジャパン株式会社にご協力いただき、家庭での食品ロスに対する意識改善を目的とした動画を制作しました。制作した動画は4月3日（土）よりYouTubeチャンネル「Food Master Japan」にて配信がスタートしています。

学生は多くの人に食材の大切さを伝える方法を模索している中で、「植物を可能な限りまるごと使い、おいしさ与健康、そして環境にも配慮した新しい食生活に貢献する」を目指す、ミツカングループの新ブランド「ZENB」の食材に対する考え方に共感し、同社に協力を依頼。本学の客員教授を務めるスーパーパティシエ辻口博啓氏、日本の食文化を世界に向けて発信しているフーマスジャパン（株）とも協働し、本プロジェクトが実現しました。

当企画ではSDGs目標12「つくる責任、つかう責任」達成のために、“食品ロス”という切り口で、キャンパスのある「スイーツの街、自由が丘」から世界に向けたSDGsの新たな取り組みを提言していきたいと考えました。

本プロジェクトを通じて日本だけでなく全世界に「もったいない」文化を発信し、食の未来への貢献を目標としています。

### 【Youtube 配信動画内容】

食材の大切さを掲げている（株）ZENB JAPANの商品「ZENB パースト」※を使用し、辻口シェフがオリジナルのスイーツを作ります。

動画 URL : [https://www.youtube.com/watch?v=aBkb5Ag\\_ic8](https://www.youtube.com/watch?v=aBkb5Ag_ic8)

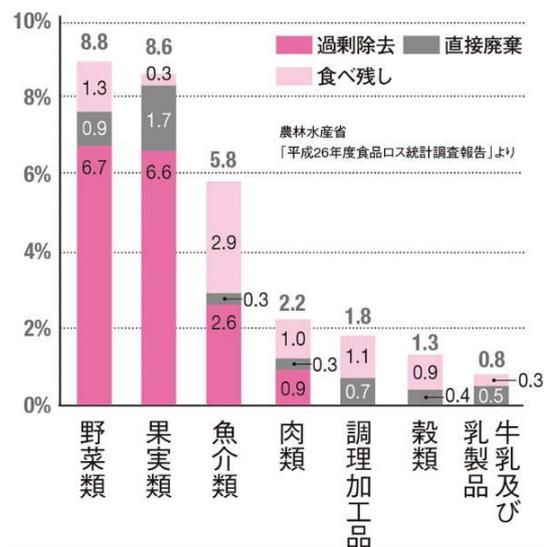
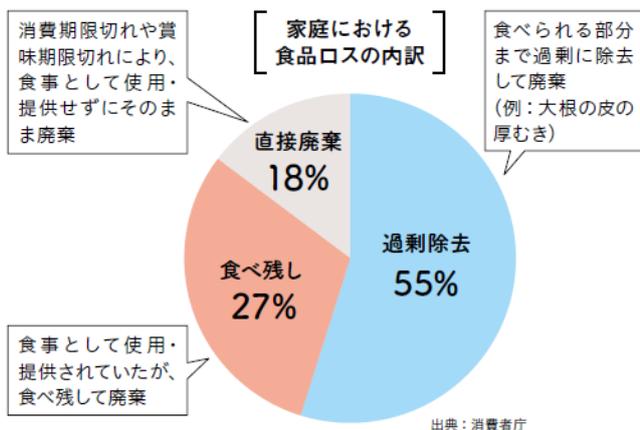
※ZENB パーストとは普段食わずに捨てている皮や芯、種まで使ったまるごと野菜とオリーブオイルだけで作ったパースト。



ZENB パーストを使用したとうもろこしのダックワーズ

### 【日本における食品ロスの現状】

現在、日本では1年間で約646万トンもの、食品ロスが出ており、全体の約半分が家庭から出ています。家庭内で出ている食品ロスの大半は食品の過剰除去によるものが多く、数多くの作物が今も尚、捨てられようとしています。



家庭内における食品ロスの内訳

過剰除去の多い食材の内訳



## 【協力企業メッセージ】

株式会社 ZENB JAPAN

HP: <https://zenb.jp/>

ZENB は、ミツカンが「植物を可能な限りまるごと使い、おいしさと健康、そして環境にも配慮した新しい食生活に貢献する」ことを目指しスタートした新しいブランドです。今回、産業能率大学の皆様から、「食材を大切に」という企画を検討する中で、ZENB の考え方に共感いただきお声がけをいただいたことは大変感謝しております。辻口シェフにレシピ開発のご協力をいただいた今回の企画を通して、食材が本来持つおいしさや栄養価にも着目し、人の健康維持や地球環境への負荷の低減といったサステナブルな食生活への気づきになると幸いです。

## フーマスジャパン株式会社

公式 YouTube チャンネル: <https://www.youtube.com/c/FoodMasterJapan>

プロジェクトに携わっていく中で、学生の皆さまが SDGs を「当たり前として取り組むべき」トピックと捉えている姿が印象に残っています。こうした想いから世界は変わっていくのだなと、強く実感しました。YouTube を拠点とする「Food Master Japan」は、日本の食文化を世界に向けて発信することを目的にスタートしました。今回、学生の皆さまから意見をもらいながら、自由が丘の SDGs の取り組みについて、共に発信できる機会を頂けたことを大変光栄に感じております。

学生たちの手で、SDGs が近い未来にはあたりまえの世界となる事を信じつつ、少しでもその一端となれば幸いです。

## 【自由が丘スイーツプロモーション】

日本を代表するスーパーパティシエ 辻口博啓氏からプロモーションの極意を学び、スイーツの街「自由が丘」としての街のブランディングに学生が中心となって取り組む授業です。洋菓子、和菓子を問わず商品ブランドや地域振興、企業のプロデュースにも広く携わる辻口氏や自由が丘の商店街とのコラボレーションを通して企画プロデュース、ブランド戦略、プロモーション戦略などを学びます。

## 【学生の声】 経営学部 4年 渡邊 里菜

アルバイト先のドーナツ屋さんで、初めて経験した“廃棄作業”。まだ問題なく食べることのできる朝早くから丁寧に仕上げられた綺麗なドーナツを捨てることに、私はためらいと違和感を覚えました。この想いに賛同してくれた学生 4人で、世の中で起きている“食品ロス”という大きな問題をもっと多くの人に認識してもらいたい、少しでも解決したいと考え企画を作り上げてきました。その中で考え付いたのが、今回の SDGs×スイーツという新たな概念です。“食品ロス”という切り口でスイーツの街、自由が丘から世界に向けた SDGs の新たな取り組みを提言していきたいです。

## 【産業能率大学】

■ホームページ: <https://www.sanno.ac.jp/>

◆ 本件に関するご取材・お問い合わせ ◆

産業能率大学 企画課

〒158-8630 東京都世田谷区等々力 6-39-15

Email: [kikaku@hj.sanno.ac.jp](mailto:kikaku@hj.sanno.ac.jp) TEL:03-3704-0731