



食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。日本の食品ロスの半分は家庭から発生しています。本講座では、食品ロスの現状と東京都の取組を知るとともに、家庭で余らせがちな食材を美味しく変身させる「サルベージ・クッキング」をご紹介します(試食もあります!)。食品ロスを自分事として考え、美味しく楽しく食品ロスと向き合ってみましょう。

鶏肉の照り焼き
すりおろしりんごタレ
白菜と素麺のコールスロー添え

車麩と南瓜、
秋刀魚のスパイス煮込

日程

令和2年(2020年)1月23日(木)

19:00~20:30

場所

きゅりあん(品川区立総合区民会館)

6階 大会議室(大井町駅徒歩1分)

募集人数

定員60人

※原則として、都内在住・在勤又は在学の方
※定員を超えた場合は抽選

申込期限

令和2年(2020年)1月9日(木)

講座内容

「食品ロス削減の推進に向けた東京都の取組」

講師 東京都環境局資源循環推進部職員

「フードロスを知って、楽しく向き合おう」

家庭で食品ロスを減らす工夫、自前のフードロス論を持つためのヒント、「サルベージ・パーティ」、「サルベージ・クッキング」などの紹介や試食を行います。

講師 一般社団法人フードサルベージ代表理事,CEO
平井 巧氏

株式会社 honshoku 代表/一般社団法人フードサルベージ代表理事/東京農業大学非常勤講師 SP 広告代理店、IT 関連会社を退社後、食のプロデューサーとして活動。食のクリエイティブチーム honshoku では、「食卓に愉快な風を。」をキーワードに、東京表参道でごはんの祭典「ごはんフェス」のプロデュース、オリジナルブレンド米の開発と販売など展開中。2016年に食品ロスの再生プロデュースを手がける Food Remix Company 一般社団法人フードサルベージを設立。



講師 Foodist Link株式会社 代表 高田 大雅氏

公認サルベージ・シェフ。食のイベント企画運営からケータリング・レシピ開発・商品開発など食に関わるあらゆる事業を執り行っている。



食品ロスとの美味しい向き合い方講座

参加申込書

フリガナ				年齢
氏名				
住所	〒			
電話番号		E-mail		
備考				

申込方法



HP

公益財団法人東京都環境公社ホームページ
「イベント・セミナー情報」からお申込みください。

▶ <https://www.tokyokankyo.jp/>



FAX

上記、参加申込書に必要事項をご記入の上、
右記FAX番号にお送りください。

▶ 03-3699-1409



E-mail

メール本文に参加申込書と同様の内容をご記入の上、
右記アドレスにお送りください。

▶ renkei@tokyokankyo.jp

※定員を超えた場合は、抽選により受講者を決定します。受講決定者には、別途詳細をご案内いたします。(1月14日頃を予定)

交通案内

きゅりあん (品川区立総合区民会館)

〒140-0011 品川区東大井5-18-1



JR京浜東北線、東急大井町線、りんかい線
大井町駅より徒歩1分

お問い合わせ先

公益財団法人 東京都環境公社

総務部 経営企画課 連携推進担当係

TEL 03-3644-8886 E-mail renkei@tokyokankyo.jp

案内図

