

2018年10月22日

各位

マックスバリュ中部株式会社

生ごみ出さない料理教室！ マックスバリュ グランド千種若宮大通店で開催 ～キャベツ1玉を食べ切ろう～

マックスバリュ中部株式会社（本社：名古屋市中区、代表取締役社長：鈴木芳知）は、10月30日（火）、マックスバリュ グランド千種若宮大通店（名古屋市中区千種区）の「ちゃんとごはんスタジオ」※1にて、「生ごみを出さずキャベツ1玉を食べきろう！」を開催しますのでご案内いたします。

今回の料理教室「生ごみを出さずキャベツ1玉を食べきろう！」では、名古屋市環境局様と生ごみ出さないプロジェクト様にご協力いただき、生ごみを出さないポイントの講習とキャベツを使ったアレンジレシピを作る実習を行います。また、同店農産側入口に設置されている「ちゃんとごはんステーション」※2にて、料理教室と同じレシピで作ったお料理の試食、レシピの配布を行い、ご来店されたご来客にも体験していただける企画となっています。

10月の「3R推進月間」に合わせ、イオンでは、まだ食べられるのに食品が捨てられる「食品ロス」の削減キャンペーンを実施しています。是非この機会にマックスバリュ グランド千種若宮大通店で、生ごみを減らすポイントを学んでいただき、ご家庭から出る生ごみの削減に役立てていただきたいと思います。今後も地域のお客さまへの情報提供などを通じて、環境保全を推進してまいります。



▲きゅうりとにんじんのキャベツ巻き
他3品を実習予定

【「生ごみを出さずキャベツ1玉を食べきろう！」の概要】

日時：2018年10月30日（火） 10:00～12:30
場所：マックスバリュ グランド千種若宮大通店内「ちゃんとごはんスタジオ」
参加費：無料 ※参加募集は締め切っております。
内容：生ごみを出さないポイントの講習
キャベツ1玉を食べ切るアレンジレシピの実習

※1「ちゃんとごはんスタジオ」は、食と健康に関する情報やおいしい食べ方を発信し、体験していただく場として、本年4月より開設した料理スタジオです。料理教室やセミナー、旬の食材やおすすめ商品の試食会を週3回ほど開催しています。

※2「ちゃんとごはんステーション」は、旬の食材を利用したレシピや当社オリジナルレシピを、試食のご提供とレシピカードの配布でご提案します。毎日の献立を考える時間を軽減し、お買物時間・調理時間短縮のお手伝いをしています。

以上