

地球を救えるのは、

たつたひとりのヒーローではなく
お母さんたちかもしません。

あ、地球温暖化対策を台所から。

や、カンタンでしょ。

茹だる野菜がいくつもあるよ。

火をします。

鍋を火にかけるよ。

火の量減や、火の調節します。

お米の汁や野菜の汁など、火鍋底から火が伝わらないよ。

食器を洗ってます。

お米の汁や野菜の汁など、火鍋底から火が伝わらないよ。

火鍋底から火が伝わらないよ。

火をします。

火鍋底にモード入ります。

火鍋底にモード入ります。

同じお皿に盛りざさり、火鍋底の火を控えめにします。

火鍋底に合わせて、火鍋底の火を控えめにします。

2100年には地球の気温が^{*}5.8度上昇する、
という試算があります。
家族にあたたかな料理をつくるような
あたたかな気持ちを地球にも。
それが地球温暖化対策につながります。

料理は世界中の家庭で毎日行われることだから。
みんなの小さなひと工夫が大きなチカラとなって、地球の環境を守れるはず。
さあ、ちょっとした地球への気遣いを心に留めて、腕をふるってお料理を。
地球の温暖化対策は、お母さんたちの腕にかかるっています。

味の素^{KK}は、家族にも地球にもやさしい料理づくりを応援します。

* STOP THE 温暖化環境者 2005より

あしたのもと
AJINOMOTO®