



見た目が少しヘンテコでも、おいしさに変わりはありません。

まっすぐじゃないきゅうり、少し小さな玉ねぎ、デコボコなにんじんなど、形がちょっと変でも、おいしい野菜はたくさんあります。それにもかかわらず、生産される野菜の約3割は「規格外野菜」として弾かれ、深刻なフードロス問題が起きてます。食材をおいしくする調味料と向き合っていたら、食材をもっと大切に活動まで考えないといけなかったと思います。そこで味の素(株)は、『捨てたもんじゃない!』というスローガンを掲げ、どんな食材でも端から端まで使い道があると信じて、フードロス削減につながるレシピの開発や調味料の研究を行っています。『ラブベジ®』では、地元の野菜をおいしく食べることを推奨して、地産地消によるフードロス削減にも取り組んでいます。さあ、野菜を見た目で選ばず、味の素(株)の調味料といっしょに、おいしく食べませんか。



Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

<https://www.ajinomoto.co.jp/>