



日々の暮らしの中で取り組む食品ロス削減

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ご家庭の台所になくはないガスの炎を提供している企業として、東京ガスグループは、大正2年(1913年)から料理講習会を開き、「食」とは密接なかかわりを持ってまいりました。

現在では、ガスは大規模な冷暖房からご家庭のお風呂、暖房など様々な分野でご利用いただいております。その中でも、台所の炎を担う「調理」は、お客さまにガスというエネルギーをより身近に感じていただける分野として大切にしています。身近な食生活からはじめるエコ活動として「エコ・クッキング」や「日々のごはんともしものごはん(防災食のローリングストック)」の普及を通じて、省エネや食品ロス削減などの地球環境保護やSDGsに貢献しながら、24時間365日、皆さまの暮らしを快適にする都市ガスをお届けいたします。

東京ガス株式会社HP



エコ・クッキング



日々のごはんと
もしものごはん



事業紹介

東京ガスグループは「都市ガスの原料調達から製造・供給に至るバリューチェーンの各段階で事業活動を通じた社会課題の解決により、社会価値・財務価値を創出し、持続可能な企業経営を行うことで、持続可能な社会の実現に貢献していくこと」をサステナビリティ推進の考え方としています。この考え方のもと、事業活動を通じてマテリアリティ(サステナビリティ上の重要課題)に取り組み、ESGを重視した経営とSDGsの達成に幅広く貢献していくことを目指しています。

※「エコ・クッキング」は東京ガス(株)の登録商標4368399号です。

食品ロス削減のために

「日々の暮らしの中で無理なく、無駄なく」

東京ガスグループでは、**資源やエネルギーの切り口**から食品ロスの削減や環境に配慮した生活の啓発に取り組んでいます。



東京ガスグループでは、身近な「食」を環境とエネルギーの視点からとらえることで、環境に配慮した生活のあり方を考え、実践することを提案しています。特に、食品ロス削減の取組として、環境を思いやりながら、「買い物」「調理」「食事」「片づけ」をするエコ・クッキングを実践することで、各ご家庭の食品ロスは大幅に削減できると考えます。

東京ガス(株)では、エコ・クッキングの考え方を取り入れた地域のお料理教室や小中学校向けの出前授業を開催しています。環境啓発のイベントの際には、カードゲームやクイズ形式のコンテンツを活用し、子どもから大人まで、楽しみながらエコ・クッキングを学ぶ機会をご提供しています。

また、ご家庭にある缶詰などの災害備蓄品を、「備えながら、無駄なく、美味しく」活用するレシピや動画もご紹介しています。普段から、保存のきく食材を少し多めに買って、日常生活で使い、買い足しながら備蓄する「ローリングストック」は、備蓄品を無駄にしない工夫です。調理法と共に、それらの活用方法を発信していくことで、「食品ロス削減」に加え「防災」の意識づけにも取り組んでいます。



東京ガス株式会社からのメッセージ

日本で発生する食品ロスは年間約523万トン!そのうち約半分(47%)は家庭から発生しています。原因は、「買すぎや賞味期限切れで廃棄」「可食部分の廃棄」「作りすぎや食べ残して廃棄」によるものです。買すぎない、野菜などを丸ごと食べることで捨てすぎない、食べきれないように作り過ぎない。ちょっとした毎日の料理の工夫で、美味しく食品ロスを減らすことができます。料理の工夫は、省エネ・省CO₂になり、地球と家計にも優しいエコな活動につながります。

季節ごとの旬の食材を、埼玉県内で調達して、美味しく味わっていただくことで、県民の皆さまの健康や笑顔溢れる暮らしのお役に立てましたら幸いです。エコ・クッキングをはじめとする楽しく、お得で快適な暮らしのコツは「ウルトラ省エネブック」でもご紹介していますので、是非ご活用ください。

ウルトラ省エネブック



ウルトラ省エネブック