

平成30年度 第4回 都民を対象としたテーマ別環境学習講座

余った食材、使い切り!

美味しい フードロス 対策講座

参加費 無料

当日の試食メニュー(メニュー)

南瓜団子と
大根葉の麻婆ソース

サルベージ野菜と
素麺のフリッタータ
(イタリア風オムレツ)

日程

平成31年1月29日(火) 19:00~20:30

場所

きゅりあん(品川区立総合区民会館) 大会議室 (大井町駅徒歩1分)

申込期限

平成31年1月20日(日)

募集人数

定員60人

(定員を超えた場合は抽選)

講座内容

本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをフードロス(食品ロス)といいます。

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、食品ロスの現状や、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。当日は、「サルベージ・クッキング」の試食もあります。

家庭の食品ロスを美味しく楽しく解決していきましょう。

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

「サルベージ・クッキング」で 家庭の食材を美味しく使い切ろう

家庭で食品ロスを減らす工夫、「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

honshoku代表/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、トータルフードプロ
デューサーとして活動。お米の祭典「ごはんフェス」の企画プ
ロデュース、東京農業大学にて多摩川流域のブランディング
に取り組む「Resources Project」を発足。2015年には食
のプロデュースチーム「honshoku」を結成。2016年「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。





主催：東京都環境局 実施：公益財団法人 東京都環境公社

余った食材、使い切り!
美味しい・フードロス対策講座 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22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

