

食品ロスを救う！ サルベージ・パーティ®

新潟で初！

食品ロスを救うクッキング「サルベージ・パーティ」を開催します。

ご自宅で持て余している食品を一品
お持ちください！

シェフがどんなふうに変身させるか楽しみです！

食べる楽しみと各班で新メニューを試みる
今までにないクッキング講座です♪

7/22(土)

1時半～4時

会場:横越地区公民館

参加費:500円 定員36名

問合・申込:090-2478-0702

新潟気軽に省エネくらぶ
代表 波多野 千代

■持ってくるもの

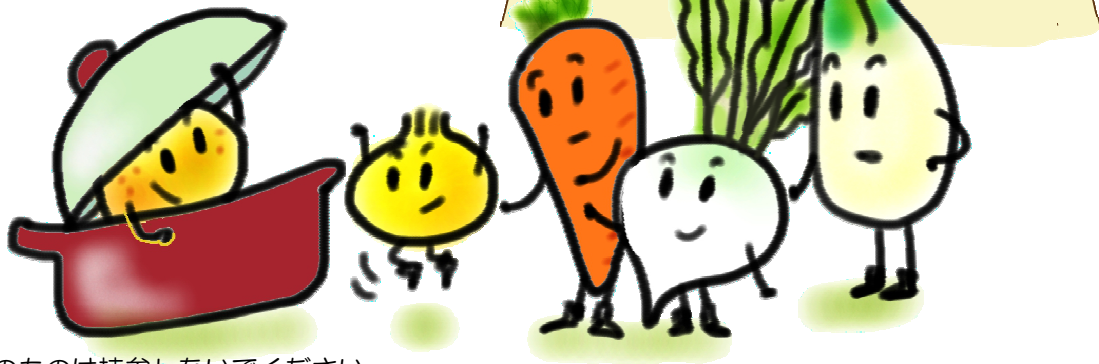
エプロン・手拭用タオル・家庭で持て余している食材1品

■持て余している食材とは？

賞味期限・消費期限の迫っている食材や

使い方が一辺倒で困っている食材など

*かんぴょうなどの乾物・缶詰・調味料・常備野菜・小麦粉など...



■以下のものは持参しないでください

賞味期限、消費期限の過ぎているもの・個人の手づくり食品・開封済みの加工品・保存方法が適切でない食品



高田大雅シェフ

<http://salvageparty.com/chef/taigatakata/>

Foodist Link株式会社代表

日本の伝統食材、発酵食品を得意としており

イタリア料理の鶏肉のトマト煮には醤油を加えたり

ミートソースに味噌を加えたりと

日本の郷土料理と海外の料理を合わせたアレンジをして食の楽しさを提供する

サルベージ・パーティ...とは？

一般社団法人フードサルベージ代表理事 CMO
honshoku 代表/東京農業大学非常勤講師

平井 巧

<http://foodsavage.or.jp/about.html>



“フードロス(食品ロス)”という課題に、もっと楽しく
ポジティブに「自分ごと」として捉えられるきっかけづ
くりができないだろうか。こうした想いから始まったの
が「サルベージ・パーティ®」です。

誰もが食材を、できることならば捨てたくはなく、楽しく、丁寧に食
べる方法を模索しています。そこで食材を救うアクションを起こ
すために「一般社団法人 フードサルベージ」を立ち上げました。
捨てられてしまう食材を、すこしでも多く救うこと、そのためにでき
るすべての可能性に、私たちは挑戦します。