

ナイツのヒット商品会議室 サステナブル冷凍弁当（レンジアップ対応）

お弁当商品名：「とうほくサ弁当」～私も食べサステ～

お弁当の特徴	東北に関わる美味しい食材を集めたご当地お弁当。商品を製造する際、発生する副産物や低利用資源を有効活用、国内自給率向上やエシカル消費にも貢献し、食品ロスや環境などに配慮したサステナブル弁当となります。またレンジアップ対応の冷凍弁当なので長期保存が可能となり、常温弁当と比べ、余分な保存料を使う必要がありません。お客様が食べたい時に、好きなタイミングで食べることが出来ます。
--------	---



No	提供商品名	使用容量	使用サステナブル食材	商品内容	SDGs取組項目
1	みやぎフィッシュカツ		のろんぼ	低利用資源である石巻産「のろんぼ」を有効活用しました。レンジアップ対応出来るよう商品設計ノウハウを活かした新商品。	9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
2	パプリカと枝豆のきんぴら		宮城県産パプリカ	パプリカ生産日本一を誇る宮城県。収穫する中で発生するキズついたパプリカを活用しました。パプリカは食物繊維、鉄分、カリウム、ビタミンA・B1のどの栄養素を多く含む野菜です。	3 すべての人に健康と福祉を 9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
	パプリカと枝豆のきんぴら		宮城県産枝豆	宮城県名物「ずんだ」の原料となる宮城県産枝豆を使用しました。口に入れた瞬間、豊かな香り広がる「枝豆」です。	9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
3	煮だこ刺身		宮城県産柳だこ	石巻で水揚げされた小さいサイズの柳蛸を活用しました。水揚げされた蛸を素早くボイルし、蛸の旨味とやわらかい食感が特徴です。	9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
4	ふかひれ中華旨煮		気仙沼産ふかひれ	気仙沼産ヨシキリ鮫の天然ふかひれを使用。ふかひれ姿煮を製造する際、発生する端材を活用。コンドロイチンやコラーゲンが豊富に含まれており、健康・美容効果が期待できる健康食品。	3 すべての人に健康と福祉を 9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
5	みそらの郷ご飯		宮城県多賀城市産三色古代米	百年農家 多賀城みそらの郷が生産した古代米を使用。通常のお米と比べ、ミネラルやビタミン・ポリフェノールの栄養素を多く含んだ、美容や健康に期待できるお米です。環境に優しい有機由来の肥料を使用。	3 すべての人に健康と福祉を 9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
6	のり粉		のり	焼海苔加工の際、発生する海苔の端材を活用。	3 すべての人に健康と福祉を 9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 13 気候変動に具体的な対策を 17 パートナシップで目標を達成しよう
7	極芯たん切落し（塩味）		牛たん	仙台名物厚切り牛たんの、一本の牛たんから3切れしか出ない希少部位極芯切落しを使用。	9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
8	牛たん南蛮味噌		牛たん・青唐辛子	仙台名物厚切り牛たんと青唐辛子の端材を活用。	9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 17 パートナシップで目標を達成しよう
9	使用容器		プラ素材	トレーはPP（原油由来）が70%でプラ素材が30%削減となり、CO <sub>2</sub> 削減に寄与している。	3 すべての人に健康と福祉を 9 産業と資源効率の向上 12 つくばない 13 気候変動に具体的な対策を 17 パートナシップで目標を達成しよう