



コ-プサステナブルアクション

環境や社会問題について、ともに「知り」「学び」「アクションする」仲間を増やし、持続可能(サステナブル)な世界の実現を目指す取り組みです。



特設サイトがオープンしました!



<https://coop-sustainableaction.jccu.coop/>

コンテンツの一つを詳しくご紹介!

目指せ! サスシェフコンテスト

あなたも「サステナブルなレシピアイデアを考える人=サスシェフ」を目指しませんか?
あなたのレシピアイデアが「サスシェフレシピ」として紹介されるかも!?



目指せ!
サスシェフコンテスト

サステナブルを意識した
レシピアイデアを大募集!

応募期間:

2023年6月1日(木)~8月31日(木)

応募資格:

サスシェフを目指す人ならどなたでも

結果発表:

2023年内を予定

入賞すると、専門家監修のもと本格的なレシピになり、本サイト内で紹介されます!

詳しくは特設サイトへ!

今回募集するサステナブルなレシピアイデアのポイントとは?

■ポイントの一つ以上満たしていればOKです!

ポイント1

省エネルギー

調理方法を工夫し、電気やガスの使用量を減らして省エネルギーを意識しているもの

- 少量のお湯で調理できるように工夫
- 圧力鍋を活用
- 食材の切り方を工夫
- 余熱を上手にを使って調理など

ポイント2

食品ロス

食品ロスが出ないように工夫しているもの

- 食材を丸ごと使い切る
- 訳あり農産品(不揃いやキズがある)を使用
- 冷凍保存した食材や冷凍食品を上手に活用など

ポイント3

認証ラベル

認証ラベルが付いている食材を使用しているもの

- コ-プサステナブルシリーズなど

※認証ラベルについて、もっと知りたい方は「サステナブル博士の部屋」の「エシカルのとびら」をチェック!

審査委員長

西川 剛史さん



ベフロティ株式会社 代表取締役
冷凍生活アドバイザー
冷凍食品開発コンサルタント

Twitterでエコリンがつぶやきます

エコリン@コ-プサステナブルアクション【公式】
@ecorin_JCCU

こんなことをつぶやきます

- ・コ-プサステナブルアクションの広報
- ・全国の生協の取り組み紹介
- ・他団体の取り組み紹介 など

エコリンだよ!
フォロー、いいね、リツイートをしてもらえるとうれしいな!よろしくね!

エコリン

