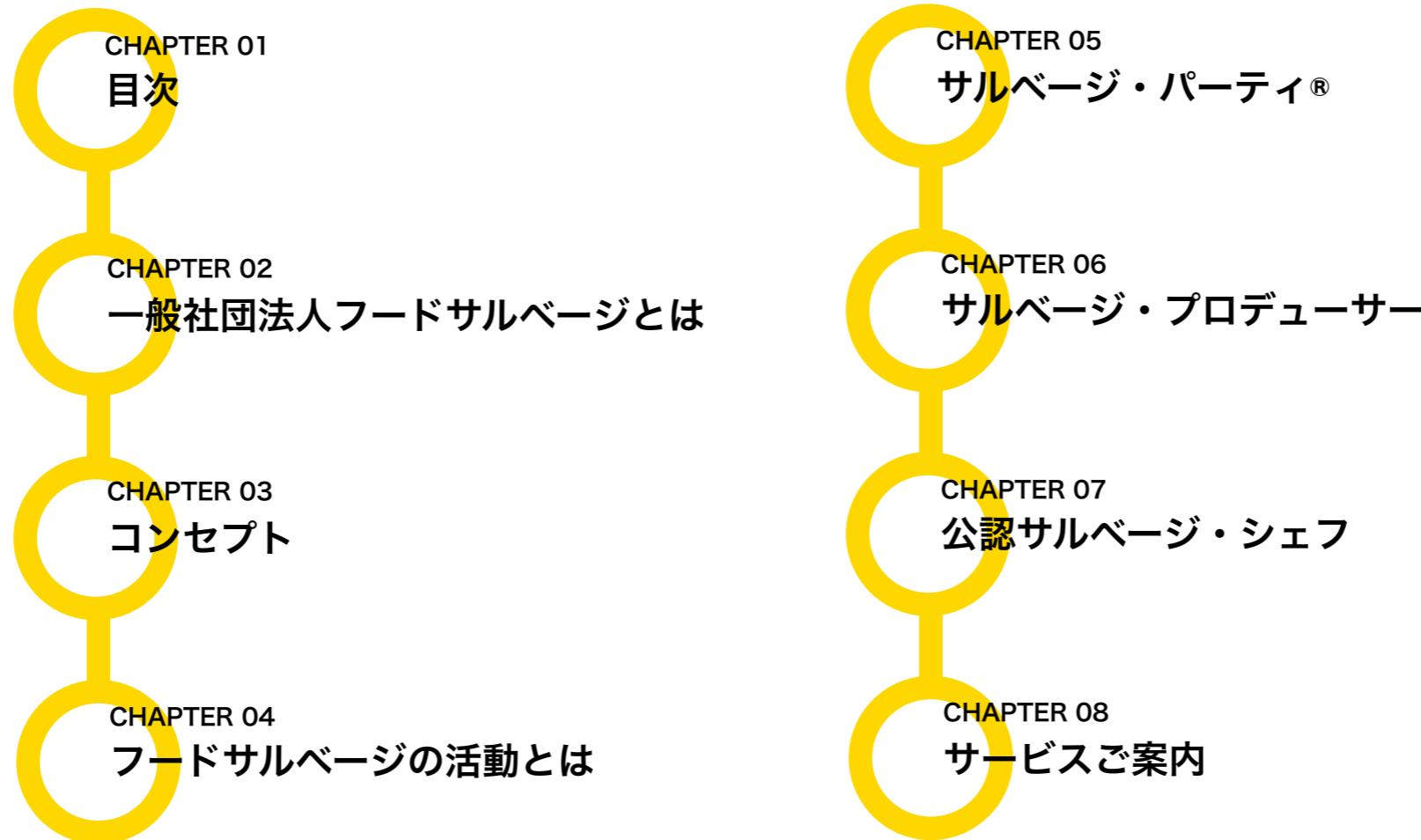




Food Salvage inc.

一般社団法人フードサルベージ 事業ご案内

CONTENTS



私たちのミッション

家庭のフードロス削減は、世界のフードロス削減につながる。



Mission 1

“食材の買い方”と“料理の意識”を変えることで、
食べものに敬意を払う「自然共生社会」、
食べた後のこととも考える「循環型社会」の発展に
貢献します。

Mission 2

生活者が気軽に社会貢献できる仕組みを、
企業・団体・行政・個人とつくっていきます。

「捨てる」を、「救う」に。



Food Salvage inc.

一般社団法人フードサルベージ (英文名 : food salvage)

事務所所在地 東京都杉並区高円寺南5-16-27-210 ブラン・クール

共同代表理事 平井巧 / 長田敏希

設立 2016年3月8日

事業内容

「サルベージ・パーティ®」の企画、開催

「フードサルベージ」 「フードロス」 関連の講演、セミナー

「フードサルベージ」 関連のイベント、セミナー等の企画運営

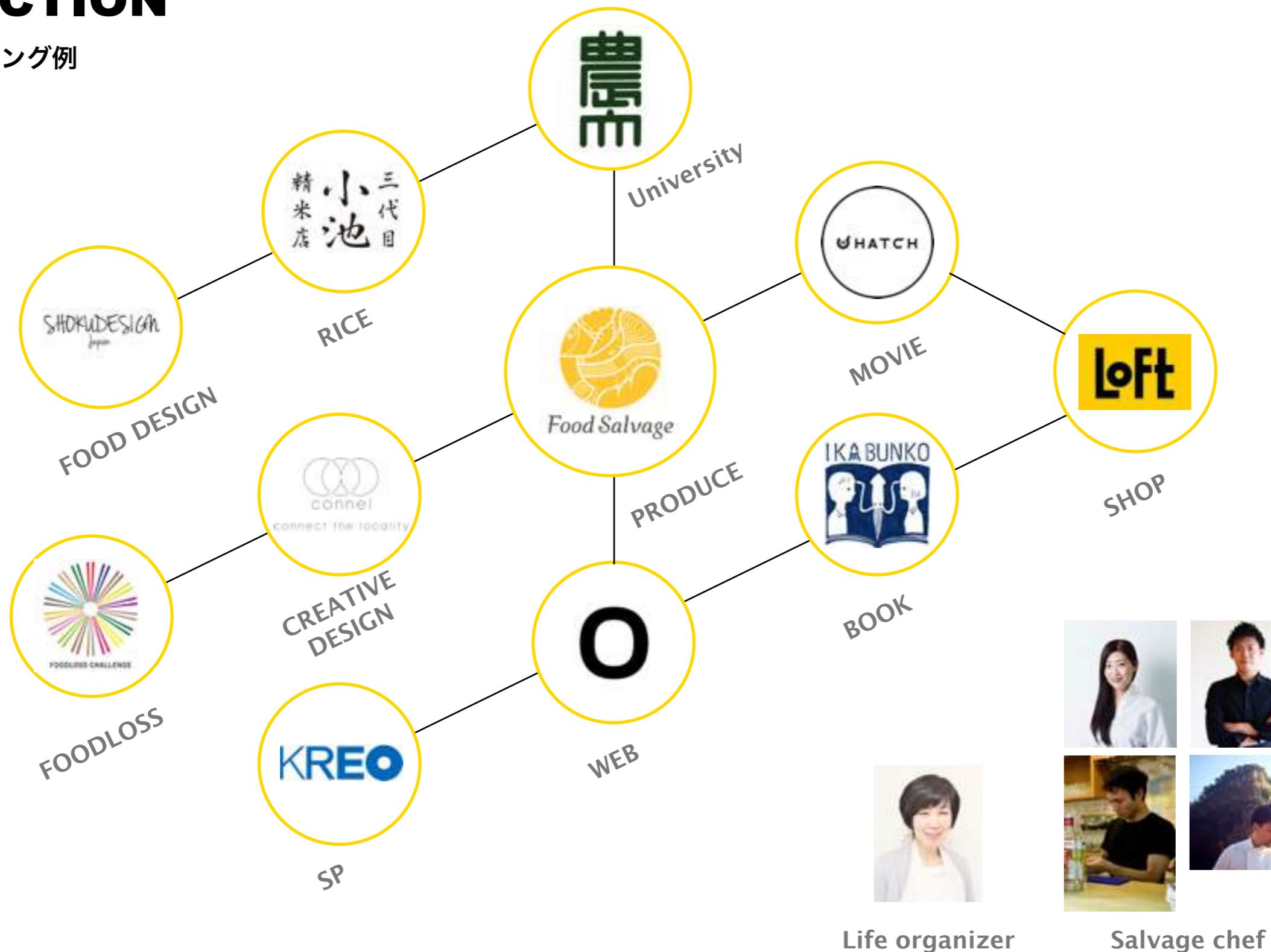
「サルベージ・パーティ®」 「サルベージ・シェフ」 「サルベージ・レシピ」 関連ライセンスの発行

「フードサルベージ」 コンテンツを活用した企業・団体・自治体連携

「フードサルベージ」 コンテンツを活用した商品・サービスの企画監修

DIRECTION

キャスティング例



じぶんにできること

参加者ひとりひとりが、サルバを通じて発見したことを生活の中に持ち帰る。

じぶんのスタイルにあわせ、無理のない範囲で、家庭のフードロス削減に参加できる「きっかけ」を、プレゼンテーションします。



だれに届けるか

- ・食にまつわる不安や疑問をかかえる人。
- ・子どもと一緒に食について考えたい親や教育関係者。
- ・食べることが大好きで、でも社会が抱えるフードロス問題に何をして良いのか迷っている学生、社会人。

なにを届けるか

- ・だれでも楽しみながら無理なくフードロス削減に参加できる、企画や商品、コンテンツ。

どうやって届けるか

- ・全国で開催されるさまざまなスタイルの「サルベージ・パーティ®」を基盤に届ける。
- ・サルベージプロデューサーが各地域に誕生し、サルバの展開を多様に。
- ・広がる過程を【サルベージ・パーティ】のウェブサイトにて発信。





フードサルベージの活動とは？

“フードロス（食材廃棄）”という問題が、
世界の共通言語として認識されるようになってきました。

今まで、フードロスは一部の意識的な人々の間で問題提起されてきたものの、
一般家庭の人々にとってはその規模の大きさから、
考える・向き合うきっかけが少ない現状がありました。

一見すると深刻さが際立つこの問題を、もっとたのしくポジティブに
「自分ゴト」として捉えられるきっかけづくりができるだろうか。
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ないと思う
たのしく、丁寧に食べれる方法を模索しています。

フードロスとは

フードロスとは、人が食べるためにつくられた食料が、失われたり捨てられたりしてしまうこと。

日本のフードロスのうち約半分が家庭で発生しています。

この他にも、外食で食べ残したり、賞味期限の遠い食品から購入したり、

形の悪い野菜を買うことに消極的になってしまったり。

ひとりの行動や姿勢が、フードロスに関係していることも少なくありません。



毎年捨てられる食料

作られる食料の1/3 およそ13億トン

フードロスとなる食料をつくるために排出される温室効果ガスの量

約33億トン (二酸化炭素換算)

フードロスが1つの国として、アメリカ、中国に続いて3番目に大きい温室効果ガス排出国に。

フードロスによる経済損失 (水産物除く)

市場価格で約1兆USドル。イスのGDPと同等。

日本のフードロス

642万トン/年 のうち実に約1/2 (312万トン) が、家庭から排出されています。

参考資料：フードロス・チャレンジ・プロジェクト ホームページより

出典：FAO "Key facts on food loss and waste you should know!" (2016) FAO "Food wastage footprint: Impacts on natural resources - Summary Report" (2013)

農林水産省「食品ロスの現状 H24推計値」

フードロスは食料・環境問題につながっています。食料をつくるために水や土地などの無駄遣いから起くる「資源枯渇」。食料生産・加工・流通・処分までに発生する「経済損失」。余計なエネルギーを消費して排出される温室効果ガスなどの「環境負荷」。毎年生産される食料の1/3が失われる一方で、世界では未だに8億人近くの人々が飢えているという厳しい現実。これに対して、世界ではフードロス対策の活動が広がってきています。

国連が動きだす

2011年5月、国連食糧農業機関（FAO）が、初めて世界規模で起こっているフードロス問題について調査した報告書を発表。

2012年6月、国連事務総長の潘基文氏が「Zero Hunger Challenge」を宣言。5つの目標の一つとして、「責任ある消費を含め、食料ロスまたは廃棄をゼロとする」ことを掲げる。

市民発信のフードロス対策が生まれはじめる

ドイツのスローフード・ネットワーク・ユース団体が提案し、瞬く間にヨーロッパ中に広がった「ディスコ・スープ」は、農場やスーパーマーケットから集まる廃棄寸前の食材を、音楽に乗りながらみんなで調理、食事するイベント。他にも、ニューヨークからサンフランシスコ、ロンドンにドイツ全域へと広がりをみせている「フードシェアリング」は、携帯アプリやウェブサイトを通じて行う現代版の食べ物おすそわけ。

2014年「ヨーロッパ反食品廃棄物年」

世界でもいち早く、フードロス問題に取り組み出したヨーロッパでは、欧州議会が2014年を「ヨーロッパ反食品廃棄物年」と位置づけ。2025年までにフードロスを30%削減することを提案。

企業もフードロス対策に動きだす

2014年5月、イギリスの大手小売チェーンTescoが、自社で発生しているフードロス情報を公表。日本でも行政主導で、食品メーカーから小売までが集まって国内の商習慣を見直すワーキングチームが発足（2012年10月）、食品リサイクル法に基づく努力目標として「（フードロス）発生抑制の目標値」の導入が特定の業種を対象に促進（2014年4月）。

フランス「反フードロス法」施行

2015年フランスは、スーパーマーケットが慈善団体などの要請に応じ、賞味期限切れの売れ残り食品を寄付するよう義務付ける、通称「反フードロス法」を可決。これまでには、お店から廃棄される食品が再度流通しないようにと薬品をかけて処理することもあったが、このような行為を禁止に。

参考資料：フードロス・チャレンジ・プロジェクト ホームページより

フードロス削減に向けた動き



家庭のフードロス

企業などから生まれる事業系のフードロスと同じく、家庭で生まれるフードロスも深刻な問題です。生活者一人一人が、自分ゴトとして家庭で生まれるフードロスを減らす工夫が必要になっています。



※平成24年度農林水産省推計

持て余す食材

家庭で食材を持て余す理由はさまざま。賞味期限・消費期限を過ぎてしまった。使い方を知らなかった。味に飽きてしまった。サルバには、乾物・缶詰・調味料・常備野菜がよく集まります。どんな食材を使い切れないのか。どうやって家に入ってきたのか。食材について見つめ直し、使い切るためのアイデアを考え始めることが大切です。

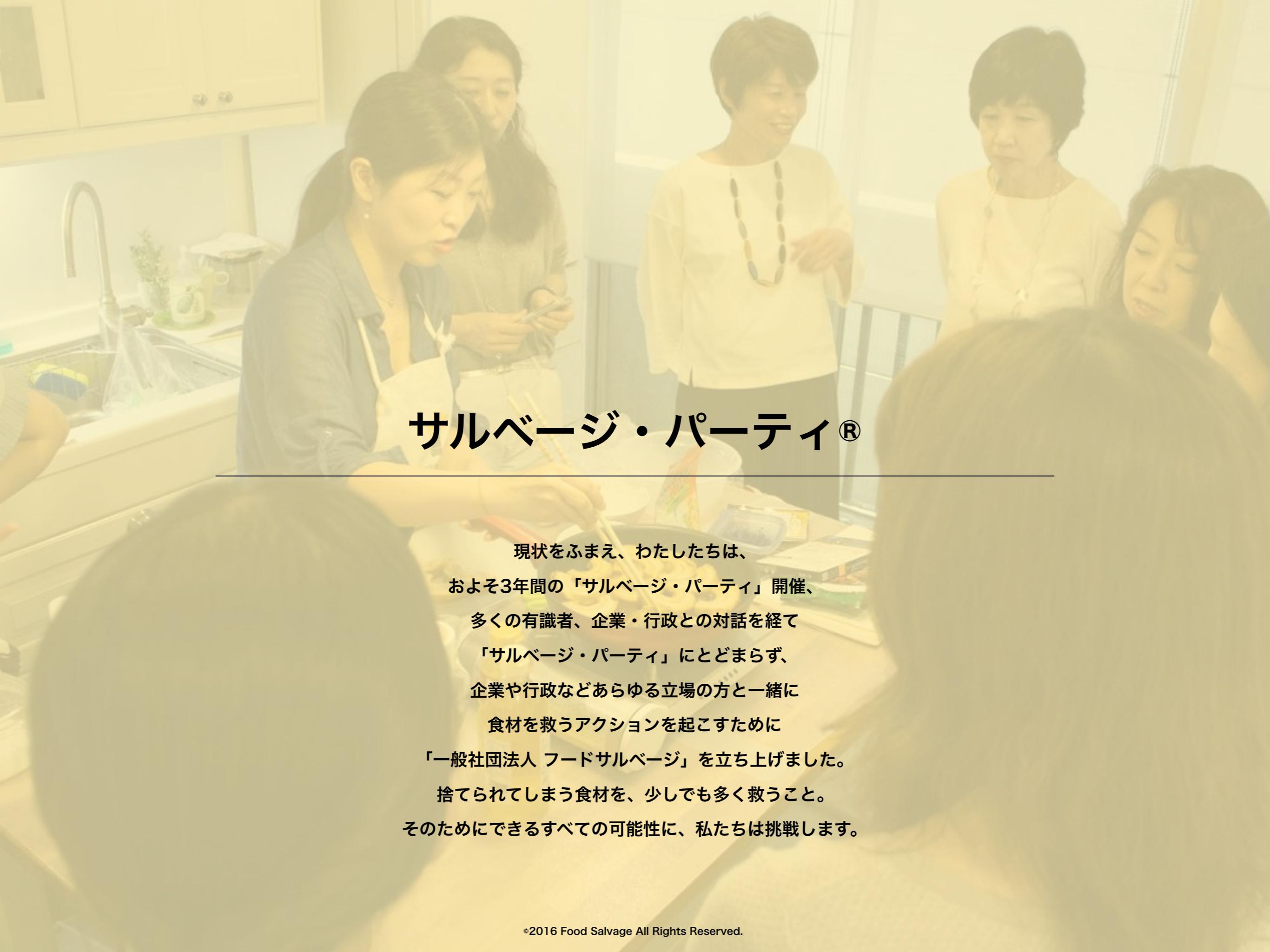


家庭とくらし

食事の時間がうれしい。料理はたのしい。その積み重ねが、家庭のフードロス削減の第一歩。食文化を守り伝えていくことにおいても、家庭で調理をして家族で食事をする環境の整備が必要です。じぶんの生活に沿った形で、食生活を振り返り見直してみるきっかけが、サルバの存在価値のひとつです。



食材に目を向けること。食材を賢く丁寧に消費すること。プロアマ問わず料理アイデアを研鑽しシェアすること。おいしさ、楽しさを追求し、専門家ではないフツーの生活者にこそ動機ときっかけが必要に。



サルベージ・パーティ®

現状をふまえ、わたしたちは、
およそ3年間の「サルベージ・パーティ」開催、
多くの有識者、企業・行政との対話を経て
「サルベージ・パーティ」にとどまらず、
企業や行政などあらゆる立場の方と一緒に
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、少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。

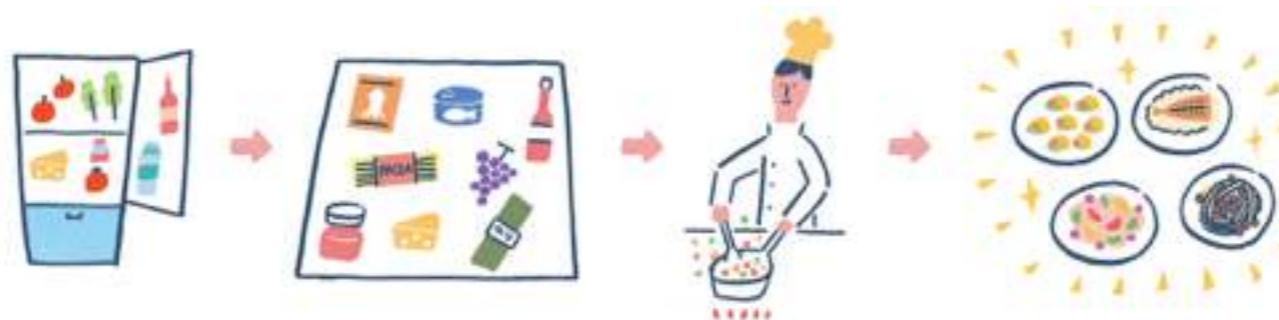


2015年グッドデザイン賞 受賞



Salvage Party®

もてあましている食材に、最高のスポットライトを。

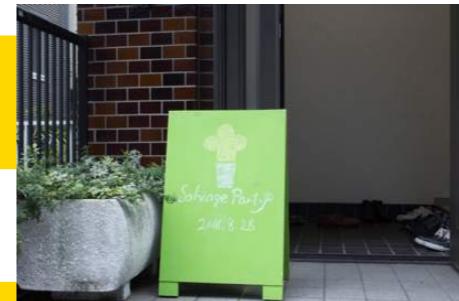


食べごろギリギリの野菜、海外土産の調味料、買いすぎた加工品など、“もてあましている食材”を持ち寄り、みんなでおいしく変身させる。それが、食材を救い出す魔法「サルベージ・パーティ®」。冷蔵庫の困りものだった食材が生まれ変わるたび、「おいしい！」「こんな使い方があるの？！」時には拍手も飛び出します。するとなんだか、食材への愛着がよみがえってくるような…！「今度はこう使ってみよう」と思えたら、あなたもサルベージ上級者。参加するだけでレシピは増え、捨てる食材は減る。自分にも、家族にも、世の中にもいいことたくさん。たのしくて、おいしくて、ちょっと誇らしい。新しい食のスタイルです。

基本的なサルベージ・パーティの流れ

およそ2.0~3.0hが
ベスト！

1. 集合



2. あいさつ

サルパの楽しみ方案内・自己紹介など



3. サルベージ・クッキングスタート！

司会進行 クッキングを実況etc.

出来た料理から「いただきます！」



4. サルベージ・クッキング終了！



5. まとめ・振り返り



サルベージ・パーティのたのしみ方



「レシピ」はだれもが再現できる教科書。
「感性」はその人しか持ち得ない考え。

食材について考える機会は普段あまりない。
サルバは良い機会。
教科書から外れるチャレンジ精神が、
自分の料理の幅を広げるチャンスであり
「フードロス」を削減するきっかけに。

「大さじ一杯」と書いてあるレシピに忠実にいるだけ
では成長しない。遊び心も大事。





サルベージ・パーティ開催データ

主催 一般社団法人フードサルベージ

頻度 月に1~2回開催

規模 平均20名/1回

参加 料金お一人2,000円~4,000円 Webサイトにて告知

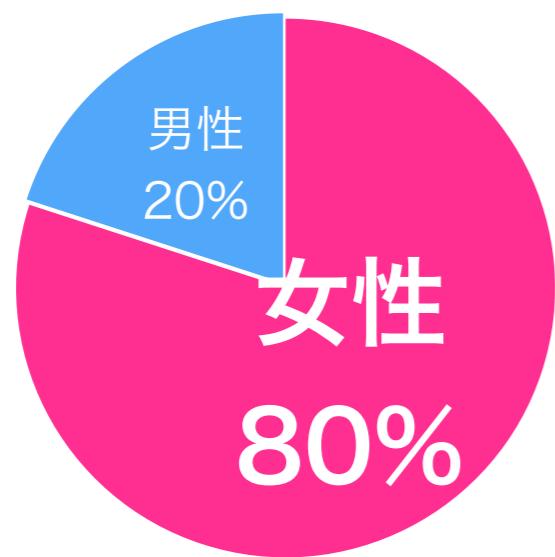
場所 渋谷、新宿中心のキッチンスタジオetc.

曜日 平日、土日

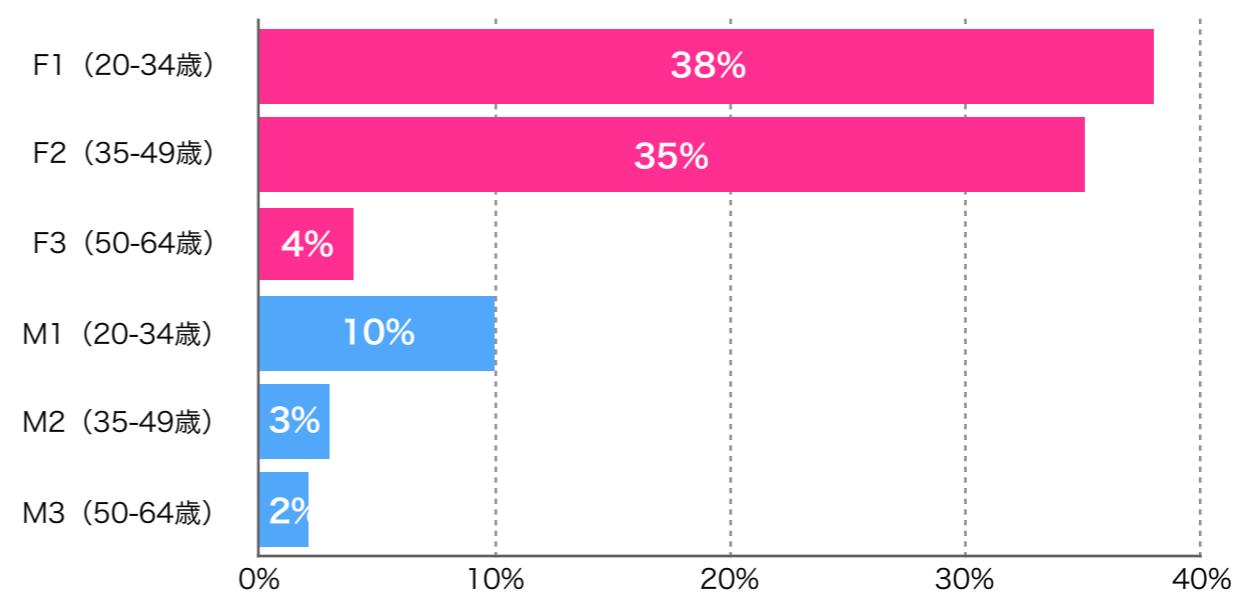
時間 昼、夜問わず 2~3時間ほど



参加者 男女比率

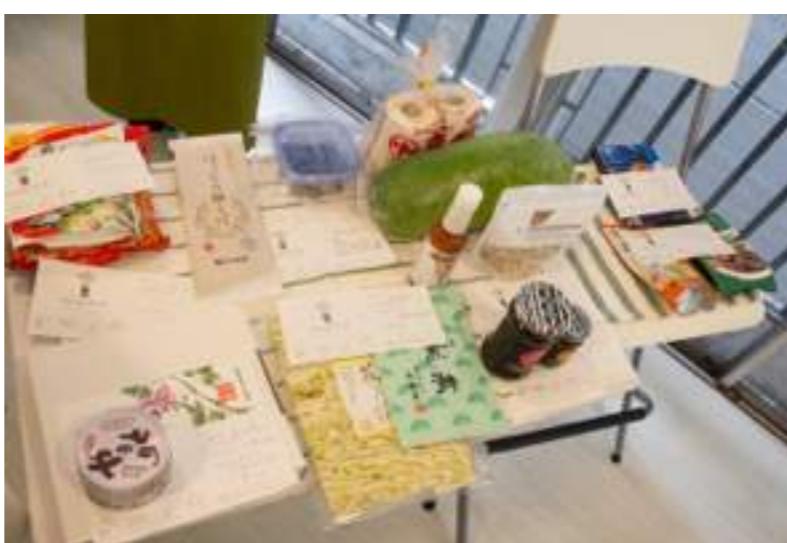


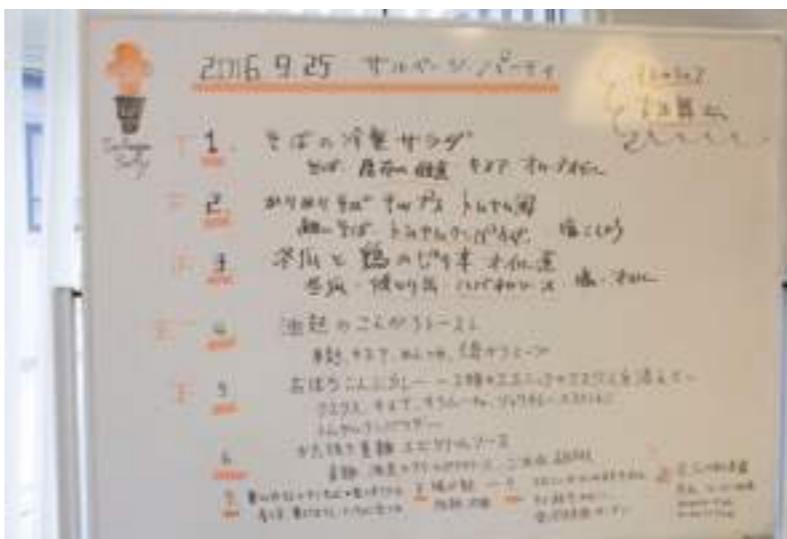
参加者 年齢別



(社) フードサルベージ主催サルパより

05 | サルベージ・パーティ®





各地から届けられるサルパ開催レポート



山形
・ライフオーガナイザー主催

新潟
・ライフオーガナイザー主催

福井
・サルベージプロデューサー主催

山口
・下関市PLUMMA (ママコミュニティ)



奈良
・デリカキッチン「HANA」

愛知
・フードバンクかすがい

静岡
・タベボラカフェ (大学生)

神奈川
・NPOコミュニティ
デザインラボ

長野
・信州アルプス大学

北海道
・サルベージプロデューサー主催
・ライフオーガナイザー主催



福島
・ライフオーガナイザー主催

埼玉
・サルベージプロデューサー主催

東京
・JFS事務局
・NPOすぎなみ環境ネットワーク
・NPO法人AKITEN
・東京農業大学オープンカレッジ
・「Cheer Up Mom」ママコミュニティ

千葉
・コープみらい千葉本部
・整理収納アドバイザー主催

メディア

日本テレビ NEWS ZERO/フジテレビ ノンストップ!/フジテレビ めざましテレビ/テレビ朝日 ワイドスクランブル/TBS あさチャン/NHK あさイチ/NHK サキどり↑/テレビ東京 ワールドビジネスサテライト/テレビ東京 チャージ 730/テレビ東京 TOKYOガルリ/テレビ神奈川 あすの地球と子供たち/日本 経済新聞/日経MJ/日経BP ecomom/ソトコト/FRaU/女性自身/J-wave WONDER VISION
内閣府 食育白書/学校給食研究
ほかメディア掲載多数



これまでのサルベージ・パーティ®TV総合広告価値 **86,250,000円**

*試算方法:「広告料金表」の基準金額をベースに テレビ放映された時間を15秒CM枠に置き換えて換算。

Facebook

サルベージ・パーティ

<https://www.facebook.com/gohanfes/>

累計 1,923 いいね!

週間 30,610 投稿リーチ



Twitter

フードサルベージ @salvageparty

<https://twitter.com/salvageparty>

累計 365 フォロワー

ツイートインプレッション 1,990



Instagram

foodsalvage

<https://www.instagram.com/foodsavage/>

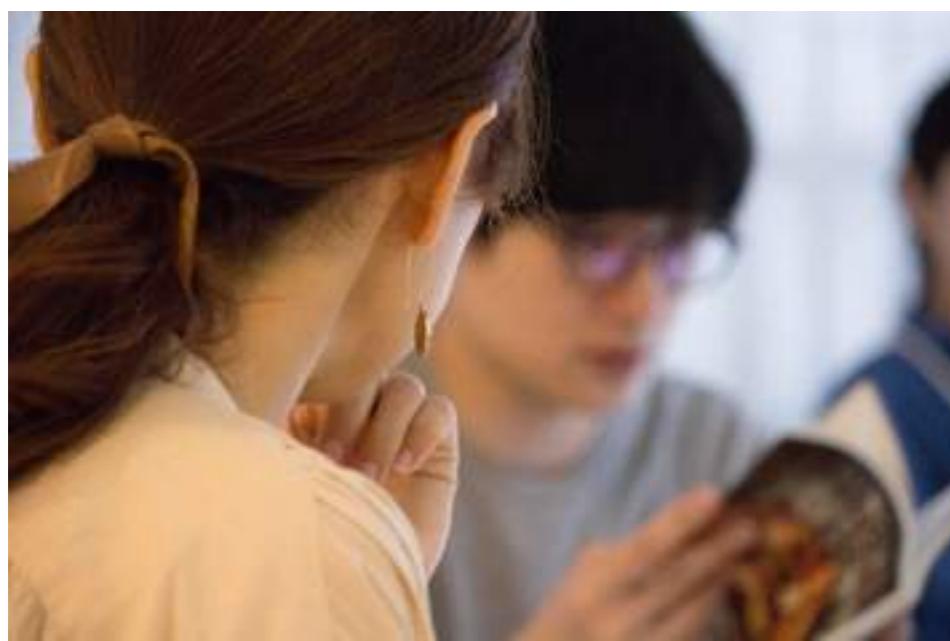
47 フォロワー



2016年12月時点

サルベージ・プロデューサー

一般社団法人フードサルベージの活動に共感し、“フードサルベージ（=食材を救うこと）”の本質を理解したメッセンジャーを、「サルベージ・プロデューサー」と呼ぶことにし、全国各地でサルベージ・パーティが開催されることを目指します。



プロデューサー活動の可能性





サルパは家の中の使わない食材をリユースしたり、リメイクできる場で、捨てる以外の手放しができる場ですね。しかも、おいしくて、楽しくて。手放すものは、少しずつ少なくなっていくことが理想だけど、自分が買ってこなくても、家の中にはいろんな食べ物が入ってきて、なんとなくあるものって、ありますよね。私はサルパを、そんな食材を楽しく手放すことができる場として、生活の中に取り込んでいけたらいいなと思っています。今は越前市を中心に活動しているんですが、県内にはまだまだ素敵なお方が大勢おられるので、私自身の活動範囲を広げて、いろんな方と組みながら、サルパを開催していきたいですね。サルパがきっかけになって、食材の無駄が少なくなって、お家の中もすっきり快適になっていったらいいな、と思います。



公認サルベージ・シェフ

私たちは、“フードサルベージ”の考え方を理解し、確かな技術をもったシェフを公認シェフとして認定。

サルバージの調理はもちろん、レシピ開発、メディア等への露出の窓口として クオリティ管理をおこなっています。



合同会社ctl代表
キムラ カズヒロ



poetry&dish Then 主宰
吉田 舞



ライトサイドカフェ オーナー
三木 伸一



公認サルベージ・シェフ 著：キムラカズヒロ 監修：一般社団法人フードサルベージ



本・暮らし・健康・子育て・クッキング・レシピ



サルベージ・パーティから生まれた「使い切る」ための4つのアイデアと50のレシピ: 余った食材、おいしく変身。 単行本 - 2016/4/1

キムラ カズヒロ (著), フードサルベージ (監修)

★★★★★ 9件のカスタマーレビュー

その他 (2) の形式およびエディションを表示する

Kindle版
¥ 1,400

今すぐお読みいただけます: 無料アプリ

単行本
¥ 1,512

¥ 1,200より 5 中古品の出品
¥ 1,512より 1 新品

クリスマスイブまでにお届け。注文確定時に配送方法をご確認ください。

この商品の特別キャンペーン 本とのまとめ買いで本以外の対象商品が10%OFF 1 件

12/16 金曜日 にお届けするには、今から 15 時間 54 分以内に「お急ぎ便」または「当日お急ぎ便」を選択して注文を確定してください (有料オプション。Amazonプライム会員は無料)

サービスご案内

高野豆腐の挟み煮





CASE_01

サルベージ・パーティ®開催

『東京都環境局「持続可能な資源利用」に向けたモデル事業（2015年度）』 フードロス・チャレンジ・フェス

フードロス問題について、おいしいランチやスイーツ、ワークショップや展示を楽しみながら学び考えるイベントを実施。

実施 2016年2月6日(土)11:30-17:00

場所 アーツ千代田3331

参加 約1,000名

<http://foodlosschallenge.com/fes/>

＜露出概要＞

◆放送局：NHK Eテレ ◆番組名：道徳ドキュメント「食べられるのに捨てちゃうの？」 ◆OA：2016年2月6日

◆内容：・都内で開かれたフードロス啓蒙イベントにて、世の中にある活動紹介や、食材をうまく使い切るためのレシピなどを紹介。参加者へ「もったいない」意識を高めてもらうために開催された。・参加者が「家に持て余している食材を見直してみる」などコメント



CASE_01

サルベージ・パーティ®開催

内容

あらゆるシチュエーションで「サルベージ・パーティ®」を実施します。

企画立案、シェフキャスティング、運営、事後レポート発信etc.

さまざまな形でフォローをいたします。

参加規模は10名～100名以上まで対応可能です。



ご予算

- 企画プロデュース 50,000円～
- 当日司会進行 20,000円
- 代表理事 登壇（「サルベージの考え方」「フードロス問題」についてetc.） 80,000円
- シェフ キャスティング 1名40,000円～
- 調理アシスタントスタッフ 1名15,000円～
- 運営スタッフ稼働 1名15,000円
- 準備～撤去費・備品 一式15,000円～
- 「サルベージ・パーティ®」ロゴマーク・ネーミング使用 100,000円～
- オリジナルレシピ提供 1品32,000円～
- 撮影費一式 50,000円～
- 進行管理費 全体の10%
- 会場費／食材・飲料費／食器類（必要な場合）／当日会場までの交通費 別途

※企画内容によって変わりますので、まずはお気軽にご相談ください。

別途お見積もりさせていただきます。



CASE_02 サルベージクッキング教室イベント



トマトの新しい使い方と保存テクを体感しよう！
夏野菜のひんやり冷製トルティーヤトマトスープ



材料(2人前)
トマト 2個
玉葱 少量
トマトジュース 50～100cc
顆粒コンソメ 少量
塩コショウ 少々
胡瓜 2分の1
バブリカ 6分の1
レタス 1枚
缶詰のコーン 少量
ライムの輪切り 1枚
トルティーヤ 1枚
オリーブオイル 少量

作り方
①冷凍したトマトを水に入れて皮をむき、適当な大きさにカットします。
②トマト・玉葱・トマトジュース・顆粒コンソメ・塩・コショウ・オリーブオイルを入れミキサーし、その後、冷蔵庫で冷やします。
③冷やしている間に、胡瓜とバブリカを7ミリ角にカットし、缶詰のコーンの水を切り、レタスを一口大より小さくちぎっておきます。
④冷やしたトマトスープを器に入れて、野菜等を入れ、上にカットして温めておいたトルティーヤをのせてオリーブオイルとライムの輪切りをかけたら完成です。

納豆を分解して活用しよう！トルティーヤをスイーツに変身させよう！
トルティーヤのトルコアイス風クレープ仕立て



材料(2人前)
納豆 1パック
バニラアイス 1パック
トルティーヤ 2枚
バナナ 1本

作り方
①トルティーヤをあたためます。
②納豆1パックを容器に移し、箸でねばねばがでるまでよく混ぜ、納豆だけを取り出します。
③バニラアイスを加え、混ぜて粘りがでたらOK。
④あたためておいたトルティーヤに、混ぜたバニラアイスとバナナをのせて完成です。

ひと手間加えていつもの朝食を変えよう！
トルティーヤで巻き巻きキッシュ



材料(2人前)
トルティーヤ 2枚
マヨネーズ 大さじ2
ニンニクすりおろし 少量
玉子焼き 卵2個分
ベーコン 薄切り4枚
粉チーズ 少々

作り方
①マヨネーズにすりおろしたニンニクを加えます。
②ベーコンは軽く炒めます。
③あたためておいたトルティーヤに先ほどどのマヨネーズを塗ります。
④そこに玉子焼きをグニグニと演じたものをのせて、その上にベーコンのせ粉チーズをかけて巻いたら完成です。

あの「はんぺん」がおしゃれなピザの真に変身？！
はんぺんで作ったムースのトルティーヤピザ～トマトとキュウリの夏野菜ドレッシング添え～



材料(2人前)
トルティーヤ 5枚、はんぺん3枚、キュウリ3本、トマト2個、生クリーム 200ミリリットル、オリーブオイル 少量、レモン1個、卵 1個

作り方
①はんぺんと生クリーム、卵をフードプロセッサーにかけてまわします。
②それをトルティーヤにのせてオーブンで焼きます。
③焼き上がり後、上にキュウリトマトを刻み、オリーブオイルとレモンで味付けしたドレッシングをかけて完成です。
(最後に粉チーズをかけてもOK)

世界のおいしいパン「小麦ごはん」を展開する「デルソーレ」
小麦ごはん親子料理教室を開催
夏野菜とトルティーヤを使った“サルベージ料理”作り
～余りがちな食材も、工夫次第でごちそうに～

■イベントには、11組24名の親子が参加。食スタイルやフードロスについて改めて考えていただく機会に。フードサルベージ代表平井がフードロスの現状やサルベージ・パーティを紹介。

■サルベージ料理と相性の良い食材として、トルティーヤやナン、ピタパンといった世界のパンを「小麦ごはんのデルソーレ」マーケティング担当者様が紹介。

■事前アンケートにより明らかになった、家に余りがちな食材の中から、メインの食材が選ばれ、サルベージ・シェフ大賀氏によるライブクッキングを披露。

■親子参加者もトルティーヤを使った「サルベージ料理」作りに挑戦。

＜露出概要＞

放送局：テレビ東京

番組名：NEWSアンサー

OA時間：2015年8月25日(火)16:55～17:00

テーマ：「捨てないで！余った食材活用のヒント」

内容：

- 都内で開かれた親子料理教室では、余りがちな野菜を活用するレシピなどを紹介。親子へ「もったいない」意識を高めてもらうために開催。
- 参加者が「野菜を大量に買って使い切れないことがある」などコメント

CASE_02 サルベージクッキング教室イベント

内容

- ・食材を使い切るためのサルベージクッキング教室をプロデュース、運営。
- ・一般社団法人フードサルベージ公認のサルベージ・シェフが講師に。
- ・参加者は10名程度の小規模サイズから、50名以上の大規模サイズまで対応可能。
- ・企業様の商品や、特定食材をテーマに組み立てが可能。

ご予算

- _ クッキング教室 企画プロデュース 100,000円～
- _ 司会進行 20,000円
- _ 代表理事 登壇（「サルベージの考え方」 「フードロス問題」についてetc.） 80,000円
- _ シェフ デモンストレーション/レクチャー 1名40,000円～
- _ 調理アシスタントスタッフ 1名15,000円～
- _ 運営スタッフ稼働 1名15,000円
- _ 準備～撤去費・備品 一式15,000円～
- _ ロゴマーク使用 100,000円～
- _ レシピ提供 1品32,000円～
- _ 進行管理費 全体の10%
- _ 会場費／食材・飲料費／食器類（必要な場合）／当日会場までの交通費 別途

※表記はすべて税抜表記です。

※企画ごとに項目や価格が変わります。くわしくはあらためてお見積りをさせていただきます。



CASE_03

商品・サービス開発

サルベージ・クッキングワークショップ（通販商品）の開発プロデュース

クライアント：株式会社 フェリシモ

販売期間：2015年10月～2016年1月まで

販売チャネル：エコラ 生活実験ワークショップ Webサイト内

販売実績数：¥980×12回分> 約1,500セット ※現在は販売終了



CASE_03

商品・サービス開発

内容

事業・商品開発でCSV（共通価値の創造）をお手伝いいたします。自社商品の新しい活用法を探り、フードロスを減らすというCSR（社会貢献活動）を行いつつ、企業の事業価値を高めていくCSV（共通価値の創造）の実現をサポートします。

弊社でお手伝いできること

- 商品開発（計画／デザイン／制作）
- コミュニケーション設計（発信／商品PR／販促）

ご予算

前ページ企画の場合

- 開発計画・プロデュース 500,000円
- 原稿料一式 500,000円
- 「サルベージ・パーティ®」ロゴマーク・ネーミング使用（販売終了まで） 400,000円
- オリジナルレシピ提供 1品あたり約30,000円
- 撮影費一式 500,000円
- 進行管理費 全体の10%
- 上記制作費とは別に、販売ロイヤリティ契約締結

※企画内容によって変わりますので、まずはお気軽にご相談ください。
別途お見積もりさせていただきます。

企画進行例



御社だけの
サルベージ・アイデアを構築。
社会貢献やフードロス削減という
点に留まらず、事業として成立する
アイデアに再編集。



アイデアを社内外へ発信。
商品・サービスを世の中に発信。
長期的な視野に立って、今後の展開もサポートします。

CASE_04

自社商品・サービスのプロモーション

インターネットTV「FOODIESレシピ」プロモーション サルベージ・レシピ オーディション

クライアント：株式会社 IMAGICA FTV
応募期間：2015年2月5日 0時00分～2015年4月5日 23時59分
展開メディア：FOODIESレシピ Webサイト内

インターネットテレビ「FOODIESレシピ」のプロモーション。
自宅で余らせがちな食材をおいしく食べきることができる「サルベージ・レシピ」のオーディションを企画。

応募ルール

実際に自宅で余っている食材を見つけて、おいしく食べきことができるアイデアレシピを応募。レシピ説明の中に、なぜその食品が余っているのかがわかるようなコメントを含めてもらいました。

審査基準

- 余らせがちな食材をおいしく食べきれるアイデアであること。
- 出来上がったお料理の写真がおいしそうであること。

審査員

- フードサルベージ代表理事 平井巧
- 「モッシュ・キュイジーヌ」木下俊シェフ

表彰・賞金

優秀賞3レシピに、それぞれ賞金3,000円

応募総数：約100レシピ



グランプリ：おせんべいでラザニア



優秀賞：サクサク春雨noチョコサラミ



姉妹サイト「FOODIESマガジン」主催でレシピプロガーを集めた「サルベージ・パーティ」を開催。メディア間の相乗効果を活かしたプロモーションとなりました。

CASE_04

自社商品・サービスのプロモーション

内容

サルベージ・パーティや関連企画を基盤に、企業様の商品やサービスを、フードロス削減に向けたアイデアやアクションとして発信。企業様の社会貢献活動をお手伝いします。



弊社でお手伝いできること

- _コミュニケーション設計（企画／発信／イベント運営etc.）
- _制作一式（デザイン／サイト制作／映像制作etc.）



ご予算

前ページ企画の場合

- _計画・プロデュース 300,000円
- _「サルベージ・パーティ®」ロゴマーク・ネーミング使用（企画終了まで） 200,000円
- _サルベージ・パーティ企画・運営費一式 1DAY150,000円
- _進行管理費 全体の10%

※企画内容によって変わりますので、まずはお気軽にご相談ください。
別途お見積もりさせていただきます。



CASE_05 社内講習・イベント

2016年2月某日 夕方から社内キッチンスタジオを利用して
サルベージ・パーティを開催。社員30名ほどが参加。

目的 社員交流／フードロスへの意識向上／サルバコンテンツ体験
サルベージ・シェフ2名が集まった食材から考えた料理をデモンストレーション。
後半は、社員の方々がグループに分かれ、それぞれでクッキング。
つくった料理の工夫ポイントなどをプレゼンし、最後にみんなで試食しました。
開催したときの様子をレポートにし、自社メディアにて発信することで、
フードロス削減に向けた取り組みを発信しました。



CASE_05 社内講習・イベント

内容

サルベージ・パーティを体験しながら、社員の方たちへの、フードロスに対する意識向上と社員同士のコミュニケーションを図っていただきます。活動の様子を記録し、自社メディア等で発信することで、社会課題に対する取り組みのPRと、ブランディングにつながります。

弊社でお手伝いできること

_サルベージ・パーティ企画・運営
_レポート記事制作（発信／ライティング／撮影etc.）

ご予算

前ページ企画の場合

_計画・プロデュース 100,000円
_「サルベージ・パーティ®」ロゴマーク・ネーミング使用（継続） 200,000円
_サルベージ・パーティ企画・運営費一式 1DAY150,000円
_撮影費一式 50,000円
_進行管理費 全体の10%

※企画内容によって変わりますので、まずはお気軽にご相談ください。
別途お見積もりさせていただきます。



CASE_06

講演会講師・トークショー

フードロス・コミュニケーション・デザインetc.にまつわる講演会講師をキャスティングします。講師陣は、フードサルベージ代表のトータルフードプロデューサー平井巧はじめ、同じく代表でプランディングマネージャーの長田敏希など、フードサルベージならではのラインナップをキャスティング。パネルディスカッション、トークショーなども受け付けています。謝礼は以下を基準とさせていただいております。個別にご相談も承ります。お気軽にお問い合わせください。

謝礼 代表理事 平井巧、長田敏希いずれか1名：80,000円 交通費、宿泊費などが必要な場合は実費を別途ご請求

講師CREW



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

平井 巧

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プランディングに取り組む「Resources Project」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。

■講演内容

『フードサルベージ』、『フードロス問題』、『コミュニケーション』、『プロデュース』等、食のプロジェクト・プロデュース事業など実際の企画を例に説明。正解のない食分野をどのようにわかりやすく世の中に伝えているかを解説していきます。



一般社団法人フードサルベージ
代表理事 CMO
株式会社connel代表取締役社長
東京農業大学 非常勤講師

長田 敏希

広告代理店を退社後、「まち、ひと、もの、こと」それぞれの共創、共成長を目指した仕組み作りと課題解決力を強みとするデザイン・コンサルティングファーム、株式会社connelを設立。世界三大広告賞のカンヌライオンズ、The One Showをはじめ、D&AD、NY ADC、iFデザイン賞、グッドデザイン賞など国内外の受賞多数。

■講演内容

プランディングマネージャー・クリエイティブディレクターの視点で『プランディング』『コミュニケーション』など実際の企画を例に解説。