

報道関係各位



三重の恵み

東京都港区西麻布4-2-1
水野ビル3階(伊勢すえよし内)

三重の恵みが食品を必要とする人々に地元食材を届けるために、 フードバンク松阪に伊勢真鯛のかぶせ茶漬け440食を寄付

三重の恵みは、フードロスの観点と食品を必要とする人々に地元食材を届けるために、「伊勢真鯛のかぶせ茶漬け」440食を三重県松阪市のNPO法人フードバンク松阪に寄付いたしました。まだ食べられるにも関わらず行き場を失っている食品と、それらを必要とする人々のマッチングにより社会課題の解決にアプローチするフードバンク松阪の活動理念は、三重の恵みの地元食材の新たな循環の創造に通じます。

三重の恵みは地域活性活動の一環として、代表田中が2015年から実施している三重県の生産者と都市圏の消費者を繋ぐスタディツアーや、地元食材の良さを知ってもらうことを目的とした料理人によるおふるまい、地元学校での出張食育授業などを今後も継続して実施し、食文化を支える「人」を育て三重の知恵と技術を遺し伝える活動に取り組めます。



フードバンク松阪への寄付の様子



過去に実施したスタディツアーの様子

代表の田中は「心の流通」を掲げ地元食材と真摯に向き合う中で、良質な食材を育む生産者と消費者を繋ぐスタディツアーを2015年から開催。このツアーでは海や山の恵みに与えられた食材の尊さを学び、それを守る次世代の生産者と消費者の絆づくりを手掛けている。

地元食材の素晴らしさを地元住民に知ってもらうことを目的に、出張のおふるまいを実施。2020年7月に三重県多気町のボモナファームで実施したおふるまいでは、獲れたての新鮮なトマトや伊勢まだいなどがふんだんに使われたメニューを提供しました。



7月のおふるまいで提供した鯛の煮付け

＜三重の恵みに関連するSDGs目標＞



本リリースに関する問い合わせ先
三重の恵み 広報担当: 小山・田中・高柳
メールアドレス: mienomegumi@gmail.com