

2024年12月17日  
株式会社イオンイーハート

## 『おひつごはん四六時中』でフードロス削減取り組み 「もったいな稲荷」12月18日(水)より販売スタート

全国のイオンなどのショッピングセンターでレストラン「四六時中」を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳、以下当社)は、フードロス削減の取り組みとして新商品「もったいな稲荷(いなり)」を全国の『おひつごはん四六時中』にて、12月18日(水)より販売いたします。



当社は、SDGs(持続可能な開発目標)の「つくる責任・つかう責任」に深く関連するフードロスの課題に向けて、食べきれなかったお料理の持ち帰りや、ロス管理による使用期限切れ食材の削減に努めてまいりました。これに対し、『おひつごはん四六時中』では、営業終了後に廃棄している炊飯後の「ごはん」(月間約7t)に着目いたしました。リメイク商品の開発に向けて焼きおにぎりや、せんべい、揚げごはん等、様々な調理法で試行錯誤を重ねた結果、当社自慢の会津産コシヒカリの美味しさが引き立つ酢を用いた「稲荷」に至りました。

このたび、株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征)にご協力いただき、数多くの酢を試し、味と調理の効率化において最も優れた「カンタン酢™」を選定し、「もったいな稲荷」として商品化いたしました。先行販売店舗において、従来の「ごはん」の廃棄量が約70%削減し、お客さまからもご好評をいただいた事を受け、全国の『おひつごはん四六時中』でテイクアウトを中心に販売を開始いたします。「もったいな稲荷」は、営業終了後の「ごはん」に酢を加え、一晩寝かせマイルドに仕上げた酢飯を使用したオリジナルの稲荷寿司です。ほんのり甘いお揚げとマイルドな酢飯は相性がよく、お客さまにご満足いただけると同時に、「ごはん」のフードロス削減にも貢献できる環境配慮型の商品となっております。

### 新商品概要

- 商品名:「もったいな稲荷(いなり)」(テイクアウト商品)
- 販売価格:税込220円(2個入り)
- 販売開始:2024年12月18日(水)から
- 販売店舗:全国の「おひつごはん四六時中」(一部店舗除く)

\*フードロス対策商品のため、販売数は各店舗異なり売り切れ次第終了となります

\*商品詳細はこちらをご覧ください <https://www.aeoneaheart.co.jp/special/reusefood01/>



(写真はイメージです)

当社は、今後も『「食」を通じて世界中を笑顔にする』という経営理念のもと、おさまの笑顔のために様々な取り組みを推進してまいります。

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社イオンイーハート経営企画部 秘書広報グループ 中塚(なかつか) 電話:043-212-6419

公式HP:<https://www.aeoneaheart.co.jp/>