

社名・店名ご入力欄

店舗情報ご入力欄

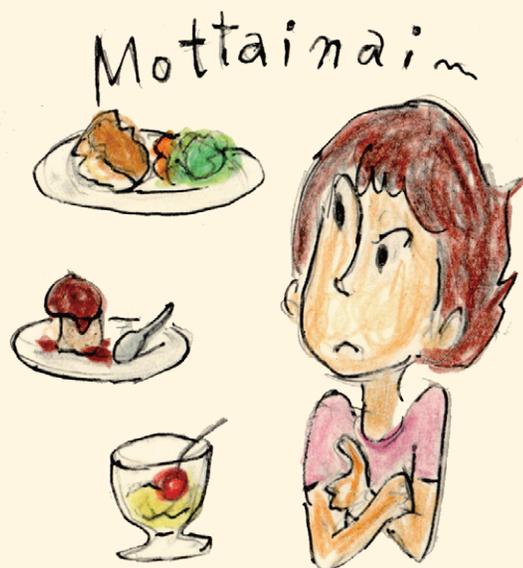
## 〇月〇日 食品ロス～捨てられない私

今日もまた、息子家族たちが、大量に食べ残している。

「最後まで、きれいに食べなさい!」と、両親から言われ続けて育った私にとって、食べ物をムダにして、生ゴミとして出してしまうことに心が痛む。

まだ物の少ない時代は、食材をムダなくおいしく食べる工夫があった。

大根の葉は細かく刻んで浅漬けやふりかけにしたり、魚の中骨を油で揚げて



Mottainai

塩や青のりを振りかければ、カルシウムたっぷりの骨せんべいに!

食べ残して硬くなったご飯には、味噌をつけて焼きおにぎりにした。

パンの耳なんか、フライパンで揚げ焼きにし、砂糖ときな粉をまぶすとすごくおいしくて、

大好物のおやつだった。だけど、これって今でいうラスクじゃない。

食品ロスが問題になっている今だからこそ、昔の知恵を今風にアレンジして、おいしく生かすのも大事じゃないかな。

今度、子供達にもおしえてあげよう。

「ナノイー」搭載食品庫



Ironi Dining

テーブルを囲んで、家族で作って食べて後片付けができるキッチン。子供たちに食材の使い方を教えるにはピッタリね。



IHグリル  
ラックイン  
グリル

IHの高温でグリル皿を一気に加熱。凍ったままでも解凍調理してくれるから、残ったご飯もこんがり焼きおにぎりに変身♡



カップボード

食材やゴミ箱がスッキリ! 「ナノイー」でカビを抑え、湿度を調整する食品庫なら、腐らせがちなイモ類や玉ねぎが保管できて、ムダなく使い切れるわね。