

Step 1 缶詰の魅力について

2 無駄をゼロに



缶詰の作り方

食材を缶に詰めて真空状態で加熱殺菌

➔ 食材が圧力鍋で調理したように柔らかくなる



3 すべての人に健康と幸せを



「食」から見た缶詰の魅力

缶詰のメリット

- 1 可食部分が多くなるため食品ロスが少ない**
食材が柔らかくなるので、子どもにも食べやすくなる。
- 2 栄養成分が多く含まれている**
家庭調理だと失われてしまう栄養も、そのまま留まる。魚は骨ごと食べられるので、カルシウムなどの栄養も摂取。
- 3 安全で保存性が高い**
基本的に食品添加物は不使用。密栓状態で加熱殺菌するので、中身は腐ることなく、常温で長期間保存が可能。非常食の備蓄としてもおすすめ。
- 4 経済的である**
缶詰は原料が多く出回る時に加工。輸送時のロスも少なく流通は常温。価格も比較的安価。調理によるロスや、手間もあまりかからない。
- 5 献立の幅が広がる**
季節を問わず食材を使用できる。また最近は、そのままや少しアレンジするだけでおかずになるものも多様。



※写真・イラストはイメージです

Step 2 缶詰の魅力について

12 つくる責任 つかう責任



「再生資源」として見た缶詰の魅力

アルミ缶 ➔ アルミ缶からアルミ缶へのリサイクル率が高い自動車部品、日用品などへ



スチール缶 ➔ スチール缶 建物の鉄骨・鉄筋、車のボディーなどへ



アルミ・スチール缶ともに回収されてリサイクルされる

➔ 必ず各自治体の指示に従って廃棄すること

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
メーカー株式会社の取り組み

健康セミナー

セミナーの様子

提供弁当

詳しくはWebへ
～ その他情報配信中 ～

公式HPはこちら



公式SNS やってます
フォロー
チャンネル登録 高評価
是非よろしくお願ひいたします



https://www.me-kyu.com

メーカー 検索

※写真・イラストはイメージです