

## 三越伊勢丹

# 「ちょっと未来の食」を提案 ～身近なサステナブル商品を提案～

→ 越伊勢丹は、3月4日（水）から伊勢丹新宿  
→ 店食品フロアにおいて、「おいしい！楽しい！  
ちょっと未来の食」をテーマに、利用客に「身近に  
できることからやってみよう」を提案するサステナ  
ブル商品を品揃えする。

日本では年間約643万トンもの食品ロスが出て  
いる。そのうち290万トン（約45%）が家庭から  
の食品ロスであり、これを国民1人当たりで換  
算すると、茶碗1杯分（約139g）の食べものが毎  
日捨てられている計算になる。また、家庭からの  
食品ロス290万トンの内訳は直接廃棄、過剰除去、  
食べ残しとなっており、同社では“各自が家庭の食

事を見直すこと  
で食品ロスの軽  
減のために何を  
できるのか”を  
食を通じて提案  
する。

提案商品とし  
ては、食べきり  
サイズのミニ弁  
当「コベントウ」をはじめ、耳まで美味しく食べら  
れる全粒粉入り食パン、伊勢丹で代々守られてきた  
ぬか床で漬けたぬか漬けなど多数。



▲メディアプレビュー風景

### 【コベントウ】販売期間：3月4日～17日

コベントウとは、昨年3月から販売され  
ているミニサイズの弁当。女性や子供たち  
に満足して欲しいという思いから入居する  
専門店の協力で商品化した。2020年はさら  
にアイテムが増え、選べる楽しさもアップ。

また、成長の早いカルファタシンゴン材  
を使用し、石油系プラスチック素材を使用  
しない容器の商品も登場した。この容器は  
レンジアップも可能で、価格は経木と比べ  
約1/3、プラスチック容器の2倍以内に収  
まるという。

食べきりサイズのミニサイズ弁当の開発  
には、当初、客単価が下がることから難色  
を示す専門店もあったが、展開した結果、  
量が少なくても高品質のミニサイズ弁当を  
提供することで客単価もアップ。自分用だ  
けではなく、お土産としての支持も高まり  
つつあるという。



#### いとはん

「玄米ごはんのひとくち和菜  
弁当」918円 各日10点限り  
肉、海老、卵など、すべてひ  
と口で食べられる惣菜と玄米  
おむすびをあわせた弁当。

▶世界一成長の  
早い木「ファ  
ルカタシンゴン  
材を使用した容  
器。



おいしいプラスone and only  
「石巻産銀鮭と国産牛ロースト  
ビーフ弁当」1,350円

ほどよい塩味と適度な脂のりの  
宮城県石巻産銀鮭をメインに、  
ローストビーフや彩り豊かな惣  
菜を組み込んだ。

