

保存の工夫で  
食品ロスを  
減らせます！



みんなで  
STOP!フードロス

美味しさ・栄養を届ける  
野菜を長持ちさせるパッケージ

オーラパック

株式会社ベルグリーンワイズ

Belle Green Wise

お問い合わせ TEL. 052-238-1413



フードロス削減にご協力をお願いします。

# フードロスの現状

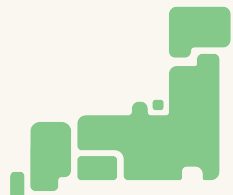


## 日本の食品ロス

※まだ食べられるのに捨てられる食品

1年間に約**570**万トン  
その約半分は 家庭 から捨てられています。

これは1人あたり  
毎日茶碗1杯分のごはんを  
廃棄していることに相当します。



＼身近なところからやってみよう！／

## フードロス削減のためにできること

好き嫌いをせずに  
残さず食べよう



必要な時に  
必要な分だけ  
作りすぎは  
ロスのもと



買い物の前に  
冷蔵庫をチェック  
買いすぎない



買うときは  
棚の前から順番に  
手前の方から選ばう



食べ物にあった  
適温で保存しよう



食べ切れない時は  
おすそ分け



鮮度が長持ちする袋で  
保存するという選択

＼ Fresh Keep Package ！

室温で2日目での比較

保存状況によって  
効果は異なります。

袋を入替えるだけで  
鮮度もおいしさも  
長持ちします！



特別なパッケージ



一般的なパッケージ

お配りしているパッケージはこちらです。  
ぜひご家庭でもお試ください

このマーク  
が目印



鮮度比較テストを  
動画でも公開中



＼正しく使っておいしく食べ切る！／

特別なパッケージを効果的に使って頂くために

- ☑ おいしさやみずみずしさを失わせないために  
保管時はなるべく、袋の口はねじって留めてください。
- ☑ 葉物野菜などは、袋に入れて立てて保管すると長持ちします。
- ☑ この袋は1回のみを使用を推奨しています。  
ご使用後は、プラスチック資源ごみにリサイクルしましょう。