

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

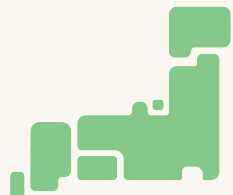


日本の食品ロス

※まだ食べられるのに捨てられる食品

1年間に約**522万トン**
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3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



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。