



## hug・eco (ハグ・エコ) フードロスを考える一週間 ～ “あるをつくして” 解決しようロス問題～

ながの東急百貨店では、リサイクル・リユース・アップサイクル・フードロス削減の取り組みである、「【hug・eco】ハグ・エコプロジェクト」を実施しています。「hug・eco ハグ・エコプロジェクト」の今回の取り組みは、製造や流通段階で行き場を失った余剰・規格外品食品を、消費者へつなぐ活動を行います。信州には“あるをつくす（目の前にある食べ物を残さず食べ尽くす）”という言葉があります。私たちは、“あるをつくして” フードロス問題に取り組みます。



ながの東急百貨店では、地域の皆様と共に、「SDGs は難しく考えるものでなく、楽しく向き合うもの」と捉え、企業としての社会や地域への貢献、環境への配慮へ、最大限取り組みたいと考えています。

### ■概要

イベント名： hug・eco (ハグ・エコ) フードロスを考える一週間

期 間： 10月13日(木)～19日(水)

場 所： 本館地下1階食料品イベントステージ

内 容： 製造工程や流通段階で発生する余剰品や規格外原材料を使用した食品、加工品を販売

商 品 数： 13ブランド、50から60アイテム程度

### <主な出店店舗・取り扱い商品>

#### ・ロスゼロ<ながの東急百貨店初出店>

株式会社ロスゼロは規格外品や製造余剰品を生活者につなげるプラットフォーム「ロスゼロ」を運営し、もったいないものの価値を見出すことで、新しい消費のあり方を提案しています。サステナブルな社会の実現を目指し、食品ロスの削減を社会に啓蒙する事業を積極的に行っています。

使い切れず行き場を失った原材料に命を吹き込み誕生しました。

左：オリジナルチョコレート Re：you (りゆう) シリーズ

トッピングチョコレート ルビー・ビター各1枚 1,500円(税込)

右：気仙沼の規格外いちごを使用したチョコレート

気仙沼みなといちご 220g 2,600円(税込)



<主な出店店舗・取り扱い商品>

・ごりんのリンゴ飴

市場に出回りにくい、小ぶりりんごを使用したりんご飴です。

りんご飴各種（1本）660円（税込）から



・エノテカ（ワインセレクトショップ）

ラベル破損や旧ビンテージ品などの理由ありワインを数量限定で販売します。

左：シャトー・モン・ペラ（750ml）2,640円（税込）

右：ロ・タンゴ・マルベック（750ml）990円（税込）



・細萱農場

廃棄になる規格外品のいちごを使用したチョコレートです。

いちご屋さんのチョコレート（4種6個入）1,709円（税込）



・アングロ・ジャパニーズ・ブルーイング

長野県野沢温泉村のブルワリー（ビール醸造所）が、Bricolage bread Co. とのコラボレーションによりアップサイクルプロジェクトとして生まれた「bread」ビールを販売します。ライ麦カンパニー「プリコラーージュブレッド」のオープンサンドを作る際に、使用されず処分されるパンの耳から作ったビールです。

bread（缶ビール350ml）・・・510円



・オブセ牛乳

牛乳の消費量が減る中、牛乳の消費量を上げる為に、生クリーム代わりにオブセ牛乳を使用したチョコレートです。

オブセミルクショコラ（6個入）1,900円（税込）



ながの東急百貨店URL

<https://www.nagano-tokyu.co.jp/>

【プレスリリースに関するお問合せ】

（株）ながの東急百貨店 総務・人事（広報担当）

TEL 026-226-8181（代表） 026-226-8184（直通）