

Press Release

報道関係各位

国連 WFP | ABC Cooking Studio 共同企画

食品ロス削減 キッズレッスン『もったいないの気持ち』を開催

日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社 ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役社長 兼 CEO：志村なるみ、以下 ABC）は、2022年9月1日より「abc kids」の1day レッスンで初となる、国連 WFP 共同企画の食品ロス削減レッスンを展開いたします。

【abc kids】<https://www.abc-cooking.co.jp/course/abckids/>



ABC Cooking Studio



WFP/Ratanak_Leng

—国連 WFP 広報パートナーとしての取り組み—

ABC は 2030 年までの長期取り組みとして「キッチンから世界を変える」という使命のもと、「持続可能な開発目標 (SDG s)」の 2 番目に掲げられている「飢餓をゼロに」を進めています。2021 年 6 月より、国連世界食糧計画(以下 国連 WFP)と日本国内初の Visibility Agreement「広報パートナーシップ契約」を締結し、国連 WFP の優先課題でもある「飢餓」について、関心を持ってくれる人を増やし、国内外の全スタジオで認知活動を行っています。

<https://www.abc-cooking.co.jp/plus/feature/wfp/>

今回新たに共同企画を展開する abc kids 1day レッスンとは、満4歳から小学6年生までのお子さまを対象とした1回完結型の授業です。生きる基本である「食べる」ことの大切さや新しいことにチャレンジするココロを育て、未来の子供たちの「食」を豊かにするお手伝いをしています。食品ロス削減キッズレッスンでは『もったいないの気持ち』をテーマに、食べ物を大切にしたい想いを育む内容となっています。受講者に配布するレシピには国連 WFP や食品ロスについての知識をイラストやクイズなどでお子さまにもわかりやすく掲載し、親子で話すきっかけになることを期待しています。

【食品ロス削減キッズレッスン】もったいないの気持ち

予約はこちら https://odl.abc-cooking.co.jp/one/lesson/search_result/?new_category_id=6



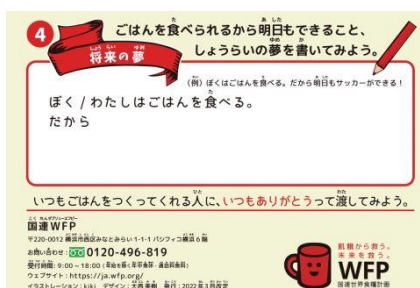
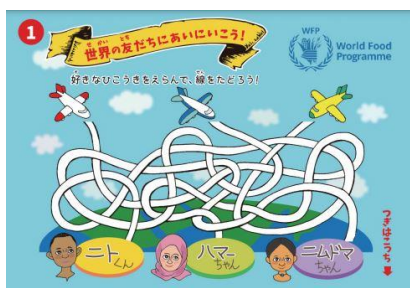
ブロッコリーを茎までおいしく使って、野菜たっぷりのちゃんぽんめんとブロッコリーのあえものを作ります。

- 開催期間：2022年9月1日(木)～2023年3月31日(金)
- 開催場所：全国のABC クッキングスタジオ
- 参加費：3,500円(税込)
- レッスン時間：90分
- メニュー：ちゃんぽんめん/ブロッコリーのあえもの

レシピの中に「食品ロス削減」や「国連 WFP」について、学びの要素を入れています。



さらに理解を深めていただくため、レッスン後に子ども向けの冊子を配布します。(一部抜粋)



—大人向けの食品ロス削減レッスンについて—

2021年9月～3月に開講した「食品ロス削減 1day レッスン」（入会金不要 1回完結レッスン）『キャベツをおいしく使い切る』を皮切りに、2022年4月～9月には第2弾となる『野菜を無駄なく使う』レッスンを実施しました。そして今回第3弾として、2022年10月から『余った野菜をおいしく使う』をテーマにしたピザのレッスンを開講し、1人でも多くの方に食品ロスとロス削減について考えていただけるような機会を作っていきます。このレッスンでは、1人受講につき500円を国連WFP協会へ寄付しています。寄付金はレッドカップキャンペーンの一部となり、飢餓や貧困に苦しむ子どもたちに給食を届ける「学校給食支援」となります。

レッスン参加が寄付につながる

【国連WFP支援 1day レッスン】

おうちにある野菜で食品ロス削減 トマト&ホワイト ダブルソースのピザ

予約はこちら <https://odl.abc-cooking.co.jp/one/>



少しずつ残ってしまった半端な野菜も、工夫次第で豪華なピザに！ 2種のソースと野菜の下処理を覚えて、自分好みのピザにカスタマイズ。

ぜひ、残った食材でピザを作ってみましょう！

■開催期間：

2022年10月1日（土）～2023年3月31日（金）

■開催場所：全国のABCクッキングスタジオ

■参加費：2,500円(税込)

※参加費のうち500円を国連WFPの学校給食支援に寄付いたします。

■レッスン時間：90分

■メニュー：おうちにある野菜で食品ロス削減！

トマト&ホワイト ダブルソースのピザ

—世界中に笑顔のあふれる食卓を— 『食に関わる時間を増やすと、心はもっと豊かになる。』

ABCクッキングスタジオグループでは、未来と社会へ貢献するためにどうあるべきかを考えていきます。

今後も社会貢献に繋がる企画を展開していきます。



レッドカップキャンペーンとは <https://www.jawfp.org/redcup/>

国連 WFP が給食を入れる容器として使っているレッドカップマークがついた商品を買うだけで、売上の一部が企業から国連 WFP の学校給食支援に寄付されます。

■国連世界食糧計画(国連 WFP)とは <https://ja.wfp.org/>

飢餓と貧困をなくすことを使命に活動する、国連唯一の食料支援機関。毎年約 80 ヶ国 1 億人に支援を行い、飢餓とたたかっています。紛争や自然災害などの緊急時に食料支援を届けるとともに、途上国の地域社会と協力して栄養状態の改善と強い社会づくりに取り組んでいます。飢餓との闘いへの功績、紛争の影響を受けた地域の平和に向けての改善への貢献や、戦争や紛争の武器としての飢餓利用を阻止する努力を原動力としての活動において、2020 年にノーベル平和賞を受賞。

■ABC クッキングスタジオとは

ABC クッキングスタジオは、国内に約 100 スタジオ、海外に 36 スタジオを展開し、国内・海外会員約 158 万人を誇る世界最大級の料理教室（2022 年 1 月時点）。世界フリー通学を目指して、2010 年 12 月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外 8 ヶ国・地域に 36 店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、4 歳からのクッキングスタジオ「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

会社概要

- 会社名：株式会社 ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役社長 兼 CEO：志村 なるみ
- 設 立：1987 年 4 月
- 資本金：1,000 万円
- 従業員数：2,712 名 (2021 年 4 月 1 日時点)
- 本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号
- 事業内容：ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報：笠井

〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号

Email : koho@abc-cooking.co.jp TEL : 03-5220-2566 FAX : 03-5220-2414