

エコレシピポイント付与基準

ポイント付与の可否は、食品ロスの削減、省エネルギー、省資源などの観点から、レシピ全体の内容と環境配慮の効果を総合的に勘案し、事務局が判断します。

応募いただいたレシピは、次の基準に基づき、ポイント付与の可否を決定します。エコレシピのポイント付与では「家庭で無理なく実践でき、環境に配慮した工夫があること」を確認しています。

1 ポイント付与の対象となるレシピ

次のいずれかに該当する環境配慮の工夫が含まれるもの

分類	内容	例
① 食品ロスの削減	流通や食材の性質上、通常使い切りにくい・廃棄されやすい部分や食材を活用する工夫	コーヒーかす、豆腐の水切り汁
② 可食部の有効活用	普段捨てられがちな可食部を活用したレシピ	えのきのいしづき、ブロッコリーの細かい茎や皮、なすのへた など
③ 省エネルギー・省資源	一般的な調理と比べて、加熱時間・調理時間・水などの使用量を減らす工夫	保温調理、ワンパン調理、余熱の活用 など
④ その他の工夫	上記のほか、環境負荷の低減に資すると認められる工夫	—

※ 買いすぎ・作りすぎによる「余り」の消費のみを目的としたレシピは対象外です。

2 ポイント付与の対象外となる例

次のようなレシピは対象外となります。

分類	内容
① 食材の選択だけで、工夫が認められないもの	副産物由来であっても、すでに食品として一般に販売されている食材を使っているだけで、環境に配慮した調理の工夫が加えられていないもの
② 新たな工夫がない	広く普及している活用方法で、環境配慮の工夫が新たに認められないもの
④ 省エネ効果がない	一般的な調理と比べて、省エネルギーの工夫があるとは認められないもの
⑤ 効果が相殺される	使い捨て製品の使用により、環境負荷の低減効果が相殺されると判断されるもの

上記の「例」はあくまで目安であり、記載のない工夫であっても、環境負荷の低減に資すると認められる場合は対象となることがあります。

なお、本基準は期間中に変更となる場合がございます。