

MIZUcafe、未利用魚を使ったサステナブルな新メニューの提供を開始！
三重県立相可高等学校との共同開発により食品ロスを削減

三菱ケミカル・クリンスイ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：田邊大地、以下：クリンスイ）は、クリンスイが運営する「MIZUcafe Produced by Cleansui」（東京・原宿 以下：MIZUcafe）において、2023 年 4 月 10 日（月）～5 月 31 日（水）の期間に、三重県立相可高等学校の食物調理科の生徒と共同開発したコラボメニューの提供を開始します。



<小魚のとまとクリームパスタ>

クリンスイでは、水に関わる環境問題への取り組み、きれいな水のある生活の応援、そして持続可能な製品・サービスづくりを行うなど、持続可能社会の実現に向けて様々なサステナブルな活動を行っています。2021 年 7 月には三重県多気町の SDGs の聖地を目指す複合施設 VISON（ヴィソン）内に「クリンスイハウス」を開設、試飲や展示、ワークショップを通じて活動領域を広げています。

今春から MIZUcafe で提供を開始する未利用魚を用いたメニューは、フードロス削減に向けた取り組みの一環として、クリンスイハウスがある三重県で唯一「食物調理科」のある県立相可高等学校^{おうか}の生徒と協力して開発を行ったものです。食物調理科には、将来料理人や飲食店経営を目指している生徒が集まっており、これまでもクリンスイが教室に業務用の浄水器を提供したり、クリンスイハウスで食育イベントを共同で開催したりといった交流を重ねてきました。三重県の地元の海で獲れた「漁獲量が少ない」・「サイズが揃わない」といった理由から市場に流通されない未利用魚を「破棄せずに有効に活用する方法がないものか」という生徒の発案により開発が進められ、幾重にも試作と試食を重ねた結果、「小魚のとまとクリームパスタ」、「海藻とギマの和風パスタ」の 2 品を、MIZUcafe で提供する運びとなりました。

今回提供するメニューを考案・開発した食物調理科の生徒のコメントは、以下の通りです。

「小魚のとまとクリームパスタ」について

三重県の魚の旨みが溶け込んだトマトのクリームパスタです。これまで流通されていなかったサイズの小さな魚を美味しく食べられるよう、味にコクを出すために味噌を使用しています。魚とトマトの絶妙なマッチングをお楽しみください。

「海藻とギマの和風パスタ」について

低利用の小魚や、これまで十全に活用することができていなかった「ギマ」*という魚を使い、海藻と絡めてパスタソースにしています。ギマは油漬けに加工し和風なパスタに仕上げ、トッピングの大葉でさっぱりとした味わいになっています。

*ギマ:フグ目ギマ科ギマ属に分類される魚。別名はツノハゲ、ハリハゲなど。「カワハギの肝とトラフグの身を併せ持つ」と言われ、透明感のある白身で肝はクセがなく美味とされています。

クリンスイでは、これからも“さまざまなこだわりのお水を体感できるカフェ”をコンセプトに MIZUcafe の運営や、浄水器の製造・販売を通して、環境に優しく安心して使えるおいしい水を届けるとともに、「もう一度、水道水を飲もう。」の企業メッセージを訴求し、国内の水資源の活用を軸に、サステナブルで豊かなライフスタイルを提案できるよう様々な取り組みを推進してまいります。

■メニュー概要

・メニュー名 【海藻とギマの和風パスタ】

【小魚のとまとクリームパスタ】

・期間:2023年4月10日(月)～5月31日(水)

・価格:1,300円(税込)

・一日限定 各10食

平日フリードリンク付(11～14時)、14時以降・土日はドリンク別



<海藻とギマの和風パスタ>

■相可高校食物調理科について



<メニュー考案を行ったサステナブルフードメニュー 研究プロジェクトメンバー>

三重県で唯一調理科のある高校の相可高校では食物調理科が地元三重の食材を最大限に使ったメニューを考え、経営・調理までを高校生だけで行っている高校生レストラン「まごの店」を運営しており、「サステナブルキッチンまごの店」というプロジェクトではサステナブルメニューを研究しています。今回のコラボにより高校生レストラン「まごの店」以外で生徒の考案したメニューを食べることができるのは初の試みとなりますので是非この機会にお楽しみください。

・まごの店：<http://www.mie-c.ed.jp/houka/mago/mago.html>

・アクセス：多気郡多気町五桂 956

■MIZUcafe について

MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui は、水の魅力を通してクリンスイのブランド価値を直接実感いただく場として、2013年12月にオープン。料理、ドリンク、お冷にクリンスイの浄水を使用。「浄水」「アルカリイオン水」「炭酸水」の飲み比べもでき、こだわりのお水を楽しんでいただけます。

営業時間：11:00～20:00 年中無休

TEL：03-6427-9351

住所：東京都渋谷区神宮前 6-34-14 原宿表参道ビル1F

アクセス：東京メトロ 千代田線・副都心線 明治神宮前駅 7番出口すぐ

MIZUcafé WEB サイト：<https://mizucafe.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/mizucafe_produced_by_cleansui/

■クリンスイについて

三菱ケミカル・クリンスイ株式会社は1984年、雑菌まで除去できる世界初の中空糸膜フィルターを採用した家庭用浄水器「クリンスイ」を発売。「コップ一杯の水をきれいに」というブランドメッセージのもと、現在では50ヶ国以上で利用されているグローバルブランドに。今では浄水器にとどまらない水のブランドとして、製品やサービスを展開しています。



クリンスイ URL：<https://www.cleansui.com>

クリンスイ WEB JOURNAL：<https://brand.cleansui.com/journal>

Instagram 公式アカウント：[@cleansui_knows](https://www.instagram.com/cleansui_knows/) | https://www.instagram.com/cleansui_knows/

<本件に関する報道関係のお問い合わせ>

三菱ケミカル・クリンスイ株式会社 広告宣伝部

Mail：MCJP-MBX-MRP_CLEANSUI_PR@mchcgr.com

クリンスイ PR 代理店：プラップジャパン（担当：松澤、柳澤）

Mail：cleansui@prap.co.jp