

2025年12月18日

味の素冷凍食品の「環境への配慮」 フードロス削減の新しい取り組み「未来 CYCLE」 生協宅配向け〈ふぞろいプチカヌレ〉を新発売

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、規格外品の有効活用によるフードロス削減を目的に、新シリーズ「未来 CYCLE（ミライサイクル）」を立ち上げました。その第一弾として、形や焼き色の違いなどで規格外となったカヌレを製品化した〈未来 CYCLE ふぞろいプチカヌレ〉を、全国の生活協同組合（以下、生協）宅配向けに、2025年12月22日（月）より発売します。

当社はこれまで、製造過程で発生する規格外品を堆肥化などにより100%資源化してきましたが、「未来 CYCLE」はこれらを製品としてお届けする、新たなフードロス削減の取り組みとなります。

エシカル消費がつなぐ、当社と生協の新提案「未来 CYCLE」

「未来 CYCLE」は、おいしさは変わらないものの、形状や色合いなど外観が理由で規格外となったものを製品化し、フードロス削減を目指すシリーズです。本シリーズは全国の生協宅配向け製品として展開します。

全国の生協は、2030 環境・サステナビリティ政策において、スローガン「すべての人々が人間らしく生きられる豊かな地球を、未来のこどもたちへ」を掲げています。その行動指針の第一に「エシカル消費に対応した商品を拡大・普及させ、エシカル消費に共感できる消費者を社会の中に増やしていきます」を挙げています。当社はその想いに共感し、今回、新シリーズ第一弾として〈ふぞろいプチカヌレ〉を製品化しました。今後も製品ラインナップを拡充していく予定です。

「未来 CYCLE」シリーズを通して生協とともにエシカル消費に貢献します。そして、サステナブルな未来へ向けて「感動」で「笑顔」をお届けします。



〈未来 CYCLE ふぞろいプチカヌレ〉

ふぞろいだからこそ楽しめる、個性豊かなカヌレ

カヌレはフランス発祥の伝統的な焼き菓子で、小さな型（カヌレ型）にバターなどを塗って焼くことで特有のツヤと焦げ色がつきます。また、カヌレ型は円筒形で、縦に筋の入った特徴的な形をしています。そのため、焼成工程ではカヌレ型を均一に熱することが難しく、その結果、色ムラや形のふぞろいが生じます。

そこで、製造過程で発生してしまう規格外品を新たに〈ふぞろいプチカヌレ〉として発売します。本品はフランス産発酵バターを使用し、オーブンでじっくり焼き上げたプチサイズのカヌレです。外はカリッと香ばしく、中はもっちりとした食感で、豊かなバターの香りが口いっぱいに広がります。おいしさはそのままに、色や形がふぞろいだからこそその個性豊かな味わいをお楽しみいただけます。

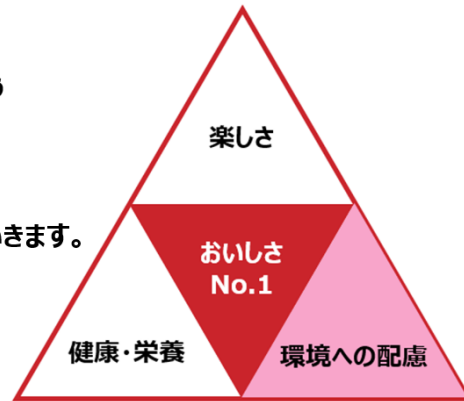
■味の素冷凍食品の「ビジョン」

私たち味の素冷凍食品は、「感動」と「笑顔」にあふれたファンレターが届く、「おいしさ No.1」「楽しさ」「健康・栄養」「環境への配慮」で突き抜けた、唯一無二の存在になることをビジョンに掲げています。

私たちがお届けする「4つの独自価値」


私たちは、「おいしさNo.1」を軸とした
「楽しさ」、「健康・栄養」、「環境への配慮」という
「4つの独自価値」を通じて、
冷凍食品を一つひとつ進化させ、
生活者・提供者のみなさまに寄り添いつづけていきます。

「おいしさNo.1」×「環境への配慮」ステートメント
冷凍食品から、暮らしを、社会を
次の世代のおいしさと環境を、共ににつくっていく



「4つの独自価値」概念図

1. 製品概要：

区分	パッケージ	ブランド名 / 製品名	容量	上段：製品特長 下段：調理方法
新製品		「 FRESH FROZEN AJINOMOTO 」 ＜未来 CYCLE ふぞろいプチカヌレ＞	120g 袋	フランス産発酵バターを使用した、プチサイズのカヌレです。おいしさは変わらず、色や形がふぞろいな個性豊かな味わいを楽しめます 電子レンジ、自然解凍

2. 発売日：2025 年 12 月 22 日（月）

3. 販売チャネル：生活協同組合（生協）宅配

4. 発売地域：全国

5. 賞味期限：年月日で表示

6. 価格：オープン価格

7. お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） お客様相談室【フリーダイヤル】0120-303-010