

それでも  
食材が  
余ったら…

## Action 2

おいしく減らそう食品ロス!

日曜日は余った食材で  
スープをつくる!

あたらしい  
ライフスタイルに!

「**食べつくスープ**」  
という  
解決策。

### 01 冷蔵庫の余った食材は、 みんなお鍋に投入!

むずかしいことは考えず、冷蔵庫で余った食材や、賞味期限が近い食材、とにかく刻んで、お鍋の中へ! あとはコトコト煮込むだけ。スープって、実は手間も時間もあまりかかりません。



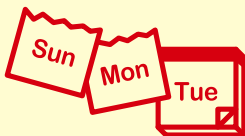
### 02 コストパフォーマンスも抜群! 始めないと、むしろ損!?

手の込んだ料理は時間もお金もかかるもの。手軽で栄養たっぷり、おいしいスープなら余った食材次第でレシピも自由自在。煮込んでいる間に、他の料理などもできるから効率的です。



### 03 月曜日でもアレンジ料理。 味のバリエーションも豊富!

日曜日にスープを楽しんだ後は、翌日、カレー粉を加えて具だくさんカレースープや、パスタを投入してスープスパゲッティなど、おいしい変身メニューが楽しめます。



スープは問題解決の万能食

## 食べつくスープで、こんなイイこと!



日曜日、  
家族の時間が  
あたたまる

家庭料理は、みんなでワイワイ、ゆっくり時間をかけて食べるのも楽しいもの。ほっこり、心の中までぬくもります。



冷蔵庫が  
スッキリ片づいて  
気持ちがいい!

残りものや余りものをどんどん投入できるスープなら、冷蔵庫の片づけにも最適。日曜日の夜に気分もスッキリします。



スープなら  
具だくさんで  
栄養バランスもいい

一品でいろんな具を食べられるスープなら、野菜もおいしく食べられます。栄養バランスに優れ、お子様にも優しい名案。



食費の節約に  
つながるかも!

食材をムダなく  
おいしく  
食べられた!

子どもの  
好き嫌いが  
減ったみたい!

こんどの日曜日は、  
「食べつくスープ」に  
しませんか?

＼キッチンをおいしく空っぽに!／

