



酒田のラーメン  
を考える会



元祖うすやきせんべい  
酒田米菓

酒田のラーメンのだしのもと「煮干し」を  
練りこんだおせんべいができました！

煮干し  
塩味

・にぼせん

／にぼせん誕生秘話／



ラーメンに使った  
煮干しは風味も  
栄養も残ったまま  
捨てちゃうん  
だって…

煮干しの  
だしがらに  
注目！



煮干しをまるごと練りこんだ  
サステナブルなおせんべい  
「にぼせん」ができました

煮干し塩を使用

ダブル  
煮干し+Wミネラルの塩

Wミネラルの塩とは、アイアイひらの塩  
(約1千万年前の地層から採取された「海水  
温泉」)×さかたの塩(鳥海山の伏流水を  
含む日本海の「海水」)です。

栄養を捨てるのは  
もったいない！

煮干しの栄養素のうち、  
約9割はだしがらに残って  
います！

参考文献:『捨てないレシピ だしがらから考える  
食の未来』(びあ株式会社)



※商品写真はイメージです。  
※実際のせんべいにはプリントされていません。

【商品プロデュース】  
酒田のラーメンexpo 実行委員会

酒田の  
ラーメン  
を考える会



酒田の  
ラーメン  
expo



※商品写真はイメージです。  
※実際のせんべいにはプリントされていません。



／ ゼロ・ウェイスト※1を目指そう！ ／

「酒田のラーメンを考える会」と「酒田のみんなのチカラ」で考えるプロジェクト

# サステナブルな酒田へ

現在、資源の消費やごみ処理によるCO<sub>2</sub>の排出量など地球への負荷が社会問題となり、世界中の人々がその解決に向けて活動しています。そこで、「酒田のラーメンを考える会」にも何かできることはないかと考えました。

① 酒田のラーメン 自家製麺比率 100%で日本一

② 食材の 廃棄物ゼロ を目指す



目標

ダブルで日本一を目指す！



## ラーメン店から出るごみの中で、最も多くの量が出るのは生ごみ

生ごみ①

お客様の  
食べ残し



絶妙に美味しいラーメンを作る事で、食べ残しが減り、スープも最後の一滴まで美味しく食べていただく事もサステナブルに繋がります。酒田のラーメンは、この課題はおおむねクリア！

生ごみ②

調理段階で  
出る  
廃棄食材



副産物の有効活用方法を考える必要があります。例えば、スープを取った後の煮干しのだしがら。最近の研究では、だしがらには約9割の栄養が残っていることがわかっています。

参考文献：「捨てないレシピ だしがらから考える食の未来」  
(びあ株式会社)

捨てていた  
だしがらに  
注目！

副産物の昆布や煮干しで、日本人のミネラル不足を補う食べ物を作りたい！という想いから、  
酒田のラーメンを考える会 と 酒田米菓 の共同開発で「アップサイクル※2」商品を作りました。

新商品

酒田のラーメンのだしのもと  
「煮干し」を練りこんだおせんべい



※1 ゼロ・ウェイストとは

ごみをゼロにすることを目標に、できるだけ廃棄物を減らそうとする活動のこと。

※2 アップサイクルとは

捨てるはずのモノに付加価値を持たせることで、より良い新しいモノにアップグレードして生まれ変わらせること。

リサイクルとの違い

アップサイクルは単純な「再利用」とは異なり、「原料」に戻すのではなく、元の製品として「素材」をそのまま活かす手法です。リサイクルでは原料に戻したり、素材に分解したりする際にエネルギーが使用されるのに対し、アップサイクルではそのままの形を生かすため、地球への負荷を抑えることができます。

リサイクルよりも  
サステナブル！