

食品ロスを減らす！ 冷蔵庫収納と食品保存

気が付いたら冷蔵庫の奥で野菜が痛んでいた…。

せっかく購入した食品を最後まで使い切ることが出来ずに捨ててしまったという経験はありませんか？

冷蔵庫の使い方や食品の正しい保存方法を知るだけで、食材を最後まで使い切れるようになります。この機会に家庭で出来る食品ロス削減方法を学びませんか？

入場無料
参加者には啓発品
プレゼント



講師:島本美由紀氏

料理研究家・食品ロス削減アドバイザー

2026年2月20日(金)

10:00~11:45

(開場9:30)

■場所:取手ウェルネスプラザ 多目的ホール(JR取手駅西口徒歩約3分)

■定員:200名(先着事前申込)

■申込:LINE又は電話

(0297-74-2141 取手市消費生活センター内線1446)

■プロフィール

ラク家事アドバイザー、冷蔵庫収納&食品保存アドバイザー、防災士としても活動。一般社団法人「食エコ研究所」の代表理事を務め令和3年には消費者庁主催の食品ロス削減大賞で審査委員長賞を受賞。食品ロス削減の講演を多数開催。

■著書

『ひと目でわかる! 冷蔵庫で保存・作り置き事典』(講談社)
『ひと目でわかる! 食品保存事典』(講談社)
『もっと野菜を! 生のままベジ冷凍』(小学館) 他多数

■メディア

NHK「あさイチ」「ひるまほっと」「かんたんごはん」
日本テレビ「ZIP!」「ヒルナンデス」他多数

主催 取手市消費生活展実行委員会

共催 取手市消費生活センター

取手市消費者サポーター



二次元コードから取手市LINE公式アカウントに
アクセスして「アンケートに回答する」から申込!