

# 地元の旬野菜をおいしく食べよう!

京都市では、九条ねぎ、みず菜といった京の伝統野菜をはじめとしたさまざまな野菜が、季節に応じて栽培されています。これらの野菜は『京野菜』として、京都の食文化を支える食材となっています。

京都市では、地元で生産された野菜を旬の時期に食べることを推奨しています。

地元の野菜を旬の時期に食べることは、栄養価が高いので健康にもよく、遠くからの輸送コストがかからないため、エネルギーの節約になるなど、良いことづくめ。

新鮮な地元産野菜を食べて、健康的な生活を送りましょう。

ミツカンの鍋つゆと、京都のおいしい食材で  
もっとおいしく簡単に!



ミツカンと京都市の食品ロスゼロプロジェクトへの取り組みを掲載しています。ぜひご覧ください。

<https://www.mizkanholdings.com/ja/vision/environment/kyoto/>



京都市  
CITY OF KYOTO



mizkan  
やがて、いのちが変わるもの。

食品ロスゼロプロジェクト



もったい鍋<sup>®</sup>  
がいどぶっく





















