

広島市ふるさと納税寄附金を活用したNPO法人支援対象団体
 令和5年11月掲載（この情報は、NPO法人から提出のあった情報をそのまま掲載しています。）

1 団体名	特定非営利活動法人 環境保全創生委員会
2 代表者職・氏名	理事長 中原 健治
3 所在地	〒734-0011 広島市南区宇品海岸2丁目5番5号
4 電話番号	082-254-2260
5 設立年月日	平成13年 10月 23日設立
6 団体のHP等(URL)	https://npo-kankyous.com/index.html
7 団体PR	<p>私共 NPO 法人は、創設 22 周年の節目を迎え、これまで以上、社会福祉事業に力を注ぐこととしています。中でも、フードバンク活動は、食品ロスの軽減や貧困家庭への食品の提供など社会的要請が益々高まっています。</p> <p>そこで「喜ばれる食品」を提供するため食品加工機を使い試作を続けています。この度、完全食品である、さつまいもを①熟成②石焼③急速冷凍④真空包装する事で、長期保存が出来、美味しい「スイーツ焼き芋」を製造する事ができました。この「スイーツ焼き芋」の提供先拡大と製造設備の充実を図るため納税支援金の交付をお願いします。</p>

急速冷凍機によるスイーツ焼き芋製造過程

(NPO法人環境保全創生委員会)

①保冷库



13~15℃でさつまいもを熟成させる(米500kg保管可)

②シンクタンク



2槽のシンクタンクで生のさつまいもを洗う

③業務用焼き芋機



大型焼き芋機で都市ガスを使い1~1時間30分石焼する
1度に20~35本焼ける

④急速冷凍機



マイナス45℃の強風で急速冷凍をすることにより、食品組織を保存し、出来立ての味を保つ

⑤真空包装機



冷凍した焼き芋を真空包装する

⑥冷凍庫



マイナス20℃で冷凍する
大体1年間は、新鮮な焼き芋の味を保つことが出来る

⑦出荷

冷凍状態から、2~3時間で解凍する
そのまま食することが出来る
温めをする場合は電子レンジによる

(参考)

使用するさつまいもの種類

- ①紅はるか
- ②シルクスイート
- ③鳴門金時
- ④安納芋