



目次

1. BohNoの活動コンセプト
2. 設立の背景
3. 活動テーマ
食育
食品ロス削減
商品開発
4. さいごに



BohNo

BohNoのコンセプト

【食を通して、若者の視野を広げる】

食を通して
食に関して様々な興味分野と情熱を持つメンバーが
多岐にわたって活動することで

若者
小学生～大学生に

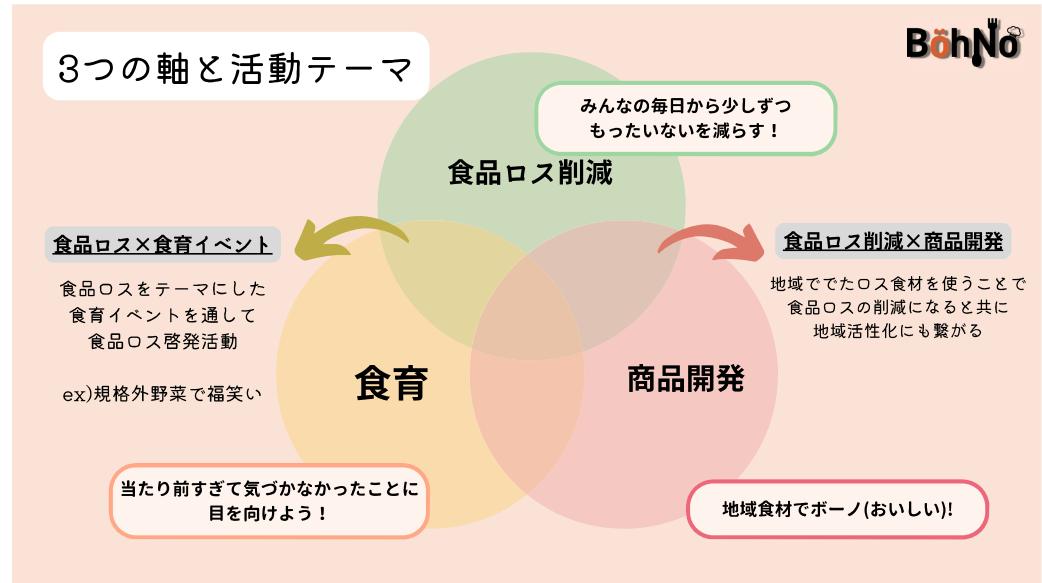
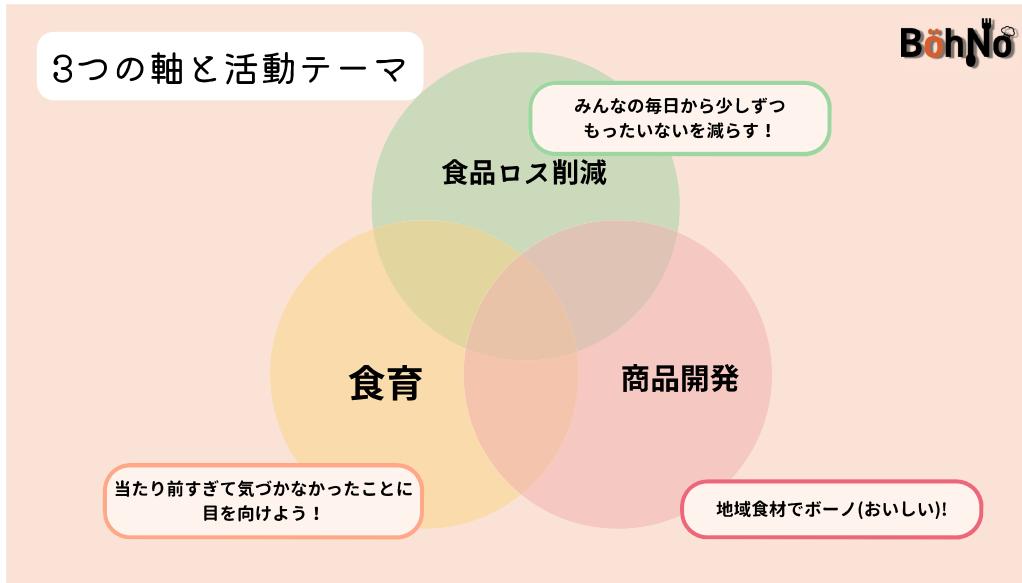
視野を広げる
食からいろんな世界を知ってもらい、行動するきっかけに
→初代代表樋口の思いを引き継ぐ

BohNo設立の背景

フィリピンやラオス訪問、世界の現状を見たことで、
貧富の差に関係なくたくさんの子ども達の視野を
広げられるような体験を提供したいと考えた。

関西SDGs Youthアイデアコンテストにて
企業賞を受賞したことを機に、BohNoを設立

現在 3年目
立命館大学生38名で活動中



◎食育×食品ロス削減

BöhNo

事例 インプット



賞味期限の近い非常食を食べて
新しく購入する「ローリングストック」

アウトプット

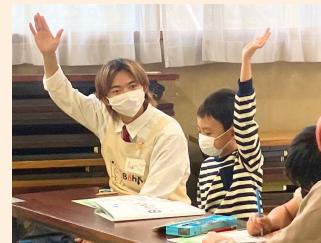


お買い物ワーク
「何を何人分何個買う？」

食べる体験



料理提供
「レトルトカレーと乾麺」



食育イベント



◎食育×食品ロス削減

BöhNo

ディスカッションやグループワーク



エシカルエキスポ2023
「食品ロス削減のためにできること」



公立中学校
「学校給食を減らすためには？」



食品ロス削減



食品ロス品の販売

賞味期限はきれていても、消費期限はきれていない！
この違いを伝え、食品ロス削減のための販売活動を実施



販売促進のためのPOP



BöhNo

食品ロス削減

食品ロスに関する講演会[少しずつもったいないを減らすには]

滋賀県の近江八幡にて、90分間の講演

食品ロスの現状や、削減事例を紹介したのちに、受講者それぞれが
どのような行動をとればよいのかを考えました。



食品ロス削減

立命館生協×BohNo コラボ料理企画

BöhNo

生協内で余った食材を用いてBohNoがメニューを考え、
販売しました！



エビとお豆のケールサラダ



お豆のハッシュポークシチュー



商品開



①冷凍メロンで商品開発

○きっかけ

滋賀県の山田まちづくりセンターの方々から
山田町の冷凍メロンを活用して商品を
作って欲しいとご依頼を受けました。

水分が多く、加熱すると味が変化して
しまい調理が難しいメロン。
何度も試作を重ね、デザートや冷製パスタ
などを開発しました！



BöhNo

②作りすぎたお野菜で商品開発

○きっかけ

家庭菜園で余ってしまったお野菜を
家庭でも作れるようなお菓子に開発！

当日はお菓子とレシピと一緒に渡しました



スティックスイートポテト

ベーコンと玉ねぎのケーキサレ

“食を通して若者の視野を広げる”

一人一人の行動次第で社会をかえられることをしり、行動するきっかけに



Instagram



公式HP

BöhNo

楽しく、美味しく、社会を変えませんか??
ご清聴ありがとうございました



BöhNo