



お米となかよし

岩塚製菓株式会社（新潟県）



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

外装パッケージの素材変更による、賞味期限の延長



賞味期限表示の大括り化

賞味期限 2023.10

食品残渣の堆肥、飼料化



越路ポークとして地域の
飲食店などで提供さ
れている

<食品ロス削減の取組>

- 2018年10月製造から賞味期限延長の取組みを実施、一部の商品で賞味期限表示の大括り化。
- 食品残渣の堆肥、飼料化を実施、栄養価の高い「越路ポーク」として地域の飲食店などで提供されている。

<上記取組の具体的内容や、お客様/従業員の反応、取組による効果等>

- 外装素材を変更し、保存試験を繰り返し検証した。美味しさそのままに賞味期限を延長したことで、納品期限の緩和、販売期限の延長が可能となった。
- 米ぬか、せんべい屑、餅の切れ端、シーズニングなどの食品残渣を堆肥、飼料化にまわしている。特に、米ぬかは栄養成分が豊富な為、飼料として有効に利用されている。
- ゴミ箱の分別表示をわかりやすくし、従業員へ食品ロス取組について啓蒙活動を行った。

[お問い合わせ先]

IPS推進部 製造企画課 TEL 0258-92-4555