

食品リサイクル法に基づく基本方針等の見直しについて



令和6年10月
農林水産省・環境省



- ✓ 見直しに係る次期目標年度は、**2025年度から2029年度**
- ✓ 2030年度に向け、さらなる食品ロス削減を図るため、**発生抑制の強化にも力点を置く**とともに、発生した**食品循環資源の再生利用等を促進**する見直しとする。

【赤字】今回特にご審議いただきたい項目

I 発生抑制

- ① **事業系食品ロスの削減に係る目標について**
- ② 食品循環資源の再生利用等の取組に係る適正評価の仕組みと食品ロス削減の取組の開示の推進について
- ③ 食品関連事業者の食品ロス削減の取組促進について
- ④ その他（災害時用備蓄品、生産段階における出荷されない野菜の扱い）

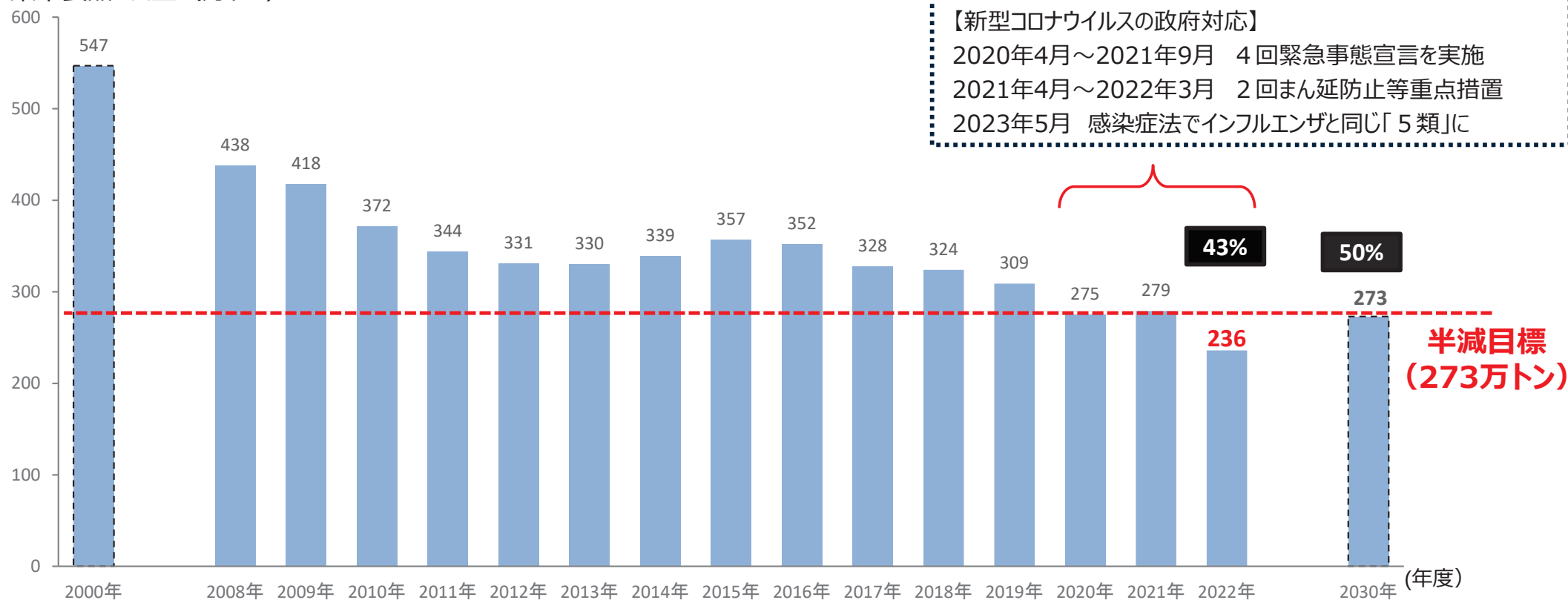
II 再生利用等

- ⑤ **再生利用等の実施率に係る目標の設定について**
- ⑥ **登録再生利用事業者制度の活用促進について**
- ⑦ 再生利用事業計画認定制度の拡大について

1-1. 事業系食品ロス削減目標の背景・意義

- ✓ 2015年に国連で合意されたSDGsにおいて2030年までに小売・消費レベルの食料の廃棄を半減させるとしたことを受け、**我が国においても**、食品リサイクル法における基本方針において、2030年度を目標年度として、事業系食品ロスを2000年度比で半減する目標を策定。
- ✓ 現行の事業系食品ロス削減目標は、**業種間の協調した取組や消費者の理解**も得ながら取り組むといった社会全体の**機運醸成や行動変革、技術開発等を大前提**として設定。
- ✓ 具体的には、現行目標は、食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測や業種毎の削減幅の実現可能性等を勘案して設定（コロナ禍で生じたような急激な外的な**経済社会情勢の変化を想定していない**。）。

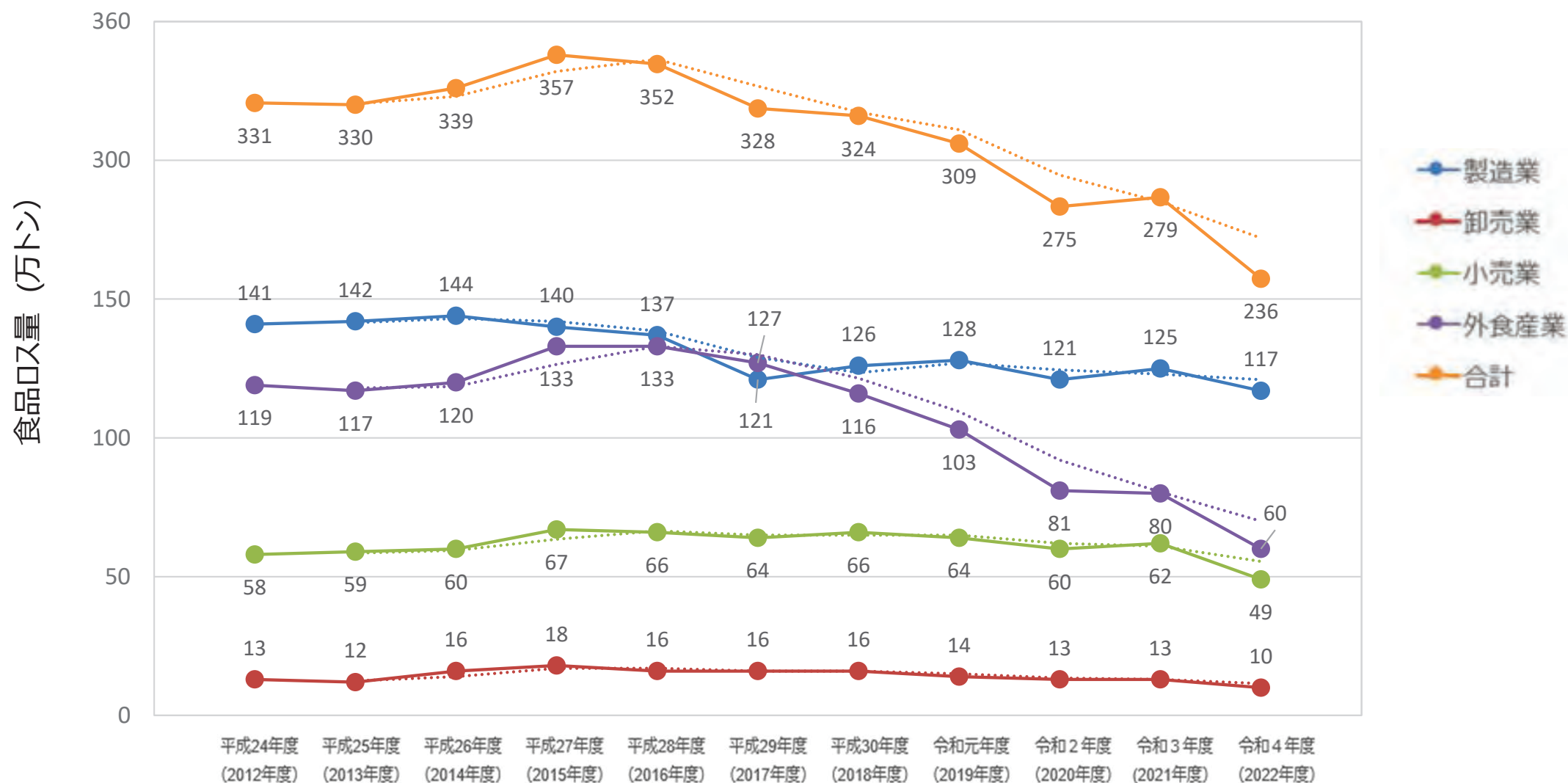
事業系食品ロス量（万トン）



➡ 現行目標は2022年度で達成したことから「新たな目標」の設定を検討。
この場合、引き続き2030年度を目標年度とした上で、現在の数値目標の設定の考え方を基本としつつ、関係者が最大限の努力をして到達可能な数値を検討すべきではないか。

1-2. 業種別食品ロス量の推移

- 業種ごとの食品ロス量は、4業種全て減少傾向となり、特に外食産業は大幅に減少した。



- ✓ 食品の製造から小売・飲食店までの流通の工程別に可食部の内訳を整理し、内訳別の可食部割合について集計を行った調査結果（※ 1）を踏まえて、令和 4 年度の事業系食品ロス量の内訳を作成。
- ✓ この中には、調理ミスによる失敗品、検査不合格品など削減が困難なものが含まれる。

4業種別・工程別の事業系食品ロスの発生量(推計)

(単位：万トン)

	食品製造業		食品卸売業		食品小売業		外食産業		事業系食品ロス合計	
	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量
原材料	33.8%	39.5	26.3%	2.6	5.1%	2.5	6.4%	3.8	20.6%	48.5
製造工程	62.4%	73.0	13.1%	1.3	0.8%	0.4	1.6%	1.0	32.1%	75.7
設備操作に係るロス（異物混入・製造・加工ミス）	8.9%	10.4	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	4.4%	10.4
設備関連ロス（設備の動作不調、ラインの製品切替え等）	4.8%	5.6	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	2.4%	5.6
試作品（新製品開発等）	0.3%	0.4	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.1%	0.4
製造工程における原材料端材	33.3%	39.0	7.7%	0.8	0.7%	0.3	0.3%	0.2	17.1%	40.3
発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの	9.0%	10.5	5.3%	0.5	0.0%	0.0	0.0%	0.0	4.7%	11.1
その他	6.1%	7.1	0.1%	0.0	0.0%	0.0	1.3%	0.8	3.4%	7.9
輸配送・卸売工程	3.7%	4.3	60.5%	6.1	0.2%	0.1	1.2%	0.7	4.7%	11.2
返品、不良品	2.0%	2.3	30.1%	3.0	0.1%	0.0	0.0%	0.0	2.3%	5.4
事故品	0.2%	0.2	2.6%	0.3	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.2%	0.5
納品期限の切れた商品	1.3%	1.5	16.9%	1.7	0.0%	0.0	1.1%	0.7	1.6%	3.9
その他	0.2%	0.2	10.9%	1.1	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.6%	1.3
小売店舗	0.1%	0.1	0.1%	0.0	93.2%	45.7	20.7%	12.4	24.7%	58.2
売れ残り商品	0.0%	0.0	0.0%	0.0	7.8%	3.8	20.7%	12.4	6.9%	16.2
販売期限切れの商品（弁当・日配品、加工食品等）	0.0%	0.0	0.0%	0.0	48.9%	24.0	0.0%	0.0	10.2%	24.0
事故品	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.4%	0.2	0.0%	0.0	0.1%	0.2
調理ミスによる失敗品等	0.0%	0.0	0.1%	0.0	0.9%	0.4	0.0%	0.0	0.2%	0.5
その他	0.1%	0.1	0.0%	0.0	35.2%	17.2	0.0%	0.0	7.4%	17.4
飲食店舗	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.8%	0.4	70.1%	42.1	18.0%	42.5
仕入材料の使い残し	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.1%	0.0	6.6%	4.0	1.7%	4.0
試作品（新メニュー開発等）	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.2%	0.1	0.1%	0.1
作り置き品・誤発注で廃棄されたもの	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	12.9%	7.7	3.3%	7.7
お客様の食べ残し	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.7%	0.3	48.1%	28.9	12.4%	29.2
調理ミス	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.9%	0.5	0.2%	0.5
その他	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	1.5%	0.9	0.4%	0.9
合計	100.0%	117.0	100.0%	10.0	100.0%	49.0	100.0%	60.0	100.0%	236.0

※上表のパーセンテージ（％）は、4業種区分毎の可食部排出総量に対する割合。

※ 1）農林水産省「令和 5 年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書」（令和6年2月）の表2-12をもとに作成。

1-3. これまでの事業系食品ロス削減に向けた取組と効果



- ✓ 業種ごと、業種間の協調による取組や消費者への働きかけと一体となった取組の推進により、食品ロス削減に一定の効果。
- ✓ 食品ロス削減への効果を持続させるためにも、これらの取組は引き続き継続していく必要。

※各セル内の○△は取組がどの段階で食品ロス削減に効果的かを示したもの

取組	効果	食品製造段階	食品卸売段階	食品小売段階	外食段階
納品期限緩和	製造段階での廃棄の削減	○	○	○	—
リードタイムの延長	製造段階での廃棄の削減	○	○	—	—
賞味期限の 年月表示化	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
賞味期限の延長	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
未利用食品の寄附促進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
需要に見合った製造/販売の 推進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	○
消費者の購買行動の変容 の推進 (「てまえどり」の推進)	販売段階での廃棄の削減	—	—	○	—
食べきり/持ち帰りの推進 (消費者への啓発) ※食品ロス削減月間の啓発 ・宴会時の3010運動・mottECO	食べ残しによる廃棄の削減	—	—	—	○

1-4. 事業系食品ロス削減に向けた新たな取組



これまで効果を上げてきた取組のほかにも、現在はまだ十分に行われていないが、取組が拡大すると食ロス削減の効果が大きいと見込まれる取組が明らかになっている。こうした取組の拡大の余地等を踏まえた上で、今後も食品ロスを削減。

※各セル内の○は取組がどの段階で食品ロス削減に効果的かを示したもの

新たな取組	今後の伸びしろ 期待される効果	食品製造段階	食品卸売段階	食品小売段階	外食段階
事業者の取組の見える化	消費者理解による事業者 の取組促進	○	○	○	○
未利用食品の寄附促進 〔・ガイドライン策定 ・情報集約とマッチング等〕	食品寄附量の増加	○	○	○	－
AIによる需要予測の推進 (サプライチェーン全体)	蓄積データからの最適量の 算出	○	○	○	○
食べ残し持ち帰りの推進 (食べ残し持ち帰りガイドラインの策 定)	取組の拡大によって、外 食時の食べ残しを減らせ る	－	－	－	○



引き続き、消費者の食品ロス削減への理解や取組が大切

1-5. コロナ禍をきっかけに起こった国民の行動変容

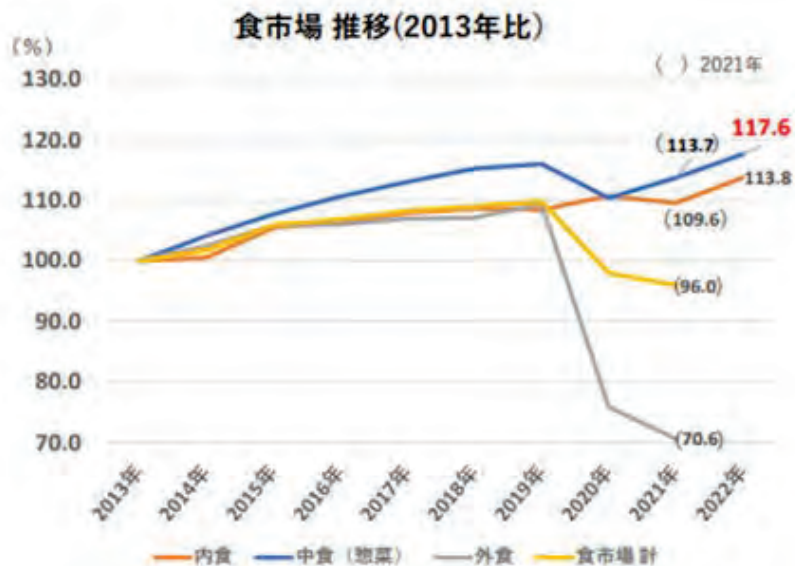
- ✓ コロナ禍は、食品産業をめぐる**経済情勢の変化**だけでなく、**国民の行動変容**をもたらし、**食品ロスの発生量減少**に寄与したが、その変容は**現在においても継続**していると考えられる。
- ✓ 特に**外食から内食へ移行**したことにより、**外食時の食べ残しが減少**。

コロナ禍で起きた国民の行動変容

テレワーク等で在宅機会・時間が増加したことで
外食から内食に移行。コロナ収束後の現在も継続。

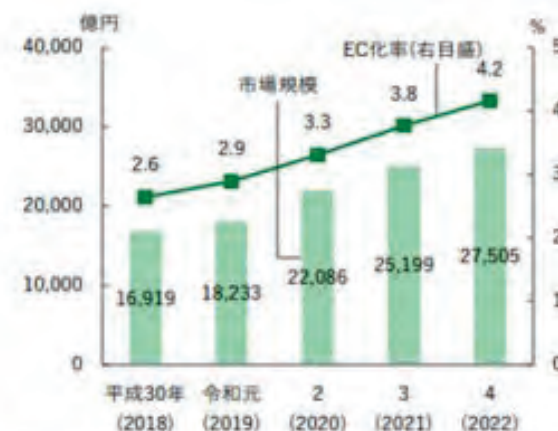
- ・ デリバリー、テイクアウトの増加
- ・ 家庭内食事の機会の増加
- ・ 食品類のEC市場の拡大
- ・ 居酒屋需要、宴会の減少

外食・中食・内食の市場推移 (2013年比)



出典：2024年版惣菜白書拡大編集版（日本惣菜協会）

食品類のEC市場規模



資料：経済産業省「電子商取引実態調査」

【参考】事業者の取組事例

立食パーティー等で大皿ではなく小分けでの提供の切替えにより食品ロス減少に寄与

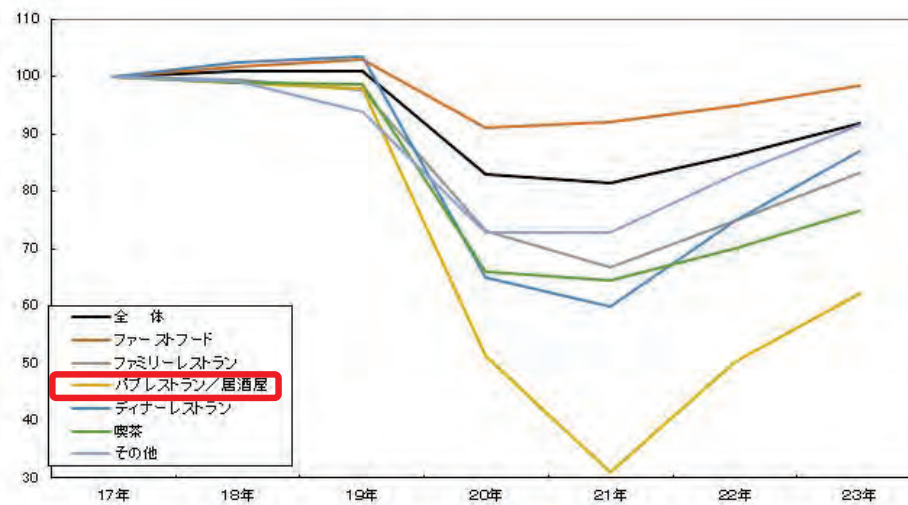


大皿：食べ残りやすい

小皿：食べ残りにくい



外食産業における利用客数の推移 (2017年比)

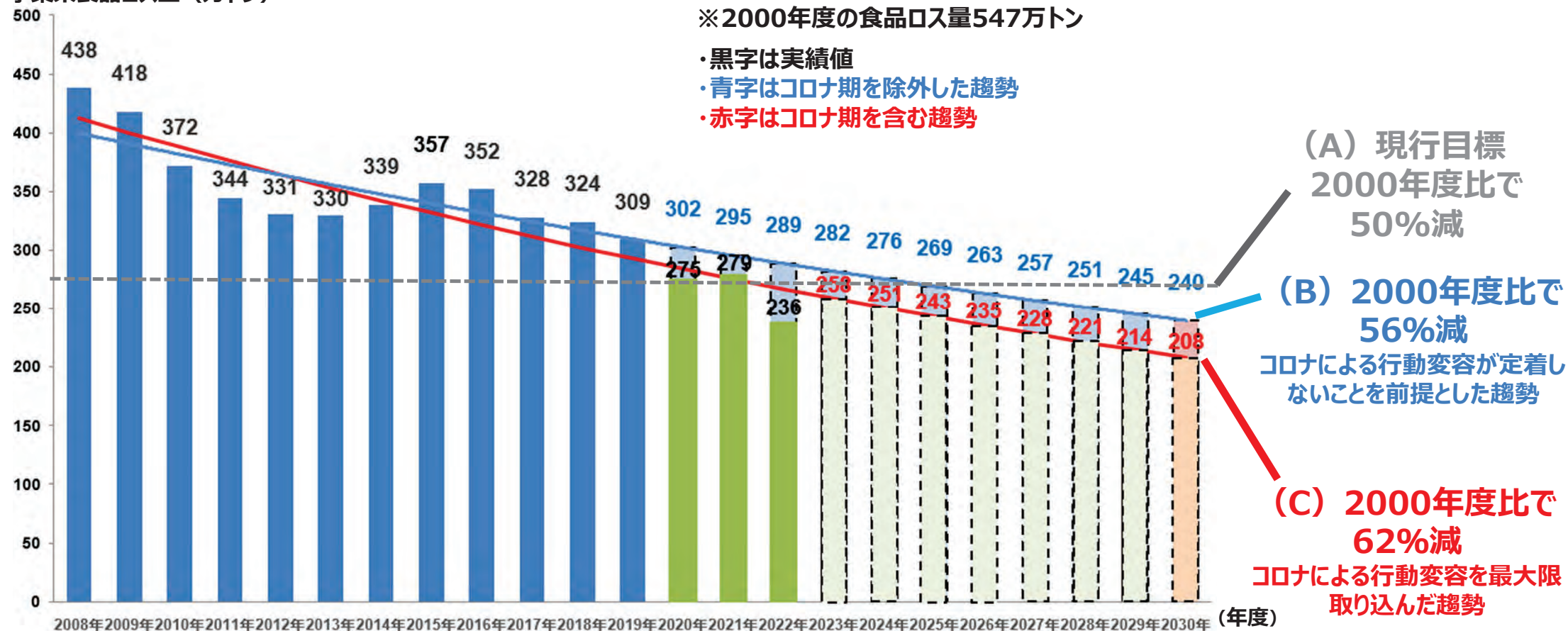


出典：日本フードサービス協会外食産業市場動向調査のデータをもとに農林水産省でグラフ策定

1-6. 事業系食品ロスの削減目標の設定

- ✓ 現行の目標は、**食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測に、業種毎の削減幅の実現可能性等を勘案して設定しており、政策の継続性の観点から新たな目標設定においても同様な手法で設定するのが適当。**
- ✓ 一方で、食品ロスに影響を与えたと考えられる、コロナ禍で起こった**消費者の行動変容は、コロナ収束後の現在においても継続しており、新たな目標設定に当たっては、こうした国民の行動変容を考慮する必要があるのではないか。**
(コロナによる行動変容を考慮しない趨勢は56%減、一方でコロナによる行動変容を最大限取り込んだ趨勢は62%減となる)

事業系食品ロス量（万トン）



➡ 新たな目標値は、コロナによる国民の行動変容が今後も継続することを考慮し、(B) と(C)との間で設定することが妥当でないか

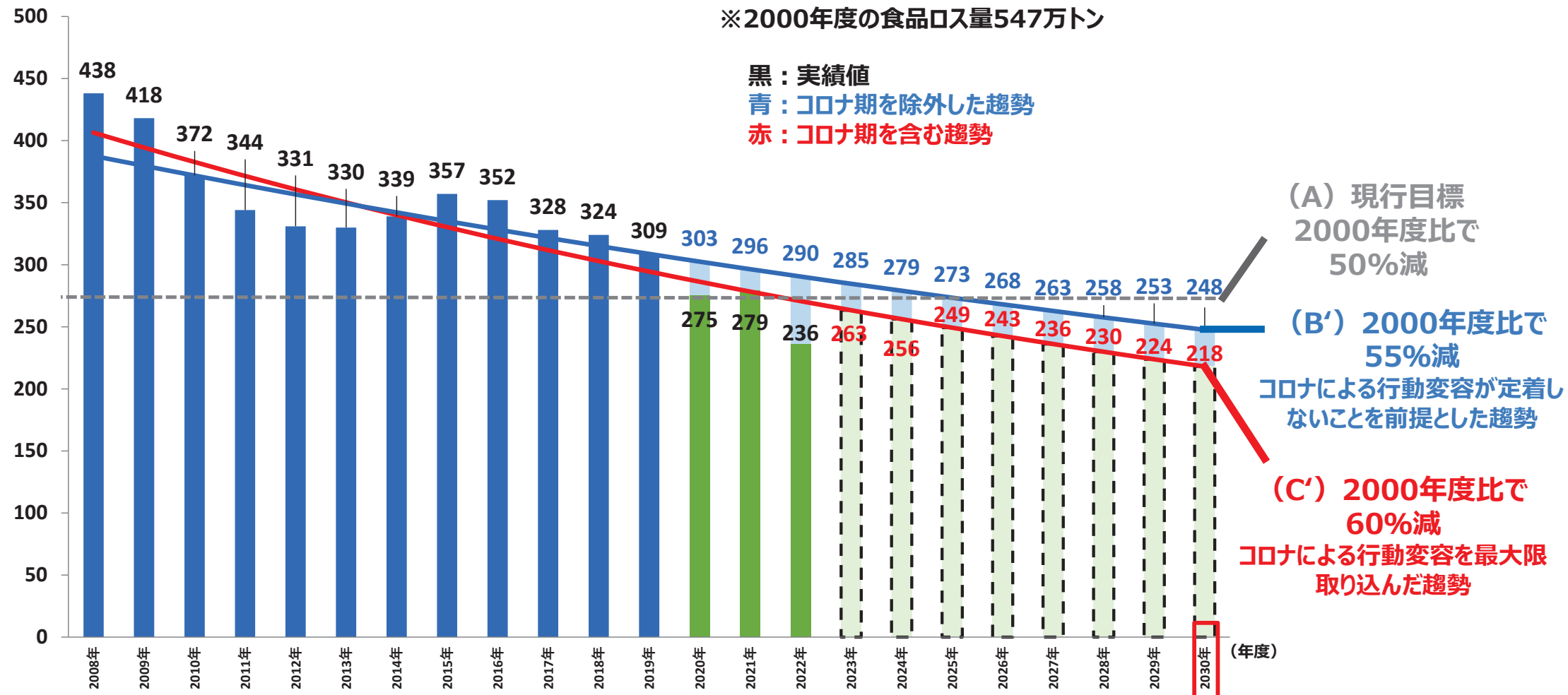
1-6. 事業系食品ロス量の削減目標の設定

(注) 本資料は、議論の過程の中で業種ごとの分析結果を見るために試算の一つとして行ったもの。2030年度以降の削減目標も含め、今後の議論を予断するものではない。

試算方法

- ① 業種ごとの食品廃棄物等量の実績を基に、指数関数により2023年度以降の食品廃棄物等の量を算出（コロナ期を含むもの、除外したものの2種類）
- ② 得られた①のデータに、最新の業種ごとの可食部率を乗じることによって2023年度以降の食品ロス量を算出

事業系食品ロス量（万トン）



1-6. 将来の推計人口の減少を反映した2050年度の食品ロス量の試算

参考

- ✓ 将来の人口減少を加味し、長期のトレンドの大枠をみるために参考までに示すと以下の通り。
- ✓ 本試算は、人口動態のみを加味し、人口の変動に比例して食品ロス量の変動すると単純に仮定して試算したものであるが、実際は人口動態以外の各種要因も含めて食品ロスの変動に影響を与えるものであり、2030年度以降の削減目標も含め、今後の議論を予断するものではない。

試算方法

- ① 2022年度以前の食品ロス量を同年の総人口で割り、1人当たりの食品ロス量を算出
- ② 得られた①のデータから、2023年度以降の1人当たりの食品ロス量を指数関数により算出
(コロナ期を含むもの、除外したものの2種類)
- ③ ②でえた1人当たりの食品ロス量のデータに、2050年の推計人口を乗じることで2050年度の食品ロス量を算出
(出典：国立社会保障・人口問題研究所、日本の将来推計人口（令和5年度推計）)

	コロナ期を除外した試算結果	コロナ期を含む試算結果
2050年度の食品ロス量	124万トン (2000年度比で77%減)	94万トン (2000年度比で83%減)

※2000年度の食品ロス量547万トン

【その他①】 災害時用備蓄食品について

- ✓ 消費者庁等は、平成30年1月に、各都道府県・指定都市に対して、事務連絡「災害時用備蓄食料の有効活用について」を発出。
- ✓ また、食品ロス削減の推進施策の一環として食品ロスの削減の推進に関する法律の「**食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針※**」に**災害時用備蓄食品の有効活用について明記**。

災害時用備蓄食料の有効活用について（抜粋）H30.1.30. 内閣府（防災）、消費者庁、消防庁及び環境省通知

災害時用備蓄食料を更新される際には、食品ロス削減の観点から、備蓄食料の有効活用について御検討いただきますようお願い申し上げます。
あわせて、都道府県におかれましては、管内市区町村に本件について情報提供していただきますようお願い申し上げます。

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（抜粋）R2.3.31閣議決定

Ⅱ 食品ロスの削減の推進の内容に関する事項

1 求められる役割と行動

（5）国・地方公共団体

前記（1）から（3）までに記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、後記2に掲げる施策を推進する。また、災害時用備蓄食料の有効活用に努める。

【その他①】食品関連事業者における災害時用備蓄食品の有効活用事例

明治ホールディングス

明治グループサステナビリティ活動報告2023（抜粋）

⇒ 食品ロス削減に向けた取り組みを進めている。具体的には、一般社団法人 全国フードバンク推進協議会を通じてフードバンク団体と連携し、2019年1月から菓子やレトルトカレー、栄養ゼリー飲料などの商品を、2019年6月から災害時備蓄品の寄贈を開始

【HPでの掲載】

食品ロスの削減に向けた具体的な取り組み

明治グループでは、さまざまな方法で食品ロスの削減に取り組んでいます。

関連団体との協働

• 全国フードバンク推進協議会との連携

各関連団体と協働し、食品ロス削減に向けた取り組みを進めていきます。具体的には、一般社団法人 全国フードバンク推進協議会を通じてフードバンク団体と連携し、2019年1月から菓子やレトルトカレー、栄養ゼリー飲料などの商品を、2019年6月から災害時備蓄品の寄贈を開始しました。

株式会社ローソン

株式会社ローソンHP（抜粋）

⇒ 食品ロス削減や子どもの貧困などの社会課題の解決に寄与するため、物流センターにおいて賞味期限は残っているものの店舗への納品期限を迎えてしまった加工食品、災害備蓄品などを、支援を必要としているご家庭などにお届けしています。（自治体の災害備蓄品も一緒に寄贈）

【HPでの掲載】

「品川区しあわせ食卓事業」の6回目を実施しました

2024年3月22日（金）・23日（土）には、東京都品川区の「しあわせ食卓事業」の6回目として、レトルト食品、カップ麺などの食料品をはじめ、タンブラーやキッチンスポンジなどの日用品、品川区から提供いただいたアルファ化米を合わせた33品目、約25,000点の荷受け・ピッキング・梱包・荷出し作業を行いました。



【その他①】 国における災害時用備蓄食品の有効活用の取組

- ✓ 令和3年4月21日付の関係府省庁※申合せに基づき、災害時用備蓄食品の入替により、不用決定を行った災害時用備蓄食品については、必要な場合を除き、原則フードバンク団体等への提供に取り組むこととしている。

※ 内閣官房、内閣法制局、復興庁、内閣府、宮内庁、公正取引委員会、警察庁、金融庁、消費者庁、総務省、法務省、外務省、財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省、防衛省

- 災害時用備蓄食品の提供に関する情報については、各府省庁においてwebサイトに掲載のうえ、農林水産省においてポータルサイトを設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表することとしている。
- フードバンク団体等に対しては、メールで新着情報を発信している。

(参考)

- ・ 2023年度提供件数：843件
- ・ 募集中の案件数：233件（9月6日更新時点）
- ・ 今後募集予定の案件数：369件（8月7日更新時点）



【その他①】 地方公共団体における災害時用備蓄食品の有効活用取組

地方公共団体の災害時用備蓄食品を含む食品ロス削減について、消費者庁は自治体に対して、アンケートを毎年実施し、優良事例をHPに公表することによって横展開。

【参考】令和4年度地方公共団体における取組事例（消費者庁HP）

【災害用備蓄食品の有効活用】

防災備蓄食品を含む未利用食品マッチングシステムの活用（東京都）

東京都は、都下の区市町村や都の防災備蓄食品とフードバンクをマッチングするシステムを、2021年2月に構築、同年4月から本格運用開始。

- 区市町村は24自治体がユーザー登録、フードバンク等は14団体が登録（農林水産省HPに掲載されている都内のフードバンク数は21団体（2023年4月1日現在））
- 食品情報の登録、閲覧、申込を本システム上で一括して行うことが可能

〈未利用食品マッチングシステム〉



年度	マッチング件数	マッチング数量	取組実施自治体数	取組実施団体数
令和2年度	5	19,150	5	10
令和3年度	30	28,590	8	20
令和4年度	46	57,600	20	4
計	81	105,340	33	34

《東京都HP》

https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/basic/conference/resource/cat_files/13tonikumi.pdf

令和4年度の備蓄食料の無償配布（横浜市）

横浜市では、地域防災拠点で備蓄している食料を更新する際は、横浜市の備蓄食料の周知や家庭内備蓄の促進などの防災意識の啓発や食品ロス削減の観点から、賞味期限内の備蓄食料は、地域防災拠点での活用や法人・団体への無償配布などを実施。賞味期限が切れた備蓄食料は、資源化（肥料化・飼料化）。

〈有効活用した備蓄食品例〉

品名	数量	活用先	活用方法
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料
食糧	1,000kg	横浜市防災センター	防災訓練用食料

《横浜市HP》

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/bousai-kyuiku-bohan/bousai-saigai/wagaya/jishin/bichikuhin/yukoukatuwo.html>

食品ロス削減イベントでの備蓄食品の有効活用（岐阜県各務原市）

岐阜県各務原市では、10月に開催した「食品ロス削減イベント2022」で、同市内防災倉庫で備蓄している防災備蓄食のうち、入れ替えて役割を終えたものを無料で配布（2会場限定、各1000食）。

そのほか、消費者庁食品ロス削減推進サポーターに認定された学生らによる食相談会の実施や配布する防災食を使ったリメイクレシピ紹介なども実施。

〈食品ロス削減イベントの案内チラシ〉



《岐阜県各務原市HP》

<https://www.city.kakamigahara.lg.jp/event/1005356/1010019/1005390/1015734/1015930.html>

【参考】 地方公共団体における災害時用備蓄食品の活用状況等に関する調査



調査概要

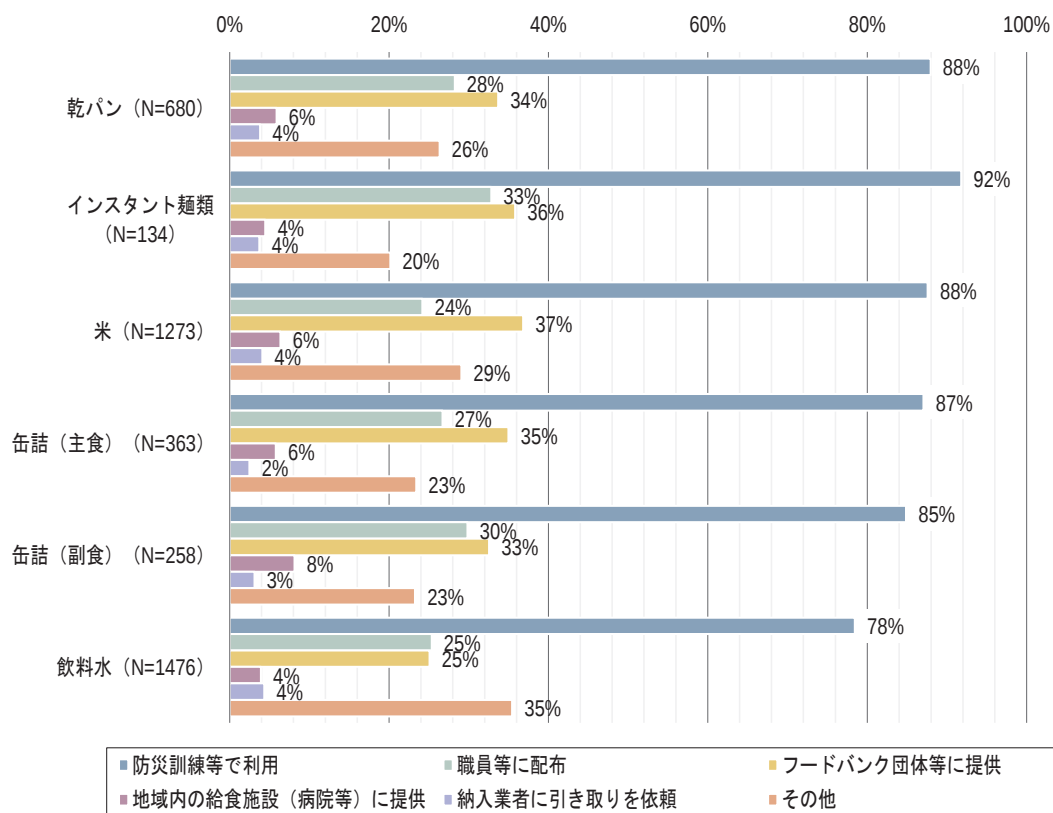
- ✓ 環境省が令和4年度、全国の市区町村1,741件にアンケート調査を実施し、1,704件の回答を得た。
- ✓ 防災備蓄品（食品・飲料水等）の備蓄状況※と賞味期限に伴う入れ替え時の活用状況について調査。

※品目ごとの備蓄数量についても把握を試みたが、市区町村によって異なる単位（食、個など）での回答が多数あり、正確な集計ができなかった。

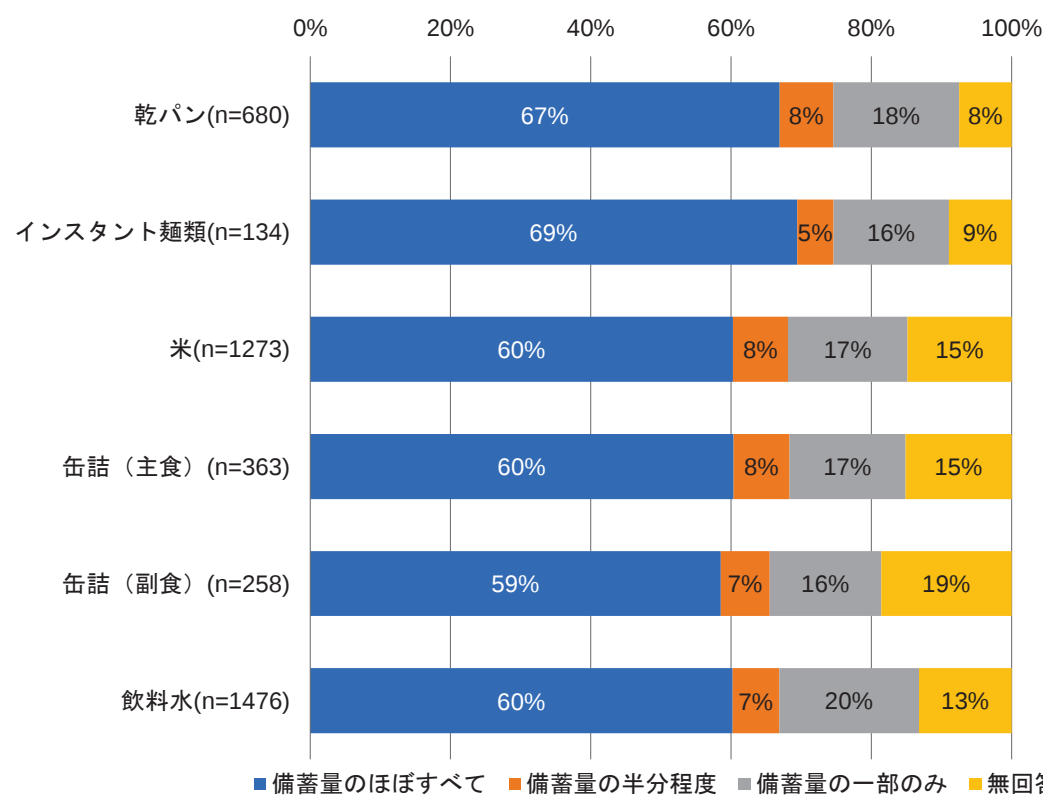
調査結果概要

- ✓ 備蓄品の入れ替え時の活用方法は、いずれの品目も「防災訓練等で利用」が8～9割程度、「フードバンク団体等に提供」が3～4割程度、「職員等に配布」が3割程度。（その他：福祉会等を通じて生活困窮者、子ども食堂に提供・配布等）
- ✓ 活用している備蓄品の割合は、いずれの品目においても「ほぼすべて活用」が約6～7割、「半分程度活用」が1割弱、「一部のみ活用」が2割弱。

入れ替え時の活用方法について（複数回答）



入れ替え対象となる備蓄品の活用割合について



【その他②】生産段階における出荷されない野菜の扱いについて

- ✓ **事業系食品ロス量**は食品関連事業者の**事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等を対象**としており、食品関連事業者に出荷されない野菜は対象外である。（食品リサイクル法第9条）
- ✓ 生産段階で**出荷されない野菜**に関しては、
 - ① ほ場において、**病害・腐敗果等の廃棄**や、緊急的な出荷抑制の取組としての生産物のほ場還元が行われており、
 - ② また、**収穫後**、食べられるものは**自家消費・無償贈与、加工用**等への仕向けや、**出荷規格重量超過分**（1箱当たりの出荷重量を下回らないよう少し多めに箱詰めする分量）に充てられるほか、**種子用、飼料用等の非食用としても活用**されているところ。

ほ場における廃棄



病害を受けたトマト
(炭疽病)

写真：北海道病害虫防除所
北海道立総合研究機構



シカの食害を受けた
ブロッコリー

写真：農研機構

※ この他、豊作時など価格が著しく低下した際の緊急的な出荷抑制の取組として、生産物をほ場に還元することがある

食用としての活用



自家消費・無償贈与



加工用

〔生産者自身が加工・販売の
取組を行う場合
(六次産業化) 等〕



出荷規格重量超過分

〔1箱当たりの出荷重量を
下回らないよう
少し多めに箱詰めする分量〕

非食用としての活用



種子用
(にんにくの植え付け)

写真：農畜産業振興機構



野菜の飼料化

〔バックサイロに詰められた
にんじんサイレージ〕

写真：農畜産業振興機構

※ただし、出荷されない農産物は、一般的に重量等の計測はなされず、全体数量を把握することは困難

生産者の様々な取組により、収穫後、**出荷されない農産物**についても有効活用が図られている

【その他②】事業者の有効活用事例①

株式会社モスフードサービスが規格外品などで通常流通されない野菜を積極的に使用したドリンクを販売する新業態のドリンクスタンド「Stand by Mos」(スタンドバイモス)をオープン。

【ポイント】

- ✓ 味や風味は問題がないものの、サイズが大きすぎる・小さすぎる、表面にキズがあるなどの理由で本来は流通されないはずの規格外品や野菜の端材を使用することで食品ロス削減や産地・生産者の支援を目指すエシカルな店舗運営に取り組む。



【プレスリリース】



2024年8月9日
ref. 24-0809-005
〒141-0004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4階

規格外の“もったいない”野菜も使用したエシカルな新業態

モスが手掛けるドリンクスタンド「Stand by Mos」

～8月9日(金) 東武東上線「池袋駅」改札内にオープン～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス(代表取締役社長:中村 栄輔、本社:東京都品川区)は、2024年8月9日(金)、主に規格外品などで廃棄されてしまう野菜を使用したドリンクを販売する新業態のドリンクスタンド「Stand by Mos」(スタンドバイモス)を、東武東上線「池袋駅」の改札内にオープンします。



【キービジュアル】



【店舗外観】

当社では外食産業を取り巻く環境の変化に合わせて、都心一等地に出店できる小型店舗やキッチンカーなど新業態への挑戦を進めてきました。ドリンクスタンドはハンバーガー業態と異なり、小規模な厨房で客席を設けなくとも、駅構内や商業施設などの超狭小物件への出店が可能な業態です。コロナ禍による外出制限が解除され、人流が戻りつつあるなかで、全国でも屈指のターミナル駅である池袋駅の利用者数は、2019年度比で85%程度まで回復しています^{※1}。1日あたりの乗降客数40万人を誇る、東武東上線池袋駅の駅構内に新業態店舗を開業することで、超狭小物件への更なる出店に向けた検証を進めていきます。

※1 東武鉄道の公表資料より算出 <https://www.tobu.co.jp/corporation/rail/station/info/>

また、当社では創業当初から生野菜にこだわった商品を提供してきました。モスバーガー店舗で使用する生野菜は全て、当社が独自に関係を構築した全国117産地、2,379軒(2023年度末)の契約農家で、農薬や化学肥料の使用を継続的に削減する姿勢を持つ農家さんによって栽培された「モスの生野菜」です。また、生野菜の安定調達と、産地との協力体制強化を目指し、2006年からは農地所有適格法人「モスファーム」を地域の生産者と共同で設立・運営しています。

「Stand by Mos」では、これまでに当社が築いてきた野菜の調達ルートや産地との協力体制を活かしながら、モスバーガー店舗と同じ「モスの生野菜」も使用したジュースやスムージーを販売します。また、味や風味は問題がないものの、サイズが大きすぎる・小さすぎる、表面にキズがあるなどの理由で本来は廃棄されるはずの規格外品や野菜の端材を使用することで、食品ロス削減や産地・生産者の支援を目指すエシカルな店舗運営に取り組むと同時に、成人1日あたりの野菜摂取量の目標達成に貢献し、お客さまの健康に寄与していきます。

PRESS RELEASE

株式会社モスフードサービス

(出典: 株式会社モスフードサービスHP)

【その他②】事業者の有効活用事例②

エームサービス株式会社（社員食堂運営会社）では、長雨や豪雨により通常流通できなかつた野菜を仕入れ、食品ロス削減や生産者支援の一環で食堂での提供を実施。

【エームサービス株式会社が運営する社員食堂での活用事例】

事例1) 東北地方で発生した長雨、豪雨により通常流通できない宮城県産泥付きかぼちゃを1t購入。
東日本を中心とした171箇所の社員食堂等で2日間で調理・販売し完売。

事例2) 規格外で流通されない宮崎県産のゴーヤを積極活用。全国185箇所の社員食堂等で1,617kgを調理・販売し完売。
(通常、夏季期間約450kgの使用)

【通常流通できなかったかぼちゃ】



【社員食堂での提供メニュー】



【社員食堂での告知ポスター】



【その他②】事業者の有効活用事例③

新宿ワシントンホテル（藤田観光株）では、「世界にひとつだけ！ My SDGs新聞 & MOTTAINAIバナナパフェ作り」を開催し、小学生ら約60名が参加。

【新宿ワシントンホテルでの活用事例】

サステナビリティを学ぶイベントの一環で、**流通過程などで規格外となったバナナ**を商品化した「もったいないバナナ」を使ったオリジナルパフェ作りを実施。

■ 世界にひとつだけ！ My SDGs新聞&MOTTAINAIバナナパフェ作り

新宿ワシントンホテル（東京都新宿区、総支配人：和田 修治）は2024年7月24日（水）、8月21日（水）の計2日間、小学生を対象としたSDGsイベント『ホテル×SDGs』 世界にひとつだけ！ My SDGs新聞&MOTTAINAIバナナパフェ作り（参加無料）を開催いたします。



【参考：「もったいないバナナ」について】株式会社ドールが2021年9月より始めた「もったいないバナナ」プロジェクトの一環。まだおいしく食べられるにもかかわらず、流通過程の規格から外れたことで捨てられてしまっていたバナナを「もったいないバナナ」と名付け、それをゼロにすることを目指しています。