



ふぞろいな青果物を考えるシンポジウム～「規格外」を見つめ直してみませんか～

青果物における規格外品の有効活用

2025年7月31日(木)
株式会社セコマ
渉外部 佐々木 威知



Secoma グループ概要

～地域に密着したサプライチェーンの構築～

Secoma Supply Chain management (SSCM)



原材料調達・生産

食品製造

物流(商流・在庫・入出荷・運送)

小売

外販(自社ブランド製品を他の小売へ)

食品サプライチェーン経営の企業

農業生産法人

原材料の調達～農作物

北海道 7農場132ha

年間約2,200^トの野菜を生産



食品製造事業

製造工場

道内22工場 11市町に展開

●羽幌町

ダイヤル乳品（アイスクリーム）

稚内市

●豊富町

豊富牛乳公社（牛乳・ヨーグルト）

●北見市

北香（漬物）

網走市

国後島

函島

根室市

釧路市

●札幌市

北燦食品（食品）
梅澤製麺（麺類）
シェフグランール（洋菓子・和菓子・パン）

●小樽市

北源（タレ・味付肉・豆腐・玉子焼）

小樽市

札幌市

●千歳市

北潤ボトリング（飲料水）

●苫小牧市

北燦食品 バナナ倉庫

●京極町

北海道ミネラルウォーター（氷・水・コーヒー）

奥尻島

函館市

●函館市

北燦食品函館工場

●根室市・標津町

北嶺（水産加工）
北海道日の出食品

札幌市・函館市・苫小牧市・茨城県 北燦食品





豊富町 豊富牛乳公社





羽幌町 ダイマル乳品





根室市・標津町 北嶺





京極町 北海道ミネラルウォーター



千歳市 北潤ボトリング

飲料水の製造



北見市 北香

漬物・カット野菜の製造



小樽市 北源

豆腐の製造



タレの製造



札幌市 梅沢製麺

製麺・麺商品の製造



洋菓子・和菓子の製造



パンの製造



A blue automated guided vehicle (AGV) with the number 22 and the IHI logo is moving on a track in a warehouse. The background shows a complex system of tracks and overhead structures, typical of a large-scale logistics facility.

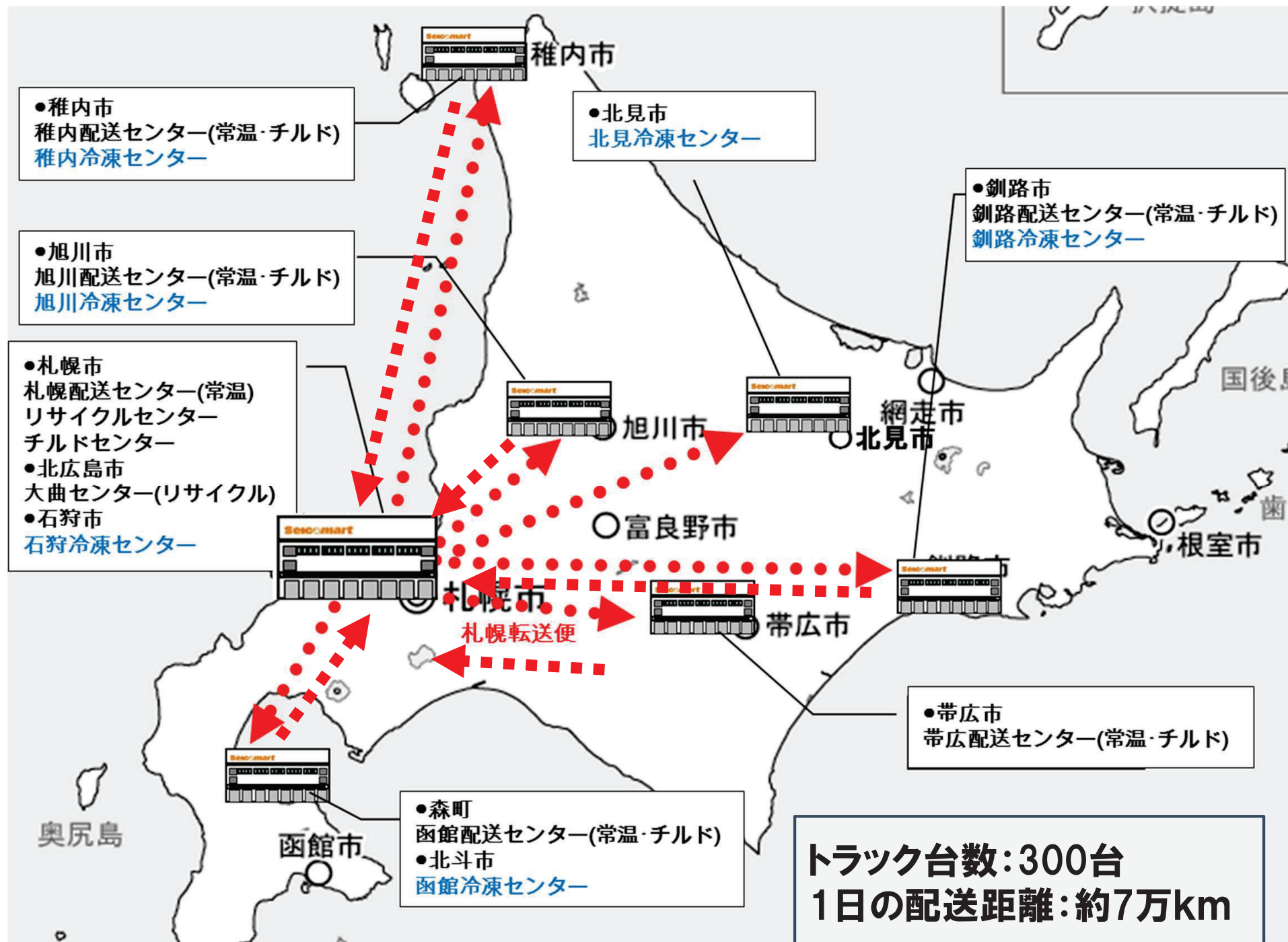
物流・卸事業

釧路配送センター シャトル&サーバー

物流拠点数 北海道13箇所 本州3箇所



札幌配送センター



リテール事業

グループ店舗数 2025年6月末

北海道	1,142店
関東	99店
合計	1,241店



全道を網羅する店舗網

175市町村 へ展開

人口カバー率

99.8%

幌加内町、浦臼町、月形町、
神恵内村（残り4町村）

農業への参入

- 農業者の高齢化、耕作放棄地の増加
- 農業関連の法改正（規制緩和）
- 原材料の安定調達

農業への参入

2000年代前半～海外情報⇒トマトの溶液栽培

冬は本州、九州から野菜を陸送
⇒高い物流費、収穫からの長いリードタイム(美味しさ)

廃食油の回収と再利用



HOT CHEFフライヤー

店舗から回収した廃食油



廃食油を燃料にした暖房



北栄ファーム 長沼農場ハウス暖房

2006年 滝川 ミニトマト栽培スタート



沿革

- 2006年 滝川でミニトマトの栽培開始
- 2007年 栗山町で農業生産法人設立
- 2008年 長沼町で栽培開始
北見市上土呂町で栽培開始
- 2011年 京極町で栽培開始
長沼農場に研修施設設置
- 2014年 農業生産法人を合併し北栄ファーム設立
- 2016年 茨城県鹿嶋市で栽培開始(2025年終了)
- 2017年 千歳市で栽培開始
- 2024年 当別町で栽培開始



滝川農場



長沼農場



京極農場



千歳農場

原材料歩留まりの向上



歩留まり改善によるコストダウン

$$100\text{円} \div 95\% = 105.26\text{円}$$

⇒100%使えば原価は100円のまま





収穫量に合わせた 商品数のコントロール







規格外メロンを搾汁

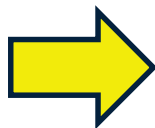
冷凍保管



2006年からメロンソフトとして商品化



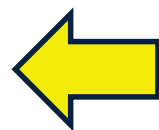
規格外品



洗浄



果汁で凍結保管



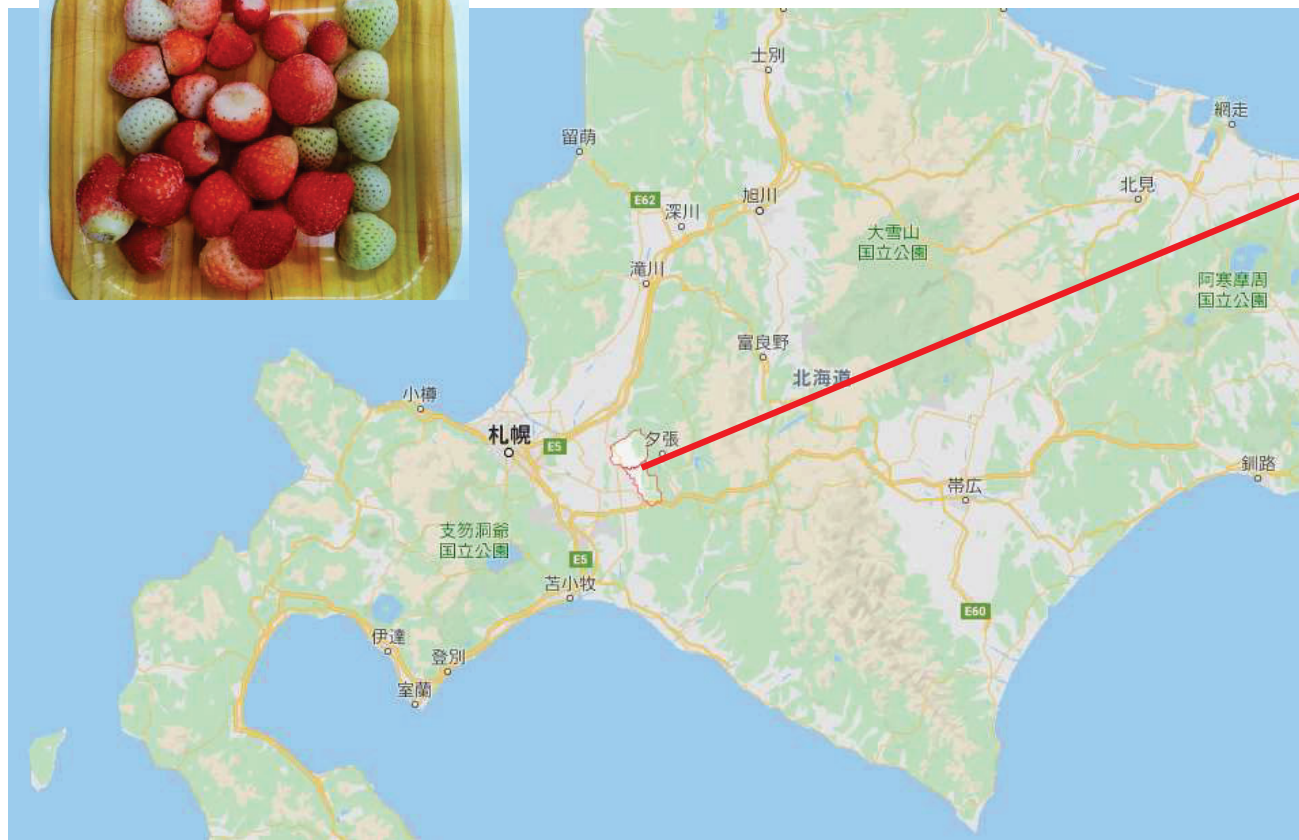
搾汁

規格外のかぼちゃの利用



2019年
連携開始

栗山町産 規格外いちごの活用



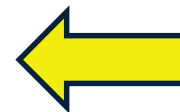
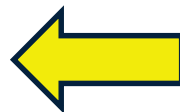
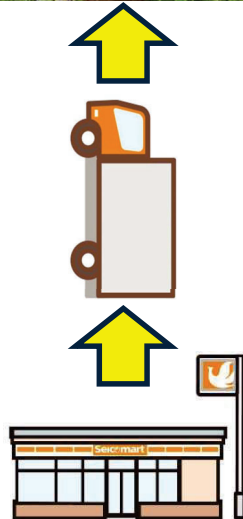
自社物流での引き取り



生産者から集荷



店舗配送



自社によるバナナの熟成



- ・生産者～規格外(廃棄)が価値を生む
- ・セコマ～割安で質の高い原料
- ・お客様～お手頃で質の高い商品

三方よし

規格外青果物の取扱いの難しさ

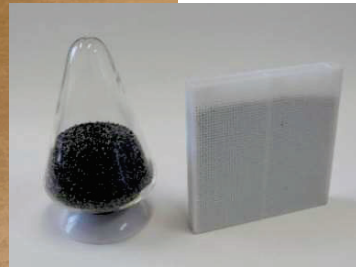
- ・そもそも規格外を作っていない
- ・保管と集荷
- ・原料に合わせた商品開発

北大・道総研・ノーステック財団・セコマ フードロス削減コンソーシアム設立



プラチナ触媒

エチレンガスが触媒に接すると酸化分解
が促進され、二酸化炭素を発生させる



野菜貯蔵庫の 送風機に設置



プラチナ触媒による歩留まり改善例

きゅうり 7日間貯蔵



歩留まりUP**3.1P**

キャベツ 59日間貯蔵

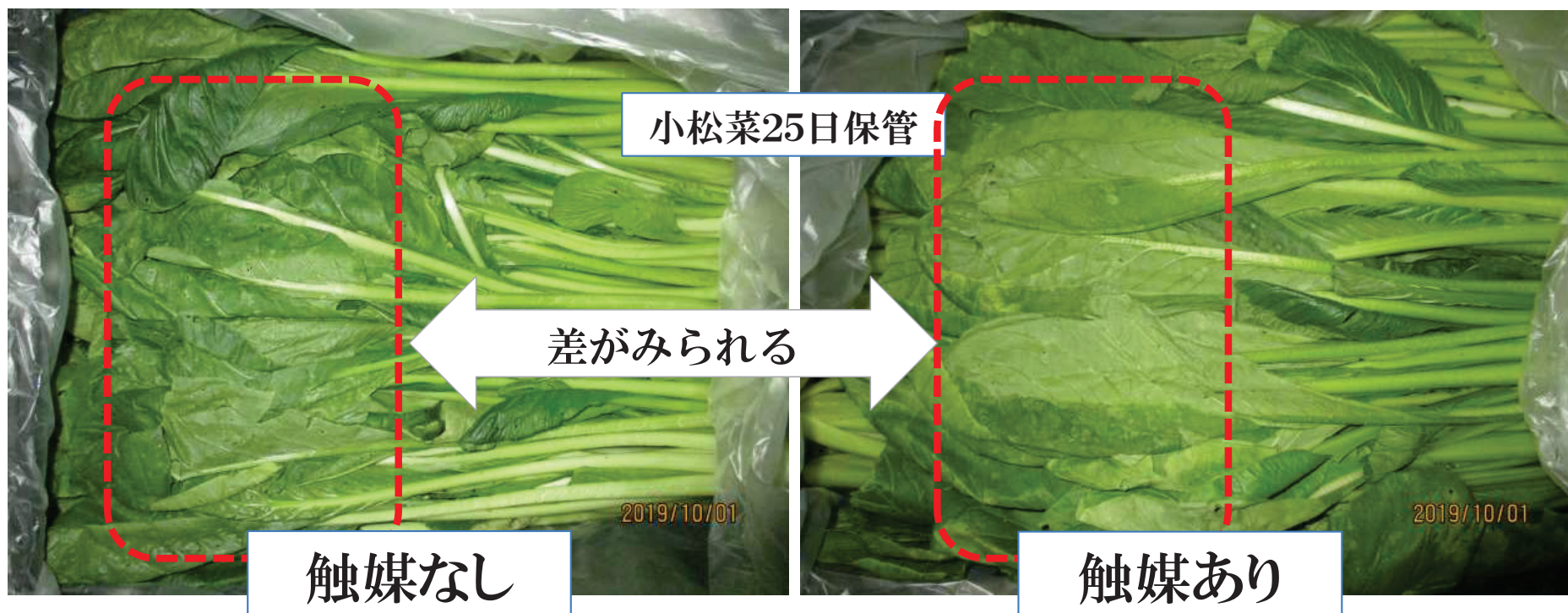


歩留まりUP**5.1P**

小松菜 25日間貯蔵



歩留まりUP**10.6P**





ふぞろいな青果物を考えるシンポジウム～「規格外」を見つめ直してみませんか～

青果物における規格外品の有効活用

2025年7月31日(木)
株式会社セコマ
渉外部 佐々木 威知

