

【株式会社ローソン】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し(賞味期限の延長、賞味期限表示大括り化の取組)>

- 納品期限「3分の1ルール」から「1/2以下」への緩和（レトルト食品や缶詰など一部のカテゴリーは除く）
- 容器包装の工夫による 賞味/消費期限の延長

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- AIを活用した次世代発注システム「AI.CO」による発注数および値引き数の推奨
- 販売許容時間の過ぎた商品の寄贈
- 「てまえどり」の推進
- 冷凍おにぎりの販売
- 廃油リサイクル、売れ残り食品の飼料化・肥料化

○食品ロス削減の取り組み



お届け先の1つである保育施設に
お米60kgをお届けした様子

[お問い合わせ先]

サステナビリティ推進室 (03-5435-1350)

値引シールが貼付されたおにぎりの購入で寄付につながり、「おトクを選べば、みんなが笑顔に。」なる企画

～FOOD GOOD SMILE～

第1弾

【施策概要】

- 仕組み：値引きシールが貼付されたおにぎりの販売数1個あたり1円を寄付
- 寄付対象：「全国社会福祉法人経営者協議会」を通じた食を提供する福祉法人にお米として寄付
※対象法人からの応募を受け、47都道府県の法人を厳正な抽選により選定
- 実施期間：2025年8月5日(火)～2025年11月3日(月)
- 実施工アリア：全国のローソン店舗(ローソンストア100を除く)
- 寄付期間：2025年9月、10月、11月を予定(月次で集計し、毎月寄付)

【関連ウェブページ】

- お客様と一緒に取り組む新たな食品ロス削減プログラム「FOOD GOOD SMILE」を開始
- https://www.lawson.co.jp/company/activity/topics/detail_jin/1508421_9112.html
- <https://www.youtube.com/watch?v=DJajcOJJx8k>
- 地球環境保全の取り組み
- <https://www.lawson.co.jp/company/activity/environment/preservation/waste/>

【晋南貿易株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（ナゲモンシステム®（メーカー処分品販売システム）の活用で商談・納品リードタイムを短縮化し食品ロス削減）>

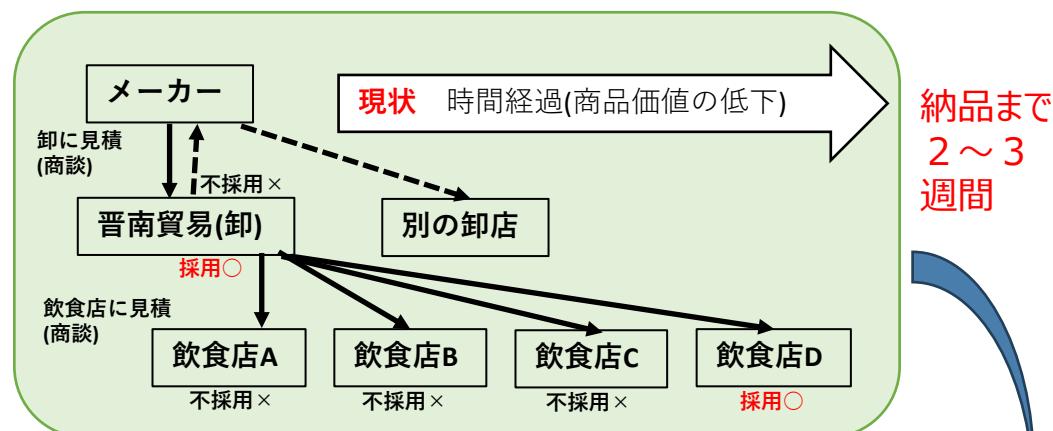
○賞味期限や在庫过多等の理由で見切り品となった商品（調味料・加工食品等）について令和7年7月より運用開始。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

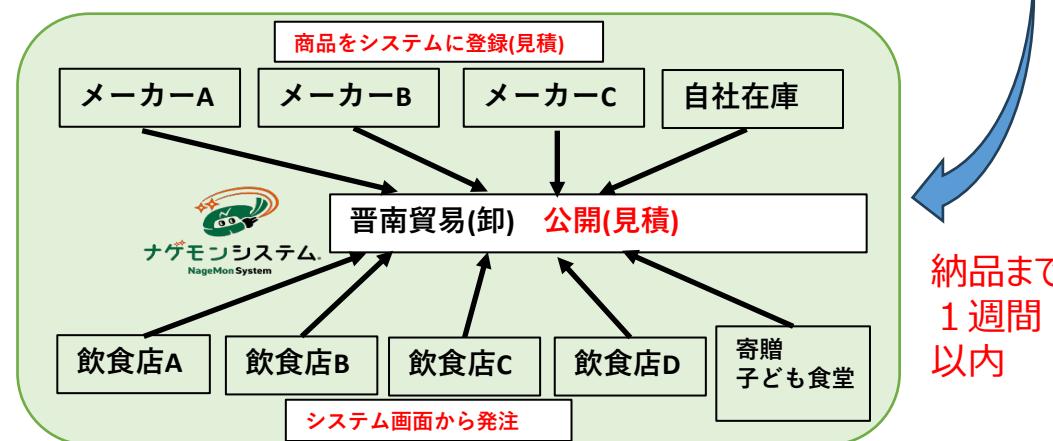
○メーカー在庫の処分品のシステム登録だけでなく、自社在庫の商品についても賞味期限管理システムにより廃棄前に販売や寄贈を実施。

○寄贈品についてはナゲモンシステム®に0円登録することにより、NPO法人フードバンク イコロさっぽろへ無償配達し子ども食堂・福祉施設へ寄贈。

現状 見切り商談による時間経過で商品価値低下



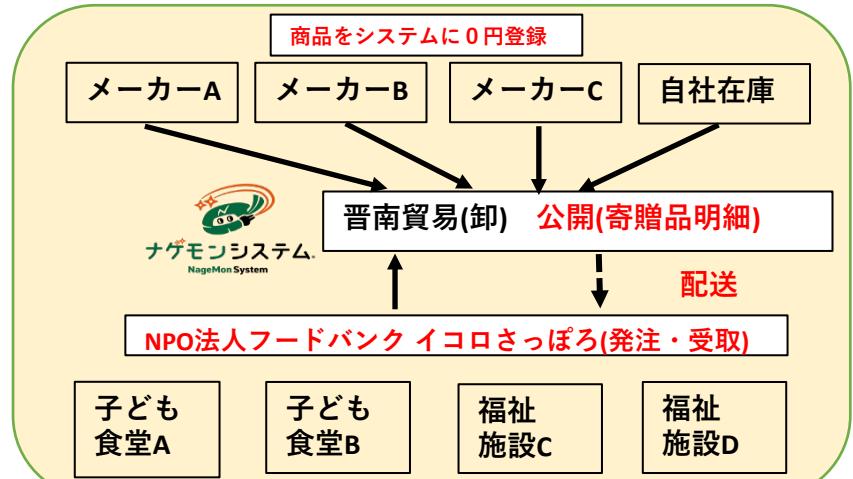
システム活用 商談・納品リードタイム削減で商品価値低下防止



納品まで
2~3
週間

納品まで
1週間
以内

NPO法人フードバンクイコロさっぽろへの寄贈による食品廃棄ロス削減



[お問い合わせ先] 晋南貿易株式会社 011-615-0177
 NPO法人フードバンクイコロさっぽろ 片岡 080-4855-4466
 オレンジエンジニア(同)ナゲモンシステム事業部 松下 090-5478-2492

＜食品ロス削減、食品リサイクルの取組＞

- 製品生産の仕組み見直しによる、生産に用いる原材料・包材の廃棄ロス削減と
製品廃棄軽減の取組を実施

＜従来＞

- ・販売数量を予想し、最初に大量生産を行い、最終生産で調整
- ・また欠品のリスクを鑑み、最終生産では少し余分に生産
- ・生産できないことのリスクを鑑み、原材料・包材を少し余分に発注



＜食品ロス削減の取組＞

- ・販売数量調整を生産直前まで行い、営業からの販売数量をできる限り反映することで販売予想の精度をアップ
- ・また最終生産では、資材の発注ロットを加味しながら、一番資材が残らない生産数量を決定し、
その分だけ生産することで資材残を低減し、廃棄ロス削減（作り切り生産を意識）
- ・最終生産でできた数量の範囲で取引を行うことによる製品廃棄ロスの軽減

[関連ウェブページ]

<https://www.oyatsu.co.jp/>

[お問い合わせ先]

株式会社おやつカンパニー 開発・品証本部 (059-293-2233 (代表))

【江崎グリコ株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（納品期限の緩和、販売期限の延長の取組）>

○ 賞味期限を日付表示から、年月表示に切り替えることについて、早くから取り組んでいる。賞味期限を日付単位にすると、日付順で逆転しないように納品することが求められ、これが、食品ロスの発生につながるおそれがある。そこで、商品グループごとに賞味期限を設定し、菓子・食品カテゴリーのほぼすべての商品について、年月表示へ切り替えた。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

○ 社内の良品基準に当てはまらず、今までお客様へ販売することができなかった“ふぞろい品”。冬のくちどけポッキーとジャイアントカプリコ<いちご>で、微細な欠けなど品質に問題の無い“ふぞろい品”を無駄にすることなく、フードロス解決の一助につなげたいとの思いから毎年商品化している。

◆冬のくちどけポッキー ふぞろい品の発売

2009年以来、「冬のくちどけポッキー（レギュラー品）の製造過程で発生する規格外半製品を製品化して、商品に微細の欠け等、品質に問題のない商品を「ふぞろい品」として、限定チャネルで販売を行う等により、食品ロスを削減し、環境負荷の低減に取り組んでいる。



◆ジャイアントカプリコ<いちご> ふぞろい品の発売

2011年より、「コーン部分の微細な欠け」「チョコ部分の空洞」わずかに発生した「ふぞろい品」のジャイアントカプリコを10本詰合せた商品を限定チャネル等で販売。パッケージ側面にもフードロスに関するコンテンツを掲載し、啓発に取り組んでいる。



[関連ウェブページ]

With Glico まちのニュース ふぞろい品発売でフードロス削減へ！ https://with.glico.com/news/glico/glico_2021337.html

[お問い合わせ先]

グループ渉外部 渉外グループ (050-1746-6344)

<商慣習の見直し（納品期限の緩和、販売期限の延長の取組）>

○賞味期限180日以上の常温加工食品、菓子で納品期限を賞味期限の1/2に緩和（2022年11月実施）

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

○生鮮食品、加工食品、日配品の販売期限を期限前日までとしていたが、期限日当日まで販売する事とした。（2023年9月実施）

○店頭での廃棄ロスを減らす事、お客様への食品ロスへの問題提起の取り組みとして『ハピタベ』を実施（2023年10月～実施）

お客様と一緒に取り組む グッドマイプロジェクト

 **ハピタベ**

—未来の地球と、こどもたちのために!—

『ハピタベ』とは『ハピネス(幸せ)』と『食べる』の造語で、消費期限・賞味期限が近い食品に『ハピタベシール』を貼り、お客様に優先的に購入していただくことで、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を救う取り組みです。

この取り組みでは、お客様は **ガチャコース** **寄付コース** のどちらかを選んでご参加いただけます。

[関連ウェブページ]

[ハピタベ | アオキスーパー | 地域のお客様の豊かで楽しい食生活を応援します。](#)

[お問い合わせ先]

アオキスーパー (052-414-3600)

ガチャコース
台紙にシール10枚で参加!



この台紙にシールを10枚集めて参加!
ガチャぽんでも
食品が当たる!

寄付コース
【愛知県子どもが輝く未来基金】へ
①台紙にシール10枚集めて参加
②寄付ポスターで参加



店内の寄付ポスターに貼って参加!
※1枚=1円として寄付をします。

ガチャコース
専用台紙に「ハピタベシール」を10枚貼つていただくと、台紙1枚につき1回、お菓子等が必ず当たるガチャを回すことができます。

寄付コース
専用台紙に「ハピタベシール」を10枚貼つて寄付箱へ投函するか、店頭に掲示してあるポスターにシールを貼つていただくことで、シール1枚につき1円を当社が「愛知県子どもが輝く未来基金」へ寄付いたします。

島屋株式会社(スーパーセンターシマヤ)(北陸エリア)



スーパーセンターシマヤ砺波店



スーパーセンターシマヤラクール飛騨高山店



スーパーセンターシマヤ立山店



ガチャコース

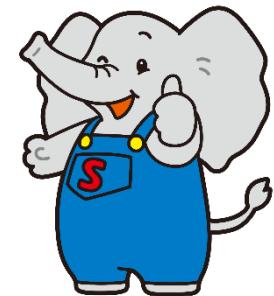
ハピタベシールを10枚集めて参加！
お菓子などが必ず当たるガチャに挑戦！



寄付コース

ハピタベシール1枚を1円として、
シマヤが地域のフードバンクやこども食堂などに寄付

シマヤ
ハピタベ



<「ハピタベ」の実施>

令和6年5月21日からグッドミライプロジェクト「ハピタベ」に参加。

- ①消費期限・賞味期限の近い商品に「ハピタベシール」を貼る。
- ②お客様に優先的な購入を促す。
- ③ハピタベシールでガチャや寄附ができる。楽しく食品ロスを削減！
- ④新店舗 白山店(石川県白山市)でも令和7年11月より取組を開始。

ハピタベについてはこちらから:[【公式】ハピタベ | グッドミライプロジェクト](#)

<取組の効果>

- ・てまえどりをするお客様が増えて、効率よく商品を回すことができるようになり従業員の作業効率が向上。
- ・令和6年6月～令和7年9月まで3店舗でのガチャ挑戦者は、延べ約3,300人を突破！
- ・店舗がある地域の行政の後援を受け、シール1枚1円として子供食堂等に寄付を予定している。

<お客様や従業員の反応>

- ・子連れのお客様や食ロスに関心のある方に好評で、SNSを通じて発信いただける方が増え、認知が広がっている。
- ・従業員にとっても食品ロス削減に対する意識が高まる良い機会となった。

[お問い合わせ先]

島屋株式会社 本部砺波オフィス 管理部(0763-88-2001)

令和7年11月

日世株式会社 びわ湖工場（近畿エリア）



廃棄原料
(液糖：ミックス（ソフトクリームの原料）
の原材料の一部)



「ソフトクリーム巻き巻き体験」
の様子



排水汚泥由来の堆肥

滋賀大学のプロジェクト型インターンシップを通して、
地域社会と連携し、フードロス削減に取組みました。
本農産物栽培外の小松菜に着目し、
小さな幸せをソフトクリームで表現しました。
是非ご賞味ください。



排水処理で発生した残渣を堆肥として活用し、
育った小松菜を使用した「小松菜ソフトクリーム」

小松菜／花言葉「小さな幸せ」

循環型農業／が「大きな幸せ」を創る

＜食品ロスの削減・抑制＞

- ・製造工程のロスや包装段ボールの破損等により出荷できなかったミックス
→飼料（豚用）として活用している。
- ・製造パイプに残った液糖
→農業用資材として活用している。
- ・開発段階での試作品ミックス
→近隣の子ども食堂へ試作品を提供し、子どもたちに品評してもらったり、ソフトクリームの巻き巻き体験を行ったりすることで、
食品ロス削減への意識向上に取り組んでいる。
- ・ミックス、コーンやフルーツソース等の未利用食品
→子ども食堂やフードバンク、フードパントリーへ提供し、社会福祉協議会との連携を強化している。

＜有機資源の利活用＞

- ・製造工程の排水処理から出る残渣
→地域の農地で堆肥として利用し、稲作、もち米、大麦、大豆、枝豆、小松菜、キャベツ等多数の農作物を育てている。
2022年には、そこで育った規格外の小松菜を用いて地域循環型ソフトクリームを作り、限定的に販売を行った。

[お問い合わせ先]

サステナビリティ推進部 (sustainability@nissei-com.co.jp)

令和7年11月