



令和6年度食品ロス削減総合対策事業

未利用資源の活用等の推進における
フードリカバリーのモデル実証調査

報告書

2025年3月25日

株式会社エービーシースタイル

— 目次

・ 事業の目的（実施計画より）	．．．．． P.3
・ 実施方法の提案（実施計画より）	．．．．． P.4
・ 実施体制	．．．．． P.5-6
・ 実施スケジュール	．．．．． P.7
・ ① 企業様からのロス食品提供	．．．．． P.8-13
・ ② 食品ロス削減レッスンの開講	．．．．． P.14-25
・ ③ 食のサステナビリティイベントによる周知	．．．．． P.26-31
・ ④ 本事業の取組みの共有と発信（１）	．．．．． P.32
・ ④ 本事業の取組みの共有と発信（２）	．．．．． P.33
・ ⑤ 有識者検討会の開催 ※会議録を別途提出	．．．．． P.34-39
・ 本事業における波及効果について	．．．．． P.40
・ 本事業の実証における効果検証	．．．．． P.41-42

事業の目的（実施計画より）

令和5年6月に農林水産省・環境省から発表された「食品ロス量※」によると、令和3(2021)年度の食品ロス量は523万トン(前年度+1万トン)。

523万トンは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(2021年で年間約440万トン)の1.2倍に相当し、世界では毎日の食事に困っている人々がまだまだいる中、私たちはまだ食べられるものを捨ててしまっている、その現実を受け止めなければならない。

この523万トンのうち、食品関連事業者から発生する「事業系食品ロス」量は279万トン(前年度+4万トン)、一般家庭から発生する「家庭系食品ロス」量は244万トン(前年度▲3万トン)となっており、生産・製造から消費までの食べ物の循環を意識し、事業者、消費者双方からの取組みが急務と考える。

国内企業の削減への取組みがさまざま行われているにもかかわらず、事業系食品ロスは深刻さを増している。コロナ禍の影響により、廃棄を余儀なくされる食材が急増。外食産業はコロナ禍による市場の縮小が続いた一方、食品製造業、小売業は度重なる行動制限による需要の変化を読み切れず予測とのブレが出た結果、ロスの増加につながったとみられる。また、震災、台風、大雪の災害や天候などにより、消費の変化が予測できない場合があり、その度に事業者は食糧在庫をいかに捌いていくかを考え、対策を講じなければならない状況である。

家庭系食品ロスにおいては、何かきっかけがあれば意識はするが、解決のために常に行動を持続し、日常化することのできている消費者はまだ多くないと言える。

事業者、消費者双方からの課題解決に向けて、需要に見合った製造、販売等推進事業のうち、『未利用資源の活用等の推進』における仕組みを提案し、実証及び調査を実施する。

— 実施方法の提案（実施計画より）

やむなくロス食品となった企業提供品を、料理教室レッスンの食材として新たに生まれ変わらせ、メディアへの共有と連動させることにより、**流通から外れた食品を流通に戻すフードリカバリー**の仕組みのモデルを構築する。
この仕組みに係る実証・調査等を実施する。



実施体制

連携企業について

●株式会社ABC Cooking Studio（ABCクッキングスタジオ）

国内に90スタジオ、海外8カ国・地域に16スタジオを展開し、国内・海外会員約170万人を抱える世界最大の料理教室（2025年3月）「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、日頃から食品ロスを意識し「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。

※2021年には国連世界食糧計画（国連WFP）と日本国内初の「広報パートナーシップ契約」を締結。



●日興フーズ株式会社

食品関連企業として2006年に設立。主にアジアをはじめとする世界のパートナー企業と提携し、品質と安定と安全を重視した商品を提供。日本ではめずらしい果物（ドラゴンフルーツやデーツ）や貴重なさつまいもなどを扱い、食卓に新しい味を届けることを目指している。

実施体制

連携企業について

●株式会社クラダシ

Mission Vision

ソーシャルグッドカンパニーでありつづける
日本で最もフードロス削減する会社

会社名	株式会社クラダシ
設立	2014年07月07日
所在地	本社 141-0021 東京都品川区上大崎 3-2-1 目黒センタービル 5F 支社 021-0867 岩手県一関市駅前 38 番地 1 テラス石橋 2F 営業所
代表者	関藤 竜也 代表取締役会長 河村 晃平 代表取締役社長 CEO
上場取引所	東京証券取引所 グロース市場（証券コード：5884）
従業員	53 名（アルバイト他含む・2024年12月末時点）

楽しいお買い物で、
みんなトクする
ソーシャルグッドマーケット

Kuradashi

フードロス削減を目指し、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう可能性のある食品などを、おトクに販売しています。さらに、売り上げの一部を環境保護・災害支援などに取り組むさまざまな社会貢献団体への寄付やクラダシ基金として活用し、SDGs17の目標を横断して支援しています。

楽しくておトクなお買い物が、社会に良いことにつながる。そんな、全く新しいソーシャルグッドマーケットを創出しています。



— 実施スケジュール

実施期間：2024年6月～2025年3月

区分		実施	実施内容	主体
①	企業様からのロス食品提供	2024年6月～ 2024年9月	名刺データを活用したメール配信 にて呼びかけを実施。	ABCスタイル
②	食品ロス削減特別レッスン 及びアンケート調査の実施	2024年9～ 2025年2月	・特別レッスンの開発 ・配布用リーフレット制作 ・レッスン及びアンケート調査	ABC Cooking Studio
③	食のサステナビリティ イベントによる周知	2024年10月	食のサステナビリティ 共創・協働 フォーラム2024への参加	クラダシ様
④	本事業の取組みの発信(1)	2024年12月	新ものづくり・新サービス展 SDGsアワード申請	ABCスタイル
	本事業の取組みの発信(2)	2025年1月	PRTIMES・メルマガにて発信	ABCスタイル
⑤	有識者検討会の開催	2025年3月	持続的・継続的な取組みとしてい くための意見交換会	ABCスタイル
⑥	報告書の作成	2025年3月	①～⑤の実施内容・結果のご報告	ABCスタイル

①企業様からのロス食品提供

企業様へのお声かけ

弊社とお取引のある食品事業者様の中で、努力の中でもやむなく生まれてしまうロス食品を抱える企業様より、提供を受ける。これらの提供を受けたロス品に対して、最適な形で分別し、料理教室の食材としての新たな価値を創出する。

<方法> 弊社の名刺データを活用したメール配信機能を用いて、**計3,491社（※）**にお声かけ。

捨てられるはずだった食品が料理レッスンで大活躍！キッチンから「食品廃棄ゼロ」を目指すプロジェクトに参画しませんか？

受信トレイ

月刊

ABCstyle

食を通じて
世界に喜びと感動を

((#宛先の会社名#)) ((#宛先の氏名 (姓) #))様

いつも大変お世話になっております。
株式会社ABCスタイル 代表取締役社長の田丸玲奈です。

弊社は「食」に関して、企業様の課題解決から事業成長のご支援をさせていただいております。サービス内容をどなたでも無料でダウンロードできますので、ぜひご利用ください。



ロス食品が蘇る。キッチンから「食品廃棄ゼロ」を目指す！

みなさん、「食品ロス」という言葉を聞いたことがありますか？
食品ロスは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを指します。地球環境への影響や、飢餓・貧困などの社会課題の1つとして、世界的に深刻な問題とされています。



これまでABCスタイルでは、「食を通じて世界に喜びと感動を」という理念のもと、ABCッキングスタジオを活用して食材の使い切りレッスンを実施したり、自社で未利用魚を使用した商品開発を行ったりと、独自のアイデアで食品ロス削減に取り組んで参りました。

そして今回は、これまでの取り組みの輪を更に広げ、企業様が抱えるやむなく廃棄の対象となってしまう「ロス食材」を活用した「食品ロス削減特別レッスン」を、ABCッキングスタジオにて開講することと致しました。

開講にあたりABCスタイルでは、やむなく食品ロスとなった調味料や缶詰といった加工品や飲料等を無償でご提供いただける企業様のご賛同・ご協力を募集いたします（※）。

▼こんな食品をお持ちではありませんか？

- 賞味期限が近いなどの理由で販売できなかった在庫
 - 製造・配送過程でパッケージの印刷ミスや汚れ、外傷などがついた規格外品
 - 新商品販売や規格変更に伴い、店頭から撤去されてしまった食品
- 例えば...加工品や調味料など(常温保存できるもの)

- ロス食品を活用したレシピ開発を行い、1500人を対象にオリジナルレッスンを実施します。
- 約1ヶ月間（タイアップ通常380万円）のプロモーションとしてご活用いただけます。
- ABCスタイルが取り組む食品ロス削減事業へのご協賛企業としてABCスタイルのWEBサイトや各種広報媒体に企業名を掲載します。

▼スケジュール（ご参考）

- ロス食品ご提供・物流調整：2024年6月～9月
- 食品ロス削減特別レッスン実施：2024年11月～2025年1月実施予定

「食品ロス削減特別レッスン」では、レッスン受講者や講師に対して、食品ロス問題への関心を高めていただくとともに、食品ロス削減に向けて取り組む企業様についても知っていただく機会としたいと考えております。
また、ロス食品が料理レッスンの場で活用できる食材として新たな価値を見出すことで、流通から外れた食品を再度流通に戻す「フードリカバリー」の仕組みのモデルを構築することも狙いとしております。
本取り組みを通じて、食品を調理する場であるキッチンから、料理する人が食品を無駄にしない意識を高めていただくべく、「キッチンからはじめる食品廃棄ゼロ」への取り組みを推進してまいります。

食品ロス削減に力を入れている企業様や、未利用状態・廃棄対象の食品で悩みの企業様は、ぜひ一度お気軽にご相談ください。

下記「[お問合せはこちら](#)」のボタンより「プロモーション・商品PR」を選択し、内容詳細に「食品ロス企画に参画希望」と記載の上、ご連絡をお待ちします。

ABCスタイルは、皆様との共業を通じて日本の「食品廃棄ゼロ」実現を目指して努めてまいります。
引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

※応募多数の場合はご希望に添えない可能性もございますこと、何卒ご了承くださいませようお願いいたします。
●生鮮品や冷蔵・冷凍品については品質管理の観点から対象外とさせていただきます。

※Sansanメール開封数にて判断

① 企業様からのロス食品提供

企業様へのお声がけ後に、ご相談いただいた企業様

企業名	ご相談内容	ロス分類
日興フーズ株式会社	干し芋を製造する段階で発生してしまう、さつまいもの残渣について	製造段階で発生する残渣
東和機材株式会社	ポルトガル産フォルモサグルメ缶詰の「サバのオリーブ油漬け缶詰」の活用	賞味期限切れ、ロットの入替え
日本茶業中央会	煎茶の期限切れもの（茶製品の特徴ごとに賞味期限の長短が設定されている。）	賞味期限切れ
株式会社アルジャスワールド	消費期限内だが、賞味期限が切れてしまったものの在庫について	賞味期限切れ
JA全農たまご	既製品のオムレツの在庫余剰による破棄	在庫余剰
株式会社cu9	梅酒に漬け込んだあとの梅の活用	製造後の再利用可能な食材

その他：日本フードリカバリー協会の代表理事（植田様）よりおご連絡いただき、フードリカバリー情報交換会に参加。

① 企業様からのロス食品提供

提供いただくロス食品の選定について

当初、以下のような想定をおいて提供品集めの発信をしたが、上記条件を満たす商材を持つ企業様においては、既に独自でロス対策を取られている等、ロス食材の収集に思いのほか苦戦した。

- ・ 災害や気象の変化に在庫管理予測がしきれず、売れ残る品
- ・ 流通の過程や店頭での賞味期限切れ品（消費期限内）
- ・ 生産や製造、流通過程でパッケージ等に傷がつき、販売出来なくなった品

事業系ロス食品の提供を目的として、食品製造・販売関連企業様へお声がけを実施。提供には、**料理教室で活用する**必要があったため以下の条件にて、食材選定を行った。

- ・ 品質管理の観点から、生鮮・冷蔵・冷凍品以外のロス食品
- ・ 全国の教室でレッスンができる一定数量の確保が可能なロス食品
- ・ 活用方法が限定されない、消費者を選ばないロス食品

上記の観点から最終的に、**日興フーズ株式会社様の干し芋を製造する段階で発生する、さつまいもの残渣「MISUTENAIさつまいも」**を料理教室の食材として提供いただくことに決定。

なお、食材の収集状況から本事業では、**製造過程で一定量発生する、販売予定の無い残渣等の食品**が適しているという判断に至った。

① 企業様からのロス食品提供

「MISUTENAIさつまいも」について

資料提供：日興フーズ様



日興フーズの持つブランド
IMOYA金の芋シリーズ



① 企業様からのロス食品提供

「MISUTENAIさつまいも」について

資料提供：日興フーズ様

茨城県はかんしょ（さつまいも）の
栽培面積・生産量ともに全国第2位の大産地
日興フーズは紅はるか・シルクスイートに
特化した商品展開で『国産野菜のおいしい』
をお届けしています。



金の干し芋 年間
約90万個
トップランクの生産数を誇る

べにはるか 外観と食味に優れた品種

外観と食味に優れた品種を目指して開発されたべにはるか。
皮色が美しく、熱を加えたときの糖度が高いのが特長。
糖質の中でも麦芽糖をたっぷり含んでいるので、甘みは強い
けれど後味はすっきり爽やかです。
また、掘りたては少し粉質ですが、貯蔵すると粘質になります。
加熱して食べたときの舌ざわりはなめらかです。

① 企業様からのロス食品提供

「MISUTENAIさつまいも」について

資料提供：日興フーズ様

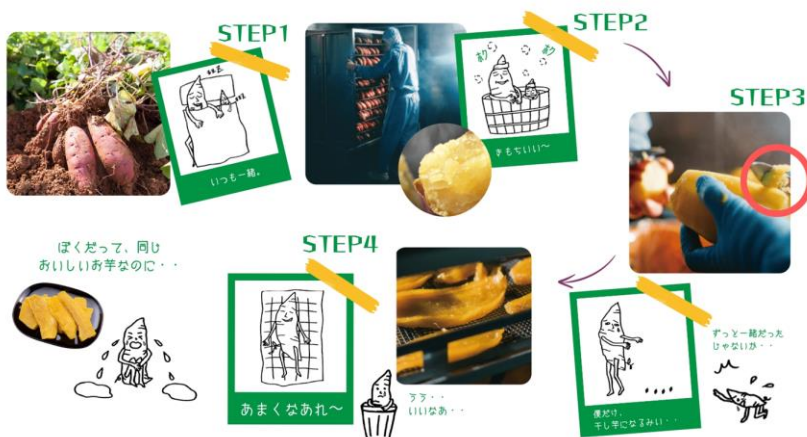
『おいしい・美しい』を詰めると
IMOYAとしての課題も生まれる

干し芋の製造での歩留落ち
皮から実にかけての
おいしいも捨てられる!?



製品から『こぼれ落ちたおいしい』をどうする？

美味しいお芋ペーストができるまで



芋ペースト・芋あんの生産を開始

干し芋の製造過程で皮とその周辺部分を取り除いていき、
中の方の部分のみを干し芋に加工。



実は味も栄養成分も
『こぼれ落ちたおいしい』
さつまいものチカラ
食物繊維豊富 ヤラビンも豊富



① 企業様からのロス食品提供

「MISUTENAIさつまいも」について

資料提供：日興フーズ様



MOTTAINAIさつまいもペースト 100%さつまいもペースト
ご使用の際に加熱してご利用いただく 砂糖などの甘味料は不使用の皮入りのペースト

着色料・香料・添加物不使用

使用方法でオリジナル性を出しやすいのも特徴です。
製菓・製パンはもちろん、料理全般まで幅広くお使いいただけます。



※必ず加熱してお使いください。

『もったいない』も
『おいしく!』になったらいいな



MOTTAINAIさつまいも餡

さつまいも 餡
さつまいも：84%
マルトース：10%
グラニュー 糖：5 %
着色料：0.05%

そのまま使える。和洋半生菓子にも



日興フーズ様によると、干し芋の販売量が増える
ほど残渣が発生し、その残渣から加工したさつまいもペーストの在庫が年間約100トンにものぼる。

2024年から残渣の加工がはじまり、ペーストや餡として販売できるように、安定した糖度での供給を目指して調整が進められている。

② 食品ロス削減レッスンの開講

ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

企業から提供を受けたロス食品を活用し、新たな価値を創出する「ロス削減レッスンメニュー」を考案し、ABCクッキングスタジオの全国のスタジオを活用した期間限定特別レッスンを開講。レッスンを通して、普段余らせがちな食材のおいしい使い切り方法や調理法、保存法などもお伝えし、食品ロス問題への関心を高めてもらう機会とした。また、常日頃から食品ロス削減を意識して行動している層に向けても、食品ロスを減らすために出来る対策やアイデアは家庭内の取り組みだけでなく、数多あることを周知した。

〈実施概要〉

- ✓ MISUTENAIさつまいもペーストを使ったレッスンの開発
 - ✓ 専用レッスンサイトでのレッスン告知
 - ✓ 全国の弊社指定スタジオでの1dayレッスンの実施
 - ✓ 受講者へのリーフレット・レシピ配布
(レシピへの協賛クレジット掲載)
 - ✓ WEBアンケートの実施
-
- ・ 開発メニュー：**さつま芋のガレットデロワ風ブレッド**
 - ・ レッスン名：食品ロス削減レッスン！おいもペーストを使ったガレット・デ・ロワ風ブレッド
 - ・ 実施期間：2025年1月（1ヶ月間）
 - ・ 受講者数合計：**1,379人（全国 86スタジオ）**
 - ・ ロス品使用量：**約516kg（提供量同量、使い切り）**
 - ・ アンケート回収数：**452人**

1DAY LESSON

ログイン

INSTRUCTOR

スタジオ

先生あり

食品ロス削減レッスン！おいもペーストを使ったガレット・デ・ロワ風ブレッド

レッスン内容

難易度：★★☆

●メニュー：食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らす必要があります。今回は、干し芋を作るときにでる「栄養たっぷりの」皮や、「皮周りの甘くて美味しい」身の部分をペーストにしたものを使い、フランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」風ブレッドを作ります。新年を祝う際に欠かせない、冬にピッタリのメニューです！

② 食品ロス削減レッスンの開講

ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

食品ロス問題を自分事として捉え、解決に向けて行動する意欲を醸成するリーフレットを制作し、受講者全員1,379名へ配布。（本特別レッスンのレシピはPDFデータにて配布）

ABC 1DAY LESSON

1dayレッスンメニュー
食品ロス削減レッスン！
おいもペーストを使ったガレット・デ・ロワ風ブレッド

BREAD

材料 <17cm1個分>

[1]	強力粉.....160gの1/2	【成形用】	バター（食塩不使用）.....20g
★	インスタントドライイースト.....小さじ1	砂糖.....30g	砂糖.....少々
	砂糖.....大さじ2	卵（溶いたもの）.....小さじ2	卵（溶いたもの）.....小さじ2
	卵（溶いたもの）.....1/2個（26g）	アーモンドパウダー.....20g	ラム酒.....小さじ1
	水.....55～65cc	MOTTAINAI おいもペースト.....250g	
[2]	強力粉.....160gの1/2		
	塩.....小さじ1/3		
	バター（食塩不使用）.....30g		

【焼成用】
卵（溶いたもの）.....適量

下準備

- ・卵・バターは室温に戻しておく。
- ・水は42～43℃に温めておく（仕込み水）。
- ・アーモンド（ホウル）は予熱なしのオーブンでローストしておく（電気170℃10分／ガス160℃10分）。

作り方

計量に注意

[1]の材料★をボウルに計量。
[2]の材料は、別のボウルに計量。
[1]のボウルのイーストめがけに仕込み水を入れ、木ヘラですく混ぜる。
[2]の材料を加え粉が飛び散らないように静かに混ぜる。
台の上でこねる。
生地を丸めておき、生地を下にしてボウルに入れラップをかける。

一次発酵

40℃で25～35分。

.....一次発酵中に.....

- ① ボウルにバター・砂糖・塩を入れ、泡立て器で混ぜる。
- ② 卵を2回に分けて加え、その都度混ぜる。
- ③ アーモンドパウダー・ラム酒を加えてゴムベラで切り混ぜる。
- ④ おいもペーストを加えて均一になるまで混ぜ、しぼり袋に入れる（さつま芋クリーム）。

フィンガーテスト

フィンガーテスト
ガス抜き
分割3→丸め直す
ベンチタイム：はじめを下にしてぬれ布巾の下に入れる（10分）。

[PR]
事業名...農林水産省 令和6年度食品ロス削減総合対策事業のうち
食品ロス削減等課題解決事業
後援...株式会社エーピーシースタイル
提供...日興フーズ株式会社

ABC Cooking Studio 2025
本レシピを無断で転載、複製したり、転売及び譲渡することを禁止します。
製法から持ち出した商品の自身の特許権等には、各商標商標を保持するものとします。

食品ロスとは？

本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと

日本では、食べられるのに捨てられる食品の量が年間472万トン（※1）と推計されており、日本の人口1人当たり毎日約110g（約100g）、1年で約38kgもの食品を捨てている計算になります。また、世界の食料生産量は年間約13億トンで、人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1を廃棄しています（※2）。

食べ物を捨ててしまうのは、もったいないだけでなく、地球環境にも悪影響があります。食品ロスはごみとして廃棄されるため、焼却処理する際に温室効果ガスである二酸化炭素（CO2）が大量に排出され、地球温暖化による気候変動の一因になると、世界的に深刻な問題となっています。また、世界には貧困によって十分に食べ物が得られない人がたくさんいる中で、食料資源が一部の先進国に偏り、活用されないまま廃棄されているという問題が起きている。これらの未来に向けて、食品ロスを減らすためのさまざまな取り組みが行われています。

食品ロスは大きく分けて2種類

食品ロスは、事業系食品ロスと家庭系食品ロスに分けられます。事業系食品ロスとは、食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業の事業活動に伴って発生する食品ロスで、主に焼却廃棄、返品、賞味期限切れ、食べ残しなどが原因です。家庭系食品ロスは、一般家庭から出る食品ロスで、主に食べ残し、手つかずの食品（直接廃棄）、皮の剥きすぎなど（過剰除去）が発生要因です。

事業系食品ロス 236万t

食品ロス量 472万t

家庭系食品ロス 236万t

食品ロスを減らすには？

食品ロスを減らすための小さな行動は、一人ひとりが取り組むことで、大きな削減につながります。食品をつくる生産者・販運者への感謝の気持ちや、食べものを無駄にしないという意識はあっても、行動に移していないかたもいらっしゃるかもしれません。個人ができる取り組みの基本的なものは、買い物時に「買い過ぎない」、料理を作る際に「使い切る」、そして「食べ切る」ことです。身近なところから食品ロスを減らすための行動を始めてみませんか？

- 買いすぎない
必要な物を、必要な時に、必要な量だけ買いましょう
- 使い切る
買った食材は工夫して保存・調理し、使い切りましょう
- 食べ切る
計画的に食品や料理を食べ切りましょう

「発見！もっと広がる、おいしい循環」
レッスンで使った「MISUTENAI さつまいも」とは？

下し芋を製造する段階で発生してしまう、さつまいもの残量（ごんき）。そんな「おいしいけど、見捨てられてしまっていた」部分をおいしいペーストにすることで、より多くの方に「さつまいも」を食べていただける商品。貴重な食材を食すことなく楽しめ、食品ロス削減につながる取り組みです。

とっても、おいしいのに見捨てられてしまう部分。

しっとりとした食感と甘味が特徴で、さつまいもの中でも人気の品種の「肥後るか」を収穫後に貯蔵庫でゆっくりと乾燥させ、さつまいも本来の旨味を引き出してから加工しています。原料はさつまいも100%。砂糖などの甘味料は不使用ながら、さつまいも自体の優しい甘みを感じられる。皮入りのペーストです。色料・香料・添加物などは一切使用していないので、使用方法でオリジナル性を出しやすいのも特徴です。煎煮・製パンはもちろん、料理全般まで幅広く活用できます。

「MISUTENAI さつまいも」の詳細はこちら

② 食品ロス削減レッスンの開講

ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

<スタジオレッスンの様子>



② 食品ロス削減レッスンの開講

ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

＜受講後の生徒様の反応 Instagramより一部抜粋＞



食品ロス削減レッスン！おいもペーストを使ったガレット・デ・ロワ風ブレッド

メニュー：食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと
大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要です
今回は、干し芋を作るときにでる『栄養たっぷりの』皮や、皮周りの甘くて美味しい身の部分をペーストにしたものを使い、フランスの伝統菓子『ガレット・デ・ロワ』風ブレッドを作ります
新年を祝う際に欠かせない、冬にピッタリのメニューです！

ガレット・デ・ロワは、キリスト教の公現祭（1月6日）を祝って食べられるフランスの伝統的な焼き菓子。パイのなかにはフェーブと呼ばれる小さな陶器の人形がひとつ隠されていて、切り分けられたパイにフェーブが入っていた人は「幸せな1年を過ごす」といわれています

『さつま芋🍠クリーム』
バター
砂糖
塩
卵
アーモンドパウダー
ラム酒
MOTTAINAIおいもペースト

こんがりこんがり焼き上がったらけっこう可愛い🍪

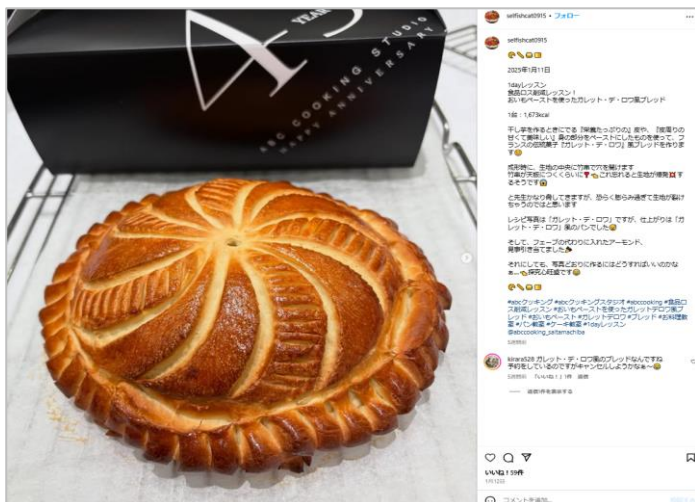
中のおいもは美味しいし、成形も楽しかった♡
模様は今回決まってるやつだったけど、いろんな模様で、中はあんことかで作ってみたいなあ🍪🍪🍪

#abcクッキング
#abcクッキングスタジオ
#1dayレッスン
#食品ロス削減
#食品ロス削減レッスン
#ガレットデロワ
#ガレットデロワ風ブレッド
#さつまいものガレットデロワ風ブレッド
#金の干し芋
#日興フーズ
#mottainaiおいもペースト

② 食品ロス削減レッスンの開講

ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

＜受講後の生徒様の反応 Instagramより一部抜粋＞



yosea_abc 食品ロス削減レッスン！
おいもペーストを使ったガレット・デ・ロワ風ブレッド
#食品ロス削減レッスンおいもペーストを使ったガレットデロワ風ブレッド
#食品ロス削減レッスン
#おいもペーストを使ったガレットデロワ風ブレッド
@abccookingofficial
@abccooking_tokai
#イオンモール熱田スタジオ
#abcクッキング
#abccooking
#1DAYLESSON
#ガレットデロワ
#フェーヴ
#フェーヴのかわりのアーモンド



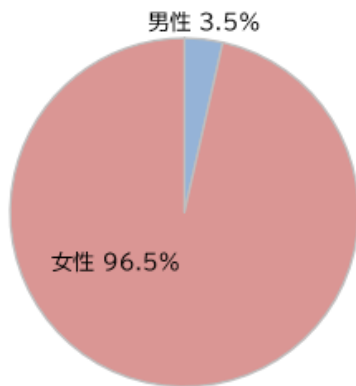
★1dayレッスンより
食品ロス削減レッスン！おいもペーストを使った
ガレット・デ・ロワ風ブレッド
ケーキに見えるけど実はパン！中にはラム酒が香るさつまいもペーストが詰まっています🍌
リッチな生地を使って成形。包丁を使って飾り切りする細かい作業に緊張しました。5人で作りましたが5人5様の仕上がり！それぞれの個性が出て楽しかったですwww😊
本来なら廃棄される部分を活用したお芋ペースト。貴重な食材を余すことなく楽しめて食品ロスにつながる取り組みです❤️
これから心がけたいです❤️
#ABCブレッド1dayレッスン
#おいもペーストを使ったガレットデロワ風ブレッド
#食品ロス削減レッスン
#手作りパン記録
#パン好きさんと繋がりたい

② 食品ロス削減レッスンの開講

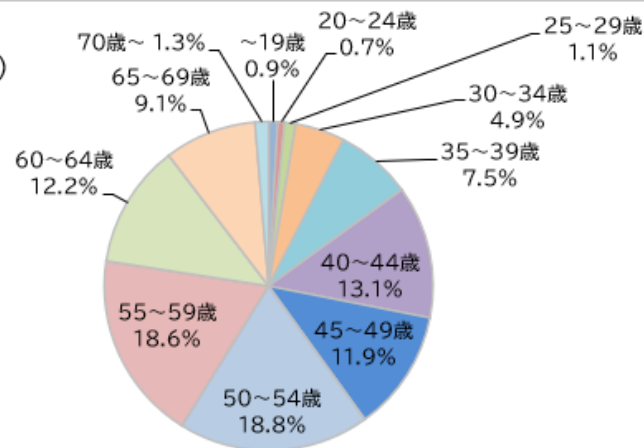
ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

参加者アンケート回答者属性

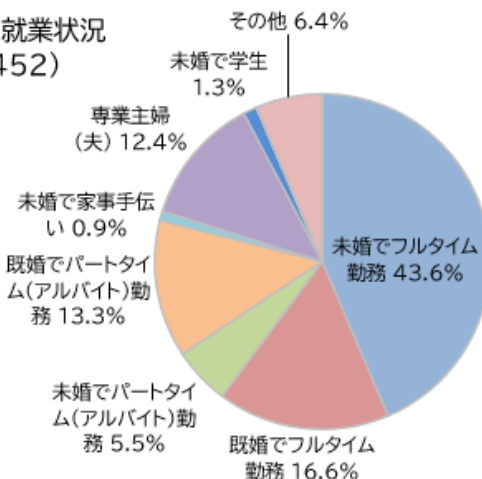
性別
(n=452)



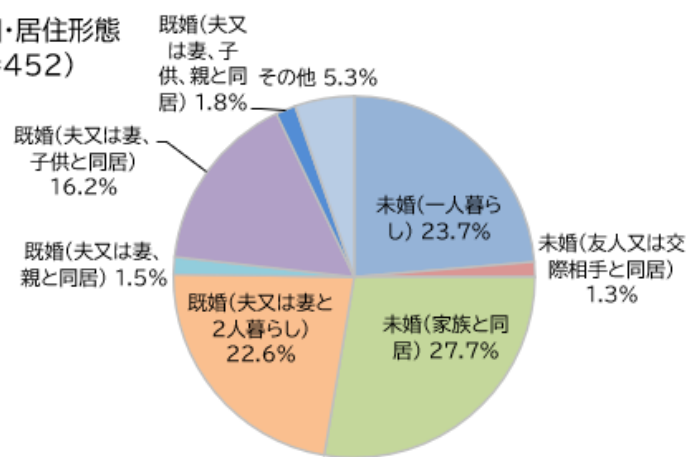
年齢
(n=452)



婚姻・就業状況
(n=452)



婚姻・居住形態
(n=452)

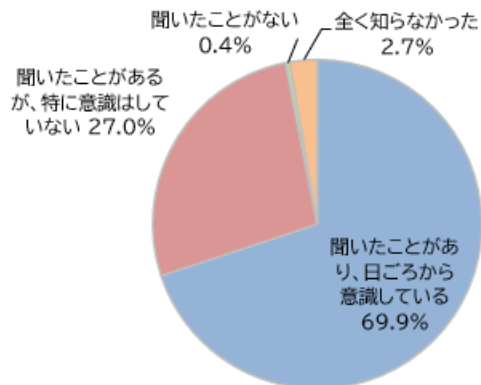


② 食品ロス削減レッスンの開講

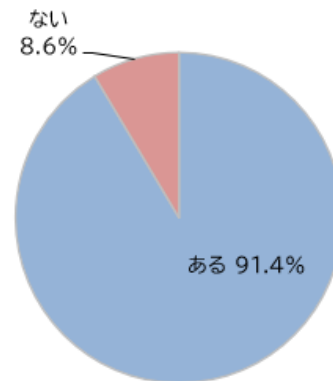
ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

参加者アンケート回答（抜粋）

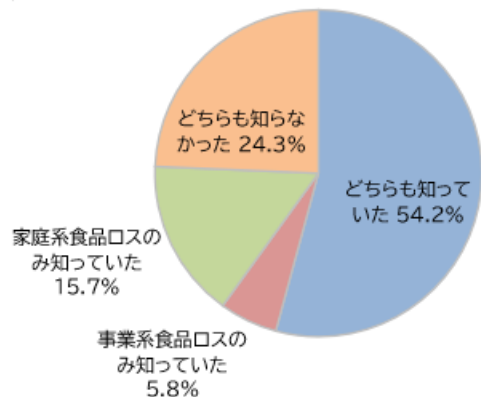
【Q1】食品ロスという言葉を知っていますか？
(n=452)



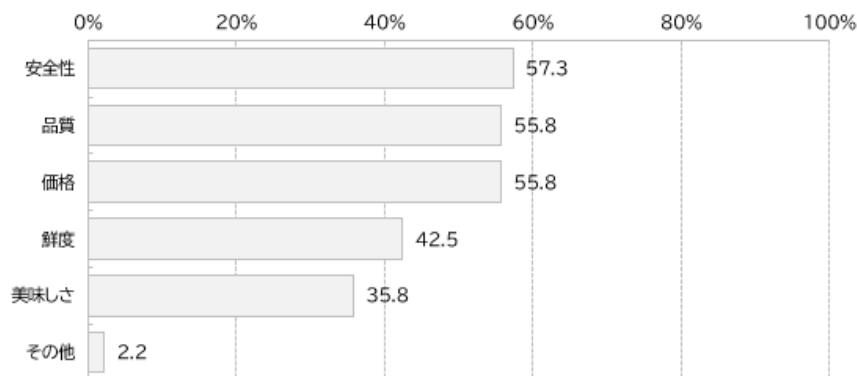
【Q3】消費期限間近や規格外商品など訳あり商品を購入したことがありますか？
(n=452)



【Q2】食品ロスについて、事業系食品ロスと家庭系食品ロスの2つに分けられることを知っていますか？
(n=452)



【Q4】訳あり商品を購入する際に気になる点があれば教えてください
(n=452)

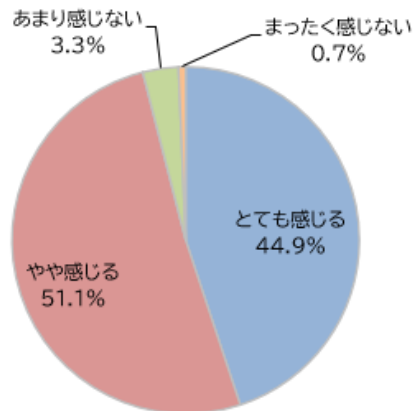


② 食品ロス削減レッスンの開講

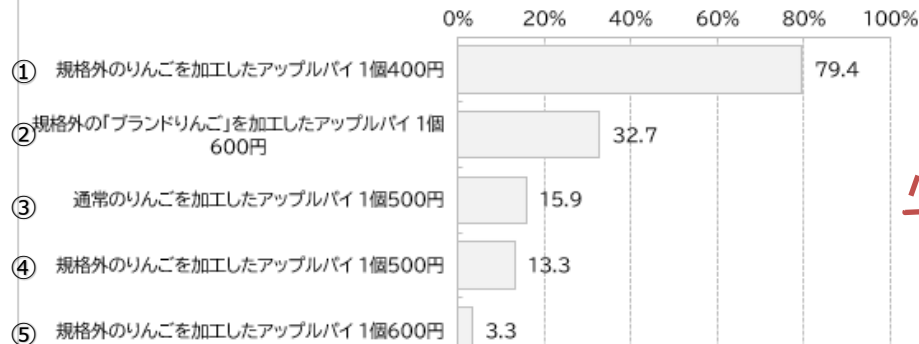
ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

参加者アンケート回答（抜粋）

[Q5]食品ロス削減を謳ったメニューや商品に魅力を感じますか？
(n=452)



[Q6]下記のうち、どの商品を購入したいと思いますか？
※規格外とは見た目やサイズは基準外だが品質に問題がないもののこと
(n=452)



◆価格について

・①、④、⑤を比較すると、同じ「規格外のりんご」を使用しているにも関わらず、それぞれ100円の差で購入意欲に差があります。これは、消費者がアップルパイの購入において価格に非常に敏感であることを示しています。

◆規格外への抵抗感

③と④を比較すると、規格外と通常のもので3%程度しか購入意欲に差が出なかった。前段のアンケート結果から消費者が重視するポイントを押さえておけば同価格帯商品の場合は「規格外だから」という理由で手に取られないことはあまりないことが見て取れる。

②と③を比較すると、規格外でも「ブランドりんご」を使っている場合、100円の価格差であれば選ばれる割合がおおいことから、消費者がブランドに対しての一定の価値を感じていることが分かる。

総合的な示唆

回答者はアップルパイの購入において、価格、規格外であること、ブランドといった要素を総合的に判断していると考えられます。

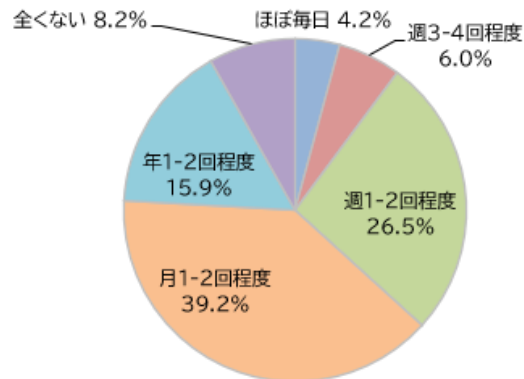
- ・ **価格重視:** 基本的には価格を重視する傾向があり、安価であれば規格外であっても購入意欲が高い。
- ・ **食品ロス削減意識:** 食品ロス削減に貢献したいという意識はあり、価格が同じであれば規格外を選ぶ傾向がある。
- ・ **ブランド価値:** ブランドに対する価値は認めつつも、価格とのバランスを重視し、高すぎる場合はブランドよりも価格を優先する。

② 食品ロス削減レッスンの開講

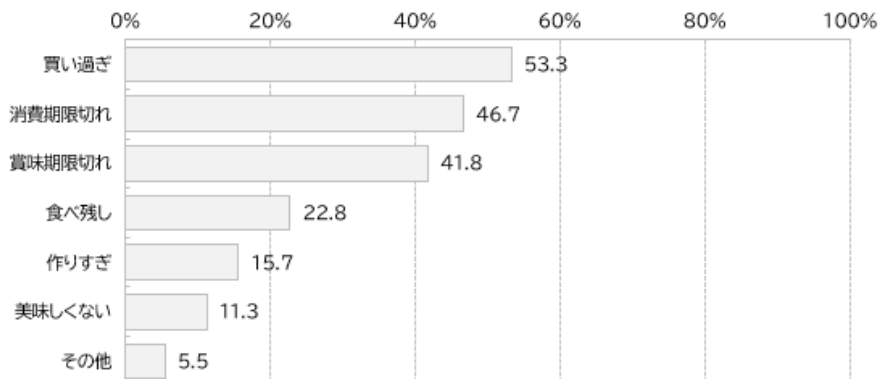
ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

参加者アンケート回答（抜粋）

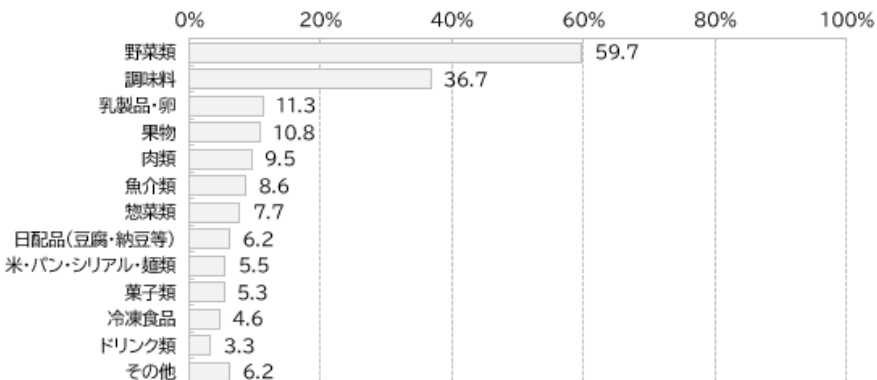
[Q7]食品・食材を捨ててしまう頻度はどれくらいですか？
(n=452)



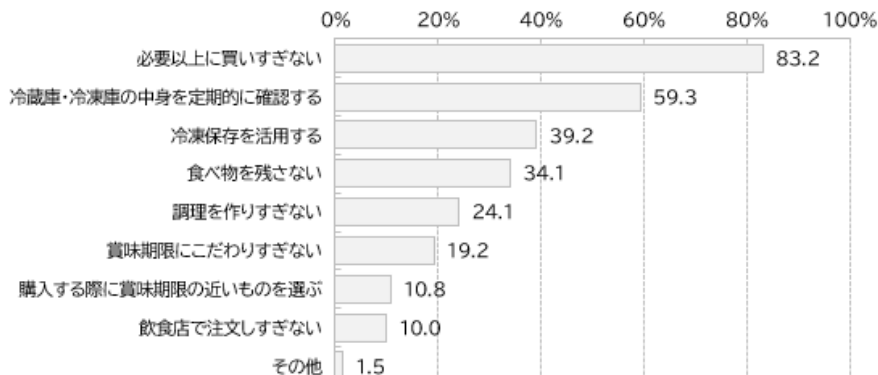
[Q9]ご家庭における食品ロスの原因はなんだと思いますか？
(n=452)



[Q8]捨ててしまいがちな食品・食材を教えてください
(n=452)



[Q10]食品ロスを減らすために取り組み可能な内容を教えてください
(n=452)

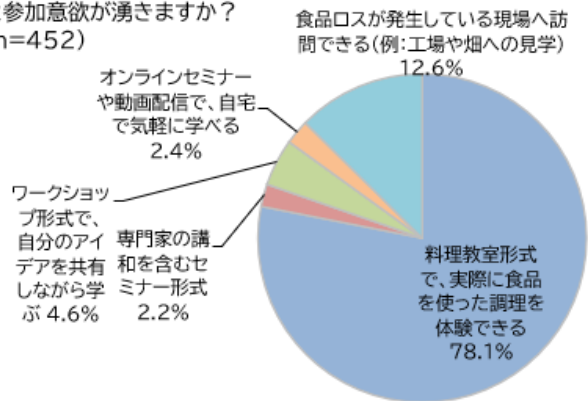


② 食品ロス削減レッスンの開講

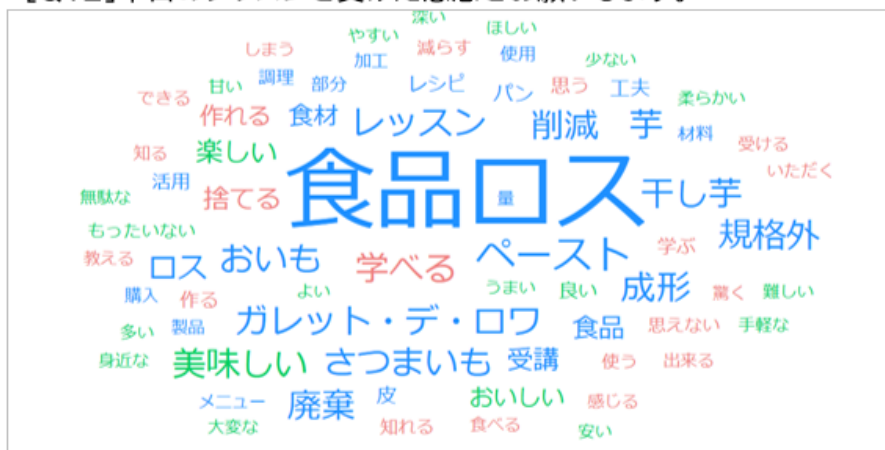
ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

参加者アンケート回答（抜粋）

[Q11]食品ロス削減について学ぶ機会がある場合、どのような方法だと参加意欲が湧きますか？
(n=452)



[Q12]本日のレッスンを受けた感想をお願いします。



アンケート[Q12]フリー記述の感想をテキストデータマイニングにより、使われたキーワードの頻度を可視化。

「食品ロス」が最も多く、次いで本事業の関連ワードとしては「削減」「規格外」「廃棄」「ロス」という言葉が多く使われており、授業の中でしっかり受講者に食品ロス削減という課題を意識してもらえたと推察する。

ロス食材自体への興味も高かったようで、「ペースト」「おいも」「さつまいも」も頻出。ロス発生となる過程や経緯も同時に知ってもらえた。

前段のアンケート結果からも、ABCクッキングスタジオの生徒は、一般消費者と比較して食品ロスに対する意識が高い層であることが伺える。

講師は授業をするために事前準備として学び、生徒も「学べる」機会となった本レッスンにより、食品ロス問題への関心をさらに高めることにつながったと言える。また[Q11]の結果からも分かるよう、リアルに体験することによる学びが求められていることも分かった。

② 食品ロス削減レッスンの開講

ABCクッキングスタジオによるロス食材を活用したレッスン

参加者アンケート回答（抜粋）

[Q12]

- ロス食材と言われないと気付かないほど。今回のようなペーストであればぜひ買いたいです。和洋どちらにも使える！
- こんなに美味しいお芋が廃棄されてしまうのはもったいない！
今回のような食品ロス削減レシピを使った授業を定期的で開催してください。
- 今後も廃棄してしまう食材を使って新たにおいしくする調理方法を教えてください。
- ロスがあること自体やちょっとした工夫や調理方法知ることによって美味しいものをつくることができることが分かった。
- ペーストに加工する前の状態から（実物が）
どんな状況なのか、サンプルを見てみたかった。
- どんな食材でも美味しく頂ける方法を教えて頂いた
ので、とても価値のあるレッスンでした。
- **お芋ペーストの販売についてのお知らせもあった良かった。**
→今回の商材は一般向けの販売は行っていないが、購入先をお伝えすることで更なる食品ロス削減につながる可能性が見えた。

③ 食のサステナビリティイベントによる周知

食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024

食品ロス削減月間の株式会社クラダシ様主催によるイベント「食のサステナビリティ共創・協働フォーラム」にて、提供品をはじめとするロス食品及び本事業の取組みについての周知を図った。本事業の取組みをto Bを中心に積極的に発信することより、食品関係事業者への食品ロス削減意識の更なる向上と、取組みへの賛同を促し、次年度以降のロス食材提供企業のタイアップ増加を目指す。

<イベント概要>

- タイトル…食のサステナビリティ共創・協働フォーラム2024
- 開催日時… 2024年10月21日（月）～22日（火）
- 会場…室町三井ホール&カンファレンス
- 後援 農林水産省/ 環境省
- 協賛

三井不動産株式会社/株式会社電通/ 積水ハウス株式会社/**株式会社エービーシースタイル**/ダノンジャパン株式会社 /TOPPAN株式会社/ 雪印メグミルク株式会社/Future Food Fund株式会社 /玉乃光酒造株式会社/株式会社愛媛銀行/東洋証券株式会社/株式会社ロッテ味の素AGF株式会社/株式会社ファーマンステーション / 宝酒造株式会社

- メディア協賛 株式会社日本食糧新聞社/CNET Japan /日本ネット経済新聞社 / Life Hugger

➡ 参加応募者数622名（会場参加者338名、他アーカイブ配信含む）

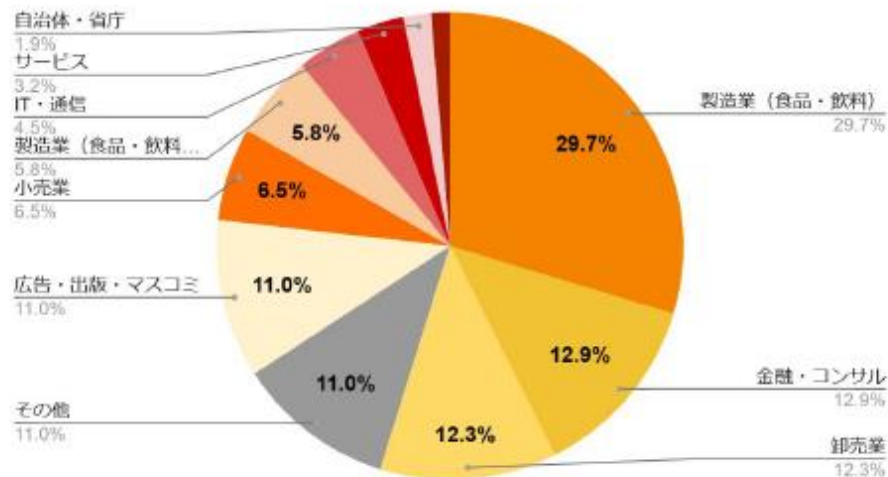


③ 食のサステナビリティイベントによる周知

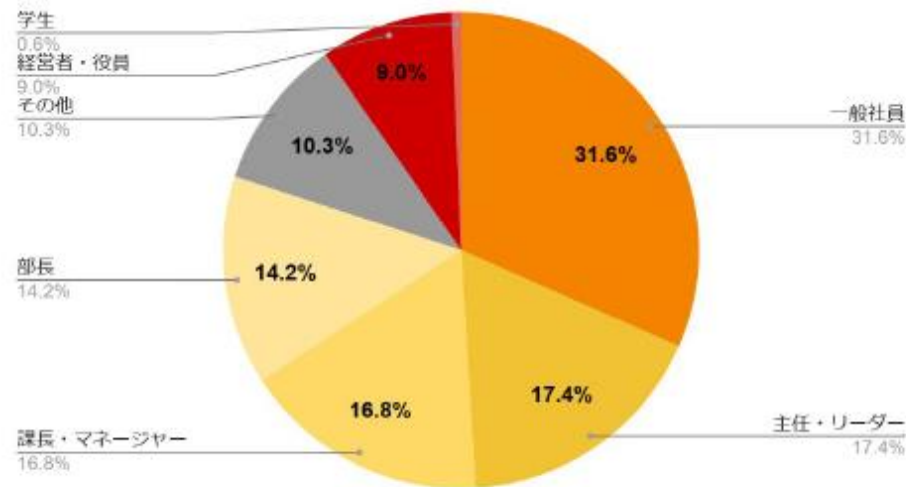
食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024

参加者属性

業種



役職



製造業(食品・飲料)が最も多く29.7%、次いで金融コンサル関係の参加者が12.9%となりました。
主任・リーダー以上の役職者の参加が57%以上となりました。
うち経営者・役員が9%。昨年に比較して役職者の参加が2%増加しました。

Kuradashi

③ 食のサステナビリティイベントによる周知

食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024

セッション内容 10月21日@カンファレンスルーム

Time	講演タイトル	登壇者
14:00～16:30	クラチャレピッチアワード2024 ～Z世代の大学生たちが描く、食と地方創生の未来～	【審査員】 鈴木 学 氏 農林水産省 食品ロス・リサイクル対策室 室長 岡本 勇治 氏 フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト 代表取締役社長CEO 伊佐治 幸泰 氏 株式会社ソーシャル・エックス 代表取締役 長内 あや愛 氏 食文化研究家／株式会社食の会 代表取締役 松林 遼 氏 神奈川県横浜市 資源循環局 3 R 推進課 係長 片山 健 氏 京都府京丹波町 商工観光課 課長 徳田 翔士 氏 愛媛県八幡浜市 政策推進課
16:45～18:00	交流会	

ABCスタイルからは、低利用魚食材を活用したカナッペを試食提供。



③ 食のサステナビリティイベントによる周知

食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024

セッション内容 10月22日@ホール

Time	講演タイトル	登壇者	
12:55～13:00	オープニングトーク	関藤 竜也	株式会社クラダシ 代表取締役会長
13:00～13:25	基調講演「エシックス経営 ～倫理を基軸としたパーパス経営の実践」	名和 高司 氏	京都先端科学大学教授 一橋大学ビジネススクール客員教授
13:25～14:10	パネルディスカッション 「パーパス経営の実践」	名和 高司 氏 森島 千佳 氏 磯貝 友紀 氏	京都先端科学大学教授 一橋大学ビジネススクール客員教授 味の素株式会社 執行役常務 サステナビリティ・コミュニケーション担当 Japan Activation Capital Chief Sustainability Officer
14:25～14:50	基調講演 「水産資源の持続的利用に向けて」	吉川 千景 氏	水産庁 漁政部加工流通課 認証推進班 課長補佐
14:50～15:15	基調講演「水産エコラベルが社会のお役に立つために」	垣添 直也 氏	(一社) MEL協議会 会長
15:15～15:50	パネルディスカッション 「持続可能な食と農業の未来： ネイチャーポジティブの実現とリジェネラティブ農業の可能性」	志水 豪 氏 市来 南海子 氏	キリンホールディングス株式会社 CSV戦略部・主務 PwCサステナビリティ合同会社 シニアマネージャー
16:10～16:50	パネルディスカッション 「サステナブルな取り組みが創るブランドストーリー」	柳原 芙美 氏 梶原 建二 氏 岡本 勇治 氏	株式会社パレスホテル ブランド戦略室 室長 株式会社ニールズヤード レメディーズ 代表取締役 フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト 代表取締役社長CEO
16:50～17:40	基調講演 「食の未来を創る：B Corp企業が語るサステナビリティとWell-being」	溝渕 由樹 氏 大楠 絵里子 氏 瀧本 大輔 氏 中野 奈緒子	株式会社ovgo創業者/B Market Builder Japan共同代表 ダノンジャパン株式会社 コーポレートアフェアーズ本部長 『WIRED』 日本版 デジタル副編集長 株式会社クラダシ サステナビリティ推進部長
17:40～18:10	企業講演 「環境配慮型食材の開発・応用・販売・普及に向けたトライ&エラー ～電通のクリエイティビティ×兼松のバリューチェーン～」	秋山 隆宏 氏 橋岡 靖 氏	株式会社電通 B Xクリエイティブ・センター 事業開発ディレクター 兼松株式会社 気候変動対策事業課 G Xアクセラレーター
18:10～18:13	クロージングトーク	関藤 竜也	株式会社クラダシ 代表取締役会長

③ 食のサステナビリティイベントによる周知

食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024

ABCスタイルは、食品ロス削減に対する近年の取組みをまとめたチラシを作成し配布。低利用魚を活用した試食提供（300食）を実施しながら、来場者へロス食品及び本事業をはじめとする食品ロス削減に対する取組みについて発信。

●使い切りレッスン

多くの方に食品ロスへの関心を高めるきっかけをつくりたいと思い、食材の過剰除去を少なくしたレッスンを開発しました。食材の皮までおいしく食べられる調理法や、使い切り術を学んでいただくことで、食材ロス削減を目指します。

●サステナ缶

サステナ缶は、採卵時に保管されていたサクラマス之母体（親魚）を活用した、環境と身体においしいサステナブルな缶詰です。味付けを特別にレシピ開発し、料理に使いやすくおいしい一品に生まれ変わらせました。

●食品ロス削減特別レッスン（本事業）

レッスン受講者や講師に対して、食品ロス問題への関心を高めていただくとともに、食品ロス削減に向けて取り組む企業様についても知っていただく機会となります。



食を通じて 世界中に喜びと感動を

ABCスタイルは、ABCクッキングスタジオグループの人材総合サービス会社です。

ABCクッキングスタジオの講師経験者をはじめ、管理栄養士、フードコーディネーター、フードカメラマンなど、2万人を超える食のエキスパートが所属しています。

人材紹介・派遣サービスだけでなく、フードプロモーション支援も行い、ビジネスの成功を導くサポートをいたします。

これまでABCスタイルでは、「食を通じて世界中に喜びと感動を」という理念のもと、ABCクッキングスタジオを活用して食材の使い切りレッスンを実施したり、自社で未利用魚を使用した商品開発を行ったりと、独自のアイデアで食品ロス削減に取り組んで参りました。

来年には、これまでの取り組みの輪を広げ、企業様へ提供するやむなく廃棄の対象となってしまう「ロス食材」を活用した「食品ロス削減特別レッスン」の開催を予定しております。

株式会社ABCスタイル

〒104-0061
東京都中央区銀座4丁目1番1号 北斎書屋ビルB1F
電話：03-6228-7701
連絡先：上村 啓 (kamimura@abc-style.co.jp)



使い切りレッスン

多くの方に食品ロスへの関心を高めるきっかけをつくりたいと思い、食材の過剰除去を少なくしたレッスンを開発しました。
食材の皮までおいしく食べられる調理法や、使い切り術を学んでいただくことで、食材ロス削減を目指します。



サステナ缶

サステナ缶は、採卵後に保管されていたサクラマス之母体（親魚）を活用した、環境と身体にうれしいサステナブルな食品です。
味付けを特別にレシピ開発し、料理に使いやすくおいしい一品に生まれ変わらせました。



食品ロス削減特別レッスン

レッスン受講者や講師に対して、食品ロス問題への関心を高めていただくとともに、食品ロス削減に向けて取り組む企業様についても知っていただく機会となります。

③ 食のサステナビリティイベントによる周知

食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024

メディア掲載実績

媒体名	公開日	記事タイトル	記事リンク
Life Hugger	9月13日	食の未来を語り尽くす2日間！「食のサステナビリティ共創・協働」フォーラム参加受付開始	https://lifehugger.jp/news/registration-open-for-food-sustainability-co-creation-and-collaboration-forum/
CNET Japan	9月13日	クラダシ「食のサステナビリティ共創・協働フォーラム2024」開催--食の課題解決へ	https://jaapan.cnet.com/article/35223898/
日本ネット経済新聞	9月24日	【味の素やダノンジャパンが登場】クラダシ、「食のサステナビリティ共創・協働」をテーマにしたフォーラム開催	https://netkeizai.com/articles/detail/12493/1/1/1
日本食糧新聞	9月27日	クラダシ、ピッチコンテスト開催 食×サステナ領域で	https://news.nissyoku.co.jp/news/wakui20240911123249405
日本食糧新聞	10月2日	クラダシ、共創・協働フォーラム申込開始	https://news.nissyoku.co.jp/news/wakui20240913060541419
日本食糧新聞	10月2日	クラダシ、クラチャレ「ピッチアワード」開催へ	https://news.nissyoku.co.jp/news/wakui20240913065155218
日本ネット経済新聞	10月21日	クラダシ、「食とサステナビリティ」ピッチコンテスト開催 発酵食品「オリゼ」や養豚テック「Eco-Pork」など最終5社に	https://netkeizai.com/articles/detail/12658
日本食糧新聞	10月25日	クラダシ、「食×サステナ」でフォーラム開催 課題解決の機会を共創・協働	https://news.nissyoku.co.jp/news/wakui20241022051311686
日本食糧新聞	10月30日	クラダシ、食×サステナ課題ピッチコンテスト開催	https://news.nissyoku.co.jp/news/aoyagi20241024093343803
日本ネット経済新聞	11月11日	【「食」「サステナブル」で国内最大級イベントに迫る】「Kuradashi」、「食のサステナビリティ共創・協働」フォーラムが盛況	https://netkeizai.com/articles/detail/12882 Yahoo! ニュース https://news.yahoo.co.jp/articles/3c77e3423ed187c7e1964b0469995dbe9f8efced
三友新聞	11月14日	日本橋で食の新産業創出支援 三井不動産が「&mog」注力	紙面
Lifer Hugger	11月22日	食に関わるB Corp企業の最前線！クラダシ主催「食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024」レポート	https://lifehugger.jp/report/food-sustainability-forum-kuradashi/

④ 本事業の取組みの発信と共有（１）

新ものづくり・新サービス展 SDGsアワード

ものづくり補助事業展示商談会「中小企業 新ものづくり・新サービス展」の中で開催された「**新ものづくり・新サービス展 SDGsアワード**」へ申請する機会を得たため、取組み発信につながることを期待し、エントリー。最優秀賞は逃したものの優秀賞を受賞し、特別展示ブースを設置していただいた。

<審査員コメント>

料理教室企業グループとロス食品が発生する企業との協同取組みは、SDGs フードロスの社会課題を解決する上で、その社会意義は非常に大きい。今後も新規事業の企画及び展開をぜひ図って欲しい。

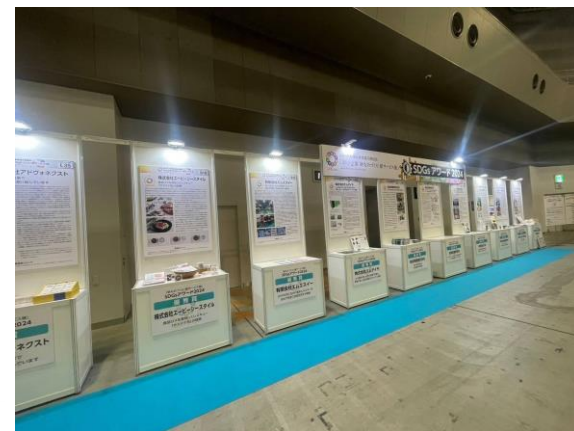
<展示会概要>

主催：全国中小企業団体中央会 / 実施期間：2024年 12月4日（水）～6日（金）

ものづくり補助事業展示商談会「中小企業 新ものづくり・新サービス展」

ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金（通称：ものづくり補助金）を活用した全国の中小企業（**当日出展約500社**）が開発した新製品・サービス等の様々な分野の成果を一堂に会し、新たなビジネスマッチングを目的とした、「**中小企業 新ものづくり・新サービス展**」。中小企業のサステナブルな取組みを加速する目的で実施する「新ものづくり・新サービス展 SDGsアワード」は、昨年に引き続き2回目の開催。

（※今年度の来場者数は未発表、昨年は約1,2000人）



④ 本事業の取組みの発信と共有（2）

to B 向け発信PR

PRTIMESと企業様へと毎月お送りしているメールマガジン「ABC Style ML」を活用して、取組みの内容を【食品ロス削減】おいしいのに見捨てられてしまう「もったいない食材」を活用した料理教室の開催と題して発信。

【食品ロス削減】おいしいのに見捨てられてしまう「もったいない食材」を活用した料理教室の開催

株式会社ABCスタイル（本社：東京都中央区銀座、代表取締役社長 田丸玲奈）は、フードロス削減を目指し、「もったいない食材」を活用した料理教室を全国のABCクッキングスタジオにて開催いたします。

株式会社エーピーシステム 2025年1月8日 14時00分



■料理教室の特徴

特徴1：フードロス削減を目指し、「もったいない食材」を活用

今回の活用食材である「MISUTENAIさつま芋」とは、干し芋を製造する段階で発生してしまう、さつまいもの残渣（ざんさ）を活用した商品です。

つまいもの残渣（ざんさ）を活用した商品です。

しっとりとした食感と甘味が特徴で、さつまいもの中でも人気の品種の「紅はるか」を収穫後に貯蔵庫でゆっくりと乾燥させ、さつまいも本来の旨味を引き出してから加工しています。

原料はさつまいも100%。砂糖などの甘味料は不使用ながら、さつまいもの自然な甘さを感じられる、皮入りのペーストです。

色料・香料・添加物などは一切使用していないので使用していないので、子どもにも安心して食べさせられるのも嬉しいポイント。製菓・製パンはもちろん、料理全般まで幅広く活用できます。

MISUTENAI さつま芋って？



とっても、おいしいのに見捨てられてしまう部分。

僕たちだって、干し芋になれるくらい美味しいの...



特徴2：1月のお祝いにとりあえずのメニュー

「MISUTENAIさつま芋」を活用して、フランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ風ブレッド」を作ります。

ガレット・デ・ロワはフランスで新年を祝う際に欠かせない伝統菓子で、毎年1月6日の公現節（キリスト教の祝日のひとつ）に食べられます。現在では1月6日に限らず、1月中の家族や友人たちが集まる際に食される新年には欠かせないお菓子です。

「ガレット」とは円形の平たいお菓子や料理。「ロワ」は王様のこと。「王様のガレット」という意味です。

特徴3：「食品ロス」への理解を深めるパンフレットの配布

食品ロスについての理解を深めていただけるよう料理教室の参加者に「食品ロスを減らそう！」と題したパンフレットを配布いたします。



■食品ロス削減レッスン概要

▼メニュー名

食品ロス削減レッスン！おいもペーストを使った「ガレット・デ・ロワ風ブレッド」

▼期間

2025年1月31日まで

▼メニュー紹介

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。

大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要です。

今回は、干し芋を作るときにできる「米糞たっぶり」の皮や、「皮周りの甘くておいしい」身の部分をペーストにしたものを使い、フランスの伝統菓子『ガレット・デ・ロワ』風ブレッドを作ります。

新年を祝う際に欠かせない、冬にピッタリのメニューです！

▼備考

●少人数スタイルのレッスンです

●持ち物：エプロン、ハンドタオル

PR TIMESパートナーメディアによるリポスト

- ・ PR TIMESビジネス X @prtimes_biz
- ・ サンキュ (Benesse) <https://39mag.benesse.ne.jp/lifestyle/content/?id=202289>
- ・ exciteニュース https://www.excite.co.jp/news/article/Prtimes_2025-01-08-61241-30/
- ・ TOKYODAYS <https://tokyo.publishing.3rd-in.co.jp/article/cca8600e-cd80-11ef-98f6-9ca3ba0a67df#gsc.tab=0>

⑤ 有識者検討会の開催

アジェンダ

5名の有識者の皆様を招聘し、今回のレッスンメニューとなったさつまいのガレットデロワ風ブレッドと日興フーズ様のさつまいもペーストを試食していただきながら、本事業における実証の報告や意見交換を実施。

日時 : 2025年3月12日(木) 15:00-16:00

開催場所: 東京都文京区本郷 1-25-3 フラワービル 6 階

1. 開会の挨拶

2. 参加者 皆様のご紹介

3. ABC スタイルの取組み

- 企業様から声があがったロス食材に関する情報
- ロス食材を使用したクッキングレッスンの報告

4. 食品ロス削減×料理教室の広がりについて

取組みを持続継続的なものとしていくためのブラッシュアップについて

ABCスタイルにどのようなことを期待するか

5. 食品ロス削減に関する意見交換

規格外ってどこにあるのか？

食品ロス削減の取り組みを進めていくにはどういったことを実施していけばいいか？



⑤ 有識者検討会の開催

参加者構成員の皆様

大竹 清夏 様
日興フーズ株式会社 企画・マーケティング部

徳山 耕平 様
株式会社クラダシ 執行役員 ブランドソリューションカンパニー CEO

植田 全紀 様
一般社団法人日本フードリカバリー協会 代表理事

伊勢田 博志 様
内閣府地域活性化伝道師

谷垣 和則 様
立命館大学 食マネジメント学部教授

田丸 玲奈
株式会社エービーシースタイル 代表取締役

※会議内容については別途会議録を提出



⑤ 有識者検討会の開催

食品ロス削減に対するトレンド

1. テクノロジーの活用

日本アクセス AIを活用した食品の需要予測システムの導入
<https://www.ryutsuu.biz/it/q121312.html>

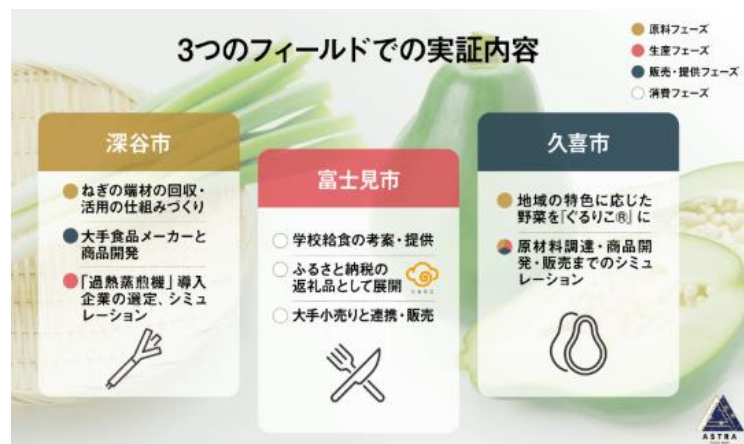
各家電メーカー スマート冷蔵庫やスマートキッチンの発売
<https://space-core.jp/media/13086/>

2. 消費者の意識改革

食品ロスや世界の食の不均衡について考える
きっかけとなるSNSキャンペーンの展開
「#ごちそうさまチャレンジ」「#おにぎりアクション」
<https://www.jawfp.org/worldfoodday2024/>

3. 食のサーキュラーエコノミー推進

フードテックベンチャーのASTRA FOOD PLAN
「埼玉 食のサーキュラーエコノミープロジェクト2024」
地域ごとの「かくれフードロス」削減
<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000037.000099210.html>



⑤ 有識者検討会の開催

食品ロス削減に対するトレンド

1. テクノロジーの活用

日本アクセス AIを活用した食品の需要予測システムの導入
<https://www.ryutsuu.biz/it/q121312.html>

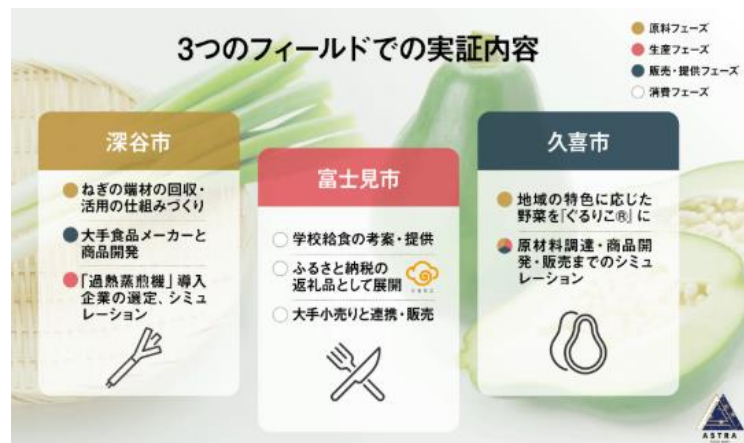
各家電メーカー スマート冷蔵庫やスマートキッチンの発売
<https://space-core.jp/media/13086/>

2. 消費者の意識改革

食品ロスや世界の食の不均衡について考える
きっかけとなるSNSキャンペーンの展開
「#ごちそうさまチャレンジ」「#おにぎりアクション」
<https://www.jawfp.org/worldfoodday2024/>

3. 食のサーキュラーエコノミー推進

フードテックベンチャーのASTRA FOOD PLAN
「埼玉 食のサーキュラーエコノミープロジェクト2024」
地域ごとの「かくれフードロス」削減
<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000037.000099210.html>



⑤ 有識者検討会の開催

有識者の皆様のコメント（会議録抜粋）

食品メーカーの事情（返品、安全基準など）

ロスとなる理由は様々で、様々な流通過程において発生し、おおまかに分けて10パターンにくらいに分かれる。生産と需要のギャップや、1/3ルール廃棄によるものなど。安全基準が厳しい企業では1/10ルール廃棄適用などもある。また、一度店頭に並んでしまったものは安全面から引き取ることが難しい。

生産過程、加工過程で発生するロスが、食材食品ロスとしては集めやすい傾向にある。（徳山様）

また、アップサイクル商品を作るにしても、売れない商品を作ってしまった場合は、ロスがロスを生むことになり、意味がない。それに対しては予約販売、受注生産型の取組みも有効かもしれない。（ABCスタイル）

例えば、50tのものを仕入れる際に足りなくなったら困るので10%増しの55%で仕入れることが通例となっている。ロスが出る前提で仕入れており、廃棄するにしてもメーカーとしてはお金がかかる。その場合は、上田さんのフードバンクや道の駅みたいな所へ持って行くと価値が見いだせるかもしれない。（大竹様）

規格外品の取り扱い、ブランド化

これは反省事例でもあるのだが、「規格外品」を道の駅で売っていこうという企画になった際に、規格外品をあえて演出するという事態が起きた。収穫をあえて遅らせて大きなサイズの野菜を作ったり、小さいサイズと並べて置いてあえて違いを見せたり。SDGsに貢献することへのイメージアップや「規格外品」という言葉が独り歩きして、ブランド化しているようなところもあるのではないかと。（伊勢田様）

⑤ 有識者検討会の開催

有識者の皆様のコメント（会議録抜粋）

消費者の意識、購買行動

規格外品専門店で販売をしていた際には、都市に住みつつ、若干お金に余裕がある層が主に購入しに来ていた。社会的責任を果たしている、見栄を張りたい、でも安く買えたら嬉しいという感覚。（上田様）
お財布に優しいところが消費者の本当の視点。倫理だけではなかなか人は実践できないもの。（谷垣様）

ABCクッキングの先生や生徒は、食に関する興味関心がかなり高く、SDGsや食品ロスに対する意識も元々高いのではないかと感じる。（伊勢田様）

元々意識が高い方も多いとは思いますが、今回のようなレッスンを通じて、芋だけでなくさらに、かぼちゃでも同様な削減レシピが出来る等、アレンジを考えるまでに至ることができたので、さらに知見が広がりとても良かった。（大竹様）

消費期限、賞味期限の問題

1/3ルールの見直しと言われているが、なかなか進んでいない気がしている。大企業のチェーンが実験的に実施はしているが、全店展開とはならない。生産企業もできるだけ高品質で良い商品を消費者へ届ける為に、リスクを背負って展開されているとも思う。また物流によるロスもあり、本当に根深い問題。（徳山様）

事業系ロスが主題だが、やはり購入してくれる人の意識や教育が大事で消費者の購入が事業系ロスにつながるのだとつくづく感じる。賞味期限が過ぎても全く問題ない商品も様々あるが、やはり抵抗感がある人が多く、これまでに刷り込まれてきた感覚を今一度見直していく必要がある。（伊勢田様）

消費期限の表記を年月日から年月表記に変えるという取組みは、実施している。消費期限も、保管値というバツファを見て決めているので、デッドラインという訳ではなく、ものによっては消費期限から+3~4カ月は品質に問題ない商品もあることも、もっと知ってもらいたい。（大竹様）

— 本事業における波及効果について

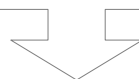
内容	目標	実績	考察
食品関連企業からのロス食材提供	2社以上	1社	料理教室ための食材提供にまでには至らなかったが、計6社が関心を寄せて、手を挙げてくださった。他5社のようなロス品の活用も考えていきたい。
食品ロスに対する意識調査	400名	452名	受講者や講師が、食に関心の高い層であることもあり食品ロスに対する意識が元々高かった事が伺えるが、アンケートの結果からより関心を高めて自分事として捉えてもらえたのではないかなと思う。
サステナビリティイベントによる周知	700名	622名	食品関連企業・SDGsやサステナビリティ、地方創生や食品業界のイノベーションに取り組まれている方を対象にしたイベントだったため、本事業の取り組みへの賛同が得られたのはもちろんのこと、次年度以降のタイアップ企業増加へとつながる良い機会となった。目標数には届かなかったが、メディアが24社も参加されており、後日掲載により広がりが見られたイベントであった。
to B向け取組みの発信	1,500企業	1,850企業 (※)	メルマガやPRtimesによる一方的な発信だけでなく、SDGsアワードへ挑戦したことで、これまでのABCスタイルの取組みも含めた事業に対する評価を受けることができた。受賞のコメントにもあったように、引き続きABCスタイルで出来る新たな食品ロス削減に対する取組みを模索していきたい。

— 本事業の実証における効果検証（１）

当該事業におけるABCスタイルとしての総括

＜実証における達成すべき定性的成果（実施計画より）＞

- ✓ 受講者及び講師に対して、食品ロス問題への関心を高めてもらう機会を創出する。
- ✓ 廃棄され得る食品に対して、食材として新たな価値を見出す。
- ✓ 食品ロス削減への取組みが自分事化できているか、意識の変容を調査から確認する。



- ・ 当該取り組みを始めるに当たり、『事業系食品ロス削減』ということで関係企業様に対して声かけを行ったが、**意外にも『食品ロスとなっていて継続的に提供可能』な食材を集めることが難しかった。**
- ・ レトルトパックや缶詰などの常温食品は賞味期限が長いため、食品ロスになりにくい。冷凍食品なども賞味期限が近いものは値下げされることが多く、食品ロスとして発生しにくい。また、食品ロスが発生しやすい食品でも、数量や加工の難易度の高さなどから活用が難しいケースもあった。
- ・ 料理教室を活用した取り組みを行う場合、今回ご提供いただいた「MISUTENAIさつまいも」のように、**継続的に食品ロスが発生する商材**との相性が良いと感じた。
- ・ B toBtoCの施策が展開可能なABCスタイルらしく、企業から発生するロス食材の有効活用を図る場として料理教室での食ロス削減レッスンは有効だった。企業の食品ロスを減らすだけでなく、消費者に対して食品ロスが起きている現状や美味しい活用方法の提案を通して消費者の意識改革を促すことができた。

— 本事業の実証における効果検証（２）

当該事業におけるABCスタイルとしての総括

- 家庭系ロスと事業系ロスは密接にかかわっており、消費者や生産者の意識変容によって両面のロスは同時に削減することができると感じた。
- 一方で、検討会で有識者の方々にご指摘をいただいたよう、ロス発生自体がイレギュラーでなければならず、継続的に食品ロスを発生させることは本来のロス削減の目的と矛盾するため、このフードリカバリーモデルを今後継続的に展開していく、というよりもフードロスが発生している現場レベルでの意識改革や消費者教育を、食の魅力を世界中に発信していくことを理念に掲げるABCスタイルが行っていくことが必要だと考える。例えば、食品廃棄が常習化している企業に料理家を派遣して、当たり前捨てていた食品が美味しい資源であることを再認識させるワークショップの開催、消費者に対して料理教室を介した啓もう活動による意識改革など、地道な取り組みを行っていきたい。
- 今回の取り組みの結果、業界全体で変わっていかねば到底解決しきれない大きな問題であることを改めて感じたため、食品ロス削減における取り組みのトレンドなども注視しつつ、企業間連携、異業種連携を図り続け、今できることを着実に行動していく必要がある。
- 使い切りレシピの開発・発信等のC向けの施策と併せて、企業や自治体向けに、食品ロス削減をテーマにした研修やイベントの企画・運営、商品開発支援等のB向けの施策を両輪で行うなど、ABCスタイルとして、ABCスタイルだからこそ、実行できることを様々な形で試し、貢献していきたい。