

別紙3 【青柳食品株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（納品期限緩和、賞味期限表示大括り化の取組、賞味期限の延長）>

- 年月表示を導入するにあたり、材料原価は上がりますが、3層から4層のより酸素を通しにくい包装資材に変更し、賞味期限を90日から180日に延長する事で食品ロス削減に取り組んでいる。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 廃棄する予定の商品を、子供食堂、フードバンクに年5回寄付している。

当社は伝統食品である「佃煮」から「惣菜」へ軸足を移す中で、真空包装の袋物惣菜で元々賞味期限は90日と長かったが、SDGs、食品ロス削減法に対応する為に3層フィルムから、より酸素を通しにくい4層フィルムに変更する事で、180日に伸ばす事が出来た。食品ロス削減に寄与するだけでなく、輸出などの販路開拓も可能となった。又、コロナ禍もあり子ども食堂のニーズが高まって居り、食育も兼ねて定期的に寄贈している。



2021年より、賞味期限90日の真空包装の袋入り惣菜で、コストはアップしますが、食品ロス削減の観点から、3層のフィルムからより酸素を通しにくい4層のフィルムに全真空包装袋物惣菜変更する事で、賞味期限を90日から180日伸ばす事が出来た。

また、食品ロス削減と、SDGsの観点、或いは食育の3つの理由から、子ども食堂に年間5~6回寄贈している。

青柳食品株式会社

品名	賞味期限	生産日	賞味期限	賞味期限
佃煮	90日	2021年10月1日	2021年12月31日	2022年1月31日
...

※ 賞味期限は表示した日より下向き、かつ賞味期限が経過した場合は、必ず賞味期限が経過した日より下向きに廃棄してください。

[お問い合わせ先]
青柳食品（株）営業推進部（TEL:0478-58-5688）

[関連ウェブページ]
<http://www.Aoyagi-food.co.jp>