

【株式会社山内本店】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）>

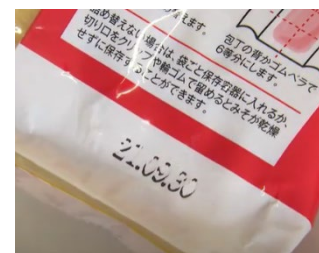
- 味噌、もろみ等で賞味期限の延長を実施。引き続き、賞味期限の延長を図るべくテストを実施中。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 商品として販売できないが、まだまだ食べれるものを『フードバンク』に寄贈を実施。今後も定期的に実施予定。
- 24時間販売できる無人の自動販売機においてアウトレット品として販売を開始。
- 製造過程において、品質変化が著しい物や床に落としたもの、もろみを搾った後に残る醤油粕等は飼料として畜産農家へ提供。

フードバンク様 へ提供

製造過程でどうしても出てしまう、充填機の始動時に発生する規格外品であったり、ウェイトチェッカーで重量不足と判断された製品、賞味期限の印字ずれ等
食べる事ができるのに、流通できない商品をフードバンク様へ提供しています。



賞味期限印字ミス

アウトレット商 品の販売

工場敷地内にある売店や24時間販売できる無人の自動販売機においてアウトレット品として販売を開始。売れ残りは0を記録しており、消費者参加型の食品ロス削減の取組として今後も期待しています。



24時間自動販売機

畜産農家様 や農地へ還元

返品された味噌の中で品質劣化が激しい物や、床に落としたもの、醤油に関してはもろみを搾った後に残る醤油粕等は焼却処分を少しでも減らし、農業に役立てたいという思いから、飼料として畜産農家へ提供の他、肥料原料として農地へ還元しています。



もろみを搾った後の醤油粕

[関連ウェブページ]

https://www.youtube.com/watch?v=u_P9aaTT_rQ

[問い合わせ先]

総務部 SDGs担当 (096-232-3300)