

【株式会社おやつカンパニー】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）>

- 社内で部門横断的にプロジェクトチームを発足し、設備改修や品質改善、賞味期限の再確認等を実施
準備が整った商品から、段階的に、賞味期限を年月表示に切替を行っている
- 透明な包材を使用した商品において、包材材質をアルミ蒸着フィルムへ変更し、賞味期限を120日から180日へ延長した

<賞味期限表示の年月表示化への取り組み>

2021年4月よりベビースターラーメン（スタンドパック包装）にて年月表示に切替開始

2023年4月よりベビースターラーメン丸（ピロー包装）、サクまる、BODYSTAR、等にて年月表示に切替開始

2023年10月よりベビースターラーメン、ベビースタードデカイラーメン、素材市場、等にて年月表示に切替開始
全製品の約7割にて賞味期限の年月表示化を実施

年月日表示

D.2024.04.19



年月表示

A.2024.04 CH

<透明包材からアルミ蒸着包材への変更による賞味期限延長への取り組み>

「食べ方いろいろベビースター」「えびチップス」等の
透明スタンドパック商品において、透明包材からアルミ蒸着包材へ変更し、
賞味期限を120日から180日へ延長

透明包材



アルミ蒸着包材



[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））

【株式会社関西スーパーマーケット】食品ロス削減に向けた取組

〈食品ロス削減への取組み〉

- 食品残渣削減への取組みの一つとして、社会福祉協議会やフードバンクを通じて、生活困窮者及び要支援生活者、子ども食堂等地域交流事業団体、社会福祉施設等へ食糧品の提供を行い、食品ロス削減および社会貢献を図る。

当社は、2017年4月より食糧品寄贈の取組みを開始し、包装破損、規格外、賞味期限近し等の理由により、食べ物としては安全で美味しく問題ないにもかかわらず、取り扱えなくなった当社商品を寄贈しています。

なお、当社商品の寄贈は、社会福祉協議会やフードバンクを通じて行っています。

寄贈商品

1. 「社内販売許容期限」超過しているが、賞味期限まで日数がある一般食品・菓子等の加工食品
2. 産直野菜の「社内販売許容期限」が超過した商品で、鮮度・品質に問題がない商品



【株式会社フドーダイ】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）>

- 賞味期限の延長を検討し、順次切替を実施
- 2022年2月製造分より、賞味期限表示を年月日→年月へ切替開始

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 環境に配慮したエコボトルの採用
- 工場敷地内で定期的に行っているマルシェにてアウトレット品を販売
- 賞味期限が近くなった製品をフードバンクへ寄附
- 醤油粕や規格外味噌を飼料として畜産農家へ提供

賞味期限の見直し

- 賞味期限の延長を検討し、延長可能となった製品については順次切替を行なっています。
- 2022年2月製造分より、賞味期限の表示を年月日→年月への切替を開始し、現在までに約200品目の自社製品に関して表示切替が完了しています。

<年月日表示>

21.12.15



<年月表示>

22.12.AF

環境に配慮したエコボトルの採用

- 中身を最後まで使い切れる容器「スポッとエコボトル」を採用することで、内袋を取り出して絞り出すことができ、中身を最後まで使い切れるのでフードロス対策に。
- 分別も簡単で、リサイクルが可能です。



アウトレット品の販売やフードバンクへの寄附

- 自社工場敷地内で2ヶ月に1度開催しているマルシェでは、賞味期限が近くなったものや規格外品を地域住民の方々へ安価で販売しています。
- 賞味期限が近くなり出荷できなくなった製品の一部はフードバンクへの寄附も行なっています。



副産物の有効活用

- 醤油製造の副産物である醤油粕は粉砕して牛の飼料に。長期熟成で色が濃くなってしまった規格外味噌も飼料として畜産農家へ提供しています。



[関連ウェブページ]

<https://www.fundodai.jp/dietaryeducation>

[お問い合わせ先]

株式会社フドーダイ 経営企画室 (0570-200-545)

【貞光食糧工業株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 出荷できないが品質に問題のない商品を、社内販売や工場直売セールを実施しています。

B品の社内販売による食品ロスの削減

- ・ 製造過程で発生する量目過不足や形状不良など、出荷できないが品質に問題のない商品を社内販売。
- ・ 年に1度、近隣の方向けに直売セールを開催。



【お問い合わせ先】
品質管理部（0883-63-4215）

<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）>

- これまでも賞味期間延長に取り組んで参りましたが、2022年7月 食品ロス低減のため、賞味期間延長プロジェクトを立ち上げ、チョコレート、ココアパウダーを対象に賞味期間延長の可否の検討を開始しました。
- 2022年11月 チョコレート3品、2023年9月 チョコレート 59品について、365日から540日へ賞味期間延長を実施しました。
- 2024年中にチョコレート3品について、365日から455日へ賞味期間延長を実施予定、約10品の延長を検証中です。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 自然と共生するチョコレート原料メーカーとして食と健康をお届けすることを使命と考え、廃棄物削減、リサイクルにより持続可能な社会を実現していくために、廃棄物の削減はもちろんのこと、食品リサイクル率の向上についても注力しながら環境負荷の低減に努めてまいります。

カカオ豆の皮を再利用

- 2024年12月25日 創業100周年を迎えるにあたり、創業当時のチョコレートを再現しました。製造工程で出るカカオ豆の皮を再生紙として、包装資材に利用しています。



麻袋のリユース

- カカオ豆の入っていた麻袋の一部は、近隣農家等でリユースされています。

田畑に敷き詰めると雑草抑制効果があるようです



廃棄物のリサイクル

- 廃棄物の一部は、飼料、肥料、メタン発酵等にリサイクルされています。

【株式会社エイチ・ツー・オー食品グループ】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）>

○食品ロスの削減を目的として、2020年11月より加工食品において賞味期限が180日以上（飲料、菓子、カップ麺、レトルト食品、調味料等）の商品に限り、納品期限を「2分の1ルール」へ、また2022年4月より販売期限に関しても各商品に応じて見直しを行いました。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

○「フードロス削減」の取組み

「フードドライブ」の実施、「子ども食堂」へ食品の提供

○売場での取組み

「てまえどり」の呼びかけ、見切り品コーナーの設置

○自動補充システムの活用

○「フードロス削減」の取組み

「フードドライブ」の実施

ご家庭から余っている食品をご提供いただきました。



イズミヤ多田店で実施した「フードドライブ」の様子

「子ども食堂」へ食品の提供

子ども食堂へ賞味期限まじかになった食品や店頭で売れ残ったパンなどの寄付を行っています。



○売場での取組み

「てまえどり」の呼びかけ

売場への啓発POPの掲示。



見切り品コーナーの設置

賞味期限が短い商品をコーナー化し「フードロス削減」への呼びかけを実施しています。



○自動補充システムの活用

自動補充システムの導入により発注によるブレをなくすことで食品ロスの削減を目指しています。

【大塚製薬株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（賞味期限の延長、賞味期限表示大括り化の取組）>

- 食品ロス削減の観点から、賞味期限1年以上の製品について、製品試験を実施し安全性を確認した上で賞味期限を1ヵ月（30日）延長し、「年月日表示」から「年月表示」へ切り替え。

- 主な対象製品（※飲料カテゴリー）
ポカリスエット（PET・缶・粉末）
ポカリスエット イオンウォーター（PET・粉末）
ボディメンテ ドリンク
オロナミンC ドリンク
ファイブミニ

- 賞味期限延長
「年月日表示」から「年月表示」に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示する必要がある。

1ヵ月（30日）延長した上で「年月表示」にすることで、「年月日表示」の時とほぼ同等の賞味期限を担保。



※写真は一例です。

[お問い合わせ先] ニュートラシューティカルズ事業部 製品部製品企画部

【浪花屋製菓株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

＜商慣習の見直し（賞味期限の延長、賞味期限表示大括り化の取組）＞

- 弊社の冬季限定の「柿チョコ」シリーズの賞味期限を120日から180日に変更。（2020年発売分より変更）

＜食品ロス削減・食品リサイクルの取組＞

- 食品ロス削減のため、規格外品は、家畜の飼料にしている

・賞味期限の延長

冬季限定商品の「柿チョコ」シリーズの賞味期限を以前は120日としていたが、経時試験を行い、品質上問題ないことを確認し、180日に延長した（2020年冬季販売分より180日としている）。

・食品ロス削減の取組

生地の焼き工程や味付後の選別工程で出てしまう規格外品（割れやくつつき等）を家畜の飼料にするため、業者様に引き取りをお願いしている。

サンプル	日付	測定日	社内評価				環中研				
			水分	食味評価		一般生菌数	大腸菌群	AV	POV		
				評価者	点数					評価者	点数
製造	2019/9/21	-									
30日	2019/10/21	-									
60日	2019/11/20	11月26日	1.9	瀧澤	5	北上	5				
90日	2019/12/20	12月25日	1.7	瀧澤	5	北上	5				
120日	2020/1/19	1月27日	1.9	瀧澤	5	北上	5				
150日	2020/2/18	2月19日	1.9	瀧澤	5	北上	5				
180日	2020/3/19	3月26日	1.8	瀧澤	5	北上	5	300以下	陰性	1.9	0.6
210日	2020/4/18	4月25日	1.9	瀧澤	5	北上	5	300以下	陰性	1.9	0.9



【お問い合わせ先】
商品管理部（0258-86-7017）

meito 【名糖産業株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し>

- チョコレート **賞味期限の延長** 従来、生地チョコ12ヶ月・ナッツ等の混合物は10ヶ月であったが、基本全品 12ヶ月に統一した(2015年9月実施)
- キャンディ **賞味期限の延長** 従来、全品12ヶ月から18ヶ月に延長(2018年9月実施)、さらに商品によって24ヶ月に再延長した(2023年9月実施)
なお、チョコレート・キャンディは2012年以前から、賞味期限の大括り化(年月表示)に対応している
- 粉末飲料 **賞味期限の延長** 従来、全品12ヶ月から、18ヶ月に延長(2014年9月実施) さらに19ヶ月に再延長した(2019年9月実施)
賞味期限表示の大括り化 賞味期限19ヶ月への再延長を機に、年月日表示から大括り(年月)表示に切替えた(2019年9月実施)

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 2013年12月 名古屋工場に直売店(1号店)をオープン。これにより製造工程で発生した規格外品の販売を可能にした。

賞味期限の延長・大括り化

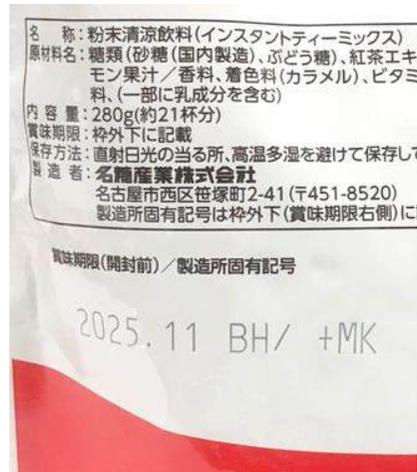
チョコレート



キャンディ



粉末飲料



名糖産業 直売店



2020年10月瀬戸工場に2号店をオープンした。

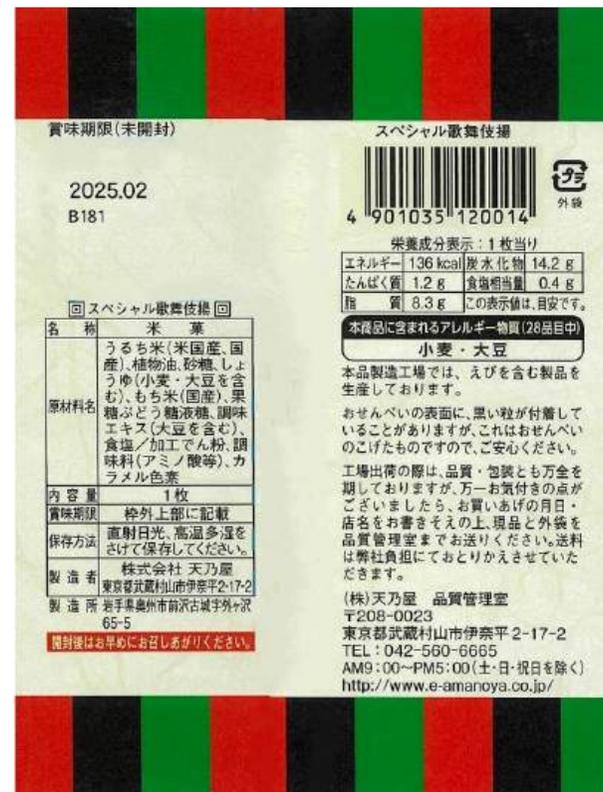
[関連ウェブページ] 名糖産業HP <https://www.meito-sangyo.co.jp>

【株式会社天乃屋】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）>

○ アルミ蒸着しよう包材の製品（海外用製品除く）について、賞味期限を1か月延長したうえで賞味期限表示を年月に変更。

従来賞味期間180日・賞味期限年月日表示のアルミ包材NB製品について、賞味期間7か月・賞味期限年月表示に変更（2024年9月2日製造より）いたしました。



【株式会社湖池屋】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

食品ロス削減や環境負荷の軽減、物流問題を始めとする様々な社会問題への取り組みとして下記内容を実施

<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）>

- 製品試験を実施、安全性を確認し大部分の商品を約2ヵ月延長
- 年月表示に大括り化

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 賞味期限が5年の商品を発売（通常商品より約7.5倍長持ち）
- 食品廃棄物や中間生成物は可能な限り再生利用

▼賞味期限延長と大括り化の一例

全商品中96.6%を延長及び
年月表示にしました
(2024年6月時点)

湖池屋ポテトチップス
湖池屋プライドポテト
ピュアポテト
カラムーチョ
スコーン
ドンタコス など

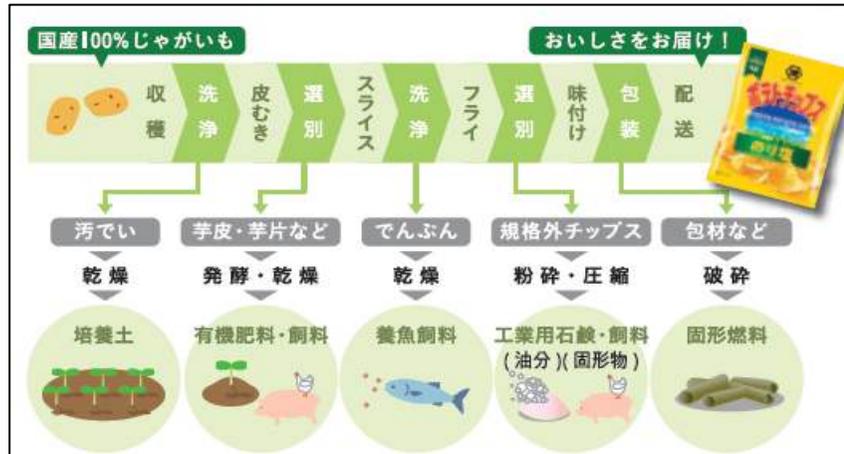
▼賞味期限が5年の商品

光・水・酸素を通さない缶で
5年の保存を可能にしました
備蓄食料にもなる
スナック菓子です



LONG LIFE SNACK

▼再生利用の一例



【お問い合わせ先】
株式会社湖池屋（代表:03-3979-2115）

【関連ウェブページ】
<https://koike-ya.com/>
<https://sustotena.koikeya.co.jp/activity/>

※写真はイメージです



【株式会社 お菓子の香梅】食品ロス削減・リユースに向けた取組

<商慣習の見直し（販売期限の延長の取組）>

○お菓子16品の賞味期限をさまざまな手法で改良し、従来の賞味期限より平均1.8倍に延長することができた（令和1年2月より実施）

<食品ロス削減（規格外商品の再使用）>

○規格外商品に対しては工場従業員向けに優先販売し、どうしても発生してしまう食品ロスは畜産の飼料として販売（平成19年3月より実施）

【お菓子の日保を延長】

【延長方法】

- お菓子の糖バランスを再設計
- 個包装フィルムのバリア性を向上
- 脱酸素剤・アルコール揮散剤・乾燥剤・置換ガスの再選定

【改善効果】

- 販売期間切れの商品が削減された
- 店舗返品が減った分の生産が抑えられた
- おいしく食べられる期間が伸びて味覚の評価が上がり、売り上げも伸びた



【規格外商品の販売】

【販売方法】

- 工場事務所にて規格外商品を従業員向けに販売
- 畜産経営者と連携して飼料として販売

【改善効果】

- 食品廃棄物の排出量が削減された
- 規格外商品が収入として上乗せできた



[関連ウェブページ]
[お菓子の香梅 公式サイト \(kobai.jp\)](http://kobai.jp)
[お問い合わせ先]
阿蘇西原工場 (096-279-2501)

【キリンホールディングス株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（製造時期表示の大括り化の取組）>

○キリンビバレッジでは2013年から、キリンビールでは2020年から、賞味期限や製造時期表示の「年月表示」への移行に取り組んでいます。賞味期限や製造時期表示の緩和は、サプライチェーン上の環境負荷（物流拠点間の転送および転送に由来するCO2排出など）や非効率（物流倉庫の保管スペース、店頭の新入先出作業など）を軽減するとともに、製品の廃棄ロスにも大きく寄与すると期待しています。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

○上記の取組み以外では製造工程にて発生する「残渣」の再利用に取り組んでいます。キリンビールではビール製造時に発生する仕込粕を飼料として再利用、メルシャンではワイン製造時に発生するブドウの搾り粕を堆肥として再利用する等、製品製造時の廃棄ロス削減に繋げています。

<商慣習の見直し（製造時期表示の大括り化の取組）>

○キリンビールでは、国内で製造・販売するビール、発泡酒、新ジャンル、ノンアルコールビールテイスト飲料の缶・びん商品について、製造時期表示を従来の「年月旬」表示から、2020年10月1日製造分より「年月」表示に切り替えています。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

○ビール仕込粕の飼料化：
ビールや発泡酒などの製造工程で発生する仕込粕には、栄養成分が残っているため、牛の飼料やキノコ培地などに有効利用されています。

○ブドウの搾り粕再利用
ワインのためのブドウの搾り粕を、自社ブドウ畑の堆肥置場で一年間切り返しという作業を行うことで、堆肥にして有機肥料として利用しています。

[関連ウェブページ]

KIRIN 環境報告書

https://www.kirinholdings.com/jp/investors/library/env_report/

[お問い合わせ先]

CSV戦略部（03-6837-7000(代表)）



仕込粕を資料として有効利用



ブドウの搾り粕を堆肥として再利用

【株式会社大丸松坂屋百貨店】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 食品ロス削減を呼びかけるオリジナルポスター、POPを店内へ掲出。消費者への啓発や行動を促す取り組みを実施。
 - ・てまえどりの推進、お惣菜見切り販売の実施、食べ切りサイズキャンペーンの実施 など
- フードドライブの実施
- 使用済み食用油を持続可能な航空燃料（SAF）の原料として供給 ※「Fry to Fly project」への参画

●店内でオリジナルポスター、POP掲出により呼びかけ、消費者と共に食品ロス削減に寄与する取り組みを実施



<お惣菜エコ値引き>
売れ残りそうな惣菜を値引きし、消費者にはご購入することで食品ロス削減への貢献を訴求

<食べきりECOサイズ>
惣菜店にて少量の食べきりサイズを提案。対象商品はPOPにて明示。



<てまえどり>
消費者へは、賞味期限の近い順に並んでいる商品を手前から順番に取っていただくことを訴求



●フードドライブの実施

2021年より全社規模で実施。お客様、従業員からご提供いただき、累計では9事業所にて、3,391.1kgを寄贈



●使用済み食用油を持続可能な航空燃料（SAF）の原料として供給

2023年9月より、国内初のSAF大型製造プロジェクト「Fry to Fly project」に参画。店舗のレストランや惣菜店から出る使用済み食用油をSAFの原料として供給。現在は8店舗が参加。



【お問い合わせ先】
本社 営業本部 コンテンツ開発第2部 (050-54947-6962)

【関連ウェブページ】
<https://www.daimaru-matsuzakaya.com/sustainability/society.html>

【アルビス株式会社】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「3分の1ルール」から「1/2以下」への緩和
- グロス・日配商品の発注リードタイム延長

＜食品ロス削減・食品リサイクルの取組＞

- 季節商品の予約販売促進
- 手前どりの推進
- フードドライブの実施



当社では、環境保全プロジェクト「アルビスグリーンアクション」を立ち上げ、その一環として食品ロス削減・リサイクルに全社で取り組んでいます。

●グロス・日配商品の発注リードタイム延長

店舗からの発注リードタイムを、グロス・日配商品ともにプラス1日とし、延長しています。

変更前 グロス商品：当日納品 日配品：翌日納品

変更後 グロス商品：翌日納品 日配品：翌々日納品

+1day

●季節商品の予約販売の促進

クリスマスケーキや恵方巻、土用の丑等の季節商品における食品ロス削減のため、取引先と共同でペットボトルの飲料や予約ポイントを付与する予約販売を推進し、需要に見合った製造販売を行っています。



●手前どりの推進

日配品コーナーでは、POPにて手前どりを呼びかけています。



●フードドライブの実施（家庭からの食品ロス削減）

毎月、当社店舗をリレー形式でつなぎ実施している『リレーフードドライブ』は、地域の教育機関や企業などと連携を図り、協力の輪を拡大しています。

また、店舗に回収BOXを常設した無人フードドライブを11店舗で実施。いずれも、地域の福祉団体を通して、定期的にひとり親家庭など必要とされるご家庭へお届けしています。



【関連ウェブページ】

https://www.albis.co.jp/tunagu_albis/community/#02

【お問い合わせ先】

ブランド推進部 ブランドコミュニケーション推進課 (0766-56-7310)