

株式会社魚宗フーズ (岡山県)

業種等

スーパーマーケット・病院・宅配業者へ弁当・惣菜類の製造販売

輸入食品
原材料

牛肉・鶏肉

主な商品

惣菜

事業内容

- 真空冷却器の導入による食材廃棄ロスの削減
 - ↳ 既存の冷却設備では冷却効率が悪く、食材を廃棄せざるを得ない現状があった。新たな真空冷却器により冷却効率を向上させ、廃棄されるはずの食材を冷凍保存、廃棄ロスによるコストを削減した。
- 従来では廃棄されていた食材を活用した新商品開発

取組内容

取組B 冷凍設備導入による廃棄ロス削減及びコストダウンの実現

効果、成果
等

【真空冷却器の導入による食材廃棄ロスの削減】

事業実施前の廃棄量 500kg/日

事業実施後の廃棄量 292kg/日 (40%程度(208kg/日)の廃棄ロス削減)

→廃棄ロスの削減により、廃棄分の牛肉・鶏肉使用量が削減

【廃棄ロスの削減による廃棄コストダウン】

事業実施後のコストダウン **1,800,000円**(年間想定)※

【従来では廃棄されていた食材を活用した新商品開発】

余剰となった酢飯を導入設備で冷凍、これらを“冷凍寿司”を製造・販売



国産牛肉を使用した冷凍弁当



導入した真空冷却器