

## 株式会社ニチレイフーズ

「食料消費の持続可能性の実現に貢献するため、食品ロスの削減に取り組み」  
また、冷凍食品・レトルト食品の特性を活かし、質（養）・量（供給）両面にわたる食料安全保障（全ての人に安全で栄養価の高い食料へのアクセスを確保）に取り組めます。

### <目標・取組>

☆事業活動の中心である冷凍食品・レトルト食品はフードロスの削減に貢献できている食品です。

- ①日本国内ニチレイフーズグループ食品工場の動植物性残渣の原単位を2030年までに2019年比50%削減します。
- ②AIを活用し、工場製造段階での選別の精度を更にアップさせ、フードロスの削減に取り組めます。

### <達成状況（2023末時点）>

- ①WRI10x20x30イニシアティブに賛同し、FLW率の2019年度比（国内ニチレイフーズグループ食品工場）の2030年度まで半減（3.0%⇒1.5%）を目指し、2023年度末時点では2.6%まで進捗。
- ②AI活用の選別は、鶏肉の異物以外に炒飯の焦げの除去など新たな分野にも拡大し着実に取組の進化が来ている。

### <目標に向けた今後の取組>

引き続き、製造工程での動植物性残渣の削減に取り組む。また、発生してしまった残渣については動物飼料化やアップサイクルにも取り組む。

### <関連情報>

<https://nichirei.disclosure.site/ja/themes/91>

（東京栄養サミットアクションプランにおいて賛同した項目）

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 食料システムの変革        | <input type="checkbox"/> 個人の栄養に関する行動変容の促進 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 食関連産業のイノベーションの推進 | <input type="checkbox"/> 途上国・新興国の栄養改善への支援 |

### 【企業・団体の概要】

冷凍食品・レトルト食品・缶詰・包装氷等の製造・加工並びにこれらの製品の販売