

近畿農政局「消費者の部屋」

毎年10月は
「食品ロス削減月間」です
～食べ物の「もったいない」を減らそう！～



「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。国の推計では年間約472万トン（令和4年度推計量）となっていて、日本人1人が毎日おにぎり約1個分のご飯に近い量（約103g）を捨てていることになります。この「食品ロス」を削減するため、毎年10月を「食品ロス削減月間」とし、消費者の方が「食品ロス」に関心を持てただけのように、今回の「消費者の部屋」展示で「てまえどり」及び「近畿管内の自治体や食品関連事業者等が行っている食品ロス削減の取組」について紹介します。

期間：令和6年10月7日（月）～21日（月）9時～17時
※木曜日は除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。

場所：京エコロジーセンター 1階エントランスホール
（京都市伏見区深草池ノ内町13）
京阪電鉄「藤森」駅下車 西へ徒歩約5分
京都市バス「青少年科学センター前」下車 南へ徒歩約2分



【お問合せ先】
農林水産省近畿農政局
消費・安全部消費生活課（消費者の部屋について） 経営・事業支援部食品企業課（展示内容について）
担当：消費経済係 担当：食品企業専門官
電話：075-414-9771（直通） 農林水産省 近畿農政局 電話：075-414-9024（直通）

●テーマ
毎年10月は
「食品ロス削減月間」です
～食べ物の「もったいない」を減らそう！～

●開催日時
令和6年10月7日（月）
～10月21日（水）

●展示場所
京（みやこ）エコロジーセンター
1階 エントランスホール



※詳しくは近畿農政局ホームページをご覧ください。



たねや、クラブハリエの目標「2023年に食品のリサイクル率を98%に」

【たねや、クラブハリエの概要】

- ・創業：明治5年（1872年）
- ・事業内容：和・洋菓子の製造販売、喫茶・食事
- ・グループ構成：（株）たねや、（株）クラブハリエ、（株）たねや農藝
- ・本社：滋賀県近江八幡市
- ・主な商品：どらやき、バームクーヘン 等



たねや、クラブハリエの目標を「食品のリサイクル率を98%にする」と設定し、様々な取組を実施

【主な取組】

- ・近江八幡工場と愛知川工場に**廃棄物計量管理システム**を導入（2002年）
- ・**リサイクラー**（餡粕を乾燥させて飼料として販売）の導入（2005年）
- ・商品展開による取組（ふぞろいなお菓子を商品化）（2020年8月～）
- ・商品の規程のみなおし（2021年2月～）
- ・**フードバンクとの提携**（2020年）
- ・**社内講習会**の実施 等



フードバンクへの引き渡し

【取組の成果】

商品の規定見直し後、「バームクーヘン端材」のロスは**約4割減**

取組に関連するSDGsの目標



【食品ロス削減の取組】



リサイクラー（ヒーター加熱、温風乾燥方式）

自社でのリサイクル（2005年導入）

製造ラインで発生した餡粕をリサイクラーによって乾燥させ、飼料として有価で取引している。
リサイクラーは1日2回乾燥させる（1回につき50Kg投入し、乾燥は約18時間）。
使用電力は1運転で40KWH。
処理しきれない分は産業廃棄物として委託業者にて飼料化している。



規定のみなおし（2022年2月～）

職人が大切に作り上げた美味しいバームクーヘンを多くのお客様に届けたい、という思いから、今までのバームクーヘンの見た目の美しさの価値に多様性をもたせ、美味しさを追求して生じる個性は規格内であるとした。



規定見直し後「バームクーヘン端材」のロスは約4割減

商品展開による取組（2020年8月～）

【バームクーヘンMIMI】

今までは飼料となっていたバームクーヘンの端部分を商品化し、「MIMI（みみ）」として販売。

【ふぞろいリーフパイ】

膨れすぎたり大きさが不ぞろいの規格外のリーフパイを販売。





【京都生活協同組合の概要】

- ・ 設立：1964年11月（高度経済成長による物価の高騰などで暮らしに不安が募る中「お互いに頼もしき隣人となりましょう」の呼びかけで誕生）
- ・ 主な事業内容：宅配事業、店舗事業、福祉事業、共済事業、葬祭事業
- ・ 活動範囲：京都府全域
- ・ 店舗数：京都府内に18店舗（2022年10月現在）



【取組の概要について】

- ・ 設立時から組合員の声にあわせた商品、サービスの提供や、環境課題への取組を推進
- ・ 日本生協連は2018年6月の通常総会において「コープSDGs行動宣言」を採択。
- ・ 京都生協では「京都生協は新たな希望をつくる」を2030年のビジョンとして、事業活動を通じたSDGsへの貢献を推進している。
- ・ 京都府、京都市が推進している「食べ残しゼロ推進店舗」に全店舗が認定。



【主な成果（2021年度）】

- ・ フードドライブ
（開催店舗：13店舗、総回収量：6,272Kg）
- ・ 店舗における「てまえどり」
- ・ （2021年10月から実施）
- ・ 店舗での食品リサイクルの推進
- ・ （2021年度：食品リサイクル率43.8%）
- ・ 宅配事業での良品返品ルールの周知
（「注文違い」などを理由とした食品の返品を減らすため、組合員への周知を図る。
2021年度の食品の良品返品削減数：約47,200点）



京都生協キャラクター「きょうまる」

【食品ロス削減の取組】



食品ロスの発生抑制（消費者啓発の取組）

- ・ 店舗でお買い物をされる組合員へ、商品を手前から消費する「てまえどり」を推奨。
- ・ 「てまえどり」は京都市の依頼からスタートし、京都府内の全店舗で実施。
- ・ 賞味・消費期限当日まで商品を陳列・販売するコーナーを設けて、食品ロス削減への協力を呼びかけ。
- ・ 京都市からの食品ロス削減月間の協力依頼を受け、2021年度に食品廃棄モニターの登録宣伝に協力し、全店で取組を行った。（対象期間・品目で前年比の約6割減となった。）
- ・ 自動発注システムを活用した、適正な商品発注を実施。



食品リサイクルの推進

- ・ 店内調理時の食品残渣を堆肥化などでリサイクル。2021年度の食品リサイクル率は43.8%となっている。

フードバンクとの連携

- ・ 宅配物流センターにある予備商品（納品数量により、在庫に端数が発生した商品や、不良品の交換用の商品など）をフードバンクへ継続的に提供。



フードバンクへの引き渡し

店舗でのフードドライブの実施

- ・ 家庭で使いきれない未使用食品を持ち寄り、それらを必要とする方々へフードバンクを通じて提供する「フードドライブ」を2017年度より実施。
- ・ 2022年度は新たに2店舗が実施を行い、全18店舗のうち15店舗で実施している。
- ・ 集まった未使用食品は、京都府内の4つのフードバンクへ引き渡しを行っている。





「京都議定書」が採択された場所から環境へ配慮した取組の推進

【国立京都国際会館の概要】

- ・開館：1966年5月21日
- ・管理運営：公益財団法人国立京都国際会館
- ・事業内容：政府又は政府間機関による国際会議、学術・科学技術会議等の誘致、運営及び会議場施設の管理、国際交流と日本文化の普及事業、国際会議等におけるパーティ等の飲食提供に係る事業を行う日本の代表的なMICE施設（※）

（※）会議（Meeting）、報奨・研修旅行（Incentive Travel）、国際会議（Convention）、展示会・イベント（Exhibition/Event）などの総称



【食品ロスの削減を目指して】

1997年12月に「地球温暖化防止京都議定書（COP3）」が開催され、「京都議定書」が採択された場所であり、京都市では環境へ配慮した取組が行われてきた。社会全体においてSDGs気運が高まる中、今後もサステナブルな社会の実現に向けた議論が交わされる舞台としてふさわしいMICE施設であり続けるために、環境に配慮した取組を積極的に推進。



【これまでの成果】

- ・ケータリングで提供するペットボトル飲料を廃止。約3万5千本分のプラ削減効果。
- ・館内飲食店のプラ製食器（ストロー、スプーン等）を紙や木材を原料とするものに変更。



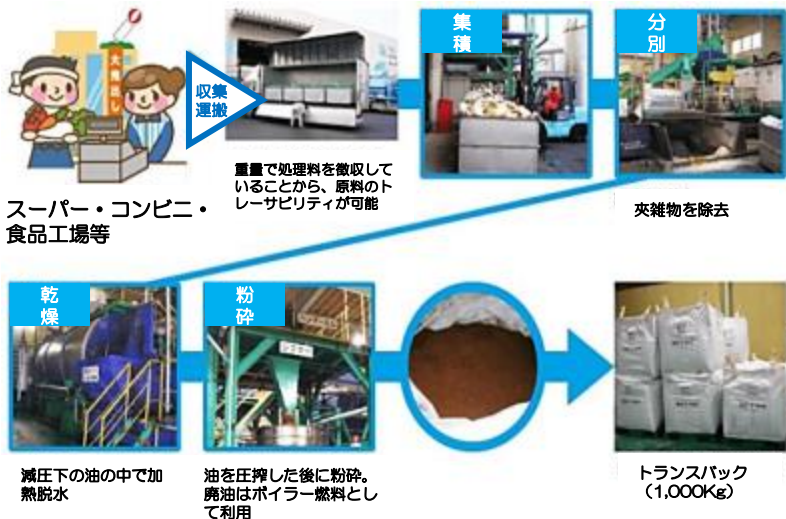
※ 紙製のフタ、容器



- ・フードリサイクルを起点とした食材・資源等の循環の仕組みや、催事における廃棄物の種類・量の見える化などの取組の検討。

【食品ロス削減の取組】

【全ての食品廃棄物をリサイクルへ】



- ・2023年1月より、施設内で排出した全ての食品廃棄物を再生利用し、新たな資源として活用する取組を開始。
- ・長岡京市にある廃棄物処理・再生設備を有するフードリサイクル事業者に回収を委託し、飼料化。



※ 再生された飼料は、エコフィード飼料として大手飼料メーカーなどにて利用される



- ・会議場内の厨房や飲食店舗から出る調理ゴミ、パーティーや弁当などの食べ残しなどを対象とし、年間約26～30トン程度の食品廃棄物が再生利用される見込み。

【このほかの取組】

＜GBAC STAR™認証の取得＞



- ・国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明するGBAC STAR FACILITY ACCREDITATION (GBAC STAR™認証) をアジアのMICE施設で初めて取得。

（※）2020年、米国で誕生した国際認証制度。新型コロナウイルスのほか、エボラ出血熱やジカ熱など、感染症対策のエキスパートが考案した感染症予防に特化した認証プログラム。

＜社内研修の取組＞

- ・担当部署だけにとどまらない、組織全体のサステナビリティ推進の機運醸成のため、社内研修で全職員がフードリサイクル関連施設を訪問。



※ 施設訪問の様子

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府）



街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること

【株式会社ジェイアール西日本ホテル開発の概要】

- ・設立：1990年10月1日
- ・本社：京都府京都市
- ・事業内容：ホテル業（客室、レストラン、宴会場、結婚式場等の経営、プール等の経営）
- ・店舗：JR西日本ホテルズ
ホテルグランヴィア（京都、大阪、和歌山、岡山、広島）
ホテルヴィスキオ（京都、大阪、尼崎、富山）
奈良ホテル、梅小路ホテル京都



これからも、新たな取り組みを続けるなど
すべての人と環境にやさしいホテルの実現に努めてまいります

JR SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

【JR西日本グループは持続可能な社会の実現にSDGsを推進しています。】



【取組のきっかけ】

- ・「環境にやさしいホテル」を目指し、2004年からホテルグランヴィア京都において、「KES（環境マネジメントシステムスタンダード）」を導入し、2005年4月に認証を取得。以降、継続的に環境改善活動に注力している。
- ・2021年にSDGsのプロジェクトチームを設置。SDGs目標の達成を目指し、食品ロス削減やCO2削減、地域共生等の取組を強化している。



KES KES・環境マネジメントシステム・スタンダード
KES Environmental Management System Standard

「KES」とは **K**yoto：京都
Environmental Management System：環境マネジメントシステム
Standard：スタンダード
京都議定書の発祥地、京都から発信された「**環境マネジメントシステム**」の規格。
ISO14001の基本コンセプトと同じ、トップが定める「環境方針」に基づき、
PDCAサイクルを循環させることによって継続的な改善を図る。ISO14001の本質的な特徴を生かし、用語や規格の内容をシンプルにしたもの。

【これまでの取組と今後の課題】

- ・直営ホテルのホテルグランヴィア京都では2022年から「宴会で発生した食品ロス量」を、2023年から「メインダイニングにおけるbuffetの食品ロス量」をそれぞれ計量し、「お客様一人当たりの食品ロス量」を算出している。それらのデータを基に食品ロスの発生状況について分析し、今後、定量的な食品ロス削減の目標設定を検討する。



- ・ホテルのレストランで発生する食品ロス削減のために「持ち帰り」導入は効果的であるが、料理の品質面や衛生面での課題があり、検討が必要。
- ・社内外への情報発信を強化することにより、スタッフの意識改革及びお客様への啓発につなげる。

【食品ロス削減の取組】

【食品ロス削減の取組】

＜フードシェアリングサービス「TABETE」活用＞

「TABETE」は、まだおいしく安全に食べられるのに、店頭では売り切るのが難しい食事を「レスキュー（購入）」できるフードシェアリングサービス。
JR西日本ホテルズは、この取り組みに参画することで、「食品ロス」削減を推進。

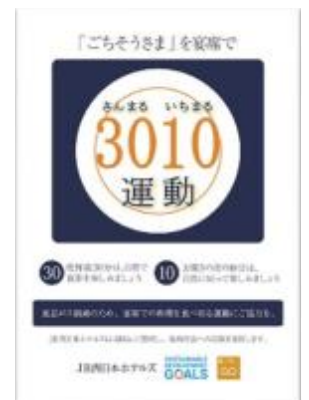


＜食品ゴミの飼料化＞

館内で発生する食品ゴミをリサイクル工場にて加工し、家畜飼料への活用を推進。

＜「3010運動」による食品廃棄量の抑制＞

食事を伴う宴会のお客様に「3010運動」をご案内し、食品ロス量の削減を推進。
（※「3010運動」とは宴会の最初の30分間と最後の10分間は自席でお料理を楽しみ、食べ残しを減らそうという運動）



【「秋のSDGs Month」の取組】 （2023年9月25日～10月末日）



※サスティナブルスープカレーは好評につき、取組期間後も1部のホテルで引き続き提供されている。

2023年、「地球環境デー（9月25日）」から「世界食料デー（10月16日）」、「食品ロス削減の日（10月30日）」を含む期間（9月25日～10月末日）を「秋のSDGs Month」としてグループ9ホテルにて「食」にまつわるサスティナブルな取組を展開。

＜サスティナブルスープカレーの提供＞

本来使い道がなく捨てられてしまっていた「もったいない食材」を活用し、グループホテルの総料理長たちが考案し、JR西日本ホテルズオリジナルの「サスティナブルスープカレー」を開発。カレーには「丹後王国ブルワリー（京都府京丹後市）」でビールを製造する際に発生した**麦芽かす**を粉碎し、スパイスとして活用しているほか、「ミルクファームすぎやま（京都府船井郡京丹波町）」でチーズを生産する際に発生した**ホエイ**をブイヨン代わりに使用。ホテルごとに地域特有の野菜など異なるトッピングを添えて「秋のSDGs Month」期間中に提供された。





【江崎グリコ株式会社の概要】

- 創業：1922年（大正11年）2月11日
- 本社：大阪府大阪市
- 主な事業内容：菓子、冷菓、食品、牛乳・乳製品の製造及び販売
- 工場：国内14か所
- 営業所：全国10拠点
- 関係会社：国内7社、海外19社
（データは2022年12月末現在）



【食品ロスの削減を目指して】

・Glicoグループは2021年、重要課題に基づいた4つの分野（①気候変動への対応・温室効果ガスの削減、②持続可能な水資源の活用、③持続可能な容器包装資源の活用、④食品廃棄物の削減）について2050年をゴールとした中長期ビジョンを設定。

「食品廃棄物の削減目標」
・2050年度までに食品廃棄物を95%削減
（2015年度比）



【取組の状況と今後の課題】



- Glicoグループでは工場における「ゼロエミッション（※）」を目標に取り組んでおり、国内工場のリサイクル率は2013年以降、平均99.5%以上を継続している。

（※）ゼロエミッションとは、生産活動から発生する廃棄物のうち最終処分（埋め立て処分）する量をゼロにすること。

- コーヒー飲料の製造過程で発生するコーヒー豆かすのリサイクル化や、廃棄製品などをさらに有効活用できるリサイクル方法の検討が課題。



【食品ロス削減の取組】

【商品関連の取組】

＜賞味期限の延長と年月表示化＞



- 賞味期限が長い商品について、日付で表示してきた賞味期限を年月表示に切り替え、合わせて賞味期限の延長を実施。
- 賞味期限の年月表示は食品ロス削減効果だけでなく、商品配送時、管理時の業務効率化につながる。



＜ふそろい品の販売＞

- 商品に微細の欠け等、品質に問題のない商品をふそろい品として、アウトレット販売。
※販売場所・時期については不定

＜賞味期限お知らせシステム＞

- カレー等保存食の賞味期限が切れる前にメールで通知するサービスを提供。
- 保存食のローリングストックで食品ロス削減につなげる。



【リサイクルの取組】

＜社内への啓発＞

- 神戸工場では製造工程で発生した食品残渣を飼料とした豚を社内食堂の食材として活用する「リサイクル・ループ」を実施。従業員の食品ロス削減への意識啓発につなげている。



- 社内の食堂やサロンに食品ロス啓発のため「ろすのん」のテーブルトップを設置。

＜フードバンクへの寄贈＞

- 仙台工場からコープ東北サネット事業連合へ、上海江崎グリコから中国の緑洲フードバンクへ、それぞれ食品を寄贈。
- 食品寄贈だけでなく、従業員が寄贈した食品を寄付先へ配達するなど、地域との協働を通じて食品ロス削減を進めている。



誰もがいつでも「しあわせな時間」をすごせるように。

【ミスタードーナツの概要】

- 創業：1970年1月27日
- 事業内容：手づくりドーナツと多彩なメニューを販売
- ミスタードーナツの店舗数：国内987店（2022年9月末時点）



【目標】

• これまでも「エコとりくむド」をスローガンに、「省エネ」「省資源」「廃棄物削減」「リサイクル」をテーマとし、環境保全への取組を実施。循環型社会づくりへの貢献を目的とし、更なる目標を策定。

2030年度目標：食品ロス量半減
(2000年度比)



【主な取組成果と課題】

- 1997年から使用済み調理オイル、2000年から「閉店時に残ったドーナツ」のリサイクル化を開始。
- 閉店時に残るドーナツのコントロールが今後の課題。

【食品廃棄物発生量と再資源化等実施率】

	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
食品廃棄物の発生量(t)	5,600	5,187	4,906	4,305	4,735
発生抑制量(t)	1,433	1,728	1,793	2,373	3,264
再生利用等実施率(%)	40.3	42.6	50.6	55.0	59.3

【食品ロス削減率】

	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
2000年度比(%)	24.0	29.6	33.4	41.6	35.7

【食品ロス削減の取組】

【ドーナツのリサイクル】



- 毎日朝からお店のキッチンで手づくりしたドーナツを販売し、閉店時直前の来客にもできるだけ多くの品数から選んでいただくことを心がけていることから、閉店時に売れ残ってしまうドーナツについて、2000年から順次、再資源化の取組を行っている。2021年度、リサイクル率は59.3%。
- 東北、関東、東海、近畿、中四国、九州エリアにある店舗では、閉店後に残ってしまったドーナツを飼料化処理工場へ運び、飼料としてリサイクルしている。



• 食品ロスを極力減らすため、店舗では製造スケジュールの見直しや廃棄チェックリストによる管理を徹底するとともに、消費期限が長く、個包装の商品（マフィン）を2022年8月から販売。

- 1997年7月から、使用済み調理オイルのリサイクルを開始。
- 古くなったドーナツ調理オイルは工業用の原料（店舗で使用する液体洗剤原料を含む）としてリサイクルしている。
- 一部地域では、マットやモップを洗浄・再生するダスキンの工場ではボイラー燃料としても活用。
- 飼料やバイオ燃料用として海外へ輸出することでリサイクル100%を実現。

【ドーナツ調理オイルのリサイクル】



調理オイルのリサイクル先



※2022年3月末現在

生活協同組合コープこうべ（兵庫県）



コープのあるまち 協同のある暮らし

【生活協同組合コープこうべの概要】

- ・設立：1921(大正10)年
- ・本部：兵庫県神戸市
- ・主な事業：食を中心に安心して利用できる宅配（約50万世帯）や店舗事業（139店舗）を運営。組合員や地域住民と連携し、より良い社会の実現に取り組む。
- ・事業エリア：兵庫県全域、京都府京丹後市、大阪府北部(豊中市・箕面市・池田市・吹田市・茨木市・高槻市・摂津市・能勢町・豊能町・島本町・大阪市淀川3区)
- ・組合員数：1,727,692人(2023年9月末現在)



【環境チャレンジ目標 “エコチャレ2030”】

コープこうべでは2030年に向けた「環境チャレンジ目標」を2018年度に制定。5つの目標に向けて取組を推進。

「チャレンジ2」
事業活動における
食品廃棄物を半減！
(基準年2015年)



【重点施策】

- ・店舗廃棄重量削減
- ・フードバンクなどへの食品提供拡大
- ・食品リサイクル率向上

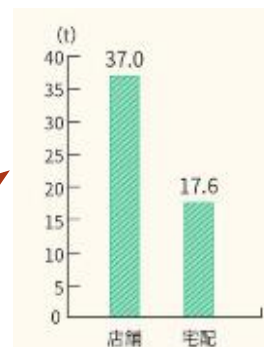
【取組の状況】



93店舗でフードドライブの常時受け付けを実施

- ・2015年から宅配返品商品をフードバンクへ提供開始。2017年から実験店舗でフードドライブの受付を開始。
- ・現在、フードドライブの認知度向上のために、年2回（9月、1月）に集中受付キャンペーンを実施することで、定期的に組合員にフードドライブを呼びかけ。

2022年度の食品
提供実績は54.6トン
(店舗37トン、
宅配17.6トン)



【食品ロス削減の取組】

【主な取組】

＜フードバンク等への食品提供＞

- ・家庭の余剰食品を持ち寄ってフードバンクに提供する「フードドライブ」を推進。
- ・このほか、やむなく返品となりお届けできなかった宅配商品や店舗の販売期限切れ食品の一部を、フードバンクや地域のこども食堂へ提供。



＜規格外食品等の商品化＞

- ・規格外原材料の有効活用や、地域の取引先の活性化などの課題解決をめざし、コープこうべと生産者、取引先が共同で開発する「CO・OP NEXT100商品」。
- ・鶏肉の未利用部分を使用した鶏だんご等の商品。



約1ミリのメッシュを通過して骨を取り除いたもの



＜「てまえどり」キャンペーン＞



- ・2018年から神戸市と連携して「てまえどり」を全国に先駆けて開始。
- ・「てまえどり」は全国的に取組が広がり、2022年の流行語大賞トップ10に選出された。



＜エコファームの取組＞

- ・三木市にある「環境共生型農園エコファーム」は、店舗から出る食品廃棄物から堆肥をつくり、その堆肥をつかって野菜を育て販売する「食品リサイクルループ」を実践しているグループ農場。
- ・エコファームではコロナで中止になった収穫体験の野菜を生活が困窮している留学生などに提供。



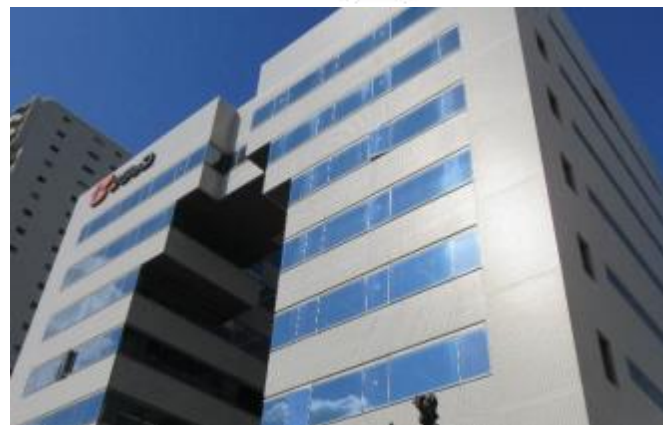
提供された玉ねぎ



自然の恵みに感謝し、サステナブルな社会と会社の実現を目指して

【フジッコ株式会社の概要】

- 創業：1960年11月7日
- 本社：兵庫県神戸市
- 主な事業内容：各種食品の製造販売
- 工場：8か所（兵庫（3か所）、埼玉、千葉、神奈川、北海道、鳥取）
- 物流センター：2か所（兵庫、埼玉）
- 営業所：全国17拠点
- 関係会社：4社



【食品ロスの削減を目指して】

- 2020年4月より、SDGsを経営課題の一つとして推進するため、取締役を委員長とするSDGs推進委員会を発足。
- SDGsに取り組むにあたり、グループとして優先的に取り組むべき社会的課題を挙げ、そのひとつとして「食品ロスの削減」に取り組んでいる。
- 2024年に2021年比の10%の食品ロスを削減することを目標としている。



【食品ロス削減に向けた主な取組】

- 賞味期限の年月表示
- 賞味期限の延長
- 製造工程での食品ロス削減
- MAP惣菜の製造
- フードバンクとの連携 など



生昆布を使用した商品

【生産者の働き方改革】

- このほか、乾燥工程を省いた「生昆布」を使用した商品を開発することにより、昆布生産者の負担軽減にもつながっている。（昆布を乾燥させる作業は重労働であるため、生産者の負担となっている。）

【食品ロス削減の取組】

賞味期限の年月表示の取組

- 2021年1月より賞味期限6か月以上の常温商品（昆布製品）の賞味期限は「年月」表示に変更。
- 併せて賞味期限を1か月延長
- 流通上の食品ロスが削減

賞味期限表示の変更

変更前

賞味期限
(開封前) 2022.03.02 B

変更後

賞味期限
(開封前) 2022.03/JBB



賞味期限の延長例

品目名	賞味期限	実施時期
カスピ海ヨーグルト プレーン 400g	21日→24日	2020年3月～
カスピ海ヨーグルト 脂肪ゼロ 400g	21日→24日	
このまま使えるだいたす水煮	90日→120日	
アレンジひろがる4種の豆水煮	90日→120日	
おいしいだいたす水煮	90日→120日	2020年9月～
おまめさん 北海道黒豆	60日→90日	
おまめさん 丹波黒黒豆	60日→90日	
おかず畑 筑前煮	60日→90日	
ふじっ子シリーズ（塩こんぶ）	10か月→11か月	2021年1月～
純とろシリーズ（とろろ昆布）	10か月→11か月	
だし昆布	10か月→11か月	
おまめさんシリーズ（4種類）	60日→90日	2021年3月～
フルーツセラピーシリーズ	60日→90日	2021年6月～

製造工程での食品ロスの削減

- コインカットの「おかず畑 さつまいも甘煮」では端材が発生することから、切り方を変更した商品を開発。
- 原料を原体のまま仕入れず、カットされた状態で仕入れることで、製造工程での廃棄を減らす工夫。



MAP惣菜

MAP惣菜の開発

- 容器内に窒素ガスを充てんすることで、商品の酸化を防ぎ美味しさは変わらず日持ちを延長させる技術。

フードバンクとの連携

- 商品はケースに入れて流通させるため、製造ロットごとにケースに入りきらない分の商品はフードバンク等へ寄附を行っている。



コーヒーの力で、世界にポジティブな変化を

【UCCグループ概要】

創業：1933年5月1日

本社：兵庫県神戸市

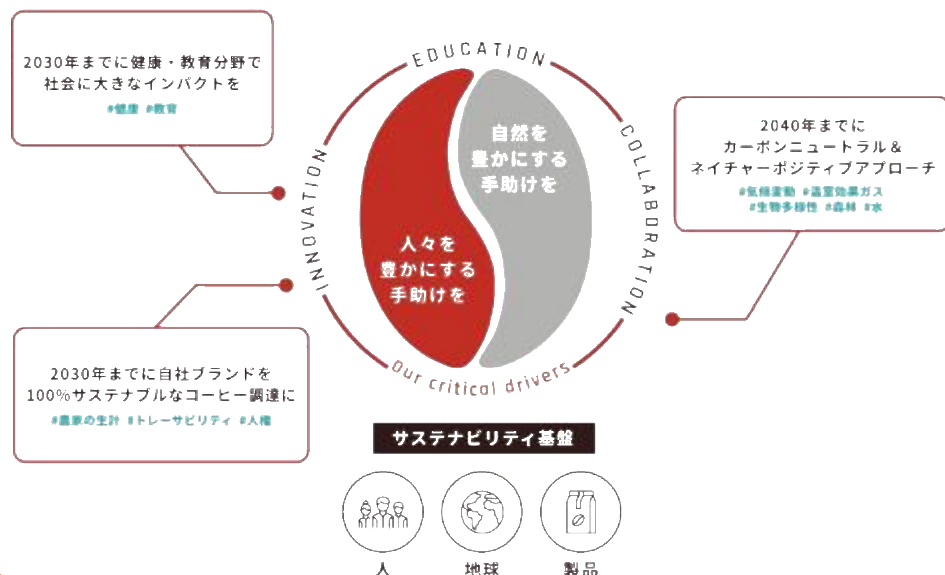
事業内容：コーヒー関連事業、業務用サービス事業、外食事業、
コーヒーマシン事業、海外事業 ほか

事業会社：88社（日本・欧州・アジア・オセアニア 2022年4月現在）



Sustainability Framework

サステナビリティ・フレームワーク



【サステナビリティ指針】

- UCCグループのサステナビリティ重要課題について、「サステナビリティ・フレームワーク」として進むべき方向性とその目標を整理し公表。
- ①「2040年までにカーボンニュートラル & ネイチャーポジティブアプローチ」
- ②「2030年までに自社ブランドを100%サステナブルなコーヒー調達に」
- ③「2030年までに健康・教育分野で社会に大きなインパクトを」を3つの大きな柱としてそれぞれの目標値を作成する。
- サステナビリティの中核となる基盤分野（人、地球、製品）での取組として、食品ロス削減や容器包装の脱プラスチックに取り組む。

【食品ロス削減の取組】

【上島珈琲店での“Food Hope Project”の取組】

-UCCフードサービスシステムズ株式会社-

- 2022年7月1日から、全国の上島珈琲店88店舗にて「Food Hope Project」をスタート。
- 閉店3時間前をめどに、当日の各店の在庫状況に合わせて、上島珈琲店こだわりのサンドウィッチやショーケース商品（常温品）などを割引して販売。



【業務用食材ECサイトでの取組】

-UCCコーヒープロフェッショナル株式会社-

- UCCグループの業務用食材ECサイト「フーズフリッジ」は、全国の倉庫で賞味期限間近のものや在庫の多い商品を、サイト内特設ページにて特別価格にて提供。
- その結果、2021年は1.8トン超のフードロスを削減。（※）



※ 2021年のフードロス削減重量は受注数と平均重量から概算

【抽出後のコーヒー粉を活用した食品リサイクルループ構築】



- UCC群馬工場から排出される抽出後のコーヒー粉の一部を肥料化して活用し、栽培された農作物を群馬県の野菜直売所（風の広場）で販売。
- 2017年11月20日に、国内コーヒー製造業界初の「リサイクルループ」の取組として、農林水産大臣、環境大臣から認定された。



「ビジョン2030」～食の可能性を切り拓き、豊かな未来を共創する～

【株式会社ロック・フィールドの概要】



- ・ 設立：1972年6月8日
- ・ 主な事業内容：惣菜の製造および販売
- ・ 主な事業所：神戸ヘッドオフィス・ファクトリー、静岡ファクトリー、玉川ファクトリー、東京オフィス
- ・ 展開ブランド：「RF1」「神戸コロッケ」「ベジテリア」「いとはん」「融合」「グリーン・グルメ」



【目標】

- ・ 創業50周年という節目である2022年6月に「ビジョン2030」を策定。また8月に「サステナビリティ推進室」を設置。
- ・ 食品ロス、食品残渣の削減については次の表のとおり削減目標を設定。

取組み項目	基準年	2024年度 中期経営計画	2030年度 目標
		目標値	
店舗 食品ロス発生量	2018 年度	37%削減	50%削減
ファクトリー 食品残渣発生量		12%削減	30%削減

※新型コロナ感染拡大前の2018年度を基準とした

【主な取組と課題】

- ・ 静岡、神戸、玉川の3ファクトリーは1999年にISO14001を取得。
- ・ 3R（リデュース、リユース、リサイクル）に取組み、2008年10月には廃棄ゼロ（ゼロ・エミッション）を達成。
- ・ 今後は企業としての温室効果ガスの更なる削減が課題。企業として成長を望みながらの省エネの推進を検討。



【食品ロス削減の取組】

【店舗での取組】

- ・ 2018年「品出し支援システム」、2019年「自動発注システム」の導入。
- ・ 「自動発注システム」は各店舗ごとに設定した販売計画を基に、閉店後の在庫状況に応じて、必要な商品を自動で発注し納品するシステム。



【キットサラダの開発】

- ・ 商品の賞味期限を延伸させ、翌日以降もできたての美味しさを提供するため、皿盛りせずパックされた商品（キットサラダ）を開発。



【ファクトリーでの取組】

食品残渣

肥料・堆肥

廃プラスチック

燃料・セメント原料

空き缶・空き瓶

金属・瓶

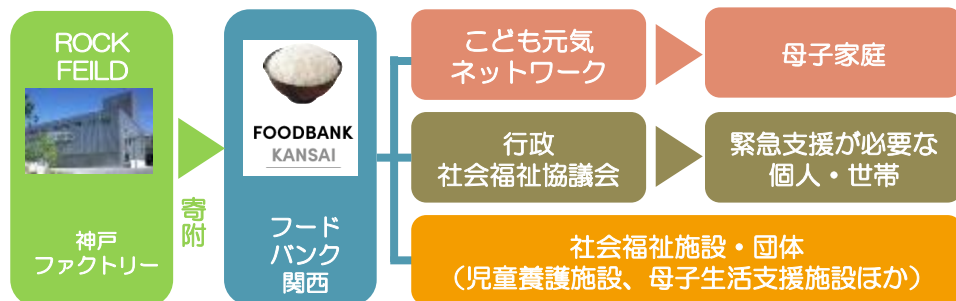
紙類・段ボール類

再生紙

- ・ ファクトリーでは積極的な再資源化に取り組む。
- ・ フライ商品の出荷時に商品の番重に入れる敷きパン粉の適正量の見直しを行う。
- ・ 新たな取組として、野菜残渣を活用したリサイクルループを導入。

「フードバンク関西」への食品の寄附

- ・ 2021年1月から毎月1回、商品の試作や製造段階で余った食材や調味料などを、フードバンクに寄附し、有効活用につなげる。
- ・ 従業員もフードドライブを実施し、集まった食品の寄附も行っている。





健康で、明るく、楽しい食文化の提供によって社会に貢献する

【六甲バター株式会社の概要】

- ・ 設立：昭和23年12月13日
- ・ 本社：兵庫県神戸市
- ・ 主な事業内容：チーズ等の製造販売、ナッツ等の食品の販売
- ・ 工場：国内2か所（神戸工場、長野工場）
- ・ 支店・営業所・出張所：全国14か所
- ・ ブランド：QBBチーズ



【六甲バター 経営理念】

「健康で、明るく、楽しい食文化の提供によって社会に貢献する。」

・ 六甲バターはチーズをはじめ、様々な食品を通して「おいしい」を作り続けてきた企業。その「おいしい」で「生活者、地球環境、従業員、地域社会」という4つのステークホルダーに対して、アクションプランにそった行動を取り、サステナビリティ宣言である“「おいしい」で未来を健康に”を実現する。

「食品廃棄物の削減目標」

- ・ 2030年度の食品廃棄物量を0トン（リサイクル率100%）にする

12 つくる責任
つかう責任



【取組の状況と今後の課題】

＜2030年度環境目標＞

GHG排出量(SCOPE1・2)

30% 削減
(2020年度比)



食品廃棄物量

0

(リサイクル率100%)



※GHG排出量：温室効果ガス（Green House Gas）の略称

【食品ロス削減の取組】

【フードバンク等への寄贈】

・ 印字ミスや製品端数品など「食べられるのに商品にならない」ものについては、社内販売ののち、フードバンクへ提供。

＜提供先＞

フードバンク関西、フードバンクはりま
近隣のこども食堂

＜これまでの提供実績＞

2021年：2,805Kg

2022年：879Kg

2023年（1～8月）：3,085Kg



FOODBANK
KANSAI



Heroes こども食堂
6月22日 木
モバイルアップロード
チーズおじさん いつもありがとうございます
株式会社六甲バターさんいつも協力ありがとうございます

【食品廃棄物量削減の取組】

・ 工場の生産ラインで発生する食品廃棄物については、以前から飼料用として養豚業者に供給。2021年から飼料メーカー及びペットフードメーカーにも供給開始。

・ 2023年1月からは焼却処分せざるを得なかったチーズ残渣をメタン発酵（バイオガス発電）を行うことで食品廃棄物の削減に努める。

＜GHG排出量、食品廃棄物量の実績＞

GHG排出量(SCOPE1,2)



食品廃棄物量





オークワオリジナルキャラクター
クワノミちゃん

変わらぬ想いで、変わり続けるスーパーマーケット

【株式会社オークワの概要】

- ・創業：昭和13年5月
- ・会社創立：昭和34年2月
- ・本社：和歌山県和歌山市
- ・事業内容：生鮮食品・加工食品等の食料品と衣料品並びに日用雑貨・薬品等の販売
- ・店舗：和歌山、大阪、奈良、三重、兵庫、愛知、岐阜、静岡に153店舗（2023年4月28日現在）



【サステナビリティ重要課題】

・2021年9月に「サステナビリティ推進室」を新設し、6つの「サステナビリティ重要課題（マテリアリティ）」を策定。

＜サステナビリティ重要課題＞

- ①環境保全のための負担軽減
- ②多様な人材が挑戦する魅力ある職場の実現
- ③サステナビリティに配慮した商品の提供
- ④お客様の健康かつ便利な暮らしの実現
- ⑤地域社会（コミュニティ）との共生
- ⑥社会からの信頼を高める法律順守とリスク管理

【食品ロス削減に係る重点項目】

重点項目	課題項目	具体的施策例
環境保全のための負担軽減	気候変動対応（温室効果ガス排出削減）	・クリーンエネルギーの導入 ・省エネの徹底
	フードロスの削減	・店舗／拠点におけるフードロス削減
	環境負担低減	・店頭回収資源の活用 ・プラスチック使用量の削減 ・廃棄物削減

オークワでは重点項目「環境保全のための負担軽減」を実現する為に、食品ロス削減に向けて様々な取り組みをおこなっています。

【食品ロス削減の取組】

【食品ロス削減の取組】

＜「てまえどり」を推進＞

購入してすぐに食べる場合は、商品棚の手前にある商品など、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ買い方である「てまえどり」の取組を推進。
毎年10月の食品ロス削減月間に各店舗で啓発ポスターやPOPを掲示し、消費者の認知向上に努めている。



＜食品ロス削減レシピの紹介＞



来客者に無駄なく・賢く食材を使っていただけるよう、食品ロス削減に繋がるレシピを訴求。

＜刺身ケンの適量化＞

来客者から「残ってしまう」との意見があった「刺身の大根つま」を、一部容器や盛り付け方を工夫し適量化する取組を実施。



【寄付・寄贈の取組】

＜フードドライブの実施＞

2023年10月、オークワでははじめて、和歌山市社会協議会の協力の下、本社従業員を対象にフードドライブを実施。今後、店舗での実施を目指す。



＜和歌山県下の子ども食堂にお米を寄贈＞



食品ロス削減と子どもたちへの支援を目的として、2021年8月、社会福祉法人和歌山県社会福祉協議会（以下「県社協」）と協定を締結。その活動の一環として、店舗で社内販売期限を迎えた精米を県社協に寄贈。県社協より和歌山県内の子ども食堂や児童福祉施設へ提供する取組を実施。

＜食と食をつなげるキャンペーン＞

オリジナルのオークワブランド商品の販売金額の一部を「認定NPO法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ」に寄付する「食と食をつなげるキャンペーン」を2023年6月～7月の1カ月間実施。



2,319 人の子どもたちが、おいしい食事を一食分とるのに相当する支援を実現。

「手前から買う」も 立派な 貢献

あなたのひとつの行動で食品ロスを
未然に防ぐことができます。

食品ロスの削減にご協力お願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

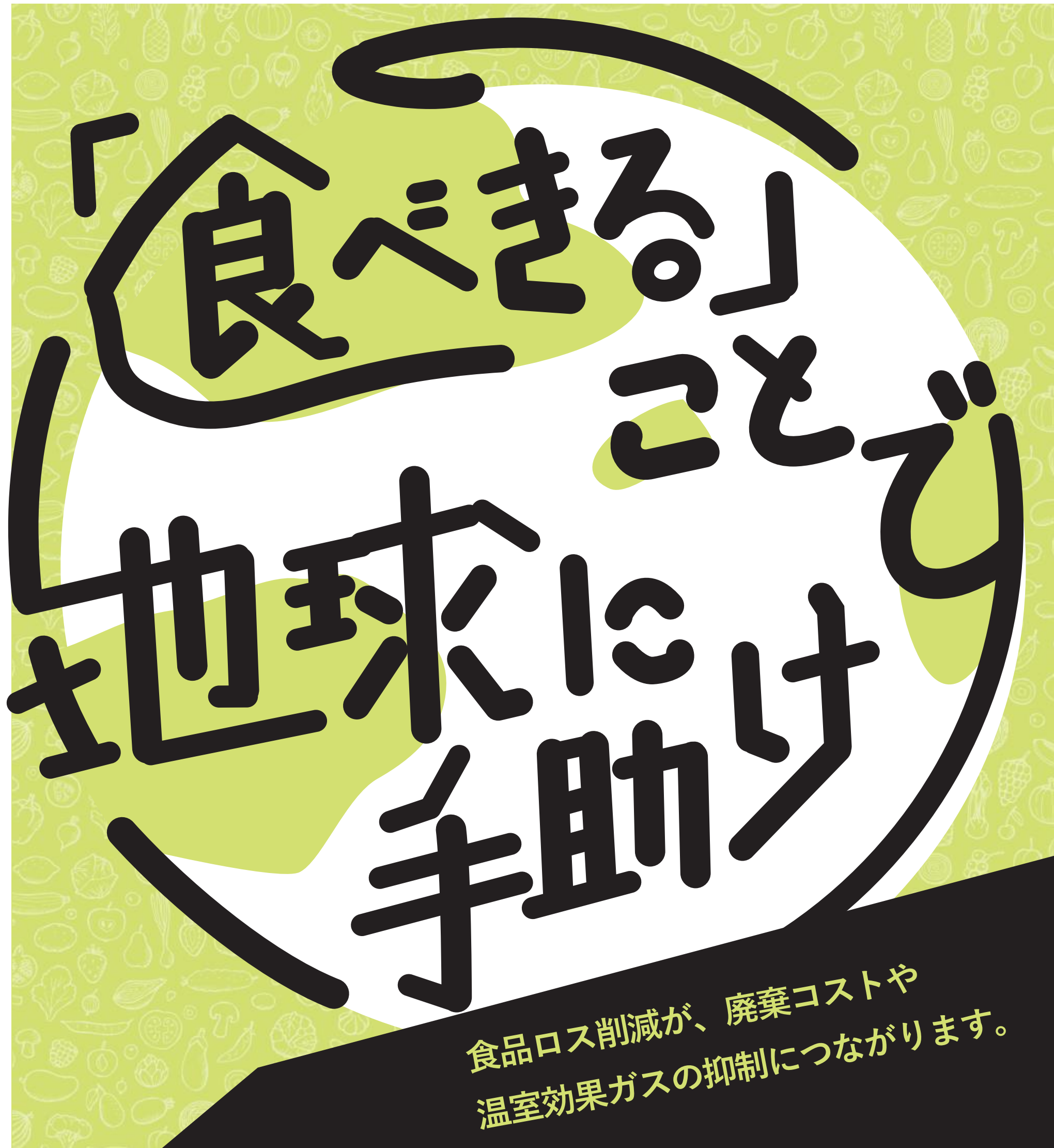
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス 農林水産省



当店は5省庁※が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省



食品ロス削減が、廃棄コストや
温室効果ガスの抑制につながります。

食品ロスの削減にご協力お願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス 農林水産省



当店は5省庁※が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省

すぐにたべるなら、
手前をえらぶ。

『てまえどり』

にご協力ください。



食品ロス
ゼロをめざして

みんなで目指そう、地球にやさしいお買い物。



消費者庁

農林水産省



環境省

○【令和6年10月7日(月)～10月21日(月) 京エコロジーセンター 1階「エントランスホール」 での展示の様子】

