



## カステラ本家福砂屋における食品ロス削減活動について

資料5

2019年10月、日本で食品ロス削減推進法が施行されました。その中のSDGsのターゲット「2030年までに食料廃棄を半減させる。」  
この目標に向かって、老舗食品会社としての責務を果たすべく福砂屋はフードロス削減に積極的に取り組んでまいります。

### 取組みへのきっかけ

カステラの製造過程で切り落とす端の部分は、以前は高齢者施設等への提供や社員への還元を行っていましたが、コンプライアンス等の観点から社員を含めた外部提供を停止したことにより廃棄せざるをえず、その廃棄料は年間数百万円に上っていました。企業イメージ・ブランドイメージ等を棄損する可能性もあることから、端を安価な商品として販売することには抵抗や躊躇があり、長い間端の部分の有効活用に頭を悩ませ続けていました。

副社長の長女が、当時高校のレポート課題として選んだ「世界のフードロス問題」について家族で話したことをきっかけに、この社会問題について自社で何かできることはないかと考え、長年課題であった【カステラの端の有効活用】をこの社会問題への取組みの一環と位置付けることとし商品開発を開始。

この端を使って開発した商品が「ビスコチョコ」です。  
カステラはもともとスペインのカステーリャ王国で生まれたお菓子といわれ、15世紀頃スペインやポルトガルの貿易商人やキリスト教の宣教師たちによって日本にもたらされました。カステーリャ王国のお菓子、これが日本でカステラの語源になったといわれています。  
カステラ発祥の地スペインでカステラのルーツといわれる「ビスコチョコ (bizcocho)」は、biz=二度、cocho=料理するという二度焼きの食品のことを意味しており、14世紀頃は海軍の保存食でした。

福砂屋の工場で、カステラと同じ釜を使って職人が再度じっくり焼き上げた「ビスコチョコ」は、カリッとした独特な食感とカステラをギュッと濃縮させたような濃厚な味わいが特徴のお菓子です。

さらにふくおか3Rメンバーズ発起人として、3R（リデュース・リユース・リサイクル）やSDGsにかかわる企業等の情報共有や情報発信に貢献し、400年続く老舗企業の責務として、循環型社会の構築に、より一層寄与していきたいと思っております。

2018年9月より、廃棄していた端の部分をビスコチョコとして商品化し販売を開始。  
食べることが出来るのに廃棄するというロスを削減しながら、さらに2019年4月からはこの商品販売の収益の一部をフードバンク協議会へ寄附することを開始しました。

**カステラのルーツ【ビスコチョコ】で福砂屋らしく  
フードロス削減に積極的に取り組んでまいります**

## ビスコチョコができるまで

福砂屋のカステラづくりは、1624年の創業以来一貫して手作り製法を続けています。

熟練した職人が、卵の手割り→泡立て→混合→攪拌→釜炒れ→焼き上げまでのすべての工程を責任をもって行います。

切り落とした端の部分を、食べやすいスティック状にカットし、再度釜の中でじっくり焼き上げます。



## フードロス削減活動メリット

- 職人が丹精こめて作ったカステラの全てを無駄なく美味しく召し上がって頂くことで、社員の自社製品への愛情がさらに深まりまたこれまでハードルが高いイメージの社会貢献が社内で身近な存在になり関心が高まっています。
- 無駄を減らす、廃棄物をへらすことにより直行率が向上。経営メリットも大きいといえます。
- 社会貢献はブランディングの一助となります。
- 深刻な社会問題としてのフードロスや、フードバンクの存在意義などを伝える企業のひとつとして多数のメディアに取り上げて頂いたり、また弊社の取組みは小中高生向けの塾の教材にもなっています。

## 福岡県知事へ寄贈式



テレビ番組 フードロス問題特集



## 西日本新聞

