

【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）