

# 事業系 食品ロス削減

STUDENTS' REPORTS

取組事例集

需要 食べ切り  
コミュニケーション  
予測 従業員理解醸成  
エコフィード 1/3ルール レジリエンス  
商習慣見直し 食品廃棄物売り切り IT  
リスクシェアリング 受注生産 規格外農産物活用 生産管理  
CSR 製造ロス削減 過剰除去 分 SDGs  
サプライチェーンドギーバッグ 析 規格外品  
納品期限緩和 ジャストインタイム 消費者理解の  
食品ロス サステナビリティ 地産地消 もったいない 促進 再生利用  
肥料化 3010 運動 シェアリングエコノミー てまえどり 食料安全 保障  
容器包装改善 調理ロス 削減 子ども食堂  
消費者理解の促進 エシカル消費

- 食品産業のSDGsは食品ロス削減から 1
- 食品ロス削減に向けたフードチェーン全体での取組 2
- 事例紹介
  - ① 株式会社グルメストーリー(製造業・清須市) 3
  - ② 生活協同組合コープあいち(小売業・名古屋市) 4
  - ③ トヨタファーム(畜産業・豊田市) 5
  - ④ フードバンク愛知(フードバンク・北名古屋市) 6
  - ⑤ 株式会社折兼(卸売業・名古屋市) 7
  - ⑥ 敷島製パン株式会社(製造業・名古屋市) 8
  - ⑦ 名城食品株式会社(製造業・阿久比町) 9
  - ⑧ 株式会社物語コーポレーション(飲食業・豊橋市) 10



株式会社グルメストーリー

所在地/清須市阿原池之表80番地 <https://www.g-story.co.jp/>

## 1 規格外野菜・果物の活用



「世界中をおいしく、笑顔に。」をモットーに、規格外野菜・果物を使用したハラル食品(イスラム教の戒律によって食べることが許された食べ物)も製造している。

❗ 無駄なく多くの人に食べてもらいたい

取組のきっかけは何ですか？

食品には「おいしく食べられる目安の期間として賞味期限が設定されていますが、賞味期限の3分の1が経過する前に卸業者が小売店に納品しなければならない」という商習慣が定着しています。グルメストーリーでは「まだおいしく食べられる食品を廃棄してしまうのはもったいない。社員が一生懸命製造した商品が誰の手に届くこともなく廃棄されてしまうのは悲しい」といった気持ちから、食品ロス削減に対する取組を積極的に行っています。少しでも多くの人に食べてもらおうとする取組は、社員の意識向上にもつながっています。

🌱 自社の強みを活かして、介護食に参入

取組内容は？

味と安全性は問題ないが店頭に並べられない規格外野菜や果物をJAや農家から仕入れ、介護現場で提供されるミキサー食(食材すべてをミキサーにかけてペースト状にした食品)を製造しています。「元々、ドレッシングやソースなどの液体系の商品を多く製造していたため、ミキサー食の製造は当社の強みを活かせる分野でした。原材料に規格外の野菜・果物を使用して食品ロスの削減に取り組みながら、安心・安全でおいしい介護食の提供、介護者の調理の負担軽減といった課題にも向き合っています」。また、子ども食堂への寄付などにも積極的に取り組んでいます。

🔄 JAや農家の方とのつながり創出にも一役

取組の成果は？

「規格外野菜を買い取ることで農家の方も喜ぶ、当社にとっても生産者とのご縁が生まれる。そして、食品ロス削減にもつながります」。このように、規格外野菜の有効利用を通じてJAや農家とのつながりが生まれ、よりよい循環が生まれているようです。「規格外野菜は用途が限られるため廃棄されることが多いのですが、当社の強みを活かして他社と差別化した製品を作ることができるので、取り組む価値が大いと感じています」

💖 「ロスチャンス」。新たな価値につなげて

食品ロス削減に取り組む方に一言

「ロスチャンスだと考えています。食品ロス削減の取組はコストがかかり大変だと感じるかもしれませんが、SDGsの考え方が浸透した今、新しいビジネスチャンス創造するきっかけにもなります。当社で

も食品ロス削減の取組を通じて子ども食堂や農家との新しい取引やネットワークが生まれていて、そこから価値ある商品やソリューションを展開できています」

### EDITORIAL NOTE

中部大学 因藤 来夢

鈴木信輝社長の「ロスチャンス」という言葉がとても印象的でした。

中部大学 近藤 佳瑚

取組が人とのつながりも創出している点に魅力を感じました。