

食品ロス削減の事例集



石川県





端材を活用して新たなケーキに ▲

「Hazico」シリーズをはじめ、
端材の活用に取り組んでいます。

▶ 端材もおいしく活用



▲ 端材をレストランのデザートに

ケーキや焼菓子の製造過程で生じる端材などを活用し、新しい価値を楽しむ商品「Hazico(ハジコ)」シリーズを開発しました。

現在、チーズケーキやジェラート、デコレーションケーキ、ドルチェプレートの4種類の「Hazico(ハジコ)」を製造・販売しています。

▶ 賞味期限間近の商品の販売会

工場に近い団地で、賞味期限が近い焼菓子や季節を過ぎた商品をアウトレット価格で販売する販売会を開いたところ、好評をいただきました。

▶ フードバンク活動を通じて 社会貢献も

販売されなかった商品をフードバンク団体へ寄附することで、在庫口スを減らすとともに、社会貢献にも取り組みました。

▶ 食の循環リサイクルを目指して



ラシエット(お皿)に見立てた農園 ▲

端材の活用に取り組むことで、食品口スの減少と社員の意識づけにつながり、また、「環境に配慮している会社」と認知してくださるお客様が増えた実感しています。

また、現在、「ラシエット計画」を進めており、自然、農、人のつながりと豊かさを体験できるラシエット(お皿)型の農園で、食品リサイクルなど自然の循環サイクルを作ることを目指しています。

取組
事例

株式会社 オハラ

(くずきり等の製造)



商品の製造現場 ▲

**「もったいない」を減らすため、
食べられる商品の提供を
工夫しています。**

▶ 賞味期限が近い商品や 規格外品を直売

賞味期限が迫った商品やラベルが印刷
ずれした商品などを工場前での直売会や
フードシェアリングサービスにおいて
割引価格で提供しています。

直売会では1回に約3,000個の商品を
販売し、その全てが食品ロスの削減と
なりました。

「定価で売れなくなるのでは」という
懸念もありましたが、割引価格となる
理由を説明するなど、通常商品との差別化
を図りました。

▶ フードバンクを活用して 食品ロス削減と社会貢献



▲ 人気商品であるオリジナル商品のフルーツくずきり

販売されなかった商品をフードバンク
団体へ寄附することで、支援を必要と
する方々に活用していただいています。

これまでに数千個の商品を提供して
おり、食品ロスの削減とともに社会貢献
にも取り組んでいます。

▶ 食品ロスを発生させない 製造・販売



インターネットサイトで販売される商品(正規品の詰合せ) ▲



インターネットサイトで販売される商品(規格外品) ▲

食べられるのに廃棄される食品ロスの
削減は、社員の士気向上にも大きく貢献
しています。

今後は、ロスを限りなく減らすための
製造工程の見直しはもとより、「売る分だけ
をつくる」受注生産やインターネット
販売など直販の割合を増やすなどにより
更なる食品ロス削減を目指します。



保存料無添加の手作りドーナツ ▲

ほんの少し、
考え方・やり方を変えるだけで、
食品ロスを削減できます

▶ 「もったいない、規格外野菜」を ドーナツへ変身



- ▲ 規格外のカボチャを活用(左)
- ▲ 規格外のブルーベリーを活用(右)

農家さんで規格外野菜が出ていることを知り、「これをドーナツに活用できないか」と試行錯誤を重ね、農家さんからアドバイスをもらいながら、火の通し方などを工夫し、ドーナツの味にも負けない素材本来の味や香りを出すことに成功しました。

規格外野菜を使ったドーナツは、野菜の分量が多いため、通常の商品よりも賞味期限が短く、匂や不作などもあって大量生産には適さないのが、インターネット販売に特化しています。

▶ 冷凍流通で賞味期限を長く確保

商品を冷凍して流通することで、賞味期限を長く確保し、天候や来店者にあわせて必要な数を解凍・販売できるため、卸先のロスも削減できます。



ワクワクドーナツアソート30個
自宅用簡易包装)

※こちらの価格には消費税が含まれています。
※送料は別途発生いたします。詳細は こちら

数量

カートに入れる

ツイート シェア 印刷する



金沢でママさんたちが手作りで作っているドーナツは
ナチュラルです。
子供達を思い、保存料無添加で毎日生地から手作りし

150種類以上あるドーナツから、お楽しみのおまかせ
お送りします。
ご家庭用の簡易包装(ダンボール)でお送りします。
イベントやパーティなどで活躍すること間違いなしの
です!

インターネットサイトでの販売 ▲

▶ 児童養護施設へ寄附することで 食品ロス削減と社会貢献

創業当初の経営がまだ不安定だった頃から、ドーナツが多くできてしまった際には、児童養護施設に子ども達のおやつとして、ドーナツを寄附しています。

▶ 「もったいない」の感覚を大切に

「せっかく作ったおやつを捨てることなんてできない」との発想を軸に、全てのドーナツを商品としてお客様のもとに届けることを追求しています。

これから事業を拡大していく上でも、「もったいない」の感覚を大切にして、子どもやママさんたちの笑顔につなげていけたら嬉しいなと思います。

余り食材や規格外野菜を工夫して、
おいしく食べることを
提案しています



フードロス教室 ▲

▶ 余った食材でレシピを考案



▲ 輪食会で出来上がった料理

家庭でできる食品ロス削減を知っていただくために、食材の使い切りレシピや保存方法を紹介する場として、「フードロス教室」を開催しています。

また、参加者が家庭で余った食材や農家さんの規格外野菜を持ち寄り、目の前に並んだ食材からレシピを考える「輪食会」というイベントでは、2日間で100名を超える参加者があり大変好評をいただきました。

茄子ばかりが集まるといったハプニングもありましたが、様々な使い切りレシピを紹介するとともに、参加者同士がアイデアを出し合い、食材を使い切りました。

▶ 規格外品野菜の活用

お店で提供する料理のソースの素材などに規格外野菜を活用しています。

また、お客様に提供する際に、規格外野菜を使っていることや、それがどのようなものか、を説明するようになったところ、食品ロスへのお客様の理解も深まったと感じています。



素材となるトマトなどの規格外野菜(左) ▲
規格外野菜から作ったソース(右) ▲

▶ 食品ロスについて知ってもらう 機会を増やしていきたい

イベントを通して、多くの方々に食品ロス問題をはじめ、食のあり方について一緒に考え、意見交換することで問題意識を共有することができました。

食品ロス削減には、お店の努力だけではなくお客様も「食品ロスを出さない」といった意識をもつことが大切です。

そのためにも、今後も食品ロスについて知ってもらうきっかけを増やしていきたいと考えています。

アルビス 株式会社 (スーパーマーケット)

持続可能な社会の実現のため、
食品ロスの削減に
取り組んでいます

▶ 自家製ポップを工夫して販売促進



▲ ポップを工夫した「もったいないコーナー」

お客様に食品ロス削減をわかりやすく伝えるポップを設置した「もったいないコーナー」で賞味期限が近い商品などを販売しています。

ポップには、シンボルキャラクター「アルビィ®」を使うなど、デザインや色彩を工夫しました。

以前は、単に「見切り品」として販売していましたが、“見切り品=売れ残り”のイメージにためらうお客様も多くいらっしゃいました。

現在は、見切り品として販売していた時に比べて廃棄ロスが9割(1月あたり約5,000品)削減できています。

▶ 需要予測による

適正発注と予約販売

季節商品の恵方巻に予約特典を付けて積極的に予約販売を展開し、製造すべき数量の把握に努めています。



※ 画像提供：アルビス

食べきりレシピの募集(上) ▲
入賞レシピ(下) ▲



▲ 恵方巻の予約販売 (2020年/2019年比)

販売当日は、売上状況を確認しながら製造量を調整、商品を店舗間で融通することで各店舗における過不足の発生を防ぎ、廃棄ロスが7割削減できました。

▶ 食べきりレシピコンテスト

家庭で普段何気なく捨てていたり、余りがちな食材を使った食べきりレシピを募集して、コンテストを開催し、お客様への普及啓発を行いました。

▶ フードバンクにお菓子を寄附

児童養護施設などと提携しているフードバンク団体にお菓子の余りを寄附しています。

▶ 消費者とともに取り組む

食品ロス削減

食品ロス削減に取り組んだ結果、以前と比較して、多いときで20%、平均で10%の食品ロス削減を達成しました。

今後も、これまでの取り組みを継続していくとともに、「食品ロス教室」なども開催し、商品購入からご家庭での食事まで、食品ロス削減への意識、関心を高めていきます。

作った料理を余すことなく、 提供できるようにしています



▲ 小鉢で提供されるカフェテリア方式の朝食 ▲

▶ 朝食の提供を工夫

大皿のbuffetでは、料理をとる際につい多く盛り付けてしまうお客様もいらっしゃいますが、大皿から小鉢によるカフェテリア方式に変更したところ、食べきれぬ量がイメージしやすいためか、お客様の食べ残しが減りました。

▶ 料理を昼食のお弁当へ



▲ 朝食で提供されなかった料理をお弁当に

朝食では、地元食材「じわもん」や郷土料理をふんだんに加えた80種類ほどの料理をご用意していきますが、当日のお客様の年齢層や人数、料理の減り具合によって、提供されず冷蔵庫に入れたまま残ってしまう場合があります。

こういった料理を活用して、昼食のお弁当をつくり、フードシェアリングサービスにおいて割引価格で販売したところ、大変好評をいただいております。

▶ これからも“工夫”を

考えていきたい



▲ 地元食材をふんだんに使った品々

朝食での料理の提供方法を、大皿から取り分けるbuffet方式から小皿で提供するカフェテリア方式にしたことや、提供されなかった料理をお弁当にして販売した結果、取り組み前に比べて、食品ロスを10%ほど削減することができました。

これからも、季節に合わせた旬の食材を使い、新鮮なものはそのまま、手をかけるものは丹精こめて調理し、健康な一日の活力になる朝食をご提供することを第一としつつ、食品ロス削減にもつながる工夫を考えていきます。



「美味しいいしかわ食べきり協力店」に”登録”しよう

県では、食品ロスの削減に取り組む食品小売店や飲食店等を「美味しいいしかわ食べきり協力店」として登録し、活動を応援しています。

対象の店舗 石川県内で営業している
飲食店・宿泊施設、食品小売店

登録の要件 以下の取組項目のうち**1つ以上の実施**をお願いします。（既に取り組んでいるものでも構いません）

登録店舗には
県ホームページへの
掲載のほか

1 登録証・
登録ステッカー

2 啓発ポスター・
卓上POP



をお渡しします！

取組項目 飲食店・宿泊施設

- **食べ残しを減らすための工夫**
小盛りメニューの導入など料理の提供量の調節、お客様への嗜好やアレルギー等の聞き取りなど
- **啓発活動の実施** さんまる・いちまる
食べ残しを減らすための呼びかけ（30・10運動の実施など）、啓発ポスターの掲示など
- **持ち帰り希望者への対応**
（持ち帰り可能な食品に限る）
- **食品廃棄物のリサイクル**
食べ残しや調理くずの堆肥化など
- **その他、食品ロス削減につながる取り組み**
完食されたお客様への特典付与など

取組項目 食品小売店

- **必要な量を購入できる販売方法の工夫**
少量パック、ばら売り、量り売りによる販売など
- **売れ残りを減らすための工夫**
消費期限・賞味期限間近の食品や閉店間際の割引販売など
- **啓発活動の実施**
啓発ポスターの掲示など
- **フードバンク活動への協力**
フードバンク活動団体への食品寄附など
- **その他、食品ロス削減につながる取り組み**
食材使い切りレシピ紹介コーナーの設置など

オンラインでも
登録できます

美味しいいしかわ食べきり協力店 登録



「美味しいいしかわ食べきり協力店」を”利用”しよう

みなさんも食べきり協力店を利用して、食品ロス削減に取り組みましょう。



協力店を検索できます

美味しいいしかわ食べきり協力店



お問い合わせ先

石川県生活環境部資源循環推進課
〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地

TEL 076-225-1849 FAX 076-225-1473

E-mail jyunkan@pref.ishikawa.lg.jp 令和3年3月発行

