

＜資料提供＞
令和3年4月12日（月）
生活環境部 資源循環推進課
担当：川畑
内線 4240 外線 225-1470

「食品ロス削減の事例集」リーフレットの配布について

1 趣 旨

美味しいいしかわ食べきり協力店における創意工夫を凝らした取組事例等を紹介するリーフレットを作成し、各事業者における取組内容の充実を図るため、協力店等に配布します。

2 規 格 A4版 8頁（カラー）

3 印刷部数 2,000部

4 主な配布先 美味しいいしかわ食べきり協力店、関係行政機関等

5 内 容

- ・食品ロスの削減に取り組む事業者の事例紹介
- ・「美味しいいしかわ食べきり協力店」登録制度の紹介

食品ロス削減の事例集



石川県



取組事例

株式会社 ぶどうの木

(飲食店、菓子製造)



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



ラシェット(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と実感しています。

また、現在、「ラシェット計画」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ェット(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。



株式会社
ウフフ
(ドーナツの製造)



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、匂い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せん。
※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



金沢でママさんたちが手作りで作っているドーナツがナチュです。
子供達を思い、保存料無添加で毎日生地から手作りして150種類以上あるドーナツから、お楽しみのおまかせをお送りします。
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。

取組事例

金沢キッチン

(週末カフェ・料理教室)



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、を説明するようにしたところ、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。

取組事例

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。



最優秀賞

まるさんの作品 大根の皮と菜を使った塩そば



材料	
大根の皮と菜	1/2本分くらい
ひき肉(赤身、豚、鶏、どれでもOK)	200g
ニンニク	1〜2かけ
片雞がらスープの素	小さじ3
砂糖	小さじ1.5

作り方

1. 大根の皮と菜、ニンニクをみじん切りにします。
2. フライパンに、1.と挽肉を入れ、ひき肉をほくしながら火にかけます。
3. 時々かき混ぜながら炒め、全ての食材に火が通ったら(大根が透き通るくらいが目安)、雞がらスープの素と砂糖を入れます。

※ 画像提供: アルビス

食べきりレシピコンテスト ▲



▲ 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。

取組事例

株式会社 金沢彩の庭ホテル (ホテル)

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

大皿のブッフェでは、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せんが、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ブッフェ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



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

