



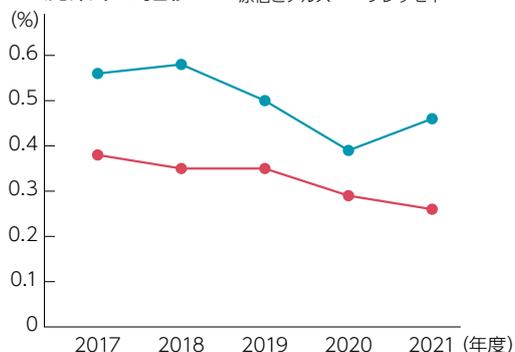
私たちは、データや技術を活用することで、フードサプライチェーン全体での食品ロスの削減を進めていきます。また食品廃棄物のリサイクル率100%達成を目指します。

食品廃棄物の発生抑制

データに基づいた商品製造数・発注数の決定、週半ばでの計画の見直し、研修による商品づくりの技術向上などにより、食品廃棄物をできる限り発生させないように努めています。

また一部の部門にてAI型自動発注を導入したことで、在庫過多による食品ロスの削減ができています。このような取り組みにより、廃棄率(売上金額に対する廃棄商品金額の割合)を改善できるように進めています。

廃棄率の推移 原信とナルス フレッセイ



包装材の見直しによる食品ロス削減

プラスチック容器包装材は、食品の品質を守るという大切な役割があります。技術が進み、容器包装材の機能が向上したことで、中身である食品の消費期限を長くすることができるようになりました。

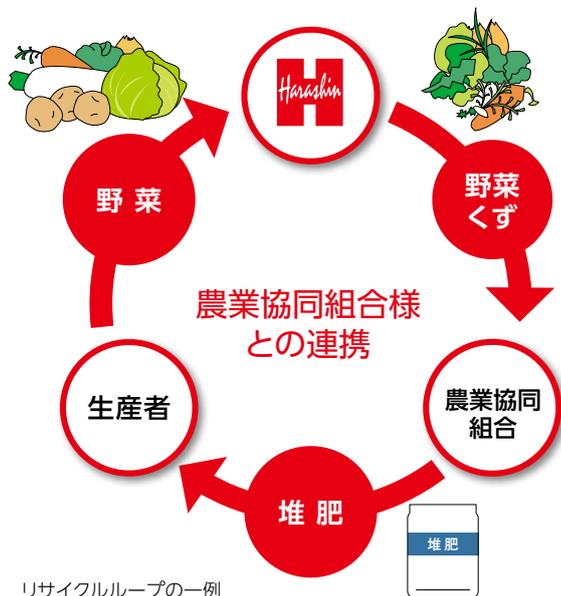
アクシアルPB商品の「ふんわり油揚げ(5枚入り)」は、容器包装材変更に伴い安全性が十分に確認されたため、消費期限を従来よりも6日間長くし、食品ロスの削減につながりました。



消費期限を延ばした商品

食品廃棄物のリサイクル

食品廃棄物として発生するものの多くは、野菜の外葉や魚のアラなど、販売することに適さない食材です。それらは、各リサイクル業者様の施設で、たい肥や飼料、燃料などの新たな資源に生まれ変わっています。2021年度は新たに5店舗でリサイクルを開始いたしました。その結果、ナルスではリサイクル率が90%を超えました。



食品廃棄物(廃食用油含む)のリサイクル量および率

