



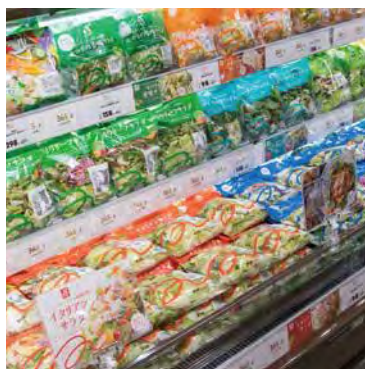
食品ロスを減らす

私たちは、データや技術を活用することで、サプライチェーン全体での食品ロスの削減に取り組んでいます。また食品リサイクル業者様と連携し、食品廃棄物のリサイクル率100%達成に取り組んでいます。

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。

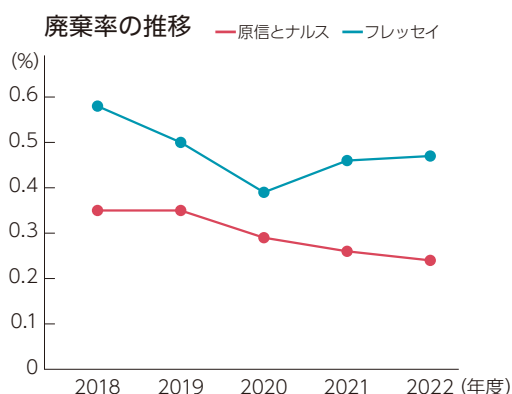
また家族構成や調理用途に応じて必要な量をお買い求めいただけるよう、小分け商品の販売も行い、ご家庭から排出される食品ロス削減につながる取り組みも進めています。



カット野菜

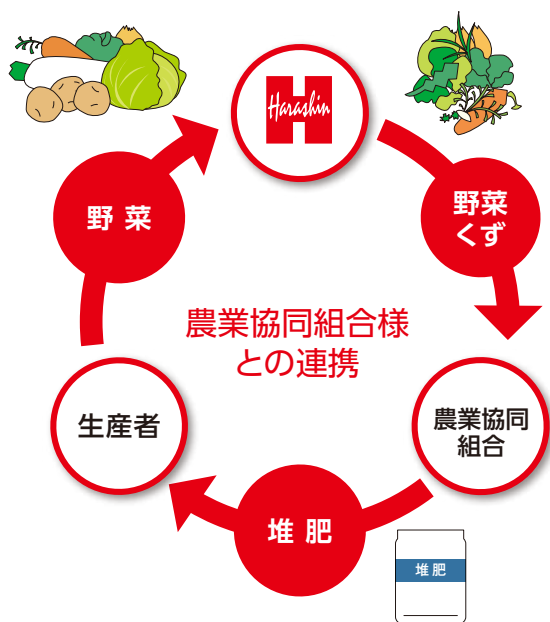


魚菜屋(店内調理品)



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。原信、ナルスでは現在73店舗、フレッセイでは23店舗でリサイクルを実施しています。



リサイクルループの一例

食品廃棄物(廃食用油含む)のリサイクル量および率

