



これまでの食品ロス削減に向けた取組

食品関連事業者

- 規格外・廃棄予定の果実を原料とした商品を開発・販売している。
- 消費者の需要動向を把握した上で、さらに天候情報や分析システムを活用し、販売計画の適正化、発注精度の向上が図られている。
- 食品ごとの安全・安心を確認した上で、販売期限や賞味期限・消費期限について見直しを行った。
- 食品ロス削減につながる「てまえどり」を促す啓発資料等を店舗で掲示している。
- 販売期限が近づいた商品から買ってもらえるように工夫している（対象商品購入でポイントを付与するなど。）。
- 店舗から下げた商品をフードバンクへ週ごとに提供している。
- お店で発生した調理残さを集め、肥料・エネルギーに再利用している。

〈店舗での啓発の様子〉

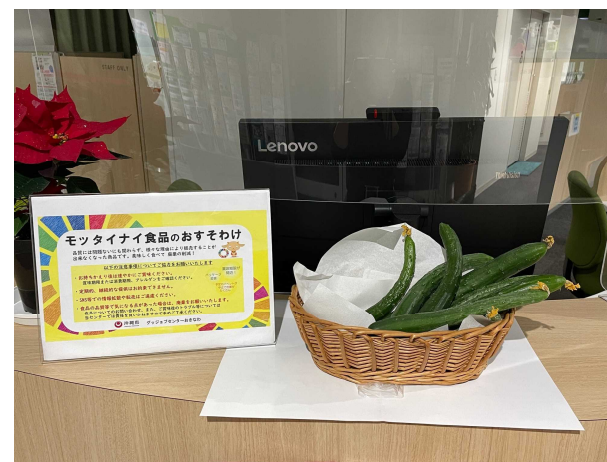




これまでの食品ロス削減に向けた取組

その他関連事業者

- 事業者による食品ロス削減に関する取組を観光情報サイトで紹介している。
- 各年代別に、健康管理上からも余分な料理や無駄な食品ロスを出さないように啓発している。
- 企業からいただいた災害用備蓄食料や台風で配送できなかった商品子ども居場所や福祉施設等へ提供している。
- テレビ・ラジオ・ネット配信で食品ロスに関するニュース・レポートの報道・配信をしている。
- 職場内でフードドライブを実施し、従業員の各家庭で余った食料品や日用品を集め、県内の子ども食堂や生活支援団体運営者へ提供している。
- 連携している農家などから提供いただいた、品質上は問題ないが販売できなくなった食品について、注意事項を記載の上、誰でも気軽に持ち帰れるよう総合窓口を設置し、食品ロス削減の活動に参加できるよう環境づくりを行った。





今後の食品ロス削減に向けた取組

食品関連事業者

- シークワサー果汁絞り粕の新たな活用方法について検討する。
- 豆腐の製造過程で出る「おから」を活用した新しい商品の開発・販売を行う。
- 売れ残りをなくすため、販売データやAI機能を積極的に活用し、商品の適正発注を目指す。
- おむすびや弁当などの中食商品を対象とした値下げ販売の活用店舗数を増やす。
- 製造工程を見直し、鮮度が長持ちする商品を開発し、その商品の取扱いを増やす。

その他関連事業者

- お弁当発注や社内行事の食事用意で多くの余りを出さないよう注意喚起する。
- 職場内でのフードドライブ活動を継続的に行う。
- 残り料理・食材を使ったリメイク料理の普及を行う。