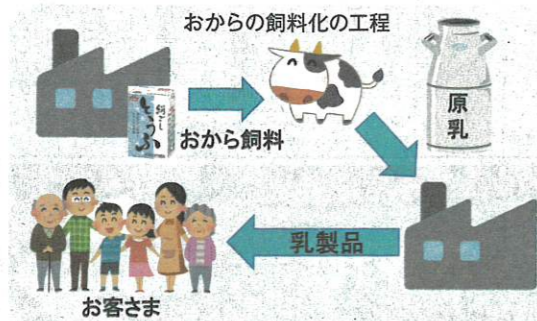


SDGs消費 広告特集
フードロスを考える

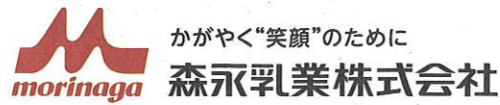
ロス削減を「国民運動」へ

地域・団体・企業の取り組み——

森永乳業は食品ロス削減に取り組んでいます



森永乳業は、食品ロス削減に向けて、製造工程の管理徹底や、賞味期限延長の技術開発に取り組むとともに、「森永絹ごしとうふ」の製造過程から発生する「おから」を乳酸発酵により良質な牛の飼料として活用するなど、食品廃棄物の有効利用にも取り組んでおります。



<https://www.morinagamilk.co.jp/>

デジタルとアナログの組み合わせで無駄をなくす



つなく 伝える 創る

当社は、農産物が収穫されてから製品化され店頭までを「情報」と「BPOサービス」でトータルにサポートしています。商品と物流の状況をリアルタイムに把握することで、毎日の需給バランスの最適化を実現。青果流通の新たなプラットフォームとして食品ロスの低減に貢献しています。



<https://www.e-supportlink.com/>

夫婦で料理を楽しめる効率的なキッチン



当社の共働き家族研究所は子育て共働き世帯に向け、回遊性が高く共同作業しやすい「マルチアイランドキッチン」を設備仕様として開発。購入したものがひと目でわかる「パントリー」と組み合わせることで、夫婦で協力しやすいキッチンを実現すれば、きっとフードロスへとつながるでしょう。



<https://www.asahi-kasei.co.jp/hebel/>

サプライチェーン上のフードロス削減に貢献



企業のCSR向上にも貢献するクラダシは、賛同メーカーより協賛価格で提供された商品を消費者に販売。売り上げの一部をフードバンク等へ寄付する日本初・最大級の社会貢献型ショッピングサイトです。本取り組みは、環境省グッドライフアワードにおいて「環境大臣賞」を受賞しました。



株式会社クラダシ <https://www.kuradashi.jp/>

食品残さが社員食堂のおかずに変身



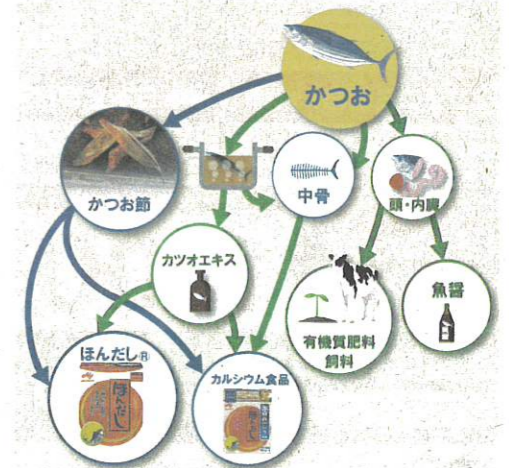
当社では、名古屋・関西の3工場の残さを再生利用業者が液体飼料に加工し、その飼料で育てた豚の肉を上記各工場の社員食堂でおかずに利用しています。この取り組みは、農林水産大臣から食品リサイクル法に基づく「再生利用事業計画(食品リサイクル・ループ)」の認定を取得しました。



日本製粉株式会社 <https://www.nippon.co.jp/>

「かつお」も、丸ごと使い切る

食材に感謝しながらすべてを使い切る。工場から捨てる食材を出さない。作った製品はムダに廃棄しない。味の素(株)はおいしさを届けるだけでなく、フードロスにも真剣に取り組んでいます。例えば、「ほんだし®」の原料となる「かつお」は、身の部分以外も丸ごと大切に活かし切っています。



<https://www.ajinomoto.com/jp/>