

# 石丸弥蔵商店 食品ロス削減への取り組み

2023年3月1日

- ▶ 弊社でも日々200 k g、年間72,000 k g（72 t）ものゴミが出ていました。
- ▶ そのゴミは可燃ごみとなり、捨てられています。

みなさん、食品工場でどのぐらい廃棄食品が出ているか知っていますか？

- ▶ ここ数年、漁獲量はどんどん減ってきています。
- ▶ 当たり前のように食べれているものは、実は当たり前ではない。
- ▶ 数年後、数十年後も、同じようにおいしい海の幸が食べられる日本でありますように。
- ▶ 海産物問屋として、海から授かった原料を、少しでも大事に使っていこう。

自然のものを扱わせてもらっているのに、  
このままではダメだ。

- ▶ 少しでも食品ロスを減らす取り組みを、自社でもしていこう。
- ▶ 専門家の先生とともに、色々なことに取り組みました。

どうしよう。

▶ 今まで2,000商品を越えるアイテムを作ってきましたが・・・



1,000商品まで集約し、賞味期限の管理をしっかりと、ロスが出ないように取り組みます。

お客様である量販店様、百貨店様、そして消費者の皆様のご理解のおかげで、実現します。

今まであった商品がなくなっても怒らないでほしい。

その分、鮮度の良い商品をお届けします。

## ①商品設計の見直し

製品の製造品目を減らし、ロスのない製造を目指し始めています。

- ▶ 弊社製造ラインでは、1日50アイテムを越える商品を作っていましたが・・・



製造ラインの商品を変えるたびに出ていた残渣を減らすために、  
1日、20アイテムまでにとどめていくようにします。

各ラインセクションと協議し、食品ロスの多く出る商品は、まとまって  
作ることで製造を行っていくことにしました。すでに実現までこぎつけ、  
少ないときは1日10アイテムまでアイテム数を減らせています。

## ②製造工程の見直し

弊社工場は、商品を切り替える度に無駄な原料が出ていました。無駄のない製造ラインの  
組み立てを目指します。

- ▶ 何とすでに、1日200 k g 出ていたゴミが、1日100 k g まで減ってきています。
- ▶ 1か月で3,000 k g、半年で18,000 k g、年間36,000 k g のゴミが減っています！
- ▶ まさに塵も積もれば山となる。  
弊社だけでなく、多くの会社が食品ロスに対し、一歩ずつ取り組んでいくことが、未来に向けて大事なことだと思います。

①・②の結果、目に見える  
ゴミの削減効果が出てきました。