

食品廃棄物削減の取組



「ONEカンパニー」食品ロス削減部門に認定

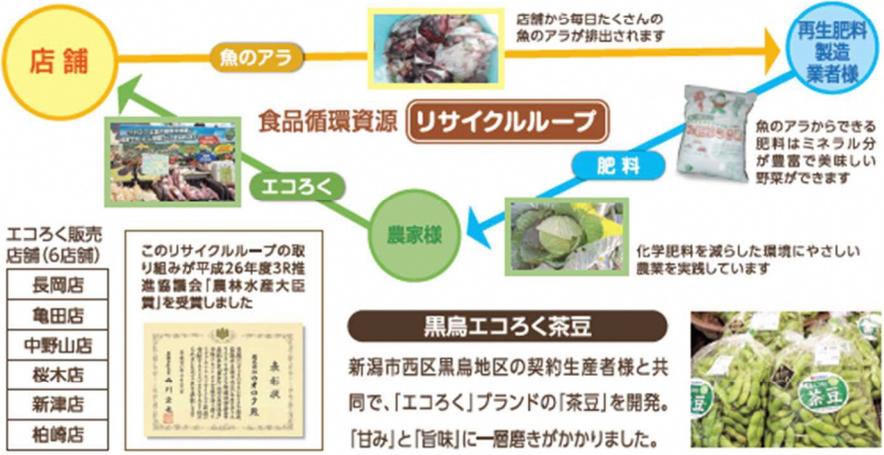
新潟市内の事業所(新潟市内店舗、生鮮デリカセンター、本社)が、新潟市環境優良事業者認定「ONEカンパニー」の「食品ロス削減部門」に認定されました。

「3R推進部門」にも認定されています。

新潟市「ONEカンパニー」とは
環境分野の取組を積極的に行っている事業者を、新潟市が認定する制度です。

魚のアラのリサイクルループ

店舗から出た魚のアラを主原料とする肥料を使って生産された農産物を「エコろく」としてブランド化し、シールを貼って販売しています。食品廃棄物が資源として循環することを「食品循環資源リサイクルループ」といいます。「エコろく」はこうしたループによって生産されています。



食品ロス削減の取組

SDGsでは「2030年までに一人あたりの食品廃棄量を半減させる」という目標を立てています。ウオロクは食品小売業として、この課題に真剣に取り組む必要があると考えています。

① お客様と一緒に取組む「ハピタベ」

消費・賞味期限が近い商品に貼られている「ハピタベシール」を10枚集めると景品が当たる「ガチャコース」と、ポスターに貼ると1枚1円が地域に寄付される「寄付コース」にご参加いただいています。



取り組み店舗(5店舗)

緑店	東新町店	住吉店	コモ店	小舟店
----	------	-----	-----	-----

② フードバンク等への食品提供

「販売基準には満たないが充分食べられるもの」を廃棄せず有効に活用していただくこと、食品提供しています。2023年も取組店舗を拡大しました(馬越店・中野山店・空港通店)。

提供先(※敬称略)

フードバンクしばた
更生保護施設 新潟川岸寮
フードバンクにいがた
OHANA食堂
鳥屋野校区コミュニティ協議会



パイナップルの皮と芯を飼料化

カットライン製造時に発生する皮と芯を破砕・脱水し、乳牛のエサとしてリサイクルしています。栄養価が高く消化も良い飼料を地元で調達でき、酪農家さんからも喜ばれています。



③ ITの活用

発注支援システム「sinops」を導入しています。AIが販売数量を予測、それに基づいて発注数量を適正な値に調整します。また、賞味期限チェック支援ツール「sinops-Dcont」も導入し、合わせて食品廃棄の削減に効果を発揮しています。



※「sinops」は株式会社シノプスの登録商標です。

