

京都府 食品ロス削減
食品小売事業者における取組事例集

京都府総合政策環境部循環型社会推進課

食品ロスとは本来食べられるにも関わらず捨てられる食品のことで、京都府における食品ロス量は、年間約 11.5 万トン（令和元年度推計値）とされ、その半数以上は事業系食品ロスとなっています。

食品ロス削減に向けた取組を推進するため、食品小売事業者において実践されている未利用食品の有効活用等の取組についてご紹介します。

・「記載情報は2024年2月末時点のものです。」

KAMOGAWA BAKERY

☎ 075-746-7720

所在地 京都市上京区河原町通丸太町下る伊勢屋町 386

営業時間: 9:00~18:00



パン屋という業態は日々フードロスとの戦い

このお店ではSDGsをビジネスに落とし込み、その中の一ツとしてフードロスをなくす取り組みを続けておられます。

パン屋という業態は日々フードロスとの戦いとなり、売れ残ってしまったパンをいかに捨てないかというのを開業以来ずっと考えられていたそうです。

現在では殆どロスゼロを達成されているそうです。

サステナブルビュッフェ

思い切ってランチの中にロスパンを使用し、サステナブルの姿勢を前面に押し出すことにされたそうです。

どうしても出てしまう日々の売れ残ったパンをその日のうちに店舗で冷凍し、サステナブルビュッフェをご注文いただいたお客様にオーダーバイキングという形でロスパンを温め直して提供されています。

「正しい選択」「サステナブルな考え方」に共感して下さるお客様に大きなご支持を頂いておられるそうです。

フードシェア・アプリ「TABETE」の活用



フードシェア・アプリ「TABETE」も活用されてます。出品すると直ぐになくなるそうです。

また、週一回、金曜日に「KAMOGAWA BAKERY 子ども未来カフェ」(子ども食堂)を開催されています。

- 子ども食堂「KAMOGAWA BAKERY 子ども未来カフェ」の運営
- プラごみを減らすために紙袋の使用、プラスチック蓋のいらぬ紙カップの使用、紙ストローの採用
- CO₂の排出を抑えるためグリーン電力を使用
- フードロスを減らすためのレスキューアプリ、ECの活用



ecoat

ランチ松井山手店

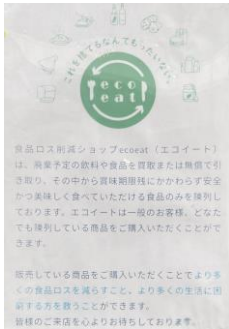
☎ 070-8491-6259

所在地 京田辺市山手中央3-2

営業時間: 10:00~19:00



食品ロスになりそうな食材も美味しく食べられる



お店の入口にコンセプトの表示があります。

「食品ロス削減ショップ ecoat (エコイト)」は、賞味期限切迫・期限切れ、包装破損など食品ロスとして廃棄予定の飲料や食品を買取または無償で引き取り、その中から賞味期限残にかかわらず安全かつ美味しく食べていただける食品のみを販売しています。」

NPO法人日本もったいない食品センターが運営されており、食品ロス削減と生活の困窮されてる方への支援を目的に活動されています。

持続可能な事業形態と合理的で優しい世界を目指す活動で公的補助に頼ることなく継続的に食品ロスの削減と生活支援を実施できているそうです。全国で1000社を超える企業と取引され、廃棄される食品を2023年で全国で3235t以上という大きな食品ロス削減の実績を残されています。毎年右肩上がりに上がっているそうです。

<https://www.mottainai-shokuhin-center.org/>

ecoatの3つの目的

ecoatは3つの目的を明示されています。

1.啓発活動(知識と意識を高める)

食品ロス削減のため、お店に来られた方にお声掛け(POP掲示)により、食品の知識、調理、保存方法などを啓発します。また、それらを食して頂き、こんなに美味しい物が捨てられていたのかもしれないという「もったいない」意識を高めてもらう事により、一般消費者の食品ロス削減へ貢献いたします。

2.地域貢献(食料品支援)

ecoatでは、販売だけではなく生活に困っている方への食料無償支援を行っております。また、ディスカウントストアではありません。そのため、他店と競合もしていません。結果的に安く販売している商品が多いのには理由があります。大量に入荷した食品を「美味しく食べて頂ける間」に無くさないといけないからです。単純に毎日欠かせない食費の負担を減らして頂くのも理由のひとつです。

3.活動費の捻出(持続性の確保)

食品が余って処分に困っている事業者が多い一方、一日1食しか食事を摂れない方がいるこの不条理を何とかしたい。しかしながら、その凸凹を均すには、物流費を主とした活動資金が必要となります。当団体はecoatの売り上げ(剰余金)を使って、食品ロス削減活動費及び生活困窮者への寄贈にかかる費用を捻出しております。

地域の人と一緒に「もったいない」を考え、解決へ



お店に入ると全ての食品にPOPがあり、ハッキリと賞味期限が切れていることを明示されています。ギフト商品のバラ売りも期限切迫を明示されています。一見するとディスカウントストアなのですが、社会貢献活動として食品ロスと困窮をなくす活動だということを強く意識されています。レジでは単に会計だけをするのではなく、その食品ロスのこと、賞味期限が切れても安全に食べられる商品を購入することの意義などしっかりと説明されていました。



パントリー京都北山店

☎ 075-494-1030

所在地 京都市北区小山西元町 41-3

営業時間: 9:00~20:00



使い捨て容器は使わず、再利用できるもので提供

2021年7月に京都市北区にオープンされました。

自社工場やオリジナルブランド商品をはじめとした安全・安心な食品はもちろん、パントリー自慢の生鮮食品やこだわりのお惣菜も力を入れておられます。



賞味期限の近い食品に貼られたかわいいシール！

「もぐもぐチャレンジ」という取組をされています。

「もぐもぐシール」が貼られた賞味期限・消費期限が迫った商品をご購入いただき、そのシールを10枚集めた台紙をサービスカウンターにお持ちいただくと、抽選会など店舗のイベントに参加できるコースか、国際医療ボランティア団体に寄付するコースかを選ぶことができます。



シールは、惣菜、青果、鮮魚、精肉など、店舗によって様々な商品に貼付していただいています。シンプルなメカニズムのため、ご年配の方からお子様まで多くのお客様にご参加いただくことができ、また、シールを集める仕組みにより継続性も担保することができ、食品ロス削減の効果も最大限高められるように設計されたプログラムです。



フレスト松井山手店

☎ 0774-65-4120

所在地 京田辺市山手中央 2-2

営業時間: 10:00~21:00



フードドライブの取組

松井山手店は、株式会社 京阪ザ・ストアの旗艦店として、手前取り、廃食用油の回収・リサイクル、予約販売の強化によるロス削減等、食品ロス削減を熱心に、取り組んでおられます。

特にフードドライブ活動については、松井山手店が系列店初の取組だそうです。当時の店長が 2019 年夏に設立された NPO 法人フードバンク京田辺に声かけをして同年 9 月に実現しました。右図は NPO から店長へお礼の色紙が渡された時のものです。

松井山手店では、普段から発注や製造数量を注意し、廃棄をなくすよう務めておられ、NPO 法人フードバンク京田辺とコラボしたフードドライブ事業は、お客様と一体となることができる活動で社内的にも注目されているそうです。

来店されるお客様のご協力でたくさんの寄付が毎月集まっているそうです。お店のきめ細やかな啓発のおかげで松井山手店のお客様は食品ロスの意識も高いようです。

今後もお客様とともに食品ロス削減など持続可能な社会を目指した取り組みを推進し、地域社会の一員として地域に根ざし、お客様のより便利で快適な暮らしと、食品ロスゼロの実現を目指していかれるそうです。



食用油の回収と再資源化

店舗に廃食用油の回収ボックスを設けています。

ご来店された方には、ペットボトルごとボックスに入れても



らっています。京阪グループでは、回収された廃食用油は、バイオディーゼル燃料に一部リサ

イクルされ、琵琶湖学習船「うみのこ」に活用されているようです。

(琵琶湖学習船「うみのこ」は滋賀県が所有し、琵琶湖汽船が運営管理しています。)



京都生活協同組合 コープ山科新十条

☎ 075-320-5809

所在地 京都市山科区西野山中臣町 41-1

営業時間: あさ9時～よる9時



フードドライブの取組

生協では、家庭で使い切れない賞味期限内の未使用食品を持ち寄り、それらをフードバンク団体を通じて必要とする方々へ提供するフードドライブを取り組んでおられます。コープ山科新十条では、NPO法人「セカンドハーベスト京都」と提携し毎月4回、定期的にサービスカウンター付近に「回収BOX」を置いてフードドライブを実施されています。



商慣習の見直しの取組

「日本には、小売店への納品期限を賞味期間の3分の1までとする1/3ルールという商慣習があります。その納品期限を過ぎた商品は受け入れてもらえないため、多くは廃棄処分になってしまいます。生協では賞味期間が180日以上あって可能な商品については、納品期限を賞味期間の2分の1までとする「1/2ルール」で運用されています。納品期限の緩和がメーカーの食品廃棄量の削減につながっているそうです。



てまえどり



お買い物の商品を手前から消費する「てまえどり」を推奨するPOPが店内の至る所にあります。その他にもコーヒー豆の量り売りや、賞味期限の近づいた商品を「おつとめ品」コーナーに集めて積極的に食ロス削減対策をされています。



ZERO WASTE KYOTO

☎ 075-366-4134

所在地 京都市中京区久遠院前町 673-1

営業時間: 10:00~19:00

営業時間はホームページで確認してください。



「これから」の健康で豊かな暮らしをテーマに



京都の御所南にあるオーガニック食品店&カフェ・レストラン。できるだけプラスチック包装を行わず、昔からある「量り売り」で"ゼロウェイスト"を目指すお店です。リサイクル瓶や包装紙などを活用して、パッケージごみが出ない方法で販売。必要な分だけ購入できる食品ロスを防ぐそんな取組をされています。お店に入ると、京都の厳選食品、大豆やナッツの量り売りの綺麗な

なコーナーが目を引きまます。

奥にはワイン、ビール、日本酒の量り売りコーナーと物販でも販売しているオーガニック食材を使用したメニューを提供するレストランもあり、無駄なく食品を慈しんでいただく、生産者からの思いを紡ぐ、それが来店する人に伝われば食品ロスも減るのではないかと願いで営むお店です。



自然からいただいたものをできる限り大切にする

自分にとって、心地よい、おいしい、体に良いからチョット手間を加えてエコでゼロウェイストな生活を取り入れていく。急にライフスタイルを変えるのはハードルが高いですが、楽しく買い物をする中で自然に環境への配慮を意識してもらおう—そんな自然体のスローな空間を大切にされています。京都には食べ物を無駄にしない文化が根付いており、またこだわりの食材も多くあります。

体にも環境にも優しい食を意識するのに恵まれた土地柄であるとおっしゃっていました。



京納豆のサブスクリプションもされています。

- さまざまなこだわりの食材に素朴で理にかなったサステナブルな買い物をゆったりとした空間で行う「スローショッピング」
- 階上には30年以上国産のオーガニックコットンの商品を製造するプリスティンの洗剤やオーガニックコットンの量り売りコーナーもあります。
- 5000年の歴史を持つインドの代替医療アーユルヴェーダのオイル等の量り売りスペースもあります。
- 「古きを学び新しを知る」つつい長居をしてしまう空間です。

PLANT 木津川店

☎ 0774-75-2180

所在地 木津川市城山台2丁目1番地

営業時間: 9:00~22:00



減らせ食品ロス ～スーパーの取組～

値引き商品を5点選んだら、粗品置き場から好きなものを選んで、他の買物と一緒にレジへ持っていくだけ！

「値引き商品を買うのは、少し恥ずかしい...」そんな気持ちを持たずに買っていただきやすい売り場環境を作りたい。

また、値引きだけでなくお客様に喜んでもらえる取組みを、ということで始められたそうです。

粗品は、毎月見直して、飽きのこないラインナップを目指しているそうです。その効果は全店での数字になりますが、約10億円の廃棄コスト削減につながっているそうです。

木津川店では、オープン当初と比べて20%のコスト減となったそうです。



フードドライブの取組

木津川店では、地元のフードバンク木津川（NPO法人「手をつないで」と「木津川市社会福祉協議会」との協働）とフードドライブに取り組んでおられます。レジ横にフードドライブを呼びかけるのぼりが立っています。沢山の方の協力が得られているそうです。



その他にも、廃棄になった食品の一部は肥料として再利用されたり、トレーや袋の軽量化でとことん「資源を節約」など様々な取組をされています。



フレンドマート

G 宇治市役所前店

☎ 0774-28-6850

所在地 宇治市宇治下居46番地

営業時間: 9:00~21:00



フードドライブの取組

フレンドマート・G 宇治市役所前店では、立命館宇治高校の生徒さん主催のフードドライブが実施されています。

フードドライブとは、各家庭で余剰している未使用の食品を集めて、必要としている施設などに寄贈する活動です。

お店を入ってすぐのところにコーナーがあり、高校生の作ったピンク色のチラシや仕組みを説明した手作りのポスターが置かれています。

集まった食品は、NPO 法人フードバンク京都を通じて児童養護施設や子ども食堂、ヤングケアラー、ひとり親家庭などに寄贈されるそうです。取材時にも沢山の食材が集まっていました。

手作りの食品ロス削減 POP !

「なくそう！食品ロス」を合言葉に、色々な取組に積極的に取り組まれています。

野菜の上手な保存方法や、食材を無駄なく美味しく食べるよう、レシピ紹介冊子「美味食彩」で、食品ロス削減に役立つレシピを特集で紹介されています。「てまえどり」や消費期限の近いものの販売促進の啓発は、地元の小学生が描いた手書きのPOPを使って表示されていました。



スーパーマツモト

☎ 0771-24-3811
亀岡市西堅町 61-1
営業時間：午前 9：00～午後 10：00



！食品ロス削減に努めています。

一部の店舗では、店舗の入り口に分別ボックスを設置し牛乳パック・トレー・ペットボトル・空きビンを回収・リサイクルされています。

必要な分だけお買い求めいただくバラ売りを推進されています。例えば、きゅうり・トマト・玉ねぎ・じゃがいもなど、トレーをなくし必要な分だけお買い求めいただけるようにすることで、フードロスやごみの量を減らす工夫をされています。



また、賞味期限が近くなった商品は、その場で値下げ販売を行い食品ロスにならないよう取り組まれています。

バザールタウン福知山

☎ 0773-24-0310
住所：福知山市堀上高田
営業時間：9：00～24：00



！フードバンク活動への積極的な支援

フードバンク事業を行う NPO 法人京都丹波・丹後ネットワークと連携し、食品や日用品を困窮するひとり親家庭などに届ける取り組みを始めておられます。

「バザールタウン福知山」の販売期限が過ぎた食品などを、同 NPO に寄付されています。

幼児用おむつや子ども向けの菓子の詰め合わせ、米、乾麺などの寄付を週 1 回の頻度で継続して行われています。「食品ロスの問題は大きな課題であると認識しています。小売業者としてこうした取り組みが、地域の課題解決に向け、少しでもお役に立てれば幸いです。」と話されていました。

