

京都府食品ロス削減府民会議

第5回資料

平成29年6月14日

事務局 京都府農林水産部食の安心・安全推進課

第5回資料 目次

第4回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論（要旨）	P 1
第1回府民会議提出資料（第5回テーマ）について	P 5
今回討議内容の全体討議における位置づけについて	P 6
1 平成28年度 京都府食品ロス削減府民会議を踏まえての 課題と今後の方向性について	P 7
2 平成29年度 京都府食品ロス削減関連予算等について	P 9
3 農産物規格外品の有効活用について	P 14
（参考）農産物規格外品の有効活用例	P 15
「農産物規格外品の有効活用」に対する提案	P 16
4 「需要予測精度向上」について	P 17
（参考）需要予測精度の活用事例	P 18
「需要予測精度向上」に対する提案	P 19
次回（第6回）会議のテーマについて	P 20

第4回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論(要旨)

○余剰食品の有効利用について

◆子ども食堂等について

- ・子ども食堂としては、回数的に少ないので、貧困対策になるとはまだ言えない。
- ・子ども食堂の看板を上げず、地域づくりを進めるタイプのものが京都には多い。
- ・支援したい方と扱っているものがフードバンクと子ども食堂は同じなので、子ども食堂で発見された困難世帯に、フードバンクでフォローできないか。
- ・子ども食堂が、困った子どもの見つける場所・アンテナとなるような役割を期待したい。
- ・勉強を教えるのはハードルが高いが、食事なら作れると参加する人が多い。
- ・今まで子ども食堂を10箇所見たが、貧困対策的な子ども食堂はあまりない。
- ・児童館、支援センターには食事の設備ないが、貧困対策としては、よいタイアップだと思う。
- ・大学生が学びの場としてボランティアで入っているところもある。単に食事だけでなく、学びと遊びの場を加えるのもよい。

◆フードバンク等について

- ・フードバンクの利用にあたって、食品の衛生管理がしっかりされるか、ブランドが守られるかといった懸念が企業にはあった。
- ・セカンドハーベストジャパンアライアンスで監査、衛生の監視等の仕組みの導入等と合わせて、府でも信頼性を担保するような認定制度があればいいと思う。
- ・食品企業や地方公共団体、フードバンクを交えた検討を通じて、昨年11月にフードバンクの手引きが農林水産省によって公表され、責任の所在や対処の仕方、受け渡しの合意について明記されている。
- ・厚労省はネガティブな対応。期限が切れたものの喫食は管理できないとしている。賞味期限1ヶ月を切ったものはだめとか、線引きしてほしい。事業者としては、リスクが高いほど食品の提供は進めにくい。
- ・ドギーバッグも同様の理由から、なかなか進まない。
- ・個別企業とフードバンクの関係になっているが、フードバンク活動について、チェック・指導してもらえらる機関があればよいのでは。

- ・フードバンクはボランティア保険に加入しているが、PL法的なものに対応したものには、入っていない。保険会社と話しているが、売り上げで保険料がきまるので、無償の場合は行き詰まっている。
- ・アメリカではフードバンクは、食品の取り扱いに関して、食品事業者とほぼ同じレベルで考えられている。衛生管理にチェックが入るようになっている。
- ・食品の種類を限定して提供するような可能性はどうか。生鮮食品等消費期限がついているものでなく、缶詰等取り組みやすいものからではどうか。
- ・まずはお菓子から等検討している。そのためにまず、社内の基準づくりを議論中。
- ・社協はどんな役割を果たせばいいか。特に丹後等遠い地域での役割について、今後御意見いただきたい。
- ・府は助成金だが、他県ではCSW (community social worker) が活発に動き、直接出向き、困難な人に手をさしのべる活動している。社協と連携して、支援につながったというパターンもあった。
- ・自立して生活してもらうのが最終目標。一人ずつ支援の仕方が違うと思うので、社協と連携できると、地域の情報を知っているので、その人に応じた支援ができ、きめ細かな支援ができるのでは。
- ・お米は意外と集まりにくいという話あるが、集める良い方法はあるか。
- ・農作物には、規格外や、自家用にしても食べきれない物があるので、郡部では特にそういったものが利用できるのではないか。
- ・食品ロスの実態を知らない農家も多いので、気づきを与えることで行動していくベクトルにつなげていきたい。
- ・子ども食堂には、お米が足りているところもあるが、足りていないところは、買っている。
- ・近隣で野菜をまかなう子ども食堂もある
- ・米を家畜の飼料に回そうという政策的な動きもあるので、注視する必要がある。

◆1/3ルール(2/3残しルール)の緩和について

- ・弊社では、市内10店舗・府内15店舗・全国に120数店舗あり、メーカーから配送センターに入れるが、府内の店舗だけで納品期限を緩和して、他の府県は現状のままで、また、様々な商品のうち、ピンポイントのものだけ納品期限を緩和することができるのか。
- ・パイロット的にやろうとしたが、メーカー側が対応できないとのことだった。府だけで実施するのはとても大変。このハードルどうするのか。

- ・小売りが賞味期限ぎりぎりまで販売するのはありがたいが、家庭系での食品ロスはかえって増えるということにつながるのか。消費者の喫食期間も確保していかないと食品ロスは減らないのでは。
- ・期限の近いセット品は、バラ売りのみにするという取組から進めていけばよいのでは。
- ・納品期限の緩和によるメーカーのメリットを小売りと折半するという提案についてはどうか。
- ・納品期限の緩和することにより在庫が増えてデメリットになるというのは小売りのエゴだと思う。多く仕入れるのではなく、小売の発注精度をしっかりとしていかなければいけない。
- ・日本生協連、京都生協開発商品は1／2ルールに沿って既に運用していると会員生協からは聞いている。
- ・京都市では、小売での販売期限を延長する社会実験の実施を検討している。あわせて、賞味期限が迫った商品が販売されることについての消費者意識の調査も検討中である。
- ・消費者目線で伝える方法が明確であれば、メーカーへの説得にもつながるのでは。
- ・安売りでセット品は、買っても残りは捨ててしまうので、バラ売りは必ず必要。
- ・賞味期限が近いものの販売について、消費者は抵抗がないというアンケートもあるので、特に議論の必要はないと思われる。
- ・企業については食品ロスの発生しない発注精度にすることが一番だと思う。
- ・販売期限が延びることについても、特に缶詰、飲料水等比較的長いものはあまり影響ないので消費者はあまり気にしないのでは。
- ・委員の意見にもあったが、各業界のアドバイスもいただきながら、京都府でも1/3ルールの緩和の取組を是非、進めてもらいたい。

◆小容量・ばら売りなどについて

- ・京都市食べ残し推進店舗は全項目必須でなく、やれるところからが始められるのがよいのでは。
- ・また、申請店舗には8つも取り組むべき項目があるのだと意識づけできる。
- ・小売からすると、小容量・バラ売り販売については、高齢者や単身者世帯が増えている等消費者動向に合わせた品揃え等、進めるべき課題だと思う。
- ・同じ商品を複数セット販売する「バンドル」ではなく、様々な商品を「よりどり」販売する方向へとしていけばよいのでは。
- ・量り売りについては、量り売りするための人がつくると人件費かかってしまう。セルフで売ると表示関係をどうするかという問題がある。

- ・ 知恵を絞ってやっている事例等を参考にしながら進めてもらいたい。
- ・ 前回の話で、家庭で商品に記載されている賞味期限を大きく書き直すことが食品削減につながるという話があったが、あるスーパーでそのようなシール作って活用すると、効果があった。

第1回府民会議提出資料(第5回テーマ)について

テーマ等	日程	コアメンバー (学識経験者・行政は全回出席)	具体的な検討内容
(農産物) 規格 外品の有効活用	⑤	農林業、食品製造、小売、 消費者団体	<ul style="list-style-type: none"> ・ 規格外品の販売方策 ・ 容器包装の高機能化 など
需要予測精度向 上			<ul style="list-style-type: none"> ・ 販売状況情報の共有化方策 ・ 日配品の週間発注化方策 ・ コーザルデータの活用策 など

今回討議内容の全体討議における位置づけについて

分類		主な発生削減策		
事業系	食品製造業	需要予測精度向上	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1/3(2/3残し) ルールの緩和 ・ 余剰食品の寄附等 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 印字ミス削減等 ・ 賞味期限設定の見直し ・ 賞味期限の年月日表示から年月表示への変更 ・ 期限設定情報（食品分析センター試験結果など）の開示 など
	食品卸売業			値引き等による売り切り
	食品小売業		<ul style="list-style-type: none"> ・ 小容量販売 ・ ばら売り など 	
	外食産業		<ul style="list-style-type: none"> ・ 食べきり運動の展開 ・ 小盛サービス ・ 持ち帰り（自己責任） ・ 調理ロスの削減 など 	
家庭		<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫の在庫管理 ・ 計画的な買い物 ・ 食べ切り ・ 期限表示の理解の浸透 ・ 食材を使い切る調理方法の浸透 など 		

1 平成28年度京都府食品ロス削減府民会議を踏まえての課題と今後の方向性について

回	分類	課題	主な発生削減策	今後の方向性
2 ・ 3 ・ 4	外 食 産 業	食 べ 残 し 調 理 ロ ス な ど	食 べ き り 運 動 の 展 開	<u>①店頭・啓発ちらし等による消費者への理解促進</u> <u>②食材を有効活用する調理研修会の開催</u> <u>③松本市の3010運動、京都市の生ゴミ3キリ運動のようなキャンペーンの実施</u> <u>④食べ残しを減らす工夫をしている店舗等を「食べ残しゼロ推進店舗」として登録</u>
			小盛サービス	
			持ち帰り(自己責任)	
			調理ロスの削減	
	家 庭	消 費 期 限 切 れ 等 に よ る 直 接 廃 棄 食 べ 残 し 調 理 く ず な ど	冷蔵庫の在庫管理	
			計画的な買い物	
			食べきり	
			期限表示の理解の浸透	
			食材を使い切る調理方法の浸透	
3 ・ 4	食 品 製 造 業 ・ 卸 売 業 ・ 小 売 業	需 要 予 測 精 度 の ズ レ に よ る 売 れ 残 り	余剰食品の寄附	<u>⑤食品提供企業への信頼性向上のため、フードバンクとの協定書締結を促進</u> <u>⑥京都府の防災備蓄品提供のため、京都府と協定書を締結</u> <u>⑦フードバンク提供企業を募集</u> <u>⑧社協と連携し、支援が必要な方の要望を把握</u>
			1/3ルールの緩和	⑨1/3ルール緩和協力企業を募集

* 下線部は、H29年度取組予定事業等(詳細は 9～13ページ参照)

1 平成28年度京都府食品ロス削減府民会議を踏まえての課題と今後の方向性について

回	分類	課題	主な発生削減策	今後の方向性
5	食品製造業・卸売業・小売業	需要予測精度のズレによる売れ残り	(農産物)規格外品の有効活用	今回討議
			需要予測精度向上	今回討議
6	食品製造業・卸売業・小売業	・製造段階での印字ミス ・商品汚損・商品破損	印字ミスの削減など	次回討議
		新商品や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品(定番カット食品)など	値引き等による売り切り	次回討議

2 平成29年度 京都府食品ロス削減関連予算等について

(農林水産部予算等)

1 事業名

食品ロス削減事業費

2 趣旨

食品ロス削減に向け、行政、食品製造、流通、小売等の関係者と府民等が一体となった取組を推進

3 事業概要

府や食品ロス削減運動に賛同する企業等が開催する調理研修会及び府民向けの食品ロス削減運動の展開

4 具体的な事業（今月実施分 次頁参照）

- ・ 府民向け食品ロス削減研修会

（今後の方向性①店頭・啓発ちらし等による消費者への理解促進）

- ・ 府民向け食品ロス削減に資する調理研修会

（今後の方向性②食材を有効活用する調理研修会の開催）

- ・ 食べ残しゼロ推進店舗事業の開始

（今後の方向性③松本市の3010運動、京都市の生ゴミ3キリ運動のようなキャンペーンの実施）

（今後の方向性④食べ残しを減らす工夫をしている店舗等を「食べ残しゼロ推進店舗」として登録）

5 その他

- ・ 食品ロス削減に向けた政府要望等を実施

平成29年度 実践型食育講演会

もったいない！ みんなで減らそう 「食品ロス」

南極料理人が
京都にやってくる

日本では、規格外や売れ残り、食べ残しなどの理由から、廃棄されてしまう「食品ロス」が年間約600万トンあり、これは世界全体の食糧援助量の約2倍と推計されています。

南極料理人 西村淳さんから、南極での生活やムダを出さない料理のお話を聴くとともに、南極料理人考案のレシピを調理・試食することで、「食品ロス」削減の実践につなげます。

平成29年
6月25日 日 14:00～16:00

参加無料

① 講演 14:00～14:50
南極料理人 西村淳さん

南極地観測隊に参加し、調理担当として越冬隊の生活を支えた経験から、食材を余すことなく使い切るワザを紹介していただきます。

② 料理教室 15:00～16:00
使いきり料理に挑戦！

南極料理人考案の食材使いきりレシピをつくってみよう！

京都市役所前駅 会場

京都市中京区河原町三条上ル
ラ・キャリエール クッキングスクール

※公共交通機関でご来場下さい

主催： 京都府農林水産部 食の安心・安全推進課、きょうと食育ネットワーク
本講演会は「地域の魅力再発見食育推進事業」を活用しています。

京都市内で飲食店・宿泊施設を営業する皆さまへ

「食べ残しゼロ推進店舗」募集のご案内

～ 食品ロス削減の取組をお客様へPRしませんか？ ～

京 都 府
食 べ 残 し
ゼ ロ 京
推 進 店 舗

京都市では、府民や食品関係事業者、行政等が一体となり、製造された食品が売れ残りや規格外品、食べ残しなどの理由から廃棄されてしまう「食品ロス」の削減に向けた取組を進めています。

この度、食品ロス削減の取組を進めるために、食材を使い切る工夫や食べ残しを出さない工夫等を実践している店舗を、「食べ残しゼロ推進店舗」として認定する制度を始めました。

認定された店舗は、次の3つに取り組んでいただきます。

1 交付されたステッカー等を店頭に表示する

2 取組内容について、お客様へ積極的にPRする

3 選択した取組を積極的にを行い、食品ロスの削減を実践する

対象事業者と認定条件

対象事業者：京都市内（京都市を除く。）で営業する**飲食店**及び**料理を提供する宿泊施設**が対象です。
料理の提供形態は、**出前・宅配**を含みます。

認定条件：次の取組内容(1)～(8)のうち、**2項目以上**を実践している飲食店・宿泊施設を、店舗ごとに「食べ残しゼロ推進店舗」として認定します。

(1) 食材を使い切る工夫	(2) 食べ残しを出さない工夫
(3) 宴会、冠婚葬祭等の食事等における工夫	(4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫
(5) ごみ排出時の水やり等の工夫	(6) 使い捨て商品の使用を抑える工夫
(7) 食べ残しゼロに向けた啓発活動	(8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫

(健康福祉部予算等)

1 事業名

きょうとこどもの城づくり事業

2 趣旨

こどもの健全な成長と貧困の連鎖の防止を図るための取組の推進

3 事業概要

様々な課題を抱える子ども（ひとり親家庭・退所児童等）の生活習慣の確立と学習習慣の定着を支援する「こどもの城」の設置・運営支援及び子どもの貧困対策の推進、フードバンクの活用等の取組を実施

4 具体的な事業（別添参照）

- ・ きょうとこどもの城づくり事業（総合支援メニュー）
きょうと子ども食堂、こどもの居場所、地域未来塾、シェアハウス、
フリースクール
- ・ 「子ども食堂」食材供給体制構築事業（食材提供の仕組みづくり）
- ・ 子どもの貧困対策総合支援事業（ネットワーク会議の開催等）

(その他)

- ・ 京都府の災害用備蓄食料の提供及び受入について、フードバンク活動事業者と合意書を取交（今後の方向性⑥京都府の防災備蓄品提供のため、京都府と協定書を締結）



地域における対策の推進

～ 子ども貧困支援の拠点「こどもの城」の開設・運営支援 ～

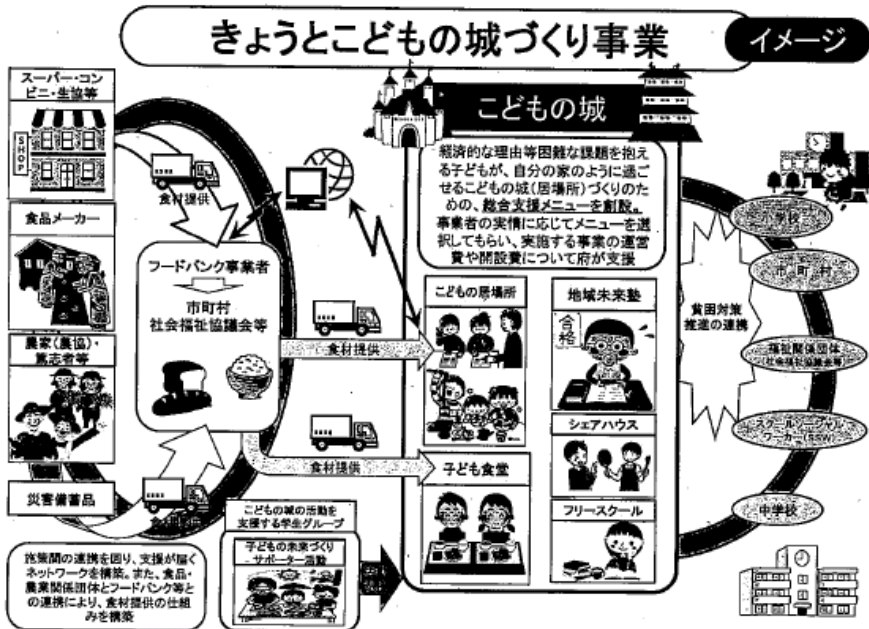
きょうとこどもの城づくり事業<④新規> **145**百万円

114箇所(うち子ども食堂**42**箇所)を支援

- 様々な課題を抱える子ども(生活困窮、ひとり親世帯等)に対し、地域の人々が協力して、生活習慣の確立や学習習慣の定着支援や、食事の提供などを行う施設「きょうとこどもの城」に対し、開設・運営費を助成

＜支援額＞運営費：居場所夏休み等実施(15日) 405千円～ 週3日以上(150日)6,750千円			
子ども食堂	1,500千円	(150日まで、1日当たり10千円)	
地域未来塾	337千円		
開設費：居場所	1,500千円	子ども食堂	200千円
シェアハウス	4,000千円		

- 子ども食堂と食材提供者を結ぶマッチングシステムを構築
 - ▶ 食品関係団体・農業団体・フードバンク・社協等が連携して子ども食堂の運営をサポート
- 子どもの貧困対策ネットワーク会議の設置
 - ▶ 学校、市町村、福祉団体など、地域が一体となって貧困対策に取り組む



平成29年度当初予算案主要事項説明

健康福祉部・教育委員会

事業名	きょうとこどもの城づくり事業費		
	予算額	新規・継続の別	新規
	145,032千円		
1 趣旨	様々な課題を抱える子ども(ひとり親家庭・過剰児童等)の生活習慣の確立と学習習慣の定着を支援するため、地域実情に応じた「きょうとこどもの城」の開設や運営を支援し、こどもの健全な成長と貧困の連鎖の防止を図る。		
2 事業内容	事業者が地域のニーズや実情に応じた多様な機能を持てるよう、選択制の支援メニューを用意(複数選択の場合は、支援額を合算)		
	〔例〕居場所と子ども食堂機能を併設する運営費(年間150日(週3回以上)実施) 居場所(8,750千円)+子ども食堂(1,500千円)=8,250千円		
事業内容	(1) きょうとこどもの城づくり事業(総合支援メニュー) : 138,672千円 (単位:千円(1カ所当たり上限額))		
目的 対象 方法等		運営費支援	開設費支援
	きょうと子ども食堂(食事の提供)③	1,500	200
	居場所③(生活・学習支援)	15日～(夏休み等実施) 405 50日～(週1回以上) 1,200 100日～(週2回以上) 4,900 150日～(週3回以上) 6,750	1,500 シェアハウス 4,000(過剰児童等)②
	未来塾等(学習支援)	地域未来塾⑤ 224 生活困窮世帯の場合① 889 フリースクール④ 500	—
	(2) 「子ども食堂」食材供給体制構築事業 : 5,000千円 ③ 食品関係団体・農業団体等とフードバンク・社会福祉協議会等とが連携した仕組みづくり		
	(3) 子どもの貧困対策総合支援事業 : 1,360千円 ③ 子どもの貧困対策ネットワーク会議の開催等(地域支援拠点の団体、市町村、居場所事業者等)		
担当課名及び電話番号	①福祉・健康課 電話・問い合わせ(075-693-8243) ④学校教育課 指導第2担当(075-414-5840) ②家庭支援課 家庭福祉担当(075-414-4582) ⑤社会教育課 振興担当(075-414-5884) ③ " 母子・父子担当(075-414-4584)		

健康福祉部 1

循環型社会形成計画（第2期（H29年3月策定、H32年度まで）一部抜粋）

第7章 施策の展開

1 一般廃棄物の3R推進

(1) 食品廃棄物の削減

食品の適量注文や計画的購入、使い切り等の普及啓発を実施することで、食品関連事業者（製造業、卸売業、小売業、外食産業）及び一般家庭から排出される食品ロス（売れ残り、手付かず食品、食べ残し等）をはじめとする食品廃棄物の削減を目指し、事業者、府民、京都府食品ロス削減府民会議、市町村等と連携・協力した次の取組を推進する。

① 生ごみ3キリ運動の府内全域での展開

京都市において実施されている「生ごみ3キリ運動」を府内全域で展開を目指して、市町村と協力した府民啓発を行う。

（今後の方向性③松本市の3010運動、京都市の生ゴミ3キリ運動のようなキャンペーンの実施）

② 飲食店・食料品販売店・宿泊施設等での取組の推進

小盛りメニューの導入等を促し、食品ロス削減に努めるよう、府内飲食店・食料品販売店・宿泊施設・その他公共施設等に対して啓発を行う。

③ 市町村による食品ロス調査の実施支援

食品ロスの量を調査することにより、市町村によるより効果的な施策の実施が可能になるため、家庭から排出される食品廃棄物に含まれる食品ロスの調査を実施したことがある市町村の数を倍増させることを目指し、技術的支援を行う。

3 農産物規格外品の有効活用について

農産物規格外品は、原則、食品ロスにはカウントされていないが、有効活用を図るべき

(参考) 食品ロスにカウントされていない理由
少なくとも、すき込み等により堆肥化できるため。

農産物規格外品 発生原因	課題	パイロット実例等
育ちすぎ、発育不良 (大根など)	輸送コスト増、世帯での 消費が困難	・加工販売(調理、カット)など
曲がり (きゅうりなど)	輸送コスト増、消費者の 敬遠	・直売所での販売 ・消費者への理解促進(規格外品 専用サイト)など
一部きず	消費者の敬遠	・加工販売(ジャム、ジュース、 スティックカット)など

(参考) 農産物規格外品の有効活用例

農林水産省補助事業 平成26年度食品ロス削減等総合対策事業
「第2回 食品産業もったいない大賞」

第2回食品産業もったいない大賞

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

応募名称

伊万里のもったいない(未利用農産物)をゼロに
～伊万里グリーンカレー物語～

会社名、事業場名

伊万里市農業協同組合 小葱部会

佐賀県伊万里市 / <http://jaimari.saga-ja.jp/>

■ 評価 ■

収穫されたうち50%が廃棄されていた小葱を特質を生かしたグリーンカレーの原料として有効利用する取組。生産者団体が、伊万里市のその他の特産品の未利用資源も使った「オール伊万里のグリーンカレー」を開発。開発したレシピは規格外農産物の有効利用と特産品アピールの両面を持ち、学校給食やレトルトなど様々な展開が期待されるという点が評価された。

「農産物規格外品の有効活用」に対する提案

○ 加工品として販売する仕組みづくり

- ・ 曲がりものなどの規格外品について

例えば、 一次加工して外食・輸出向けに販売している。
ジャムやジュースなどに加工し、販売している。

○ 規格外品のうち、可能なものを集配・提供する仕組みづくり

- ・ 発生した規格外品のうち、可能なものについては、例えば、直売所に集結させ、これをフードバンク等に配送し、必要とする方へ提供

4 「需要予測精度向上」について

食品ロスの発生原因	課題	パイロット実例等
供給過多	需要予測の精度が低い	<ul style="list-style-type: none"> ・コーザル・データ（※）を活用し、生産量の調整、陳列方法の変更等により廃棄商品削減、売上・利益ともに向上
	販売状況が把握できていない 新商品開発や商品の入れ替えが計画的でない	<ul style="list-style-type: none"> ・販売状況情報の共有化方策 ・日配品の週間発注化方策

（※）コーザル・データ：商品の売れ行きに変動をもたらすことになる要因。天候・気候、競合店の有無や休日、地域の行事などを指す。

(参考) 需要予測精度の活用事例

農林水産省補助事業 平成28年度食品ロス削減等総合対策事業
「第4回 食品産業もったいない大賞」

第4回食品産業もったいない大賞

応募名称

需要予測の精度向上・共有化による 作りすぎ廃棄ロスの削減と省エネ

会社名、事業場名

食品ロス削減連合会

東京都豊島区 / <https://www.jwa.or.jp/project/project463/>

—食品ロス削減連合会—

相模屋食料株式会社 株式会社伊藤園 国分グループ本社株式会社

株式会社タイヨー ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 一般財団法人 日本気象協会

■ 評価 ■

賞味期限という特性を持つ食品業界では、需要予測の誤差によって、工場での作りすぎや流通段階での過剰注文による廃棄という大きな課題を抱えている。気象予測情報を活用した需要予測システムを開発・共有することによって食品ロス削減へとつなげた取組は先駆的であり、特に食品産業でない組織が主導している点が画期的である。フードチェーン全体で需要予測情報を共有化できれば、更なる食品ロス削減が達成されよう。

「需要予測精度向上」に対する提案

＜中小企業応援隊による伴走支援例（H27年度）＞

○ 洋菓子製造販売店

コーザル・データ(※)を活用し、生産量の調整、陳列方法の変更等により廃棄商品削減、売上・利益ともに向上につながった経営改善事例

(※)コーザル・データ:商品の売れ行きに変動をもたらすことになる要因。天候・気候、競合店の有無や休日、地域の行事などを指す。



(参考) 和菓子製造販売店

餡製造過程で発生し、廃棄していた小豆の煮汁を活用して、栄養価の高いスープを開発、製造販売につなげた事例

二次利用につながる餡製造釜や、小豆スープ調理器具、梱包器具等の設備導入を補助

次回(第6回)会議のテーマについて

テーマ等	日程	コアメンバー (学識経験者・行政は全回出席)	具体的な検討内容(例…素案)
印字ミスの削減等	⑥	農林業、食品製造、小売、消費者団体	・ 信頼食品登録制度の拡充 など
値引き等による売り切り			・ 消費期限別価格設定店の例 など