

エバラ食品グループのサステナビリティ活動

こころ、はずむ、おいしさ。



再生可能エネルギー



容器包装の環境配慮



食育活動



共食の推進



効率的な輸送



リサイクルの推進



チャリティー協賛



被災地支援

エバラ食品における食品ロス削減の取り組み

発生抑制

- 賞味期限の延長



12カ月

17カ月



12カ月

14カ月



12カ月

14カ月

- 需要予測の精度向上
- 個食、使い切り商品の開発



1個で1人分

廃棄削減

- フードバンク等への寄贈



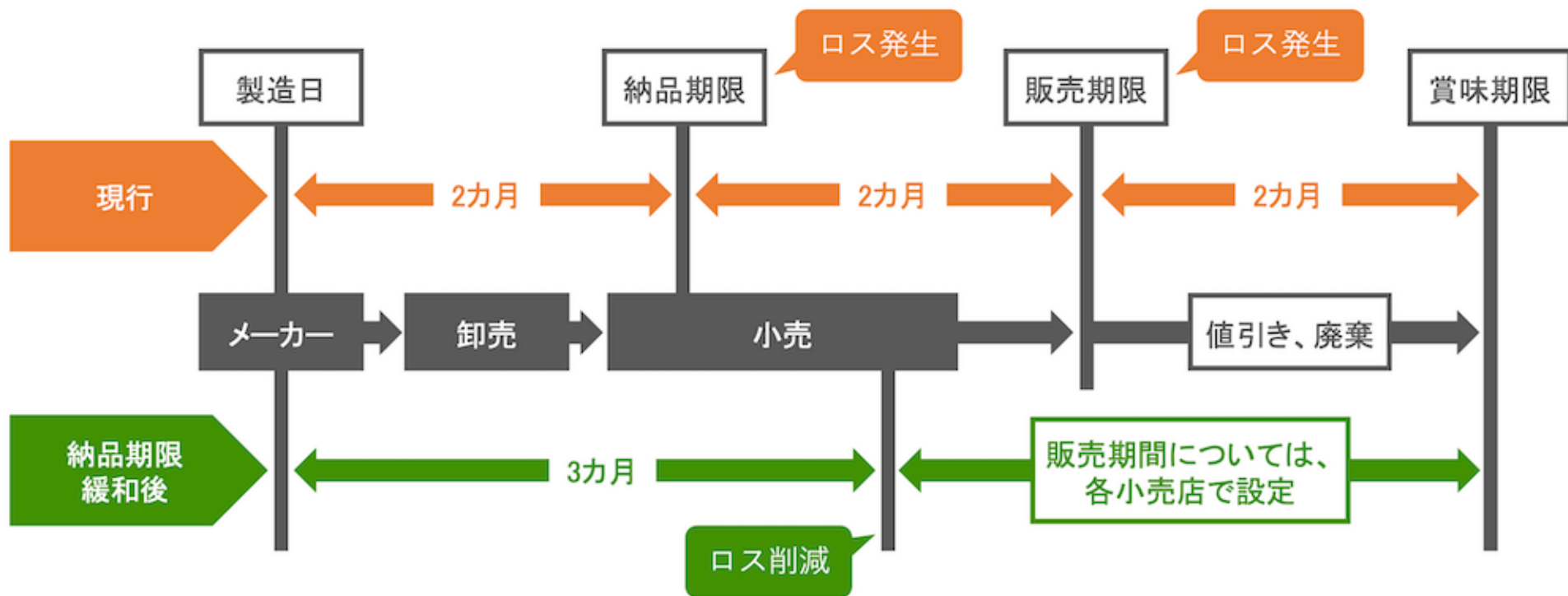
- レシピ提案
ホームページ掲載レシピ3,700超



サプライチェーン（供給網）における食品ロスの課題

- 「3分の1ルール」という商習慣により食品ロスが多く発生
- 機会損失を防ぐため商品在庫を多く抱える ⇒ 多めに生産

■賞味期限6カ月の例



課題の背景を考えよう

- 消費者の意識や購買行動が間接的に食品ロスを生み出している
 - ✓ 新鮮なもの、賞味期限が長いものを買いたい
 - ✓ 欠品がなく、品ぞろえの豊富な小売店で買い物をしたい
- 消費者の行動変容を促すことがサプライチェーン全体の食品ロス削減につながる

■ 一人ひとりができる食品ロスの削減



- てまえどりを意識した買い物
- 賞味期限が迫っている商品（見切り品）の購入



- 品切れの許容

