

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議  
(第12回)  
会議次第

日 時 令和4年1月28日(金) 13時00分～15時00分

会 場 東京都庁第二本庁舎 31階 特別会議室 22 及びオンライン

議 題 (1) 食品ロスの発生状況及び東京都の取組

(2) 委員からの情報提供

<配付資料>

資料1 委員名簿

資料2 食品ロスの発生状況及び東京都の取組

資料3 株式会社シノプス発表資料

資料4 株式会社ハットコネクト発表資料

資料5 株式会社三菱総合研究所発表資料

資料6 株式会社OJTソリューションズ発表資料

## 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議 委員名簿

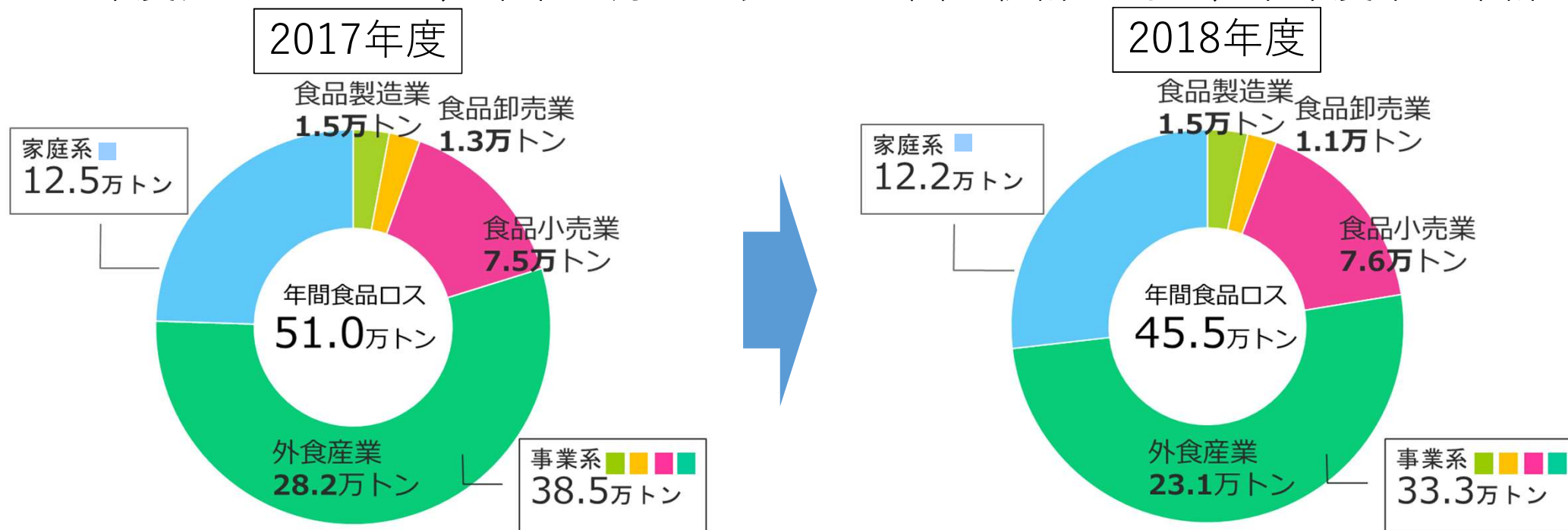
敬称略（五十音順）

氏名	所属（役職）
阿出川 光俊	一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 株式会社アデカワ 常務取締役
有元 伸一	一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会 株式会社ローソン 経営戦略本部 SDGs推進部 部長
大石 美奈子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 副会長
大江 恵里	一般社団法人 全国清涼飲料連合会
柿野 成美	公益財団法人 消費者教育支援センター 専務理事
国友 千鶴	公益社団法人 日本パブリックリレーションズ協会 株式会社オズマピーアール 関西支社 支社長 関西本部 部長
小林 富雄	愛知工業大学 経営学部経営学科 教授
清水 きよみ	公益財団法人 日本生産性本部 生産性総合研究センター部長・SDGs推進室長
鈴木 隆博	日本チェーンストア協会 イオン株式会社 環境・社会貢献部 部長
関口 努	一般社団法人 日本フードサービス協会 株式会社吉野家ホールディングス グループ管理本部 総務課長
高取 幸子	一般財団法人 食品産業センター 味の素株式会社 サステナビリティ推進部長
田中 弓雄	全日本菓子協会 江崎グリコ株式会社 グループ人事部 兼 渉外部 課長
土井 暁子	特定非営利活動法人 TABLE FOR TWO International 事務局長
福井 聡	一般社団法人 日本フードサービス協会 ワタミ株式会社 SDGs推進本部部長
藤田 静江	特定非営利活動法人 東京都地域婦人団体連盟 理事
松下 絵美	一般社団法人 日本加工食品卸協会 三菱食品株式会社 経営企画本部SDGs推進オフィス 課長
三田 謙二	コープデリ生活協同組合連合会 商品業務管理 統括部長
山口 耕司	一般社団法人 日本加工食品卸協会 国分グループ本社株式会社 経営企画部 企画課長
山田 博成	日本チェーンドラッグストア協会
渡辺 達朗	専修大学 商学部教授

# 食品ロスの発生状況及び東京都の取組

# 東京都の食品ロス発生量推移

- ①2018年度の東京都の食品ロス発生量は、45.5万トン
- ②全体で5.5万トン減少（▲11%）、家庭系は微減、事業系は5.2万トン減少
- ③事業系が減少したのは、外食での削減が進み5.1万トン減少したため(▲18%)
- ④2019年度分については、昨年11月に公表された国の統計を用い、本年度中に集計

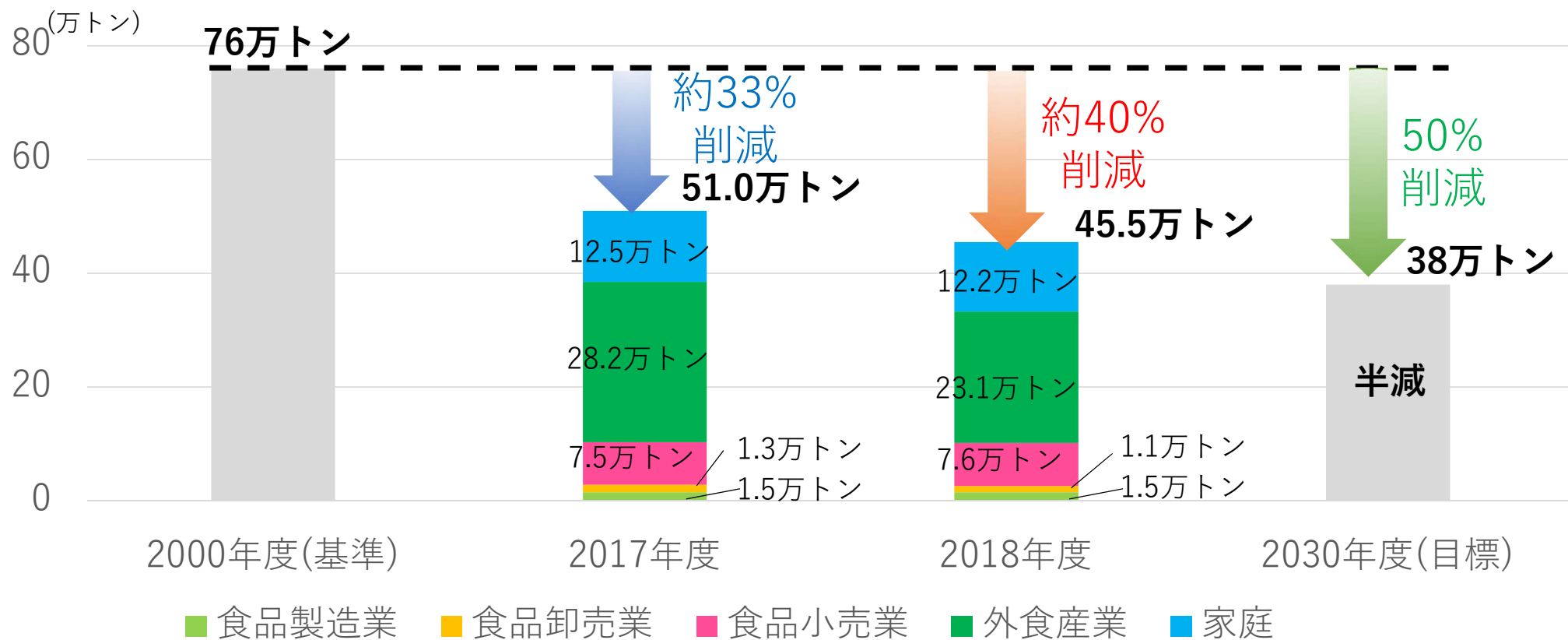


※2018年度は新型コロナウイルス感染症の影響を受けていない 2

# 東京都の食品ロス発生量 2030年目標との比較

発生状況

- ①計画における目標は、2030年度までに2000年度比で半減(76万トン→38万トン)
- ②2018年度の食品ロス発生量は2000年度比で約30.5万トン削減(▲40%)
- ③2017年度から2018年度にかけて削減率が7%上昇し、2030年度半減に向け順調に推移



## 外食産業における食品ロスの減少要因

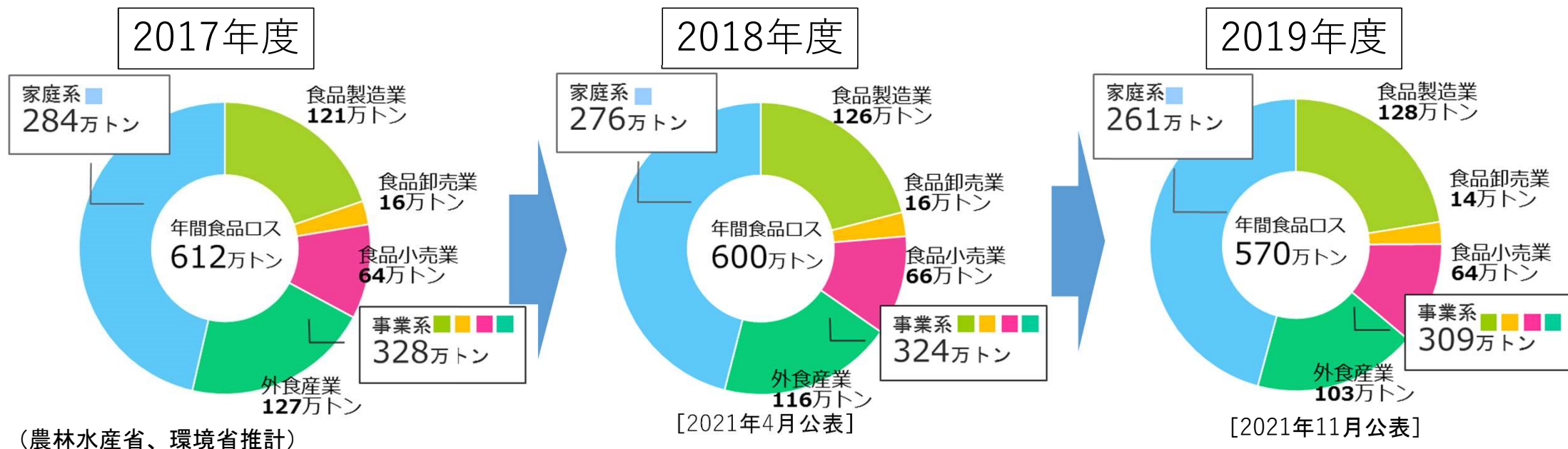
- ①農林水産省の調査では、外食産業における発生要因として「飲食店舗」での「お客様の食べ残し」が大半を占めている
- ②飲食店では、食べきりの促進や持ち帰りに取り組む店が増え、食べ残しの対策が効果を発揮していると考えられる
- ③実際に、農水省が3年に一度実施する調査では、外食産業の食品廃棄物中の可食部割合が54.0%(前回66.5%)に改善
- ④都の食品ロスの発生量調査には、本調査結果を用いている

業種別の食品廃棄物中の可食部割合

	2015年度	2018年度	増減
食品製造業	8.4%	9.0%	0.6%
食品卸売業	61.2%	56.4%	-4.8%
食品小売業	52.2%	53.9%	1.7%
外食産業	66.5%	54.0%	-12.5%

# 全国の食品ロス発生量推移

- ①2018年度は前年度から全体で12万トン減(▲2%)、2019年度は前年度から全体で30万トン減(▲5%)、2017年度比で42万トン減少し、発生量は約570万トン
- ②内訳は、事業系は19万トン減、家庭系は23万トン減
- ③事業系で減少が多い外食産業は、2018年度は前年度と比べ11万トン減(▲9%)、2019年度は前年度と比べ13万トン減(▲11%)となり、合計24万トン減の減少

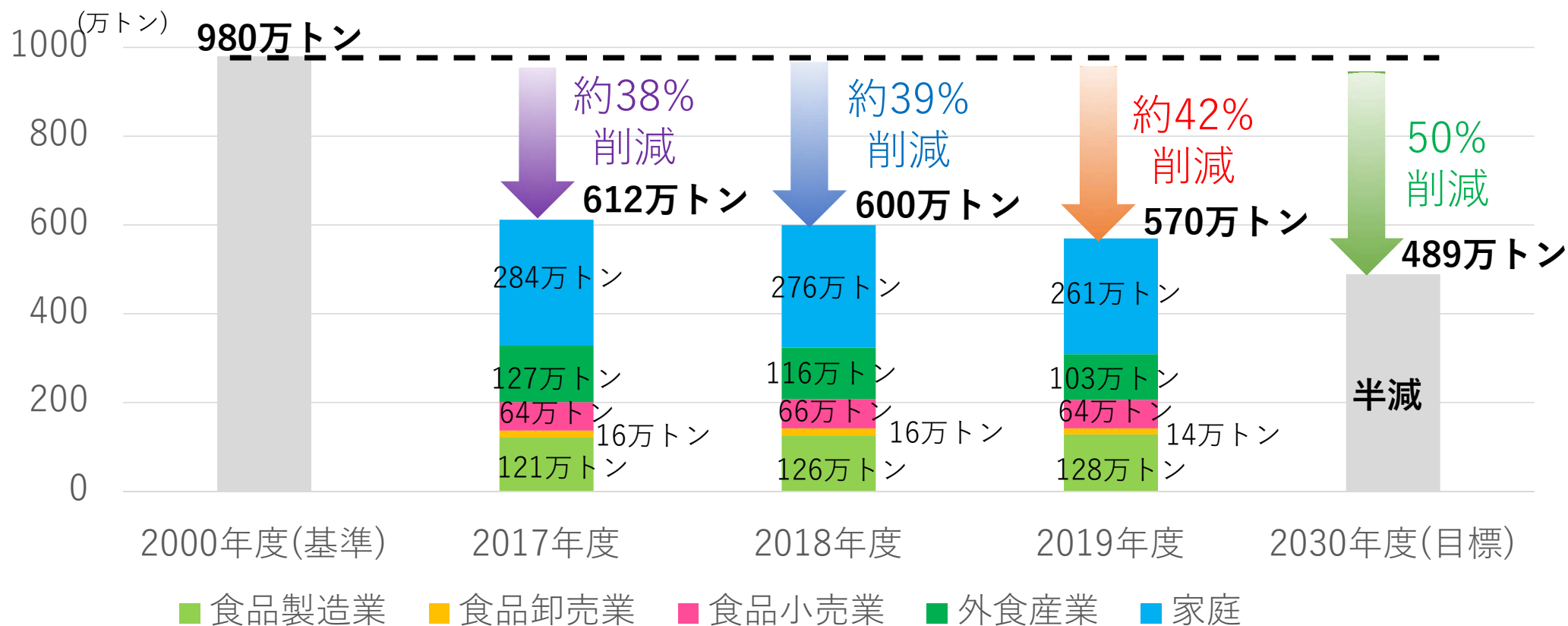


※コロナ禍の影響は2020年度から

# 全国の食品ロス発生量 2030年目標との比較

発生状況

- ①国も2030年度までに2000年度比で半減が目標(980万トン→489万トン※)※端数処理の関係
- ②2019年度の食品ロス発生量は2000年度比で約42%削減(▲42%)
- ③2017年度から2019年度にかけて削減率が4%上昇し、2030年度半減に向け順調に推移





# 事業系食品ロス発生量に及ぼすコロナ禍の影響

- ① コロナの影響について外食産業は食品ロスが減少したとの回答が約7割、小売業も約3割を占め、増加の回答を大きく上回っている
- ② 外食産業では、減少の要因として「営業時間の短縮・休業」、「来客数減に伴う食べ残しの減少」、「仕入れ・仕込み量の減少」、「持ち帰り増加」などの回答がある
- ③ 小売業では、減少の要因として「売上の増加」、「営業時間の短縮・休業」、「予約販売」などの回答がある

表 2-14 新型コロナウイルス感染症の食品ロス発生量への影響

	食品産業計		食品製造業		食品卸売業		食品小売業		外食産業	
	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合
増加した	185	8.7%	130	8.2%	13	13.3%	15	7.4%	27	10.6%
変わらない	1,210	56.6%	1,000	63.2%	59	60.2%	106	52.5%	45	17.6%
減少した	560	26.2%	312	19.7%	11	11.2%	70	34.7%	167	65.5%
無回答	182	8.5%	140	8.8%	15	15.3%	11	5.4%	16	6.3%

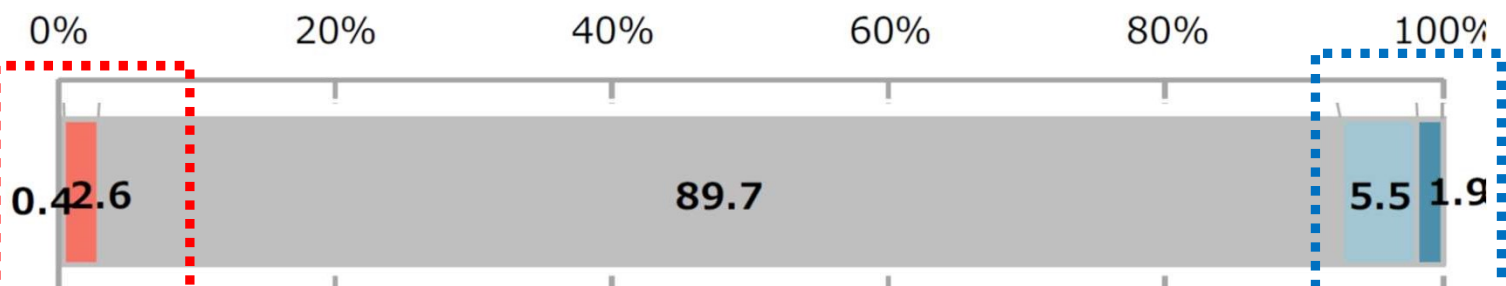
増加の回答 < 減少の回答

# コロナ禍における家庭の直接廃棄・食べ残しの状況

- ①家庭での直接廃棄も食べ残しのどちらも、大きな変化はないとの回答が約9割
- ②直接破棄・食べ残しが10%以上増加の回答3~4%に対し、10%以上減少の回答7~8%で上回っている

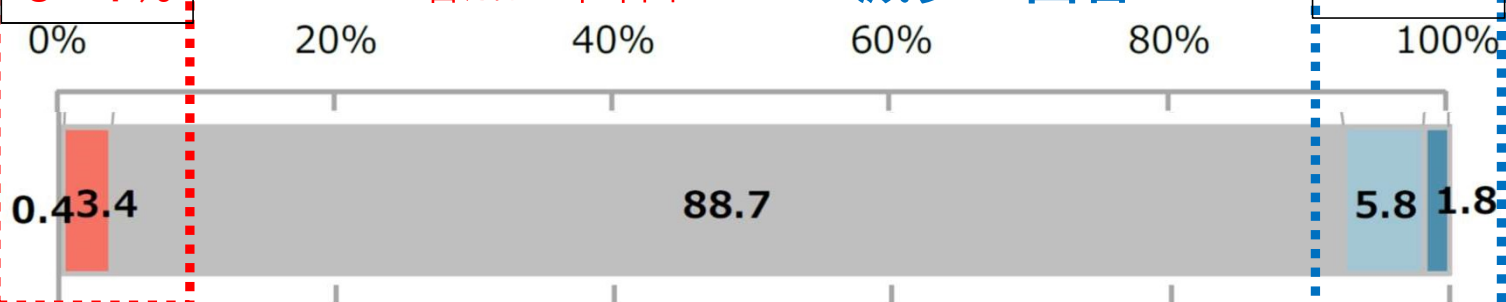
## 〈直接廃棄量〉

第2回調査（第三波感染拡大前後）  
 (2020年10~11月→2021年1月頃)  
 (n=2,678)



## 〈食べ残し量〉

第2回調査（第三波感染拡大前後）  
 (2020年10~11月→2021年1月頃)  
 (n=2,678)



3~4% 増加の回答 < 減少の回答 7~8%

■非常に増加した (+50%以上)   ■増加した (+10%~+50%)   ■大きな変化はない (-10%~+10%)   ■減少した (-10%~-50%)   ■非常に減少した (-50%以下)

# 【新しい生活様式に対応した普及啓発】 食品ロス削減行動を促す普及啓発

東京都環境局

トップページ

食品ロス問題で  
できること

使い捨てプラスチック問題で  
できること

東京都と市区町村の  
取り組み事例

キャンペーン

みんなの投稿



冷蔵庫をチェックしてから買物をしよう!



みんなでシェアして食べきる



食べられる量を注文する

食品ロス・使い捨てプラスチック問題

## #できることからやってみる

キャンペーン

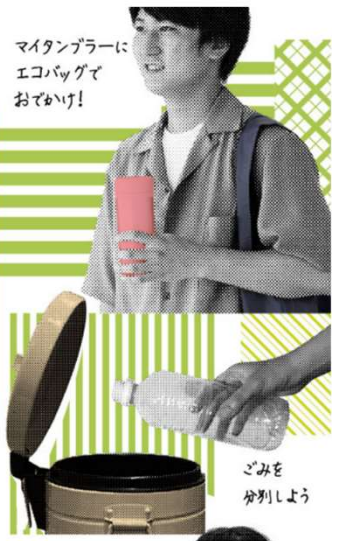
2021年11月17日～2022年1月16日

あなたの取組を投稿すると、抽選で素敵なプレゼントがもらえます

食品ロス問題

使い捨てプラスチック問題

もう中とはじめるサステナブルな取り組みに **もう“夢”中!**



マイタンブラーにエコバッグでお出かけ!



ごみを分別しよう



使い捨ての商品は使わない!

## 【キャンペーン期間】

2021/11/17～2022/1/16

## 【テーマ】

「できることからやってみる」

20代を主な対象に、押しつけにならない自発的な行動を促す

## 【情報発信】

- ・ ネット広告に加え、環境インフルエンサーにより情報拡散
- ・ 具体的取組の参考情報を特設サイトで発信



# 【新しい生活様式に対応した普及啓発】 普及啓発動画の作成とウェビナー

ウェビナー開催！



事前申し込み  
不要  
参加無料

2022.2.26(土)

13:00～14:30 ▶ YouTubeライブ配信

食品ロス・使い捨てプラスチックの削減  
今こそみんなで一緒に考えよう！

## 【テーマ】

「Let's Good for Earth～少し いいこと はじめよう～」

主に20代をターゲットに、説得や啓発ではなく共感を喚起して行動を促す

## 【動画】

現状維持した将来と行動を起こした将来を対比し、「自分ゴト化」を意識させる

食品ロス動画：①買いすぎゼロ、②作りすぎ・食べ残しゼロ、③食を通じた助け合い

## 【ウェビナー】

同世代が共感しやすい学生やゼミの発表を8枠設定

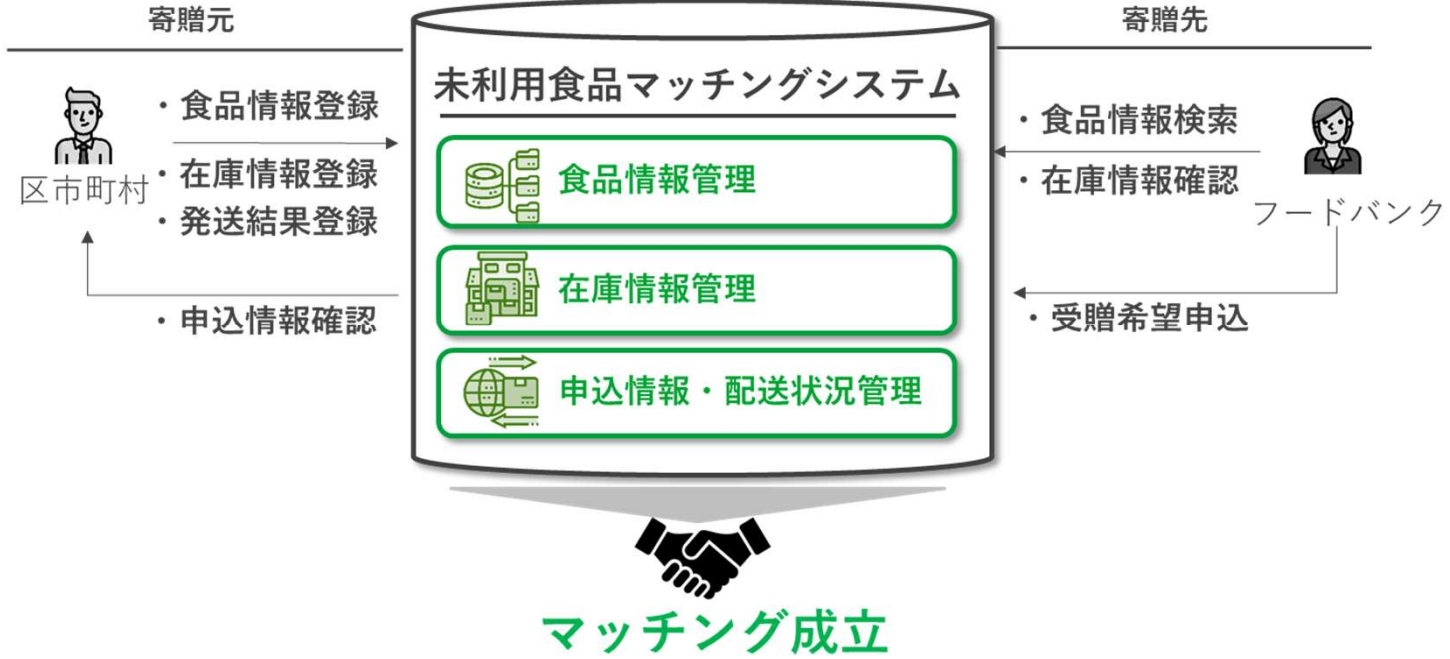
### 【登壇専門家・インフルエンサー・8大学】

- ・東京農工大学 高田秀重教授（プラスチック削減）
- ・東京農業大学 入江満美准教授（食品ロス対策）
- ・原寛太氏（インフルエンサー）

工学院大学・創価大学・東京大学・東京農業大学  
東京農工大学・東洋大学・武蔵野大学・目白大学

# 【防災備蓄食品の積極的な有効活用】 未利用食品マッチングシステム

- 区市町村や都の防災備蓄食品とフードバンクをマッチングするシステムを、2020年2月に構築、4月から本格運用開始
- 区市町村は23団体がユーザー登録、フードバンク等は12団体が登録。  
(農水省HPに掲載されている都内のフードバンク数は16団体(2021年11月30日時点))
- 食品情報の登録、閲覧、申込を本システム上で一括して行うことが可能



## 【防災備蓄食品の積極的な有効活用】 未利用食品マッチングシステムの実績

- 運用開始後、毎月注文を受け付け、これまでに3万8千食以上をマッチング
- 個食のアルファ化米、缶詰などは活用されやすい一方で、保存水や白がゆ、炊き出し用のアルファ化米などはフードバンクや子ども食堂等での活用が難しい
- 保存水や白がゆを9月～10月頃に大学で試験的に活用(専修大学、東京農業大学で活用)

寄贈元	食品	箱数	食数	注文月
K区	ビスケット	20	1,200	2月
K市	クラッカー	10	700	〃
K市	田舎ごはん	15	750	〃
K区	ビスケット	275	16,500	3月
K区	ビスケット	10	600	4月
S区	ベビーフード	50	1,250	5月
K区	白がゆ	1	50	〃
C区	ビスケット	10	1,600	6月
C区	ビスケット	10	600	〃
C区	ビスケット	20	1,200	7月
T市	無洗米	20	400kg	8月

寄贈元	食品	箱数	食数	注文月
K市	白がゆ	7	350	9月
C区	ひじきの缶詰	30	3,120	10月
C区	クラッカー	50	350	〃
M市	サバの缶詰	75	2,250	11月
M市	サンマの缶詰	75	2,250	〃
M市	ニシンの缶詰	72	2,160	〃
S部	五目ごはん	12	600	12月
S部	わかめごはん	12	600	〃
S部	白米	12	600	〃
M市	サバの缶詰	37	1,110	〃
M市	サンマの缶詰	23	690	〃

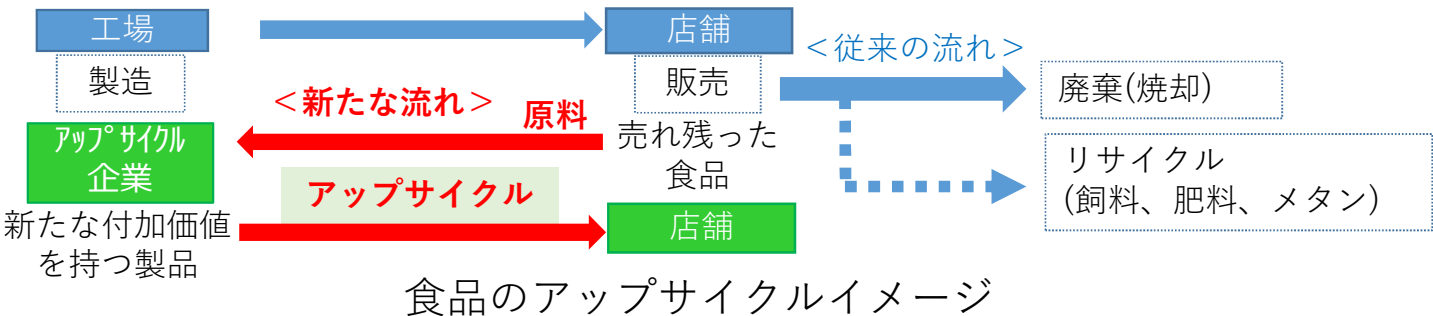
合計 **38,530食** + 400kg

# 令和4年度 主な予定事業

## ○先進技術を活用した食品ロス削減

### 【フードテックを活用したアップサイクル（資源の高度循環）促進事業】

- ・ フードテックを活用し、新たな付加価値を持つ製品へのアップサイクルを実証
- ・ 主に小売・外食段階での食品ロス対策を推進



## ○優良な取組事例の共有

### 【食品ロス0 ベストプラクティス展開事業】

- ・ 今年度は小売を対象、来年度は外食店舗を対象に実施
- ・ 現地にアドバイザーを派遣し、低コストで簡便な食品ロス削減の取組を実践
- ・ 現場改善事例と食品ロス削減効果を取りまとめ、業界団体等と連携し横展開

## 食品ロス削減対策集の拡充

Food Loss  
Reduction

Tokyo

食品ロス削減対策集



○計画と同時に公表した対策集を、最新の取組を加え改訂

○次のような事例を掲載予定

- ・子ども食堂応援団(イオン)、子ども宅食(ローソン)
- ・古本屋店頭で、賞味期限が近い食品を販売(ブックオフ)
- ・余剰野菜救済のカープロジェクト・イベント(専修大学)
- ・常温保存可能な牛乳をフードバンクに寄贈(よつ葉乳業)
- ・地域の飲食店の工夫を大学生がSNS発信(拓殖大学)
- ・スーパーの余剰弁当を保育園で割安販売(多摩地域内)
- ・プラ容器をモナカにし、全部食べられる信玄餅(桔梗屋)

○ここ1年程度の新たな食ロス削減の取組事例があれば、情報提供をお願いします。



# sinops-CLOUD 惣菜における 実証実験結果



株式会社シノプス

2022.1.28



食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。



本業の  
ためは、  
いま選ぼう。



株式会社シノプスは、以下の運動へ賛同・参加しております。  
詳しくは[弊社WEBサイト](#)をご確認ください。



消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

消費者庁発行「令和2年版消費者白書」(p.99)に、当社が  
掲載されました。詳しくは[弊社WEBサイト](#)をご確認ください。

## 協力事業者



社名 株式会社東急ストア  
所在地 東京都目黒区（東急東横線 中目黒駅）  
URL <https://www.tokyu-store.co.jp/>  
設立 1956年10月  
決算期 2月  
資本金 1億円(2021年2月末現在)  
代表者 代表取締役社長  
須田 清 (スダ キヨシ)  
売上高 2,046億5百万円(2020年度)  
店舗数 87店舗(2021年2月末現在)  
従業員数 6,210人(2021年2月末現在)  
事業内容 総合小売業のチェーンストア

Tokyu Store



Precce



Tokyu Store  
FOOD STATION



fuLelel

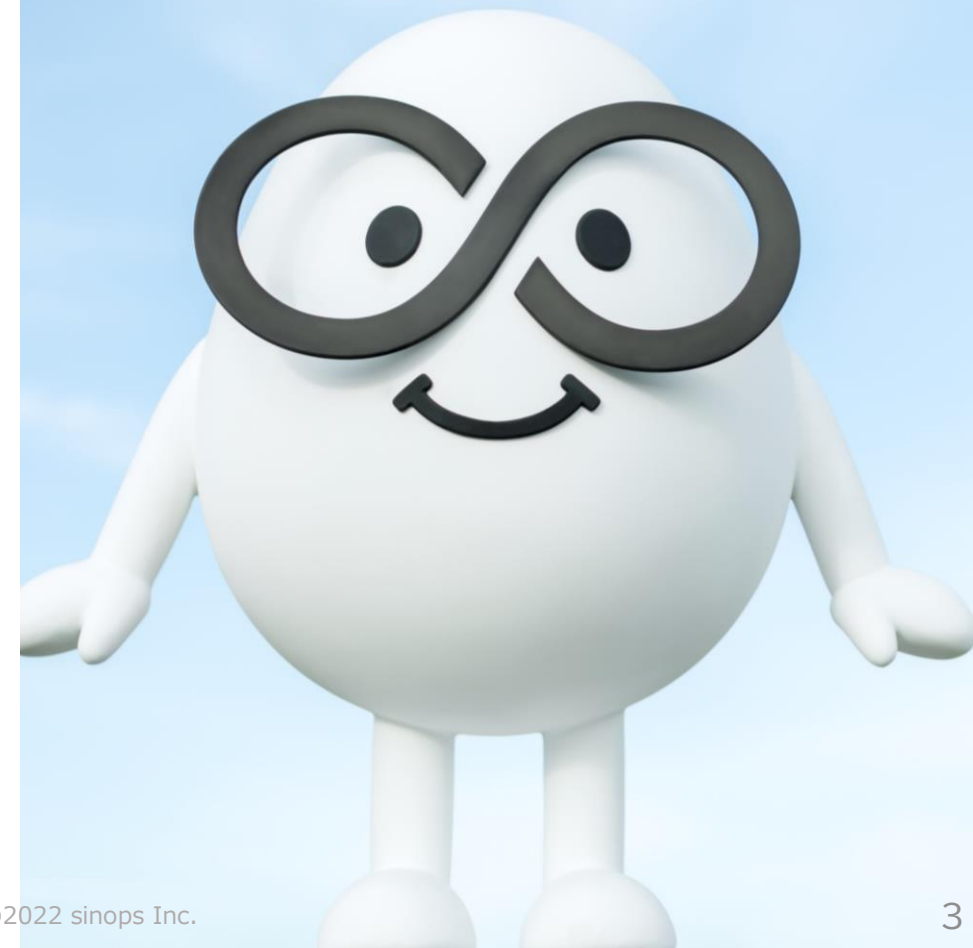


中目黒本店



# 株式会社シノプス

社名	株式会社 シノプス
所在地	本社 大阪市北区梅田一丁目12番12号 東京建物梅田ビル5階 東京営業所 東京都千代田区有楽町1丁目10番1号 有楽町ビル3階324
URL	<a href="https://www.sinops.jp/">https://www.sinops.jp/</a> / <a href="https://www.cloud.sinops.jp/">https://www.cloud.sinops.jp/</a>
設立	1987年(昭和62年)10月 <b>30年以上、“在庫最適化”のみに取り組んできました！</b>
決算期	12月
資本金	417百万円(2018年12月25日 東証マザーズ上場)
代表者	代表取締役 南谷 洋志(ミナミタニ ヒロシ)
従業員数	82名(2021年6月末日現在)
事業内容	自動発注・在庫最適化システムsinops(自社開発システム) コンサルテーション(物流診断・改善、棚割コンサル)



# sinops-CLOUD 惣菜における 実証実験結果

売り上げ金額

8PT

UP

ロス廃棄金額

10PT

改善

ロス廃棄量

約 0.33t 削減

→ 約 50Kg/店・月

※ 対象店舗:9・10月に「sinops-CLOUD」を導入した店舗 実績値

※ 対象期間:11月1日~12月22日+1月5日~16日

Copyright (C) 2022Tokyu Store co.,ltd . All Rights Reserved.

©2022 sinops Inc.

仮に

日本全国の食品スーパーマーケットで  
同様の効果をだせたとしたら…

約0.33t × 約2万2千店舗<sup>(※1)</sup> × 12か月  
= 約12,000t/年削減

食品小売業のロス64万t<sup>(※2)</sup>の約2%削減

※1 出典:統計・データでみるスーパーマーケット 2021年12月末時点(<http://www.j-sosm.jp/index.html>)

※2 出典:農林水産省webサイト「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢 令和3年11月時点版」([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/161227\\_4.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html))



## 【ロジック概要】

曜日別・カテゴリ毎に計算した予測数を  
商品の販売実力(値引・廃棄考慮・販促力ニバリ)  
に応じて自動按分！





時間帯別天気予報

## 【当日の値引きアラート】

单品ごとに最適なタイミングで  
適切な値引き率を店舗にアラートでお知らせ

時間帯毎の天候情報も考慮



時間帯別販売予測数



時間帯別客数予測

# 日別品揃え決定支援システム



【従来の品揃え】

経験と勘で店舗判断



【新しい品揃え】

本部(商品部・SV)が決定



# 横展開状況

## 1. アウトパック品の発注勧告

58店舗展開済み(全87店舗中)  
2022年2月 全店稼働予定

## 2. インストア加工品の発注勧告

9店舗稼働中(小型店中心)  
2022年2月 11店舗稼働予定

# 東急ストア 現場コメント①

従来は **値引きタイミングが担当者のスキルに依存** しており、それによってロス率が左右されてしまう。

惣菜同様に生鮮においても、値引きアラート導入で **ロス率削減に貢献** できる可能性あり

例えば、23時閉店店舗において19時時点でカットフルーツが10個店頭にあった場合、

## Aさん(社員 歴:10年)

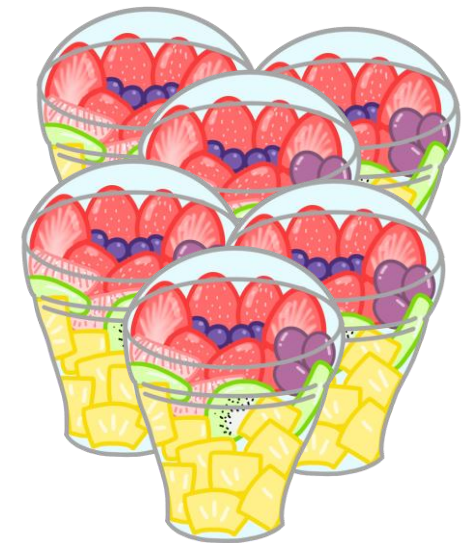
閉店までに売れると見込んで19時時点では値引きを行わなかった。  
22時時点で在庫が残り2個になったため、値引率20%で閉店までに売り切った。

## Bさん(アルバイト 歴:1か月)

19時から10個すべて値引き率20%でシールを貼り、22時で売り切った。  
ロス金額はAさんより高い結果となった。

働き方改善で社員の方が19時以降に値引き作業を行える勤務シフトになっておらず、今後さらに値引き作業は夜のバイトやパートナーの方が行うようになると思われる。

**システムで最適解を導き出す** ことの意義がある。



# 東急ストア 現場コメント②

## 現状

19時



畜産:値引20%



19時30分



惣菜:値引20%



20時



水産:値引20%



惣菜に来店客が流れてしまい、  
結果的に水産のロスが多くなってしまった

## 全体最適化

19時



水産:値引20%



19時30分



畜産:値引20%



20時



惣菜:値引20%



調理が必要な商品から徐々に値引きをかけ、  
生鮮の在庫を減らした上で惣菜の値引きを  
かけていき、カテゴリ全体のロス削減に

カテゴリを横断して値引きの最適化を行うことでロス削減に貢献

# 東急ストア 現場コメント③

## 現状



### タブレット上のアラート



タブレット上に表示されたアラートを  
値引き端末に入力し、シール発行する手間がかかる

## 改善



2022年2月～試験導入

値引きプリンタ上に直接アラート表示。  
スキャンするだけで適正值引率の  
値引きシールが発行できる

### 株式会社シノプス

〒530-0001 大阪市北区梅田一丁目12番12号 東京建物梅田ビル5階  
〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目10番1号 有楽町ビル3階324  
URL : <https://www.sinops.jp/> Email : [sales-gr@sinops.jp](mailto:sales-gr@sinops.jp)

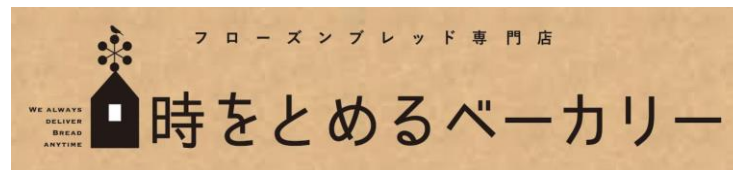
- 本資料の内容は作成時点のものであり、将来予告なく変更されることがあります。
- 本資料中の文言、図表、数値、その他データについては、過去の実績に基づき作成したものであり、将来の成果を示唆あるいは保証するものではありません。

### 制限付権利の説明

- ※ 「sinops」は株式会社シノプスの登録商標です。
- ※ 資料記載の他社名、商品名及びサービス名は、各社の商号または登録商標です。

### 金額表示の説明

- ※ 本書に記載する金額は全て税抜き金額です。
- 各社の商標または登録商標の説明



食品のロングライフ化技術を活用した食品ロス削減事業

「時をとめるベーカリー」

株式会社ハットコネクト

 HAT CONNECT

## 本事業の目的

パン業界は中小事業者が多く、**フードロスの多い**業態である

中小零細ベーカリーのフードロスを削減すると業界のロス排出を抜本的に解決することになる。

また、フードロスは、営業利益率を大幅に悪化させている原因そのものであり、フードロスの削減はそのまま**経営改善**につながる。

今回の事業提案を通じて、パン業界におけるフードロス削減を起点とし、パン業界における事業課題を包括的に改善していくものとする。

# パン販売店舗におけるロスについて

フードロスを2つに定義

## ① 物理的フードロス

実際にゴミ箱に行き、廃棄となってしまうフードロス、CO<sub>2</sub>の排出要因となっている。

## ② 値引きロス

基礎売価に対して、販売できなかった、または価格変化を起こしたロス。  
経営を圧迫し間接的に物理的フードロスを発生させる要因となっている。



## 本事業の取組の内容

- ① 冷凍パン専門店「時をとめるベーカリー」を  
神奈川県横浜市瀬谷区 相模鉄道線瀬谷駅2Fに開店。  
営業期間 2021.9.1～2022.1.29
- ② 「時をとめるベーカリー」催事を  
東京都調布市 調布PARCOで実施。  
営業期間 2022.2.3～6
- ③ 「時をとめるベーカリー」のEコマースを実施。  
出品期間 高島屋オンライン 2021.11

## 実際の店舗



店名: 時をとめるベーカリー 瀬谷店

所在地: 神奈川県横浜市瀬谷区瀬谷 4-1-1 瀬谷駅 2F

営業時間: 10:00~21:00

店舗面積: 約 113.12 m<sup>2</sup>(34.21 坪)(工場敷地を含む)

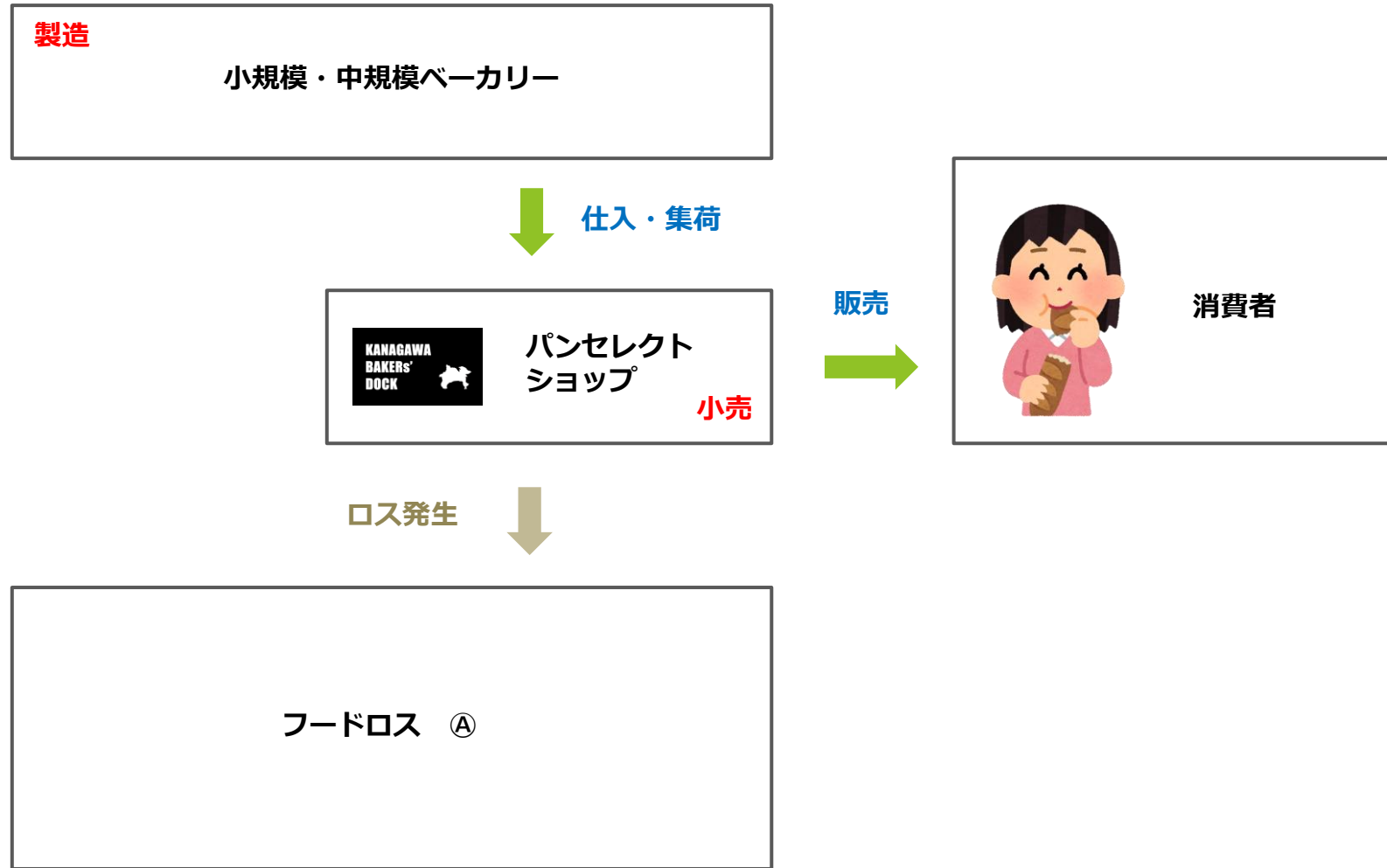
店内には、W1200×H1900 サイズの冷凍ケース 8 台、冷凍オープンケース 3 台

## 冷凍技術



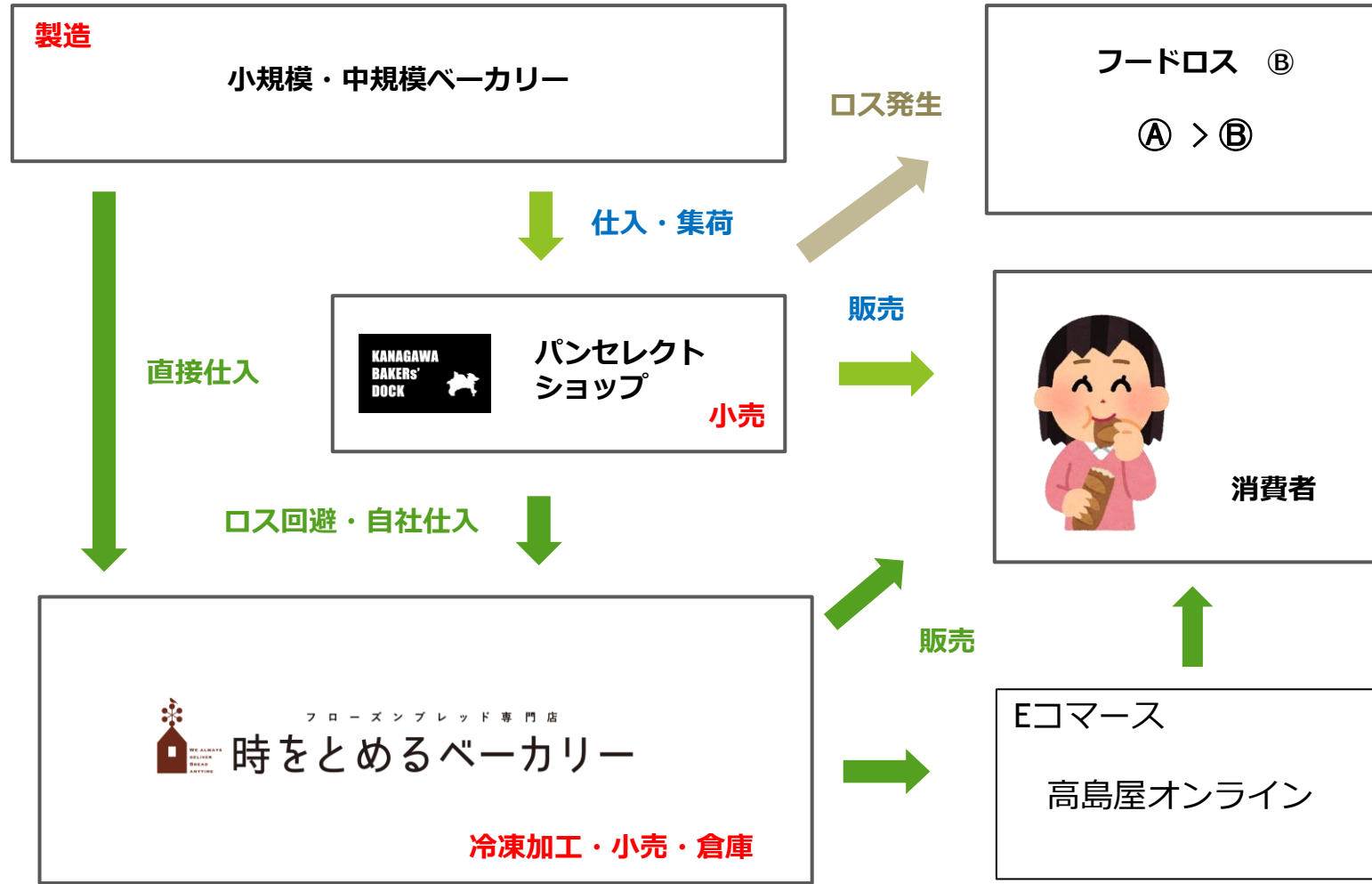
テクニカン社の水冷式急速冷凍機「凍眠」を採用し、  
品質を落とさない瞬間凍結と、ほぼすべてのパンに適用ができた。  
これにより、多様なパンのロングライフ化に成功し、  
商品価値の長期化が実現できた。

## 本事業のスキーム図（実施以前）





# 本事業のスキーム図（実施以降）



## 期待される効果

- ① 販売時における物理的フードロス、  
値引きロスの削減
- ② ベーカリーの製造工程の効率化
- ③ パンの物理的商圈からの解放

# 食品のロングライフ化技術を活用した食品ロス削減事業

急速冷凍食品の自動販売機での販売実証」のご紹介

---

**MRI** 三菱総合研究所

サステナビリティ本部 環境イノベーショングループ

令和4年 1月28日

**D**  
DAY BREAK

デイブレイク株式会社

# 食品ロスとなる食材を活用した商品を自動販売機で販売

- 都内の寿司店にて食品ロスとなる食材を利用して調理したおにぎり、総菜を急速冷凍機により高品質に凍結し、天王洲アイルに設置する自動販売機にて消費者に販売・提供。

## 事業内容イメージ



## 効果検証



## 寿司店で食品ロスとなっていた食材を活用し、商品化

- 寿司店で使い切れないネタやシャリ、魚のアラを使用したおむすび・おばんざい等を商品化。
- 東京モノレール天王洲アイル駅に設置した自動販売機にて冷凍商品を販売。



### 「極おむすびセット」500円

・玄界灘産真鯛のアラからとった出汁、アラの端の身を使った鯛めしおむすび  
 ・営業中に提供しなかった酢飯とズワイガニを使ったおむすび



### 「イカゲソ大根」300円

寿司ネタとしては使用できないイカゲソを使ったイカと大根の煮もの



### 「ブリ大根」300円

寿司ネタとしては使用できないブリの血合いを使ったブリ大根



### 「真鯛出汁の野菜たっぷりけんちん汁」300円

・玄界灘産真鯛のアラからとった出汁を使用

# 冷凍自販機での販売のためのパッケージ準備、PR活動

- 冷凍商品として販売するためのパッケージを準備、解凍方法の説明を同封。
- 自動販売機でのポップにてPR 加えて、テレビ番組4件、ウェブニュース10件、新聞4件でPR)



## 極おにぎりとおぼんざいの美味しいお召上がり方

このたびは「極おむすびとおぼんざい」をご購入いただき、誠にありがとうございます。  
皆様により美味しくお召しいただける解凍方法をご案内いたします。

### 極おむすびセット

- 1 フードパックを開封し、おむすび2つを取り出します。
- 2 電子レンジにおむすび2つを置いて、600wで1分加熱します。
- 3 裏返して再度電子レンジで1分加熱して完成です。

### 真鯛出汁の野菜たっぷりけんちん汁

- 1 袋からカップを取り出します。
- 2 蓋をしたまま、電子レンジ600wで4分半加熱して完成です。

### イカ大根・ブリ大根

- 1 袋開封し、凍った状態のおぼんざいをお皿に移し替えます。
- 2 ラップをかけず、そのまま電子レンジ600wで3分加熱します。
- 3 一度お皿を取り出し、お箸で大根を裏返して、1分加熱して完成です。

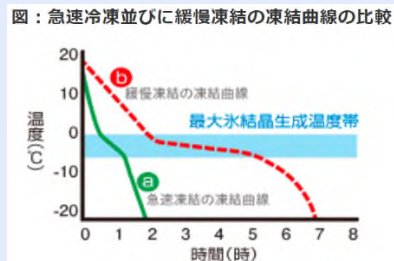


# 特殊冷凍™技術の特徴

デブレイクの特殊冷凍技術と長期保管技術により、高品質な食品を自動販売機で提供可能

- 一般的な冷凍の場合、細胞内の水分が氷に変わる温度帯（氷結晶生成温度帯： $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ ）の通過時に、氷結晶が大きく歪になることで細胞が損傷。一方急速冷凍は、急速かつ均一に冷却することで氷結晶が小さく生成され、細胞の損傷を極少化でき、うまみ成分の流出を防止。さらに特殊冷凍として、冷風の湿度や冷風の当て方などの特殊技術が加わり、形状維持や調理済みのあたたかい食品の急速冷凍を実現。
- 鮮度を保ち、解凍時にできたての味の提供が可能。

## 急速冷凍技術



出典：一般社団法人日本冷凍食品協会「急速凍結が良い理由」

## 鮮度保持・できたてを凍結

### ブリの刺身比較



急速冷凍



緩慢冷凍

### 唐揚げの急速冷凍



出来立てを特殊冷凍し、解凍した時にお店の味を提供

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議 御中

# 食品ロス0 ベストプラクティス展開事業について

---

2022年1月28日

株式会社OJTソリューションズ



# 実施目的

事業系における食品ロス削減に向け、中小事業者でも取り組みやすく高い効果を発揮する食品ロス削減の好事例(ベストプラクティス)を蓄積し、効果的な発信により取組の横展開を図ることで、業界全体での食品ロス削減の実践を促す

食品小売業  
食品ロス

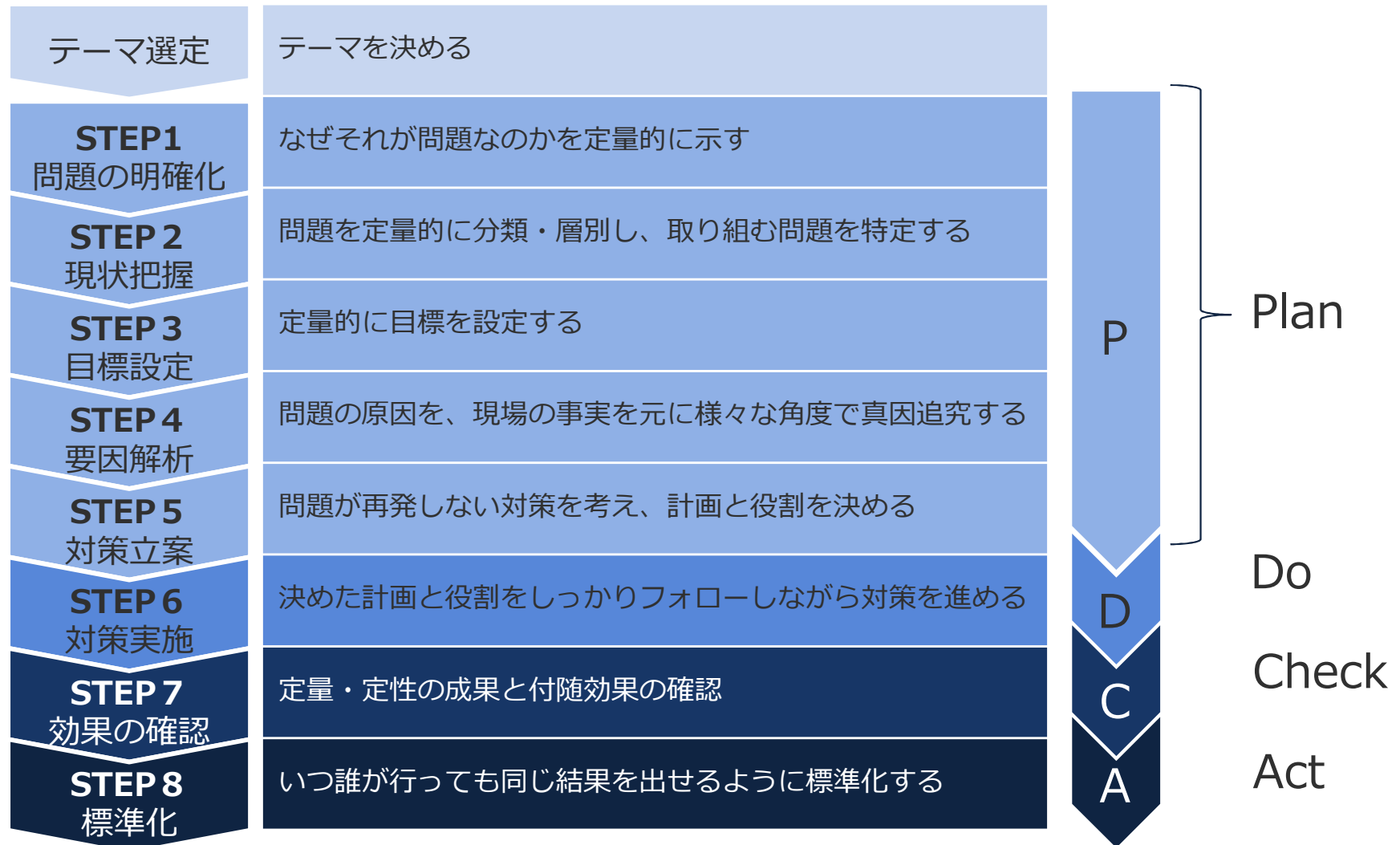
トヨタ自動車の問題解決STEPを活用  
食品小売の現場リーダー向け研修実施



**好事例**創出  
横展開

# 手法（トヨタ自動車の問題解決STEPについて）

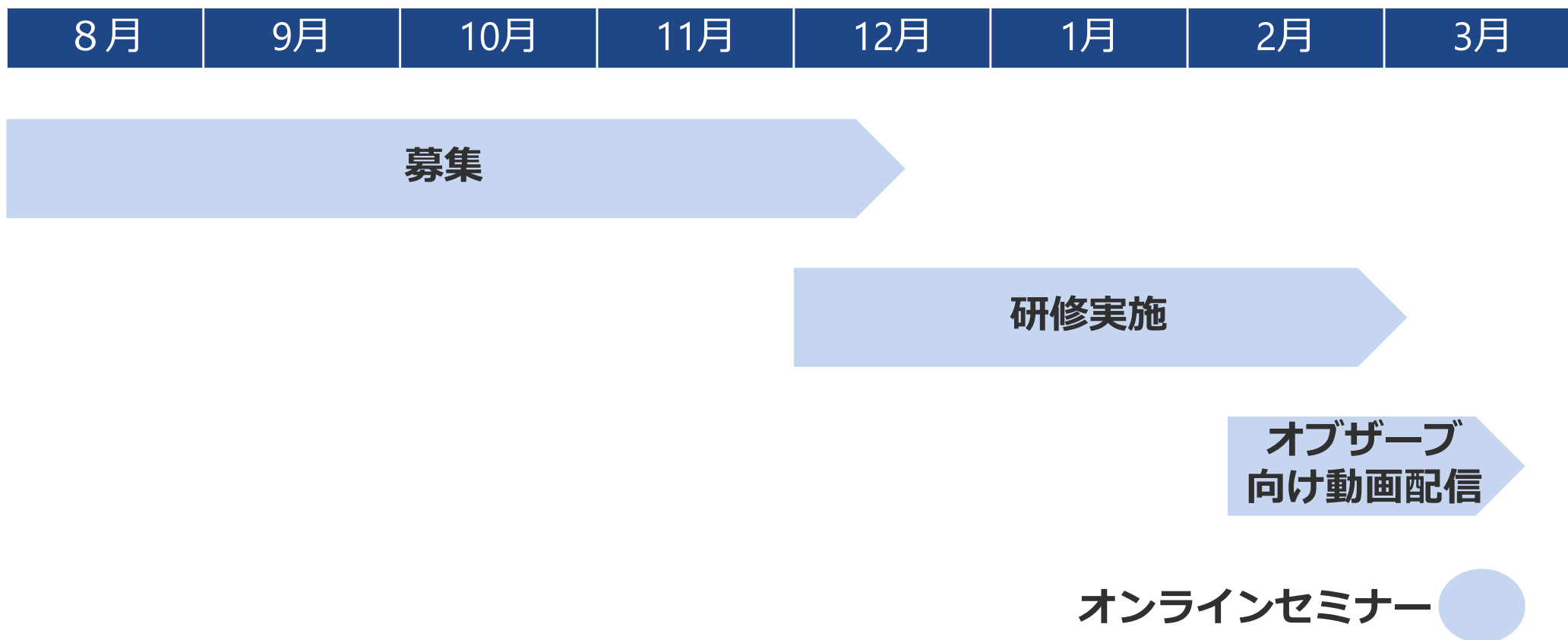
現場で起こる様々な問題を効率的に解決し、再発を防ぐ効果的な対策を打つためにトヨタ自動車において実施・活用されている問題解決手法





# スケジュール

当初の研修計画時期が食品小売業の繁忙期と重なっていた事等により開始が遅れ、12月～1月より受講企業における研修開始。2月上旬オブザーブ企業向けオンデマンド動画配信。3月上旬オンラインセミナー実施



# 受講企業と取り組みテーマ



株式会社塩田屋  
「牛タンの廃棄ロスの削減」



株式会社信濃屋食品  
「弁当商品廃棄ロスの削減」



日東燃料工業株式会社  
（ベニースーパー）  
「総菜部門食品ロスの削減」



株式会社アデガワ  
（エスカマーレ）  
「日配品におけるロスの削減」

# 活動風景



知識学習



討議



職場観察



## 今後の予定

---

3月上旬にオンラインセミナーを開催いたします。

詳細を追ってご案内申し上げます。

加盟企業様等へのご案内をいただき、ご参加を賜りたく  
宜しくお願い申し上げます

モノづくりは人づくり  
日々改善、日々実践

