



食品ロスの削減につなげた容器包装

多くの加工食品や包装メーカーでは、食品ロス削減につながる容器包装に取り組み、大きな成果をあげています。主な事例をご紹介します。

ヨーグルトがふたに
付着しない技術



森永乳業
「ビヒダスヨーグルト 4ポット」
シリーズ

トレーの密封性の向上と
新製法により賞味期間延長



変更前（左）と変更後（右）のヒンジ部。



Mizkan
納豆「金のつぶ」梅風味黒酢たれ」
ほか1品

トレー容器の折り返し（ヒンジ部）のすき間と、ふたの穴をなくすことで密封性を向上。また、通常より高めの温度で発酵する新製法「高温保持発酵法」を採用し、賞味期間を15日間へと延長を実現。

絞り出しやすくして
最後まで使いきれる



従来品（下）に比べ、
格段に絞りやすくなっ
た（上）。



ハウス食品グループ
特選 生わさび

平成27年3月より、チューブ容器の口部分をなで肩にして、中身を最後まで絞り出しやすい形状に改良しました。チューブを折りたたむことなく、そのままの動作で絞り出しやすくなり、中身を最後まで使いきりやすくなりました。

従来品（右）と
はっ水性機能の
あるふた（左）。



平成22年2月より、はすの葉の表面構造を応用したはっ水性機能のある包装材料を採用。容器開封時にヨーグルトがふたに付着しないため、無駄なく食べられます。食後の分別時にふたを洗う手間も軽減。※商品写真は現在の容器

個包装化で人数に
合わせて作れる



個包装の鍋つゆの素。
1個が1人前。



味の素
鍋キューブ®

キューブ状の鍋つゆの素を開発し、1人前（キューブ1個）ずつ個包装化して平成24年8月より発売。一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによる家庭で発生するロスを減らすことができます。

繊細な果実輸送時の
損傷を軽減



エフピコチューパ
ふわりーと

平成11年より販売されている果実（もも）用容器「ふわりーと」は、ももを包み込む不織布とこれを支える成形底容器から構成されたもの。不織布の伸縮により輸送・荷扱いにおける振動・衝撃からももの損傷を抑制。長距離輸送にも適しています。

顆粒化した小麦粉で
無駄なく使える



日清フーズ
日清 クッキング フラワー®



すり切りがしやすい。 振り出しが滑らか。

小麦粉を独自の製法で顆粒化することで、むらなく具材にまぶせて、水にも溶けやすくなりました。容器を150gの小さいボトルタイプにすることで、無駄なく使うことができます。詰め替え製品もあり、包装資材の削減にも貢献。

動画で解説！／

【ろすのん】容器で減らそう！
食品ロス削減！！

「ろすのん」が、食品ロスの削減につながる容器包装の高機能化の取り組み事例をわかりやすく紹介している動画です。ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=0lh09KUVkS4&feature=youtu.be>



キューピー
キューピーハーフ



開発された多層構造容器
「酸素吸収ボトル」。

容器の酸素バリア層の間に酸素吸収層を挟み込んだ多層構造によって、外部から透過してきたわずかな酸素も吸収する「酸素吸収ボトル」を採用。原料の配合の変更により品位が向上し、賞味期間を12カ月まで延長することができました。

酸素吸収ボトルで賞味期間を
12カ月に延長



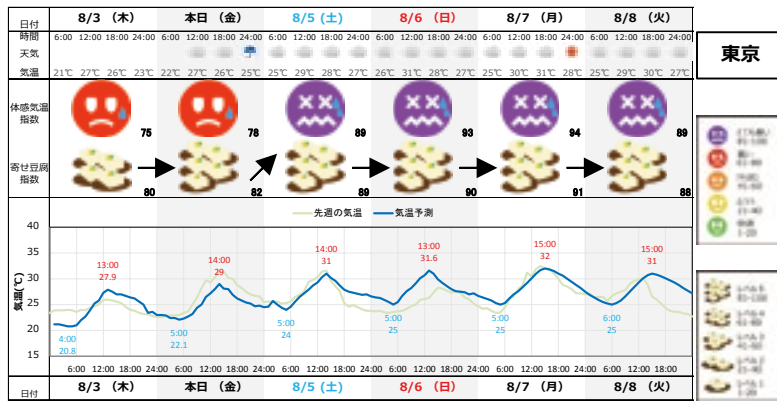
開封後30日だった従来容器（イメージ）。

しょうゆ容器を特殊な注ぎ口「エアブロック弁」を付けたパウチタイプ容器に変更。開封後何度注いでも中に空気が入らないので、酸化を防いで鮮度が180日程度長持ちするようになりました。

ヤマサ醤油
「ヤマサ鮮度の一滴」
シリーズ

開封後の鮮度保持を
180日程度に

8月4日(金)発表 JWA特別気象予測 相模屋食料様 寄せ豆腐



体温温度指数の変化で、寄せ豆腐の需要を予測することができます。

社食で食品ロスの削減に取り組む味の素川崎事業所



左／白ご飯は160g～220gの4種。
上／カレーや丼はハーフサイズ（奥）も。

味の素グループでは、社会貢献活動「おいしく食べてエコ」キャンペーンを平成25年度に実施。国内外の各事業所で食品ロスの削減に取り組まれました。

川崎事業所はこの取り組みを通じて、社員食堂のメニューの見直しを開始。食堂業務を委託しているエムサビと連携し、食べ残しが出にくい工夫を行っています。それまでは定食のご飯や丼ものなどで食べ残しがありませんでしたが、

食べる量を自分で選べるようにメニューを見直して提供

新メニューを考案する際も、過去の食べ残しデータを参考にしています。また、大型連休には出社人数をあらかじめ把握し、適正な食料量を準備。作りすぎも不足もないようにしています。こうした取り組みによって、社員食堂の食べ残しが約18%削減されました。

気象データを解析して作成した「豆腐指数」で生産量を調整

「豆腐指数」とは、日本気象協会が作成する商品需要予測指数の一つ。実際の気温や湿度データだけでなく、暑さ、寒さに関するツイート数の変動分析なども使って算出されます。こうした体温温度指数と、相模屋食料の過去の売り上げを比較して開発され、毎日、同社に提供されています。

活用しているのは寄せ豆腐と焼き豆腐。いずれも売れ行きが天候の影響を受けやすい商品です。以前は天候や曜日などの条件をもとに生産量を調整していましたが、天候については勘に頼る部分もあり、誤差が生じることもありまし

た。 「豆腐指数」導入後は予測の誤差を約30%削減。その結果、食品ロス減少も実現しています。

「豆腐指数」を活用し廃棄量減少を実現



その日の水揚げで決まる日替わり定食630円(税込み)。刺身はサービス品。



仕入れた旬の魚は大きさも種類もバラバラ。



事業者・地方自治体での取り組み

企業などの事業者や地方自治体にも“もったいない”の取り組みが広がっています。ここではその一部をご紹介します。いずれも独自の視点やアイデアを活かして、食品ロスの削減に貢献しています。

「おいしいふくい食べきり運動」とは？

- 1 家庭やホテル・レストランなどで、おいしい福井の食材を使っておいしい料理を作り、
- 2 作られた料理をおいしく食べきって、
- 3 残ってしまった料理は、家庭では新たな食材としてアレンジ料理に活用し、外食時には持ち帰って家庭で食べきろう！



保育園での学習会など、さまざまな啓発活動も。

県ぐるみで取り組む「おいしいふくい食べきり運動」



運動のマスコットキャラ「のっこさん」。

全国に先駆けておいしく食品ロス削減
福井県が平成18年に始めた「おいしいふくい食べきり運動」では、家庭、外食、宴会の3つのシーンで食品ロス削減を進めています。各家庭には、食品ロス削減のために使えるポイントを記載した「食べきり実践チェック表」を配布。県内の160店舗以上の食品小売店もバラ売りや量り売りといった、家庭でのロスが出にくい販売方法などで応援をしています。1000店舗を超える外食店では、小盛りなどの食べ残しが出にくいメニューを設定。さらに県作成の「宴会5箇条」を使い、宴席やパーティーでの食品ロスの削減にも取り組んでいます。

運動は広く浸透していて、県民の認知度は70%以上になっています。家庭での食品ロスの量も、減少しています。

余すことなく魚を調理する「魚市場もったいない食堂」



魚市場もったいない食堂
長崎県佐世保市相浦町1563 佐世保魚市場ビル

規格外の魚もおいしい定食にして提供

近年の水産業界では、仕入れ・加工・販売の効率化の追求で、特定の魚種やサイズがそろったものだけが流通の主体になっています。それ以外の多種多様な魚は、鮮度もおいしさも変わらないのに値がつかなくなったり、売れる見込みの少なさから洋上投棄されたりすることもありました。

このような、新鮮でおいしくても流通に乗らない魚を定食メニューとして提供しているのが、佐世保魚市場内にある「魚市場もったいない食堂」。一般の方が利用できる食堂で、従業員食堂も兼ねています。

その日の朝に漁港に水揚げされた鮮度抜群の魚を吟味して仕入れ、刺身・から揚げ・煮つけなど、一番おいしい方法で調理。野菜などの食材も、形が不ぞろいだったりして流通に乗りにくいものを使用しています。

食材を無駄なく使いきるのも特徴です。魚や野菜の切れ端はスーブに、野菜の皮は漬けものにするなどして、廃棄する部位をほとんど出さないようにしています。