

加工食品共通CFP算定ガイドに係る 令和6年度CFP算定実証結果について

農林水産省

大臣官房みどりの食料システム戦略グループ
大臣官房新事業・食品産業部 企画グループ、新事業・国際グループ

令和7年3月

目次

本年度実証事業における実施事項の概要	3
算定実証結果および得られた示唆の要約	7
算定詳細（イオン株式会社）	11
算定詳細（カゴメ株式会社）	17
算定詳細（株式会社日清製粉ウェルナ）	24
算定詳細（ハナマルキ株式会社）	31
算定詳細（ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社）	37

本年度実証事業における実施事項の概要

【事業アプローチ】

策定した算定ガイドを多様な加工食品事業者の実証にかけ、課題の改善検討を行う

業務の目的

- 多様な加工食品事業者が低コストで利用でき適当な算定結果が得られる算定ガイドを構築する

過年度の実績

- ✓ 加工食品事業者共通のCFP算定ガイドの策定
製品別算定ルールよりも共通度が高いガイドを策定することで全ての加工食品事業者に適用でき利用しやすい
(ゆるやかな1つの物差しとしての共通ガイド)

今年度の取組 (ポイント)

- ✓ 過年度残論点の検討と更新案の策定
 - 共通[1層]コンテンツ (カットオフ対象、共通シナリオ)
 - 製品別[2層]/要素別詳細[3層] 各ルールの満たすべき前提条件
- ✓ 実際に利用可能な算定ガイド案であるか実証
 - 幅広い関係者に理解され実行可能であるルールであるか
実証を行い、課題の分析と改善検討を実施する

本資料の焦点

実施内容

- 過年度事業の算定ガイドの確認と実証
- 共通[1層]コンテンツの追記 (カットオフ、共通シナリオ、データの収集及び品質担保)
- 製品別[2層]/要素別詳細[3層]各ルールの満たすべき前提条件の検討

実証・更新検討

想定成果

- 想定済みの残論点に関する実証的知見の獲得
- 多様な事業者による実証を経て、実用性/汎用性に関する新たな気づきの獲得
- 上記を反映した、正確で実用的で透明性の高い算定ガイドの完成

以下の通り5品目5企業を選定し、算定実証に御協力いただいた

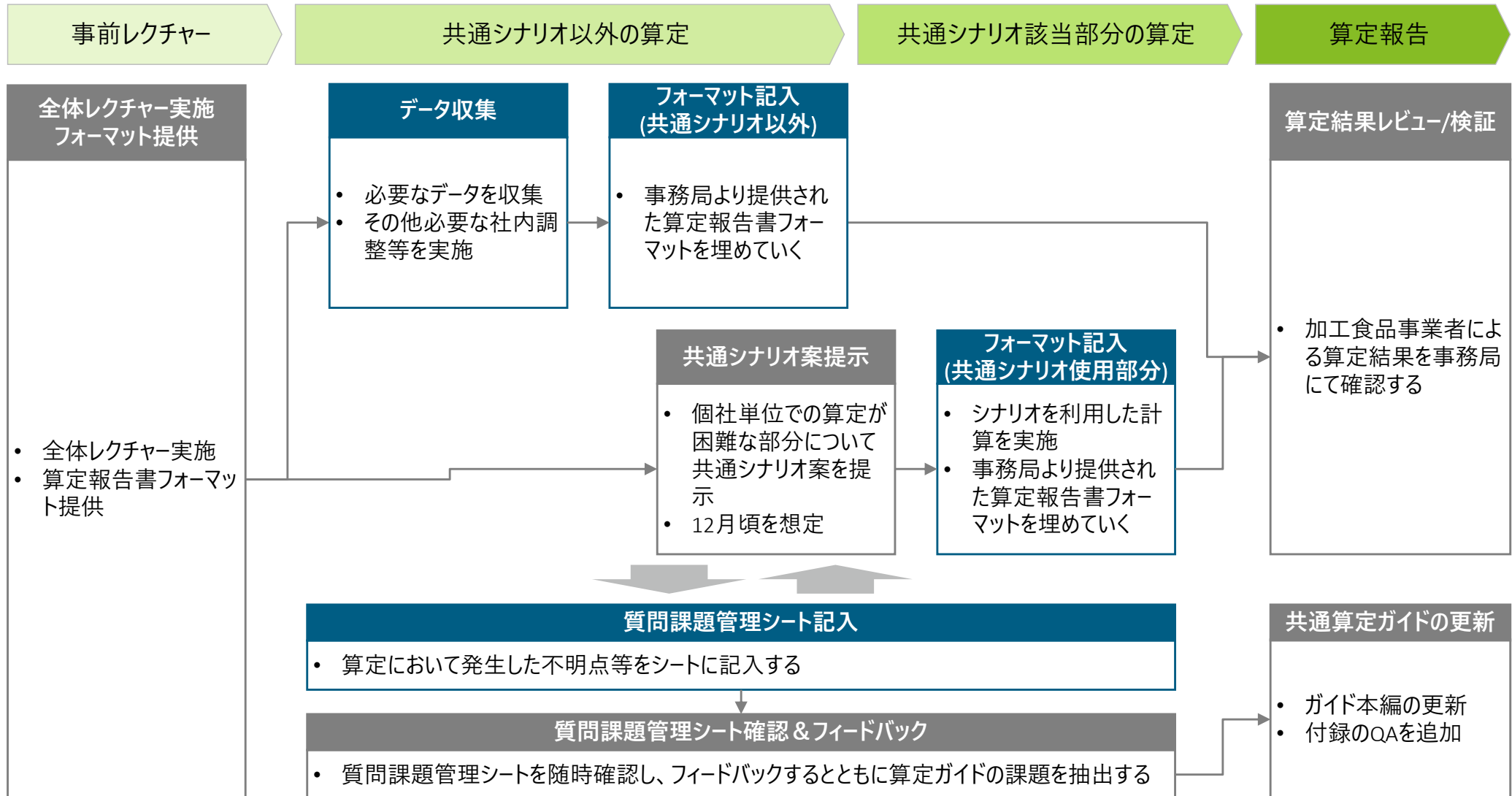
実証品目一覧

#	品目	企業	対象製品で検証する観点
1	練り製品	イオン株式会社	✓ 消費期限が短いなど、廃棄シナリオを最大限活用した算定が想定される
2	トマト加工品	カゴメ株式会社	✓ 同じ原材料について、複数の地域や拠点から調達したものを使用している製品について算定できる ✓ 比較的長期のデータ収集期間が課題となり得る製品（気象変化の影響を受けやすい農産物を原料とする製品等）について算定できる ✓ 輸入原材料の算定ができる
3	小麦粉	株式会社日清製粉ウエルナ	✓ 同じ原材料について、複数の地域や拠点から調達したものを使用している製品について算定できる ✓ 輸入原材料の算定ができる
4	味噌	ハナマルキ株式会社	✓ 中小企業の製品について算定できる ✓ 輸入原材料の算定ができる
5	清涼飲料	ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	✓ 流通プロセスについて精緻な算定若しくは複雑な算定ができる

実証企業各社は、算定報告書フォーマットを埋めていく形で算定を実施し、事務局はその内容を確認しつつ質疑応答等によりサポートを実施した。

実施事項一覧

【凡例】 : 加工食品事業者
 : 事務局



算定実証結果および得られた示唆の要約

実証の結果、多様な加工食品事業者が低コストで利用でき、適当な算定結果が得られるCFP算定ガイドを構築することができた

算定実証の結果に関する総評

全体論評

- 実証の結果、多様な加工食品事業者が低コストで利用でき、適当な算定結果が得られるCFP算定ガイドを構築することができた
- 算定ガイドは、参加した全ての事業者において適用可能であり、汎用性が確認された。「ゆるやかな1つの物差し」として機能することが実証された

#	企業	対象製品	算定目的	目的に沿ってCFP値を算定できたか
1	イオン株式会社	トップバリュベストプラス かに風味かまぼこスライス	✓ 外部への環境情報の開示（自己宣言）	✓ 自己宣言をしようとする小売業者でもガイドに従って加工食品事業者からデータを取得できればCFP値を算定できることを確認した
2	カゴメ株式会社	カゴメトマトジュース 食塩無添加 720mlPET	✓ 自社内での利用（ホットスポット分析など）	✓ 自社内で利用可能なCFP値を算定することができた
3	株式会社日清製粉 ウエルナ	日清フラワー®チャック付 1kg	✓ 外部への環境情報の開示（自己宣言）	✓ 自己宣言をしようとする加工食品事業者が、ガイドに従ってCFP値を算定できることを確認した
4	ハナマルキ株式会社	ハナマルキこうじみそ 750g	✓ 自社内での利用（ホットスポット分析など）	✓ ガイドラインや共通シナリオを用いて算定することができた
5	ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	キレートレモン Wレモン 500ml PET	✓ 自社内での利用（ホットスポット分析など）	✓ 自社内で利用可能なCFP値を算定することができた

※算定の過程で生じた質疑等はガイド別冊のQ&Aに整理することで、伴走支援なしでも算定実務が再現可能なガイドに仕上げた。

製品選定時に想定していた実証観点については以下の通り示唆を得ることができた

事務局による論点ごとの示唆獲得の成否（1/2）

#	企業	対象製品	製品選定に当たって事務局が重視した実証観点	実証観点について事務局が一定の示唆を獲得できたか
1	イオン株式会社	トップバリュ ベストプライス かに風味 かまぼこスライス	消費期限が短いなど、廃棄シナリオを最大限活用した算定が想定される	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 販売店でのロス率について、一次データの値から推定して算定した ✓ 共通シナリオで提示しているロス率を使用した場合と排出量全体に対する割合では大きく差がないことを確認できた
2	カゴメ株式会社	カゴメトマト ジュース 食塩無添加 720mlPET	同じ原材料について、複数の地域や拠点から調達したものを使用している製品について算定できる	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 調達輸送のプロセスについて、調達元地域の割合に応じて加重平均で計算する等工夫し、地理的代表性を担保することができた
			比較的長期のデータ収集期間が課題となり得る製品（気象変化の影響を受けやすい農産物を原料とする製品等）について算定できる	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2次データベースを基本とした初歩的な算定においては、気象変化等に起因するデータ収集期間の問題は起こりにくいということが確認できた ✓ サプライヤから排出係数1次データを取得して活用しているケース等については、将来的に要検証
			輸入原材料の算定ができる	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 輸入原材料ガイダンスに掲載されたDBを用いて、加工食品共通CFP算定ガイドに沿った算定をすることができた ✓ ヒアリングによる意見収集を行い、輸入原材料ガイダンスを活用しやすいよう、その結果を反映した

製品選定時に想定していた実証観点については以下の通り示唆を得ることができた

事務局による論点ごとの示唆獲得の成否 (2/2)

#	企業	対象製品	製品選定に当たって 事務局が重視した実証観点	実証観点について 事務局が一定の示唆を獲得できたか
3	株式会社日清製粉ウエルナ	日清フラワー®チャック付1kg	同じ原材料について、複数の地域や拠点から調達したものを使用している製品について算定できる	✓ 調達輸送のプロセスについて、調達元地域の割合に応じて加重平均で計算する等工夫し、地理的代表性を担保することができた
			輸入原材料の算定ができる	✓ 輸入原材料ガイダンスに掲載されたDBを用いて、加工食品共通CFP算定ガイドに沿った算定をすることができた ✓ ヒアリングを通じた意見収集を行い、輸入原材料ガイダンスを活用しやすいよう、その結果を反映した
4	ハナマルキ株式会社	ハナマルキこうじみそ750g	中小企業の製品について算定できる	✓ 他実証企業と遜色ない品質で算定ができた ✓ 環境省DBなどの無料DBを全面的に活用して算定するという実績を作ることができた
			輸入原材料の算定ができる	✓ 加工食品共通CFP算定ガイドに沿った算定をすることができた ✓ ヒアリングを通じた意見収集を行い、輸入原材料ガイダンスを活用しやすいよう、その結果を反映した
5	ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	キレートレモンWレモン500ml PET	流通プロセスについて精緻な算定若しくは複雑な算定ができる	✓ 複数の流通形態を考慮して算定することができた ✓ 流通経路ごとの詳細データの取得には限界があったが、算定ガイドの共通シナリオを適用することで、算定することができた

算定詳細（イオン株式会社）

【イオン株式会社】算定の前提

算定の前提

【算定の前提】

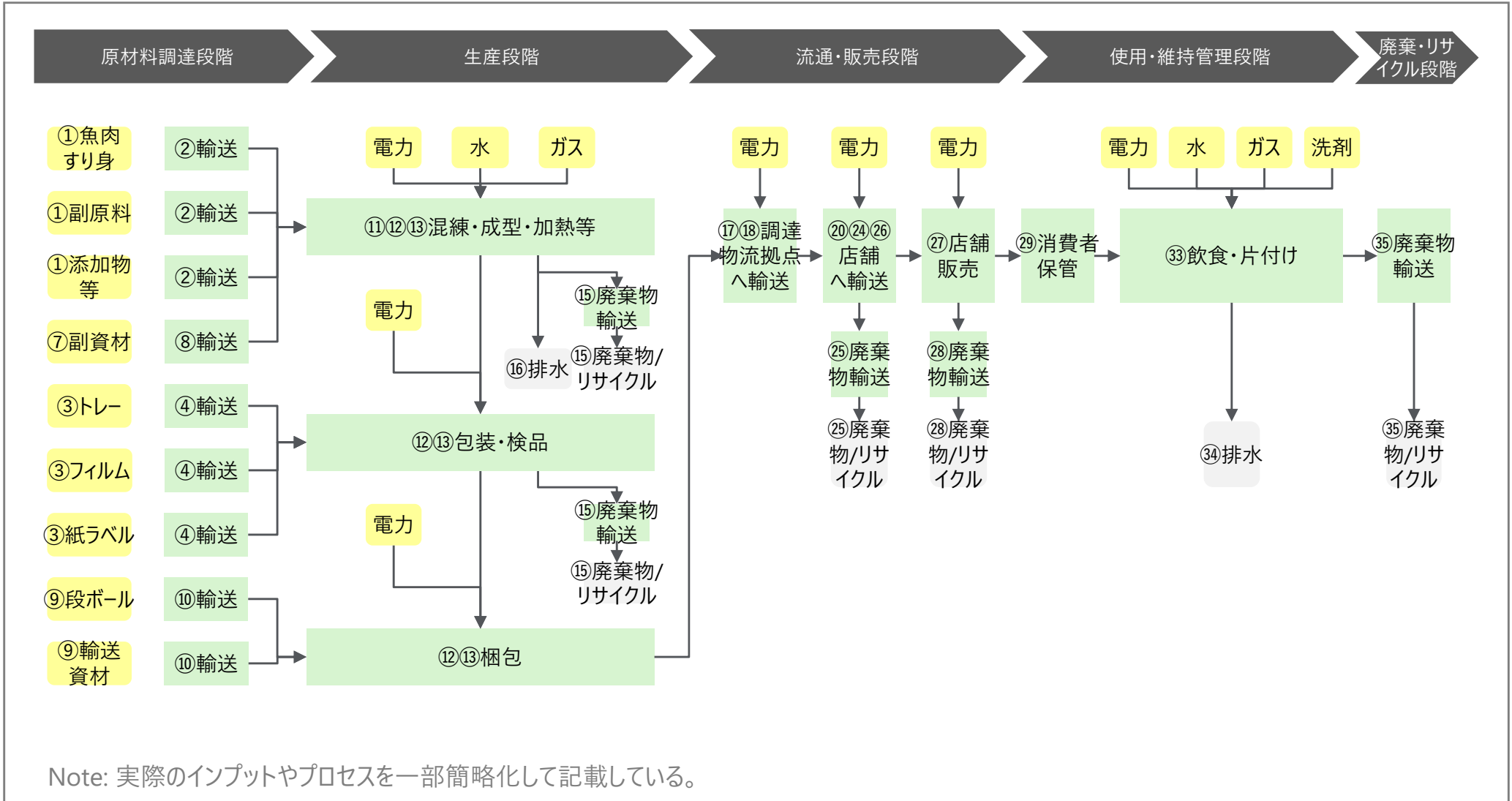
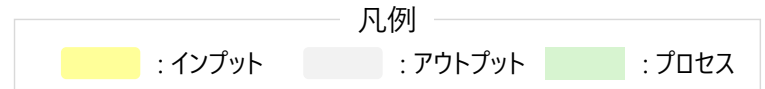
1. 対象製品 : かに風味かまぼこフレーク
2. 算定単位 : 1パックあたり
3. ライフサイクルステージ : 原材料調達～廃棄・リサイクル段階
4. 算定ルール : 加工食品共通CFP算定ガイド



※これらの商品は、令和6年12月時点で販売、CFP算定した商品です。
現在販売している商品は商品仕様等が変更されております。

【イオン株式会社】ライフサイクルフロー図

ライフサイクルフロー図



【イオン株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（1/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考	
			活動量	排出係数	カットオフ有無		
原材料調達	1	原材料	1次データ	2次DB	有	カットオフ：添加物等	
	2	輸送	1次データ	2次DB	有	カットオフ：添加物等	
	3	包材	1次データ	2次DB	-	-	
	4	輸送	1次データ	2次DB	-	-	
	7	副資材（薬品、洗浄剤等）	1次データ	2次DB	-	-	
	8	輸送	1次データ	2次DB	-	-	
	9	出荷用資材（段ボール等）	1次データ	2次DB	-	-	
	10	輸送	1次データ	2次DB	-	-	
	生産	11	原材料等保管	1次データ	2次DB	-	-
		12	生産/包装	1次データ	2次DB	-	-
13		生産後保管	1次データ	2次DB	-	-	
15		廃棄物処理（生産）	1次データ	2次DB	-	有価物はリサイクル処理する際の取扱いが不明のため、輸送までをバウンダリーとし、処理はバウンダリー外とした	
16		排水処理（生産）	1次データ	2次DB	-	-	
流通・販売	17	生産者輸送	シナリオ	2次DB	-	-	
	20	流通事業者輸送	1次データ	2次DB	-	-	
	25	廃棄物処理（流通事業者側保管）	1次データ	2次DB	-	-	
	26	輸送（卸・小売店舗間等）	シナリオ	2次DB	-	-	

【イオン株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（2/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ 有無	
流通・販売	27	販売	1次データ	2次DB	-	-
	28	廃棄物処理（小売店舗等）	1次データ	2次DB	-	-
使用・維持 管理	29	消費者の保存・管理等	シナリオ	2次DB	-	-
	33	飲食・片付け	シナリオ	2次DB	-	-
	34	排水処理（食器洗浄等）	シナリオ	2次DB	-	-
廃棄・リサイクル	35	廃棄物処理	1次データ	2次DB	-	-

【イオン株式会社】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
1	流通・販売段階	生産者輸送	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 生産地からイオンDCの距離を、Googleマップを使用し、高速道路を使い最速で到着するルートを選択した
2	流通・販売段階	流通事業者輸送	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 各DCから店舗へ配送するシナリオを作成した ✓ エリアに区切り、DCから最も近い店舗、遠い店舗の平均距離（km）を算出した ✓ 距離は、Googleマップを使用し、高速道路を使い最速で到着するルートを選択した
3	使用・維持管理段階	消費者の保存・保管	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 食品流通業界の商慣習（1/3ルール）から、商品の消費期限12日（製造日を含む）の2/3、8日間を家庭用冷蔵庫で保管したものとした ✓ 電力消費量（kWh）＝電気冷蔵庫消費電力（kWh/L）×製品体積（L）×（保管日数）/365 ✓ 消費電力：0.7512 kWh/L・年 ✓ 消費電力は下記を参考にした（和3年度エネルギーに関する年次報告（エネルギー白書2022）より） <ul style="list-style-type: none"> ・JIS C9801：1-3を参照 ・規格名称：家庭用電気冷蔵庫及び電気冷凍庫の特性及び試験方法－第3部：消費電力量及び内容積の算出 ・主務大臣：経済産業 ・制定年月日：2015/6/22 ・https://www.enecho.meti.go.jp/about/whitepaper/2022/html/2-1-2.html
4	使用・維持管理段階	飲食・片付け	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 加工食品共通CFP算定ガイド案の共通シナリオを活用し、商品を単体で直径20-30cmの皿1枚に盛り付け、洗剤を使用し、手洗した ✓ 上水使用量：2.86*1*1 ✓ ガス使用量：0.00262*（2.86*1*1）*1*1 ✓ 洗剤使用重量：0.375*1*1

算定詳細（カゴメ株式会社）

【カゴメ株式会社】算定の前提

算定の前提

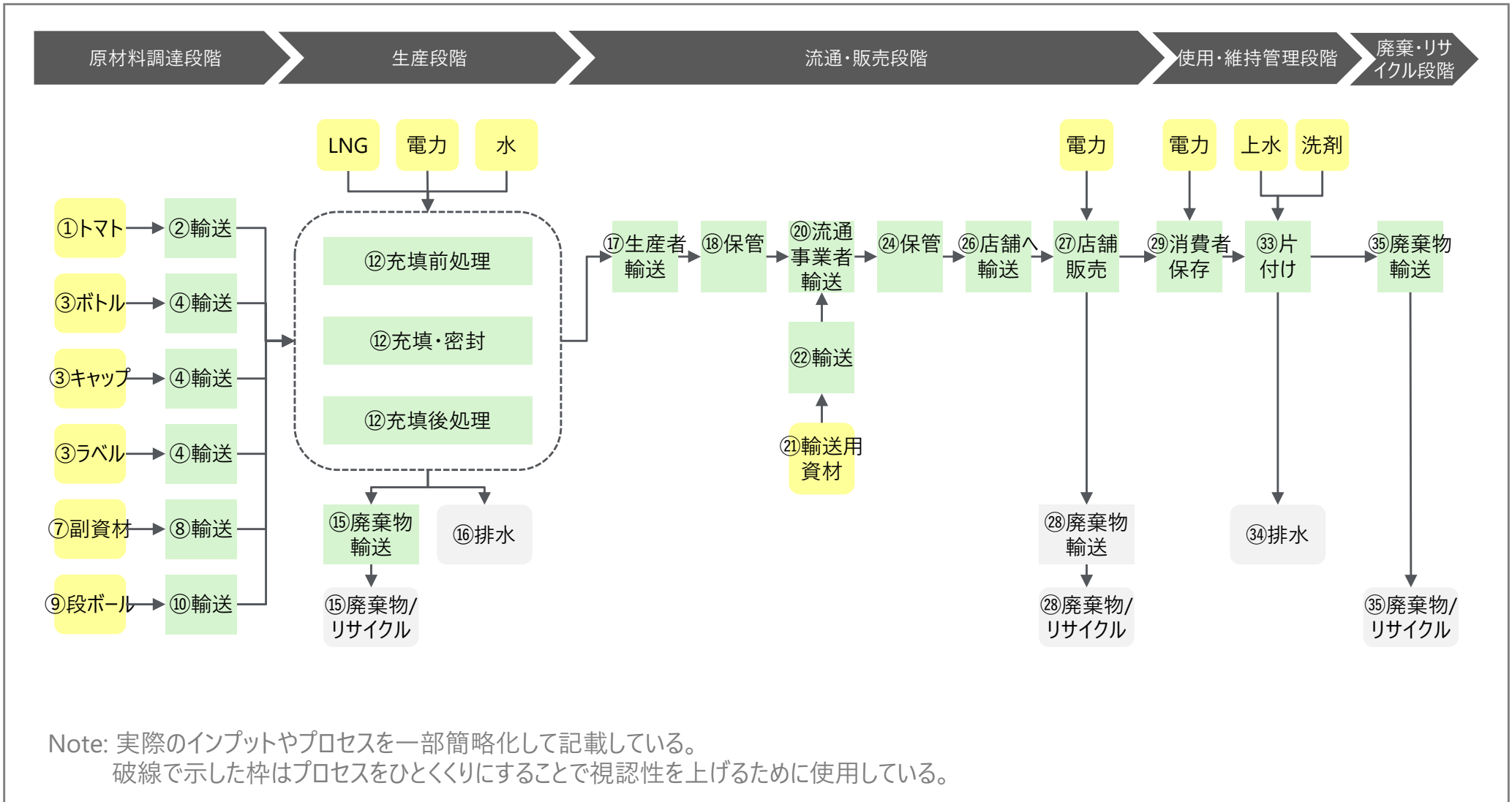
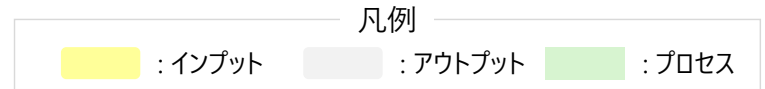
【算定の前提】

1. 対象製品 : カゴメトマトジュース食塩無添加（720mlPET、トマト加工品（野菜加工品））
2. 算定単位 : 1本あたり
3. ライフサイクルステージ : 原材料調達～廃棄・リサイクル段階
4. 算定ルール : 加工食品共通CFP算定ガイド案



【カゴメ株式会社】ライフサイクルフロー図

ライフサイクルフロー図



【カゴメ株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（1/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考	
			活動量	排出係数	カットオフ 有無		
原材料調達	1	原材料	1次データ	2次DB	-		
	2	輸送	1次データ	2次DB	-		
	3	包材	1次データ	2次DB	-		
	4	輸送	1次データ	2次DB	-		
	7	副資材（薬品、洗浄剤等）	1次データ	2次DB	-		
	8	輸送	1次データ	2次DB	有	カットオフ：ラベルの印刷等に係る副資材輸送	
	9	出荷用資材（段ボール等）	1次データ	2次DB	-		
	10	輸送	1次データ	2次DB	-		
	生産	12	生産/包装	1次データ	2次DB	-	
		15	廃棄物処理（生産）	1次データ	2次DB	-	
16		排水処理（生産）	1次データ	2次DB	-		
流通・販売	17	生産者輸送	1次データ	2次DB	-		
	18	保管（生産者側）	1次データ	2次DB	-		
	20	流通事業者輸送	シナリオ	2次DB	-		
	21	流通事業者の輸送用資材	シナリオ	2次DB	-		
	22	流通事業者の輸送用資材の輸送	シナリオ	2次DB	-		
	24	保管（流通事業者側）	シナリオ	2次DB	-		
	26	輸送（卸・小売店舗間等）	シナリオ	2次DB	-		

【カゴメ株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（2/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ有無	
流通・販売	27	販売	シナリオ	2次DB	-	
	28	廃棄物処理（小売店舗等）	シナリオ	2次DB	-	
使用・維持管理	29	消費者の保存・管理等	シナリオ	2次DB	-	
	33	飲食・片付け	シナリオ	2次DB	-	
	34	排水処理（食器洗浄等）	シナリオ	2次DB	-	
廃棄・リサイクル	35	廃棄物処理	シナリオ	2次DB	-	

【カゴメ株式会社】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧 (1/2)

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
1	原材料調達段階	輸送（包材、出荷用資材、副資材）	✓ 共通シナリオより「平均的な積載率の10 tトラック（軽油）」を採用
2	流通・販売段階	流通事業者輸送（物流センター→卸等の倉庫）	✓ 共通シナリオより「平均的な積載率の10 tトラック（軽油）」を採用
3	流通・販売段階	流通事業者輸送（卸等の倉庫→店舗）	✓ 共通シナリオより「平均的な積載率の10 tトラック（軽油）」を採用
4	流通・販売段階	輸送用資材（ストレッチフィルム）、輸送（ストレッチフィルム）	✓ 工場での使用時と同等の排出量と想定
5	流通・販売段階	販売	✓ 共通シナリオに基づき算定 ✓ 製品サイズ：高さ25.5cm×幅7cm÷4
6	流通・販売段階	廃棄物処理/リサイクル（段ボール）	✓ 共通シナリオに従い、焼却5%、リサイクル95%とした
7	使用・維持段階	消費者の保管（冷蔵）	✓ 保管期間を4日と想定（3～4日程度と製品に表示していることから） ✓ 一般的な電気使用量を0.856kWh/L・年と想定し算定 ✓ 0.856kWh/L・年×0.72L×4/365
8	使用・維持段階	飲食・片付け（水の使用）	✓ 共通シナリオを採用 ✓ 手洗いの調理器具1点あたり上水使用量[L/個] × 算定単位あたりの使用調理器具点数[個] × 調理対象全体に対する算定対象製品の重量比率[%] ✓ 5個洗浄と想定（コップ4個、PETボトル1本）

【カゴメ株式会社】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧 (2/2)

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
9	使用・維持段階	飲食・片付け（洗剤の使用）	<ul style="list-style-type: none">✓ 共通シナリオを採用✓ 手洗いの調理器具1点あたり洗剤使用重量[g/個] × 算定単位あたりの使用調理器具点数[個] × 調理対象全体に対する算定対象製品の重量比率[%]✓ 4個洗浄と想定（コップ4個）
10	廃棄・リサイクル段階	廃棄物処理/リサイクル（PETボトル）	<ul style="list-style-type: none">✓ 共通シナリオに従い、焼却12%、埋立て1%、リサイクル87%とした。
11	廃棄・リサイクル段階	廃棄物処理/リサイクル（キャップ、ラベル）	<ul style="list-style-type: none">✓ 共通シナリオに従い、焼却67%、埋立て3.5%、リサイクル29.5%とした。

算定詳細（株式会社日清製粉ウェルナ）

【株式会社日清製粉ウェルナ】算定の前提

算定の前提

【算定の前提】

1. 対象製品 : 日清フラワー 1 k g (家庭用薄力粉)
2. 算定単位 : 1袋あたり ※ホットケーキ、うどん、クッキー、天ぷら調理を想定
3. ライフサイクルステージ : 原材料調達～廃棄・リサイクル段階
4. 算定ルール : 加工食品共通CFP算定ガイド

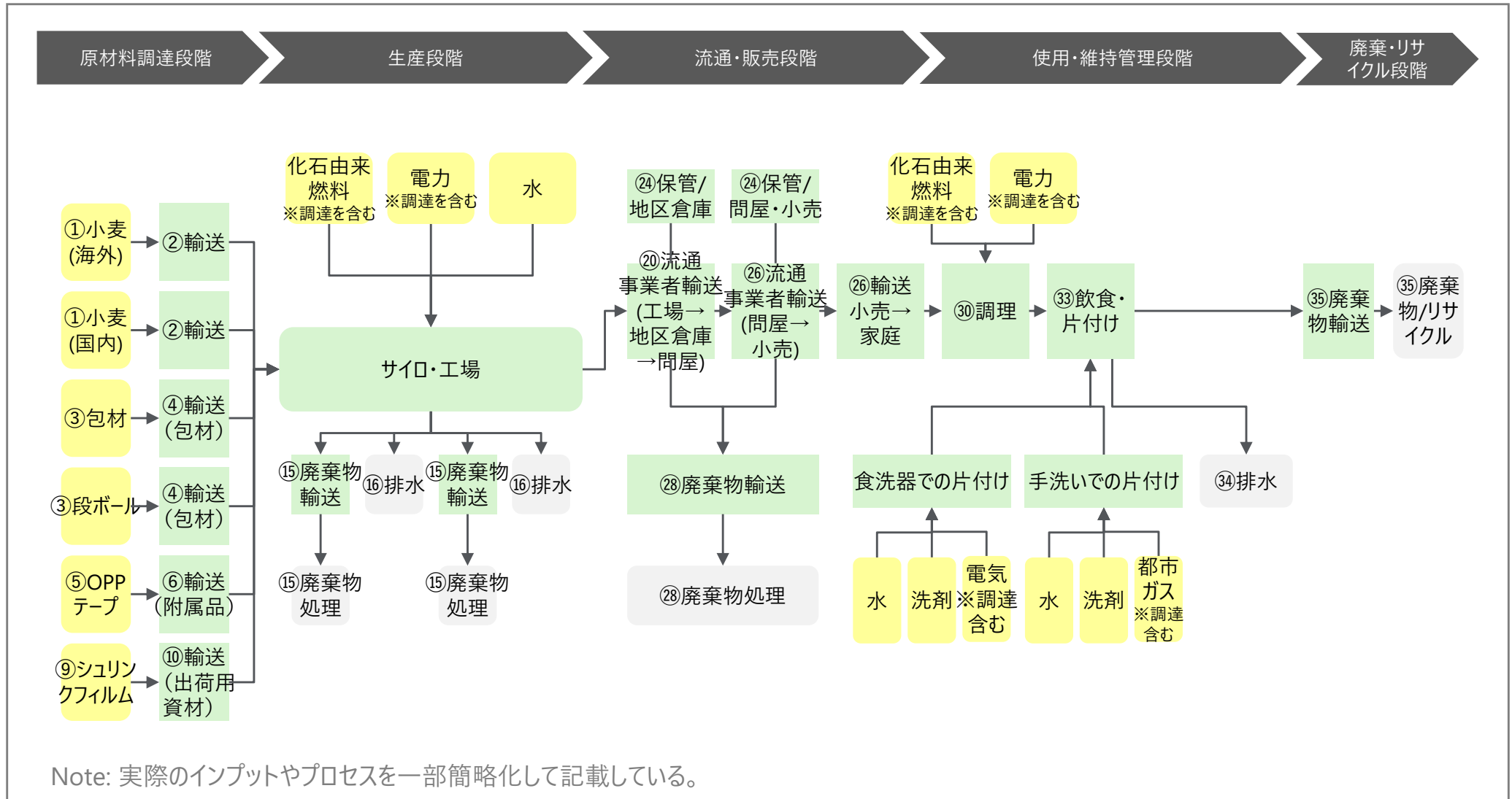


【株式会社日清製粉ウェルナ】ライフサイクルフロー図

ライフサイクルフロー図

凡例

: インプット
 : アウトプット
 : プロセス



【株式会社日清製粉ウェルナ】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（1/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ 有無	
原材料調達	1	原材料	1次データ	2次DB	-	
	2	輸送	1次データ+シナリオ	2次DB	-	
	3	包材	1次データ	2次DB	-	
	4	輸送	1次データ	2次DB	-	
	5	附属品	シナリオ	2次DB	-	
	6	輸送	シナリオ	2次DB	-	
	7	副資材（薬品、洗浄剤等）	1次データ	2次DB	-	
	8	輸送	1次データ	2次DB	-	
	9	出荷用資材（段ボール等）	1次データ	2次DB	-	
	10	輸送	1次データ	2次DB	-	
生産	12	生産/包装	1次データ	2次DB	-	
	15	廃棄物処理（生産）	1次データ	2次DB	有	カットオフ：工場_廃棄物輸送・処分
	16	排水処理（生産）	1次データ	2次DB	-	
流通・販売	20	流通事業者輸送	シナリオ	2次DB	-	※返品輸送と廃棄は算定期間では発生せず
	24	保管（流通事業者側）	シナリオ	2次DB	-	
	26	輸送（卸・小売店舗間等）	シナリオ	2次DB	-	

【株式会社日清製粉ウェルナ】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（2/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ有無	
流通・販売	28	廃棄物処理（小売店舗等）	-	-	有	カットオフ：段ボールの廃棄
使用・維持管理	30	調理	1次データ	2次DB	-	
	33	飲食・片付け	シナリオ	2次DB	-	
	34	排水処理（食器洗浄等）	シナリオ	2次DB	-	
廃棄・リサイクル	35	廃棄物処理	1次データ	2次DB	-	

【株式会社日清製粉ウェルナ】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧 (1/2)

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
1	原材料調達段階	輸送 (⑩出荷用資材)	✓ シュリンクフィルム／50cm幅フィルムを6巻きした場合を想定 (0.21kg) 1パレット積載数48個
2	原材料調達段階	輸送 (②原材料)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 小麦 (海外) 生産サイト→生産国の港 一律500km ✓ 小麦 (国内) 生産サイト→生産国の港 一律100km を想定
3	流通・販売段階	輸送	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 小売 (スーパー) から家庭までの輸送は自家用車2km (往復4km) とした。 ✓ スーパーマーケット白書より。なお、副資材 (油など) の調達も一緒に行ったとして、副資材で別建てで算定は行わないこととする ✓ ガソリン車の原単位は環境省DB3.2より 2.322tCO₂/kL ✓ 車の燃費は23.1km/Lとする (日本自動車工業会データより) ✓ https://www.jama.or.jp/operation/ecology/fuel_efficiency/index.html ✓ これを除いて 0.0010kg-CO₂/km ✓ 工場→地区倉庫→問屋 一律500km (県間輸送) を想定 ✓ 問屋→小売 一律100km (県内輸送) を想定
4	流通・販売段階	保管	✓ 1パレット単位での保管を想定する。1パレット当たり積載面積が1.21平方メートルのため、パレット積載数を勘案して、算定単位あたりに割り戻す。
5	流通・販売段階	保管	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 共通シナリオを適用 ✓ [在庫回転日数] = [年間の総出荷ケース数] ÷ [年間平均在庫ケース数] ✓ 適正在庫管理 (在庫欠品も在庫過多も発生しない) の場合、在庫回転日数が保管期間となると仮定
6	使用・維持管理段階	調理 (ホットケーキ)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 普及率の高い都市ガス想定 ✓ 家庭用ガスコンロ：機種：東京ガス製 HR-BH3DR-A6BSRで測定 ✓ 高火力コンロ、最大カロリー (4.2kW/h) を使用 ✓ ホットケーキ1枚あたり予熱に中火3分、調理に5分 (表3分、返して2分) ✓ 100gあたり2枚調理と想定し、SKU単位(1kg)で割り戻し算定。 ✓ 当社調べでとろ火、弱火、中火、強火の都市ガス使用量(立方メートル/min)の実験値を使用。

【株式会社日清製粉ウェルナ】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧 (2/2)

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
7	使用・維持管理段階	後片付け	✓ 共通シナリオを適用
8	廃棄・リサイクル段階	廃棄	✓ 全て喫食することを前提としている

算定詳細（ハナマルキ株式会社）

【ハナマルキ株式会社】算定の前提

算定の前提

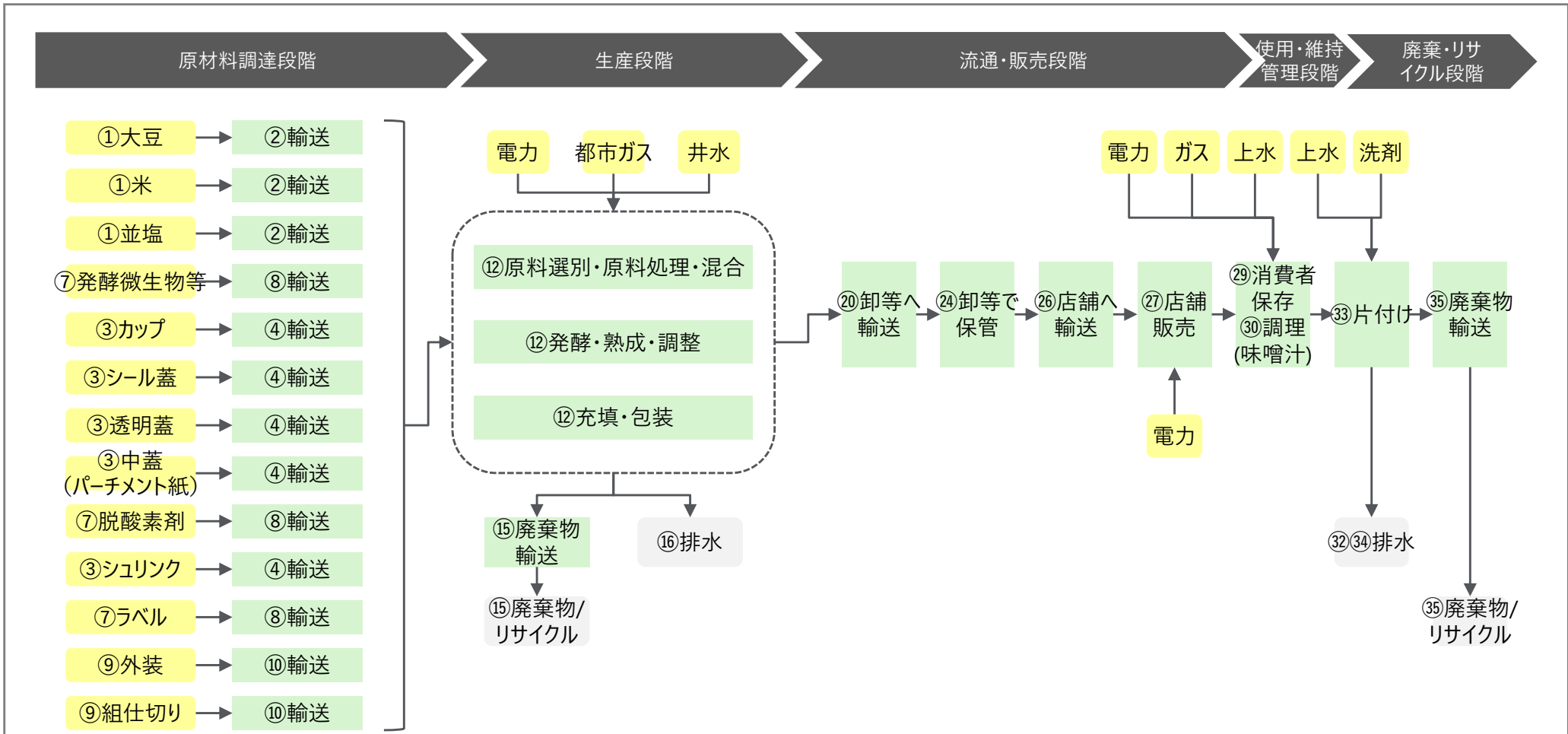
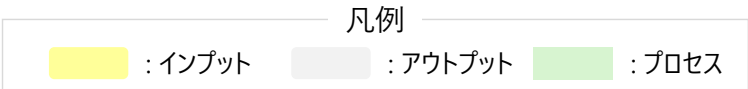
【算定の前提】

1. 対象製品 : ハナマルキこうじみそ750g（その他の加工食品（調味料及びスープ））
2. 算定単位 : 1個あたり
3. ライフサイクルステージ : 原材料調達～廃棄・リサイクル段階
4. 算定ルール : 加工食品共通CFP算定ガイド案



【ハナマルキ株式会社】ライフサイクルフロー図

ライフサイクルフロー図



Note: 実際のインプットやプロセスを一部簡略化して記載している。
破線で示した枠はプロセスをひとくくりすることで視認性を上げるために使用している。

【ハナマルキ株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（1/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ有無	
原材料調達	1	原材料	1次データ	2次DB	有	カットオフ：種麴、米粉酵母
	2	輸送	1次データ	2次DB	-	
	3	包材	1次データ	2次DB	-	
	4	輸送	1次データ	2次DB	-	
	7	副資材（薬品、洗浄剤等）	1次データ	2次DB	-	
	8	輸送	1次データ	2次DB	-	
	9	出荷用資材（段ボール等）	1次データ	2次DB	-	
	10	輸送	1次データ	2次DB	-	
生産	12	生産/包装	1次データ	2次DB	-	
	15	廃棄物処理（生産）	1次データ	2次DB	-	
	16	排水処理（生産）	1次データ	2次DB	-	
流通・販売	20	流通事業者輸送	シナリオ	2次DB	-	
	24	保管（流通事業者側）	シナリオ	2次DB	-	
	26	輸送（卸・小売店舗間等）	シナリオ	2次DB	-	

【ハナマルキ株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（2/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ有無	
流通・販売	27	販売	シナリオ	2次DB	-	
使用・維持管理	29	消費者の保存・管理	シナリオ	2次DB	-	
	30	調理	シナリオ	2次DB	-	
	32	排水処理（調理）	シナリオ	2次DB	-	
	33	飲食・片付け	シナリオ	2次DB	-	
	34	排水処理（食器洗浄等）	シナリオ	2次DB	-	
廃棄・リサイクル	35	廃棄物処理	シナリオ	2次DB	-	

【ハナマルキ株式会社】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
1	流通・販売段階	輸送（製品）	✓ 製品の輸送はハナマルキから関東の場合直送、遠方の場合は物流拠点を經由して問屋倉庫、店舗に輸送される。輸送手段は10tトラック、各店舗への配送は2t、4tクラスのトラックとなる。全国へ配送されるため、卸等までの距離は平均500km程度とする。また、卸等から店舗までの距離は平均10km程度とする。
2	流通・販売段階	卸等で保管	✓ 共通シナリオに基づき算定 ✓ 時期により異なるが、流通段階での倉庫保管期間は20日程度とする。
3	流通・販売段階	店舗販売	✓ 共通シナリオに基づき算定
4	使用・維持管理段階	調理（味噌汁）	✓ 通常味噌汁を調理/作成する場合、1食あたり味噌18gを10倍希釈する。750gの味噌から約41杯の味噌汁を調理/作成可能で、味噌汁に換算すると7.5Lとなる。 ✓ 製品カテゴリールール附属書C C2.ボイル調理の場合から都市ガス消費量は $0.0155 \times 7.5 = 0.11625$ N立方メートル
5	使用・維持管理段階	飲食・片付け	✓ 共通シナリオに基づき算定
6	廃棄・リサイクル段階	廃棄物処理	✓ 製品構成に基づき算定（紙類：0.04742kg、プラ類：0.02502kg）

算定詳細（ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社）

【ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社】算定の前提

算定の前提

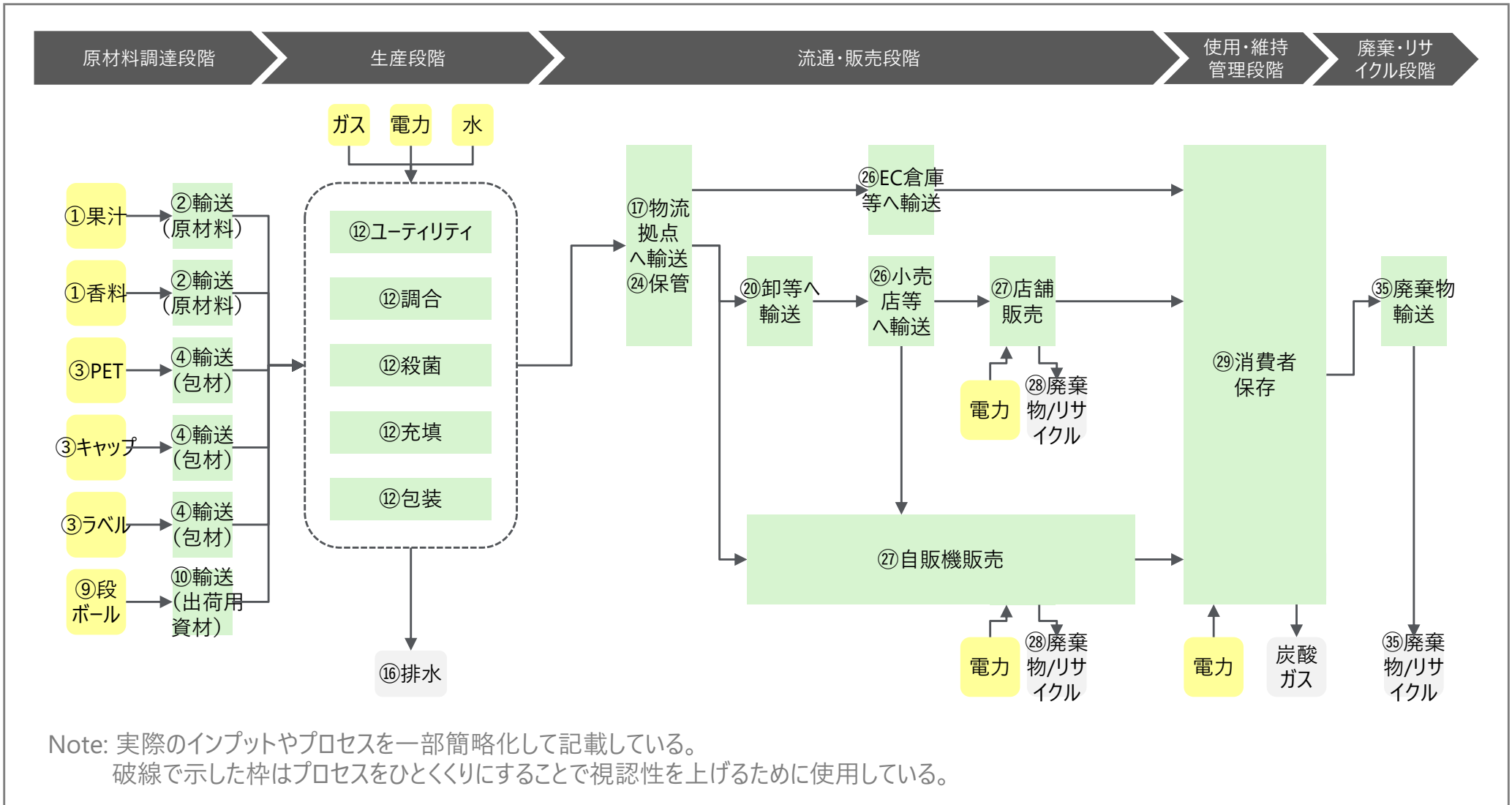
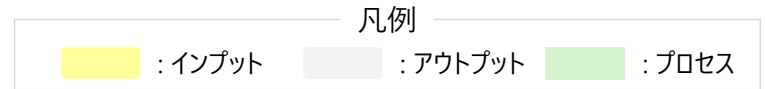
【算定の前提】

1. 対象製品 : キレートレモンWレモン500mlPET（その他加工食品（飲料等））
2. 算定単位 : 1本あたり
3. ライフサイクルステージ : 原材料調達～廃棄・リサイクル段階
4. 算定ルール : 加工食品共通CFP算定ガイド案



【ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社】ライフサイクルフロー図

ライフサイクルフロー図



【ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（1/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ有無	
原材料調達	1	原材料	1次データ	1次データ+2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	2	輸送	1次データ+シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	3	包材	1次データ	1次データ+2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	4	輸送	1次データ+シナリオ	1次データ+2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	9	出荷用資材	1次データ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	10	輸送	1次データ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
生産	12	生産/包装	シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	16	排水処理	1次データ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上

【ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社】プロセス別のデータ収集方針

プロセス別のデータ収集方針（2/2）

ステージ	#	プロセス	データ収集方針			備考
			活動量	排出係数	カットオフ有無	
流通・販売	17	生産者輸送	1次データ+シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	20	流通事業者輸送	1次データ+シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	24	保管	シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	26	輸送	シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	27	販売	1次データ+シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
	28	廃棄物処理	1次データ+シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
使用・維持管理	29	消費者の保存・管理	1次データ+シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上
廃棄・リサイクル	35	廃棄物処理	1次データ+シナリオ	2次データ	-	Sc3実績をベースに排出量を計上

【ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧 (1/2)

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
1	原材料調達	輸送（包材）	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 輸送手段、積載率、輸送距離が不明のものについては、下記を設定した。 ✓ 輸送手段：10tトラック、積載率：50%、輸送距離：500km
2	原材料調達	輸送（原材料）	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 輸送手段、積載率、輸送距離が不明のものについては、下記を設定した。 ✓ 輸送手段：10tトラック、積載率：50%、輸送距離：500km
3	生産段階	生産/包装	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 自社工場のエネルギーデータについては、サンプルエネルギーデータを活用した
4	流通・販売段階	生産者輸送	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ストレッチフィルムについて、パラメーター値を採用した ✓ パラメーター値：0.3564kg/パレット
5	流通・販売段階	保管	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 保管の活動量は物量ベース、保管期間については流通先への納品を加味して設定した ✓ 保管：((180日賞味/3)-数日)/年
6	流通・販売段階	輸送	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 物流拠点から店舗、自販機までの輸送については、下記を設定した。 ✓ 輸送手段：4トントラック、積載率50%、輸送距離100km
7	流通・販売段階	販売	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 自販機販売では全自販機使用における対象商品使用の配分（案分）を実施した
8	流通・販売段階	廃棄物処理/リサイクル	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 廃棄処分方法は下記パラメーター値を採用した。 ✓ 段ボール：焼却5%、リサイクル95% ✓ また、輸送手段は下記を設定した。 ✓ 輸送手段：4tトラック、積載率：50%、輸送距離：500km
9	使用・維持管理段階	保存/保管	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 消費者の使用段階では内容物を全て飲み切るものとした

【ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社】適用シナリオ一覧

適用したシナリオの一覧 (2/2)

#	ステージ	対象プロセス	シナリオ内容
10	廃棄・リサイクル段階	廃棄物処理/リサイクル	<ul style="list-style-type: none">✓ 廃棄処分方法は下記パラメーター値を採用した。✓ PET：焼却12%、埋立て1%、リサイクル87%✓ プラ製容器包装：焼却67%、埋立て3.5%、リサイクル29.5%✓ また、輸送手段は下記を設定した。✓ 輸送手段：4tトラック、積載率：50%、輸送距離：500km