

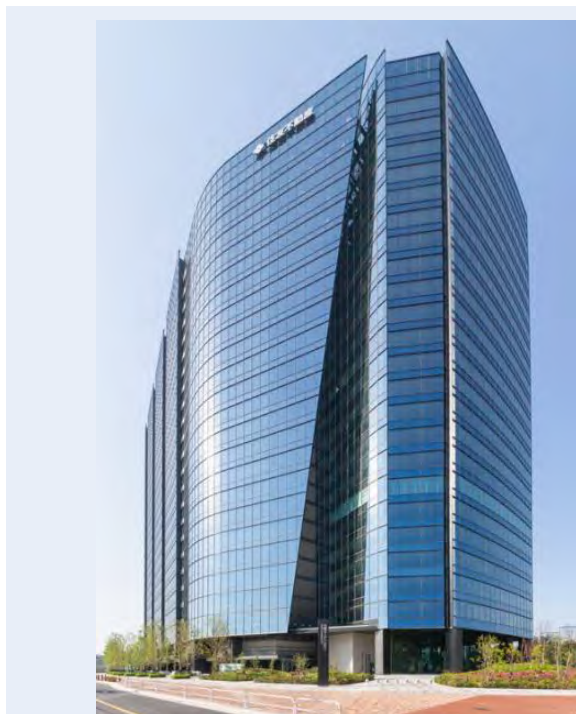
製-配-販をつなげて取り組む 食品ロス削減策

ACCESS

株式会社 日本アクセス



株式会社日本アクセス 会社概要



会社名	株式会社日本アクセス
住所(本社所在地)	〒141-8582 東京都品川区西品川1-1-1 住友不動産大崎ガーデンタワー
創立	1952年10月1日
設立	1993年10月1日
事業内容	食品、水産物、農産物、畜産物、花卉等の販売・ 輸出入・買付・加工・商品企画・開発・品質検査・ 分析業務及び貨物自動車運送事業、 食品安全コンサルタント業務、情報処理サービス業務
株主	伊藤忠商事株式会社 100%
資本金	26億2千万円
年間売上高	2兆1,203億円(2021年度・連結)
従業員数	3,921名(2022年3月末現在)※連結の就業人員

●その他会社情報の詳細は下記弊社ホームページをご参照ください。



JR山手線・埼京線・湘南新宿ライン・りんかい線
「大崎駅」南改札口・新西口方面より徒歩約6分

「いただきます」を
つないでいく。

いつでも、どこへでも、
あたたかい食卓がもたらす幸せを
つないでいきたい。
私たちは「心に届く、美味しさを」を
“まもる・つなぐ・つくる”ことで、
豊かな食を絶やさないことを使命に、
流通改革に挑み続けます。
美味しいごはんがいつでも
「あたりまえ」にあるために。



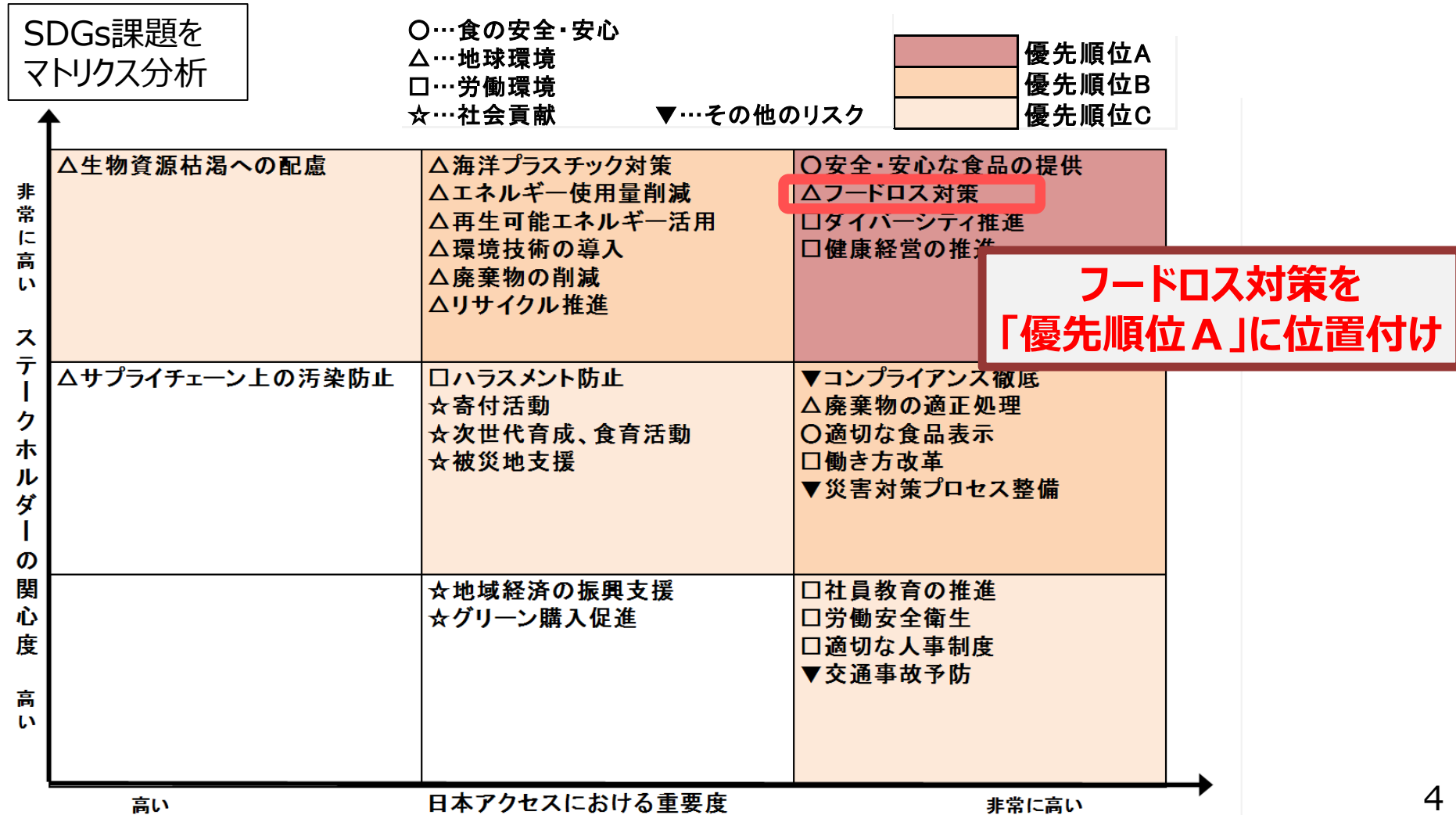
<https://www.nippon-access.co.jp/>

食品ロス削減に対する
当社のアプローチ



最重要課題の一つに位置付け

2020年4月に会社として「SDGs宣言」を行い、食品を扱う企業の社会的責任としてフードロス対策をSDGsにおける最重要課題の一つに位置づけました



SDGsターゲット12.3に合わせ、2030年までの食品廃棄物排出量の目標を「2016年度比50%削減」に設定しました

2030年度目標

食品廃棄物排出量 2016年度比 **50%削減**

2016年度 753ton ⇒

2030年度 376ton

※SDGsターゲット12.3 …… 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。



削減目安の作成

社員各自が取り組みやすくするため、「具体的に年あたりどれだけ減らせれば良いか」を逆算し、「毎年4%削減」の目安を作成しました（2020年時点）

	実績		予測			
年度	2016	2019	2020	2021	2029	2030
食品廃棄物 排出量(ton)	753.0	587.0				
前年比		97%				
対2016年度	100%	78%				50%



	実績		予測			
年度	2016	2019	2020	2021	2029	2030
食品廃棄物 排出量(ton)	753.0	587.0	563.5	540.0	390.3	374.6
前年比		97%	96%	96%	96%	96%
対2016年度	100%	78%	75%	72%	52%	50%

逆算

2030年の50%目標を達成するためには、

「毎年4%」減らし続ければ達成可能！



- ・社員への啓蒙
- ・アクションプラン等の目標数値
に使用

社員への啓蒙 その1

様々な方法で社員への啓蒙を行い、「全社活動としての食品ロス削減」の浸透を図っています

社内イントラの専用コーナーで発信



社内イントラ、社内SNSに専用コーナーを設け、様々な情報を発信

社内SNS専用ページで発信



社内報で発信



社内報で食品ロス削減特集記事

全社員必須のeラーニング



毎年度実施。2021年度迄 3年連続で「食品ロス削減」をメインテーマにした

専門家を招聘し講演会開催



過去5年間で食品ロス削減のテーマで2回開催。先進的な事業者、リサイクル業者、行政担当者、業界団体より講師を招聘

リサイクル工場の見学会開催



過去5年間で3回開催。環境汚染の少ない「リキッド飼料」のリサイクル工程を見学

ACCESS
日本アクセス

食品廃棄、リサイクル実績報告(サンプルの一部)

四半期ごとに、各拠点の

- ①抑制量(フードバンクや社内配布)
- ②食品廃棄物排出量
- ③リサイクル率

を報告

// 減った拠点は、その原因

を都度ヒアリングし、関係者間で共有

改善

**参照
横展開**

社外とのコミュニケーション その1

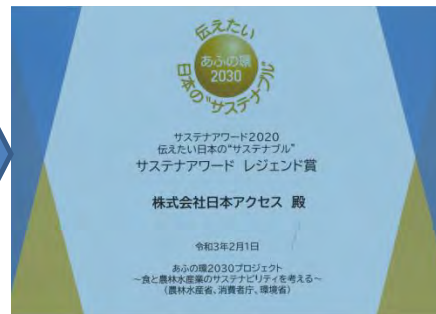
当社の食品ロス削減対策をステークホルダーの皆様にご理解いただけるよう、様々なコミュニケーション活動を行っています

フードロス対策紹介 3 分動画を作成



2020.12当社のフードロス削減活動を紹介する3分間の動画を作成し、公開しました
<http://youtu.be/NWgG8pbDCXw>

レジェンド賞受賞！



この動画が、農水省「サステナワード2020」レジェンド賞を受賞しました

サステナビリティレポートで紹介



2021.12に発刊したサステナビリティレポート2021においても、食品ロス対策について紹介しています

農林水産省HPに掲載



株式会社日本アクセス



日本アクセスは、1993年の5社合併を機に誕生し、それ以後も統合・合併を経験し事業規模を拡大してきた会社であり、日本の食を支える食品総合卸として、全国各地のお客様へサステナブルに商品とサービスを提供し続けています。

また、日本アクセスは、社会の変化、生活者のニーズに応えていくため、「卸売市場」「ロジスティクス市場」「製造・加工市場」の3つの市場分野における「ACCESS VALUE」の実現を通じて「卸売」の枠を超えた「卸」企業を目指しています。

このたび、CSR活動とSDGs達成に向けた取組について、株式会社日本アクセスの広報・サステナビリティ推進部長・後上浩さん、生鮮・デリカ商品開発部長・小野陽さん、ロジスティクス戦略室長・田中弘志さんにお話を伺いましたので、その内容を紹介します。



写真左から
ロジスティクス戦略室
生鮮・デリカ商品開発部
広報・サステナビリティ推進部
田中 弘志さん
小野 陽さん
後上 浩さん

農水省HP
「SDGs×食品産業」に、インタビュー内容と、17の目標のページで取組を紹介されました(2021.4.8)

消費者庁HPに掲載



2021.4『食品ロス削減の取組事例』として掲載されました

年2回開催される当社の展示会での内容や、自治体主催のイベントでの展示を紹介します

当社の展示会「Food Convention2022」で取組紹介



当社のSDGs活動を紹介するコーナー



ブースの来場者に
エコ歯ブラシを配布

2022年7月に開催された展示会では、SDGs活動のコーナーのみならず、通常の営業ブースでも様々な環境に良い取組を紹介しました



P15で紹介のストックキッチン



フローズンブースでのSDGsへの貢献提案

品川区消費者センター主催「エシカル消費イベント」に出展



2022年6月4日、品川区中小企業センターにおいて、品川区消費者センター主催の「エシカル消費イベント」が開催され、当社の食品ロス削減対策などのパネルを展示しました。

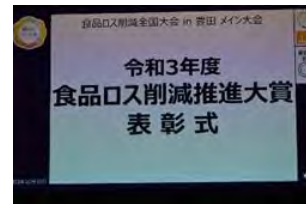
食品ロス対策の取組が外部から評価された例を紹介します

消費者庁「令和3年度食品ロス削減推進大賞」にて、内閣府特命大臣賞を受賞！

2021年10月、当社の全社を挙げた食品ロス削減活動が評価され、「食品ロス削減推進大賞」の最高賞となる【内閣府特命大臣（消費者及び食品安全）賞】を受賞しました。

受賞したテーマ

「サプライチェーンに拡げる「全社を挙げた」食品ロス削減活動」



10月30日、愛知県豊田市にて開催された食品ロス削減全国大会で授賞式が行われました

経済産業省「サプライチェーン イノベーション大賞 2021」 優秀賞・食品ロス削減特別賞を受賞！

2021年7月、当社の食品ロス削減策を含めた活動が、「サプライチェーンイノベーション大賞 2021」優秀賞・食品ロス削減特別賞を受賞しました

受賞したテーマ「全体最適化に向けた取組み」

- 入荷時間の指定とパレタイズ納品-
- 食品ロス削減策-

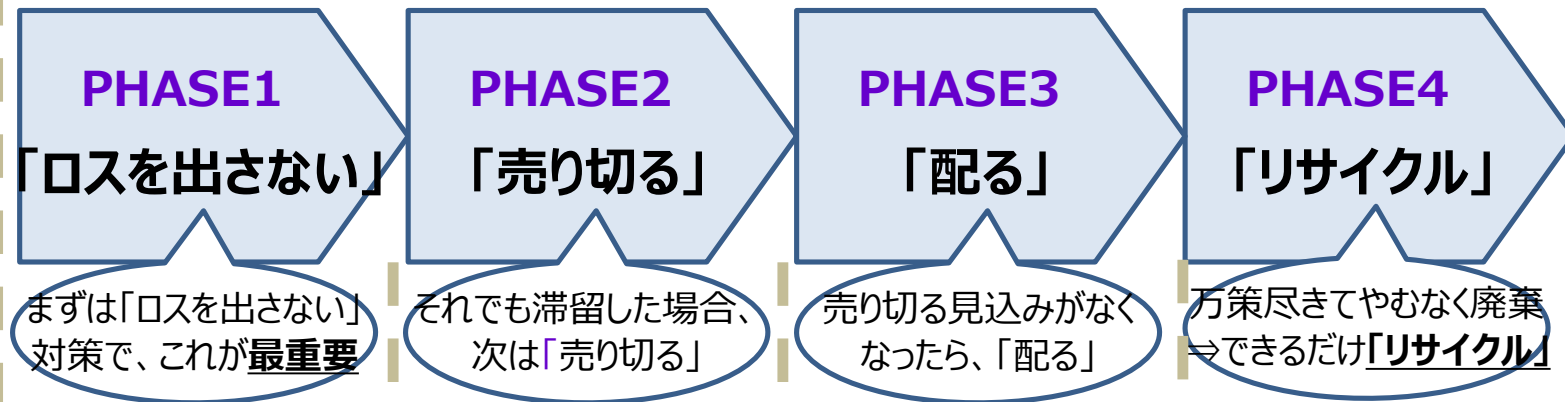


サプライチェーン イノベーション大賞
Supply chain Innovation Award
2021



当社の食品ロス削減 4つのフェーズ

当社では、食品ロス削減策を以下の4つのフェーズに分け、「自社で減らす」観点、川上の食品メーカーや川下の小売業者、消費者などに削減してもらう「サプライチェーンに広げる観点」で課題を整理し、対策を行っています



自社
で減らす対策

サプライ
チェーン
に広げる対策

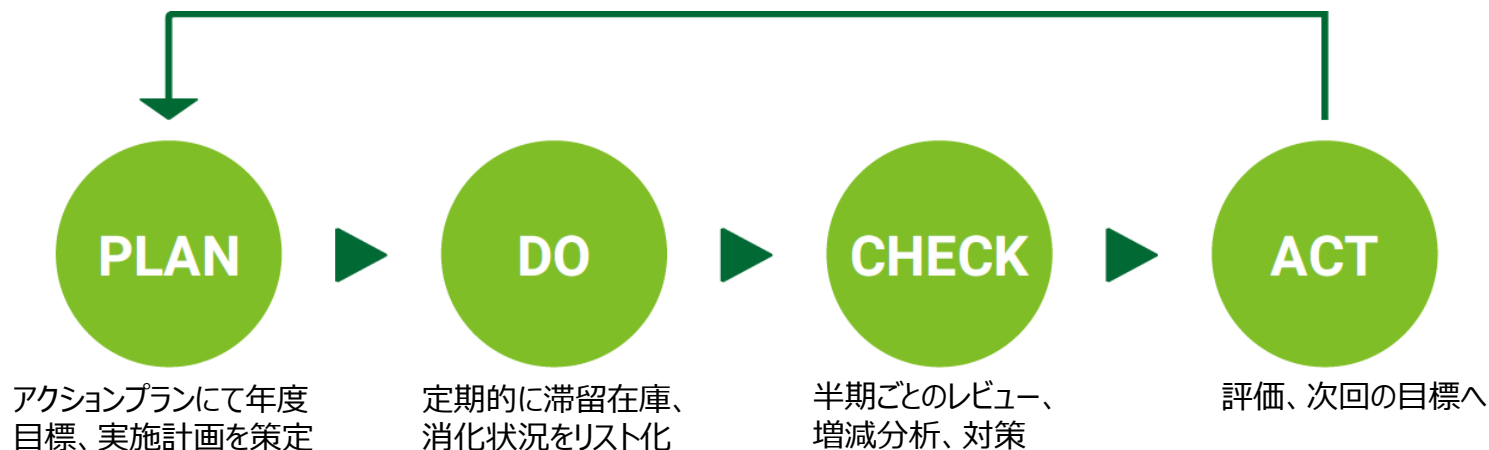
具体的な取組



食品の滞留は①「終売時」②「特売・販促時」③「新規帳合化直後」の3つのケースで多く発生しています。
得意先、社内の営業、センター間でコミュニケーションを密にし、以下の対策で滞留化を防いでいます

発生ケース	対策	自社		得意先
		センター	営業	
終売時	①終売予定の前広な連絡（営業⇒発注担当者）	○	◎	◎
	②（エリア毎等）段階的・計画的な終売	○	◎	◎
	③過度な欠品防止の緩和、又は店舗在庫売り切り時点で緊急カット（得意先へのお願い）	○	○	◎
特売・販促時	④類似のケース等参考に、需要予測精度向上	○	◎	◎
新規帳合化直後	⑤過去の販売情報提供依頼（得意先へのお願い）	○	○	◎

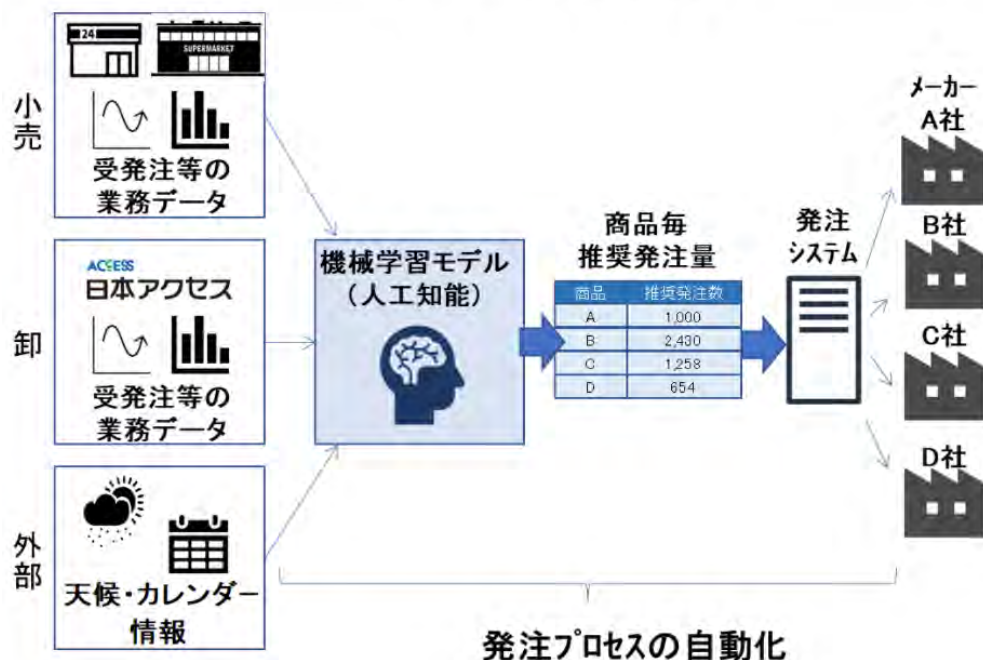
対策の実践にあたり、マネジメントツールとして**ISO14001を活用**し、継続的改善を行っています
－下記営業部門物流統括部署の事例－



伊藤忠商事と連携し、A I を用いた需要予測・発注最適化のソリューション導入の取組を行っています

- 小売の業務データ（在庫・売上・発注）と卸の業務データ（在庫・入出荷・商品毎の発注ロット）に加え、天候データやカレンダー情報を入力値として人工知能（A I）の一種である機械学習モデルを構築
- メーカーが要求する発注ロット単位での推奨発注値を算出し、既存の発注システムにデータ転送

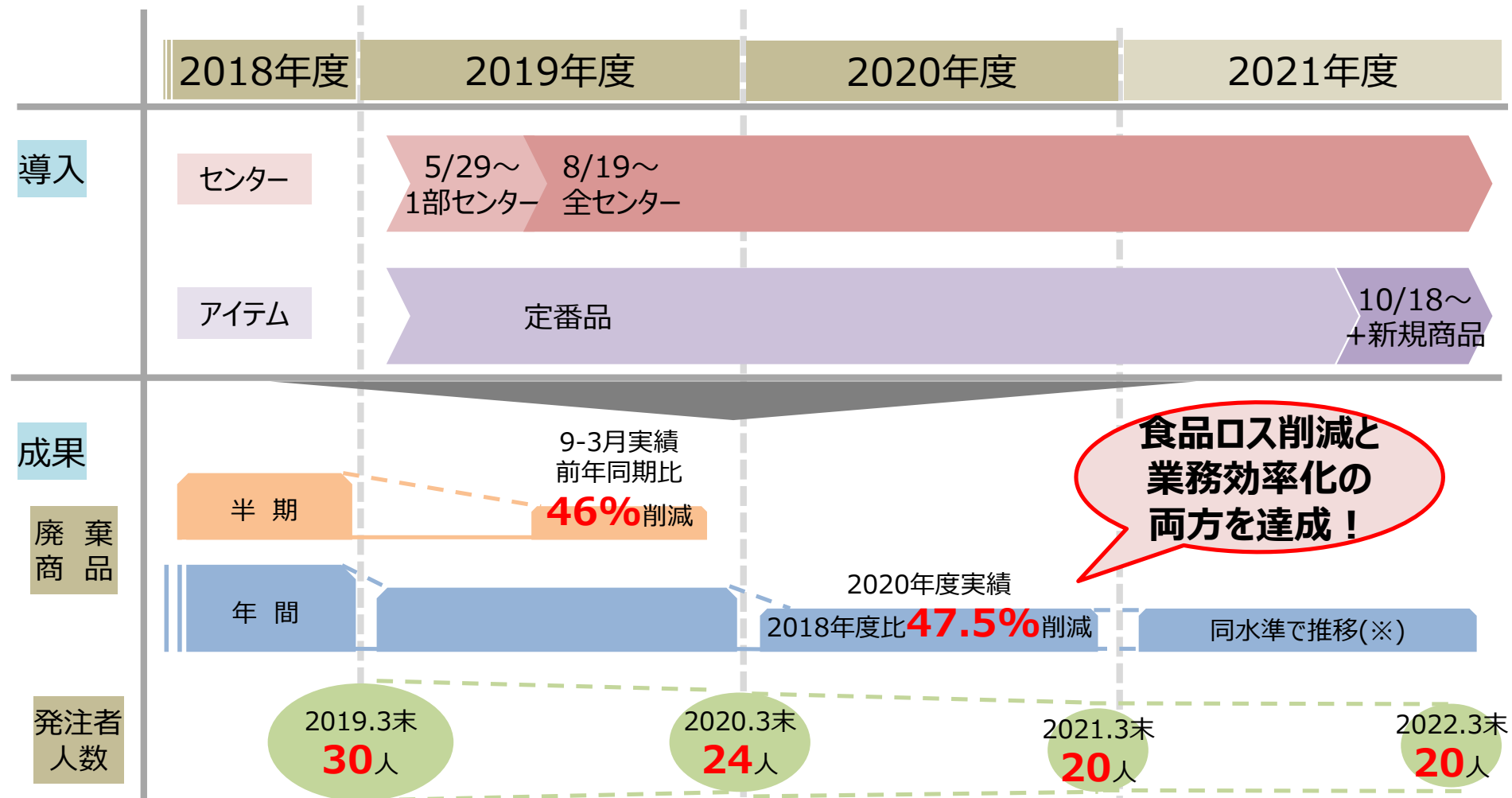
自動発注モデルの概要



2021年度に対象商品の全てのアルゴリズム開発完了、対象の物流センターでAI発注化を開始、2022年度に効果を検証予定

グループ会社において、AIを使った自動発注化により食品ロス的大幅削減を実現しました。株式会社ドルチェ(CVS等向け菓子卸)の取組を紹介します

AIによる自動発注化 大手IT企業と組んでロジック構築⇒菓子流通に合った予測モデルを作成



サプライチェーン全体で食品ロスを減らす観点にて、得意先やメーカーと連携し商品開発を通じた対策を行っています

発生ケース	対策	自社	得意先	メーカー
客先の食品廃棄	①冷凍食品の拡大	◎	◎	○
	②ミールキットの拡大	◎	◎	○
消費者の食品廃棄	③チャック付包材化、個包装化	◎	◎	◎

－ 冷凍ミールキット「ストックキッチン」(2019～)の展開 －

「ストックキッチン」の特徴

- ①**「冷凍」で商品化**・・・販売期間および賞味期間を長く設定でき、流通上のロス、消費者側のロス削減
- ②**食材が使い切りの仕様**・・・調理後の端材が発生せず、消費者側での食材廃棄削減
- ③**ごみが少ないオールインワンタイプ**

2021年3月には、環境に優しい大豆ミートを使用した新シリーズ「ストックキッチングリーン」も追加

