第１４回

食品産業もったいない大賞

表彰　事例集

NO-FOODLOSS PROJECT

令和８年 10 月

公益財団法人　食品等持続的供給推進機構

第14回食品産業もったいない大賞

趣旨

食品産業の持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO_2削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通じてこれらの啓発を促す。）」等の観点から顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を世の中に広く周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的として表彰事業を実施いたします。

「**もったいない**」の思いこそが、地球温暖化・省エネルギー対策に取り組む原動力になると考え、これを大賞の冠名としています。

主催等

主催：公益財団法人食品等持続的供給推進機構
協賛：農林水産省
後援：環境省、消費者庁

募集対象

募集対象は、食品産業等の持続可能な発展に向け、環境対策等をされているフードチェーンに関わる企業、団体及び個人。

応募できる取組の内容等

■ エネルギーの効率化

- 省エネルギーハウス・設備による栽培
- 木質バイオマス・水力・地熱等、地域の未利用エネルギーの利活用
- 廃熱、余熱の利活用
- 熱源の見直しによるCO_2削減　等

■ 余剰製品・商品の削減

- 生産量・受注量の管理見直しによる廃棄ロス等の削減
- 規格外品の削減　等

■ 照明、空調等

- 効率化機器の導入によるエネルギー消費の削減
- 電力の見える化による削減
- 断熱性の向上
- ヒートポンプ等による省エネ
- 広告塔などの照明点灯時間の工夫　等

■ 原材料などの有効活用

- 廃棄原材料の二次的利活用
- 生産段階で発生する規格外品の活用、歩留まり向上、改善　等

■ 食品の消費と有効活用

- 賞味期限・消費期限の見直し（ロングライフ化商品の開発）
- 余剰食品の活用（フードバンク等の活用による福祉施設等への寄付）
- 賞味期限、消費期限後の食品の活用（肥料・飼料化等）
- 災害備蓄品の二次活用　等

■ 容器包装・梱包材等

- 容器包装の最新技術活用による鮮度維持・賞味期限の延長
- 容器・梱包材の見直しによる運送効率の改善
- 通い容器等の積極的利用による容器包装・梱包資材の削減　等

■ 配送・物流関係

- 共同配送によるコストの削減
- 鉄道・船舶等の大量輸送によるコストの削減
- 最短ルートの選択による効率的な輸配送
- 一貫パレチゼーションによる輸配送の効率化　等

■ 啓発

- 「食育」や「もったいない」の普及
- 外食・中食産業における食べきり、食べ残し対策　等

■ 循環型社会の構築

- 商慣習の見直しによる食品ロスの削減
- 食品リサイクルループの構築
- 食品廃棄物等の再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）等

■ 利水・排水関係

- 工程の見直し、再利用等により水使用量の削減
- 排水の水質改善による環境への負荷の低減　等

■ その他

- リサイクル・省エネ等を推進するための組織体制、仕組作り
- 活動価値の創造（新製品の開発・新しい社会的仕組み作り等）による循環負荷の低減　等

賞の種類

■農林水産大臣賞…1点 / 農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞…3点 /
食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞…2点

農林水産大臣賞

■株式会社 じゃばらいず北山（和歌山県東牟婁郡北山村）
特産柑橘じゃばらの搾汁後果皮を地域資源へ転換する取組
商品化・観光・教育・雇用へ広がる北山村の循環モデル

農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞

■特定非営利活動法人 Deep People（大阪府大阪市）
小学６年生が考えた「食べ残し NO ゲーム」で広げる、食品ロス削減の輪

■株式会社 ファミリーマート（東京都港区）
約 2,500 トンの食品をたすけた、わずか 20mm の涙目デザイン
～「感情」に働きかけてお客さまと一緒につくる、新しい食品ロス削減～

■Ｃｉ Ｐ Ｐｏ株式会社（兵庫県神戸市）
閉店後に生じる「まだ食べることのできる食品」を救う！
屋外設置無人販売スマートロッカーWakeatte（ワケアッテ）

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■株式会社 LogStyle（大分県大分市）
捨てられていたニラの茎を世界へ
～未利用ニラ資源の高付加価値化による地域循環型食品モデルの構築～

■熊本県立八代農業高等学校泉分校グリーンライフ科（熊本県八代市）
廃棄される命を、地域の宝へ！高校生ハンターによるジビエ利活用と森林保全型資源循環モデルの構築

審査基準

学識経験者・有識者からなる「食品産業もったいない大賞審査委員会」を設置し、下記の「審査の基本的考え方」により審査委員が選考を行いました。

評価項目	具体的な評価事項
先進性・独自性	他社の取組には見られない先進的な特徴や独自の方法等
地域性	活動範囲の広さ、他社との連携、地域に密着した取組であるか等
継続性	取組の開始時期、活動年数、継続できる取組であるか等
経済性	取組を実施することによる経済効果等
波及性・普及性	他の食品事業者への波及効果や消費者の環境意識の醸成等の効果
地球温暖化防止・省エネルギー効果	取組を実施することによる地球温暖化防止・省エネルギー効果

農林水産大臣賞

★応募名称

特産柑橘じゃばらの搾汁後果皮を地域資源へ転換する取組
商品化・観光・教育・雇用へ広がる北山村の循環モデル

★会社名・事業場名

株式会社　じゃばらいず北山（和歌山県東牟婁郡北山村）

URL：https://www.youtube.com/watch?v=c7gImPsHk-o

【目的】





当社は、和歌山県東牟婁郡北山村に本社を置き、村の特産品である柑橘類「じゃばら」を活用した商品の企画・製造・販売を行う企業である。当初は北山村役場が中心となり、地域に昔から根付くじゃばらの生産・加工を担ってきた。2000 年 12 月、需要が少ないことからじゃばらを全て伐採することが議会で決まるまでに至ったこともあった。当時、北山村の職員であった代表は、なんとかじゃばらを残せないか考えた際、なぜかじゃばらを毎年大量に購入する個人のお客様があることを思い出した。お客様に理由を聞いたところ、「じゃばらが花粉症に効く」と言われた。モニター調査したところ、45.9%から「効果がある」との回答を得られ、その頃から注文が殺到するようになった。じゃばらの皮を活用したパウダー等に取り組み、更に市場のニーズに応えるため、2019 年に民間の企業として当社を設立。村役場の取り組みを引き継ぎ、じゃばら栽培を守り、地域経済を維持・発展させる役割を担い続けている。じゃばらは「邪気を払う」が名前の由来であり、他の柑橘類に比べ、花粉症の症状緩和効果が期待される成分「ナリルチン」が果皮に非常に多く含まれている点が大きな特徴である。当社は農家への「全量買い取り保証」を掲げ、村内の全じゃばらを受け入れる仕組みを構築している。 じゃばらは、主力である果汁の搾汁プロセスにおいて、果実全体の約 6 割を占める果皮が大量に残渣（ざんさ）として発生し、付加価値を付けた活用方法の確立が長年の課題であった。この課題に対し、当社は「もったいない」の精神から廃棄ゼロを目指し、果皮を高付加価値な製品へとアップサイクルする取り組みを本格化させた。 当社が目指す未来は、じゃばらを 100%有効活用するモデルの確立である。これにより、廃棄物の削減という環境的価値の創出にとどまらず、持続可能な地域農業の確立、高齢化が進む生産者の農地維持、さらには次世代への環境・商業教育を通じた地域社会の持続可能性向上を目指している。

【具体的な内容】

① **現場の気付きから生まれた「噂のどろぽん」の商品化**：従来、じゃばらポン酢の製造工程において、旨味が凝縮された果皮ペーストが残渣として発生していた。工場の従業員がこの残渣を「美味しい、廃棄するのはもったいない」と家庭に持ち帰り消費していた。この事実を経営陣が拾い上げ、この未利用資源に着目し、約 2 年間の試行錯誤を経て商品化したのが「噂のどろぽん」である。開発段階では果皮特有の強い苦味の抑制が課題となったが、配合比率の調整や製法の工夫により、苦味を心地よい風味にすることに成功した。廃棄されていた残渣を人気調味料という高付加価値商品へと転換した。



工場での残渣が実はおいしかった
噂のどろぽん

② **果皮パウダーの開発と BtoB・BtoC 市場への多角的展開**：果汁搾汁後の果皮を乾燥・微粉末化し、「じゃばらパウダー」としての高付加価値化を実現した。じゃばらの果皮には、果汁の約 6 倍のナリルチンが含まれている特性を活かし、自社製品（BtoC）としてサプリメントや、子どもが食べやすいよう甘みを加えた顆粒商品などを開発した。さらに、この高い機能性に着目した外部企業との連携を強化し、現在では製薬会社やお菓子メーカーなど約 20 社に対し、食品・健康食品の原材料として BtoB の卸売を展開している。これにより、自社内での消費にとどまらない広範な未利用資源の活用ルートを確立した。



じゃばらパウダー

③ **異業種連携による「じゃばらマグロ」の開発と飼料化**：柑橘の皮は一般的に残渣として扱われることが多い。じゃばらいず北山では、じゃばらの持つ抗酸化力に着目し、食品での活用以外にも活路を見出している。県内および大手水産事業者と連携し、養殖マグロの飼料として活用する取り組みである。じゃばらの果皮を混ぜた餌をマグロに与えることで、魚特有の生臭さが抑制され、赤身の鮮度（色持ち）が劇的に向上するという効果が実証された。この成果を基に「じゃばらマグロ」として商標登録を行い、地域連携プロジェクトとしてブランド化し、水産物の付加価値向上に貢献している。現在、年間約 20 トン発生している飼料向けの果皮についても、さらなる高付加価値化（コンフィチュール等の食品化）に向けた研究開発を継続している。

④ **持続可能な生産体制づくり**：持続可能な生産体制の維持と徹底した安全管理の導入にも取り組む。当社は人口約 380 人の北山村において、農家の高齢化に対応するため、村内で生産されたじゃばらを全量で買い取る制度を維持し、生産者のモチベーション向上と生活安定を図っている。さらに、果皮を丸ごと加工して消費者に提供することから、収穫 3 ヶ月前からの農薬散布制限を村全体で義務付け、JFS-B 規格の食品安全マネジメントシステムの認証を取得・運用することで、安心安全なサプライチェーンを構築している。

【効果】

本取り組みにより、廃棄物処理に伴うエネルギー消費を抑制し、大幅な CO_2 削減効果を達成している。また、経営面では EC サイトでの販売力強化や SNS 発信の連携により、今期は過去最高の売上規模を見込むまでに成長した。さらに、利益の一部を村役場や小中学校、社会福祉協議会へ寄付する地域還元を実行している。地元小学生を対象とした工場見学の受け入れを通じて、「廃棄物に新たな価値を与える」という生きた環境・商業教育の場を消費者の次世代へ提供する効果も生み出している。


小学校工場見学

◆今後の展開◆

今後は、深刻化する生産者の高齢化と後継者不足に対処するため、大学等の研究機関と連携した栽培方法の最適化に関する基礎研究を推進し、自社農地での苗木からの栽培体制を強化していく計画である。また、村唯一の観光資源である「観光いかだ下り」や行政、観光協会と密に連動した観光誘客およびプロモーションを一体化させ、地域経済全体をつなぐ持続可能な地方創生モデルの高度化を目指す方針である。

◆評価◆

当該企業の本取り組みは、単なる「廃棄物の削減」という受動的な環境対策にとどまらず、未利用資源の持つ「機能性（ナリルチン）」を科学的・商業的見地から最大化させ、高付加価値なビジネスへと革新させた極めて優れた事例である。「全量買い取り」による生産者支援、異業種巻き込み型のアップサイクル（じゃばらマグロ等）、そして得られた利益の地域還元や教育への投資は、地方創生と環境配慮を両立させる「持続可能な経済循環」の模範であり、高く評価する。

農林水産省
大臣官房総括審議官
（新事業・食品産業）
賞

★応募名称

小学６年生が考えた「食べ残し NO ゲーム」で広げる、食品ロス削減の輪

★会社名・事業場名

特定非営利活動法人　Deep People（大阪府大阪市）

URL：http://www.tabenokoshi.jp

https://tabenokoshi-nogame.studio.site/

https://www.deeppeople.jp/

【目的】



特定非営利活動法人 Deep People は、2007 年 3 月の設立以来、社会課題を自発的に捉え解決へと行動する人財育成を目的とし、キャリア教育、インターンシップ、社会起業家育成、企業の職場改善事業などを多角的に展開してきた。同団体は「関西 SDGs プラットフォーム」の教育分科会および食品ロス削減分科会の事務局を務めるなど、地域社会や行政、教育機関、企業を巻き込む連携基盤の構築に長年注力している。

本取組は、当法人が運営するオルタナティブスクール「未来価値創造大学校」に通う当時小学 6 年生であった児童が、実家の飲食店経営現場におけるお客の食べ残しの実態に強い問題意識を抱いたことに端を発する。日本国内で発生する多大な食品ロス、特に外食産業における食べ残し問題に対し、子どもから大人までが主体的に関与できる解決策として教育カードゲーム「食べ残し NO ゲーム」が創出された。同団体は本ゲームを社会実装するためのプラットフォームとなり、普及・教育活動を一貫して推進してきた。



食べ残し NO ゲームの普及・教育を推進する中尾さん(左)と牧理事長(右)

本取組が目指す未来は、単なる知識の伝達や道徳的啓発にとどまらず、ゲーム体験を通じてプレイヤー自らが「消費者としての適切な選択」と「事業者としての資源管理」の双方を追体験することにある。食への感謝と倫理的消費行動（エシカル消費）を日常の当たり前とし、持続可能な循環型社会および食品ロスを発生させない社会構造の実現を目指している。

【具体的な内容】

① **小学生の発案に基づく「もったいない」体験型教材の開発と経営ロジックの実装**：本取組の中核をなす「食べ残し NO ゲーム」は、発案者である児童が実家の飲食店でのフィールドワークを通じ、まだ食べられる食材が廃棄される現場を目撃した衝撃から誕生した。本ゲームは、プレイヤーが飲食店店主となり、注文に応じた料理提供と店舗経営を行うカードゲームである。特徴的なのは、単に「残食をゼロにする」ことだけを目的とせず、「店舗の利益確保」と「食品ロスの発生抑制」という二律背反の課題を同時に解決するゲーム設計



食べ残し NO ゲーム

となっている点である。食品という特性上発生するハプニング（顧客の食欲不振、食中毒発生等）も想定され、対戦モード（バトル形式）・協力モード（商店街形式）も設けられ、プレイヤーが様々な立場・状況について身をもって学習する。当事者目線での経営疑似体験を通じ、食品ロス削減を体得させる構造である。体験後、食品ロスについての講義と、参加者の家庭での実行に繋げる宿題が出され、家庭内での実践により、子どもから家族に食品ロス削減の取組みが波及する。

② **教育現場・自治体連携とファシリテーター制度による波及効果**：同団体は、出前授業やオンラインイベントを通じて小・中・高等学校および大学へ本プログラムの体験会を実施した。初年度のみで約 1,500 名が体験し、大阪府や大阪市等の自治体における環境教育施策とも連動した展開を実現した。さらに、取組の自律的拡大を図るため 2021 年度には「認定ファシリテーター・ティーチャー制度」を構築した。全国に認定者を配備し、各地域での要請に対応できる体制を整えた。各地で自発的に講座を開催を可能とすることで、単一団体の枠を超えた全国的な草の根普及基盤を確立した。メディアに取り上げられ、行政や環境団体、国際協力団体等でも教材として紹介されるなど、認知が広がる中、SDGs 教育が必須である教育現場からも「食べ残し NO ゲーム」の問い合わせが増えている。


体験会の様子

③ **大手流通企業との協業による社会的マスマーケティングの実践**：2023 年 4 月には、100 円ショップ大手から声がかかり、共同開発による商品化を達成した。全国の店舗を通じて 30,000 個を一括製造・販売したことにより、従来の教育機会の域を脱し、一般家庭の生活導線上へ直接供給する広範な波及に成功した。公的評価としても、2018 年に第 12 回キッズデザイン賞（キッズデザイン協議会会長賞）を受賞したほか、消費者庁「令和 2 年版消費者白書」や「食品ロス削減ガイドブック」へ先進事例として掲載されるなど、社会的信頼性と高い評価を獲得している。



ダイソーで 30,000 個販売

【効果】

本取組は子どもたちに対し、社会課題を「自分事」として捉え、自ら解決策を考案・実行する自己効力感を育む大きな教育効果をもたらした。受講者の 90%以上が自身の適正量の把握や外食時の注文方法の見直し、給食の際にクラス全員で食べ残し削減に取り組むチェックリストを自発的に作るなど具体的行動変容を示した。さらに大阪府の事業も受託し、「なんでやろう？食品ロスカードゲーム」（消費者庁長官賞受賞）や企業からの依頼で「教育用！SDGs ゲーム」等、新たな食品ロス体験ゲームの開発に携わっている。

◆今後の展開◆

今後は、子どもたちが食べ物そのものや農業等の一次産業・生産者に対するリスペクト（敬意）の気持ちを醸成し、食の生産過程にも関心を高められる教育環境づくりを推進する。さらに生成 AI 活用により誰もがデザインに取り組みやすくなっている機会であることから、農業等の食品生産者・事業者等との連携を深め、持続可能な食循環社会の構築を目指す。

◆評価◆

本取組は、児童の日常的な疑問や体験から生まれたアイデアを、NPO の事業基盤と経営的知見によって実効性の高い体験型教育モデルへと昇華させた点において卓越している。行政・教育現場への普及にとどまらず、大手企業との連携による 30,000 個の量販を達成した実行力は目覚ましい。ボトムアップ型の食品ロス削減啓発運動の模範であり、本賞に真に相応しい取組であると高く評価する。

農林水産省
大臣官房総括審議官
（新事業・食品産業）
賞

★応募名称

約 2,500 トンの食品をたすけた、わずか 20mm の涙目デザイン
～「感情」に働きかけてお客さまと一緒につくる、新しい食品ロス削減～

★会社名・事業場名

株式会社　ファミリーマート（東京都港区）

URL：https://www.family.co.jp/sustainability/material_issues/environment/circulation/fm_teary-eyed_sticker.html

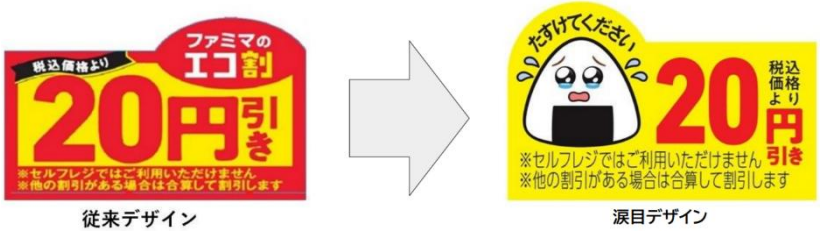


【目的】

株式会社ファミリーマートは、フランチャイズシステムによるコンビニエンスストア事業を全国約 16,300 店舗で展開する大手中食・小売事業者である。同社は 2020 年に「ファミマ eco ビジョン 2050」を策定し、事業活動に伴う環境負荷の低減を推進している。この中長期目標において、2018 年度 1 店舗あたり 1 日約 9.6kg（年間約 3,500kg）発生していた食品廃棄量を、2030 年までに 50%削減、2050 年までに 80%削減する目標を掲げている。 この目標達成に向け、2021 年より消費期限の迫った商品に価格引き下げを示すシールを貼付して販売する「ファミマのエコ割」を開始した。しかし、従来の「価格引き下げ」のみの訴求では削減ペースが頭打ちになる課題に直面した。そこで同社は、消費者の「値引き商品を購入することに対する心理的抵抗感（恥ずかしさ）」を払拭し、行動経済学のナッジ理論（強制等ではなく、ちょっとした工夫や環境設計によって人々の行動を望ましい方向へそっと促す行動経済学の手法）を応用した新たなアプローチを模索した。商品自体が悲しそうな表情で訴えかける「涙目シール」の開発と導入を通じ、消費者の共感に基づく行動変容を促すことで、事業活動における食品ロスを削減し、持続可能な社会の実現を目指している。

【具体的な内容】

① **ナッジ理論を応用した「涙目シール」の導入と全国展開**：同社は、従来の「20 円引き」といった価格訴求のみでは消費者の購買行動変容に限界があることに着目した。中食商品を代表する「おむすび」などのキャラクターが涙を浮かべて「たすけてください」と訴えかけるデザインのシールを開発した。シールのデザインは、複数の表情やメッセージのパターンを作成し、消費者モニターによる評価を実施して決定。2024 年 10 月～11 月の実証実験にて、価格訴求のみの従来のシール「エコ割」と「涙目シール」を比較した際、購入率が 5 ポイント上昇したことを確認し、2025 年 3 月から全国に展開。「エコ割」のシールを使い切った店舗から順次切り替えながら、全国約 16,300 店舗へ導入した。この施策により、消費者は「値引き品を買う」という感覚から「商品を救う」という大義名分を得て、罪悪感や恥ずかしさとは異なる、自然と購買行動へ向かう仕組み（ナッジ効果）を構築した。



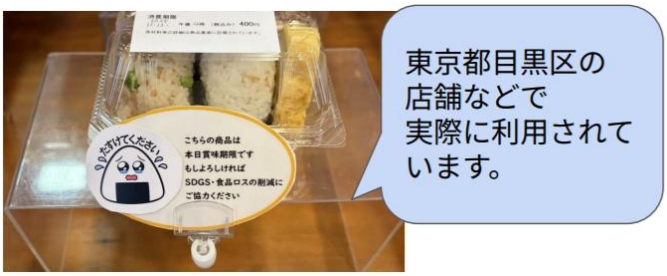
従来デザイン　　涙目デザイン

涙目シールが廃棄されそうな食品を助けたい行動に誘う

② **店舗負担を増やさないオペレーション設計と社内展開**：全国規模の店舗網で施策を定着させるため、店舗現場での作業負担を増やさない設計を徹底した。シール貼付作業は従来の業務プロセス（消費期限前の中食商品に対して指定の時間・割引率で貼付する作業）を踏襲しており、新たな設備投資や複雑な作業変更を一切発生させていない。加盟店向け展示会「ファミマ EXPO」で紹介し、加盟店からも「この取り組みはかかせない」等の肯定的な評価を得て、円滑な導入・現場運用を進めた。

③ **オープンイノベーションによる社会全体への波及と地域連携**：自社内全店舗での導入が 2025 年 8 月に完了し、消費者からの反応や食品廃棄量削減効果に有効性を感じたことから、自社内での成果にとどまらず、2025 年 10 月より「涙目シール」のデザインデータをフリー素材として外部へ無償公開している。行政（東京都目黒区）や目黒区の商店街との連携を通じて、他業種・他店舗への広がりを推進している。さらに、地域交流プログラム「ファミマこども店長＋SDGs」において、子どもたちが実際にシールを貼る体験学習を実施し、次世代に対する環境教育の場を提供している。





フリー素材化した「涙目」は 1 か月で 5000 件ダウンロードされた

④ **デジタル技術を活用した外部需要とのマッチング実証（フードシェアリング）**：店舗内に来店した客層へのアプローチに加え、店舗外の潜在顧客へアプローチする施策として、フードシェアリングアプリを活用した実証実験を開始した。値引き商品をアプリ上に出品し、店舗外の消費者に情報を届けて来店・購入を促すことで、店舗オペレーションに過剰な負担をかけることなく、さらなる廃棄削減を推進している。

【効果】

従来の値引きシールであった「エコ割」貼付から「涙目シール」に変更する実証実験において、売買成立率が 5 ポイント向上することが確認された。また、1 年間で約 2,500 トンの食品ロス削減を達成し、約 23 億円の新たな売上を創出した。効果として、年間約 1,150 t-CO2/年の温室効果ガス削減および約 2.08 GWh の省エネルギー効果を創出している。消費者による「涙目シール」の写真収集の SNS 投稿等、積極的な購買体験の様子も伺われ、消費者の心理的抵抗感を払拭し、ポジティブな行動変容を促す成果を上げている。

◆今後の展開◆

同社は「ファミマ eco ビジョン 2050」の達成に向け、1 店舗あたりの食品廃棄量削減を推進する。今後は「涙目シール」の運用維持・拡大に加え、AI を活用した発注精度向上、商品の消費期限延長、冷凍おむすび等の新カテゴリ導入、並びにフードシェアリングアプリ等による店外顧客とのマッチング技術を複合的に組み合わせ、さらなる削減を目指す方針である。

◆評価◆

本取り組みは、従来の価格訴求型ロス削減施策から「行動経済学に基づいた共感型アプローチ」への転換を果たした画期的な事例である。わずか 20mm のシールデザイン変更という極めて低コストかつオペレーション負荷のない手法で、年間約 2,500 トンの食品ロス削減と年間約 23 億円の売上創出を両立させた経済合理性は極めて高い。デザインの無償公開や地域・教育連携を通じ、社会全体の意識改革に貢献する優れたモデルとして高く評価される。

農林水産省
大臣官房総括審議官
（新事業・食品産業）
賞

★応募名称

閉店後に生じる「まだ食べることのできる食品」を救う！
屋外設置無人販売スマートロッカーWakeatte（ワケアッテ）

★会社名・事業場名

ＣｉＰＰｏ株式会社（兵庫県神戸市）
URL：https://www.cippo.net/wakeatte.html

【目的】



当社（CiPPo 株式会社、代表取締役：横山哲也）は、兵庫県神戸市に本社を置き、地域密着型情報アプリの開発・運営および行政・企業連携を通じた社会課題解決型ビジネスを展開する企業である。創業以来、代表者の 20 年以上にわたる飲食店舗経営時代に農家との関係性構築を行ってきた現場経験を強みとし、現場の課題感に即したソリューション構築を行ってきた。

日本の食品産業においては、閉店時に発生する可食域食品の廃棄（フードロス）が深刻な課題となっている。アプリを活用した対面販売型フードロス削減サービスは、営業時間内の受取指定や店舗スタッフの手間、既存顧客の買い控え（二重価格によるブランド毀損）を誘発する懸念があり、加盟店舗の普及における障壁・継続しづらさとなっていた。当社はこの課題に対し、「営業時間外・閉店後」「非対面・無人受取」を実現する屋外設置型スマートロッカー「Wakeatte（ワケアッテ）」および専用アプリを開発・導入した。この仕組みには、マイナポータルの API との連携もあり、生活困窮者が人知れず寄付を受け取れる機能が備わっている。当社は 2023 年にマイナポータルの活用した取組み提案でデジタル大臣賞を受賞し、当時は全国でマイナポータル接続の権利を持つ全国で唯一の企業でもあった。

本取り組みが目指す未来は、単なる廃棄食品の回収にとどまらない。IT インフラと物流・販売スキームの融合により、これまで捨てられていた可食食品の流通市場を創出し、食品事業者の収益性改善、消費者の購入機会拡充、さらには行政・福祉サービスと連携した持続可能な循環型社会の構築を目指している。

【具体的な内容】

① **屋外設置型スマートロッカー「Wakeatte」のシステムと運用の構造化**：店舗は営業終了後、消費期限内でありながら翌日販売が困難な「廃棄を決めた」可食食品を詰め合わせ（福袋化）にし、駅等に設置された Wakeatte ロッカーに格納する。消費者はアプリ上でお気に入り店舗の出品通知を受け取ることができ、事前決済を経てロッカーの解錠キーを取得、店舗の営業時間外（夜間・早朝）に無人で商品を受け取る仕組みである。福袋形式を採用することで、単品の安売りによるブランド毀損を防ぎ、廃棄するはずだった可食食品から売上を創出し、かつ、消費者は割引価格帯で納得して購入でき、購買行動を圧迫しない設計を実現した。この仕組みは、もともと当社の CiPPo スーパーアプリ内の営業時間内の店舗のフードロス



削減のための仕組みであった。兵庫県での効果的なフードロス対策検討のタイミングにも合致し、「2023 年ひょうごTECH イノベーションフードロス」に採択された。その後、営業時間内のマッチングに課題を感じ、冷蔵スマートロッカーを活用した閉店後販売の Wakeatte を実装し、改装したばかりの神戸市営地下鉄西神中央駅に設置された。

② **駅における実証実験と事業モデルの検証**：神戸市営地下鉄西神中央駅における実証実験では、設置 1.5 ヶ月で周辺住民 3,500 名以上が会員登録。マッチング率 99%以上を記録し、総フードロス削減量は 1,000kg（購入者が消費したことまでをアプリで確認）に達した。その後、継続稼働し、近隣の店舗（隣の駅近隣の店舗も参加）4～5 店舗が活用し、日々、パンはほぼ 100%、野菜は約 95%がマッチングし、1 ヵ月あたりの売上は 40 万円に達している。農協（JA）直売所においては午後 3 時や 4 時に閉店する店舗もあり、朝どれ野菜をウリとしていることから、当日販売できない分が廃棄となることもあり、廃棄コストは年間約 100 万円に達していたが、Wakeatte ロッカー活用により、直売所からは 9 割以上のロスが削減したとの声も寄せられた。神戸市では、地下鉄西神中央駅の設置を機に行政補助金制度（神戸市フードロスロッカー導入補助金）が創設されるなど、官民連携による横展開を推進している。補助金により 20 事業者が 2026 年 8 月末に向け導入が進んでいる。当モデルの課題は、Wakeatte ロッカーをいかに周辺の事業者に活用してもらえるかである。農協の朝どれ野菜のロッカーへの移動は、該当地域に居住する人材を手配し当社が仕入れる形態にするなど、利用希望事業者の状況に応じた運用を採用し、Wakeatte ロッカー活用に繋げ、解決させている。



西神中央駅に設置されている Wakeatte

③ **マイナポータル API 連携によるデジタル福祉スキームの構築**：生活困窮者支援において問題となる先入観や受取時の精神的心理ハードル（羞恥心）を解消するため、マイナポータル API を活用した無人認証機能を実装した。ロッカー前で有料購入者と無料受取者（福祉対象者）の区別がつかない運用を可能にし、プライバシーと尊厳を保持した人の心に寄り添う機能である。消費者庁と大手コンビニエンスストアが本機能を活用した実証実験を、名古屋市、千葉市、仙台市の 3 市で実施した。

【効果】

西神中央駅の実証実験において、1 ヶ月あたり約 1,000kg のフードロス削減を達成した。一台の wakeatte ロッカーで 2,500kg/月の CO2 を防ぎ、年間 30t の CO2 削減ができる。また、地域の高齢者や店舗営業時間外に帰宅する住民への食品アクセス向上に寄与し、加盟店舗の廃棄コスト削減と新規顧客接点の創出という相乗効果をもたらしている。

◆今後の展開◆

今後は、鉄道事業者や大手コンビニエンスストアチェーン、ショッピングモール、百貨店等との連携を拡大し、全国主要都市の駅構内および生活動線への設置を本格化させる。大型商業施設における「従業員休憩所設置による福利厚生および廃棄コスト削減」についても導入検討を進めていく。併せて、運送事業者やギグワーカー等を活用した配送スキームの構築を進め、店舗負担のさらなる軽減と広域展開を加速する方針である。

◆評価◆

本取り組みは、現場の泥臭い課題感と高度なデジタル技術（IoT ロッカー・マイナポータル連携）を融合させ、フードロス削減と事業性を高度に両立させたビジネスモデルである。非対面・無人化による店舗の運用負荷軽減とブランド保護を両立し、官民連携や福祉支援へ繋げた点は、食品産業における先進的事例として高く評価できる。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

★応募名称

捨てられていたニラの茎を世界へ
～未利用ニラ資源の高付加価値化による地域循環型食品モデルの構築～

★会社名・事業場名

株式会社 LogStyle（大分県大分市）
URL：https://logstyle-oita.com/

【目的】

株式会社 LogStyleは、飲食店運営および食品加工・販売を手掛ける食品メーカーである。同社は自社が運営する辛麺専門店において、料理に使用されず廃棄されていたニラの茎部分に着目し、その有効活用を目指して 2019 年 6 月より商品開発に着手した。開発した「必然のニラ醤油」の販路拡大に伴い自社端材が不足したことを契機に、地元の主要生産者である農園と連携を強化した。出荷規格に合わせる過程で切り落とされていた未利用のニラ茎を直接買い取る調達体制を構築した。本取り組みは、「生産現場の廃棄物活用」から始める一般的アプローチとは異なり、「飲食店での端材活用と商品化・市場開拓」を先行させ、後に「生産現場の未利用資源回収」へと拡大させた独自の事業モデルである。廃棄部位の高付加価値化を通じた地域資源利用モデルの確立および大分県産農産物のグローバルな認知度向上を目指している。

【具体的な内容】

① **サプライチェーン統合による資源回収体制の確立**：自社飲食店の調理過程で生じる端材の活用に加え、地元農園との連携により、毎月約 200kg（需要期は週 100kg 近く）の選別廃棄されるニラ茎を買い取る継続的な調達体制を構築した。これにより、年間約 4.2 トンの未利用ニラ資源を商品原料として回収・再活用している。

② **商品化と自社製造体制の整備による事業化**：ニラ茎特有の食感と風味を強みとして再定義し、主原料に据えた「必然のニラ醤油」を開発・商標登録した。需要拡大に対応するため自社加工工場を設立し、加工・製造体制を内製化した。結果、累計販売本数は 10 万本を突破し、持続可能なビジネスモデルを確立した。

③ **広域販路開拓と多角的な技術展開**：国内の広域販売にとどまらず、アメリカ、マレーシア、シンガポール、香港、台湾といった海外市場へ輸出・展開を進めている。また、余剰ニラの乾燥・粉末化技術等の加工ノウハウを蓄積し、未利用部位の特性に応じた最適な製品転換を実施している。

【効果】

年間約 4.2 トンの未利用ニラ茎を有効活用することで食品ロスおよび廃棄に伴う環境負荷を直接削減している。累計 10 万本の販売実績と海外展開を通じ、生産者の新たな収入源創出と消費者の環境意識醸成に寄与した。

◆今後の展開◆

確立した生産者との連携体制を基盤に未利用資源の活用を継続しつつ、海外販路の更なる拡大を進める。また、本ノウハウを他農産物の未利用部位へ応用・横展開し、地域農業の活性化と更なる資源循環を推進する。

◆評価◆

飲食店の端材活用から農家現場の未利用資源回収へと逆引きで発展させた先進的な地域循環モデルである。未利用部位を主原料として年間 4.2 トン高付加価値化し、累計 10 万本を販売した経済的実効性が高く評価できる。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

★応募名称

廃棄される命を、地域の宝へ！
高校生ハンターによるジビエ利活用と森林保全型資源循環モデルの構築

★会社名・事業場名

熊本県立八代農業高等学校泉分校グリーンライフ科（熊本県八代市）
URL：https://sh.higo.ed.jp/yatuizu/

【目的】

熊本県立八代農業高等学校泉分校グリーンライフ科は、「森で学び、森に学ぶ」を合言葉に、森林・林業、自然環境、地域資源の活用を実践的に学ぶ学科である。熊本県八代市泉町では、シカ等の野生鳥獣増加に伴う森林被害が深刻化する一方、捕獲個体の多くが未利用のまま廃棄され、資源と命が逸失していた。この課題に対し、同校は「100 年後の泉の未来に、豊かな森林環境を！」を標榜し、平成 30 年 4 月より高校生自らが狩猟免許を取得して活動を開始した。地域の猟友会、食品製造業者、行政、地域住民と連携し、ICT 罠猟、シカ肉の食品化、皮の伝統文化・教育利用を統合した地域資源循環モデルの構築を目指す取組みである。廃棄される命の価値化を通じ、森林保全と持続可能な地域社会の実現を追求している。

【具体的な内容】

① **ICT・IoT を活用したシカ捕獲と高校生ハンターの育成**：ICT 通信カメラを導入した罠管理体制を整備した。遠隔地からの見回り負担や山間部移動に係る燃料費用・作業時間を縮減し、安全かつ効率的な狩猟モデルを構築した。また在校生の狩猟免許取得を推進し、後輩へ技術伝承を行う持続的体制を確立した。

② **地元企業との協働による「美味シカ！ピザまん」の開発と商品化**：地域食品製造企業と連携し、ジビエに対する消費者の心理的ハードルを低減する中食商品「美味シカ！ピザまん」を開発した。配合改良や臭み抑制の工夫により、累計 2,400 食を供給し、72 万円の売上を達成した。捕獲・加工・販売の地域内フードチェーンを形成している。

③ **シカ皮の活用と伝統文化継承および地域教育への活用**：通常廃棄されるシカ皮を回収し、地域の伝統芸能「久連子古代踊り」に使用する太鼓の修復材として提供した。さらに、児童向けシカ革クラフト教室を開催し、食利用にとどまらない多角的な資源循環と環境教育・文化継承活動を展開している。

【効果】

ICT カメラ活用による見回り走行距離削減等により燃料由来 CO_2 排出量を抑制させた。捕獲シカの地域内資源化で調達輸送負荷を軽減し、森林保全による二酸化炭素吸収源機能の維持に貢献している。地産地消商品の提供（2,400 食）および伝統太鼓修復を通じ、消費者のフードロス削減意識向上と郷土愛の醸成を実現した。

◆今後の展開◆

大学や研究機関との連携を強化し、捕獲データおよび植生回復調査を加えることで、教育活動から地域課題解決型研究へさらに発展させていく。

◆評価◆

未利用資源の価値化、伝統文化保全、経済性確立を一体化させた卓越した資源循環モデルである。高校生が主体となり多角的な地域連携を構築した点、および他の中山間地域へ展開可能性を備えた点を高く評価する。

資料　過去の受賞者

第１回食品産業もったいない大賞　受賞者　（平成26年3月）……　14

第２回食品産業もったいない大賞　受賞者　（平成27年3月）……　14

第３回食品産業もったいない大賞　受賞者　（平成28年1月）……　15

第４回食品産業もったいない大賞　受賞者　（平成29年3月）……　15

第５回食品産業もったいない大賞　受賞者　（平成30年1月）……　16

第６回食品産業もったいない大賞　受賞者　（平成31年1月）……　16

第７回食品産業もったいない大賞　受賞者　（令和2年2月）　……　17

第８回食品産業もったいない大賞　受賞者　（令和3年1月）　……　17

第９回食品産業もったいない大賞　受賞者　（令和4年1月）　……　18

第10回食品産業もったいない大賞　受賞者　（令和5年2月）　……　18

第11回食品産業もったいない大賞　受賞者　（令和6年2月）　……　19

第12回食品産業もったいない大賞　受賞者　（令和7年1月）　……　19

第13回食品産業もったいない大賞　受賞者　（令和7年10月）　……　20

第1回食品産業もったいない大賞　受賞者（平成26年3月）

農林水産大臣賞

- **山梨罐詰株式会社（静岡県静岡市）**　缶詰工場のシロップ廃液を利用したメタン発酵システムの確立

農林水産省食料産業局長賞

- **生活協同組合コープさっぽろ（北海道札幌市）**　循環型社会を目指した取組　～バイオガスプラント～
- **セカンドハーベスト・ジャパン（東京都台東区）**　もったいない食べものを、ありがとうへと変える、フードバンク活動
- **ケンコーマヨネーズ株式会社（東京都杉並区）**　ポテトピールの液状飼料化で高度なゼロエミッションを実現
- **朝日酒造株式会社（新潟県長岡市）**　燃料・資材・設備にかかるエネルギーがもったいない！清酒製造工場の環境活動
- **株式会社みすずコーポレーション（長野県長野市）**　製造工程端材品の商品化

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- **いわて生活協同組合（岩手県滝沢市）**　地産地消・産直の推進と創電でエネルギー削減！
- **株式会社大都技研（栃木県栃木市）**　食品加工場への油水分離技術導入による資源回収と排水処理システムの改善
- **パルシステム生活協同組合連合会（東京都新宿区）**　パルシステム100万人の食づくり・もったいないプロジェクト
- **湘南AO株式会社（神奈川県鎌倉市）**　青みかんの活用　～湘南みかんを守ろう～
- **特定非営利活動法人フードバンク山梨（山梨県アルプス市）**多くのステークホルダーとの連携で実現した食品ロス有効活用の食のセーフティネット事業
- **日豊食品工業株式会社 城南工場（熊本県熊本市）**　みんなの知恵と工夫で水とエネルギーの有効活用

第2回食品産業もったいない大賞　受賞者（平成27年3月）

農林水産大臣賞

- **スターバックスコーヒージャパン株式会社（東京都品川区）、株式会社メニコン（愛知県名古屋市）（連名）**コーヒー豆かすリサイクル（牛の飼料化）の取組

農林水産省食料産業局長賞

- **株式会社伊藤園（東京都渋谷区）/東洋製罐株式会社（東京都品川区）（連名）**持続可能な消費を実現した新飲料充填システム
- **株式会社日本フードエコロジーセンター（神奈川県相模原市）**多様な食品廃棄物のエコフィード化とリサイクルループの構築
- **みやぎ生活協同組合（宮城県仙台市）**　エコフィード化（液飼料）によるCO_2 削減
- **山崎製パン株式会社（東京都千代田区）**　各工場における地域農産物を利用した製品開発の取組
- **株式会社ローソン（東京都品川区）**　自然冷媒（CO_2 冷媒）活用等による地球温暖化防止の推進

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- **伊万里市農業協同組合小葱部会（佐賀県伊万里市）**伊万里のもったいない（未利用農産物）をゼロに　～伊万里グリーンカレー物語～
- **うどんまるごと循環コンソーシアム（香川県高松市）**廃棄うどんをバイオガス発電し、肥料から小麦を作り、うどんを再生するプロジェクト
- **加藤産業株式会社（兵庫県西宮市）**　お得意先様との連携による配送車両台数の削減等、積極的な環境活動を実施
- **株式会社こむらさき（宮城県仙台市）**　ラーメン店厨房内で行う節水・省エネと排水量及び汚濁負荷の削減
- **株式会社ユーグレナ（東京都文京区）**　炭素循環型社会を目指した食品生産利用技術

第3回食品産業もったいない大賞　受賞者（平成28年1月）

農林水産大臣賞

■ **三井化学東セロ株式会社（東京都千代田区）**　鮮度保持フィルムの製造販売による食品ロスの削減

農林水産省食料産業局長賞

■ **味の素ゼネラルフーヅ株式会社（東京都新宿区）**
スティックミックス商品のコンパクト化による容器包装の軽薄短小化と輸送効率向上及び「ほっとするエコ」マーク表示による消費者への伝達

■ **甲陽ケミカル株式会社（鳥取県境港市）**　地元水産加工残渣だったカニ殻を利用した健康食品素材等の開発

■ **株式会社長野地方卸売市場、長野卸売市場協同組合（長野県長野市）（連名）**
食品を大切に：市場一体となって生ごみの減量化等をはじめとした「環境型社会」に挑戦　～日本一美しい市場を目指す～

■ **富士電機株式会社（東京都品川区）**　高機能保冷コンテナを活用した物流効率化による消費エネルギー削減及び包装材使用量削減

■ **松本市役所（長野県松本市）**　「 残さず食べよう！　30・10運動」をはじめとする食品ロス削減の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

■ **油藤商事株式会社（滋賀県犬上郡豊郷町）**　地産地消エネルギー・廃食用油をまちのエネルギーに

■ **有限会社エコ・ネット（青森県弘前市）**
○○○が生ハムになっちゃった　～エコフィード製造から精肉等の販売まで　食品リサイクルループの構築と地元雇用の創出～

■ **大分県立大分東高等学校（大分県大分市）**リボベジって知っていますか？　～再生栽培の野菜を利用することによる生ごみ減量化～

■ **太田油脂株式会社（愛知県岡崎市）**　資源循環型事業における使用済み食用油のバイオディーゼル燃料（BDF）への活用

■ **合同会社西友（東京都北区）**　西友のインフラを活用した規格外野菜の定期的寄付

■ **大日本印刷株式会社（東京都新宿区）、フジッコ株式会社（兵庫県神戸市）（連名）**
地球温暖化防止に貢献できる画期的な食品製造システムで作る「美味しいレディミール」

第4回食品産業もったいない大賞　受賞者（平成29年3月）

農林水産大臣賞

■ **松本大学、長野県中信地区6次産業推進協議会（長野県松本市）（連名）**そば粉とわさびのゼロミッションプロジェクトによる安曇野6次産業の推進

農林水産省食料産業局長賞

■ **熊本県立熊本農業高等学校（熊本県熊本市）**　高校生による「規格外海苔からブランド卵・海苔ノリたまごの開発」

■ **コカ・コーライーストジャパン株式会社（東京都港区）、一般財団法人蔵王酪農センター（宮城県刈田郡蔵王町）、宮城県蔵王町（宮城県刈田郡蔵王町）（連名）**茶殻と乳清を地域資源に ～地元産エコフィードで育てた牛による蔵王町振興の取組～

■ **食品ロス削減連合会（東京都豊島区）（**相模屋食料株式会社、株式会社伊藤園、国分グループ本社株式会社、株式会社タイヨー、ポッカサッポロフード＆ビバレッジ株式会社、一般財団法人日本気象協会）需要予測の精度向上・共有化による作りすぎ廃棄ロスの削減と省エネ

■ **日本マクドナルド株式会社（東京都新宿区）**　オーダーメイド方式によるファストフードの食品ロス削減

■ **福井県**「おいしいふくい食べきり運動」と「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」による食品ロス削減の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

■ **味の素ゼネラルフーヅ株式会社（東京都渋谷区）**ペットボトル商品への再生耐熱PET樹脂100%導入による、「完全循環型リサイクル」の実現

■ **味の素冷凍食品株式会社　九州工場（佐賀県佐賀市）**低温水熱源ヒートポンプ利用など、各種取組による熱エネルギーの有効活用

■ **株式会社伊藤園（東京都渋谷区）**　遊休農地と地域人材を活かして新たな茶産地を創生

■ **国分グループ本社株式会社（東京都中央区）**　輸配送時のもったいない待ち時間削減のための「入荷受付システム」の導入

■ **生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合（宮城県富谷市）**
生協の物流を使って東北6県に広がる、被災地だからこそ出来る災害用備蓄品の有効活用

■ **ヤマキ株式会社（愛媛県伊予市）**　「鰹節だし抽出殻」の調味料化による資源リサイクル技術の確立

第5回食品産業もったいない大賞　受賞者（平成30年1月）

農林水産大臣賞

- **ユニー株式会社（愛知県稲沢市）**　食品リサイクルループは命をつなぐ環

農林水産省食料産業局長賞

- **北海道美幌高等学校（北海道網走郡美幌町）**　規格外野菜を用いた循環型養豚経営の構築
- **三菱食品株式会社（東京都大田区）**製･配･販連携によるサプライチェーン全体の効率化活動
- **ミナミ産業株式会社（三重県四日市市）**おから無排出化による資源の有効活用

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- **伊賀の里モクモク手づくりファーム（三重県伊賀市）**　６次産業を活かした食農体験施設を軸とした『できるかぎりやさしさ宣言』
- **井村屋グループ株式会社（三重県津市）**　エコロジカルはエコノミカル！～木質バイオマスボイラー導入などCO_2削減活動を含む環境マネジメント～
- **日進乳業株式会社アルプス工場（長野県駒ヶ根市）**　中小企業における電力使用量削減などの省エネルギーの取組
- **日本マクドナルド株式会社（東京都新宿区）**PDCAシステム活用による省エネルギーシステム
- **株式会社マツザワ（長野県下伊那郡高森町）**地元関係者との連携による「摘果りんご」の活用
- **森永乳業株式会社（東京都港区）**長期保存可能な豆腐の開発及びおからの飼料化

第６回食品産業もったいない大賞　受賞者（平成31年1月）

農林水産大臣賞

- **特定非営利活動法人伊万里はちがめプラン（佐賀県伊万里市）**「生ゴミを宝に！」食資源循環による地球温暖化防止の推進を目指して

農林水産省食料産業局長賞

- **株式会社グリーンメッセージ（神奈川県大和市）/キユーピー株式会社（東京都渋谷区）**野菜未利用部サイレージによる三方よしの取組
- **株式会社ハローズ（広島県福山市）**フードバンク提供促進の先進的な取組
- **株式会社平井料理システム（香川県高松市）**「地産循環型再利用」による食品残さ対策

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- **株式会社セブン＆アイ・ホールディングス（東京都千代田区）**サステナビリティ経営～社会課題の解決と企業価値向上を両立させるために～
- **住友ベークライト株式会社（東京都品川区）**青果物包装のトータルコーディネート・トータルソリューションによる食品ロスの削減
- **株式会社ハチバン（石川県金沢市）**ハチバングループの食品リサイクルの取組み
- **大阪府立農芸高等学校（大阪府堺市）**とびだせ！農芸エコフィード　～未利用資源を活かした畜産物の流通～
- **株式会社DINS堺バイオエタノール事業所（大阪府堺市）**廃棄飲料からバイオエタノール燃料を製造し循環型社会形成に貢献
- **鹿児島県立鶴翔（かくしょう）高等学校（鹿児島県阿久根市）**食品廃棄物「ウニ」の有効活用でゼロエミッション　～SDGs持続可能な発展に向けて～

第7回食品産業もったいない大賞　受賞者（令和2年2月）

農林水産大臣賞

■ **石川県立翠星高等学校（石川県白山市）** 農業の未来を変える「廃棄果皮０（ゼロ）システム」の構築と普及

農林水産省食料産業局長賞

■ **ウム・ヴェルト株式会社（埼玉県加須市）/農業法人アグリファーム株式会社（埼玉県加須市）/フロイデ株式会社（埼玉県加須市）**

食品リサイクルをコア事業とした地方創生計画実行中

■ **コープデリ生活協同組合連合会（埼玉県さいたま市）**「みらいにつなぐもったいない」フードチェーン全体でもったいないアクション！

■ **キユーピー株式会社（東京都渋谷区）／キユーピータマゴ株式会社（東京都調布市）**

未利用資源としての卵殻および卵殻膜の価値探求と食と健康への貢献

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ **株式会社ダイエー（東京都江東区）** ～お客さまとともに～食品ロス削減に向けたフードドライブ活動

■ **株式会社クラダシ（東京都品川区）**

SDGsの重要課題食品ロス削減に向けて～日本初・最大級の社会貢献型ショッピングサイト「KURADASHI.jp」がサステイナブルな社会を創る～

■ **株式会社紀州ほそ川（和歌山県日高郡みなべ町）** 畜産物のブランド化をもたらした未利用資源「梅酢」の活用

■ **株式会社ケンジャミン・フランクリン（岡山県加賀郡吉備中央町）** 中山間地域と市街地を移動販売車が結ぶフードバンク活動

■ **熊本県立熊本農業高等学校（熊本県熊本市）** 食品廃棄物の利用価値を発信する活動配合と発酵の工夫でエコフィード作成に成功

第8回食品産業もったいない大賞　受賞者（令和3年1月）

農林水産大臣賞

■ **生活協同組合コープこうべ（兵庫県神戸市）** 組合員・地域とすすめる食品ロス半減

農林水産省食料産業局長賞

■ **公益財団法人　Save　Earth　Foundation（東京都大田区）**

全国初！外食事業者５社連携による飼料化の共同食品リサイクルループ構築～食のサーキュラーエコノミーを目指して～

■ **ミチナル株式会社（岐阜県高山市）** 農家さんのもったいないの気持ちを繋いで廃棄ほうれん草を地域の宝へ

■ **三重県立相可高等学校生産経済科（三重県多気郡多気町）**

バイオマス産業のまちづくりを目指して～消化液の農業利活用の取り組み～

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ **日清食品ホールディングス株式会社（東京都新宿区）**

「カップヌードル」への環境配慮型容器「バイオマス ECO カップ」の採用、並びに「ごみ発電電力」の使用による、気候変動対策および資源有効活用の推進

■ **株式会社　艶金（岐阜県大垣市）** 食品残渣の色素利用の染色布（「のこり染」）使用の生活雑貨商品

■ **株式会社ビューティフルスマイル（大阪府大阪市）**

食品メーカーで発生する「もったいない」食品に光をあて、消費者に直接つなぐことで食べきりを目指すプラットフォーム「ロスゼロ」

■ **大阪いずみ市民生活協同組合（大阪府堺市）**「もったいない」をなくしたい！！

■ **長崎県立諫早農業高等学校（長崎県諫早市）** 規格外温州みかんが生み出す新たな地域興しと廃棄物の再利用

第9回食品産業もったいない大賞　受賞者（令和4年1月）

農林水産大臣賞

■ **特定非営利活動法人　ｅワーク愛媛（愛媛県新居浜市）**

愛媛県内地域循環型食品ロス削減ネットワーク活動

農林水産省大臣官房長賞

■ **株式会社ニップン　中央研究所　イノベーションセンター（神奈川県厚木市）**

粕を活かして健康および健康寿命延伸を！～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～

■ **三重県立明野高等学校生産科学科畜産専攻（三重県伊勢市）**

SDGs 持続可能な養豚への挑戦～伊勢あかりのぽーくで地域を明るく～

■ **株式会社リヴァックス（兵庫県西宮市）**

飲料製品・食品廃棄物のリサイクル事業

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ **合同会社ファンタイム（東京都港区）**

行き場を失った廃棄予定食品の再流通を通じた食品ロス削減と消費者啓蒙

■ **株式会社中村商事　Re-wine 事業部（山梨県都留市）**

RE-WINE PROJECT

第10回食品産業もったいない大賞　受賞者（令和5年1月）

農林水産大臣賞

■ **株式会社日本アクセス（東京都品川区）**

製・配・販をつなげて取り組む食品ロス削減

農林水産省大臣官房長賞

■ **株式会社アレフ（北海道札幌市）**

ハンバーグレストラン『びっくりドンキー』の『食』からつながる SDGs

■ **オイシックス・ラ・大地株式会社（東京都品川区）**

産地や食品製造現場で生じるもったいない原料を新たな食品にアップサイクル。おいしく食べるだけで食品ロス削減に繋がる食ブランド『Upcycle by Oisix』でフードロスを累計約 64 トン削減！

■ **熊本県立熊本農業高等学校　養豚プロジェクト（熊本県熊本市）**

養豚業によるゼロエミッションへの挑戦

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ **ZERO 株式会社（東京都台東区）**

あらゆる食品の『もったいない』を IT の力でゼロに

■ **三本珈琲株式会社（神奈川県横浜市）**

広げよう！幸せの輪　全員参加型食品ロス削減推進モデル

第11回食品産業もったいない大賞　受賞者（令和6年2月）

農林水産大臣賞

■ **長崎県立諫早農業高等学校　生物工学部（長崎県諫早市）**

フードロスニュートラル活動で食品ロスから次の食品へ！～離島との連携で行う食品残渣堆肥づくり～

農林水産省大臣官房長賞

■ **キユーピー株式会社（東京都渋谷区）**

資源の有効活用、もったいないを価値あるものへ　食品残さ廃棄マヨネーズの有効活用

■ **特定非営利活動法人グッドネーバーズ・ジャパン（東京都大田区）**

「グッドごはん」ひとり親家庭を対象としたフードバンク事業

■ **株式会社 Mizkan Holdings（愛知県半田市）**

ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案

野菜を無駄なくおいしく食べつくす！『もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー』

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ **佐賀県立伊万里実業高等学校　フードプロジェクト部（佐賀県伊万里市）**

ストップ食品ロス！～地域で創る伊万里サステナブルシティ計画～

■ **株式会社ファミリーマート（東京都港区）**

ファミマフードドライブ

第12回食品産業もったいない大賞　受賞者（令和7年1月）

農林水産大臣賞

■ **４者連名：株式会社バローホールディングス（岐阜県多治見市）／中部フーズ株式会社（岐阜県多治見市）／一般財団法人日本気象協会（東京都豊島区）／ソフトバンク株式会社（東京都港区）**

AI とビッグデータ（人流・気象データ）を活用した連携によるフードチェーン全体での食品ロス削減

農林水産省大臣官房長賞

■ **株式会社流行（はやり）（山梨県上野原市）**

もったいないを形にした食べ物、それが「ソーセージ」～起源は食用動物のすべてを無駄なく包装材（腸）に詰めて保存したのがソーセージの始まり。時代と共にその神髄をカタチに～

■ **株式会社ライフコーポレーション（大阪府大阪市）**

持続可能で豊かな社会の実現に貢献する食品廃棄物削減の取り組み

■ **一般社団法人福岡県フードバンク協議会（福岡県古賀市）**

地域の食品ロスを地域の福祉に活用　福岡県フードバンク協議会の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ **ヨシケイ開発株式会社（静岡県静岡市）**

～夕食で「もったいない」を言わさない～受注生産方式でレシピ付きミールキットをお届け

■ **築野（つの）食品工業株式会社（和歌山県伊都郡かつらぎ町）**

「廃白土」と「脱脂米ぬか」を活用したキノコ培地の開発により、食料自給率向上と産業廃棄物削減を実現

第13回食品産業もったいない大賞　受賞者（令和7年10月）

農林水産大臣賞

■柴崎農園/農家レストランnofu（群馬県高崎市）

地域循環で「もったいない」を生かす農家レストラン～福祉、教育、６次産業をつなぐ取組～

農林水産省大臣官房長賞

■一般財団法人銚子円卓会議×千葉科学大学（千葉県銚子市）

「必要なものを、必要な時に、必要な分だけ、必要な人に届ける」

無駄のない持続可能な災害支援の取り組み地域ぐるみのローリングストック「OSUSOWAKE」

■株式会社渥美フーズ（愛知県田原市）

地域の”もったいない”を徹底活用！「地域スーパー×循環型農業」による「めぐるシリーズ」の展開

■鹿児島県立市来農芸高等学校（鹿児島県いちき串木野市）

もったいない地域資源を活用した昆虫蛋白による持続可能な飼料作り

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■キリンビール（東京都中野区）

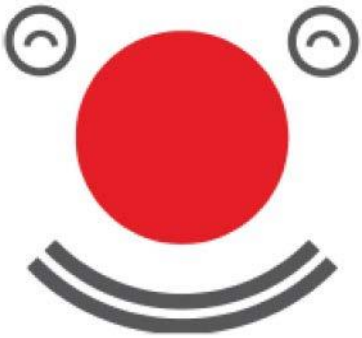
キリン氷結mattainai「氷結mottainai」シリーズの展開を中心とした、フードロス削減・果実農家支援の取り組み」の展開

■旭松食品株式会社（長野県飯田市）

高野豆腐事業の副産物である微生物塊で肥料ソイバイオソルを生産し、農福連携による農産物栽培に繋げる資源循環型の取組

■愛知県立安城農林高等学校　土壌研究研修班（愛知県安城市）

ミニトマト生産販売における食品ロス削減への取り組み



NO-FOODLOSS PROJECT

令和８年度食品ロス削減総合対策事業
食品ロス削減等推進事業
優良者の表彰事業

公益財団法人食品等持続的供給推進機構
（略称：食料システム機構）
〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-4-5 第１東ビル６階
TEL：03-5809-2176　FAX：03-5809-2183