

各工場における地域農産物を利用した製品開発の取組



平成27年1月19日
山崎製パン株式会社

山崎製パン会社概要

会社名……山崎製パン株式会社

本社……東京都千代田区岩本町3-10-1

会社設立……昭和23年6月21日

資本金……110億1,414万3千円

売上高……9,950億円(連結)、6,955億円(単体)

従業員数……17,654人(単体)

販売店舗……約107,000店舗

主な事業内容……食パン、菓子パン、和菓子、洋菓子、調理パン・
米飯類等の製造および販売ならびにその他仕
入れ商品の販売、コンビニエンス事業



パン部門の主な製品



2

和菓子部門



3

洋菓子部門



4

調理パン・米飯部門



5

菓子その他部門



ヤマザキブランドの飲料類、
米菓類、ジャム、デザート、

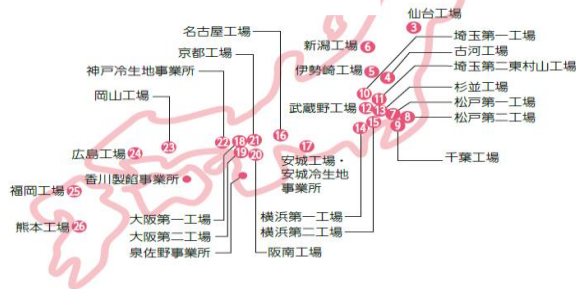


自社業態店



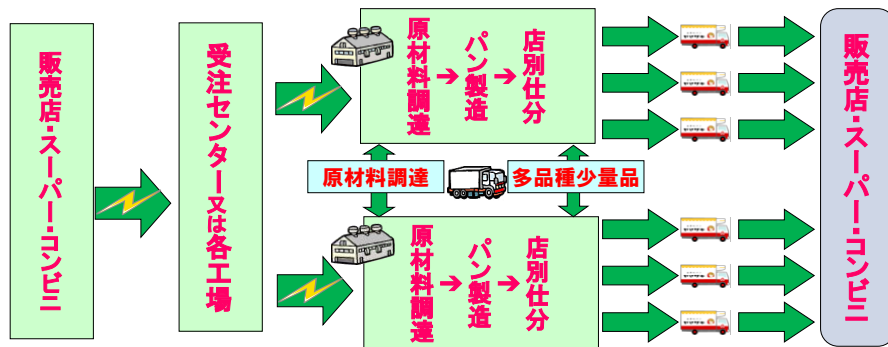
山崎製パンの生産・物流展開

- ・生産工場、事業所は、全国27箇所
(25工場+2冷生地事業所)
- ・販売、物流拠点は、全国48箇所
(20工場+28営業所)
- ・フレッシュな製品をお届けする生産・
物流体制を構築



8

受注～生産～納品ネットワーク



発注 >>> 受注 >>> 生産 >>> 仕分 >>> 出発 >>> 納品

- ・受注生産により作り過ぎの発生を極力抑制
- ・IT技術を駆使し、受注から納品までを迅速に行う体制を
構築（タイムリーな受発注により、販売店での販売ロス削減にも貢献）

9

平成17年 「食育基本法」の基本理念に基づく
“食を大切にする”心の醸成

「食料」と「食事」を大切に

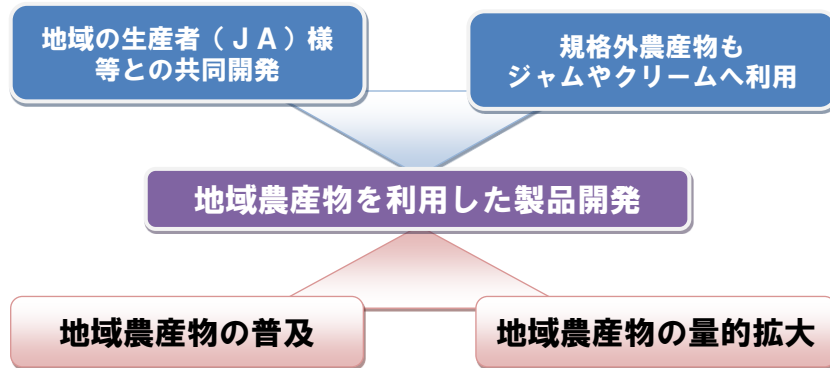
食料	食事
食べ物そのものを 大切にする心	食べることの楽し さ大切さを知る

10

- ① 様々な体験活動の機会の提供
(工場見学等も食育の視点から)
- ② より一層健康に配慮した商品やメニューの提供
- ③ 食に関する分かりやすい情報や知識の提供
(科学的知見に基づき客観的に)
- ④ **地産地消の推進**
- ⑤ 食品リサイクルの推進
- ⑥ 社内食堂においてもより一層健康に配慮したメニュー
の提供や栄養、食生活等に関する情報提供に努める

11

地域農産物を利用による効果



当社にとっても製品力強化（バラエティ化・品質向上）となり、農産物利用量拡大により生産者にもメリット

12

全国各地の工場で地産地消製品を発売



13

未利用農産物の有効利用①



「市川のなし」の規格外品も使い
JAいちかわと共同開発



14

未利用農産物の有効利用②



「おけさ柿」の規格外品も使い
JA羽茂(はもち)と共同開発



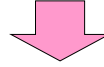
カーボンオフセット製品
「トキの森クレジット」

15

未利用農産物の有効利用③



三ヶ日みかんの規格外品も使い
JAみっかびと共同開発



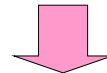
5月には三ヶ日みかん果汁入り
のサイダーを発売予定

16

未利用農産物の有効利用④



完熟いちじくの規格外品も使い
JAあいち中央と共同開発



農業現場でのロス削減



17

③ー7 食パンやランチパックの耳の利用



18

食パンやランチパックの耳の利用



お近くのヤマザキグループのお店でお買い求めいただけます



19

2012エコプロ大賞 環境大臣賞受賞



20

食品リサイクルの一例(飼料化)



食パン製造に伴うパン耳



乾燥・粉碎



配合飼料の原料へ



養豚用飼料



社員食堂メニュー

21

「食料資源」を大切にしたい

1. 食品ロス(未利用食料)の発生の抑制

2. 耳までおいしく食べられる食パンの開発

3. 副産物の食品等への有効利用による発生抑制

4. 地域農産物と国産食材の有効利用

**ヤマザキのエコプロダクツ
(環境配慮型製品)**