



異業種・市民連携で「もったいない」を！！
食ロス削減と食り推進は持続可能な開発目標（SDGs）達成につながります。

「食べ物をしっかり食べきる・使い切る」もったいないプロジェクトで目標達成

1：生産と流通

- ①ムダなくつくる
- ②廃棄を減らす
- ③流通慣習見直し
- ④流通から外れる商品在庫
(SDGs目標12・13・17・2)



家庭からの食ロス削減を地域ネットワーク協同連携で推進する社会貢献活動（H28年国内食品ロス643万tのうち家庭から291万t）

- ①フードドライブやフードバンク、こども食堂などネットワークで提供
- ②必要な量を買う・使う 役に立つ「暮らしと食」知恵の工夫交流
- ③賞味期限と消費期限を知る・食べ方交流普及
- ④飲食店での持ち帰りなど食べ残し削減

2：消費

- ①ムダなく購入
- ②ムダなく食べる
(SDGs目標12・13・17・2・4)



価値ある商品売り切る・使い切るビジネスモデルの構築によって食ロス削減+食り推進

- ①計画生産&販売…在庫管理向上・商品需要予測などの活用で売り切り
- ②1/3ルールの見直し
- ③自社内処理…再エネとして活用や生ごみ処理など工場から出さない工夫と実践
- ④事業形成…会員制組織による事業 フードシェアリング・Eコマース・UPサイクルものづくり
- ⑤飼料製造…会員ネットワークにて安全で生産性が向上する製造と供給・会員外養豚生産者への供給
- ⑥会員の情報紹介と事業化…出口開発・農業生産者
- ⑦有機性資源活用…バイオガスなどによる発電で再エネ創出と利用

3：廃棄

- 循環資源の再資源化
- アエコフィード飼料化
 - イ肥料堆肥化
 - ウエネルギー利用
(SDGs目標12・7・13・17・4・9)



企業活動で売上増・コスト削減やブランドイメージUPなどの大きなメリット創出が可能！
創出したメリットを社会貢献活動とすることで企業イメージUP！

売上利益を国連世界食糧計画協会等への寄付
(SDGs目標1・2)