

## 8.資料

8 - 1 展示会資料

8 - 2 セミナー資料

8 - 3 市場情報

【8-1 展示会資料、8-2 セミナー資料掲載先】

【資料掲載先】 <https://kankyo.shokusan.or.jp/food-2/f-1/f-1-5>



## 8 - 1. 展示会資料

### ① 「FOOD STYLE 九州」

開催日 : 2022年(令和4年)11月10日(水)~11月10日(木)  
会場 : マリンメッセ福岡  
来場者数 : 15,541名  
資料配布 : 100部

### ② 「エコプロ2022」

開催日 : 2022年(令和4年)12月7日(水)~12月9日(金)  
会場 : 東京ビックサイト  
入場者数 : 61,541名  
資料配布 : 200部

### ③ 「FOOD STYLE 関西」

開催日 : 2023年(令和5年)1月25日(水)~1月26日(木)  
会場 : マリンメッセ福岡  
入場者数 : 18,029名  
資料配布 : 100部







アップサイクルの取組事例（未利用食材の活用）  
（株式会社藤井製麺様）



藤井製麺は「麺さぬきうどん」製造元です。香川県のお土産やお中元・お歳暮など、大好評を頂いております。そんな中、お客様より「うどん以外ないの？」というお問い合わせをいただくことが多くなりました。そこで、「専門メーカーだからこそできる商品開発」を軸に、精鋭の女子チームを組織し、様々なアイデアを出し合いました。特に「うどんをお菓子にできないか」という発案があり、ドーナツ、チュロスなど試行錯誤を重ね、ようやく「UDON AGETAN」にたどり着いたのです。さらに、原材料としてさぬきうどんの製造及び流通過程で規格外になった麺を使用しており、食品ロスの問題もクリアしています。

一方、パッケージは、和風のおしゃれなイメージのデザインでありつつ、プラスチック素材を極力減らして環境にも配慮するよう、紙素材にこだわりました。



食品ロス削減の取組事例（未利用食品の活用）  
（株式会社さぬきシセイ様）



【掲載情報（抜粋）】  
今回、「季節はずれ」で廃棄されてしまう「細うどん」「そうめん」「ひやむぎ」などの乾麺を、お値打ち価格でみなさんに提供するために、クラウドファンディングに挑戦しました！  
みなさん、冬になると、スーパーマーケットで「そうめん」や「ひやむぎ」を見かけなくなると感じませんか？これは、お店が季節ごとに、商品棚を入れ替えているためです。「春～夏」にあたる3月～8月は、「ひやむぎ」「そうめん」「細うどん」が棚に並びます。そして、「秋～冬」の9月～2月は、煮込みうどんに使う「太麺」がメインに変わります。  
期間中、店頭で品切れになってお客様にご迷惑をおかけしないよう、私たち製造業者は、「少し多め」の量を製造しています。このため、シーズンが終わると、どうしても「季節はずれの在庫」が発生してしまいます。  
もちろん賞味期限には余裕があり、次のシーズンまで十分おいしく召し上がっていただけます。しかし、現行の流通ルールでは、次のシーズンは販売できないことが多く、「廃棄処分」するしかないのが現状です。これまでは毎年、「季節はずれの在庫」を廃棄してきました。  
「SDGs」の考え方が広がり、私たちも、よりサステイナブルな商品作り・販売方法を模索しています。たくさんのエネルギーをかけて製造したものを廃棄することは、大きな環境負担につながります。様々な方法で廃棄処分量を減らすことで、持続可能な社会に貢献していく所存です。今回のクラウドファンディングは、その第一歩と位置づけています！

## 株式会社藤井製麺 SDGs宣言

当社は、国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、持続可能な社会の実現に向けた積極的な取組を行っています。

2022年10月10日  
株式会社藤井製麺  
代表取締役 岡田 徹也

### SDGsの達成に向けた取組み

#### 創業の精神を受け継ぐ

明治30年の創業より、職人技と手作りを基とした伝統の製法にて製麺を続けてきました。また、うどんそのまま油で揚げ、うどんならではの風味を活かしたお菓子「UDON AGETAN」を開発しました。祖業である製麺の伝統を守りつつ、時代に合った「さぬきうどん」の形を追い求めていきます。

#### 讃岐の大地との調和

ボイラーや空調・照明設備の更新により、エネルギー使用量の抑制に取り組んでいます。また、紙製パッケージ導入によるマイクロプラスチック対策や、厳格な原料・在庫管理と新商品の開発による原材料の有効活用を進めています。資源を大切に利用し、いつまでもどんが作れるよう、「讃岐の大地」を守っていきます。

#### 活気あふれる食人たち

当社では、メンタルヘルスも含めた健康管理や産業医との連携により、健康経営を強化しています。働き方についても、一人一人の社員が個性や技術を活かせるよう、風通しのよさや役割分担、社員教育に注力しています。誰もが、健康に活き活きと働ける職場づくりをさらに加速させます。

#### 地域とともに歩む

子育て支援団体への食材提供やスポーツ少年団への協賛、中学生の職場体験受け入れ等を通じ、子ども達を地域全体で育てる環境づくりに取り組んでいます。今後は、「お客様感謝デー」での地域産品の取り扱いや特産品を用いた新商品開発にも挑戦し、さらなる地域の魅力向上に取り組んでいきます。

#### SDGsとは

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに国際社会が「持続可能で繁栄し、持続可能な社会を実現するための17の目標、169のターゲット」で構成されています。

【問い合わせ】

株式会社藤井製麺 香川県木田郡三木町下高岡2575-6  
TEL 087-898-0076 URL : <http://www.fujimen.com>

【資料作成】一般財団法人食品産業センター

## SDGsの達成に向けた取組

当社は国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、持続可能な社会の実現に向けた積極的な取組を行っています。

#### ◆安心・安全な食に対する取組

地域に根付いた食品製造業者として、無添加にこだわり、品質向上に向けた製造工程体制を構築し、安心・安全な製品の提供に努めています。

【主な取組】  
・賞味期限の長い乾麺の開発、製造、後発食料を減らす取組  
・賞味期限の近い商品をフードバンクに寄付  
・認証取得したFSSC22000に基づく安心・安全な製品の提供

#### ◆働きやすい職場環境の構築

「かがわ働き方改革推進宣言」の認定を受け、機械化推進による作業効率UPを目指すほか、職場を支える女性従業員が仕事と育児・介護を両立できる職場環境の構築を図ってまいります。

【主な取組】  
・かがわ働き方改革推進宣言策定  
・かがわ女性キラサボ宣言策定  
・子育て行動計画策定企業認定取得  
・従業員の就業抑制、有給休暇取得推進

#### ◆環境対策への取組

CO2や廃棄物の排出削減などの取組により、環境負荷の軽減に努めてまいります。

【主な取組】  
・省エネサーバーの採用  
・営業車等ハイブリッド車への順次変更、蛍光灯のLED化  
・再生可能品の利用推進

#### ◆地域貢献への取組

地元での人材採用での雇用創出、地元学生への工場見学等を通じて持続可能な地域社会の実現に貢献してまいります。

【主な取組】  
・地元人材の積極的な採用  
・清掃活動や地域行事等への積極的な参加

#### SDGsとは

Sustainable Development Goals/持続可能な開発目標の略称。「誰一人取り残さない」をスローガンに、持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。（2015年9月に国連で採択）、2030年を達成年とし、17のゴールと169のターゲットから構成されています。

【問い合わせ】

株式会社さぬきシセイ 香川県高松市香南町由佐580-1  
TEL 087-879-2279 URL : <https://sanukishisei.com/>

【資料作成】一般財団法人食品産業センター

## アップサイクルの取組み事例（おからの活用）

（一般社団法人おから再活研究所様）

### 「廃棄されるおからに、食品としての新たな息吹を与える」

棄てられてしまうものを、新しい食品として生まれ変わらせる  
おから再活研究所は3つの柱を掲げています。

- ①私たちは、おからの再生活用を通じて世界中の人の心と体を健康にします
- ②私たちは、人と繋がり、創造することにより、地域・社会に貢献します
- ③私たちは、情熱と探求心をたゆまず持ち続け、笑顔で学び成長し続けます

上記の企業理念のもと持続可能な社会の発展のため、事業活動を通じて継続的に貢献する目標として

- イノベーション
- 誰もが学べる環境と参加しやすい社会の創造
- 食と健康に関する意識の向上
- 自然、地球の環境とエネルギー対策

上記の4つのテーマを掲げ取り組みます。

日本人が持ち続ける『もったいない』を意識し、「新たな食」を創造し、広く社会に必要なとされる企業を目指します。

### 「おから味噌」

棄てられてしまうものを新しい食品として生まれ変わらせる。日本の古来からの「もったいない」を活かし、新たな食品として「丸ごといただく」それがまさに「おから味噌」の発端です。  
火を使うことなく、下拵えも不要です。



### 「おからこんにやく」

日本の伝統食でもありながら若者に昨今嫌われている「こんにやく」に食品廃棄となるおからを混ぜ込むことで「植物性の代替肉」のような食感、そして食物繊維をバランスよく摂取できるということをねらいとしました。



### 【問い合わせ】



一般社団法人  
おから再活研究所

<https://okarabo.com/>



【資料作成】一般財団法人食品産業センター

## アップサイクルの取組み事例（豆腐等の活用）

（一般社団法人とうふ和みごはん様）

### 「豆腐で食卓を笑顔に」

「豆腐をキーワードに食卓を笑顔に」を協会理念とし、家族で食卓にあつまり、笑顔になれるような料理をご提案しています。

「豆腐」は日本をはじめとする多くの国で健康食として認知されています。その豆腐をいろいろな料理にアレンジして毎日の食卓を笑顔にしたい！

そんな想いの協会です。

当協会は豆腐、豆乳、おから、油揚げ、高野豆腐、湯葉、味噌などなど、大豆製品のアレンジを得意としています。

○豆腐、豆乳、おからなどの大豆製品を使った商品開発を考えている企業様向けにアドバイスやレシピ開発などをご提案しております。

○通常の料理教室や講座とは別に、企業様向けの出張料理教室や講座も承ります。「従業員向けに食育講座を開催したい」

「調理スタッフの知識や技術をスキルアップさせたい」

※食品ロス活用前提のアレンジではありませんが「ヒント」になる事例です。

### 「とうふ生チョコ」

豆腐をベースにココナッツオイル・ココアパウダー・きび砂糖でつくる生チョコ。依頼に応じたレシピを提案します。

※ココナッツオイルの効果で「冷凍保存」ができる食品になります。



### 「油揚げふりかけ」

油揚げをカリカリになるまで乾燥させてザクザクした新食感を生み出しました。油揚げの他に、ひじき、ちりめんも入り。

※「乾燥」により保存できる食品になります。



### 【問い合わせ】



一般社団法人  
とうふ和みごはん  
<https://r.goope.jp/magomigohan>



【資料作成】一般財団法人食品産業センター

## アップサイクルの取組み事例（未利用食材の活用）

（ASTRA FOOD PLAN 株式会社様）

従来乾燥技術では、コストと量産性の課題で難しかった食品ごんさの粉末化が、新開発の「過熱蒸煎機」で可能に。

圧倒的なスピード、低コスト、高栄養で食品ごんさや規格外農作物を高付加価値パウダーにアップサイクルします。



### 連続式乾燥殺菌装置「過熱蒸煎機」

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1 スピード乾燥</b><br/>加熱時間は約5秒。<br/>食品へのダメージは最小限です。</p> <p><b>2 低コスト</b><br/>フリーズドライなどの乾燥装置に比べてイニシャル・ランニングも低コストです。</p> <p><b>3 高い殺菌力</b><br/>過熱水蒸気を持つ高い熱エネルギーにより、高い殺菌力を有します。</p> <p><b>4 ボイラーレスの過熱水蒸気</b><br/>ボイラー設備不要の特許技術を搭載しています。</p> | <p><b>5 栄養価の損失が少ない</b><br/>過熱水蒸気により、熱中での温度を下げ、栄養価の損失を抑えます。</p> <p><b>6 おいしさアップ</b><br/>原料のえぐみや臭みを軽減し、旨味が増します。</p> <p><b>7 連続運転で優れた生産性</b><br/>連続供給・排出。またセラミックボールによるドラム内の攪拌により効率よく処理できます。</p> <p><b>8 洗える</b><br/>シンプルで構造で丸洗い可能です。オプションで自動洗浄機能もあります。</p> |
|---|---|

### フリーズドライと過熱蒸煎機の比較

	フリーズドライ	過熱蒸煎機
乾燥時間	24時間以上	5~10秒
生産性	バッチ式で効率悪い	連続式でライン化が可能
殺菌	不可	可能
コスト	イニシャル・ランニング共に高い	イニシャル・ランニング共に低い
風味	良好	フレッシュな風味

乾燥殺菌  
同時に処理



幕張メッセ「フードテックジャパン」12月7日～9日出展中

### 【問い合わせ】



ASTRA FOOD PLAN株式会社 埼玉県富士見市鶴瀬東1-10-26  
049-293-2654 URL: <https://www.astra-fp.com/>



【資料作成】一般財団法人食品産業センター

## アップサイクルの取組事例（未利用食材の活用）

（株式会社Beer The First様）



上記商品「華麺舞踏会醤油との出会い」は、都内の製麺所からどうしても出てしまう廃棄間近の麺を、クラフトビールにアップサイクル。ラーメンにマリージュ（ペアリング）でできる付加価値の高いクラフトビールとして、日本で一番店舗が多い、「醤油ラーメン」に合わせたビールを開発。醤油ラーメンと相性の良い「海苔」を副原料として使用。

### 【会社紹介】

自然とわたしに美味しい一杯を目指し、日本各地の廃棄予定だった食材をクラフトビールにアップサイクル。  
クラフトビールの原料である「麦芽」を「澱粉や糖を含む食材」に置き換えられる特性を活かし地球に優しいクラフトビールを展開しています。  
現在は、東京都が2030年食品ロス半減に向け展開している、「フードテックを活用した食のアップサイクル促進事業」に採択され、2022年8月より東京都との共同事業として、本事業に取り組んでいます。

東京都「フードテックを活用した食のアップサイクル促進事業」はこちらをご覧ください⇒ 



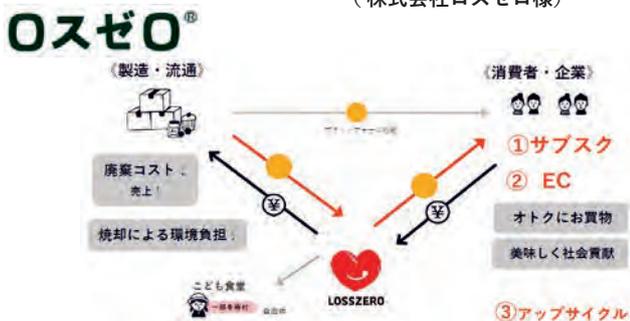
### 【問い合わせ】

Beer the First  
株式会社Beer The First  
URL : <https://beerthefirst.com/>  
HP  instagram 

【資料作成】一般財団法人食品産業センター

## 食品ロス削減の取組事例（未利用食品の活用）

（株式会社ロスゼロ様）



まだ十分食べられるにもかかわらずあらゆる理由で行き場を失い「食品ロス」になってしまったもったいない食べ物を、

- ①非公開で直接消費者へお届けする食品ロスのサブスクリプションサービス「ロスゼロ不定期便」。
- ②ロスになった理由を丁寧に伝え、内容を公開することでブランドイメージのアップを図るEC販売。
- ③未利用の原材料をアップサイクル食品に作り替え、販売まで行うD to C。

などのソリューションを使い、丁寧に最後まで消費者に届けます。

### （沿革）

- 2018年4月～ロスゼロ開始
- 2019年大阪府・食品ロス削減推進パートナー企業として認定
- 2020年農水省後援「食品産業もったいない大賞」審査委員長賞受賞
- 2021年東大阪市、兵庫県川西市と包括連携協定締結
- 2022年大阪府と事業連携協定締結
- 2022年10月大阪市「おおさかトップランナー」認定企業

農林水産省「第8回食品産業もったいない大賞」はこちらをご覧ください⇒   
（旧社名 株式会社ビューティフルスマイルにて受賞）



取扱商品事例	顧客層
《余剰在庫》イベント、シーズン、サンプル品販路不足、パツキ在庫 《規格外》外観不良、焼きムラ(焼菓子)など 《未利用材料》アップサイクル食品開発	40代～50代 / 女性 / 社会的意識が高い傾向 リピーター率77% 平均購買単価 4,872円 (R4平均)

【問い合わせ】 株式会社ロスゼロ  
 〒530-0014大阪府西区北堀江1-1-21四ツ橋センタービル9F  
URL : <https://losszero.co.jp/> 

【資料作成】一般財団法人食品産業センター

## 8-2-① <豆腐製造業での食品ロス削減対策セミナー 実施報告>

○実施日：令和5年3月13日（月） 14:00～16:30

○開催方法：ハイブリッド開催

○開催場所：AP市ヶ谷 Bルーム

○主催：一般財団法人 食品産業センター

○参加対象者：豆腐製造事業者を中心に制限なし

○次第：

(1) ご挨拶（録画）

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 外食・食文化課

食品ロス・リサイクル対策室長 森 幸子 様

(2) 「未利用食材等の発生状況とその活用に係る調査の結果について」

食品産業センター事務局

(3) 講演

1) 「おからの価値と利活用について」

(一社) 日本乾燥おから協会 事務局長 磯貝 剛成 氏

2) 「染野屋の取り組み」

(株) 染野屋 代表取締役社長 小野 篤人 氏

3) 「豆腐の活用提案」

(一社) とうふ和みごはん 代表理事 戸山 千春 氏

### ○参加状況及びアンケート集計結果

#### 1. 参加状況

現地申込総数	27	実参加者	32
WEB申込総数	155	実参加者	132
申込総数	182	実参加者	164

事務局4名含まず

#### 2. アンケート集計結果（回答数：58）

##### Q1 貴社・貴団体の属性についてお知らせください。

企業	団体	豆腐マイスター 関連	行政	教育 機関	商工 組合	回答者 合計
43	7	5	1	1	1	58

##### Q2 （任意）メールアドレス記入

##### Q3 調査内容・報告書の説明について

参考になった	33	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	21	参考にならなかった	0
どちらでもない	3		

Q4 「おからの価値と利活用」について

参考になった	3 5	あまり参考にならなかった	0
やや参考になった	2 1	参考にならなかった	0
どちらでもない	2		

Q5 「染野屋の取り組み」について

参考になった	2 7	あまり参考にならなかった	3
やや参考になった	2 0	参考にならなかった	0
どちらでもない	8		

Q6 「豆腐の活用提案」について

参考になった	2 2	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	2 2	参考にならなかった	2
どちらでもない	1 1		

Q7 今回のセミナーで、ご質問、ご意見、ご感想、さらに知りたい点等について、自由にご記入ください。

[ 27名回答 ]

- ・Web 参加していましたが、今回のセミナーの資料はどのように入手できますでしょうか。調査資料含めてお送りいただくことは可能でしょうか。
- ・企業の紹介、商品の紹介より具体的な食品ロスの施策を提案していただき良かった。
- ・調査内容・報告で使用されました資料は頂くことは可能でしょうか。
- ・おからの健康効果に関する詳細がもう少し知りたいと感じました
- ・今日はありがとうございました。  
おからの食品ロスは各社や色々な方の取り組みで以前より削減されていることも知れて良かったです。  
おからの健康効果を改めて感じました。  
染野屋さんの子ども食堂への取り組みも有効活用できていて素晴らしいと思いました。  
豆腐の生チョコや油揚げのふりかけは、添加物を使わず材料にこだわっているのが凄く嬉しいし惹かれました。食品ロス削減にも繋がっていて素晴らしいし、食べてみたいと思いました。
- ・私も豆腐マイスターやおから再活プロデューサーとして、食品ロス削減について取り組んでいきたいと思いました。"
- ・生のおからは需要がないのか。乾燥ありきだったので、設備投資が絶対条件に感じる。それだと・体力のない企業や個人商店はついていけない。また、フードバンクについても日配水物には難しい課題をどうクリアしていけば社会にやさしい活動ができるのか、もっと事例が知りたい。
- ・資料も共有頂けると有難いのですが、配布予定はありますか？
- ・それぞれの熱意ある取り組みを拝見させていただき参考になりました。
- ・今回は、おからの有効利用について検討するため、参加させていただきました。今後の商品開発にとって非常に有意義なセミナーとなりました。ありがとうございました。
- ・おからの活用に役立てたいと思います。
- ・セミナーの資料が見つかりませんでした。メールで送っていただけませんか。
- ・調査内容の講演が、中身が濃いため進行が早かったので、資料をいただけると幸いです。
- ・弁当惣菜の残渣を飼料肥料にする場合の食品添加物の影響

- ・有意義な時間になりました。素晴らしい取り組みをされている企業、団体が増えている事、意識が高くなっている事を感じました。自分に何ができるか、考える事がたのしくなってきました。ありがとうございました。
- ・3 名のお話大変わかりやすくさせていただきました。たくさんのエネルギーをいただきました。日本の食品ロスが少しでも減るように身近なところから取り組んだりお伝えしていけたらと思います
- ・プラントベースフードや移動販売の市場の需要の高まりを改めて感じました。  
移動販売などは高齢化社会や郊外や僻地の方々にとって今後さらに必要とされると思います。"
- ・「豆腐製造業での食品ロス削減対策セミナー」というタイトルに対して期待した内容とは程遠い気がした。  
特に、乾燥オカラの話は今回のセミナーの内容としては少しひどかった？のではないだろうか。（協会についての評価ではなくセミナーのテーマと話の内容ということですよ。）
- ・おからの活用が知りたかったので勉強になりました。煮物だけではなくて、お菓子に使えるのもっと有効につかったらいいのと思いました。
- ・講演者説明に一部間違いがあった
- ・会場参加で拝聴しましたが ppt 資料が見つらく（画面、文字が小さい）内容が全く分からない。有料にしても事前配布資料は必要だったのではないか。資料をアップロード予定とのことですが、時間の経過とともに記憶が薄れるので早めの実施を希望します。
- ・乾燥おからの発生状況数量や食品循環資源の利用方法など大変勉強になりました。  
協会様、企業様の取り組みを知るよいきっかけとなりました。  
会場参加させていただきましたが、スライドの文字が小さくまったく読めませんでした。  
急遽、会場から Zoom にアクセスしスライドを拝見させていただきました。  
改善よろしく願いいたします。  
今後もこのような機会がありましたらぜひ参加させていただきたいと思います。  
この度は貴重なセミナーに参加させていただきありがとうございました。
- ・時間オーバーしたが内容はよかったです。
- ・豆腐製造時の廃棄物活用の取り組みについて、定期的に調査・報告して豆腐業界の将来に役立てて欲しいです。
- ・食品ロスの中でおからはかなりおいほうなのか、ほかの食品ではどうなのか知りたい
- ・豆腐業界向けのセミナー開催ありがとうございました。前半の食品産業センター様の発表は、食品ロスの現状がたいへんよくわかる内容で勉強になりました。もし、可能でしたら、発表資料をいただければ幸いです。弊社内のロス対策関係部門担当者の学習用に活用させていただきたいと存じます。何卒よろしく願い申し上げます。
- ・おからや豆腐を使った起業方法、起業された方の体験談等が知りたいです。

(以上)

「豆腐製造業での食品ロス削減対策」セミナー  
～おからをおたからに～  
おからの価値と利活用について

一般社団法人日本乾燥おから協会  
事務局 磯貝 剛成

1. 一般社団法人日本乾燥おから協会のご紹介
2. おから・乾燥おからとは
3. おから・乾燥おからの現状
4. おからの効果効能
5. おからの可能性
6. おからをきっかけとした活動の広がり
7. まとめ

1. 一般社団法人日本乾燥おから協会とは

2015年4月1日設立

「乾燥おからの健全な普及により、乾燥おからの価値を創造して業界の活性化を図ること」

上記理念に基づき、おからの価値向上のために下記の事業を行って参ります。

- 1 乾燥おからに関する規格作成
- 2 乾燥おからに関するレシピ開発
- 3 乾燥おからに関する宣伝・普及活動
- 4 会員間士の交流

1. 一般社団法人日本乾燥おから協会とは



2. おから・乾燥おからとは

豆腐や豆乳、高野豆腐、油揚げなどの製造過程で大豆から豆乳を絞る際にできる副産物。

豆乳を絞った際にできる残ったものを『生おから』という。

『生おから』を乾燥機などで乾燥させたものを『乾燥おから』(おからパウダー)という。



2. おから・乾燥おからとは



2. おから・乾燥おからとは

なぜおからが産業廃棄物に？

1999年 おからが裁判で産業廃棄物として判定

【裁判所の判断の要旨抜粋】

「おから」は豆腐製造業者によって大量に排出されているが、非常に腐敗しやすく、本件当時、食用などとして有償で取り引きされて利用されるわずかな量を除き、大部分は、無償で牧畜業者等に引き渡され、あるいは、有料で廃棄物処理業者にその処理が委託されており、被告人は、豆腐製造業者から収集・運搬して処分していた本件「おから」について処理料金を徴していたのであるから、本件「おから」は同号にいう不要物に当たり、法2条4項（現行の2条4項1号）にいう産業廃棄物に該当する。

2. おから・乾燥おからとは

乾燥おからの歴史

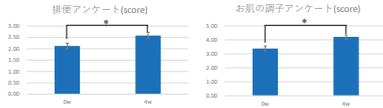
- |         |   |
|---------|---|
| 1945年   | 第2次世界大戦中、おからは豆腐と共に配給対象に   |
| 1990年頃  | おから乾燥機の誕生 ～みすずコーポレーションがおからの乾燥をはじめ～  |
| 2000年前半 | おから乾燥機の普及   |
| 2012年   | おからダイエットブーム   |
| 2015年   | 一般社団法人日本乾燥おから協会設立   |
| 2016年   | サタデープラス 『おからパウダーダイエット』放送<br>乾燥おからブームが起り棚から商品がなくなる。                              |
| 2017年   | 大手メーカーが食用乾燥おからを販売開始する。<br>「得する人・損する人」(日本テレビ系列)で、<br>「ラクしてやせる!番組史上最強の魔法の食材」として紹介 |
| 2018年   | され全国的に大ブームに。  |



#### 4. おからの効果効能③ 試験検証

■アンケート項目	平均値±SD		前後比較(p値)	
タイムポイント	0w	4w	差分4w-0w	0w vs 4w
排便アンケート	2.13 ± 0.61	2.58 ± 0.25	0.45 ± 0.76	0.032 *
お肌の調子アンケート	3.38 ± 0.88	4.21 ± 0.72	0.83 ± 1.05	0.003 **

<排便アンケート>  
1. 週1~2回  
2. 週3~4回  
3. 週5回以上  
<お肌の調子アンケート>  
1. とても悪い ~ 5. とても良い

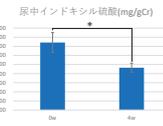


排便アンケートとお肌の調子アンケートの数値が摂取後有意に増加した  
⇒**便秘とお肌の調子が改善する可能性が示唆された。**

(c) Healthcare Systems, Co., Ltd. all rights reserved. 2021

#### 4. おからの効果効能③ 試験検証

タイムポイント	平均値±SD		前後比較(p値)	
	0w	4w	差分4w-0w	0w vs 4w
尿中インドキシル硫酸(mg/gCr)	74.22 ± 53.18	46.52 ± 24.58	-27.70 ± 56.51	0.019 *

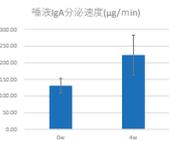


尿中インドキシル硫酸を測定した結果、摂取後有意に減少した  
⇒**腸内環境が改善された可能性が考えられる**

(c) Healthcare Systems, Co., Ltd. all rights reserved. 2021

#### 4. おからの効果効能③ 試験検証

タイムポイント	平均値±SD		前後比較(p値)	
	0w	4w	差分4w-0w	0w vs 4w
唾液IgA分泌速度(μg/min)	130.99 ± 107.82	223.16 ± 292.12	92.17 ± 255.41	0.454 **



唾液IgA分泌速度を測定した結果、有意な差は得られなかった。

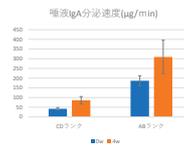
(c) Healthcare Systems, Co., Ltd. all rights reserved. 2021

#### 4. おからの効果効能③ 試験検証

唾液IgA分泌速度について、郵送検査のランクに基づいてサブグループ解析を実施した。

タイムポイント	平均値±SD		前後比較(p値)	
	0w	4w	差分4w-0w	0w vs 4w
Cランク以下	41.89 ± 20.69	85.81 ± 60.40	43.92 ± 65.68	0.114 **
Aランク以上	186.68 ± 102.55	309.00 ± 345.82	122.32 ± 321.89	0.959 **

■バリアチェック IgAランク	総数人数 (0w)
Dランク (-35.5μg/min)	3名
Cランク (36.3μg/min~177.7μg/min)	7名
Bランク (177.8μg/min~165.4μg/min)	10名
Aランク (165.5μg/min~)	6名



有意な差は得られなかったが、C・Dランクの方がA・Bランクに比較してp値が低値であった。  
⇒摂取前の時点でIgAの値が低い人を選択し人数を増やすことで、おから摂取による唾液IgAへの効果が得られる可能性が考えられる。

(c) Healthcare Systems, Co., Ltd. all rights reserved. 2021

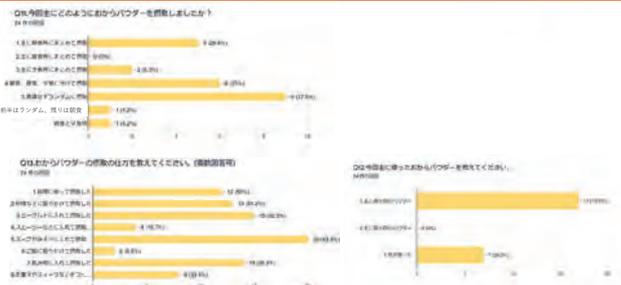
#### 4. おからの効果効能③ 試験検証

摂取前後で睡眠に関するアンケートを実施したところ、  
1.寝つきが悪い、2.夜中に何度も目が覚める、3.朝早く目が覚める、4.昼間も眠たくて集中できないの項目の選択数が減少



(c) Healthcare Systems, Co., Ltd. all rights reserved. 2021

#### 4. おからの効果効能③ 試験検証



(c) Healthcare Systems, Co., Ltd. all rights reserved. 2021

#### 4. おからの効果効能③ 試験検証

今後の取り組み予定

- ・大妻女子大学との協同研究
- ・睡眠、免疫などへの効果の深堀

#### 5. おからの可能性

- ①食用としての用途拡大
- ②産業商品としての広がり
- ③おからの可能性に着目する企業や個人の登場

## 5. おからの可能性

### ①用途の拡大

- ・おからパウダーとしての市販拡大



- ・業務用食品用途

惣菜、ワサビ、練り物、お菓子、パン、クッキーなど

## 5. おからの可能性

### ②産業用として

- ・ペットフード、
- ・猫砂



## 5. おからの可能性

### ②産業用として

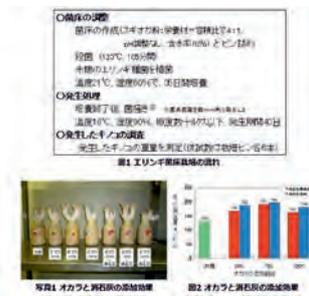
- ・猫砂、ペットフード、キノコの菌床



## 5. おからの可能性

### ②産業用として

エリンギ栽培における  
オカラと消石灰の増収効果  
(岐阜県森林研究所)



## 5. おからの可能性

### ③おからの可能性に着目した企業や個人の登場

おからに特化した企業が見える。

(株) オカラテクノロジズ

(株) okaran



おからカレー    おからチキン    おからクッキー    おからクッキー    おからケーキ

## 6. おからをきっかけにした活動



## 6. おからをきっかけにした活動



おからせっけん

## 6. おからをきっかけにした活動



## 6. おからをきっかけにした活動



## 6. おからをきっかけにした活動

おからグラノーラを販売して子ども食堂に寄付している高校生、山崎知子さん



<https://www.instagram.com/p/Coo33mVoyq0/>

## 7. まとめ

### おからを取り巻く環境の変化

産業廃棄物

健康価値のある食品

食品ロスを考える活動や行動へ



4月8日おからの日 有楽町交通会館 おからマルシェ



最後に・・・



「いくらでもおがりが」がすたらぬよう願います。その思いがこの料理「おから」です。食材や日常の残り物を丹精する姿、人生を愛惜する心根と手たての跡は、心の深みにたたえられた後の姿が育むと思えます。

おから



料理家 辰巳芳子先生  
「お豆腐は平和のシンボルです」

ご清聴ありがとうございました。

4月8日はおからの日



一般社団法人  
日本乾燥おから協会

おからを  
おたからに！

160年の伝統と持続可能な地球への挑戦



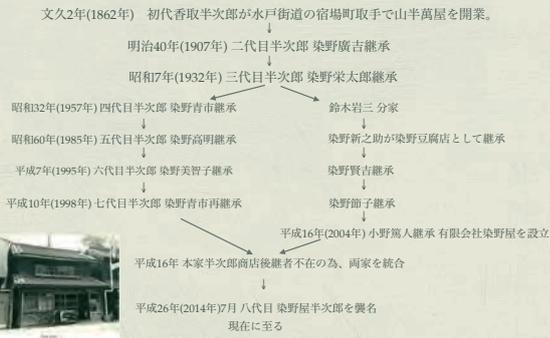
自己紹介

名前：小野篤人  
(八代目染野屋半次郎)  
年齢：50歳  
職業：豆富製造販売元  
代表取締役

会社概要

社名：株式会社染野屋  
商号：染野屋半次郎  
創業：文久二年(1862年) 江戸末期  
設立：平成16年(2004年)  
本店：茨城県取手市  
東京ヘッドオフィス：千代田区丸の内  
工場：茨城県取手市、静岡県島田市  
営業所：茨城・千葉・埼玉・東京・神奈川県・静岡・  
栃木・群馬  
グループ会社：山下ミツ商店(石川県)  
TURU Catalan SL (Barcelona, Spain)  
年間売上：約20億円 (RS.3見込)  
従業員数：130名

染野屋半次郎の歴史



コーポレートミッション

「大豆は世界を救う」"Soybeans Save the World"

プロダクトポリシー

「目指したのは江戸時代の豆腐づくり」

企業理念

「我々は、自分の家族に食べさせたいものをお客さまにも提供する。」



当社はあくまで「移動販売」

「買い物」をする楽しみを提供するため、廃棄ロスの有効化を有効化

食品廃棄物



豆富類



おから

- 商品転化(がんもetc)
- スタッフの食事
- 営業サンプル
- 商品転化(ロquette・クッキーetc)
- 有機農業の堆肥
- 牧場
- 飼料業者

子ども食堂

セカンドハーベストジャパン  
MFPM Vege Food Bank etc.





## 豆腐の活用提案

一般社団法人とうふ和みごはん

## 自己紹介



一般社団法人とうふ和みごはん  
代表理事 戸山千春

- ・とうふ屋を営む「第一級一発生」として、佐賀県で調理講師10年、Instagramフォロワー5000名以上の食育食品インストラクター、豆腐マイスターの資格を所有しています。
- ・豆腐の普及と食育を佐賀県から広げる為日々奮闘中です！
- ・調理師
- ・長崎県出身 現在は佐賀県在住
- ・豆腐と温野菜の店で商品製造や商品開発に4年は勤めた。
- ・10年前、佐賀県みやき町より豆腐料理講師依頼があり、講師業をスタート！
- ・2017年にカフェをオープン
- ・2021年、豆腐の普及と食育推進の為一般社団法人とうふ和みごはんを設立代表理事となる。



## 協会情報

- ・名称：一般社団法人 とうふ和みごはん
- ・事務所・教室住所：佐賀県三養基郡みやき町大字白壁1311-1
- ・カフェ・製造住所：神埼市千代田町柳島1796
- ・電話番号：090-3419-9761
- ・事業内容：和み食インストラクター認定講座、とうふ和みごはんマスター認定講座、食育活動、施設等への調理指導やアドバイス、料理教室運営、チャレンジショップ運営、企業との商品開発
- ・「豆腐をキーワードに食卓を笑顔に」を協会理念とし、家族で食卓にあるまり、笑顔になれるような料理や商品をご提案しています。



豆腐料理教室  
(豆腐の普及)

和食の基本コース  
(日本食の普及)

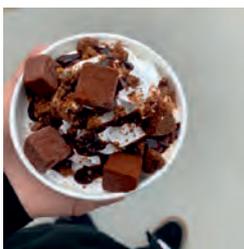
とうふ和みごはん  
マスター認定講座  
(食育推進)

和み食インストラクター認定講座  
(講師育成)

豆腐、豆乳をはじめとした大豆製品を活用した商品開発、企業へのアドバイス



## 豆腐活用提案 事例紹介



## 豆腐の生チョコ

～市販のチョコレート不使用の生チョコ～  
こだわり



- ・佐賀県内で販売されている豆腐の中から厳選して選んだ豆腐を使用。
- ・市販のチョコレートを使わないことで添加物を削減
- ・豆腐、ココナッツオイル、純ココア、きび砂糖、の4つの原材料とシンプル。
- ・豆腐の大豆イソフラボン、ココナッツオイルの中鎖飽和脂肪酸、ココアで食物繊維とカカオポリフェノール、きび砂糖からミネラル、女性に嬉しい食材を詰め込んだ一品です。
- ・冷凍保存が可能になり長期保存が可能。



## 冷凍での長期保存を可能とした製造方法 3つのポイント



殺菌

- ・豆腐を蒸して加熱殺菌
- ・余計な水分をカット



撈拌

- ・ミキサーを使いしっかり撈拌
- ・均一な生地になる用最後は手で撈拌



保存

- ・カットしココアパウダーを付けて冷凍保存



## 地域企業とのコラボにより知名度up!



昨年のテレビに放映の様子

昨年からみやき町のコーヒー屋さんコラボドリンクを2月に限定販売を企画。昨年はサガテレビの取材もかなりの集客でした。今年メディア取材はありませんでしたが、Instagram発信を中心に集客は好調でした。

佐賀県三養基郡みやき町  
hello.coffee stand 様



## 豆腐の生チョコのメリットとデメリット

### メリット

- 長期保存が可能になった
- 豆腐になじみのない世代にも豆腐の魅力がアピールできた
- 飲食や認定講座への集客
- かけて商品として販路でできない豆腐でも製造可能

### デメリット

- 冬季限定（12月～2月）
- 圧倒的に女性客が多かった



## 和みふりかけ

～ザクザク食感の油揚げのふりかけ～



### こだわり

- 国産の原料にこだわった無添加ふりかけ
- 味の決め手は無添加醤油
- 油揚げ、ひじき、ちりめん、で不足しがちなカルシウムなどの栄養素を補う。
- 熱風乾燥によりザクザク食感を生み出す
- 油揚げの常温長期保存が可能。



## 常温で長期保存を可能とした製造方法2つのポイント



熱風乾燥

- 90℃で4～5時間

保存

- 乾燥剤を入れて密封



【製造】六田株式会社 様

【醤油】丸善醤油株式会社 様



## 和みふりかけのメリットとデメリット

### メリット

- 長期保存が可能になった
- 油揚げの魅力がアピール
- 子育て世代に人気！
- ロスになるような形の厚い油揚げでも製造可能

### デメリット

- 乾燥に時間がかかる為、大量生産が難しかった
- ふりかけとしては価格が高い



## 今後の取り組みについて



豆腐の多方面での活躍が豆腐業界を元気にし、ロスとして廃棄していた商品の有効活用が生み出され、企業も消費者も嬉しい商品作りに取り組んでいきたいと考えています。

## 8-2-② <パン製造業事業者向け説明会 実施報告>

○実施日：令和5年3月2日（木） 14：00～16：30

○開催方法：ハイブリッド開催

○開催場所：AP 東京八重洲 K ルーム

○主催：一般財団法人 食品産業センター

○参加対象者：パン製造事業者のみ

- ・日本パン工業会 会員
- ・全日本パン協同組合連合会 より案内
- ・その他パン製造事業者

○次第：

(1) 「食品ロスの現状、課題と食品ロス削減に向けた具体的施策について」  
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 外食・食文化課  
食品ロス・リサイクル対策室長 森 幸子 様

(2) 「未利用食材等の発生状況とその活用に係る調査の結果について」  
食品産業センター事務局

(3) 取り組み事例紹介と意見交換

1) 「フードバンク提供の取り組み」

- 敷島製パン（株） 飯田 品質保証部長 様
- 山崎製パン（株） 伊藤 総務部長 様
- 唐人ベーカリー（株） 桑野 専務取締役 様
- C社・D社・G社 事務局

2) 「製品生産での工夫」

- 山崎製パン（株） 上野 社長室 部長 様
- 敷島製パン（株） 飯田 品質保証部長 様

3) 「パン耳等の食品利活用」

クラウン製パン（株） 事務局

「食パン耳を用いたクラフトビール（ヴァイツェンビール）の醸造」

敷島製パン（株） 飯田 品質保証部長 様

バイオマス（パン廃棄物）を使った次世代エネルギー「バイオコークス」

○参加状況及びアンケート集計結果

### 1. 参加状況

現地申込総数	13	実参加者	14
WEB 申込総数	34	実参加者	56
申込総数	47	実参加者	69

事務局4名含まず

2. アンケート集計結果（回答数：27）

Q1 貴社・貴団体の属性についてお知らせください。

企業	団体	地方 食産協	行政	教育機関	不明	回答者 合計
23	1	0	1	1	1	27

Q2 （任意）メールアドレス記入

Q3 農林水産省より 省庁の取り組みについて

参考になった	10	あまり参考にならなかった	2
やや参考になった	13	参考にならなかった	0
どちらでもない	2		

Q4 調査内容・報告書の説明について

参考になった	11	あまり参考にならなかった	0
やや参考になった	14	参考にならなかった	0
どちらでもない	2		

Q5 フードバンク提供の取り組みについて

参考になった	13	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	12	参考にならなかった	0
どちらでもない	1		

Q6 製品生産での取り組みについて

参考になった	14	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	11	参考にならなかった	0
どちらでもない	1		

Q7 食品の利活用の取り組みについて

参考になった	7	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	14	参考にならなかった	0
どちらでもない	5		

Q8 今回のセミナーで、ご質問、ご意見、ご感想、さらに知りたい点等について、自由にご記入ください。

[14名回答]

- ・パン製造メーカーの取り組みがわかり良かった。資料もよく理解できた。
- ・同じ業界の取り組みを目にすることが無いので大いに参考になりました。
- ・コンビニからの受注リードタイムを伸ばせるよう商習慣の改善をお願いします。
- ・発注リードタイムの短縮に期待しております。
- ・途中参加ですみませんでした。Q7は不明、その他はもともと把握しているものと同様だと仮定して回答

しました。国内対策より、海外展開した方が世の中の食品ロスは減るのになあ、と思ってしまいました。それほど日系メーカーの取り組みはハイレベル。

- ・食品ロス削減に関して取り組み事例があり改善のきっかけとなる案件があり有用でした。
- ・調査結果の共有ありがとうございました。取組対策もアイデアが必要ですが、弊社内としては食品ロス発生量の分類方法と正確な軽量、その発生要因をより深堀する必要があると感じております。
- ・人件費を含めたコスト面をどうクリアしていくかが課題
- ・食品廃棄として大きいパン耳等は飼料用に活用されているが、今後の利活用としていいのだろうか？
- ・弊社でもフードバンクへの取組みができることがわかりました。検討する必要性を感じられました。
- ・弊社ではフードバンクへの食品提供を通して、日持ちはしないが調理せずにそのまま喫食出来るパンは提供先に大変重宝されていると感じております。
- ・今回のセミナーに参加しまして、フードバンクへの食品提供は配布される量に限りがあり、提供数を制限しているという意見がありました。  
しかし実際に、弊社では遠方のフードバンク団体並びに特定の施設や団体より直接、食品提供の依頼を受けますが、その全てに対応できていないのが状況です。寄付希望先と提供先である中小の食品メーカーとの間の調整役に行政の力が必要なのではと感じる事があります。  
提供したくても提供数や配送の問題よりお断りしているミスマッチが少しでも減少できることを願っております。
- ・資料については次第のみ送られてきました。ダウンロード式でよいので資料の提示があるとメモを取りやすいと思います。
- ・全部でなくて良いので、配付資料があるとより理解し易くなると思いました。
- ・セミナーで利用したデータを頂きたいです。よろしく願い致します。

(以上)

※（３）取り組み事例紹介と意見交換の資料は「４－２ パン製造業の状況」に掲載



### 8-2-③ <菓子製造業での食品ロス削減対策セミナー 実施報告>

○実施日：令和5年3月9日（木） 13:00～14:40

○開催方法：ハイブリッド開催

○開催場所：AP虎ノ門 Aルーム

○主催：一般財団法人 食品産業センター

○協力：全日本菓子協会

○参加対象者：菓子製造事業者を中心に制限なし

○次第：

(1) 「未利用食材等の発生状況とその活用に係る調査の結果について」  
食品産業センター事務局

(2) 講演

1) 「フードシェアリングサービス「TABETE <タベテ>」の取り組み」

(株) コーッキング 川越 代表取締役 CEO 様

2) 「TABETE 活用における5つのメリット」

(株) ブールミッシュ 松澤 商品本部企画部長 様

○参加状況及びアンケート集計結果

#### 1. 参加状況

現地申込総数	8	実参加者	9
WEB 申込総数	98	実参加者	93
申込総数	106	実参加者	102

事務局5名含まず

#### 2. アンケート集計結果（回答数：47）

Q1 貴社・貴団体の属性についてお知らせください。

企業	団体	地方 食産協	行政	教育機関	金融	回答者 合計
38	6	0	1	1	1	47

Q2 （任意）メールアドレス記入

Q3 調査内容・報告書の説明について

参考になった	21	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	23	参考にならなかった	0
どちらでもない	2		

Q4 事務局からの事例紹介について

参考になった	27	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	16	参考にならなかった	0
どちらでもない	3		

Q5 コークッキング様の講演について

参考になった	28	あまり参考にならなかった	2
やや参考になった	13	参考にならなかった	1
どちらでもない	3		

Q6 ブールミッシュ様の講演について

参考になった	17	あまり参考にならなかった	3
やや参考になった	19	参考にならなかった	1
どちらでもない	7		

Q7 フードバンク等への寄付に関して

実施している	14	興味はあるが、あまり参考にならなかった	7
検討している	3	興味はない	2
興味があり、参考になった	21		

Q7 今回のセミナーで、ご質問、ご意見、ご感想、さらに知りたい点等について、自由にご記入ください。

[17名回答]

- ・前半部での資料の解説の音声が非常に聞き取りにくく理解できませんでした
- ・卸・小売からの返品についての実態・事例をお願いします。
- ・菓子製造業で括られていたが規模の大きい製造業での事例についても知りたい。
- ・調査内容・報告書の説明で投影頂いた資料を、出席できなかった調査回答協力者に共有したいので、なるべく早めに調査報告書の公開をお願いしたい。
- ・消費者、生活者への訴求がもっと必要と思いました。
- ・もう少し詳細なフードロス対策があれば良かったかなと感じました。  
例えば事例をもっと多く紹介して欲しい。"
- ・食品や飼料としての再利用以外の食品リサイクルの事例や取り組み、技術などが知りたい
- ・TABETE 様、ブールミッシュ様のご説明は非常に興味深く拝見させて頂きました。ネームバリュー、参加企業様、地域性などにもよって効果に差がでるかなとは思いました。
- ・森永製菓様の卸店から返品をせず、直接フードバンクへ寄贈するスキームは卸店の負担が大きく横展開は難しいとの説明でしたが、スキーム、卸店との役割分担等詳しく知りたい。
- ・TABETE のツールが、フードロス解消とは別次元の販売促進に流用される恐れはないのかが気になりました。
- ・セミナー資料が手元に無かったので、理解が難しい状況でした。
- ・原料ロス、試作品ロスの削減について取り組み中です。事例があればぜひ聞かせていただきたいです。
- ・聴講させて頂きありがとうございました。特にありません。
- ・世界観というお言葉と、レスキューしているうちに皆のSDG's意識が高まっていくことに興味を覚えまし

た。

- ・ T A B E T E 様のアプリ紹介を従業員に自分たちができることからということで掲示紹介をさせて頂くことは可能でしょうか。
- ・ 食品ロス削減に向けて、更に多くの企業に理解し対応いただくために、今後も多くの取組み事例等の情報共有を希望します。
- ・ 弊社フードロス削減に携わっている部門ではありませんが、他社事例やどこでフードロスが発生しているのか、大変参考になりました。

(以上)



フードシェアリングサービス  
TABETE<タベテ>のご案内

powered by:  CoCooking  
making a better world





- VISION -

「持続可能」で「多様」な食の未来を見据えて  
日々の「食の選択肢」を豊かにします。

- MISSION -

つくり手・食べ手間に新たなかたちの関係性を構築し  
食業界の持続可能性を再定義します。

## 食品ロス



まだ安全に食べられるのに  
捨てられてしまう食べもの



### 食品ロス

とは、



捨てられる食べ物のうち、  
まだ問題なく安全に食べられるもの

5

## 522万トン



日本の年間食品ロス量





**522万トン** | 日本国民全員が**毎日**



**522万トン** | おにぎりを**1.5個**捨てている



### 食品ロス削減推進法

#### 令和元年、食品ロスは「違法」に

- ▶ 令和元年5月24日「食品ロス削減推進法」が参院本会議で全会一致で可決、10月1日に施行
- ▶ 食品ロス削減を「国民運動」と位置づけて、国を挙げてロス削減に取り組むよう求める
- ▶ 「食品ロス」に関する議論・取り組みが活発化



### 店舗の課題

このような経営課題にお困りではありませんか？

- 売上げをあげたいがロス率上昇が懸念で踏み出せない
- 薄利多売の販売モデルから脱却できない
- 原材料費や人件費の高騰により利益率は圧迫される一方
- 売上UPを図っても利益率が改善しない
- 取扱量の増加に比例して廃棄量も増えてしまう
- 食品ロス対策やSDGsに取り組みたいが手が回らない

### 店舗で発生するロスの原因

ロス原因の一例

予約のドタキャン (ノショク)	異常気象 (ゲリラ豪雨等)	食べ放題 バイクギング	食材の端材 (肉や魚の端っこ等)
ディスプレイのパン・ケーキ等	持ち帰り不可 (食べ残し・衛生管理)	発注ミス (在庫過剰)	試作品 (研修なども含む)

### 中食業界の構造的問題

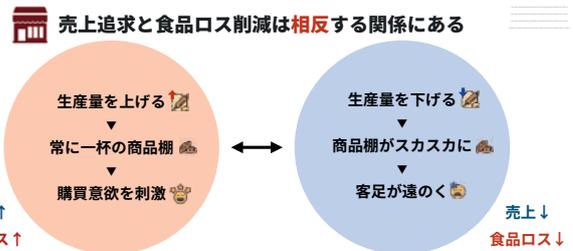
#### 中食ビジネスは食品ロスが前提となる

パン・洋菓子・惣菜などの「中食」店舗では3%程度の目標廃棄率があり、それを下回ってはダメ

商品棚がスカスカだと客足が離れてしまうため基本的には閉店間際まで商品棚を埋める必要がある

廃棄量が目標値以下だとチャンスロスがあったとみなされる (もっとつければもっと売れたはず)

### 中食業界における食品ロス



食品ロスをゼロにすることはできない

しかし

売上の最大化とロス率の最小化は目指すことができる

### 中食業態の食品ロスまとめ

### 中食業界における食品ロス

従来、食品ロスに対する有効な手立ては店頭値引きのみ

しかし、過度な値引きはブランドを毀損するため特にミドル・ハイエンドのブランドでは忌避される

TABETEはブランドを傷つけずに売り切りを推進することが可能になるため多くのブランドに選ばれる



### 海外先行事例

**Too Good To Go**

フードロスアプリの先駆者にしてトップランナー

- ・2015年にDKで始動、現在はEU内15カ国、US・カナダでも運営
- ・TABETEとほぼ同じビジネスモデル
- ・飲食・中食店以外にも、ホテル、スーパーマーケット、ガソリンスタンド、卸売店、メーカー工場、空港など、幅広い業態が加盟している

ユーザー数	店舗数	販売食数	平均M率	ペロシティ
610万ユーザー	17万店舗	1.6億	70%	2 rescue/sec

累計\$85.9M調達・バリュエーション\$818M(約1148億円)  
※2021.3Q実績時点  
 UKのみで100万食/月レスキュー、売上高€1M/月(約1.5億円)

### TABETEとは

EAT ME / **TABETE**

飲食店・中食店で食品ロスの危機にある食事をレスキューできるサービスです。

GOOD DESIGN AWARD 2019 BEST 100

### サービスの流れ

レスキュー隊員として、ユーザーが店舗に食品を受け取りに行く

### TABETE レスキュー隊に入隊して食品ロスをレスキュー

### TABETE利用の流れ

① アプリで「レスキュー依頼」を確認

16:00 品川

ちょっと休憩がてらTABETEをチェックしてみよう  
 今日ほどんなレスキュー依頼が出ているかな?

### TABETE利用の流れ

① アプリで「レスキュー依頼」を確認

16:00 品川

今日もいろいろなお店から依頼が出ているな

### TABETE利用の流れ

① アプリで「レスキュー依頼」を確認

16:00 品川

あ、このお店、気になっていたのでよね!  
 乗り換えで渋谷通るし、試みにレスキューしてみよう

### TABETE利用の流れ

② 受け取り時間を設定してレスキューを予約

16:00 品川

引取時間をお店に伝えて。  
 決済は登録済みのカードで!

### TABETE利用の流れ

③ レスキュー予約完了!

16:01 品川



レスキュー予約完了!  
仕事終わりが楽しみです!



### TABETE利用の流れ

④ お店へGO!

18:15 渋谷



さて仕事も終わり!  
渋谷のお店に向かおう



### TABETE利用の流れ

⑤ アプリ画面を見せて商品を受け取り

18:20 渋谷



レスキューにきました!



### TABETE利用の流れ

⑥ レスキューした商品を楽しもう!

18:50 自宅



今日はどんな商品が  
入っていたかな?



### TABETEは完全成果報酬型

ランニングコストは一切なし!

掲載費用(月額)	無料
サポート費用	無料
クレジットカード手数料	無料
決済手数料	無料
初期費用(1店舗あたり)	10,000円
販売手数料(1食あたり)	80円~1,320円

約20食販売で初期費用回収!



### 料金について

TABETEは完全成果報酬型 ランニングコストは一切かかりません

料金内容	販売価格帯	手数料	販売価格帯	手数料
月額費用	100~350円	80円	2,081~2,480円	550円
サポート費用	351~680円	150円	2,481~2,980円	660円
クレジットカード決済手数料	681~880円	200円	2,981~3,480円	770円
初期費用(1店舗あたり)	881~1,080円	250円	3,481~3,980円	880円
販売手数料	1,081~1,280円	300円	3,981~4,480円	980円
	1,281~1,680円	400円	4,481~4,980円	1,100円
	1,681~2,080円	460円	4,981~5,480円	1,210円
			5,481~5,980円	1,320円



### TABETE登録のメリット

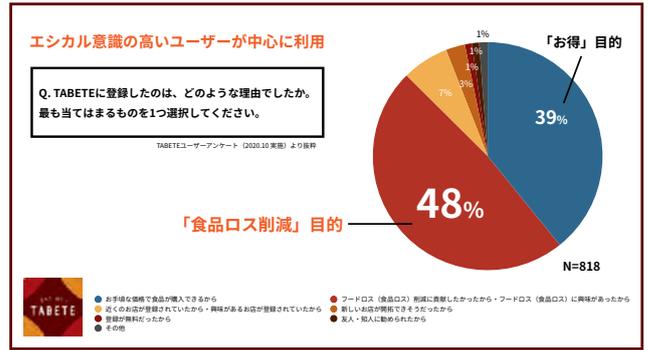
- ロスを減らして利益増!
- エコなお店として認知向上!
- 新規顧客につながる!
- 従業員満足度UP!

これまで捨ててしまっていた食品を、追加の利益に転換することができます。環境配慮型のお店としてアピールできるので、ダブルでお得!

TABETEの利用で、食品ロスや二酸化炭素排出の削減に貢献できます。環境配慮型のお店としてアピールできます。

アプリ通しで新しいお客様をお店を発見してもらえます。TABETE経由で通常来店されれば購入ユーザー全体の35%になります。

商品を捨てるのは、従業員にとって大きなストレス。捨てる量を減らし、エコに貢献することで従業員の満足度も高めることができます。



### 導入法人

パン	洋菓子	ホテル
株式会社ヴィ・ド・フランス	株式会社レアルバスコベーカーイズ	株式会社ジェアール東日本ホテル開発
株式会社アンデルセン	株式会社木村屋総本店	京阪ホテルズ&リゾート株式会社
株式会社タカキベーカーリー	株式会社サンジェルマン	株式会社ブルミッシュ
株式会社神戸屋	株式会社アルテゴ(BAGEL&BAGEL)	株式会社不二家
		藤田観光株式会社
カフェ	外食・惣菜・弁当	商業施設
株式会社トールコーヒー	株式会社バケット	株式会社ジェアール東日本クロスステーション(エキュート上野など)
株式会社ウェルカム(DEAN&DELUCA)	株式会社サンマルグリット	仙台ターミナルビル株式会社(エスパル仙台・福島など)
ロイヤルフードサービス株式会社	株式会社TBIホールディングス	JR西日本SC開発株式会社(ルック大阪・天王寺MIO)
株式会社ディジイ	株式会社芝寿し	株式会社横浜ステーションビル(グランデュオ蒲田・立川)

### 導入事例：株式会社トールコーヒー様

【導入理由】

- 会社全体の方針として、SDGsの取り組みがニューノーマルになったため
- ただの値下げではなく「食品ロス削減のための取り組み」であることがお客様に伝わりやすく、ご理解いただきつつ協力を得ながら食品ロス削減に取り組みするため

【店舗展開について】

東京都内直営6店舗から、食品ロス削減率やオペレーションの確実も兼ねて、トライアル導入を行った。各ショップよりTABETE導入の要望があがってきたのを皮切りに、2021/8には追加で44テナント。2021/12には、合計直営店99店舗にて展開された。

○パニーセット      ○オーキセット

### 【大手老舗パン屋業態】導入事例

法人名：株式会社木村屋総本店  
店舗名：銀座木村家 アトシ吉祥寺店  
エリア：吉祥寺  
販売商品：パンの詰め合わせ  
引取時間：14:00-19:00  
利用頻度：週4-5回

【TABETE運用ご担当者より】

ブランドイメージの点からも、会社全体で「あんぱんは絶対に値引きをしない」と決めており、夕方からのセールなどはやっていませんでしたが、TABETEはフードロス対策として取り組んでいるものなので、単なる値引きとは別のこととして考えて利用しております。店舗で売れ残った分は工場に返品するのですが、TABETE導入前は15%くらいの返品率でしたが、導入後、月の返品率は10%を切るようになりました。

また、木村屋の普段の客層は50代以上の方が8割-9割を占めていますが、TABETEでレスキューされる層は、だいたい25歳~40歳くらいの方が多いため、今まで売店いただけなかった方々が、TABETEを通じて吉祥寺店に来店されていると感じております。「木村屋さんのパンを食べてみたかったのでTABETEを利用した」というお声もいただきました。

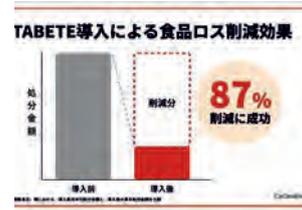
【写真】販売商品：パンの詰め合わせセット



# 株式会社ブルミッシュ TABETE活用事例

TABETE活用における5つのメリット

## ①TABETEを活用することでフードロスに貢献できる！



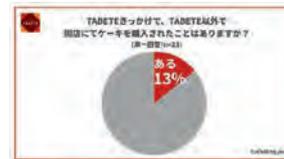
- ▶ロス削減効果  
「87%減に成功」  
(導入前月平均処分金額と導入後の単月処分金額を比較)
- ▶累計削減CO2量  
996kg (2022年実績)
- ▶累計ロス削減個数  
724個 (2022年実績)
- ▶累計来店者数  
393人 (2022年実績)

## ②TABETEを活用することでスムーズなお取引が可能！



- ▶アプリから簡単出品 (複数のデバイスによるアクセスが可能)
- ▶レスキュー通知 (メールもしくは音声電話)
- ▶決済はオンラインでキャッシュレス
- ▶受け渡しはスマホ画面による本人確認でスムーズに
- ▶現場スタッフのオペレーション負担はほとんどなし
- ▶事前に商品登録もでき遠隔による操作も可能
- ▶出品後でも簡単に取り消しが可能

## ③TABETEを活用することで多くのユーザー様を知ってもらえる！



- ▶対象店舗のみで告知しても多くのお客様に届かないTABETEで告知することで多くのお客様へ認知が可能
- ▶TABETEユーザー様に自社の認知もされやすい
- ▶TABETEユーザー様からの新規顧客を獲得

## ④TABETEを活用することで企業のイメージアップ！



- ▶フードロス対策をアピールできる
- ▶持続可能な開発目標 (SDGs (Sustainable Development Goals) の取り組みを伝える事ができる
- ▶SDGsをテーマにした番組やエシカル消費にちなんだ方々の情報番組などの取材依頼が増えた
- ▶当初不安だった割引販売によるブランドの低下にはつながっていない
- ▶左図は弊社公式HP「SDGsの取り組み」より

## ⑤TABETEを活用することで社内意識の改善につながる！

- ▶フードロスの年間実績が「見える化」した事で削減に対する意識が向上
- ▶累計削減CO2量が「見える化」した事でSDGs意識が向上
- ▶各製造拠点におけるフードロスに様々な視点から意見交換が行われるように



☆最後にフードロスの関心が「捨てる」や「廃棄」といったネガティブなイメージからTABETEを通じ「店舗もユーザーもハッピーになれる」ポジティブなイメージに広がっていく事を心から望んでいます  
本日はありがとうございました