

株式会社ドール もったいないバナナプロジェクト







ドール もったいないバナナプロジェクト

おいしく食べられるのに見た目やサイズのばらつきによって "規格外"とされ廃棄されていたバナナを「もったいないバナナ」と名づけ救出!



日本で最も食べられているフルーツであるバナナは、 年間約100万トン日本へ輸入され、その内の8割はフィリピン産です。 近年フィリピンでも気候変動の影響により バナナの生産環境は悪化し、生産量は年々減少傾向です。

そのような環境下で、皮の傷やサイズのばらつきを理由に廃棄されるバナナは フィリピンのDole自社農園だけでも年間2.5万トンにのぼります。

Doleは、味や品質に問題ないにもかかわらず廃棄されてしまう 「規格外バナナ」を「もったいないバナナ」と名づけ救出

2021年9月から2025年7月までに 累計約4,400トンの食品ロス削減を実現 多くの企業様と協業し取組の輪を広げ 「見た目」にとらわれず消費する習慣を広げていきます





もったいないバナナプロジェクト 取り組み概要

加工原料として活用 (ピューレ、パウダー、チップス、IQF等)

参画企業様累計60社以上 累計110SKU展開

※2021年9月~現在までの累計











青果品として量販店で販売





54チェーン 約900店舗にて販売 ※2025年7月現在





2024年から店頭で青果もったいないバナナ販売開始





「もったいないバナナ」は今回初めて知ったけど、いつも食べているバナナと全然変わらない味で驚いた。



「もったいないバナナ」の中には通常バナナよりも大きなサイズのものもあったりして、おトクに感じた。



なぜ「規格外」となったのか理由が明確にされていれば、 購入する時にも抵抗を感じないと思う。





きれいなバナナを買っても、後で皮に傷を付けてしまうことはよくあるので、中身が美味しく食べられるのならこれくらいの傷は気にならない。



小学校の授業で食品ロスのことを知ったから、「もったいないバナナ」にも興味をもった。





できていないバナナ」の取り組みを広く認知してもらうための活動

「もったいないバナナ」STORYを制作

「もったいないバナナ」が生産~店頭に並ぶまでを ストーリー仕立てにした4分間の動画を制作 量販店の店頭や映画館で配信



↓もったいないバナナ STORY 動画





毎月1日をもったいないフルーツの日 として記念日を制定

毎月1日には自社のSNS等からもったいないバナナを はじめとした規格外のフルーツの取り組みを紹介







もったいないバナナの可能性を広げる新たな取り組み

オフィス・デ・ドール

オフィス等へ「もったいないバナナ」を 定期的にお届けする仕組み



バナナ炭

「もったいないバナナ」を炭にして商品化







今後の展開

2025年度新たにパインやマンゴー等にも範囲を広げ取組拡大さらに今後は自社商材以外の国産果実でも同様の取り組みを計画













