



食品ロス削減を目的に、
端数品を有効活用した“四方よし”の
『環境型ふるさと納税』と『こども食堂支援』

株式会社ニチレイフーズ
サステナビリティ推進部





ミッション(使命・存在意義)

「地球」と「人」に優しく、「何ひとつ無駄にしないものづくり」で
健康的で持続可能な社会の実現に貢献します。



ビジョン(目指す姿)

社会課題の解決だけでなく、経済的価値も創造する
サステナビリティ先進企業を目指します。

地球にGood！®活動

～ニチレイフーズが取り組むサステナビリティな活動～



地球にGood!



地球と人にやさしく、



資源を大切に、



未来につなげよう！

気候変動対応

フードロス削減

持続可能な体制構築

重要な3つの柱と風土・意識醸成

気候変動対応



- ▶ 使用エネルギー削減（省エネ）
- ▶ CO2低減（再エネなど）
- ▶ CO2オフセット（環境証書など）
- ▶ CO2排出量見える化

フードロス削減



- ▶ 飼料化の推進
- ▶ 残渣のアップサイクル
- ▶ フードバンク活用
- ▶ 端数品の有効活用

持続可能な体制



- ▶ 人権DD推進
- ▶ 持続可能な原料調達
- ▶ プラスチック削減
- ▶ 資源循環推進

風土・意識醸成

地球にGood！®活動

生活者とのコミュニケーション

社内外への情報発信

ニチレイフーズが取り組むフードロス削減

アップサイクル

食品残渣の100%リサイクル実施済
更により価値の高いリサイクルへ

こども食堂支援・環境型ふるさと納税



飼料化

WRI「10X20X30食品廃棄物削減イニシアティブ」について



10X20X30

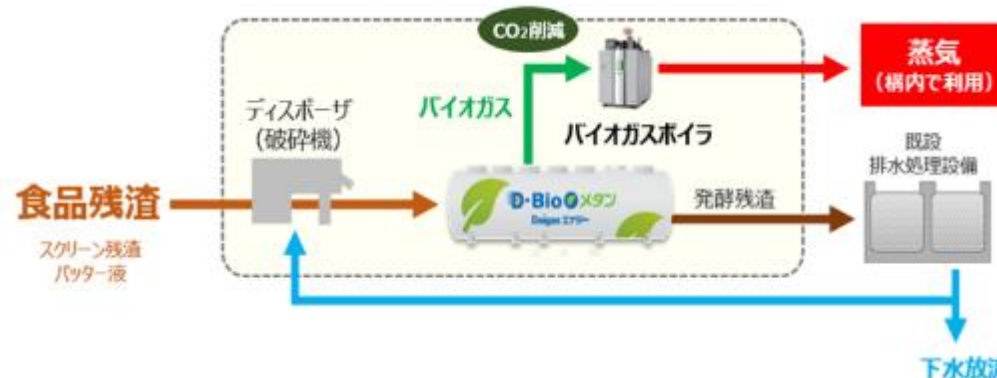


エネルギー化

オンサイト型バイオガス化システム

D-Bioメタン

肥料化



① 環境型ふるさと納税

食品ロス削減を目的に、端数品を有効活用した“四方よし”の『環境型ふるさと納税』

生産過程で生じてしまう「端数品（メーカーの出荷単位に満たない端数の正規品）」の食品ロス削減を目指し、生産工場が所在する自治体と連携して「環境型ふるさと納税」を開始。寄付をした人・地方自治体・環境・同社にとってメリットのある「四方よし」の取組を実現している。この活動は、従業員の共感を得て、他の工場への横展開も予定されている。



地球にGood!® はニチレイフーズが取り組むサステナビリティな活動です。

② こども食堂・フードバンク等への支援

食品ロス削減を目的に、端数品などを 有効活用した『こども食堂支援』

全国の生産工場や営業所から出て来る端数品
や余剰商品をこども食堂・フードバンク等へ寄付
を行っている。

キューレイ
ホク☆カフェ子ども食堂
宗像市日の里地区まちづくり委員会



中冷
九州支社
チャイルドケアセンター



長崎工場
フードバンク協和



関西第二工場
Donald・MacDonald・ハウス



NWD
豊山にじいろ食堂



北海道支社
社団法人アモール



山形工場
天童市社会福祉協議会



関西工場
しまもと里山こども食堂



森工場
北海道国際交流センター



ながる! 宮城のこども食堂の輪!
みやぎこども食堂
ネットワーク

白石工場
宮城県こども食堂ネットワーク

船橋工場・船橋第2工場
船橋ハレカフェ



本社
全国こども食堂支援センター
横浜安田物産

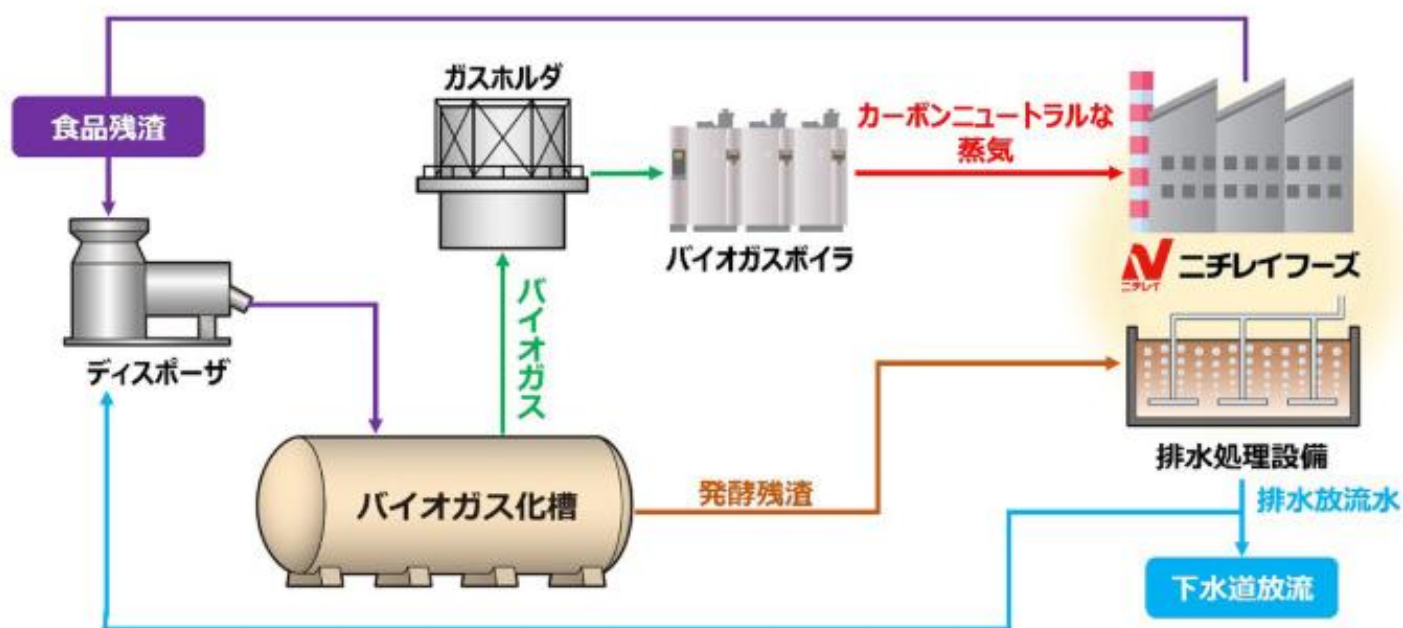


③ エネルギー化

食品残渣をオンサイトでエネルギー化するDaigasエナジー「D-Bioメタン」を関西工場に新規導入

関西工場では「D-Bioメタン」により、食品残渣をオンサイトで発酵させ、メタンガスを製造します。そのメタンガスを燃料としてバイオガスボイラを運転し、カーボンニュートラルな蒸気を作り出し、自社工場敷地内で循環させ、製造工程で再利用します。また、食品残渣の発酵を促進する際に使用する水は、関西工場の排水放流水を使用します。

オンサイト型バイオガス化システム概要



オンサイト型バイオガス化システム
D-Bioメタン

④ 飼料化

食品残渣の肥料化から飼料化への取り組み

持続可能な資源循環の実現に向けて、これまで食品残渣を肥料化することで農業分野への還元を図ってまいりました。近年、さらなる資源の有効活用と環境負荷低減を目指し、肥料化から飼料化への取り組みを行っています。

また、世界各地の小売企業と食品メーカーが取り組む「10×20×30食品廃棄物 削減イニシアティブ」の日本プロジェクトに参画し、2030年度までに2019年度比で動植物性残渣の原単位を50%削減することを目標に掲げました。

WRI「10X20X30食品廃棄物削減イニシアティブ」について



工場残渣



飼料化施設



飼料ブレンド



養豚場

※写真はイメージです

⑤ アップサイクル(除菌ウエットティッシュ)

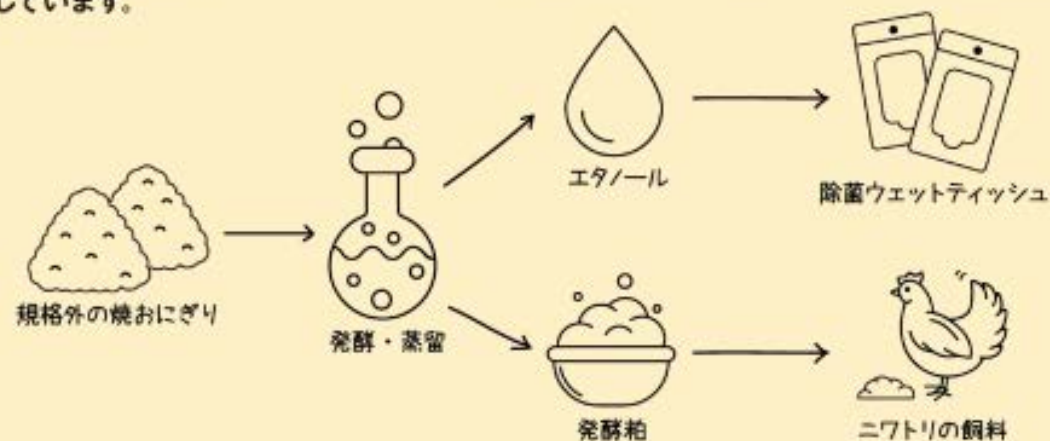


ニチレイ初のアップサイクル商品！

『焼おにぎり10個入』の生産過程でどうしても出てしまうごはんの残渣を「アップサイクル※」して、天然由来 99%※の除菌ウエットティッシュを作りました！



『焼おにぎり10個入』の規格外ごはんを発酵・蒸留し、エタノールと発酵粕を生成します。エタノールは除菌ウエットティッシュに、発酵粕はニワトリの飼料へと余すことなく活用しています。



※アップサイクル…リユース（再利用）、リサイクル（再循環）と異なり、廃棄物や副産物など、従来、不要と考えられたり有効活用されていないものを、様々なアイデアや手法でさらに価値の高いプロダクトに転換すること。

※天然由来99%…天然由来には水も含まれます。



第二弾として、『今川焼』から作った除菌ウエットティッシュも開発しました。



⑤ アップサイクル(クラフトビール)

生産過程で発生した規格外麺をクラフトビールに！山形の地場を活かした食品ロス削減を実現

本商品は、ニチレイフーズ山形工場での生産過程で発生した「規格外麺」と山形県産大豆のみそ（山二醤油醸造株式会社）を副原料として使用し、天童市のクラフトビール醸造所「Brewlab.108」（代表：加藤克明）と共同開発したクラフトビールです。「規格外麺」に新たな価値を与え、食品ロスの削減に貢献します。

アップサイクル商品開発の各社スキーム

原材料供給

Brewlab.108

「麦芽・ホップ」

ニチレイフーズ

「規格外麺」



山二醤油醸造株式会社

「山形県製造味噌」



仕込み

Brewlab.108



販売



#2101 Men
~Make Noodles
Delicious Again!



オンラインショップ

[PRODUCT - Brewlab108](#)



×



×



ニチレイフーズ

⑤ アップサイクル(アセロラブリヒラ)

近畿大学とニチレイフーズが開発した「アセロラぶり®」を本格生産

近畿大学とアセロラ事業を手掛けるニチレイフーズは、飼料メーカーと養殖業者の協力を得て、両者が共同開発した「アセロラぶり®」の本格的な生産体制を構築し、株式会社ベシアで販売をした。「アセロラぶり®」は、ニチレイアセロラ商品の生産で生成される副産物のアセロラ搾りかすパウダーを配合飼料に加えた餌で仕上げられた養殖ブリで、アセロラ由来の抗酸化ポリフェノールによる「持続する鮮やかな赤身」と、生臭さを徹底的に抑えた「爽やかな味わい」が特徴です。その後、アセロラブリヒラ、アセロラ真鯛®への魚種を拡大して展開している。



アセロラ



アセロラパウダー



アセロラぶり®



アセロラブリヒラ

◆ポイント◆

- ①産学連携
- ②残渣の有効活用
(SDGs、サステイナブル)
- ③アセロラの抗酸化力



アセロラ真鯛®