

## サステナビリティ

# フードロスの削減

### 特に貢献を目指すSDGs



## マネジメント情報

### テーマと事業活動の関わり

将来的な人口の増加による食糧需給のひっ迫が危惧される中、限りある食資源を効率よく使用することは食品素材メーカーにとって重要なテーマです。製造工程におけるロスの削減はもとより、BtoBの食品素材メーカーというポジションを活かし、製品開発を通して、お客様であるBtoCの食品メーカーや小売におけるフードロスの削減に貢献できると認識しています。

### 考え方

不二製油グループは、当社製品の賞味期限を延長するだけでなく、当社製品を活用したお客様商品の賞味期限延長のための技術開発に取り組み、バリューチェーン上のフードロス削減に貢献したいと考えています。2020年度新たにESG経営の重点テーマとして取り組みを強化する上で、フードロスに対するより包括的な考え方を検討していきます。

### 推進体制

フードロスの削減については、最高技術責任者（CTO）の管掌のもとで取り組みを推進しています。また、2020年度よりESG経営の重点テーマの一つとして、取締役会の諮問機関であるESG委員会※において進捗や成果を確認しています。

※ ESG委員会の詳細については、以下のURLをご参照ください。

▶ <https://www.fujioilholdings.com/csr/approach/>

## Next Step

引き続き、当社製品の賞味期限延長に向けた取り組みに加え、サプライチェーン上のフードロス削減に向け、お客様商品の賞味期限の延長や余った食品の再加工などの技術開発を当社グループで取り組んでまいります。2020年度は、パン市場における商品の賞味期限延長や再加工によるロス削減を目指した活動を推進する予定です。

## 具体的な取り組み

### 賞味期限を延長する製品開発

当社グループでは、さまざまな素材の提供、製造技術の組み合わせ、およびお客様との共創により賞味期限の延長に取り組んでいます。

例えば、チルドデザートのパリンは時間の経過とともに滑らかな食感が失われるため、賞味期限が短く設定されていることがあります。不二製油（株）は時間が経過しても滑らか食感を維持できる製菓素材を開発・提供すること、お客様における適切な製造条件を提案することにより、お客様商品の賞味期限延長を可能にします。このように、おいしさの延長を社会に提案・提供することで賞味期限の延長を可能にし、フードロスの削減に貢献したいと考えています。

また、販売余剰になった食品についても再加工することにより、フードロス削減に貢献できると考えています。例えば、焼き立ての食事パン※が販売余剰になった場合、さらに加工して調理パンに生まれ変わるための素材を提案・提供することによりフードロス削減に貢献します。

※ 食事パン：そのまま食べたり、好みの具材と一緒にサンドしたり乗せて食べたりといろいろな食べ方ができる、食パンやバターロール、フランスパンなどを定義しています。



販売余剰になったパン



当社の植物性食品素材で再加工



フレンチトースト



販売余剰になったフランスパン



当社の植物性食品素材で再加工



羽根つきゴルゴンゾーラの惣菜パン