

食品ロスの削減への取組み

四国化工機株式会社 食品事業生産本部

四国化工機について



機械事業

Machinery Business



包装資材事業

Packaging Materials Business



食品事業

Food Business



機械事業・包装資材事業・食品事業 三事業の複合での経営

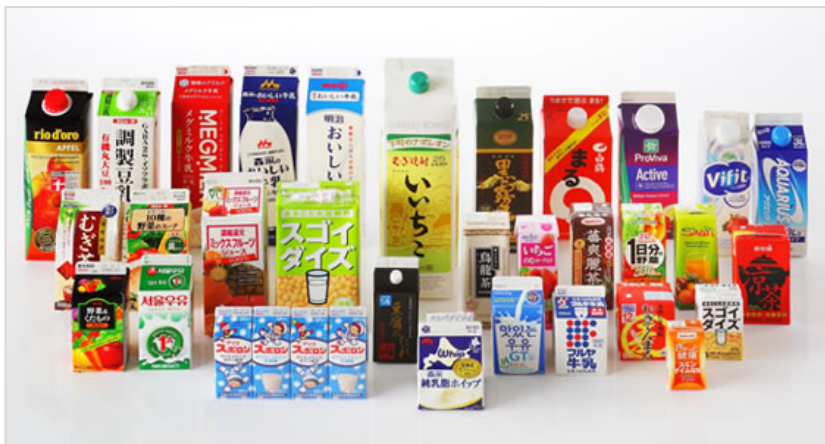
機械事業部門



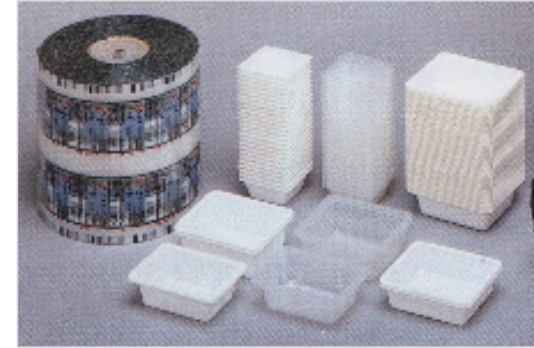
屋根型紙容器成形充填機



プラスチックボトル充填機



包装資材事業部門



食品事業部門



豆腐で健康
この豆腐®

日本の伝統食品お豆腐を
手作り本来の味そのままに

四季の豆腐

SHIKOKU

食品ロス

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品。
日本では、年間2,759万トン(※)の食品廃棄物等が出
されています。このうち、まだ食べられるのに廃棄され
る食品「食品ロス」は643万トン(※)。

※農林水産省及び環境省「平成28年度推計」
(消費者庁HPより)

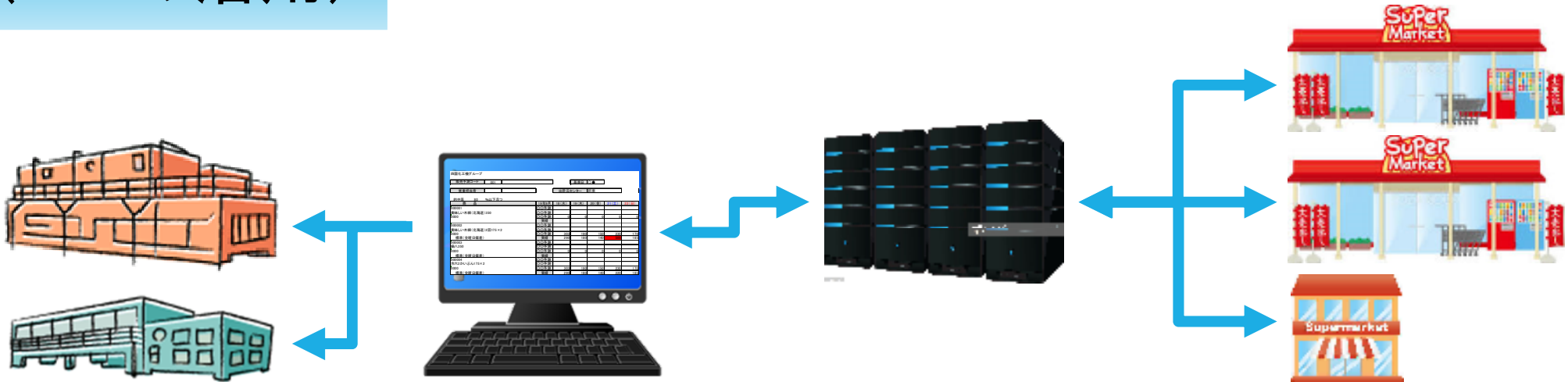
四国化工機・さとの雪での食品ロス

出荷期限切れによる商品廃棄

賞味期間が製造日＋12日の場合、一般的には12日間を製造者が4日、販売者が4日、消費者が4日で分け合います。このため製造者は4日経過以降のものは出荷できず廃棄（食品ロス）となります。

取組み① (ICTの活用)

最適生産による食品ロス削減



出荷期限切れ商品が発生させないよう、販売予測システムによって最適生産数量を決定して製造・在庫管理。

取組み②

賞味期間延長・長期保存可能豆腐の 開発による食品ロス削減



通常豆腐の賞味期間(5～7日)



賞味期間の延長(13日・16日・22日)



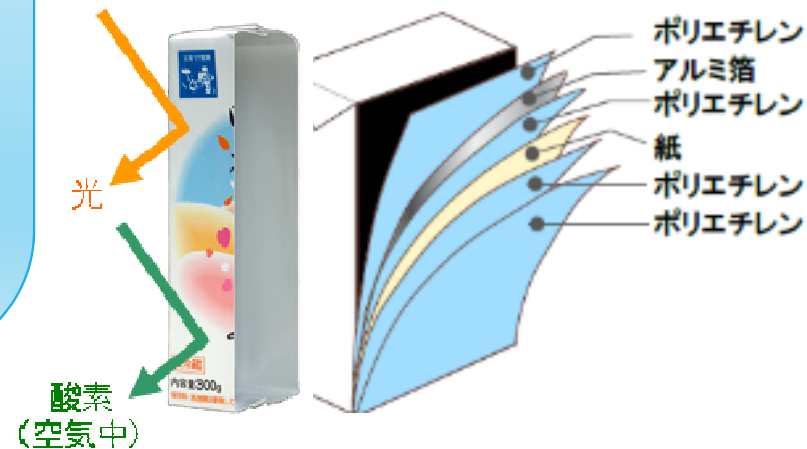
長期保存可能豆腐(180日)



長期保存可能豆腐の開発による食品ロス削減

賞味期間 180日

完全無菌化製造ライン
＋
光・酸素を通さない
紙容器



その他の取組み

もったいないから生まれた美味しい素材

おからパウダー ソヤミール



豆腐工場で作ったおからを
高温の熱風で乾燥させました。

- 日持ちし、いつでも使えて便利
- パウダー状で様々な料理に使えます
- 加熱済みでそのままでも食べられます

ご清聴ありがとうございました。