

食品ロスをなくそう!!

食品ロスとは？

まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量が年間464万トン（令和5年度）と推計されており、日本の人口1人当たり毎日おにぎり1個（102g）を捨てている計算になります。

食品ロスを減らすポイント

手前どりの推奨

○棚の手前の商品を選んでもらうことで、期限の近い商品を出来るだけ早く販売できる機会を増やします。

期限表示の理解促進

○消費期限と賞味期限の違いを伝える。



手前の商品から取ろう！

小盛・小分けメニューの導入

○顧客が食べきれる量を選べる、小盛や小分けのメニューを用意する。

フードバンクの活用

○製造工程で発生する規格外品や、まだ食べられるが販売できない食品をフードバンクに寄附する。

フードシェアリングサービスの活用

○閉店近くの余剰が出そうな食品を消費者に安価で提供できるサービス（こうなんタベマルシェ）などを利用する。

皆さんのご理解とご協力をお願いいたします。

