

ヤマザキパンの 食を大切にす活動

(未利用食料の有効利用)

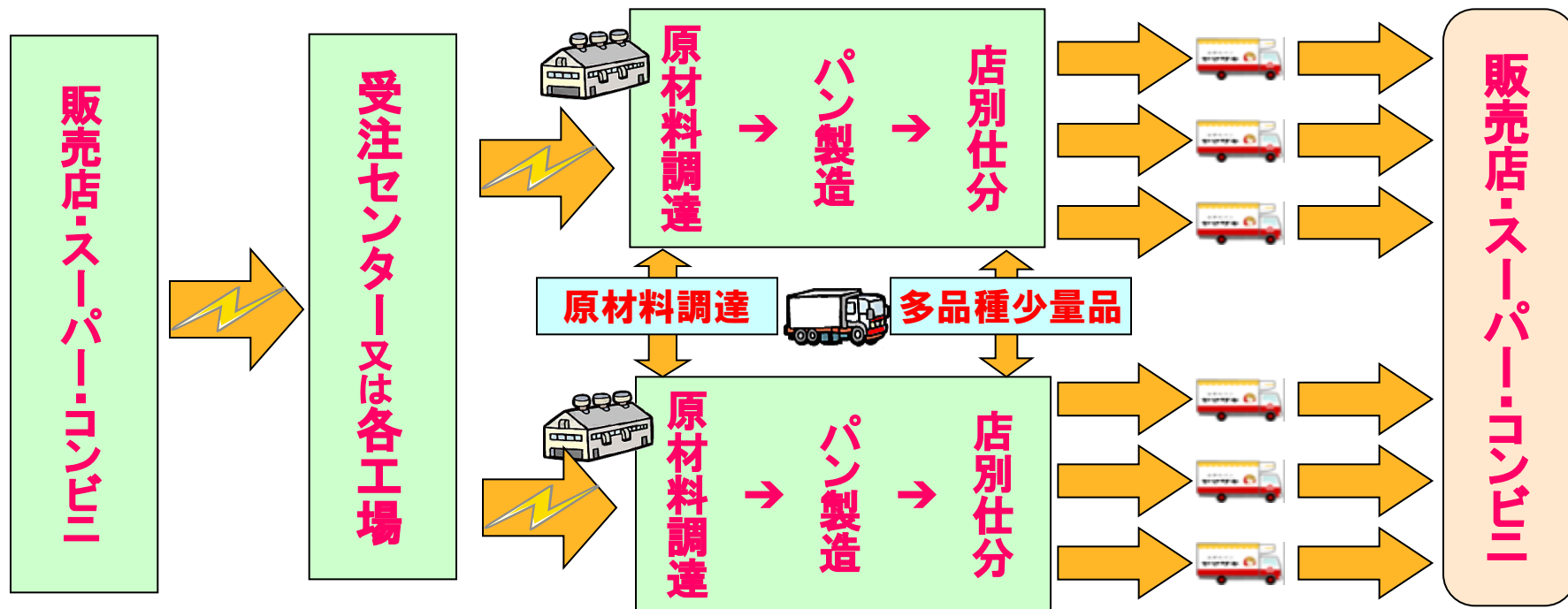


平成30年2月5日

＜食品リサイクル推進マッチングセミナー＞

山崎製パン株式会社
総務部 伊藤 慎一

ロス発生を抑える納品ネットワーク



発注 >>>> 受注 >>>> 生産 >>> 仕分 >>> 出発 >>>> 納品

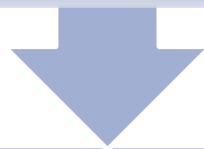
- ・ 受注生産により作り過ぎの発生を極力抑制
- ・ 受注から納品までを迅速に行う体制を構築

(返品なしの買い取り制)

食品リサイクルに対する考え方

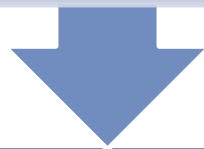
R e d u c e

製造・販売ロスの削減



R e u s e

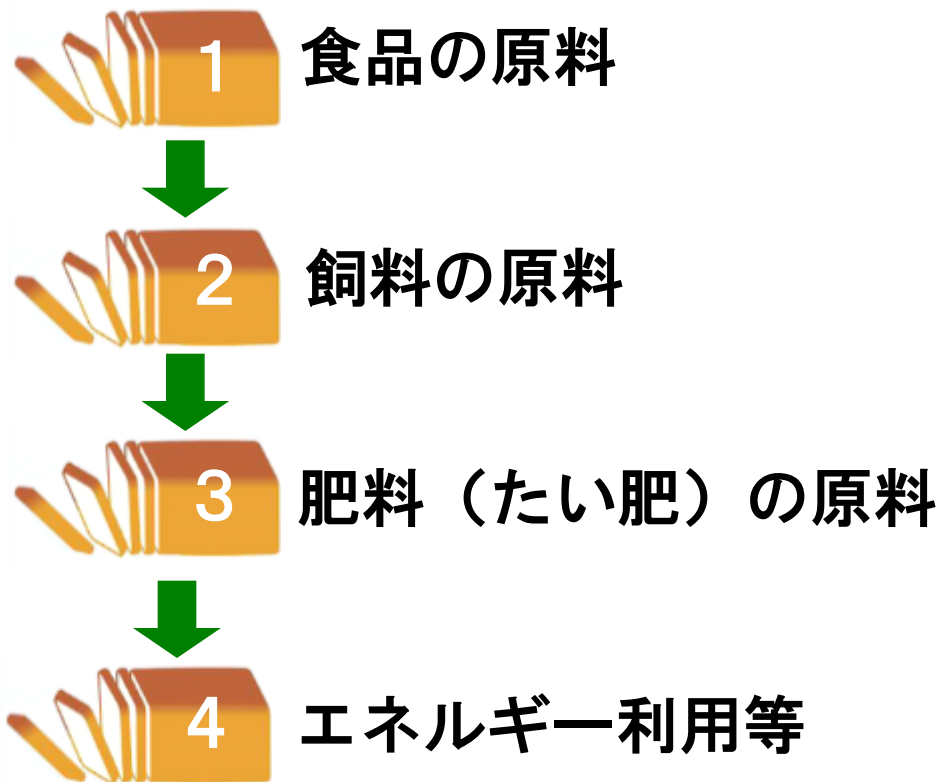
副産物の製品化



R e c y c l e

やむをえず発生したものは、飼料化を最優先

食品リサイクルの流れ

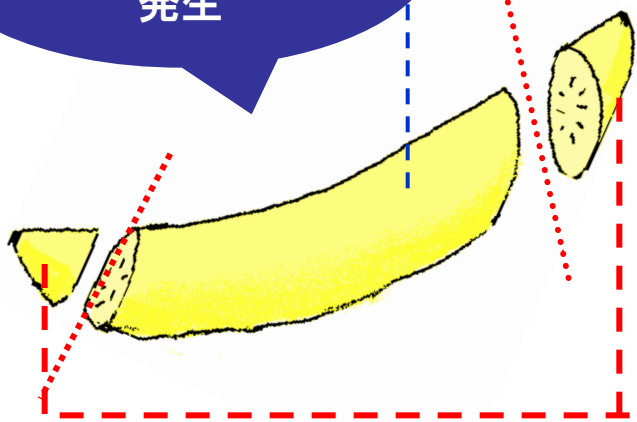


- ・ **食品原料に利用できないものについては、飼料化を最優先にリサイクルを推進**

バナナの有効利用

「まるごとバナナ」の生産工程で発生したバナナの切れ端を有効活用した製品開発

副産物として
バナナの切れ端が
発生



生産された『まるごとバナナ』



有効利用した製品一例

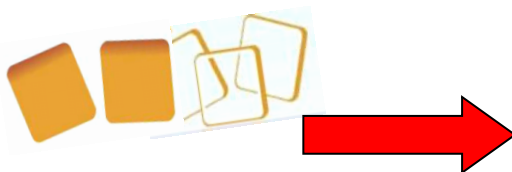
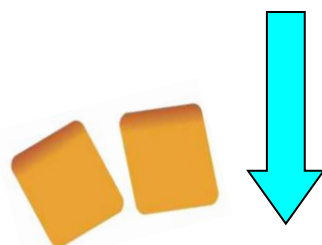
食パン耳の有効利用① <食品原料>

製品（1斤食パン、ランチパック）の生産工程で発生した食パン耳をまずは食品原料として有効利用



生産された製品の一例

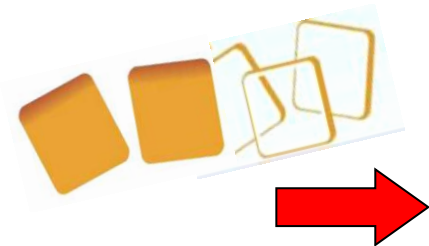
副産物として
食パンの耳が発生



有効利用した製品の一例

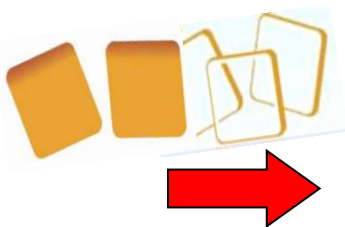
食パン耳の有効利用②<パン粉>

次に、パン粉メーカーに委託し、業務用パン粉に加工



食パン耳の有効利用③<飼料>

さらに食品リサイクル法に基づき、飼料に加工。
食パンの耳は食品原料化と飼料化により、100%有効利用。



飼料として流通していれば、
どこかで必ず、当社の食パン
の耳を豚が食べている



それをたどればループができる

エコフィード認証制度について

エコフィード認証制度とは、食品循環資源（食品排出物）を利用した飼料について、一定の基準（食品循環資源の利用率や栄養成分等）を満たす飼料をエコフィードとして認証する制度。

食品製造業（山崎製パン等）

良質な飼料原料
（食品循環資源）の提供

「食品残さ等利用飼料の安全性確保のためのガイドライン」に沿って分別・保存

飼料製造業者

食品循環資源を原料として、良質な飼料を製造

認証機関（一社）日本科学飼料協会

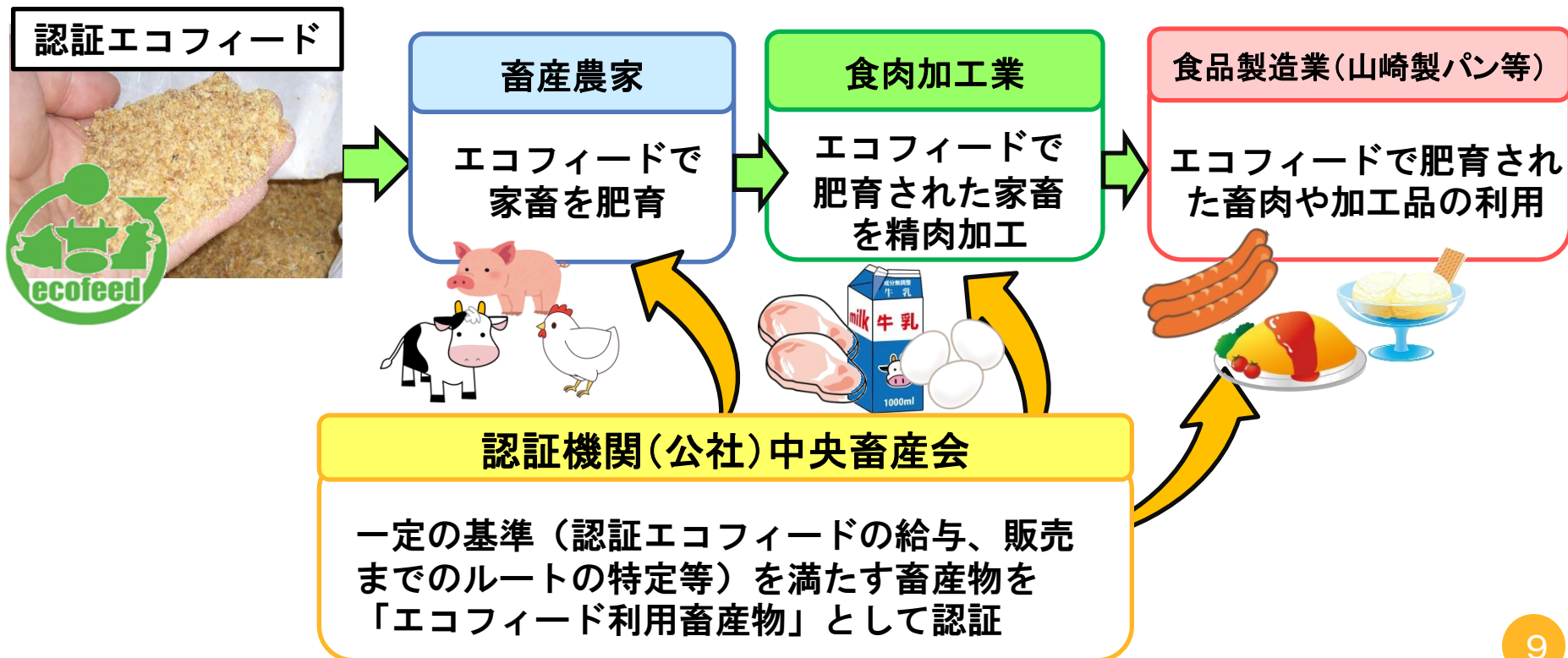
基準（食品循環資源利用率、栄養成分等）を満たす飼料を「エコフィード」として認証



認証された飼料は、
・「エコフィード」の名称
・認証マーク
が利用できる

エコフィード利用畜産物認証制度について

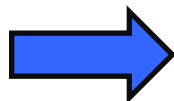
エコフィードで肥育された家畜から得られた畜産物及びその加工食品を「エコフィード利用畜産物」として認証するもの。



自分の目で現場を確認し同感を得る

紹介

飼料製造業者 現地確認

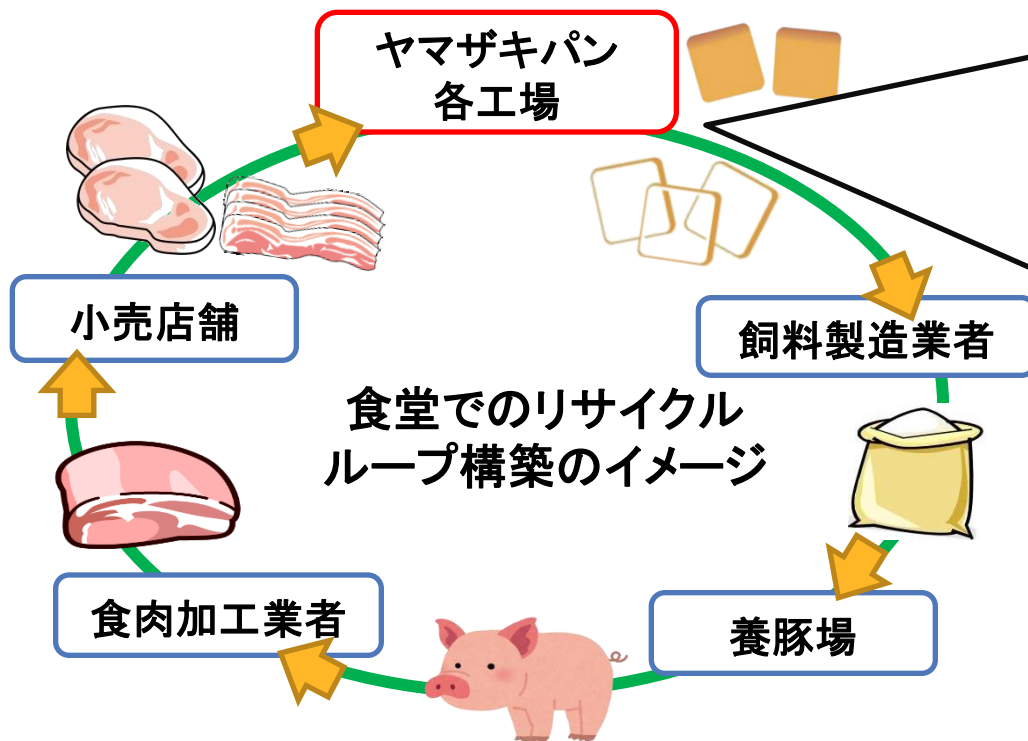


養豚業者 現地確認



自社従業員の理解

全工場の従業員食堂で、パンを原料とした飼料を食べて育った豚肉を使用したメニューを提供することで食品リサイクルループを構築。従業員の環境意識向上につなげている。



○従業員食堂での提供一例



新潟工場
「タレかつ丼」

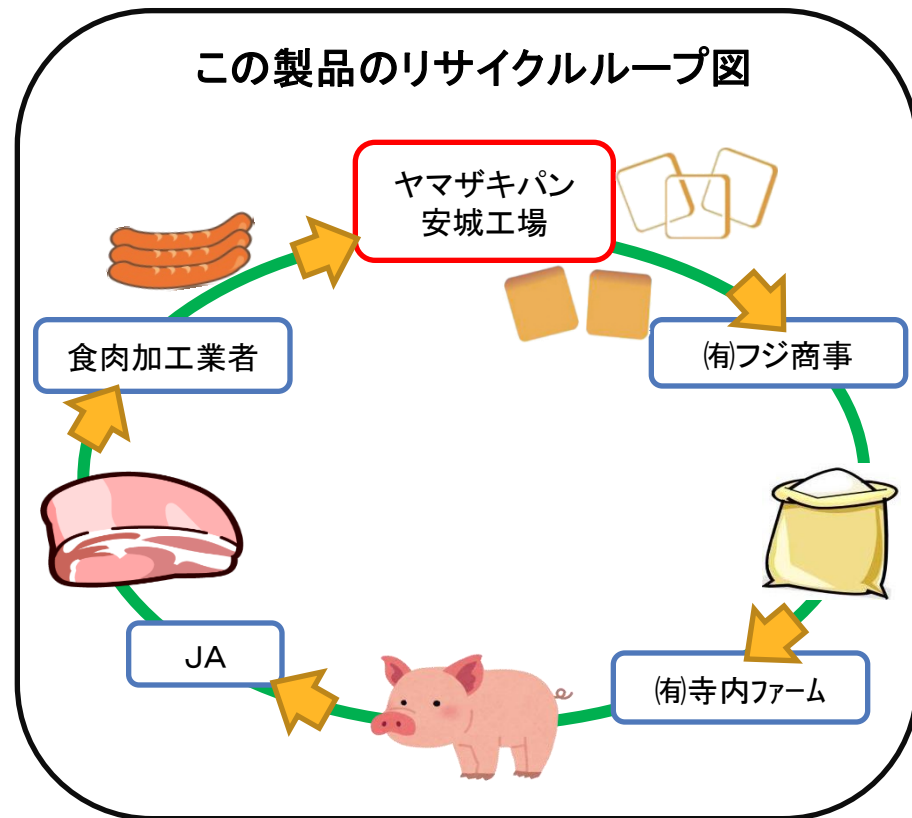
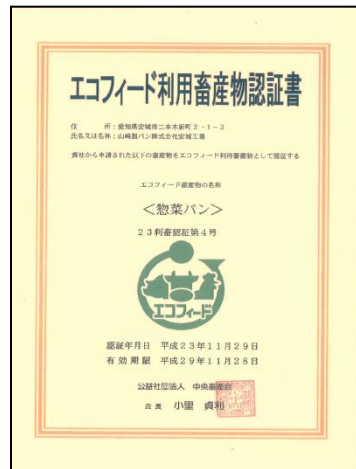


仙台工場
「豚かつ」



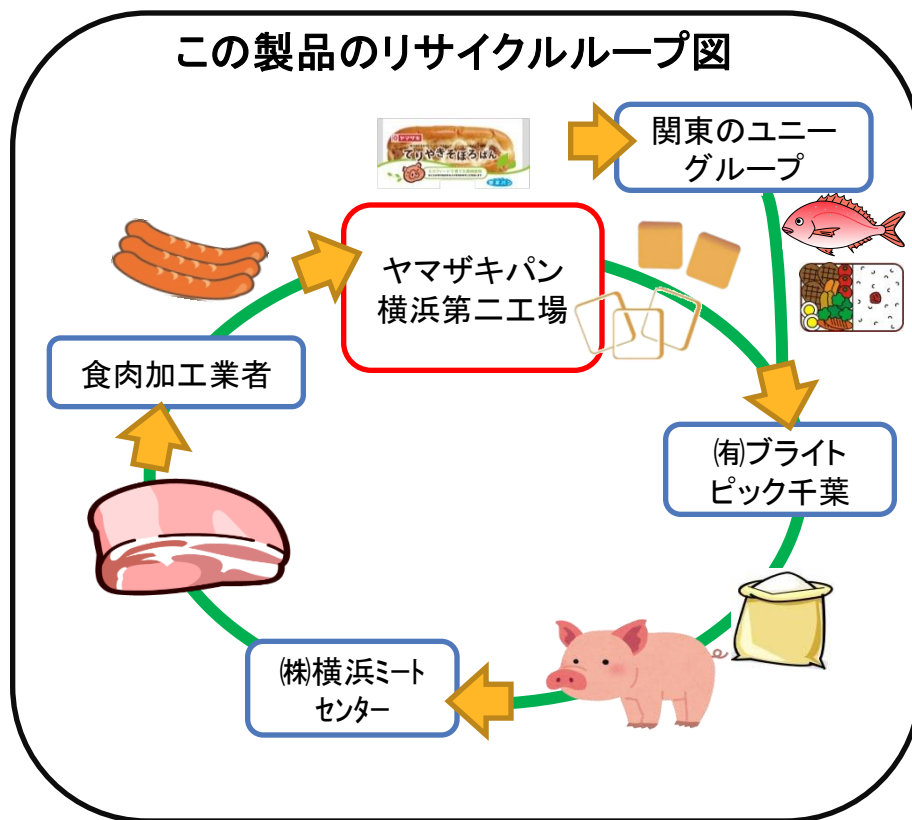
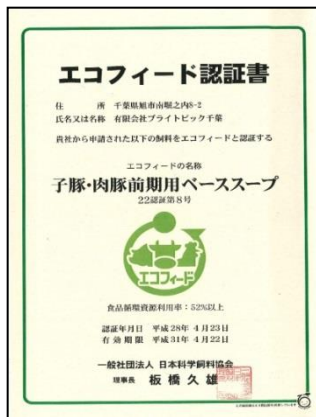
当社の取り組み①

事例1：「ソーセージクロワッサン」



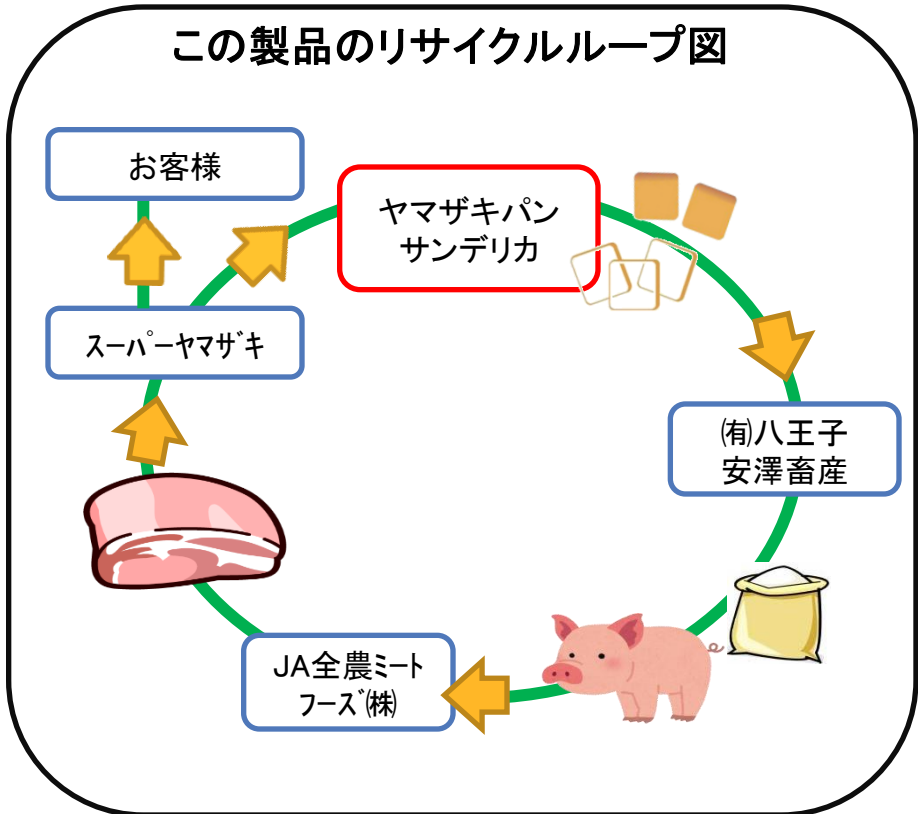
当社の取り組み②

事例2：「てりやきそばろぱん」、「てりやきそばろ&ハンバーグパン」



当社の取り組み③ヤマザキグループでの取り組み

事例3：スーパーヤマザキ「エコニコポーク」



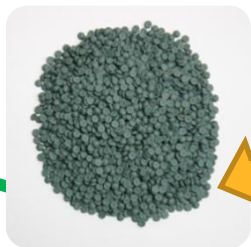
食品以外のリサイクルループの構築

食材食パン袋リサイクル

ランチパック用食パンを一時的に保存する袋を、ごみ袋にリサイクルし、工場で使用



ごみ袋に再生



食パン保管袋をペレット化



加工用食パン保存袋発生

クレートリサイクル

古くなったクレート(繰り返し使える納品容器)を新しいクレートにリサイクルし、工場で使用



ヤマザキ



新しい番重に再生



古い番重発生



古い番重をペレット化

非売品 お願い空箱は
お返し下さい
地球にやさしい
再生材を使用しています

食品リサイクルループのメリット

社内的メリット

- 生産ラインで丁寧な分別の実現
- 食品企業の社員として、食料資源を大切に
する心が芽生える
- 排出物の行く先が明確になる

社外的メリット

- 食料自給率の向上（確実な消費）
- 食料資源の有効活用（循環型社会の形成）