

バリューチェーンを通じた 食資源の有効活用

本日の内容；

1. 社会課題への向き合い方
2. フードロスの捉え方
3. 取り組みのご紹介
4. フードロス削減に向けた課題

2019年3月27日
キューピー株式会社
広報・CSR本部 CSR部
石橋 弘行

0. キューピーグループの事業展開

共通：58 (億円)

サラダ・惣菜

1,155



サラダ・惣菜



カット野菜

タマゴ

1,009



タマゴ素材品



タマゴ加工品



調味料

1,534



マヨネーズ・ドレッシング



ジャム・パスタソース
ベビーフード・介護食・医療食

加工食品

468

サラダ

卵白

卵機能成分

物流システム

1,383



食品の運送・保管

ファインケミカル

100













ファインケミカル

'18年売上高 5,735 (億円)

CSRの基本的な考え方

私たちはグループ理念と規範を遵守し
持続可能な社会の実現に貢献するとともに
グループの持続的な成長の基盤として
CSR活動を推進します

2018.5策定

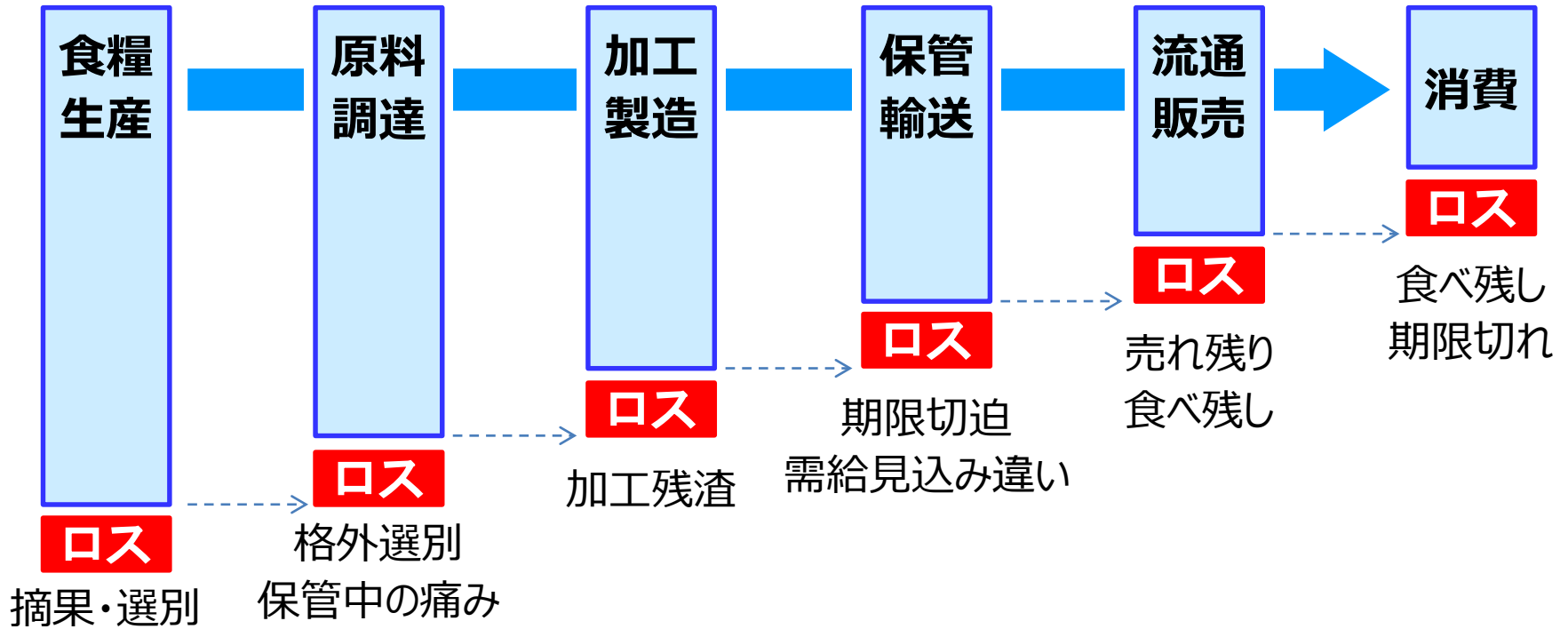
重点課題	私たちの想い	SDGsとの関連づけ
健康寿命延伸への貢献	高齢になっても元気で過ごせる社会に貢献します	 
子どもの心と体の健康支援	食を通じて子どもの心と体の健康を支え、 未来の活躍を応援します	 
資源の有効活用と持続可能な調達	自然の恵みに感謝し、 地球の持続可能性に配慮します	  
CO ₂ 排出削減(気候変動への対応)	地球温暖化防止の実現に向け、 CO ₂ 排出削減に取り組みます	
ダイバーシティの推進	理念に共感するグループの一人ひとりが、互いを受容し、 学びあい、持続可能な社会とグループの成長をめざします	 

2. バリューチェーンにおけるフードロスのイメージ

←これまでの食品メーカー→

※「量」をイメージしたものではありません

←-----これからの食品メーカー-----→



食料ロス

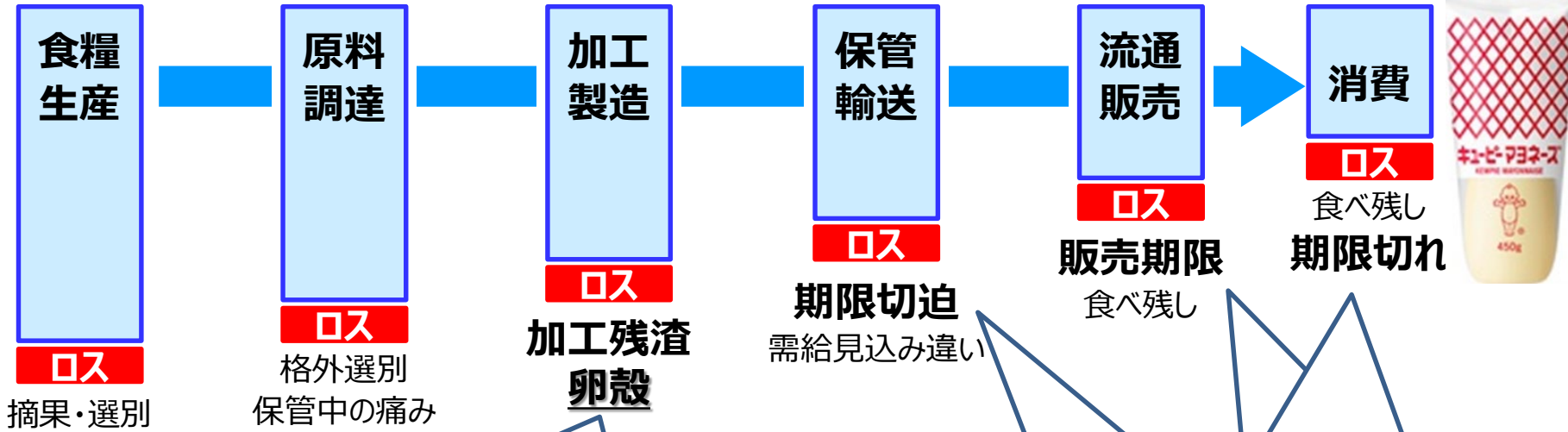
フードロス

食料廃棄

食資源のムダ遣い ⇒ 資源枯渇

「食」のバリューチェーンが 持続不可能 に…

3. 私たちの取り組み 事例①



<卵殻の有効利用>

◆ 土壌改良剤として

畑に施肥し高品質の野菜を



◆ Ca強化原料として

食品やサプリメントに



◆ 石灰の代替品、摩擦材として



チョーク



タイヤの
滑り止め

<賞味期間の延長>

POINT1

「アルミシール」による
外部酸素の遮断



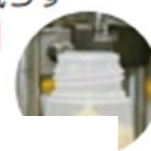
POINT4

酸素を通しにくい
「多層容器」



POINT2

製品中の酸素を減らす
「口部の窒素置換」



POINT3

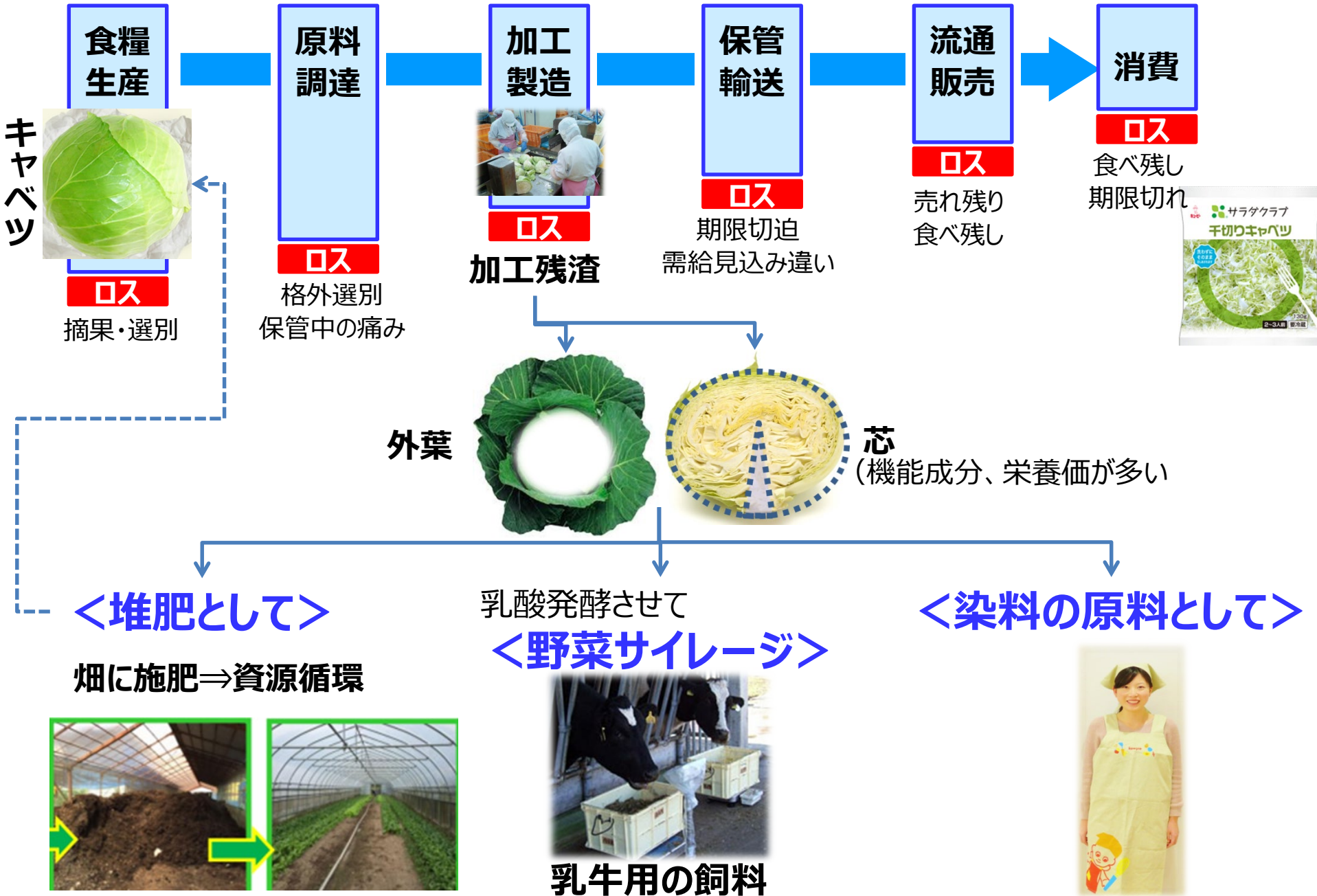
生産中に酸素を混ぜない
「真空ミキサー」

POINT5

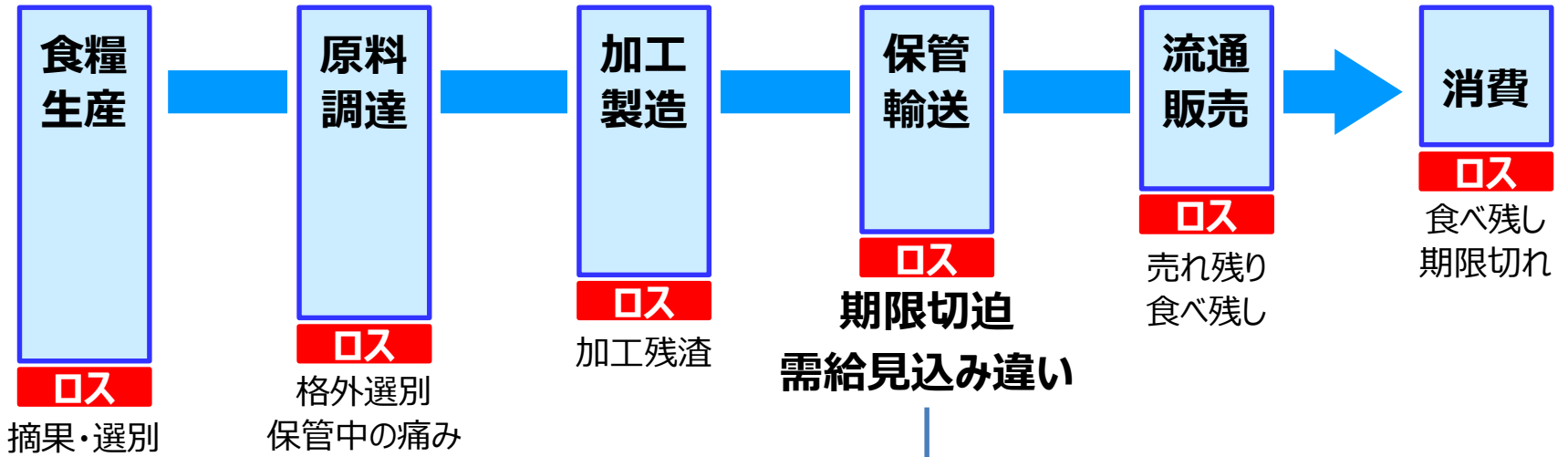
植物油から酸素を
限りなく取り除いた
「おいしさロングラン製法」



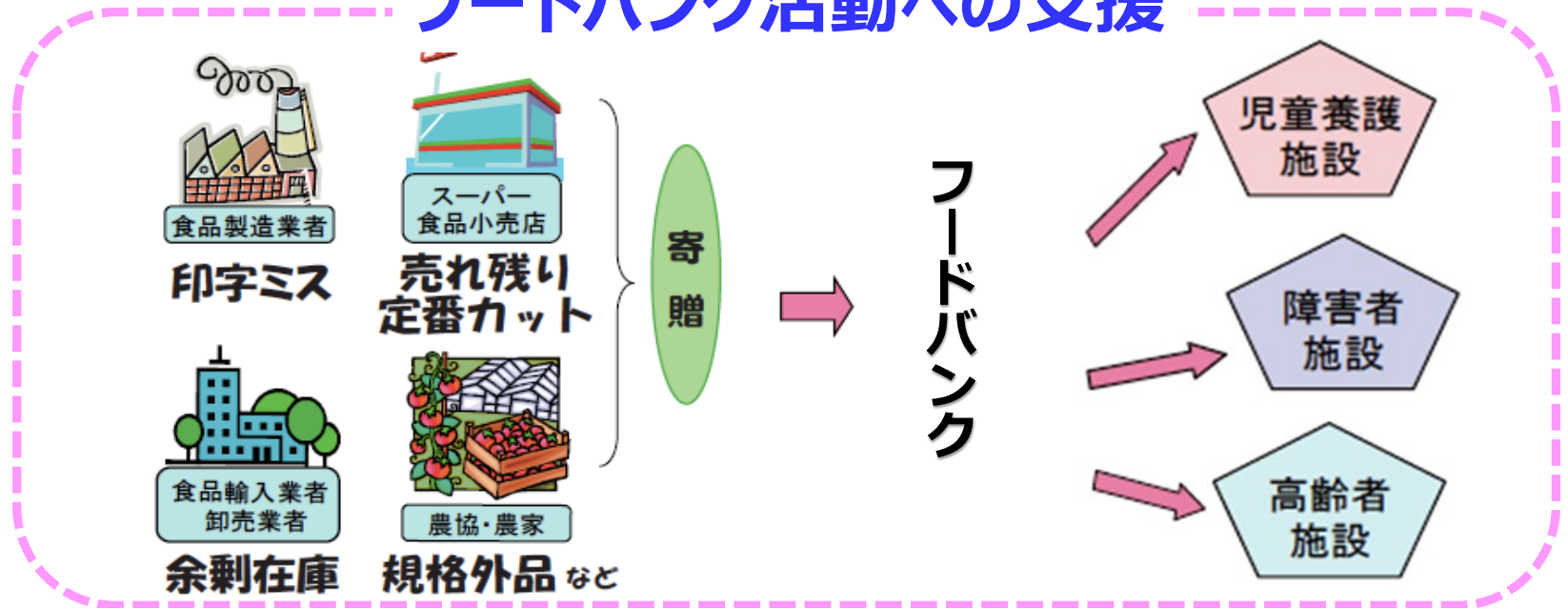
3. 私たちの取り組み 事例②



3. 私たちの取り組み 事例③



フードバンク活動への支援



4. フードロス削減に向けた課題

私たちの取り組みは、まだまだ不十分…

- ・食品残渣（食資源）の有効活用策の開発
- ・残渣などの発生場所⇒活用商品の利用先への物理的な距離
- ・より価値の高い活用策の検討
- ・社内の理解と協力、社外（利用者、運搬業者など）との相互理解と信頼関係
- ・消費者の理解も必要（たとえば、エシカル消費の啓発、普及）

などなど…

一企業で出来ることには限りがある…

「食」のバリューチェーンに関わる皆さんと、相互連携した取り組みが必要

本日はありがとうございました。

**2019年3月27日
キューピー株式会社
広報・CSR本部 CSR部
石橋弘行**