

地球にやさしく

家計にやさしく

日々のお買い物で、食品ロスを削減!!

買い物で

しょく

ひん

めざせ!

食品ロス

ゼロ

プロジェクト



ヤマナカでは、名古屋市の食品ロス削減に関する調査に協力し、賞味期限・消費期限の範囲内で対象商品について、自社の定めた販売期限の延長を実験的に行っております。

対象店舗 則武店、アスティ店、八田フランテ館

対象商品 納豆、豆腐、浅漬け、麺、中華総菜

(一部対象外となる商品もあります)

実施期間

令和6年11/1^金日 ▶ 30^土日



名古屋市
City of NAGOYA



食品ロスとは

食品ロスとは、「食べ残しや売れ残り、手つかずなど、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」のことです。

日本国内の食品ロス量は、年間約 472 万トンにものぼります(農林水産省及び環境省による令和 4 年度推計値)。これは毎日国民全員がおにぎり1個分の食べ物を捨てていることになります。そのうち、事業者から出される食品ロスは約 236 万トンとされています。

名古屋市で発生している食品ロスは、全体で約 8.8 万トンで、家庭から約 5.4 万トン、事業者から約 3.4 万トン程度と推計(令和 4 年度)されています。

事業者からの食品ロスの発生原因は、スーパーなどの小売業では「売れ残り」「期限切れ」「破損」、食品製造業では「需要を上回る製造」「印字ミス・破損」、外食産業では「食べ残し」や「作りすぎ」等があります。

名古屋市の年間食品ロス量

8.8万トン

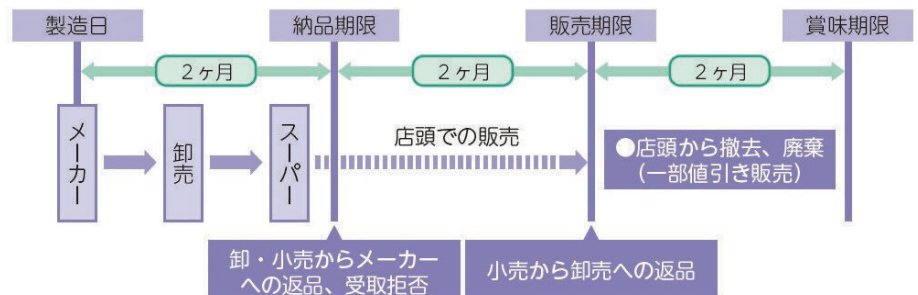


なぜ販売期限を延長するの？

私たちが普段購入している食品の販売期限は、製造日から賞味期限又は消費期限までの期間を概ね 3 等分して設定する、いわゆる「3分の1ルール」と呼ばれる商習慣があり、販売期限が過ぎた食品は賞味期限又は消費期限に達する前に廃棄され、食品ロス発生の一因となっています。

今回の調査では、名古屋市とヤマナカが連携し、対象商品の販売期限を従来より延長することで、食品ロスの削減効果等を調査します。

3分の1ルールによる期限設定の概念図(賞味期限6ヶ月の場合)



知っていますか？「消費期限」と「賞味期限」

「消費期限」は安全に食べられる期限のことで、「賞味期限」はおいしく食べられる期限(おいしいめやす)のことです。

「賞味期限」を過ぎててもすぐに食べられないということではないので、食べられるかどうか確認する習慣をつけましょう。

ただし、定められた方法での保存が原則。

開封後は、すみやかに消費する必要があります。

消費期限

安全に食べられる期限。
期限を過ぎたら
食べない方がいいんです！

賞味期限

おいしく食べられる期限。
期限を過ぎてても、
すぐに食べられなくなるわけでは
ありません