

✔ もったいないを活かす

豆腐を絞った後の
おからを使用



サラダを
製造する際に出る
キャベツの芯を使用



芋けんぴを
製造する際に出る
かけらを使用



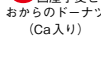
どうもろこしと
キャベツの
ポタージュ
※宅配のみ
取り扱って
います



国産小麦と
おからのドーナツ
(Ca入り)



ざくざくブロック
チョコレート
(芋けんぴ入り)



ざくざく
ブロックチョコレート
79円
税別
100g×10個入り



もう食べた？
食品ロス削減につながる商品

✓ ハネッコ・不揃い・天候被害果

野菜や果物のうち、ちょっとした傷やサイズ違い、天候被害を受けたものは、販売されずに捨てられることがあります。見た目は少し悪くても、味は同じ。こうした農産物を「ハネッコ」「不揃い」「天候被害果」として、ちょっとお得な価格で販売し、廃棄される農産物を減らしています。

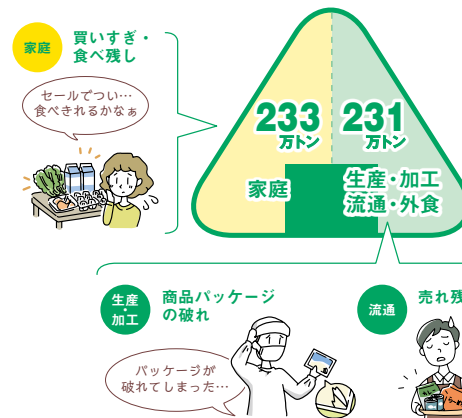


本数や形が合わないなど、規格に沿わず廃棄されるバナナをピューレに加工。2023年度は386,247本のバナナを活用できました。

10月は「食品ロス削減月間」

食品ロスを減らそう！

毎日1人当たりおにぎり約1個分の食べ物を捨てている



まだ食べられるのに捨てられてしまう食品＝「食品ロス」。
日本では年間464万トンもの食品が捨てられています。
これは毎日1人当たりおにぎり約1個分(約102グラム)
の食べ物捨てているということ。その半分は家庭から
出る食べ残しや、買ったまま食べずに捨てられている食
品です。だからこそ、食品ロスを減らすために、私たち
ができることから始めることが大切です。

出典：消費者庁・農林水産省・環境省「令和5年度食品ロス量推計値」

できることから始めてみよう！

① 「食べずに捨てる」を減らそう

買い物に行く前に、冷蔵庫などに残っている食材をチェックして、買いすぎを防ぎましょう。冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影するのもいいですね。

② 「てまえどり」をしよう

お店では、消費期限や賞味期限に近い商品から順に並べられています。すぐに食べる場合は、手前の商品から買う「てまえどり」を心がけましょう。



③ 「食べ残し」を減らそう

料理を作りすぎてしまっても、適切に保存し、別の料理にリメイクするなど、工夫して食べてみましょう。外食のときは、量が多くて食べ残すことがないよう、確認しましょう。

④ フードバンクに寄付してみよう

買いすぎた食品や、贈答用でもらって食べきれない食品などは、地域のフードバンクへ。支援を必要としている方に届けられます。一部コープの宅配・お店やイベントでも食品を回収しています。

エスディージーズ
コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成を目指しています。



今回の取り組みは、目標12：

つくる責任、つかう責任

につながっています。

12 つくる責任
つなぐ責任

