

需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減）

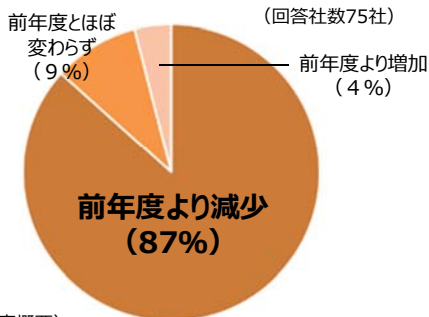
- ✓ 平成31年1月に、小売業者の団体に対し、事務連絡「恵方巻きのシーズンを控えた食品の廃棄を削減するための対応について」を发出。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善。

＜恵方巻きのシーズンを控えた食品の廃棄を削減するための対応について（事務連絡の概要）＞

- 貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知を依頼。
- 予約販売を徹底したり、折込チラシで資源を大切にすることを消費者に呼びかけ、廃棄の削減に繋がった小売業の事例も紹介。

＜恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

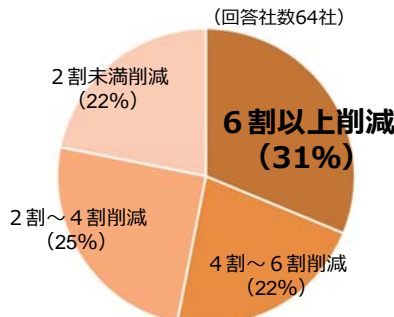


（調査概要）

事務連絡の发出先である食品小売団体（7団体）に対して調査を依頼し、75社から回答を得た（調査期間：平成31年2月～4月、回収率：18.8%）

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

【廃棄率の削減割合】



【小売店の販売の工夫の例】

- ・時間帯別製造計画の策定
- ・売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ハーフサイズの品揃えの増加
- ・予約販売の強化

＜恵方巻きの廃棄削減のための取組事例＞

【①予約販売の強化】

- ・予約限定商品の比率を高めた
- ・予約を強化して早期予約数を確保したうえで、前年の売上をもとに、当日の販売数量を調整した

【②製造・販売計画の工夫】

- ・前年に値引かずに販売できた数量をもとに計画を策定した
- ・前年の販売数量と、曜日特性を考慮して計画を策定した
- ・各店の商圈に合わせて、販売計画を策定した
- ・時間帯別製造計画を立てた
- ・前年よりも販売数量を減らし、代わりに付加価値を付けた

【③サイズやメニュー構成の工夫】

- ・主力商品には冷凍原料を使用し、数量限定の差別化メニューに廃棄に繋がりがやすいチルド原料を使用した
- ・各店の商圈に合わせて、各店ごとの商品・メニュー構成とした
- ・前年よりアイテム数を減らした
- ・前年は1本商品の廃棄量が多かったため、ハーフサイズの数量を増やした

【④当日のオペレーションの工夫】

- ・当日の客数・売れ行きを随時確認しつつ、店内製造を行った
- ・調整ができないアウトパックの計画数を減らし、当日の状況を見ながら店内製造・販売を実施した
- ・各店の売れ行きに応じて、店舗間で商品の振り替えを実施した
- ・売れ行きに応じて、値下げ時間を早くした