

食品ロス削減と物流効率化を目指して 賞味期限「年月表示」への変更のお知らせ

オタフクソース株式会社(本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 直義)は、社会的課題である食品ロス削減の取り組みの一つとして、2020年9月以降製造の賞味期間1年以上の家庭用商品67品目(ユニオンソース商品を含む)の賞味期間を延長の上、賞味期限表示方法を「年月日」から「年月」へと変更いたします。

＜お好みソース500gの表示例＞※変更後の「RR」は当社の製造識別用のロット記号で「07」ではありません

賞味期限(未開封)

2022.06.07

開封後は必ず密栓して冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。

賞味期限：2022年6月7日

➔

賞味期限(未開封)

2022.06 / RR

開封後は必ず密栓して冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。

賞味期限：2022年6月末日






【対象商品】お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソース、らっきょう酢などソース、酢を中心とした家庭用67品

日本国内での食品ロスは家庭系284万トン、事業系328万トンで年間612万トンにもおよぶと推計されています(※1)。また製造日から賞味期限の1/3にあたる期間内に小売店への納品が求められる「1/3ルール」などの鮮度管理は、食品ロスだけでなく、配送や納品部門における生産性低下も招いており、労働者の不足する物流業界にとっても大きな負担となっています。(※1) 農林水産省「食品ロス量(平成29年度推計値)の公表について」(令和2年4月14日プレスリリースより)

当社では、包装容器へのプラスチック使用量削減をはじめ、食品ロスを防ぐための在庫管理の強化、配送ロットの最適化、モーダルシフト活用によるCO₂排出量の削減など、サプライチェーン全体の見直しも視野に入れ、地球環境に配慮した事業展開に取り組んでまいりました。

今年度から(2019年10月～)はそれらを強化すべく「Earth friendly」という方針を掲げており、その一環として賞味期限の年月表示に向けた取り組みを開始。「年月」で表示する場合、期限は月末までと捉えられるため、単純に日付部分を切り捨てると従来よりも短い期間に設定しなければなりません(※2)。しかしそれでは食品ロス削減という目的と逆行するため、理化学分析や官能評価において月末まで延ばしても問題ないと判断した商品について、賞味期間の延長および賞味期限の年月表示を実施することといたしました。賞味期限「日別」の商品管理による食品ロス量の低減や納品頻度、期限の効率化等によるサプライチェーン全体での社会課題の解決に取り組んでまいります。

(※2)例えば賞味期限が2022年6月7日の場合、6月7日までは美味しくお召し上がりいただけることを約束しているため、そのまま年月表示にあてはめると「2020年5月」となり、これまでよりも7日間短くなってしまいます。そこで、品質に影響のない商品については月末まで賞味期間を延ばし賞味期限を「2020年6月」と年月表示します。

「健康と豊かさと和」を届ける食に携わる企業として、安全・安心で美味しい商品の安定供給を第一に、地球環境にやさしい持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

本件についてのお問い合わせはこちら

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原
 〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27
 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp