

令和6年度「横浜市食の3R さら星活動賞」 受賞者を決定しました

横浜市では、食品廃棄物の発生抑制、再生利用、啓発等で、他の模範となる取組を行い、顕著な功績を挙げている事業者等を表彰し、その取組を広く紹介することにより、食品廃棄物のより一層の削減を図ることを目的に「横浜市食の3Rさら星活動賞」を実施しています。令和6年度は、次の2事業者を受賞者として決定しました。

キリンビール株式会社 氷結チーム JA 横浜 果樹部



横浜のブランド梨「浜なし®」の規格外果実を使ったお酒(チューハイ)の企画・製造・販売。

株式会社アルファロッカーシステム



賞味期限内でありながら廃棄されてしまう売れ残りパンの販売にロッカー型自販機を活用するサービスの開発。

※ 取組内容の詳細は別紙をご覧ください。

●取材について

受賞者に対して個別に表彰を行いました。表彰時の写真は提供可能です。また、受賞者への取材希望の方は、下記お問合せ先までご連絡ください。

お問合せ先

資源循環局事業系廃棄物対策課担当課長 大島 貴至 Tel 045-671-2558



GREEN × EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷



1 キリンビール株式会社 氷結チーム・JA 横浜 果樹部

モッタイナイ！を、おいしい！に。～浜なしの規格外果実を使ったお酒～

キリンビール株式会社は、規格外果実を有効利用することで、食品ロスを削減するために「氷結®mottainai プロジェクト」を立ち上げました。その第1弾として、JA 横浜 果樹部の提供する横浜のブランド梨「浜なし®」の規格外果実を原料としたお酒(チューハイ商品)「キリン氷結®mottainai 浜なし」を開発・販売しました。



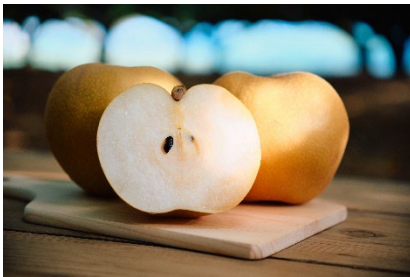
〈規格外果実を廃棄しない〉

氷結®ブランドでは、これまで約 100 種類の果実を利用して商品づくりを行ってきました。果実が必要不可欠なブランドだからこそ、果実農家に貢献したいという思いから、規格外果実の有効利用などの課題解決に取り組む「氷結®mottainai プロジェクト」が立ち上がりました。

〈モッタイナイ！を、おいしい！に。幻の梨を救え！〉

原料としての氷結®との相性、また横浜がキリンビール発祥の地というゆかりから、横浜のブランド梨「浜なし®」が選ばれました。「浜なし」は、ほぼ全量が直売等で販売されるため、「幻の梨」とも言われます。樹上で完熟させてから収穫されるのが特徴ですが、一方で熟しすぎて食感が柔らかくなりすぎる「みつ症」が出やすくなってしまい、出荷できない規格外果実がどうしても出てしまいます。

そういった食べられるのに廃棄されてしまう「浜なし」を利用した氷結は大好評で、約 27 万箱(350ml 換算)を販売し、約3万4千個分の規格外浜なしが活用されました。(8月末日時点)



みつ症の浜なし



キリン 氷結®mottainai 浜なし

キリンビール株式会社 氷結チームと
JA 横浜 浜なし農家の皆様

〈飲むだけで社会貢献！消費者の意識も変える、新しい氷結〉

キリンビール株式会社では、氷結®の売り上げの一部を農家に寄付することで、農業全体への長期的な支援に繋がっています。また、氷結®mottainai プロジェクトは若い世代を中心に高い評価を得ており、規格外農作物について幅広い層へ知ってもらうきっかけとなっています。

●表彰時の写真

(左) JA 横浜 果樹部 部長
山本 成樹 様

(右) キリンビール株式会社
加藤 麻里子 様



JA 横浜 果樹部、
キリンビール株式会社
氷結チームの皆様

2 株式会社 アルファロッカーシステム

～ロッカー型自販機を使用して店舗の閉店後にもパンを販売～

株式会社アルファロッカーシステムは、コインロッカー製造・販売のリーディングカンパニーとして、日本で初めてコインロッカーを設置しました。また、そのノウハウを活かし、賞味期限内でありながら廃棄されてしまう売れ残りパンの販売にロッカー型自販機を活用するサービスを開発しました。



SDGsステーション横浜関内駅で販売する縁道パンの商品

〈食品ロスは炭水化物が多い〉

国内における食品ロスの現状として、半数が「事業系食品ロス」で可食部分の食品ロスの割合はパンや麺を含む炭水化物が大きなウエイトを占めています。

パン屋さんでは、作ったパン全体の5～10% 廃棄せざるを得ないという状況で、パンは廃棄率が高くなっています。

〈買い手と売り手の困りごとをロッカー型自販機で解消〉

買い手は、お店が閉店してしまう夜間にはパンをなかなか購入できない。売り手側は、毎日売れ残りが発生して、廃棄はもったいない。そこを、ロッカー型自販機を介して食品ロスになるかもしれない売れ残りパンと消費者をつなげる取組を思いつきました。

ロッカー型自販機を導入すると、売り手は売れ残りパンを閉店後に販売可能となり、廃棄を減らすことができました。買い手にはパンがお得な価格で、閉店後の夜間の時間帯にも購入できるメリットが生まれました。



SDGsステーション横浜関内



みなとみらい線馬車道駅



横浜銀行アイスアリーナ

〈オール横浜でこれからも事業展開〉

横浜に本社を持つ株式会社アルファロッカーシステムが、地元のパン屋さんと協力して市内に食品ロス削減ロッカーを設置し、事業を開始しました。ロッカー1台で様々なお店の商品を販売できる利点を活用し、ロッカーの活躍の場と食品ロス削減の活動を、地元の店と連携して、オール横浜でこれからも広めていきたいと考えています。

●表彰時の写真

(左) 代表取締役社長
和田 寿成 様

(右) 営業部 担当部長
三木 正造 様



ロッカー型自販機事業に
携わった皆様