



食品ロス削減の取り組み 「マルヤナギもったいない屋」活動始動

品質に問題なしも様々な理由で流通が難しい商品を消費者へ

蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、様々な理由により「品質に問題がないにも関わらず正規品として流通することが難しい商品」を、お求めやすい価格で販売することで食品ロスを削減する取り組み「マルヤナギもったいない屋」を2月中旬より進めてまいります。

食べられるのにもったいない。そんな商品を消費者の手元へ。

マルヤナギでは、かねてより食品ロス削減活動に取り組んできました。

製造では作りだめをせず出荷された分だけ補充生産をする「トヨタ生産方式」を採用し、日付が理由となる出荷不可品の削減に一定の効果上げています。それでも様々な事情で正常品であるにも関わらず出荷できない商品が発生することがあります。また、開発の最終段階で行うラインテストなどでも、中身品質に問題のない商品が多く生まれます。こういった品々はこれまで直営店や従業員向けの販売などに取り組んできましたが、廃棄せざるを得ないこともありました。

こういった品物を大変お求めやすい価格でご用意し、一人でも多くのお客様に召し上がっていただくことで食品ロス削減に貢献できないか。そんな思いからこのたび「マルヤナギもったいない屋」を立ち上げ、2月中旬よりマルヤナギ本社（神戸市東灘区）1Fに併設の直営店「誠味屋本店」、マルヤナギ通販サイト、地元神戸東灘に本社を置く食品スーパー「トーホーストア」様での販売を進めてまいります。



【もったいない屋 おおかか昆布】
活動第一号商品。北海道産昆布と国産おおかかを合わせたごはんの進む一品。ラインテストで生まれたもので今回2,200Pをトーホーストアで販売する。

（参考）マルヤナギの食品ロス削減の取り組み

- ① 「作りすぎない」 トヨタ生産方式の採用で必要な時に必要な分だけ生産しています。
- ② 「賞味期間の見直し」 製造技術の見直しや十分な確認を行い、賞味期間の延長に取り組んでいます。
- ③ 「無駄なく使う」 規格にあわない原料も、活用できる製品開発を進めています。
- ④ 「無駄なく届ける」 食べられるのに、様々な理由により正規品として流通できない商品などをお手頃価格で皆様のおてもとにお届けします。
※今回の取り組みはこの項目に相当します。