

全社で 食品ロス削減!

2022年2月25日 株式会社日本アクセス



株式会社日本アクセス 会社概要



■ 会社名

株式会社日本アクセス

■ 住所(本社所在地)

〒141-8582 東京都品川区西品川1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー

■ 創立

1952年10月1日

■ 設立

1993年10月1日

■ 事業内容

食品、水産物、農産物、畜産物、花卉等の販売・
輸出入・買付・加工・商品企画・開発・品質検査・
分析業務及び貨物自動車運送事業、
食品安全コンサルタント業務、情報処理サービス業務

■ 株主

伊藤忠商事株式会社 100%

■ 資本金

26億2千万円

■ 年間売上高

2兆1,472億円(2020年度・連結)

■ 従業員数

3,992名(2021年3月末現在)※連結の就業人員

● その他会社情報の詳細は下記弊社ホームページをご参照ください。



JR山手線・埼京線・湘南新宿ライン・りんかい線
「大崎駅」南改札口・新西口方面より徒歩約6分

まだ、届けていない価値がある。

どこまで行けるだろう。
どこまで届くだろう。
私たち日本アクセスは、
食品流通を革新する
新たな価値「ACCESS VALUE」を創出。
もっと先へ、もっと確かに、
常にそう思いながら
チャレンジし続け、
豊かで健康的な食生活を
支えてまいります。



<https://www.nippon-access.co.jp/>

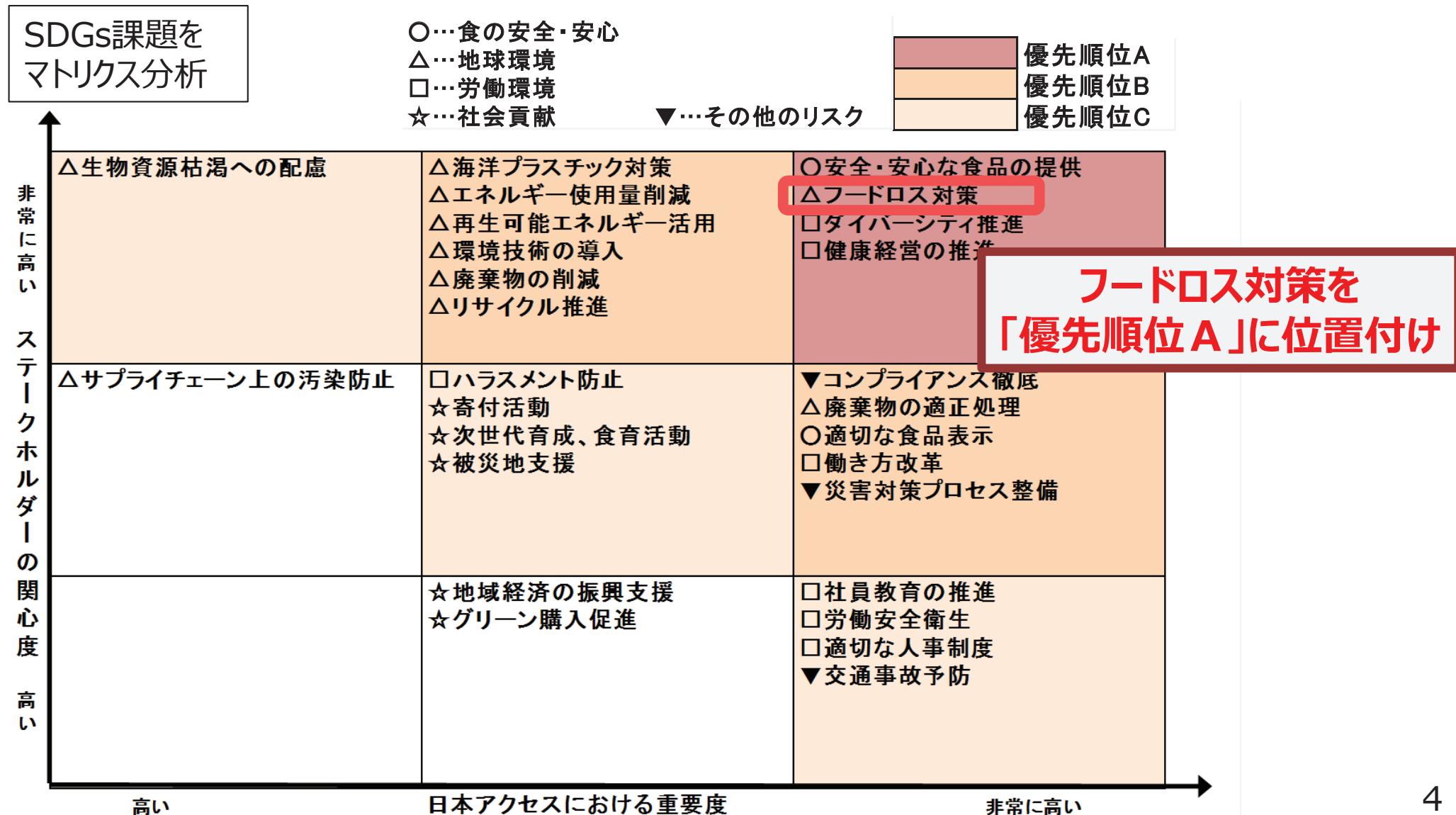


食品ロス削減に対する 当社のアプローチ



最重要課題の一つに位置付け

2020年4月に会社として「SDGs宣言」を行い、食品を扱う企業の社会的責任としてフードロス対策をSDGsにおける最重要課題の一つに位置づけました



SDGsターゲット12.3に合わせ、2030年までの食品廃棄物排出量の目標を「2016年度比50%削減」に設定しました

2030年度目標

食品廃棄物排出量 2016年度比 50%削減

2016年度 753ton ⇒

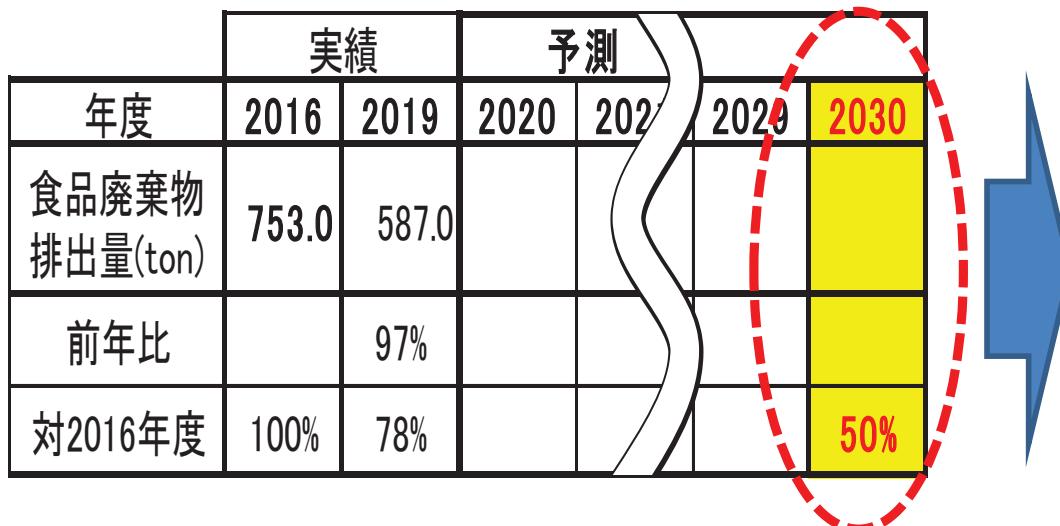
2030年度 376ton

※SDGsターゲット12.3 … 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。



削減目安の作成

社員各自が取り組みやすくするため、「具体的に年あたりどれだけ減らせば良いか」を逆算し、「毎年4%削減」の目安を作成しました



This table provides a detailed breakdown of the projected reduction over time, showing a steady decline from 2016 to 2030. A dashed red line connects the '97%' values for each year, and a large orange arrow labeled '逆算' (Back-calculation) points from the final column back to the start of the table.

年度	実績		予測			
	2016	2019	2020	2021	2029	2030
食品廃棄物排出量(ton)	753.0	587.0	563.5	530	390.3	374.6
前年比		97%	96%	96%	96%	96%
対2016年度	100%	78%	75%	72%	52%	50%

2030年の50%目標を達成するためには、

「毎年4%」減らし続ければ達成可能！

-
- ・社員への啓蒙
 - ・アクションプラン等の目標数値に使用

様々な方法で社員への啓蒙を行い、「全社活動としての食品ロス削減」の浸透を図っています

社内イントラ、社内SNSで発信



社内イントラ、社内SNSに専用コーナーを設け
様々な情報を発信

食品ロス削減メルマガの発信



今回は、[MOTTAINAI を社会貢献に！「フードバンク」のしくみとは？](#) をテーマに配信致します！

全社員必須のe-ラーニング



毎年度実施。2019年度、2020年度
は「フードロス対策」をメインテーマにした

専門家を招聘し講演会開催



過去5年間で食品ロス削減のテーマで2回開催。
先進的な事業者、リサイクル業者、行政担当者、業界団体より講師を招聘

リサイクル工場の見学会開催



過去5年間で3回開催。環境汚染の少ない「リキッド飼料」のリサイクル工程を見学

コミュニケーション その1

ACCESS
日本アクセス

当社の食品ロス削減対策をステークホルダーの皆様にご理解いただけけるよう、様々なコミュニケーション活動を行っています

フードロス対策紹介3分動画を作成



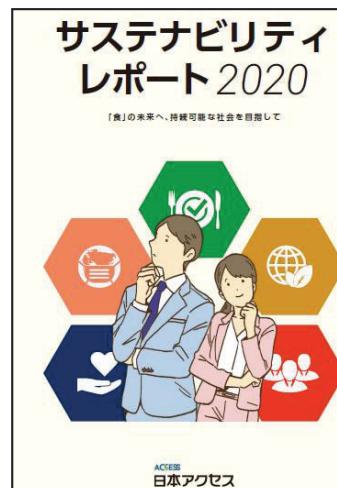
2020.12当社のフードロス削減活動を紹介する3分間の動画を作成し、公開しました
<http://youtu.be/NWgG8pbDCXw>

レジェンド賞受賞！



この動画が、農水省「サステナアワード2020」レジェンド賞を受賞しました

サステナビリティレポートで紹介



2020.11に発刊したサステナビリティレポート2020においても、フードロス対策について紹介しています

農林水産省HPに掲載

ACCESS
日本アクセス

株式会社日本アクセス



日本アクセスは、1993年の5社合併を機に誕生し、それ以後も統合・合併を経験し事業規模を拡大してきた会社であり、日本の食を支える食品総合卸として、全国各地のお客様へサステナブルに商品とサービスを提供し続けています。

また、日本アクセスは、社会の変化、生活者のニーズに応えていくため、「卸売市場」「ロジスティクス市場」「製造・加工市場」の3つの市場分野における「ACCESS VALUE」の実現を通じて「卸売」の枠を超えた「卸」企業を目指しています。

このたび、CSR活動とSDGs達成に向けた取組について、株式会社日本アクセスの広報・サステナビリティ推進部長・後上浩さん、生鮮・デリカ商品開発部長・小野陽さん、ロジスティクス戦略室長・田中弘志さんにお話を伺いましたので、その内容を紹介いたします。



写真左から
ロジスティクス戦略室
生鮮・デリカ商品開発部
広報・サステナビリティ推進部
田中 弘志さん
小野 陽さん
後上 浩さん



農水省HP
「SDGs×食品産業」に、インタビュー内容と、17の目標のページで取組を紹介されました

消費者庁HPに掲載



2021.4
『食品ロス削減の取組事例』として掲載されました

年2回開催される当社の展示会での内容や、食品ロス対策の取組が外部から評価された例を紹介します

当社の展示会「Food Convention2021」で取組紹介



当社のSDGs活動を紹介するコーナー



ブースの来場者に
エコバッグを配布

2021年8月に開催された展示会では、SDGs活動のコーナーのみならず、通常の営業ブースでも様々な環境に良い取組を紹介しました



P15で紹介のストックキッチングリーン



外食向けのサステナブルメニューの提案

経済産業省「サプライチェーン イノベーション大賞 2021」 優秀賞・食品ロス削減特別賞を受賞！

2021年7月、当社の食品ロス削減策を含めた活動が、「サプライチェーンイノベーション大賞 2021」優秀賞・食品ロス削減特別賞を受賞しました

受賞したテーマ「全体最適化に向けた取組み」
-入荷時間の指定とパレタイズ納品-
-食品ロス削減策-



サプライチェーン イノベーション 大賞
Supply chain Innovation Award
2021

食品ロス削減策:4つのフェーズ

ACCESS
日本アクセス

具体的に食品ロス削減策を考えるにあたり、当社の事業内容を考慮し、以下の4つのフェーズに分けて課題を整理し、「自社で減らす観点」、「サプライチェーン全体に広げる観点」で、様々な取組を行っています

PHASE1 「ロスを出さない」

まずは「ロスを出さない」対策で、これが最重要

PHASE2 「売り切る」

それでも滞留した場合、次は「売り切る」

PHASE3 「配る」

売り切る見込みがなくなったら、「配る」

PHASE4 「リサイクル」

万策尽きてやむなく廃棄できるだけ「リサイクル」

自社 で減らす対策

- 適確な受発注：需要予測精度向上、AI導入
- コミュニケーション：得意先、社内の営業、センター間など ⇒P12～14
- ①「終売時」②「特売・販促時」③「新規帳合化直後」に注意

- ネットの活用（当社EC店舗等）⇒P17
- DS、売り先確保
- 留意点：①早めの対応、②値引き回避（損失の最小化）、③ブランド毀損回避

- フードバンク、子ども食堂、その他福祉施設等への寄贈 ⇒P19～21
- 社内配布
- 社会貢献の観点で実施

- 飼料化、肥料化、メタン発酵
- 信頼できる業者に委託
契約書チェック、廃棄フローのシステム化、委託先への事前訪問調査、適切な廃棄処理を心掛ける ⇒P24

サプライ チェーン に広がる対策

- 製・配・販の協力：3分の1ルール・納品期限・過度な欠品防止の緩和、予約販売化、消費者への啓蒙 ⇒P16
- 商品面の対策：賞味期限延長、年月表示/大括り化、個包装化、包材改良、長期保存可能商品の開発 ⇒P15

- 物流インフラの活用
得意先・メーカー側で使用可能なインフラ提供 ⇒P18

- 得意先・関係者で連携した寄贈の仕組み構築 ⇒P22

- リサイクルループ ⇒P25

具体的な取組





食品の滞留は①「終売時」②「特売・販促時」③「新規帳合化直後」の3つのケースで多く発生しています。
得意先、社内の営業、センター間でコミュニケーションを密にし、以下の対策で滞留化を防いでいます

発生ケース	対策	自社		得意先
		センター	営業	
終売時	①終売予定の前広な連絡(営業⇒発注担当者)	○	◎	◎
	②(エリア毎等)段階的・計画的な終売	○	◎	◎
	③過度な欠品防止の緩和、又は店舗在庫売り切り時点での緊急カット(得意先へのお願い)	○	○	◎
特売・販促時	④類似のケース等参考に、需要予測精度向上	○	◎	◎
新規帳合化直後	⑤過去の販売情報提供依頼(得意先へのお願い)	○	○	◎

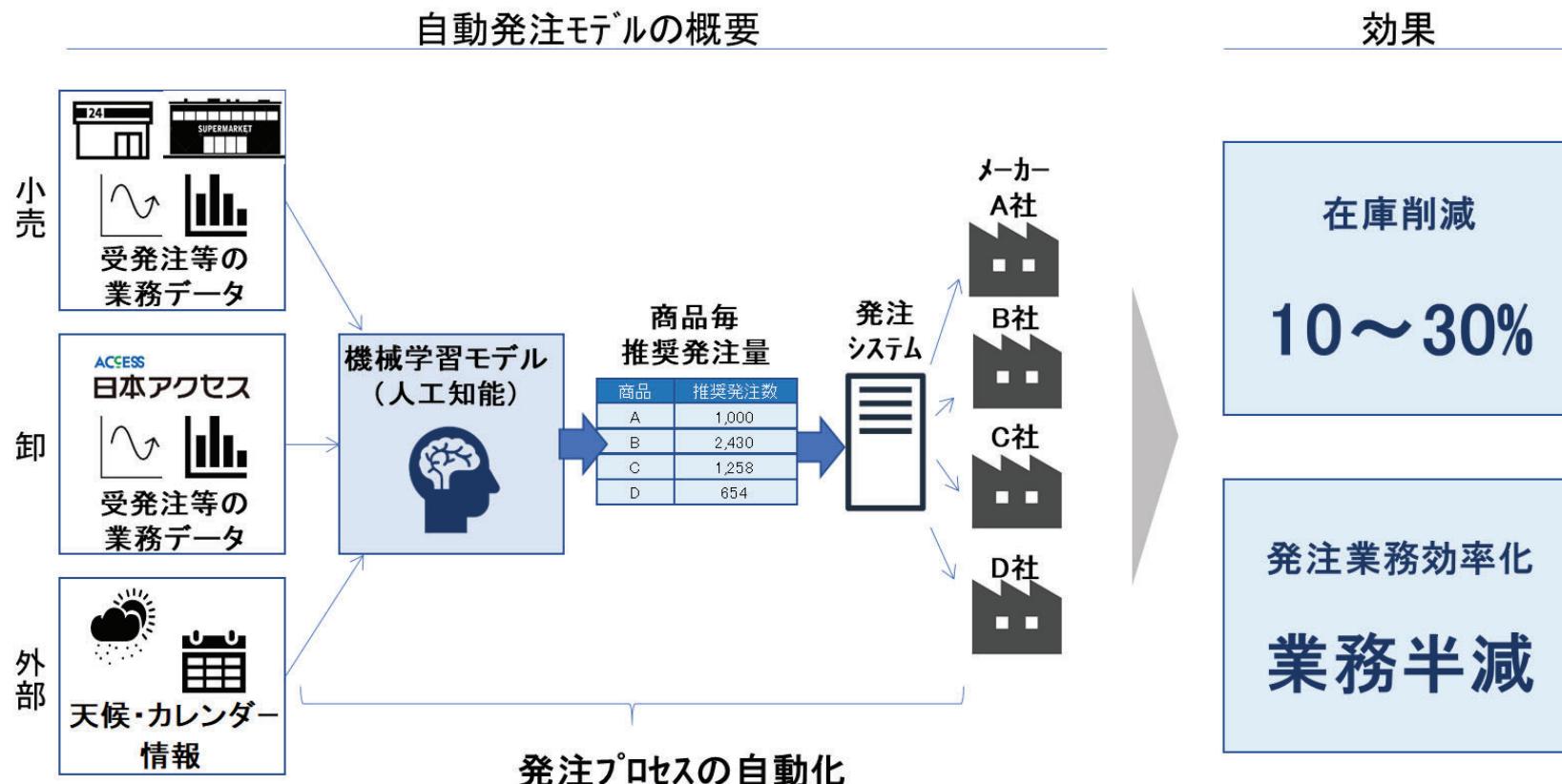
対策の実践にあたり、マネジメントツールとしてISO14001を活用し、継続的改善を行っています
– 下記営業部門物流統括部署の事例 –





伊藤忠商事と連携し、AIを用いた需要予測・発注最適化のソリューション導入の取組をスタートしました

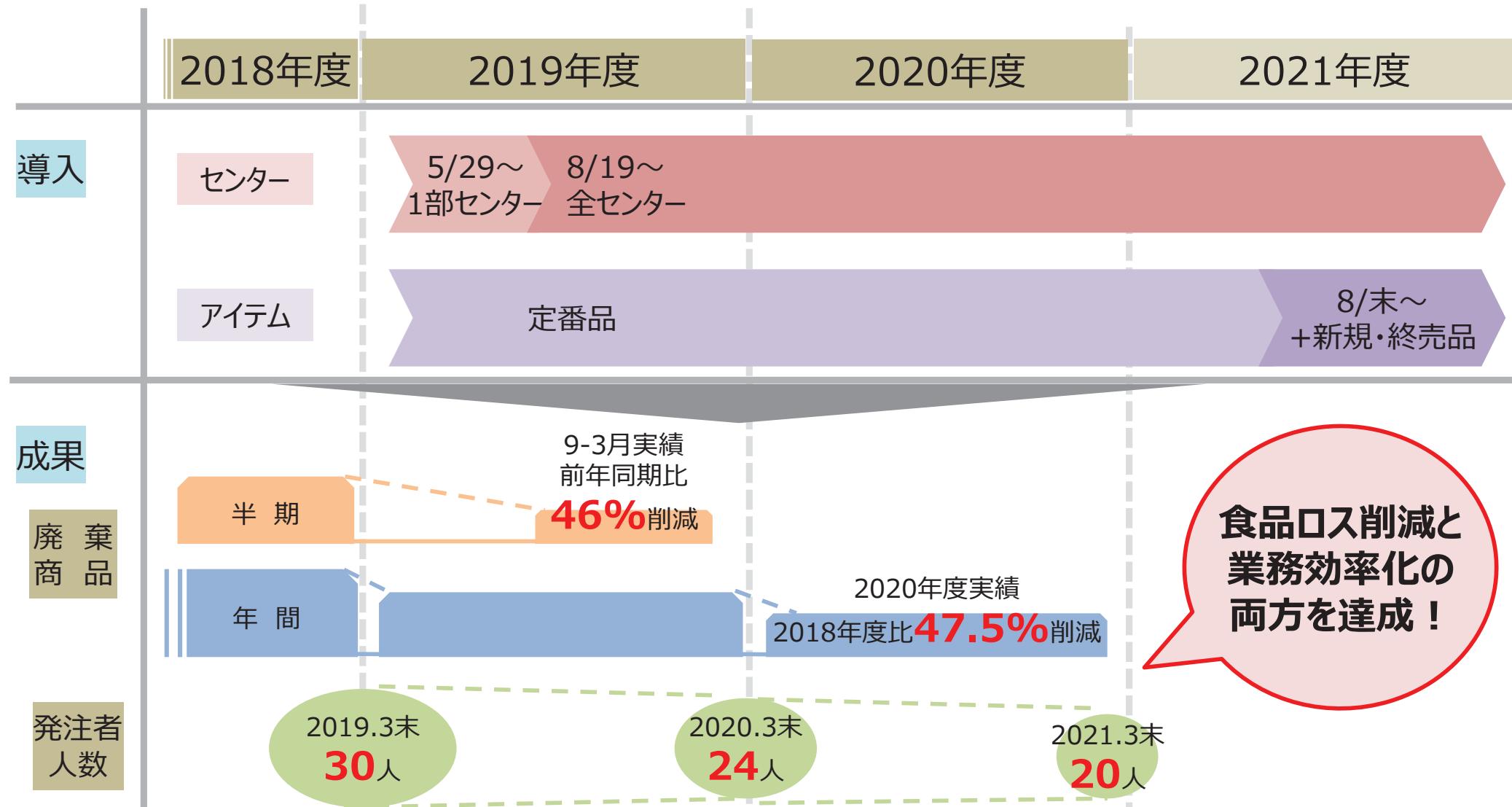
- 小売の業務データ（在庫・売上・発注）と卸の業務データ（在庫・出入荷・商品毎の発注ロット）に加え、天候データやカレンダー情報を入力値として人工知能（AI）の一種である機械学習モデルを構築
- メーカーが要求する発注ロット単位での推奨発注量を算出し、既存の発注システムにデータ転送



2021年度は、対象商品の全てのアルゴリズム開発完了、対象の約半数にあたる14センターのAI発注化を目指します

グループ会社において、AIを使った自動発注化により食品ロスの大幅削減を実現しました。株式会社ドルチェ(CVS等向け菓子卸)の取組を紹介します

AIによる自動発注化 大手IT企業と組んでロジック構築⇒菓子流通に合った予測モデルを作成





サプライチェーン全体で食品ロスを減らす観点にて、得意先やメーカーと連携し商品開発を通じた対策を行っています

発生ケース	対策	自社	得意先	メーカー
客先の食品廃棄	①冷凍食品の拡大	◎	◎	○
	②ミールキットの拡大	◎	◎	○
消費者の食品廃棄	③チャック付包材化、個包装化	◎	◎	◎

- 冷凍ミールキット「ストックキッチン」(2019～)の展開 -

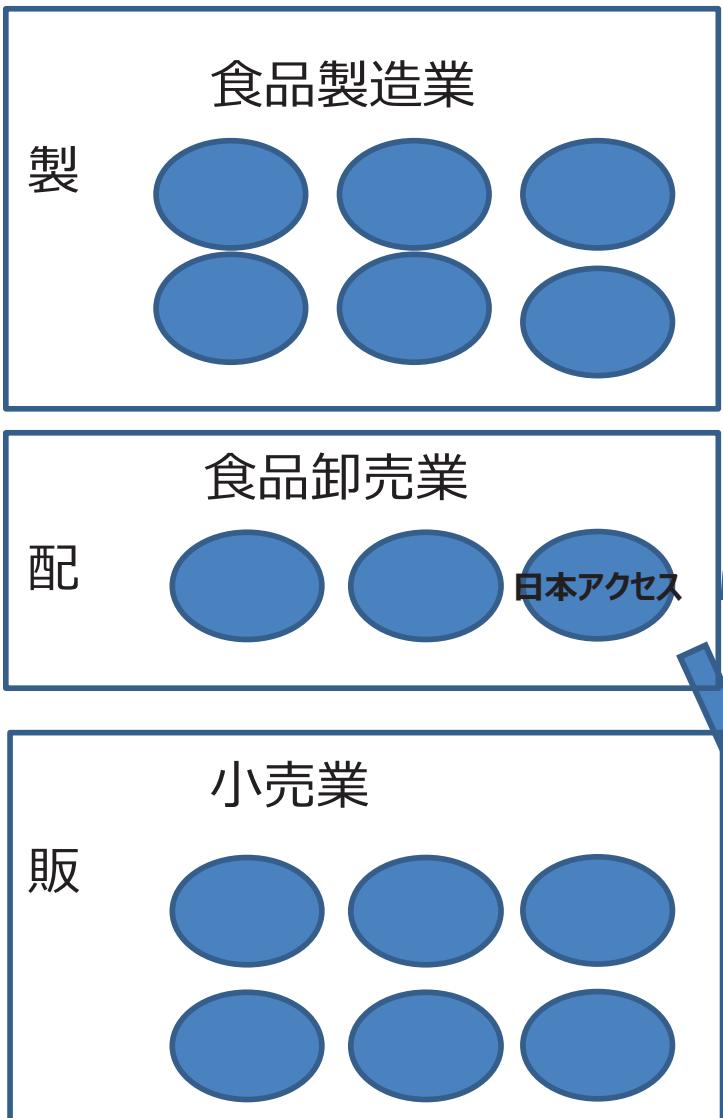
「ストックキッチン」の特徴

- ①「冷凍」で商品化…販売期間および賞味期間を長く設定でき、流通上のロス、消費者側のロス削減
- ②食材が使い切りの仕様…調理後の端材が発生せず、消費者側での食材廃棄削減
- ③ごみが少ないオールインワンタイプ

2021年3月には、環境に優しい大豆ミートを使用した新シリーズ「ストックキッチングリーン」も追加



商習慣見直しなど、業界を挙げて取り組むべき課題については、製、配、販の事業者、行政、業界団体などが連携して対策を行っており、当社も積極的に参画しています



農林水産省補助事業

「食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチーム」
事務局:公益財団法人 流通経済研究所

フードチェーン全体で解決する必要がある課題について、製・配・販の話し合いの場を設置し、その取組を支援

加工食品検討チーム

納品期限の見直し(3分の1ルールなど)、賞味期限延長、賞味期限大括り化(年月表示など)

日配品検討チーム

賞味・消費期限の延長、発注情報等の早期共有、欠品防止との関連

参画
決定

参画

業界団体:日本加工食品卸協会(日食協)

関連テーマの情報共有を行い、業界標準としてのルールや協業で
きる取組みを検討

- ・環境問題分科会
- ・SDGs分科会

PHASE1の対策を行っても商品滞留化、納品期限オーバーとなってしまった場合、多様なチャネルとの連携を活かし、いかに「売り切る」か、を考えます。以下、インターネットチャネルとの連携事例を紹介します。

1. 当社のEC店舗「Smile Spoon」の活用

– Amazon、楽天、Yahoo等を通じ消費者に直接販売 –



PB商品を「ネット」と「リアル」包括的に取組むことで、商品の良さを説明し、ブランド力・付加価値がUP
⇒ 「売上増+食品ロス削減」を実現

–当社の健康志向商品PB 「からだスマイルプロジェクト」の事例–



売上増加(2020年度 前年比**754%**)と**「ほぼ廃棄なし」**の両方を実現！

2. ネット事業者のアウトレットショップを活用 期日近接商品を売り切り

当社の物流インフラである365日運行の全国チルド幹線物流は、北海道から関東に一日で幹線輸送することを可能としております

全国の生産者と全国の消費者をつなぐメインの役割と併せ、

- ・有事の際、不足地への輸送 ⇒ 食の安定供給に貢献
- ・(販売・賞味期限の短い)チルド温度帯商品の広域輸送 ⇒ 食品ロス削減に貢献
- ・小ロット対応可 (基本は1ケース、緊急時は1個から)

事例)ある得意先様で、東日本の店舗在庫が過多になりロスとなりそうなところ、当社の幹線便を使用し西日本の店舗へ納品、ロスすることなく販売



PHASE3「配る」 社会貢献を兼ねた寄贈拡大

自社



配る

売り切る見込みがなくなったら、次は「配る」対策です。全国でフードバンクや子ども食堂、生活困窮者支援等、社会貢献観点で、必要とされる方々への応援を兼ねて寄贈を拡大させています

フードバンクへの寄贈拡大

全国各地でフードバンクへの寄贈を拡大しています。2020年度は大阪、神戸、広島、長野、松山、山口などでフードバンクへの寄贈を開始し、2021.9までに全国19ヶ所、13のフードバンクに寄贈を行いました。



2020.5大阪支店・神戸支店
「フードバンク関西」へ寄贈開始

2020.10長野支店「ホット
ライン信州」へ寄贈開始

2020.10山口物流センター
「フードバンク山口」へ寄贈開始

2021.8埼玉支店では
棚割に使用した商品寄贈

2021.9本社では
災害用備蓄食糧を寄贈

子ども食堂支援

『しながわ子ども食堂ネットワーク』に継続的に乾麺を寄贈しています。寄贈品はその後、品川区内の各子ども食堂に提供されます。



2020年度は6月、12月に寄贈実施



必要とされる方々へ

当社展示会の食品を寄贈

2019年1月より、東日本・西日本のフードコンベンション(当社展示会)の展示品の一部をフードバンクに寄贈しています。



展示会での食品提供場所

中四国エリアにおいて、一般社団法人北長瀬エリアマネジメント様、物流企業:岡山スイキュウ様と当社が連携し、生活困窮家庭に24時間食料を提供する「公共冷蔵庫」に継続的に食品の寄贈を行う仕組みを構築しました。(2021.5月~)



公共冷蔵庫「北長瀬コミュニティフリッジ」

運営会社:一般社団法人北長瀬エリアマネジメント

2020.11月、JR北長瀬駅前の複合商業施設に開設
生活困窮家庭が24時間いつでも食料を受け取れる仕組み
約400世帯が利用登録し、1日平均約70世帯が利用



物流企業:岡山スイキュウ

倉庫から公共冷蔵庫へ週5回無償搬送

当社倉庫(岡山県早島町)

賞味期限が近づいたチルド食品や調味料などを提供

2021.5.31 一般社団法人北長瀬エリアマネジメント様、岡山スイキュウ様、株式会社日本アクセスの3社で、協定調印式を行いました(右下の写真)



フードフレゼンターの方へ

チーズ フォンデュ
ありがとうございます。

息子と娘と3人で
色々なものを フォンデュして
みたいと思います。
コロナで大変ですが...
笑顔で頑張ります。



フードフレゼンターの方へ

やさしいアイスお
りがとうござい
ます。



フードフレゼンターの方へ

ちいす、
ありがとうございます。



★ フードフレゼンターの方へ

ちーす
ありかてう
ござれまー



そうめん風
こんにゃく

ありがとうございます。
めんつゆで頂きました。
とても、おいしかった
です。



フードフレゼンターの方へ

いつも、ありがとうございます。
あつまめモツリアレラは、
中学生の息子が、大好きです。
1口サイズなので、毎日、少しづつ
頂きます。



フードフレゼンターの方へ

ところてん
ありがとうございます。
親子そろって
人生で初めての
ところてんです。話
に花も、咲きそうです。



○ フードフレゼンターの方へ

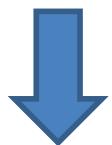
そうめん
こんにゃく
ありがとうございます。





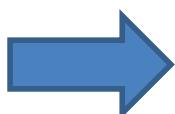
イトヨーカ堂様と協力し、2018年8月より、以下のスキームでセカンドハーベスト・ジャパン様(フードバンク)へ食品の寄贈を行っています。

東京・神奈川のイトヨーカドー5店舗



戻り便を利用して、「イトヨーカ堂基準の販売期限は過ぎているが賞味期限は残っている商品」を回収

当社物流センター



寄贈

セカンドハーベスト・ジャパン※)



配布



児童養護施設の子どもたち
DV被害者のシェルター
フードパントリー、生活困窮世帯 など



※)セカンドハーベスト・ジャパン

日本初・最大のフードバンク組織。フードバンクは品質に問題ないが流通出来ない食品を引き取り、必要としている方々に届ける活動。日本アクセスは2015年に「合意書」を締結し、継続的に寄付活動を実施。

「消費者」としての従業員が各家庭で使いきれない食べ物を持ち寄り、必要とされている方々に寄贈を行う「フードドライブ」を実施しました

2021年2月2日～2月16日の期間にて、当社労働組合の7支部(本社、八戸、茨城、北関東、静岡、山陰、長崎)にて、社員の家庭から未使用食品を集めました。



集まった食品はフード連合を経由し、
フードバンク「セカンドハーベスト・
ジャパン」に寄贈されました



写真に入りきらない程の食品が集まりました

フード連合・セカンドハーベストジャパン（認）

「普段購入することができない物があり、食事の楽しみを改めて感じた」



1人親世帯



高齢者



食事に不自由している方

「食べ物一つひとつから皆さんの
思いを感じ、たくさんの人達に支
えられていることを実感した」

2021年9月下旬、東京本社ビルにてフードドライブ実施！

商品破損・劣化、賞味期限切れ等、寄贈・配布もできず、廃棄となってしまった場合、できるだけリサイクルを行うようにしています

リサイクル業者の探索

廃棄となる場合、通常廃棄物処理業者に委託をすることになりますが、できるだけリサイクル処理（飼料化、肥料化、メタン発酵の順に検討）をしている業者を選びます。

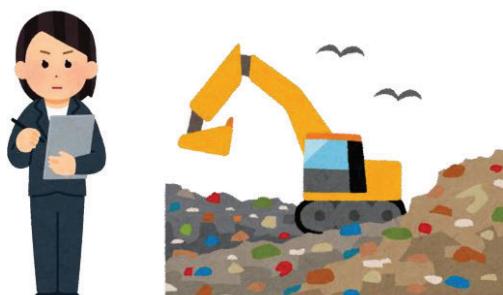
選ぶ方法としては、

①農水省HP「登録再生利用事業者一覧表（全国161ヶ所のリサイクル業者リスト）」を参照、
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_7.html

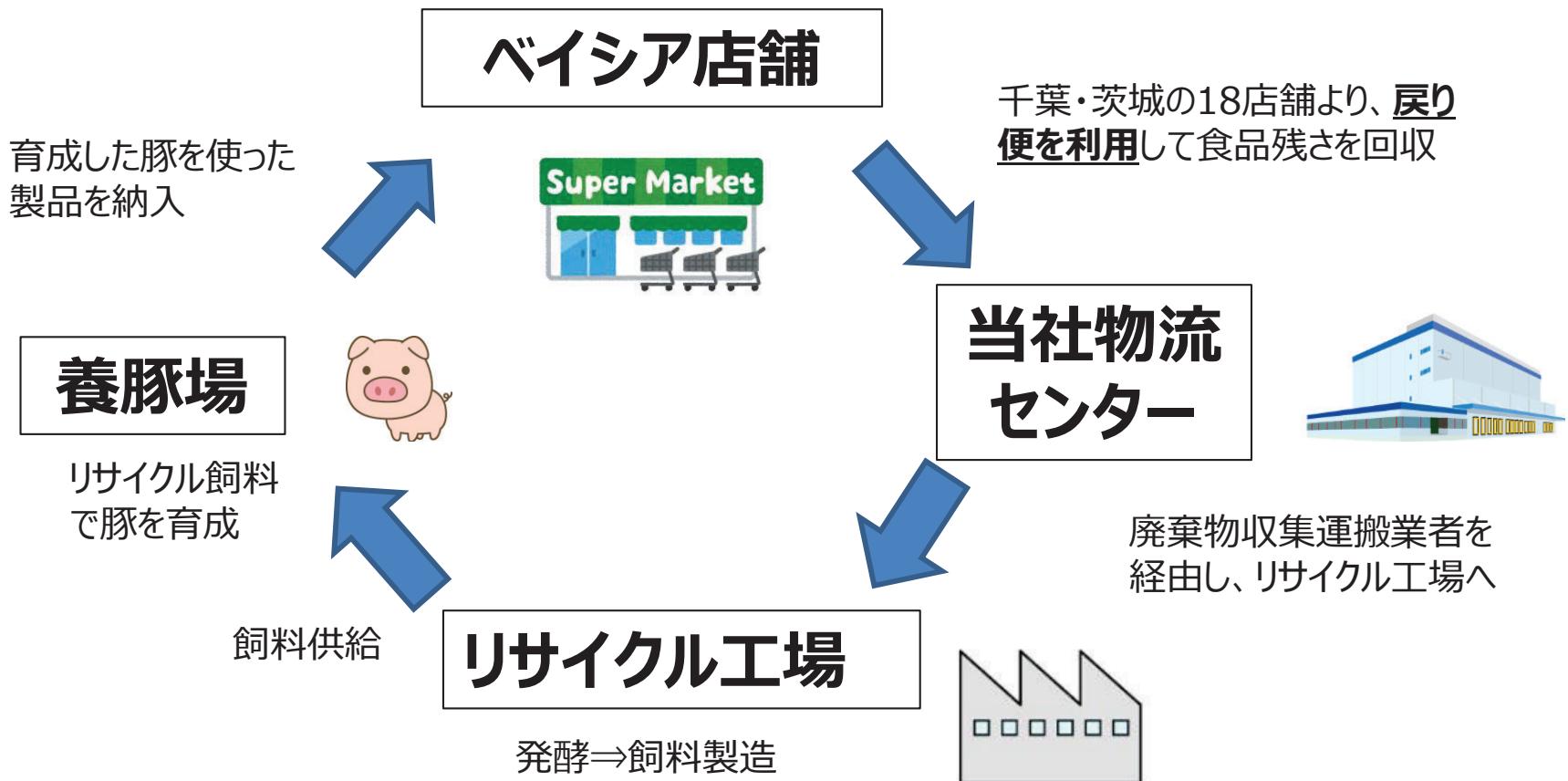
②所管の自治体に相談

リサイクル業者との新規委託の際には、必ず本社の専門部署が関与の上契約を締結し、事前訪問し信頼できる業者であることを確認した上で委託を開始します。

リサイクル工場の事前現地確認
定期的実地確認(年1回以上)



ベイシア17店舗の食品残さを戻り便を活用して回収し、家畜の飼料工程へ回し、その畜肉製品を店舗で販売するフローを実践しています(2010~)



上記フローが国の「食品リサイクルループ(※)」に認定

(※)食品リサイクルループ：食品事業者とリサイクル業者、農業者が連携して構築する食品リサイクルの循環モデル。食品リサイクル法に基づき、主務大臣に計画を認定されることで廃棄物処理業の許可不要等の特例措置が適用される。令和2年7月現在49件が認定されている。

定量効果



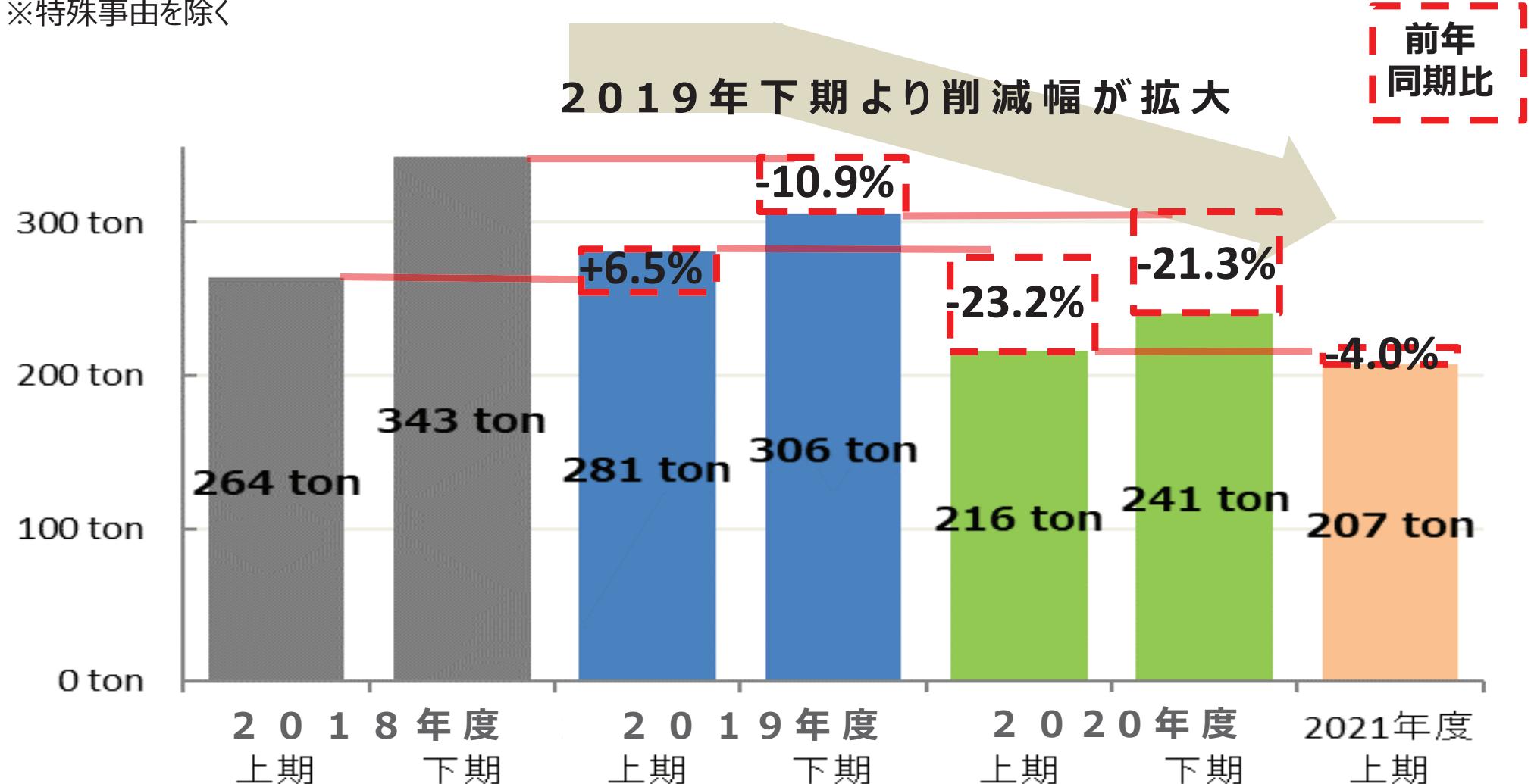
「全社」食品廃棄量の推移

ACCESS
日本アクセス

全社 食品廃棄物排出量(ton)

※特殊事由を除く

※特殊事由:災害要因、
他社要因(大口求償案件)によるもの



目標達成目安 (-4%) を大幅に上回るペースに！

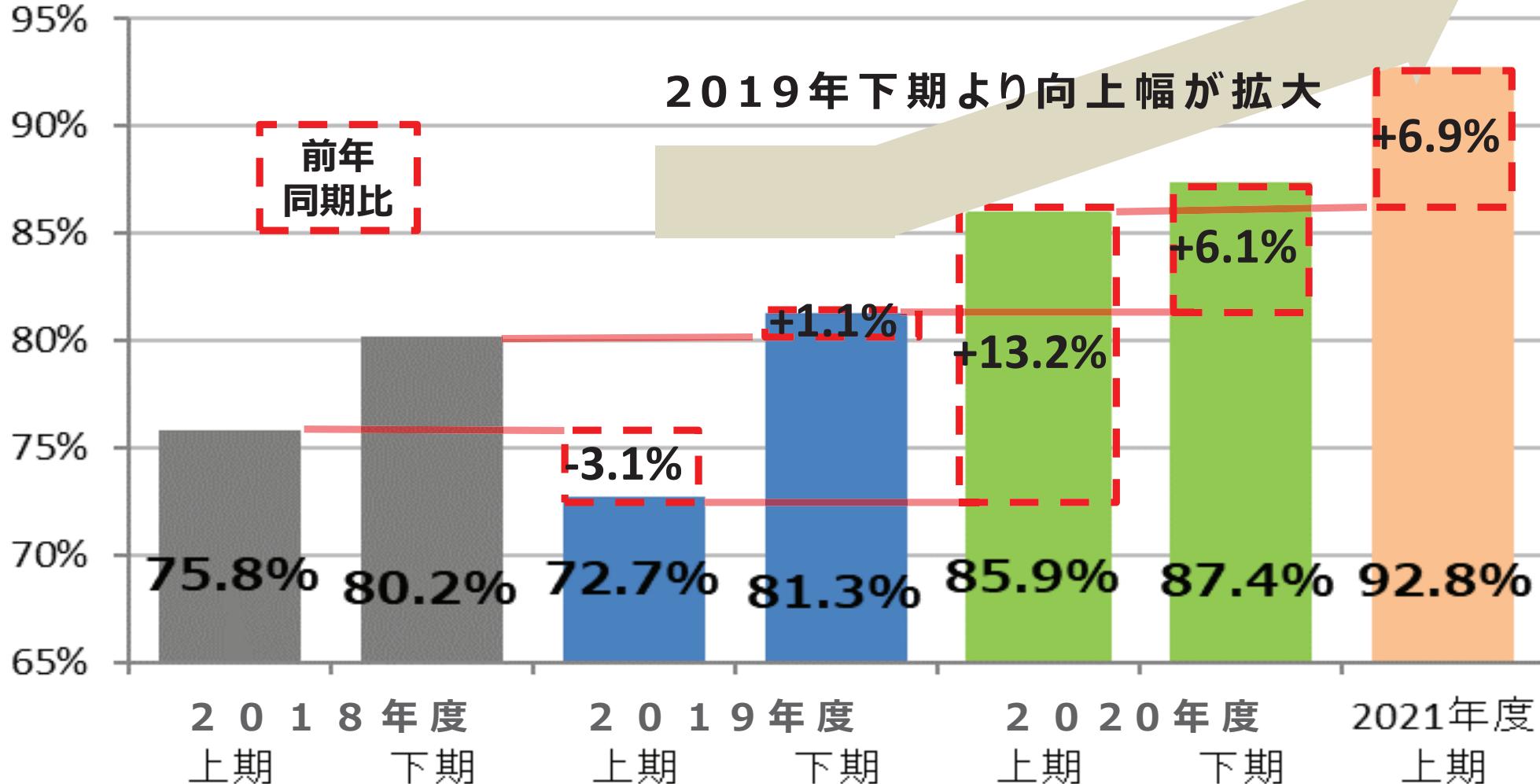
「全社」食品リサイクル率の推移

ACCESS
日本アクセス

全社 食品リサイクル率(%)

※1：特殊事由を除く

※1特殊事由:災害要因、
他社要因(大口求償案件)によるもの

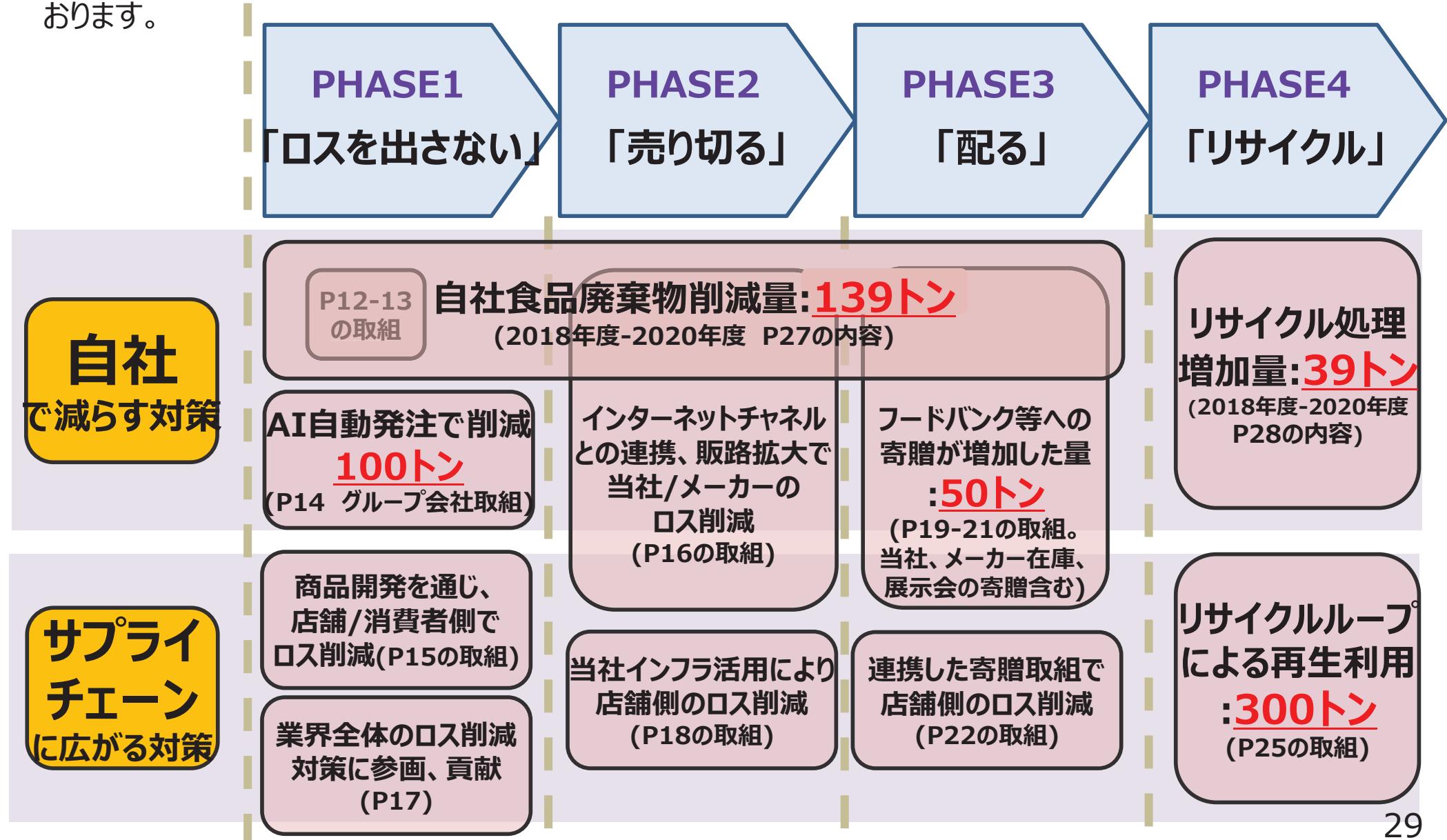


2020年度以降、新しい業種目標（※2：75%）を大幅にクリア！

※2：75%…食品リサイクル法における、2020年度以降の卸売業の目標値

各活動による食品ロス削減効果(トン/年)

P12～25で紹介した各活動による、食品ロス削減への貢献度を、できる限り定量(トン/年)で表してみました。メーカー側、店舗側、消費者側の食品ロス削減の定量化は難しいですが、貢献する規模は着実に拡大しております。



2022年1月、認定NPO法人フローレンスと協働し、全国の子育て家庭に食支援を届ける「こどもフードアライアンス」をスタートしました!



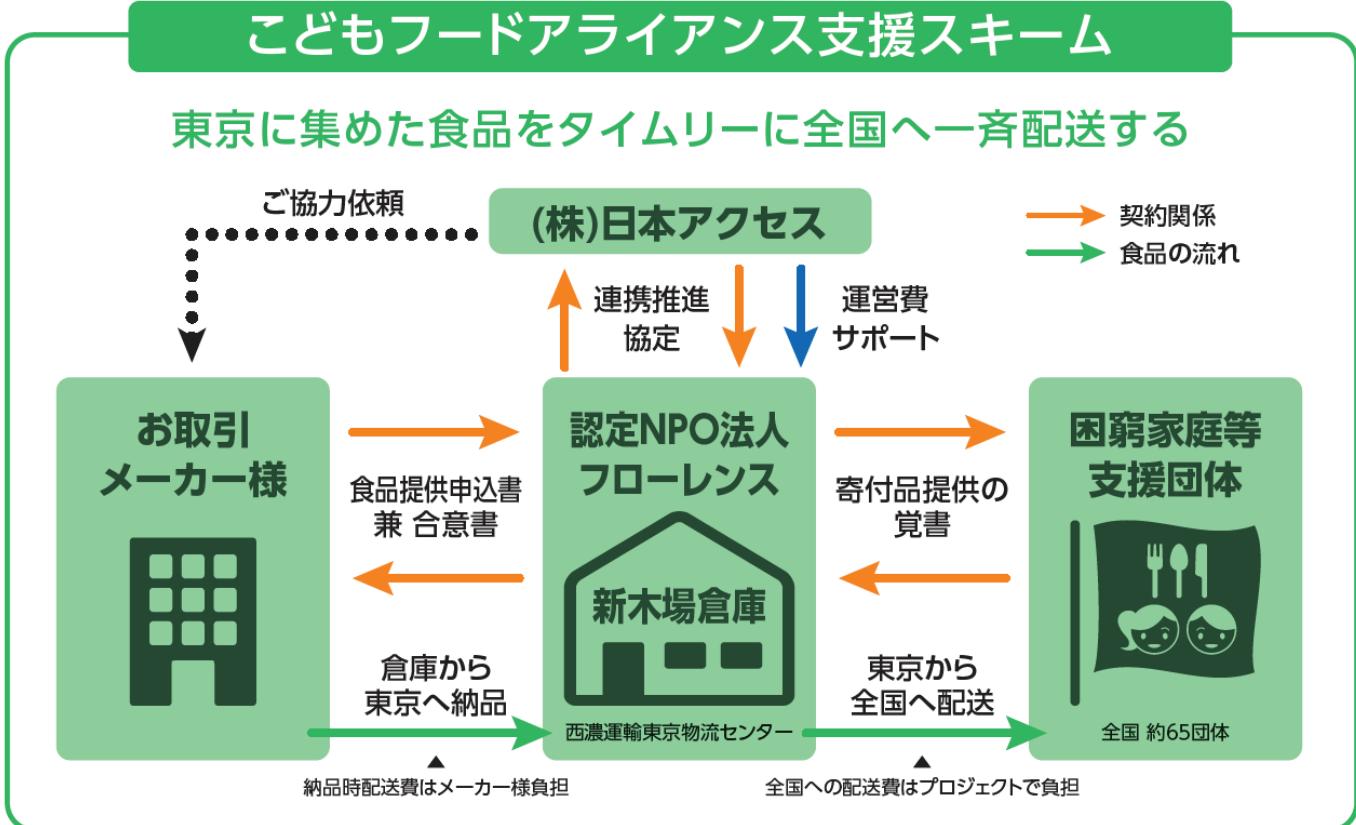
認定NPO法人 フローレンス

ACCESS × 日本アクセス

こどもフードアライアンス支援スキーム

大手食品メーカー14社が協賛

(一部ご紹介)



認定NPO法人フローレンス

国内最大規模の認定NPO法人。多様な保育事業を運営するほか、こども宅食などの各種支援事業や政策提言活動、ソーシャルアクションを推進。

2022年1月下旬より、全国1万世帯規模での食品配達

日本アクセスは今後も、
持続可能な社会実現に向け、
サプライチェーン全体での最適化を考えた
食品ロス削減に取り組んでいきます。

