



食品廃棄物削減の取組



「ONEカンパニー」認定

新潟市内の事業所（新潟市内店舗、生鮮デリカセンター、本社）が、新潟市環境優良事業者認定「ONEカンパニー」の「3R推進部門」と「食品ロス削減部門」に認定されています。

新潟市「ONEカンパニー」とは

環境分野の取組を積極的に進めている事業者を、新潟市が認定する制度です。



魚のアラのリサイクルループ

店舗から出た魚のアラを主原料とする肥料を使って生産された農産物を「エコろく」としてブランド化し、シールを貼って販売しています。食品廃棄物が資源として循環することを「食品循環資源リサイクルループ」といいます。「エコろく」はこうしたループによって生産されています。



エコろく販売店舗（6店舗）

長岡店
亀田店
中野山店
板木店
新潟店
柏崎店

黒烏エコろく茶豆

新潟市西区黒烏地区の契約生産者様と共同で、「エコろく」ブランドの「茶豆」を開発。「甘み」と「旨味」に一番磨きがかかりました。



パイナップルの皮と芯を飼料化

カットパイナップル製造時に発生する皮と芯を破砕・脱水し、乳牛のエサとしてリサイクルしています。栄養価が高く消化も良い飼料を地元で調達でき、酪農家さんからも喜ばれています。



食品ロス削減の取組



①お客様と一緒に取り組む「ハピタベ」消費・賞味期限が近い商品に貼られている「ハピタベシール」を10枚集めると景品が当たる「ガチャコース」と、ポスターに貼ると1枚1円相当を地域に寄付できる「寄付コース」にご参加いただいています。6月に「フードバンクしばた」に58,800円寄付いたしました。



取組店舗（7店舗）

村上東店	村上店
中泉店	小舟店
東新町店	住吉店
コモ店	

②フードバンク等への食品提供

「販売基準には満たないが充分食べられるもの」を廃棄せずに有効に活用していただこうと、食品提供しています。



「OHANA食堂」様へ（牡丹山店）

提供先（※敬称略）	フードバンクしばた
	更生保護施設 新潟川岸寮
	フードバンクにいがた
	OHANA食堂（こども食堂）

SDGsでは「2030年までに一人あたりの食品廃棄量を半減させる」という目標を立てています。ウオロクは食品小売業として、この課題に真摯に取り組む必要があると考えています。

第4回新潟SDGsアワードで

「ハピタベ」が経済部門優秀賞を受賞。お客様に楽しみながら食品ロス削減に協力していただく取組が評価されました。



従業員とお客様による食品持ち寄り活動「ウオロクハッピードライブ」を実施

10月に、当社従業員から持ち寄られた食品1,459個に加え、村上・胎内市の当社3店舗近隣のお客様が提供してくださった151個を合わせ、「フードバンクさんぽく」、「フードバンクむらかみ」、「フードバンクたいない」の3団体に贈呈しました。



③ITの活用

発注支援システム「sinops」を導入しています。AIが販売数量を予測、それに基づいて発注数量を適正な値に調整します。また、賞味期限チェック支援ツール「sinops-Dcont」も導入し、合わせて食品廃棄の削減に効果を発揮しています。



※「sinops」は株式会社シノプスの登録商標です。

