



NEWS RELEASE

株式会社 **平和堂**

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2023年9月29日

サステナブルな社会の実現へ、平和堂のフードドライブ活動～「もったいない」を「ありがとう」に～

10月は食品ロス削減月間

アル・プラザ城陽でフードドライブを実施します

2023年10月1日～7日まで 城陽市と連携！

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長 執行役員：平松正嗣、以下「平和堂」）は、10月の食品ロス削減月間に合わせて、城陽市（市長：奥田敏晴）と連携しアル・プラザ城陽（京都府城陽市）において、2023年10月1日(日)から7日(土)まで、フードドライブを実施しますのでお知らせいたします。



平和堂は、かねてより商品の廃棄削減や適量販売などによる食品ロス削減に取り組んでおり、サステナブルな社会の実現へ向けた様々な活動を実施しています。今回の取り組みは、城陽市が行うフードドライブ事業の一環で、平和堂の店頭でフードドライブを実施するものです。皆様からご提供いただく食品は、きょうとフードセンター一時保管倉庫の社会福祉法人青谷学園（理事長：白樫忠）を通じて、子ども食堂などへ届けられます。



平和堂は、ライフスタイル総合（創造）企業として地域に密着した経営を行い、地域の皆様と一緒に地域の元気を創っていく「地域共創」の想いの下、「地域の健康」を担うリージョナルカンパニーとしての役割を推進しています。

今回の食品ロスの削減や資源の有効活用等の取り組みをはじめ、地球規模や地域社会のサステナビリティについて、平和堂グループとして積極的に関わることで、地球環境や地域の健康、地域の課題解決、および事業の両立を目指しながら、持続的な成長に取り組んでまいります。

【フードドライブ 実施概要】

- 実施期間 2023年10月1日(日)～10月7日(土)
- 実施店舗 アル・プラザ城陽 1階セントラルコート エレベーター横（京都府城陽市富野荒見田112）
- 受付できる対象品

以下の①～⑤全てに該当する食品

- ①未開封のもの
- ②賞味期限が1か月以上あるもの
- ③常温保存できるもの
- ④製造者または販売者が表示されているもの
- ⑤成分またはアレルギー表示があること

■運営

城陽市役所市民環境部環境課ごみ減量推進係（衛生センター）

<https://www.city.joyo.kyoto.jp/0000009261.html>

◆店頭での啓発活動

ご来店のお客様にも改めて食品ロスについて考えるきっかけを持っていただくために、平和堂各店舗では食品ロス削減の啓発 POP を取り付けています。また、POP についている QR コードを読み取れば、野菜の上手な保存方法などがわかるほか、平和堂公式アプリにて、役立つ情報を公開しています。

(啓発 POP 一例)

なくそう 食品ロス 平和堂は、地域の皆様と一緒に

食品ロス削減に取り組めます!

下記取り組みを行っています。

- ✓ 食品の長期保存をおすすめ
- ✓ 個食パック・少量パックの販売
- ✓ レシピの情報提供
- ✓ 賞味期限が近い商品を値下げ販売

詳しくは動画をチェック! →

なくそう 食品ロス 商品をお戻りの際は、元の場所にお返しいただくか、お近くの係員までお渡しくださいませ。

平和堂は食品ロス削減に取り組んでおります。ご協力をお願い申し上げます。

なくそう 食品ロス 上手に保存しよう!

干物・塩鮭・塩さば

お魚を1枚ずつラップで包んで冷凍保存。焼く時は、解凍せずにそのまま焼き上げてください。

平和堂は食品ロス削減に取り組んでおります。ご協力をお願い申し上げます。

なくそう 食品ロス 便利な少量パック

豚肉

必要なサイズだけお使いいただける使いきり、食べきりサイズです。

平和堂は食品ロス削減に取り組んでおります。ご協力をお願い申し上げます。

なくそう 食品ロス 上手に保存しよう!

バナナ

フックなどに吊るして、常温保存します。

平和堂は食品ロス削減に取り組んでおります。ご協力をお願い申し上げます。

◆資源の有効活用

平和堂では、食品ロス削減の取り組みの一環として、「出荷に向かない規格外の果物を活用した商品開発」や「食品リサイクルの推進」を行っています。

従来であれば廃棄されていた農産物・食材の有効活用や食品ロスの削減に繋がる取り組みにより、これからも平和堂は地域のサステナビリティに寄与するとともに、地域社会の皆様のライフスタイルにとって、「なくてはならない存在」となることを目指してまいります。

平和堂は食品ロス削減に取り組んでいます

出荷に向かない規格外の果物を活用した商品開発

不揃いな大きさや形だけで規格外になっている果実を有効活用して、平和堂こだわりのブランド「E-WA」の商品を生産しています。

※期間限定・数量限定で販売しています。

産製製サイダー 産製製いちごのサイダー

産製製いちごのチューハイ モリヤマシロのチューハイ 産製製のチューハイ

食品リサイクルの推進

アラの飼料化

平和堂のグループ会社が運営するベストネ食品センターでは「E-WA」鮮凍するめいかぶつ切り」の加工から発生する残さ(内臓等)を養豚の養殖業者と連携して受け渡しています。2022年度は年間15トンを使用、生きごみの削減に努めています。また、その場で養殖された養豚は「E-WA」こだわりの養豚として加工し、平和堂で販売しています。

食品残さを堆肥原料に

平和堂では、商品加工後に出た野菜くずや売れ残った野菜などを食品リサイクルにまわっています。食品残さは堆肥や飼料などに加工されており、その堆肥を使用して育った野菜を平和堂の一部店舗で「産製エコ野菜」として販売しています。

【 注意事項 】

- ・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。
- ・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。
- ・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上