



NEWS RELEASE

株式会社平和堂

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2025年9月30日

10月は食品ロス削減月間

平和堂は地域の皆さまと一緒に食品ロス削減に取り組んでいます

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員 CEO: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、食品ロス削減に向けた取り組み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食品の廃棄削減や適量販売など、事業者として食品ロス削減に取り組んでまいりました。また、消費者一人ひとりが食べ物を無駄にしない意識を持ち、行動に移すことの重要性が増している※1ことから、地域のお客様の身近な店舗として、食品ロス削減の啓発につながる活動をしております。今年は、お客様から募集した食品ロス削減のアイデアのご紹介や、余ったおかずのリメイクレシピの紹介など、身近にできる食品ロス削減のためのコツをお客様と共有し食品ロス削減に取り組んでまいります。

※1 2025年3月消費者庁発表「第2次食品ロスの削減の推進に関する基本方針」より

<食品ロス削減月間の取り組み>

1. レシピ紹介冊子「美味食彩」で、余ったおかずのリメイクレシピなどを特集

隔月発行するレシピ集「美味食彩」9・10月号のなかで、お客様からお寄せいただいた食品ロス削減のアイデアを「みんなの食品ロス削減術大公開」としてご紹介いたします。また、作りすぎてしまったおかずの簡単リメイクレシピや平和堂の食品ロス削減の取り組みも掲載します。

- ・リーフレット設置店舗：平和堂 166 店舗
- ・配布期間：9月1日(月)～ なくなり次第終了



2. Web チラシにて、簡単にできるエコなお買い物のコツなどを紹介

平和堂アプリでご覧いただける web チラシにて、エコなお買い物のポイントとして「使い切れる分だけ買う」ための方法や、食材でレシピを検索できる美味食彩サイトの活用による余った食材使い切りの方法などを、平和堂の食品ロス削減の取り組みと共に紹介します。

・発行期間：10月1日(水)～10月31日(金)



＜平和堂の食品ロス削減に関するその他の取り組み＞

1. 規格外の原料を活用した商品開発

不揃いなど大きさや形だけで規格外になっている果物を有効活用した「E-WA! 彦根梨アメ」や、普段は使われない素材を活用した「E-WA! 素材おかき」などの商品開発に取り組んでいます。



(一例) 海老の頭や殻、海苔の端材、しょう油を搾る前のもろみを使用した「E-WA! 素材おかき 海老・海苔・醤油」

2. 冷凍食品の拡充

冷凍技術の進歩やライフスタイルの変化で需要が増している冷凍食品の取扱いを拡充しています。精肉、鮮魚売場では素材の冷凍食品を拡充しており、衛生面で管理しやすく、お客様と平和堂双方にメリットのある商品です。



(一例) 冷凍のミンチや豚小間切れ肉

3. 食品リサイクルの推進

・食品リサイクルループ

平和堂の店舗から排出される生ごみを発酵させて作った堆肥を、指定農場で使用し野菜や果物を栽培。採れた作物は「循環エコ野菜」として、平和堂店舗で販売しています。

・アラの飼料化

「E-WA! 解凍するめいかぶつ切り」の加工で発生する残さを、養殖真鯛の餌の一部にすることで生ゴミの削減に努めています。その餌で養殖された真鯛は「E-WA! こだわり真鯛」として平和堂で販売しています。

4. 啓発活動

・てまえどりの推奨

すぐに食べるものは「てまえどり」のご協力をお願いしています。店頭では POP を取り付け、お買い物中に思い出していただけるよう訴求しています。



【注意事項】

- ・当リリースに記載されている内容は、全てニュース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