

『旬をすぐに』食品工場における食品廃棄の撲滅に挑戦 大量調理で生じる食品ロスの料理を即時メニュー化して販売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、各府省庁において取り組んでいる食品廃棄問題を解決するため、過不足から生じる食品ロスの料理を元にメニューを即時に製品化し、本日 19:30 より『旬をすぐに』EC サイトで販売を開始します。

当社は、『旬をすぐに』のメニューで使用する国産食材を「旬すぐ共栄会」を通じて仕入れております。「旬すぐ共栄会」とは当社と生産者を繋ぐ独自のネットワークで、入札方式により仕入れを行っています。そのため、季節ごとに移り変わる旬の食材を毎日良い条件で仕入れることが可能です。

「旬すぐ共栄会」による入札方式は、収穫量が多くなり廃棄されている食材などを積極的に仕入れる、「もったいない！」を減らす地球に優しいモデルです。

この度、フードロス削減を一步進める取り組みとして、大量調理の過不足で発生した料理を元にメニューをつくり販売いたします。食品工場の廃棄量は一日数百キロになることも少なくありません。例えば受託生産の工場で製造する場合、受注より前に見込みで生産を開始するため、実際の発注量より多く製造することになり製品・半製品を廃棄するケースが見られます。

短期間で商品の販売ができるのは、当社『ミールタイム』で培ってきたメニュー開発のノウハウに加え、それを可能とする入札・開発・製造・検査※1・保管・出荷を一気通貫で行う自社工場によるものです。

本件の第一号のメニューとして「ハンバーグ軍団の法蓮草ほうれんそうの森に マヨい込んだタラモサラダ」を発売いたします。本メニューは 12/25（金）に発売するメニューの製造過程で生じた過不足の料理を元にメニュー化されました。

『旬をすぐに』は、フードロスを減らし、エコ社会を作ります。

■旬すぐ「～エコは地球を救う～ ハンバーグ軍団の法蓮草の森に マヨい込んだタラモサラダ」（税込 398 円）

内容量 275g あたりの栄養価

エネルギー	567kcal
たんぱく質	32.7g
脂質	36.7g
炭水化物	23.5g
糖質	19.8g
食物繊維	3.7g
食塩相当量	2.1g



<https://shunsugu.jp/item/detail/340>

※1 当社では製造後、各種菌検査を4日間に渡り行った後、販売を開始いたします。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー CID 事業部 谷本亮介 TEL: 0495-71-8901 E-mail: info@fundely.co.jp

■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』 <https://shunsugu.jp/>