

Secoma

ここにあるおいしさを、お手ごろに

食品ロス削減のための 工夫と活動



2023年10月18日(水)
株式会社セコマ
渉外部 佐々木 威知

Secoma グループ概要

～地域に密着したサプライチェーンの構築～

Secoma Supply Chain management (SSCM)



原材料調達・生産

食品製造

物流(商流・在庫・入出荷・運送)

小売(自社ブランド製品が54%)

外販(自社ブランド製品を他の小売へ)

食品サプライチェーン経営の企業

原材料の調達～農作物

北海道・関東 7農場120ha

年間約8,500tのうち1/4を生産



製造工場



製造している主な商品

- 弁当、惣菜、麺類
- 牛乳、ヨーグルト、アイスなど乳製品
- 洋菓子、和菓子、パン
- 飲料水、ミネラルウォーター、ゼリー
- 豆腐、揚げ
- 味付ジンギスカン
- 漬物、カット野菜
- 塩干、フレーク、珍味

物流拠点数
北海道13箇所
本州3箇所



グループ店舗数 2023年7月末

北海道 1,144店

関東 96店

合計 1,240店

グループ売上規模 2,000億円



サプライチェーンを活かした 環境への取り組み

Secoma

Secomaの中に、ecoがある

セコマグループはReduce・Reuse・Recycleの3Rと
フードロスの削減に取り組んでまいります

Reduce リデュース

プラスチックの削減

レジ袋が
新しい素材に!

再生可能資源からつくられる
バイオマス素材を30%^(※)
配合、化石資源を原料とする
プラスチックの使用を削減
します。この素材はカーボン
ニュートラル特性によって、
石油由来CO₂の排出を削減。
地球温暖化の防止につなが
ると期待されています。



※再生素材に切り替える際、生産量に占める割合がバイオマス素材割合25%のレジ袋が減少します。

お惣菜の容器の
見直し

お惣菜や麺類に使う容器
素材の厚さを見直し、プラ
スチックの使用を約11%
削減しています。



Reuse リユース

ビンの再利用

千歳市にあるグループの飲料製
造会社では、回収された使用済み
のビンを生産的に洗浄。そのうえ
で新たに充填し、商品として出荷
しています。2019年は約70万本
のビンを再利用しました。



グループ全体のリサイクル工場

Recycle リサイクル

紙パック・古紙・段ボールのリサイクル

店頭で紙パックや古紙・段ボールを回収。紙パックを指定の枚数お持ちいただくと、回収した
紙パックが原料の一部となった簡ティッシュをプレゼントしています。グループの工場や店舗で
出る空き段ボールも回収しリサイクルへ。回収・運搬に自社の物流を活用していることは
もちろん、グループ内にリサイクルセンター
を設置しているため、圧縮処理まで行う
ことができます。2019年は約275トン
の紙パックと、約7,184トンの古紙・
段ボールを回収しリサイクルしました。



玉子パックのリサイクル

店頭で玉子パックの回収を行っています。2019年は、
約38トン回収しリサイクルしました。



使った食用油のリサイクル

グループの食品工場や店内調理ホットシェフで使った
食用油は、捨てることなく燃料に活用しています。グループ
の農場ではハウスの暖房に。物流センターでは洗浄用の
蒸気をつくるボイラーに。2019年は約209万キロの食用
油を回収し、貴重なエネルギーとしてリサイクルしました。



グループ全社農場のハウス用ボイラー

フードロスの削減

小さめの野菜は惣菜や漬物に、ちょっと
変わったカタチのフルーツはソフトクリームに。
お肉の端っこはパスタの具材に。2019年は
約1,288トンもの規格外品や端材を商品
に活用しました。原材料の生産から、食品
製造、物流、小売までマネジメントできる
「セコマサプライチェーン」ならではのメリット
を生かし、食品ロスの削減に努めています。



規格外のパンを再利用したパンソフト

7月1日からバイオマス素材を30%配合したレジ袋に変更します

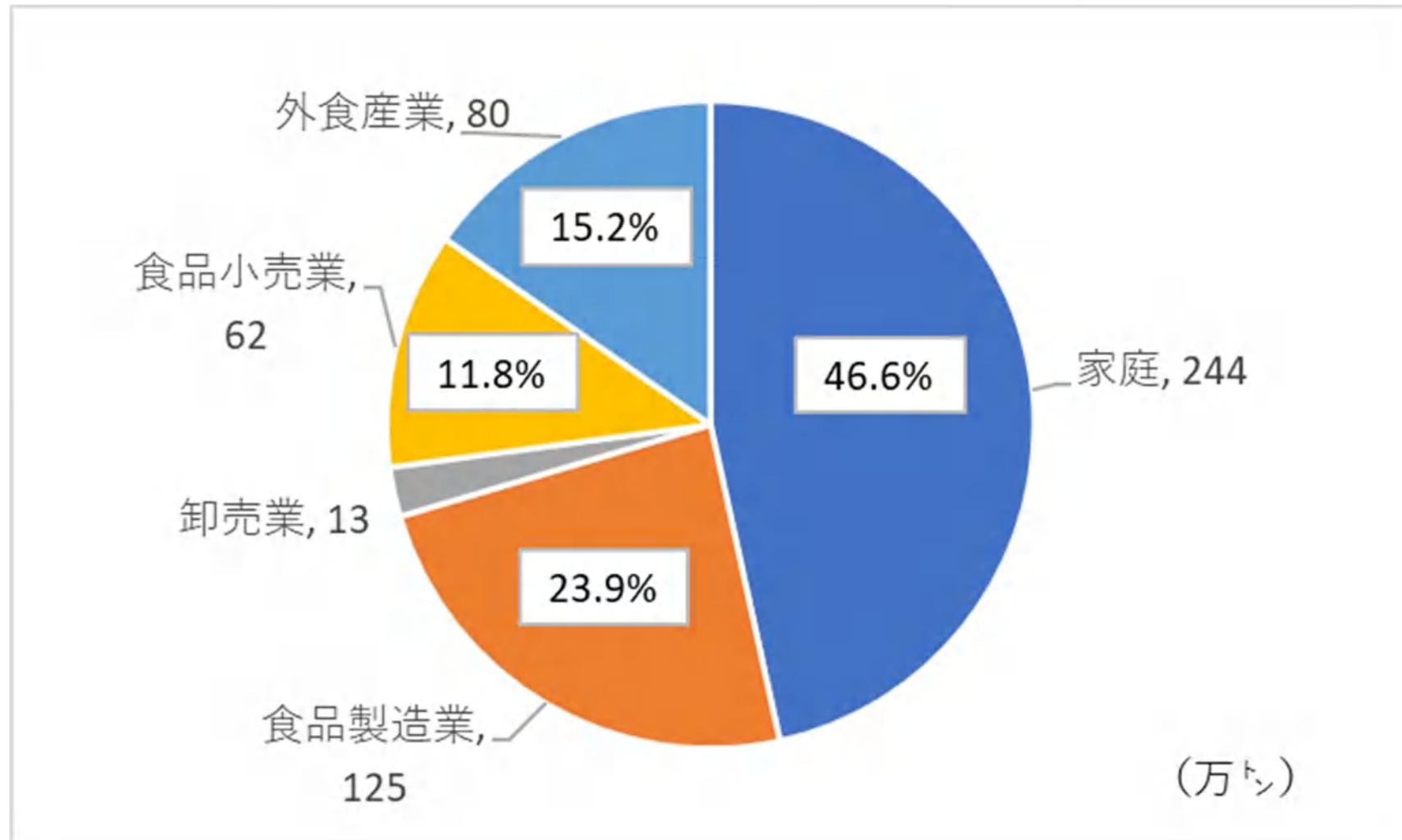
Secoma
ここにあるおいしさも、お手ごろに

3R

Reduce Reuse Recycle

サプライチェーンを活かした 食品ロス削減の取り組み

日本の食品ロス



農林水産省 令和3年度統計

食品ロスの削減

①店頭における食品ロス削減

- ・消費期限の延長

⇒消費期限の延長～2018年～2022年で159品延長

- ・バリア包材の活用

- ・発注精度向上(IT・AIの活用)

- ・見切り販売等

⇒半数以上の店舗で見切り販売実施(店の裁量)

食品ロスの削減

①店頭における食品ロス削減

- 消費期限の延長
⇒消費期限の延長～2018年～2022年で159品延長
- バリア包材の活用
- 発注精度向上(IT・AIの活用)
- 見切り販売等
⇒半数以上の店舗で見切り販売実施(店の裁量)

食品ロスの削減

②生産における歩留まりの向上

～コスト削減(原材料コストの削減、廃棄コストの削減)

・端材の有効活用

焼鳥、玉子、鮭、サバ、たこ、おから、油揚げ、パン耳、
昆布、切り餅⇒HOT CHEFに活用

・規格外品の有効活用

メロン、洋なし(込)、いちご、かぼちゃ、スイカ、
自社農場野菜、昆布 等

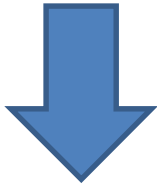
⇒サプライチェーン内連携による食品ロス削減

製造過程の
食品ロスの削減

≡

歩留まりの改善

原材料コストの削減
廃棄コストの削減



事業の本質的な取り組み

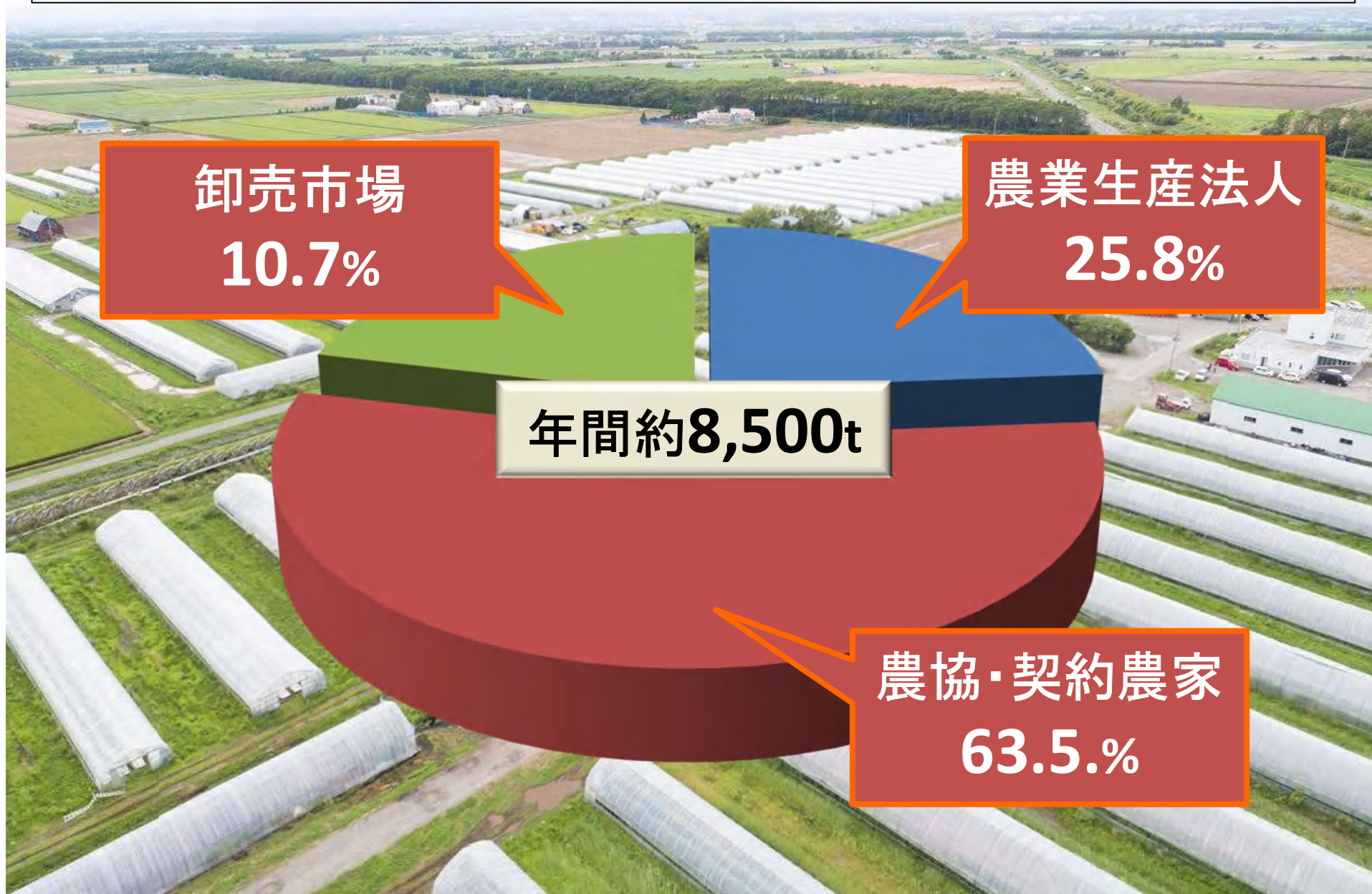
野菜の調達

卸売市場
10.7%

農業生産法人
25.8%

年間約8,500t

農協・契約農家
63.5%



原材料歩留まりの向上



②規格外品



惣菜に



漬物に



惣菜売場



ゆで卵自動製造機(割卵室) 年間900万個使用

合計30分



蒸煮(14分)

冷却(11分)

割卵・検品(5分)

端材の有効活用



煮玉子



端材の活用～焼鳥



端材の活用～パンの耳



食品製造における規格外品の活用

ダイマル乳品 北海道メロンソフト

規格外品の有効活用～北海道メロン





規格外メロンを搾汁

冷凍保管



2006年からメロンソフトとして商品化



メロン調達量

100^{トン}

年間**260**万個
大ヒット!



1^{トン}
2006年

2017年



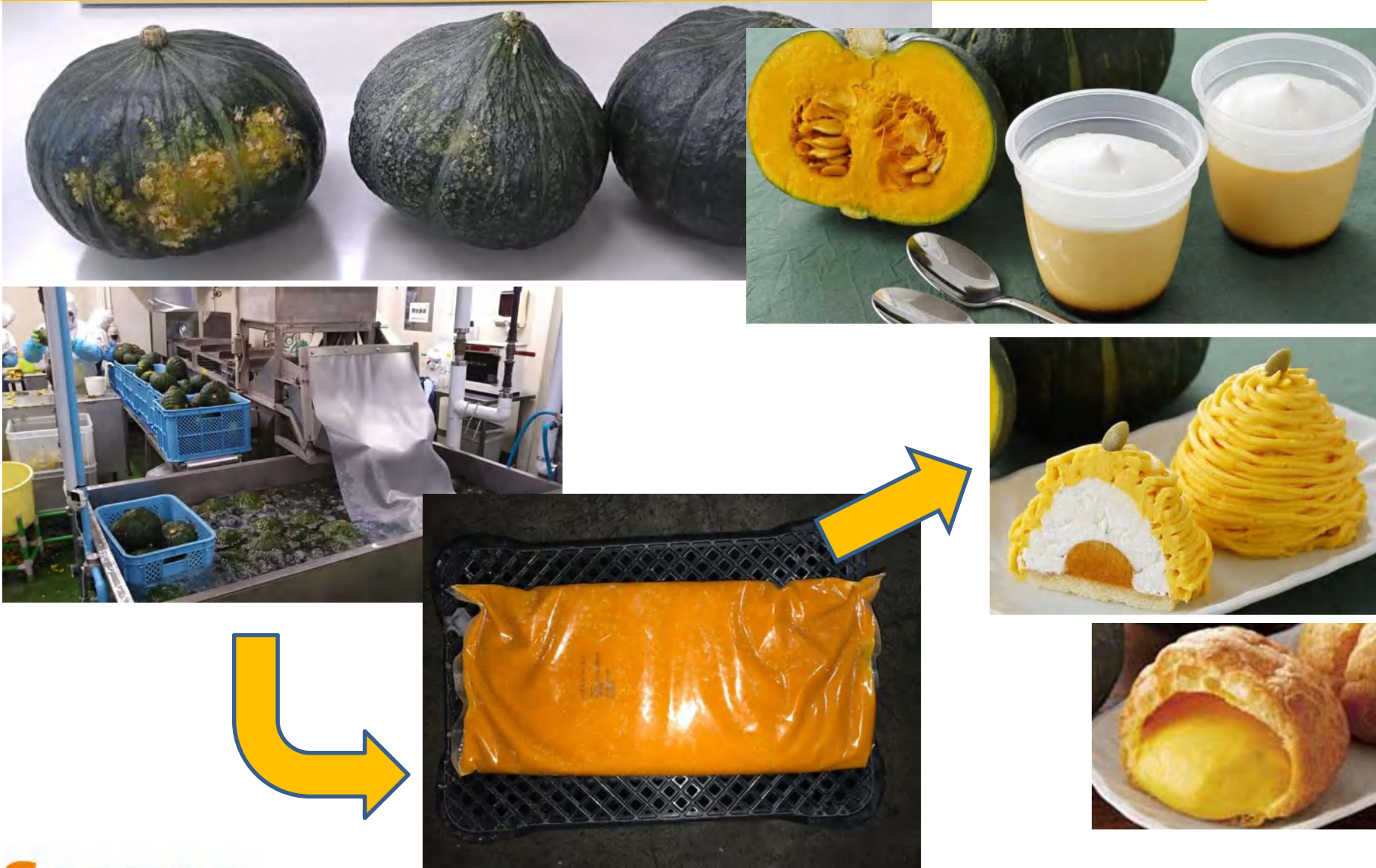
当麻町 でんすけすいか規格外品の活用

2021年7月17日発売



Secoma
ここにあるおいしさを、お手ごろに

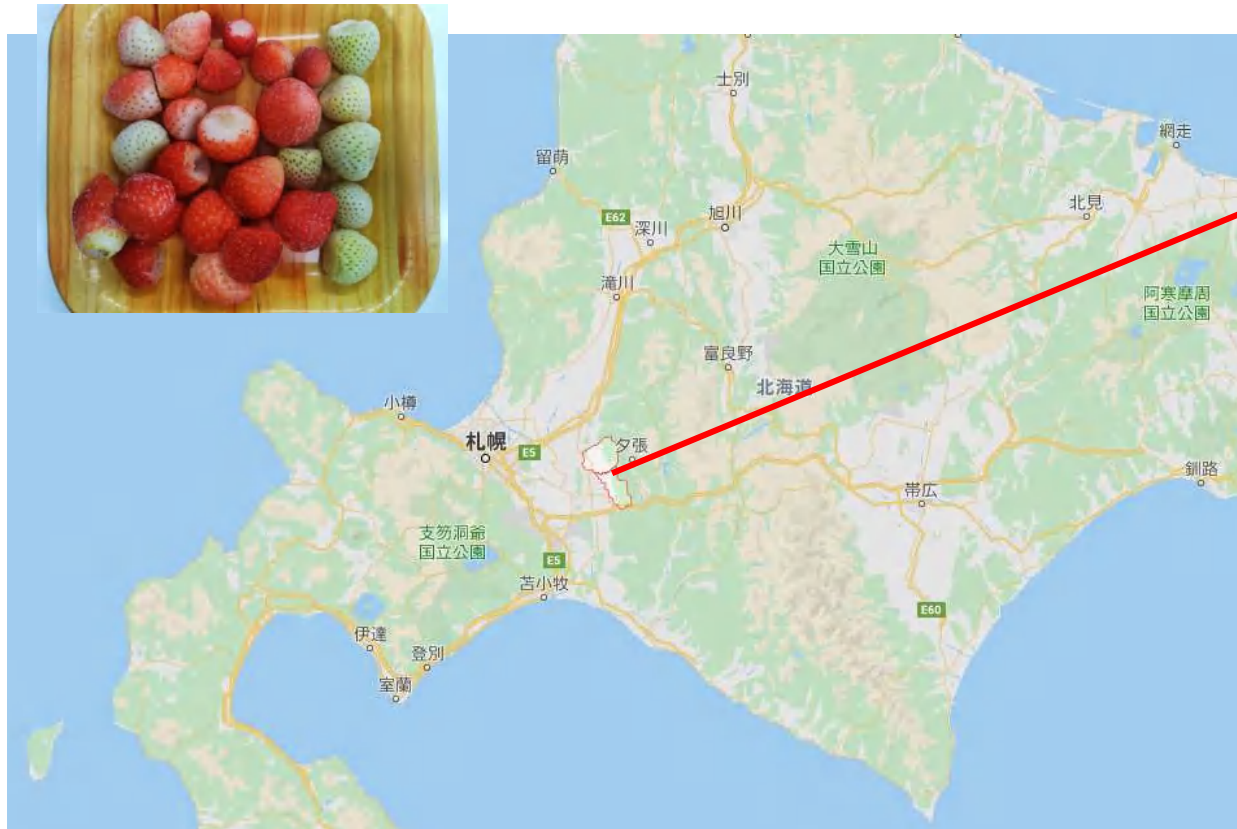
苫前町・むかわ町の規格外のかぼちゃ



2019年
連携開始

栗山町産 規格外いちごの活用

2019年12月14日発売



セイコーマート
2,000万本/年



パック乳
4,500万本/年

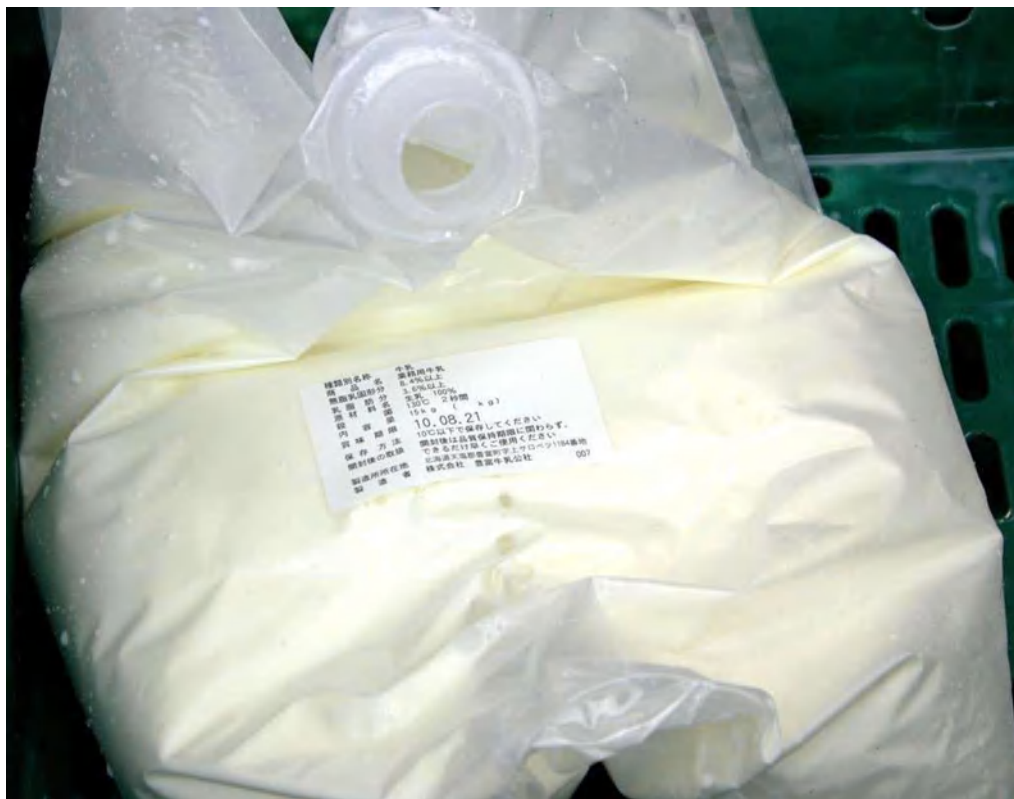
Secoma
ここにあるおいしさを、お手ごろに



外販
2,500万本/年



バイプロダクツと関連商品



生クリーム

バター





牛乳
ヨーグルト

Seicomart
道外スーパー・ドラッグ

紙パック回収

BOXティッシュ



原料乳

- 道外大手メーカー
- アイス工場
- キャンディー(飴)
- チルドカップ
- ケーキ
- 菓子メーカー
- パン

生クリーム



バター



Secoma
ここにあるおいしさを、お手ごろに

“食品ロス”を活用する

1,769^トンの削減



サプライチェーンで実現している
歩留まり改善 = “食品ロス”の削減

プラチナ触媒

エチレンガスが触媒に接すると酸化分解が促進され、二酸化炭素を発生させる



野菜貯蔵庫の
送風機に設置



プラチナ触媒による歩留まり改善例

きゅうり 7日間貯蔵



歩留まりUP **3.1P**

キャベツ 59日間貯蔵

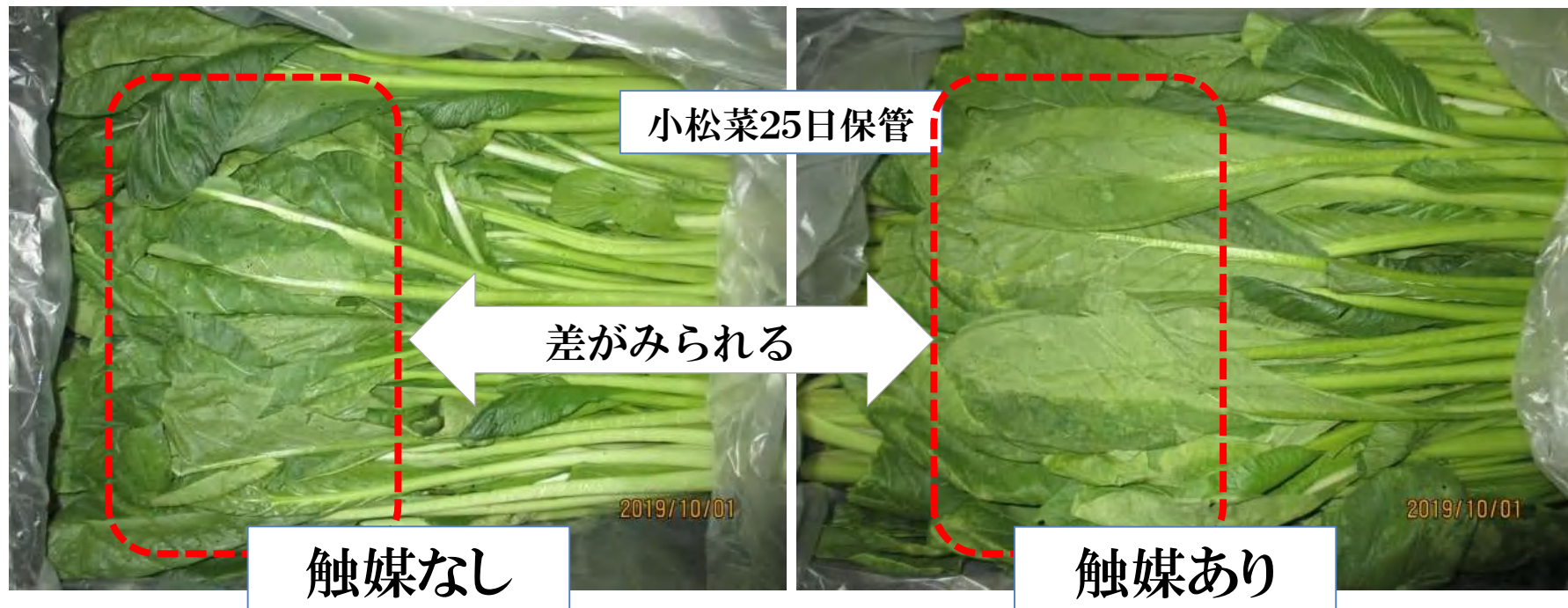


歩留まりUP **5.1P**

小松菜 25日間貯蔵



歩留まりUP **10.6P**



食品ロスの削減

③その他

- 1/3ルール^oの撤廃～物流・卸は自社グループ
⇒全品は業界で稀、売り切る(値引き含め)、返品しない

廃食油の回収と再利用



HOT CHEFフライヤー

160万ℓを回収

店舗から回収した廃食油



廃食油を燃料にしたボイラー

SFF・北燦食品
バット洗浄



北栄ファーム 長沼農場
ハウス暖房

バイオディーゼルの精製と活用



車両用BDF



白老 精製設備

合計27台の車両で
使用実験中

Secoma

ここにあるおいしさを、お手ごろに

食品ロス削減のための 工夫と活動



2023年10月18日(水)
株式会社セコマ
渉外部 佐々木 威知