

## 令和3年度「横浜市食の3Rきら星活動賞」受賞者決定！

本市では、食品廃棄物の発生抑制、再生利用及び啓発等で、他の模範となる取組を行い、顕著な功績を挙げている事業者等を表彰し、その取組を広く紹介することにより、食品廃棄物のより一層の削減を図ることを目的に「横浜市食の3Rきら星活動賞」を実施しています。

このたび、次の3事業者を受賞者として決定し、表彰を行いました。

### 受賞者と主な取組

#### イオンリテールストア株式会社

#### 南関東カンパニー イオンスタイル東戸塚

イオンリテールストア株式会社 南関東カンパニー イオンスタイル東戸塚は、2021年2月に「AI カカク」を導入し高精度の予測を基に発注、値引きを行い、売れ残りにより発生する廃棄物の削減につなげています。さらに店舗内での調理時に発生する食用油や魚のアラ、天かすを、飼料や油脂、バイオディーゼル燃料へと再利用し、グループ内で活用することでリサイクルループを構築しています。

また、環境問題に関する全従業員対象の研修を行うなど、従業員の廃棄物に関する意識向上に取り組んでいます。



《AI カカクの使用イメージ》

#### 株式会社 Innovation Design KITCHEN MANE・haishop cafe

株式会社 Innovation Design KITCHEN MANE・haishop cafe では、形やサイズの問題で通常は流通しない野菜や魚を積極的に仕入れています。その食材を使いメニューを構成し、料理を提供しています。また、ユニークなメニュー名でお客様に海洋資源及び地産地消の大切さや、食品ロス問題に関するメッセージを発信することで、“食”を通してお客様がこうした問題について考えるきっかけづくりをしています。

また、店内の目立つところにバグタイプのコポストを複数置いて、調理くずなどをたい肥化することで、お客様に土壌混合法を身近に感じてもらうとともに、たい肥で育てた野菜を使用した料理を提供しています。



《ユニークなメニュー名》

## キリンビール株式会社横浜工場

キリンビール株式会社横浜工場では、平成6年にビール工場では日本初となる「ゼロエミッション」（廃棄物の100%再資源化）を達成し、現在も継続しています。食品廃棄物についても、ビールの製造過程で発生するモルト粕を、飼料、肥料、きのこ培地に、ビール酵母を健康食品、飼料に再資源化しています。2021年には「キリングループ環境ビジョン2050」を掲げ、食品廃棄物発生抑制にも積極的に取り組んでいます。

また、社内環境啓発や、近隣中学校での環境学習を実施するなど、環境教育にも尽力しています。



《近隣中学校での環境学習の様子》

## その他

受賞者に対して個別に表彰を行いました。表彰時の写真などもご提供できますので、ご連絡をお願いします。



＜イオンリテールストア株式会社  
南関東カンパニー  
イオンスタイル東戸塚＞



＜株式会社 Innovation Design  
KITCEN MANE・haishop cafe＞



＜キリンビール株式会社横浜工場＞

お問合せ先

資源循環局一般廃棄物対策課長 峰 聡明 Tel 045-671-2558