

2022年6月6日

株式会社 A D E K A

## 食品ロス削減に向けた取り組みについて

株式会社 A D E K A（代表取締役社長：城詰 秀尊）は、“素財”メーカーとして社会的な要請である食品ロス削減に応えるため、保管・流通段階での賞味期限切れによる廃棄の削減、賞味期限延長製品へ品種統合を進めてまいります。

### ■ 経緯

SDGsの認知度向上により社会的課題のひとつである「食品ロス削減」の意識は、世界的に高まりつつあります。さらに、昨今のロシアによるウクライナへの軍事侵攻が、食料・エネルギーの需給状況悪化に拍車をかけており、食品業界では、「おいしさ」と「食の安心・安全」の追求に加え、「食品ロス削減」に取り組む重要性が増しています。

当社は、「ADEKA グループの事業運営による環境負荷を最小化するとともに、環境貢献製品によってお客様の環境負荷低減に大きく貢献している」を2030年のゴールとして、持続可能な社会の実現に向けて事業活動を推進しています。製品の提供を通じて社会的課題の解決に取り組み、中期経営計画「ADX 2023」の遂行によって、社会価値と経済価値を追求し、企業価値の向上を図っています。

### ■ ADEKA グループの取り組み

当社食品事業は、2020年度に業務用マーガリン「マーベラス」※<sup>1</sup>、2022年度にプラントベースフード「デリプランツ」シリーズ※<sup>2</sup>を市場に提供することで、社会的課題である「食品ロス削減」に加えて「環境負荷低減」に取り組んでおります。今回、油脂加工製品の「品種統合」により、お客様での保管・流通段階での賞味期限切れや在庫管理の負担を低減し、サプライチェーン全体にわたる「食品ロス削減」への更なる貢献を目指してまいります。

#### ◇賞味期限延長製品へ品種統合

当社全商品（約1,000品種）を対象にそれぞれの商品特性、お客様の製品設計等を踏まえて品種統合を実施します。これにより、2023年3月までに現状の6割程度まで品種を削減してまいります。

以上

※1 「マーベラス」…“酵素の組み合わせ”と“高分散油脂”技術により、焼き立てパン特有のしっとりさや食感を保持し、消費期限を従来より約1.5倍延長できる（当社比）、製パン用の機能性練込用マーガリン。

「2020年日経優秀製品・サービス賞 日経MJ賞」（主催：日本経済新聞社）を受賞。

※2 「デリプランツ」…高品質な植物性原料や独自の風味技術によって、原材料および食品添加物に動物性原料を配合せず、“おいしさ”を実現したプラントベースフードの新ブランド。

### ■本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社 A D E K A 法務・広報部 総務・広報グループ Tel:03-4455-2803