コープデリの
エコ活

コープデリグループでは、地球と私たち生きものに悪い影響を与える「温室効果ガス（特にCO_2）」「使い捨てプラスチック」「食品ロス」をなくすことをテーマに、「コープデリのエコ活」に取り組んでいます。「未来へつなごう」のスローガンのもと、SDGsの取り組みを進めています。

おかずが余っちゃった、食べきれないから捨てようかな……。
多くの食品が、まだ食べられるのに捨てられています。
それって、もったいない！　食品ロスを減らすために、
できることから始めてみませんか？

10月は「食品ロス削減月間」

食品ロスを減らそう！

もう食べた？ 食品ロス削減につながる商品

ハネッコ・不揃い・天候被害果

野菜や果物のうち、ちょっとした傷やサイズ違い、天候被害を受けたものは、販売されずに捨てられることがあります。見た目は少し悪くても、味は同じ。こうした農産物を「ハネッコ」「不揃い」「天候被害果」として、ちょっとお得な価格で販売し、廃棄される農産物を減らしています。

もったいないを活かす

コープでは規格外などで捨てられていた原料を無駄なく使った商品の開発を進めています。食品の廃棄を極力減らし、有効活用することで、食品ロス削減に取り組んでいます。

豆乳を絞った後のおからを使用

CO-OP 国産小麦とおからのドーナツ（Ca入り）

サラダを製造する際に出るキャベツの芯を使用

とうもろこしとキャベツのポタージュ
※宅配のみ取り扱っています

芋けんぴを製造する際に出るかけらを使用

CO-OP ざくざくブロックチョコレート（芋けんぴ入り）

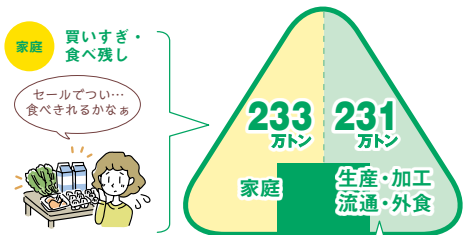
CO-OP 完熟バナナスムージー

CO-OP 完熟バナナのたまごパン（Ca）

本数や形が合わないなど、規格に沿わず廃棄されるバナナをピューレに加工。2023年度は386,247本のバナナを活用できました。

※上記2品の合計数値、バナナ1本の可食部を75グラムで試算。製品歩留まり計算外

毎日1人当たりおにぎり約1個分の食べ物を捨てている



まだ食べられるのに捨てられてしまう食品=「食品ロス」。日本では年間464万トンもの食品が捨てられています。これは毎日1人当たりおにぎり約1個分（約102グラム）の食べ物を捨てているということ。その半分は家庭から出る食べ残しや、買ったまま食べずに捨てられている食品です。だからこそ、食品ロスを減らすために、私たちができることから始めることが大切です。

出典：消費者庁・農林水産省・環境省「令和5年度食品ロス量推計値」

できることから始めてみよう！

1 「食べずに捨てる」を減らそう

買い物に行く前に、冷蔵庫などに残っている食材をチェックして、買いすぎを防ぎましょう。冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影するのもいいですね。

2 「てまえどり」をしよう

お店では、消費期限や賞味期限が近い商品から順に並べられています。すぐに食べる場合は、手前の商品から買う「てまえどり」を心がけましょう。

3 「食べ残し」を減らそう

料理を作りすぎてしまっても、適切に保存し、別の料理にリメイクするなど、工夫して食べてみましょう。外食のときは、量が多くて食べ残すことがないよう、確認しましょう。

4 フードバンクに寄付してみよう

買いすぎてしまった食品や、贈答用でもらって食べきれない食品などは、地域のフードバンクへ。支援を必要としている方に届けられます。一部コープの宅配・お店やイベントでも食品を回収しています。

コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs（エスディージーズ）（持続可能な開発目標）」の達成を目指しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

今回の取り組みは、目標12：
つくる責任、つかう責任
につながっています。