

2021年2月17日

報道関係各位

株式会社トーホー
株式会社マルヤナギ小倉屋

×

おいしく、ま〜るく、すこやかに。



マルヤナギ 食品ロス削減を促進

新シリーズ「マルヤナギもったいない屋」登場！

トーホーグループで地域密着型の食品スーパーを兵庫県南部で営む株式会社トーホーストア（本社：神戸市東灘区、社長：小木曾正、以下「トーホーストア」）は、蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（本社：神戸市東灘区、社長：柳本一郎、以下「マルヤナギ」）と協業し、新シリーズ「マルヤナギもったいない屋」の販売により、食品ロス削減に取り組んでまいります。

マルヤナギでは、従来から生産方式を工夫するなど廃棄ロスの削減に取り組んでおりますが、商品を製造する過程で品質には問題がないものの正規品として販売することが難しい商品がわずかながら発生しておりました。そこで、それらの商品を販売するため新シリーズ「マルヤナギもったいない屋」を立ち上げ、同社の直営店「誠味屋（せいみや）本店」およびマルヤナギ通販サイト、そしてトーホーストアにおいてお買い得価格にて販売することで食品の廃棄ロス削減をさらに推進いたします。その第1弾として、「マルヤナギもったいない屋 おかか昆布（100g）」（税込108円）を2月11日から神戸市内のトーホーストア5店舗で販売開始いたしました。なお当該商品はトーホーストアでのみ販売しておりますが、まもなく完売するほどの人気ぶりです。

トーホーストアでは、恵方巻の予約販売強化、廃棄対象となっていた規格外の新鮮野菜も販売する「八百屋のタケシタ」コーナーの導入、フードドライブなどによる廃棄ロス削減に注力するとともに、地元企業との協業にも力を入れております。またコロナ禍を機に、人や社会・環境に配慮した消費行動「エシカル消費」への意識が高まっているため、新シリーズ「マルヤナギもったいない屋」を販売することとなりました。今後も生産状況に合わせて販売を継続し、食品ロス削減を推進してまいります。

■「マルヤナギもったいない屋」とは

マルヤナギでは従来から食品ロス削減に向け、作りだめをせず受注分だけを生産する「トヨタ生産方式」を採用し、賞味期限を理由とした商品廃棄に一定の効果を上げております。それでも様々な事情で正常品であるにも関わらず、出荷できない商品が発生することがあります。また開発の最終段階で行うラインテストでは、品質に全く問題がない商品が発生することもあり、これらの商品は正規品としての販売が困難なため、廃棄されることもありました。

このような商品の販売を通して、食品ロス削減に貢献したいというコンセプトのもと、今回の新シリーズ「マルヤナギもったいない屋」をスタートいたしました。



<本件お問合せ先>

株式会社トーホー コーポレート・コミュニケーション部 広報・IRグループ 松野 TEL：078-845-2523
株式会社マルヤナギ小倉屋 広報担当 大津寄、尾鷲 TEL：078-841-1456