

ロイヤル食品ロス削減タスクフォース②

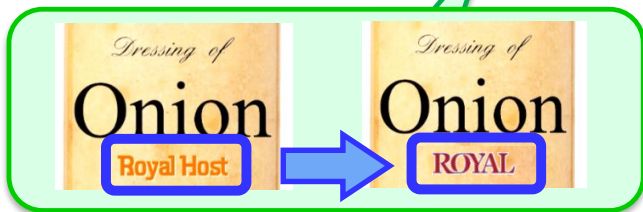
2020年6月より始まったロイヤル食品ロス削減タスクフォース(以下TF)において、グループの各拠点で行われている食品ロス削減に向けた取り組みをご紹介します。TFについてはこちら→[ロイヤル食品ロス削減タスクフォース始動](#)

ロイヤル株式会社の取り組み

①ボトルドレッシング ロゴ変更

ロイヤルホストで販売中の売店用ボトルドレッシング3種類をロイヤルロゴに変更し、汎用性を持たせて**グループ全体での展開を拡大**しました。2021年2月より

Royal Host ロゴから**ROYAL**ロゴに変更しています。



②地域限定の空港売店商品 デザイン変更

那覇空港内の売店で取り扱っていた地域限定商品の「紅芋スイートポテト」のパッケージのデザインを**那覇空港限定から沖縄県産紅芋使用に変更し、全国展開が可能**となる予定です。在庫がなくなり、パッケージの準備が出来次第、順次切り替えていく予定です。



※文字を見やすくするため色味を加工しています。

天井てんやの取り組み **天井てんや**

てんやでは、「季節メニューの猶予期間設置」だけでなく、「**単品売り切り販売**」も始めています。終了した季節メニューで扱っていた商品のうち、箱の入り数により余ってしまった食材を**単品で販売し、売り切ることで食材の廃棄を防ぐ**ことができます。店舗によっては盛り合わせにして販売するなど、食材を無駄にしない方法を考え、従業員一丸で食品ロス削減に取り組んでいます。



▲単品売り商品のメニュー

上里サービスエリアの取り組み

①紅寿(べにことぶき)端材の使用商品開発

スイートポテト「紅寿」のサイズ調整時に出る端部分を使用した「**おいもあんぱん**」を開発し、2020年2月より上里サービスエリアのペーカリーにて販売しました。これにより**紅寿の端材を無駄にすることなく食材として使用でき、食品ロスを削減**することができました。



スイートポテト「紅寿」 切った端の部分 「おいもあんぱん」

②土曜日で規格外の野菜をプレゼント

上里サービスエリア周辺の地元農家様の野菜を販売する「土曜日」を開催しておりますが、中には**販売できない規格外の野菜**があります。これをご提供いただき、お客様にプレゼントすることで地元野菜のロスの削減に取り組みました。この取り組みは、地元の美味しい野菜を知っていただけるきっかけやアピールにもつながる企画で、近隣住民様やお取引様、生産者の皆様にも喜んでいただいています。本企画は社内表彰制度「**Special thanks 2020(下期)**」を受賞しました。



ロイヤルグループのCSR情報等配信中 →→→ Click!



ロイヤルグループは、国連が定める2030年までのSDGsの達成に繋がる取り組みに賛同しています。総合飲食企業として食材を大切に扱い、食品ロスの削減にグループ全体で取り組むことで、SDGsの目標12に貢献します。