

食品ロス削減

もったいないを活かす



規格外 ってどうなるの？

大きさや形、見た目などの問題で生鮮品の規格に
合わなかった食材は、おいしく食べられるにも
関わらず廃棄され食品ロスとなることもあります。



CO-OPでは

そのままでは廃棄されてしまう原料を活用

例えば バナナを原料とした商品の場合

原料のバナナの選別工程で生鮮用の規格に沿わなかった
バナナを使用し、食品ロスの削減に貢献します。

本数や形が合わない、
黒ずみがあるなどの理由で
多くのバナナが
廃棄されています。



選別工場

生鮮基準
適合



生鮮
バナナとして
日本に出荷



製品化



生鮮基準
不適合



バナナ
ピューレに
加工

規格外
バナナを活用！



Ca
カルシウム配合

co-op

完熟バナナの
たまごパン
(Ca)

選んで
応援！
対象商品の
一例