



食品ロスを無くす為のアルファ米

保存期間
7年

※アレルギー特定原材料 28 品目不使用

『食品ロスの削減の推進に関する法律』に対応商品。

食品ロス削減推進法の目的とは？

日本は、海外からの食糧輸入に依存している一方で、まだ食べることができる状態の食品を大量に廃棄している現状があります。食品ロス削減推進法は、こうした問題を解決するために策定されています。

国や地方公共団体、事業者、消費者などの様々な立場の人たちの役割や責務などを明らかにするとともに、基本方針の策定やその他食品ロスの削減に関連する施策の基本事項を定めることによって、総合的な推進を図ることが目的です。

食料再生可能米
カレーおこわ 470円(税別)

食料再生可能米
五目おこわ 500円(税別)



エネルギー 310kcal (1食あたり)



エネルギー 318kcal (1食あたり)

食料再生可能米
わかめおこわ 460円(税別)



エネルギー 312kcal (1食あたり)

出荷単位
50食/箱

スプーンつき

2 飢餓をゼロに

12 つくる責任 つかう責任

内容量	80g ※出来上がり量 230g
フィルムサイズ	D210 × W150mm × 12mm
カートンサイズ	幅 422 × 奥行き 306 × 高さ 160mm
重量	約 5.6kg



食品ロスを無くす為のアルファ米

※アレルギー特定原材料 28 品目不使用

食品ロスを削減するための2つの流れ

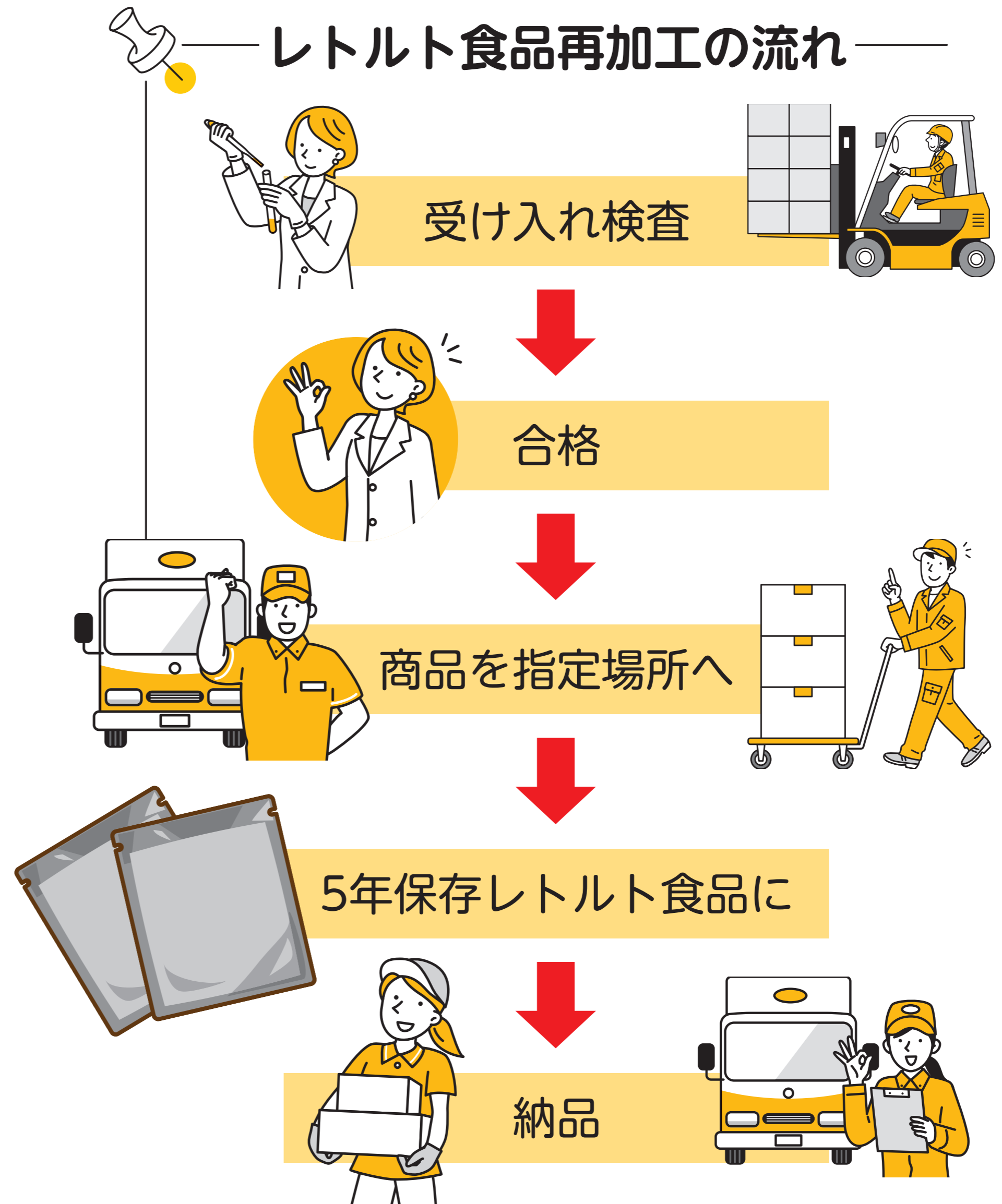


賞味期限内に新たな5年保存レトルト食品に再加工し、納品することで食品ロスを軽減することができます。



注) 再加工は別途費用が発生します。
但し受け入れ検査合格後に再加工。
(検査費用は1品目につき15,000円)
お見積もりは代理店までお問い合わせください。

レトルト食品再加工の流れ



保存食に作り替えない場合でも、賞味期限切れ商品の無料引き取りも可能です。引き取った商品は食品原料として使用されます。



注) 但し下記条件が必要になります。
受け入れ検査合格後(検査費用1品目につき15,000円)に指定場所へ送ってください。
送料はお客様負担。

食品原料として使用する流れ

