

2023年3月16日

## 「第44回食品産業優良企業等表彰」 環境部門〈容器包装リサイクル推進タイプ〉にて 味の素冷凍食品（株）が農林水産大臣賞を受賞 業界初※ 紙を一部使用した袋パッケージの開発などが評価

※当社調べ

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、一般財団法人食品産業センター及び公益財団法人食品等流通合理化促進機構が共催する「第44回食品産業優良企業等表彰」の環境部門〈容器包装リサイクル推進タイプ〉にて、農林水産大臣賞を受賞しました。「地鶏釜めし」の紙を一部使用した袋パッケージの技術開発をはじめとしたプラスチック削減など、環境負荷低減に取り組む企業として評価されました。

食品産業優良企業等表彰は、食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的に、食品製造業及び食品流通業において顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者に広く顕彰されるものです。また、受賞した環境部門〈容器包装リサイクル推進タイプ〉は食品の容器包装の排出抑制、再使用及び再生使用等に功績のあったものに贈られる賞です。



【紙を一部使用した袋パッケージ】

今回、評価された取り組みの一つである「地鶏釜めし」は、2022年2月に紙を一部使用した袋パッケージに改訂し、当社従来品比で約9.7%のプラスチック使用量を削減しています。紙を一部使用した袋パッケージの冷凍食品を発売するのは、日本の冷凍食品業界で初※の取り組みです（※当社調べ）。また、この取り組み以外にも、従来取り組んできたフィルムやトレイの縮小・薄肉化に加え、製品出荷時のPPバンド使用量削減などの省資源化を行い、2021年度は前年比で33.8tのプラスチック使用量を削減しました。そして、プラスチック削減だけでなく、リサイクルしやすい包材への切り替えも実施しており、これらの環境負荷低減を含めた当社のサステナブルな企業としての取り組みが評価され、今回の受賞となりました。

2023年3月15日（水）に表彰式が開催され、当社執行役員生産本部生産技術開発部長の竹村加州男が登壇し、農林水産省大臣官房総括審議官より賞状が授与されました。審査経過の説明では、「食品包装におけるプラスチック廃棄物の低減が社会的課題である中、冷凍食品業界における先取的な取り組みをしている企業」としてご紹介いただきました。




【「第44回食品産業優良企業等表彰」表彰式】

## 味の素冷凍食品（株）のサステナビリティの取り組み

味の素グループでは 2030 年までに「環境負荷 50%削減」を掲げており、当社では、今回の受賞した取り組み以外にも、「温室効果ガス削減」「プラスチック削減」「フードロス削減」「サステナブル調達」のためのさまざまな取り組みを強化しています。特に温室効果ガス削減においては、国内全工場の大型急速フリーザーの脱フロン化などを実施し、サプライチェーンで一体となって環境負荷低減の取り組みを推進しています。今後も当社は、持続可能な社会の実現に貢献するために、地球環境と調和した企業活動の継続的改善に努めていきます。

### 1. 製品概要： ※ **FRESH FROZEN AJINOMOTO** ブランド

パッケージ	ブランド / 製品名	容量	製品特長	調理方法
	<b>FRESH FROZEN AJINOMOTO</b> 地鶏釜めし	350g	国産のお米と徳島県産阿波尾鶏を使用し、一釜一釜直火で炊き上げた釜めしです。具材と真昆布、鰹のだしと一緒に炊き込むことで、味わい深いごはんに仕上げました。塩分を 40%カット※しています。 ※当社標準品比	電子レンジ

### 2. 発売地域：全国

### 3. 賞味期限：年月日で表示

### 4. 希望小売価格：設定せず

### 5. お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） お客様相談室 [フリーダイヤル] 0120-303-010

## 参考資料

#### (1) 一般財団法人食品産業センター及び公益財団法人食品等流通合理化促進機構共催 「食品産業優良企業等表彰」

URL : <https://www.shokusan.or.jp/yuryo-kigyo/>

#### (2) 当社公式サイト「味の素冷凍食品（株）のサステナビリティ」

URL : <https://www.ffa.ajinomoto.com/sustainability>