

SDGs新聞

日本マクドナルド株式会社

Made For You

SDGsラジオを読んでみよう！

「ハンバーガー屋さんと言えば？」と聞かれて、まず頭に思い浮かぶのは「マクドナルド」ではないでしょうか。ポテトやナゲットもみんな大好き。期間限定のハンバーガーは、つついチェックしてしまいますよね。

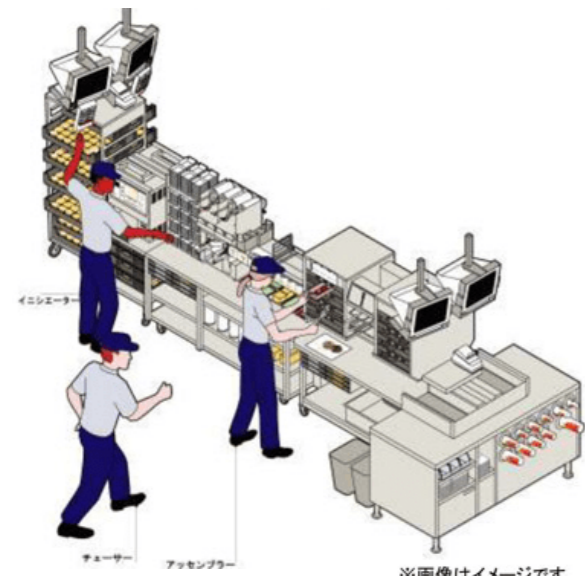
そんなマクドナルドでは、注文を受けてから調理をスタートします。これによって、できたてのおいしさを提供できるのと同時に、食品ロスを可能な限り減らすことができます。

このシステムを導入したことでマクドナルドでは、廃棄する食品の量がなんと半分以上になりました。

できたてのおいしいハンバーガーが食べられて、食品ロスも半減。

こんなに「おいしい話」があってもいいんでしょうか？

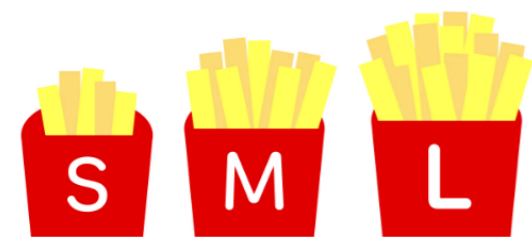
SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！



※画像はイメージです。

画像参照：マクドナルドのオーダーメイド式キッチン「メイド・フォー・ユー」より

マクドナルドでは「お待たせせずにできたてのおいしさをご提供すること」と「食品ロスの削減」を両立させるため、「メイド・フォー・ユー」というシステムを開発し、2005年に全ての店舗で導入が完了しました。これは、従来の「作り置き方式」を改め、ご注文を受けてからバーガー類を調理し始める当社オリジナルのシステムです。例えば、ハンバーガーの場合、注文を受けてからラッピングするまでの基準となる時間を50秒と規定しています。それにもとない新たに開発されたトースターやスチーマーを使用し、調理時間を短縮することで、二酸化炭素排出の削減にも貢献し、「できたてのおいしさを素早く提供する」と同時に、食材の廃棄ロス削減(完成品廃棄を約51.5%減)に成功しました。これらの取り組みが評価され、2017年に「食品産業もったいない大賞 農林水産省食料産業局長賞」を受賞しました。



ポテトの「S・M・L」のサイズバリエーションがあるのも、「食べ残し」による食品ロス削減を目指す取り組みの一環です。もし店内で食べ切ることができなかった場合には、ご要望に応じて持ち帰り用の紙袋などを渡しています。また、ポテトを揚げるのに使用したフライオイル(廃食用油)は、主に鶏の配合飼料としてほぼ100%リサイクルするなど、食品全体のリサイクル率は65%(2022年度)に達し、外食産業の業界目標である50%を大きく上回っています。

キーワード

食品ロス

食品を加工・販売する際に生じる廃棄物全般のことを「食品廃棄物」と呼びますが、その中でも「作り過ぎ」や「食べ残し」など、「まだ食べられるはずの食品」が捨てられてしまうものを指します。

食品産業もったいない大賞

農林水産省協賛の表彰制度で、食品産業の持続可能な発展に向け、顕著な実績をあげている食品関連事業者などを対象に表彰されるものです。

配合飼料

家畜などのエサとして、トウモロコシや麦など、種々の原料を配合・加工して栄養素が調整された飼料のことです。

対象ゴール



みなさんにできること！

食べきれだけの量を注文して、「食品廃棄物」を出さないようにしましょう！

おさらい

- 注文を受けてから調理することで、廃棄する食品の量がなんと半分以上に。
- 調理時間を短縮することで、二酸化炭素の排出量の削減にも貢献。
- 「食べきれだけの量」を注文することがとても大切。

メモ

.....



SDGs ラジオ