

少しお休みしていましたが「腸活だより」ですが宜しくお願ひします。いつも当社宅配サービスをご利用いただき本当にありがとうございます。まだまだ感染症問題は治まるには時間が必要と感じています。当社のお得意様におかれましてもお変わりないことを切に願っております。

さて今回の題材にもさせて頂いております食品ロス問題について少しだけ知りえた情報をお伝えできたらと思います。

1年間に世界全体では約13億トンの食品廃棄がされているようです。作られている食品の3分の1は捨てられているそうです。では日本だけならどうでしょう。年間600万トンの廃棄がされているとのことで実は、東京都民全員が1年間食べられる量といわれています。始末のできる国と言われているこの日本ですらこれだけの食品廃棄がおこなわれているのですね。普段の営業時に当社のヨーグルト等の説明をさせて頂くとお客様から「そんないい商品ならスーパーとかで売ればいいのに？」とよく聞かれることがあります。市販をするとすればまさに食品廃棄の分を見越した製造をしなければならず、今ご提供できている価格はもっと上げなければなりません。そうなればスーパーとかの棚に置いただけでは売れないでしょう。宅配でのご注文ということは既にお買い上げいただいているご家庭に配達する、それに対しての計画生産が出来るのでほぼ無駄なく販売が出来ているということになるのです。

まさに食品メーカー側と消費者との食品ロス問題の一部解消に役立っているものと考えていいのではないかと思います。廃棄処理はタダではできません。皆で払っている税金が使われます。またその費用は商品お買い上げの代金にも含まれているのです。

食品ロス削減推進法（令和元年10月1日施行）という法律が出来ました。この法律からは、生産者および販売会社だけの責任ではなく、消費者の各個人も食品ロスを減らす努力をしなければならないと明記されています。では我々具体的に何ができるのでしょうか？スーパーの棚に置かれている食品は手前から買っていく（賞味期限の近いものから）、奥を取りがちです。買いすぎない、捨てがちな野菜をできるだけもたせる工夫など小さなことからやっていくしかないのかもしれないかもしれません。

当社ではこの春よりライン公式アカウントへのお友達登録をご案内して参りました。お客様からの要望（余り気味による本数の変更、お休み希望等）をラインを使って少しの変更でも間違いがないようにお受けさせて頂きたく方針で取り組んでおります。この点でもいろんなロス（時間、手間、伝え忘れ、相違伝達等）を無くしていけると考えていますので今後ともお引き立てのほど宜しくお願ひします。

ちなみに卵って、賞味期限が切れてから1週間～3週間は少なくとも生で食べられるそうですね（殻付きの状態）いままでだいぶ捨てたかも…。

※採卵が夏か冬か季節によりその期間は変わります。

新発売の 「毎朝爽快オリ ゴで腸活」 ラクチュロース

おとりいただいでる
ビフィズス菌BB536
がさらにお腹で増え
ていきます！



1日に8g 小さじ一杯で
約1ヶ月分300g入！

こちらにもビフィズス菌
BB536入り商品です！



いつもの宅配商品に
プラスひと月1本のこ
のラクチュロースの
ご注文が増えています！

税込み842円
1日あたり23円

 morinaga
森永乳業特約店

(株)BHC (ビッグヘルスケア)

TEL072-690-7430
FAX072-690-7435

