



食品ロス削減の取組紹介



vol.29

くら寿司株式会社 (大阪府堺市)

ICTを活用した食品ロス削減



くら寿司は、全食材において四大添加物無添加で「安心・美味しい・安い」をコンセプトに、全国に530店舗以上を展開しております。(2023年7月末時点)

従来は、各店舗の店長が、経験や感覚でレーンに流すお寿司の種類や量を決めており、また、流れる商品の時間管理も人の目で確認するなど、担当者によって精度にばらつきがありました。そこで、衛生管理上の視点から、1997年にQRタグによってレーン上の商品の時間を管理する「時間制限管理システム」を導入しました。その結果、システムによって人の目では見逃していた部分がより正確に管理できるようになり、品質管理が向上した半面、廃棄率が上がってしまい、翌年に「製造管理システム」を導入しました。



厨房では、設置されたパネルの画面に「顧客係数」が表示されています。



これは、お客様の滞在時間を3段階で分け、時間の経過ごとに注文する皿数(食べる量)を予想し、数値化して表示しているものです。この数値は、いわば目に見えない「お客様のお腹の空き具合」を可視化したもので、この数値を基に、必要なお寿司の種類と量を予測し、厨房内のパネルから従業員に製造を指示しています。このICTを活用した「製造管理システム」は、業務の効率化にも繋がっています。

製造管理システムの導入・進化により、導入当時12%だった廃棄率が約2%まで減少しました。また、食品ロスの削減だけでなく、常に鮮度の良い商品がベルト上に回るようになるなど、顧客満足度の向上にも役立っています。

くら寿司は回転寿司店ならではの「回転するワクワク感」や「選ぶ楽しさ」を大切にしています。廃棄率ゼロを目指しながら、今後もしたらお客様に安心していただきながらお寿司を流せるか、を考えていきます。



くら寿司株式会社

住所:大阪府堺市中区深阪1-2-2  
HP: <https://www.kurasushi.co.jp/>  
設立:平成7年 資本金:20億532万円

業種:くら寿司は、全食材において化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料の四大添加物無添加で「安心・美味しい・安い」をコンセプトに国内に530店舗以上、アメリカ・台湾・上海の海外に102店舗を展開。(2023年7月末時点)

くら寿司では、店舗だけでなく、仕入れや加工の段階からも食品ロスの削減に取り組んでいます。獲れた魚を全て使い切る「さかな100%プロジェクト」や、普段あまり食べることがない「低利用魚」を商品化するなど、魚を扱う企業として漁業創生においても力を入れています。これからも漁業従事者様とともに漁業創生に繋がる取り組みを行い、お客様に美味しいお魚を安定してご提供できるよう努めてまいります。



広報・マーケティング本部 広報部 岡本愛理さん

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは…

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ 滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課  
TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845