

JTB 広報室 2023年5月23日

食品ロス削減の共創プロジェクト 「Sustainable Voyage Project」を始動 ～第1弾として規格外野菜を活用した商品「ロス旅缶」を開発～

株式会社 JTB は、2023年5月23日に、食品ロスの低減につながる商品やサービスの開発を通じて、持続可能な食の循環モデル(サーキュラーエコノミー)をめざす「Sustainable Voyage Project」を始動します。その第1弾として規格外野菜を最大28.4%活用した商品「ロス旅缶」を開発しました。本商品を通じて、さまざまな共創パートナー企業・団体をつなげ、持続可能な食の循環モデルの実現に貢献してまいります。



ロス旅缶・商品イメージ



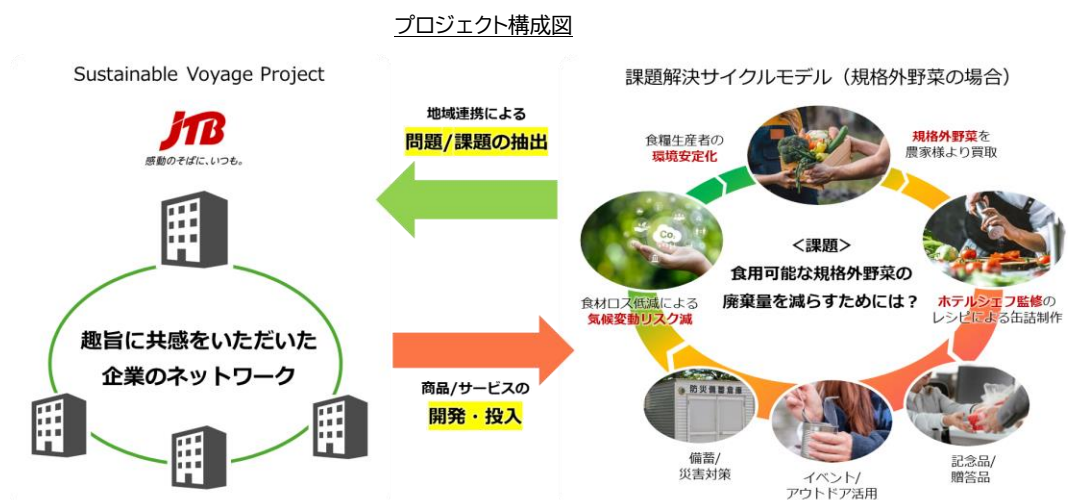
ロス旅缶・ロゴ



ロス旅缶:絵本

■「Sustainable Voyage Project」とは

「Sustainable Voyage Project(持続可能なボヤージュプロジェクト)」は、食の過剰在庫・大量廃棄の削減につながる商品やサービスを、趣旨に賛同してご協賛いただいたパートナー企業や団体との共創によって生み出す取り組みです。プロジェクト発の商品やサービスを通じて持続可能な社会実現に貢献するほか、学校や教育機関との連携により食品ロスの現状を幅広い世代に認知していただく機会の創出をめざしています。



■「Sustainable Voyage Project」の企画背景

世界では食料生産量のうち、3分の1に相当する年間13億トンが廃棄されています^{*1}。日本でも、年間522万トンとされる食品ロスの推計値に加え、収穫されながら出荷されない野菜は年間177万トンに及びます^{*2}。JTBでは「SDGs推進」「持続可能な社会形成」を企業の責任として捉え、東京都が推進する「人や社会、環境に配慮した消費行動」である「エシカル(倫理的)消費」の普及啓発を推進する活動「TOKYO エシカルアクションプロジェクト^{*3}」のパー

トナーにも参画をしております。「Sustainable Voyage Project」は、次世代の事業創出を目的とした社内活動である「未来創造部会※4」の参加社員のアイデアからスタートしており、JTB が取り組むサステナビリティ活動の更なる拡大のため、新規事業として推進していく判断に至りました。

■共創プロジェクト第1弾「ロス旅缶」について (<https://www.jtbbwt.com/business/service/solution/promotion/csr/losstabican/>)

第1弾の取り組みとして、「Sustainable Voyage Project」の趣旨に賛同した共同開発企業※5 と規格外野菜を最大 28.4%活用した商品「ロス旅缶」を2種類開発しました。「ロス旅缶」のネーミングは、「全国のロス食材が旅をする」を由来としています。通常日の目を浴びない規格外野菜が活躍していくストーリーを描いた絵本も制作しました。

市場出荷規格に満たない規格外野菜を活用したレシピを作成し缶詰として加工することで、消費期限を最大化。贈答品のみならず、災害時の防災備蓄品としても活用が期待できます。JTB では「ロス旅缶」を通じて、食料廃棄の現状を知っていただく機会を創出し、賛同いただける共創パートナー企業・団体とサステナブルな食の循環モデル形成に向けた活動を推進してまいります。

- ・商品名: 鯛と蛤、夏野菜のギリシャ風マリネ(パッケージサイズ W80×D80×H35・内容量 95g・ロス食品含有率 28.6%)
- ・商品名: イノシシ肩肉のヴィネガー煮込みラズベリー風味(パッケージサイズ W80×D80×H35、内容量 90g、含有率 4.4%)

■共創パートナー企業・団体について

共創パートナー企業・団体とは、「Sustainable Voyage Project」に共感いただきご協賛の上、当社と共に食品ロス課題解決に取り組む企業・団体です。食品ロス課題を有するどの企業・団体でも参画できるプロジェクトをめざしています。共同開発企業が製作した商品を軸として、プロジェクトに参画する共創パートナー企業・団体と共に、食品ロス課題解決を目指し、サステナブルな食の循環モデルを実現させたいと考えております。

■プロジェクトアドバイザーについて

3.11 食料支援で廃棄に衝撃を受け、株式会社 office 3.11 を設立。「食品ロスの削減の推進に関する法律」(略称 食品ロス削減推進法)の成立にも協力された食品ロス問題ジャーナリストの井出留美さんをプロジェクトアドバイザーとしてお迎えし、「Sustainable Voyage Project」の趣旨に賛同をいただいた協賛企業を交えての勉強会の開催、および新たな商品・サービス開発プログラムを実施する予定です。



井出 留美 食品ロス問題ジャーナリスト

株式会社 office 3.11 代表取締役 (<http://www.office311.jp/>)

※1: https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html

※2: 農林水産省:「令和 3 年産野菜 41 品目の収穫量および出荷量」参照

※3: <https://www.ethical-action.tokyo/>

※4: 未来創造部会とは、JTB のビジネスソリューション領域において、今後企業課題となるテーマを選定し、未来から逆算した思考で事業創造を行う社内活動です。本プロジェクトは JTB が企業の責任として取り組む「SDGs 推進」「サステナブルな社会形成」との親和性が高く、新規事業として投資することに至りました。

※5: 「ロス旅缶」共同開発企業様 一覧

エイチアンドダブリュー株式会社 (食品加工、缶詰商品の開発) URL: <https://www.h8w.co.jp/>

株式会社 ファーマーズ・フォレスト (規格外野菜の供給) URL: <https://www.farmersforest.co.jp/>

株式会社東京ドームホテル (レシピ開発協力) URL: <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/>



■報道関係の方からのお問合せ先

JTB 広報室 TEL:03-5796-5833(東京) 03-6260-5108(大阪)

■共創パートナー企業・団体について、および事業開発(企業のお客様)に関するお問合せ先

JTB ビジネスソリューション事業本部 第三事業部 営業第一課

TEL:03-6628-8619 受付時間:9:30~17:30(土・日・祝日を除く)