

～もったいない
フードロスをなくそう～

(株)サン食品 飯沼 雅浩



株式会社 **サ ン 食 品**



自己紹介

氏名：飯沼 雅浩(54歳)
妻(53歳)、長男(24歳)、次男(22歳)、三男(20歳)

出身：京都府京都市

趣味：ゴルフ

経歴：1990年 京都栄養医療専門学校卒業
1990年 有限会社サン食品(現 株式会社サン食品)入社
2012年 二代目として社長就任
現在に至る

会社紹介

会社名：株式会社 サン食品

創 業：1968年（昭和43年）

本 社：京都市南区上鳥羽川端町202

資本金：1,500万円

代表者：代表取締役 飯沼 雅浩

従業員：20名（内、役員3名）



サン食品

会社紹介



エアシャワー



下処理加工場



切身味噌漬



焼加工



真空包装機



商品出荷作業

取り組み①

工場見学会



取り組み②

百貨店催事



取り組み③

コマーシャル



市バス



わかさスタジアム



映画館 (桂川イオン)



取り組み④

BISTRO
SUNSHINE

FM京都 α ステーション



FM KYOTO 89.4
α-STATION
[Wed] 19:00-20:00



MC:サン食品(株)
代表取締役 飯沼雅浩

MOTTAINAI

もったいない

弊社の取り組み

「**もったいない**をなくしたい」をコンセプトに
端材を使用し、余すことなく魚を使用すること
で少しでも食品ロスを無くすよう取り組んでお
ります。



通常商品の製造過程で

食べられるのに捨てていた
もったいない切身を使用!!

通常商品に使用する切身



規格外のお魚6種の切身を



骨ごと粉碎!!

レトルト釜で高圧高温の調理後、粉碎している為、
骨まで柔らかく、食感も気になりません。



さけ



銀だら



さわら



さば

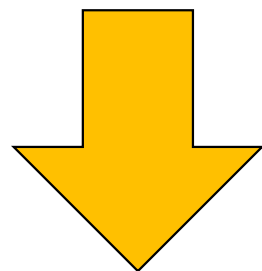


かれい



ぶり

**魚を加工した際に出るまだ食べられる部分も
廃棄となっていました。が、端材を使用した商品
開発を進めることによって！**



**週に200kgあった魚の端材の廃棄が、40kgま
で減り約80%のロス削減に繋がりました。**

京都 雅幸胤が取り組む
SDGsな万能おかずシリーズ



ぎよはんの
おとも

魚の端っこを使った
ごはんのおとも。

そば^ら魚端



もったいないをなくしたい
NO-FOODLOSS PROJECT


この商品を通じて、より多くの方に知っていただき、実際に召し上がっていただくことで、フードロスをなくす取り組みへの参加と、より良い社会作りに貢献していきたいと思っております。

是非、応援の程よろしくお願い致します。

～もったいない!!

フードロス

を無くしましょう～



ご清聴ありがとうございました。