



Nestlé. Good food, Good life

2023年4月7日
ネスレ日本株式会社

**4月22日のアースデイを前に
“食品ロス削減”、“捨てない暮らし”を掲げた専用売り場を
全国のスーパーセカンドストリート 5店舗で展開
通常の流通ルートで販売が困難になった「ネスカフェ」や「キットカット」を販売
～4月21日(金)、22日(土)には大宮日進店でコーヒーの試飲会も実施～**

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:深谷 龍彦、以下「ネスレ日本」)は、地球のことを考えて行動する日「アースデイ」を前に、総合リユースショップを展開する株式会社ゲオホールディングス(本社:愛知県名古屋市中区、代表取締役社長執行役員:遠藤 結蔵)のグループ会社、株式会社セカンドストリート(本社:愛知県名古屋市中区、代表取締役社長:一戸 綱樹、以下「セカンドストリート」)とコラボレーションし、納品期限(※参考資料)を超過したことで出荷される流通先が限定され、場合によっては廃棄される可能性がある「ネスカフェ」や「キットカット」等のネスレ日本製品と、セカンドストリートで買い取ったライフスタイル雑貨を展開する専用の売り場を、4月21日(金)より7月13日(木)までの約3カ月間、全国のスーパーセカンドストリート5店舗で展開します。



画像(イメージ): セカンドストリート店頭の様子



画像: 販売予定のネスレ日本製品の一例

本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物「食品ロス」は、社会的な課題として関心が高まっており、国連サミットで採択された国際目標「SDGs: Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の一つである「目標 12. つくる責任 つかう責任」内では、「食品ロス」削減に向けたターゲットが設定されています。

ネスレ日本では、2021年6月より、ZERO 株式会社と共に、流通過程で行き場をなくす製品の存在を知らせ、食品ロス削減を目指す取り組みとして、ZERO 株式会社が開発したフードロス削減 BOX『fuubo』を活用し、無人販売機(※参考資料)の運用を開始しました。2021年6月から2023年2月までの間に累計約1.6トン分の製品を販売し、飲食が可能でありながら通常の流通ルートでの販売が困難になっている製品を販売する新たなチャネルを構築するきっかけとなりました。

■ネスレ日本とセカンドストリートが共同で“未来にいいことを考えるきっかけづくり”を提案

さらに多くの方に「食品ロス」の実態や「食品ロス削減」の重要性について知っていただきたい、より手軽に製品を購入していただきたいという想いから、このたび、ネスレ日本は総合リユースショップ最大手であるセカンドストリートとコラボレーションを実施する運びとなりました。ネスレ日本、セカンドストリートの「地球環境問題をより身近に感じていただきたい、自分たちのできることからアクションをとっていただくきっかけを作りたい」という共通の想いをもとに、2つのメッセージ“食品ロス削減”、“捨てない暮らし”を掲げた専用売り場をスーパーセカンドストリート5店舗に設置し、それぞれのテーマに沿った製品を販売します。中古品の買取査定待ち時間や、リユース品購入のために来店した際に、是非多くの方に立ち寄っていただきたいと考えています。

名称: 未来のために身近にできること。エコアクションキャンペーン
 期間: 2023年4月21日(金)から7月13日(木)まで
 対象店舗: 全国のスーパーセカンドストリート5店舗
 スーパーセカンドストリート大谷地店 (北海道札幌市厚別区大谷地東2丁目4番30号)
 スーパーセカンドストリート大宮日進店 (埼玉県さいたま市北区日進町3丁目372番地)
 スーパーセカンドストリート柏沼南店 (千葉県柏市大島田308番地1)
 スーパーセカンドストリートLIVINよこすか店 (神奈川県横須賀市平成町3丁目21番4号)
 スーパーセカンドストリート八尾店(大阪府八尾市東本町4丁目2番50号)
 ※4月21日(金)、22日(土)には大宮日進店で、通常の流通ルートで販売が困難になった「ネスカフェ」の試飲会を実施します。

【食品ロス削減】ネスレ日本

「生産者の方の想いを無駄にたくない」、「持続可能な未来を作りたい」そのような思いから、納品期限を超過したことで出荷される流通先が限定され、場合によっては廃棄される可能性がある製品を販売します。

販売予定製品の一例:

製品	販売価格(税込)	希望小売価格(税込) ※参考価格として記載
ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン コロンビアブレンド 65g	537円	1,053円
ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ホンジュラスブレンド 65g	537円	1,053円
ネスカフェ ブラックスティック セレクション (13本入り)	429円	506円
キットカット ミニ 13枚	246円	540円
キットカット ミニ オトナの甘さ 12枚	246円	540円
キットカット ミニ 全粒粉ビスケット in 11枚	246円	540円

- ※ 4月7日(金)時点の情報となります。
- ※ 賞味期限1ヶ月前まで(容量が多い製品は2ヶ月前まで)の製品が販売される予定です。
- ※ 販売価格は変更となる場合があります。

【捨てない暮らし】セカンドストリート

「まだ使えるから捨てるにはもったいない」、「誰かに使ってもらえたらいいのに」そのような意識のもとからセカンドストリートで買い取られたアイテムのなかから、食卓を彩るライフスタイル雑貨を販売します。



※画像はイメージです。

ネスレ日本担当者コメント (ネスレ日本株式会社 飲料事業本部 レギュラーソリューション&システム・ギフトボックスビジネス部 部長 高岡 二郎)

「生産者の方の想いを無駄にたくない、持続可能な未来を作りたい」そんな思いから、本企画は生まれました。現代社会の様々なルールの中で、コーヒー豆やカカオ豆といった生産者の方が丁寧に作った原材料を可能な限り無駄にせず、持続可能な形で消費者に製品を届ける仕組みを作ることを目指しています。まずは1杯の「ネスカフェ」、1つの「キットカット」からでも、無駄を減らして、笑顔を広げたいと思っています。

セカンドストリート担当者コメント (株式会社ゲオ セカンドストリート事業部 部長 越塚 隆行)

ネスレ日本様の無駄を減らす取り組みに強く共感し、持続可能な未来をつくるためのお手伝いを出来ればという思いのもと、このコラボレーションは実現いたしました。「リユース品を扱う会社」と「食品を扱う会社」業種は違えども、生産者の想いを無駄にたくないという気持ちは同じです。セカンドストリートでは、今回の企画を通じてより多くのおみなさまへこの思いが届くことを心より願っております。

以上

参考資料

■ネスレ日本株式会社

ネスレ日本株式会社は、スイスに本社を置く世界最大の総合食品飲料企業ネスレの日本法人で、1913年(大正2年)に創業しました。ネスレは、「食の持つ力で、現在そしてこれからの世代のすべての人々の生活の質を高めていきます」を存在意義(パーパス)としています。そのために、ネスレは、安全で、美味しく、環境にも配慮された製品やサービスを皆さまにお届けできるよう、日々努めています。

「食品ロス」の削減に向け、出荷される流通先が限定され場合によっては廃棄される可能性がある製品をフードバンクや子ども食堂などへ寄贈する取り組みや、「キットカット」製造工場における食品残さの全量飼料化に向けた取り組みなどを行っています。

■株式会社セカンドストリート

全国に800店舗以上を展開し、さまざまなアイテムの買取・販売を行う総合リユースショップです。衣料・服飾品を中心に家具、家電などを取り扱う総合リユースショップのほか、大型店のスーパーセカンドストリートやブランド古着や衣料・服飾などアパレル品に特化したセカンドストリート、商材に特化した専門店(アウトドア、ブランド、楽器)、買取専門店などさまざまな業態で展開しています。全国の店舗で販売している製品を購入することが可能なオンラインストアやWEB買取なども行っています。

セカンドストリート公式サイト: <https://www.2ndstreet.jp/>

■ZERO株式会社との取り組みについて

ネスレ日本株式会社とZERO株式会社(本社:東京都台東区 代表取締役社長:沖杉大地、四辻弘樹)は、食品ロス削減を目的とした無人販売機の運用を、2021年6月17日(木)より全国5か所で開始しました。ZERO株式会社が開発したフードロス削減BOX『fuubo』を活用し、納品期限を超過したことで出荷される流通先が限定され、場合によっては廃棄される可能性がある「ネスカフェ」や「キットカット」製品などを販売しています。

フードロス削減BOX「fuubo(フーボ)」: <https://fuubo-nofoodloss.com/>

■納品期限について

納品期限は食品業界の商慣習として取り決められている取引条件の一つであり、製品を出荷できる期限が、製造日(月)からの経過期間によって設定されています。このルールのもとでは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、行き場がなくなり廃棄となる製品が発生する可能性があります。

参考: 農林水産省 食品ロス・食品リサイクル「商習慣検討」のページ

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_3.html

ネスレ日本は製品を製造・販売する上で、お客様の需要をできる限り正確に予測し、過剰在庫が発生しないよう製造計画を立てるとともに、製品を製造する上で必要となる原材料や自社で保管している製品在庫量、製品出荷後の流通在庫量を適宜モニタリングし、過剰在庫が発生しないよう努めています。