

## 7月23日は「鮮度保持の日」 ～ご賛同者様との取り組みをご紹介～

“鮮度”で笑顔に ～美味しさ届ける記念日認定～



青果物を高レベルで鮮度保持する袋『オーラパック』の製造と販売を行う株式会社ベルグリーンワイズ(名古屋市中区、代表取締役 野崎健)は、日本記念日協会より、7月23日を「鮮度保持の日」に認定いただきました。当社では、鮮度保持袋『オーラパック』による、フードロスの低減や、ノントレー包装によるゴミの削減などを提案しています。

### <STOP！フードロス活動>

日本では年間2,775万トンの食品廃棄物が排出されており、そのうち本来食べられるのに廃棄される「食品ロス」は、年間約621万トンになるといわれています。当社では、「鮮度保持の日」認定に伴い、消費者の皆様へ食品ロスの現状や鮮度にこだわる鮮度保持包材を知っていただくため、様々なシーンで、フードロス削減に向けた活動を行っております。

4月より約3ヶ月間、ラベルやPOPを活用した「STOPフードロス」キャンペーンを行い、「安全でおいしい食をお届けしたい」、「鮮度保持によるフードロスを削減し地球環境に貢献したい」という想いをもつ、多くのご賛同者様にご応募いただきました。

### 「STOP！フードロス」の取り組み

- ・「鮮度保持技術」の認知拡大
- ・鮮度保持の日に関連企業とイベント実施

・産地から家庭、それぞれの鮮度保持が「フードロス」の削減に

・産地のおいしいものが最高の状態で各家庭へ

## <ミッション>

「鮮度保持パッケージで、食品の廃棄ロスを減らし、地球環境に貢献すること。食の美味しさを届け、豊かで幸せな時間を提供すること。」

私たちは、青果物の新鮮さを保つことに徹底してこだわり、パッケージをつくっています。その技術で、野菜や果物のみずみずしい美味しさを、食の安心・安全を、そして健康や豊かで楽しく幸せな食の時間を、皆様の食卓に届けることが、私たちのミッションです。

そして、世界的な問題でもある食品の廃棄ロス低減に貢献すること。そんな大きな社会的意義があると考えます。袋を売るという手段だけではなく、鮮度保持技術で社会に貢献するという大きな目的で、アイデアを広げていきます。

## ご賛同者様の声

### 社会福祉法人 まちだ育成会 ところみ様



オーラパックを導入後、しいたけの販売期間が延び、ロスが激減しました。

せっかく新鮮さが保たれる袋に入っているにもかかわらず、それをお客様にお伝えする機会がありませんでしたが、「STOP！フードロス」のラベルを貼ることで、知っていただくことができました。

私たちは、しいたけの収穫量に合わせて、ロスが出ないように乾燥しいたけなど加工品にしたり、やむを得ず余ってしまった野菜を堆肥にするなど、無駄なく使い切るような取り組みを行っています。

### 農事組合法人レインボー様



食用バラ「ヴァグレット」の変色やしおれ、蒸れが減り、見栄えが良くなりました。

こだわりの食用バラに鮮度保持袋を使用、保存袋としても使っていただくと長持ちすることを消費者様に知っていただくため、「STOPフードロス」キャンペーンに応募しました。より多くのお客様に、色鮮やかで香り高いヴァグレットを味わっていただくため、鮮度保持は大変重要です。