

# Satisfactory

2021年6月7日（月）  
株式会社サティスファクトリー  
作成者 T.M.



**S**REPORT サステナブルレポート No.93

## ロスパンから生まれた クラフトビール

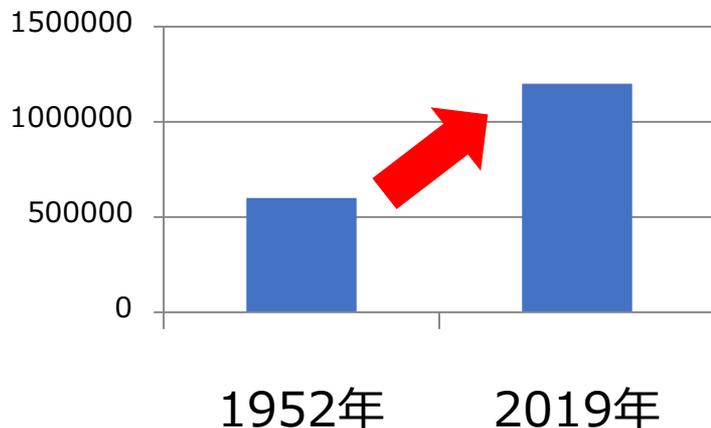
リサイクル

廃棄物

## ■ 余利率の高いパン

- **パンの生産量は124.7万トン**（2019年,農林水産省「食品製造業の生産動向」）で、1952年と比べて2倍の生産量を約40年間維持している。
- **スーパーの店頭で0.61%が廃棄され、メーカーでは0.4%が余剰生産**されており、個店と比べて消費期限の長い工場の製品でさえ他の製品と比べて廃棄率は高い。
- パン屋では常に商品を並べておく必要があり、平均で**作ったパン全体の約5~10%もロス（廃棄）**している。

## ■ パン生産量の増加



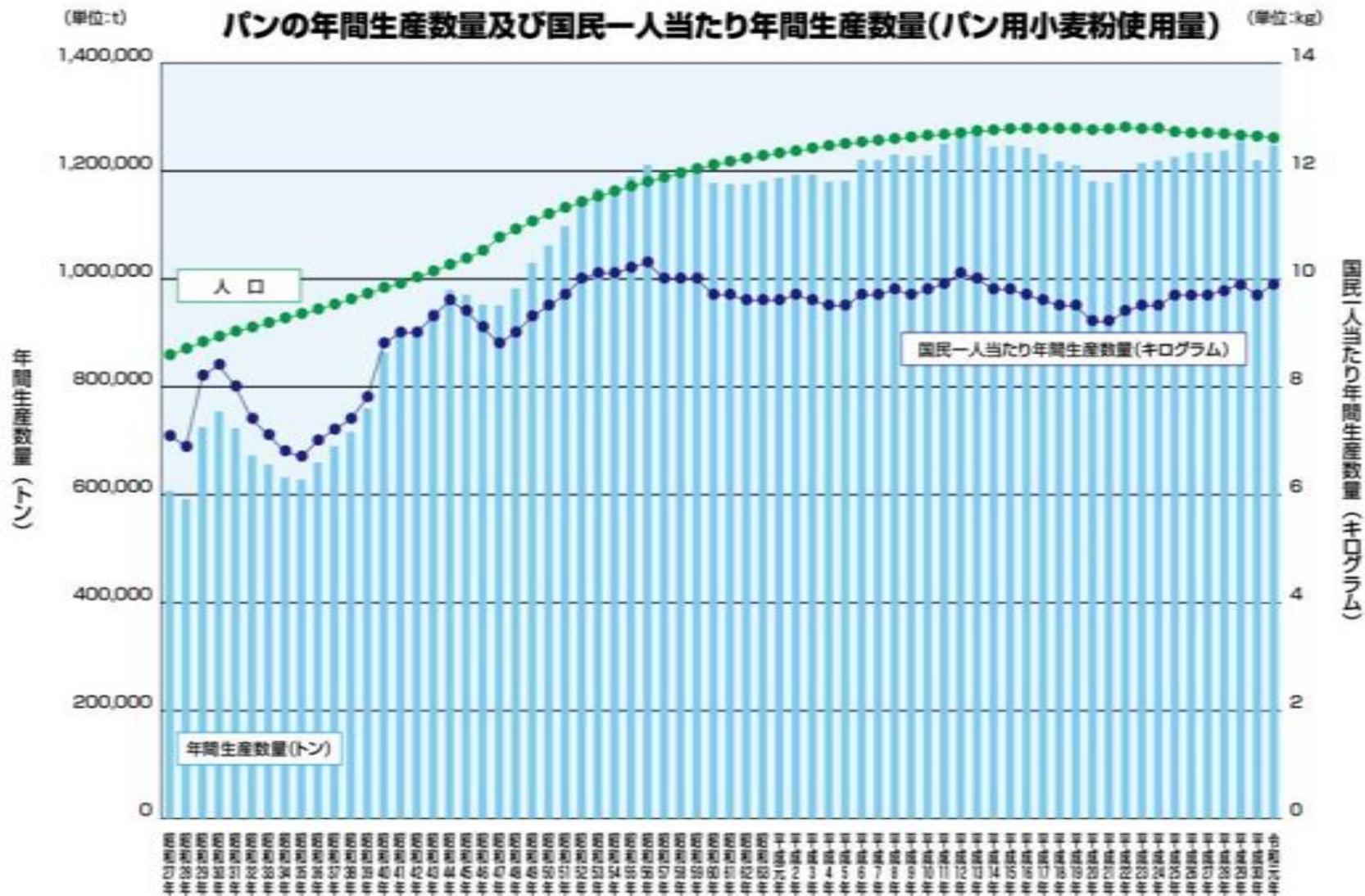
出典：パン食普及協議会「パンの年間生産数量及び国民一人当たり年間生産数量」をもとに筆者作成（P.3参照）

## ■ パンの余剰生産率・店頭廃棄率

| スーパー店頭廃棄率 |       | メーカー余剰生産率 |       |
|-----------|-------|-----------|-------|
| パン        | 0.61% | パン        | 0.4%  |
| 豆腐        | 0.75% | 豆腐        | 0.4%  |
| 牛乳        | 0.24% | 牛乳・乳製品    | 0.07% |
| 納豆        | 0.5%  | 納豆        | 0.05% |
| ヨーグルト     | 0.38% |           |       |
| 洋菓子       | 0.92% |           |       |
| 魚肉加工品     | 0.69% |           |       |

出典：農林水産省「食品ロスの削減に向けて」をもとに筆者作成

## 余ってしまうパンを廃棄せずに活用することが必要



出典：パン食普及協議会

## ■ フードテック企業「CRUST JAPAN」の取り組み

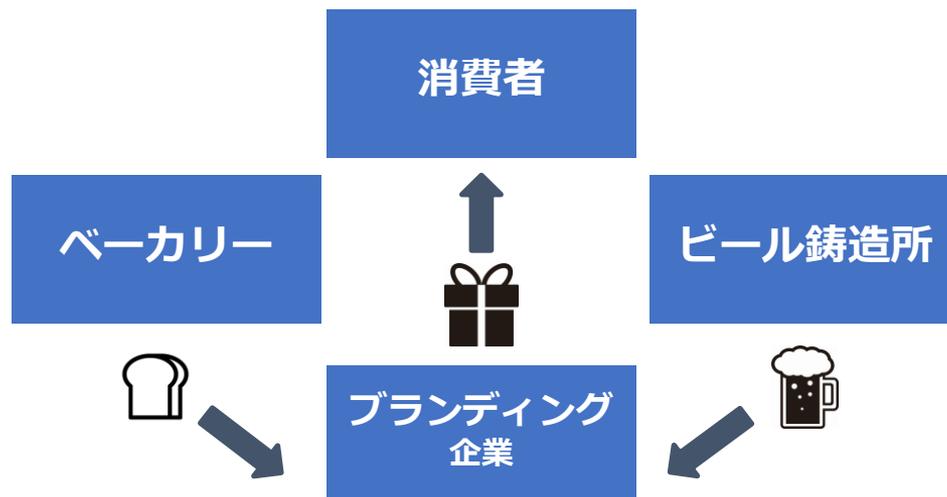
- 食×テクノロジーのフードテック（Food-Tech）企業「CRUST JAPAN」は、日本には**パン屋が1万店以上**あること、**クラフトビール店が流行っていることを“資源”としてとらえ**、ベーカリーと醸造所を繋ぐ小さな循環システムを構築する事に成功。
- **粉碎したフードロスのパンを麦芽に加えて醸造したクラフトビール**を商品化。

## ■ フードロスのパンを原料に使用



出典：CRUST JAPAN株式会社

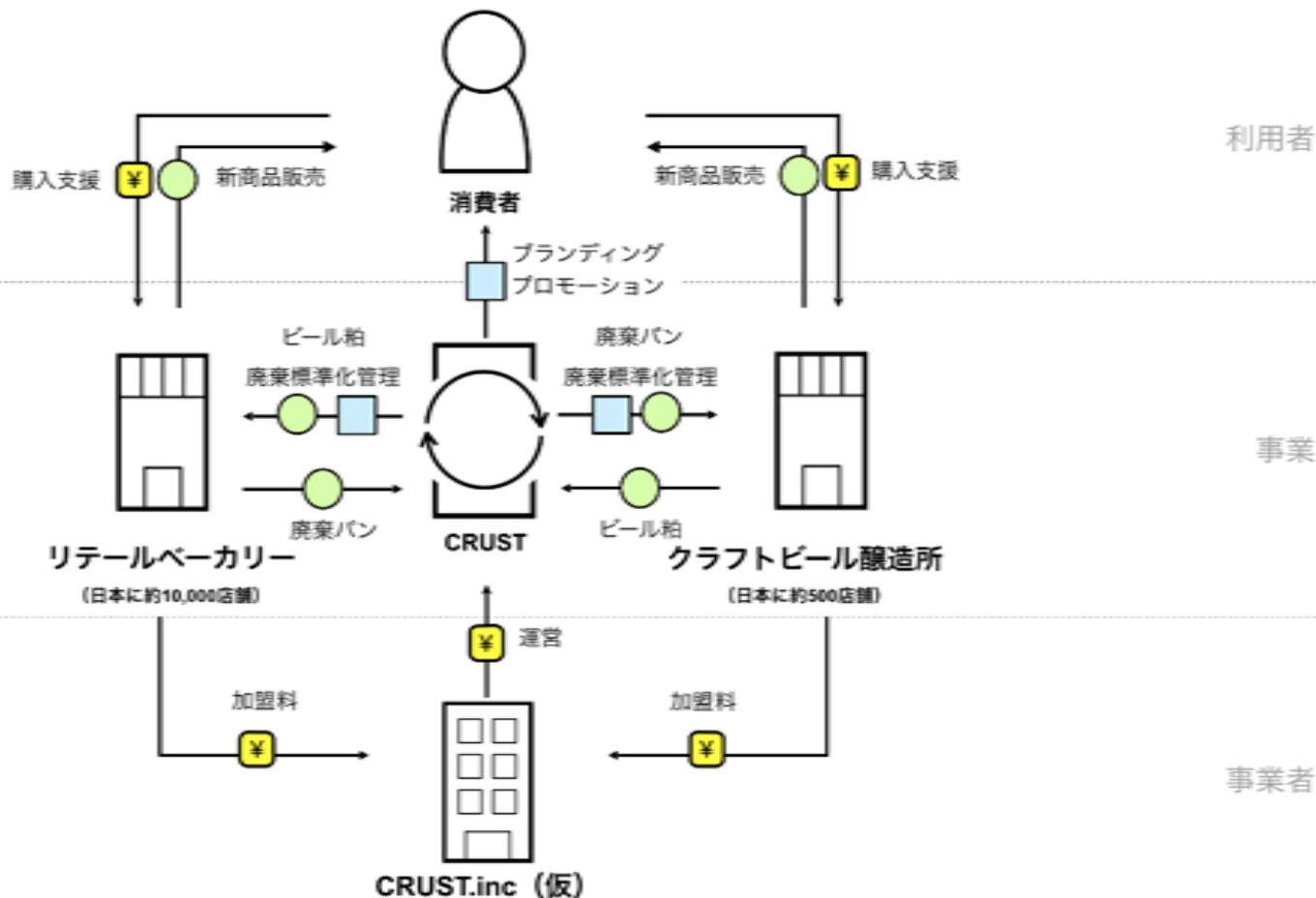
## ■ ベーカリーとビール醸造所を繋いだ経済圏



Creww「アップサイクルで“小さな経済圏”をつくる！」を参考に  
筆者作成（P.5参照）

## 業界の垣根を超えた循環サイクルの構築が鍵

アップサイクルで“小さな経済圏”をつくる！



## ■【作る・売る・廃棄する】から【作る・売る・活かす】へ

- コミュニティを通じて出来た横の繋がりによって、ワークショップなど新たな取り組みが広がっている。
- **業界を問わず異なる会社同士をつなげる**役割の企業・コミュニティが広がっていくことで、より大規模な活動や、課題解決に繋がる取り組みが可能になる。
- 複数の企業が協力することで、**廃棄ではない物の出口を増やす**ことができる。

## ■ SNSで繋がる人々



出典： BREWING FOR NATURE

## ■ BREWING FOR NATUREの取り組み



出典： BREWING FOR NATURE

## 企業同士の距離が近い社会へ

## 参照・引用資料

- パン食普及協議会, 「パンのはなし、パンの生産量」, 2020年5月12日 (<https://www.panstory.jp/seisan/seisan.html>)
- 農林水産省, 「食品製造業の生産動向」, 2021年3月 ([https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j\\_doutai/attach/pdf/doutai\\_top-28.pdf](https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_doutai/attach/pdf/doutai_top-28.pdf))
- 農林水産省, 「食品ロスの削減に向けて」, 2018年3月22日 ([https://www.maff.go.jp/kanto/syo\\_an/seikatsu/iken/attach/pdf/index-25.pdf](https://www.maff.go.jp/kanto/syo_an/seikatsu/iken/attach/pdf/index-25.pdf))
- 合同会社クアッガ, 「ロスパンって？捨てられてしまう廃棄パンを減らすrebakeの取り組み」, 2018年11月30日 (<https://rebake.me/blogs/news/9>)
- CRUST JAPAN株式会社, 「売れ残りパンを使って地球を救う?! シンガポール発クラフトビールが日本初上陸!」, 2020年10月22日 (<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000068378.html>)
- Creww, 「CRUST」, 2021年 (<https://creww.me/ja/startup/hqkhztfyv>)
- BREWING FOR NATURE, 「廃棄パンのビールを作ろう」, 2020年9月20日 (<https://brewingfornature.cbgeeks.com/waste-bread-beer/>)
- BREWING FOR NATURE, 「森と自然を知るビアフェス「富士川ビアキャンプ」」, 2019年11月30日 (<https://brewingfornature.cbgeeks.com/fujikawa-beer-camp-2019/>)

## サステナブルレポートに関するお問い合わせ先：

**S**REPORT 編集部 ☎ 03-5542-5300 ✉ [info@sfinter.com](mailto:info@sfinter.com)

- 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失 利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- 本レポートに関する知的所有権は株式会社サティスファクトリーに帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。

# Satisfactory



全従業員で  
毎週更新中

<https://www.sfinter.com/report/>