

食品のロングライフ化技術を活用した食品ロス削減事業

「時をとめるベーカリー」

株式会社ハットコネクト

 HAT CONNECT

## 本事業の目的

パン業界は中小事業者が多く、**フードロスの多い**業態である

中小零細ベーカリーのフードロスを削減すると業界のロス排出を抜本的に解決することになる。

また、フードロスは、営業利益率を大幅に悪化させている原因そのものであり、フードロスの削減はそのまま**経営改善**につながる。

今回の事業提案を通じて、パン業界におけるフードロス削減を起点とし、パン業界における事業課題を包括的に改善していくものとする。

# パン販売店舗におけるロスについて

フードロスを2つに定義

## ① 物理的フードロス

実際にゴミ箱に行き、廃棄となってしまうフードロス、CO<sub>2</sub>の排出要因となっている。

## ② 値引きロス

基礎売価に対して、販売できなかった、または価格変化を起こしたロス。  
経営を圧迫し間接的に物理的フードロスを発生させる要因となっている。

## 本事業の取組の内容

- ① 冷凍パン専門店「時をとめるベーカリー」を  
神奈川県横浜市瀬谷区 相模鉄道線瀬谷駅2Fに開店。  
営業期間 2021.9.1～2022.1.29
  
- ② 「時をとめるベーカリー」催事を  
東京都調布市 調布PARCOで実施。  
営業期間 2022.2.3～6
  
- ③ 「時をとめるベーカリー」のEコマースを実施。  
出品期間 高島屋オンライン 2021.11

## 実際の店舗



店名: 時をとめるベーカリー 瀬谷店

所在地: 神奈川県横浜市瀬谷区瀬谷 4-1-1 瀬谷駅 2F

営業時間: 10:00~21:00

店舗面積: 約 113.12 m<sup>2</sup>(34.21 坪)(工場敷地を含む)

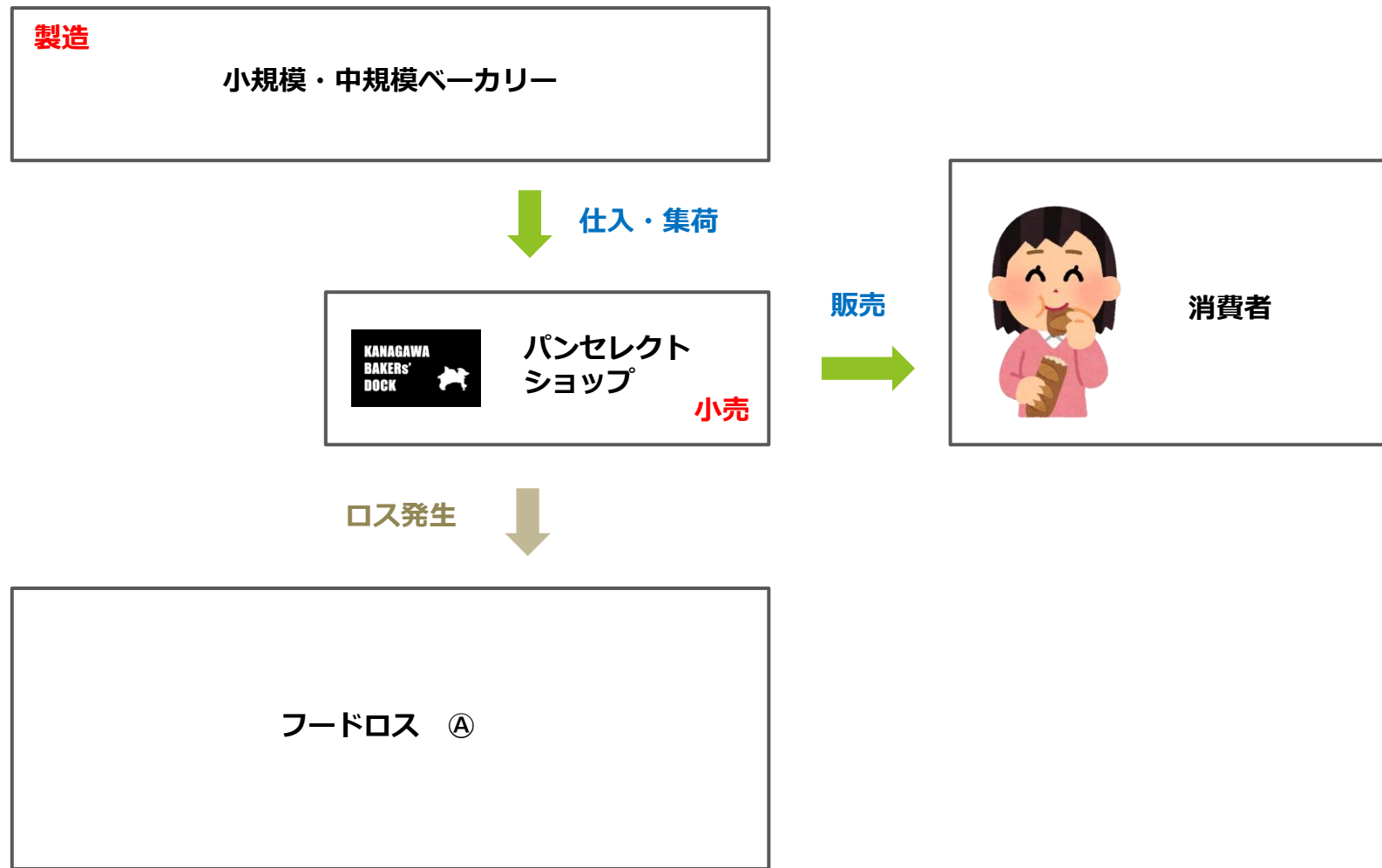
店内には、W1200×H1900 サイズの冷凍ケース 8 台、冷凍オープンケース 3 台

## 冷凍技術

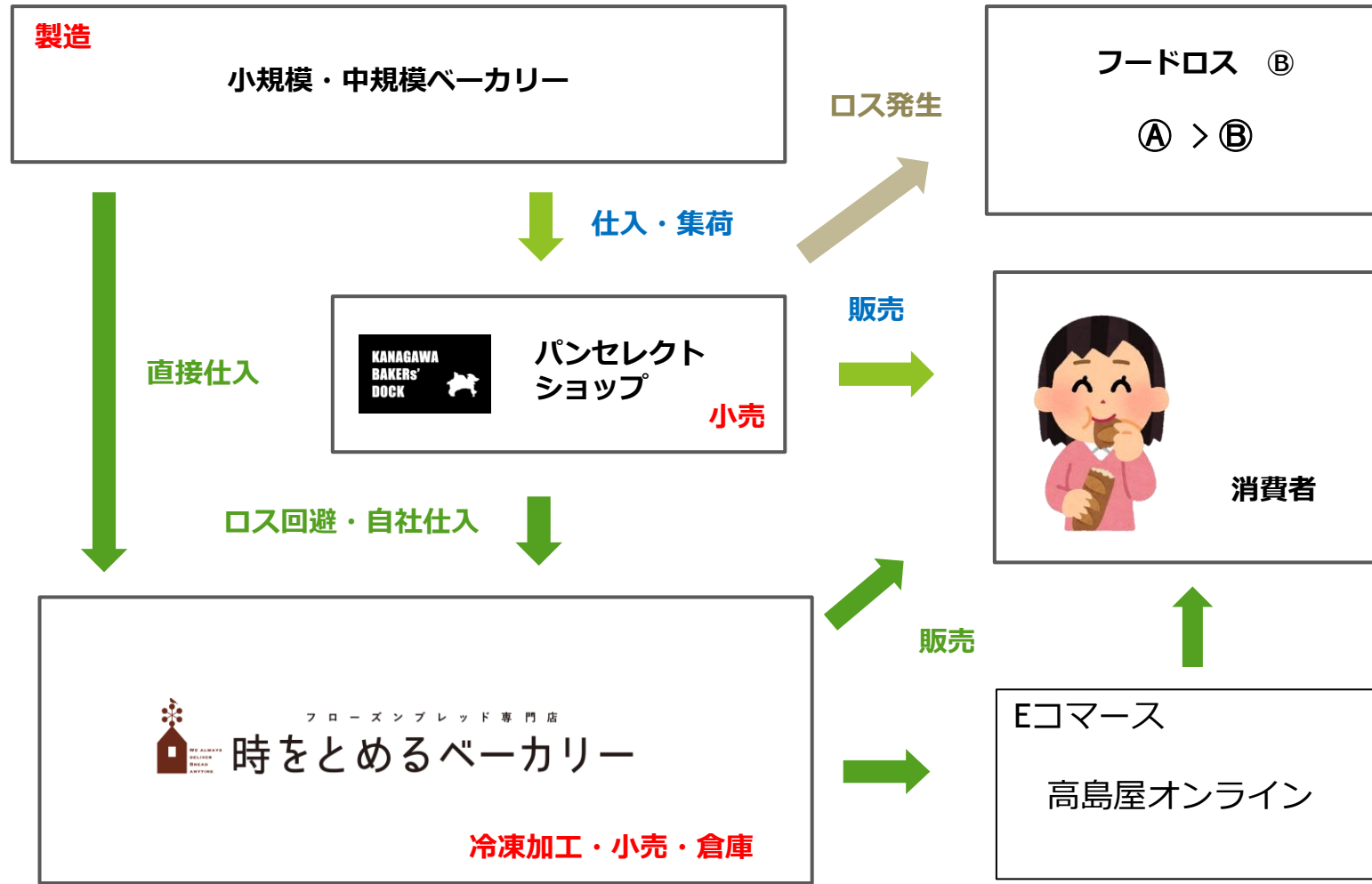


テクニカン社の水冷式急速冷凍機「凍眠」を採用し、品質を落とさない瞬間凍結と、ほぼすべてのパンに適用ができた。これにより、多様なパンのロングライフ化に成功し、商品価値の長期化が実現できた。

## 本事業のスキーム図（実施以前）



# 本事業のスキーム図（実施以降）





## 期待される効果

- ① 販売時における物理的フードロス、  
値引きロスの削減
- ② ベーカリーの製造工程の効率化
- ③ パンの物理的商圈からの解放