

PRESS RELEASE



報道関係者各位

2024年9月19日
株式会社ウェルファムフーズ

<10月食品ロス月間>
「食品ロスと食材ストックに関する意識調査」を実施

生鮮食品の廃棄経験 7 割 5 割以上が野菜、肉などの冷凍食材の活用に積極的

消費生活アドバイザーの丸山晴美さんが分析。
コスパ、タイパの次は食材ストックのパフォーマンスを上げる「ストパ」時代到来？

国産銘柄鶏「森林どり」を生産販売している株式会社ウェルファムフーズ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：野村 和伸）は、消費者庁、農林水産省、環境省が推進する 10 月の食品ロス月間にあわせ、冷凍食材の利用実態・意識などを把握する目的で、全国の 20 代から 60 代の男女 600 名を対象に「食品ロスと食材ストックに関する意識調査」を実施しました。

調査結果から、生鮮食品の廃棄経験は 7 割を超え、1 家庭あたり年間 3.2kg の肉（鶏・豚・牛の合計）を廃棄していることが明らかになりました。また冷凍食材は現状 7 割の方が活用、今後の購入に半数以上が積極的であり、食品ロスが削減対策の一つとなりうることも確認できました。この調査結果について消費生活アドバイザーの丸山晴美さんは、冷凍食材の市場が拡大して、品質の高い冷凍食材の選択肢が増えてきたためと分析しています。また家庭で冷凍食材を積極的に活用し、「食材ストックのパフォーマンス（＝ストパ）」をあげていくことで食品ロス削減や節約のメリットがあると述べています。

当社では現在、高品質な冷凍食材である国産森林どりのバラ凍結品（IQF）の販売の強化を行っておりますが、同商品の利用が増えることで、食品ロス削減につなげていきたいと考えています。

■ 調査サマリー

1. 生鮮食品の廃棄経験は 7 割。
「消費期限切れ」や「衛生面の懸念」が理由
2. 約 7 割が冷凍食材を活用。理由は利便性と長期保存できるから
3. 冷凍食材の今後の購入意向は 53%。
「野菜」、「肉」、「魚」、「果物」の順に高い結果に

PRESS RELEASE

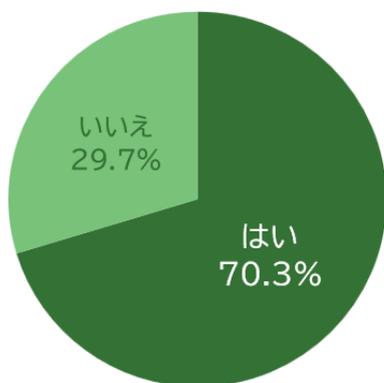


■ 生鮮食品の廃棄経験は 7 割。消費期限切れや衛生面の懸念が理由

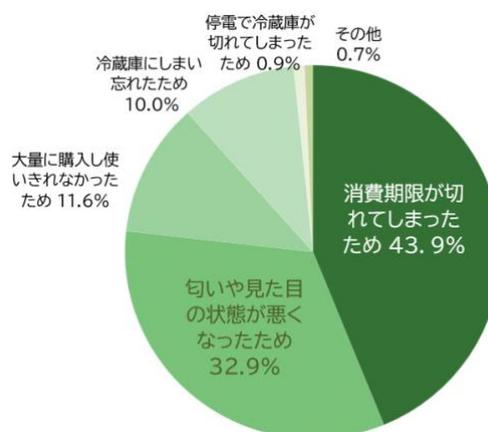
生鮮食品(野菜・果物・肉・魚) を使用せずに、もしくは使いきれずに廃棄した経験について聞いたところ、70.3%が「はい」と回答した。廃棄の理由については「消費期限が切れてしまったため」43.8%、「匂いや見た目の状態が悪くなったため」32.9%の順に高い結果に。1 家庭あたりの使用できずに捨てた肉の量は月あたり平均 274g※、年間で 3.2kg という結果となった。

※1 か月に廃棄している平均的な肉の量 (g) を数字で回答していただいたものの平均値です

■ 生鮮食品(野菜・果物・肉・魚) を使用せずに、もしくは使いきれずに廃棄した経験はありますか。(N=600)

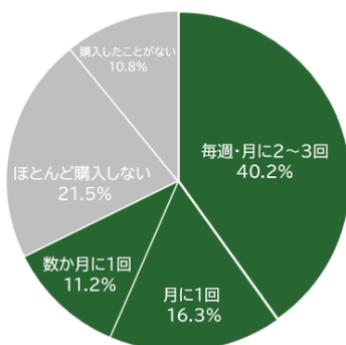


■ 生鮮食品(野菜・果物・肉・魚) を使用せずに、もしくは使いきれずに廃棄した理由 (N=422)



■ 約 7 割が冷凍食材を活用。理由は利便性と長期保存できるから。

冷凍食材の果物・野菜・魚・肉 (豚・鶏・牛) を購入する頻度について聞いたところ、「毎週月に 2~3 回」40.2%、「月に 1 回」16.3%、「数か月に 1 回」11.2%と、合計で 67.7%と多くの方が冷凍食材を活用していることが明らかになった。その理由を聞いたところ、「色々な料理に使えて便利だから」53.0%、「常備しておくことで買い物に行かずに済むため」45.1%、「長期保存できるため」36.9%という順に高い回答となり、消費期限を気にせずいつでも様々な料理に活用できる点が評価されていることが明らかになった。

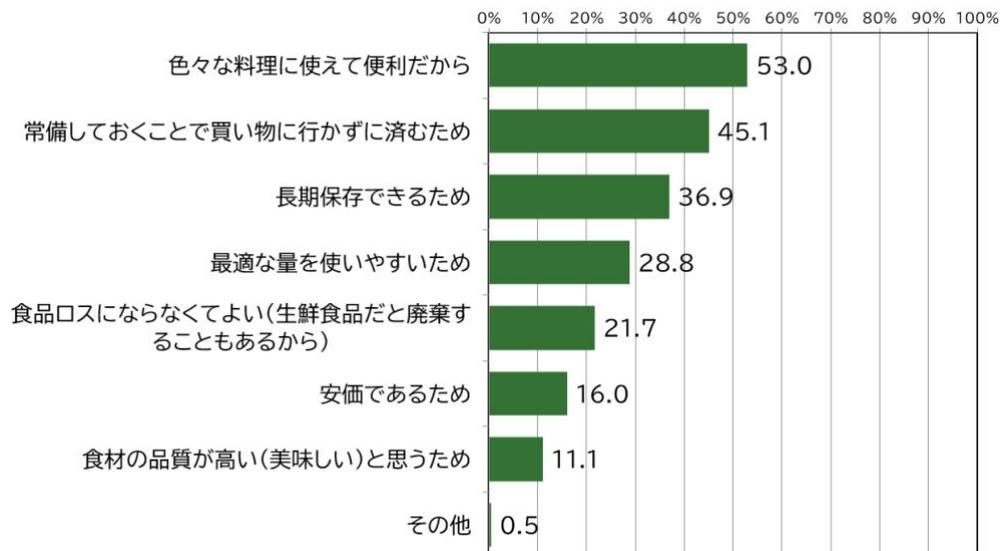


■ 冷凍食材の果物・野菜・魚・肉 (豚・鶏・牛) を購入する頻度 (N=600)

PRESS RELEASE

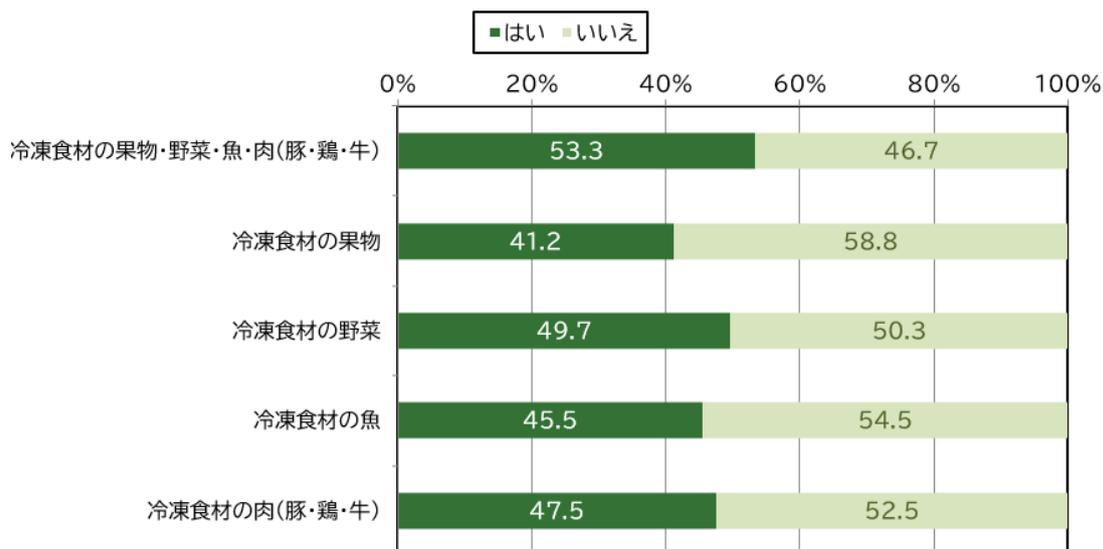


■冷凍食材の果物・野菜・魚・肉（豚・鶏・牛）を



■冷凍食材の今後の購入意向は53%。野菜、肉、魚、果物の順に高い結果に

冷凍食材の果物・野菜・魚・肉（豚・鶏・牛）について今後購入していきたいか聞いたところ、「はい」が53.3%となり、「冷凍食材の野菜」49.7%、「冷凍食材の肉（豚・鶏・牛）」47.5%、「冷凍食材の魚」45.5%、「冷凍食材の果物」41.2%の順に高い意向が見られた。



■冷凍食材の果物・野菜・魚・肉（豚・鶏・牛）について今後購入していきたいと思いませんか。（N=600）

PRESS RELEASE



■ 消費生活アドバイザー丸山晴美さんのコメント

コスパ、タイパの次は「ストパ」？ 冷凍食材の高品質化でストックのパフォーマンスを追求する時代に

「食料品や外食の値上げが続く中、「コスパ」のよい食材を選び、自炊をメインにする節約志向にあります。また、夫婦共働き世帯の増加で、「タイパ」といった短時間に効率よく、食事作りや買い物をこなすことが求められるため、1週間に1度大容量の食料品などをまとめ買いするといった方法が取られることがあります。まとめ買いのデメリットとして、肉などの生鮮食品の食品ロスが出やすいことが挙げられます。今回の調査では肉のロス平均が 274.54g/月 3.2kg/年間となり、100g/150円で試算すると、年間約 5,000円相当のロスになります。

これら食品ロスの改善には、冷凍食材の活用が有効です。これまで冷凍食材を活用したくても、生鮮食品に品質が劣るイメージもありなかなか浸透してきませんでした。急速冷凍の技術なども広がり生鮮食品に劣らない高品質な冷凍食品がスーパーなどでも手に入るようになってきています。

今回の調査でも多くの方が冷凍食品の活用しており、今後購入意向を示していることが調査で明らかになりました。味わいや品質が劣りにくく、生の肉に比べて長期保存ができる冷凍食材が出てくることで各家庭の食材ストックの活用が進むと考えています。「食材ストックのパフォーマンス（＝ストパ）」をあげていくことで結果的に食品ロス削減や節約のメリットにも繋がるため、各家庭でも積極的に「ストパ」の向上に取り組んでいけるといいですね。」

【プロフィール】

丸山晴美 消費生活アドバイザー 節約アドバイザー

22歳の時に節約に目覚め、1人暮らしをしながらも1年で200万円を貯め、26歳で住宅を購入した経験がメディアに取り上げられ、2001年節約アドバイザーとして独立。食費や通信費など身の回りの節約術やライフプランを見据えたお金の管理運用のアドバイスなどを執筆、監修している。

主な取得資格 ファイナンシャルプランナー（AFP）FP技能士2級 消費生活アドバイザー 宅地建物取引士（登録） 認定心理士 調理師など



ゆとりうむプロジェクト理事 <https://yutorium.jp/>

主な書著・監修書

「節約家計ノート2025」（東京新聞）

「お金を活かす ハッピーエンディングノート」（東京新聞）

PRESS RELEASE



steady. 特別編集「知識ゼロでもまるっとわかるお金の基本」（宝島社）など多数

■ 冷凍食材の森林どり

株式会社ウェルファムフーズが製造する国産森林どりのバラ凍結品

（IQF）は、国産の銘柄鶏「森林どり」を使用し、急速冷凍で新鮮さをそのまま閉じ込めた高品質な商品です。鶏もも肉や鶏むね肉は一口サイズにカットされているため、包丁などの調理器具を使うことなく、そのまま調理することができます。長期保存ができるため、生鮮食品とほとんど変わらない味わいでありながら、いつでも手軽に使えるのが特徴です。食品ロス削減に貢献し、家庭のストックパフォーマンスを高めることができる便利な商品です。



<調査概要>

調査主体 : 株式会社ウェルファムフーズ
調査名 : 食品ロスと食材ストックに関する意識調査
実施時期 : 2024 年 8 月 10 日・11 日
調査方法 : インターネット調査
調査対象 : 全国の 20 代から 60 代の男女 600 名

■ 株式会社ウェルファムフーズについて

ウェルファムフーズは、「農場でのブロイラーの飼育から工場における鶏肉製品や加工品の製造、更には販売に至るまで生販一貫体制による国産鶏肉事業」を中核とし、「国産および輸入豚肉の販売」や「国産及び輸入食肉加工製品の販売」を全国展開しています。

株式会社ウェルファムフーズ ホームページ <https://www.wellfam-foods.co.jp/>

■ 森林どりについて

森林どりはウェルファムフーズが飼育から製造加工までの一元管理の結果誕生した安心・安全な国産鶏肉です。森林どりの最大の特長は『森林のエキス』*が配合された飼料を食べて育っていること。『森林のエキス』のおかげで、健康で元気に育ち、ジューシーで旨みが強く、くさがり少ないおいしい鶏に成長します。

*『森林のエキス』：国産広葉樹の樹皮炭と木酢液を混合したもの

森林どりブランドサイト <http://shinrindori.jp/>

楽天市場「ウェルファム Selection！」 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/wellfam-foods/>

PRESS RELEASE



【会社概要】

社名 : 株式会社ウェルファムフーズ
本社所在地 : 東京都千代田区九段南一丁目6番5号 九段会館テラス7階
代表者名 : 代表取締役社長 野村 和伸
業務内容 : 鶏肉製品、豚肉製品、加工品の生産・販売

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ウェルファムフーズ 森林どり お問い合わせ先
E-mail: toiawase02@wellfam-foods.co.jp

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社ウェルファムフーズ 森林どり PR 担当 株式会社シーザスターズ四條・中川
TEL : 03-5860-6514 E-MAIL : welfam-foods_pr@seethestars.jp