

食品ロス軽減をめざして

「冷凍パン」商品の賞味期限を1年に延長します



焼成冷凍パンを製造・販売する株式会社スタイルブレッド(本社：群馬県桐生市、代表取締役社長：田中 知、以下 スタイルブレッド)は、食品ロス削減の観点から、すべての商品（一部コンシューマー向け『Pan&(バンド)』製品を除く）について賞味期限の延長を2020年4月製造分より順次実施いたします。

#### ■賞味期限延長の背景

食品ロス削減は、国際社会共通の目標として定められた「SDGs（持続可能な開発目標）」の具体目標の一つとしても定められており、世界でも重要な課題と認識されています。日本においても、食料自給率が37%(平成30年度)と海外からの輸入に大きく依存しているにも関わらず、年間食品ロス量は643万tであり、その内訳は事業系食品ロスが352万t、家庭系食品ロスが291万tと、事業・家庭ともに深刻な課題となっています。（農林水産省「食品ロス量（平成28年度推計値）の公表について」資料参照）これらのことから、食品事業者による食品ロス削減を目指す努力は当然と考え、かねてより賞味期限の延長の可能性について検討を重ねてまいりました。

#### ■取り組み

スタイルブレッドでは、細菌検査や官能検査など商品品質面において検査・検討を重ねてきました。その結果、賞味期限の延長が可能との結論を得ることができ変更実施に至りました。

賞味期限延長に関しては、以下の通りです。

#### 【賞味期限延長】

賞味期限変更の製造開始日 **2020年4月1日（水） 製造分より順次変更**

賞味期限（現在は120日） **変更後 ⇒ 製造日より 365日(1年間)**

対象商品 **全商品（コンシューマー向け『Pan&(バンド)』一部製品を除く）**

#### ■冷凍パンだからできる「賞味期限」表示。菌の増殖を抑えるための余計な保存料も入れず、安心

通常、常温のパンは、“期限を過ぎると食中毒発生の恐れがある”という意味を持つ「消費期限」の表記となっております。一方で冷凍パンは“美味しく食べられる期限”という意味をもつ「賞味期限」表記で提供が可能です。

【賞味期限】・【消費期限】のどちらを記載するかについて、「食品衛生法」と「食品表示法」に基づき規定が細かく定められておりますが、これらは主に菌の量が関係しています。常温はもっとも菌が増えやすい一方で、冷凍状態では菌が増えることはほぼありません。そのため常

温状態の通常のパンは「消費期限」表記が必要ですが、冷凍パンは菌が増えることがなく「賞味期限」表記をすることができます。

さらに、常温商品の場合、通常味を長持ちさせる工夫として「味を濃くする」や「乳化剤や保存料などの添加物を入れる」ことで水分を抑え、菌の増殖を抑えることがあります。菌が増えない冷凍であれば、余計な素材を使用せず食品を長持ちさせることができあり、安全性の高い食品の提供を実現できます。

■官能検査で自信を持って「美味しい」といえる品質を担保

冷凍保存である以上ほぼ菌が増えることはありませんが、日数が経つとともに冷凍庫の開け閉め等による温度変化が発生し、水分子の形態が変わるために、食品の「劣化」は避けられません。食べられるが、美味しいという「劣化」状態でお召し上がりいただくことを防ぐため、当社の専門スタッフによる官能検査を行い、お客様に当社のパンを提供できるかどうかの判断をしております。そのパンの種類の特性に合っているか、歯ざわりなどの基準をもとに、「食べることはできるが、味が落ちて当社のパンと自信をもっていえない」ものはすべてNGとし、賞味期限を定め、提供しております。

■家庭の備蓄食品の長期保存として

コンシューマー向けブランド「Pan&(バンド)」商品でも、賞味期限延長を行います。（一部商品を除く）近年は、備蓄食としての冷凍食品の需要が高まっている中、この度の賞味期限の延長は、事業系食品ロスの削減につながるだけでなく、備蓄食を長期保存することで、家庭内での食品ロスにつながると考えております。

以上のことから、賞味期限延長を行い、今後も食品ロスに削減に向けて企業努力を続けてまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社スタイルブレッド

TEL : 03-6721-7070 Mail : [press@stylebread.com](mailto:press@stylebread.com)