飲食店のフードロス削減でSDGsへの貢献　パナソニックがPascoと飲食店向け食ソリューションの提供を開始

パナソニック ホールディングス株式会社

2022年02月16日

パナソニック株式会社（以下、パナソニック）は、敷島製パン株式会社（以下、Pasco）と共同で、フードロス削減や働き方改革など飲食店が抱えるお困りごとの解決に貢献する食ソリューションの提供を、2月16日より開始します。

世界では食料生産量の約3分の1に当たる約13億トンの食料が毎年廃棄されています。農林水産省によると、2018年度の日本の食品ロスは推

計600万トン。1人が1日で茶わん1杯のご飯を捨てている計算になります。また、日本での食品ロスの原因は、半分以上が飲食店やスーパーマーケットなどの事業系食品ロスで328万トンとなっています（※1）。

ベーカリーやカフェなどの飲食店においては、特にコロナ禍で販売予測が難しい現状に加えて、フードロスや人手不足などによりテイクアウト用の軽食メニューの幅を広げるのが難しいという課題があります。業務用の冷凍食材は、このような課題を解決する有力な手段の1つですが、一方で冷凍食材の味や見栄えなどクオリティーに対する不安の声も聞かれています。

そこでパナソニックはPascoと共同で、専用の調理プログラムやメニューを開発。パナソニックのマイクロウェーブコンベクションオーブンと、Pascoの焼成後冷凍パンや洋菓子を組み合わせた、飲食店向けの食ソリューションを提供します。

本ソリューションでは、パナソニック独自のコンベクションとマイクロウェーブ技術により、短時間で焼きたてのおいしさを実現。通常は約2時間かかる自然解凍工程が不要で、冷凍状態から一気に焼き上げます。そのため、来客数を予測して事前に焼成後冷凍パンを解凍する必要がなくなり、廃棄ロス削減につながります。さらに、作業時間の短縮とスピーディーな提供を可能にします。

一方、Pascoの焼成後冷凍パンは、ブーランジェリーに並ぶパンのように、表面はパリッと香ばしく、内部はふっくらしっとり焼きあげた後、急速冷凍により組織のダメージを最小限に抑えておいしさを閉じこめています。さらに、パンから洋菓子までバリエーション豊かなラインアップを取り揃えているので、メニューを簡単に増やすことができます。

パナソニックは、「事業系のフードロス問題の解決」に加えて、「人手不足の解消」「おいしさと簡便性のニーズ」にも応え、食を通じたSDGsの実現に貢献していきます。

※1：出典 農林水産省ホームページ 広報誌「aff」2020年10月号

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html

【本ソリューションの特長】

1）フードロスの削減

冷凍でストックしてあるパンを、1個単位あるいはスライスされた1枚単位から必要な分だけマイクロウェーブコンベクションオーブンで冷凍状態から一気に焼き上げます。焼き上げに要する時間は、約1分。飲食店におけるフードロス削減をサポートします。

2）店舗オペレーションの効率化を実現

冷凍パンを加熱している間にドリンクの準備が可能なため、わずか1～2分でパンとドリンクのセットメニューの提供が可能です。また、早朝や深夜の仕込みも不要のため、労働時間も短縮。作業の軽減にもつながります。

3）人材不足や育成の悩みを解決

熟練の技やベーカリー専用設備は不要です。凍ったままオーブンに入れて専用メニューのプログラム番号を入力するだけで、だれでも職人のような焼きたてパンや洋菓子を提供できます。

4）幅広いメニューの展開

パンから洋菓子まで、バリエーション豊かなラインアップを取り揃えているので、お店のメニューを簡単に増やすことができるほか、使い方次第でアレンジも広がります。軽食やテイクアウトメニューの増加による売上UPに貢献します。

＜メニューの例＞

ホットケーキタルト
アイスクリーム添え

カプレーゼトースト

BBQ プルドポークサンド