



地域のために、地球のために、未来のために。
フリーデンはSDGs およびCSR活動を推進しています。

やまと豚のフリーデンは、食品ロス削減の取り組みの一環として
主なハム・ソーセージの「賞味期限延長」を実現しました。



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

12 つくる責任
つかう責任



日本の企業養豚の歴史とともに60余年。株式会社フリーデンは
SDGs(持続可能な開発目標)の取り組みを積極的に推進しています。

なかでも「食品ロス削減」の課題に向き合い、長年研究・検証を積み重ねた結果、
ハム・ソーセージの「賞味期限延長」を実現しました。

食品ロス削減のために

ほぼ全てのハム・ソーセージで賞味期限を延長！

たとえば、代表的な商品の「ロースハムスライス」「ベーコンスライス」「ポークウインナー」の場合、

従来15日・20日→25日に、大幅な延長を実現。

これは、従来の「素材の良さと製法へのこだわり」はそのままに

- 工場設備の入れ替え ●作業工程の一からの見直し ●製造管理体制のさらなる強化
- といった長年の研究と試行錯誤を繰り返した結果実現したものです。

弊社は長年「安全・安心・おいしさ」を企業理念に、保存料を使用せず、出来る限り食品添加物を使用しない高品質のハム・ソーセージ製造にこだわり、今日まで多くのお客様にご支持いただいております。一方、その製品へのこだわりがゆえの短い賞味期限による「食品ロス」は、弊社の長年の課題でした。

一食品メーカーとして「食品ロス削減」への取り組みが求められる中、「賞味期限延長に取り組むことが、食品ロス問題の解決に繋がる」と考え、食品添加物に頼らず賞味期限を延長する方法を見つけるため長年にわたり研究と検証を重ねてまいりました。

その結果、より衛生的な管理が可能な工場設備への入れ替え、徹底したリスクマネジメントによる作業工程の一からの見直し、品質保証室を中心とした製造管理体制の更なる強化等、様々な対策・改善を行い、2021年10月より賞味期限を延長した商品をお届けする事が可能となりました。

この度のハム・ソーセージ製品の賞味期限延長は、弊社の食品ロス削減の取り組みの第一歩となります。今後も、他工場製品の賞味期限延長の実現を目指すとともに、プラスチックトレイの削減やバイオマス素材を使用した「商品のエコ包装化」にも努め、地球環境にやさしい企業を目指してまいります。

今後とも社員一同、お客様にご満足いただける商品をお届けできるよう努めてまいりますので、引き続きのご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

株式会社フリーデン
代表取締役 森 延孝