

# 空の上のレストランが 取り組む 食品廃棄削減



機内食の事前キャンセル

## JAL Meal Skip Option

JAL 運航の国際線全路線、全クラスにおいて、ご利用便出発の25時間前まで、JAL Web サイトから機内食の事前キャンセルが可能です。これにより、食品廃棄削減にご協力いただけることはもちろん、「TABLE FOR TWO プログラム」に JAL から一定額が寄付され、寄付金は開発途上国での学校給食事業に充てられます。



**TABLE FOR TWO**

お客さまに快適な空の旅をお楽しみいただくため、JAL グループが進化させてきた機内食。おいしさ、健康、サステナビリティへの配慮に加え、力を入れて取り組んでいることがあります。それは、機内・ラウンジにまつわる食品廃棄の削減です。消費されることのない食品を生産・製造することは、食品が無駄になるだけでなくCO<sub>2</sub>の不要な排出にもつながり、脱炭素社会実現への障壁となるからです。2019年の「世界食料農業白書」には、世界全体の食品の約3分の1が損失・廃棄されているという報告があり、食品廃棄削減は、地球の未来を考える上での重要課題です。

食材を仕入れ、調理し、お客さまにお召し上がりいただくまでの過程で、JAL グループはサブライチエーションの皆さまと協力し、食品廃棄削減の工夫を進めています。ページ上部の図とあわせてご覧ください。

**作り、届ける過程で私たちができていること**

まずは「食材の仕入れと加工における工夫」です。収穫や加工の際に廃棄される野菜の皮や芯などを食材として採用。これらを使用したスープやスイーツを、ラウンジや機内で継続してご提供しています。形に歪みやキズなどがあり「出荷規格外」という理由で廃棄されていた食材を活用するデザートも現在開発中です。

また、野菜・肉などをカットする際に発生する端材(加工残渣)の資源化や再利用に対応している取引先を選定。調理残渣を堆肥にし、その堆肥を使用して生産された循環型野菜を盛り込んだメニューも提供しています。

「調理における工夫」で大切なのは作り過ぎないこと。座席の予約数を分析し、機内食の余剰を減らす努力を重ねています。できる限り食材を使い切り、それでも発生してしまう調理残渣は堆肥化して、廃油も含めリサイクル可能な部分については100%資源循環を実現しています。

そしてサブライチエーションも含めた流れの最後は「提供の工夫」です。機内食が不要なお客さまには、事前キャンセル『JAL Meal Skip Option』をご案内。現在は国際線の全路線・全クラスに対応しています。また、食べ残しは検疫のルールにより全量焼却されることから、「おいしく食べること」でCO<sub>2</sub>排出が減る」というメッセージを、メニューカードなどを通じてお伝えしています。

JAL グループはこれからも、機内・ラウンジサービスにおける継続的な食品廃棄削減に取り組んでまいります。

今回のテーマに該当する目標




2015年9月、全国連加盟国(193カ国)により「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals: SDGs)」が採択されました。2030年までに、貧困や気候変動、平和的社会などの17の目標を達成すべく、JALグループも社会の課題解決に取り組んでいきます。