

## 10月30日は『全国一斉商慣習見直しの日』 食品ロス削減のための商慣習見直し等の調査結果を公表

公益財団法人 流通経済研究所（理事長：加藤 弘貴）は、2012年より設置している「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」の活動の一環として、食品メーカー、卸売業者、小売事業者を対象とし、2025年も「商慣習見直しの取り組み等」に関する調査を実施いたしました。消費者の皆様にも食品ロス削減に積極的に取り組む事業者の商品や店舗を応援していただけるよう、今回の調査結果を広く社会に発信します。また、事業者の皆様に取り組みを拡大するよう呼びかけ、食品ロスの削減に貢献してまいります。

### 2025年調査報告 ～主な取り組みと事業者数の推移

食品メーカーの主な取り組みと事業者数、小売事業者の主な取り組みと事業者数は以下の通りです。

| 業種     | 取り組み内容／対象カテゴリー | 2020年10月 | 2021年10月 | 2022年10月 | 2023年10月 | 2024年10月 | 2025年10月 |
|--------|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 食品メーカー | 賞味期限表示の大括り化    | 156      | 223      | 267      | 318      | 350      | 365      |
|        | 賞味期限の延長        | —        | —        | 182      | 269      | 359      | 393      |
|        | 安全係数を0.8以上で設定  | —        | —        | 174      | 385      | 469      | 505      |
|        | フードバンクへの食品寄贈   | —        | —        | 152      | 240      | 316      | 339      |
|        | 物流の改善          | —        | —        | —        | 194      | 344      | 409      |
| 小売事業者  | 納品期限の緩和        | 142      | 186      | 240      | 297      | 339      | 377      |
|        | 販売期限の延長        | 常温加工食品   | —        | —        | 140      | 217      | 271      |
|        |                |          |          |          | 97       | 179      | 221      |
|        | フードバンクへの食品寄贈   | 常温加工食品   | —        | 91       | 127      | 166      | 190      |
|        |                |          |          | —        | 38       | 76       | 95       |
|        | 物流の改善          | 常温加工食品   | —        | —        | 102      | 168      | 213      |
|        |                |          |          |          | 58       | 127      | 160      |
|        | てまえどり          | 常温加工食品   | —        | —        | —        | —        | 56       |
|        |                |          |          |          | —        | —        | 70       |
|        |                |          |          |          |          |          |          |

※ 数値のない箇所は調査が行われていない。 ※調査概要は2枚目の資料を参照。

※フードバンクへの食品寄贈、販売期限の延長、及び物流改善については小売事業者は常温加工食品と日配品のそれぞれにおける取り組みの有無を尋ねており、ここではそれぞれの回答事業者数を単純合計した。そのため事業者の重複がある。

### 調査結果のポイント

特にメーカー側の「賞味期限の延長」は393社、「安全係数を0.8以上で設定」は505社に拡大し、これを受け入れる小売側の「納品期限の緩和」も377社に拡大しています。これは、賞味期限の延長や安全係数の見直しといったメーカー側の取り組みと、それを受け入れる小売側の納品期限緩和が、両輪となって進んでいることを示しています。また、食品メーカーにおける「物流の改善」に取り組む事業者が前年比65社増、小売事業者で常温加工食品の「販売期限の延長」に取り組む事業者が前年比54社増と進展しました。本年度から新たに「てまえどり」の取り組みについても調査を行っています。

### 研究員コメント

いずれの取り組みも増加傾向にあり、業界全体として望ましい状況にあります。今年度は販売期限の延長で大きな進捗が見られ、小売業が3分の1ルールを見直して販売期限を柔軟化し、食品ロス削減につなげようとする状況がみてとれます。同様に物流の改善の進捗も大きく、「物流2024年問題」を契機として、これまでの商慣習を見直す機運が高まっているといえます。このワーキングチームで長年取り組んできた「納品期限の緩和」も377社に拡大しており、400社も視野に入ってきました。今後は商慣習を見直している企業が増えている・大勢であることをもって、他社への協力をさらに呼び掛けて参りたいと考えております。

### 取り組み事業者名の公表について

取り組み事業者名は、当研究所の公式サイトにて公表しております。（公表を希望する事業者のみ掲載）

URL: <https://www.dei.or.jp/research/research08/data/20251030.pdf>

### 【本件に関するお問い合わせ先】

食品ロス削減のための商慣習見直し検討ワーキングチーム 事務局  
公益財団法人 流通経済研究所  
担当: 石川 寺田  
e-mail: [foodloss-rs@dei.or.jp](mailto:foodloss-rs@dei.or.jp)

HP: <https://www.dei.or.jp>  
住所: 〒102-0074 東京都千代田区九段南4-8-21  
山脇ビル10階  
電話: (03)5213-4534

調査概要

調査対象：食品メーカー、卸売業者、小売事業者  
調査期間：2025年8月4日～2025年9月16日  
調査機関(主体)：公益財団法人 流通経済研究所「食品ロス削減のための商慣習見直し検討ワーキングチーム」  
調査・集計方法：質問票による調査  
有効回答数：560社

調査実施の背景と目的

「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」は、農林水産省と公益財団法人流通経済研究所が連携して運営している組織です。過剰在庫や返品などによって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要があります。このため、食品メーカー、卸売業、小売業、有識者の意見交換の場を設置し、その取り組みを支援しています。

食品ロス削減への社会的な要請が高まる中、食品流通業界における商慣習の見直しが着実に進展している状況を把握し、その取り組みを社会に広く発信することで、さらなる業界全体の取り組みを促進することを目的に、本調査を実施しています。

取り組み内容と公表対象について

| 取り組み          | 内容                                                                                                                                                         | 本公表の対象                                                                        |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 賞味期限表示の大括り化   | 賞味期限を「日付」ではなく「月」や「旬」で表示することを「大括り化」といいます。細かい日別管理でなくなることから納品期限切れを回避して出荷できる機会が拡大し、食品ロスの削減につながります。                                                             | 賞味期限表示を大括り化(年月表示、日まとめ表示、旬表示など)を実施した(実施予定ありを含む)商品がある場合が公表の対象です。                |
| 納品期限の緩和       | 商品の鮮度を確保するための基準で、通常、商品が店舗に納入できる期間を指します。これまで、日本では納品期限は一般的に「賞味期限の 2/3 残し」(いわゆる1/3ルール)が適用されてきました。                                                             | 納品期限を賞味期限の最初の1/3よりも緩和している(緩和実施予定ありを含む)商品がある場合が公表の対象です。                        |
| 賞味期限の延長       | 賞味期限の延長によって、在庫や消費のための期間が長くなり、食品ロス削減につながります。                                                                                                                | 2012年以降に賞味期限延長を実施した(実施予定ありを含む)商品がある場合が公表の対象です。                                |
| 販売期限          | 小売事業者等が設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、商慣習として製造日から賞味期限までの期間を概ね3等分して設定されている場合が多かったとされ(いわゆる「3分の1ルール」)、販売期限を過ぎた食品の多くは賞味期限に達する前に廃棄され、食品ロス発生の一つの要因とされています。           | 常温加工食品の場合、販売期限を賞味期限の残り1カ月よりも延長している場合が対象。日配品の場合、賞味/消費期限当日まで販売している場合が公表の対象です。   |
| 物流の改善         | 物流業界では、従来からの人手不足に加えて、2024年に時間外労働時間規制が適用されたことも加わり、効率的で持続可能な物流への転換が急務となっています。                                                                                | 受発注リードタイムの見直しや休配日の設定などに取り組む事業者を公表しています。                                       |
| 安全係数を80%以上で運用 | 安全係数とは賞味期限の実力値にかけると一定の係数率のことで、乗じた結果が商品の賞味期限日数になります。事業者が決定しますが、安全係数を過度に低くすることなく、一定水準以上で設定できれば賞味期限が長くなり、流通や販売・消費のための期間が延びて、食品ロス削減には有効です。国は80%以上での運用を推奨しています。 | 現在、安全係数を80%以上で運用している場合が公表の対象です。                                               |
| フードバンクへの食品寄贈  | フードバンクへの余剰食品の寄贈は、食品を必要とする人々のために役立てられることに加え、食品廃棄のための費用や環境負荷を抑制します。                                                                                          | 現在、フードバンクに対して、事業活動で発生する余剰食品、備蓄品、フードドライブで集めた食品、仕入先から集めた余剰食品等を寄贈している場合が公表の対象です。 |
| てまえどり         | 消費者が食品を購入する際、すぐに食べる予定がある場合に、商品棚の手前にある商品や、販売期限が近い商品を積極的に選ぶ購買行動のことです。消費者庁や環境省、農林水産省などが推進しており、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」で消費者に求められる行動の一つに挙げられています。                 | 本公表の対象となっているのは、調査において、店舗にて消費者に対し商品の「てまえどり」を促す啓発を行っていると回答した事業者です。              |