



【SDGsの達成に向けた取り組み】

<おいしく、健康的で、安心・安全な食品の提供>



総合食品メーカーとして、安心・安全を基盤とした、おいしく、健康的な食品づくりのための努力を惜しみません。

【現在の取り組み】

- ・HACCP、ISO22000の認証を取得。
- ・「豆乳伊達巻」「チーズ様食品の製造方法」の製造特許取得。
- ・アレルギー対応食品(卵・小麦・乳不使用)の開発を通じ、食物アレルギーを持つ方も安心して食べられる商品を提供。
- ・アレルギー対応商品「卵・小麦・乳を使用していない おもいやりおでん」は、災害食としての認証も取得。災害時(被災時)、食物アレルギーで食べ物に困っている方々にも安心して食べていただける商品として提供。(日本災害食学会、健康ビジネス協議会の認証取得)。

【今後の取り組み】

- ・限りある水産資源だけでなく持続可能な養殖魚の活用を検討します。
- ・健康ビジネス協議会との取り組みを推進します。



<環境への配慮>

【現在の取り組み】

- ・製造過程で発生した廃棄物を飼料・肥料・石鹼として再利用。
- ・社内照明のLED化実施。エコキャップリサイクルへの取り組み。

【今後の取り組み】

- ・商品包装フィルムの更なる削減、植物由来の資源を原料としたバイオマスインキへの切換え等を行い、プラスチック使用量とCO2排出量の削減を進めます。
- ・「かまぼこ板」に循環型木材の使用を検討します。
- ・廃棄物の更なる削減を進めます。
- ・車両削減(シェアリング)、CO2低排出車両への切替を進めます。

<地域との協働と地域貢献の取り組み>

【現在の取り組み】

- ・小学生の工場見学の積極的な受け入れ、大学生への蒲鉾実習の出前講義を実施。
- ・災害時の商品提供について地元自治体と災害協定を締結。
- ・養護施設へのおせち商品の寄贈。

【今後の取り組み】

- ・フードバンク、子供食堂への商品提供に取り組んでいきます。



<安心して働ける職場環境づくり>



性別などによる差別がなく、ワークライフバランスに配慮した、安全で働きやすい職場環境を整備していきます。

【現在の取り組み】

- ・産休・育休制度の整備。
- ・定年後の再雇用制度の採用。
- ・社員相談窓口の設置。
- ・地元人材の積極的な採用。

【今後の取り組み】

- ・有給取得率の向上、社内研修体制の強化等を進めていきます。

