

食品ロス削減・食品リサイクル等の取り組みに係る 情報開示事例集（日本）

本事例集作成の背景

食品業界において、食品ロス削減や食品リサイクルを含むサステナビリティへの取り組みは以前から重要な事業課題・テーマの1つです。

これまで食品業界では、各企業それぞれが自社の取り組みを各種報告書やウェブサイト、ニュースリリースなどを通じて社会に対して、情報開示を行ってきました。このような情報開示の取り組みは上場企業だけでなく、非上場企業も含めて広がっており、エコアクション21などに参加し、自社の取り組みをより詳細に発信（情報開示）していこうという企業も多く見られます。

近年、持続可能（サステナブル）な社会実現への意識が世界的に広がっており、企業が取り組む食品ロス削減等を含むサステナビリティ活動が改めて評価される機運が従来以上に高まっています。今般、新たに有価証券報告書にサステナビリティ欄が新設されることになりましたが、これもその一環です。

このような情勢を踏まえ、今後より多くの食品関連企業において食品ロス削減等の取り組み情報の開示を進めていただくことを目的に、食品関連企業における食品ロス削減等の情報開示の事例集を整理いたしました。本分野における情報開示は、各企業がそれぞれの考え方や得意分野などを活かし、開示方法や使用する媒体、見せ方なども工夫が凝らされており、多種多様なものとなっています。企業規模にかかわらず、情報開示に積極的な事例もあります。多くのバリエーションをご覧いただくことで、さまざまな開示方法や見せ方があることの気づきなど、これから情報開示を検討される企業の方々も含め、参考となることを願っております。また、参考資料として、投資家・アナリストのコメントも掲載しています。こちらは上場企業の方々のご参考になると考えております。

なお、このような機運は日本のみならず、海外も同様です。そこで日本とは環境が異なる部分もありますが、海外（米国・仏国）の企業の情報開示の事例集も整理しました。

日本では多くの企業がかねてより食品ロス削減等に取り組んでおり、相当な努力のもと成果を出されています。このような努力をより多くのステークホルダーに知っていただくためには、情報開示が必要不可欠ですので、本事例集をご参照いただき、自社の情報開示の検討などにお役立ていただければ幸いです。

「食品ロス削減・食品リサイクル等の取り組みに係る情報開示事例集」の使い方・見方

【事例集の使用目的】

◎ 本事例集は、食品関連企業における「食品ロス削減や食品リサイクル推進等の取り組みに係る情報開示」の事例を収集・整理したものです。既に多くの企業様で食品ロス削減等に注力いただいておりますが、今般有価証券報告書へのサステナビリティ関連記載項目の新設など、環境貢献への注目度が高まっている背景を受け、食品関連企業様の今後の取り組みの一層の拡大や情報開示の際の参考としてお使いいただきたく考えております。なお、本事例集で取り扱う企業は上場企業に限定せず、上場・非上場を含めた事例をご紹介します。

【事例集の使用方法】

◎ 本事例集では食品企業の食品ロス削減・食品リサイクル推進等に係る情報開示事例を広く取り上げる趣旨から、有価証券報告書のほか、統合報告書やウェブサイト等の事例も掲載しています。より詳細な情報をご覧になりたい方は、URLを付記しておりますので、そちらをご参照ください。

【企業の取り組みの類型】

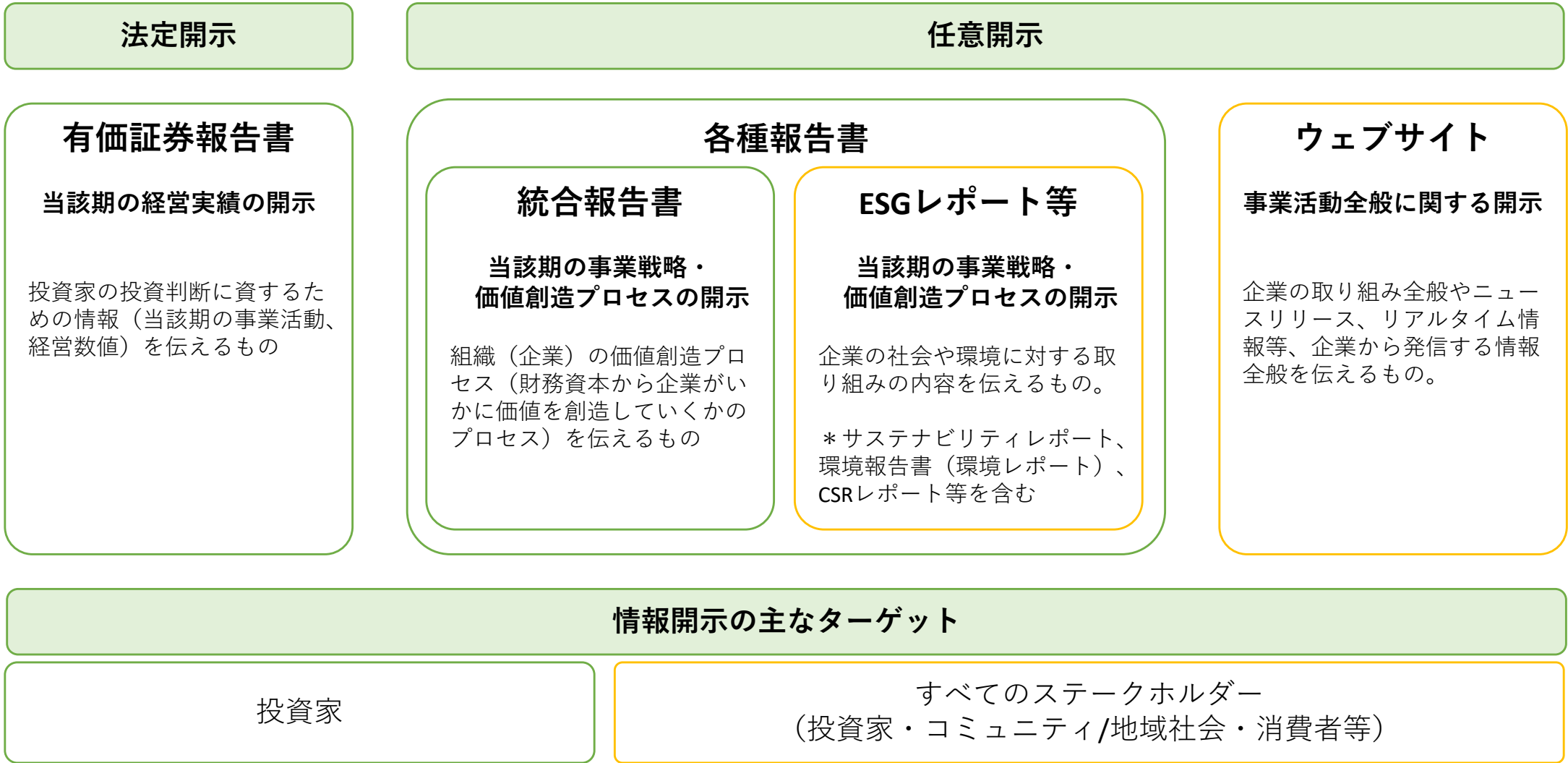
◎ 本事例集では、企業の取り組みについて「食品ロス削減・発生抑制」「フードバンク／フードドライブ」「食品リサイクル」の3つに類型化しています。

食品ロス削減・発生抑制	食品廃棄物の発生抑制としての製造・流通の合理化の取り組み（発注、製造工程の改善等）
フードバンク／フードドライブ	上記によってもなお発生する、未利用食品の活用の取り組み（フードバンク等への寄附、アップサイクル等）
食品リサイクル	食品循環資源の再生利用の取り組み（飼料化・メタン化、リサイクルループの構築等）

◎ また、2023年1月公布の改正「企業内容等の開示に関する内閣府令」において、有価証券報告書に「サステナビリティに関する考え方及び取組」の記載欄が新設されることを踏まえ、「ガバナンス」「戦略」「リスク管理」「指標及び目標」における記載事例も掲載しています。（なお、改正前の旧様式での事例が含まれます点、ご注意ください。）

主な情報開示媒体の種類と役割

下図は、主な情報開示媒体の種類と役割、対象者などを整理したものです。
本事例集では、「有価証券報告書」「各種報告書」「ウェブサイト」の3つの媒体を用いた情報開示の事例を主に取り上げます。



事例集目次（企業名は五十音順）

食品製造業

（注）有価証券報告書は2024年1月時点の内容を踏まえ記載。

企業名	ページ	有価証券報告書				統合報告書、サステナビリティレポート等		ウェブサイト			
		ガバナンス	戦略	リスク管理	指標と目標						
味の素株式会社	P.8		食		食	食	リ	食			
キューピー株式会社	P.13				食	食	リ	食	リ		
株式会社東京カネカフード	P.19					食	リ				
株式会社ニッスイ	P.21				食	食	FB	食	FB		
ハウス食品グループ本社株式会社	P.26			食	FB	リ		食	FB	リ	
はごろもフーズ株式会社	P.30		食	FB		食	FB	食			
株式会社不二家	P.34		食			食	リ				
プリマハム株式会社	P.37		食	リ		食	リ	食	FB	リ	
明治ホールディングス株式会社	P.42		食		食	食		食		リ	
山崎製パン株式会社	P.47					食	FB	リ	食	FB	リ

食 食品ロス削減・発生抑制（食品廃棄物の発生抑制としての製造・流通の合理化の取り組み（発注、製造工程の改善等））

FB フードバンク/フードドライブ（上記によってもなお発生する、未利用食品の活用の取り組み（フードバンク等への寄附、アップサイクル等）

リ 食品リサイクル（食品循環資源の再生利用の取り組み（飼料化・メタン化、リサイクルループの構築等））

事例集目次（企業名は五十音順）

流通業・小売業

（注）有価証券報告書は2024年1月時点の内容を踏まえ記載。

企業名	ページ	有価証券報告書				統合報告書、サステナビリティレポート等			ウェブサイト		
		ガバナンス	戦略	リスク管理	指標と目標						
イオン株式会社	P.52		食			食	FB	リ	食		リ
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社	P.57		食		リ	食	FB	リ	食		リ
株式会社静鉄ストア	P.63					食	FB	リ	食	FB	リ
株式会社ローソン	P.67				食 FB	食	FB		食	FB	リ

外食業

企業名	ページ	有価証券報告書				統合報告書、サステナビリティレポート等			ウェブサイト		
		ガバナンス	戦略	リスク管理	指標と目標						
日本マクドナルドホールディングス株式会社	P.75					食		リ	食		リ
株式会社ホテル松本楼	P.78		食			食		リ			
株式会社リンガーハット	P.80		食			食	FB	リ			
ワタミ株式会社	P.83		食 リ		食 リ	食		リ	食		リ

食 食品ロス削減・発生抑制（食品廃棄物の発生抑制としての製造・流通の合理化の取り組み（発注、製造工程の改善等））

FB フードバンク/フードドライブ（上記によってもなお発生する、未利用食品の活用の取り組み（フードバンク等への寄附、アップサイクル等）

リ 食品リサイクル（食品循環資源の再生利用の取り組み（飼料化・メタン化、リサイクルループの構築等））

食品製造業

企業の取り組みや開示の特徴

自社の戦略指標の構成要素に「フードロス削減」を採用。フードロス削減取り組みの進展が自社の企業価値向上につながる事が説明されている。加えて、各国市場ごとでの取り組み、サプライチェーンにおける取り組みや目標などについても詳細に説明されている。

食

有価証券報告書
(当該期の経営実績の開示)

- ・ 自社戦略指標の構成要素に「フードロス削減」を採用。
- ・ 「指標及び目標」において詳細な目標等も含めて明示。

ASV指標	社会価値指標	気候変動対応	課題	指標	目標
			温室効果ガス	スコープ1、2総量 スコープ3一部単位	FY30：50%削減 (対FY18) FY30：24%削減 (対FY18)
			水リスク	水使用量	FY25：80%削減 (対FY18)
			プラスチック廃棄物		FY30：ゼロ化
ASV指標	社会価値指標	資源循環型社会の実現	フードロス	原料投入から お客様手元まで 製品ライフサイクル全体	FY25：50%削減 (対FY18) FY50：50%削減 (対FY18)
			廃棄物ゼロエミッション	資源化率	99%以上維持
			森林破壊 生物多様性 人権 動物との共生	持続可能な調達比率 大豆・パーム油 大豆・コーヒーマシ 牛肉、サトウキビ	持続可能な調達比率 100%
			無形資産強化	従業員エンゲージメントスコア (平均)	FY25：80% FY30：85%

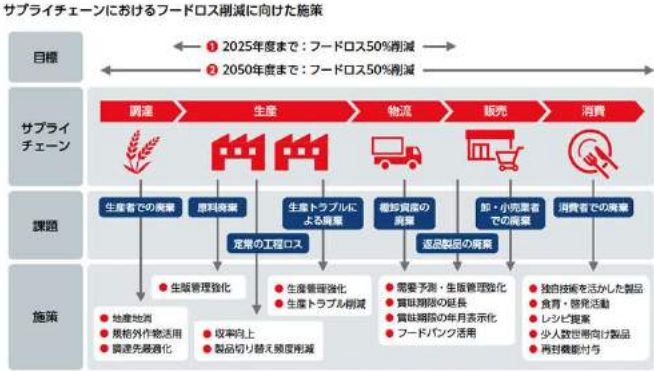
*2 測定方法を、「AO自分ごと化」の1段階から、より実態を把握できる「AO実用プロセス」の2段階の平均値へと2022年度スコアから変更します。

食

リ

サステナビリティレポート
(サステナビリティ活動の開示)

- ・ リサイクル（バイオサイクル）のモデル、事業を展開する各国市場ごとでのフードロスの状況や低減の取り組み、サプライチェーンにおける取り組みや目標などを詳細に説明。



食

ウェブサイト
(事業活動全般に関する開示)

- ・ フードロス削減等、各テーマの詳細についてはサステナビリティレポート等を参照する形にしている。
- ・ 一般消費者向けに、フードロス削減の啓蒙用ページも提供している。



2【サステナビリティに関する考え方及び取組】

＜味の素グループのサステナビリティに対する考え方＞

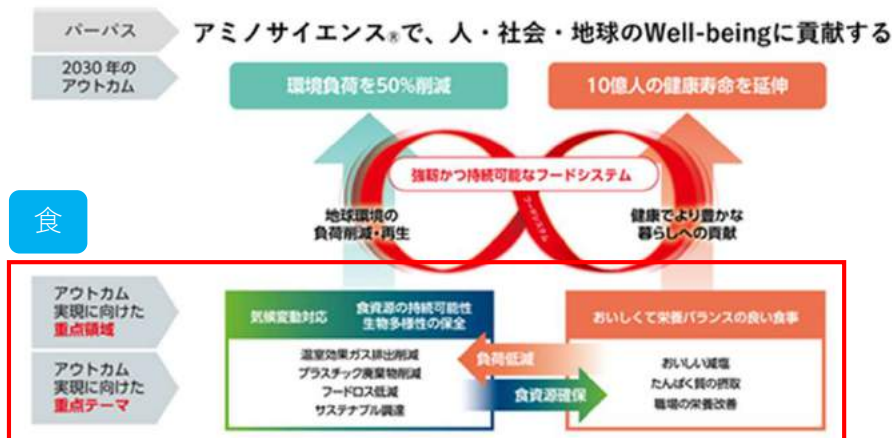
味の素グループは、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指しています。そのためには、2030年までに「環境負荷を50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」のアウトカムを両立して実現することが必要と考えています。

味の素グループの事業は、健全なフードシステム(*1)、つまり安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷をかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた健康でより豊かな暮らしへの取組みが持続的に実現できると考えています。

味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスの良い食生活に役立つ製品・サービスを提供するとともに、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進し、また、資源循環型アミノ酸発酵生産の仕組み(バイオサイクル)を活用することで、強靱で持続可能なフードシステムと地球環境の再生に貢献していきます。

さらに、味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を最大限に活用し、イノベーションとエコシステムの構築により、フードシステムを変革していきたいと考えています。

*1 食料の生産、加工、輸送及び消費に関わる一連の活動



(4) 指標及び目標

2030年に環境負荷50%削減のアウトカム実現、さらには2050年ネットゼロの達成に向けて引き続き取り組みます。2030年に向けては、これまでの主要なテーマである温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロスの削減、持続可能な調達の実現といった目標を継続し、これらの取組みを推進します。

スコープ1・2における温室効果ガス(GHG)削減、フードロスの削減については計画を上回る進捗となっています。スコープ3におけるGHG削減については、2022年度は、まずタイのMSG原料から、サプライヤーとの協業に向けた対話を開始しました。2023年度はこれらを着実に進めるとともに他のエリアにも横展開していきます。プラスチック廃棄物削減については、リデュース・リサイクル可能な包材への転換とリサイクルの社会実装への貢献を進めています。サステナブル調達については、重点原料での取組みを進めるとともに、2023年度は生物多様性への取組みも進めていきます。

また、ASV指標の実現を支える無形資産強化として、従業員エンゲージメントスコアの向上を推進します。

ASV指標

2030年の環境負荷50%削減、そして2050年のネットゼロ達成に向け取組みを進めます。

また、従業員エンゲージメントスコアについては80% (FY25)、85% (FY30) への向上を目指します。

課題		指標	目標
ASV指標	気候変動対応	温室効果ガス	スコープ1、2総量 FY30：50%削減（対FY18） スコープ3原単位 FY30：24%削減（対FY18）
		水リスク	水使用量 FY25：80%削減（対FY05）
	資源循環型 社会の実現	プラスチック廃棄物	FY30：ゼロ化
		フードロス	原料受入から お客様納品まで FY25：50%削減（対FY18） 製品ライフサイクル 全体 FY50：50%削減（対FY18）
			廃棄物ゼロエミッション
	サステナブル 調達の実現	森林破壊 生物多様性 人権 動物との共生	持続可能な調達比率 紙 パーム油 大豆 コーヒー豆 牛肉、サトウキビ FY30：持続可能な調達 100%
	無形資産強化		従業員 エンゲージメントスコア (*2)

*2 測定方法を、「ASV自分ごと化」の1設問から、より実態を把握できる「ASV実現プロセス」の9設問の平均値へと2023年度スコアから変更します。

記載例のポイント

- 【戦略】自社の価値(経済価値・社会価値)を示す独自指標(ASV指標)を設定。フードロス削減も要素項目の1つとされており、フードロス削減の取り組みが自社の価値向上につながるストーリーが明示されている。
- 【指標及び目標】具体的な数値目標を定めるとともに、達成状況についても開示している。

持続可能な農業への貢献

温室効果ガス排出削減に貢献する「バイオサイクル」

考え方

味の素グループは、それぞれの地域で入手しやすい農作物を主原料として発酵法でアミノ酸を生産しており、アミノ酸抽出後の栄養豊富な副産物（コプロ）を肥料や飼料としてほぼ100%活用しています。このような循環型アミノ酸発酵プロセスを「バイオサイクル」と呼び、世界各地の発酵工場に導入することで、従来の化学肥料製造に伴う温室効果ガス（GHG）排出量の削減や持続可能な農業の支援に取り組んでいます。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P079

副産物（コプロ）の有効利用

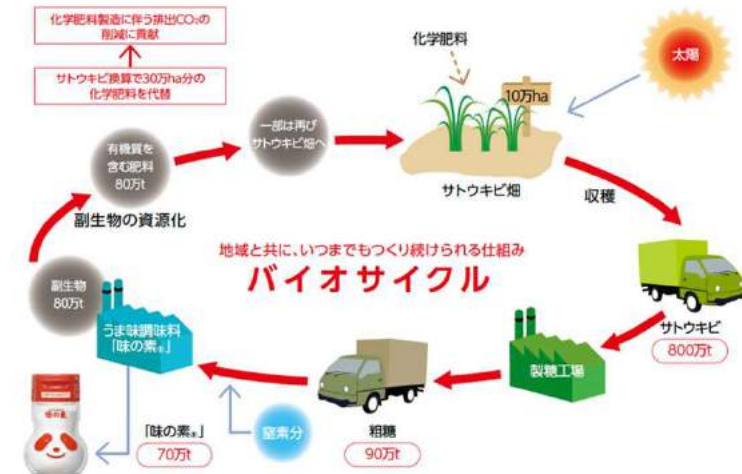
考え方

GRI203-2

植物は吸収した窒素と光合成によって得られた糖からアミノ酸を作り、アミノ酸から生長に必要なタンパク質を作ります。光合成が十分にできない曇天や低温でも、肥料としてアミノ酸を与えることで植物の生長を促進することができます。

味の素グループでは40年以上前から、コプロを有機質のアミノ酸肥料として有効利用してきました。現在、タイ、ベトナム、ブラジルなどの海外拠点では、コプロを製品として販売し、現地の農家に使用いただくことで農業生

味の素グループのバイオサイクル



※ この図は味の素グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素」を70万トンとして、その原料が全てサトウキビと仮定して示したモデルです。サトウキビ栽培および製糖産業に関する数値は世界の標準的な値を用い、「味の素」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

味の素グループ - 070 - サステナビリティレポート2023

フードロス低減への貢献

フードロスの定義と範囲

実績 GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2, GRI306-3, GRI306-4, GRI306-5

味の素グループでは、発生した食品廃棄物（可食部）のうち、食用への再分配・飼料化・肥料化したものを除き、廃水処理、埋め立て、焼却等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義しています。

味の素グループで発生する主なフードロスは以下の通りです。

- 原料・仕掛品：製品改訂、生産品目変更、使用期限切れ、生産トラブル等により発生する廃棄
 - 製品：製品改訂や需要予測のブレによる販売期限切れで発生する在庫、誤出荷等による返品、倉庫や配送時の破損品、サンプル品の廃棄
 - 工場の標準作業でのロス：製品切り替えのためのライン洗浄、抜き取り検査等の標準作業で発生する廃棄物
- なお、2022年度の当社グループのフードロス発生量は15,167トンで、地域別の構成比は右図の通りです。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P078
▶ P045

フードロス発生量の地域分布*（2022年度）



【統合報告書】 味の素株式会社 サステナビリティレポート2023

食

フードロス削減目標

実績 GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2, GRI306-3, GRI306-4, GRI306-5

味の素グループは、2050年度までに製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを2018年度比で半減するという長期ビジョンを掲げ、まずは2025年度までに原料受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを、2018年度比で半減することを目標としています。

2022年度のフードロス発生量は、これまで発生量の比較的多かった事業を中心に発生量の削減、ならびに飼料、肥料化等の有用化が進み、基準年である2018年度に対して、39%減という結果となりました。

当該テーマは、限りある食資源をムダにしないという意義は元より、様々な環境や社会問題と密接に関係していると考えています。

当社グループの直接的な事業活動（原料受け入れからお客様納品まで）における取り組みだけでなく、製品ライフサイクル全体を視野に、サプライヤーとの連携や社会・生活者への普及活動などを推進して、受け入れ原料の生産段階や家庭内で発生するロスの削減にもより一層取り組んでいきます。

フードロス削減目標と実績（発生量対生産量原単位）

	2022年度目標	2022年度実績	2023年度目標	2025年度目標
原料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率（対2018年度）	30%削減	39%削減	43%削減	50%削減

フードロス発生量推移^{※1}

	2018年度 (基準年)	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
参考値 生産量（千t） ^{※2}	2,609	2,542	2,423	2,357	2,354
総量（t）	27,710	25,507	22,267	19,262	15,167
フードロス発生量 原単位 (製品1t当たり原単位、kg/t)	10.6	10.0	9.2	8.2	6.4
対基準年（%）	—	95	87	77	61

※1 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています。（対象組織で計測方法が異なる場合があります。）

※2 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

フードロスの低減

食

サプライチェーンにおけるフードロス削減

考え方 GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2

味の素グループは、原料調達からお客様の消費までのサプライチェーンの各工程における課題ごとにフードロスを削減するための様々な施策を推進しています。生産における課題は原料ロスですが、これに対し、生販管理の強化、生産トラブル削減、収率向上、製品切り替え頻度の

削減等の施策を推進しています。物流・販売における課題は棚卸資産や返品製品の廃棄、流通・小売りでの廃棄ですが、需要予測・生販管理強化、賞味期限の延長、賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用等に取り組んでいます。お客様における廃棄については、独自技術を活かした製品の提供や、フードロスを削減するレシピの提供等を通じて課題解決に貢献しています。

サプライチェーンにおけるフードロス削減に向けた施策



スーパースイートコーンの循環型サイクル

実績 「クノール®カップスープ」の原料であるスーパースイートコーンは、粒以外の部分も余さず利用しています。コーンの収穫時に残る葉と茎は畑の肥料にし、無駄なく畑の栄養にします。工場に届けられたコーンは粒と皮と芯に分けられ、スープに使用する粒以外の皮と芯も無駄なく牛のエサとなります。その量は年間約6,500トン。コーンのエサは牧草にはない栄養が豊富なため、牛の糞も堆肥となります。牧場で出た牛の糞が畑に戻ってコーンを育てる循環型サイクルとなっています。

独自技術を活かした、フードロス低減への貢献

実績 酵素は食品産業で様々な製品の製造に利用されています。味の素（株）は、1993年に、タンパク質同士を結合させる機能を有する酵素トランスグルタミナーゼを主剤とした世界初の食品用途製剤として「Activa®」の商業化を実現しました。これまでに、食品ごとの課題に応じてトランスグルタミナーゼの機能を高度化させる様々な応用研究や製品の開発を進め、現在では畜肉製品、乳製品、水産加工品、製菓、製パン、Plant-based Protein等全世界の様々な食品の製造において、食感や物性の改良、成形性向上による食品の品質・生産性向上、およびコスト削減、加えて、経時劣化抑制、長鮮度化による食資源の有効活用、およびお客様のフードロス低減などに幅広く貢献しています。

食 フードロスの低減

活動報告

サステナビリティレポート2023

▶ フードロスの低減

該当するサステナビリティ
レポートへの誘導

関連コンテンツ

▶ TOO GOOD TO WASTE

▶ 環境に関するグループポリシー

一般消費者向けにフードロス削減の啓蒙ページ
（「捨てたもんじゃない！Too Good to Waste」）を公開

捨てたもんじゃない！Too Good to Waste

<https://park.ajinomoto.co.jp/special/tgtw/>



企業の取り組みや開示の特徴

サステナビリティに向けた重点課題「資源の有効活用・循環」の取り組みテーマのひとつに「食品ロスの削減・有効活用」を掲げており、「食品残渣削減」「野菜未利用部の有効活用」「商品廃棄の削減」に注力した取り組みの内容を開示している。

食

有価証券報告書
(当該期の経営実績の開示)

- 「食品残渣削減」「野菜未利用部の有効活用」「商品廃棄の削減」の3項目について、目標値を記載。
- 詳細情報については、ウェブサイトへのリンクを記載することで誘導。

重点課題	取り組みテーマ	指標	2024年度 目標	2030年度 目標	SDGsとの 関連付け
食と健康 への貢献	健康寿命延伸 への貢献	一人ひとりの食のパートナーとして ・1日当たりの野菜摂取量の目標値350gの達成に貢献 ・たんばく質の摂取に貢献するために卵の消費量アップを推進			SDG1, 3, 12, 13
	子どもの心と体の 健康支援	私たちの活動で創る 子どもの笑顔の数 (2019年度からの累計)	40万人以上	100万人以上	
資源の 有効活用・ 循環	食品ロスの 削減・有効活用	食品ロス削減率 (2015年度比)	50%以上	65%以上	SDG12
		野菜未利用部有効活用率 主要野菜：キャベツなど	70%以上	90%以上	
		商品廃棄率削減率 (2015年度比)	60%以上	70%以上	
		プラスチックの 削減・再利用	プラスチック排出量削減率 (2018年度比)	8%以上	30%以上
気候変動 への対応	水資源の持続的利用	水使用量(原単位)削減率 (2020年度比)	3%以上	10%以上	SDG6, 13
	CO2排出量の削減	CO2排出量削減率 (2013年度比)	30%以上	50%以上	
生物多様性 の保全	生物多様性の保全	生物多様性の保全に努め、豊かな自然の恵みを次世代につないでいくために 「キューピーグループ生物多様性方針」を推進			SDG14, 15
持続可能な 調達	持続可能な調達の推 進	お取引先との協働によって 「持続可能な調達のための基本方針」を推進			SDG1, 8, 12, 13
人権の尊重	人権の尊重	ビジネスに関わるすべての人の人権を尊重するために 「キューピーグループ人権方針」を推進			SDG8, 10, 13

※「食品ロス削減率」の指標には「野菜未利用部有効活用率」が含まれています。
※サステナビリティ目標は国際的な目標と一致しています。
※2023年度より新たに「生物多様性の保全」を重点課題に追加しましたので、それも含めて記載しています。

食

リ

統合報告書
(当該期の事業戦略・価値創造の開示)

- サステナビリティ活動の推進体制
- 食品ロスの削減・有効活用に向けた事業戦略上の取り組みを説明。（例えば、「食品残渣削減」「野菜未利用部の有効活用」「商品廃棄の削減」に関連する特許の保有状況など）



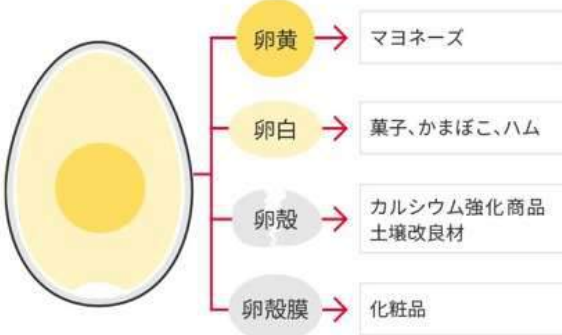
<https://www.kewpie.com/ir/library/kewpie-report/>

食

リ

ウェブサイト
(事業活動全般に関する開示)

- 食品ロス削減の取り組み内容に関する詳細な説明（製造におけるロス削減、商品/流通におけるロス削減、商品廃棄の削減など）
- 食資源（食品残渣等）の再利用、有効活用等の取り組みに関する詳細な説明（バイオガス発電、食品未利用部（キャベツ、じゃがいも）の有効活用、卵の100%有効活用など）



<https://www.kewpie.com/sustainability/eco/>

第2【事業の状況】

1【経営方針、経営環境及び対処すべき課題等】

文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において当社グループが判断したものです。

(中略)

◇社会・地球環境への取り組みを強化

当社グループでは、自然の恵みに感謝し、限りある資源を大切にするという想いで、環境活動に長年取り組んできました。気候変動リスクや食品ロス、海洋プラスチック問題など地球規模での問題が次々に顕在化している中、持続可能な社会の実現への貢献とグループの持続的な成長の実現をめざして、「キューピーグループ サステナビリティ基本方針」を定めています。あわせて、「持続可能な開発目標（SDGs）」を参考に特定した重点課題への取り組みを進めています。

社会・地球環境に対する企業の責任に向き合い、複雑化する社会課題に対し、バリューチェーン全体で連携し取り組みを進めていくことで、企業価値向上に努めていきます。

なお、サステナビリティ基本方針については、当社ウェブサイトの詳細を掲載しています。

<https://www.kewpie.com/sustainability/management/materiality/>

＜サステナビリティ目標＞

重点課題	取り組みテーマ	指標	2024年度 目標	2030年度 目標	SDGsとの 関連付け
食と健康 への貢献	健康寿命延伸 への貢献	一人ひとりの食のパートナーとして ・1日当たりの野菜摂取量の目標値350gの達成に貢献 ・たんばく質の摂取に貢献するために卵の消費量アップを推進			  
	子どもの心と体の 健康支援	私たちの活動で創る 子どもの笑顔の数 (2019年度からの累計)	40万人以上	100万人以上	
資源の 有効活用・ 循環	食品ロスの 削減・有効活用	食品残さ削減率 (2015年度比)	50%以上	65%以上	
		野菜未利用部有効活用率 主要野菜：キャベツなど	70%以上	90%以上	
		商品廃棄量削減率 (2015年度比)	60%以上	70%以上	
	プラスチックの 削減・再利用	プラスチック排出量削減率 (2018年度比)	8%以上	30%以上	
	水資源の持続的利用	水使用量(原単位)削減率 (2020年度比)	3%以上	10%以上	  
気候変動 への対応	CO2排出量の削減	CO2排出量削減率 (2013年度比)	30%以上	50%以上	 
生物多様性 の保全	生物多様性の保全	生物多様性の保全に努め、豊かな自然の恵みを次世代につないでいくために 「キューピーグループ生物多様性方針」を推進			 
持続可能な 調達	持続可能な調達の推 進	お取引先との協働によって 「持続可能な調達のための基本方針」を推進			 
人権の尊重	人権の尊重	ビジネスに関わるすべての人の人権を尊重するために 「キューピーグループ人権方針」を推進			

※「食品残さ削減率」の指標には「野菜未利用部有効活用率」も含まれています。

※サステナビリティ目標は国内の数値となっています。

※2023年度より新たに「生物多様性の保全」を重点課題に追加しましたので、それも合わせて記載しています。

記載例のポイント

- サステナビリティの詳細情報はWebサイトで閲覧できるよう該当ページのURLを記載。
- 【指標及び目標】食品残渣の削減率だけでなく、野菜未利用部有効活用率という形で具体的な食品ロス削減の取り組みを明示した上でそれぞれの目標値を示している。
- サステナビリティ欄新設前の様式のため、ここでは「ガバナンス」「戦略」「リスク管理」等の詳細については記載していないが、それらは別途、TCFD報告書を作成し、ウェブ上で公開している。

中期経営計画



サステナビリティ目標と進捗

サステナビリティ目標と進捗

重点課題	取り組みテーマ	指標	2022年度実績	2024年度目標	2030年度目標
食と健康への 貢献 	健康寿命 延伸への貢献	一人ひとりの食のパートナーとして ● 1日当たりの野菜摂取量の目標値350gの達成に貢献 ● たんぱく質の摂取に貢献するために卵の消費量アップを推進			
	子どもの心と 体の健康支援	私たちの活動で創る子どもの 笑顔の数 (2019年度からの累計)	28.6万人	40万人以上	100万人以上
資源の 有効活用・循環 	食品ロスの 削減・有効活用	食品残さ削減率(2015年度比)	46.6%	50%以上	65%以上
		野菜未利用部有効活用率 主要野菜:キャベツなど	77.5%	70%以上	90%以上
		商品廃棄量削減率 (2015年度比)	74.8%	60%以上	70%以上
	プラスチックの 削減・再利用	プラスチック排出量削減率 (2018年度比)	7.8%	8%以上	30%以上
	水資源の 持続的利用	水使用量(原単位)削減率 (2020年度比)	1.6%	3%以上	10%以上
気候変動への対応 	CO ₂ 排出量の 削減	CO ₂ 排出量削減率 (2013年度比)	26.1%	30%以上	50%以上
生物多様性の保全 	生物多様性の 保全	生物多様性の保全に努め、豊かな自然の恵みを次世代につないでいくために 「キューピーグループ 生物多様性方針」を推進			
持続可能な調達 	持続可能な 調達の推進	お取引先との協働によって「持続可能な調達のための基本方針」を推進			
人権の尊重 	人権の尊重	ビジネスに関わるすべての人の人権を尊重するために 「キューピーグループ 人権方針」を推進			

VOICE



松原 由紀
キューピー株式会社
生産本部

生産現場では、「夢多」採り(むだどり)活動と呼ばれる改善活動の一環で、食品ロス削減にも積極的に取り組んでいます。マヨネーズ製造ラインの切り替え時に洗浄工程で配管から排出されるマヨネーズなどを、バイオガス発電[※]に活用する取り組みを実現しました。

※バイオガス発電は、家畜の排泄物等を発酵させて生成された可燃性のバイオガスを利用して発電する仕組み

TCFDへの取り組み



TCFDフレームワークに基づく開示

2021年10月に賛同した気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)の提言を踏まえてシナリオ分析に着手し、取り組みを進めています。2021年度はマヨネーズ、ドレッシング(特に深煎りごまドレッシング)の主原料である食油・卵・食酢について、穀物を主体とした農作物は気候変動が影響することを認識しました。2022年度は新たにタマゴに対する気候変動リスクと機会の分析を手掛けました。

2022年度TCFD報告 https://www.kewpie.com/sustainability/pdf/sustainability_20230110_tcfcd.pdf

気候変動への対応

気候変動への対応は世界共通の課題です。当社グループでは気候変動の原因となるCO₂排出量削減のため、調達、生産、物流、販売、オフィスの各段階において、省エネルギーやエネルギー転換などに、積極的に取り組んでいます。



再生可能エネルギーの活用

渋谷オフィス・仙川キューポートの2拠点における使用電力を実質再生可能エネルギー由来へ100%切り替えました。また、キューピー神戸工場と株式会社キタカミデリカではオンサイトPPAモデル^{※1}での運用を開始しました。キューピー神戸工場においては2022年12月から、J-クレジット^{※2}の購入により、実質再生可能エネルギー由来100%へ切り替え、キューピーグループ初のネットゼロ工場を実現しています。

さらに、国内3拠点にて太陽光パネルの設置を予定しており、今後も積極的に再生可能エネルギーへの転換を進めていきます。

※1 発電事業者(PPA事業者)が企業などの敷地内に発電設備を設置して、電気を提供する仕組み
※2 J-クレジット制度とは、温室効果ガスの排出削減量や吸収量をクレジットとして国が認証する制度



キューピー神戸工場(左)、
キタカミデリカ(右)の屋上
に設置した太陽光パネル

経営基盤の強化

知的財産戦略



企業価値向上に向けた
知的財産投資

加納 優子

キューピー株式会社
執行役員 知的財産室長



サラダとタマゴを中心に食文化の豊かさを広げ、一人ひとりの健康に貢献するため、知的財産・無形資産への投資、創出、活用を効果的に実践し、企業価値の向上につながることを基本方針として活動しています。特に、健康的な食事の提供や栄養の改善、環境に配慮する技術、そして海外展開における知的財産権とブランド価値向上に力を入れています。関係するステークホルダーと連携しながら、創造性を高めることに取り組んでいます。世界の食と健康に貢献し続けるため、外部環境が大きく変化する中においても「しなやかに対応できる力」を、知的財産の創出と活用により高めていきます。

世界における主要商標の取得状況

国際的な競争力の強化と事業の自由度を確保すること、何よりブランドを守り、育てることを目的として、「KEWPIE」「丘比」や「キューピー人形・マーク」などの主要商標の取得や、グローバル特許の取得を積極的に進めています。

進出地域・国と登録商標（例）



商標登録

KEWPIE商標
92の国と地域

人形マーク商標
91の国と地域

※人形マーク商標は、ハラール対応
など各国状況踏まえた商標取得

世界におけるサラダ、卵関連特許の取得状況

	特許の内容			特許保有件数 (2022年度出願に占める割合)
	原料	加工	流通	
サラダ関連	- 多様な食材利用 - 未利用部活用	- 栄養、低カロリー - 省エネルギー	- 野菜鮮度保持 - プラスチック削減	サラダ関連特許 保有件数 294件 (出願割合4割)
卵関連	- プラントベース - 卵殻活用	- 栄養、カルシウム - 加工ロス削減	- 賞味期間の延長 - 乾燥、冷凍	卵関連特許 保有件数 111件 (出願割合2割)

国際競争 ユニークさを高め国際競争力を強化

目的 安全や品質に関するリスクを低減し、ブランド価値を高める

事例 模造品の体系分けと対応

多様化する模倣品について体系分けを実施し、優先順位を付けて、迅速かつ的確な排除を進めています。

	デッドコピー	リバック	巧妙なすり寄り	すり寄り	非生産品
事例					
特徴	そっくりそのまま模造した商品	当社製造ではない少量タイプ	当社品に似せたものなりすましたもの	デザインの一部を似せたもの	ブランドの無断使用
対応レベル	最優先で対応、排除 権利抵触度と発生規模から「当社の影響度」を予測、対応の優先順位を決定				

サステナビリティ・DX ステークホルダーとの連携

知的財産室の役割 ユニークな技術を守りながら、持続可能なサプライチェーンに貢献する

事例 野菜未利用部の活用



※ベジレージ：当社登録商標で、野菜未利用部を加工し長期保管可能な発酵飼料に変換したもの。

【ウェブサイト】 キューピー株式会社 ウェブサイト「食品ロスの削減・有効活用」

食

食品ロスの削減・有効活用の考え方

限りある食資源を利用する食品メーカーの重要な責任として、キューピーグループでは食品ロスを削減して、資源の有効活用に努めてきました。

近年、気候変動により原料となる農作物などの収量や品質へ影響が生じるなど、食品ロス削減の重要性は一層高まっています。また、お客様をはじめとするステークホルダーからの食品ロス削減への関心も高まっており、その期待に応え続けたいと考えています。キューピーグループは、サステナビリティに向けた重点課題「資源の有効活用・循環」の取り組みテーマのひとつに食品ロスの削減・有効活用を掲げ、食品残さ削減、野菜未利用部の有効活用、商品廃棄の削減に注力して取り組んでいます。

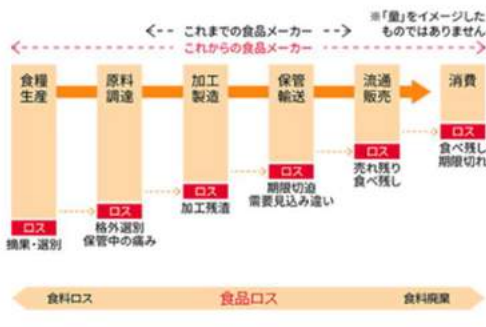
製造における食品ロス対応

デリア食品では、お惣菜を製造する際に食品ロスを最小限に抑えるため、製造工程ごとに適正な原料や仕込みの量、適正な製品数、余分な廃棄ロス発生など、計量・確認するシステムを導入しています。データ化することで、食品ロスの現状把握や要因分析、対策を行います。このサイクルを繰り返しながら、食品ロスを最小限にする取り組みを日々行っています。

商品における食品ロス対応

キューピーグループでは、製法や容器包装の改良による賞味期間延長と賞味期限の「年月表示」切り替えを通して、食品ロス削減に取り組んでいます。

サプライチェーンにおける食品ロス



サプライチェーンの各段階で発生する食品ロス

商品廃棄の削減

商品廃棄の主な原因は、需要予測による生産と販売実績とのギャップや流通段階での売れ残りによる返品が生じることなどです。各社各部門が連携するのはもちろんのこと、フードバンクへの寄贈も積極的に行うことで課題解決に向け取り組んでいます。

生産・販売・物流が連携したワーキンググループ

2015年より関係部署が集まり、月に1度のワーキンググループを開催しています。ここでは「商品在庫」に着目し、製造から流通に至る過程でのさまざまな課題や解決策を話し合います。この活動により、社内の食品ロス削減に対する意識も変化したことで、計画的な生産が実現し、商品在庫の適正化によって、廃棄削減につながっています。

お取引先と連携した返品削減の取り組み

関東地区の一部の販売店・卸店と連携し、売れ残りにより廃棄される商品の削減に取り組みました。各店舗の商品の販売傾向を見直して、商品の納入の最適化を図り、取り組みが難しいと言われていた返品ゼロを実現しました。

社内外の連携を進めて、サプライチェーン全体での商品廃棄の削減に取り組んでいきます。

有効活用の推進

キューピーグループは、ステークホルダーとの協働により、さまざまな取り組みを進め食資源の有効活用に取り組んでいます。

リ

食品残さを活用したバイオガス発電*の取り組み

キューピーグループでは、多品種のマヨネーズを製造する工程で、異なる商品の製造への切り替え時に、配管から排出されるマヨネーズなどの食品残さが発生します。製造過程で発生する食品残さをバイオガス発電へ活用することに成功しました。

この取り組みは、キューピーの五霞工場、中河原工場、泉佐野工場、神戸工場、およびグループ会社の株式会社ケイバックで行っています。

* バイオガス発電とは、養豚農家から出る家畜の排泄物と食品残さを混合してメタン発酵後、そこで生成されたバイオガスを利用して発電する仕組み。

【ウェブサイト】 キューピー株式会社 ウェブサイト「食品ロスの削減・有効活用」

野菜未利用部の有効活用

食

キューピーグループでは、サラダ・惣菜の加工時に生じる野菜の芯やへた、外葉や皮などの未利用部の有効活用に取り組んでいます。

葉物野菜の未利用部

2017年度、カット野菜工場のグリーンメッセージでは、これまで事業規模では難しいとされたキャベツ・レタスの葉物野菜の飼料化に成功しました。東京農工大学とキューピーの共同研究[※]で、この飼料を与えた乳牛は乳量が増加することが報告されています。また、サラダクラブでは、パッケージサラダを製造する際に直営7工場が発生する野菜の外葉や芯などの未利用部を堆肥や飼料として契約農家などで活用いただいています。

※ 日本畜産学会第124回大会(2018年3月)発表

＞平成30年度リデュース・リユース・リサイクル推進功労者等表彰 キューピーグループが内閣総理大臣賞を受賞

＞第6回「食品産業もったいない大賞」キューピーグループが農林水産賞食料産業局長賞を受賞

じゃがいもの未利用部

デリア食品グループの旬菜デリ 昭島事業所では、ポテトサラダの製造工程で発生するじゃがいもの皮(ポテトビール)やトリミングくずの部分を、特殊な技術を活用して液状にして、養豚向けの飼料にしています。

この技術は、養豚業界の課題である国産の安全な飼料の生産や安定流通につながり、食品残さを使った循環型社会の構築にも貢献しています。

＞デリア食品 サステナビリティ 



キャベツ未利用部の有効活用



じゃがいも未利用部の有効活用

卵の100%有効活用

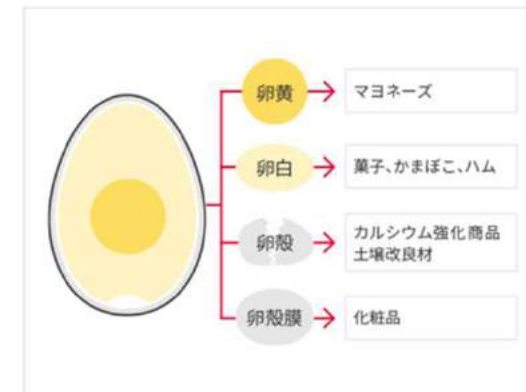
キューピーグループでは、マヨネーズ以外にもさまざまなタマゴ加工品を生産しており、日本で生産される卵の約10%を使用しています。

「キューピー マヨネーズ」は、卵黄を使用し、卵白はかまぼこなどの水産練り製品や、ケーキなどの菓子の食品原料として使われます。

また、年間約2万8千トン発生する卵殻は土壌改良材やカルシウム強化食品の添加材などに有効活用しています。卵殻膜は、化粧品などへの高度利用に取り組んでいます。

＞令和元年度リデュース・リユース・リサイクル推進功労者等表彰 キューピーグループが農林水産大臣賞を受賞

＞第7回「食品産業もったいない大賞」キューピーグループが農林水産賞食料産業局長賞を受賞



卵の有効活用

リ

卵殻と食酢から生まれたカルシウム肥料

キューピー醸造では、卵殻を食酢に溶かしたカルシウム肥料「葉活酢(ようかつす)」を開発・販売しています。定期的に葉の表面に散布すると、カルシウム欠乏症を防ぐ効果があり、野菜や果物、花など植物が元気に育ちます。

食品由来の成分なので、人や環境にやさしく、安心してお使いいただける商品です。

＞お酢と卵でできた葉活酢 キューピー醸造 

企業の取り組みや開示の特徴

環境経営方針の一環として、「食品廃棄物のリサイクル」や「原材料ロスの削減」の数値目標を設定している。各活動の担当部署や進捗についても開示し、コミットする姿勢を示している。

食

FB

リ

環境経営レポート （当該期の環境経営実績の開示）

- 「エコアクション21」（環境省が策定した環境マネジメントシステム）を取得。
- 環境経営方針を社長名で策定し、具体的な取り組みとして「食品廃棄物のリサイクル」や「原材料ロスの削減」等を明記。目標値も設定。
- さらに具体的な活動をテーマとして設定し、担当部署、実施状況、結果を開示。



<https://www.ea21.jp/list/pdfn/0003473.pdf>

ウェブサイト

（事業活動全般に関する開示）

- 事業紹介の一部として「環境への取り組み」を紹介。詳細は左記の環境経営レポートへ誘導する。



https://tokyokanekafoods.co.jp/?page_id=424



3. 食品廃棄物の削減・食品循環資源の再生利用

テーマ	部署	実施状況	結果	考察
切替え品の再生利用	製造課	指示書に従い100%再生投入実施	88.5t再生利用	工務にて再生投入指示書を作成し計画的に投入している
製品立ち上げロス削減	製造課	立ち上げ手順の統一	A1系列9.6kg増/製品 A2系列6.2kg増/製品	硬さ調整に時間が掛かり目標超過
製品欠量ロス削減	製造課	欠量原因を追究し対策実施	A1系列1.4kg増/製品 A2系列5.7kg増/製品	急な増し目低下が多かった
ソースライン残削減	製造課	ピグシステム導入	600kg削減→製品化	
計量時原料ロス削減	業務係	従来廃棄していた原料の増し目分をコンピューターに反映させ原料として使用	834kg削減	
原料油残のカーボンニュートラル ボイラー燃料化	業務係	タンクローリーの残油をパイプロボイラーに投入し燃料化	7.4t燃料化	
サンプル採取量削減	品質保証室	サンプル採取頻度見直し	AMサンプル4t減	
余りサンプルの再利用	品質保証室	可能な物は製造課に渡して再利用	1.4t再製品化	

環境経営方針

当社は、環境との共生・調和を最重要課題と位置づけ、自らの責任と法令順守のもと全社一丸となって、環境に配慮した事業活動を行い、環境負荷を継続的に削減していきます。当社は、食用油脂加工業を営んでいることから、主に食品廃棄物の削減及び有効処理、並びに電力、燃料、用水の高効率利用等により環境負荷低減に取り組みます。

具体的には以下の取り組みを行います。

- 1) 事業活動の推進に関わる環境関連法規・条例等を遵守します。
- 2) カーボンニュートラルボイラーを活用した食品廃棄物のリサイクル処理を推進します。
- 3) 電気の使用方法見直しによる省エネルギーおよび太陽光等の利用による再生可能エネルギーの活用を推進します。
- 4) 雨水等の有効利用、並びに排水処理の適正管理を推進します。
- 5) 製造工程の改善や不適合の低減により、原材料ロスの削減に取り組みます。
- 6) 環境に配慮した原料（RSPO認証油等）の使用に努めます。
- 7) 環境レポートを公表する等、特に地域住民との環境コミュニケーションに積極的に取り組みます。
- 8) 産業廃棄物の削減に取り組みます。
- 9) 化学物質使用量の削減に取り組みます。

2021年7月1日
株式会社 東京カネカフード
代表取締役社長 佐藤和彦

2022年度環境経営目標

CO2排出量は2015年度実績から毎年1%削減、産業廃棄物排出量・排水量は前年度目標継続、食品廃棄物排出量は前年度実績から更なる削減を目指し目標値を設定しました。またフロン算定漏えい量は、冷凍機の老朽化で冷えが悪く使用量の増加が見込まれるため、やや余裕を持った目標としました。

	2022年度目標
1. CO2排出量の削減	202.5kgCO2以下/製品t
2. 産業廃棄物排出量の削減	9.5kg以下/製品t
3. 食品廃棄物の削減・食品循環資源の再生利用	1.0kg以下/製品t・95%以上
4. 排水量の削減	6.0m以下/製品t
5. 化学物質使用量 （フロン算定漏えい量）の削減	162t-CO2以下

企業の取り組みや開示の特徴

長期ビジョン「Good Foods 2030」／中期経営計画「Good Foods Recipe1」において、サステナビリティの目標と実績の1つに「フードロス削減」を掲げており、「動植物残渣の廃棄量」と「製品廃棄量」を指標としている。

食

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- 「指標と目標」の欄にて「フードロス削減」に言及。
- 詳細な目標/実績については、ウェブサイトへのリンク誘導を行っている。



②目標
○ CO2排出量 (Scope 1、2) 削減目標 2018年度対比・総量
2024年までに10%削減、2030年までに30%削減、2050年までにカーボンニュートラル実現を目指します。
○ 持続可能な利用を実現するための目標と施策
サステナビリティの目標
<https://nissui-disclosure.site/ja/themes/150>
環境負荷低減の取組
<https://nissui-disclosure.site/ja/themes/96>
サプライチェーン全体のCO2排出量を算出 (Scope 3)
<https://nissui-disclosure.site/ja/themes/1196225>

https://www.nissui.co.jp/ir/ir_library/yuho.html

食

FB

サステナビリティレポート2023 （サステナビリティ活動の開示）

- サプライチェーン全体を通じたフードロス削減の構造を説明。
- 推進体制（フードロス部会）や「目標と実績」、具体的な取り組み（商品寄贈やアップサイクル等）についても説明している。
- なお、ウェブサイトと記載内容は同一。

サプライチェーン全体を通じたフードロスの削減



<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/121>

食

FB

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- サプライチェーン全体を通じたフードロス削減の構造を説明。
- 推進体制（フードロス部会）や「目標と実績」、具体的な取り組み（商品寄贈やアップサイクル等）についても説明している。
- なお、サステナビリティレポートと記載内容は同一。

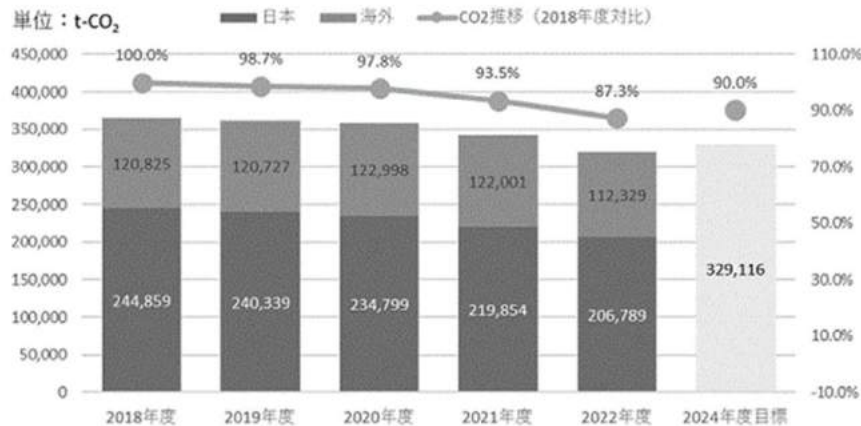
<https://nissui.disclosure.site/ja>

<指標と目標>

長期ビジョン「Good Foods 2030」において、2018年度比で、2030年にCO₂排出量を総量で30%削減し、2050年までにカーボンニュートラルを実現することを掲げています。グループグローバルでの目標達成に向け、各事業所における省エネ施策の実施やエネルギー使用量の少ない高効率設備への更新、再生可能エネルギーの使用など、CO₂削減計画を策定し、積極的に取り組んでいます。

Scope 3についてはG-GPプロトコルに整合した環境省のガイドラインに従い、15のカテゴリーに分け算定しました。今後はデータの精度向上を図り、排出量の多いカテゴリー1の削減方法の検討などを行い、ニッスイグループにおけるCO₂排出量の削減をさらに推進します。また、調達する天然水産物、プラスチック、**フードロス**、水などについても、持続可能な利用を実現するための目標と施策をそれぞれ掲げ、取り組みを推進していきます。

①CO₂排出量の推移



②目標

○ CO₂排出量 (Scope 1、2) 削減目標 2018年度対比・総量

2024年までに10%削減、2030年までに30%削減、2050年までにカーボンニュートラル実現を目指します。

○ 持続可能な利用を実現するための目標と施策

サステナビリティの目標

<https://nissui.d.scdsoure.site/ja/themes/150>

環境負荷低減の取組

<https://nissui.d.scdsoure.site/ja/themes/88>

サプライチェーン全体のCO₂排出量を算出 (Scope 3)

<https://nissui.d.scdsoure.site/ja/themes/119#225>

記載例のポイント

- 「指標及び目標」の構成要素として「フードロス」を挙げている。
- フードロスの取り組みに関する目標や実績等の詳細情報は、ウェブサイトで閲覧できるよう該当ページのURLを記載。

詳細なデータはウェブサイトにて公開

環境価値	水の使用量削減	水の使用量 (基準年度:2015年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	10%削減	20%削減	5%削減	フードロス >
	廃棄物削減	ゼロエミッション率 99%以上の事業所の割合	ニッスイ 国内グループ	85%	100%	79%	
	フードロス削減	動植物残渣の廃棄量 (基準年度:2017年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	20%削減	30%削減	21%削減	
		製品廃棄量 (基準年度:2020年度、 単位:総量)	ニッスイ個別	—	50%削減	18%増加	

【統合報告書】 【ウェブサイト】 株式会社ニッスイ サステナビリティレポート2023／ウェブサイト「フードロス」

トップメッセージ

ニッスイグループの
サステナビリティ

目標と実績

環境

社会

ガバナンス

ライブラリー

フードロス

食

フードロスとは、まだ食べられるはずの食品が捨てられてしまうことです。現在、世界のフードロス発生量は年間で13億トンとされています(注1)。日本では、食料自給率はカロリーベースで約37%(2018年度)と低く(注2)、多くを輸入に頼っていますが、その一方で2017年度には年間612万トンものフードロスが発生しています(注3)。また大量の食品が廃棄されている現状とは反対に、世界には依然として飢餓の問題が存在し、深刻な飢えや栄養不足に陥っている人々が約8億人いるとされます(注4)。

ニッスイグループは食品を取り扱う企業の責任としてマテリアリティ(重要課題)のひとつにフードロス削減を掲げています。フードロス部会を中心に、国内事業所の生産・流通・消費段階におけるフードロス削減、従業員の意識向上、一般消費者を対象とした活動など、サプライチェーン全体を通じた取り組みを行っています。

(注1):FAO(国際連合食糧農業機関)「世界の食料ロスと食料廃棄」(2011年)

(注2):農林水産省「平成30年度食料需給表(概算)」(2020年)

(注3):農林水産省、環境省、2017年度推計

(注4):FAO(国際連合食糧農業機関)「世界の食料安全保障と栄養状況2019年報告」(2019年)

■ サプライチェーン全体を通じたフードロスの削減



*フードバンク:品質に問題はないものの販売に適さない食品と、食べ物を十分に手に入れることができない人々を結ぶ団体。

2019年5月、日本では食品ロス削減推進法が公布されました(2019年10月施行)。その中で言及されているSDGsのターゲット「2030年までに食料廃棄を半減させる」への貢献はもちろんのこと、法律で記された事業者の責務を真摯に受け止め、これまで以上に積極的にこの問題に取り組んでいきます。

○ 推進体制-フードロス部会

食

フードロス部会では、国内グループ全体で事業におけるフードロス削減と従業員の意識向上のための取り組みを進めています。



サステナビリティ委員会

委員長:代表取締役社長執行役員(CEO)
メンバー:全執行役員、社外取締役
事務局:サステナビリティ推進部
報告先:取締役会
開催頻度:年6回

フードロス部会

部長:常務執行役員(サステナビリティ推進部担当)
メンバー:品質保証部、SCM部、食品生産推進部
事務局:サステナビリティ推進部
開催頻度:年4回

【統合報告書】【ウェブサイト】 株式会社ニッスイ サステナビリティレポート2023／ウェブサイト「フードロス」

トップメッセージ

ニッスイグループの
サステナビリティ

目標と実績

環境

社会

ガバナンス

ライブラリー

食

○ 目標と実績

長期ビジョン「Good Foods 2030」／中期経営計画「Good Foods Recipe」における目標は下記の通りです。自動努力で削減可能な動植物性残渣(生産過程で発生する魚の非可食部や、野菜の芯や外葉などを除く)および製品廃棄量に関して目標を設定し、取り組みを行っています。

テーマ		指標	対象範囲	2024年度目標 中期経営計画 「Good Foods Recipe」 (2022-2024年 度)	2030年度目標 長期ビジョン 「Good Foods 2030」 (~2030年度)	2022年度
				KPI	KPI	実績
環境価値	フードロス削減	動植物性残渣 (基準年度:2017年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	20%削減	30%削減	21%削減
		製品廃棄量 (基準年度:2020年度、 単位:総量)	ニッスイ個別	—	50%削減	18%増加

環境データ >

食

○ 賞味期限の延長と年月表示化への取り組み

フードロス削減のため賞味期限表示を見直す取り組みを進めています。2019年7月1日製造分より、プライベートブランド品を除くすべての缶詰製品で賞味期限の年月表示化を開始しました。その際には、品質が保たれているかどうかをチェックする保存試験を行い、賞味期限の延長が可能であることを確認しています。これらの効果として、サプライチェーン全体でのフードロス削減に加え、物流における効率化が期待されます。

また、おさかなのソーセージや、ねり製品の香味焼シリーズ、常温食品について、官能評価および科学的分析により品質への影響がないことが確認できた商品について、別表のとおり賞味期限を延長しました。家庭用・業務用の冷凍食品などでも賞味期限の大幅延長に取り組んでいます。



食

賞味期限を延長した商品

商品	生産切り替え日	賞味期限		延長日数
		延長前	延長後	
おさかなのソーセージ	2021年2月15日	120日	150日	30日
香味焼 焼がに風味、焼ホタテ風味	2022年2月7日	45日	60日	15日
缶詰商品(グループ会社生産品)	2022年2月	12カ月/18カ月	18カ月/24カ月	6カ月
レトルトパウチ商品(スープ類)	2022年4月	18カ月	24カ月	6カ月

FB

○ 食品の寄贈

セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈

2008年度より、支援の必要な人々に食料を提供するNPO法人セカンドハーベスト・ジャパンへ冷凍食品を寄贈しています。セカンドハーベスト・ジャパンとは、品質に問題はないものの販売に適さなくなった食品と、食べ物を十分に手に入れることのできない人々を結ぶフードバンクです。児童養護施設や母子支援施設など福祉施設への支援とともに、本来なら食べられる食品の廃棄削減につながるこの活動を、今後も継続的に行っていきます。



	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
寄贈実績(t)	9.4	7.9	9.0	7.7	7.9

【統合報告書】【ウェブサイト】 株式会社ニッスイ サステナビリティレポート2023／ウェブサイト「フードロス」

トップメッセージ

ニッスイグループの
サステナビリティ

目標と実績

環境

社会

ガバナンス

ライブラリー

FB その他の団体への寄贈

2022年度実施 ニッスイ国内事業所

事業所名	寄贈先	寄贈内容	実施日
ファインケミカル総合工場つくば工場	つくば市フードドライブキャンペーン	・従業員が持ち寄った食品(食堂にきずなBOX設置) 上記合計10kg	2022年10月17日～31日



つくば工場 きずなBOX



つくば工場

FB 商品開発を通じたフードロス削減の取り組み

2022年10月、グループ会社の黒瀬水産株式会社が生産する「黒瀬ぶり」の加工時に発生する尾肉を有効活用した缶詰を開発し、地域限定で販売をスタートしました。これまで、水揚げ後のブリが加工場でフィレーやロインに加工される際には、年間約30トンの尾肉が発生していました。従来、尾肉は飼料として活用されていましたが、この缶詰はそれらを原材料とすることで、フードロス削減に貢献しています。



缶詰「ぶり大根 黒瀬ぶり尾肉使用」

食 〇 イニシアティブへの参加

WRI「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」日本プロジェクトに参加

ニッスイは2019年12月にWRI(World Resources Institute、世界資源研究所)が呼び掛ける「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」へのイオン株式会社の参画に伴い、同社のサプライヤーであることから、同社主導の「日本プロジェクト」にパートナーの1社として参加しました。このプロジェクトではWRIが提唱する「目標設定・算定・行動」の取り組み手法を元に、先行して取り組む海外の事例などを参考に、自社の課題をふまえ、具体的な取り組み内容を決定していきます。2022年度より新たに、2030年までに製品廃棄を50%削減(2020年度比、ニッスイブランド商品対象)する目標を掲げました。この取り組みを通じて、サプライチェーン全体でのフードロス削減をさらに推進していきます。

外部イニシアティブへの参加 >

WRAPへの参加(フラットフィッシュ社)

ニッスイの海外グループ会社であるフラットフィッシュ社(英国)は2021年にWRAP(the Waste and Resources Action Programme、廃棄物および資源行動プログラム)への支援を表明しました。WRAPは2000年に英国で設立されたイニシアティブで、取り組みの一つとしてフードロス削減のためのツールやガイダンスを提供しています。フラットフィッシュ社では、2021年よりフードロス量の測定を開始し、2030年までにフードロスを50%削減する目標を掲げ、取り組んでいます。

ハウス食品グループ本社株式会社（食品製造業）

企業の取り組みや開示の特徴

循環型モデルの構築を掲げており、KPIに廃棄物等総排出量削減を設定している。
生産拠点における食品残渣発生抑制の取り組み、サプライチェーンにおける製品ロス等の削減に加え、
ウコン残渣のリサイクル、フードバンク支援などを行っている。

食

FB

リ

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- 気候変動に対するリスクに対する主要な対策の1つに、「フードロス削減」「食品リサイクル」「フードバンクへの寄贈等」の取り組みを挙げている。

② 気候変動に関するリスク

《リスク概要・影響》	《主要な対策》
気候変動は世界規模で影響を与える問題であり、国内外でVCを構築する当社グループにとって重要な課題と認識し対策を実施しております。気温の上昇や異常気象、自然災害等によって原材料の調達不全やコスト増、生産停止等の事業活動の中断、消費動向の変化等が生じるリスクがあります。また、脱炭素への対応が不足および遅延することで、排出量などによるコストの上昇や事業活動の制限、企業価値の毀損が生じるリスクがあります。	2050年カーボンニュートラルに向けたグローバルかつバリューチェーン全体での気候変動取組の促進 - 環境投資判断基準の策定による環境負荷低減に向けた投資の促進 - Scope 1・2の排出削減取組の加速（再生可能エネルギーへのシフト）、Scope 3への対応 - 食品ロスや工程ロスの低減（飼料肥料化・フードバンク・廃棄抑制、環境に配慮した容器包装の開発等）による資源循環、再資源化の促進 - TCFDに即した情報開示など、積極的な情報開示によるパートナーシップの強化

https://housefoods-group.com/ir/ir_library/report/

食

統合報告書 （当該期の事業戦略・価値創造の開示）

- 生産拠点における食品残渣発生抑制の取り組みと、その実績を挙げている。

社会に対して

人と地球の健康

食に関わる企業として「人と地球の健康」の実現に向け、バリューチェーン（VC）全体で社会課題の解決に取り組んでいます。「循環型モデルの構築」では、環境投資判断基準を活用した設備投資が進み、CO₂・廃棄物削減に対して実績を出し始めています。また、「健康長寿社会の実現」においては、VCそれぞれで独自の健康価値の追求が進み、新たな研究開発も生まれています。また、すべての人が取り組むべき課題への対応については、2023年4月に人権方針を改訂し、優先領域を設定して、活動をスタートしています。第七次中期計画2年目の2023年3月期も、ほぼ計画どおり進捗していますが、さらなる高い目標に対して、取組を加速してまいります。

取締役
コーポレートコミュニケーション
本部長 兼 新規事業開発部長
アグリビジネス推進部長
佐久間 淳

基本となる考え方

循環型モデルの構築 → 人と地球の健康

健康長寿社会の実現 → 本業を通じて社会への責任を追求し、笑顔あふれる社会に

テーマ	KPI	24.3期目標	23.3期実績
循環型モデルの構築	CO ₂ 削減（Scope 1, 2 ^{※1} ） Scope 3 ^{※2}	△9% △17,000トン	・積極的な環境投資の実施（太陽光発電システム導入、燃料転換） ・製品の製造過程でのCO ₂ 削減（Scope 3カテゴリー11の削減） ・生産拠点における食品残渣発生抑制の取組 ・共同パートナーとの連携による新技術導入の検討
健康長寿社会の実現	廃棄物等 総排出量削減 ^{※3}	△6%	△6%
	各VCと連携し設定		本業と連動したテーマで確実に進捗し、おおもに 未来達成の見通し

※1 基準年2013年度比 ※2 範囲別比 ※3 国内生産拠点、基準年2013年度比

https://housefoods-group.com/ir/ir_library/e_guide/

食

FB

リ

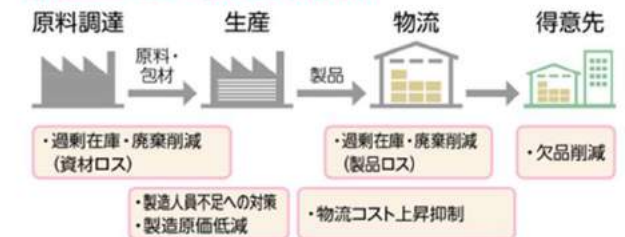
ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- 生産工程での製品ロス削減、ウコン等の残渣リサイクル、フードバンクへの寄贈などの取り組みが説明されている。

需給・生産管理一括システムの構築

将来的な製造人員不足や物流コストの継続的な上昇が想定されるなか、ハウス食品、ハウスウェルネスフーズ、サンハウス食品では、2021年4月より新しい需給・生産管理一括システムを導入しました。AIやビッグデータも活用した需要予測の精度向上や迅速な変化対応を実現することで、生産効率化によるコスト競争力の強化に加え、資材や製品の廃棄削減をめざしています。

需給・生産管理一括システムの狙い



<https://housefoods-group.com/csr/>

食

FB

リ

② 気候変動に関するリスク

《リスク概要・影響》	《主要な対策》
気候変動は世界規模で影響を与える問題であり、国内外でVCを構築する当社グループにとって重要な課題と認識し対策を実施しております。気温の上昇や異常気象、自然災害等によって原材料の調達不全やコスト増、生産停止等の事業活動の分断、消費動向の変化等が生じるリスクがあります。また、脱炭素への対応が不足および遅延することで、排出量などによるコストの上昇や事業活動の制限、企業価値の毀損が生じるリスクがあります。	・ 2050年カーボンニュートラルに向けたグローバルかつバリューチェーン全体での気候変動取組の促進 ・ 環境投資判断基準の策定による環境負荷低減に向けた投資の促進 ・ Scope 1・2の排出削減取組の加速（再生可能エネルギーへのシフト）、Scope 3への対応 ・ 食品ロスや工程ロスの低減（飼料肥料化・フードバンク・廃棄抑制、環境に配慮した容器包装の開発等による資源循環、再資源化の促進） ・ TCFDに即した情報開示など、積極的な情報開示によるパートナーシップの強化

記載例のポイント

- ・ 気候変動に対するリスクに対する主要な対策の1つに、「フードロス削減」「食品リサイクル」「フードバンクへの寄贈等」の取り組みを挙げている。

社会に対して

人と地球の健康

食に関わる企業として「人と地球の健康」の実現に向け、バリューチェーン（VC）全体で社会課題の解決に取り組んでいます。「循環型モデルの構築」では、環境投資判断基準を活用した設備投資が進み、CO₂・廃棄物削減に対して実績を出し始めています。また、「健康長寿社会の実現」においては、VCそれぞれで独自の健康価値の追求が進み、新たな研究知見も生まれています。また、すべての人が取り組むべき人権課題への対応については、2023年4月に人権方針を改訂し、優先領域を設定して、活動をスタートしています。第七次中期計画2年目の2023年3月期も、ほぼ計画どおり進捗してはいますが、さらなる高い目標に対して、取組を加速していきます。



取締役
コーポレートコミュニケーション
本部長 兼 新規事業開発部・
アグリビジネス推進部担当
佐久間 淳

基本となる考え方

循環型モデルの構築

健康長寿社会の実現

人と地球の健康

本業を通じて社会への責任を追求し、笑顔あふれる社会に

23.3期の
進捗

テーマ	KPI	24.3期目標	23.3期実績
・循環型モデルの構築	CO ₂ 削減: Scope1、2 ^{※1} Scope3 ^{※2}	△9% △17,000トン	・積極的な環境投資の実施(太陽光発電システム導入、燃料転換) ・製品の調理時間短縮(Scope3カテゴリー11の削減)
	廃棄物等 総排出量削減 ^{※3}	△6%	・生産拠点における食品残渣発生抑制の取組 ・共創パートナーとの連携による新技術導入の検討
・健康長寿社会の実現	各VCと連携し設定		本業と連動したテーマで確実に進捗し、おおむね来期達成の見通し

※1 原単位2013年度比 ※2 取組前比 ※3 国内生産拠点、原単位2019年度比

食

【ウェブサイト】

ハウス食品グループ本社株式会社 ウェブサイト「生産・物流」「廃棄物の削減・リサイクルの推進」

食 | 需給・生産管理一括システムの構築

将来的な製造人員不足や物流コストの継続的な上昇が想定されるなか、ハウス食品、ハウスウェルネスフーズ、サンハウス食品では、2021年4月より新しい需給・生産管理一括システムを導入しました。AIやビッグデータも活用した需要予測の精度向上や迅速な変化対応を実現することで、生産効率化によるコスト競争力の強化に加え、資材や製品の廃棄削減をめざしています。

需給・生産管理一括システムの狙い



リ | ウコンの搾りかすをリサイクル



うこんからエキスを搾り取ったかすを粉砕し、紙に混ぜ込むことで、名刺として活用しています。

※ハウスウェルネスフーズにて使用

その他の取り組み

FB | 食品ロス削減

生産部門、販売部門が連携して、商品別に生産・販売・在庫計画を立案・推進しています。日々、生産・販売・在庫計画の精度向上に努め、余剰在庫の発生を抑制し、食品ロスの削減に取り組んでいます。しかし、それでも出てしまう品質に問題がないにも関わらず賞味期限が短くなって市場で流通できなくなった製品については、貴重な食資源を大切にす取り組みとしてフードバンクへの寄贈をしています。

フードバンク活動への支援

はごろもフーズ株式会社（食品製造業）

企業の取り組みや開示の特徴

サステナビリティ重点課題の1つに「食品ロス削減」が位置付けられている。食品ロス削減に関しては7つの取り組み項目が挙げられており、それぞれに定性目標が設定されている。

食

FB

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- ・ サステナビリティ重要課題の1つとして、「食品ロス削減」を挙げている。

◇食品ロス削減 一自然の恵みを大切にする一

- ・ 賞味期間表示の変更（賞味年月日から賞味年月へ）
- ・ 賞味期間のさらなる延長
- ・ 自社の産業廃棄物排出量の削減
- ・ 自社の食品リサイクル率（再生利用実施率）100%
- ・ 賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動
- ・ 適量製品の開発
- ・ フードバンク等への製品寄贈

<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/ir/library/securities.html>

食

FB

第94期株主の皆様へ （株主報告書）

- ・ 食品ロス削減の取り組みとして、賞味期限への対応等に加えて、フードバンクへの寄贈なども記載されている。

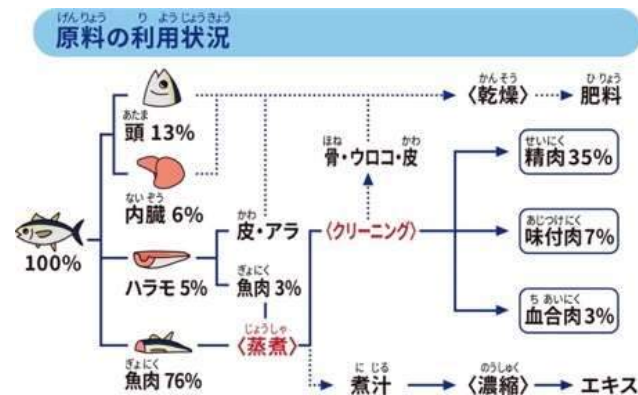


<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/ir/library/report.html>

食

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- ・ 食材を余さずに使切る仕組みや食品炉削減に関する取り組み例などを説明している。



<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/sustainability.html>

③重点課題

当社グループが認識する社会的課題と、事業におけるリスクをSDGsのワークフローに沿って抽出し、バリューチェーンごとに分別したうえで、最優先で取り組むべき「重点課題」を特定しました。

そのうえで、2023年度末までの取り組み事項と定性目標を策定しました。従来から取り組んでいる事項についても記載しています。

＜サステナビリティ重点課題＞

◇シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る ―豊かな海洋資源を持続可能に―

- ・シーチキン原料の100%使用(マグロ・カツオ)
- ・持続可能な原料の使用推進
- ・プラスチック包装資材の使用削減
- ・ツナ代替原料を使用した製品の拡大

◇持続可能な容器・包装資材の使用推進 ―人と地球にやさしい製品づくり―

- ・再生可能資源を使用した容器（缶詰）の継続的な使用推進
- ・FSC認証資材の使用推進
- ・容器包装資材の廃棄削減

◇食品ロス削減 ―自然の恵みを大切に―

- ・賞味期間表示の変更（賞味年月日から賞味年月へ）
- ・賞味期間のさらなる延長
- ・自社の産業廃棄物排出量の削減
- ・自社の食品リサイクル率（再生利用実施率）100%
- ・賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動
- ・適量製品の開発
- ・フードバンク等への製品寄贈

◇エネルギー・水リスクへの対策 ―地球のためにできること―

- ・自社のエネルギー消費量の削減
- ・自社の二酸化炭素排出量の削減
- ・自社のプラントでの水使用量の削減
- ・二酸化炭素排出量のより少ない資材の使用
- ・モーダルシフトの推進
- ・営業車の削減・二酸化炭素排出量の少ない車両への切替

記載例のポイント

- ・ サステナビリティ重点課題の1つが「食品ロス削減」であることが明示されており、その直下に具体的な対応策が書かれているため、取り組みの全容が一見して理解しやすい。

食

FB

HAGOROMO FOODS SDGs

はごろもフーズの サステナビリティ

当社グループは、従来から環境に配慮した製品で事業を営んでいます。

安全・安心な食品を安定的にお客様にお届けすることを通して、すべての人の健康と笑顔のお手伝いをすることが企業理念の実践であり、またそれが当社グループのサステナビリティ活動であると考えます。

2021年2月に「SDGs推進委員会」を発足し、国連の持続可能な開発目標(SDGs)のワークフローに沿って、当社グループが取り組む以下の重点課題を策定しました。

2022年度以降もサステナブルな社会の実現に向け、重点課題に基づき様々な取り組みを実施しております。



サステナビリティ重点課題

シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る
～豊かな海洋資源を持続可能に～

- ◆シーチキン原料の100%使用(マグロ・カツオ)
- ◆プラスチック包装資材の使用削減
- ◆持続可能な漁法で漁獲した原料の使用推進(MSC認証製品の発売など)

MSC認証「海のエコラベル」といわれ、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証

持続可能な容器・包装資材の使用推進
～人と地球にやさしい製品づくり～

- ◆再生可能資源を使用した容器(缶詰)の継続的な使用推進
- ◆FSC認証資材の使用推進
- ◆容器包装資材の廃棄削減

FSC認証「適切に管理された森林や、そこから生産された林産物、再生資源、その他の管理された供給源からの原材料で作られた製品の証

食品ロス削減
～自然の恵みを大切に～

- ◆賞味期間表示の変更(賞味年月日から賞味年月へ)
- ◆賞味期間のさらなる延長
- ◆賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動
- ◆適量製品の開発
- ◆フードバンク等への製品寄贈

エネルギー・水リスクへの対策
～地球のためにできること～

- ◆自社のエネルギー消費量、CO₂(二酸化炭素)排出量、水使用量の削減
- ◆CO₂排出量のより少ない資材の使用
- ◆モーダルシフトの推進

環境保全活動への取り組み
～美しい地球を守るために～

- ◆工場排水の削減
- ◆地域の清掃活動への参加
- ◆環境社会検定(eco検定)の推奨
- ◆自社の紙使用量の削減(ペーパーレス)

自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる会社の実現
～ともに働く仲間のために～

- ◆多様な働き方の提案
- ◆「健康経営優良法人」の取得



「サステナビリティ」活動を通して、
信頼感・安心感のある「はごろも」ブランドを確立
キッチンで最も愛されるブランドを目指します。

トピックス

環境に配慮した製品へ「ホームクッキング」パウチシリーズリニューアル

お客様にご自宅で手軽に料理を楽しんでいただけるよう、自宅に「あったら便利」な料理素材を取り揃えた「ホームクッキング」パウチシリーズ。本シリーズは、使い切りサイズで、開けやすく後片付けが簡単ことから、家庭での調理機会が増えたコロナ禍で販売が伸びました。

2023年2月、シリーズ名を「Home Cooking」に変更しデザインを刷新するとともに、環境配慮型パウチやインクを採用し、CO₂排出量の削減に貢献する、人にも環境にもサステナブルな製品へ生まれ変わりました。

全製品に環境配慮型インキ「バイオマスインキ」を採用
バイオマスインキは、植物由来成分を原料に作られたインキです。

9製品に環境配慮型パウチを採用

●バイオマスペットフィルム

植物由来(サトウキビ)原料を配合したPET素材を使用したパウチです。

●メカニカルリサイクルペットフィルム

再利用PET原料をPET素材に使用したパウチです。

賞味期間を延長

科学的数値と官能評価の両面から経時変化を検証し、安全が保証された製品の賞味期間を延長しました。

デザインを刷新

現在のイメージを残しながら、料理の楽しさと温かみが伝わりやすいデザインに変更しました。

Home Cookingパウチ全製品でCO₂排出量の削減に貢献いたします！



Home Cooking ヤングコーン
(バイオマスペットフィルムを使用)



Home Cooking シャクッと！コーン
(メカニカルリサイクルペットフィルムを使用)

新清水プラント 太陽光発電システム設置

新清水プラントへCO₂排出量削減を目的として、太陽光発電システムを設置、2022年12月9日より稼働を開始しました。

新清水プラントに設置した太陽光発電システムの出力規模は204.95kWで、年間発電量は292.426kWh(基準年間供給電力量)です。

同プラントの消費電力の約15%が太陽光から供給される自然エネルギーの電力に置き換わり、年間では約2,500トンのCO₂を削減することができず。

今後も自社エネルギー使用量の見直しを図るとともに、全社でCO₂排出量削減への取り組みを推進していきます。



健康経営優良法人2023認定取得

2023年3月、経済産業省が定める「健康経営優良法人認定制度」において、当社は「健康経営優良法人2023(大規模法人部門)」に初めて認定されました。

健康経営とは、社員の健康管理を経営的な視点で捉え、戦略的に実践することです。社員に対して、健康に関する投資を行うことで、活力と生産性向上を喚起し、結果として会社の業績向上への貢献も期待できます。当社は在宅勤務や時間単位の有給休暇などを制度化し、社員のワークライフバランス構築を推進しています。さらに運動施設(スポーツジム、ヨガ施設など)の利用費用を補助する制度(セルフケアサポート制度)を制定し、社員の心身の健康維持・増進に努めています。

今後も引き続き、社員の健康維持・増進につながる福利厚生制度や、職場環境の整備・改善を継続し、健康経営を推進していきます。



健康経営優良法人
2023
Health and productivity

【ウェブサイト】 はごろもフーズ株式会社 ウェブサイト「サステナビリティ」

食

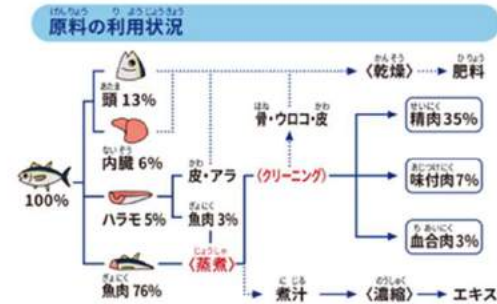
サステナブルな社会の実現のために

- マグロ・カツオを守る
- 容器・包装資材への挑戦
- 食品ロス削減へのチャレンジ

シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る

原料の100%使用（すべて使い切る）

マグロの場合、一匹から「シーチキン」などの缶詰に使われる部分は全体の約45%です。
その他は飼料や肥料、煮汁は調味料・健康食品・化粧品等の原料へ有効に使い切ります。



食

食品ロス削減へのチャレンジ

お客様の多様なニーズに応える製品ラインナップ

簡便・即食・環境負荷軽減等、お客様のあらゆるニーズにお応えするため、レトルト仕様の紙パックやレンジ対応パウチといった、当社製品の特長である「常温で長期保存が可能」を活かし、新容器にも積極的に挑戦しています。



シャキッと！コーン バタコ
（レンジ対応）



はごろも茶寮ぜんざい
（レンジ対応）

賞味期間延長へのチャレンジ

既存製品の容器の改良等による賞味期間延長への取り組みも継続的に行っています。

「ホームクッキングシャキッと！コーン」では、透明パウチからアルミパウチへの容器変更により賞味期間を7ヶ月延長しました。
賞味期間の延長にあたっては、従来より長い保存試験（品質・規格検査）を実施し、科学的な根拠に基づき安全性を確認できたものを対象に切り替えを行います。
同時に、賞味期間の長い製品については、賞味期限の「年月日」表示から「年月」表示への切り替えを進めており、さらなる食品ロスの削減に向けて取り組んでいます。



ホームクッキングシャキ
ット！コーン パウチ
（アルミパウチへ変更）

企業の取り組みや開示の特徴

環境基本方針に「事業活動における省資源、省エネルギー、廃棄物の削減、リサイクルおよび環境汚染物質排出量の削減」に取り組むことを明記。環境目標（CO₂排出量削減目標・食品リサイクル率目標）も設定している。

食

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- データ分析に基づいた製品ロス削減等の施策について説明。

【洋菓子事業】

洋菓子では、チェーン店において高品質・高付加価値製品の品揃えの充実をはかり、お客様目線に立った新製品の開発や売場作りを行うとともに、百貨店の催事出店やSNSなど多方面で販売促進活動を展開して売上確保につとめます。また、データ分析に基づき製品ロスの低減や人件費の管理を行うなど収益性を高めています。広域流通企業との取り組みについては、マカロンなど当社の技術力を活かした製品や売上の主力である生ケーキの生産ラインを有効に活用できる製品の提案を促進し、生産性向上につなげ、原材料やエネルギー価格の上昇に対応してまいります。

レストランでは、店舗美化改裝を促進、好調なケーキ類の拡販やメニュー強化に取り組むとともに、モバイルオーダーも導入することで客単価増と効率化をはかり、収益性を高めています。

<https://www.fujiya-peko.co.jp/company/ir/data/securities.html>

食

リ

CSRレポート （当該期の事業戦略・価値創造の開示）

- 食品リサイクル率の実績及び目標、リサイクルループ、食品ロス削減の取り組み事例などについて紹介している。



https://www.fujiya-peko.co.jp/company/about_fujiya/csr/

第2 【事業の状況】

1 【経営方針、経営環境及び対処すべき課題等】

文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において判断したものであります。

経営環境及び対処すべき課題

主原料である小麦粉や油脂類、包材など原材料価格やエネルギー価格の上昇等により、当社グループを取り巻く経済環境につきましては厳しい状況になると予測されます。

このような状況にあって当社グループは、「常により良い商品と最善のサービス（ベストクオリティ・ベストサービス）を通じて、お客様ご家族に、おいしさ、楽しさ、満足を提供する」という経営理念のもと、洋菓子、製菓の両事業を併せ持つという当社の強みを生かして売上と利益の確保につとめてまいります。

各事業における対処すべき課題は次のとおりです。

[洋菓子事業]

洋菓子では、チェーン店において高品質・高付加価値製品の品揃えの充実をはかり、お客様目線に立った新製品の開発や売場作りを行うとともに、百貨店の催事出店やSNSなど多方面で販売促進活動を展開して売上確保につとめます。また、データ分析に基づき製品ロスの低減や人件費の管理を行うなど収益性を高めてまいります。広域流通企業との取り組みについては、マカロンなど当社の技術力を活かした製品や売上の主力である生ケーキの生産ラインを有効に活用できる製品の提案を促進し、生産性向上につなげ、原材料やエネルギー価格の上昇に対応してまいります。

レストランでは、店舗美化改装を促進、好調なケーキ類の拡販やメニュー強化に取り組むとともに、モバイルオーダーも導入することで客単価増と効率化をはかり、収益性を高めてまいります。

記載例のポイント

- データ分析に基づいた製品ロス削減等の施策について説明している。

環境活動



不二家は、省資源、省エネルギー、CO₂排出量削減などの環境保全問題への取り組みを通して、より良い商品とサービスをお客様に提供できるよう努めています。ISO14001にもづく活動の中で、環境意識向上にも取り組んでいます。

環境方針

不二家は「環境基本理念」「環境基本方針」にもとづいて、従業員一人ひとりが当社の果たすべき責任と役割を認識し、低炭素社会、循環型社会の実現に寄与する「地球にやさしい企業」を目指しています。また、積極的に地球環境、生態系への負荷を低減し、気候変動リスクを常に意識しながら生物多様性の保全と資源の有効活用に向けた取り組みを継続的に推進することにより、持続可能な社会に貢献していきます。

〈環境基本理念〉

- この恵み豊かな地球環境を守り、健全且つ安全で自然環境を含む生態系が保全されることが人類共通の重要課題であると認識いたします。
- 株式会社不二家は「食」を通じて、人々の健全と安全を守るとともに、豊かさ、そして安らぎを育み、生活文化創造に貢献してまいります。
- 今後は、さらに事業活動のあらゆる側面で地球環境への負荷を最小限とするよう努力し、「環境との調和」を図るよう努めて、人と自然との共生を図り、「地球環境にやさしい企業」を目指して行動してまいります。

〈環境基本方針〉

- (1) 事業活動、商品、業態、サービスなどがかわかる著しい環境側面を常に認識し、環境汚染の予防を推進するとともに、技術的、経済的に可能な範囲で、環境目的、目標を定めて、環境保全活動の継続的な向上、改善を図ります。
- (2) 環境関連の法律、規制、協定などの厳守はもとより社会要請に応える環境管理体制の整備と充実を図ります。
- (3) 事業活動における省資源、省エネルギー、廃棄物の削減、リサイクルおよび環境汚染物質排出量の削減に取り組みます。
- (4) 地球における緑化、環境美化活動、環境保全への支援、活動に取り組みます。
- (5) 全従業員に対して環境教育や啓蒙活動を積極的に行い、環境保全に関する意識向上を図ります。

環境目標(CO₂排出量削減目標・食品リサイクル率目標)

不二家では、CO₂排出量削減と食品リサイクル率の長期的な目標を設定し、低炭素社会の実現と循環型社会の形成への貢献に努めています。

CO₂排出量
46%
削減
(2030年度末までに)
※2013年度対比

食品リサイクル率
95%
達成
(2030年度末までに)

食品ロス・廃棄物削減への取り組み

不二家では、商品の設計からお客様に届くまでに発生する食品ロスや廃棄物の削減に取り組んでいます。各工場では製造過程における食品ロス削減のため、品質の安定、安定供給を目指し、生産機械の改良、更新を行なっています。包装ラインにおいても、改良や自動化を進め、包装資材の簡素化・軽量化を進めています。

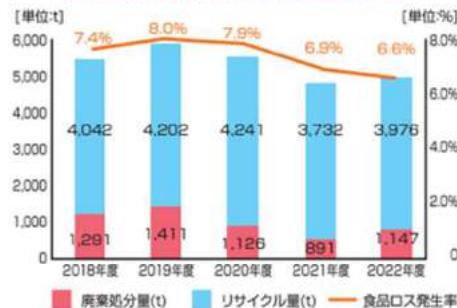
食品リサイクル率実績及び目標

2030年度の食品リサイクル率95%達成を目標に、各工場等の製造工程で発生した廃棄物は、飼料・肥料等の原材料化、燃料等への再生利用を、積極的に実施しています。2022年度では発生した食品ロス5,123t(前年比11%増加)の内、3,976tをリサイクルしました。

〈食品リサイクル率実績と目標〉

2022年度実績	2030年目標
77.6%	95% 達成 (2030年度末までに)

〈食品ロスにおけるリサイクル量及び廃棄処分量〉



〈食品リサイクル率推移〉



食品リサイクル取り組み事例

不二家では、各工場で発生した廃棄物をブライトビックグループ様が運用するリサイクルシステム「リキッドフィーディング」に提供し飼料化することで、可能な限り食品ロス削減に努めています。2022年度は、3,421tを飼料化しました。



食品ロス削減取り組み事例

不二家レストランでは、お客様が食べきれないちょうど良い量をお選びいただけるよう、小盛メニューやスモールポーションメニュー、取り分けできるメニューを取り入れています。管理面では、食材の管理を可視化し、調理、保管時でも食品ロス削減に取り組んでいます。



▲スモールポーションメニュー例
(プチデザート)



▲スモールポーションメニュー例
(ハンバーグステーキミグラソース)



▲取り分けできるメニュー例
(コブサラダ 2〜3名様向け)



▲食材の管理例(日付管理)

プリマハム株式会社（食品製造業）

企業の取り組みや開示の特徴

グループのマテリアリティ（重点課題）の1つに「廃棄物排出量の削減」を掲げており、「リサイクル率（食品廃棄物）98%」を目標・KPIとしている。

食

リ

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- ・ サステナビリティ課題と気候変動、人的資本に対する考え方を説明。
- ・ マテリアリティの一つとして「廃棄物排出量の削減」を掲げ、目標・KPIと当該期の進捗実績を記載。

カテゴリー	重要課題	目標・KPI
健康で豊かな食生活を創造する	食の安全・安心の確保 健康に配慮した商品の提供	※ 2022年度までに主要な生産工場及び農場における食品安全マネジメントシステム導入率100% ※ 健康配慮型商品のラインアップ拡大
地球環境の保全に貢献する	温室効果ガス排出量の抑制 廃棄物排出量の削減	※ 2020年度までに温室効果ガス排出量24.3%削減（2017年度比） ※ 廃棄物・資源効率を向上 ※ 2022年度までに廃棄物排出量（除プラスチック・食品廃棄物）5%削減（2021年度比） ※ 製造現場での資源効率向上 ※ リサイクル率（食品廃棄物）98%以上 ※ 排出削減率
サプライチェーン・マネジメントを強化する	持続可能な原材料調達の実現 アニマルウェルフェアへの対応	※ 安定的な原材料調達に向けた調達方針の決定 ※ 重要一次買付サプライヤーの自主監査実施率100% ※ 畜産品（卵・肉・魚）に付いた自社責任事業の削減管理実施 ※ アニマルウェルフェアに配慮した原材料調達
働きがいのある職場環境をつくる	多様な働き方の尊重・推進 優秀な人材の雇用と育成 心身の健康に配慮した労働安全衛生	※ 2022年度までに年次継続採用率90%、年間定額賞与期間の削減 ※ 対象はプリマハム㈱の全従業員 ※ 2022年度までに男性管理職比率100%、女性管理職比率40%以上 ※ 男性管理職比率は5月1日時点で決定して再算出 ※ 対象はプリマハム㈱の全従業員 ※ 2022年度までに人権に関する従業員教育実施率100%、人権デューデリジェンスの実施（第1回） ※ 対象は全グループ会社 ※ 2022年度までに障がい者雇用率2.7%の達成 ※ 対象はプリマハム㈱（持株会社を含む） ※ 2022年度までに管理職に占める女性比率40% ※ 対象はプリマハム㈱の全従業員
経営基盤を強化する	コーポレート・ガバナンスの強化	※ 公正、透明、自由な競争並びに適正な取引の遂行 ※ 従業員一人ひとりのコンプライアンス意識のさらなる醸成に向けた取り組みを推進 ※ ストークホルダーへの適切な情報開示とそれらの評価結果の改善向上 ※ 2022年度中に100%達成に向けた情報開示

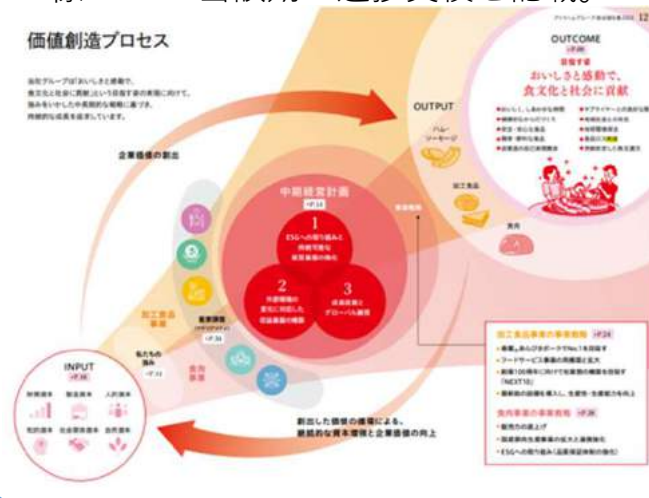
https://www.primaham.co.jp/ir/library/attach/pdf/20230628_1.pdf

食

リ

統合報告書 （当該期の価値創造・事業概況の開示）

- ・ 価値創造ストーリーを提示したうえで経営計画、事業概況、サステナビリティマネジメント等に関して説明。
- ・ 価値創造のOUTCOMEの一つとして「食品ロス削減」を掲げる。
- ・ マテリアリティについては、有報と同様、廃棄物排出量の削減を示し、目標・KPIと当該期の進捗実績を記載。



https://www.primaham.co.jp/assets/doc/comp any/integratedreport/2023/prima_integratedreport2023_all.pdf

食

FB

リ

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- ・ 有報や統合報告書では詳説されていなかった、サステナビリティ基本方針等の各種方針、マテリアリティ特定のプロセスを説明。
- ・ 「食品廃棄物の削減」に向けた具体的な取り組みとして、生産工程の改善、食品廃棄物の減量化、リサイクル、賞味期限の延長等の活動を紹介。

<https://www.primaham.co.jp/sustainability/>

2 【サステナビリティに関する考え方及び取組】

私たちプリマハムグループは「おいしさと感動で、食文化と社会に貢献」を目指す姿として、中期経営計画の基本方針において「ESGを重視した経営の推進」を掲げております。当社グループは、サステナビリティ課題全般及びテーマ別の気候変動では「ガバナンス」「戦略」「リスク管理」「指標と目標」の観点から、テーマ別の人的資本では「戦略」「指標と目標」の観点から考え方を整理し、取り組みを強化してまいります。当社グループのサステナビリティに関する考え方及び取組は、次のとおりであります。なお、文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において当社グループが判断したものです。

(中略)

項目	内容	
	当社グループの2022～2024年度中期経営計画では、基本方針の1つに「重要課題（マテリアリティ）の解消に向けた取り組み」を掲げており、サステナビリティ委員会等の活動を通じて対応に取り組んでいます。2022年度に開催された委員会や分科会での議論を通じて、重要課題（マテリアリティ）に対する目標・KPIを設定しました。	
カテゴリー	重要課題	目標・KPI
健康で豊かな食生活を創造する 	食の安全・安心の確保	※2030年度までに主要な生産工場及び農場における食品安全マネジメントシステム導入率100%
	健康に配慮した商品の提案	※健康配慮型商品のラインアップ拡充
地球環境の保全に貢献する 	温室効果ガス排出量の抑制	※2030年度までに温室効果ガス排出量24.3%削減(2021年度比) ※海外拠点・野生由来を除く
	廃棄物排出量の削減	※2030年度までに廃棄物排出量(廃プラスチック・食品廃棄物)5%削減(2021年度比) ※製造数量あたりの原単位 ※リサイクル率(食品廃棄物)98%以上 ※排出量ベース
サプライチェーン・マネジメントを強化する 	持続可能な原材料調達の実現	※安定的な原材料調達に向けた調達方針の決定 ※重要一次食肉サプライヤーの自主監査実施率100%
	アニマルウェルフェアへの対応	※国際基準(OIEコード)に沿った自社養豚事業の飼育管理実施 ※アニマルウェルフェアに配慮した原材料調達
働きがいのある職場環境をつくる 	多様な働き方の尊重、推進	※2030年度までに年次有給休暇取得率90%、年間実働労働時間の削減 ※対象はプリマハム㈱の全従業員 ※2030年度までに男性育児取得率100%、女性採用比率40%以上 ※男性育児取得率は5日以上で取得としてカウント ※対象はプリマハム㈱の社員 ※2030年度までに人権に関する従業員教育実施率100%、人権デューデリジェンスの実施(年1回) ※対象は全グループ会社 ※2030年度までに障がい者雇用率2.7%の達成 ※対象はプリマハム㈱(特例子会社を含む)
	優秀な人材の雇用と育成	※2030年度までに管理職に占める女性比率10% ※対象はプリマハム㈱の社員
	心身の健康に配慮した労働安全衛生	※従業員及び家族が心と体も健康で、充実した生活をおくるため、健康維持・健康増進の活動を推進
経営基盤を強化する	コーポレート・ガバナンスの強化	※公正、透明、自由な競争並びに適正な取引の遂行 ※従業員一人ひとりのコンプライアンス意識のさらなる醸成に向けた取り組みを推進 ※ステークホルダーへの適切な情報開示とESG評価機関の評価向上 ※2022年度中にTCFD提言に沿った情報開示

項目	内容		
	重要課題（マテリアリティ）の目標・KPIに対する進捗状況は以下の通りです。		
	重要課題（マテリアリティ）	目標・KPI	2022年度実績
	食の安全・安心の確保	2030年度までに主要な生産工場及び農場における 食品安全マネジメントシステム導入率100%	85%
	温室効果ガス排出量の抑制	2030年度までに温室効果ガス排出量24.3％削減 （2021年度比） ※海外拠点・野生体由来は除く	0.45%削減 （172,007t-CO2e）
	廃棄物排出量の削減	2030年度までに廃棄物排出量（廃プラスチック・ 食品廃棄物）5％削減（2021年度比） ※製造数量あたりの原単位	・ 廃プラスチック 4.4%削減（29.6kg/t） ・ 食品廃棄物 3.1%削減（55.8kg/t）
	廃棄物排出量の削減	リサイクル率（食品廃棄物）98%以上 ※排出量ベース	92.5%
指			

食

リ

6 【研究開発活動】

当連結会計年度では、当社の研究開発部門である開発本部基礎研究所を中心に「おいしさ、安全・安心、健康、環境負荷低減、細胞工学」の5つの分野において、食肉加工あるいは食肉生産に関する先進的な基礎研究、それらを活用した商品開発あるいは一部の生産技術開発に至るまで、精力的な研究開発活動を行いながら、独自の研究技術成果等の社内への導入を積極的に行っております。また、研究開発体制の構築や研究開発のレベルアップ及び効率化のため、大学等の各種研究機関との共同研究を通じて連携の強化を行い、研究を推進していきます。

(中略)

② 食品ロスの削減

有機性廃棄物(動植物性残さや家畜の糞尿等)の資源化の一環として、メタン発酵消化液による植物の病気抑制効果と、使用済みスモークチップの多孔性に着目し、抗菌性の確認及び土壌改良材の開発に関わる基礎的な研究を実施しました。

記載例のポイント

- 【戦略】【指標と目標】廃棄物排出量の削減というマテリアリティを掲げ、目標・KPIを示したうえで、進捗実績も開示。
- サステナビリティ欄だけでなく、研究開発活動においても食品ロス削減に繋がる研究を実施したことを示している。

価値創造プロセス

当社グループは「おいしさと感動で、食文化と社会に貢献」という目指す姿の実現に向けて、強みをいかした中長期的な戦略に基づき、持続的な成長を追求しています。

企業価値の創出

OUTPUT

ハム・ソーセージ

加工食品

食肉

OUTCOME

・P.09

目指す姿

おいしさと感動で、
食文化と社会に貢献

- おいしく、しあわせな時間
- 健康的なからだづくり
- 安全・安心な食品
- 簡単・便利な食品
- 従業員の自己実現機会
- サプライヤーとの良好な関係
- 地域社会との共生
- 地球環境保全
- 食品ロス削減
- 持続安定した株主還元

食

中期経営計画

・P.14

1

ESGへの取り組みと
持続可能な
経営基盤の強化

2

外部環境の
変化に対応した
収益基盤の構築

3

成長投資と
グローバル展開

事業戦略

加工食品
事業

重要課題
(マテリアリティ)

・P.34

私たちの
強み

・P.11

食肉
事業

INPUT

・P.16

財務資本 製造資本 人的資本

知的資本 社会関係資本 自然資本

創出した価値の循環による、
継続的な資本増強と企業価値の向上

加工食品事業の事業戦略

・P.24

- 香薫®あらびきボークでNo.1を目指す
- フードサービス事業の再構築と拡大
- 創業100周年に向けて柱業態の構築を目指す「NEXT10」
- 最新鋭の設備を導入し、生産性・生産能力を向上

食肉事業の事業戦略

・P.28

- 販売力の底上げ
- 国産豚肉生産事業の拡大と連携強化
- ESGへの取り組み(品質保証体制の強化)

トップメッセージ

価値創造ストーリー

中期経営計画

事業概況

サステナビリティマネジメント

コーポレート・ガバナンス

データ編

重要課題(マテリアリティ)への取り組み

カテゴリー	重要課題	目標・KPI	2022年度のおもな進捗実績
健康で豊かな食生活を創造する	食の安全・安心の確保	● 2030年度までに主要な生産工場および農場における食品安全マネジメントシステム導入率100%	● 食品安全マネジメントシステム導入率85%
	健康に配慮した商品の提案	● 健康配慮型商品のラインアップ拡充	
地球環境の保全に貢献する	温室効果ガス排出量の抑制	● 2030年度までに温室効果ガス排出量24.3%削減(2021年度比) ※海外拠点・隠生体由来は除く	● 温室効果ガス排出量0.54%削減(171,838t-CO ₂ e)
	廃棄物排出量の削減	● 2030年度までに廃棄物排出量(廃プラスチック・食品廃棄物)5%削減(2021年度比) ※製造数量あたりの原単位 ● リサイクル率(食品廃棄物)98%以上 ※排出量ベース	● 廃プラスチック4.4%削減(29.6kg/t) ● 食品廃棄物3.1%削減(55.8kg/t) ● リサイクル率(食品廃棄物)92.5%
サプライチェーン・マネジメントを強化する	持続可能な原材料調達の実現	● 安定的な原材料調達に向けた調達方針の決定 ● 重要一次食肉サプライヤーの自主監査実施率100%	● 調達方針を策定(2023年9月)
	アニマルウェルフェアへの対応	● 国際基準(OIEコード)に沿った自社養豚事業の飼養管理実施 ● アニマルウェルフェアに配慮した原材料調達	
働きがいのある職場環境をつくる	多様な働き方の尊重、推進	● 2030年度までに年次有給休暇取得率90%、年間実働労働時間の削減 ※対象はプリマハム(株)の全従業員 ● 2030年度までに男性育休取得率100%、女性採用比率40%以上 ※男性育休取得率は5日以上で取得としてカウント ※対象はプリマハム(株)の社員 ● 2030年度までに人権に関する従業員教育実施率100%、人権デューデリジェンスの実施(年1回) ※対象は全グループ会社 ● 2030年度までに障がい者雇用率2.7%の達成 ※対象はプリマハム(株)(特例子会社を含む)	● 年次有給休暇取得率61% ● 男性育休取得率5% ● 女性採用比率32%(2023年度入社実績)
	優秀な人材の雇用と育成	● 2030年度までに管理職に占める女性比率10% ※対象はプリマハム(株)の社員	● 障がい者雇用率2.3% ● 管理職に占める女性比率3.4%
	心身の健康に配慮した労働安全衛生	● 従業員および家族が心と体も健康で、充実した生活をおくれるよう、健康維持・健康増進の活動を推進	
経営基盤を強化する	コーポレート・ガバナンスの強化	● 公正、透明、自由な競争ならびに適正な取引の遂行 ● 従業員一人ひとりのコンプライアンス意識のさらなる醸成に向けた取り組みを推進 ● ステークホルダーへの適切な情報開示とESG評価機関の評価向上 ● 2022年度中にTCFD提言に沿った情報開示	● 2022年12月に「TCFD提言に基づく情報開示」を当社Webサイト上で開示

食
リ

トップメッセージ

価値創造ストーリー

中期経営計画

事業概況

サステナビリティマネジメント

コーポレート・ガバナンス

データ編

【ウェブサイト】 プリマハム株式会社 ウェブサイト「地球環境の保全に貢献する 廃棄物排出量の削減」

サステナビリティ基本方針

私たちプリマハムグループは、「おいしさと感動で、食文化と社会に貢献」という目指す姿のもと、当社グループの持続的な成長を通じて、持続可能な社会の実現に貢献します。私たちは透明かつ公正に情報を開示し、責任ある対応のもと、強い信頼関係を構築します。

お客様に対して

おいしさや環境・社会課題の解消に向けた提案を通じて、安心と感動をお届けします。

株主に向けて

事業活動を通じて、持続的な企業価値の向上を目指します。

従業員にとって

より働きがいのある職場を目指して、平等で多様性のある環境を築きます。

取引先に対して

公正で適正な取引を推進して、持続可能な事業活動を構築します。

社会に対して

環境保護や社会課題への対応を通じて、幸せな未来に貢献します。

プリマハム株式会社
2021年10月4日制定

食品廃棄物を削減

●生産工程における継続的な改善

工場の生産現場では、生産品目の切り替え時の設備洗浄で排出される肉片や生産ラインから外れた肉片などの食品廃棄物を少しでも削減できる。品目の切り替えの最少化に向けて生産計画を工夫するなど継続して改善に取り組んでいます。また、洗浄前は設備や容器内に残る肉片を取り除く取り組みが、洗浄作業の効率化や洗浄水の削減にもつながっています。さらに、設備や移し替えの際に肉片などの落下を防ぐため、連続した回転ラインに組み替えるなど設備の配置を工夫しており、製造歩留まりの向上にもつなげています。

●食品廃棄物の減量化の推進およびリサイクルへの取り組み

プレミアムデリカ（豚）では、工場から排出される野菜くずなどを圧縮・脱水・乾燥させるエコセンサーを3ヶ所で開催しています。また、野菜くずを乾燥・減容し、堆肥化させる乾燥機を1工場、野菜くずを乳酸発酵により堆肥化させる減容機を1工場で開催しています。

●商品・包装材のおもな取り組み

生産工程だけではなく、商品販売先（家庭等）から発生する食品廃棄物の削減に貢献するため、超高温処理技術（HPP）の活用による賞味期限の延長や受凍蔵商品より賞味期限の長い常温商品の開発を進めています。また商品へ加工する段階で発生する湯皮などを有効活用し、新たな商品へ生まれ変わらせることにより、食品廃棄物を削減する一方で新たな価値を生んでいます。

▶超高温処理技術（HPP）を活用した賞味期限の延長

超高温処理技術（HPP）を活用したゼット商品では、「匠の原シリーズ」で2品拡大することにも、新たに「匠の伝シリーズ」のスパイスハム4品を販売しました。また、減容商品は賞味期限が短くなる傾向ですが、試作を重ね「新鮮！使い切り豚骨ゼロ・減容30%カット」シリーズのコースハムでは、この技術を活用して、従来の近い賞味期限を実現しました。コンシューマー商品では初めての商品となり、2022年春より発売しています。



▶常温商品の開発による賞味期限の延長

ドモイ商品の「北海道十勝カルパス」では、賞味期限を従来の150日から180日へ延長しました。その他、「ストップデコッシュ」シリーズでは2品の追加、キャッチャーソーセージ等も常温商品として販売しています。



FB

▶原材料の有効活用

ササギチキン向けの原料肉から発生する湯皮を有効活用したおつまみ商品を継続販売しています。



企業の取り組みや開示の特徴

重要なサステナビリティ課題として「環境負荷の低減」を挙げ、そのリスクと機会の一つとして食品ロス削減を説明。「国内の食品事業における製品廃棄率」42%以上削減を指標（KPI）として設定。

食

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- 重要なサステナビリティ課題として「環境負荷の低減」を挙げ、そのリスクと機会の一つとして食品ロス削減を説明。
- 「国内の食品事業における製品廃棄率の削減」を指標（KPI）として設定し、当該期の進捗実績と来期の目標値を記載。

② 指標と目標（実績含む）
各サステナビリティ課題について、次の指標を用いております。当該指標に関する目標及び実績は、下表のとおりであります。なお、目標に関しては、2023中期経営計画の最終年度をターゲットに設定しています。

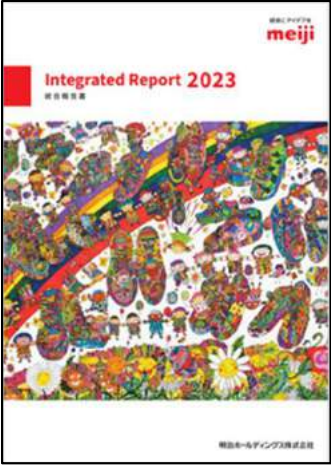
サステナビリティ課題	指標（KPI）	基準年度	2022年度実績	2023年度目標
	85%以上（2023年度） 31.5%（2023年度） 16.0%（2023年度）			
環境負荷の低減	国内連結での再資源化率の拡大（明治グループ（海外子会社除く））	-	86.2% ※1	85%以上
	国内の食品事業における製品廃棄量の削減（食品セグメント（海外子会社除く））	2016年度	31.5% ※1	42%以上
	国内の容器包装などのプラスチック使用量の削減（明治グループ（海外子会社除く））	2017年度	16.0% ※2	10%以上

https://www.meiji.com/pdf/investor/library/curities-securities_2023_04.pdf

食

統合報告書 （当該期の価値創造とそれに向けた取り組み、経営計画進捗の開示）

- 価値創造プロセスを提示したうえで経営計画、価値創造を支える取り組み、財務・非財務パフォーマンス等に関して説明。
- CEOメッセージの中で、サステナビリティ活動の例として食品ロス削減に言及。



https://www.meiji.com/pdf/investor/library/integratedreports-integrated_reports_2023_ja_all_print.pdf

食

FB

リ

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- ESGに関する定量的データを検索できるように索引を用意。
- 「食品廃棄物の削減」に向けた具体的な取り組みを紹介。
- サステナビリティに関する方針・活動をWeb記事や動画の形式で親しみやすく紹介。

明治グループのサステナビリティ



<https://www.meiji.com/sustainability/>

2 【サステナビリティに関する考え方及び取組】

当社グループのサステナビリティに関する考え方及び取組みは、次のとおりであります。
なお、文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において当社グループが判断したものであります。

(中略)

(2) 重要なサステナビリティ課題

上記、ガバナンス及びリスク管理を通じて識別された当社グループにおける重要なサステナビリティ課題に対する取組みは以下のとおりであります。

① 戦略

サステナビリティ2026ビジョンの実現に向け、「こころとからだの健康に貢献」「環境との調和」「豊かな社会づくり」の3つのテーマと、共通テーマである「持続可能な調達活動」を掲げており、それぞれのサステナビリティ課題に対するリスクと機会、主な取組みは下表のとおりであります。

(中略)

食	環境との調和	CO ₂ 排出量の削減	●カーボンプライシング導入に伴う製造や原材料調達におけるコスト増による利益への影響 ●脱炭素への取り組み遅延による投資家やESG評価の事業への影響およびレピュテーションリスク ●気候変動による原材料調達リスクおよび生産停止リスクの増大 ○再生可能エネルギー導入によるコスト競争力の確保 ○脱炭素に向けた商品開発による新たなビジネス機会の創出 ○脱炭素ビジネス（カーボンクレジット創出・販売）など新たなビジネス機会の創出	・バリューチェーン全体におけるCO₂排出削減の取り組み推進およびSBT認定（1.5℃目標）の取得に向けた取り組み ・インターナル・カーボン・プライシング制度の積極的な活用によるカーボンプライシング導入後の対策推進 ・再生可能エネルギー設備の積極的な導入 ・カーボン・フット・プリントの算定推進 ・酪農現場におけるGHG排出削減に向けた新たな施策の導入推進 ・TCFDシナリオ分析の実施と情報開示 ・森林減少に關与していない認証原材料の調達推進やカカオ生産地における森林減少課題解決の推進
		環境負荷の低減	●グローバルで加速するプラスチック削減への要求に対する対応遅延によるビジネス機会の損失 ●食品ロス削減等の廃棄物削減への取り組み遅延による企業イメージの低下、レピュテーションリスクの増加 ○プラスチック使用量減による包材コストの削減 ○食品ロス削減に貢献する社会貢献活動の強化による企業イメージの向上 ○新規包装形態、商品設計の開発による新たなビジネス機会の拡大	・商品パッケージにおけるプラスチック使用量の削減とサステナブル素材の使用拡大 ・食品ロス削減に向けた業界全体での取り組みへの積極的な参加、自社製品の廃棄ロス削減への取り組み推進 ・食品ロス削減につながる社会貢献活動への自社製品の積極的な活用 ・新たな技術を導入した生産設備や包装資材の開発
		水資源の確保	●水資源確保に向けた対応の遅延による生産活動への負のインパクトの拡大 ●安全安心な水資源確保のための対応不足による製品の安全性、供給停止リスクの拡大 ○水使用量削減による生産時のコスト削減 ○水リスク対策の推進によるBCPの強化 ○水使用量削減に対応する設備や商品開発による新たなビジネス機会の拡大	・全生産拠点における水リスク分析およびリスクに対する対応策の実施 ・生産時における水使用量削減に向けた各種取り組みの推進 ・水使用量削減に対応する設備や新たな製造技術の開発 ・取水および排水の水質確保に対する新規技術の導入 ・水田湛水や森林保全など様々な取り組みを通じた水源涵養の推進 ・生産地における水リスク分析

② 指標と目標（実績含む）

各サステナビリティ課題について、次の指標を用いております。当該指標に関する目標及び実績は、下表のとおりであります。なお、目標に関しては、2023中期経営計画の最終年度をターゲットに設定しています。

サステナビリティ課題	指標 (KPI)	基準年度	2022年度実績	2023年度目標
食	国内連結での再資源化率の拡大（明治グループ（海外子会社除く））	-	86.2% ※1	85%以上
	国内の食品事業における製品廃棄量の削減（食品セグメント（海外子会社除く））	2016年度	31.5% ※1	42%以上
	国内の容器包装などのプラスチック使用量の削減（明治グループ（海外子会社除く））	2017年度	16.0% ※2	15%以上

6 【研究開発活動】

当連結会計年度の研究開発費の総額は30,989百万円であります。

当連結会計年度における研究開発活動に関し、新たに取り組んだ事項及び変更事項は次のとおりであります。

(1) 食品

当連結会計年度における研究開発活動の金額は、13,604百万円であります。

(中略)

食

昨今話題となっている食品ロス対策として、10月より、グミ商品全ての賞味期間を9ヵ月から10ヵ月に延長し、サステナブルな社会実現に貢献しました。

記載例のポイント

- 【戦略】食品ロス削減をマイナスリスクへの対応として捉えるだけではなく、食品ロス削減に貢献することが企業イメージ向上等ポジティブな影響を持つ者と整理したうえで、取り組みを設定している。
- サステナビリティ欄だけでなく、研究開発活動においても食品ロス削減に繋がる研究を実施したことを示している。



(中略)

非財務パフォーマンス (マテリアリティへの取り組みの進捗)

社会課題におけるマテリアリティ

[] KPIの対象範囲

明治G : 明治グループ連結
明治HD : 明治ホールディングス(株)
明治 : (株) 明治
MSP : Meiji Seika ファルマ(株)
KMB : KMバイオロジクス(株)

明治グループが貢献できる主なSDGs 13項目

(中略)

循環型社会 SDGs: 12

社会課題	KPI	実績	
		2021年度	2022年度
食	環境負荷の低減		
	2023年度までに再資源化率を85%以上に拡大【明治G国内連結】	80.5%	86.1%
	2025年度までに国内の食品事業における製品廃棄量を2016年度比50%削減【明治国内連結】	34.1%	31.5%
	2030年度までに国内の容器包装などのプラスチック使用量を2017年度比25%以上削減【明治G国内連結】	16.0%	2023年度中に算出
	2030年度までに物流部門で使用するパレット、クレート、ストレッチフィルムなどをリユース・リサイクルにより100%有効利用【明治G国内連結】	100%	100%
	バイオマスプラスチックや再生プラスチックの使用拡大【明治G国内連結】	新たに果汁グミの包材に使用	新たにおいしい牛乳の包材に使用

サステナビリティと事業の融合に挑み、企業価値を高めていく

大きな環境変化のなか、再確認された使命を踏まえて、今後の成長に向けた重要課題に強力に取り組んでいきます。まず、「明治ROESG」のさらなる進化です。「明治ROESG」は、役員・従業員のサステナビリティへの意識を高め、非財務領域での企業価値を高めることに貢献していますが、これからさらにレベルを上げていくことが必要です。目指すべきはサステナビリティと事業との融合です。

例えば、フードロスという社会課題に対して、アップサイクルや賞味期限延長で製品廃棄を減らして解決を図るとともに、無駄のない生産を追求して事業効率を高めていくようなイメージです。その結果、収益性が上がれば、原材料の調達元である酪農家やカカオ農家への還元も可能となり、農業や酪農業における温室効果ガス排出量削減や人権課題などの解決に貢献する取り組みも強化できます。社会課題の解決にとどまらず、サステナビリティをプラットフォームにした新事業創出に挑み、それを企業価値の向上につなげていきたいと考えています。

P.40 サステナビリティ戦略

【ウェブサイト】 明治ホールディングス株式会社 ウェブサイト「サステナビリティ」

食品ロス削減

食
リ

食品メーカーや小売業、外食産業、家庭などから出される食品廃棄物のうち、食べられるのに捨てられるものが「食品ロス」と言われ、農林水産省と環境省の推計(令和2年度)では、国内で年間522万トン発生しています。明治グループとしても多量に発生している食品ロスを重大な社会課題と認識しており、国の指針や業界団体の方針にも沿って以下の取り組みを推進しています。

食品ロスの定義

明治グループでは、食品ロスの定義を「発生した食品廃棄物等(不可食部分含む)のうち、制酸化、肥料化、メタン化、その他類焼培用の炭化、炭化による燃料・還元剤化、油脂・油脂製品化したものを除き、埋め立て、焼却等により処理・処分されたもの」としています。

現在、食品ロス量の集計を進めており、23年度実績より開示する予定です。

食品ロスの削減に向けた具体的な取り組み

明治グループでは、さまざまな方法で食品ロスの削減に取り組んでいます。

リサイクルによる食品ロスの削減

(株)明治の菓子や乳製品の生産に伴い発生する食品廃棄物等約1.2万tのうち、90%程度は食品リサイクル法に基づき、主に制酸化や肥料化、メタン発酵によるメタンガス化等のリサイクルを行っています。制酸化のメインは養豚農家向けの豚用の飼(乳酸発酵式液状飼料)ですが、一部牛や鶏、魚の飼にも活用しています。



商品需給の精度向上による不良在庫の削減

販売と生産部門が連携して、過去の売上データや販売促進計画等を考慮して、商品別に需給計画を立案・推進しています。日々その需給精度の向上に努め、不良在庫の発生を抑制し、食品ロスの削減に取り組んでいます。

賞味期限の年月表示への変更

食品の賞味期限表示を「年月日」から「年月」へ順次変更しています。年月表示に切り替えることにより、製造・配送・販売の連携によるサプライチェーン全体にわたる食品ロスの削減や物流効率化が期待できます。2020年2月からは賞味期限が1年以上の家庭用商品(常温・冷凍商品)約120品を新たに「年月」表示へ変更しました。

関連リリース

品質を保持した賞味期限の延長

官能評価および科学的分析により品質への影響がないことが確認できた菓子、飲料、栄養食品、調理食品などの一部商品について賞味期限を延長し、賞味期限切れによる廃棄物の削減に取り組んでいます。

<乳児栄養>

商品名	賞味期限
明治ははえみらくらくミルク缶	14カ月→18カ月

関連リリース

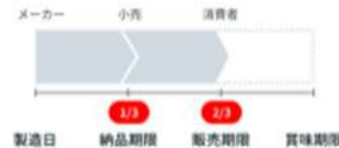
<牛乳>

製造ライン衛生性の向上と新鮮こだわりパックの採用(満室充填、高い遮光性)により賞味期限を延長しました。

商品名	賞味期限
明治おいしい牛乳	製造日を含む15日→製造日を含む19日

流通業界と一体となった「1/3ルール」の見直しに向けた取り組み

「賞味期限」までの期間を製造業者、販売業者、消費者が1/3ずつ分け合うという、いわゆる「3分の1ルール」と呼ばれる習慣は、まだ食べられる食品を廃棄する食品ロスの原因の一つです。



明治グループでは、業界団体を通じて納品期限「3分の1ルール」の見直しに向けた取り組みを進めています。現在では大手小売業を中心に納品期限が「2分の1」に緩和されつつあります。今後も「3分の1ルール」の緩和へ向けた取り組みが促進できるよう、「賞味期限の延長」や「年月表示化」の取り組みと三位一体で取り組んでいます。

関連団体との連携

■ 全国フードバンク推進協議会との連携

各関連団体と連携し、食品ロス削減に向けた取り組みを進めています。具体的には、一般社団法人全国フードバンク推進協議会を通じてフードバンク団体と連携し、2019年1月から菓子やレトルトカレー、栄養ゼリー飲料などの商品を、2019年6月から災害時備蓄品の寄贈を開始しました。

■ 国連WFPとの連携

2020年10月から国連世界食糧計画(WFP)が行う「ゼロハンガーチャレンジ〜食品ロス×飢餓ゼロ〜」キャンペーンに特別協賛しています。本キャンペーンは日本の食品ロス削減の取り組みを途上国の食料支援につなげる取り組みです。

■ 消費者庁との連携による普及啓発

消費者庁の食品ロス削減に向けた取り組みの一つである「めざせ!食品ロス・ゼロ」川柳コンテストにおいて入賞した作品を商品のパッケージに掲載することで、食品ロス削減の普及啓発を行っています。

関連リリース

FB



食品製品廃棄量削減率(ESGデータ集) →

サステナビリティ情報索引

ESG別キーワード

対照表

ポリシー・宣言

ESGデータ集

ESGデータ一覧

環境(Environment)

社会(Society)

ガバナンス(Governance)

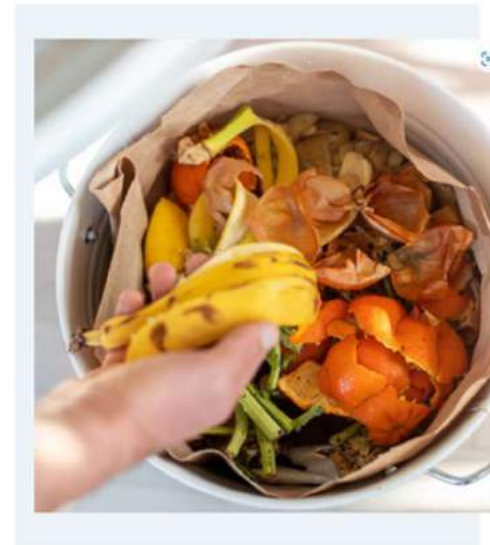
・ アーカイブはこちら

ISO14001・ISO45001認証取得一覧

(中略)

有害廃棄物発生量	万t	-	-	0.2	0.1	0.1
リサイクル量 ^{*3}	万t	2.4	2.3	2.0	2.0	2.0
最終処分量(埋め立て量)	万t	-	-	0.1	0.1	0.1
食品製品廃棄量削減率	%	△21.9	△25.1	△29.3	△34.1	△31.5
プラスチック使用削減率	%	△8.2	△9.8	△11.7	△16.0	△18.3

食



#06 食品ロス 食

農林水産省および環境省の推計によると、2021年度の国内の食品ロスは、つまり、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品は523万トン[※]にもおよび、このうち家庭からは244万トンの食品ロスが発生しています。

meijiでは、製造ラインの衛生性とパックの機能性を高めることで牛乳の賞味期限延長などを実現。幼児用液体ミルクも、当初10カ月だった賞味期限を段階的に18カ月まで延長しています。また、賞味期限切れによる廃棄物削減に向けて、賞味期限が1年以上の商品を「年月日」から「年月」に変更しました。さらに関連団体との協働を通じて、さまざまな角度から食品ロス削減に取り組んでいます。

※出所：環境省「我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和3年度)」



賞味期限を延長した商品の一例

取り組みの詳細はこちら

食品ロス削減

国連WFP「#ごちそうさまチャレンジ」にスペシャルサポーターとして協賛！

(735KB)

ネクストストーリーズ

nextstories

これまでもこれからも、人と世界の健康価値を考え、探求する明治グループのストーリー



牛が排出する温室効果ガスを「餌」で削減。明治グループ…

2023年11月 サステナビリティ



酪農家と二人三脚で挑む！牛乳の温室効果ガス排出量を算…

2023年9月 サステナビリティ



生チョコなのに、常温で長期保存が可能。おいしさと利便性…

2023年8月 商品



グループスローガンを体現するアイデアを表彰。ユニーク…

2023年7月 コーポレート

企業の取り組みや開示の特徴

貴重な食料資源をムダなく利用するために、食品ロスを発生させないことを第一に取り組んでいるとし、そのうえで、製品づくりの過程で生じる“食パンの耳”といった食品副産物も貴重な資源と考えているとしている。

食

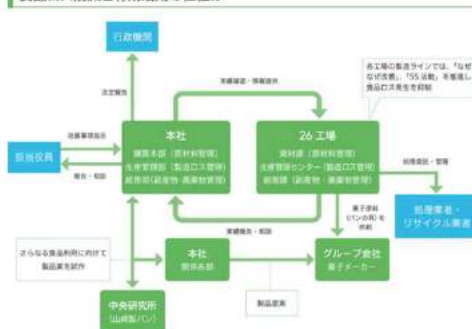
FB

リ

ESGレポート (当該期のESG戦略開示)

- ・ サプライチェーン全体を通じたフードロス削減の取り組み全般について、前者での体制や各種取り組みを詳細に説明。
- ・ リサイクルループやフードバンクへの寄贈についても説明している。
- ・ なお、ウェブサイトと記載内容は同一。

食品ロス削減と有効活用仕組み



<https://www.yamazakipan.co.jp/ir/ir-library/esg/>

食

FB

リ

ウェブサイト (事業活動全般に関する開示)

- ・ サプライチェーン全体を通じたフードロス削減の取り組み全般について、前者での体制や各種取り組みを詳細に説明。
- ・ リサイクルループやフードバンクへの寄贈についても説明している。
- ・ なお、ESGレポートと記載内容は同一。

消費期限の延長による食品ロスの削減

当社では、科学的根拠に基づいた消費期限設定の適正化や包装資材の変更、食品安全衛生等関係体制の整備・拡充によって多くの主力製品において消費期限を延長しています。また、工場内でアルミに対応した設備を導入し、さらに物流押入れを拡大することにより、アルミ製品の取り扱いを拡充し、品質向上とあわせて、製品の持ちちを向上させています。こういった取り組みは、期間切れにより店舗や家庭で廃棄されてしまう食品ロスの削減につながっています。



ハーフサイズ・小型食パンの拡充

買いすぎや食べ残し、期間切れによる食品ロスへの対応として、単身世帯・シニア世帯等に向けたハーフサイズ食パン・小型食パンの品揃え強化を推進しています。消費者の購買意欲の変化により消費量が増えるハーフサイズ・小型食パンの需要はますます高まっています。



<https://www.yamazakipan.co.jp/shakai/kan/kyou/03.html>

環境

循環型社会の形成、廃棄物の削減

循環型社会への考え方

食品産業は、大気、水、土壌、食料などの地球環境の恵みによって成り立っており、当社が製造するパンや和洋菓子は、小麦や卵、砂糖、パン酵母など、豊かな自然の恵を受けた原料から生まれています。資源の効率的な利用やリサイクルを進めることにより環境負荷を低減させるという循環型社会の形成は、当社にとって重要な課題と考えています。

当社では、食品副産物の活用や、容器包装の削減など、限られた資源の有効利用に取り組んでいます。日々の生産活動においては、貴重な食料資源をムダなく利用するために、食

品ロスを発生させないことを第一に取り組んでいます。そのうえで、製品づくりの過程で生じた食品副産物も貴重な資源と考えています。例えば、製造過程でカットした食パンの耳などは、適正な品質管理を行うことで、菓子やパン粉などの食品への再利用や家畜飼料として有効利用しています。また、食の安全と品質を担保したうえで、可能な限り容器包装の簡素化・軽量化を進め、プラスチック資源の節約とご家庭での廃棄物の発生抑制につなげています。

※副産物とは、食パンや菓子（パン・ラング・バック）の生産過程で発生する食パンの耳などです。

廃棄物の削減および再資源化の実績

2022年の総廃棄物発生量は、182,801トン（前年比96.9%）で、再資源化率は99.5%でした。食品廃棄物発

生量は、125,761トン（前年比96.2%）で、再資源化率は100%でした。

※算定範囲は工場・事業所のみです。

副産物・廃棄物発生量の推移



副産物・廃棄物発生量と再資源化量



環境

循環型社会の形成、廃棄物の削減

食

食品ロスの削減と有効活用に向けての考え方

食品メーカーや小売業、外食産業やご家庭で発生する食品廃棄物のうち、食べられるのに捨ててしまうものを食品ロスといい、農林水産省と環境省の推計値（2021年）によると年間約523万トン発生しています。

当社では、貴重な食料資源をムダなく利用するために、食品ロスを発生させないことを第一に取り組んでおり、製造現場での改善活動を通じ、製造過程で発生する食品ロ

スの削減に努めています。やむを得ず発生してしまう副産物は食品原料への利用を進め、そのうえで、食品リサイクル法に基づき飼料化を最優先に再生利用を行っています。また、地産地消製品の開発による国産食材の利用拡大や未利用農産物の有効活用にも力を入れています。さらに、科学的根拠に基づいた消費期限の延長に取り組み、販売や消費段階での食品ロスの発生抑制につなげています。

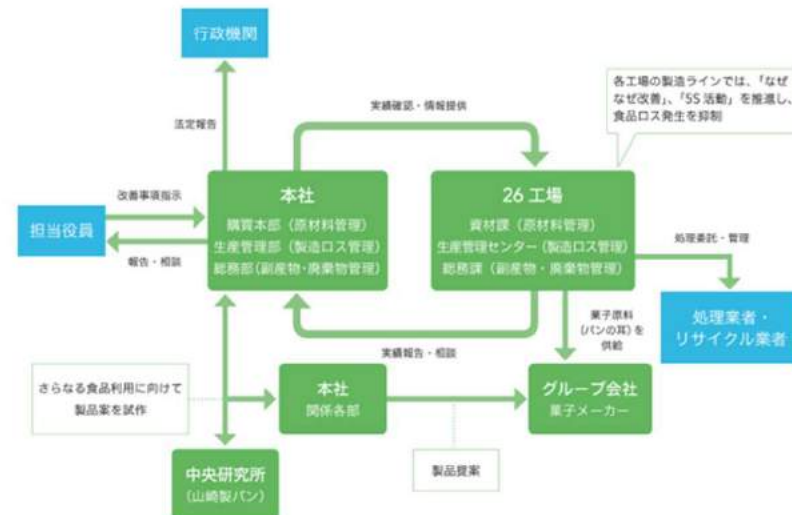
食品廃棄物の発生量推移

	2018	2019	2020	2021	2022
食品廃棄物量 (t)	134,373	137,972	133,066	130,767	125,761
内、食品原料化量 (t)	8,555	9,381	8,999	9,053	8,841

食

リ

食品ロス削減と有効活用の仕組み



環境
循環型社会の形成、廃棄物の削減

食

食品ロス削減に向けた取り組み

当社は、本物の5S・全員参加の5Sとピーター・ドラッカー博士の5つの質問を運動させる「2本立ての5S」や「なぜなぜ改善」などにより、製品の品質向上をはじめとする現場改善活動を絶えず推進しています。その結果としてさらなる品

質向上を図り、不良製品や原料使用のムダが減少し、食品ロスの発生量の削減につながっています。また、新製品発売前にはラインテストを実施し、作業のポイントを確認するなど、食品ロスの発生抑制対策を絶えず実施しています。

「なぜなぜ改善」による現場改善活動

困っていること、もったいないことを中心とした「なぜなぜ改善」の活動事例について、全国の工場から募集した案件を年1回のコンクールで評価し、優秀な案件を事業所間で共有することで、品質、生産効率の向上を図る取り組みを19年前より始めています。

2022年は290件の応募があり、ロス削減、品質向上に加え労働安全衛生の向上につながるだけでなく、従業員のモチベーション向上にもつながっています。

「なぜなぜ改善」の応募件数



消費期限の延長による食品ロスの削減

当社では、科学的根拠に基づいた消費期限設定の適正化や容器包装の変更、食品安全衛生管理体制の整備・拡充によって多くの主力製品において消費期限を延長しています。また、工場内でチルドに対応した設備を導入し、さらに物流体制を整えることにより、チルド製品の取り扱いを拡充し、品質向上とあわせて、製品の日持ち向上を図っています。こういった取り組みは、期限切れにより店舗や家庭で廃棄されてしまう食品ロスの削減につながっています。

期限設定の適正化

ルヴァンたまごロール
+1日延長(夏季)



容器包装等の改善



月餅
+35日延長

チルド対応



フレンチクルーラー
+2日延長

ハーフサイズ・小型食パンの拡充

買いすぎや食べ残し、期限切れによる食品ロスへの対応として、単身世帯・シニア世帯に向けたハーフサイズ食パン・小型食パンの品揃え強化を推進しています。消費者の環境意識の変化により適量目であるハーフサイズ・小型食パンの需要はますます高まっています。



環境
循環型社会の形成、廃棄物の削減

食

食品ロス発生抑制と有効利用の取り組み

当社では、パンづくりの過程で発生する副産物である食パンの耳を従来からムダなく利用しています。食料資源としての価値を最大限に利用するために、当社グループにおいて

食品原料として使用することを第一に取り組んでいます。さらに、豚や鶏などの飼料原料としても再生利用され、その全量が有効に利用されています。

食パンの生産工程



生産された製品の例

製品の生産工程でカットされた食パンの耳は、専用ラインで自動搬送され、衛生的に管理されています。



専用ラインへ自動搬送

食パンの耳を食品原料として有効利用した製品の開発

当社グループの(株)東広製菓では「ちょいバクラスク」に、食パンの耳を製菓原料として活用し、製品化しています。



発生抑制

業務用パン粉に加工

委託先のパン粉メーカーで業務用パン粉として加工されています。この業務用パン粉は、当社製品に使用するメンチカツなどのつなぎなどとして使用しています。



飼料に加工

さらに、食パンの耳は、食品リサイクル法に基づき飼料原料としても再生利用され、その全量が有効に利用されています。



有効利用

環境
循環型社会の形成、廃棄物の削減

FB

フードバンク活動・自治体の取り組み

障がい者支援施設、児童養護施設などの福祉施設等へ食品を無償配布しているフードバンク[®]へ、製品の一部を寄贈しています。2011年のセカンドハーベストを皮切りに、現在では8工場（松戸工場、千葉工場、横浜第一工場、横浜第二工場、新潟工場、札幌工場、名古屋工場、広島工場）および当社グループの（株）サンキムラヤが日配品を即日配達できるフードバンク団体に製品を提供しています。

松戸第一工場、千葉工場、横浜第一工場、横浜第二工場の4工場は店舗への配送ルートに提供団体を組み込み、定期的な寄付活動を実施しています。

また、自治体との取り組みとして工場が立地する各地の自治体や社会福祉協議会が行う子ども生活支援事業等へ、製品の一部を寄贈する取り組みを試験的に開始しました。

2021年より札幌工場が恵庭市に対し、また阪南工場が羽曳野市社会福祉協議会に対し、現在も製品を提供しています。

※フードバンクとは、食品企業から品質に問題のない未出荷の製品の提供を受け、支援が必要とする方々に無償で配布する活動



フードバンクに製品を寄贈

リ

食品リサイクルループの構築

リサイクルループとは、食品関連事業者から発生する食品廃棄物から肥料・飼料を製造し、それを用いて生産した農・畜産物などを食品関連事業者が取り扱う。環境にも配慮した循環型社会モデルの一つのことです。当社では、工場

で発生した食品ロス由来の飼料（エコフィード）を与えて育った鶏や豚からとれる卵や肉を菓子パンや従業員食堂で使用するなど、食品リサイクルループの構築を進めています。



食

WRI「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」への参加

当社は、WRI（世界資源研究所）の呼び掛ける「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」の活動理念に賛同し、「日本プロジェクト」のサプライヤーの1社として参加しています。「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」とは、

世界大手小売業など10社が、それぞれ20社の主要サプライヤーとともに、2030年までに主要サプライヤーの食品廃棄物の半減に取り組む活動です。

ゼロ・エミッション工場の拡大

当社では、廃棄物を積極的に再資源化しています。その結果、ゼロ・エミッション工場が拡大し、2023年6月現在、26工場・2事業所のうち、25工場・2事業所がゼロ・エミッ

ン工場となっています。ゼロ・エミッションを達成した工場については、今後もゼロ・エミッションを維持するとともに、リサイクルの質の向上を図っていきます。

環境

循環型社会の形成、廃棄物の削減

食

小売店舗における食品ロス削減の取り組み

「デイリーヤマザキ」では、食品ロスの削減と発生した食品ロスの再資源化を本部、店舗、サプライチェーンが一丸となって取り組むべき重点課題として捉え、食品ロスの発生抑制から食品ロスの再資源化に至るまで、さまざまな取り組みを行っています。

（1）食品ロスの発生抑制

①当社グループが製造する商品の消費期限延長による廃棄ロス削減

科学的根拠に基づいた食品衛生管理体制により、パン・和菓子、洋菓子、サンドイッチやお弁当などの米飯類において、消費期限を順次延長し、販売チャンスロスの改善と廃棄ロスの削減に取り組んでいます。

②発注精度の向上

店舗でパンなどの日配品を注文する際は、過去の販売データや天候などを活用していましたが、最近は発注締切時間直前の天気予報を確認して、発注見直しを図り、さらに精度の向上を図り、食品ロスの発生抑制に努めています。

③出来たてを提供する店内調理機能「デイリーホット」

「デイリーヤマザキ」が推進する店内調理機能「デイリーホット」では、当日の販売状況に応じて必要数を提供するタイムリーなオペレーションにより、お客様に焼き立て・出来たての商品を提供しています。



④予約販売の促進

恵方巻やうなぎなどの季節商品については予約販売を促進し、当日売りを見込んだ発注を減らすことで、廃棄ロスを抑制しています。

⑤消費期限の近づいた商品の値引き販売

店舗における消費期限を迎えた商品の廃棄ロスを削減するために、2021年3月より商品値引きシステムを導入し、レジでの簡易な操作で値引き販売が可能となりました。



⑥「てまえどり」啓発の実施

2022年から消費者庁、農林水産省、環境省の3省庁と一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会と連携し、食品ロス削減の取り組み「てまえどり」を実施しています。「てまえどり」とは、お客様が、すぐに食べる商品を購入する場合には棚の手前にある商品を選んでいただくことをうながし、廃棄ロスを削減する取り組みです。



⑦ドライ商品の納品期限を「2分の1ルール」へ移行
ドライ商品と呼ばれる菓子や飲料などの納品期限は、従来消費期限の3分の1以内とする「3分の1ルール」が一般的でしたが、「デイリーヤマザキ」では2015年から飲料について、2020年からは菓子、カップ麺、レトルト食品などの一般食品について、それぞれ消費期限の2分の1以内とする「2分の1ルール」へ変更し、廃棄ロスの削減に努めています。

（2）食品ロスの再資源化

店舗で売れ残った食品は、食品リサイクル業者によって回収され、飼料や肥料に加工されています（2022年12月現在119店で実施）。

（3）使用済み食用油のリサイクル

店内のフライヤーで使用した食用油は、専門業者が回収し、石けんの原料や飼料などにリサイクルされています（2022年12月現在、1,029店で実施）。

④ プラスチック資源循環促進法に対応したプラスチック削減
店舗でお弁当等を購入された際に提供しているプラスチック製のスプーン・フォークについて、規格を見直し、薄肉軽量化したものに変更しました。

また、店頭には、プラスチック用品辞退への協力を呼びかけるポスターを掲示し、お客様にもご協力いただいています。



流通業・小売業

企業の取り組みや開示の特徴

サステナビリティ基本方針において環境面の重点課題の1つに「資源循環の促進」を掲げており、2025年までに食品廃棄物を半減させることを目標としている。さらに廃棄物を単に廃棄するのではなく資源として活用できるよう「食品資源循環モデル」の構築にも取り組む。

食

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- 適切な価格を提示して廃棄による食品ロスを削減する「AIカカク」の導入などを通じて、GMS事業やSM事業の実店舗におけるデジタルシフトを進化させており、これらの活動が損益改善の一助となっている点を説明。

お客さまのお買物の利便性向上のために、GMS事業やSM事業の実店舗においてもデジタルシフトを進化させています。従来の有人レジから「どこでもレジ レジゴー」や「Scan&Go ignica(スキャンアンドゴー イグニカ)」等のセルフスキャン・セルフチェックアウトシステムへの置き換え、適切な価格を提示して廃棄による食品ロスを削減する「AIカカク」、勤務時間を自動調整する「AIワーク」等による効率化の結果、お客さまの利便性向上に加え、接客可能時間の増加に伴い店舗スタッフによるサービスが充実してきました。さらに、2021年9月に開始したアプリ「iAEON(アイイオン)」や2022年10月に開始したコード決済サービス「AEON Pay(イオンペイ)」を通じてお客さまとの販売データとイオンカードの履歴情報を合わせてグループ共通デジタル基盤を可視化し、一人ひとりのお客さまのニーズに合った個別マーケティングが可能になりました。これまで当社グループとの接点が相対的に少ない都市部の若者層へ利用の浸透をはかるべく、当社グループ外でのAEON Pay使用可能店舗の拡大を進めています。

食

FB

リ

イオンレポート （サステナビリティ活動の内容等開示）

- 資源循環（食品廃棄物削減）に向けた取り組み内容を網羅的に説明。
- 店舗での取り組み、サプライチェーンでの取り組み、食品リサイクルループの構築、お客様との取り組みなどに加え、KPIなども総合的に確認できる形になっている。

60

イオンレポート2022

イオングループ

イオングループ

イオングループ

イオングループ

イオングループ

イオングループ

グループKPIの進捗(2022年度の主要取り組み報告)

事業活動を通じて持続可能な社会の実現を目指すイオンでは、グループ共通目標となるKPIを設定し、活動の進捗状況を定期的に把握・管理する体制をとっています。

イオングループの推進状況は、イオンレポートで開示しています。

項目	2022年度実績	2021年度実績	2020年度実績	2019年度実績	2018年度実績	2017年度実績	2016年度実績	2015年度実績	2014年度実績	2013年度実績	2012年度実績	2011年度実績	2010年度実績	2009年度実績	2008年度実績	2007年度実績	2006年度実績	2005年度実績	2004年度実績	2003年度実績	2002年度実績	2001年度実績	2000年度実績	1999年度実績	1998年度実績	1997年度実績	1996年度実績	1995年度実績	1994年度実績	1993年度実績	1992年度実績	1991年度実績	1990年度実績
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0%	58.0%	57.0%	56.0%	55.0%	54.0%
資源循環	食品廃棄物削減率	95.5%	95.0%	94.5%	94.0%	93.5%	93.0%	92.5%	92.0%	91.5%	91.0%	90.5%	90.0%	89.5%	89.0%	88.5%	88.0%	87.5%	87.0%	86.5%	86.0%	85.5%	85.0%	84.5%	84.0%	83.5%	83.0%	82.5%	82.0%	81.5%	81.0%	80.5%	80.0%
環境	CO2削減率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
社会	従業員満足度	85.0%	84.0%	83.0%	82.0%	81.0%	80.0%	79.0%	78.0%	77.0%	76.0%	75.0%	74.0%	73.0%	72.0%	71.0%	70.0%	69.0%	68.0%	67.0%	66.0%	65.0%	64.0%	63.0%	62.0%	61.0%	60.0%	59.0					

食

リ

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- 2025年までに食品廃棄物を半減。さらに廃棄物を単に廃棄するのではなく資源として活用できるよう「食品資源循環モデル」の構築にも取り組んでいることを表明。
- 取り組みをReduce（へらす）、Reuse（再利用）、Recycle（再生利用）の3つに分類し、全体像を説明。



(グループ共通戦略)

- ・ 当社は、多くの生活必需品の値上げが続く家計の負担が増していく中、企業努力によりお客さまの暮らしを守ることを最優先に、PBのトップバリュにおける独自価値の開発・提案を推進しています。当連結会計年度は、2022年7月以降一部の商品価格を改定したものの、2021年9月に価格凍結を宣言した食料品に日用消耗品を加えた約5,000品目の大部分について価格を据え置いたことで、新たなお客さまの獲得と購入のリピート化につながりました。また、お客さまの多様なニーズにも広く対応すべく、「新価値創造ブランド」のトップバリュ、「オーガニック&ナチュラルブランド」のグリーンアイ、地域いちばん価格を目指す「満足品質ブランド」のベストプライスのリ・ポジショニングに取り組みました。さらに、地産地消型商品をはじめ地域社会・経済の活性化につながるローカルPBの開発にも、各地域の事業会社を中心に積極的に取り組んでいます。
- ・ コロナの流行による消費行動の変化により、電子商取引(以下、EC)が生鮮食品やデリカまで拡大していく中、当社が注力してきた“安全・安心”は、既存店舗から商品を配送する店舗型ネットスーパーが成長する原動力となりました。さらに、英国企業Ocado Solutionsとの日本国内独占パートナーシップ契約に基づき、顧客フルフィルメントセンター(以下、CFC)を起点としたオンラインマーケット「Green Beans(グリーンビーンズ)」を2023年夏に千葉県千葉市で開始する準備を進めています。朝7時から夜23時まで1時間単位で配送時間を設定でき、品質の高い生鮮商品やCFC出荷ならではの大容量商品等で約50,000品目を構成するサービスは、当社のGMS事業やSM事業で運営する実店舗からお住まいまでに距離がある都心部のお客さまのニーズに応えるものです。第2号CFCは、東京都八王子市にイオンモール株が2025年に開業予定の複合型商業施設に併設する形で、2026年に稼働開始予定です。

食

お客さまのお買物の利便性向上のために、GMS事業やSM事業の実店舗においてもデジタルシフトを進化させています。従来の有人レジから「どこでもレジ レジゴー」や「Scan&Go ignica(スキャンアンドゴー イグニカ)」等のセルフスキャン・セルフチェックアウトシステムへの置き換え、適切な価格を提示して廃棄による食品ロスを削減する「AIカカク」、勤務時間を自動起案する「AIワーク」等による効率化の結果、お客さまの利便性向上に加え、接客可能時間の増加に伴い店舗スタッフによるサービスが充実してきました。さらに、2021年9月に開始したアプリ「iAEON(アイイオン)」や2022年10月に開始したコード決済サービス「AEON Pay(イオンペイ)」を通じてお客さまごとの販売データとイオンカードの履歴情報を合わせてグループ共通デジタル基盤を可視化し、一人ひとりのお客さまのニーズに合った個別マーケティングが可能になりました。これまで当社グループとの接点が相対的に少ない都市部の若者層へ利用の浸透をはかるべく、当社グループ外でのAEON Pay使用可能店舗の拡大を進めています。

記載例のポイント

- ・ 新しいテクノロジー (AI) の導入による食品ロス (販売ロス) 削減の取り組みについて説明がなされている。

資源循環の促進(食品廃棄物)

イオンのアプローチ(食品廃棄物)

2017年に「イオン食品廃棄物削減目標」を策定し、食品廃棄物を2025年までに半減させることを目指し、「店舗・商品で」、「お客さまとのコミュニケーションを通じて」、「地域とともに」の3つの切り口で取り組みを強化しています。

まずは事業で発生する食品廃棄物を削減すべく、新しい技術の導入や販売方法の工夫、発注・売り切り精度の向上に努めています。発生した食品廃棄物に対しては地域特性に合わせたリサイクルを推進し、食品リサイクルループの構築に積極的に取り組んでいます。また、全体の約47%を占める家庭での食品ロスに対しても、フードドライブをはじめ、お客さまとともに進める取り組みを推進してまいります。

イオン食品廃棄物削減目標

- 食品廃棄物を2025年までに半減
 - 食品資源循環モデルの構築
- 店舗・生産者・リサイクル業者等の連携による地域循環モデルを構築
- 発生原単位(売上百万円当たりの食品廃棄物発生量)

2022年度実績

食品廃棄物発生量(売上百万円当たりの原単位)



食

店舗での食品ロス削減

イオンリテール(株)では、売れ残りによる廃棄を削減する手段として、デリカやデイリーフーズの商品について「AIカカク」を導入しています。販売実績や天候・客数などの環境条件をAIが学習し、商品のバーコードを読み取って適切な割引価格を提示します。データで裏付けすることで、食品ロスの削減と利益率の改善につながります。

「トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 純輝鶏」では、“産地パック”の取り扱いを拡大しています。生産地に近い国内パック工場から供給することで、店舗納品までの日数を短縮、さらに、ノントレー包装の導入により消費期限を従来よりも長い5~7日を確保します。より鮮度の高い状態でお届けすることで、店舗・お客さま双方の食品ロス削減を目指しています。

サプライチェーンでの取り組み

イオンは、2019年「10X20X30食品廃棄物削減、イニシアティブ」の発足以来、サプライチェーン全体での削減を目指し、パートナーの皆さまとともに食品廃棄物の削減に取り組んでいます。

2022年よりイオンの店舗機能を活用し、食品メーカー工場の廃棄削減に取り組んでいます。様々な理由で恒常的に発生する食パン・菓子パンの廃棄について、消費期限が短いため、工場近隣のイオンモールで従業員向けに販売し、2023年上期には、販売と飼料化により、約1工場分の食品廃棄物がゼロとなりました。また、冷蔵・冷凍では、イオンの輸入時に生じる箱の崩れなど、まだ、食べられるのに捨てられるものについて、寄付の実証を開始し、新たな取り組みも進めております。

食

食品リサイクルループの構築

店舗で発生した食品廃棄物については、資源としての活用を目的に食品リサイクルを推進しています。堆肥化・飼料化し、地域で活用する食品リサイクルループを全国14カ所で構築。イオン農場を運営するイオンアグリ創造は地域の食品リサイクル事業者との協業を進め、施設の見学や食品リサイクルループの紹介など、未来を担う子どもたちへの環境教育活動にも積極的に取り組んでいます。



お客さまとともに取り組むフードドライブ

家庭での食品ロス削減に向けて、お客さまにご家庭で余っている食品を店舗にお持ちいただき、地域のフードバンク団体等に寄付するフードドライブを推進しています。各地域で自治体と連携し、イオンリテール(株)、イオン北海道(株)、イオン九州(株)、(株)ダイエーをはじめ全国1,100店舗以上でフードドライブを実施しています。

フードバンクについては、自治体が認めるフードバンク団体であり、かつ、寄贈食品のトレーサビリティや在庫管理システムが確立している等の基準を設け、地域・個社でパートナーシップを築くことができたエリアでの活動に協力しています。カスミ(株)、(株)ダイエー、マックスバリュ東海(株)、マックスバリュ西日本(株)などが定期的な提供を行っています。

リ

FB

グループKPIの進捗(2022年度の主な取り組み報告)

事業活動を通じて持続可能な社会の実現を目指すイオンでは、グループ共通目標となるKPIを設定し、活動の達成度を定期的に把握・管理する体制をとっています。

サステナビリティの重点分野(マテリアリティ)に関しては、[P.48](#)をご覧ください。

主な取り組み			成果指標	対象範囲	2020年度実績	2021年度実績	2022年度実績
脱炭素 気候変動	店舗でのCO ₂ 削減	CO ₂ 排出量の削減	年間CO ₂ 排出量原単位(CO ₂ 排出量/延床面積)	国内外連結対象グループ企業	0.0731 t-CO ₂ /㎡	0.072 t-CO ₂ /㎡	0.0688 t-CO ₂ /㎡
			自グループからのCO ₂ 排出量集計(スコープ1,2)		3,124,637 t-CO ₂	3,035,541 t-CO ₂	2,925,591 t-CO ₂
		エネルギー使用効率の向上	年間エネルギー使用量原単位(熱量/延床面積)	国内外連結対象GMS、SM、DS、小型店企業	2.02 GJ/㎡	2.034 GJ/㎡	1.974 GJ/㎡
			自然冷媒の冷凍・冷蔵ケースの導入店舗数		1,033店舗	1,224店舗	1,407店舗
	店舗での創エネルギー	再生可能エネルギーの発電能力	再生可能エネルギーの発電能力	国内外連結対象グループ企業	108,000 kW	206,000 kW	340,000 kW
			太陽光パネル設備を備えた店舗開発(PPAモデル等含)	国内外連結対象グループ企業	1,052 店舗	1,086 店舗	1,120 店舗
			電気自動車充電ステーションの設置	国内外のショッピングセンター	2,708基	2,718基	2,895基
資源循環	商品・物流でのCO ₂ 削減	物流での見える化によるCO ₂ 削減	輸送・配送によるCO ₂ 排出量(スコープ3:カテゴリー4)	イオングローバルSCM(株)	229,393 t-CO ₂	219,696 t-CO ₂	214,172 t-CO ₂
	サプライチェーン全体のCO ₂ 排出量削減(スコープ3)	CO ₂ 排出量の削減	サプライチェーン全体でのCO ₂ 排出量集計	国内外連結対象グループ企業	6,373,247 t-CO ₂	6,567,878 t-CO ₂	6,781,663 t-CO ₂
	店舗における廃棄物削減	廃棄物削減	使い捨てプラスチック使用量削減	国内連結対象グループ企業中の容器包装リサイクル法の特定事業者	約877kg	約898kg	約906kg
食品廃棄物	店舗での食品廃棄物削減	食品廃棄物削減	紙パック回収量	国内外連結対象GMS、SM企業	4,836 t	4,881 t	4,669 t
			食品トレー回収量		3,381 t	3,226 t	3,751 t
			アルミ缶回収量		5,831 t	5,839 t	5,830 t
			ペットボトル回収量		12,947 t	12,429 t	13,541 t
食品廃棄物	店舗での食品廃棄物削減	食品廃棄物削減	食品廃棄物排出量(売上百万円当たりの原単位)	国内外連結対象GMS、SM企業(食品関連企業)	29.2 kg/百万円	27.0 kg/百万円	23.8 kg/百万円
			食品廃棄物再生利用等実施率		63.5%	66.1%	71.4%
			食品資源循環の促進		13カ所	14カ所	14カ所
			食品リサイクルループ構築		13カ所	14カ所	14カ所
コミュニティとの協働	地域活性	地域社会への還元	イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン目標達成率	グループ内GMS/SM 19社	53.1%	55.7%	48.4%
			認知症サポーターの養成	国内グループ全社	80,813人	81,701人	82,904人
			サービス助士の養成	国内グループ26社	11,112人	11,142人	11,185人
			ボランティア活動の推進	国内グループ全社	—	—	316,887人
人的資本	ダイバーシティ&インクルージョン推進	多様な人材の活躍推進	女性管理職比率	国内グループ全社	26.1%	26.0%	26.4%
			障がい者雇用率	国内グループ全社	2.7%	2.7%	2.8%
	ワークスタイル変革	生産性の向上	有給休暇取得率	国内グループ全社	61.1%	66.3%	70.9%
			採用人数(新卒)	国内グループ全社	3,248人	3,377人	3,244人
			採用人数(中途)	国内グループ全社	2,289人	2,114人	2,479人
	ウェルネス推進	健康経営推進	定期健康診断受診率	イオン(株)・イオンリテール(株)	98.5%	98.4%	98.5%
			精密検査受診率	イオン(株)・イオンリテール(株)	—	76.5%	76.2%
			特定保健指導実施率	イオン(株)・イオンリテール(株)	32.2%	55.0%	62.4%
			ストレスチェック受検率	イオン(株)・イオンリテール(株)	97.2%	99.6%	99.2%
			卒煙支援	イオン(株)・イオンリテール(株)	20.8%	19.4%	18.4%
	人材育成	従業員満足度の向上	従業員サーベイ実施人数	国内グループ全社	313,753人	327,640人	348,746人

▶ サステナビリティに関するグループKPIと定量情報をまとめた全文は「サステナビリティデータ集」としてイオンのWebサイトで開示しています。

【ウェブサイト】 イオン株式会社 ウェブサイト「イオングループ食品廃棄物削減目標」

店舗・商品での取り組み

「リデュース」「リサイクル」の取り組みを推進し、食品廃棄物の削減をしています。



地域とともに

地域のステークホルダーと連携して、リサイクルループの構築等を通じて食品廃棄物を削減しています。

イオン完結型食品リサイクルループの推進



お客さまとのコミュニケーションを通じて

お客さまとともに食品廃棄物を削減しています。



イオンの「廃棄物ゼロ」取り組みコンセプト

「リデュース」「リユース」「リサイクル」の3Rの手法で、廃棄・燃焼し、埋め立てに回るゴミをゼロにしています。取り組みにあたっては、お客さまをはじめとするステークホルダーと連携し、資源循環型社会の構築に寄与します。



企業の取り組みや開示の特徴

経営における基本テーマに「お客様・ステークホルダーからの「信頼」に応える」ことを挙げており、具体的な取り組みの1つに環境対策の推進として、フードロス低減を挙げている。また、「食品リサイクル率」をKPIに設定している。

食

リ

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- 自社のサステナビリティ経営において、フードロス提言等の環境マネジメントを推進することを説明。
- 食品リサイクル率の目標値も明示。



<https://www.h2o-retailing.co.jp/ja/ir/library/securities.html>

食

FB

リ

統合レポート （当該期の事業戦略・価値創造の開示）

- 地域密着型の自社の事業ドメインや、その上での具体的な取り組みなど、サステナビリティ活動の推進体制を構造的に説明。
- 地域を巻きこんでの食品廃棄ゼロルール化運動などがわかりやすく開示されている。



<https://www.h2o-retailing.co.jp/ja/ir/library/report.html>

食

リ

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- 食品廃棄物のリサイクルや環境対策推進プロジェクトの説明

食品廃棄物のリサイクル

阪急阪神百貨店、イズミヤ、阪急オアシス、関西スーパーマーケットでは、店舗から排出される食品廃棄物の発生抑制に努め、さらに炭化燃料や飼料として再利用する取り組みを推進しています。特に店内で調理する際に発生する廃油や魚アラについては、そのほとんどがリサイクルされています。

環境対策推進プロジェクト

阪急阪神百貨店では、環境への負荷を減らし、豊かで持続可能な社会への貢献を推進するため、2021年5月に「環境対策推進プロジェクト」を立ち上げました。テーマごとに7つの分科会に分かれ、衣類品の資源循環や什器・装飾品の再利用など、百貨店に特有の課題解決にも取り組んでいます。

また、プロジェクトメンバーは部門を横断した形で任命されており、全社における環境意識の向上を目指しています。

同時にイズミヤや阪急オアシスを中心とする食品事業においても、CO2や廃棄物の削減については、各社横断のプロジェクトにより検討を進めています。



<https://www.h2o-retailing.co.jp/ja/sustainability.html>

〔サステナビリティ経営〕

さらに、サステナビリティ経営につきましては、2021年4月より「地域社会の健全で持続的な発展に貢献すること」を柱にした3つの重点テーマと2つの基本テーマをグループの「重要課題（マテリアリティ）」と位置づけ取り組みを推進しております。



地域の皆さまとの深いつながりは、当社グループにとって大切な財産です。私たちは各事業での「マーケットシェアNo.1」を目指すとともに「マインドシェアNo.1」のためにいつも地域の皆さまに寄り添い、心を豊かにするパートナーであることを目指します。

そのために、「地域社会の健全で持続的な発展に貢献すること」を取り組みの柱とし、「地域の絆を深める」「地域の子どもたちを育む」「豊かな地域の自然を守り、引き継ぐ」の3つを重点テーマに取り組んでいます。

さらに、環境課題への中期的な取り組みとして、事業活動で発生する環境負荷（CO₂排出、フードロス、プラスチック排出等）を低減するための環境マネジメントを推進します。

●温室効果ガス

GHG排出量削減率を2030年30%削減（2019年度比 ※2013年度比48%削減相当）、2050年ネットゼロを目指します。※主要14社対象

●食品リサイクル率（店舗で排出される食品廃棄物のうちリサイクルされる割合）

2030年に70%（2023年60%）を目指します。※ 主要3社対象

記載例のポイント

- ・ サステナビリティ経営におけるフードロス低減等の取り組みの位置付けなどを説明。
- ・ 目標（食品リサイクル率）も開示している。

食

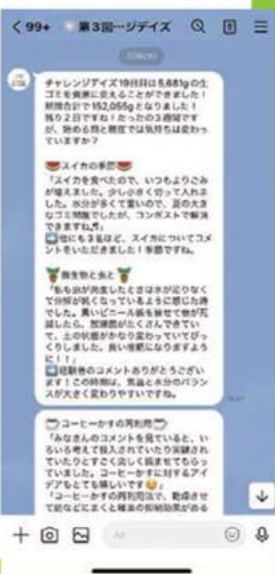
リ

(※)

「フードロスゼロチャレンジデイズ」って？

参加者が各々の家庭から排出された生ごみを家庭用コンポストで堆肥化するチャレンジプログラム。3週間の期間中は毎日事務局が集計して「〇グラムが生ごみが資源に変わりました!」とLINEグループやSNSで発信。「実際に取り組んだことで、日々の生活の中で出てくるゴミの排出に対して、意識が変わってきました」(第1回に参加した川西市の越田市長)。「匂いは心配していたほどではなく、日々のアクシデントも参加者同士でシェアできて安心しました」(参加者)

(写真左) 2023年10月に第4回チャレンジデイズを開催。
(写真右) チャレンジデイズ各回のグループLINEでは、参加者同士の気づきやコツのシェアも日々行き交っています。



「地域とともに実現する食品廃棄ゼロエアプロジェクト 2023」メンバー

- H2Oリテイリンググループ……………プロジェクト全体の運営、3つの食品廃棄ゼロの実現と機運醸成イベント企画
- 兵庫県川西市……………実施エリアの自治体として地域ネットワークの構築支援
- 大手前大学 現代社会学部 食生活学研究室……………プロジェクトマネジメント支援、効果検証支援
- ヤンマーエスター株式会社……………バイオコンポスターの導入支援、運営管理
- 能楽堂株式会社……………保有施設を活用した機運醸成イベント実施
- 株式会社地球 Labo……………家庭向けコンポスト実践企画「フードロスゼロチャレンジデイズ」実施
- 合同会社ディズセント……………地域ネットワークを活用した機運醸成イベント実施
- 特定非営利活動法人 DeepPeople……………子ども向け機運醸成イベント「ECO ヒロアカデミー」「ECO ヒロアクションズ」実施

2023年3月、川西市とH2Oリテイリングは包括連携協定を締結しました。



川西市長
越田謙治郎氏

多様化する行政課題に対し、行政だけではスピード感をもった対応が難しいことから、民間企業と市民と行政が連携して社会課題の解決に取り組む「新しい公」がづくりだされることを期待して同協定を締結しました。さっそく昨年度から同協定に基づき、「市民の交流やまちの賑わい創出」、「ごみの排出削減」を目標に、取り組みを展開し、今年度は「グリーンアップサイクル」プロジェクトが本市で動き出しています。本市としましては、今後も連携しながら市民を巻き込んだ取り組みの輪が大きく広がっていくことを大いに期待しているところです。

「つながり」のチャレンジ

持て余している食材を持ち寄ってみたら……

家で食べきれない食材などを持ち寄って料理し、できた食事を囲むサルベージ・パーティーをとおして「近所のステキな知り合い」に出会いイベント「グッド・ネイバー・ミーティング」。2023年9月の妙見の森での同イベント参加者からは「近所で自分と同じように社会問題に興味がある人に会えてよかった」「子どもやPTAを通じる以外に、地域の人と繋がることはなかなかないので貴重な機会」といった感想が寄せられました。



「子ども」とチャレンジ

自分にできるECOアクションを考えてみる

当社グループ各社の担当者が講師となり、オンラインスクールなどを開催。2023年8月の対面アカデミーでは、参加した小学生からこのような声が。
「マイクロプラスチックが原因で海の魚が死んでいることを知りました。プラスチックが海に流れ込まないようにプラスチックの回収やリサイクルに取り組んでいきたい」
「服のエコについて学んだとき、服を1着作るのにお風呂の水11杯分の水を使うと聞いて驚いた。学んだエコについての知識をお友達にも教えてあげたい」



「衣料品」でもチャレンジ

“グリーンアップサイクル®”で何しよう？



不要になった衣料品を新たな素材に変化させて活用する「グリーンアップサイクル®」を行う佐藤さん(シナジーメディア(株))は、「すぐにうまくいくものではない。ベターを積み重ねていこう」と話します。川西市でもグリーンアップサイクル®プロジェクトが始動。どのようなプロダクトに生まれ変わらせると川西のまちが「豊か」になるだろう？ 市民の皆さんと検討を進めています。

Chapter 1

08

FB

環境

環境対策の推進

事業活動で発生する環境負荷(CO₂排出、フードロス、プラスチック排出等)を低減するための環境マネジメントを推進します。

プラスチック削減への取り組み

当社グループでは、百貨店事業および食品事業を中心に、ワンウェイプラスチックの削減に努めています。

2022年4月から施行された「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」により特定プラスチック使用製品の削減が義務化されたことを機に、関西スーパーマーケットでは、店頭でお客さまにお渡ししているプラスチック製のカトラリーを、すべて木製または紙製へと素材変更しました。

大井開発の運営するビジネスホテル「アワーズイン阪急」では、もみ殻と再生プラスチックを原料とする環境にやさしい歯ブラシを使用しているほか、アメニティ類の一部は必要な人が必要な量だけ使うように提供方法を工夫し、使用量の削減に努めています。

プラスチック資源循環促進法における

特定プラスチック使用製品の提供状況とKPI

お客さまに無償でお渡ししているワンウェイプラスチックのうち、特定プラスチック使用製品(カトラリー類・ハンガー・衣類カバー・アメニティ類)について、提供量の削減に努めるとともに、素材を変更するなどプラスチック使用量の削減に向けた取り組みを実施します。

	2030年度KPI (2021年度比)
阪急阪神百貨店 (お取引先分含む)	原単位25%削減
食品スーパー (イズミヤ・阪急オアシス・ 関西スーパーマーケット・カナート)	原単位100%削減
大井開発	原単位45%削減

※原単位＝年間提供量(t)/売上高(百万円)

食品廃棄物のリサイクル

阪急阪神百貨店、関西スーパーマーケット、イズミヤ・阪急オアシスでは、店舗から排出される食品廃棄物の発生抑制に努め、さらに炭化燃料や飼料として再利用する取り組みを推進しています。特に店内で調理する際に発生する廃油や魚アラについては、そのほとんどをリサイクルしています。

また、関西スーパーマーケットでは、神戸市内の一部店舗で排出された食品残渣から堆肥を製造し、その堆肥で栽培された「食品リサイクルループ米」を販売しました。



容器回収による資源の有効活用



関西スーパーマーケット、イズミヤ・阪急オアシスおよび阪急阪神百貨店の一部店舗において、食品トレイや牛乳パック、ペットボトル、アルミ缶などの店頭回収を行っています。2022年度は、食品スーパー3社で、トレイ約790t、ペットボトル約460tを回収しました。回収されたトレイやペットボトルはリサイクル業者により再びトレイやペットボトルへと再生されます。トレイを使用せずに袋にいられて販売する「省トレイ化」にも取り組んでいます。

リ

お客さまと従業員が一体となった環境配慮活動

阪急阪神百貨店全店でお取引先とも連携し「Smart Wrapping」キャンペーンを定期的実施しています。お買い物時に紙袋の要・不要のお声がけを行い、紙袋使用の見直しをとおして、パッケージや包装にかかわる環境負荷を考えるきっかけづくりを行っています。



「エコアクション21」による環境マネジメントの推進

関西スーパーマーケットでは、全店舗を対象に環境省の環境マネジメントシステムである「エコアクション21」の認証・登録を行い、環境に配慮した店舗づくりを行っています。



カンソーも2023年10月に本社および津守エコセンターにおいて「エコアクション21」の認証を受け、全従業員が取り組めるような体制づくりを目指しています。

また、津守エコセンターでは、グループ会社などから納入された発砲スチロールや、店頭回収のアルミ缶や牛乳パックを再資源化するリサイクル事業へ取り組んでいます。

百貨店3店舗がエコマーク認定を取得



阪急阪神百貨店では「阪急メンズ大阪」、「阪急メンズ東京」、「川西阪急」の3店舗はエコマーク「小売店舗Version2.1」の認定を受けており、地球環境に優しい店舗を目指しています。

サステナビリティ戦略

中期取り組み目標



テーマとコミットメント	具体的な取り組みの方向性	中期取り組み目標	KPI
基本テーマ ④お客さま・ステークホルダーからの「信頼」に応える 安全と品質、脱炭素、資源循環（脱プラ、フードロス削減、衣料品廃棄削減等）やダイバーシティ推進などに誠実に取り組みます	（安全・安心のための品質管理の向上） ● お客さまに安心して買い物をしていただけるよう、商品の品質管理を徹底するための体制の整備に取り組みます （災害時の安全・安心の向上） ● 災害発生時のお客さま・従業員の安全・安心のために、BCPの構築と浸透に取り組みます	グループ食品衛生品質管理推進部会の推進の下で食品安全の維持・向上を図り、また商品調達における品質管理を高度化します 重点店舗においては、災害発生時における物資と避難場所の提供に関して出店地域の自治体との防災協定の締結を進めます	グループ食品衛生品質管理推進部会の開催 重点店舗において防災・防犯訓練を実施 ※行政、他社と連携
	温室効果ガス（GHG）排出削減	これまでのLED照明導入などに加え、新たにAIスマート空調システムも活用し、省エネを促進します。また、順次、主要店舗における消費電力の再生可能エネルギーへの切り替えを進めます	GHG排出削減率（スコープ1、2） 2030年 30%削減（2019年度比） 2013年度比48%削減相当 2050年 ネットゼロ
	食 （環境対策の推進） ● 事業活動で発生する環境負荷（CO ₂ 排出、フードロス、プラスチック排出等）を低減するための環境マネジメントを推進します	食 食品廃棄物削減 店舗で排出される食品廃棄物の発生抑制に加えて、廃棄物を燃料や飼料へとリサイクルする取り組みを推進します	食 食品リサイクル率 2030年 70%（2023年 60%） ※阪急阪神百貨店・食品スーパー対象
	リ プラスチック廃棄物削減	2022年4月に施行された「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」も踏まえ、提供量・排出量の削減、再生利用に取り組みます	特定プラスチック使用製品の提供量 2030年 原単位60%削減（2021年度比） ※阪急阪神百貨店・食品スーパー・ホテル対象
	環境マネジメントの推進	阪急阪神百貨店、エイチ・ツー・オー食品グループで「環境対策推進プロジェクト」を設置し、取り組みを推進します	

食品廃棄物のリサイクル

リ

阪急阪神百貨店、イズミヤ、阪急オアシス、関西スーパーマーケットでは、店舗から排出される食品廃棄物の発生抑制に努め、さらに炭化燃料や飼料として再利用する取り組みを推進しています。特に店内で調理する際に発生する廃油や魚アラについては、そのほとんどがリサイクルされています。

環境対策推進プロジェクト

阪急阪神百貨店では、環境への負荷を減らし、豊かで持続可能な社会への貢献を推進するため、2021年5月に「環境対策推進プロジェクト」を立ち上げました。テーマごとに7つの分科会に分かれ、衣類品の資源循環や什器・装飾品の再利用など、百貨店に特有の課題解決にも取り組んでいます。

また、プロジェクトメンバーは部門を横断した形で任命されており、全社における環境意識の向上を目指しています。



食

同時にイズミヤや阪急オアシスを中心とする食品事業においても、CO2や廃棄物の削減については、各社横断のプロジェクトにより検討を進めています。

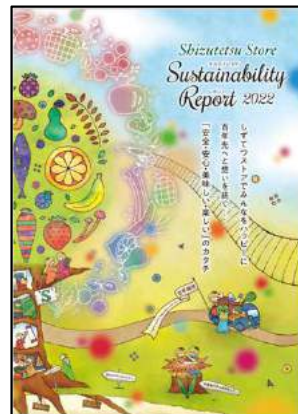
企業の取り組みや開示の特徴

「エコアクション21」の認証にあたって、食品ロスを2022年度に対2013年度比で48%削減することを目標に掲げる。また、重点取組事項として「廃棄物排出量削減」「フードバンク推進」を明記。

食 FB リ

サステナビリティレポート （当該期の価値創造・事業概況の開示）

- ・ 価値創造ストーリーを提示したうえで経営計画、事業概況、サステナビリティマネジメント等に関して説明。
- ・ 価値創造のOUTCOMEの一つとして「食品ロス削減」を掲げる。
- ・ マテリアリティについては、有報と同様、廃棄物排出量の削減を示し、目標・KPIと当該期の進捗実績を記載。



<http://s-store.webcatalog.jp/sustainabilityreport22>

食 FB リ

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- ・ 有報や統合報告書では詳説されていなかった、サステナビリティ基本方針等の各種方針、マテリアリティ特定のプロセスを説明。
- ・ 「食品廃棄物の削減」に向けた具体的な取り組みとして、生産工程の改善、食品廃棄物の減量化、リサイクル、賞味期限の延長等の活動を紹介。



<https://www.s-store.co.jp/sustainable/>

【サステナビリティレポート】

株式会社静鉄ストア サステナビリティレポート2022



【サステナビリティレポート】 株式会社静鉄ストア サステナビリティレポート2022

必要な方へ届け食品ロス削減に貢献

FB

フードバンク・フードドライブの取り組み



食べられるにも関わらず廃棄されてしまう食品を、必要としている施設や人に届け、食品ロス削減を図る社会福祉活動です。しずてつストアでは2014年よりこの活動に参加・協力しています。また30店舗(KITE-GOを除く)にフードバンクを常設しています。「食べきれない食品が支援に繋がる良い取り組みなので、今後も機会があれば寄付したい」等の声をいただきました。

地域と一緒に取り組むエコ活動

環境保全の取り組み

LED照明



生ごみ処理機



クルポ



環境教育冊子



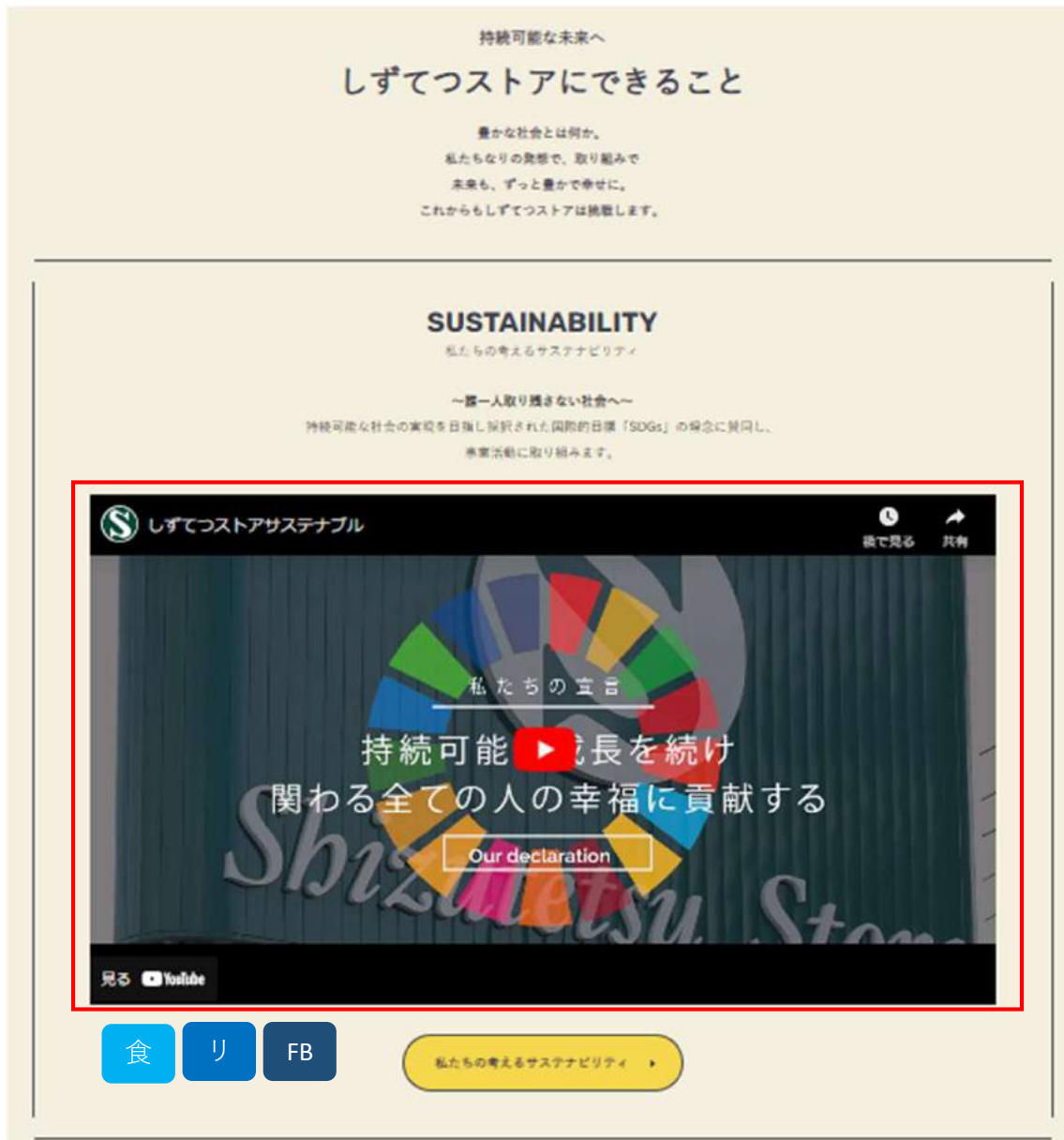
食

実績報告



リ

【ウェブサイト】株式会社静鉄ストア ウェブサイト「しずてつストア SDGs」



企業の取り組みや開示の特徴

Lawson Blue Challenge 2050を掲げており、「CO2削減」「食品ロス削減」「プラスチック削減」の3項目について目標（KPI）も策定している。取り組み内容についてもウェブサイトを中心に詳細に紹介されている。

食 FB

有価証券報告書
（当該期の経営実績の開示）

- 食品ロス削減目標を示すとともに、発生してしまった余剰商品への具体的な対策、新しい試み等についても説明している。

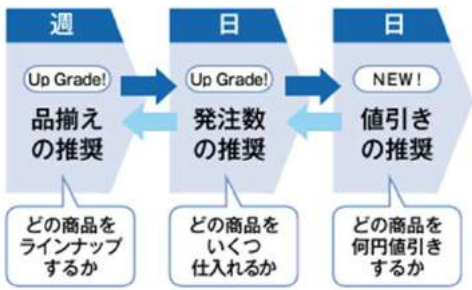
■環境面に関わる目標（KPI）

課 題	短期：2025年KPI	中期：2030年KPI	長期：2050年KPI
CO ₂ 排出量削減 （1店舗当たりのCO ₂ 排出量）	2013年対比 15%削減	2013年対比 50%削減	2013年対比 100%削減
食品ロス削減	2018年対比 25%削減	2018年対比 50%削減	2018年対比 100%削減

食 FB

統合報告書
（当該期の事業戦略・価値創造の開示）

- グループ全体での環境への取り組み目標を示していることに加え、推進体制や具体的な取り組みなどについて詳細に説明している。
- 「サプライチェーンの最適化と食品ロス削減の両立」の取り組みを説明しており、企業価値向上につながる取り組みである点も説明されている。



https://www.lawson.co.jp/company/ir/library/annual_report/

食 FB リ

ウェブサイト
（事業活動全般に関する開示）

- 発生抑制（リデュース）、再利用（リユース）、再生利用（リサイクル）の各区分での取り組みを詳細に説明している。



<https://www.lawson.co.jp/company/activity/>

<https://www.lawson.co.jp/company/ir/library/edinet/>

【有価証券報告書】 株式会社ローソン 有価証券報告書 - 第48期 (2022/3/1 - 2023/2/28)

(サステナビリティに関する考え方及び取り組み)

当社はグループ理念「私たちは"みんなと暮らすマチ"を幸せにします。」に基づき、当社の事業活動を通じて持続可能な社会の実現を目指すため、2019年3月1日付でSDGs委員会を設置しました。同委員会を核に、すべての事業活動において社会課題の解決につながる取り組みを進めております。さらに、2021年3月1日に、CSO（チーフ・サステナビリティ・オフィサー：最高サステナビリティ責任者）に代表取締役社長が就任し、取り組みを一層強化しております。

具体的には、当社のバリューチェーンを含めた事業活動において環境・社会・経済に対する影響が大きい課題から優先すべき社会課題を「6つの重点課題」として整理して取り組みを進めております。

<6つの重点課題>

1. 安全・安心と社会・環境に配慮した圧倒的な高付加価値商品・サービスの提供
2. 商品や店舗を通じてすべての人の健康増進を支援
3. 働きやすく、働きがいのある環境の提供
4. 子どもの成長と女性・高齢者の活躍への支援
5. 社会インフラの提供による地域社会との共生
6. 脱炭素社会への持続可能な環境保全活動

環境への取り組みは、2019年に環境ビジョン「Lawson Blue Challenge 2050! 〜"青い地球"を維持するために!〜」を策定し、①CO₂排出量削減、②食品ロス削減、③プラスチック使用量削減（容器包装、レジ袋）の3つに関して重点的に取り組みを進めております。また、気候変動問題に対応するため、「TCFD（気候関連財務情報開示タスクフォース）」に基づき、気候に関連するリスクと機会を分析し、当社の事業活動及び財務への影響に関する開示を進めております。

■環境面に関わる目標（KPI）

課 題	短期：2025年KPI	中期：2030年KPI	長期：2050年KPI
CO ₂ 排出量削減 （1店舗当たりのCO ₂ 排出量）	2013年対比 15%削減	2013年対比 50%削減	2013年対比 100%削減
食品ロス削減	2018年対比 25%削減	2018年対比 50%削減	2018年対比 100%削減

・食品ロス削減の取り組みにおいて、2022年度から販売許可日（時間）^{*4}の切れた商品の有効活用として、クックパッドマート^{*5}を活用した値引き販売（一部のデザート）や、急速冷凍機を活用した子ども食堂への寄贈（一部のファストフーズ）の実証実験を実施するなど新たな手法による食品ロス削減に挑戦しております。また、店舗への納品期限の切れたオリジナルのお菓子や加工食品などを定期的に一般社団法人全国フードバンク推進協議会や一般社団法人子ども宅食応援団などに寄贈する取り組みを続けております。2022年度は約135万個（約126トン）^{*6}を寄贈しました。

^{*4} ローソンとして販売できる日数（時間）の限度を定めたもので、メーカーの示す消費期限や賞味期限とは異なります。

^{*5} クックパッド株式会社が提供する生鮮食品ECプラットフォームです。

^{*6} 取引先の協力を含む実績です。

記載例のポイント

- ・ 目標（KPI）が示されている。
- ・ 発生してしまう余剰品について、同社ならではの食品ロス削減の取り組みが示されている。

食

FB

Lawson Blue Challenge 2050 !

イントロダクション | 価値創造 | 戦略 | **サステナビリティ** | コーポレート・ガバナンス | 財務・会社情報

Lawson Blue Challenge 2050 ! 達成に向けて

ローソングループは、当社の創業50周年に当たる2025年及びSDGsの目標年である2030年をターゲットに、社会・環境面に関わる目標(KPI)を策定し、達成に向けて取り組んでいます。さらに脱炭素社会を2050年に実現し、青く豊かな地球環境を未来につなげるために、長期目標として環境ビジョン「Lawson Blue Challenge 2050 !」を策定しました。

今後も、SDGsが目指す姿に貢献すべく、CO₂排出量の削減、食品ロスの削減、容器包装のプラスチックやレジ袋削減などの環境課題に対応した取り組みを進め、2025年及び、2030年、2050年の目標(KPI)の達成に向けてチャレンジしていきます。

脱炭素社会を2050年に実現するため、環境ビジョンを策定し
長期目標を掲げ、目標達成に向けチャレンジ

	2025年 創業50周年	2030年 SDGs目標	2050年 Lawson Blue Challenge 2050 ! ～ “青い地球” を維持するために！～
CO ₂ 排出量の削減	1店舗当たり 2013年対比 15%削減	50%削減	100%削減
食品ロス削減	1店舗当たり 2018年対比 25%削減	50%削減	100%削減
プラスチック 使用量削減	容器包装プラスチック 2017年対比 15%削減	容器包装プラスチック 30%削減 オリジナル商品の容器包装 環境配慮型素材 50%使用 プラスチック製レジ袋 100%削減	オリジナル商品の容器包装 環境配慮型素材 100%使用

マチの幸せ創造のためのマテリアリティ

「SDGs(持続可能な開発目標)」への貢献

ローソングループのSDGsへの貢献に関する考え方

ローソングループは、グループ理念「私たちは“みんなと暮らすマチ”を幸せにします。」のもと、「マチの“ほっと”ステーション」を目指した事業方針「3つの約束」を通じてチャレンジしていくことこそ「SDGs(持続可能な開発目標)」への貢献につながると考え、社会課題解決に向けて積極的に取り組みを進めています。

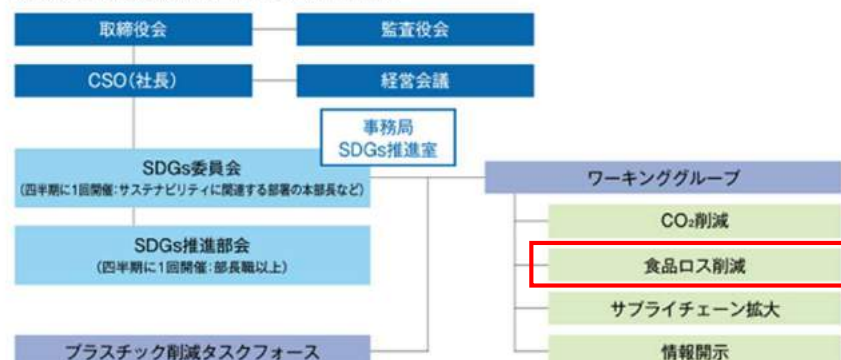
SDGsへの貢献に向けた体制整備とPDCAの実行

事業活動を通じて持続可能な社会の実現を目指すべく、2019年3月から「SDGs委員会」を立ち上げるなど、社会課題の解決に向けて必要な体制を整備し、PDCAを回しています。

2021年3月1日からは、CSO(チーフ・サステナビリティ・オフィサー:最高サステナビリティ責任者)を設置し、代表取締役社長がこの任に就き、取り組みを一層強化しています。課題への対応については、SDGs委員会が「3つの約束」に即して重点課題を設定し、定期的にグループ全体の進捗の共有を行うとともに、各部門が事業活動における自主的な取り組みを推進しています。

また、重点課題の中でも特にスピード感をもった対応が必要であると考えられる「CO₂削減」「食品ロス削減」「プラスチック削減」「サプライチェーン拡大」「情報開示」については、SDGs委員会のもとにワーキンググループなどを設置し、取り組みの強化にあたっています。

SDGs委員会組織体制 (2023年3月1日時点)



食

食

食品ロス削減

ローソンは、廃棄物の中でも食品ロスの削減を非常に重要な課題ととらえ、2030年に2018年対比50%削減を目指し、発注の適正化や値引き販売の推進、容器の工夫による消費期限の延長などを組み合わせて食品ロス及び食品廃棄を出さないように努めています。



「てまえどり」の実施

消費者庁、農林水産省、環境省の3省庁、及び一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会と連携し、「てまえどり」を実施しています。「てまえどり」とは、商品を購入後すぐに召し上がる予定のお客さまに、商品棚の“手前”にある商品から順番に“取り”、購入いただくことを促すことで、食品ロスの削減を目指す取り組みです。

FB

販売許容時間®の過ぎたからあげクンを急速冷凍し寄贈

店舗での食品ロスの削減と食品の有効活用を目的に、販売許容時間が過ぎたからあげクンなどのフライドフーズを急速冷凍し、支援を必要とする子ども食堂などへ寄贈する実証実験を東京都内の一部店舗で実施しています。

この実証実験では、店舗で販売許容時間が過ぎたフライドフーズを、鮮度を保ったまま保存が可能な液体急速冷凍機で凍結し、品川区及び社会福祉法人品川区社会福祉協議会と連携した子どもの食を支援する取り組みの一環として、しながわ子ども食堂ネットワーク事務局を通じて、品川区内の子ども食堂などに寄贈しています。寄贈した商品は子ども食堂で再調理され、昼食や夕食のメニューに活用されています。この実証実験を通じて地域のニーズやオペレーション面を検証し、他店舗への展開やアイテム拡大を検討しています。

※ ローソンが独自に定めている、お客さまに販売可能な時間のこと。消費期限はすぎていないため、店頭から撤去しているが喫食できる商品。



大変革実行委員会 | 収益構造・生産性大変革

個客起点サプライチェーン改革プロジェクト

食

サプライチェーン最適化と食品ロス削減の両立

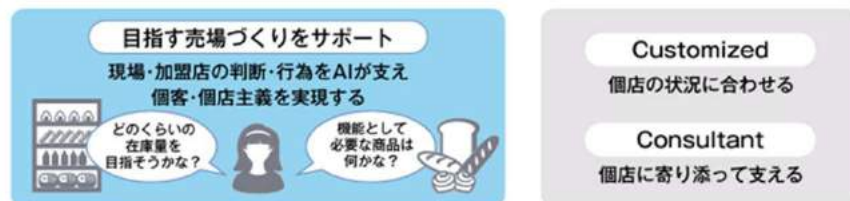
個客起点サプライチェーン改革プロジェクトでは、ローソンが取り組むべき社会課題の一つである食品ロス削減に向け、天候・販売実績などの各店舗ごとのデータをもとにした商品別の需要予測と、それに基づいた商品発注推奨でサプライチェーン全体の最適化に取り組むとともに、日販（売上高）と荒利益高の改善による加盟店利益の最大化を目指しています。

次世代発注システム「AICO」を全国展開

2015年に導入したセミオート発注（個店のデータをもとにその店舗に最適な品揃えと商品の発注数をAIが自動算出する発注システム）で店舗の発注精度の向上に取り組んできました。このセミオート発注を刷新した次世代発注システムを、2021年に東北の一部店舗^{※1}、さらに2022年6月～9月に東北と東京の一部店舗^{※2}にて先行検証を重ねてきました。先行検証を通じて、対象カテゴリー^{※3}において売上高・荒利益高・廃棄高に対する想定した効果を得られたことから、「AICO」（AI Customized Order / AI Consultantの略）として、2024年3月を目処に全国の店舗への導入を開始します。AICOは、従来のセミオート発注で実現していた品揃え、日々の発注数の推奨に加え、値引きについても一気通貫で推奨することで、さらなる販売機会ロスと食品ロス（廃棄ロス）の削減につなげていきます。

新しい仕組みで目指す姿

次世代発注システム「AICO」は、一人ひとりのお客さまを起点として、加盟店それぞれのあるべき売場を見つめ直し、それを実現するための発注をAIがサポートすることによって、個客・個店主義を実現するシステムです。また、現場・加盟店の判断・行為を尊重し、AIによる推奨を通じて加盟店を支えていくという姿を目指しています。AICOという名称には「Customized＝個店の状況に合わせる」「Consultant＝個店に寄り添って支える」という想いが込められています。

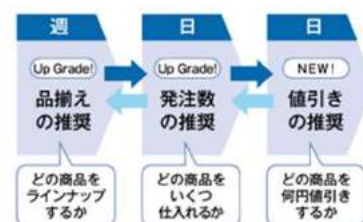


※1 約60店舗
※2 約180店舗
※3 対象カテゴリー：米飯（弁当・常備寿司・おにぎり・チルド弁当）、調理パン、調理麺、惣菜、デザート、ベーカリーなど

イントロダクション | 価値創造 | 戦略 | サステナビリティ | コーポレート・ガバナンス | 財務・会社情報

次世代発注システム「AICO」の特長
品揃えの推奨

各店舗のお客さまの購入実績、立地及び売場状況に応じて、週に1度、品揃え商品の推奨を行います。現行のセミオート発注よりも、さらに個店の特徴を反映した品揃えを実現することが可能となります。



発注数の推奨

現行のセミオート発注導入以降のAI・計算処理技術の進展を踏まえ、より精度の高い推奨を実現します。過去の自店・他店でのより広範囲のデータ（天気、在庫状況、個々の商品の販売実績、及び商品間の販売連動性など）に基づき販売予測を行ったうえで、利益が最大となる各商品の発注数の推奨を毎日行います。

値引きの推奨

発注推奨と共通の販売予測ロジックを活用しながら、利益最大化の観点による値引き推奨を行います。従来、販売期限が迫る商品の値引き販売は、店舗の経験に頼る部分が大きいものでしたが、AIを活用し個店ごとにその日の在庫の状況に応じた値引き額や値引き時間を推奨することで、不要な値引きを回避し、より効果的に売り切ることが可能となります。また、経験が不要となることで値引きの頻度を高めることや、店長及びベテランクルーなどの業務負担の軽減や店舗運営の効率化などにも寄与します。

ロジック精度の向上と最適な店舗指導モデルの確立へ

本格導入に向けて、2023年度はシステムのさらなる改良を進めるとともに、オーナー及びクルーが安心して活用できる体制の構築と導入の準備を進めていきます。例えば、値引きの推奨に関しては、店舗でのオペレーション負荷軽減のため、本部からの推奨を確認したうえで、簡易的に値引きシールの印字が可能となる仕組みの導入を予定しています。こうした取り組みを通じて、デジタル（次世代発注システム）とアナログ（スーパーバイザーによる店舗指導）の両面から個店の目指す売場づくりをサポートし、販売機会ロスと食品ロス（廃棄ロス）を削減し加盟店利益の最大化を目指します。



食

(1) 発生抑制（リデュース）

- ・ 製造工場：製造工程における余剰食品の発生を抑制
- ・ 店舗：セミオート（半自動）発注システムによる余剰食品の発生の抑制
- ・ 店舗：商品の値引き販売による売り切りの推進
- ・ 店舗：「てまえどり」の実践
- ・ 店舗：恵方巻などの催事商品の予約販売の促進
- ・ 商品：容器の工夫などによる消費期限の延長
- ・ 商品：サラダ・漬物などの原材料に規格外野菜を活用

FB

(2) 再利用（リユース）

- ・ 配送センター：店舗への納品期限の過ぎた商品のNPO団体等への寄贈
- ・ 店舗：販売許容時間（日）※の過ぎた商品の値引き販売や寄贈（実証実験）

※販売許容時間（日）：お客さまにより安全な商品を安心してご購入求めいただくために、「消費期限」の前に自主的に設定した期限です。

リ

(3) 再生利用（リサイクル）

- ・ 店舗：ファストフードの調理に使った食用油（廃油）のリサイクル
- ・ 店舗：売れ残り食品の飼料化・肥料化（家畜のエサや野菜などに与える肥料に加工）

【ウェブサイト】 株式会社ローソン ウェブサイト「地球環境保全の取り組み」

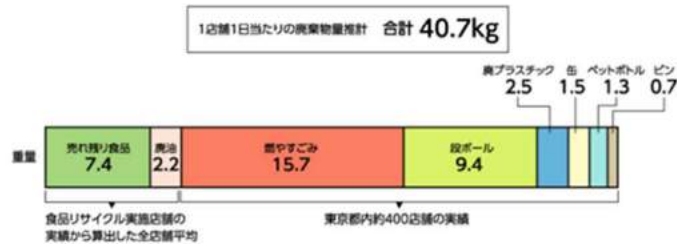
食

店舗廃棄物の排出量を測定

ローソンでは、廃棄物の削減やリサイクルを促進する上での基礎データにするため、店舗の廃棄物の実態調査を継続して行っています。

2022年度の廃棄物は1店舗1日当たり40.7kg、うち売れ残り食品は7.4kgとなりました。

●1店舗1日当たりの廃棄物量推計



期間：2022年4月1日～2023年3月31日

食品ロス削減への取り組み

日本及び世界で、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品（食品ロス）の多さが大きな問題となっています。環境省によると、令和3年度の食品ロス発生量は約523万トン。2019年10月1日から「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）が施行され、いっそうの食品ロスの削減の取り組みが進められているところです。食品ロスの削減については、SDGsの目標12「つくる責任 つかう責任」の中で、「2030年までに世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させること」がターゲットとして盛り込まれています。そこでローソンは、廃棄物の中でも食品ロスの削減を非常に重要な課題ととらえ、2025年に2018年対比25%削減、2030年に同50%削減を目指し、発注の適正化や値引き販売の推進、容器の工夫による消費期限の延長などを組み合わせて食品ロスの削減に努めています。

我が国の食品ロスの発生量
2021年度

523万トン

※いわゆる「食品ロス」

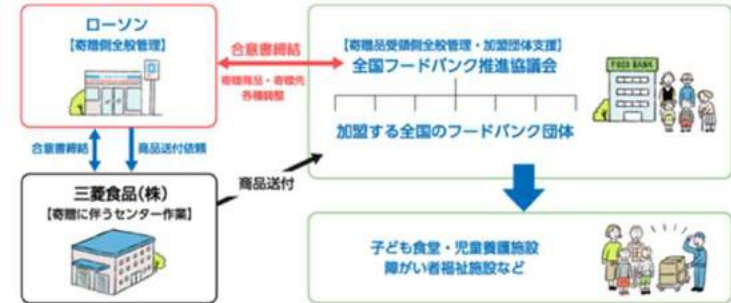
出典：環境省公表「我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和3年度）」

●1店舗当たりの食品ロス削減率



FB

●余剰食品寄贈の関連図



12月のクリスマス時期にはクリスマスケーキ、年末年始にはおせちの寄贈にも取り組みを拡大しています。寄贈先の拡大も進めており、一般社団法人こども宅食応援団、東京都品川区の「しあわせ食卓事業」、京都府（きょうとフードセンター）、「WeSupport Family」などに対し定期的に食品や日用品などを寄贈しています。

お届けした商品数

2022年度 約135万個



こども宅食

リ

●ローソングループ食品リサイクル等実施率及び実施店舗数の推移



※1 食品リサイクル等実施率は、(株)ローソン沖縄、(株)ローソン南九州、(株)ローソン高知を除いた数値です。

※2 4月1日から翌年3月31日で算定しています。

外食業

企業の取り組みや開示の特徴

重点的に取り組む4つの領域として、「安心でおいしいお食事を」「地球環境のために」「地域の仲間にサポートを」「働きがいをもすべての人に」を挙げており、「地球環境のために」における取り組み項目として食品ロス削減や食品リサイクル活動を実施している。

食

リ

サステナビリティレポート （当該期の事業戦略・価値創造の開示）

- KPIに対する実績値等を中心に、サステナビリティ活動の取り組みが説明されている。
- 食品ロス削減や食品リサイクル推進の取り組みについても実績値がわかりやすく併記されている。



https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/sustainability_report/

食

リ

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- 食品ロス削減や食品リサイクル削減の取り組み内容について、わかりやすく説明されている。



<https://www.mcd-holdings.co.jp/esg/>



Our Planet

2022年廃棄物・エネルギーデータ

廃棄物発生状況

全店の食品・容器包装廃棄物

全体 162.0 t/年

前年比 +2.4%

食品 50.8 t/年

前年比 +2.9%

食品リサイクル率 65.0%

※食品リサイクル率は環境省公表のデータに基づき算出しています。

紙類 41.8 t/年

前年比 +4.3%

プラスチック類 6.7 t/年

前年比 +3.7%

雑資材など 62.6 t/年

前年比 +5.6%

売上100万円あたりの食品・容器包装廃棄物

全体 230.3 kg/100万円

前年比 +7.2%

食品 72.3 kg/100万円

前年比 +12.0%

食品リサイクル率に達するファーストフード店の発生抑制目標値0.3kg/100万円を下回っています。

紙類 59.5 kg/100万円

前年比 +5.5%

プラスチック類 9.6 kg/100万円

前年比 +6.0%

雑資材など 88.9 kg/100万円

前年比 +4.3%

※2022年は対前年比110%の売上増加を背景に、廃棄物発生量も2.4%増加しました。売上100万円あたりの食品廃棄物発生量は10%減少しています。食品リサイクル率は前年60.2%から65.0%に向上しました。またプラスチックの削減を目指し、紙製ストロー・紙製カトラリーの全面導入を行いました。

エネルギー使用状況とCO₂排出状況

全店の種別エネルギー使用状況

電気 65,257 万kWh/年

前年比 +3.0%

ガス 3,471 万kWh/年

前年比 +3.0%

水道 473.2 万m³/年

前年比 +2.2%

お客様千人あたりの種別エネルギー使用状況

電気 444.1 kWh/千人

前年比 +1.4%

ガス 23.6 m³/千人

前年比 +1.3%

水道 3.2 m³/千人

前年比 +6.3%

※数値は2022年12月末発表 Sustainability Report 2022 12

全体のエネルギー使用状況とCO₂排出量

原油換算 209,605 t/年

前年比 +3.0%

CO₂排出量 360,083 t/年

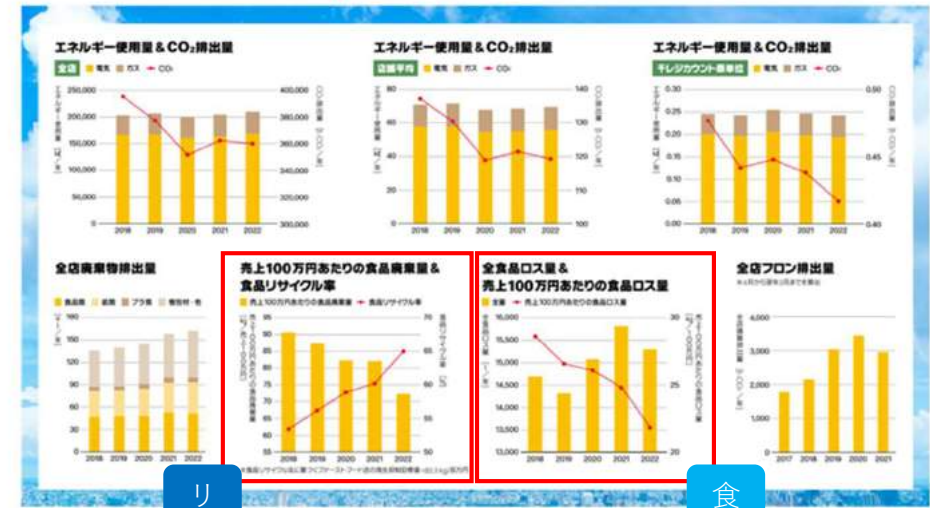
前年比 +0.7%

※数値は2022年12月末発表 Sustainability Report 2022 13

Our Planet

環境データ推移

環境にかかわる過去5年間の推移をアツのグラフで示しています。



【ウェブサイト】

日本マクドナルドホールディングス株式会社 ウェブサイト「地球環境のために」

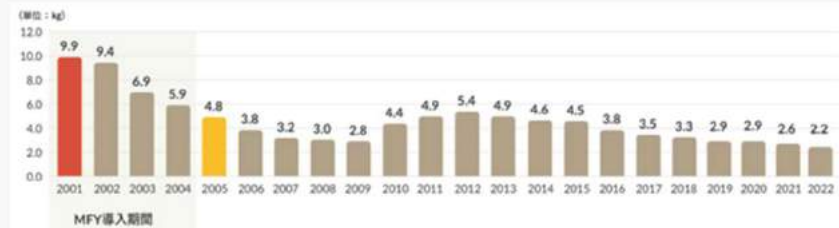
食

Made For You

「メイド・フォー・ユー(MFY)」システムとは、お客様からご注文をいただいてからバーガー類を調理するマクドナルドオリジナルのシステムです。お待たせせずにきたてのおいしさを提供すると共に、食品廃棄を可能な限り削減することを目的に開発し、2005年に全店導入が完了しました。MFYシステムの導入前と比較すると、完成品商品の廃棄は半分以下となり、食品ロスの削減につながっています。



完成品ウエスト対売上100万円あたり [kg/100万円]



完成品廃棄の発生抑制効果

約51.5%減

※全店導入が完了した2005年と導入前の2001年数値との比較

廃棄物発生状況(2022年)

全店の食品・容器包装廃棄物量



売上100万円あたりの食品・容器包装廃棄物量



リ

フライオイルの飼料化

マクドナルドの排出した廃食用油(フライオイル)は、カロリーが高く、飼料原料に適しているため、主に鶏の配合飼料としてリサイクルしています。

配合飼料



フライオイルのリサイクル率

全店にてほぼ100%

コーヒー豆かすの循環型リサイクル

サステナブルな取り組みを目指して、2016年から兵庫県姫路市内の8店舗[※]でコーヒー豆かすのリサイクルをスタートしました。コーヒーを抽出した後の豆かすを店舗で分別・保管し、リサイクル工場へ回収・運搬。2020年から循環型の取り組みとして、香川県のレタス農家が、コーヒー豆かすを含んだたい肥を使用して、レタスを育てています。収穫されたレタスは千葉県物流センターから関東エリアの店舗へ配送され、商品としてお客様へ提供されています。

(※2022年12月現在、8店舗で実施)



その他食品の肥料化・飼料化・メタンガス化

分散型食品リサイクル

店舗がある自治体のリサイクル施設に適した方法を調査しながら拡大を図っています。

例:生ごみ

【東京都内】31店舗で飼料化、32店舗で肥料化、15店舗でメタンガス化

【兵庫県姫路市内】9店舗で肥料化

【ボテあげかす】

【大阪府内】46店舗で飼料化

(2023年2月時点)



食品リサイクル率
(2022年実績)

65.0%

※外食産業 業界目標50%、2020年度業界実績平均43%

企業の取り組みや開示の特徴

社長名で示す環境経営方針に「食品ロス削減」を明記。具体的な取り組みについては、月単位の行動計画を作成・開示することで、実効性を持たせようとしている。

食

リ

環境経営報告書 （当該期の環境経営実績の開示）

- 「エコアクション21」（環境省が策定した環境マネジメントシステム）を取得。
- 環境経営方針を社長名で策定。
- さらに具体的な活動項目として「お客様一人当たりの食品廃棄物の削減」「食品廃棄物の再利用率の向上」設定。また、月単位の行動計画を設定。

<https://www.ea21.jp/list/pdfn/0013562.pdf>

ウェブサイト

（事業活動全般に関する開示）

- ホテルの魅力の一環として、左記エコアクション21の認定を受けていることをアピール。



<https://www.matsumotoro.com/charm/>

4. 環境経営方針

〔経営理念〕

一人でも多くのお客様、社員に喜んで頂くために

「一つひとつのふれあいが心に残る宿、一人ひとりのやさしさが心に響く宿」

〔環境経営方針及び行動指針〕

環境保全活動を推進するにあたり、以下に主な活動項目を掲げ取り組みます。

1. 環境に配慮した宿

- ①二酸化炭素排出量削減のため、使用している化石燃料削減に努めます
- ②食品ロスをはじめとする廃棄物の削減に努めます。
- ③温泉および水資源の使用量削減に努めます。
- ④環境経営目標・環境経営活動計画を策定し改善・継続的に取り組みます。
- ⑤環境に関わる法律・規則その他公的基準を遵守します。
- ⑥環境経営方針は、全社員に周知します。
- ⑦環境管理に関する情報は、社内外に公表し、地域社会とのコミュニケーションを図ります

2. あらゆる人にやさしい宿

3. 地域と共に歩む宿

4. 共に学び 共に成長し 共に幸せになる宿

2021年 10月 1日

株式会社 ホテル松本楼

代表取締役

松本光男 印

5. 環境経営目標

『環境に配慮した宿』



二酸化炭素の排出を抑え、地球温暖化防止に努めると共に黄金・白銀の温泉の恵みに感謝し、地球環境にやさしい宿をめざします。

環境目標			
項目	基準年(実績)	3年後(2023年度)の目標	今年度の目標
二酸化炭素排出量の削減	2020年度 (1,205,878kg-CO2)	2020年度に対して3%減	2020年度に対して2%減
お客様一人当たりの廃棄物の削減	2020年度 (2.3kg/人)	2020年度に対して15%減	2020年度に対して15%減
お客様一人当たりの食品廃棄物の削減	2020年度 (0.37kg/人)	2020年度に対して20%減	2020年度に対して15%減
食品廃棄物の再利用率の向上	再利用率 0%	食品廃棄物の50%を再生利用	食品廃棄物の50%を再生利用
お客様一人当たりの水資源投入量の削減	2020年度 (0.607m ³ /人)	2020年度に対して10%減	2020年度に対して10%減
化学物質取扱及び管理の徹底	—	—	—
本業に関する目標	—	—	—

6. 環境経営計画

環境目標		環境活動計画・月別実行計画及び進捗管理（●=実施済、▲=一部実施）													
項目	管理項目 実施事項	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	担当部署	

(中略)

7. 取り組み内容

(中略)



ハーフポーション

高齢のお客様などの食の細い方でも完食できるよう、品数はそのまま、すべてのお料理を半量で提供する少量膳の提供を始めました。

食

お客様一人当たりの食品廃棄物の削減	①分別ルールの徹底	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	環境チーム
	②食品廃棄物排出量の集計	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	事務局
	③水づみ減らしてからの廃棄	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	接待
	④朝食バイキングの精査は中皿で行う	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	調理部・接待
	⑤期限が近い過剰食材の再利用	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	調理部
	⑥野菜芯・皮をヴィーガン料理の出汁に利用	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	調理部
食品廃棄物の再利用率の向上	①生ごみを肥料に変える	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	環境チーム
	②再生肥料を使った自家製野菜の生産	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	環境チーム
	③再生肥料で育てた野菜を料理へ使用	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	びの人
	④食品の再生利用率の集計	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	事務局
	⑤外部業者への委託検討	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	事務局

☎ 0279-72-3306
(お電話受付/9:00~18:00)

宿泊予約

MENU

4つの認定を取得しています

食

リ



エコアクション21

環境にやさしい経営の取組みに対して審査し、認証を受けています。



日本のサービスイノベーション2022

誰一人取り残さず、優しく迎えるバリアフリーな宿泊サービスとして受賞しています。



観光施設心のバリアフリー認定

観光庁より、バリアフリー対応や情報発信に積極的に取り組む観光施設として認定されています。



BCP（事業継続計画）

中小企業が策定した防災・減災の事前対策に関する計画を経済産業大臣が「事業継続力強化計画」として認定する制度です。ホテル松本楼はこの認定を受けています。



企業の取り組みや開示の特徴

同社の価値共創モデルにおいて、環境保全はサステナブルな社会を構築する上での重要な要素として挙げられており、その具体的な活動として食品ロス削減や食品リサイクル、こども食堂支援等の取り組みが示されている。

食

有価証券報告書 (当該期の経営実績の開示)

- 一部店舗において、食品ロス削減のプロジェクトへの参加により、取り組みを開始したことを説明している。

＜長崎ちゃんぽん事業＞
「長崎ちゃんぽんリンガーハット」では、毎月各店舗にて、パート・アルバイト従業員も参加する月例会を開催し、店舗の問題点を洗い出し、全員で改善作業を行うことで、お客さまに美味しい料理を快適な雰囲気の中で、気持ちよく召し上がっていただけるよう努めてまいりました。
商品施策としては、季節商品として、春には旬のあさりを使用し、地域別に3種類の商品を用意した「あさりちゃんぽんシリーズ」、夏には茄子に麻婆と特製味噌の自家製ソースを絡めた「冷やし麻婆茄子ちゃんぽん」、冬には魚がし醤油の焼きコーンと4種類の特製味噌が絡み合う「北海道コーンみそちゃんぽん」など、四季を感じいただける商品を販売いたしました。
また、創業60周年記念メニューとして、第1弾はカリノケールが入った「夏野菜と豚しゃぶちゃんぽん」、第2弾はリンガーハットで初めて酸辣湯スープを使用した「秋の彩りちゃんぽん」、第3弾は豆乳クリームバターで焼き上げた牡蠣と4種類の特製味噌を使用した「かきちゃんぽん」を販売いたしました。
リンガーハットがおいしい野菜を食べる楽しさを伝えるブランドメッセージとして発信している「モグベジ食堂へようこそ」を体現するメニューである「彩り野菜のちゃんぽん」、「彩り野菜の皿うどん」は、2022年5月には「カリノケール」、2023年2月には「わさび菜」といった季節に合わせた国産野菜を使用し、五感でしっかりお客さまに楽しんでもいただける商品づくりに取り組んでおります。
その他の取組みとしては、2022年4月からテイクアウト商品で提供しているスプーンをバイオマス素材配合のスプーンに変更することで、プラスチック使用量の削減をしたり、また、一部の店舗では、店舗における食品廃棄を削減するプロジェクトに参加したりするなど、地球環境保全やSDGsへの貢献に努めております。
新規出店では、国内では5店舗、海外ではカンボジアに1店舗を出店し、リロケートを含む28店舗を退店した結果、当連結会計年度末の店舗数は、国内で570店舗、海外で7店舗の計577店舗（うちフランチャイズ店舗150店舗）となりました。
以上の結果、売上高は301億4400万円（前年同期比12.0%増）、営業損失は4億6000万円（前年同期は営業損失13億8800万円）となりました。

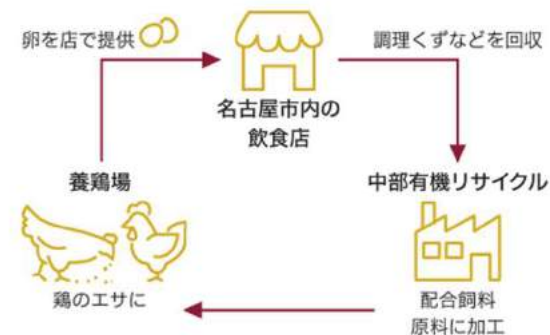
食

FB

リ

コーポレートレポート (当該期の事業戦略・価値創造の開示)

- サステナビリティ活動の推進体制
- 食品ロスの削減・有効活用に向けた事業戦略上の取り組みを説明。（例えば、「食品残さ削減」、「野菜未利用部の有効活用」、「商品廃棄の削減」に関連する特許の保有状況など）



<https://www.ringerhut.co.jp/ir/release/curities.php>

<https://www.ringerhut.co.jp/csr/csr/>

<長崎ちゃんぽん事業>

「長崎ちゃんぽんリンガーハット」では、毎月各店舗にて、パート・アルバイト従業員も参加する月例会を開催し、店舗の問題点を洗い出し、全員で改善作業を行うことで、お客さまに美味しい料理を快適な雰囲気の中で、気持ちよく召し上がっていただけるよう努めてまいりました。

商品施策としては、季節商品として、春には旬のあさりを使用し、地域別に3種類の商品を用意した「あさりちゃんぽんシリーズ」、夏には茄子に麻婆と特製味噌の自家製ソースを絡めた「冷やし麻婆茄子ちゃんぽん」、冬には焦がし醤油の焼きコーンと4種類の特製味噌が絡み合う「北海道コーンみそちゃんぽん」など、四季を感じていただける商品を販売いたしました。

また、創業60周年記念メニューとして、第1弾はカレーノケールが入った「夏野菜と豚しゃぶ冷やしちゃんぽん」、第2弾はリンガーハットで初めて酸辣湯スープを使用した「秋の彩りちゃんぽん」、第3弾は豆乳クリームバターで焼き上げた牡蠣と4種類の特製味噌を使用した「かきちゃんぽん」を販売いたしました。

リンガーハットがおいしい野菜を食べる楽しさを伝えるブランドメッセージとして発信している「モグベジ食堂へようこそ!」を体現するメニューである「彩り野菜のちゃんぽん」、「彩り野菜の皿うどん」は、2022年5月には「カレーノケール」、2023年2月には「わさび菜」といった季節に合わせた国産野菜を使用し、五感でしっかりお客さまに楽しんでもいただける商品づくりに取り組んでおります。

その他の取組みとしては、2022年4月からテイクアウト商品で提供しているスプーンをバイオマス素材配合のスプーンに変更することで、プラスチック使用量の削減をしたり、また、一部の店舗では、店舗における食品廃棄を削減するプロジェクトに参加したりするなどして、地球環境保全やSDGsへの貢献に努めております。

食

新規出店では、国内では5店舗、海外ではカンボジアに1店舗を出店し、リロケートを含む28店舗を退店した結果、当連結会計年度末の店舗数は、国内で570店舗、海外で7店舗の計577店舗（うちフランチャイズ店舗150店舗）となりました。

以上の結果、売上高は301億44百万円（前年同期比12.0%増）、営業損失は4億6百万円（前年同期は営業損失13億88百万円）となりました。

記載例のポイント

- 食品廃棄プロジェクトへの参加など、取り組みを開始していることを説明。

【コーポレートレポート】 株式会社リンガーハット コーポレートレポート2023

Environment 地球環境保護のために

リンガーハットグループは、自然と環境を守るために
持続可能な地球環境の保全活動に取り組んでいます。

全工場で再生可能エネルギーを導入

リンガーハットグループでは、2050年までにグループ内のカーボンニュートラルの実現に向け、工場・店舗における省エネ化・脱炭素化の取り組みを進めています。

2022年4月より工場で使用電力を再生可能エネルギー由来のエコ電力に切り替え、現在すべての工場で導入済みです。これにより年間約9,000トンのCO₂排出量を削減しました。



京都工場の太陽光発電



FSC 認証紙袋（漬かつ）



バイオマス配合の弁当容器（漬かつ）・スプーン

廃棄物の抑制・プラスチック製素材の削減

リンガーハットグループでは、店舗における生ごみ処理や工場において発生した野菜くずのリサイクルにより、グループから排出される廃棄物の抑制に取り組んでいます。

また、プラスチック資材30%削減の取り組みも継続しています。国内店舗ではプラスチック製ストローの提供を廃止。テイクアウト容器やスプーンについても、バイオマス素材配合のものに順次、切り替えを行っています。

国産野菜の使用でSDGs貢献

2009年から続けている「国産野菜使用率100%」の取り組みは、食料自給率を上げ日本の農業を守るだけでなく、フードマイレージ（食料の輸送にかかる石油などのエネルギー使用量）の低減によるCO₂やNO_x（窒素酸化物）の排出削減にもつながり、地球環境保護にも貢献しています。

リンガーハットグループマテリアルフロー

	INPUT	OUTPUT
店舗	エネルギー - 電気 52,487kWh/月 - 都市ガス 213t - プロパンガス 1,584t 水 636t	廃棄物 - 可燃物 1,985t - 不燃物 397t - ダンボール 73t CO₂ 29,279t
工場	エネルギー - 電気 19,255kWh/月 - 重油 24t - プロパンガス 1,061t - 都市ガス 433t 水 343t	廃棄物 - 可燃物 466t - 不燃物 209t - ダンボール 362t CO₂ 4,417t
配送	エネルギー 軽油 1,833t	CO₂ 4,738t

CO₂排出量の推移 2020年/1,472(49,819)、2021年/1,389(47,367)、2022年/1,020(38,471)
※表記の単位：年度/基準相当量[kg/百万円]（総排出量）

Topic ▶ フードロス削減への取り組み

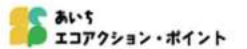
食

「あいちエコアクション・ポイント」に参加

愛知県内のリンガーハット30店舗が、2023年2月より「あいちエコアクション・ポイント」に参加しています。このポイントは県民の環境配慮行動（エコアクション）を促すために愛知県が独自に発行しているもので、店舗等において対象のエコアクションを実践するとポイントが付与されます。リンガーハットは、10ポイント付与の対象となるエコアクション「飲食店での食べ残しゼロ」に参加しています。

●エコアクション「飲食店での食べ残しゼロ」

- ・飲食店で食べきる。
- ・食べきれないものを持ち帰る場合は、家庭から持参した容器または店から提供する容器を使用する。店から提供する容器は、環境配慮型の容器（紙袋、バイオマスマーク50、エコマークの刻印のあるもの）とする。



食

食品廃棄ゼロ京都プロジェクトへの参加

リンガーハット京都四条河原町店は2022年11月、公益財団法人 Save Earth Foundationが実施する「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト」への参加を表明しました。「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」を目指して、「京都市食べ残しゼロ推進店舗」として市や京都大学と連携し、食品廃棄の発生原因の特定と抑制やお客さまとのコミュニケーションによる食品ロス削減を図ります。



FB

「子ども食堂」プロジェクトへの参加

2022年4月、リンガーハットは日向市日向屋のイオン日向店で行われた「子ども食堂」プロジェクトに参加しました。リンガーハットはフードコート内の他3店舗と共同で500円分の食事券を高校生以下の子ども50人に事前に配布し、当日はおのおのが食べたいものを選んで楽しい食事のひとときを過ごしました。

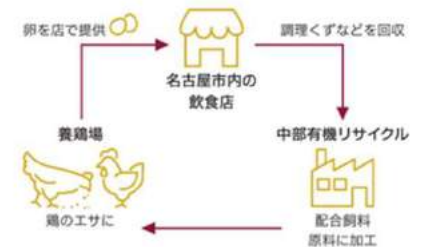
リ

食品リサイクルループ構築

リンガーハットジャパンでは、循環型社会を実現する取り組みの一環として、2020年9月より外食事業者4社と協力して、名古屋市5店舗の食品リサイクルループの取り組みを開始しました。

この取り組みは、店舗より排出された調理くずや残さを飼料化し、採卵鶏に給餌し、生産された鶏卵を商品として調理しお客さまに提供する取り組みです。2022年度はリンガーハット5店舗の9.4トンの食品残さが採卵鶏の飼料として再利用されました。

富士小山工場では、排出した食品残さを「豚の飼料」として、育てた豚の肉をハム・ソーセージ等に加工し、フードバンクや子ども食堂に寄付する取り組みを始める予定です。



企業の取り組みや開示の特徴

グループのマテリアリティ（重点課題）の1つに「食品廃棄ゼロの実現」を掲げており、「食品ロスゼロ・リサイクル100%」を最終目標としている。各媒体では個々の取り組みが詳細に説明されている。

食

有価証券報告書

(当該期の経営実績の開示)

- ・サステナビリティ（ESG）対応に関する推進体制（管理体制）の説明
- ・食品廃棄ゼロの実現に向けた取り組みの内容（タスクフォースチーム）や目標値（KPI）を記載。

ファミグループのマテリアリティ(重要課題)	KPI(中間目標)	2030年 KGI(最終目標)
食生活事業：「いまでも」 住み続けられる社会に貢献 ・事業活動から発生する廃棄物を資源化し、環境負荷の低減を図る。 ・食品の安全性を高める。7歳以上の児童が安心して食べられる食品を開発。 ・食品の安全を通して、消費者の健康意識を醸成を守り、見守りを含む関係と信頼により安全を実現。	タスクフォースター環境負荷ゼロを目指すプロジェクト ・当消費財メーカーがサプライチェーン全体で、燃焼の削減と、再生可能なエネルギーの使用率を増加させ、CO2の削減。 ・2023年7月までに、世界最大規模の食品工場17箇所で当消費財製品の製造工程でのCO2排出量を0%達成。	・事業活動で発生する温室効果ガスのフラッシュポイント削減をゼロにする。
農林業・外食事業： オーガニック生産者の食料提供で、 地域振興と生産・消費者の健康を守る。 ・ファミリーマート有機栽培産地推進協議会内で、外部から有機生産者を増やす。 ・外食事業では、あるべき食文化を伝えるための食育の充実を図り、そして安全安心な食材メニューで消費者の健康増進を図る。	タスクフォースターオーガニックプロジェクト ・オーガニック農産物について生産者から、地域振興と生産者の健康と消費者の健康に貢献する。 ・学校や企業でオーガニックお弁当などインナーギョーも健康増進効果を期待する。	・2023年までに、日本一のおくす子生産額19%を達成する。 ・外食事業において、100万人、農業者を支援する実用化する。
RE100を2040年までに実現し、 脱炭素社会に率先対応する ・すべての店舗、事業所などで電力100%を実現する。	タスクフォースターRE100プロジェクト ・2021年本社、中京支店（食品工場）に再生電力100%を実現。 ・2024年度まで全店舗（RE100店舗を積極的に増やし、営業店舗も含めて）、消費者への持続可能性を訴求したコミュニケーションを強化していく。 ・2024年度まで全店舗（食品工場、本社）で食品工場のRE100に到達する。	・全事業で使用する電力の再生電力40%を達成する。
すべての従業員が国籍や性別・年齢・障がいの有無に関わらず、 平等で公正な、それぞれの能力を活かし、 働きやすい職場を目指します。 ・女性や高齢者、すべての人々に働きやすい職場環境を創出し、子育て支援や介護と両立するための制度を整える。 ・従業員の能力開発やキャリア開発の機会を創出する。	タスクフォースターダイバーシティ＆インクルージョンプロジェクト ・サブプライム世代（若手）の人材の確保と、安全で安心な職場環境の実現と公平な就業機会の提供。 ・2022年以降は、ダイバーシティ＆インクルージョンに関する取り組みを推進し、ダイバーシティ＆インクルージョンの人材と多様な人材を採用し、人権尊重の文化を醸成する。 ・2024年度までに人事デュージリジェンスの仕組みを導入し、人権に関する影響を特定・評価・抑制・緩和・是正に努める。	・すべての従業員に、平等で公正な、働きやすい職場環境を創出する。 ・サブプライム世代・消費者、地域コミュニティとの関係を構築し、ダイバーシティ＆インクルージョンの文化を醸成する。 ・ダイバーシティ＆インクルージョンの価値を顕在化する。
ワケトメ事業 (1)家庭菜園・2)家庭加工・3)家庭調理・4)家庭販売 食品ロスゼロ・リサイクル率100% ・ファミリーマート食品ロス削減率100%の実現とする。 ・2023年度には、食品ロス削減率を100%達成する。 ・外食業務の食品ロス削減、お客様とのコミュニケーションにより、ゼロにする。 ・食品ロスリサイクルループを構築し、商品包装ゼロを実現する。	タスクフォースター食品ロスゼロ・リサイクル率100%プロジェクト ・2023年度までに食品工場の食品ロス率を0%にする。 ・2024年度までに食品工場の食品ロス率を0%にする。 ・2025年度までに食品工場を含め全域（流通・出荷・販売）に食品リサイクルループを構築する。	・ワケトメ事業で食品ロスゼロ・リサイクル率100%を実現し、食品廃棄物をゼロにする。

食

環境レポート

(当該期の環境貢献・SDGs活動の開示)

- ・再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業「ワタミモデル」を基軸に、環境貢献に関する活動全般を説明。
- ・「食品ロスゼロ・リサイクル100%」タスクフォースの活動内容（目標・計画・課題、チームリーダー紹介など）を説明。

食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォース

食品関連事業者としてワタシは、食品リサイクル法・食品ロス削減推進法を遵守し、SDGs12としての責任として貢献に努めます。

6次産業化から食品の有機農業・食品加工・外食店舗・宅食事業の工程の中で、食品ロス・食品廃棄が発生しています。その現状を把握・把握を深めることで、食品ロスと食品廃棄を減らし、また、削減すべきなどの食品廃棄物管理リサイクルに取り組んでいます。これにより、食品生産工程では、紙製の盛り込み皿が食品ロスになり、また外食店舗では食品ロスの大半がお客様のお客の食べ残しです。まずはこれらの改善に日々努めます。

7次生 ファーム	食品加工・ 生産	外食店舗・ 宅食企業	SEF 減損(リサイクル)
-------------	-------------	---------------	------------------

SDGs 12.3:食品ロスを半減する
SDGs 12.5:食品廃棄物を削減し、100%リサイクルループで持続可能な農業に貢献する
SDGs 12.8:お客様に「食べ残しをしないライフスタイル」を啓発する

目 的	食品業界の振興により、経営型食・環境配慮型農業を実現する	今後の課題	●売上の確度を向上し、外食店舗での未利用食材の廃棄を無くす。 ●お客さまとコミュニケーションを取ることで、食への関心を高める。 ●吃食生産工場では、技術向上により誇りたけ高さを無くす。
目 標	2025年までに、全店舗の6割の計画実施による環境特定を行う。 全食産直での惣菜提供のみにする。 吃食生産工場所在地での「サテライトグループ」を構築する。		

2022年度目標と計画

食産生産	外食産業	リサイクルグループの 特徴	タスクフォースリーダーのメッセージ
食のふたみと米と利用 食品(食品ロス)の削減 のたのしみ。原因を調査 し対応する。	厨房のゴミを分別し 電気ゴミ箱に分別し、焼 却処理と原因を調査 する。	皆都市でSEFが行う 企業と会社の合同リ サイクルグループに参加 する。	西澤 博 (外食事業企画部長) 食、食品廃棄問題はゴミをたくさん排出 しているのが現実です。 どれだけのゴミを出しているか知ることで意 識を高められます。ゴミには計算する

* 立基財團主人 Save Earth Foundation (SEF), 網址: www.sef.org.

食

ウェブサイト

(事業活動全般に関する開示)

- 食品ロスゼロ・リサイクル**100%**に向けた具体的な取り組み事例に関する説明（農林水産大臣ならびに環境大臣から認定された「再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）」など）



— 食品ロスゼロ食品リサイクル100%プロジェクト —

タスクフォースチームリーダーのメッセージ

西澤 隆 (飲食事業企画部)

今、食品関連事業者はゴミをたくさん排出しているのが現実です。どれだけゴミを出しているかは知ることで意識は必ず高まります。つまり、それは計量することを推進し従業員の意識づけを改革しています。お客様に食べ切りのご協力もいただき、ゴミ排出を必ず半分以上にします。

2【サステナビリティに関する考え方及び取組】

当社グループのサステナビリティに関する考え方及び取組は、次のとおりであります。

なお、文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において当社グループが判断したものであります。

(中略)

(2) 当社グループのマテリアリティ

	ワタミグループのマテリアリティ(重要課題)	KPI(中間目標)	2030年 KGI(最終目標)
循環型社会の実現	宅食事業:「いつまでも住み続けられる地域」に貢献 ・事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域資源循環社会を構築する。 ・弁当の宅配を通じて、高齢者の健康増進と健康を守り、見守りを含む自治体との協定により安全を図る。	タスクフォースチーム環境負荷ゼロ容器包装プロジェクト ・弁当容器回収リサイクルシステムを構築し、地域の廃棄物と燃焼によるCO ₂ の削減、海洋プラスチック汚染防止に努める。 ・2022年3月までに、宅食配達する1都2府37県全地域で容器回収リサイクルを実施。容器回収率60%達成	・事業活動で使用する石油由来のプラスチック容器・包装をゼロにする。
自然共生社会の実現	農業事業・外食事業:オーガニック農業生産の食材提供で、地球環境と生産者・消費者の健康を守る。 ・ワタミファームは有機栽培農地面積拡大で、持続可能な農業生産を推進する。 ・外食店舗では、あらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間の提供、そして安全安心な食材メニューで消費者の健康増進を図る。	タスクフォースチームオーガニックプロジェクト ・オーガニック農産物「きく手」の生産拡大で、地球環境と生産者の健康保全と消費者の健康増進に貢献する。 ・科学的エビデンス作成および社内モニターによる健康増進活動を公開する。	・2023年までに、日本一のきく手生産農地19haを確保 ・きく手販売数を100万人・農業を通じて雇用と育成。
低炭素社会の実現	RE100を2040年までに実現し、脱炭素社会構築に貢献する ・すべての店舗、工場、事業所で再生エネルギー100%を実現する。	タスクフォースチームRE100プロジェクト ・2021年本社、中央センター(食品工場)に再生エネルギー100%導入した。 ・2024年までに外食店舗RE100店舗を継続的に増やし、営業活動を通じて、消費者や地域社会に啓発を目的としたコミュニケーション活動を行う。 ・2024年までに外食店舗100店、本社、5つの食品工場をRE100にする。	・全事業で使用する電力の再生エネルギー40%を達成する。
ダイバーシティの実現	すべての従業員が国籍や性別・年齢・障がいの有無に関わらず、平等で公正な、それぞれの能力を活かし、働き甲斐のある職場を目指す。 ・女性や障がい者、すべての人に働きやすい職場環境を整備し、子育て支援や介護など働き続けられる制度を整備する。従業員が働き続けられ、社会貢献の機会を得る。	タスクフォースチームワタミ人権方針プロジェクト ・サプライチェーンで働く人たちの人権を尊重し、安全で衛生的な職場環境と公正な賃金を確保する。 ・2022年にワタミ人権宣言を策定し、従業員やサプライチェーンで働く人たちに啓発活動を行い、人権尊重への意識の向上を図ります。 ・2024年までに人権デューデリジェンスの仕組みを構築し、人権に関する負の影響を特定・評価・予防・緩和・是正に努めます。	・すべての従業員に、平等で公正な、能力を活かされた働き甲斐のある職場を実現する。 ・サプライチェーン・消費者・地域住民などステークホルダーとの対話を継続的に実施し、ワタミはダイバーシティ・インクルーシブな組織づくりを実現する。
食品廃棄ゼロの実現	ワタミモデル(1次産品廃棄率+2次産品廃棄率+3次産品廃棄率+4次産品)の食品ロスゼロ・リサイクル100% ・ワタミファーム生産の農産物は100%利活用する。 ・食品工場の詰め残しを無くす。 ・外食店舗の食べ残しを、お客様とのコミュニケーションにより、ゼロにする。 ・各地で食品リサイクルループを構築し、食品廃棄ゼロを実現する。	タスクフォースチーム食品ロスゼロ・食品リサイクル100%プロジェクト ・2023年までに食品工場の食品ロスを半減する。 ・2024年までに外食店舗の未利用食材ロスを半減させる。 ・2025年までに食品工場を含む地域(福岡・山口・熊本)に食品リサイクルループを構築する。	・ワタミ全社で食品ロスゼロ・リサイクル100%を実現し、食品廃棄ゼロを達成する。

食リ

記載例のポイント

- 【戦略】循環型社会実現に向けた具体的なストーリーが示されている。
- 【戦略】マテリアリティに「食品廃棄ゼロの実現」を挙げており、自社グループにおけるリサイクルループの構築、食品ロス削減に加え、取引先や消費者との協働による排出量削減の取り組み(Scope3)にも言及している。
- 【指標及び目標】2030年までに食品ロスゼロ食品リサイクル100%とする指標を掲げている。

(3) 気候変動への対応

近年、世界中で気候変動をはじめとする環境課題が深刻化しており、日本国内でも、異常気象による台風などの大規模な自然災害が発生するなど、経営に大きな影響をもたらす状況となっております。

このような状況の下、ワタミグループは、気候変動をサステナビリティ経営上の最重要課題であると位置づけ、気候変動に伴うリスクや機会は、事業戦略に大きな影響を及ぼすものと認識しております。

ワタミグループでは、2022年度に5つのマテリアリティを特定し、「低炭素社会の実現」「循環型社会の実現」「自然共生社会の実現」を目指して、様々な活動に取り組んでおります。

「低炭素社会の実現」に関しては、Scope1・2排出量の削減、RE100を達成するための再生可能エネルギー化100%の推進、エネルギー消費量の削減、フロン類の削減等に積極的に取り組んでおります。

また「循環型社会の実現」に関しては、リサイクルループの構築、食品ロスの削減、宅食弁当容器のバイオマス化推進、3+1「4」R等を推進するとともに有機農地の拡大、外食・宅食メニューへの有機特別栽培食材比率の増加、森林事業の拡大、SDGs教育の促進、サプライヤーであるお取引様や消費者であるお客様と協働したScope3排出量削減活動等に取り組むことで「自然共生社会の実現」を目指します。

(中略)

食リ

④指標及び目標

(a) 気候関連リスク・機会の管理に用いる指標

ワタミグループは、気候関連リスク・機会を管理するための指標として、Scope1・2・3温室効果ガス排出量を定め、その実現のため、有機栽培自社農地面積、事業活動で使用する電力に占める再生可能エネルギー比率、循環型社会を目指した容器回収率の指標を定めております。

(中略)

食リ

(c) 気候関連リスク・機会の管理に用いる目標及び実績

ワタミグループは、気候関連リスク・機会を管理するための指標として、Scope1・2・3温室効果ガス排出量を定め、その実現のため、事業活動で使用する電力に占める再生可能エネルギー比率(RE100)2030年までに40%2040年までに100%)及び循環型社会を目指し、2030年までに食品ロスゼロ、リサイクル100%の指標を定めております。

これらの長期目標達成のため、当社グループは、1998年度から、再生可能エネルギーを供給するためワタミエナジー株式会社を設立し、1999年度にはワタミ環境宣言、2018年度にはSDGs宣言、2018年に「RE100」(※)に加盟、2019年度にワタミサステナブル方針を宣言しました。今後も、カーボンニュートラルの実現に向け、GHG削減のため、有機農業、容器リサイクル、バイオマス発電、再生可能エネルギーの調達促進に取り組めます。

※ 事業活動で使用する電力を、2050年までに100%再生可能エネルギーにすることを目標とする国際的イニシアチブ。

2022年度の進捗状況

2022年度は、コロナ禍による規制が徐々に緩和され、それに伴い、外食店舗も通常の営業活動を行うことができてきました。ウクライナ紛争の影響は依然受けながらも事業活動の中でエコ・ファーストの約束を果たせるよう取り組みを実施しました。その中で、未利用食品やプラスチック容器の資源循環を継続して行い、JAS有機認証農場の拡大を図ることができました。これは、社員一人ひとりが意識し、環境活動に取り組んだことであると言えます。

カテゴリー	約束	2022年度進捗状況	目標	参照
1 低炭素社会の実現	2040年までにRE100達成のために再生可能エネルギーの導入を推進する	省電力機器の導入など電気使用量の削減によって再生可能エネルギーの比率が増加(6.5%・21年度比0.3%向上)	○	P8
	施設の設備改善や省エネルギー活動に努め、事業活動におけるCO2排出量を削減する	新規開店の店舗や営業所に、LED・高効率省エネ機器を導入し、CO2発生抑制を図った	○	P15
	有機農業を拡大し、CO2吸収効果拡大を推進する(4,200t-CO2相当400ha)	農業事業によるCO2削減3,249t-CO2	○	P28
	森林事業を拡大し、CO2吸収効果拡大を推進する(8,400t-CO2相当1,000ha)	森林事業から撤退のため計画の見直しSEFを通じた森林買戻面積は86ha(726t-CO2)	×	P39
	サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量を算定し(スコープ1、2、3)具体的な対策を講じる	スコープ算定の結果を踏まえ、サプライチェーンと連携した対策を検討した	○	P21
2 循環型社会の実現	食品工場を中心とした地域において、食品リサイクルループを構築する	京都府内において、外食店舗での食品リサイクルループを構築した	○	P26
	食品リサイクルを強化し、外食事業では60%、食品製造事業では100%の再生利用等実施率を達成する	外食事業の再生利用等実施率40.9%と向上した食品製造事業の再生利用等実施率100%	△	P25
	食品ロス削減を目指し、外食事業においてはお客様とのコミュニケーションを図り50%削減を図る	外食店舗での単品発注を取り入れ、食べ残しゼロ(食品ロス削減)に取り組んだ	△	P26
	すべての弁当容器にバイオマスプラスチックを10%以上使用する	宅食容器に代わり、ダイレクト事業部の弁当容器にバイオマスを使用(使用量減少)	×	P24
	お客様から使用済み容器を回収し、容器原料として使用する	コロナ禍の影響で使用済み容器回収が難しく、弁当容器回収リサイクル率は54%と低迷した	×	P24
3 自然共生社会の実現	外食事業においてリターンブルビンのリユースを継続する	パートナー企業と連携し継続して取り組んだ	○	P23
	農業事業に取り組むことで土壌を保全し生態系を守る(有機農産物を400haへ拡大する)	有機JAS認証農場は306haに拡大した	○	P28
	農業事業で生産された有機農産物をお客様へ提供する(有機特別栽培比率を60%にする)	コロナ禍の影響で、通常の営業ができず活用比率30.57%と低迷した	×	P28
	森林の持続可能な経営に賛同し、山地生態系を保全する(森林事業を1,000haへ拡大する)	森林事業撤退のため、SEFを通じた森林買戻面積は86ha、事前高田でのJ-クレジットの創出を目指す	×	P39
	全従業員に、ESD(SDGsを達成するための人材教育)を実施する	全社員がSDGs行動宣言(マイバグ、マイボトル、マイカトラリー)を持ち歩く)を行い、SDGsバッジで表明した	○	P33
4 持続可能な社会構築	ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動への参加を促す	コロナ禍のため、森林ボランティア参加90名、その他ボランティア参加131名と低迷した	×	P39
	小学生を対象として実施している、わたり自然学校やワタミファームでの環境教育・食育活動に努める	第24回わたり自然学校を事前高田のオーガニックランドで開催し、34名の子どもたちが参加した	○	P31

○…目標達成、○…前年度より進捗があった、△…予定より遅れていた、×…進捗していない

「エコ・ファースト」×MOEゼミ企画

エコ・ファースト企業の先進的な取り組みを環境省職員向けに紹介するMOE(Ministry Of The Environment)ゼミにワタミの吉瀬SDGs推進部長が第1回の講師を務めました。「持続可能な企業を目指して～食品廃棄ゼロエリアの構築とプラスチック容器包装リサイクル～」と題して、環境省の職員130名以上が参加する中、ワタミが環境に対して取り組んでいる食品廃棄ゼロや容器包装リサイクルの取り組みを紹介しました。



エコとわごコンクールに参加

ワタミはエコ・ファースト推進協議会の一員として、2022年度の「エコとわごコンクール」に参加し企業賞を頂きました。エコとわごコンクールは2005年から毎年開催され、毎年多くの小・中学校の児童・生徒が作品を応募しています。未来を生きる子どもたちが、持続可能な社会について考えるきっかけになることを目的として開催しています。

ワタミが表彰した作品
「私の畑 不揃い野菜も 美味しいよ」
高橋 真緒さん(練馬区立豊玉小学校)



SDGsタスクフォース

2015年に、国連でSDGsを世界193カ国が、未来に対する目標として宣言して8年目になります。その間に世界では、新型コロナウイルスによるパンデミックやウクライナ国際紛争など、SDGsができた当初には思いもよらなかった事態が起きました。また、人間の行為に由来する地球温暖化が進み、厳しい状況ですが、ワタミは未来の子どもたちに、美しい地球を残すために、企業活動を通してSDGsに取り組んでいます。

SDGs

2015年、193の国連加盟国全てで「誰一人取り残さないーNo one will be left behind」を掲げ、持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals:SDGs)のための2030アジェンダを採択しました。



SDGs日本の達成順位 出典:Sustainable Development Report 2023



2022年は目標5・12・13・14・17の6目標で「深刻な課題がある」と19位でした。2023年はさらに21位に後退し、「15 ジェンダー平等」は男女賃金格差や国会議員の女性比率の低さ、「13 気候変動対策」は化石燃料の燃焼やセメント製造にともなうCO2排出量が多く、最低評価でした。14・15もほぼ全ての項目に課題があり、12は電子機器の廃棄やプラスチックゴミの輸出量の多さが引き続き問題視されています。

ワタミSDGs宣言 ワタミはSDGs日本ーを実現し、地球上で一番たくさんの「ありがとう」を集めます

2019年10月にSDGs推進本部を設立し、各事業本部から選出したメンバーによる社内組織横断タスクフォースチームを組織し、2020年1月にSDGsマテリアリティ(重要課題)を特定し、KPI(中間目標)・KGI(2030年目標)を立て、目標達成のために取り組んでいます。その進捗状況は毎月開催するSDGs会議で経営者に報告し、推進のための提言を受け、事業活動の中で実践しています。2022年には「ワタミ人権宣言」と、新たにタスクフォースを設けました。

ワタミグループのマテリアリティ(重要課題)	KPI(中間目標)	2030年KGI(最終目標)
宅食事業:「いつでも、住み続けられる地域」に貢献 *事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域資源循環社会を構築する。 *弁当の宅配を通じて、高齢者の栄養補給で健康を守り、見守りを含む自治体との協定により安全を図る。	タスクフォースチーム環境負荷ゼロ容器包装プロジェクト *弁当容器回収リサイクルシステムを構築し、地域の廃棄物と焼却によるCO2の削減、海洋プラスチック汚染防止に努める。 *ワタミ全事業で使用する容器包装の脱プラスチックを図る。2024年度までに弁当容器回収率60%を達成する。	*外食:テイクアウト容器包装プラスチックを全て代替素材に切り替える。 *宅食:資源消費製品容器(弁当容器)の回収率80%
農業事業・外食事業:オーガニック農業生産の食材提供で、地球環境と生産者・消費者の健康を守る。 *ワタミファームは有機栽培土壌面積拡大で、持続可能な農業生産を推進する。 *外食店舗では、あらゆる出会いにふさわしい場と安らぎの空間の提供、そして安全安心な食メニューで消費者の健康意識を高める。	タスクフォースチームオーガニックプロジェクト *有機農業で生産した農産物で製品開発を行い、地球環境と生産者の健康と消費者の健康意識に貢献する。 *地球環境保全と有機農業による生産を、消費者に普及し市場を拡大するために、農業体験ツアーを企画・実施する。	*循環型ビジネスモデルの確立 *商品購入者100万人 *農業を通じた雇用と育成
RE100を2040年までに実現し、脱炭素社会構築に貢献する *すべての店舗、工場、事業所で再生電力100%を実現する。	タスクフォースチームRE100プロジェクト *2024年までに、外食店舗RE100店舗を継続的に増やし、営業活動を通じて、消費者や地域社会に啓発を目的としたコミュニケーション活動を行う。 *2025年までに食品生産工場に太陽光発電設備を設け、再生エネルギーへの転換を図る。	*全ての事業所で再生エネルギー50%導入 *2040年までにRE100を達成
全ての従業員及びサプライチェーンで働く人たちの人権を尊重し、国籍や性別・年齢・障がりの有無に関わらず、平等で公正なそれぞれの能力を生かされた、働きやすい職場にする。 *女性や障がい者、すべての人に働きやすい職場環境を整備し、子育て支援や介護など働き続けられる制度を整備する。 *従業員の能力開発や技能取得の機会を設ける。 *社会企業と協働し、サプライチェーン全体で働く人たちの人権尊重を図る。	タスクフォースチームワタミ人権方針プロジェクト *2022年にワタミ人権宣言を策定し、従業員やサプライチェーンで働く人たちに啓発活動を行い、人権尊重への意識の向上を図る。 *2024年までに人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築し、サプライチェーンも含めた人権に関する影響を特定・評価・予防・緩和・是正に努める。	*自社だけでなく、ワタミを支えるサプライヤー・国内外ビジネスパートナーに対しても人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築する。 *サプライチェーン消費者・地域住民などステークホルダーとの対話を継続的に打ち、ダイバーシティ・インクルージョンを組織づくりを行う
ワタミモデル(1次産業農業・2次産業加工・3次産業流通・4次産業) 食品ロスゼロ・リサイクル100% *ワタミファーム生産の農産物は100%活用する。 *食品工場の詰め残しを無くす。 *外食店舗の食べ残しを、お客様とのコミュニケーションにより、ゼロにする。 *各地で食品リサイクルループを構築し、食品廃棄ゼロを実現する。	タスクフォースチーム食品ロスゼロ・リサイクル100%プロジェクト *2023年までに食品工場の食品ロスを半減する。 *2024年までに外食店舗の未利用食材ロスを半減させる。 *2025年までに弁当工場を含む地域(福岡・山口・栃木)に食品リサイクルループを構築する。	*SDGs12.3:食品ロスを半減する *SDGs12.5:食品廃棄物を削減し、100%リサイクルループで持続可能な農業に貢献する *SDGs12.8:お客様に「食べ残しをしないライフスタイル」を推奨する

本業の中で取り組むSDGs タスクフォースチーム

進捗状況は毎月開催するSDGs会議で経営者に報告し、推進のための提言を受け、事業活動の中で実践しています。



SDGs会議には経営者も出席

【統合報告書】

ワタミ株式会社 WATAMI SUSTAINABLE REPORT 2023

食

仕入開発本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	外食事業、食品工場での包装材の調達
②サステイナブル側面	環境配慮型包装材の使用
③サステイナブル影響	●海洋プラスチック汚染の防止 ●製品の製造から廃棄に伴うCO ₂ 削減
④影響評価	●容器包装を減らすことで、地球環境に配慮する ●容器包装の3Rを推進する ●リサイクル推進により、廃棄物のCO ₂ を削減する ●海洋プラスチック汚染防止 ●木や紙を利用した環境配慮型への切り替え

2023年度から、引き続き減プラスチックとコストダウンを継続的に行いました。さらにサステイナブル目標を「2030年までに、すべてのワンウェイ包装材を環境配慮型」に切り替えました。環境と経済を両立した商品を開発し調達してまいります。

サステイナブルリーダー
仕入開発本部
大宮 隆夫

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

2030年までにワタミグループで使用するプラスチック製の消耗品を全量環境配慮型へ切り替える

⑥実施事項	2018年度比 外食:10%削減 食品工場:15%削減
⑦進捗状況	2022年度比 外食:15.2%削減 食品工場:17.1%削減
⑧評価	達成 「100%オーリープ・リサイクル」のレモネードカップ「バイオマス化」 「から揚げの天才」使用済み油の回収 「肉焼く120g」 「110g」 「リサイクル材使用」 「2mm厚」 「70mm厚」 「70mm厚」

⑨2023年度課題および目標

外食:環境配慮品比45%、センター:18年度比20%削減

国内外食事業

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	店舗運営・商品の提供
②サステイナブル側面	売れ残り、食べ残し、生ゴミの発生
③サステイナブル影響	●廃棄物の削減・食料ロス削減 ●CO ₂ 排出の抑制
④影響評価	●食べ残しを減らすことで、食料ロスを削減する ●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進 ●どうしても出してしまう食品残は食品リサイクルへ ●海洋プラスチック汚染防止 ●持続可能な生産を目指す

店舗従業員一人ひとりが主体的に食品ロス削減に向けた対策を行動に落としこむように、システム開発とともに、教育面でも一歩一歩「店舗の視点」で行動し、努力していきます。

サステイナブルリーダー
国内外食事業部
山根 一彦

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

食品リサイクル:リサイクル率100%/ロス低減
食品ロス:店舗ロス低減率100%/ロス低減
食品ロス:店舗ロス低減率100%/ロス低減

⑥実施事項	●店舗ロス低減率100%/ロス低減 ●リサイクル率100%目標 ●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進 ●どうしても出してしまう食品残は食品リサイクルへ ●海洋プラスチック汚染防止 ●持続可能な生産を目指す
⑦進捗状況	●スプレッドシート共有システム構築 ●食べ残しを減らすことで、食料ロスを削減する ●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進 ●どうしても出してしまう食品残は食品リサイクルへ ●海洋プラスチック汚染防止 ●持続可能な生産を目指す
⑧評価	達成-システム-モデルの構築 2年度、具体的な数値達成へ繋げた Q1には、店舗従業員に実施するため、サステイナブル課題から外した

⑨2023年度課題および目標

●食品リサイクル率 46% 達成
●食品ロス 2018年度比5%削減
(売上100万円あたり60.4kg ↓ 57.4kg)

宅食事業

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	お弁当のお届け
②サステイナブル側面	●使用済み弁当容器 ●お弁当の廃棄・食べ残し
③サステイナブル影響	●海洋プラスチック汚染の防止 ●食品ロスの削減・食料ロス削減 ●CO ₂ 排出の抑制 ●廃棄物の削減・食料ロス削減 ●CO ₂ 排出の抑制 ●廃棄物の削減・食料ロス削減 ●CO ₂ 排出の抑制
④影響評価	●使用済み容器を回収リサイクルすることにより、地球環境に配慮する ●食品ロスを削減し、食料ロスを削減する ●持続可能な生産を目指す

2023年度は、2022年度の実績から計画の見直しを行い1歩1歩丁寧に推進する目標値を設定しました。アフターコロナで対面でのお届けも増え、お客様一人ひとりに「環境に対する思い」をお伝えすることで、「容器回収リサイクル」にご賛同いただき、目標を必ず達成します。

サステイナブルリーダー
宅食事業本部
森本 真矢

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

新規顧客層を拡大し、1人でも多くのお客様にまごころを込めた食の宅配サービスを通じて、こころと身体の健康を目指すことで、より住みやすいまちづくりを目指す

⑥実施事項	●容器回収率向上の拡大(全額回収エリア)、容器回収率の向上 (回収率70%) ●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進 ●どうしても出してしまう食品残は食品リサイクルへ ●海洋プラスチック汚染防止 ●持続可能な生産を目指す
⑦進捗状況	●容器回収率の向上 ●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進 ●どうしても出してしまう食品残は食品リサイクルへ ●海洋プラスチック汚染防止 ●持続可能な生産を目指す
⑧評価	●未達成-コロナの影響により、お客様の「対面での回収」も減少したため、容器回収率54%未満 ●目標の達成

⑨2023年度課題および目標

容器回収リサイクル回収率60%

生産本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	食品工場での食品製造
②サステイナブル側面	●食品工場での食品製造 ●エネルギー削減
③サステイナブル影響	●食品工場での食品製造 ●エネルギー削減 ●食品工場での食品製造 ●エネルギー削減
④影響評価	●食品工場での食品製造 ●エネルギー削減 ●食品工場での食品製造 ●エネルギー削減

使用しなくなった部屋の電気は消す・空調を切る。小さいことをコツコツ積み上げることにより環境への負荷を減らすことができます。引き続き従業員に啓発活動していきます。

サステイナブルリーダー
東和山センター・調理師
松本 祐二

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

①食品再生資源(食品廃棄物)の発生を抑制する
②食品工場で使用するエネルギーのRE100実現

⑥実施事項	●食品再生資源の発生を抑制する ●食品工場で使用するエネルギーのRE100実現
⑦進捗状況	●食品再生資源の発生を抑制する ●食品工場で使用するエネルギーのRE100実現
⑧評価	●達成-48kg/1万食(達成率104%) ●達成-2018年度比42.1%

⑨2023年度課題および目標

食品再生資源発生を抑制する45kg/1万食削減

店舗開発本部 建設部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	店舗の工事(新設・改装・修繕・メンテナンス)管理
②サステイナブル側面	冷暖房設備の設置や撤去
③サステイナブル影響	●冷暖房設備の設置や撤去 ●冷暖房設備の設置や撤去 ●冷暖房設備の設置や撤去
④影響評価	●冷暖房設備の設置や撤去 ●冷暖房設備の設置や撤去 ●冷暖房設備の設置や撤去

サステイナブルリーダー
店舗開発本部 建設部
関根 亮太

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

フロントンの遵守と国の方針に沿ったフロントンの適正管理

⑥実施事項	●各店舗のフロントンの適正管理 ●各店舗のフロントンの適正管理 ●各店舗のフロントンの適正管理
⑦進捗状況	●各店舗のフロントンの適正管理 ●各店舗のフロントンの適正管理 ●各店舗のフロントンの適正管理
⑧評価	●各店舗のフロントンの適正管理 ●各店舗のフロントンの適正管理 ●各店舗のフロントンの適正管理

⑨2023年度課題および目標

外食店舗のフロントンの適正管理100%達成(達成率)

人材開発本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	本社ビル管理
②サステイナブル側面	事務用品管理(コピー用紙)
③サステイナブル影響	●事務用品管理(コピー用紙) ●事務用品管理(コピー用紙) ●事務用品管理(コピー用紙)
④影響評価	●事務用品管理(コピー用紙) ●事務用品管理(コピー用紙) ●事務用品管理(コピー用紙)

サステイナブルリーダー
人材開発本部 総務部
中村 七海

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

●ワタミグループ全体で、2030年度までに、業務で使用する紙をゼロにする
●環境負荷低減について、従業員への啓発活動の中心となる部署となる

⑥実施事項	●紙の削減率(前年度比10%削減) ●紙の削減率(前年度比10%削減) ●紙の削減率(前年度比10%削減)
⑦進捗状況	●紙の削減率(前年度比10%削減) ●紙の削減率(前年度比10%削減) ●紙の削減率(前年度比10%削減)
⑧評価	●紙の削減率(前年度比10%削減) ●紙の削減率(前年度比10%削減) ●紙の削減率(前年度比10%削減)

⑨2023年度課題および目標

●本社の紙削減率(前年度比15%削減)
●電気使用量削減(前年度比5%削減)

ワタミエナジー

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	エネルギー削減への社員啓発
②サステイナブル側面	●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大 ●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大
③サステイナブル影響	●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大 ●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大
④影響評価	●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大 ●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大

サステイナブルリーダー
ワタミエナジー株式会社
坂本 佳代

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

①グループ内について、新たに1拠点、再生可能エネルギー100%の電気を供給する
②外部のお客様について、ワタミの再生可能エネルギー100%プランを50拠点に追加供給する

⑥実施事項	●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大 ●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大
⑦進捗状況	●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大 ●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大
⑧評価	●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大 ●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大

⑨2023年度課題および目標

●再生可能エネルギー100%プランがまだ導入事例のない宅食営業所に10拠点導入
●追加31拠分で合計400拠点

本部スタッフ

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	月次・決算業務
②サステイナブル側面	●紙の使用量削減 ●紙の使用量削減
③サステイナブル影響	●紙の使用量削減 ●紙の使用量削減
④影響評価	●紙の使用量削減 ●紙の使用量削減

サステイナブルリーダー
本部スタッフ
坂本 佳代

⑤2022年度 サステイナブル課題および目標

紙の使用量削減

⑥実施事項	●紙の使用量削減 ●紙の使用量削減
⑦進捗状況	●紙の使用量削減 ●紙の使用量削減
⑧評価	●紙の使用量削減 ●紙の使用量削減

⑨2023年度課題および目標

紙の使用枚数前年▲2%

ダイレクト事業本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	冷凍食品の企画・製造・販売
②サステイナブル側面	●冷凍食品の企画・製造・販売 ●冷凍食品の企画・製造・販売
③サステイナブル影響	●冷凍食品の企画・製造・販売 ●冷凍食品の企画・製造・販売
④影響評価	●冷凍食品の企画・製造・販売 ●冷凍食品の企画・製造・販売

サステイナブルリーダー
ダイレクト事業本部
岡村 純美

⑤2023年度 サステイナブル課題および目標

2030年までの有機・国産食材の使用比率、また工場での電気使用量削減率を確定し、実施する

⑥実施事項	●有機・国産食材の使用比率の向上 ●有機・国産食材の使用比率の向上
⑦進捗状況	●有機・国産食材の使用比率の向上 ●有機・国産食材の使用比率の向上
⑧評価	●有機・国産食材の使用比率の向上 ●有機・国産食材の使用比率の向上

⑨2023年度課題および目標

2023年度、冷凍食品の工場での電気使用量削減率を確定し、実施する

循環型社会の構築 食品リサイクル

食料自給率が40%に満たない日本では、食料の多くを輸入に頼っているにもかかわらず、たくさんの食品を廃棄しています。さらに、食品ロスは地球温暖化や貧困、食糧不足、経済損失の要因の一つです。そこで、ワタミは適量の食材の仕入れ、食べ残しの削減、食品残さを利用した食品リサイクルループの構築に努めています。

リ 食品廃棄等の利用状況(令和2年度推計)

農林水産省の推計では、令和2年度(2020年度)の食品由来の廃棄物は2,372万tで、そのうち食べられるのに捨てられた食品ロスは522万tでした。また、食品リサイクル法対象の食品関連事業者(食品製造業、卸売業、小売業、外食産業)の排出した食品廃棄物は1,624万t、家庭からの排出は748万tでした。

食品廃棄削減は、ワタミのマテリアリティのひとつであり、「食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォース」が、2030年までにSDGs12.3の目標でもある店舗から出る食品ロスを半減させるため取り組みを行っています。



ワタミの食品リサイクル実績

2022年度のワタミの食品リサイクル率の実績は、食品工場100%、外食店舗40.9%でした。ワタミでは食品ロスを削減し、さらに食品リサイクルループ構築を目指し、「食べ物を捨てない」取り組みを進めています。現在、食品工場においては、東松山センター、中京センターで再生利用事業計画(食品リサイクルループ)の認定を受けており、2025年度までに宅食工場で食品リサイクルループの構築を目指しています。また外食では、地域毎の食品リサイクルループを地域の企業と協働での構築を進めており、現在6店舗が再生利用事業計画の認定を受けています。

食品リサイクル率推移(外食店舗・食品工場)



外食店舗	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物の発生量(t)	2,887	2,973	1,154	1,151	1,467
食品廃棄物の再生利用の実施量(t)	550	586	263	195	278
食品廃棄物の再生利用率の実施率(%)	53.9	46.1	44.8	33	41

食品工場	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物の発生量(t)	1,550	845	548	348	319
食品廃棄物の再生利用の実施量(t)	1,521	840	548	348	319
食品廃棄物の再生利用率の実施率(%)	98.8	99.8	100	100	100

外食店舗・食品工場	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物の発生量(t)	4,437	3,818	1,702	1,500	1,786
食品廃棄物の再生利用の実施量(t)	2,071	1,426	811	544	597
食品廃棄物の再生利用率の実施率(%)	67.6	63.1	76.5	75	74

※食品廃棄物の再生利用率の実施率(%)は、当該年度の単独実施率に発生抑制を加味した値

ワタミの食品リサイクルループ

ワタミでは、店舗や食品工場から排出された食品残さを飼料・増肥に再資源化し、それを使って生産された農産物を買回取る食品リサイクルループを構築して、再びお客様に提供しています。食品リサイクルループが認定されると廃棄物ではなく、再生資源として選別できます。また、食品リサイクルを行う際は、分別と計量を行い、食品廃棄物の発生原因(食べ残し、調理くず、発注ミス)を特定することで、対策を講じて食品廃棄物を減らすことができます。

食品リサイクルループを構築するパートナーシップ



リ 外食事業

京都市での環境省食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業

2022年度、SEFが京都市で構築した食品リサイクルループに「三代目鳥メロ」西条島丸店、伏見桃山店の2店舗が参加しました。この取り組みは、京都市内の多様な排出事業者(外食事業、小売業、宿泊業)が協働し、京都市や京都大学とも連携して食品廃棄ゼロエリアを作るプロジェクトです。

■京都食品廃棄ゼロエリア=食品ロスゼロ+食品残さ100%リサイクル



食品ロスと食品廃棄物について

調理する時に発生する調理くず・調理用品・天かす・食品など、調理食品の廃棄物
 厨房から発生する食品ロスと廃棄物
 未利用食材は仕入の段階で削減を促すことで削減できる。
 食べ残した材料の再利用
 テーブルからの食品ロス=お客様の食べ残し
 食品ロスは未利用食品と食べ残し
 お客様とのコミュニケーションを図ることで削減する。

食

京都市「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度

食品ロス削減の取り組みの一環として、参加店舗は「京都市食べ残しゼロ推進店舗」に登録し、お客様に対して啓発活動を行っています。京都市では、食べ切りや食べ残しの持ち帰りをお勧め、食品を無駄なく食べていただく「食べ残しゼロ」を目指して取り組む事業者を「京都市食べ残しゼロ推進店舗」として認定する取り組みを行っています。

食 宅食事業

食品工場での取り組み

食品工場では、宅食事業の弁当生産で発生する食品残さの発生抑制に取り組んでいます。主な発生理由は、不足が出ないよう見込みより多く仕込むことや、弁当に盛り込む量の調整不備による盛り込み残りの食品ロスです。2030年には100%減り込んで、食品廃棄物の発生量ゼロを目指しています。2022年度は、食品廃棄物の発生量は1万食あたり46kgに、2021年度から8kg削減することができました。

取り組み事例

- 月1度、全センター協働で「SDGs会議」を開催し、各センターの取り組みの共有を行い、改善につなげる
- 食品廃棄を科目ごとに分別し、廃棄量を電子管理し、分析している
- 盛り込みの見本を用意することで盛りぶれが減る取り組みを行っている

それでも発生してしまう食品廃棄物は100%リサイクルを行い、食材を捨てることなく再資源化しています。

食

分別と計量

外食産業の食品廃棄は、厨房からの食品残さと、消費者の食べ残しである食品ロスの2カ所から発生していますが、その種類や量について正確なデータが無く、原因の追究や削減への対応が行われず、両方合わせて食品廃棄物として処理されています。

- そこで、店舗から排出される食品廃棄物を3分別にしました。
1. 客席から出るお客様の食べ残し
 2. 調理などで厨房から出る食品残さ(野菜くず、天かす等調理に伴う食品残さや調理ミス)
 3. 仕入れたのに未使用で廃棄する食材(賞味期限切れ食材)
- これらを計量し、食品廃棄の発生場所と量を明確にすることで発生原因の特定と抑制による食品ロス削減・リサイクル推進を図ります。

■外食店舗での分別と計量



Voice

計量を始めるにあたって大変なことは、まずは店舗側とお客様の生ゴミの分別、しっかりと水分を切って出すことでした。各メンバーに意識してもらい、お店の利益につながることを説明し、思いを伝えることが大切でした。これからゴミを減らす、つまりお店のコストを下げるのに、本社の方と取り組んでいこう。店舗ロス(キャベツの芯、長ネギの先など)、お客様(インワンダー、寒食利用など)が残してしまふことを抑制するように取り組んでいます。



食

食品リサイクルループ

食品工場では、現在、2工場において、農林水産省・環境省が認定する食品リサイクルループ(鶏の飼料化)を運用しています。2023年度は、福岡センター・岩国センターでの食品リサイクルループ構築を目指し、取り組みを進めています。

■東松山センター(食品工場)食品リサイクルループ



【ウェブサイト】 ワタミ株式会社 ウェブサイト「サステナビリティ」

リ

食品リサイクルの推進

ワタミグループは食品関連事業者として、食品リサイクル法を順守し、食品リサイクル推進、食品ロス削減に努めています。

食品リサイクル法に基づき、食品循環資源の再生事業促進に取り組んでいる「ワタミ手づくり厨房」中京センター（愛知県津島市）は、2020年1月、農林水産大臣ならびに環境大臣から「再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）」の認定を受けました。

認定を取得した「食品リサイクル・ループ」は、愛知県津島市にある「ワタミ手づくり厨房」中京センターで「ワタミの宅食」の弁当・惣菜を製造する際に生じた栄養豊富な調理残さや野菜くずを飼料化し、養鶏生産者がこの飼料を餌として与えて育てた鶏の卵を使用したマヨネーズを「ワタミ手づくり厨房」中京センターで製造するお弁当・惣菜に使用します。



ワタミ サステナブル方針

2020年1月1日

ワタミ株式会社
代表取締役会長兼グループCEO 渡邊美樹

ワタミグループは、
外食事業、宅食事業、原料調達から消費
までのサプライチェーンを構成する事業、
農業、エネルギー事業において、
経済的・社会的・環境的ニーズの充足、
従業員の幸せ、地域貢献などの持続可能な
企業活動を通して、SDGsを達成します。



- 1 持続可能な企業活動に関わる法律・条令、ステークホルダーと締結した協定、合意、エコ・ファーストの約束、イニシアチブ等を確実に遵守し、お客様ならびに一般市民・行政機関、お取引先業者様とのパートナーシップをとり、持続可能な社会の実現に努めます。
- 2 全従業員が持続可能な社会への関心を持ち、サステナブルマネジメントシステムを理解し、正しく運用することにより、汚染の予防、環境保護、並びに持続可能な開発目標（SDGs）を推進し、継続的な改善に努めます。
- 3 持続可能な社会を目指したサステナブル目標を設定し、事業活動を通じてその達成に努めます。



- 低炭素社会の実現に向け、省エネ・再生エネルギーの導入によりCO₂排出削減を推進します。
- 循環型社会の実現に向け、廃棄物の発生抑制と資源循環を推進します。
- 自然共生社会の実現に向け、生物多様性保全活動を推進します。
- 持続可能な社会の構築を目指し、社内外でSDGs達成のための教育を推進します。

- 4 サステナブルマネジメントシステム（PDCAモデル）を確立し、継続的に改善し、経済的・社会的・環境的パフォーマンスを向上し続けることで「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループ」を目指します。

參考資料

【参考】食品ロス削減、食品リサイクル推進等の記述に対する投資家・アナリストのコメント

- 食品ロス削減の社会課題としての重要性は認識している。その上で投資家視点としては企業が食品ロス削減を通じてコストをどの程度削減しているのか、あるいは社会貢献等を通じてブランド価値をどのように向上しているかという経営戦略の部分が最も注目するポイント。
- 食品ロス削減という点では、それがコスト削減につながっていくのか、あるいは社会の目線が厳しい中でフードバンク支援等によってブランド価値向上をいかに引き上げていくか、というような目線が重要。
- 食品ロス削減そのものではなく、それが企業価値にどう波及していくかが重要。コスト削減やGHG排出量がいかに削減されたかという点なども、これがカーボンプライシングに反映され、企業の将来的なコスト削減につながるという観点から「食品ロス削減が企業価値向上につながる」ということがメッセージとして資本市場に訴求していくのであれば一定の効果はある。
- 投資家の判断に資する重要情報であるということを考えると、企業価値向上との因果性が重要。食品ロス削減というテーマ単体で捉えるのではなく、因果パスの観点から、因果性（それが企業価値にとって、どの程度重要性を帯びているのか）を明らかにし、それがどういった経路で企業価値に反映すると考えているのかの記述があれば良い。その際、必ずしも数値目標が書いていなければいけないということではなく、その関連付けが重要なので、定量・定性のバランスが重要。
- 企業が様々な形で開示媒体を発行する中で、投資家が全ての媒体に目を通す、網羅的に補足するということは現実的に難しい。多くの投資家、特に長期投資家が見るのは、法定開示である有価証券報告書、任意開示である統合報告書が中心となるため、有価証券報告書に情報が記載されていることは有用。
- 重要な情報が集約されている有価証券報告書に、財務・非財務の情報が両方載っているということは投資家にとって非常に有意義。こういった情報がコンパクトに載っていることによってファイナンスの良い機会にもなる。

【参考】日本の有価証券報告書におけるサステナビリティ欄新設の概観

2023年1月31日付けで企業内容等の開示に関する内閣府令が改正・施行され、2023年3月31日以後に終了する事業年度に係る有価証券報告書等に「サステナビリティに関する考え方及び取組」の記載欄が新設されました。

有価証券報告書（主な項目）

第一部 企業情報

第1 企業の概況

- 従業員の状況等

第2 事業の状況

- 経営方針、経営環境及び対処すべき課題等

- サステナビリティに関する考え方及び取組（新設）

- 事業等のリスク
- 経営者による財政状態、経営成績及びキャッシュ・フローの状況の分析等

第3 設備の状況

第4 提出会社の状況

- コーポレート・ガバナンスの状況

第5 経理の状況

- 連結財務諸表、財務諸表等

サステナビリティに関する考え方及び取組

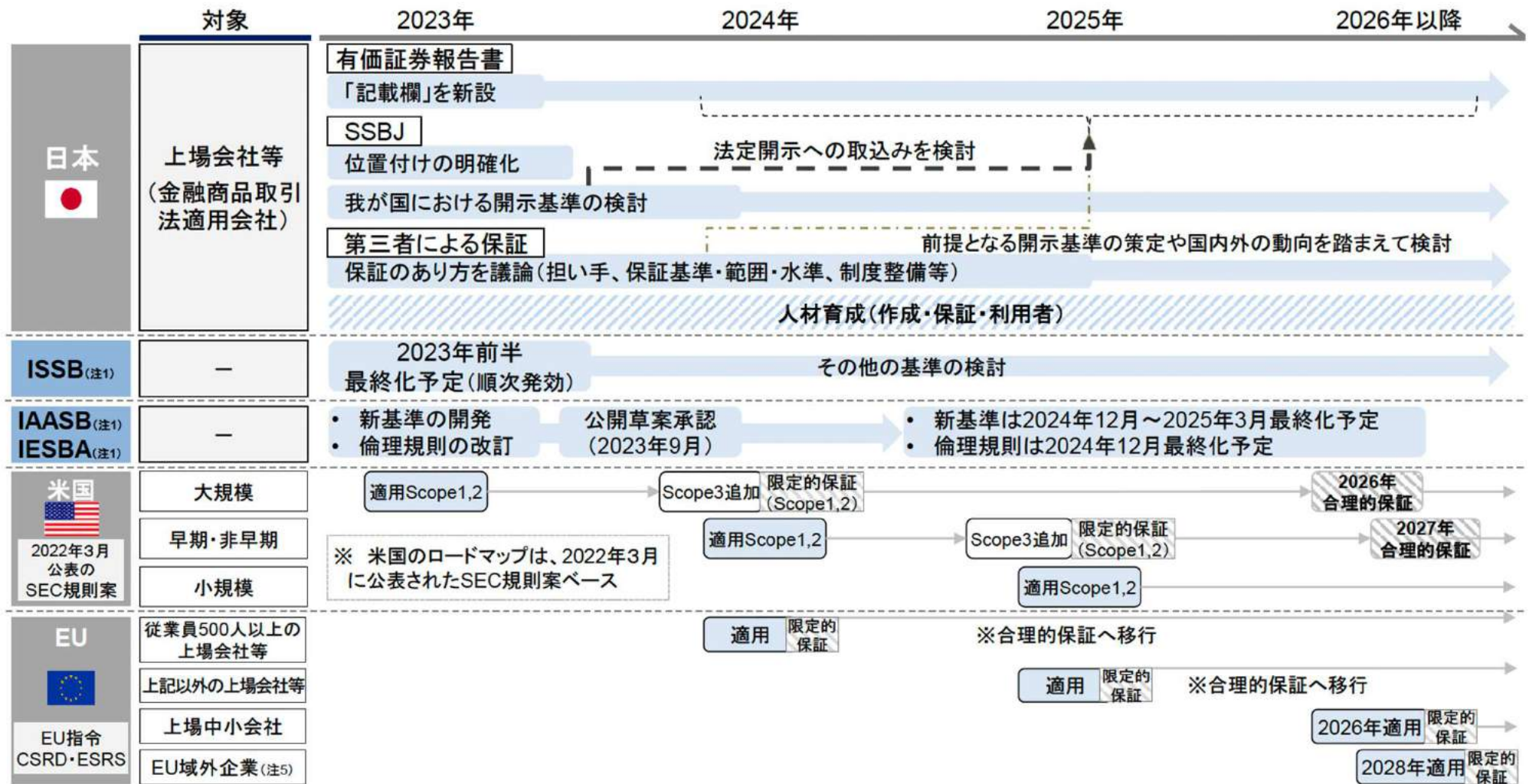
- (1)ガバナンス 全企業が開示
サステナビリティ関連のリスク及び機会に対するガバナンス体制
(記載イメージ:取締役会や任意に設置した委員会等の体制や役割等)
- (2)戦略
重要性を判断して開示
全企業が開示
サステナビリティ関連のリスク及び機会に対処する取組み
(記載イメージ:企業が識別したリスク及び機会の項目とその対応策等)
人的資本について、人材育成方針や社内環境整備方針
- (3)リスク管理 全企業が開示
サステナビリティ関連のリスク及び機会を識別・評価・管理するために用いるプロセス
(記載イメージ:リスク及び機会の識別・評価方法や報告プロセス等)
- (4)指標及び目標
重要性を判断して開示
全企業が開示
全企業が開示(注1)
サステナビリティ関連のリスク及び機会の実績を評価・管理するために用いる情報(記載イメージ:GHG排出量の削減目標と実績値等)
人材育成方針や社内環境整備方針に関する指標の内容、当該指標による目標・実績
女性管理職比率、男性育児休業等取得率、男女間賃金格差については、「従業員の状況」で記載

(記載に当たっての留意事項)
✓ 詳細情報について、任意開示書類(統合報告書、データブック等)の参照も可能(注2)
✓ 記載した将来情報が、実際の結果と異なる場合でも、合理的な仮定等に基づき、適切な検討を経たものであれば、直ちに虚偽記載等の責任を負うものではない

(出所) 第7回金融庁金融審議会ディスクロージャーワーキング・グループ事務局資料

【参考】我が国におけるサステナビリティ開示のロードマップ（2022年12月公表）

日米欧でサステナビリティ関連の情報開示の拡充が進められています。



(注1)ISSB(国際サステナビリティ基準審議会)、IAASB(国際監査・保証基準審議会)、IESBA(国際会計士倫理基準審議会) (注2)ISSB、米国については、気候関連開示に関する規則案について記載

(注3)米国の「大規模」とは大規模早期提出会社(時価総額700百万ドル以上等の要件を満たす会社)のこと。「早期・非早期」とは、早期提出会社(時価総額75百万ドル以上700百万ドル未満等の要件を満たす会社)及び非早期提出会社(大規模早期提出会社及び早期提出会社の要件を満たさない会社)のこと。「小規模」とは小規模報告会社(時価総額250百万ドル未満等の会社)のこと。

(注4)CSRDにおける「中小会社」は、従業員250人以下の企業 (注5)EU市場での純売上高が大きいEU域外企業グループ

(注6)英国では、2021年10月に政府がグリーンファイナンスに関するロードマップを公表。その中では、2023年以降の1～2年の取組みとして、ISSB基準を法定の年度報告に取り込むことなどが示されている。

- 5 -

日欧米のサステナビリティ開示義務化の状況

日米欧におけるサステナビリティ開示義務化の状況比較です。

	日本	米国	欧州
義務化の状況	2023年3月期に係る有価証券報告書において、サステナビリティ情報の記載欄が新設。 「ガバナンス」と「リスク管理」は必須記載事。 「戦略」と「指標及び目標」について、重要性に応じて記載を求める。 - GHG排出量について、各企業の業態や経営環境等を踏まえた重要性の判断を前提としつつ、Scope 1・Scope 2のGHG排出量について積極的な開示を期待。 - 今後、「重要性（マテリアリティ）」の考え方を含めて、国内外の動向も踏まえつつ、本原則を改訂する予定。	- 米国証券取引委員会（SEC）が2022年3月に気候変動開示案（公開草案）を公表。 - 非財務情報・財務情報）それぞれについて開示事項を制定。 - 非財務情報開示はTCFDやGHGプロトコルがベース。 - 財務情報開示は、気候関連事象や移行活動が連結財務諸表へ与えた金額の開示などを要求 - 一定要件を満たす企業には、GHG排出量（Scope1,2）に関して第三者保証を要求	- 欧州委員会（EC）は、上場企業及び大企業に対し、サステナビリティ情報の開示を要求する企業サステナビリティ報告指令案（CSRD）を公表（2023会計年度から適用開始予定） - 開示項目は、欧州サステナビリティ報告基準（ESRS）に基づく。 - ESRS草案の構成はTCFDおよびISSBが使用する4本の柱（ガバナンス、戦略、リスク管理、指標および目標）と整合する内容。 - ダブルマテリアリティの原則が明確化。サステナビリティ関連事項が企業の業績や財務状況に与えるインパクトに加え、企業活動が環境や社会に与えるインパクトについても要開示
稼働状況	適用開始済み	2023年事業年度より開始予定だったが、現在延期中（調整中）	2024年1月1日以後に開始する事業年度の該当企業から適用される予定
特徴	開示内容は企業判断に任せる	財務への影響を数値化	ダブルマテリアリティを重視
共通軸	進捗状況の違いはあるが、いずれもTCFD/ISSBの4つの柱（ガバナンス、戦略、リスク管理、指標および目標）が基軸となっている。		