

敷島製パン(株)

本社所在地	名古屋市東区白壁五丁目3番地
創業	1920年6月8日
売上高	161,704百万円(会社HP)
会社URL	https://www.pasconet.co.jp/
環境保全関連URL	会社HP ~ CSR報告書 2023 ~ https://www.pasconet.co.jp/csr/assets/pdf/csr/2023.pdf

持続的成長に向けた環境方針・目標

SDGsの取り組み

・SDGs取り組み経緯

敷島製パン(Pasco)はSDGコンパスに則り、2019年からSDGsの社内への理解浸透をめざした3つの取り組み(SDGs100年委員会、SDGs更なる貢献ワークショップ、SDGs理解浸透策)を推進するとともに、SDGs100年委員会のもとに4つのSDGs委員会を発足させ、理解浸透から実践の段階へ組織的な取り組みを推進している。

SDGコンパスとは：企業がSDGsを活用するための行動指針



(CSR報告書2023より引用)

<h4>SDGs技術革新・CO₂削減委員会</h4> <p>2030年にCO₂排出量50%削減、労働生産性2倍を達成するために、現状調査とともに社外から情報を幅広く収集し、問題解決に取り組みます。</p> <p>※優先課題の追加に伴い、該当する目標13を追加、委員名を変更しました。</p> <p>目標・主な指標(KPI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 温室効果ガス排出量削減による地球温暖化防止 KPI:事業活動における温室効果ガス(CO₂)排出量を50%削減(2013年度比) AI・ロボット活用などの技術革新への取り組み KPI:労働生産性を2倍に引き上げ(2017年度比、直接製造に関わる部分のみ) <p>主な取り組み 配送ルート最適化システム「Loogia」によるCO₂排出量削減</p> <p>2020年より配送ルート最適化システム「Loogia(ルージャ)」[※]を使用した、CO₂排出量削減活動に取り組んでいます。2023年3月より愛知県西三河エリアと群馬県の一部エリアでの、配送コース最適化を実施。その結果、西エリアを合わせて月間26.3千kmの走行距離削減と、月間10,941t-CO₂のCO₂排出量削減を達成しました。</p> <p>※(株)オプティマインド開発のシステム</p> <p>※イラストはイメージです</p>	<h4>SDGsつくる責任つかう責任委員会</h4> <p>すべての廃棄物の削減、持続可能な天然資源の利用向上、食品ロス・食品廃棄物の削減に取り組みます。</p> <p>目標・主な指標(KPI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 地球環境のためにすべての廃棄物の削減 KPI:①容器包装に関わる石油由来100%のプラスチック使用量を25%削減(2019年度比) ②工場から排出される廃棄物を25%削減(2019年度比) 持続可能な天然資源の利用向上 KPI:①購入油断原料の認証FSC油断紙の使用率:100% ②段ボール箱、化粧箱のFSC認証紙の使用率:100% 食品ロス・食品廃棄物の削減 KPI:サプライチェーンを通じた食品ロス、食品廃棄物を50%削減(2019年度比) <p>主な取り組み パンミミ・パンくずを用いた食品リサイクル</p> <p>Pascoでは、工場で排出されたパンミミとパンくずを再生事業者がニワトリの飼料として加工し、この飼料で生きたニワトリの卵を加工した鶏卵をPascoのパン製造に使用するという、食品リサイクルの構築を進めています。循環型社会モデルの一つとして、今後も食品リサイクル活動を広げていきます。</p>	<h4>SDGs飢餓ゼロ・健康委員会</h4> <p>未来を見据えた持続的な食糧の安定供給や、生活者の健康づくりへの貢献に向けて取り組みます。</p> <p>目標・主な指標(KPI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 国産小麦の社内使用比率を2030年までに20%へ引き上げ[※] 生活者の健康づくりに役立つ製品比率の引き上げ KPI:健康志向製品の売上を倍増(2020年度比) 食料安全保障の観点から新たな未来視点での製品開発 KPI:食料不安に備えた製品アイテムを3倍に増加(2020年度比) <p>※Pascoの国産小麦の使用比率の推移のグラフ、p12ページに掲載。</p> <p>主な取り組み 国産小麦シリーズを全面リニューアル</p> <p>コロナ禍を経て「国産」の価値が見直される中、国産小麦シリーズの全面リニューアルを行いました。従来の国産小麦シリーズと窯焼きバスコシリーズを統合し、国産小麦使用比率の向上をめざして、お客さまの食シーンとニーズに合った商品の提供とシリーズ全体のラインアップを強化しました。同シリーズ商品が「日本の小麦100%」(使用(手粉を除く))であることを、新デザインのリゴマークとパッケージ、販促物でお客さまに伝えます。また全社の営業員に対して、国産小麦の取り組みに関する勉強会を実施し、改めて本取り組みについての周知を行いました。</p> <p>※「国産小麦100%」(国産小麦)は「国産小麦100%」(国産小麦)と「国産小麦100%」(国産小麦)の2種類のパッケージ。</p>	<h4>SDGs教育・ジェンダー平等委員会</h4> <p>経営理念にもある「機会平等の職場づくり」に基づいたジェンダー平等の推進と、「食」による教育支援を通じた社会貢献に取り組みます。</p> <p>目標・主な指標(KPI)</p> <ol style="list-style-type: none"> ワーク・ライフ・バランス、ダイバーシティ・インクルージョンの推進 KPI:①女性管理職比率:30% ②6歳未満の子供を持つ育児・家事関連時間:1日あたり150分 食を通じた教育活動 KPI:「食」を通じた教育活動で影響を与える人数:1万人 <p>主な取り組み 社員家族を対象に工場見学会を開催</p> <p>埼玉工場にて8月23日、社員とその家族を対象に工場見学会を開催しました。食料自給率をテーマに地球の未来や自分たちができることを考えるきっかけづくりや、親の職場を見学して仕事を知り、親子の絆を深めてもらうことが目的です。小麦の体験学習やPasco商品の試食会なども行われました。今後も他の工場・事業所での開催や、地域の方々へも提供できるように計画していきます。</p> <p>(株)ニッパンによる小麦の体験学習</p> <p>埼玉工場に勤務する社員とその家族、5組18名が参加</p>
---	--	---	--

(CSR報告書2023より引用)

■ 環境保全に関する目標と実績

対象範囲：敷島製パン（グループ企業は除く）

項目	環境目標	2021年度実績	2022年度実績	目標達成度
エネルギー	生産・オフィス 生産・オフィスに係るエネルギー使用原単位 [※] (原油換算kℓ/標準卸金額)を、中長期的にみて 年平均1%以上削減	0.4047kℓ/百万円	0.3755kℓ/百万円	達成 7.2%削減 (前年度比92.8%)
	輸送 輸送に係るエネルギー使用原単位(原油換算kℓ/売上高)を、 改正省エネ法に基づき年平均1%以上削減	0.0824kℓ/百万円	0.0778kℓ/百万円	達成 5.6%削減 (前年度比94.4%)
食品廃棄物	食品廃棄物発生原単位(食品廃棄物発生量/売上高)を、 166kg/百万円以下に削減	190kg/百万円	170kg/百万円	未達
廃棄物全体の リサイクル	廃棄物全体のリサイクル率を、 90%以上を維持しさらに向上させる	91.0%	91.9%	達成
食品廃棄物の リサイクル	食品廃棄物のリサイクル率を、 95%以上を維持し100%に近づける	98.8%	98.8%	達成
二酸化炭素排出量	当事業活動における温室効果ガス(CO ₂)排出量を 2030年までに2013年度比50%削減	94.8%	74.4%	—

※原単位とは、一定量の商品を生産するために必要な原材料やエネルギーなどの量を表す単位。

(CSR報告書2023より引用)

推進体制

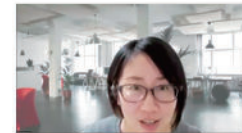
■ SDGs取り組み体制と実施経緯

▶ SDGs 100年委員会 SDGsの取り組みの意義や必要性を議論し、SDGs活動の舵取りを担う場。

対象 経営層 実施 2023年2月13日、2023年8月21日

SDGsの取り組みの本格化にあたり、100年先を見据えてSDGsの取り組みの意義や必要性を経営層が議論する場として、2019年に設置しました。

2023年は、SDGsの推進についてアドバイスをいただいている(株)日本総合研究所の講演のほか、SDGs委員会の活動進捗報告を行いました。

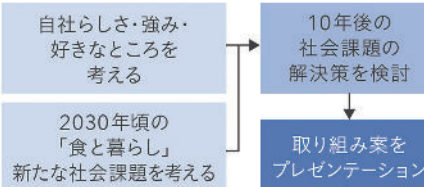


(株)日本総合研究所 渡辺珠子氏による講演の様子

▶ SDGs更なる貢献ワークショップ SDGsの取り組みに必要なバックカスティングの思考を学ぶ。

対象 将来を担う若手社員 23名 実施 2023年2月～7月

若手メンバーが、10年後の社会変化・社会課題を思い描き、Pascoらしさを生かした新たな取り組みをバックカスティングで考えるワークショップを実施しました。新たな取り組みのアイデアについては、SDGs委員会メンバーに発表し、社内に共有しています。



2023年度修了者

▶ SDGs理解浸透策 社員一人ひとりが自身の業務とSDGsとの関わりを理解する。

対象 全社員

社員一人ひとりがSDGsを自分ごととしてとらえることを目標に、SDGs職場教育を実施しています。2023年は、教育後に配付する「Do my SDGs」カードを見直し、「私の目標」に加えて「自社/周囲の人/地球への効果」の記入欄を設け、自身と社会との繋がりを考えるきっかけを創出しました。取り組み内容については、「『Do my SDGs』私の目標リレー」と題し、社内SNSで社員同士のリレー形式で紹介・共有しています。

「Do my SDGs」カード



澤田 周作

バスコウエストカンパニー 大阪豊中工場
総務グループマネージャー



ゴーヤのグリーンカーテンを設置し、エアコン節電による省エネとCO₂排出削減(目標13)を心がけています!

(CSR報告書2023より引用)

■ 原材料調達における取り組み

国内農業支援・国産原材料利用拡大・食料自給率向上①

取組背景（目標）

日本の食料自給率は、1960年代の約70%から、2022年度には38%^{*}まで低下している。小麦の食料自給率は約15%。なかでもパン用小麦はさらに低く、ほとんどを輸入に頼っているのが現状である。

このような「食料自給率の低下」という社会課題の解決に貢献していくため、当社は国産小麦を使ったパンづくりに取り組んでおり、2030年までに、当社における国産小麦の使用比率を20%まで引き上げることを目指している。

※カロリーベースでの食料自給率。農林水産省ホームページより

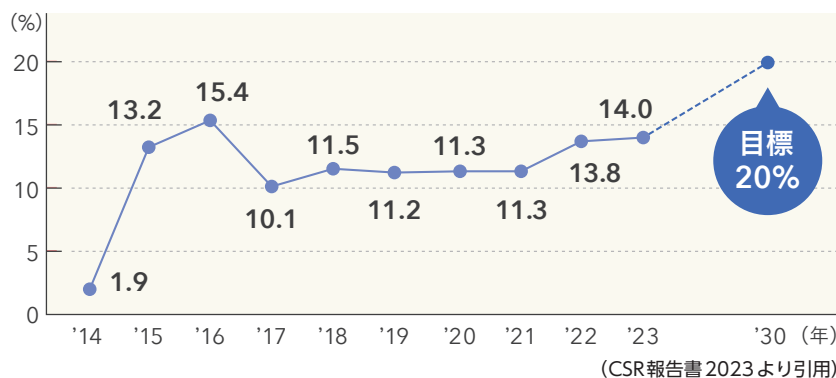
事例概要

■ 国内食料自給率向上に貢献

おいしさを引き出す国産小麦の、ブレンドやこだわりの素材・具材を使用したパンを開発・販売し、広く消費者に提供することで、食料自給率向上に貢献していきたい。

Pascoの国産小麦の使用比率の推移

Pascoでは年間の小麦粉調達量に対する、国産小麦の小麦粉調達量の比率を算出しています。



※2014～2022年は1月から12月末までの年間実績値、2023年は1月から8月末までの速報値である。

※対象範囲は、2014～2022年は当社本体のみ、2023年は当社および子会社（四国シキシマパン、信州シキシマ）である。

※国産小麦の生産状況などにより、使用比率が減少する場合もある。

・具体的な取り組み／国内小麦生産者との連携 ～ 日本の食と農業に貢献 ～

国産小麦を使用したパンづくりを進めるためには、小麦の生産者をはじめ、行政、製粉業者、流通関係者、研究者など国産小麦に関わる多方面のサプライチェーンとのパートナーシップが重要と考えている。

「国産小麦のパンをつくる」という高い壁を乗り越えるべく、当社は2008年に「国産小麦のパンづくり」を宣言。北海道農業研究センターが農林水産省に申請した「ゆめちから」（北海道初の超強力小麦品種）を商用化する食品開発プロジェクトに参画。国産小麦の需要拡大という共通の想いのもと、北海道農業研究センターとの協働で、数年にわたって他の中力粉とのブレンド比率の研究を重ね、ついには

『ゆめちから』の製パン性を実証した。^(注1)

2013年には、北海道に「Pascoゆめちから農場」が誕生した。毎年北海道を訪問し、パートナー（小麦生産者）との対話を継続して行っている。

また、帯広畜産大学と包括連携協定を結び、国産の原材料を使ったパンの研究・開発を協働で実施^(注2)し、人材の育成や交流を図っている。

国内農業支援・国産原材料利用拡大・食料自給率向上②

事例概要

(注1) 国産小麦『ゆめちから』

小麦は雨風に弱く病気のリスクが大きいこともあり、日本での生産は困難とされていたが、北海道農業研究センターが育成した硬質の秋まき小麦『ゆめちから』は弱点を克服し、“食料自給率向上”という課題解決に繋がる品種となった。

● 13年の歳月を経て誕生した国産小麦品種『ゆめちから』

北海道農業研究センターが13年の歳月をかけて開発し、2009年に農水省育成農産物新品種登録を獲得、同年、北海道農作物優良品種として登録された。『ゆめちから』は、北海道で発生が拡大しているコムギ縮病に対する強い抵抗性があり、安定生産による生産者の安定した収益へ貢献することができる。

● 食料自給率向上のため国産小麦で美味しいパン作りを

当社は、1918年に富山で起こった米騒動を創業の契機としている。米相場が暴騰する中、庶民を救うため米の代用食となるパン作りを目指して、1920年に当社は誕生した。

食糧難の解決を創業理念とする当社は、2007年の世界的な穀物の大暴騰をきっかけに、『国産小麦を使ったパン作りで、日本の食料自給率の向上に貢献する』という方針を2008年6月に打ち出した。

国産小麦でパンを作るのは“至難の業”と言われているなか、パン作りに適した国産小麦を探し求めた結果、出会ったのが比較的自給率の高いうどん用の中力小麦とブレンドすることで、高品質なパンを作ることができる超強力小麦品種の『北海261号』であった。

2009年、『北海261号』が農水省の審査を経て品種登録され『ゆめちから』となり、2010年には、北農研が農林水産省に申請したプロジェクト、『画期的な北海道産超強力小麦のブレンド粉等を用いた自給率向上のための高品質小麦食品の開発』が承認され、『ゆめちから』による食品開発は行政の支援も受けて加速していく。当社は数年にわたり、他の中力粉とのブレンド比率を試しながら、この超強力粉の製パン性を実証。ついに2012年6月、1ヶ月限定で『ゆめちから』を用いた食パンの全国テスト販売を実施。翌2013年4月『ゆめちから入り食パン』通年販売。2014年『ゆめちからシリーズ』発売。2015年2月、国産小麦の小麦粉を100%使用した『超熟国産小麦（山型）』発売&超熟シリーズに『ゆめちから』配合。通販限定ブランドとして販売している『超熟お取り寄せ』や『北海道限定販売の超熟北海道シリーズ』には、北海道産小麦の小麦粉を100%使用している。また、主力ブランドのひとつである『超熟』『超熟山型』ブランド製品では、2022年から国産小麦の小麦粉の使用量を13%（小麦粉中）に変更した。

〔北海道限定販売の超熟北海道シリーズ〕



〔通販ブランド 超熟お取り寄せ〕



2022年1月末の「超熟」「超熟 山型」のリニューアルでは、国産小麦の小麦粉を13%使用（小麦粉中）に変更。主力商品における国産小麦の利用拡充により、2022年の国産小麦使用比率は大きく増加した。そのほか、国産小麦を100%使用した製品開発を継続して行っている。



超熟 国産小麦

国産小麦の小麦粉を100%使用したこだわりの角型食パン

超熟製法と国産小麦により“もっちりさ”と“小麦本来の味わい”を感じられる、国産小麦100%の食パンです。生で食べた時により“しっとりさ”と“もっちりさ”を感じていただける角型タイプの「超熟 国産小麦」です。シンプルな配合とすることで感じられる小麦本来のおいしさ、ほのかな甘味と国産バターのおいしさをお楽しみください。

国産小麦の小麦粉使用の菓子『なごやん』



国内農業支援・国産原材料利用拡大・食料自給率向上③

事例概要

〔注2〕帯広畜産大学との共同研究講座設置

当社と帯広畜産大学は、学術の振興および十勝地域における農業の発展と北海道農業へ貢献することを目的に、2012年に包括連携協定を締結。これまでに11件の特許出願を行い、共同研究で開発した「ゆめちから乳酸菌(R)」を発酵種として使用した商品を発売するなど、成果を上げてきた。

この一環として、2019年に「Pasco未来パン共同研究講座」を設置した。本講座では、更なる研究成果の創出を目標に、当社から留学生を派遣して共同研究に取り組み、国産小麦のおいしさに関する共同研究について学会で発表を行った。北海道発のパンの開発および国産小麦の認知拡大による食料自給率向上への貢献につなげることを目指し、研究を継続していく。

帯広畜産大学へ当社員1人を社会人留学生として派遣し、製パン技術の共同研究・開発を行っている



敷島製パン(株)

情報源

<< 会社HP >> ~ CSR報告書 2023 ~ P11・12

<https://www.pasconet.co.jp/csr/assets/pdf/csr/2023.pdf>

<< 会社HP >> ~ 食料自給率向上への貢献のために ~

<https://www.pasconet.co.jp/csr/selfsufficiency/index.html>

<< 会社HP >> ~ Pascoと国産小麦 ~

<https://www.pasconet.co.jp/pascotokokusankomugi/>

<< 会社HP >> ~ Pascoの国産小麦のあゆみ ~

<https://www.pasconet.co.jp/pascotokokusankomugi/history/>

<< 農研機構 >> ~ 北海道地域向けの超強力秋まき小麦『ゆめちから』 ~

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/harc/013071.html

<< 未来開墾ビジネスファーム >> ~ 国産小麦『ゆめちから』が紡いだ市場創造 ~

<https://special.nikkeibp.co.jp/NBO/businessfarm/innovation/17/>

<< 帯広畜産大学HP >> ~ ニュース/敷島製パン(株)との共同研究講座を設置 ~

<https://www.obihiro.ac.jp/news/24361>

成果 (見込含)

国内農業支援・国産原材料利用拡大・食料自給率向上

[当社の国産小麦の使用比率]



※ 2030年の使用比率目標20%

原材料切替・代替食品開発・持続可能な食料安定供給

成果 (見込含)

原材料切替・代替食品開発・持続可能な食料安定供給

■ 製造・廃棄における取り組み

資源循環・食品廃棄物削減

取組背景（目標）

スポンジ生地を敷紙に充填する際、生地が柔らかいために横方向へ広がってしまう。その広がってしまった部分の端生地がロスになってしまうことが課題となっていたため、「TPM活動[※]」の継続により、ロス・ムダ・コストを削減。そのほか、フードバンクへの寄贈など、食品ロス削減に取り組んでいる。
※TPM（トータル・プロダクティブ・メンテナンス/マネジメント）活動：あらゆるロス・ムダ・コストを削減し、品質と生産性を高める改善活動

事例概要

■ 「TPM活動[※]」による食品廃棄物削減

・具体的な取り組み／「ウエハースサンド」の端生地削減による原材料費削減の取り組み（パスコ埼玉工場）

※TPM活動とは、あらゆるロス・ムダ・コストを削減し、品質と生産性を高める改善活動



クリームをぬったウエハースでスポンジをはさんだ商品



(CSR報告書 2022 より引用)

■ フードバンク寄贈による食品廃棄物削減

・具体的な取り組み／貧困に苦しむ子どもたちや学生のため余剰製品の提供など幅広い支援を実施

長引くコロナ禍や食品価格高騰の影響で貧困に苦しむ子どもたちや、生活に困窮する学生に安心して教育を受けてもらうため、当社は幅広い支援活動を行っている。余剰製品を教育支援団体やこども食堂、

フードバンクなどに定期的に提供。これは余剰製品の廃棄ロス削減につながっている。また、生活困窮学生に向けて、栄養バランスのとれたバラエティブレッド「麦のめぐみ」シリーズを提供。経済的に困難な状況におかれた、子どものいる家庭に食品を無償提供する「セーブ・ザ・チルドレン」への寄付も実施。

余剰商品提供の取り組み

実施事業所	提供先	開始時期
刈谷工場	特定非営利活動法人フードバンク愛知	2021年9月～
大阪豊中工場	豊中市社会福祉協議会	2021年11月～
バスコイーストカンパニー	特定非営利活動法人グッドネーバース・ジャパン	2022年1月～
犬山工場	特定非営利活動法人フードバンク愛知	2023年1月～
大阪昭和工場	特定非営利活動法人フードバンク奈良	2023年1月～
バスコ湘南工場	特定非営利活動法人報徳食品支援センター	2023年1月～

その他の取り組み

実施事業所	提供先
バスコイーストカンパニー	生活困窮学生に「麦のめぐみ」シリーズ商品を提供
バスコ埼玉工場	特定非営利活動法人フードバンクよしみ・かわじまに商品提供
本社	特定非営利活動法人セカンドハーベスト名古屋に備蓄食料の提供

(CSR報告書 2023 より引用)

情報源

<< 会社HP >> ～ CSR報告書 2022 ～ P23
<https://www.pasconet.co.jp/csr/assets/pdf/csr/2022.pdf>

<< 会社HP >> ～ CSR報告書 2023 ～ P19
<https://www.pasconet.co.jp/csr/assets/pdf/csr/2023.pdf>

成果(見込含)

資源循環・食品廃棄物削減

食品廃棄物 170kg/百万円 (食品廃棄物発生原単位 (食品廃棄物発生量/売上高))、食品廃棄物のリサイクル率 98.8% ※ 2022年度実績

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減

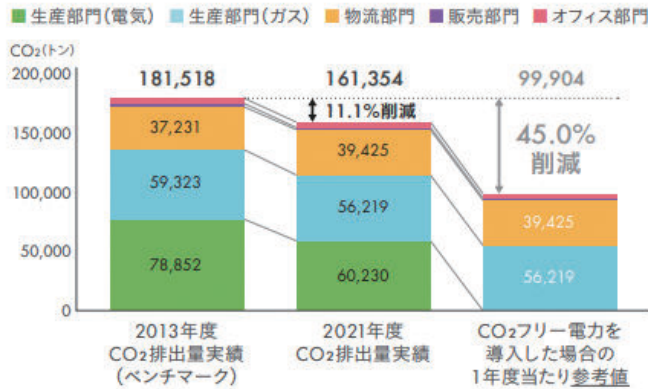
事例概要

■ CO₂フリー電力を導入

2022年9月より、全工場、本社、各カンパニー事務所にCO₂排出量が実質ゼロとなるCO₂フリー電力を導入。CO₂フリー電力は、水力、太陽光など発電する際にCO₂を排出しない電力で、CO₂排出量の削減を図るとともに再生エネルギー利用を促進できる。

CO₂フリー電力の導入により、電力使用におけるCO₂排出量をゼロにし、2013年度のCO₂排出量実績に対して45%の削減となる。

CO₂フリー電力導入時のCO₂排出量比較



(CSR報告書2022より引用)

■ プラスチック使用量・廃棄削減

・具体的な取り組み①／廃プラスチックの処理方法をマテリアルリサイクルに変更

大阪昭和工場では資源の有効活用のため、これまで焼却処分していた廃プラスチックを、ペレットというプラスチック原料に変えるマテリアルリサイクルに変更。

実績 2021年4月～2022年3月

当該工場のプラスチック総排出量の50.6%をマテリアルリサイクル(ペレット化)

※※汚れのついた廃プラスチックは工場洗浄の後、リサイクル化



(CSR報告書2022より引用)

・具体的な取り組み②／ハーフパック商品のプラスチック使用量を削減

石油由来プラスチック使用量削減の取り組みの一つとして、商品の包装形態を見直している。現在は「バラエティブレッドシリーズ」のハーフパックにおいて、従来使用していたクロージャー(包装を閉じるための留め具)をなくし、包装サイズを縮小する取り組みを行っている。これにより商品に使用されるプラスチックを30%以上削減できた。



(CSR報告書2023より引用)

・具体的な取り組み③／フィルムシートのサイズ見直しによるプラスチック使用重量の削減

パスコ埼玉工場では、製造途中の商品や原材料への異物混入防止に使用するフィルムシートのサイズを見直しを実施。フィルムシートを適正サイズに変更することで、プラスチックの使用重量を1枚当たり約47%削減することができた。

現在は、各工場製造時に発生するプラスチック包材についても、一つひとつの使用目的に合ったサイズへ見直しを行い、廃棄物削減に向けての活動を推進している。

情報源

<< 会社HP >> ~ CSR報告書 2023 ~ P22

<https://www.pasconet.co.jp/csr/assets/pdf/csr/2023.pdf>

成果(見込含)

資源循環・プラスチック使用量／廃棄削減

二酸化炭素排出量 25.6%削減 (2013年度比)、廃棄物全体のリサイクル率91.9%

※ 2022年度実績

■ 物流における取り組み

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減

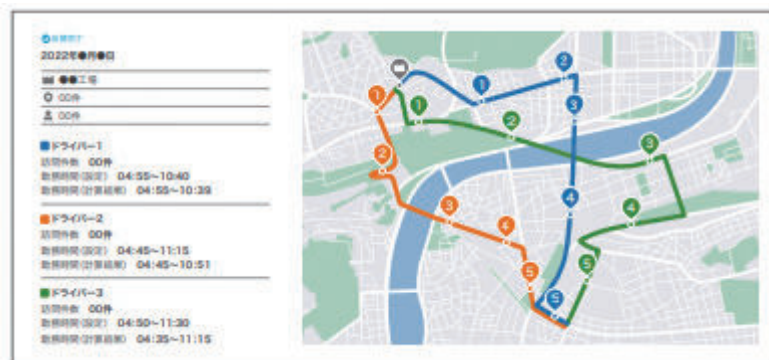
事例概要

■ 物流現場における環境負荷低減への取り組み

・具体的な取り組み／配送ルート最適化システム「Loogia」によるCO₂排出量削減

従来当社では日々 10,000 件以上の顧客への商品配送ルートを、人の手で作成していた。そのため、配送先の追加や削除があった際は個別に変更をしており、それによって配送効率に差が出ていた。

そこで、名古屋大学発のスタートアップ企業「(株)オプティマインド」が開発した配送ルート最適化システム「Loogia (ルージア)」を導入。最適配送ルートの検証を行った結果、トラックの配送ルート効率が改善したことにより、愛知県豊田エリアでは配送距離を 10.5%、トラックの走行時間を 10.3% 削減し、トラックからのCO₂排出量を削減できた。



(CSR報告書 2023 より引用)

情報源

<< 会社HP >> ~ CSR報告書 2022 ~ P22
<https://www.pasconet.co.jp/csr/assets/pdf/csr/2022.pdf>

成果(見込含)

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減

配送距離 10.5%削減、トラック走行時間 10.3%削減 (愛知県豊田エリア) ※ 2021 年度実績