

はごろもフーズ(株)

本社所在地	静岡県静岡市駿河区南町11番1号 静銀・中京銀静岡駅南ビル3階
創業 / 設立	1931年5月25日 / 1947年7月28日
売上高	704億52百万円 (2023年3月・連結)
会社URL	https://www.hagoromofoods.co.jp/
環境保全関連URL	会社HP ~ サステナビリティ ~ https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/sustainability.html
サステナビリティデータ	会社HP ~ エコアクション21 環境経営レポート ~ 対象機関2022年度 (2022年4月~2023年3月) https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/sustainability/activity/main/015/teaserItems1/0/file/EA21%20Report%202022.pdf

持続的成長に向けた環境方針・目標

■ 環境基本方針

〔環境経営理念〕

はごろもフーズは、人と地球に愛される企業を目指し、安全で環境にやさしい食品の製造・販売に努めます。

地域社会と共生していく企業として環境保全活動に取り組みます。

〔環境経営方針〕

1. エコアクション21を全社運動として展開し、SDGsの目標達成に向けて取り組みます。
2. 環境関連法規、条例、規制基準を遵守します。
3. 環境への影響を考慮し目標を定め、製品の製造、流通・販売の全過程で、資源・エネルギー、二酸化炭素排出量、水使用量を削減します。
4. 廃棄物の発生抑制、減量化を推進します。
5. 食品リサイクル率100%を達成します。
6. 教育・啓発活動を計画的に推進し、環境に対する従業員の意識の向上、環境保全に関する社内体制の充実をはかります。
7. 持続可能な社会を築くため、ペーパーレス化を推進します。

■ 重点課題 (マテリアリティ) の特定プロセス

当社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。

〔バリューチェーンにおけるリスクと重点課題〕



認識している社会的課題	安全・安心な食品の提供	生物多様性の破壊	安全・安心な食品の提供	エネルギー問題	エネルギー問題	食品廃棄削減
		気候変動	エネルギー問題		食品廃棄削減	
		プラスチック問題	水リスク		安全・安心な食品の提供	
		人権侵害	食品廃棄削減			
従業員のダイバーシティ 人材の確保						

事業におけるリスク	日本における人口減少	・販売の低迷 ・流通チャネルの変化		・生産量の減少		・販売の低迷 ・流通チャネルの変化
	気候変動		・原材料調達量の減少			
	カントリーリスク		・原材料調達量の減少 ・政治や経済情勢の悪化 ・労働者のストライキ ・供給停止	・原材料調達量の減少 ・政治や経済情勢の悪化 ・労働者のストライキ ・供給停止		
	自然災害・疫病不測の事態の発生		・原材料調達量の減少 ・生産設備および物流施設等の破損や人員の不足	・原材料調達量の減少 ・生産設備および物流施設等の破損や人員の不足	・サプライチェーンの崩壊	・サプライチェーンの崩壊
	システム・ネットワーク関連		システム等への侵入や情報漏洩 ・ネットワークやシステムの破壊およびデータの流出 ・従業員による情報漏洩			

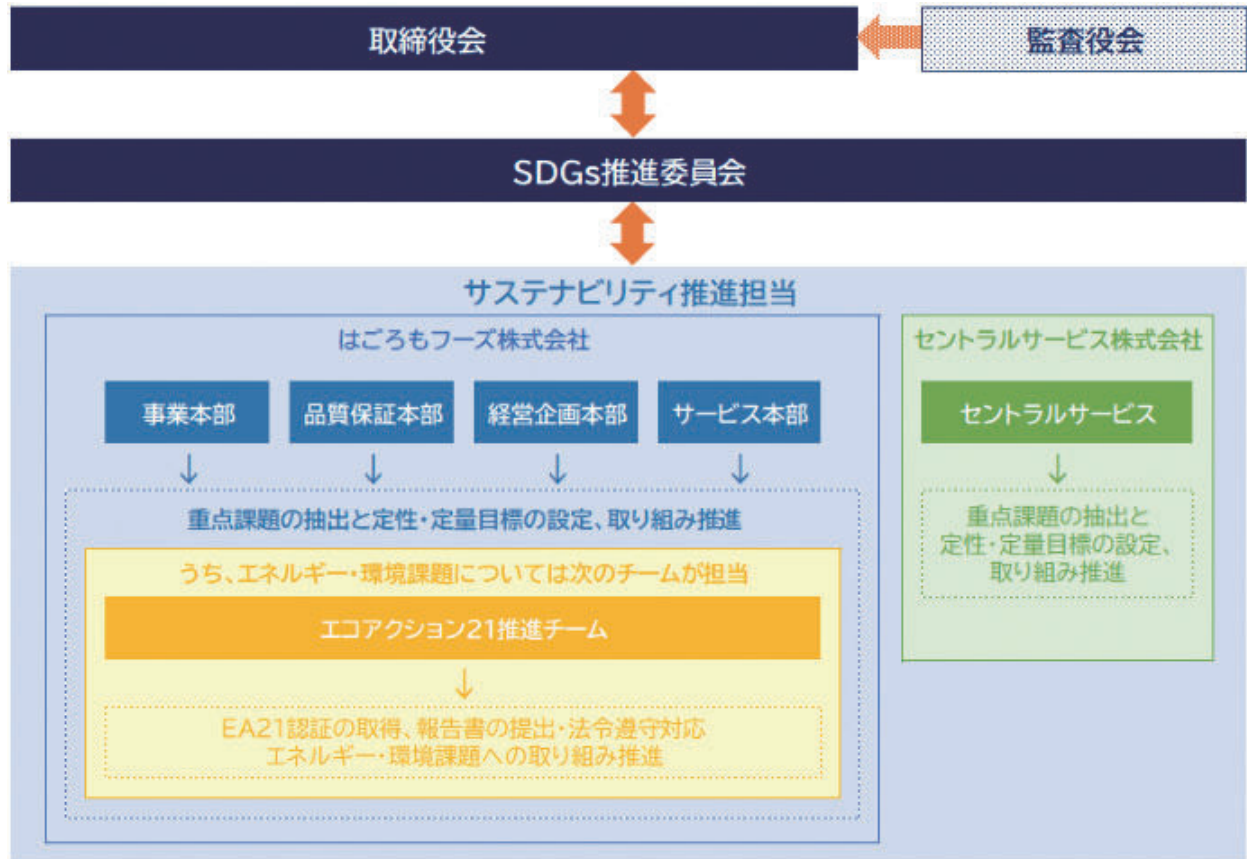
当社の重点課題	シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る		持続可能な原料の使用推進	原料の100%利用			
		ツナ代替原料を使用した製品の拡大	ツナ代替原料を使用した製品の拡大				
			プラスチック包装資材の使用削減				
	持続可能な容器・包装資材の使用推進		再生可能資源を使用した容器(缶詰)の継続的な使用推進				
			FSC認証資材の使用推進				
			二酸化炭素排出量のより少ない資材の使用				
	食品ロス削減	食品ロス削減のための適量提案製品の開発		製造ロスの削減	賞味年月日から賞味年月への表示の変更	賞味年月日から賞味年月への表示の変更	賞味年月日から賞味年月への表示の変更
					賞味期間のさらなる延長	賞味期間のさらなる延長	賞味期間のさらなる延長
						フードバンクなどへの製品寄贈	フードバンクなどへの製品寄贈
	エネルギー・水リスクへの対策			エネルギー使用量の削減	配送の効率化	営業車の削減・電気自動車への切替	
			CO2排出量の削減	モーダルシフトの推進			
			使用水量の削減	連結車両、隊列走行による輸送の推進			
環境保全活動への取り組み			排水汚染水の削減				
地域の清掃活動への参加							
自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる会社の表現	多様な働き方の提案/人事制度の見直し/オフィス快適化/健康経営優良法人の取得						

はごろもフーズ(株)

推進体制

■ サステナビリティ推進体制

当社は、代表取締役社長および各本部長で構成する「SDGs推進委員会」を2021年2月に発足し、持続可能な社会の実現への貢献と、はごろもフーズグループの継続的な成長に向けて、取り組むべき重点課題を選定した。合わせて、各部門における推進担当を任命し、取り組みを推進する体制を整備。各部門で重点課題に対する取り組みを進め、進捗を「SDGs推進委員会」で検証し、定期的に内外に公表していく。



■ 原材料調達における取り組み

国産原材料利用拡大・食料自給率向上

取組背景（目標）

当社の主力製品であるシーチキン®の原材料である、ビンナガマグロ、キハダマグロ、カツオの3魚種が、漁獲量の減少や世界的な需要増などにより、調達が困難になっている。

今後も、シーチキン®を安定的に供給するため、国産ブリを原材料としたシーチキン®を発売する。

事例概要

■ 持続的供給へ新提案 ～ 国産ブリを使用した「シーチキン® Every(エブリ)」発売 ～

当社は、2023年8月21日から、国産ブリを原材料に使用した「シーチキン® Every (エブリ)」と「オイル不使用シーチキン® Every (エブリ)」の2品を発売した。

当社の主力製品であるシーチキン®シリーズには従来、ビンナガマグロ、キハダマグロ、カツオの3魚種を使っていたが、漁獲量の減少や世界的な需要増により、これらの調達が困難となっている。

持続的な商品供給に加え、マグロ、カツオ同様にたんぱく質の含有量が多いことから、人気魚種でもあるブリの使用を決めた。



〔ブリ採用の具体的な理由〕

- ① 全国的に食べられている人気のある魚で、味がしっかりしている
- ② 漁獲量が安定している
- ③ シーチキン®として消費者に提供するにふさわしい味・おいしさである

〔開発にあたっての企業努力〕

ブリ本来の味を損なわず、またシーチキン®既存品と同様の使い方ができる点に注力した。「誰もが楽しめるおいしい味に仕上がった」と自負している。

情報源

記事見出し『ブリ使用シーチキン はごろもフーズ 持続的供給へ新提案』日本食料新聞 2023年8月7日

<< 会社HP >> NR ~ シーチキンに新しい仲間！ はじめまして「シーチキンEvery (エブリ)」です。 ~ 2023年8月21日全国発売

https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/news/news-447/main/0/link/20230726_Sharewith_447_2.pdf

成果（見込含）

国産原材料利用拡大・食料自給率向上

持続可能な食料安定供給に向けた取り組み

事例概要

■ 環境に配慮した漁法で漁獲した原料の使用を推進

当社は、シーチキン®の原材料であるマグロ・カツオを大切にし、豊かな自然の恵みを永く享受できるよう、持続可能な原材料の使用を推進している。その取り組みの一環として、『**MSC認証**』を取得した『**一本釣り漁業**』で取られた原材料（カツオ）を使用した製品を開発・販売している。



『MSC認証』とは、「海のエコラベル」といわれている。水産資源と環境に配慮し適切に管理され、MSC（Marine Stewardship Council 海洋管理協議会）の厳格な規格に適合した漁業で取られた、**持続可能な天然の水産物の証**である。



『一本釣り』とは、マグロなどの大型回遊魚を、一匹ずつ釣竿を使って釣るため、一般的に混獲率が低い漁法である。『MSC認証』を取得した『一本釣り』漁業では、**持続可能な水準で漁獲を行っており、これらの魚種資源が健全に保たれるようになっている。**

〔『MSC認証』を取得した『一本釣り』漁業で取られた原材料を使用した製品〕



環境／生物多様性保全（国内）

事例概要

■ 環境保全活動への参加

当社は、環境保全のため、各事業所において周辺の河川清掃を定期的実施している。また、『小さな親切』運動静岡県本部が実施するクリーン作戦に定期的に参加し、地域の環境保全活動に積極的に参加している。



情報源

<< 会社HP >> ～ サステナブルな社会の実現のために ～

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

<< 会社HP >> NR ～ シーチキンもサステナブルに！ Smileシリーズに環境に配慮した製品が新登場！！ ～
2022年8月22日全国発売

<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/news/news-402/main/0/link/20220726a.pdf>

<< 会社HP >> ～ はごろもフーズのサステナビリティ／環境についての取り組み ～

<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/sustainability/activity.html#%E7%92%B0%E5%A2%83%E3%81%AB%E3%81%A4%E3%81%84%E3%81%A6%E3%81%AE%E5%8F%96%E3%82%8A%E7%B5%84%E3%81%BF>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全

製造・廃棄における取り組み

資源循環・食品廃棄物削減・廃棄物削減①

取組背景（目標）

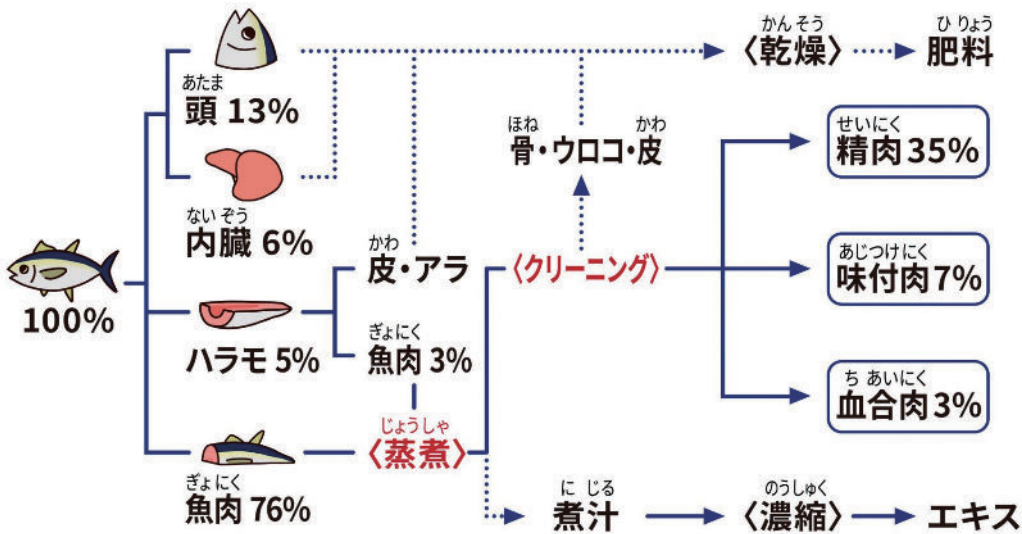
当社は、食品廃棄物リサイクル化を推進しており、食品リサイクル率100%維持を目標としている。2022年度のリサイクル率は99.4%であり、この実績の維持向上を目標として取り組んでいる。

事例概要

原料の100%を使用、すべてを使い切る生産体制を構築

当社の主力製品であるシーチキン®の主な原材料であるマグロ1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%である。その他の部位55%は、飼料や肥料、煮汁は調味料・健康食品・化粧品原料へ有効に使い切ることによって、資源循環・食品ロス/廃棄物削減に繋がる生産体制を構築している。

〔原料の利用状況〕



食品リサイクル率

食品廃棄物リサイクル化を推進し、食品リサイクル率100%維持を目標として取り組んできた。2023年度からは、2022年度実績を基準とし、維持向上することを目標として取り組む。

		2017年度	2022年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
	単位	基準年	維持	実績・基準	維持向上	維持向上	維持向上
リサイクル率	%	100	100	99.4	99.4	99.4	99.4

■ その他、食品ロス削減に向けた取り組み

・環境負荷低減に配慮した製品

顧客ニーズの高まる、レトルト仕様の紙パックやレンジ対応パウチなど、環境負荷の低い容器での製品提供に挑戦している。

〔レンジ対応パウチの製品〕



・賞味期限延長への挑戦

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やっている。

「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っている。

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みを強化していく。

〔アルミパウチへ変更〕



資源循環・食品廃棄物削減・廃棄物削減②

・フードバンクへの寄贈

当社では、賞味期限の迫った製品等を、定期的に『特定非営利活動法人フードバンクふじのくに』などへ寄贈している。



情報源

<< 会社HP >> ～ サステナブルな社会の実現のために ～

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

<< 会社HP >> ～ はごろもフーズのサステナビリティ／環境についての取り組み ～

<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/sustainability/activity.html#%E7%92%B0%E5%A2%83%E3%81%AB%E3%81%A4%E3%81%84%E3%81%A6%E3%81%AE%E5%8F%96%E3%82%8A%E7%B5%84%E3%81%BF>

成果（見込含）

資源循環・食品ロス／廃棄物削減

環境／生物多様性保全・環境負荷低減①

事例概要

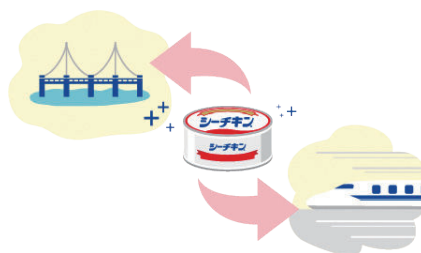
■ 持続可能な容器・包装資材への挑戦

・地球環境に優しい容器を使用した製品

当社の主力製品であるシーチキン®は、スチールとアルミを使った缶詰製品である。

スチールもアルミも90%以上のリサイクル率を誇り、何度でもどんなものにも生まれ変わることができる、資源を有効利用している代表的な容器である。

当社は、これからも地球環境に優しい缶詰製品の、持続的に消費者に安定供給していきたいと考えている。



【 その他、環境負荷低減に向けた取り組み 】

・水使用量の削減

2017年度比年率0.5%ずつ5年間削減することを目標として取り組んできた。2023年度からは、2022年度実績を基準として、毎年度0.5%の削減を目標として取り組んでいる。

		2017年度	2022年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
	単位	基準年	-0.5%	実績・基準	99.5%	99.5%	99.5%
水使用量	m ³	380,342	378,440	377,688	375,810	375,810	375,810
原単位	m ³ /t	9.282	9.050	9.046	9.000	9.000	9.000

・産業廃棄物排出量の削減

2017年度比年率0.5%ずつ5年間削減することを目標として取り組んできた。2023年度からは、2022年度実績を基準として、毎年度0.5%の削減を目標として取り組んでいる。

		2017年度	2022年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
	単位	基準年	97.5%	実績・基準	99.5%	99.5%	99.5%
産業廃棄物	t	1,022	997	858	854	854	854

事例概要

・エネルギー使用量の削減

エネルギー消費原単位（製品重量あたり）および二酸化炭素排出量を、2017年度比年率1%ずつ5年間削減することを目標として取り組んできた。2023年度からは、2022年度実績を基準として、毎年度1%の削減を目標として取り組んでいる。

		2017年度	2022年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
	単位	基準年	95%	実績・基準	99%	99%	99%
原油換算	k1	6,311	5,995	6,126	6,059	6,059	6,059
原単位	k1/t	0.154	0.146	0.142	0.141	0.141	0.141
排出-CO ₂	t	12,143	11,536	11,336	11,223	11,223	11,223
原単位	t/t	0.296	0.282	0.2712	0.268	0.268	0.268

〔太陽光発電設備導入による削減〕



富士山パスタプラントの屋上に設置した太陽光発電パネル



新清水プラントの屋上設置した太陽光発電システムが2022年12月より稼働。プラントの消費電力の15%を自家発電。

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナブルな社会の実現のために ～

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

<< 会社HP >> ～ エコアクション21 環境経営レポート ～ 対象機関2022年度（2022年4月～2023年3月）

<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/sustainability/activity/main/015/teaserItems1/0/file/EA21%20Report%202022.pdf>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・廃プラ削減・廃棄物削減

® 「シーチキン」「オイル不使用シーチキン」「シャキッと！コーン」「シャキッと！」「バタコ」「満点寒天」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。