

# 森永製菓(株)

本社所在地	東京都港区芝浦1-13-16
創業／設立	1899年8月15日／1910年2月23日
売上高	1,943億73百万円(2023年3月期・連結)
会社URL	<a href="https://www.morinaga.co.jp/">https://www.morinaga.co.jp/</a>
環境保全関連URL	<a href="#">会社HP ～ サステナビリティ ～</a> <a href="https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/">https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/</a> <a href="#">会社HP ～ 統合報告書2023 / サステナビリティセクション ～</a> <a href="https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/reports/pdf/integrated_report2023/MORINAGA_Integrated_Report_2023_JA_all01.pdf">https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/reports/pdf/integrated_report2023/MORINAGA_Integrated_Report_2023_JA_all01.pdf</a> <a href="#">会社HP ～ 地球環境の保全 ～</a> <a href="https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/environment/">https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/environment/</a>
サステナビリティデータ	<a href="#">会社HP ～ 2023 ESGデータブック ～</a> <a href="https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/data/pdf/esgdate_JA.pdf">https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/data/pdf/esgdate_JA.pdf</a>

## 持続的成長に向けた環境方針・目標

### ■ サステナビリティ方針

森永製菓グループは、森永製菓グループのパーパスである「世代を超えて愛されるすこやかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔を未来につなぎます」の実現に向けた企業活動を通じて、持続可能な社会への貢献と当社グループの持続的成長を目指します。

- ◇ 地球環境に配慮しながらお客様や社会への価値提供を行い、社会課題の解決に取り組みます。
- ◇ すべてのステークホルダーと適切に対話を行い、信頼関係を構築します。
- ◇ 公正かつ透明性の高いガバナンスにより、健全で実効性の高い経営を実現します。

### ■ 環境方針

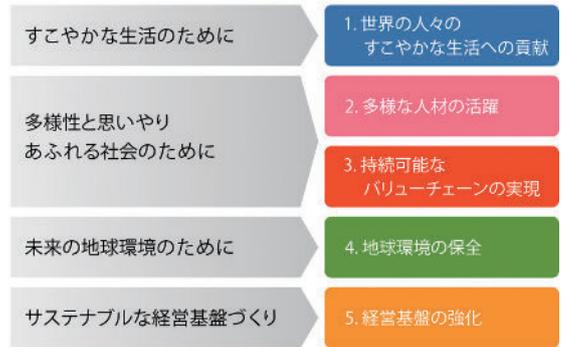
森永製菓グループは、企業活動を通じて持続可能な循環型社会の形成を推進します。また、環境マネジメントシステムの継続的改善を行い、企業活動のあらゆる面で環境に配慮した取り組みを行います。

1. 環境に関する法令、条例等の順守： 国内外の環境に関わる法令や条例等を順守し、国際的な基準・規格等に対応します。
2. 製品に関わる全過程での環境負荷の低減： 製品の企画・開発段階から生産・販売・廃棄に至るまでの全過程において、環境負荷を考慮し、その低減に努めます。
3. CO<sub>2</sub>等の温室効果ガス排出量の削減： 省エネルギーの推進およびエネルギー使用量の見える化等、カーボンマネジメントを実施し、CO<sub>2</sub>等の温室効果ガス排出量を削減して、地球温暖化防止に努めます。
4. 省資源・廃棄物の削減およびリサイクルの促進： 水資源および原材料等の有効利用に努め、廃棄物排出量の削減を図るとともに、リサイクルを推進します。
5. 環境汚染物質の管理および削減の促進： 有害な化学物質等の環境汚染物質を適正に管理し、汚染防止と削減に努めます。
6. 生物多様性の保全および生態系の保護： 生物多様性への理解を深め、生物多様性の維持・保全と生態系の保護に努めます。

## ■ マテリアリティの特定

当社では、2020年7月からパーパス・2030ビジョンの実現に向けた重要課題の検討を開始し、取締役会での承認を経て、財務・非財務両面からなる5つの重要課題（マテリアリティ）を特定している。

今後は、マテリアリティへの対応を通じて、社会価値の創造とレジリエンスの高い経営基盤づくりを着実に進め、持続的成長を実現していく。



## ■ マテリアリティマトリックス



当社グループの持続的成長へのインパクト

※「やや重要」以上の結果を表示

5つのマテリアリティ



## ■ バリューチェーンと社会課題・取り組み



## 推進体制

### ■ サステナビリティ経営の推進体制

・ 2021年4月

当社グループ全体のサステナビリティ・ESGへの取り組みを推進・支援するサステナブル経営推進部を設置。また、当社グループ全体のパーパスの実現とサステナビリティ活動の推進に向けて、代表取締役社長を委員長とするESG委員会を新設した。ESG委員会は、サステナブル経営推進部が事務局となり、2030年目標に関わる部門長が委員となっている。(開催頻度：2ヶ月に1回程度)

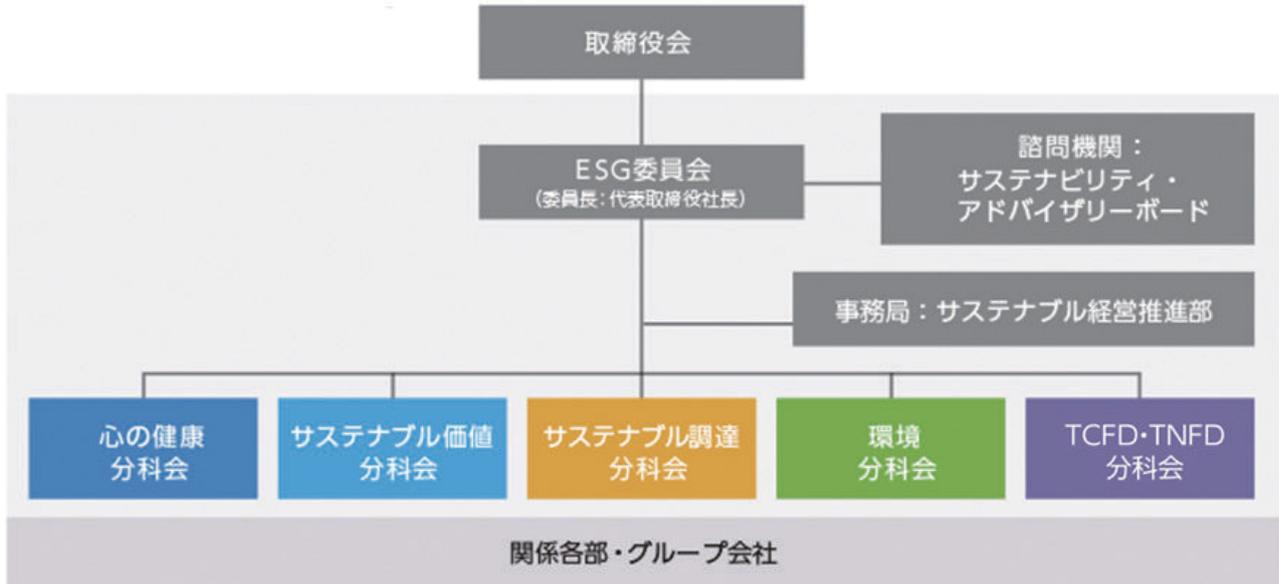
また、ESG委員会の傘下に新たに5つの分科会を設置。分科会は各取締役が委員長を務め、複数の関係部署のメンバーによって構成されている。

・ 2022年4月

社外有識者3名が参画。サステナブル経営の質的向上を図るために、サステナビリティ・アドバイザリーボードを設置。

当社は、今後も統合報告書や当社WEBサイトを通じて活動状況・進捗を適切に開示し、グループ全体の透明性を高めるとともに、当社の考え方や活動の紹介を通じて、ステークホルダーとの信頼関係を構築する。また、社外調査機関やお取引先様からのESG情報開示要請への対応を強化し、中長期的な企業価値向上を目指す。

### ■ 推進体制



## ■ 原材料調達における取り組み

### 原材料切替・代替食品開発・持続可能な食料安定供給

#### 取組背景（目標）

当社は、2030年の目指す姿として2030ビジョン『当社グループは、2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わります。』を定めた。「心・体・環境の健康」への価値創造を通じて、健康意識の高まりや、サステナブルな社会の実現への貢献など、さまざまな課題への対応に取り組んでいる。また、「心・体・環境の健康」への貢献に向けて、新たな付加価値を高めるべく、既存事業に限らず、新たな事業の創出に挑戦している。

その中で、近年の健康意識、環境意識の高まりを受け、「繊維感と厚みのある一枚肉タイプのプラントベースミート『SAI MEAT（サイ ミート）』」を作り上げた。

#### 事例概要

### ■ プラントベースミート「SAI MEAT」(サイ ミート)の開発・業務用にて販売

当社は、森永製菓の独自技術（注1）を生かした大豆たんぱくと小麦たんぱくを主原料とするプラントベースミート「SAI MEAT（サイ ミート）」を2022年9月20日（火）より、業務用ルート向けに発売を開始した。

#### 独自技術（注1）～「SAI MEAT」開発に活用した当社の独自技術～

##### 【食感技術】

「ハイチュウ」のチューイング性や「森永ビスケット」の多様な食感、「チョコモナカジャンボ」のパリパリ食感に至るまで、幅広い商品を研究開発して得た技術により、繊維感がある独特の食感を実現。

##### 【風味技術】

「i nゼリー」や「おいしいコラーゲンドリンク」、「おいしい青汁」で培った、苦みや癖のある素材臭を抑える技術を用いることにより、大豆臭を低減。

##### 【当社の代替肉の開発の歴史】

1969年のバーグメートから始まり、2017年の「ZEN MEAT（ゼン ミート）」と、代替肉への取組に挑戦してきた知見を元に、「SAI MEAT（サイ ミート）」を作り上げた。

〔「SAI MEAT」(サイ ミート)〕



#### 〔製品特徴〕



#### 〔調理イメージ〕



## 情報源

<< 会社HP >> NR ~ 独自技術により、繊維感と厚みのある一枚肉タイプを実現（プラントベースミート「SAI MEAT」業務用発売）～

<https://www.morinaga.co.jp/public/newsrelease/web/fix/file631e787def0a8.pdf>

<< 会社HP >> ~ 「SAI MEAT」（サイ ミート）とは～

<https://www.morinaga.co.jp/saimeat/>

<< 財経新聞 >> ~ 森永製菓、植物が主原料の代替肉「SAI MEAT」開発 事業者向けに発売～

<https://www.zaikei.co.jp/article/20220913/689193.html>

## 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

## 持続可能な食料安定供給

### 取組背景（目標）

当社は、「森永製菓グループ調達方針」に基づいて、サプライヤーとの公平・公正・透明な関係を築き、連携して社会・環境に配慮した調達活動を行うことによって、持続可能な社会の実現に貢献することを目指す。

### 事例概要

#### ■ 当社主要原材料の持続可能な調達に向けた取り組み

・具体的な取り組み①／カカオ豆 ～ カカオ農家の繁栄を促進～

チョコレート原料であるカカオ豆はカカオ農家の劣悪な労働環境、貧困、児童労働や森林伐採による地球温暖化等、様々な社会課題を抱えている。

当社では2020年度より、チョコレート製品の一部において、これらの社会課題を解決し持続可能な調達に貢献するバリーカレポー社の「サステナブルカカオ原料」である「ココアホライズン認証カカオ<sup>\*1\*2</sup>」の調達を開始した。

※1 ココアホライズン（COCOA HORIZONS）は、自然と子供たちを守る自立的なコミュニティを創造することによって、カカオ農家の繁栄を促進するというビジョンを持つNPOである「ココアホライズン財団」によって運営されている非営利のプログラムである。「ココアホライズン認証カカオ<sup>\*2</sup>」の調達を推進することにより、カカオ農家の繁栄、森林伐採およびCO<sub>2</sub>排出量の削減、児童労働の撲滅に貢献することができる。

※2 「ココアホライズン認証カカオ」はマスバランス方式（認証原料と非認証原料が混合される認証モデル）。

・具体的な取り組み②／パーム油 ～ RSPO<sup>※</sup>認証原料等への切り替え ～

パーム油は加工食品や洗剤等幅広い製品に使用されている一方、生産地における環境破壊や人権問題が社会課題となっている。当社グループにおいても多数の商品でパーム油を使用しており、**持続可能な調達に貢献する認証パーム油 (RSPO<sup>※</sup> 認証原料等) への切り替え**が必要だと考えている。

※ RSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議)

## 情報源

<< 会社HP >> ～ 持続可能な原材料調達の推進 ～

<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/valuechain/procurement.html>

<< 会社HP >> ～ カカオ調達ガイドライン ～

[https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/pdf/procurement\\_of\\_cacao\\_beans\\_JA.pdf](https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/pdf/procurement_of_cacao_beans_JA.pdf)

<< 会社HP >> ～ パーム油調達ガイドライン ～

[https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/pdf/procurement\\_of\\_palm\\_oil\\_JA.pdf](https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/pdf/procurement_of_palm_oil_JA.pdf)

RSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議)

<https://www.wwf.or.jp/activities/basicinfo/3520.html>

<< 会社HP >> ～ 紙調達ガイドライン ～

[https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/pdf/procurement\\_of\\_paper\\_JA.pdf](https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/pdf/procurement_of_paper_JA.pdf)

## 成果 (見込含)

### 持続可能な食料安定供給

# ■ 製造・廃棄における取り組み

## 食品廃棄物削減・資源循環

### 取組背景（目標）

当社は、パーパス「世代を超えて愛されるすこやかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔を未来につなぎます」の実現に向けた企業活動を通じて、持続可能な社会への貢献と当社グループの持続的成長を目指している。フードロスの削減にも積極的に取り組んでおり、2030年目標として、「原料受け入れから納品（流通）までに発生するフードロスを70%削減」※を掲げている。

※1 国内グループ連結

※2 原単位 [年間フードロス量 (t) ÷ 年間製造重量 (t) ] (2019年度比)

※3 発生した食品廃棄物のうち、飼料化・肥料化等、食資源循環に戻すものを除き、焼却、埋め立て等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義

### 事例概要

#### ■ 食品廃棄物削減の深耕

##### ・具体的な取り組み①／「訳あり品」をルート販売

当社は、製造時に折れてしまったふぞろいな長さの「ポテロング」をLOHACOや100円ショップなどルート限定で販売している。この商品は、アスクルが取り組む「Go Ethical プロジェクト」に参画した取組みで、ECサイトで購入した生活者がフードロス削減への貢献を実感できる点が評価され、「令和4年度消費者庁長官表彰」を受賞している。

〔通常品と割れ品〕



##### ・具体的な取り組み②／「訳ありムーンライト」の発売開始

2023年6月28日、工場の製造過程で発生する割れたり欠けたりした「ムーンライト」を詰め合わせた「訳ありムーンライト」の発売を開始。※インターネット通販サービスの「LOHACO」にて先行販売  
「ムーンライト」は、サクサクほどける食感や卵のkokのある味わいが特徴のクッキーで、「森永ビスケット」シリーズの中でも人気の同社を代表する主力商品。製造過程で生じてしまう「割れ」や「欠け」「菓子粉が付着している」などが理由で、販売できなかった「ムーンライト」を「訳あり品」として発売し、フードロス削減を推進する。

従来、廃棄していた破損品をエシカル商品として販売



▼通常品と割れ品の比較（例）



## ■ その他、食品廃棄物削減に向けた取り組み

フードロス削減目標の達成に向けて、継続的な生産性向上活動や工程ロス削減等の本来業務の改善により、食品廃棄物排出量削減に取り組んでいく。

### ・具体的な取り組み①／食品廃棄物リサイクル

工場では廃棄物の「発生抑制」に努めているが、発生した食品廃棄物は主に、飼料化・肥料化・及びメタン発酵原料等に利用することでリサイクルしている。

製品廃棄物等は、その特性から、リサイクルが困難な部分もあるが、フードロス削減目標の達成に向けて、今後も製品特性に合わせた食品廃棄物再生業者の選択等を実施し、リサイクル化を推進していく。

### ・具体的な取り組み②／賞味期限表示を「年月」表示へ切り替え

当社はサプライチェーン全体での食品ロス削減や物流の効率化を目指し、原材料、包装仕様、製造技術など、あらゆる点から賞味期限の延長に取り組んできた。

2019年より、一部の商品の賞味期限表示を、「年月日」から「年月」表示に順次切り替えを推進し、2021年3月には、「ポテロング」「アーモンドクッキー」「ムーンライトソフトケーキ」などの未変更商品の切り替えが完了した。2021年4月製造分より、全商品が「年月」表示となった。

## ■ フードロス削減に向けた外部との連携・取り組み

- ・国連食糧システムサミットへのコミットメント
- ・国連WFP協会 ゼロハンガーチャレンジへの寄付
- ・大阪府食品ロス削減ネットワーク懇話会への参加

## 情報源

<< 報道関係資料 >> ～ おなじみの「ムーンライト」でフードロス削減 割れたり欠けたりした訳あり品の「ムーンライト」～

<https://www.morinaga.co.jp/public/newsrelease/web/fix/file648d1c27cc50d.pdf>

記事見出し『フードロス削減深耕 森永製菓 「訳ありムーンライト」』日本食糧新聞 朝刊 2023/07/26 4面 2段 写 枚数(1)

<< 会社HP >> ～ フードロス削減の推進 ～

<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/valuechain/food-loss.html>

<< 会社HP >> NR ～ 全商品 賞味期限表示を「年月」表示へ切り替え 食品ロス削減へ取り組み ～(2021年4月)

<https://www.morinaga.co.jp/company/newsrelease/detail.php?no=1984>

<< 会社HP >> ～ 2023 ESGデータブック ～

[https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/data/pdf/esgdate\\_JA.pdf](https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/data/pdf/esgdate_JA.pdf)

## 成果（見込含）

### 食品廃棄物削減・資源循環

〔食料廃棄物発生量〕 << 単位：t >>



253t以上削減

## 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①

### 取組背景（目標）

当社では、脱炭素社会の実現に貢献するため、2050年までに温室効果ガスの排出量を実質ゼロにするという長期目標を定めた。目標の実現に向け、省エネルギーおよびエネルギー使用の見える化などのカーボンマネジメントを推進している。

今後は、再生可能エネルギーの活用についても検討していく。

### 事例概要

#### ■ 生産部門における環境負荷低減に向けた取り組み

##### ・具体的な取り組み①／CO<sub>2</sub>排出量削減

全体的なCO<sub>2</sub>排出量の現状を把握し、見える化を推進することで排出量削減に取り組んでいく。当社4工場、生産関係会社3社からのCO<sub>2</sub>排出量が占める割合が大きいことから、主に生産部門において、CO<sub>2</sub>排出量削減の取り組み強化を行っていく。

##### ・具体的な取り組み②／フロン使用設備の導入

フロン使用設備については、オゾン層破壊係数の低い代替フロンへの切り替えや、ノンフロン化の検討を推進。フロンR-22を使用した機器は計画的に切り替えを予定しており、設備の更新・新設時は地球温暖化係数の低い冷媒を使用した設備導入を実施し、既存設備にはフロンガスの漏洩防止のための管理を強化してる。

また、冷菓を扱っている森永エンゼルデザート(株)と森永デザート(株)の大型冷凍機は、オゾン層破壊係数がゼロで温暖化係数も低い自然冷媒への更新を実施。さらに、高崎森永(株)に新設した冷凍自動倉庫は自然冷媒を使用した冷凍機を導入している。

今後も、当社が掲げるCO<sub>2</sub>排出量削減に向けて、様々な角度から取り組みを推進していく。

##### ・具体的な取り組み③／省エネルギー推進活動

当社は、省エネルギーの推進を継続して行っているが、国際的な環境問題である地球温暖化防止に少しでも貢献できるように、エネルギー使用の大半を占める生産拠点での省エネルギー推進活動の活性化を重点施策として取り組んでいる。

これまで、圧縮空気や蒸気の配管漏れ箇所見落としや照明の消し忘れを防止するための省エネパトロール、設備老朽化に伴う高効率機器への更新、照明のLED化、7.5kw以上のポンプやファンにインバータを取り付け、設備負荷の変化に対応した最適な電力消費調整を可能にする取り組み等を行ってきた。

2020年度は、工場空調機の更新を積極的に行い、省エネルギーによる年間117.7tのCO<sub>2</sub>排出量削減を見込んでおり、省エネコンサルタントやエネルギーマネジメント事業者、機器メーカーに助言を求め、省エネ施策を計画・実行することで、更なる省エネルギー推進活動の活性化を図る。

#### 高崎森永第3工場

高効率な省エネ設備導入に加えて、  
建屋天井を低くして空調の負荷を低減



## 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②

### 事例概要

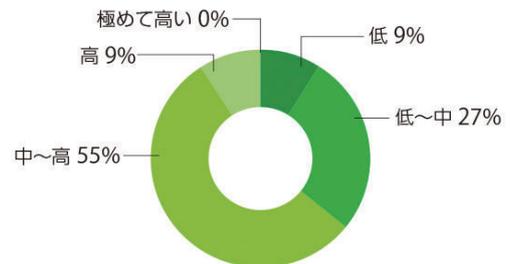
#### ■ その他、生産部門における環境負荷軽減に向けた取り組み

##### ・具体的な取り組み①／水資源の有効利用

近年、気候変動の影響により干ばつや洪水などの自然災害が頻発、また、世界人口が増加する中、水資源が不足するリスクが地域により高まっている。当社グループの事業活動に水資源は必要不可欠であり、水ストレス※の適切な把握と水資源を効率的に利用する事業活動の推進が重要であると考えている。

当社グループでは、設備冷却水の循環利用、仕込み水を含めた原料ロス削減等に努め、水資源使用量の削減を図っている。水不足が生じる可能性が高い地域を特定して対応を検討するため、取水量調査とWRI（世界資源研究所）のAqueduct Water Risk Atlasを使用した国内外の生産事業所の水ストレス評価を実施するとともに、水資源のさらなる効率的利用を目指す。

全生産拠点の水ストレス(2021年度)



##### ・具体的な取り組み②／大気汚染物質の排出抑制の取り組み

工場部門の全てのボイラーを都市ガス燃料仕様に変更し、NOx、CO<sub>2</sub>排出削減を推進。また、工場敷地内のアイドルングストップを各サプライヤーに要請している。営業車の環境負荷低減も推進している。

##### ・具体的な取り組み③／水質汚濁防止の取り組み

工場部門の全ての排水処理設備の運用に関して、自主管理基準を設定し、チェックリストを設けて定期的に管理している。また、「運転管理手順書」の随時見直しや従業員の教育訓練といったソフト面お

よび、設備のメンテナンス、更新・改善のための投資等ハード面の強化を適時行っている。

・具体的な取り組み④／化学物質の管理

工場部門ではISO14001のマネジメントシステムを活用した、安全で適正な、化学物質の管理の徹底と排出量の削減を推進。特に、**「特定化学物質の環境への排出量の把握等および管理の改善の促進に関する法律（PRTR法）」に従って「化学物質管理手順」を作成し、順守することで、化学物質の管理を徹底している。**

情報源

<< 会社HP >> ～ 気候変動問題への対応 ～

<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/environment/climate-change.html>

<< 会社HP >> ～ 水資源の有効利用 ～

<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/environment/water.html>

<< 会社HP >> ～ 環境汚染物質への取り組み ～

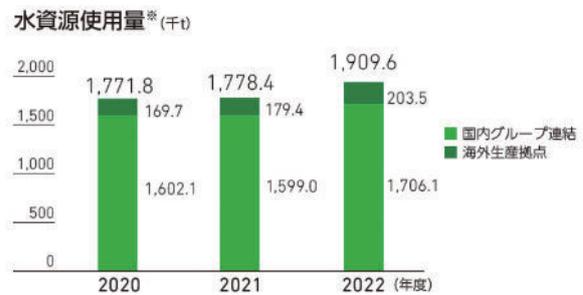
<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/environment/chemical.html>

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・水資源保全



※ 国内グループ連結。CO<sub>2</sub>排出量は小数点第二位を四捨五入して記載。  
2020年度以降の数値はLRQAリミテッドによる第三者保証を受けています。  
2022年3月期の期首より「収益認識に関する会計基準」（企業会計基準第29号2020年3月31日）等を用いているため、前期比較に用いる2021年3月期に係る各数値については、当該会計基準等を選択して適用した後の数値としています。



※ 国内についてはグループ連結数値。海外については生産拠点における数値。2020年度以降の国内グループ連結数値はLRQAリミテッドによる第三者保証を受けています。

資源循環・環境／生物多様性保全・廃プラ削減

取組背景（目標）

当社では、幅広く多様な商品に合わせて、様々な素材の包装材を使用しているとともに、保管・輸送時においても梱包材を利用しており、プラスチック問題、森林破壊、気候変動といった多面的な課題を伴う包装材に関して、環境に配慮した取り組みを推進している。

## 取組概要

### ■ 容器・包装における環境配慮の推進

- ・ 主要ブランドの容器・包装における環境配慮施策を実施

施策	現在取り組み中の内容（予定含む）
プラスチックの減量・減容	「inゼリー」「チョコモナカジャンボ」などの包材におけるプラスチック使用量の削減
環境配慮型材料への切り替え	「ハイチュウ」「inゼリー」などにおけるバイオマス由来プラスチック包材への切り替え
リサイクルの推進	2021年9月「inゼリー リサイクルプログラム」を開始

- ・ 「小枝」の内袋表層にバイオマスプラスチックフィルムを使用



- ・ 「inゼリー」包装におけるプラスチック使用量削減とバイオマスインキ使用

2020年2月、当社主要製品である「inゼリー」包装において、キャップとストロー部分のプラスチックを軽量化することで、使用量を従来比約9%（約70トン/年）削減。

また、印刷に使用しているインキの一部を、植物由来で環境負荷の少ないバイオマスインキに変更している。



## 情報源

<< 会社HP >> ～ 容器・包装における環境配慮の推進 ～

<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/environment/package.html>

<< 会社HP >> ～ 小枝 ～

<https://www.morinaga.co.jp/koeda/>

## 成果（見込含）

資源循環・環境／生物多様性保全・廃プラ削減

## 事例概要

### ■ 街のゴミ分別・リサイクルを促進する外部との連携・取り組み

2020年～2021年に表参道とRAYARD MIYASHITA PARK へのIoT技術を活用したスマートゴミ箱「SmaGO」の設置を支援。

※スマートゴミ箱「SmaGO」

上部のソーラーパネルで発電し3G回線を通じてゴミの蓄積状況をクラウド上でリアルタイムに把握できるとともに、ゴミ箱が満杯になると自動的に圧縮され約5～6倍の容量を捨てることが可能。それにより、ゴミの収集作業を効率化でき、回収コストや、回収作業に伴うCO<sub>2</sub>削減が期待できる。ゴミ箱の動力はすべて、太陽光発電でまかなうため、電気代はゼロ。また、ゴミ箱のふたは足で踏むと開く非接触型で、ふたに触れなくてもゴミを捨てることができる。



## 情報源

<< 会社HP >> ～ 廃棄物削減の推進 ～

<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/valuechain/waste-reduction.html>

<< 会社HP >> ～ SmaGo × 森永製菓 ～

<https://www.morinaga.co.jp/sustainability/smago/>

## 成果（見込含）

資源循環・環境／生物多様性保全・廃棄物削減

## ■ 物流における取り組み

### 環境／生物多様性保全・温室効果ガス排出量削減

#### 事例概要

##### ■ 物流工程において、さまざまな省エネルギー対策を実施

当社では、物流の効率化と環境対策の観点から、モーダルシフト、同業他社との共同輸配送による積載効率の向上、積載効率の高い商品規格設計、最適在庫配置に向けたAIによる需要予測の導入と補給運用の高度化等に取り組んでいる。

また、省エネルギー法での特定荷主\*として、「輸配送時のCO<sub>2</sub>排出量」の算出・把握を実施している。

\*省エネルギー法での特定荷主とは、貨物輸送に係る年間の発注量が3,000万トンキロ/年以上の荷主のことをいう。

#### 情報源

<< 会社HP >> ～ 気候変動問題への対応／物流工程における主な取り組み ～

<https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/environment/climate-change.html>

<< 会社HP >> ～ 2023 ESGデータブック ～

[https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/data/pdf/esgdate\\_JA.pdf](https://www.morinaga.co.jp/company/sustainability/data/pdf/esgdate_JA.pdf)

#### 成果（見込含）

##### 環境／生物多様性保全・温室効果ガス排出量削減

〔輸送・物流による温室効果ガス排出量／上流〕 << t-CO<sub>2</sub> >>

2019年	→	2022年
15,809		12,735

3,074 t-CO<sub>2</sub>以上削減

## ■ 販売における取り組み

### 資源循環・環境／生物多様性保全・廃プラ削減

#### 事例概要

#### ■ プラスチック包装容器のリサイクル事業本格化

当社は、プラスチックの包装容器のリサイクル事業を本格化している。**主力製品のゼリー飲料「inゼリー」の空き容器を回収し、再生プラにする取り組みを始めた。**資源の循環システムを構築するスタートアップ企業（テラサイクルジャパン合同会社※）との連携により、学校・コンビニエンスストアなどに回収箱を設置。消費者の資源循環の関心が高まる中、持続可能な製品作りを促進する。

#### 取り組みの概要

「inゼリー」の容器は**飲み口がプラ、パウチ部分がアルミニウム**を含有したプラでできている。回収した容器は、洗浄したうえでプラ原料ペレットに加工し、新たなプラ製品に混ぜる（10%上限）。アルミ部分は別の専門業者がアルミ缶などに再利用する。

これまで、**食品容器は規格や素材がまちまちであるため、リサイクルが難しいとされていた。**その点、ゼリー飲料の容器は使われている素材が比較的少なく、単純な構造なためリサイクルに回しやすい。素材の分別などにコストはかかるが、**当社（森永製菓）が資金負担することによって実現した。**回収箱では、他社のゼリー飲料の空き容器も回収する。

当社は、ゼリー飲料のシェアトップ企業として、**社会への貢献を果たしたいと考えており、当面は50台の回収箱設置を目指す。**



#### ・具体的な取り組み①／学校にゼリー飲料空き容器回収箱設置

「inゼリー」は中高生らが部活動の合間に飲む機会が多いことから、**循環プログラムへの参加を希望した中学校や高校など6校に計8台の回収箱を設置（2021年12月14日現在）。**回収した量に応じて参加主体に**ポイントがたまり、書籍や植木鉢などの景品と交換**できる。

学校教育の中でもプラ問題を含むはSDGsの目標目標について触れる機会が多く、生徒や学生から参加したいという声が上がった。



中高生にとって、SDGsについて考える機会にもなる

・具体的な取り組み①／コンビニ2店舗での回収実証実験を開始（2022年8月）

横浜市内のコンビニエンスストア「セブン-イレブン」2店舗での、パウチタイプゼリー飲料の空き容器を回収する実証実験を開始。



「セブン-イレブン」での実証実験を開始

## 情報源

<< 会社HP >> NR ～ プラスチックごみ削減に向けた取り組み「inゼリー リサイクルプログラム」開始 ～  
<https://www.morinaga.co.jp/company/newsrelease/detail.php?no=2124>

<< 会社HP >> NR ～ プラスチックごみ削減に向けた取り組み「inゼリー リサイクルプログラム」横浜市内のセブン-イレブンで実証実験を開始 ～  
<https://www.morinaga.co.jp/company/newsrelease/detail.php?no=2258>

記事見出『テラサイクル、ゼリー容器回収の実証実験』 化学工業日報 朝刊 2022/09/08 5面 1段 写 枚数(1)

## 成果（見込含）

資源循環・環境／生物多様性保全・廃プラ削減・エシカル消費促進