

エス・ディー・ジーズ

SDGs とは、世界が目指す持続可能な開発目標



誰一人取り残さない

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 貧困をなくそう 	2 飢餓をゼロに 	3 すべての人に健康と福祉を 	4 質の高い教育をみんなに 	5 ジェンダー平等を実現しよう 	6 安全な水とトイレを世界中に 
7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに 	8 働きがいも経済成長も 	9 産業と技術革新の基盤をつくろう 	10 人や国の不平等をなくそう 	11 住み続けられるまちづくりを 	12 つくる責任 つかう責任 
13 気候変動に具体的な対策を 	14 海の豊かさを守ろう 	15 陸の豊かさも守ろう 	16 平和と公正をすべての人に 	17 パートナーシップで目標を達成しよう 	

エス・ディー・ジーズ

わたしたちが取り組む SDGs



案内役の
あきちゃん

かながわSDGs
パートナーに
登録されたのね

秋本食品株式会社 (Akimoto Foods co.,Ltd)



私たちが一人ひとりの行動が、
未来につながる。
SDGs 未来都市 神奈川県

3 すべての人に
健康と福祉を



日本の伝統食品であるお漬物を扱うメーカーとして、
価値ある**和食文化を継承**し、日本の皆様の**心と健康を守り**、
笑顔を育む使命に誠実に向き合っています。

乳酸
発酵



食物
繊維

ビタミン
C

当社の主力商品



お漬物は身体に
いいのね。
美容にも効果あ
るのかしら!?

10%

SDGs
習得度



あとひきだいこん



王道キムチ



オモニの極旨キムチ

秋本食品株式会社 (Akimoto Foods co.,Ltd)

4 質の高い教育を
みんなに



企業理念のひとつに「**人材育成**」があり、根本にあるのが「社員の成長こそが、企業の成長・発展、そして社会貢献につながる」という思いです。学校教育では終わらない、その先の技術教育/職業教育を実施し、**全社員で目標を共有し**、強い組織作りに励んでいます。

営業の**エキスパート**の育成

わたしは
案内役の
エキスパート
目指そうかしら



秋本食品の営業マンの思いは、**安全で安心できる美味しいものを安定的に食卓までお届けすること**です。

一人一人の営業員が漬物の**エキスパート**であり、産地から売場まで熟知して、商品を総合的にご提案いたします。
ただ商品を販売・導入するのではなく、実際の売り場のメンテナンスや市場調査、工場、産地視察など、お得意先様と秋本食品の窓口としてさまざまな場面でサポートします。

製造の**エキスパート**の育成



安心・安全・美味しい漬物づくりのため、**漬物製造管理士・技能評価試験**を受験し、知識と技術の向上に取り組んでいます。



SDGs
習得度

7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



お漬物を製造・販売する事業活動により、
冷蔵庫や空調機器などで多くの電気を使用しています。
湘南工場(本社)の屋根に太陽光パネルを設置しました。
太陽光パネルで発電した電力を自家消費することで、
エネルギー使用量と二酸化炭素排出量(Co2)を削減しています。
(2022年3月下旬発電開始)

太陽光パネル導入により
二酸化炭素の排出量を
年間215トン
削減予定です。



限りある資源
を大切に
使いましょう



SDGs
習得度

7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



胡瓜ぬかの包装容器を環境にやさしいエコトレー
に変更して、従来の包装容器より
二酸化炭素の排出量を、26トン削減しました。
(2020年度実績)



従来のトレー容器



エコトレー容器

わたしも
エコバッグ
持ってるわ



SDGs
習得度

(解説)エコトレー

使用済みトレーを回収し
リサイクル工場で
原料から再生された
環境配慮型の容器

7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



包装パッケージの製造時に使用するインキを
生物由来のバイオマスインキ
に切り替え始めています。
(2021年12月現在:6品)

環境問題に
色々チャレンジ
しているのね



SDGs
習得度



表面



裏面

(解説)バイオマスインキ

綿、パルプ、米ぬか、植物油、被子植物の種などの生物由来の資源(バイオマス)から成分を抽出して製造したインキです。
従来のインキと比較すると二酸化炭素の排出量を削減できます。

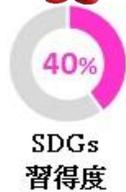
9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



わたしたちは**賞味期限の延長**を経営目標に掲げ、
研究に取り組んでいます。
賞味期限を延長することで、ご家庭内やお店の売り場からの
フードロス(廃棄ロス)を抑えることにつながります。

賞味期限を延長した商品

新しい発見の
ために
日々研究ね



2020年

商品名	商品画像	旧賞味期限		新賞味期限
めか風味きゅうり		5日	⇒	6日
胡瓜大根めか		5日		6日
めか風味3種		5日		6日
ぶっかけオクラ		6日		7日
ひとくちきゅうり		6日		8日

2021年

商品名		旧賞味期限		新賞味期限
浅漬野菜ミックス		6日	⇒	7日

12 つくる責任
つかう責任



東海工場で排出される野菜残渣は、**食品循環資源の再生利用**を促進する事を目的として、バイオガス発電所に運ばれ**電気に生まれ変わっています**。

野菜の芯や
端切れなどが
電気になるのね

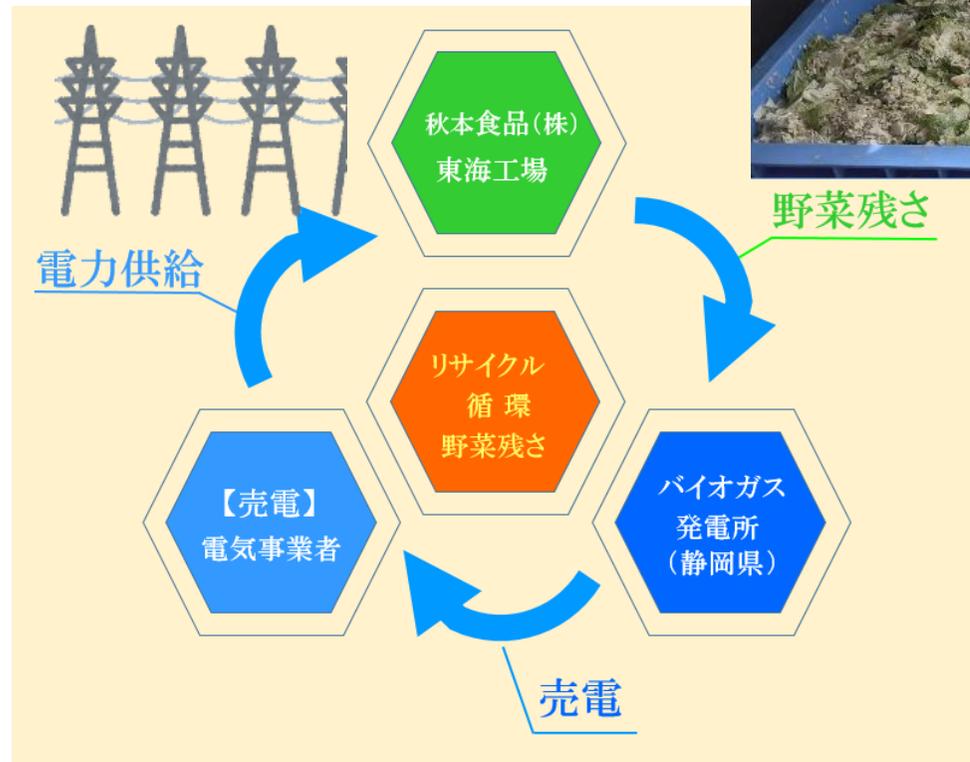


50%

SDGs
習得度



野菜残さ



秋本食品株式会社 (Akimoto Foods co.,Ltd)

12 つくる責任
つかう責任



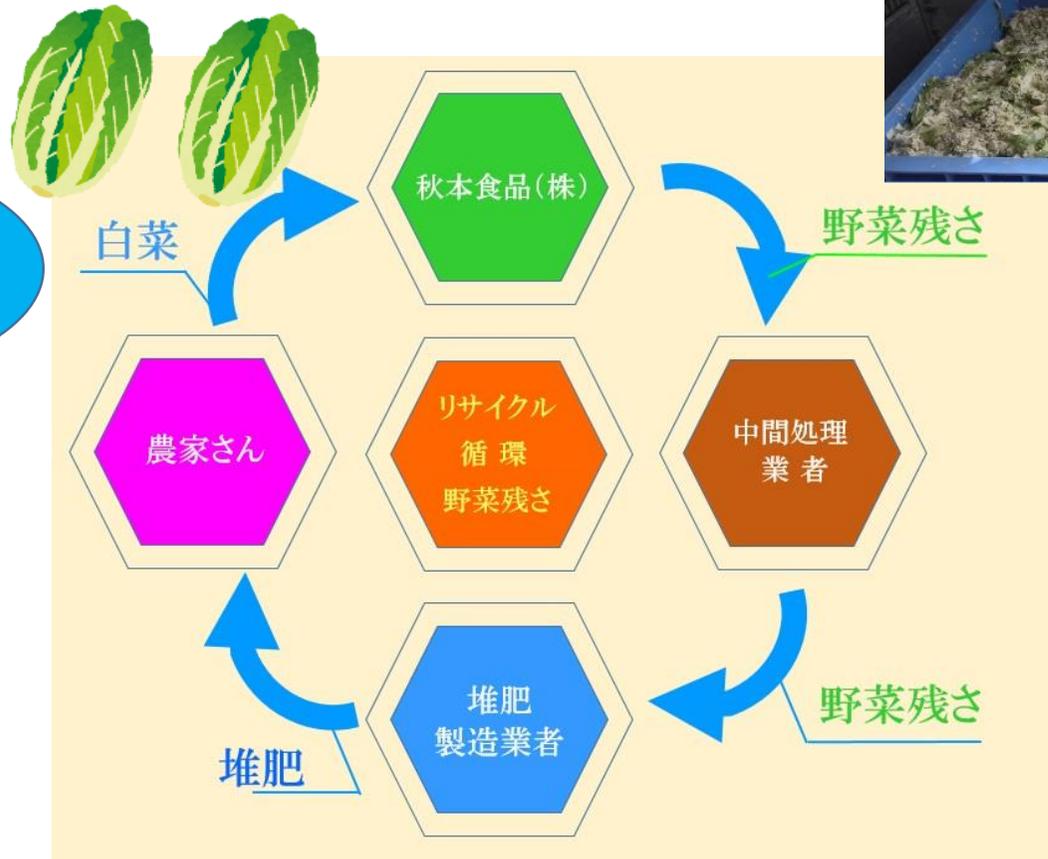
製造工程で排出される野菜残渣は、中間処理業者を經由し堆肥製造業者に運ばれ、約45日で土状(サラサラ)の**堆肥**になります。この堆肥で育った白菜を使用して浅漬けを製造しています。



この堆肥で育った白菜がお漬物になるのね



SDGs
習得度



秋本食品株式会社 (Akimoto Foods co.,Ltd)

12 つくる責任
つかう責任



使用済みのOA用紙、ダンボール、雑誌・新聞紙、一斗缶、綺麗なプラスチック・ビニールなどは、専門業者により回収され、再生・リサイクルされています。資源にまわせるものを増やし、ゴミは減らすように、分別を徹底しています。

混ぜればゴミ
分ければ
資源ね！！



SDGs
習得度

分別



回収



再生



最後まで見てくれてありがとう
わたしも、SDGsのために
何か貢献しないと

• 限りある資源は
大切につかう

• 仲間外れや
差別をしない

• 食べ物を残さない

• 海や川を汚さない
• SDGsについて
お友達に伝える



SDGs
習得度