

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・排水削減率向上 ※ 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） ※ 製造現場での資源利用 ※ リサイクル率（食品廃棄物）98%以上 ※ 排出削減率向上
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%、年間定数採用率の向上 ※ 対象はプリマハム㈱の全従業員 ※ 2022年度までに男性採用率100%、女性採用率40%以上 ※ 若手社員採用率向上を目的として定年までサポート ※ 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10% ※ 対象はプリマハム㈱の全従業員 ※ 従業員及び家族が心身の健康で、充実した生活をおくるための、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

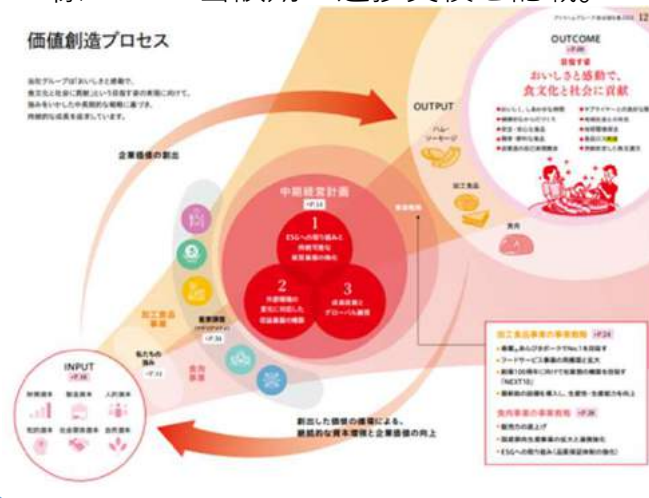
https://www.primaham.co.jp/ir/library/attach/pdf/20230628_1.pdf

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	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案	※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 廃棄物排出量の削減	※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 ※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 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 ※重要一次食肉サプライヤーの自主監査実施率100% ※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 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	※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) ※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 ※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TSGの採否に沿った情報開示	

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・醸生体由来は除く	● 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、漏れした肉片を回収するなどの設備の配置を工夫しており、削減が定着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「匠の原シリーズ」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！使い切り豚肩ロース・減容30%カット」シリーズのロースハムでは、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、「ストップディッシュ」シリーズでは2品の追加、キャッチアップ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。

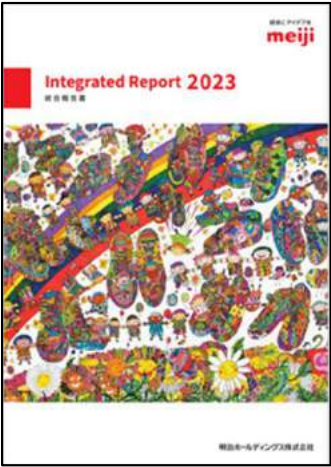
サステナビリティ課題	指標（KPI）	基準年度	2022年度実績	2023年度目標
	85%以上削減（2021年） 2023年度目標は、2021年度実績の85%以上削減（2021年）			
環境負荷の低減	国内連結での再資源化率の拡大（明治グループ（海外子会社除く））	-	86.2% ※1	85%以上
	国内の食品事業における製品廃棄量の削減（食品セグメント（海外子会社除く））	2016年度	31.5% ※1	42%以上
	国内の容器包装などのプラスチック使用量の削減（明治グループ（海外子会社除く））	2017年度	16.0% ※2	10%以上

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。

トップメッセージ

CEOメッセージ

自らの使命や存在意義をあらためて確認し、
さらなる成長を志向します



(中略)

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

食

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

【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

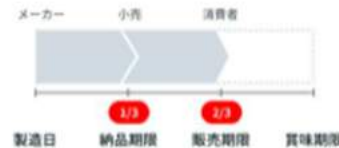
<牛乳>

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

各関連団体と協働し、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)

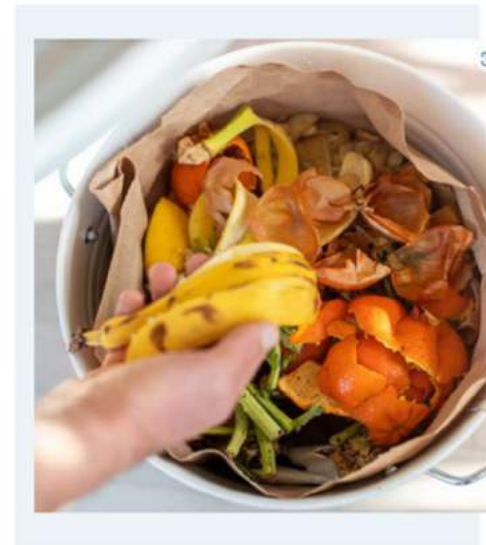
・ [アーカイブはこちら](#)

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

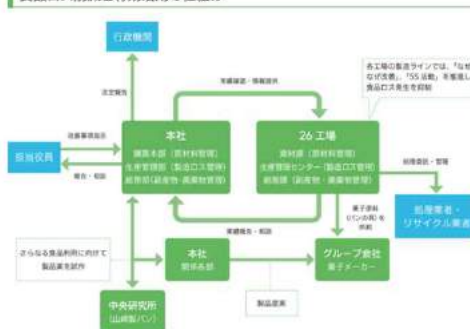
FB

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大し、品質向上とあわせて、製品の持ち直しを促しています。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。消費者の環境意識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

発生量 182,801t	
食品廃棄物 125,761t	再資源化方法
食パンの耳(副産物)	65,035t 食品原料、飼料
生地・製品ロス	45,735t 飼料、肥料等
フリンギング類	8,618t 飼料、肥料、メタン等
バナナの皮	3,809t 飼料、肥料、メタン等
廃食油	332t 油脂製品等
その他	2,232t 肥料、熱回収等
非食品系 57,040t	再資源化方法
汚泥	18,245t 肥料等
段ボール・紙くず	13,650t 製紙原料等
プラスチック類	19,277t 固形燃料、熱回収等
空缶・金属くず	2,926t 金属原料等
ビン・ガラスくず	99t 再利用、各種原料
その他	2,844t 再利用、各種原料

再資源化率

	2018	2019	2020	2021	2022
食品廃棄物の再資源化率 (%)	100	100	100	100	100
副産物・廃棄物の再資源化率 (%)	99.3	99.5	99.5	99.5	99.5

再資源化量(再資源化率) 181,847t (99.5%)	
食品廃棄物 125,761t (100.0%)	構成比
食品原料(パン粉・製菓)	8,841t 7.0%
飼料	102,585t 81.6%
肥料	8,491t 6.8%
メタンガス	2,454t 2.0%
油脂・油脂製品	236t 0.2%
熱回収	2,542t 2.0%
その他(炭化、エタノール等)	612t 0.4%
非食品系 56,086t (98.3%)	構成比
肥料	16,038t 28.6%
製紙原料	13,341t 23.8%
固形燃料	3,900t 7.0%
プラスチック原料	714t 1.3%
金属原料	2,926t 5.2%
熱回収	17,298t 30.8%
その他(再利用、各種原料等)	1,869t 3.3%

※再資源化されない廃棄物: 954t (燃え殻、ばいじん等)

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。

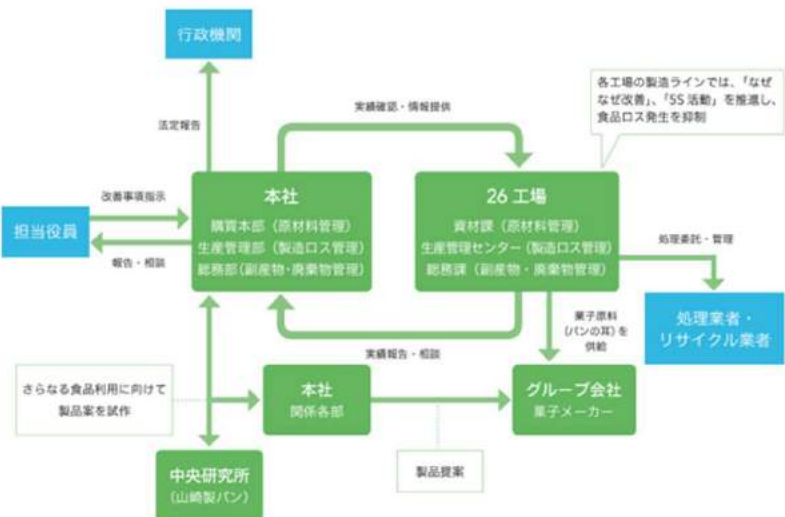
食品廃棄物の発生量推移

	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。

