

「ビジョン2030」～食の可能性を切り拓き、豊かな未来を共創する～

【株式会社ロック・フィールドの概要】



- ・ 設立：1972年6月8日
- ・ 主な事業内容：惣菜の製造および販売
- ・ 主な事業所：神戸ヘッドオフィス・ファクトリー、静岡ファクトリー、玉川ファクトリー、東京オフィス
- ・ 展開ブランド：「RF1」「神戸コロッケ」「ベジテリア」「いとはん」「融合」「グリーン・グルメ」



【目標】

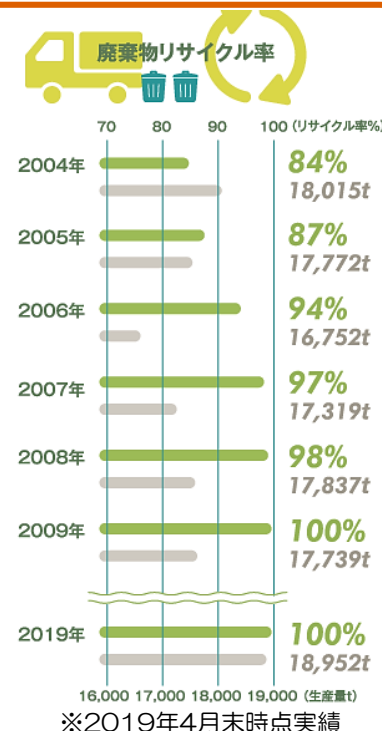
- ・ 創業50周年という節目である2022年6月に「ビジョン2030」を策定。また8月に「サステナビリティ推進室」を設置。
- ・ 食品ロス、食品残渣の削減については次の表のとおり削減目標を設定。

取組み項目	基準年	2024年度 中期経営計画	2030年度 目標
		目標値	
店舗 食品ロス発生量	2018 年度	37%削減	50%削減
ファクトリー 食品残渣発生量		12%削減	30%削減

※新型コロナウイルス感染拡大前の2018年度を基準とした

【主な取組と課題】

- ・ 静岡、神戸、玉川の3ファクトリーは1999年にISO14001を取得。
- ・ 3R（リデュース、リユース、リサイクル）に取組み、2008年10月には廃棄ゼロ（ゼロ・エミッション）を達成。
- ・ 今後は企業としての温室効果ガスの更なる削減が課題。企業として成長を望みながらの省エネの推進を検討。



株式会社ロック・フィールド（兵庫県）

【店舗での取組】

- 2018年「品出し支援システム」、2019年「自動発注システム」の導入。

「自動発注システム」は各店舗ごとに設定した販売計画を基に、閉店後の在庫状況に応じて、必要な商品を自動で発注し納品するシステム。



【キットサラダの開発】

- 商品の賞味期限を延伸させ、翌日以降もできたての美味しさを提供するため、皿盛りせずパックされた商品（キットサラダ）を開発。



【ファクトリーでの取組】

食品残渣

肥料・堆肥

廃プラスチック

燃料・セメント原料

空き缶・空き瓶

金属・瓶

紙類・段ボール類

再生紙

- ファクトリーでは積極的な再資源化に取り組む。
- フライ商品の出荷時に商品の番重に入れる敷きパン粉の適正量の見直しを行う。
- 新たな取組として、野菜残渣を活用したリサイクルループを導入。

「フードバンク関西」への食品の寄附

- 2021年1月から毎月1回、商品の試作や製造段階で余った食材や調味料などを、フードバンクに寄附し、有効活用につなげる。
- 従業員もフードドライブを実施し、集まった食品の寄附も行っている。

