



チョコーコー醤油株式会社

長崎県長崎市のチョコーコー醤油株式会社は、昭和16年に長崎県内の醸造元29軒が共存共栄と合理化を目的に集い、長崎醤油味噌醸造工業組合として発足、現在は生産を「長工醤油味噌協同組合」・販売を「チョコーコー醤油株式会社」とそれぞれに特化し、グループ統一理念「美味しい笑顔のその先へ」を目指し、醤油・味噌をはじめ、様々な調味料を生産・販売しています。

2021年（令和3年）に創業80周年を迎えた同社は、長崎から全国、そして海外へ、食を通じた笑顔とその先に広がる様々な幸せのお役に立てるよう、愛される商品づくり・豊かな食文化・食生活への貢献に全力を注ぎ、食品ロス削減・食育・環境保全・地域との連携等の取り組みも行っています。

- MEMO -

チョコーコー醤油で発生 する食品ロスの例

- ✓ 1/3ルール※1によって、小売店等から返品された商品
- ✓ 季節商品として開発されて、シーズン終了後に残る商品
- ✓ 賞味期限と消費期限の意味の理解不足による日付の古い商品

等

※1：賞味期限の3分の1以内を、小売店への納品期限とする業界の商慣習。食品ロスの原因になるとして、全国で見直しが始まっている。

チョコーコー醤油では、美味しさだけではなく、安心・安全の確かな品質を提供することを社是としています。一方で、味や品質、賞味期限に問題はなく、「まだ食べられる」にも関わらず、様々な事情から消費者の手に届けられず、処分されてしまうものがあり、勿体ないと思いがあっても、大量の商品をムダにしています。

1 食品ロスの削減に向けて

チョコーコー醤油は、創業以来、食品メーカーとして、和食の原点である美味しい醤油や味噌づくりにこだわり、地域の皆様の笑顔であふれる食卓づくりに役立つ商品開発を心がけています。同社は、食に携わる企業の責任として、自社から出る食品ロスを極力少なくするなど、資源循環型社会形成に寄与する活動を行っています。

食を通して人々を笑顔に



対応するSDGs目標



▼ 醤油粕



▼ 酪農（乳牛）の飼料



製造過程において発生する原料由来の副産物は廃棄せず、地域の皆様と連携し「醤油粕」は酪農（乳牛）の飼料へ、「醤油油」は石鹼の原料へ、「鰹粕」は、養鶏（卵）の飼料へと再利用しています。

2

資源循環型社会の形成に向けて

対応するSDGs目標



食品メーカーとして、「まだ食べられる」を出来るだけ食卓へお届けしようとの考えから、子ども食堂やフードバンク等への提供を始めました。食品を大事に扱い、フードロスの削減に努める事は、80年にわたる企業活動の中で培ってきた「安心・安全な商品をお届け、人々を笑顔にしたい」という思いにもつながります。



▲ ひとり親家庭等の支援団体に商品提供

豊かな食文化・食生活 地域と環境を未来へつなぐ



日本の伝統的な食文化「和食」、同社では日本人の食の原点を大切に守り継いでいきたいという思いから、変わりゆく現代の食生活においても欠くことができない醤油・味噌の伝統的な製法や歴史等とあわせて「食べ物大切に」という食育の普及、また地球にやさしい環境の保全、地場産業と連動して地域の活性化を通じて、未来を担う子どもたちに食文化の継承と食を支える環境を残していく取り組みを推進しています。

3 未来を担う子どもたちに食育を

長崎は元龜2（1571）年の開港以来、海外に開かれた街として発展を続けてきました。鎖国時代には外国の学問や知識がいち早く渡来し、食においても「わ（和食）か（中華料理）らん（洋食）」が融合し、卓袱（しっぽく）料理など独特の料理、食文化が育まれてきました。

地域の味を守り継承していく取り組みを実施する上で、小・中学校といった未来を担う子どもたちに日本の食文化を正しく理解してもらい、次の世代に引き継いでいきたいという思いから、「工場見学」「しょうゆ出前授業」「味噌づくり教室」など、食育活動を実施しています。

しかしながら、新型コロナウイルスの影響で、リアルな対面による実施が困難になる中、ウェブを利用したヴァーチャル工場見学の取り組み等、より多くの方が工場見学できるような工夫にも努めています。

対応するSDGs目標

4 質の高い教育をみんなに



4 限りある資源・地域との繋がりを大切に

環境保全への取り組みとして、工場での消費される電力を2019年度比で2030年度までに10%削減することを目標に、工場省エネ活動を進めています。LED照明やデマンド監視※2、太陽光発電により、毎年削減目標に向けて取り組んでいます。

また、長崎県内の生産農家・漁家とパートナーシップ関係を構築し、対馬のゆず、平戸・生月の飛魚、五島・県央のはだか麦、大村の黒田五寸人参等の県産原料を使用した商品開発を行うことで、長崎の地域における「地産地消」を推進し、農家・漁家の安定化や新たな雇用の創出といった地域の皆様とともに働きたいや経済成長を目指しています。

地域と環境、人を守り、次の世代につなげることで、出来よう今後とも積極的に進めていきます。

対応するSDGs目標

7 再生可能エネルギーを拡大

8 働きがいも経済成長も

17 パートナーシップで目標を達成しよう

対馬産ゆず収穫のお手伝い

平戸・生月産飛魚漁場の視察

五島産はだか麦圃場の視察

大村産黒田五寸人参 子供の収穫体験

▲ 太陽光発電

※2：工場全体の電気を使い過ぎないように上限を定め監視を行い、超過した場合、警報やランプで知らせるサービス。電気料金が削減できるだけでなく、CO2削減により地球温暖化対策にも貢献できる。

企業概要

【社名】 チョーコー醤油株式会社

【創業】 昭和16年(1941年)

【事業内容】 醤油、つゆ、ポン酢、味噌、ソース、醸造酢、ドレッシング類の販売
※製造は長工醤油味噌協同組合

【住所】 長崎県長崎市西坂町2番7号

【電話番号】 095-826-6118(代表)

【HP】 <https://choko.co.jp/>

チョーコー醤油(株)のSDGsに対する取組

1 貧困をなくそう

2 飢餓をゼロに

4 質の高い教育をみんなに

7 再生可能エネルギーを拡大

8 働きがいも経済成長も

12 つくる責任 つかう責任

17 パートナーシップで目標を達成しよう

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

※ 取組詳細については、同社ホームページにおいて随時更新していく予定です。