



2022年6月29日

三共食品株式会社

報道関係者各位

## 自然から受けた恩恵を自然へ返す「循環型製造システム」で

## 年間約 2,260トンの”食品ロス削減”に貢献

## 専用HPも！「三共食品」のSDGsへの取り組みをご紹介します

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）では、国連が掲げる持続可能な開発目標「SDGs」の推進活動の一環として、安心安全な製品の製造や環境保全を通して社会貢献へ取り組み、持続可能な社会の実現に向けて、サステナビリティへの貢献活動を行っています。当社ならではのSDGsへの取り組みについてご紹介いたします。

尚、当社の活動内容はホームページにて公開中です。（三共食品SDGsページ：<https://sankyofoods.co.jp/sdgs/>）



### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



当社は、2019年からSDGsへの推進活動を強化し、中でも食品メーカーとして17の目標のうち、「目標 1.貧困をなくそう」、「目標 2.飢餓をゼロに」、「目標 12.つくる責任 つかう責任」の達成に貢献すべく、積極的に取り組んでいます。

当社の取り組みを以下4つのカテゴリーにまとめました。

## ① 環境保全 ～環境に配慮した取り組みの促進～



国連の掲げる課題の一つに「食品ロス」が掲げられています。

日本の年間の食品ロス数は 612 万トンと言われており、一人当たりですと年間で約 48kg(毎日お茶碗一杯分相当)です。当社では、食品メーカーとしてこの課題解決に貢献すべく下記の取り組みを行っています。

### ＜循環型製造システム＞

生産農家では、農作物の見た目の問題によって市場で販売ができず廃棄してしまうものが出てまいります。当社で使用する農作物は、エキスやスープに加工するため、品質に問題ない農作物を仕入れ、積極的に「食品のロス」を抑えています。

また、工場で使った原料の残渣は生産農家へ帰還し、肥料の原料として使用していただいています。この自然から受けた恩恵を自然へ返す「循環型製造システム」を構築し、製造するにあたり無駄な「食品ロス」を軽減しています。



### ＜年間食品ロス削減量＞

○はくさい：年間仕入れ量約 600 トン(豊橋産 80%、茨城産・長野産など 20%)の内、見た目の問題で廃棄される予定のはくさい約 480 トンを仕入れています。(2021 年度)

○きゃべつ：年間仕入れ量約 300 トン(豊橋産 50%、群馬産・茨城産・長野産・北海道産など 50%)の内、見た目の問題で廃棄される予定のきゃべつ約 150 トンを仕入れています。(2021 年度)

○野菜加工の工場とも連携をして、コンビニやスーパー用などの加工で出た廃棄する野菜の芯を「食品のロス」削減のためにあえて仕入れ、エキスを抽出しています。年間、約 100 トンを仕入れています。(2021 年度)

### ○工場での製造による残渣

食品を製造するにあたり残渣が発生します。通常は大量に破棄され、その多くは焼却処理されます。当社では残渣も再利用すべく食品リサイクル業者(株式会社明輝クリーナー、豊橋養鶏農業協同組合)と連携し、工場での製造による残渣を、業者を通して生産農家へ帰還し、肥料として再利用していただいています。その量は、年間約 1,530 トンになります。(2021 年度)

これらを合わせると、当社の 2021 年度における年間食品ロス削減総数量は、約 2,260 トンにも及びます。

### 地元仕入農家 株式会社丸広中川商店 代表取締役社長 中川茂さん コメント



三共食品と出会うまでは、天候や虫食いの影響で見た目に問題がある農作物に関しては、表面の悪いところだけ取って採算が合えば出荷もしていましたが、作業員の負担や箱代などの問題により、ほとんどの農作物を泣く泣く破棄していたのが現状でした。その量は、年間約 150 トンにも及んでいました。しかし、三共食品がそのような農作物を積極的に引き取ってくれることで、私たち地元の農家はとても助かっています。農家は季節によって商品化できる量にバラつきがあり出荷量を調整するのがとても大変ですが、ほとんどの農作物を出荷できるようになったことで計画がしやすくなりました。また、世界的な目標計画である SDGs に対して、三共食品を通して携わる事ができて、大変嬉しく思っています。

## ② 社会貢献 ～持続可能な地域環境への貢献～



### 「ビーチクリーン活動」

「地域社会との共存」のため地域貢献の一環として、アカウミガメを守ることを目的とした表浜海岸の清掃活動を毎月開催しています。有志を募り、社員約 25 名と一般の方含め、2021 年 3 月～現在（2022 年 6 月）までに 16 回実施し、約 1 トンものゴミを回収しています。

地元・豊橋の自然豊かなきれいな海をそのままに、未来に残す活動を今後も積極的に行っていきます。



### 「地産地消」

#### 食を通じて「豊橋」を発信する『豊橋チキンカレー』

当社では、豊橋産の食材（鶏肉、トマト、キャベツ、うずらの卵）を使用した地産地消のチキンカレーを製造・販売しています。豊橋市は自然に囲まれ、美味しい食材がたくさん採れます。また、一年中サーフィンやサイクリングが楽しめる素敵な街です。「この素敵な街・豊橋の魅力を世の中に発信することができないのか？」という想いから、『豊橋チキンカレー』は誕生しました。

商品 URL : <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000046/>

★「道の駅とよはし」でも販売しております。



### 「出前授業」

地元・豊橋市内の小学校の児童らに、「地産地消」について関心を持ってもらうことを目的とした“食育推進活動”の「出前授業」を実施しています。

豊橋産の材料にこだわって製造をしている『豊橋チキンカレー』の「地産地消」の取り組みや、持続可能でより良い社会の実現を目指す世界共通の目標である SDGs をテーマに授業を行なっています。未来を担う子供たちに豊橋の魅力や、SDGs に興味を持ってもらう為の活動を今後も定期的に行っていきます。



### 「地元・豊橋のラジオ番組協賛」

豊橋のコミュニティ放送局「やしの実 FM」にて「KEEP THE BEACH」番組内のコーナー「GOOD FOOD」を提供しています。当社代表の中村が出演し、三共食品の会社情報や製品の魅力などを紹介しています。

やしの実 FM ホームページ : <https://843fm.co.jp/>



## ③ 食品安全 ～安心・安全な製品の提供～



### 「認証取得」

本社工場・寺沢工場ともに、ISO22000 と FSSC22000、HACCP(JFS-B)適合資格を取得しています。

世界基準の食品安全マネジメントシステムに則り、作業の標準化や品質検証などを徹底しています。誰もが安心して口にできる食品をお届けしています。



JFS-B 適合証明証 本社工場・寺沢工場



ISO22000 認証登録証 本社工場



ISO22000 認証登録証 寺沢工場



FSSC22000 認証登録証 本社工場



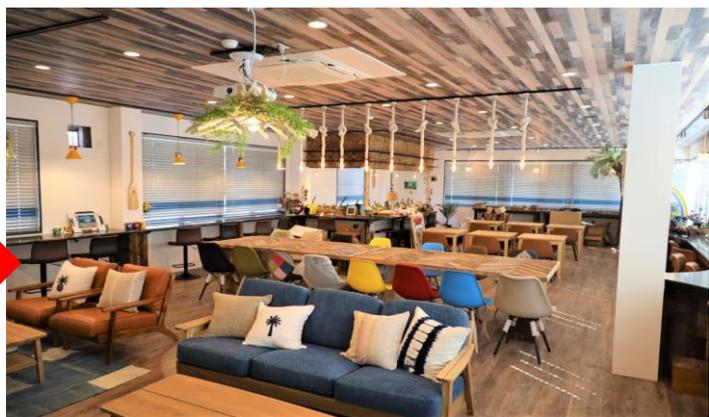
FSSC22000 認証登録証 寺沢工場

④ 職場環境 ～働きやすい環境づくりと人材育成～



「社員食堂と事務所を大胆にリニューアル」

会社の内外装をお洒落で明るい空間へ大幅リニューアルすることで社員への還元もさることながら、一人ひとりのモチベーション向上を図りました。モチベーションが上がることで仕事への意欲もわき、自ら新しい事にチャレンジし自発性が生まれ、より良いモノづくりやサービスが生まれる効果が得られました。



## 「新入社員教育プログラム」

社会人としての基本的なビジネスマナー・スキルのほかにも企業の理念やビジョンへの理解を深めたり、業務に必要な専門知識・技術の習得のための充実したカリキュラムを用意しています。

外部講師を招いての研修会も定期的に行っています。



当社はこれからもサステナブルで安心・安全な「食」を提供し、食べる楽しさや喜びを提供する食品メーカーとして、今後も積極的にSDGs活動に取り組んで参ります。

## 【三共食品について】

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約50億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上1,000億円を目指しています。

**三共食品 楽天市場店ホームページ** <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309(9:00~17:00 (土日祝除く))

## 【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社  
代表： 代表取締役 中村 俊之  
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1  
電話： 0532-23-2361  
設立： 1975 年 12 月 3 日  
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売  
ホームページ： <https://sankyofoods.co.jp/>

### 本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：川瀬（携帯 090-2640-9254）／菊地（携帯 090-5837-5329）

TEL：0532-23-2361 FAX：0532-23-2370

e-mail：d.kikuchi@sankyofoods.co.jp