



SDGs への取り組み

当社は2020年4月に「日本アクセス SDGs 宣言」を行い、「食の安全・安心」「地球環境」「労働環境」「社会貢献」の4つの切り口から、持続可能な社会作りにつながるさまざまな活動を展開してきました。

本章では、それらの多様な活動内容と、数値や受賞などの形となって着実に実を結びつつある活動の成果をご紹介します。

日本アクセス SDGs 宣言

Nippon Access
Sustainability Policy

日本アクセスは、「心に届く、美味しさを“まもる・つなぐ・つくる”ことを通じて、働きがいを高め、個々の力を結集することで、人と食の未来への架け橋となる」ことを企業理念とし、事業を展開しています。

私たちは、この企業理念のもと、2015年に国連において採択されたSDGs（Sustainable Development Goals:持続可能な開発目標）を重要な目標と捉え、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指すため、本業を通じた社会的課題の解決と新しい価値創造を両立することにより、持続可能な社会の実現に貢献します。

地球のために、私たちができること。



私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

持続可能な社会の実現

SDGsが示す社会課題解決へ貢献するために、日本アクセスが注力すべき課題を「食の安全・安心」「地球環境」「労働環境」「社会貢献」の4つの事業活動に整理し、この活動を食のサプライチェーン全体に広げていくことで、豊かな食生活を担います。

環境方針

基本理念

私たち日本アクセスは、企業理念のもと、食品を取り扱う企業として人と自然の恵みを大きく享受し事業活動を行っています。私たちは生命を育む源である地球環境を、より健全な状態で次世代に引き継ぐことを社会的な責務と考え、顧客・社会・社員・株主などステークホルダーとのコミュニケーションを通じて持続可能な社会を築くことに貢献していきます。

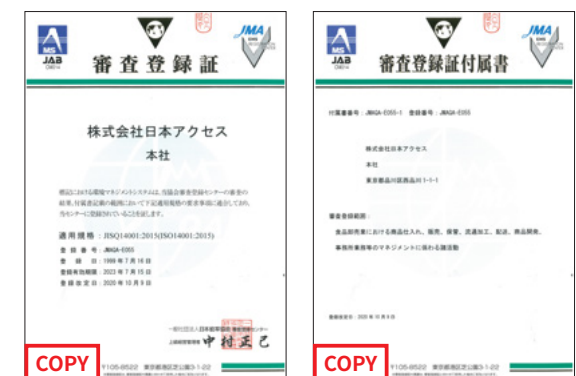
行動指針

- 1 省エネ・省資源・廃棄物の削減・リサイクル・排ガス低減など、環境負荷の極小化に取り組みます。
- 2 環境保全に資する商品・サービスの開発を推進します。
- 3 廃棄物の適正処理を通じて環境汚染の未然防止に努めます。
- 4 卸企業のさまざまな活動を通じて「食品ロス」の削減に努めます。
- 5 食の安全・安心の確保に努めます。
- 6 環境法規制など順守のための管理基準を構築し、環境リスク未然防止に取り組みます。
- 7 環境マネジメントシステムの取り組みを通じて環境パフォーマンスの継続的改善を図ります。
- 8 環境保全に貢献できる人材の育成、労働環境の整備に努めます。
- 9 社会貢献活動を積極的に推進することで社会との共生を図ります。
- 10 この環境方針は組織内で周知するとともに社外にも公開します。

ISO14001の認証

当社は1999年に合併会社の一社である西野商事がISO14001認証を取得しており、2007年同社との合併後も認証を継続更新しています。2017年には2015年版14001新規規格への移行を果たしました。対象を本社組織とし、マネジメントに関わる諸活動^{*}について目標を設定し、サステナビリティ活動の継続的改善に努めています。

^{*}本社における食品卸売業における商品仕入れ、販売、保管、流通加工、配送、商品開発、事務所業務など



日本アクセスの重要課題／2030年に目指す姿とは

重要課題 SDGs17の目標／

169のターゲットから、 日本アクセスが考えるゴールを選定

日本アクセスの重要課題の中で、何がSDGsの目標・ターゲットに該当するのかを抽出し対応表として整理しました。

日本アクセスが取り組むべき重要課題を
優先順位付けしました。

優先順位Aの課題

- ① 食品ロス削減
- ② 安全・安心な食品の提供
- ③ ダイバーシティ
- ④ 健康経営の推進

↑非常に高い ステークホルダー 関心度 高い↓	△ 生物資源枯渇への配慮	△ 海洋プラスチック対策 △ エネルギー使用量削減 △ 再生可能エネルギー活用 △ 環境技術の導入 △ 廃棄物の削減 △ リサイクル推進	△ 食品ロス削減 ○ 安全・安心な食品の提供 □ ダイバーシティ □ 健康経営の推進
	△ サプライチェーン上の汚染防止	□ ハラスメント防止 ☆ 寄付活動 ☆ 次世代育成、食育活動 ☆ 被災地支援	▽ コンプライアンス徹底 △ 廃棄物の適正処理 ○ 適切な食品表示 □ 働き方改革 ▽ 災害対策プロセス整備
		☆ 地域経済の振興支援 ☆ グリーン購入促進	□ 社員教育の推進 □ 労働安全衛生 □ 適切な人事制度 ▽ 交通事故予防
	← 高い	日本アクセスにおける重要度	非常に高い →

■ 優先順位A ■ 優先順位B ■ 優先順位C
○：食の安全・安心 △：地球環境 □：労働環境 ☆：社会貢献 ▽：その他のリスク

課題／SDGs目標	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
地球環境																		
食品ロス削減	1.2	2.1										12.3						17.17
廃棄物の適正処理																		
エネルギー使用量削減							7.3						13.1					
再生可能エネルギー活用							7.2											
環境技術の導入									9.4									17.17
廃棄物の削減											11.6	12.5						17.17
リサイクル推進											12.5							17.17
海洋プラスチック対策														14.1				
生物資源枯渇への配慮												12.2		14.1	15.a			
グリーン購入促進												12.7						
サプライチェーン上の環境汚染防止															15.2			
食の安全・安心																		
安全・安心な食品の提供			3.9			6.a			9.b			12.4						17.17
コンプライアンス徹底																	16.5	
適切な食品表示			3.9															
ハラスメント防止			3.b															
労働環境																		
ダイバーシティ					5.1 5.4 5.5 5.b			8.5		10.2 10.3								
健康経営の推進			3.a 3.9 3.d															
働き方改革								8.8										
交通事故予防			3.6															
社員教育の推進												12.8	13.3					
労働安全衛生								8.8										
適切な人事制度										10.4								16.b
災害対策プロセス整備												11.b						
社会貢献																		
寄付活動	1.2	2.1																
次世代育成、食育活動		2.2		4.7				8.6										
被災地支援												11.b						
地域経済の振興支援																		

日本アクセスの重要課題／2030年に目指す姿とは



地球環境／食品ロス削減

目標：食品廃棄物排出量 2016年度比**50%**削減

2016年 **753t**

2030年 **376t**

■ SDGsターゲット12.3：2030年までに一人当たりの食品廃棄物を半減



食の安全・安心／リスクの未然防止

目標：フードチェーン全体の食品重大事故を撲滅

国際標準の規格に適合した『JFS-B』による工場監査の実施

2030年 精度の高い工場監査により、食品事故発生リスクを低減

■ SDGsターゲット12.4：2020年までに、合意された国際的枠組みに従い、製品ライフサイクルを通じた管理を達成しヒトの健康・環境への影響を最小限に留める。

■ SDGsターゲット17.7：さまざまな経験や資源戦略を基にした、効果的な公的、官民などのパートナーシップを推進する。



地球環境／気候変動対策

目標：温室効果ガス排出量 2013年度比**46%**削減

2013年 **103,689t-CO2**

(参考)日本の目標：2030年の温室効果ガスの排出を2013年を基準として46%削減

2030年度 **54,920t-CO2**

2050年までに排出実質ゼロを目指す



労働環境／ダイバーシティ推進

目標：誰もが能力を発揮し、活躍できる働きがいのある会社を実現する。

合併・統合の繰り返しにより、多様な文化を醸成

「心に届く、ダイバーシティ宣言」(2019年4月)

2030年 働きがいをもてる会社へ

■ SDGsターゲット8.5：2030年までに、すべての人の完全かつ生産的な雇用およびディーセントワーク(人間らしい働き方)、同一労働同一賃金を達成する

SDGs宣言がもたらした 意識の変化 成果を糧に「次」のフェーズへ



高倍 正浩

日本アクセス
取締役 専務執行役員
総合企画・ICT管掌

「社会課題解決＝企業の成長」という共通認識

当社は、全国各地に物流センターを配し、それらを自動車輸送で結んだネットワークを有する食品総合卸企業です。こうした事業を営む以上、「省エネ」や「食品ロス削減」は事業に直結する永遠の課題。創業以来これらの解決に継続的に取り組んできたことで、「社会課題の解決に取り組むことが企業としての成長につながる」という認識を、多くの社員が自然と身につけることになりました。当社がSDGs達成に向けた取り組みを進める上で、このことは非常に大きなアドバンテージであると感じています。

2020年4月に「日本アクセスSDGs宣言」を行ったとき、プロジェクトチームは国連で採択された17の目標と当社の事業活動を改めて照らし合わせ、具体的にどのような貢献が

可能かを分析・抽出しました（30ページ参照）。そこから見えてきたのは、それまでの取り組みがいかに意義深いものであったかということ。そして同時に、まだまだ挑戦の余地が多く残されていることも浮き彫りになりました。議論を重ね、大きく「労働環境」「地球環境」「社会貢献」「食の安全・安心」のテーマに分類・整理し、全社体制でアプローチを進めていくことを決定。本章でも、この4項目に沿ってさまざまな取り組みを掲載しています。

取り組みの価値に自覚的になるということ

「日本アクセスSDGs宣言」を行って約2年半が経過し、各所で着実な進捗が見られるようになってきました。具体的な成果はこの後のページでご紹介していきますが、担当役員として何よりうれしく感じているのは、社員一人ひとりのSDGsに対する意識が年々高まってきているということです。これは、宣言と同時に「広報・サステナビリティ推進部」を設置し、本領域に対する社内外への広報活動を強化したことと無関係ではないでしょう。それまで業務の一環としてごく自然に取り組んできたことが、社会をより良くする取り組みとして賞賛される活動だということに多くの社員が気付いた。結果、従来以上に高いモチベーションを持って取り組めるようになり、成果につながっていく好循環が生まれています。

こうした機運を後押しすべく、取り組みの中で秀でたものは社外に報告・アピールすることにも注力しています。例えば、「経済産業省サプライチェーンイノベーション大賞2022」の

優秀賞をいただいたドライバー作業改善の取り組みは、社内の改善事例発表会で報告された事例の一つ。昨年は「消費者庁食品ロス削減推進大賞」の内閣府特命担当大臣賞も受賞することができました。これまでのように社内でも共有して終わるのではなく、それを目に見える社会的な評価につながるという認識を浸透させています。

「本業の中で」という枠組みを超えて

お客様や社会のニーズに耳を傾け、私たちにできることはないかを考え、実行に移していく——現在進行中の「離島プロジェクト」は、そんな姿勢を象徴するような取り組みだといえるでしょう。積み重ねてきた地方創生活動の成果が、今年、製品として結実するまでに至りました。今後もこうしたさまざまな取り組みが生まれ、発展していくはず。都度、このレポートでご報告していきますので、引き続き見守っていただければと思います。

冒頭で申し上げたとおり、本業の中でどういった貢献ができるかを模索・実行してきた積み重ねが、現在の当社のSDGs活動を形作っています。一方で、それらの取り組みが成熟し、社内の意識も高まりつつある状況を踏まえると、今後はさらに「次」を目指すべき段階に来ているのかもしれない。社会のニーズを起点に、これまで社内になかった、まったく新しい挑戦を始めるフェーズです。食品総合卸のトップランナーとして、この領域でも業界をリードしていける会社になれるよう、さらなる加速を図っていきたく考えています。



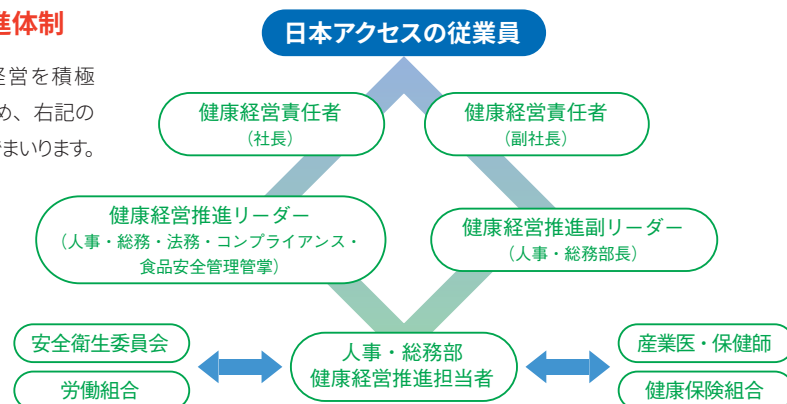
健康経営の推進

「健康宣言」 社員一人ひとりがいきいきと働く喜びを感じることができる会社にするため、2021年3月1日「健康宣言」を行い、社員へのさらなる支援、働く環境づくりや健康増進に取り組んでいます。

<p>健康宣言</p> <p>一人ひとりがいきいきと働く喜びを感じられる会社に</p> <p>日本アクセスの財産は、社員一人ひとりです。その社員がやりがいをもって「働く喜び」を実感できる企業であるために、働きやすい職場環境づくりと社員一人ひとりが健康保持・増進を最重要であると捉えられるように、積極的に支援してまいります。</p> <p>2021年3月1日 代表取締役社長 社長執行役員 佐々木 淳一</p>	<p>行動指針</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 会社は社員の心とからだの健康保持・増進を積極的に支援します。 2. 社員は自らの心とからだの健康に興味をもち、維持・増進に向けた行動変容につなげます。 3. 「健やかな食生活を支える」、 「豊かな食生活を担う」使命を果たし、食を通じて永続的に広く社会に貢献していきます。
---	---

健康経営推進体制

当社は、健康経営を積極的に推進するため、右記の体制で取り組んでまいります。



健康経営施策の推進 (ヘルシー ACCESS 2024の推進)

経年データより課題を抽出し、「からだの健康」、「こころの健康」、「働く環境」ごとに目標値を定め、健康経営推進施策である「ヘルシー ACCESS 2024」を積極的に推進します。



項目	2020年度実績	2021年度実績	2024年度目標値
※数値が高い方が良い			
生活習慣病予防・重症化予防対策・喫煙対策	100%	100%	100%
定期健康診断受診率	100%	100%	100%
健康診断事後フォロー	前年度ハイリスクで当該年度は非ハイリスクの割合 (糖代謝のみ) 要再検査・要医療の受診者率	40.0% 96.4%	67.7% ↑ 95.8% ↓ 100%
保健指導実施 (一部の特定保健指導含む)	82.8%	78.8% ↓	85.0%
メタボリックシンドローム非該当者率 (全年齢対象)	82.7%	83.2% ↑	85.5%
肥満適正体重者率 (BMI 25未満)	66.7%	67.0% ↑	70.6%
睡眠	睡眠で休養が十分とれている。	74.3%	74.1% ↓ 76.5%
運動	1回30分以上の軽く汗をかく運動を2回以上/週、1年以上実施。 日常生活において歩行又は同等の身体活動を1日1時間以上実施。	20.7% 33.4%	21.7% ↑ 35.2% ↑ 38.0%
食事	朝食を抜くことが3回未満/週。	68.3%	66.8% ↓ 72.0%
行動変容	運動や食生活等の生活習慣を改善に取り組んでいる。	21.3%	22.1% ↑ 25.0%
喫煙	非喫煙率	70.2%	70.7% ↑ 77.5%
メンタルヘルス対策			
ストレスチェック受検率	90.3%	90.9% ↑	
高ストレス者率	8.4%	10.1% ↑	
労働時間の適正化 ワークライフバランスの取組推進			
平均有給休暇取得率 (年次有給休暇取得日数÷年次有給休暇付与日数×100)	71.3%	71.7% ↑	75.0%

※目標設定は、伊藤忠連合健康保険組合、厚生労働省 国民健康・栄養調査を参考に決定

「健康経営優良法人2022 (大規模法人部門)」に認定

2022年3月9日、経済産業省と日本健康会議が共同で顕彰する「健康経営優良法人2022 (大規模法人部門)」に認定されました。今後も健康経営推進施策である「ヘルシー ACCESS 2024」を掲げ積極的に推進してまいります。





ダイバーシティの推進

「心に届く、ダイバーシティ宣言」

当社は、2019年4月に「心に届く、ダイバーシティ宣言」を発表し、「誰もが能力を発揮し、活躍できる働きがいのある会社」を実現するための活動を推進しています。

働きがいを高めるために

社員自ら働き方改革を推進することで生産性を高め、ワーク・ライフ・バランスを実現し、長く活躍できる働きやすい環境を整えます。

個々の力を結集するために

多様性を認め合い、「お互い様」の気持ちでつながりを大切に、一人ひとりの強みを存分に発揮できる職場をつくりま



全管理職がイクボスへ

2019年4月、食品卸として初めて、NPO 法人ファザーリング・ジャパンが運営する「イクボス企業同盟」に加盟しました。全管理職がイクボスになることを目指し、管理職全員によるイクボス宣言の実施や、外部講師による講演会を行っています。



両立支援の取り組み

出産や育児、介護といった時期において、仕事との両立をさまざまな取り組みで、男女問わず支援しています。

「仕事と育児の両立」に向けたハンドブックの配布および上司面談の実施

出産前後、復職後、育児との両立におけるさまざまな場面にどういった心構えで対応していったらよいかのHowTo本として「キャリアと育児の両立支援 育児休業者向けハンドブック」と「同 管理職向けマニュアル」を配布しています。また、ハンドブックの内容を踏まえた上司面談（出産前・育休中・復職後）も実施しています。



男性社員における育児休職の取得促進

当社で働きながら育児参画するイメージを持ち、男性社員でも育児を取得しやすい風土を醸成することを目的として、取得者の声を紹介しています。



その他、女性管理職のワークショップや仕事と育児を両立する男女社員の座談会も開催。

安心して長く働ける会社の実現 (ニューロダイバーシティの推進)

2018年に社員の業務サポート、障がい者の雇用推進を目的にビジネスサポート課を発足しました。本社に4名を迎えスタートし、サポート機能を強化した結果、2022年度現在で11名まで仲間を増やしています。また、外部の支援機関と提携して障がい者のメンタルケアや各種サポート体制を整備していることで、風通しよく安心して働ける『心のバリアフリー』な環境を整えています。今後はこれまでに得たノウハウを活かし、全国各拠点でのサポート強化、ニューロダイバーシティ人材を含めた雇用を推進し、それぞれの特性を活かした就労経験や柔軟な働き方を通じて、専門的なスキルや業務経験を積み、キャリアの選択肢を広げられるような体制を目指しています。





「学びのプラットフォーム」の構築

アクセスアカデミー

社員一人ひとりの成長が会社の持続的な成長と発展につながると考えています。会社指定の階層別研修とは別に、社員一人ひとりがさまざまなことに挑戦できるよう、公平な学ぶ機会を提供し社員の自己啓発を支援しています。学ぶ時期や内容、方法はさまざまで、業務に紐づくスキルから自分の幅を広げる非スキルまで、幅広くチャレンジできるように提供しています。

学ぶ形式	学ぶ対象は パート・契約社員～新卒～中堅～部長・支店長～役員まで誰でも！
対面・オンラインなどの 研修、講座、 ワークショップ	階層別系 マネジメント基礎研修、キャリアデザイン研修など
	ビジネス系自己啓発 コミュニケーション & アサーション講座、未来構想力向上研修、ライティング講座、DX ビジネスデザイナー など
	ワークライフ・バランス 語学研修、flier、Udemy など
課題提出型通信教育	約 300 コースの中から講座を選択

2021年度
受講率
62.9%



業務に生きる資格取得を支援

人材の競争力向上を図るために、全社員を対象として資格取得支援を行っております。

その中でも惣菜管理士についてはデリカ領域に精通した人材育成ツールとして取り組んで10年、現在810人が取得しています。特に、2021年度から資格取得に対する補助を会社全額負担とし、さらに強化を図っています。

資格者 DATA

社内の資格保有者数（2022年度）

惣菜管理士数
(1級～3級累計)

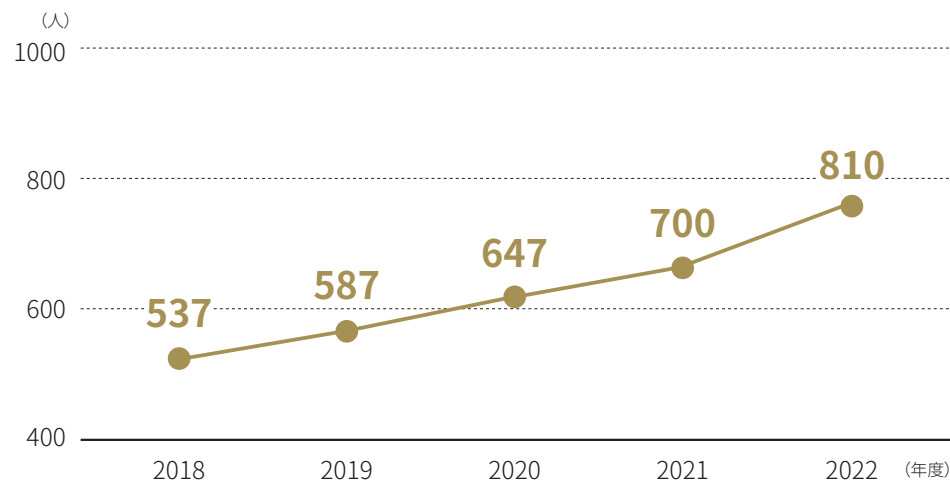
810名

管理栄養士
(2022年9月時点)

48名

食品卸業界 **No.1!**

5年間の惣菜管理士資格保有者数の推移（1～3級の合計値）



全社を挙げた食品ロス削減①

「ロスを出さず、売り切る」ための取り組み。



食品ロスを抑制する4つのフェーズ

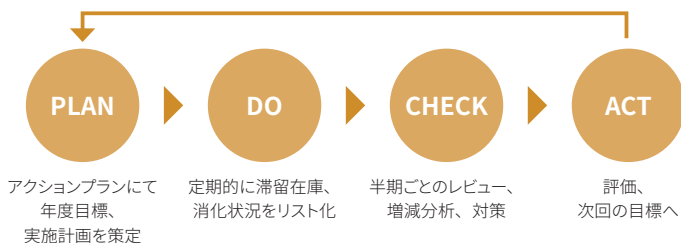
当社では、食品ロス削減策を以下の4つのフェーズに分け、「自社で減らす」観点、川上の食品メーカーや川下の小売業者、消費者などに削減してもらう「サプライチェーンに広げる観点」で課題を整理し、対策を行っています。

1 ロスを出さない

まずは、「ロスを出さない」ことが最も重要です。需要予測精度向上、的確な発注・管理や、期限の長い商品・長期保存可能な包材採用など、商品開発を通じた対策があります。

的確な発注管理

ISO14001を活用した
継続的改善
(営業部門
物流統括部署の事例)



商品開発を通じて廃棄ロスを削減

冷凍ミールキット「ストックキッチン」の展開

2019年にスタートした冷凍ミールキット「ストックキッチン」は、ごみが少ないオールインワンタイプ。食材も使い切りなので、消費側での食材廃棄が削減できます。また、冷凍で販売期間が長いと流通上のロスも少なく、顧客ニーズ・マーケットへの対応と同時に食品ロス削減への貢献が期待されます。



2 売り切る

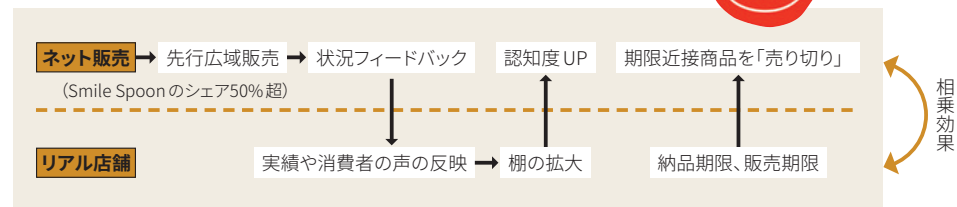
商品滞留化、納品期限オーバーとなってしまった場合、多様なチャネルとの連携を活かし、いかに「売り切る」か、を考えます。

当社のEC店舗「Smile Spoon」の活用
— Amazon、楽天、Yahoo などを通じ
消費者に直接販売 —

PB商品の「ネット」と「リアル」包括的な取り組み⇒商品の良さを説明し作り手の思いを届けることでブランド力・付加価値UP⇒「売上増+食品ロス削減」を実現



当社の健康志向商品PB「からだスマイルプロジェクト」の事例



売上増加 (2020年度以降、取り組み開始前の約7倍)と
「ほぼ廃棄なし」の両方を実現!

全社を挙げた食品ロス削減②

社内外に「配る」ことで廃棄を抑制しています。



3 配る

商品を売り切る見込みがなくなったら、フードバンクなどへの寄付や社内配布などによりできるだけ廃棄を抑制します。

フードバンクへの寄贈拡大

全国各地でフードバンクへの寄贈を拡大しています。2022年9月までに全国20カ所、14のフードバンクに寄贈を行いました。2021年度以降、さまざまなケースで寄贈を行うようになっています。



棚割に使用した商品／埼玉



期限が近づいた災害用備蓄商品／東京本社



災害による破損品／関東、東北



全国各地の当社展示会において、出展メーカー様のご協力による食品寄贈（東日本、西日本から、中部、中四国、九州、東北へ拡大）

全国に拡大

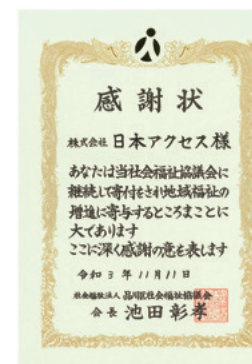


子ども食堂への支援

地域貢献の一環として、地元の自治体と連携し、支援を行っています。



東京本社で、乾物乾麺の展示品を継続的に寄贈



2021年11月、品川区社会福祉協議会より感謝状をいただきました



郡山オフィスで、社会福祉法人に寄贈

フードドライブの実施

「フードドライブ」は、従業員が各家庭で使いきれない食べ物を持ち寄り、フードバンクなどに寄贈を行う取り組みです。「消費者」としての食品ロス削減、意識付けの一環として行っています。

2021年より、労働組合、大崎本社、2022年からは組合（全国14支部）と会社の共同実施と規模を拡大し、年2回ペースで実施しています。



労働組合の実施状況



大崎本社の実施状況

全社を挙げた食品ロス削減③

リサイクルによって、ロスのない未来の実現へ。

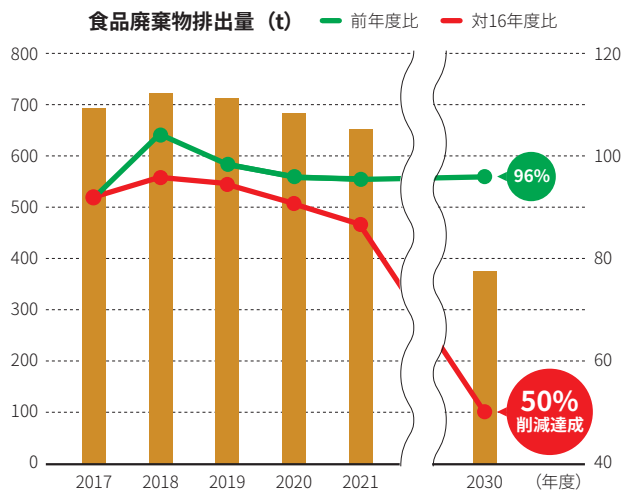
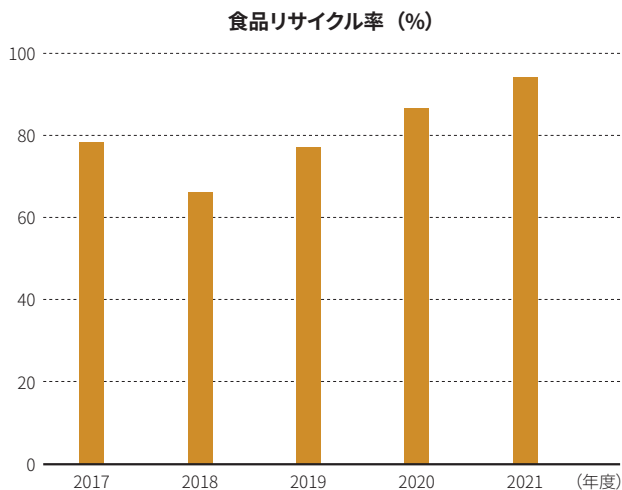


4 リサイクルする

廃棄となった場合には、できる限りリサイクルをします。近隣にリサイクル業者があるか探索し、必ず訪問し信頼できる業者であることを確認した上で委託します。

食品リサイクルの推進

食品廃棄物は、飼料・肥料化などのリサイクル処理業者に優先委託しています。2013年度以降毎年70%以上のリサイクル率を達成し（2018年度は災害要因を除けば達成）、さらなる向上に努めています。



消費者庁「令和3年度食品ロス削減推進大賞」 内閣府特命担当大臣賞受賞!

2021年10月、当社の全社を挙げた食品ロス削減活動が評価され、「食品ロス削減推進大賞」の最高賞となる【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】を受賞しました。



経済産業省「サプライチェーンイノベーション大賞 2021」 優秀賞・食品ロス削減特別賞受賞!

2021年7月、当社の食品ロス削減策と物流の取り組み（入荷時間の指定とパレタイズ納品）が全体最適化に向けた取り組みとして評価され、優秀賞・食品ロス削減特別賞を受賞しました。





気候変動対策、電気使用量の実績

照明機器のLED化と太陽光発電システムの導入

物流センターにおける照明機器のLED化をほぼ完了し、現在は次世代LEDへの更新を行っています。また、2022年10月現在、16の拠点において太陽光発電システムを導入、1,500トン以上のCO₂を削減しています。



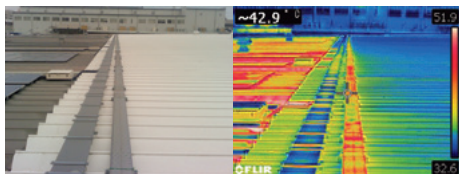
社有車のハイブリッド化とテレマティクスシステム導入

全国の拠点で使用する社有車の一部にハイブリッドカーを導入しています。また、テレマティクスシステム導入を順次拡大し、アイドリング、急発進などの抑制をはかり、事故の防止だけでなくCO₂も削減しています。ハイブリッドカーの導入では年間約58トン（推定値）CO₂削減となっています。



センター遮熱塗装によるエネルギー使用量の削減

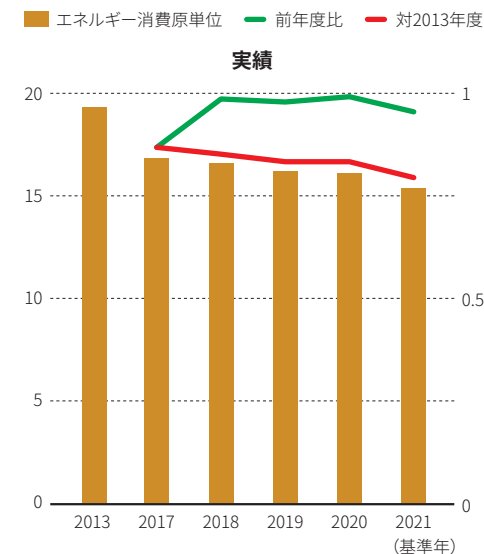
遮熱塗装をすることにより、夏場の物流センターの庫内温度上昇を抑え、室温では5°C~10°C低下、空調機器のエネルギーを抑制することができます。2022年10月現在、27のセンターにおいて遮熱塗装を行っています。



全拠点の5年間のエネルギー推移

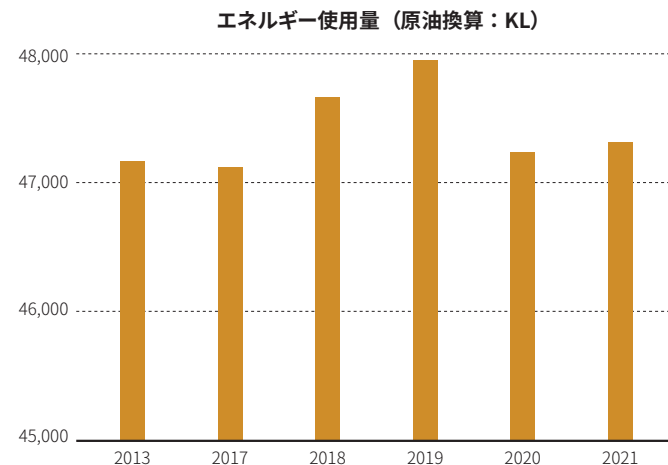
当社の使用エネルギーは主に電気ですが、使用量・原単位ともに順調に減少傾向を続けています。2018年度・2019年度は業容拡大により使用量が増加していますが、エネルギー消費原単位は削減できています。

$$\text{エネルギー消費原単位} = \frac{\text{エネルギー使用量の原油換算 (KL)}}{\text{売上げ (百億円) \times \text{その年の平均気温 (°C)}}$$



省エネ評価7年連続「S評価」を獲得

省エネルギー法定期報告に基づいて行われる事業者別クラス分け評価制度において、当社はS・A・B・C評価で2015年度から2021年度提出分まで7年連続Sランクを獲得しました。





輸送時における作業軽減、CO₂排出削減

物流合理化・ 効率化の推進 (統一クレート導入)

作業時間の分析を行ったところ、クレート整理作業や売り場への搬送作業により納品に時間がかかっていました。統一クレートを導入することでドライバーの店舗およびセンター内での整理作業負担を軽減しました。

※ 経済産業省「サプライチェーンイノベーション大賞2022」において、当社が株式会社東急ストアと協力して上記の取り組みをしたことが評価され、『優秀賞』を受賞しました。

※ 当社は昨年に続き、2年連続で優秀賞を受賞。

取り組み前

クレート：約120種類



取り組み後

クレート：約60種類

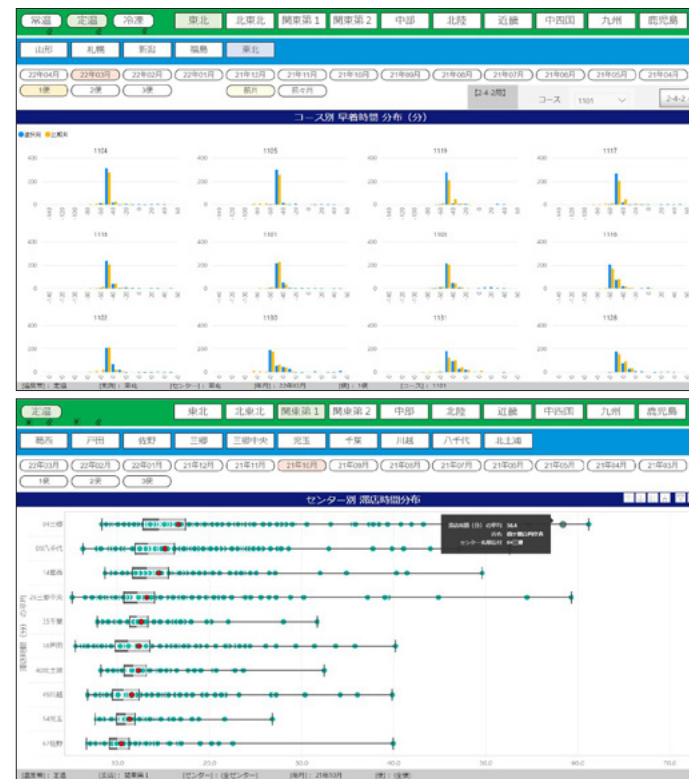
※約60種類を統一クレートに切り替え



配送コースの 最適化

配送シミュレータ・TMS・BIツールや動態管理端末などの活用により積極的にDX推進することで、積載率の向上、配送コースの最適化、車両削減を図っています。運行距離が抑制されることで、使用燃料・CO₂排出量削減にもつながっています。

配送KPIを見える化し、改善ポイントにあたりをつけるためのBIツール





「こどもフードアライアンス」の取り組みを継続

コロナ禍で経済的に困窮する家庭の生活実態が切実さを増す中、当社では認定NPO法人フローレンスとの「こどもフードアライアンス」事業を継続しています。

メーカー各社様のご賛同により2022年度の取り組みでは2022年1月のトライアルより規模を拡大することができました。



からだスマイルプロジェクト



「からだスマイルプロジェクト」は、長年にわたり食品の総合卸として日本の食に携わってきた当社が提唱する“働く女性のための健康増進プロジェクト”です。

「健やかに楽しく、手軽に美味しく」をコンセプトに、簡単に美味しく栄養バランスを整えたラインナップで、忙しい方の健康的な食生活をサポートします。

離島振興・地方創生の取り組み

一般社団法人離島振興地方創生協会は、島々の食産業の振興、生産者の生活基盤を整備するため2020年4月に設立されました。

当社は同協会の理念に賛同し、地方の少子高齢化・過疎化などの課題解決のため、「離島振興」・「地方創生」の取り組みを行っています。

生産者との協働による商品開発や量販店への販売支援が当社の主な取り組み内容です。



プラントベースフードの開発

当社が商品開発を手掛けているプラントベースフード「MAL de MEAT」は健康志向の消費者ニーズへの対応と、今後の人口増加に伴い懸念される食肉不足（タンパク質クライシス）などの環境・社会課題解決につながります。その他にも、当社では、「からだスマイルプロジェクト」やプラントベースの唐揚げ「謎唐」などのさまざまなプラントベース商品にチャレンジしています。





食育活動

食文化の継承、次世代育成などを目的に小学校での授業や料理教室を通じて食育活動を推進しています。

未来を担う子どもたちに幅広く食の重要性や楽しさを伝えています。



国連WFPへの支援～学校給食で子どもたちの未来に夢を～

社員募金、イベントへの参加を通じて、WFP国連世界食糧計画(World Food Programme: 国連WFP)の「学校給食支援」を応援しています。

国連WFPは、飢餓のない世界の実現を目標に活動する世界最大の人道支援機関です。



©Mayumi Rui

子ども食堂・フードバンクへの食品寄贈

食品ロス削減と併せた活動として、全国のフードバンク団体や地域の子ども食堂ネットワークを通じて食の支援を継続的に行っています。

サンプル品や賞味期限のまだ残っている食品を提供することで、食品ロス削減の他、社会貢献にもつながった活動となっています。



「ご当地!絶品うまいもん甲子園」への支援

高校生の夢を応援する食企画「ご当地!絶品うまいもん甲子園」をパートナー企業として支援しています。

この大会では「夢の舞台を創造」「人材育成」「地域活性化」をコンセプトとして掲げ、食を通じて農林漁業の大切さを伝え、夢を応援し、地域を盛り上げ日本を元気にすることを目的として、2012年より開催されています。



地域と次世代への貢献～物流センター社会科見学～

当社物流センターでは、地域の小学校の社会科見学を受け入れています。

流通の仕組みや商品の保管方法を知り、倉庫内の各設備を見学することで次世代を担う子どもたちが食への理解を深める機会を提供しています。



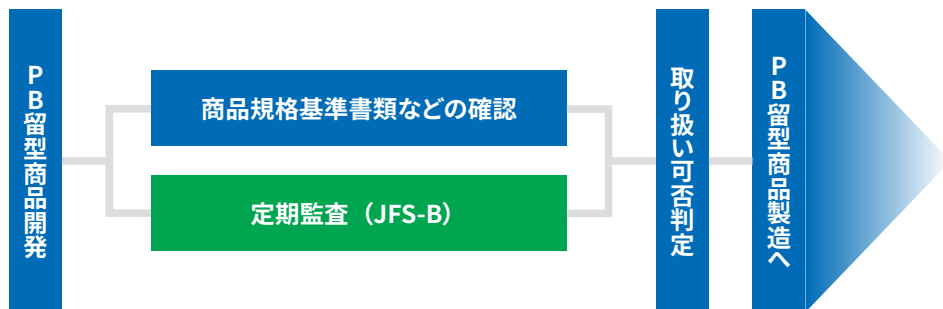
工場監査の実施

当社のPB商品を製造委託している工場に対し、日本発の食品安全規格JFS-B[※]を用いて工場監査を定期実施し、国際水準での安全・安心を確認しています。その他、得意先と共同開発する商品の工場確認やHACCP制度化を考慮した工場監査も実施しています。

※ JFS-B：一般社団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が作成した日本発の食品安全規格



開発から製造に至る流れ



規格基準の管理

当社PB・留型商品の規格書やパッケージ文言を社内有資格者が確認し、法律違反や表示ミスの未然防止に努めています。

主な確認項目

- 名称
- 栄養成分
- 微生物規格
- 原材料名
- 強調表示
- 理化学規格
- 原料原産地
- 効能効果
- 製造工程
- 添加物
- 容器包装
- トレーサビリティ
- アレルギー
- 期限根拠確認
- 各自治体条例

食品安全ハンドブックを全社員に配布

食品安全に関する法令や社内ルールを掲載した「食品安全ハンドブック」を作成し全社員に配布しています。

安全・安心な商品を取り扱うために必要な情報、知識を社員に対して周知・浸透を図っています。



お取引先様、グループ会社、社内向けオンライン勉強会の開催

全国の得意先様、取引先様向けに専門の講師を招き勉強会を開催しています。食品表示法、HACCP、クレーム対応など時事に沿ったテーマを選定し、食品安全の知識を深めていただいています。

社内およびグループ会社向けにも、食品安全勉強会や動画配信による学習を定期的実施することで安全な食品を扱うために必要な知識と意識のレベルアップを図っています。

