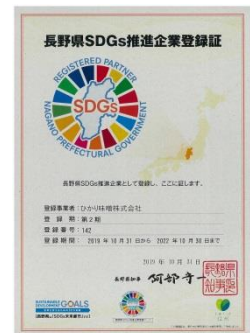


ひかり味噌 SDGs の達成に意欲的に取り組む企業として
長野県 SDGs 推進企業登録制度に登録

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長林善博、以下 当社)は、長野県が創設した企業活動等を通じて、SDGs(持続可能な開発目標)^(※1)の達成に意欲的に取り組む県内企業等を登録・PRする制度「長野県 SDGs 推進企業登録制度」に登録されました。2019年11月13日に長野県庁講堂にて登録証交付式が開催され、長野県知事から登録証が交付されました。

■長野県 SDGs 推進企業登録制度とは

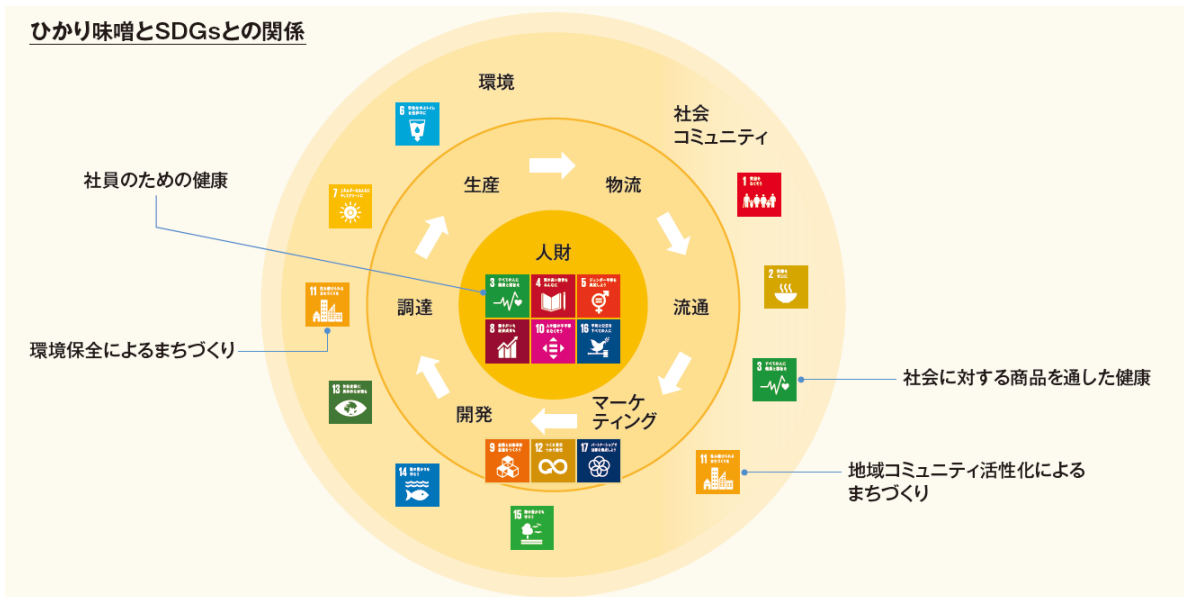
長野県内の企業等が SDGs と企業活動との関連について気付きを得るとともに、具体的なアクションを進める登録制度です。長野県では SDGs のゴール等につながる具体的な取組を提示し、提示内容を踏まえ具体的なアクションに取り組む企業等を登録し、オリジナルの登録マークの提供や HP 等による公表を通して応援しています。



登録証

■ひかり味噌の SDGs への取り組み

当社は、自然の恵みからなる日本の発酵食品「味噌」の製造を主たる事業とし、安心でおいしく、健康的な食生活に貢献する商品づくりを企業理念に掲げてきました。その使命を実現するために、原料調達から生産現場に至るまで、社会環境への配慮に努めてきました。世界がさまざまな社会課題に直面する今、当社は、持続可能な世界を実現するための国際目標SDGs に沿い、企業成長を通じて取り組むべき新たな課題を選定し、そのうちの4点を重点課題として優先的に取り組んでいきます。



① 安心安全なオーガニック商品を通じた環境保全への寄与

「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに掲げ、素材本来のおいしさを大切に味噌をお届けしています。中でも、環境負荷の少ないオーガニック製品に早くから取り組んできました。オーガニック製品の原材料は、農薬や化学肥料に頼らず、自然の恵みを生かした農法で育まれています。オーガニック製品を広めることにより、人や全ての生命にとって平穏かつ健全な自然環境と社会環境の実現に貢献します。

<アクションプラン>

オーガニック味噌販売量増とオーガニック商品の拡充により、オーガニックが日常にある食生活を推進します。

<目標>

2030年 オーガニック味噌生産量 5,000t

2021年 GINZA 鼓 KUKI^(※2)有機レストラン認証



② 環境に配慮した商品設計と持続可能な資源の活用

商品には味とクオリティを保持するために最適な包装資材を使用しており、主力商品である味噌のパッケージ素材には、品質を保ち軽量で使い勝手のよいプラスチックを使用しています。しかし近年、そのプラスチックによる海洋汚染が問題視されています。味噌のパッケージに使用しているプラスチック使用量の削減を推進し、かつ再生可能で持続的な包装資材を採用することで、地球環境保全の実現に配慮した商品を提供します。

<アクションプラン>

- ・味噌、即席みそ汁のパッケージにおいて、枯渇性資源である石油由来の原材料の使用を軽減し、環境保全を推進します。
- ・容器包装、輸送・梱包資材の省資源化を推進します。
- ・適切に管理された森から生産された木材やパルプを段ボールや紙容器に使用し、森林破壊の防止に努めます。

<目標>

2030年 石油由来の原材料の使用を軽減したパッケージの商品100%(自社ブランド)

2030年 持続可能なFSC認証の資材利用100%(自社ブランド)



③ ダイバーシティの推進によるジェンダー平等の実現

当社は、世界60カ国以上に商品をお届けしています。多様な食の嗜好や食文化に向けて、健康なライフスタイルに寄与する商品を発信する企業として、従業員の健康促進とジェンダー平等、ダイバーシティを推進します。多様な人材が働きがいを持って健康に働き続けられる環境づくりを推進し、新しい発想と生産性向上による企業成長を実現します。

<アクションプラン>

社員一人ひとりの多様性を認め、生活環境や性別、人種を差別することなく安心して働くことのできる職場環境の整備により、生産性の向上と健康促進を実現します。

<目標>

2025年 女性管理職比率15%

2025年 女性営業職比率 50%



④ 食のバリアフリーの実現により健康的な食をあらゆる人に提供

古来の日本人の健康的な食生活を支えてきた味噌。当社では、味噌をあらゆる人に召し上がっていただくため、オーガニックをはじめハラール、コーシャへの対応を推進してきました。ライフスタイルの多様化やパーソナライズ化に対応する食がますます求められている今、食のバリアフリーを意識した商品、サービスを開発し、持続可能で健やかな食生活の実現に貢献します。

<アクションプラン>

- ・商品開発における食のバリアフリーを意識し、あらゆる人々の豊かで健やかな食生活に寄与します。
- ・新商品やリニューアル商品において、減塩を意識した商品開発を推進します。

<目標>

2025年 減塩・ベジタリアン・ビーガン・グルテンフリー・ハラール対応商品を積極的に拡充

2025年 味噌の食文化を発信するSNS・HP・広報誌のユーザー数25%増(2019年比)

2021年 GINZA 鼓 KUKI ハラールメニュー提供



※1 2015年に国連で採択された国際社会が2030年までに持続可能な社会を実現するための17の開発目標

※2 ひかり味噌が手掛ける発酵と熟成をテーマにした日本料理レストラン

- ひかり味噌 オーガニック味噌への取り組み <https://www.hikarimiso.co.jp/enjoy-miso/organic/>
- GINZA 鼓 KUKI <http://ginzakuki.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌 広報室 阿部 TEL: 03-5940-8848 mail: info@hikarimiso.co.jp

ひかり味噌 PR 事務局(アンティル内)担当:村上、弦切
TEL:03-5572-6081 メール:hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp