

味な未来を創る

チヨダ株式会社



取組の ポイント



- 「からし製造」の特徴である「捨てることなく有効活用」を実現してきている
- 環境対応素材（バイオマスインキ・バイオプラスチックなど）の積極的利用を進めている
- 間接部門でも規格外品の利用やペーパーレス化などリユース・リデュースに取り組んでいる

環境SDGs 取組内容

【廃棄物・3Rの推進】

- ✓ からし粉製造時に残る「からし種子残皮」を利用し、新たな商品「ぬかみそからし」を開発・販売
- ✓ 包装を小袋化し廃棄量削減
- ✓ 規格外品を子ども食堂へ提供



【省エネ】

- ✓ 工場のボイラーを最新化→CO₂排出量が18.8%減少
- ✓ 照明のLED化を推進中
- ✓ 勤怠打刻システム導入→ペーパーレス化



【化学物質の削減】

- ✓ 包装への印刷にバイオマスインキを利用



【社会貢献活動】

- ✓ 会社周りの清掃を実施（毎週月曜日）



定着のための活動

- ✓ ロスを削減することは地球環境保全に貢献するとともに当社にとって大きなプラスになる、というメッセージを社長が発信し、動機付けをより強くしている。
- ✓ 自社製品が環境SDGsに貢献するものである、ことを再認識させ、カーボンニュートラルへ向けた活動への参画意識を醸成している。
- ✓ 女性管理職を担当者に起用することにより、一層の浸透・推進を行っている。

■ 会社概要

- ✓ 住所：埼玉県戸田市上戸田1-11-24
- ✓ 事業概要：からし・調味たれの総合調味料メーカー
- ✓ 従業員数：109人
- ✓ 代表者：代表取締役社長 抱井 麻理
- URL：<http://www.chiyoda-karashi.co.jp/>