

「オイルサーディン」製造時に排出するCO2排出量のカーボン・オフセットによる商品の高付加価値化の取組

丸千水産株式会社

丸千水産株式会社

所在地： 蒲郡市三谷町二舗56-1

代表者： 代表取締役 千賀 昭政

職員数： 42名

URL： <http://www.marusens.com/>

1 事業の概要

丸千水産は、三河湾に輝く「蒲郡市」を拠点に水産加工会社として躍進して参りました。商品作り3つの柱として「1.素材の鮮度を活かした商品づくり」「2.製造上の品質管理の向上」「3.付加価値商品の拡大」を掲げ平成27年には豊川市にHACCP対応の新工場を設立し、お客様のご要望に迅速に対応できる体制を整え、水産加工品の拡大と品質管理の向上に取り組んでいます。海外への販路拡大に向けても準備を進めています。

2 環境への取り組み

2009年から、東海コープ事業連合さんとともに、対象商品購入がマングローブ植樹のための費用につながる、消費者と共に進める活動「コープの森づくり」を行っています。また、商品の製造過程においては、新たにレトルト殺菌装置を導入することで、加工品の調理時間の大幅短縮が可能となりました。その結果、商品の製造にかかるCO2排出量を削減。また素材を地元産とすることで輸送にかかるCO2排出量も削減しています。

3 J-クレジット活用手法

2020年から製造・販売が開始されたオイルサーディンは、本品1点につき1円分をオフセット資金とし、CO2を吸収する森林の管理・支援に役立てているカーボン・オフセット商品です。本商品は、国際調理師専門学校名駅校と協力して、レシピ開発等を実施しました。また、愛知県産のイワシを原料として使用し、東海3県の小売り事業者と協力して販売する地産地消の商品です。

4 取組の感想

当社はこれまでも社会貢献の一環として、水産資源の産地において環境保全活動に関わってきました。SDGsが盛んな現在、カーボン・オフセットを実施することによって、商品の価値をより高めることができ、環境への取り組みをさらに深めることができました。

5 制度活用による効果

これからはカーボンオフセットの取り組みについても、小売事業者の方々や消費者の皆様にも広くお知らせをすることができます。また今回オイルサーディンを開発したことで商品ラインアップの幅が広がるだけでなく、環境活動という新しいカテゴリにてお客様と繋がる可能性を見いだすことができました。

6 活用イメージ



J-クレジット活用量 5tCO₂