

A hand is shown holding a small green seedling with three leaves. The background is bright and out of focus. On the left side, there is a black circle with an orange and purple border containing white text.

CN実現に向けた
SBTセミナー

アルファフード
スタッフ
の取組について

アルファフードスタッフ株式会社 代表取締役社長 浅井 紀洋

今日の流れ

今日の
お話

4つの
Step

Step1 会社のこと

Step2 取組みの背景

Step3 SBT認証取得の取組

Step4 今後について



Step1

会社に
ついて

会社概要

会社について

今年は創業
100年目！！

社名 アルファフードスタッフ株式会社
創業 1925年10月25日
売上高 67.3億円(2024年11月期)
社員数 98名(2025年10月現在)
所在地 名古屋市西区名駅二丁目27番39号
業務 食品輸入製造卸



創業者の浅井一三



昭和10年頃の社員旅行



昭和25年頃の社屋

3つの特長 —①輸入—



3つの特長 -②加工-

世界の生産者



原料輸入
→



←
原料仕入

日本の生産者



オーガニック
の**自社工場**
でのリパック

ドライフルーツ、
ナッツ、小麦粉、
豆類、穀類等、
オーガニックを
中心に**年間110万個**
をリパック



3つの特長 —③サステナビリティ—

会社について



2006年から有機JAS認証継続
原材料から製造工場まで
オーガニックへのこだわり



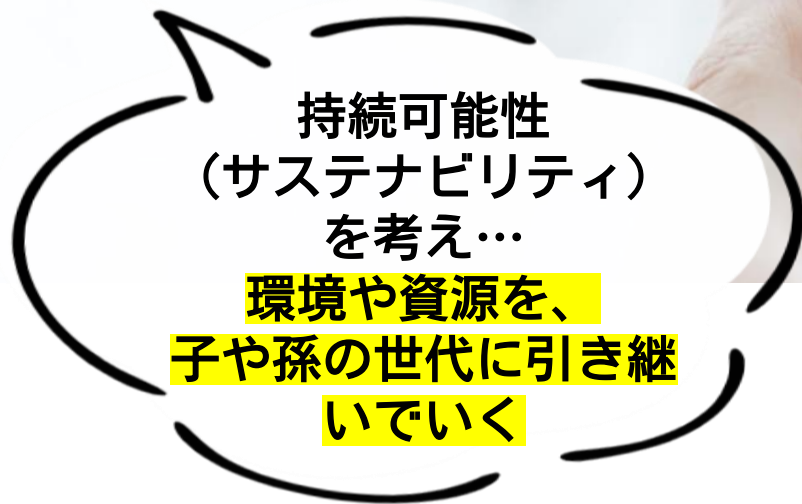
副産物や規格外品を
使った食品開発を推進



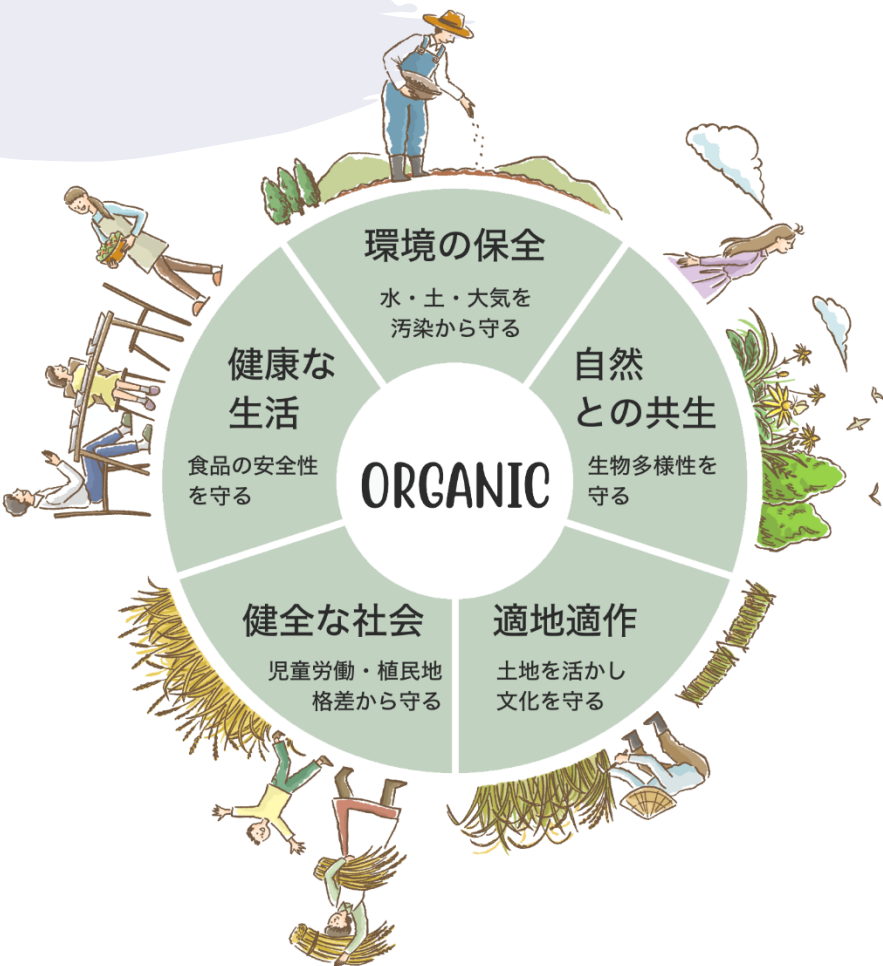
人にも環境にも優しい
持続可能な販売方法として
量り売りの販売提案

Step2
取組み
の背景

私たちは「食」を通して
環境と資源を考えます



オーガニックの原理



①環境の保全

化学農薬や化学肥料を使わずに、
水、土、大気を汚染から守ります。

②自然との共生

自然の動植物を守り、**生物多様性を保全**します。

③適地適作

適地適作・地産地消で、**地域の文化を大切に**します。

④健全な社会

児童労働の禁止、植民地栽培の排除、
南北格差の解消など、

人を大切にする社会を実現します。

⑤健康な生活

保存料や着色料などの**添加物をできる限り低減**し、
食品の安全性を確保します。

また、化学的な染料や塗料を使用せず、
アレルギーのない生活を目指します。

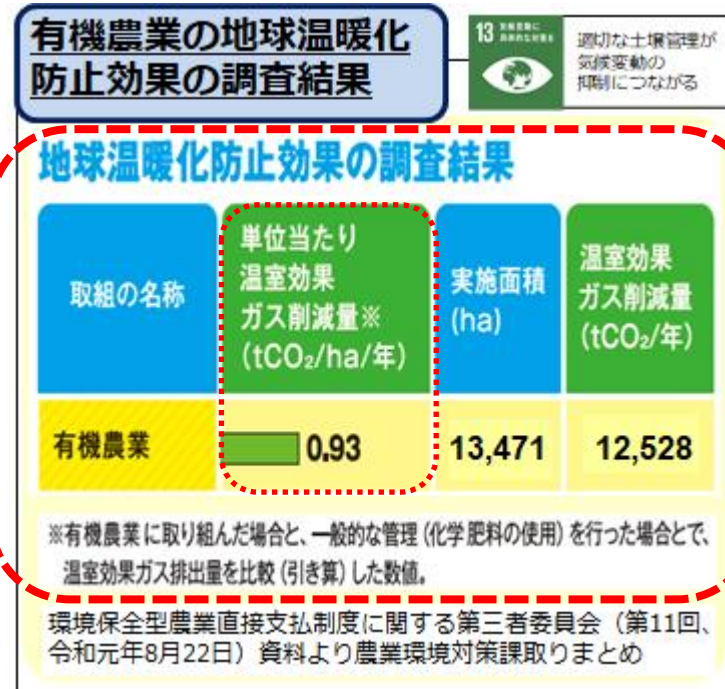
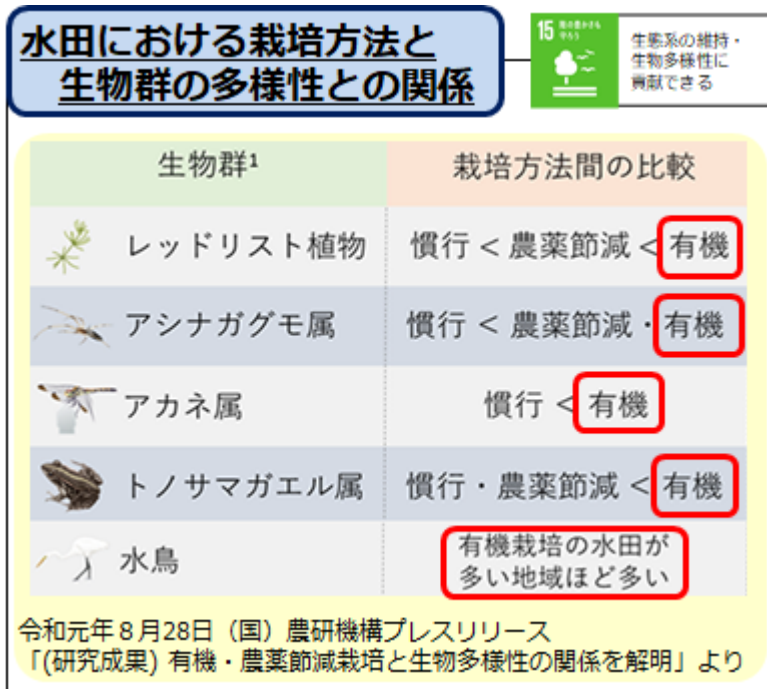
オーガニック栽培と慣行栽培の違い

	オーガニックカシューナッツ 🌿	慣行栽培カシューナッツ 🌾
化学農薬・化学肥料	❌ 不使用（有機JASやUSDA認証の基準に従う）	⊙ 使用（害虫駆除や収量増加のため）
除草剤	❌ 不使用（手作業や自然の草を活かす農法）	⊙ 使用 （農地管理のためにグリホサートなどを使用）
土壌管理	✅ 有機肥料（堆肥、緑肥を活用し、土壌の健康を維持）	❌ 化学肥料依存（即効性があるが、土壌の劣化を招く可能性あり）
生物多様性	✅ 保護（自然環境と共生し、ミツバチなどの生態系を守る）	❌ 低下（単一栽培による土壌劣化や生態系の変化）

📌 ポイント: オーガニックは **土壌の健康を守りながら栽培** され、農薬や化学肥料の影響がない。

有機農業の環境保全効果

有機農業は、**生物多様性の保全**や**地球温暖化防止**に効果があるとの調査結果が得られている。



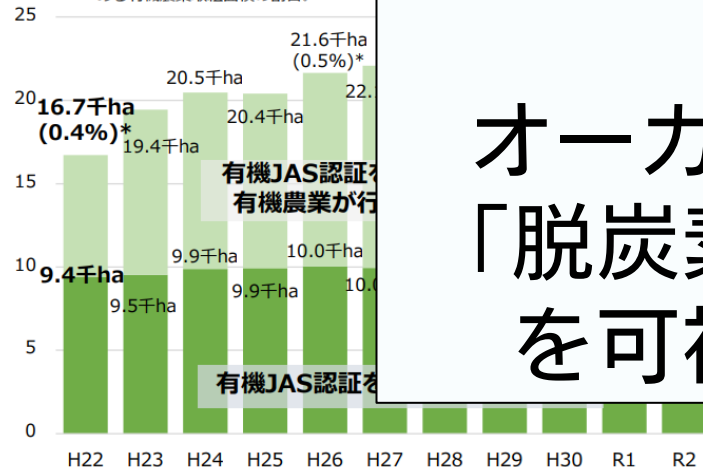
日本の有機農業の取組み面積

有機農業の取組み面積は、
25.2千ha(全耕地面積の0.6%)※2020年

2050年までに、取組み面積
100万ha(全耕地面積の25%)が目標

2021年に農林水産省が打ち出した
「ふじりの食料システム戦略」より

(千ha) * () 内の数字は各年度における我が国の
める有機農業取組面積の割合。



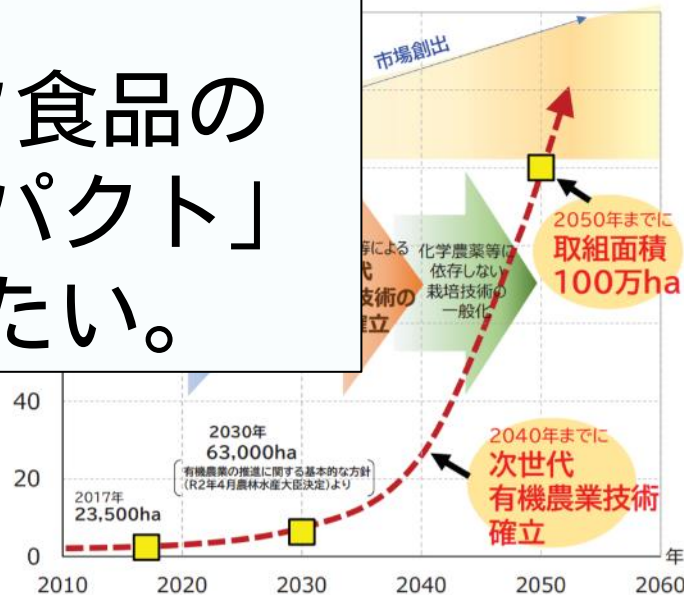
有機農業取組面積は10年で51%増加

H22 16.7千ha → R2 25.2千ha

有機JAS取得農地面積は10年で50%増加

H22 9.4千ha → R2 14.1千ha

背景
オーガニック食品の
「脱炭素インパクト」
を可視化したい。



Step3
SBT認証取得
の取組



概要と対象範囲

対象温室効果ガス：

CO₂, CH₄, N₂O, HFCs, PFCs, SF₆, NF₃
(CO₂換算で算定)

組織的範囲：

全3拠点（本社／城北工場／東京営業所）

範囲：2022年12月～2023年11月（1年間）

中小企業版SBT（SME）ルートを前提に、
近接目標（1.5℃整合）で承認取得を目指す/取得済み

算定結果（基準年：2023年）

• Scope1（直接排出）

対象	CO2排出量（t-CO2/年）
ガソリン	9.1
軽油	2.6
合計	11.7

• Scope2（間接排出）

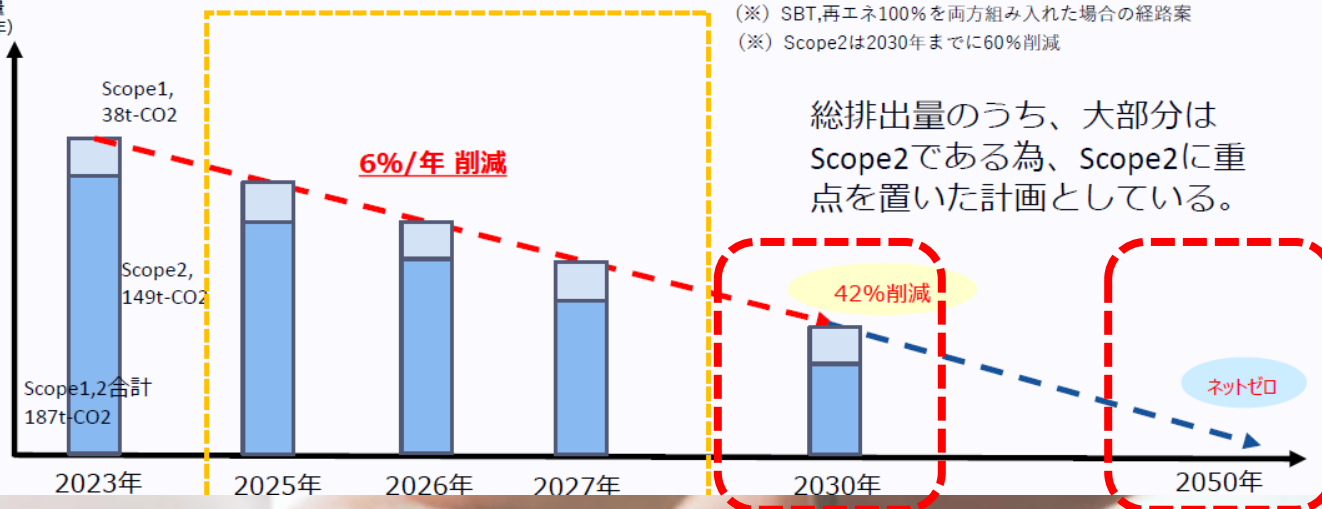
対象	CO2排出量（t-CO2/年）
電気	110.3
合計	110.3

当社の事業活動における
Scope1, 2 CO2排出量合計は
122.0t-CO2/年

SBT目標と削減イメージ

SBT目標イメージ

Scope	2023年		2025年		2026年		2027年		2030年	
	排出量 (t-CO2)	削減率	排出量 (t-CO2)	削減率	排出量 (t-CO2)	削減率	排出量 (t-CO2)	削減率	排出量 (t-CO2)	削減率
1	11.7	-	11.7	0%	11.7	0%	11.7	0%	11.7	0%
2	110.3	-	95.7	13.2%	88.3	19.9%	81.0	26.6%	59.1	46.4%
合計	122.0	-	107.4	12%	100.0	18%	92.7	24%	70.8	42%

GHG排出量
(t-CO2/年)

3年計画と主要施策・費用感

◆排出量(t-CO2/年)

2023年 122.0 (基準年)

2024年 78.9 (▲35%)

2025年 78.9 (▲0%)

2026年 70.0 (▲11%)

2027年 65.0 (▲8%)



CO2フリー
でんきへの
切替が寄与

◆削減経路：Scope2電力の削減／代替

- ① 省エネ設備導入：運用改善・高効率化
- ② 太陽光発電追加導入

◆補足：Scope1は車両のHV/EV化で段階削減

A close-up photograph of several cashew fruits hanging from a branch. The fruits are bright red and teardrop-shaped, with a grey, elongated seed pod at the bottom of each. The background is a soft-focus green, suggesting foliage.

Step4
今後に
ついて

今後の方向性「Scope3 カテゴリー1」

今後について

◆背景：

オーガニック食品の「脱炭素インパクト」を可視化したい。
今回のSBT認証取得＝Scope1・2の整備とコミットを完了

◆本丸：

Scope3 カテゴリー1（購入した製品・サービス）を確認し、減らしていく。

◆現状：産業連関表の原単位で推計

→ Scope3-1 = 24,337 t-CO₂/年（暫定）

◆現状：産業連関表の原単位で推計

→ Scope3-1 = 24,337 t-CO₂/年（暫定）

※簡易だが精度は低い＋「オーガニック」固有の実態が反映されない。



◆今後：詳細に置き換えていく。

- ・「IDEAのプロセス原単位」＝工程ごとの平均係数を採用
- ・一次データ（現場の実測）の数値を加えていく。

仕入先の主要20生産者の実態をつかみ、改善を進めていく。

人と大地に、おいしさの輪を



生活者

家族もみんなも笑顔に

イベントやLINEスタンプなど、遊び心のある仕掛けを通じて、オーガニックとの出会いやきっかけをお届けします。



販売店

美味しいこだわりを広げるよ



店頭ではBIONOWAクルーがあちこちに出現します。オーガニックを始めるきっかけづくりを楽しくお手伝いします。



有機工場

オーガニックのお菓子を届けるよ



有機農園

自然の循環を大切にするよ

世界各地12カ国の有機農園で生産された小麦粉からナッツ、ドライフルーツ、カカオまでバラエティ豊かな約140種類の有機素材を輸入しています。



生産者

大地の恵みを美味しさに



自然と調和し、持続可能な農業に取り組む生産者と協働しています。BIONOWAでは産地の背景やこだわりごと、素材に込めてお届けします。



直輸入業者

生産者のこだわりを伝えるよ



ビオノワ
クルーだ。

人と大地に、おいしさの輪を



生活者

家族もみんな笑顔に

イベントやLINEスタンプなど、遊び心のある仕掛けを通じて、オーガニックとの出会いやきっかけをお届けします。



販売店

美味しいこだわりを広げるよ



店頭ではBIONOWAクルーがあちこちに出現します。オーガニックを始めるきっかけづくりを楽しくお手伝いします。



有機工場

オーガニックのお菓子を届けるよ



有機農園

自然の循環を大切にするよ

世界各地12カ国の有機農園で生産された小麦粉からナッツ、ドライフルーツ、カカオまでバラエティ豊かな約140種類の有機素材を輸入しています。



生産者

大地の恵みを美味しさに



自然と調和し、持続可能な農業に取り組む生産者と協働しています。BIONOWAでは産地の背景やこだわりごと、素材に込めてお届けします。

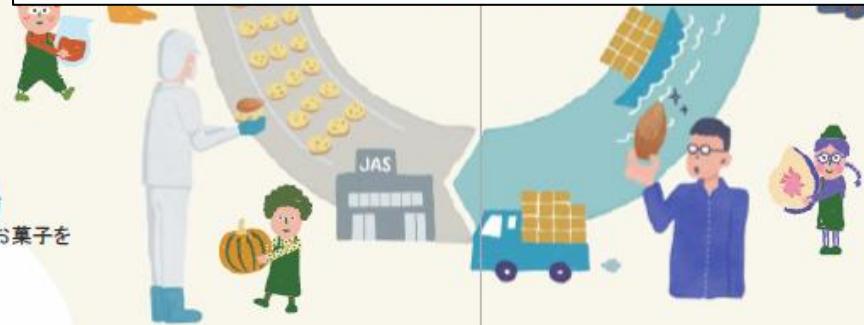


直輸入業者

生産者のこだわりを伝えるよ



まとめ オーガニックの価値を 数値で語れる世界へ



ビオノワクルーだ。



A hand is shown holding a small green seedling with three leaves. The background is bright and out of focus. On the left side, there is a black circle with an orange and purple border containing white text.

CN実現に向けた
SBTセミナー

アルファフード
スタッフ
の取組について

アルファフードスタッフ株式会社 代表取締役社長 浅井 紀洋