

株式会社扶桑守口食品

SDGsの取組

取組・活動内容	<p>守口大根の一大生産地、扶桑町に唯一の守口漬製造工房を構え「日本文化」である守口漬の原料野菜を中心に地元・国産野菜を仕入れ、地元従業員が中心となり、職人が受け継ぐ漬け技で安心安全な製品を製造し、お客様のお手元まで商品をお届けします。</p> <p>食を通じてお客様のニーズに合う商品の販売、高齢者など様々な生活環境に合わせたサービスの充実、地域の子供達へ出張体験授業の実施や漬込み工房の社会見学を通じた食育活動への取組み、一般のお客様の工房見学・各種体験の受け入れを行う事で、地元の農産業・製造業の観光資源を活用した地方創生への取組み、漬込み酒粕の再利用化推進の環境保全への取組み、地域と共に発展し、地域に喜ばれる会社づくりを目指します。</p> <p>先人たちが脈々と受け継いできた技術や知恵の結晶、醗酵・醸造の「日本文化守口漬・奈良漬」を未来に伝えるべくSDGsの達成に向けた取り組みを行ってまいります。</p>		
	目指すゴール	取組・活動内容とゴールとの関係	目標
	経済 2、8、11	<ul style="list-style-type: none"> ・地元野菜、国産原料のみ使用で日本の農業を支援する。 ・工房見学・体験の受け入れを行い、地元の観光資源を活用し地方創生に繋げる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・国産野菜原料仕入れ100%継続（2030年まで毎年） ・愛知の伝統野菜「守口大根」の安定した発注と仕入れ。 ・年間を通して個人、団体客の観光受け入れ強化
	社会 4、17	<p>地元小学校、地域の子供達へ出張体験授業の実施</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・町内4小学校、4年5年生対象の出張体験授業の実施 各学年1回/年（2030年まで毎年）
環境 12、14	<ul style="list-style-type: none"> ・酒粕のリサイクル、再利用化の推進 ・レジ袋利用削減の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・酒粕リサイクル量の10%増 ・レジ袋の有料化を実施 年間使用量の1/3の削減目標（2030年までに） 	