

## 環境

### 環境方針・マネジメント

#### ● 亀田製菓グループ環境方針

- ① お客様に「健康」「おいしさ」「感動」をお届けすることを使命とします。
- ② 企業市民として、エコ活動を通して地域社会への貢献と調和を図ります。

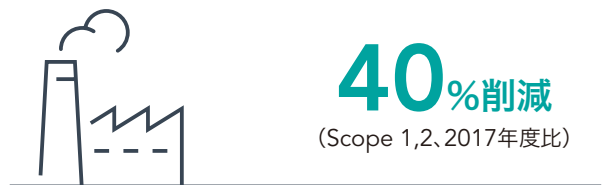
#### ● 環境マネジメントシステム

亀田製菓グループでは、環境方針に則り、サステナビリティ推進タスクフォースおよびEMS事務局を中心として、環境マネジメントを運営しています。また、ISO14001（環境マネジメントシステム）については、亀田製菓株式会社本社およびR&Dセンター（生産本部、設備開発部）、亀田工場、元町工場、水原工場、白根工場で2002年12月に取得しています。認証取得拠点において、拠点ごとに環境委員会を月次で実施するとともに、EMS事務局主催のもと、各拠点の代表者が参加するEMS会議を毎月実施し、環境に関する目標の策定および進捗の管理を行っています。

EMS会議において議論した内容は、サステナビリティ推進タスクフォースに報告・共有し、環境マネジメントシステムの継続的改善に取り組んでいます。

### 気候変動対応

#### 温室効果ガスの総排出量（2030年度目標）



#### ● 気候変動への認識

農産物を主原料とする当グループにとって、サプライチェーンに重大な影響を与える可能性のある気候変動への適切な対応は、優先度の高い重要課題であると認識しています。

#### ● TCFDへの賛同

当社は、2021年11月にTCFD（気候関連財務情報開示タスクフォース）への賛同を表明するとともに、「TCFDコンソーシアム」に加入しました。

現在、TCFDの推奨する「ガバナンス」「戦略」「リスク管理」「指標と目標」の4つのフレームワークにもとづいた気候変動シナリオの検討および、事業におけるリスクと機会の明確化に着手しており、積極的な情報開示に向けて取り組んでいます。



#### ● CO<sub>2</sub>排出量・エネルギー使用量の削減

気候変動に対応する取り組みとして、当社における2030年度の温室効果ガスの総排出量を40%削減（2017年度比）する目標を

掲げました。製造工程における排出を抑制する取り組みを進めるとともに、モーダルシフトの推進など輸送時の排出抑制にも積極的に取り組んでいます。また、サプライチェーン全体での排出量の算定および削減のための施策の立案を行っています。

#### 都市ガスへのエネルギー転換

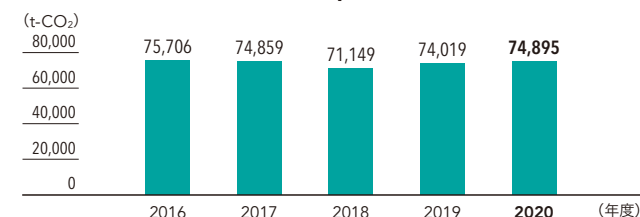
当社の新潟県内4工場において、基幹設備のA重油・LPガスから都市ガスへのエネルギー転換を実施しました。都市ガスは他の化石燃料に比べ熱量あたりのCO<sub>2</sub>排出係数が低く、電気と比較しても輸送時のロスが少ないため、環境特性に優れたエネルギーです。

今後も、再生可能エネルギーなどの導入を含め、サプライチェーン全体でのエネルギー使用量削減に取り組んでいきます。

#### 製造工程におけるエネルギー使用量の削減

熱効率の高い焼成設備への更新や、排熱の再利用など、米菓製造工程におけるエネルギー使用量の削減に向けて取り組みを進めています。また、2021年度下期よりテスト稼働を予定している革新工程では、リードタイムの削減によりエネルギー使用量の削減が見込まれ、今後順次水平展開していきます。

#### 温室効果ガス総排出量（Scope 1,2）



※集計範囲：亀田製菓株式会社、アジカル株式会社、とよす株式会社（新潟工場）

## 循環型社会構築への取り組み

### プラスチック使用量（2030年度目標）



当グループが持続的に事業活動を行っていくためには、限られた資源を有効活用し、地球への負荷を低減する循環型社会の実現が必要不可欠であると考えています。事業活動によって発生する廃棄物量を抑制するとともに、資源の効率的な使用に取り組むことで、循環型社会の構築に貢献していきます。

#### ● プラスチックの使用について

海洋プラスチックごみの増加や、プラスチック焼却時に発生する温室効果ガスの地球環境に与える影響など、ワンウェイプラスチックに対する課題意識は世界的に高まっています。

当グループにおいても、プラスチック使用量の削減は消費財を扱うメーカーとして、優先的に取り組むべき重要課題と認識しています。

具体的には、プラスチックトレイの廃止および、パッケージをスリムにするECOパッケージ化を図ることでプラスチック使用量の削減を進めており、2030年度までに、当社の全商品をECOパッケージ化すること、プラスチック使用量を30%削減（2017年度比）することを目標に掲げています。

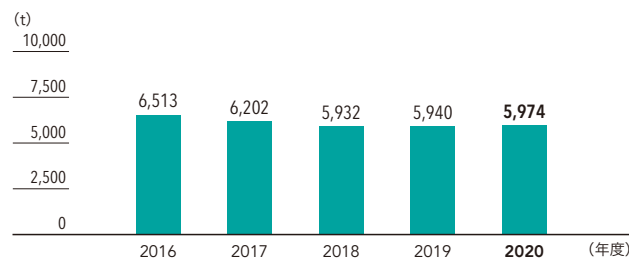
今後も、こうした活動を通じ課題解決に取り組むとともに、米菓業界のリーディングカンパニーとして業界を牽引していきます。



#### ● 食品廃棄物・最終廃棄物について

当グループでは、製造工程で発生するフードロスの発生量を削減する取り組みを進めるとともに、発生した米菓くずを家畜や魚の飼料としてリサイクルするエコフィード活動やフードバンクへの商品の寄贈を通じ、フードロスの削減に積極的に取り組んでいます。こうした取り組みにより、2020年度の日本国内グループ生産工場におけるリサイクル率は95.9%、食品廃棄物リサイクル実施率は82.0%と高い水準で推移しています。

### プラスチック使用量



※集計範囲：国内グループ生産工場

## 水資源の保全

#### ● 水資源の保全に関する考え方

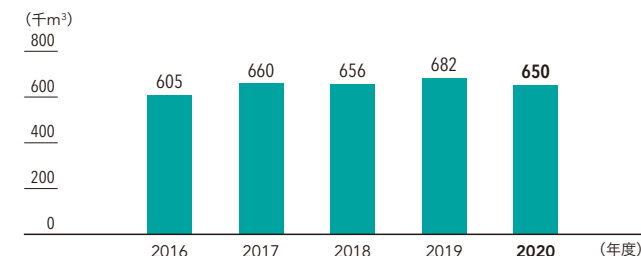
水は、当グループの主要原材料である米の生育に必要な不可欠な資源であり、製品の製造においても非常に重要な役割を果たしています。事業活動を行っていくうえで、気候変動など水資源に与える影響を適切に把握し、効率的な利用を考慮すべき重要課題であると考えています。

#### ● 水使用量の削減に関する施策、実績

##### 洗米時の水使用量削減

米菓製造時の上流工程において、従来はお米を水に浸した後で製粉する湿式製粉法を採用していましたが、水使用量を大幅に削減できる新たな製法の導入を進めています。

### 水使用量



※集計範囲：国内グループ生産工場