



株式会社木下製館

1931年創業



木下製館

取組の ポイント



- 経営理念である「私たちはあんこと共にお客様に感動をお届けします」を通じ、日々革新を続けることで、お客様にお喜びいただける、「伝統」を築いていけると考えている。
- HACCPを通じた「安全・衛生な食品」をお届けすることが、環境SDGsの取組に自然につながっている。

環境SDGs 取組内容

【廃棄物】

- ✓ 原材料の包装容器及び残渣、製造備品、紙類等の事務用品について、廃棄物の管理を適正に行い、削減に努めている。



【3Rの推進】

- ✓ 小豆の皮などの原材料の残渣は、農作物の堆肥に加工し、再利用している。（農家さんへ無償提供）
- ✓ 出荷期限切れ製品（賞味期限内のもの）のアウトレット販売を開始。



【省エネ】

- ✓ 生産ラインにおいて加熱調理等に使用するボイラーを高効率品に入替え。
- ✓ 工場等の照明をLEDに交換。グリーン購入の推進。



【生物多様性】【水の管理】

- ✓ 植物性由来の原料を中心に使用し、動物性原料の使用を減らしている。
- ✓ 生産工程内の水の使用量を月毎に把握し、使用量の管理・削減に努めている。



定着のための活動

- ✓ 社長と専務のリーダーシップのもと、活動を推進している。
- ✓ 各部門における管理目標を明確にし、SDGsの推進とコストダウンを両立させている。
- ✓ JFS-B規格の適合証明を取得し、HACCPによる衛生管理を社員が実施している。
- ✓ 地域の環境や食文化を伝える企業として貢献している。

■会社概要

- ✓ 住所：埼玉県さいたま市大宮区桜木町4-4-31-1
- ✓ 事業概要：食品製造業
- ✓ 従業員数：11人
- ✓ 代表者：代表取締役 木下次次
- ✓ URL：<https://kinoshitaseian.com/>