

# Sustainability Report 2024-2025



## 目次

### ＜薬糧開発株式会社について＞

#### 1 企業理念/食を通じて社会貢献

編集方針

企業概要

#### 2 トップメッセージ

#### 2 行動指針

#### 3 薬糧開発株式会社沿革

#### 4 薬糧開発株式会社組織図

薬糧開発の価値創造プロセス

### ＜サステナビリティの取組＞

#### 5 サステナビリティ宣言/ 私たちの健康をはぐくむ糧となる大地と食文化の守り手たれ

#### 5 サステナビリティ担当役員メッセージ(取締役/マンガノ裕美)

#### 5 サステナビリティ組織体系

#### 6 3つの重点課題とビジョン

環境を守り未来へつなぐ

食の安全と健康なライフスタイルの提案

人とともに歩む持続可能な組織づくり

#### 7 重要課題への取組

#### 8-11 取組事例

・ペットボトルのキャップを回収して世界の子供たちへワクチンを

・サプリメント原料の残渣を商品パッケージの素材に

・地域のボランティア団体と連携しヤングケアラーフェスティバルを支援

・フードバンク・子ども食堂寄付活動～子供たちを笑顔に

・食品を廃棄せず、豚の飼料にリサイクル

・環境負荷の少ない水性インク(フレキソ印刷)をパッケージの印刷に採用

・ウイスキー製造副産物を活かした資源循環型の土づくり

・社員同士が励ましあって健康増進

#### 12 資料：外部認証紹介

#### 13 資料：社会への還元/SDGs17の目標達成のために(リンクージ図)

# 企業理念 食を通じて社会に貢献

## 編集方針

本報告書では、薬糧開発株式会社の企業概要、理念、社会貢献活動、そして持続可能な未来に向けたビジョンをご紹介します。

1991年の設立以来、私たちは「医食同源」の理念のもと、食を通じて身体の内側から健康を育むことを目指してまいりました。ウェルネスフード事業では、機能性表示食品や、大学と連携して開発した健康補助食品を、オーガニック食品事業では、国内外より厳選したオーガニック食品を調達し、提供しております。

オーガニックは環境の持続可能性にも寄与することから、その美味しさや楽しさを広く発信するとともに、各部門が事業活動を通じて、環境への配慮を軸としたさまざまな取り組みを推進してまいりました。

本報告書が、当社の活動へのご理解を深めていただく一助となったら幸いです。

報告対象期間：2024年3月～2025年2月

※一部、当該対象期間以前からの継続的な取組を含みます

発行年月：2025年●月

対象期間：2024年3月～2025年2月

## 企業情報

会社名	薬糧開発株式会社
英語社名	YAKURYO KAIHATSU CO., LTD.
本社所在地	神奈川県横浜市西区みなとみらい2丁目3番5号 クイーンズタワーC19F
	TEL:045-872-5960(代表) FAX:045-227-6634(代表)
代表取締役	河野 司(こうの まもる)
設立	1991年8月
従業員数	195(パート・アルバイト含む) ※2025年7月22日現在
事業内容	健康補助食品の企画・開発・販売
	オーガニック食品輸入・企画・開発・製造・卸・販売
	直営店運営
	有機農場運営
事業所	【支社】札幌・仙台・埼玉・千葉・横浜・名古屋・大阪・広島・高松・福岡
	【食品工場】薬糧開発株式会社オーガニックハウスセントラルキッチン(東京都大田区)
	【店舗】CINAGRO(百貨店内4店舗、カフェ1店舗)
	【有機農場】みらい農場(埼玉県羽生市)
関連会社	株式会社Minowa Tea Garden
	長野県上伊那郡箕輪町大字中箕輪3270-2

# トップメッセージ



1991年の創業以来、私たちは「食を通じて社会に貢献する」ことを企業の使命として歩んでまいりました。

健康補助食品の企画・開発では製薬メーカーと連携し、高品質で信頼性の高い商品を全国のお客様にお届けしています。

また、天然由来で安全性の高い原材料や、希少性と付加価値を備えた素材を厳選し、化学物質に過度に依存しない食品づくりを一貫して追求してきました。

国内では有機JAS認証製品を、海外では生産地に自ら足を運び品質を確認した有機認証食材を取り扱い、その価値をレストランや百貨店を通じてお届けしています。

私たちは、「食」と「健康」をつなぐ存在であり続けるために、妥協なき探求を重ねることこそが、企業の社会的価値であると考えています。その実現には、社員一人ひとりが自らの役割を理解し、変化する社会に応じて成長し続けることが不可欠です。

2020年に発足したサステナビリティ戦略チームのもと、社員は環境や社会課題と真摯に向き合い、企業として、そして一人の生活者として「今、何をすべきか」を積み重ねています。

この「今」の積み重ねが、より良い未来を形づくる——私たちはそう信じ、これからも責任ある選択と行動を続けてまいります。

代表取締役社長 河野司

## 薬糧開発株式会社行動指針

### 1. 健やかで持続可能なライフスタイルを体現する

私たちは、食・運動・休養のバランスを大切にし、健やかな生き方を実践します。  
良質な食の力を通じて、健康と環境のより良い未来へつなげます。

### 2. 倫理観と品位をもって行動する

どんな時も誠実さと責任感をもち、企業人としてふさわしい判断と行動を心がけます。  
信頼される存在であり続けることが、私たちの誇りです。

### 3. お客様の「声」を聴き、社会の「声」に応える

私たちは、お客様のニーズに加え、地域や未来世代の声にも真摯に耳を傾けます。  
変化を前向きにとらえ、社会とともにより良い選択をしていきます。

### 4. 品質と持続可能性の両立に取り組む

お客様にご満足いただける商品を責任をもって提供し、環境や人へのやさしさも妥協しません。  
「安心・安全」だけでなく、未来に誠実な商品づくりに取り組みます。

### 5. 感謝と敬意を言葉にする

ともに働く仲間、お客様、取引先、地域の方々への感謝の心を忘れません。  
「ありがとう」と伝え合う日常が、信頼と共感のある企業文化を育みます。

### 6. 良い仕事を認め合い、つなげていく

お互いの努力や成長を見逃さず、言葉にして伝え合います。  
それが組織を明るく前向きにし、次の挑戦への原動力となります。

### 7. 学び続ける姿勢を大切にする

一人ひとりが変化や多様性を受け入れ、柔軟に成長を続けます。  
学びは個人の視野を広げ、組織の未来を切り拓く力になります。

# 薬糧開発株式会社 沿革

1991年 ・薬糧開発株式会社を、神奈川県川崎市幸区に設立

1995年 ・業務拡大のため、本社を東京都品川区北品川へ移転

1996年 ・製薬メーカーと健康補助食品を共同開発開始  
・オーストラリアにて、オーガニック商品の開発・製造を行い  
海外有機認証取得の商品の輸入・販売を開始

2002年 ・新規業態 オーガニック食材を使った惣菜店  
「オーガニックハウス」1号店オープン

2003年 ・業務拡大のため、本社を東京都港区南麻布へ移転

2004年 ・都内百貨店催事開始

2005年 ・業務拡大のため、本社を東京都港区芝浦へ移転  
・新規業態「オーガニックハウス」百貨店1号店オープン

2006年 ・惣菜業務拡大のため、本社を東京都大田区に食品工場セントラルキッチン設立  
(大森店舗兼工場から移転)

2007年 ・物販とレストランの複合店舗「CINAGRO ORGANIC KITCHEN & MARKET」1号店オープン  
・自社農園「太陽農園」事業開始(福島県浪江町)

2010年 ・新規業態ネットショッピング「Biocle(ビオクル)」開設

2011年 ・提携農場「オーガニックハウス鳩山農場」(埼玉県比企郡鳩山町)、  
農地貸借手続き完了および農作業開始

2012年 ・「オーガニックハウス鳩山農場株式会社」として新たに会社設立  
・オーガニックチョコレートブランド「JEAN MICHEL MORTREAU  
(ジャン・ミッシェル・モルトロー)」立ち上げ

2013年 ・新規業態デイサービス第1号施設「喜楽庵 緑ヶ丘亭」  
オープン(2017年事業撤退)  
・セントラルキッチンが生産工程管理者として、有機JAS認証を取得

2015年 ・本社を神奈川県横浜市西区みなとみらいへ移転

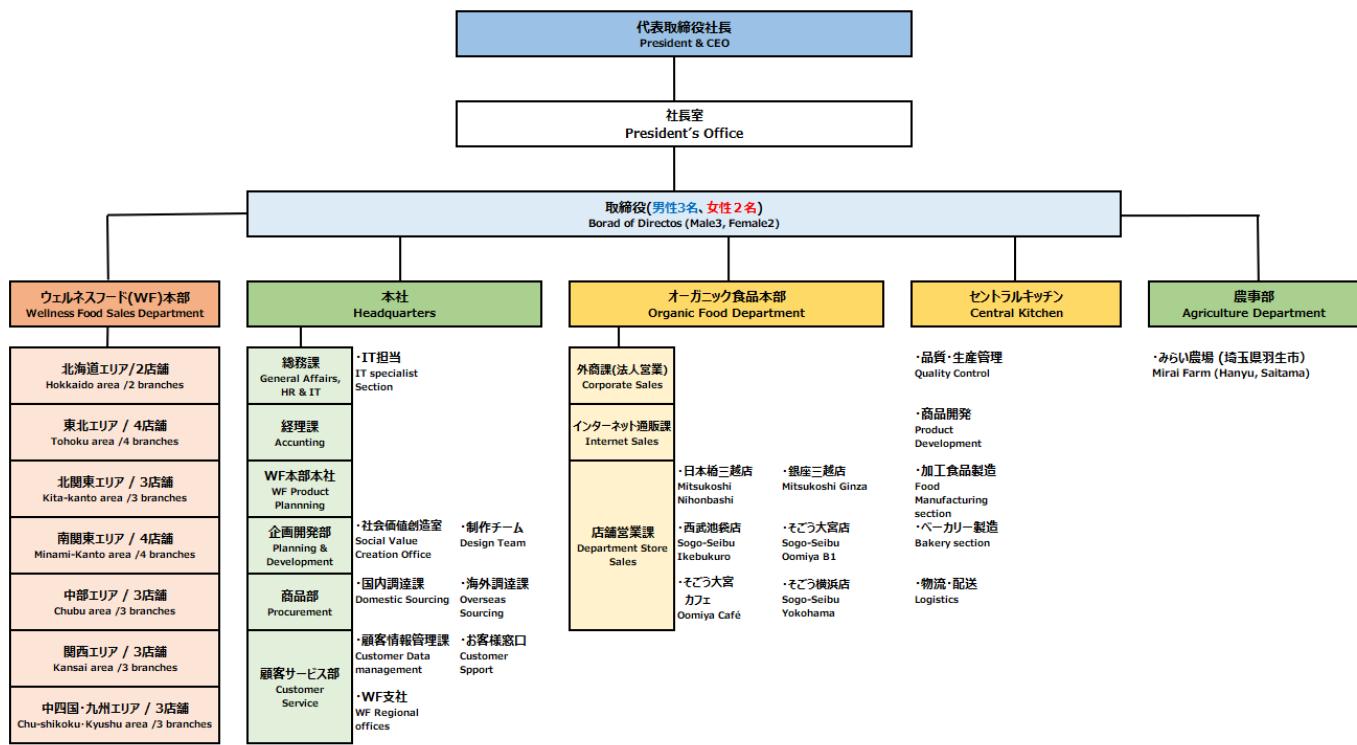
2016年 ・オーガニックハウス鳩山農場株式会社と合併  
・自社農場「オーガニックハウスみらい農場羽生」事業開始(埼玉県羽生市)

2018年 ・オーガニックチョコレートブランド「MONTSERRAT(モンセラート)」立ち上げ

2021年 ・製造から自社開発のオーガニックチョコレートブランド「L'AVANCE」  
(ラヴァンス)立ち上げ  
・株式会社Minowa Tea Garden(旧サンメクス、長野県伊那市)  
全株式の譲受契約を締結、子会社化

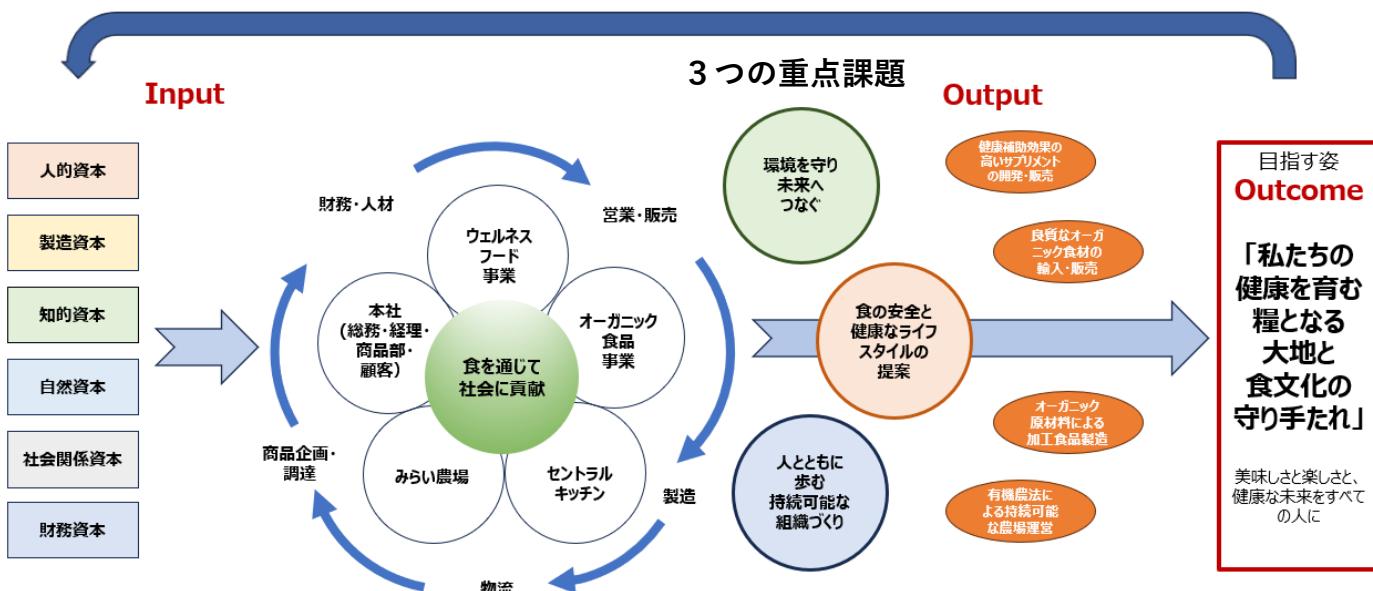
2022年 ・オーガニックチョコレートブランド「JEAN MICHEL MORTREAU」  
および「L'AVANCE」の事業を株式会社ORGANIC HOUSEに譲渡

# 薬糧開発株式会社組織図



## 薬糧開発の価値創造プロセス

薬糧開発株式会社の価値創造の出発点となるのが、「人的・製造・知的・自然・社会関係・財務」いう6つの資本です。社員をはじめ、セントラルキッチン、自社農場、共同開発の研究機関、取引先企業など、多様なリソースに支えられています。これらの資本を最大限に活かし、「食の安全と健康的なライフスタイルの提案」や「環境を守り、未来へつなぐ」「人とともに歩む持続可能な組織づくり」を重点課題として、事業活動を展開しています。これら企業活動の目指す姿は、当社のサステナビリティ理念である「健康を育む糧となる大地と食文化の守り手たれ」という言葉に集約されています。



# サステナビリティ宣言

## 私たちの健康を育む糧となる大地と食文化の守り手たれ

私たちは、「食のちから」で人と社会を健やかにする企業です。人は、日々口にするあらゆるものでつくられています。私たちの使命は、かけがえのない身体の健康を育むために、安心・安全で持続可能な食を届けること。その糧を育てる大地を守るために、有機農業を実践・支援すること。そして、食を単なる栄養源ではなく、心の栄養であり、文化遺産でもあるという視点から、食文化の伝統と歴史に敬意を払い、「食の豊かさ」を追求し守る守り手（Custodian）でありたい——それが、創業以来変わらぬ、私たちの願いであり、使命です。



サステナビリティとは、環境への配慮にとどまりません。気候変動、

地域とのつながり、子どもたちの未来、福祉との共生——

これらすべてが、私たちの事業と深く結びついています。

いま、私たちは次のようなアクションを実践しています：

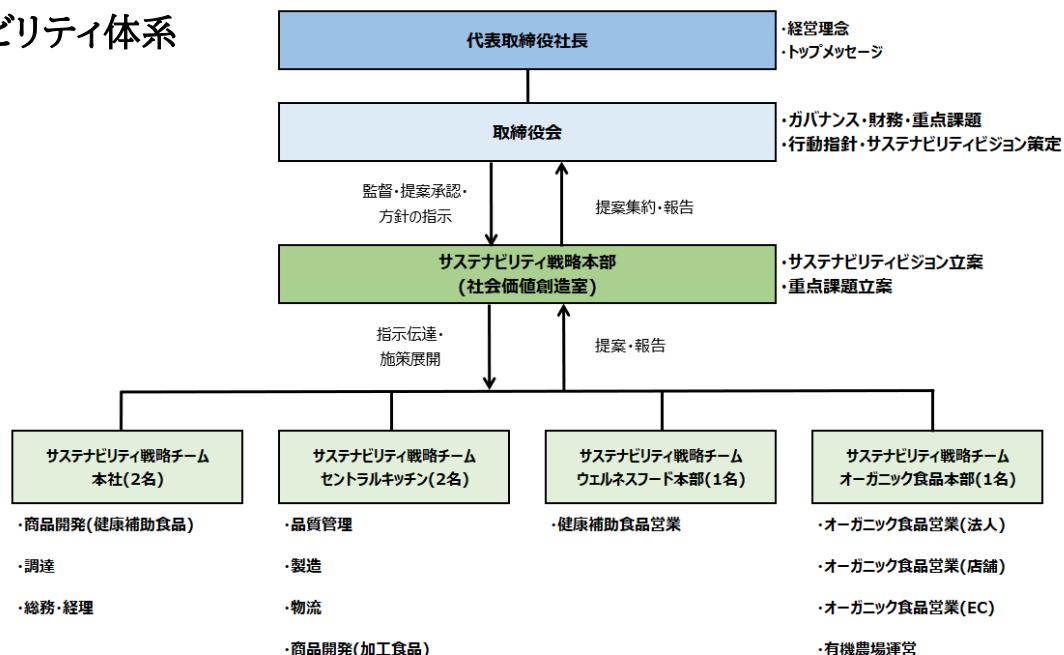
- ・地球とともに生きる：セントラルキッチンでのエネルギー使用の最適化、CO<sub>2</sub>排出の抑制。
- ・次世代を育む：地域の中高生の企業見学を通じて「食と命の大切さ」を伝える活動。  
また、弊社製造のオーガニック食品を子ども食堂などへ寄付。
- ・誰ひとり取り残さない社会へ：ヤングケアラーフェスティバルへの協賛、イベントでのオーガニック食品の提供。
- ・循環と支援のしくみ：全国営業所でのペットボトルキャップ回収・ワクチン支援。  
地元酒造のウィスキー粕を使った有機農場の土壤改良や、廃棄予定だった有機チーズ飼料再利用など、SDGsに取り組む企業との連携。

私たちのサステナビリティは、お客様、パートナー、生産者、地域、そして未来の子どもたちと共につくる“共創のかたち”です。中長期的には、2030年までに企業全体のCO<sub>2</sub>排出量の削減を図るとともに、教育・福祉・環境支援を融合した「食×社会貢献モデル」の構築を目指します。未来のいのちに食の力を。のために、いま私たちができるることを。サステナビリティは、現在と未来をつなぐ架け橋です。だから、「健康・食の安全・オーガニック」へのこだわりは、私たちのゆるぎない使命。

守り手たれ。Take Action for a Sustainable Future!

それが、薬糧開発の変わらぬ約束です。

### サステナビリティ体系



## 3つの重要課題とビジョン

環境方針	環境を守り未来へつなぐ
ビジョン	私たちは、地球環境への負荷を最小限に抑え、未来の世代へ豊かな自然をつなぐために、持続可能な資材の選定や脱炭素への取組みを進めています。小さな一歩でも、確かな変化につながると信じ、再利用可能な包装資材の採用や、配送の集約化・エネルギー使用の可視化などを通じて、環境との共生を図っていきます。

品質方針	食の安全と健康なライフスタイルの提案
ビジョン	すべての人に安心でおいしい食を届けることは、当社の原点であり使命です。私たちは、有機・自然由来の食材にこだわるとともに、子ども食堂や福祉施設への食品寄付、ヤングケアラー支援など、地域社会と未来世代の健康を支える活動にも力を入れています。食の力で、健やかで笑顔あふれる毎日を支えたいと考えています。

人材方針	人とともに歩む持続可能な組織づくり
ビジョン	お客様の信頼に応えるため、私たちはオーガニック食品を中心に、高品質な商品の提供に取り組み、品質管理体制の強化と情報管理の徹底に努めています。また、誰もが自分らしく安心して働ける職場づくりを企業経営の基盤に据え、女性や外国籍スタッフの活躍支援、柔軟な働き方、健康増進への取組を通じて、持続可能な組織づくりを進めています。

# 重要課題への取組

重点課題	マテリアリティ	具体的な項目	活動内容	GOAL
環境を守り未来へつなぐ	リサイクルおよび環境負荷の少ない資材の使用	原料の残渣を資材の染料としてリサイクル使用	原材料の廃材を廃棄せず再利用することで持続可能な環境の実現につなげます。	3.すべての人に健康と福祉を 12.つくる責任つかう責任
		FSC認証取得紙材、ノンラミネート資材	環境に配慮した資材や、持続可能な素材を積極的に使用しています。	3.すべての人に健康と福祉を 12.つくる責任つかう責任
		フレキソ印刷、水性インクの採用		3.すべての人に健康と福祉を 12.つくる責任つかう責任
	脱炭素に向けての取組	適切な在庫管理	販売・製造計画・在庫管理を徹底し、過剰在庫を持たず食品廃棄の削減に取り組んでいます	12.つくる責任つかう責任
		CKエネルギー使用量可視化	自社工場の電気使用量を可視化し、導入前比べ年間で11万kgのCO2量に相当する電気の削減をしています。	7.エネルギーをみんなにそしてクリーンに
		場内動作管理	冷蔵庫、冷凍庫内の定置管理を徹底し、扉の開閉時間を少なくすることで品日維持とエネルギー削減をしています。	7.エネルギーをみんなにそしてクリーンに
		エコドライブ、配送集約	アイドリングストップ、配送集約による運転距離の短縮	7.エネルギーをみんなにそしてクリーンに
食の安全と健康なライフスタイルの提案	未来につながる食の支援	食品寄付活動	CKの製造品のうち、品質には全く問題ないが、賞味期限切迫や規格変更により余剰となった商品を子ども食堂に寄付	2.飢餓をゼロに
		ヤングケアラー支援	第1回横浜ヤングケアラーズフェスティバルに出店しスコーンを寄附	1.飢餓をゼロに 3.すべての人に健康と福祉を
	お客様とともにを行う寄付活動	エコキャップ活動(ペットボトルキャップ回収)	ウェルネスのお客様にもご協力いただき、ボトルキャップを回収し、東南アジアを中心とした途上国にボリオワクチンや麻疹ワクチン、結核ワクチンを寄付する取り組みです。キャップ約500個/1人分のボリオワクチンになります	3.すべての人に健康と福祉を
		有機栽培された農産物	自社、有機農場の運営 自社製品の原材料には有機栽培された農産物のみを使用しています	3.すべての人に健康と福祉を 15.陸の豊かさも守ろう
	食の安心・安全のために(私たちが守り続ける食材基準)	天然、または自然環境で養殖された水産物	乱獲されていない水産物を使用します	14.海の豊かさを守ろう
		成長促進剤・遺伝子組換飼料・予防目的の抗生物質不使用の畜産物		
		有機の認証を得たもの、原材料のすべてが認証を得たものが天然のもの	食の安全と健康をお届けします。	3.すべての人に健康と福祉を
		トレーサビリティ	安全な食品であるだけでなく、人権侵害につながらないよう、公正な取引で作られた農産物(フェアトレード)の原材料を積極採用しています。	3.すべての人に健康と福祉を 12.つくる責任つかう責任 16.公正な取引をすべての人に
	公正な取引	フェアトレード原材料の積極採用		1.貧困をなくそう
人とともに歩む持続可能な組織づくり	ワークライフバランス	自己啓発支援制度	自ら学びを見つけ、取り組む社員に、受講料などの補助を行います	4.質の高い教育をみんなに
		フレックスタイム制度・時短勤務制度(正社員)	ワークライフバランスに配慮し、ライフスタイルに合わせた勤務時間を選択できます	8.働きがいも経済成長も
		出生時育児休業(男性)	男女問わず、育児休業の取得を促進しています。	8.働きがいも経済成長も
	女性活躍	女性の役員比率50%以上	経営層のダイバーシティと女性活躍を実践しています。	5.ジェンダー平等を実現しよう
		女性管理職比率40%以上	管理職層のダイバーシティと女性活躍を実践しています。	5.ジェンダー平等を実現しよう
	多様性	外国人採用	セントラルキッチンでは様々な国籍の従業員が働いています。	10.人や国の不平等をなくそう
	社員の健康増進	健康増進手当取得率100%	健康増進のため任意で社員が参加する活動に対し、手当を支給しています。メンバーを10人程度ずつグループに分け、3か月ごとに健康に関するテーマに沿って目標を決め、ライン内で達成状況を報告しています。禁煙も応募条件に。	3.すべての人に健康と福祉を
		ゴミ拾いウォーキングイベント参加率100%	健康と社会貢献を両立できるイベントを周期的に開催しています。	3.すべての人に健康と福祉を

## サステナビリティ取組紹介

### ペットボトルキャップを回収して世界の子どもたちへワクチンを

薬糧開発では、資源循環と国際的な社会貢献を目的として全国の営業所で「エコキャップ運動」を取り組んでいます。本活動は、ペットボトルのキャップを回収し、リサイクルを通じて得られた収益の一部を、東南アジアを中心とした途上国の子どもたちへのワクチン寄付につなげるものです。

キャップ500個で約1kg、回収業者さんによりますが2kgから4kg分がワクチン一人分の寄付になります。



全国の各営業所では、ペットボトルキャップ専用の廃棄ボックスを設置し、回収を行っています。営業所によっては、専用ブースのような場所も設けられました。

回収されたキャップは、専門業者により、選別、洗浄、異物除去、粉碎、再洗浄、乾燥の工程を経て、フレーク状またはペレット状のPET樹脂となり、様々なリサイクル素材に生まれ変わります。

その売却益の一部が日本のNPOとUNICEFを通じて、ポリオなどのワクチン調達に活用されます。製造されたワクチンは冷蔵・冷凍状態で、支援国に空輸されます。

2024年度は、**キャップ数累計：283,033個(総重量639kg)**を回収し、**122人分のポリオワクチン寄付**につながりました。

本取り組みは、多くのお客様のご協力によって支えられており、心より感謝申し上げます。。

### サプリメント原料の残渣を商品パッケージの素材に

当社のロングセラー「アイベリー」シリーズは、原料供給元である、株式会社常磐植物化学研究所様の北欧産ビルベリーエキスが主原料となっています。

ビルベリーはブルーベリーの一種で、直径約7mmほどの小さな果実に、柔らかな果肉と豊かな酸味を宿しています。夏の“白夜”的のもと、一晩中降り注ぐ太陽の紫外線から実自身を守るため、深い青紫色の色素と、ひとみの健康に寄与するアントシアニンを豊富に蓄え、卓越した抗酸化力を備えています。



このたび当社は、ビルベリーの色素の美しさに着目しました。エキス抽出の過程で生じる搾りかす（残渣）を活用し、紙の原料に練り込むことで、ビルベリーならではの自然の青紫を纏った特別な紙を創り上げました。



この紙をパッケージ素材とすることで、廃棄物の削減を実現するとともに、目にも優しく、環境にも配慮した、上質なパッケージが完成しました。

自然の恵みを無駄にすることなく、次なるかたちへと昇華させる——私たちは、持続可能な未来を見据え、ものづくりのすべての工程に、自然への敬意と責任を込めています。

## サステナビリティ取組紹介

### 地域のボランティア団体と連携しヤングケアラーフェスティバルを支援

2024年10月20日、横浜市野島青少年研修センターにて  
「第1回 横浜ヤングケアラーズフェスティバル2024」が  
開催され、当社は地域のボランティア団体等と連携しな  
がら、協賛企業として本イベントを支援しました。

ヤングケアラーとは、家族の介護や日常生活の世話を  
担っている子どもや若者を指します。

本来は大人が担うべき責任の重い役割を背負うことで、  
学業や友人関係などに影響が及ぶ場合もあります。

本フェスティバルは、ヤングケアラーの「やりたい」「叶えたい」という気持ちを大切にし、社会の中で支え合い、つながることを目的に開催されました。



当日は、英国展で人気のスコーンを来場した子どもたちや  
来場者へお配りし、交流の機会づくりにも貢献しました。

発祥の地であるイギリスでは、地域ごとの支援団体が大人の  
協力のもと、子どもたちにキャンプなど日常を離れて仲間と  
過ごす機会を提供しています。

当社取締役マンガノ裕美も英国でこうした支援の現場に触れ  
てきた経験から、「遠く離れた場所にも頑張っている仲間が

いるよ。世界は広く、横浜の海も世界とつながっているよ。」という思いを込め、英国の伝統菓子スコーンをお届けしました。会場ではシャボン玉や工作、音楽など多彩なワークショップを通じ、子どもたちと笑顔あふれる時間を共有しました。本場イギリスの味とともに、私たちの思い  
も感じていただけましたら幸いです。

### フードバンク・子ども食堂寄付活動～子供たちを笑顔に～

当社は食品を扱う企業として、食品ロス削減を  
重要な社会的責任と考えています。やむを得ず  
発生した規格外のピザやハンバーグは、フード  
バンク様や子ども食堂様のご協力のもと、必要  
とされる場でご活用いただいている。

ピザは、小田原市を拠点に活動されている  
「NPO法人報徳食品支援センター」様にお引き受け  
いただきました。同センター様とは、これまで  
も当社食品を活用いただいたご縁があり、今回も趣旨にご理解をいただき、快くご対応ください  
ました。お預けしたピザは、ひとり親家庭や外国人の方など、さまざまな背景をお持ちの方々の  
もとへ届けられ、日々の食を支える一助として大切に活用されています。



また、ハンバーグについては、都内で子ども食堂を運営されている「麺屋のろし」様にご協力いた  
ただきました。同店では、小学6年生までの子どもたちに食事を無償で提供し、共に食卓を囲むこ  
とで安心して過ごせる居場所づくりに取り組まれています。「子ども食堂は、必要なときにいつ  
でも立ち寄れる存在でありたい」という想いのもと、子どもたちを社会全体で支える活動に真摯  
に取り組まれている姿勢が印象に残りました。

食品ロスの課題と向き合い続けることは重要な責任です。発生してしまった食品を必要とする場  
で活かしていただけることに感謝しながら、今後多くの方々との連携を通じ、食をつなぐ取り  
組みを継続してまいります。

## サステナビリティ取組紹介

### 食品を廃棄せず、豚の飼料にリサイクル

当社では、輸入食品の品質確保と食品ロス削減の両立を重要な課題と捉えています。



2024年秋、イタリアより輸入している有機モッツアレラチーズ（冷凍・3kg/パック）において、一定割合で蓋開きが発生していることが判明しました。品質上、通常の販売ができず、廃棄を余儀なくされる状況となり、食品ロスへの対応が急務となりました。

こうした中、かながわSDGsパートナーミーティングを通じて構築した企業間ネットワークを活かし、廃棄チーズの有効活用について検討を開始しました。

2024年12月の同ミーティングにて、日本ダスト株式会社様より、廃棄予定チーズを豚の飼料としてアップサイクルする提案を受け、同社の仲介によりエコ・フード様との連携が実現しました。

その結果、2024年から2025年3月末までに計550kgのチーズを廃棄せず、飼料として再資源化することができました。本取り組みは、SDGsパートナー企業との連携により、食品ロス削減と資源循環を実現した事例であり、持続可能な社会への貢献につながるものと考えています。

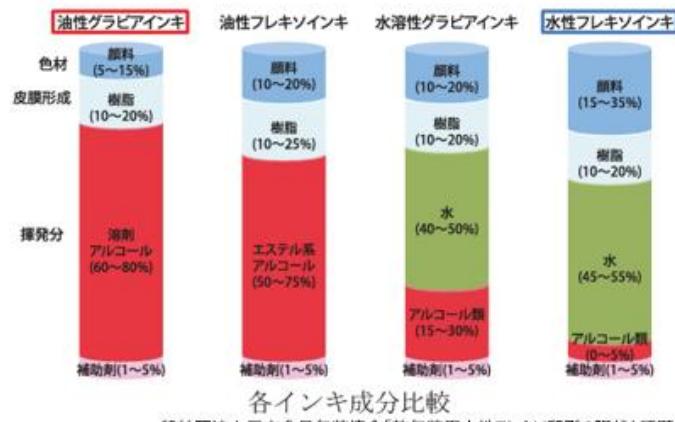
### 環境負荷の少ない水性インク(フレキソ印刷)をパッケージの印刷に採用

薬糧開発では、環境負荷低減の取り組みの一環として、小分け販売しているウユニ塩のパッケージ仕様を見直しました。従来の紙とプラスチックを組み合わせたラミネート素材から、環境に配慮した印刷方法である水性フレキソ印刷と、無溶剤ラミネート素材へ切り替えています。

水性フレキソ印刷は、インキの使用量が少なく、印刷工程におけるエネルギー消費も抑えられることから、CO<sub>2</sub>排出削減につながる印刷方式です。また、一般的な印刷インキが有機溶剤を溶媒とするのに対し、水性フレキソ印刷は水を溶媒としているため、VOC（揮発性有機化合物。光化学オキシダントやPM2.5など大気汚染物質の原因の一つとされています）の排出がほとんどありません。

さらに、パッケージフィルムの加工には無溶剤ラミネートを採用しました。従来は有機溶剤を含む接着剤を使用し、乾燥のためのドライヤー工程が必要でしたが、無溶剤ラミネートでは乾燥工程が不要となります。これによりエネルギー消費を抑え、製造工程全体のCO<sub>2</sub>排出削減を実現しています。

当社は今後も製品の品質を維持しながら、環境に配慮した素材・技術の採用を進め、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。



## サステナビリティ取組紹介

### ウイスキー製造副産物を活かした資源循環型の土づくり

埼玉県羽生市にある当社農場では、地域連携による資源循環の取り組みとして、株式会社東亜酒造様より提供いただくウイスキー製造副産物である麦芽粕を活用した土壤改良に力を入れています。

麦芽粕は、ウイスキー原料の麦芽を搾った後に発生する副産物で、通常は産業廃棄物として処理されるものです。

同社より「つくる責任・つかう責任」の観点から有効活用できないかとお声がけをいただき、本取り組みが始まりました。



いただいた麦芽粕



麦芽粕をまいた畑ですくすく育つネギ

麦芽粕は300kg入りの袋を3袋、計1トン単位で受け取り、袋ごと畑に下ろして開封し、作業者全員で決められた区画に散布しています。

しっかりとした有機物である麦芽粕は分解に時間を要しますが、継続して使用することで、乾燥時の土の塊が小さくなり、土壤が柔らかくなるなど、改良効果を実感しています。地域内で廃棄予定だった資源が、当社農場の土づくりに役立っていることは、循環型社会の実現に向けた象徴的な事例です。現在は土壤改良に加え、堆肥化への挑戦も進めており、今後は他の副産物の活用についても検討を重ねていきます。SDGsをきっかけに生まれた地域のつながりを大切にしながら、持続可能な農業と環境づくりに取り組んでまいります。

### 社員同士が励ましあって健康増進

薬糧開発では、社員一人ひとりの健康増進を基盤とした、働きがいのある職場づくりを推進しています。その一環として、2019年より「健康宣言チャレンジ」を実施し、社員の健康意識向上と社内コミュニケーションの活性化、モチベーション維持を図っています。本取り組みは、毎月設定される健康テーマに基づき、社員が個人の健康目標を立て、チームで応援し合いながら継続する仕組みです。

具体的な運用方法は、参加を宣言した社員を20~30名程度のグループに分け、社内ツール「LINE WORKS」を活用して目標の共有と進捗報告を行います。

各月、総務部より提案されるテーマに沿って目標を宣言し、月末には達成状況や実感した効果、次月の目標を報告します。会社は継続的に取り組む社員に対し、健康増進手当を支給しています。テーマは「睡眠の質を上げる」「温活をしよう」など、日常生活に無理なく取り入れられる内容が中心で、社員は自分に合った目標を設定しています。



小さな行動でも、毎日積み重ねを通じて、社員一人ひとりが健康への意識を高め、前向きな変化を実感しています。

【認証マーク一覧】

▽健康経営優良法人(中小規模法人部門)since2021～



かながわSDGsパートナー

▽横浜健康経営認証AAAクラス since2021～



かながわSDGsパートナー連携

▽よこはまグッドバランス企業 since2024～



2024.1.1～2025.12.31



・スポーツエールカンパニー

・有機JAS認証取得  
(海外調達・CK・農場)

←これらの認証の  
データがありまし  
たらはめ込みを  
お願いします。  
※えるぼしは次回  
に掲載します

## 社会への還元のために／SDGs 17の目標達成のために(リング図)

