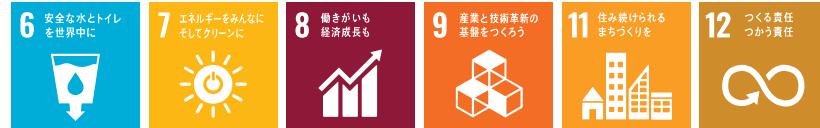




SDGsは豊かな地球を守るため、って大きなテーマでなんだか難しい…けれどSDGsは経営課題を解決してくれる大切なキーワードなんです！近くの会社をのぞいて見れば、あれ、これもSDGsなんだ！小さなことでもまずはひとつ。SDGs、始めてみませんか？

播州調味料株式会社 環境保全への貢献として残渣の排出量削減や肥料化を推進



☑ 私たちは日々「美味しい！」の研究にまい進しています

当社は1966年（昭和41年）に創業しました。とうもろこし・大豆等の植物たん白を原料にアミノ酸を抽出、食品業務用液体及び粉末調味料を製造し、食品加工メーカー様や飲食店様に提供しています。各種酵素を使用したペプチド類は、健康飲料や菓子、化粧品などに利用されており、日常の様々なシーンで当社の技術が活かされています。

☑ 思い切った設備投資で残渣の排出量削減を推進

アミノ酸を抽出する際、大量の穀物アミノ酸残渣が発生します。残渣の処分は環境に影響を及ぼし、処理費用も大きな負担になっていました。

そこで、「ろ過」の工程において「ラースタフィルター」と呼ばれる最新式の高圧縮ろ過設備を導入し、強い力で絞って限界までエキスを抽出することで残渣に含まれる水分量を10%削減しました。水分量を削減することで廃棄物となる残渣の重量を減らせるので、廃棄物処理費用を抑えることができました。さらに、抽出できるエキスの分量が増えたことで製品の歩留まりが改善し、収益性も向上しました。



ラースタフィルター



残渣を肥料化



製品のアミノ酸液



代表者：中川 善弘

所在地
代表者
TEL
HP

姫路市野里948
代表取締役社長 中川 善弘
079-224-1761
<https://bansyu-chomiryo.co.jp/>

☑ 残渣の100%肥料化に成功

残渣を農家等産業向け肥料に加えることで、有機物を豊富に含む家庭用園芸肥料として販売されました。さらに、残渣を大手商社を通じて土壌改良剤として東南アジアに輸出を行うことで、8年間かけてアミノ酸残渣の100%肥料化に成功しました。

☑ SDGsは経営にプラスになる

当社ではSDGsに紐づけ関連させた部門目標を設定し、月次で進捗を確認することで、環境にも経営にも効果のある取り組みとなるよう努めています。食品衛生の国際規格「FSSC22000」や「健康経営優良法人2024」の認定を取得するなど安全衛生やワークライフバランスも積極的に推進しています。これらの活動を通して企業の社会的存在意義を明確にし、課題解決を進めていきたいと考えています。