



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？

まねき食品株式会社 「食」と「容器」で地球環境や地域のみなさまに貢献しています



所在地 姫路市北条953
代表者 代表取締役社長 竹田 典高
TEL 079-224-0255
HP <https://www.maneki-co.com/>

☑ きっかけは、2019年「G20大阪・サミット」から

当社は、明治21年創業の、日本で初めて幕の内弁当を扱った食品製造販売会社です。現在、「えきそば」や各種お弁当などで広くみなさまにご愛顧を賜っています。

当社がSDGsに取り組むことになったのは、大手流通会社を通じて、2019年の大阪サミットで提供する弁当の依頼を受けたことがきっかけです。当時、地球環境や海洋プラスチックが世界的な問題として注目されていたことから、プラスチック容器ではなく木製の容器を使用した「SDGs弁当」を提案したところ、採用され、好評価を受けました。このことがSDGs目線で本業に取り組んでいく経緯となりました。

☑ 「BENTOを世界に」 持続可能な社会に向けて チャレンジは続く

当社のSDGsに対する取り組みが評価され「ひょうご産業SDGs認証事業」最高位のゴールドステージ認証企業として認定を受けました。また、2025年4月に開幕する「大阪・関西万博」では、施設内の直営レストランにも出店します。さらに2年後には環境に配慮した新工場も完成予定です。「BENTOを世界に」をモットーに今後もチャレンジを続けてまいります。



希望をつなぐSDGs弁当

☑ コロナ禍に、冷凍弁当を発売

当社が扱う弁当は「ハレの日」にご賞味いただくことが多いため、新型コロナウイルス感染拡大時期の行動制限により、お弁当の売上が低迷しました。

そこで、新商品開発のために数十種類の弁当を試作したところ、一度に食べ切れる量ではなかったため、瞬間冷凍し数日にわたって試食することにしました。冷凍したお弁当を電子レンジで解凍しながら試食していると、解凍した弁当でも美味しいことに気付き、プロトン冷凍技術※に着目した「冷凍弁当」の取り扱いを開始しました。この冷凍技術により、半製品や食材の保管に活用することで食品ロスの削減につながっただけでなく、これまでは消費期限の問題で輸出が不可能だった海外への販路も広がりました。



全国旅気分 (日本各地の名物をイメージした
ご当地グルメ冷凍弁当)

※プロトン冷凍技術：温度の低下だけでなく「電磁波」や「磁石の力」を用いて、食品・食材の鮮度風味を損なわず冷凍する技術