



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？

村井製菓株式会社

伝統と革新でつくる、持続可能な和菓子づくり



所在地 姫路市小利木町1 TEL 079-293-8421  
代表者 村井 克行 HP <https://muraiseika.storeinfo.jp/>  
社員数 9名

### ☑ 地域の恵みを活かした、安心・安全な和菓子づくり

当社は1964年創業の和菓子店です。創業以来、原材料にこだわり、和菓子づくりを続けています。当店の看板商品である「お菊みかさ」は、発売当初から市川町の卵を使用し、風味豊かな味わいが特徴です。また、安富のゆずを使った「琥珀糖」や、夢前のいちごを使った「いちご大福」など、地元の農産物を活かした地産地消にも積極的に取り組んでいます。さらに、姫路市の食品ロス削減マッチングサービス“UttecoKatteco”に登録し、製造ロスや規格外品を出品することでフードロス削減を実現しています。

### ☑ 女性の活躍、始業時間の見直しによる好循環

以前は男性従業員が中心でしたが、現在では社員9名中6名の女性従業員が活躍しています。和菓子づくりには「早朝からの作業」というイメージがありますが、当社では従業員一人ひとりのライフスタイルに合わせた柔軟な働き方を実現しています。例えば、小学生のお子さんがいる従業員は、「朝の出社時間がぎりぎりになる」といった意見が寄せられ、始業時間そのものを見直し、出社時間を遅らせる対応を行いました。時間に余裕ができることで従業員のモチベーションが向上し、業務の効率化や残業時間の削減、従業員同士の活発なコミュニケーションにもつながりました。

ショットにもつながり職場雰囲気もより良くなりました。新商品の開発でも、全従業員の意見を積極的に取り入れながら改良を重ね、より魅力的な商品づくりを目指しています。

### ☑ 和菓子文化を次世代に届ける工夫

「和菓子店」と聞くと、伝統的で少し地味な印象を持たれるかもしれません。しかし当社ではSNSを積極的に活用し、女性ならではの視点で、写真映えする美味しい和菓子を発信しています。例えば、「どら焼き」と「ラペチーノ」を組み合わせた「どらペチーノ」や、疫病退散の妖怪をモチーフにした「アマビエの練り切り」、キラキラと透けた色がきれいな安富町のゆずを使用した琥珀糖「ひめのゆず彩（いろ）」などの商品を展開しており、店頭やECサイトでも幅広いお客様にご好評をいただいています。私たちは、このような新商品の開発やSNSでの情報発信を通じて、より多くの方に和菓子に興味を持っていただき、日本の美しい和菓子文化に触れるきっかけになればうれしいです。[SDGs]という言葉は少し難しく感じられるかもしれません。しかし、実は私たちの日常的な取り組みの中にも多く含まれています。たとえば、食品ロスの削減や健康的な素材選びなどもその一例です。身近なことがSDGsへの大切な第一歩になると考えています。

