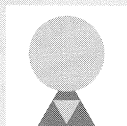


太鼓判押します!!



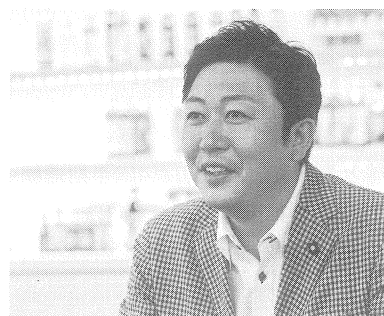
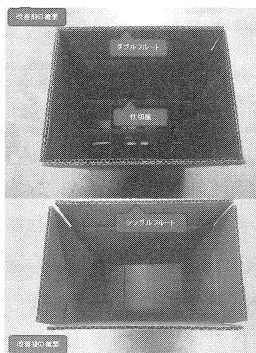
(株)札幌会計社
町屋敷秀勝税理士事務所
事務長
柴山 薫さん

アイビック食品(株)のSDGsに関する理解度はバツグン。釣具・アウトドア商品を扱い、創業100年を迎える(株)アイビックのグループ企業として、以前より環境保全を踏まえた釣り振興・普及を訴えているのもアイビック食品の理解につながっているのではないかな。この一味違ったSDGsな経営展開がユニークだ。



社員一丸となって清掃活動に取り組んできた

左: 上がダブルフルートの段ボール、下がシングルフルート 右: 食品ロスを減らすために開発したにら醤油(右)と魚の煮こごりだしスープ



SDGsの取り組みを強化していきたいとする牧野社長

釣り具やアウトドア商品を扱う(株)アイビックのグループ会社で、タレ、だし、スープ製造を専門とする調味料メーカー、アイビック食品(株)。グループ全体で長年、環境保全に取り組んできたこともあり、SDGsの取り組みをいち早く取り入れた企業のひとつだ。

ラーメンのタレを中心に全国から受託加工を引き受けており、北海道産の昆布などを使って素材の味を生かす製法が同社のウリ。2018年頃から「人と健康」「環境」「製造」の3つのテーマでSDGsに関連した取り組みを実施しているという。たとえば、そうした取り組みを知った取引先から「食品ロスを減らしたい」といった相談が増えたことを受け、捨てられる食材を商品化するプロジェクトをいくつも立ち上げてきた。これまで開発したものの中には、ニラの根元を使った「にら醤油」がある。ニラの根元には強力な殺菌作用を持つ「アリシン」が豊富に含まれ、体内に侵入してきたウイルスや細菌に効果があるとされる。コロナ禍にピッタリな商品だ。また、カスベ(エイ)のアラなどを使った「魚の煮こごりだしスープ」はコラーゲンがたっぷり女性にも人気だという。牧野克彦社長(44歳)は「食品ロスは工夫しだいである安心・安全と結びつけることができる」と話す。

環境と製造をテーマにした取り組みも紹介したい。同社ではこれまで、商品の瓶が割れないよう、段ボールは「ダブルフルート」という二重構造の頑丈なものを使用してきたが、それを軽量の「シングルフルート」にし、商品も瓶以外の割れにくい素材に変更した。結果、輸送の際に排出されるCO2が大幅に減少し、年間58トン、削減率45・3割という数字を実現したという。

今では持続可能な取り組みが当たり前のようにいわれているが、当初はなかなか社員に浸透せず、苦労したという牧野社長。「社内に周知ポスターを掲示したり、清掃活動に従業員も参加してもらったりと地道な活動があったからこそ、カタチができていった」という。多くの企業がSDGsに注目しているが「何をすればいいかわからない」という声も多いという。牧野社長は「スタートは身近なこと。今やっていることから参加人数や発信を増やすだけでも変わってくる。小さなことから企業が出来ることを皆で考えていくことが大切だ」とアドバイスする。地方でSDGsに取り組むトップランナーとして、さらにその影響力を発揮してほしいものだ。

北海道
札幌市

アイビック食品(株)

「人と健康」「環境」「製造」をテーマにSDGsを推進するトップランナー

社長の自社採点

企画開発	☆☆☆☆☆
営業力	☆☆☆☆☆
成長力	☆☆☆☆☆
収益力	☆☆☆☆☆
地域貢献力	☆☆☆☆☆
人材力	☆☆☆☆☆
専門性	☆☆☆☆☆
リサーチ力	☆☆☆☆☆
計画性	☆☆☆☆☆
リスクマネジメント	☆☆☆☆☆

北海道札幌市
東区苗穂町13-1-15
☎011-788-7711
設立 2002年
従業員 55名
資本金 5000万円
ibic.info

QRコード対応のケータイ
電話で調べいただけます。



社長のひとこと