消費者志向自主宣言

フォローアップ活動報告
（2020年～2021年）

2022年9月

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

昭和産業グループ　経営理念とサステナビリティの考え方

昭和産業グループ　経営理念

昭和産業は、1936年（昭和11年）の設立以来、「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」ことをグループ経営理念に、大地の恵みである穀物を余すところなく、様々な食品素材や配合飼料などに加工し、皆様の食生活にお届けする事業に取り組んでおります。

昭和産業グループのサステナビリティの考え方

当社グループはグループ経営理念「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」を実現するために、多種多量の穀物を扱う「穀物ソリューション・カンパニー」として、「食」の源である穀物を生み出す大地とその環境を守り、穀物を余すことなく最大限に有効活用していくことを中心に、社会に価値を提供していくことが当社グループのサステナビリティであり、社会的責任と考えています。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

フォローアップ活動内容　目次

1. サステナビリティ推進に向けた取組み
   - ・環境への取組み
   - ・食品ロス削減への取組み
   - ・ステークホルダーへの取組み
2. お客様への情報提供の充実・双方向の情報交換
3. お客様・社会の要望を踏まえた改善・開発

今回は、消費者志向経営の根本であるサステナビリティの推進、および
お客様視点での事業活動の改善について、昭和産業及びグループ会社の
主な取り組みを報告します。

- ・昭和産業株式会社
- ・奥本製粉株式会社
- ・ボーソー油脂株式会社
- ・木田製粉株式会社
- ・昭和冷凍食品株式会社

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

1. サステナビリティ推進に向けた取組み

環境への取組み

～CO_2削減に向けた取組み～

●鹿島工場における電力・蒸気供給設備
石炭から都市ガスへの燃料変更（2021年）

設備外観

ボイラー
バーナー改造部分

電力と蒸気を供給するボイラー設備を都市ガス用に改造することにより石炭の使用を廃止しました。
これにより、石炭燃料に比べてCO_2排出量を約45%削減、年間CO_2排出量を6.3万t削減しました。

～プラスチック使用量削減への取組み～

●包装資材のプラスチック使用量の継続的な見直し（2021年）

食用油1000g

業務用　パスタ製品

安全性や品質を維持しながら、食用油1000gのボトルを約11%軽量化しました。
また、一部の業務用パスタ製品の包装フィルムの厚みを薄くし、重量を約12%削減しました。順次対象商品を広げています。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

1. サステナビリティ推進に向けた取組み

環境への取組み

●FSC認証の段ボールや紙器の使用推進（2021年）

FSCマークを表示した容器に変更し、
世界の森林保全を支援しています。
（紙器は90%以上変更完了）

※FSCマークとは･･･責任ある管理がなされた森林の木や、
適切と認められたリサイクル資源から作られた木材製品や
紙につけられるロゴマークのこと

●バイオマスを使用したごみ袋の開発（2020年･2021年）

自社のバイオマスを有効活用し、船橋市の協力を得て、市役所本庁舎内で清掃作業用「ごみ袋」のフィールド実験を行っていただいています。
（2019年より継続）

●カレンダーの寄贈（2020年･2021年）

公益財団法人鉄道弘済会（千代田区）へカレンダーを寄贈しました。
寄贈したカレンダーは、鉄道弘済会が管轄する全国の保育所、児童養護施設などへ配布されています。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

1. サステナビリティ推進に向けた取組み

食品ロス削減への取組み

～サステナブルな食品グループ企業へ～

昭和産業は、創業以来「食」を通じて社会に貢献することを目指しています。
食品リサイクル率（食品廃棄物の再生利用実施率）99%以上を維持することを目標としています。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

1. サステナビリティ推進に向けた取組み

食品ロス削減への取組み

●一般社団法人栄養改善普及会主催の
「食品ロス削減を考える天ぷら講習会」に協賛（2021年）

2021年度には新たな取組みとして、
「食品ロス削減 天ぷら講習会」を開催しました。
天ぷらは、多くの食材を活用できるたいへん便利な料理です。ご家庭であまった食材を捨てることなく使えるので、食品ロス削減にもつながります。
この講習会は、“天ぷらは、おいしくて環境にもやさしい料理である”ことを知っていただくための機会となりました

●もったいない活動の推進（2020年・2021年）

ウェブサイトに、「もったいないライフのすすめ」を公開し、生活スタイルの見直しを提案する情報を発信しています。

URL　https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/mottainai-life/

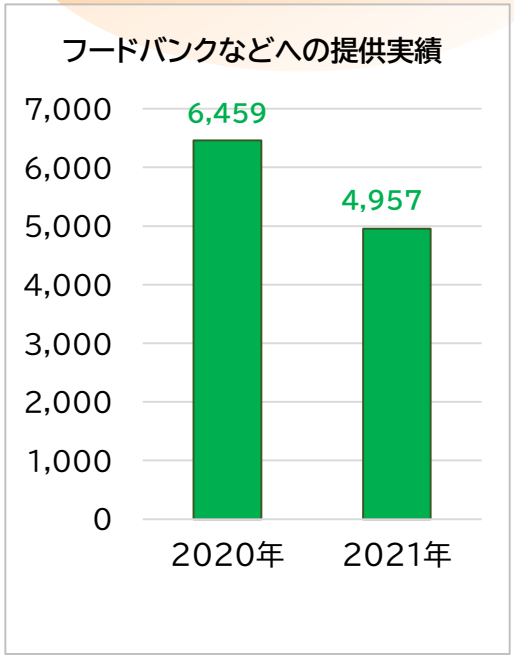
Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

1. サステナビリティ推進に向けた取組み

【昭和産業】【奥本製粉】【木田製粉】【昭和冷凍食品】
食品ロス削減への取組み

フードドライブやフードバンク、子ども食堂に、
災害用備蓄品の入替品や製品を寄贈・協賛しています。

【昭和産業】
賞味期限内で出荷期限が過ぎてしまった製品を継続的に寄贈。
・6459kgの製品寄贈（2020年）
・4957kgの製品寄贈（2021年）



【木田製粉】
〇フードバンク イコロさっぽろ
製品を寄贈（2020年、2021年）
〇子ども食堂北海道ネットワーク
製品を寄贈（2021年）
〇ほっかいどう若者応援プロジェクト
製品を寄贈（2021年）

【昭和冷凍食品】
〇新潟市福祉協議会主催のこども食堂
プチケーキを寄贈（2020年）

【奥本製粉】
〇貝塚市北校区福祉委員会主催の子ども食堂
さんまの缶詰を寄贈（2021年4月）
ホットケーキミックスを協賛（2021年12月）
〇泉佐野の「子ども食堂　キリンの家」主催の
泉佐野キリンフードパントリー
ホットケーキミックスを協賛（2021年10月）

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

1. サステナビリティ推進に向けた取組み

ステークホルダーへの取組み

●国連 WFP 協会(国連世界食糧計画)の活動支援（2020年･2021年）

「レッドカップキャンペーン(※)」参加商品
・SHOWA ホットケーキミックス
・おいしく焼ける魔法のお好み焼粉
・おいしく揚がる魔法の天ぷら粉

「レッドカップキャンペーン(※)」への参加、「エッセイコンテスト」へのマッチング寄付を通じて、子どもたちに給食を届ける取組みを支援しました。

※キャンペーンマークのついた商品の売上げの一部が、学校給食の支援につながる、国連WFP協会が行っているキャンペーンのこと

●「昭和産業グループ統合報告書」を発行（2020年～）

2020年より、これまでの「CSRレポート」から「昭和産業グループ 統合報告書」に切り替えました。
グループの価値を創造する事業の源泉や将来に向けた価値創造ストーリーについて、ステークホルダーのみなさまにより深くご理解いただくことを目的としています。

URL https://www.showa-sangyo.co.jp/ir/library/integrated_report/

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

1. サステナビリティ推進に向けた取組み

ステークホルダーへの取組み

●鹿島アントラーズとの食育キャラバン実施（2020年）

食育テキストイメージ

オフィシャルパートナーの鹿島アントラーズとともに、地域の皆様との交流を深める企画を継続して実施しています。
2015年より、ホームタウン5市（鹿島市・神栖市・潮来市・行方市・鉾田市）の小学校において、食育キャラバン事業を共同実施しています。
2020年は鉾田市内の小学校で、「食事」と「運動」を学ぶオンライン授業を行いました。

●秀明大学女子水球部にて「食事・栄養講座」を開催（2021年）

地域貢献活動の一環として、秀明大学女子水球部の食生活を応援しています。
今回は、食生活支援として、アスリート向けの食事・栄養講座を開催しました。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

2. お客様への情報提供の充実・双方向の情報交換

【昭和産業】ホームページよくあるご質問の見直し

●旧 よくあるご質問

●新 よくあるご質問　URL　https://faq-showasangyo.dga.jp/

商品カテゴリ検索に加えて、
キーワード・目的・質問ランキング
からも検索可能になりました！

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

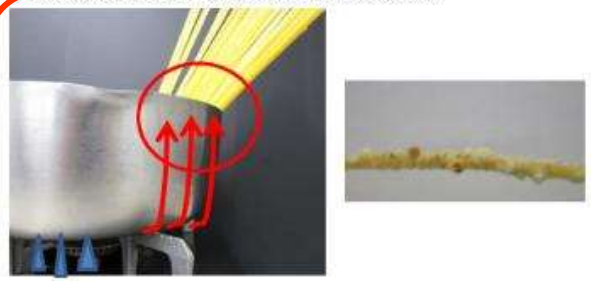
2. お客様への情報提供の充実・双方向の情報交換

【昭和産業】ホームページよくあるご質問の見直し

●ご質問 詳細画面

Q スパゲッティをゆでていたら、麺の一部が白(茶色)くブツブツ膨らんでいた。カビですか？

A ゆでる際に、鍋からはみ出したスパゲッティが、ガスの炎に触れ、熱せられることで、焦げや火ぶくれができたものです。 その状態は、熱せられた温度、時間によって異なり、白色、茶褐色、黒などで、ところどころブツブツ膨れてカビのように見えることがあります。



Q 油の中に白いものが混ざっている。油が白く固まってしまった。大丈夫ですか？

A 低温で、油の成分の一部が凍結しているときに白く固まって見えます。 水は0℃で凍り氷になりますが、同様に油も冬場などの低温環境で、凍結することがあります。
透き通った液状から徐々に白く濁りはじめ、粒状の結晶ができることがあります。特に、エクストラバージンオリーブオイルやオレインリッチ（高オレイン酸ひまわり油）は、一般のサラダ油、キャノーラ油などに比べ凍りやすい性質をもっています。凍った油を暖かい場所に置くと、次第にもとの透き通った液状の油に戻ります（容器ごと、ぬるま湯にしばらくつけると早く戻ります）。
品質に変わりはありませんので、安心してお使いください。

白濁した状態　透き通った状態

多くいただくご質問に写真を追加し、
お客様に、よりわかりやすくしました！

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

2. お客様への情報提供の充実・双方向の情報交換

【奥本製粉】ホームページのリニューアル

「採用情報」のページで社員紹介を充実させました。
また、新たな試みとして「選ばれる理由」や「ブランド紹介」のページを追加し、
会社の魅力をお客様により多くお伝えできるようにしました。

●ホームページ

ホームページ URL https://www.om-group.co.jp/

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

2. お客様への情報提供の充実・双方向の情報交換

【奥本製粉】 公式Facebook開設

ホームページのリニューアルと同時に、公式 Facebook を開設しました。

● Facebook　　URL　https://www.facebook.com/okumoto.flour/

新商品の情報やアレンジレシピの動画を紹介しています。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

2. お客様への情報提供の充実・双方向の情報交換

【ボーソー油脂】
『ボーソー米油でつくる、おいしいレシピ』サイトや公式Instagram開設

ボーソー油脂の商品である「こめ油」のよさを知ってもらいたいという思いから様々な取組みを行っています。

●レシピサイト

「ボーソー米油部(こめあぶLOVE)」は、2年間の活動で2,000件を超える米油のレシピが集まり、その集大成としてこの度『ボーソー米油でつくる、おいしいレシピ』サイトを開設しました！

URL　https://boso-riceoil.com/

米油のひみつや米油を使ったレシピを
簡単に検索できるようになりました。

● Instagram(インスタグラム)

より多くの方にボーソー米油を知ってもらいたい、一度使ってもらってよさを実感してもらいたい、という思いから『ボーソー公式インスタグラム』を開設しました！

URL　https://www.instagram.com/boso_komeabura/

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

2. お客様への情報提供の充実・双方向の情報交換

【昭和冷凍食品】ホームページ内の「よくある質問」を追加

●ホームページ

URL　http://www.showa-reishoku.co.jp/

「よくある質問」を掲載し、お客様が疑問をすぐに解決できるようになりました。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

3. お客様・社会の要望を踏まえた改善・開発

【昭和産業】お客様の声による改善

● 小袋パック入りのミックス粉※　のご注意表示

ご注意表示に「開封後は冷蔵庫で保存し」と書いてありますが、
外の大きい袋ですか？中の小さい袋ですか？どちらかわかりません。

※対象商品：SHOWAホットケーキミックス600g、いろいろ洋菓子が作れるホットケーキミックス、MOCHIccoホットケーキミックス、大麦粉のホットケーキミックス、おいしく焼ける魔法のお好み焼粉、おいしく焼ける魔法のたこ焼粉、鶴橋風月お好み焼き粉、フライパンでつくれるピッツァミックス

⚠ ご注意

●開封後は、ダニなどの虫害を防ぐため、袋口を密閉して冷蔵庫で保存し、お早めにお使いください。
●本品をスペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地を揚げる用途にお使いになる場合は、必ず星型の口金で絞り出し、**表面をあらくして**から揚げてください。生地が**破裂**して油が飛び散り、**やけどをする危険**があります。
●調理中の火のお取り扱いには充分ご注意ください。

旧表示：　ご注意

⚠ ご注意

●外装開封後は、ダニなどの虫害を防ぐため、袋口を密閉して冷蔵庫で保存し、お早めにお使いください。
●本品をスペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地を揚げる用途にお使いになる場合は、必ず星型の口金で絞り出し、**表面をあらくして**から揚げてください。生地が**破裂**して油が飛び散り、**やけどをする危険**があります。
●調理中の火のお取り扱いには充分ご注意ください。

新表示：　ご注意

「外装開封後は」 を追記し、どちらの袋かを明確にしました。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

3. お客様・社会の要望を踏まえた改善・開発

【奥本製粉】 お客様の声による改善

● スキー　ぷりっとおいしいサラダマカロニ　の表示

「緑色に白文字は読みにくい」です。
もっと読みやすくなりませんか。

おいしいゆで方　ゆで時間 7分

1.大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かし、食塩を少々加えます。（マカロニ100gに対しお湯1ℓ 塩小さじ1杯の割合）
2.サラダマカロニを入れ、約7分間ゆでます。（時々かきまぜてください。また、さし水はしないでください。）
3.ザルにあけてお湯を切ります。
※ゆで上がりのかたさは、お好みによりゆで時間で加減してください。
●マカロニの細かい斑点はデュラム小麦のセモリナによるものです。品質には問題ありません。

ニース風サラダ　2~3人分

材料
・サラダマカロニ……100g
・オリーブオイル……適量
・ミニトマト……3個
・ゆで卵……1個

旧表示：　おいしいゆで方

おいしいゆで方　ゆで時間 7分

1.大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かし、食塩を少々加えます。（マカロニ100gに対しお湯1ℓ 塩小さじ1杯の割合）
2.サラダマカロニを入れ、約7分間ゆでます。（時々かきまぜてください。また、さし水はしないでください。）
3.ザルにあけてお湯を切ります。
※ゆで上がりのかたさは、お好みによりゆで時間で加減してください。
●マカロニの細かい斑点はデュラム小麦のセモリナによるものです。品質には問題ありません。

ニース風サラダ　2~3人分

材料
・サラダマカロニ……100g
・オリーブオイル……適量
・ミニトマト……3個
・ゆで卵……1個

新表示：　おいしいゆで方

黒文字に変更し、読みやすさを重視したパッケージにしました。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

3. お客様・社会の要望を踏まえた改善・開発

【ボーソー油脂】お客様の声による改善

- 米油600g　のキャップ

キャップの油切れが悪く、うまく注げません。
改善できませんか。

旧　キャップ

新　キャップ

油切れの良いキャップに変更し、注ぎやすくしました。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

3. お客様・社会の要望を踏まえた改善・開発

【ボーソー油脂】お客様の声による改善

● こめ油1650g　の開け方表示

こめ油1650gのキャップの開け方がわかりません。
開け方を教えてください。

ラベルに開け方のイラストを追加し、わかりやすくしました。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

3. お客様・社会の要望を踏まえた改善・開発

お客様の声による開発【昭和冷凍食品】

● ふんわりと口溶けのよい「ひとくちホットケーキ」の開発

自然解凍しても、硬くならない、口溶けのよい
プチケーキがあったらいいのですが・・・？

自然解凍した時でも、ふんわりと口溶けの良い食感になる
「ひとくちホットケーキ」シリーズを2021年4月に新発売しました。

Copyright Showa Sangyo Co., Ltd. All Rights Reserved.

今後も食を通じた新しい価値をお客様とともに創り出していきます

穀物ソリューション・カンパニー

SHOWA

昭和産業