

“美味しさ”と“環境負荷低減”の両軸を実現

ヤマモリ「釜めしの素」の大刷新により 包装容器 年間約60トンの削減を目指す

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表：三林 圭介）は、主力商品である「釜めしの素」について29年ぶりの大刷新を行い、2022年8月1日（月）より発売いたしました。これにより、年間約60tの包装容器の削減を目指します。

明治22年、醤油の製造から始まったヤマモリは、130年以上に渡り「発酵・醸造」をルーツとするDNAを継承すると共に、その時代の食卓を彩る新しい食スタイルを提案してきました。また、お客様と環境への社会的責任として、SDGsの実現を見据え、2030年に向けた目標を設定し取り組みを進めています。

2022年8月、主力商品の一つである「釜めしの素」について29年ぶりに大刷新を行いました。国産素材を使用した釜めしの素専用の「旨みだし」の開発と環境に配慮したパッケージの見直しにより、商品の魅力を最大限に活かしながら、SDGsの実現に向けた第1歩を踏み出しました。



■ 釜めしの素専用の「旨みだし」の開発により、包装容器の削減を実現



これまで、ヤマモリ釜めしの素の内、「だし炊き」シリーズは、具と“だし”を別々の袋に分けることで、“だし”の効いた釜めしの素をお届けしてきました。近年、消費者の“だし”に対するニーズが強まり、ヤマモリでは旨味を活かした“だし”の研究開発を行い、この度、鰹・さば・むろ・焼きあご・昆布の5種類の国産素材を使用した、釜めしの素専用の「旨みだし」を開発。通常、殺菌工程において“だし”の風味は弱まる傾向にありますが、5種類の素材から抽出した立体的な風味の“だし”を具材に浸透させることでその課題を解決、具と“だし”を1袋にし、これまで以上に“だし”の旨味を感じる商品に生まれ変わりました。

■ 包装容器の見直しにより、年間約60トンの包装容器削減が可能

今回の大刷新で“だし”の小袋の削減が可能となりました。更に、ヤマモリ釜めしの素の「ご当地シリーズ」を含めて箱のサイズを変更することによりプラスチック包材を年間約11トン、紙包材を年間約49トン。合計して年間約60トンの削減を見込んでいます。

ヤマモリでは、2030年に向けた長期的なKPIを掲げ2022年度より具体的な取り組み※参考資料を行っており、今後も、“美味しさ”と“環境負荷の低減”の両軸を追求し、食を通じて、『地球にやさしく、健康で楽しいライフスタイル』に貢献してまいります。

■ヤマモリ釜めしの素

「だし炊き」シリーズ

小袋の削減、小箱と外箱のサイズ変更による包装容器削減

	地鶏 釜めしの素	山菜五目 釜めしの素	10種の具 彩り五目 釜めしの素	生姜が香る あさり 釜めしの素	焦がし醤油の 香りきのこ 釜めしの素	鶏ごぼう 釜めしの素	松茸 釜めしの素
商品 画像							

「ご当地」シリーズ

小箱と外箱のサイズ変更による包装容器削減

	九州かしわめし	駿河湾しらすごはん	江戸前深川めし	九州あごだし五目めし
商品 画像				

■会社概要

社名：ヤマモリ株式会社

<https://www.yamamori.co.jp/>

本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103

代表者：

代表取締役社長執行役員 三林 圭介

資本金：4億3500万円

創業：1889年

設立：1951年

従業員：763名 ※パートタイマー含む

事業内容：

醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 広報部

<広報担当> 安本 (やすもと/h_yasumoto@yamamori.co.jp)

Phone : 090-5030-5297

ヤマモリ株式会社 家庭用マーケティング部

<商品担当> 高元 (たかもと/y_takamoto@yamamori.co.jp)

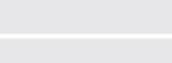
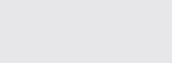
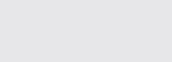
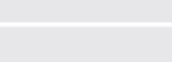
Phone : 090-7694-8603

西山 (にしやま/r_nishiyama@yamamori.co.jp)

Phone : 070-7431-1230

■参考資料

2030年ヤマモリの目指す姿『「食」を通じて、「地球にやさしく、健康で楽しいライフスタイル」に貢献する』に定め、SDGs活動に積極的に取り組んでいます。

分類	重要取り組み課題	長期的な目標 (KPI)	期日	関連する目標
お客様	1.安全安心への取り組み 食の安全安心の継続的な確保	食品安全認証審査の継続維持 (FSSC)	2030年	
	お客様の声を、商品・サービスの改善に反映	お客様の声を、商品・サービスの改善につなげる仕組みを継続維持	2030年	
	食の安定供給	災害時の食の安定供給に関する継続検討 (BCP)	2030年	
	2.健康で、おいしく、豊かな生活への貢献 健康的な食生活への貢献 食のパリアフリーを意識した商品・サービスの提供	自社ブランドの各カテゴリーで、最低1アイテム以上、健康配慮/パリアフリー商品の商品化し、食の選択肢を提供	2025年	
お客様「食」に関する課題解決	お客様のSDGsに関する課題解決を支援 (商品・サービス)	2030年		
社会	3.サプライチェーン上のおあらゆる段階で食品ロスを削減 環境・人権に配慮した調達活動	調達基本方針の策定 (2022年) と遵守	2030年	
	生産工程での廃棄物削減と再資源化 (資源循環)	生産工程での食品リサイクル率99%以上	2030年	
	フードウェイストの削減	フードロス&ウェイストの発生量を50%削減 (2007年度比)	2030年	
従業員	4.従業員の働きがい、安定した生活 従業員の健康と人権に配慮	健康診断受診率 100% 2次診断受診率 100% 年間実総労働時間 2000時間以下 (現状: 組合員のみ2116時間) ハラスメント (パワハラ、セクハラ、マタハラ等) ゼロ	2030年 2030年	
	ダイバーシティ、女性活躍推進	障害者雇用率 2.5%以上 男性の育児休暇取得率 100% 女性管理職 15%以上 (現状: 10%)	2025年 2025年 2030年	
	生産性向上とワークライフバランスの実現	育児・介護を理由とした退職者ゼロ プライベートの充実とスキルアップ (一年間実総労働時間2000時間) 年次有給休暇: 最低取得日数の底上げ 10日 (現状5日)	2030年	
	従業員の能力開発、人材育成	社員離職率 5%以内	2025年	
環境	5.事業活動による環境負荷低減 1) 包装容器の環境負荷低減 パッケージの環境配慮と省資源化 (3Rの推進)	自社ブランド商品のFSC認証段ボール採用100% 環境配慮型包材の使用50% 森林資源・石油由来包材の使用量削減 (軽量化、薄肉化、小型化、再生プラスチック・バイオマスペット等の使用) リサイクルの推進 (再生素材・単一素材使用、分別の容易性)	2030年	
	2) 気候変動への対応 (GX) 事業活動によるCO ₂ 削減と省エネルギー化	エネルギー起源のCO ₂ 排出量を46%以上削減 (2013年度比)	2030年	
	物流エネルギーの削減	物流効率10%アップ (2020年比) モーダルシフト活用・輸送の共同化、小口配達減	2030年	
	河川や工場近隣の継続的な環境保全	適正な排水・排気処理 (環境基準の遵守) の維持継続	継続	
	環境情報の開示	環境レポート/SDGsレポートをHPに掲載 (2022年度以降)	毎年	
その他	6.伝統技術の継承と食文化の発信 醤油醸造技術の継承	醸造技術者の育成3名	2030年	
	三重 (伊勢) の食文化発信・食育	食文化発信事業への参画	継続	
	日本・タイの食文化交流 (コミュニティ活性化)	日本におけるタイの食文化普及 タイ、アセアンにおける日本の食文化普及	継続	
	技能実習生の受入れ/インターンシップの採用	技能実習生の継続受入れ	継続	

■ 参考資料

今回の「釜めしだし炊き」シリーズ大刷新は、当社が掲げる目標の「2. 健康で、おいしく、豊かな生活への貢献」、
「5. 1) 包装容器の環境負荷低減」の達成に向けた取組みの一環です。

当社は今後もSDGsの実現に向けて、商品開発・設計の見直しに取り組んでまいります。

2. 健康で、おいしく、豊かな生活への貢献

重要取組み課題	長期的な目標 (KPI)	期日
健康的な食生活への貢献と食のバリアフリー化	健康配慮/バリアフリー商品を商品化、食の選択肢を提供	2025年
お客様の「食」に関わる課題解決	お客様のSDGsに関わる課題解決を支援 (商品・サービス)	2030年

関連する目標



5. 事業活動による環境負荷低減

1) 包装容器の環境負荷低減

重要取組み課題	長期的な目標 (KPI)	期日
パッケージの環境配慮と省資源化 (3Rの推進)	自社ブランド商品のFSC認証段ボール採用100% 環境配慮型包材の使用50%	2030年

関連する目標

