

# 環境経営レポート

# 2023



我々は、未来の地球環境と人々の幸せのために、  
継続的な環境保全活動を実施していきます。



# 目次

1. 会社概要
2. 月島食品グループの共同経営理念
3. むさしの製菓の環境基本理念・環境経営方針
4. 環境経営目標とSDGs
5. エネルギー使用量と原単位換算実績
6. CO2排出量と原単位換算実績
7. 具体的な取組
8. 今後の計画

# 1.会社概要

社名	むさしの製菓株式会社
本社所在地	〒347-0111 埼玉県加須市鴻荃3206-1
電話番号	0480(73)3630
創立	1977年4月28日
資本金	7,075万円
代表者	代表取締役社長 深海 新二
従業員数	60名(2024年4月)
売上高	7億3千万円(2023年実績)
営業許可	菓子製造業・食品の冷凍又は冷蔵業
事業内容	洋菓子、クッキー等の開発・製造・販売

## 2.月島食品グループの共同経営理念



私たちの  
大いなる  
未来へ

summation **総和**

一人一人の“ちから”の和が  
私たち月島食品グループの強みです。

mutual prosperity **共栄**

私たちは、一人一人が経営者として、  
お取引先様と共に成長します。

### 月島食品グループの協同経営理念

Management concept

exaggerated achievement **オーバーアチーブ**

私たち一人一人は、みなさまの笑顔、  
その一歩先を目指して、  
たゆまぬ成長を続けます。

**創造** creation

月島食品グループは、お取引先様と共に  
あらゆる「価値の創造」に取り組みます。

**未来への投資** investment for the future

月島食品グループは、「価値の創造」によって  
得られた成果を、お取引先様との発展および  
社員の成長のために投資します。

## 3.むさしの製菓の環境基本理念・環境経営方針

### 環境基本理念

むさしの製菓株式会社は、本業を通じて、弊社経営理念に基づき、私達が働く地域はもとより、地球環境の保全活動を積極的に推進してまいります。そのため、環境法規制等を遵守し、環境経営を全社員参加により実施いたします。

### 環境経営方針

お菓子の開発、製造、販売における

- 1.フードロスの削減
- 2.省エネルギー化
- 3.作業効率の改善

を推進します。

## 4.環境経営目標とSDGs



むさしの製菓 株式会社は、「SDGs」を環境経営目標につなげ、本業を通じて地球環境・地域環境の課題解決と、経済発展の両立をはかることで、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

開発目標	該当するターゲット
 	<p>1. フードロス削減</p> <p>廃棄物の削減</p>
 	<p>2. 省エネルギー化</p> <p>CO2排出量削減 消耗品使用量削減 資源の再利用</p>
 	<p>3. 作業効率の改善</p> <p>作業時間短縮 業務・作業マニュアルの運用</p>

## 5.エネルギー使用量と原単位換算実績

### ■年度別・工場全社エネルギー使用量の推移(2013年比) (単位:%)

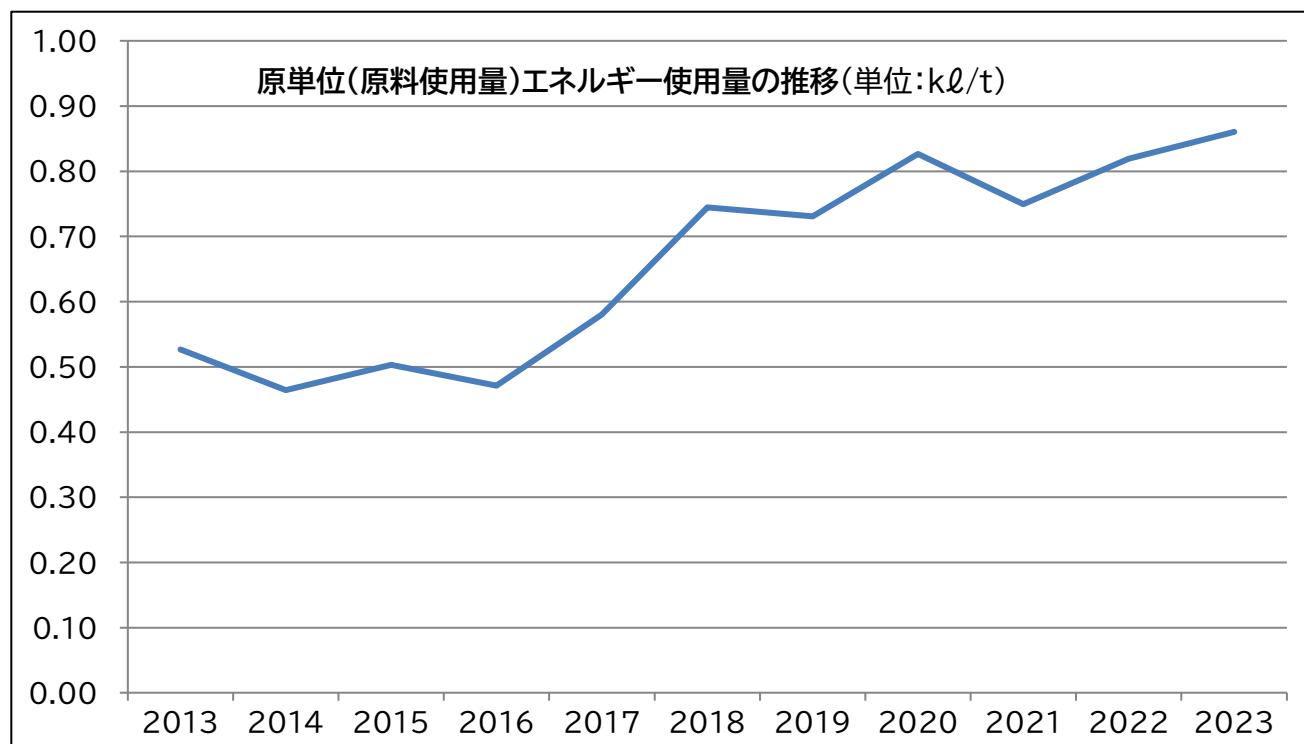
年	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	13年比%
原油換算	100.0	85.0	77.2	77.7	64.0	72.7	75.1	67.5	64.5	68.0	65.2	65.2

※エネルギー使用量(電気、都市ガス、ガソリン)を原油換算して集計しています。  
2013年を100%とし、各年比率の数値となっております。

### ■原単位(原料使用量)での工場全社エネルギー使用量の推移 (単位:kℓ/t)

年	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	13年比%
原単位換算	0.53	0.46	0.50	0.47	0.58	0.74	0.73	0.83	0.75	0.82	0.86	163.4

※原単位とは「一定量の生産物を作るために必要とされるモノや時間などの数量」を表します。  
省エネ法ではエネルギー消費原単位の管理が義務づけられています。  
上記では年間の原料使用量で算出しています。



エネルギー使用量は2023年では2013年比で約**34.8%削減**となっております。  
原単位換算では2013年から2023年までに約**63.4%増加**となっております。

## 6.CO2排出量と原単位換算実績

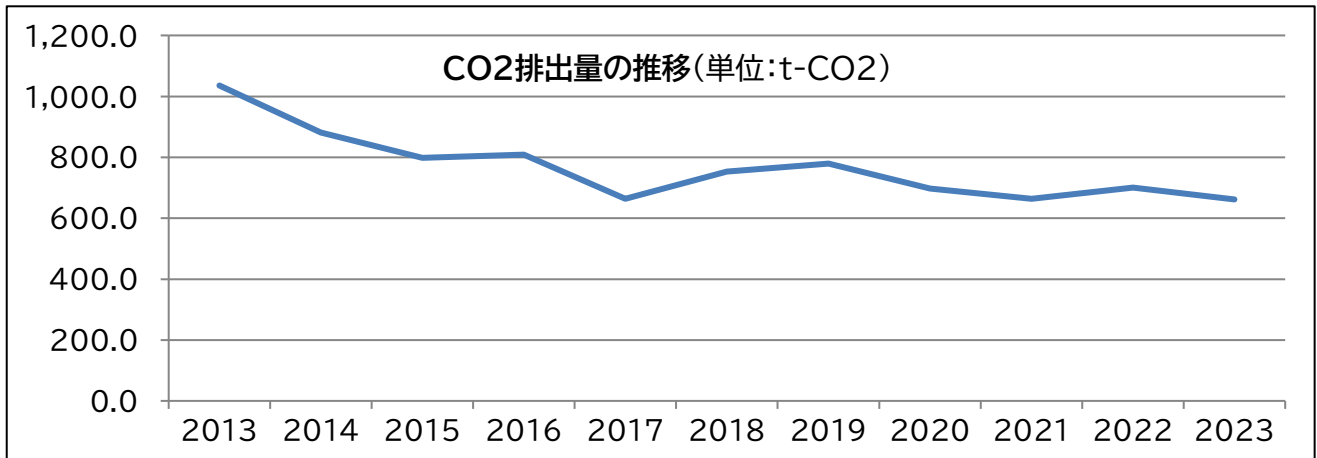
工場全社のCO2排出量を集計しています。

### ■年度別・工場全社CO2排出量の推移

(単位:t-CO2)

年	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	13年比%
CO2排出量	1,036.2	881.8	798.6	808.6	663.7	753.6	779.4	697.5	664.2	701.3	662.4	67.7

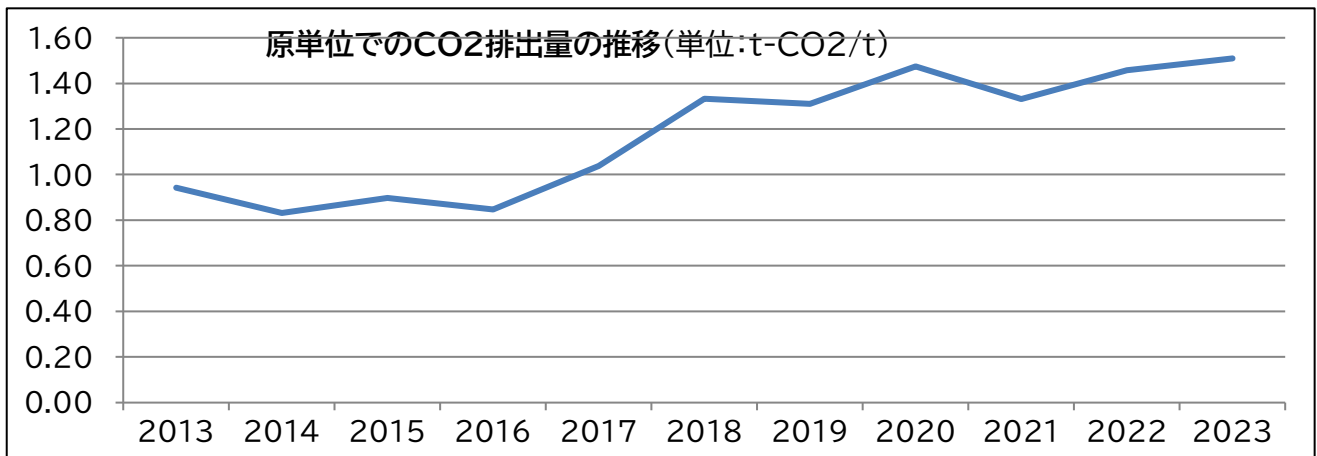
※ CO2排出量は、各エネルギー使用量(原油換算値)×CO2排出係数となっております



### ■原単位での工場全社CO2排出量の推移

(単位:t-CO2/t)

年	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	13年比%
原単位CO2排出量	0.94	0.83	0.90	0.85	1.04	1.33	1.31	1.47	1.33	1.46	1.51	160.2



CO2排出量は2013年から2023年現在までに約32.3%削減しております。  
原単位換算では2013年から2023年までに約60.2%増加となっております。



## フードロスの削減



### 🍀 製品のフードロス削減

- ・規格外品を直売所で販売
- ・切り落とし部分の再利用



### 🍀 原材料のフードロス削減

- ・賞味期限に合わせた生産計画
- ・使い切りを意識した仕込み配合量の設定
- ・終売情報の共有による在庫調整
- ・発注量の調整



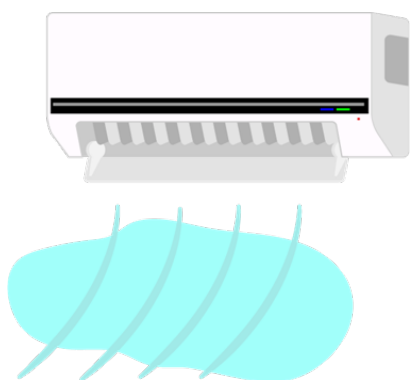
私たちは、5省庁（農林水産省・文部科学省・経済産業省・環境省・消費者庁）が推進する食品ロスの削減を目指し展開されている官民が連携した食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）の趣旨に賛同し、食品ロスの削減に取り組んでおります。

## 省エネルギー化



### 照明設備の省エネ

- ・作業エリア照明のLED化(順次進行中)
- ・未使用場所の消灯及び休憩時間の消灯
- ・人感センサーへの変更
- ・工場稼働時間の管理



### 空調設備の省エネ

- ・工場屋根の遮熱塗装施工
- ・室温の管理
- ・冷凍、冷蔵設備の更新
- ・クールビズの実施

## 作業効率の改善



### 作業時間の改善

- ・自動化ラインによる効率改善
- ・同一配合の予定組みによる製品切り替え時間削減
- ・休憩時間交代制による工場稼働時間短縮

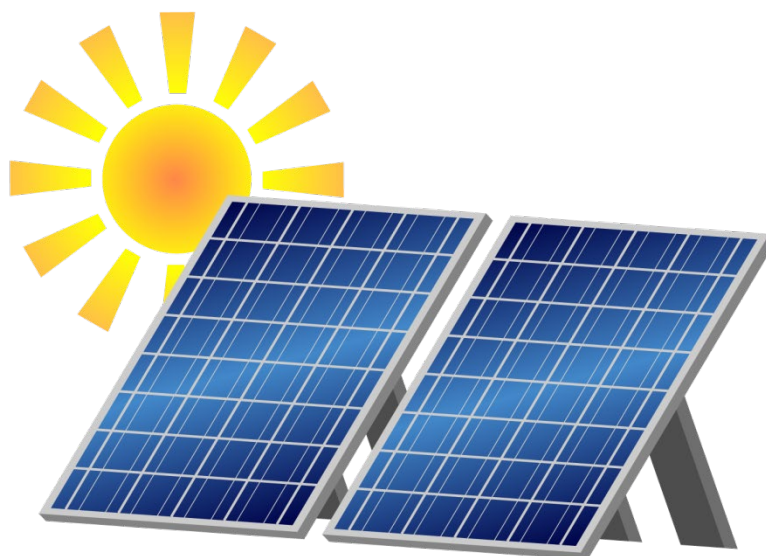


### ヒューマンエラーをなくす

- ・作業、業務マニュアル作成と運用による作業統一
- ・機械設備の点検チェックシート作成と運用
- ・安全衛生の管理
- ・業務、作業の教育

## 8.今後の計画

- ・オンサイト太陽光発電を設置  
2024年4月稼働開始



- ・生産の過程で出る食品ロスの廃棄物削減
- ・事業所内の照明をLED化
- ・ペーパーレス、節電など資源節約への取組み

本レポートに関する問い合わせ先

むさしの製菓株式会社

〒347-0111

埼玉県加須市鴻荃3206-1

TEL : 0480-73-3630 (代)

FAX : 0480-73-4474