



## サラダクラブ公式サイト内の「サステナビリティページ」を刷新 新たなサステナビリティ目標を設定 太陽光パネルの稼働で年間 370トンの CO<sub>2</sub> 排出量を削減

株式会社サラダクラブ

株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、新たにサステナビリティに向けての重点課題と目標を設定し「サラダクラブ サステナビリティページ」(<https://www.saladclub.jp/company/sustainability/>) を、2023年2月28日（火）に刷新します。また、直営工場のひとつである遠州工場（静岡県周智郡）において太陽光パネルを導入し、3月上旬から本格稼働します。

サラダクラブでは、キューピーグループの経営方針に則り、「社会・地球環境への貢献」というスローガンのもと、国連の持続可能な開発目標（SDGs）を参考に「食と健康への貢献」「資源の有効活用・循環」「気候変動への対応」を含む6つを重点課題として掲げ、サステナビリティに関する取り組みを強化しています。今回、それぞれの重点課題における取り組みテーマを一覧化して新たに2030年までに達成する目標を設定し、これまでの実績を開示しました。

サステナビリティ目標と実績

重点課題	取り組みテーマ	指標	基準	実績/年度		目標/年度		SDGsとの関連付け
				2021	2022	2024	2030	
食と健康への貢献	健康寿命 延伸への貢献	1人ひとりの食のパートナーとして 1日当たりの野菜摂取量の目標値350gの達成に貢献  サラダ レシピ提案数(インスタ含む)	—	1,000 レシピ	1,100 レシピ	1,300 レシピ	1,900 レシピ	2, 3, 4, 9, 10, 11, 12
	子どもの心と体の 健康支援	*行政公共施設などでの食育イベント開催 *サラダクラブ遠州工場 一般工場見学実施(コロナ禍の影響にて現在休止中)	—	—	—	—	—	—
資源の有効活用・循環	食品ロスの削減・ 有効活用	循環型農業の構築 野菜未利用部 有効活用率 (主菜野菜キャベツなど)	—	4工場 75%	5工場 92%	7工場 100%	7工場 100%	12
	プラスチックの削減・ 再利用	プラスチック排出量 削減率	2018年度	11%	12%	18%以上	30%以上	6, 7, 11, 12
	水資源の持続的 利用	水使用量(原単位) 削減率	2020年度	2.9%	6.8%	7.5%以上	10%以上	6, 7, 11, 12
気候変動への対応	CO <sub>2</sub> 排出量の削減	CO <sub>2</sub> 排出量(原単位) 削減率	2019年度	9.4%	10.7%	18%以上	30%以上	7, 13, 14, 15
持続可能な調達	持続可能な調達の 推進	資源有効利用の取り組みを実現できる産地調達の推進 環境や人権への影響に配慮した安定調達をお取引先と協働して進める	—	—	—	—	—	2, 8, 15
人権の尊重	人権の尊重	多様な人材の活躍を促進 ダイバーシティの推進	—	—	—	—	—	5, 8, 10
産業と 技術革新の基盤	技術革新の向上	技術革新で生産性と品位向上 商品付加価値化	—	—	—	—	—	8, 9

※野菜未利用部を堆肥の原料として契約産地で再利用することを「循環型農業」と呼んでいます。現時点では、自社の中で完結する「循環型農業」の構築を全社工場を目指していますが、野菜未利用部をより有効に活用できる方法があれば、「循環型農業」以外での利用を行っています。

重点課題のひとつ「気候変動への対応」については、省エネ設備の導入やパッケージの肉薄化、工場近郊の産地からの供給体制構築など、CO<sub>2</sub>の排出量削減に努めています。このたび、遠州工場での太陽光パネルの導入により、工場の総電気使用量の約25%を太陽光で発電することが可能になり、さらにCO<sub>2</sub>排出量を年間370トン削減することができます。



遠州工場の太陽光パネル

## ■サステナビリティページの刷新ポイント

### ・重点課題の特定

国連の持続可能な開発目標（SDGs）を参考にし、当社が与える社会への影響の大きさとステークホルダーからの期待の大きさから、「食と健康への貢献」「資源の有効活用・循環」「気候変動へ対応」「人権の尊重」「産業と技術革新の基盤」「持続可能な調達」の6つを重点課題に掲げました。

### ・目標の設定

「食と健康への貢献」については、野菜摂取量増加への貢献を願い、お客様のご利用シーンに合わせ、多様なパッケージサラダをラインアップ、またメニュー提案を通じて用途の拡大を図っており、現在の1,100レシピから2030年度には1,900レシピ提案を目標としています。

「資源の有効活用・循環」では、直営7工場において、工場での製造過程で発生した野菜の未利用部を発酵させ堆肥の材料にして契約農家に提供する循環型農業への取り組みを、来年度実現することを予定しています。また、プラスチック排出量削減率を現行の12%から、2030年度に30%以上を目標数値としました。

「気候変動への対応」は、CO<sub>2</sub>排出量削減率を10.7%から、2030年度に30%以上の達成を目指します。

サラダクラブでは今後も、当ページを通じてサステナビリティに関する取り組みを発信していくとともに、持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

## ■株式会社サラダクラブについて

株式会社サラダクラブは、野菜の鮮度とおいしさにこだわり、洗わずにそのまま食べられる「パッケージサラダ」を製造・販売しています。キューピー株式会社と三菱商事株式会社の共同出資により1999年に設立しました。利便性と価格が一定という経済性が評価され需要が拡大しているパッケージサラダ市場で、サラダクラブは国内最大のシェア(金額)\*を占め、販売店舗数は16,838店(2021年11月現在)となっています。

\* マクロミルQPR(サラダメーカー別 2020年12月-2021年11月)

## ■サステナビリティへの取り組み

当社では、産地からご家庭までのフードロスを低減し、サステナビリティへの取り組みを推進しています。産地との安定的な取引や増量企画を通じた、持続的な生産体制の維持や産地廃棄の削減。工場内で発生した野菜の未利用部を肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料を使用して野菜の栽培を行う循環型農業の実現。パッケージサラダの鮮度保持延長の実現により、ご家庭・販売店での消費期限切れに伴う廃棄の低減などの取り組みを行っています\*。

\* 詳細はサステナビリティページ (<https://www.saladclub.jp/company/sustainability/>) をご参照ください。

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝部 吉田・小宮・鳥塚・伊豆野

TEL. 03-5384-7690 (直通) FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町 2-5-7

<https://www.saladclub.jp> E-mail. [info@saladclub.jp](mailto:info@saladclub.jp)

＜お客様からの問い合わせ先＞

お客様相談室 TEL. 0120-662-831