ハナマルキ

4 つの領域で重点課題設定 100 年企業としての責任



▲タイ工場で FSSC22000 と BRC を取得

1918年に長野県で創業して以来、長年の歳月をかけて培った発酵技術により消費者の健康でおいしい食卓に貢献してきた。

持続可能な社会を実現するために、そして、日本の伝統とも言えるみそや塩こうじを次世代に伝えていくために、できることを追求し続け、実行している。同社が事業において大切にしている4つの大きな柱、「製品の安心・安全確保」「次世代の成長支援」「自然との共生」「多様性の促進」を重点領域として軸に据え、それぞれに重点課題を設定した。

製品の安心・安全な製品を提供することは食品メーカーの使命であると考え、最優先課題として取り組んでいる。厳しい品質管理のもと、独自の生産システムを構築。伊那工場・大利根工場では食品安全のための国際規格 FSSC22000 を取得。



▲プラスチック使用量を削減した「スグ旨カップみそ汁」

タイ工場では FSSC22000 と BRC を取得した。

また、みそ作りの命とも言える安全な大豆を確保していくために、契約栽培農家に対して積極的な啓蒙活動を行っている。同社の契約栽培は94年に始まった。Non - GMO 大豆の確保のために、同社は04年からカナダの優良大豆栽培農家を毎年日本に招待し、農家との深いコミュニケーションを図っている。

日本人の知恵が生んだ伝統的な発酵食品であるみそや塩こうじを次世代に受け継ぎ、健やかな生活と成長を応援していく。18年に創業100周年記念事業として、みそ作り体験館を長野県伊那市にオープンした。みその素晴らしさをより多くの人に伝え、次世代に日本の伝統を継承していく。

さらに、環境を守る取り組みも推進している。 同社は09年に省エネルギー推進委員会を発足し、 企業全体としての環境負荷低減活動を実施してい る。伝統的な技術と最新の科学技術を生かし、お いしく高品質で安全な製品を環境に負荷をかけず 提供していくことを目指している。

「スグ旨カップみそ汁」シリーズは、カップみそ汁のみそや具材の小袋を排除し、粉末みそとフリーズドライの具材を直充填することで、従来品よりプラスチック使用量を約44%削減している。よりグローバルな視点で、年齢・性別・人種等による差別のない、すべての従業員が生き生きと

働ける会社を目指している。