



手軽に
＼フィッシュプロテイン！／
＼環境配慮エコ包材！／
＼賞味期限の延長！／



おいしさも、未来へ。

持続可能な社会のために出来る工夫を、次々と。

脱炭素社会の実現に向けた いちまさの取組み

2025年11月6日

一正蒲鉾株式会社



会社概要

一正蒲鉾株式会社 (いちまさかまぼこ)

代表者 代表取締役社長執行役員
野崎正博

創 業 1965年1月



事業内容 水産練製品・惣菜の製造販売
きのこの生産販売

社 是 人生は やまびこ である

創業者の信念「正しきことは 正しく報われる」を受け継ぎ、「誠実」「謙虚」「感謝」のこころですべての方々に幸せと喜びをお届けします

人生は
やまびこ
である
野崎正博

事業概要



まいたけ
業界

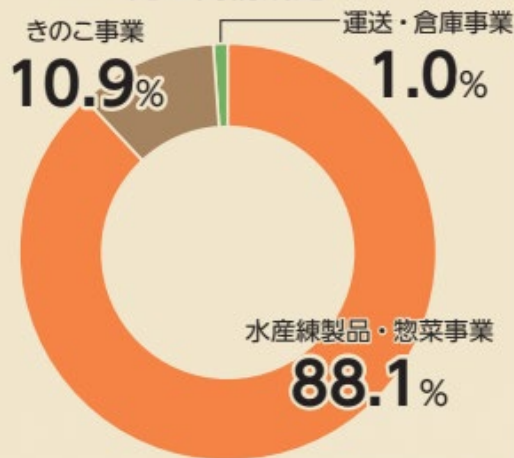
第3位



売上高
345億79百万円

営業利益
8億91百万円

売上高構成比



第61期(2025年6月期)

水産練製品
業界

第2位

カニ風味かまぼこ
メーカーシェア

No.1



販売拠点：国内4支社(8支店)

製造拠点：7工場、1センター

関連会社：国内1社(運送・倉庫事業)、インドネシア1社(水産練製品・惣菜事業)

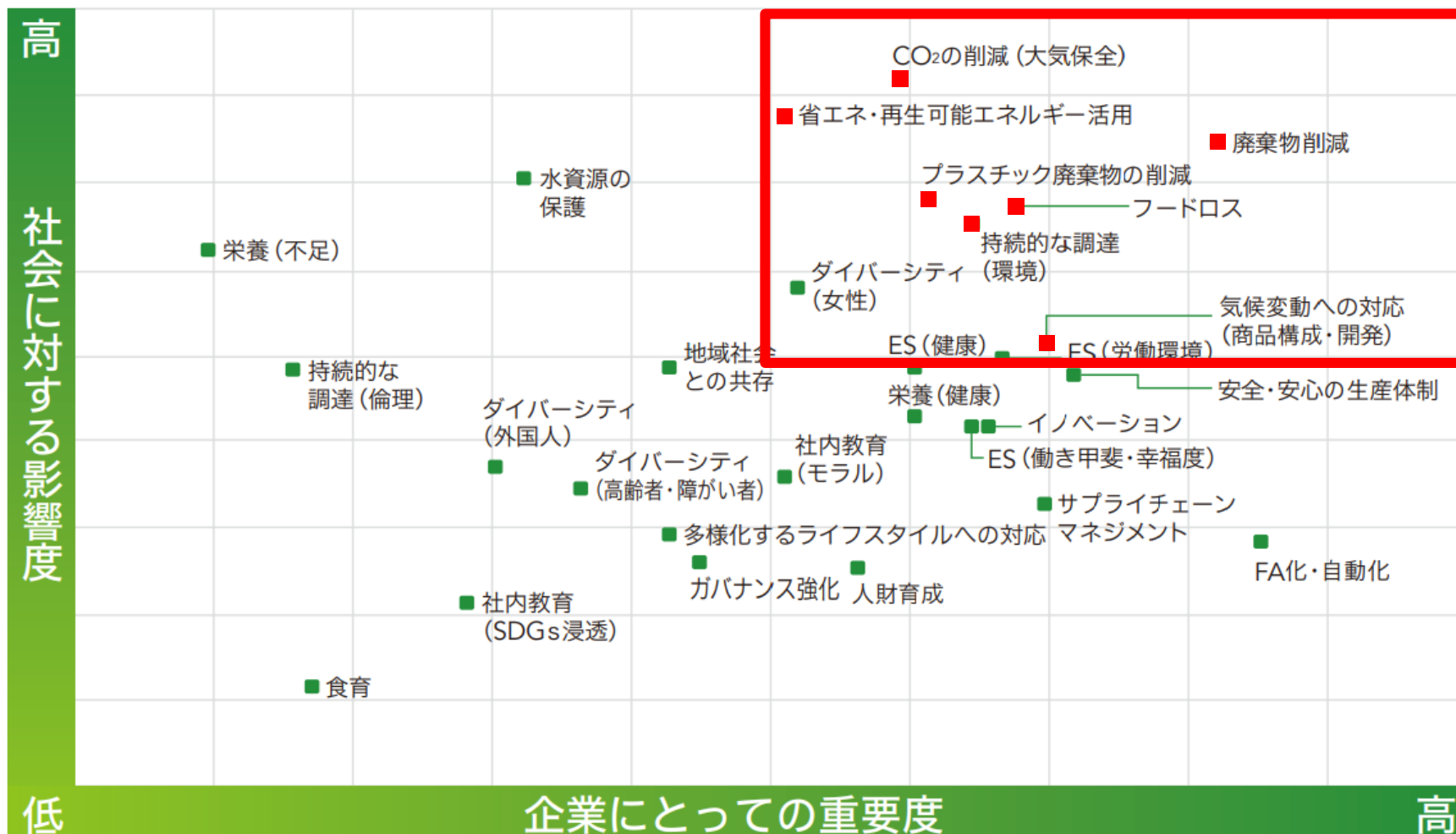


いちまさグループが目指すもの
おいしさを、未来へ。

「おいしさ」には、食を通じた人々の**健康**と**幸せ**への願いが込められており、食品メーカーとして、次世代へと繋ぐ持続可能な社会の実現への決意を表している

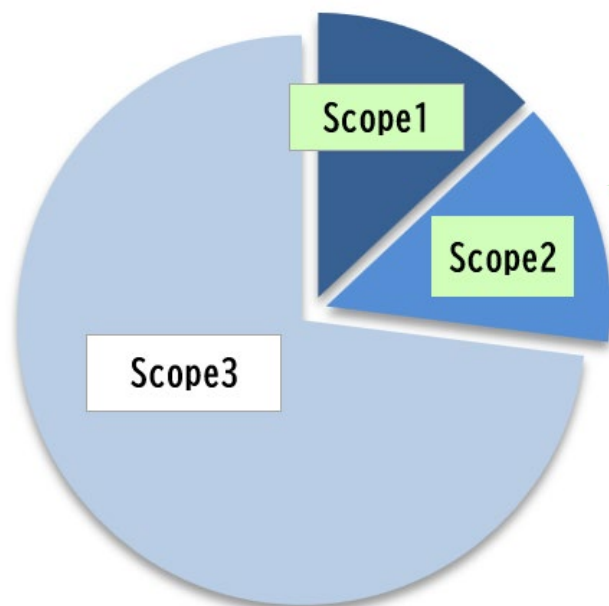
マテリアリティ(重要課題)

▶サステナビリティ課題のなかで気候変動への対応を最優先課題に設定



CO₂排出量の可視化と目標設定

- ▶社員に分かりやすく周知するため、重要環境KPIをCO₂排出量に選定
- ▶企業活動に伴うCO₂排出量を可視化し、削減目標を設定
- ▶サステナビリティ委員会を組成し、毎期の進捗状況を評価



2020年度サプライチェーンCO₂排出量
(環境省ガイドラインに基づき自社算出)

【目標】 自社が直接・間接的に排出する
Scope1・2を2030年度に50%削減する
※2013年度比



Scope1: 事業者自らによる温室効果ガスの直接排出(燃料の燃焼、工業プロセス)
Scope2: 他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出
Scope3: Scope1、Scope2以外の間接排出(事業者の活動に関連する他社の排出)

(引用：環境省「グリーン・バリューチェーン・プラットフォーム」)

グリーン電力化への転換

- ▶太陽光発電設備の導入と再生可能エネルギー由来の電力への転換により、
クリーンなエネルギーの地産地消を推進

2025年拠点別CO₂排出量削減見込み(単位：t-CO₂/年)

拠点	太陽光発電	再生エネルギー	合計
本社工場	—	—	—
本社第二工場	▲300	—	▲300
聖籠工場	▲170	▲1,840	▲2,010
山木戸工場	—	▲990	▲990
北海道工場	—	▲1,550	▲1,550
関西工場	—	—	—
栽培センター	▲380	—	▲380
合計	▲850	▲4,380	▲5,230

3工場で
使用電力の
グリーン化100%
を達成中



(本社・本社工場・本社第二工場)



(聖籠工場)



(栽培センター)



コージェネ導入による創エネ・省エネ

▶新工場建設に伴う電力量の増加を自社創出でカバー

発電時に生じる排熱の蒸気や温水の供給等により、エネルギー効率を向上させ、年間エネルギー消費量を約20%削減

▶**CO₂排出量約2,800t-CO₂削減(約20%削減)**

▶創エネによりレジリエンス対応も可能に

地域の「災害時における一時滞在施設等の提供に関する協定」を締結し、一時避難者の受入れ施設として、本社・本社第二工場の一部を提供中
災害時の停電時も電力を確保でき、避難所の照明や冷暖房設備の利用が可能

▶**2024年コージェネ大賞 特別賞を受賞**（東京都市サービス株式会社様 共同受賞）

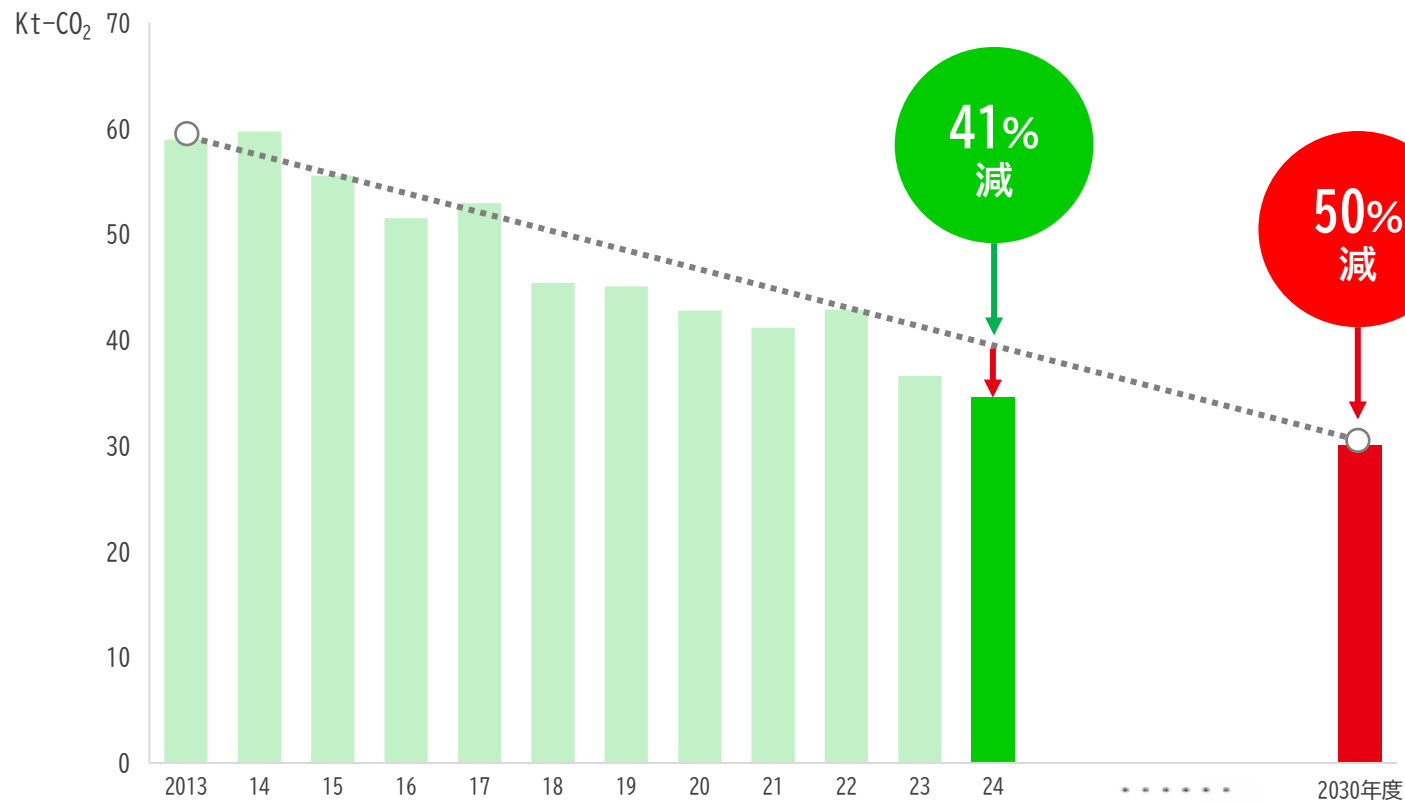


（本社・本社工場・本社第二工場）

Scope1・2削減状況

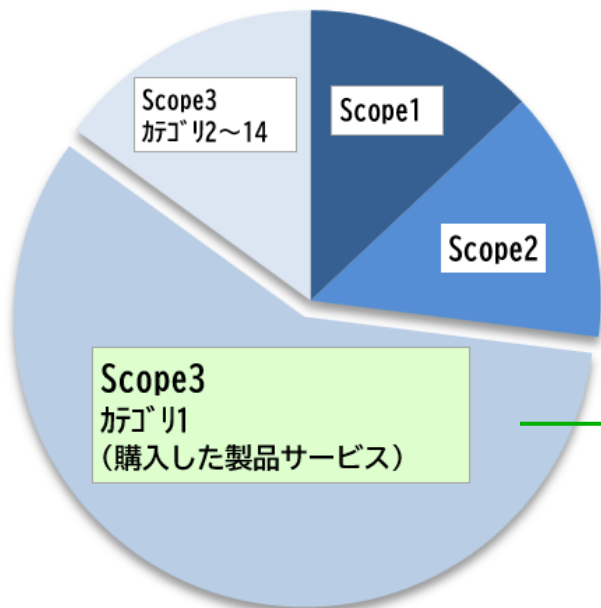
▶これらの取組みにより、CO₂削減計画を前倒しで進行中

CO₂排出量推移グラフ(Scope1・2)



Scope3の取組み

- ▶Scope3のうち、カテゴリ1(購入した製品・サービス)の占める割合が多い
- ▶お取引さま・地域社会との協働が必要なため、時間軸で課題を整理



(例)
すり身
野菜
調味料
トレー
包装資材

- ①自社ですぐに対応可能なもの
- ②他社との協働が必要なもの
- ③持続可能な調達に備えるもの
- ▶時間軸で分類し進捗評価中

2020年度サプライチェーンCO₂排出量
(環境省ガイドラインに基づき自社算出)



(引用: 環境省「グリーン・バリューチェーン・プラットフォーム」)

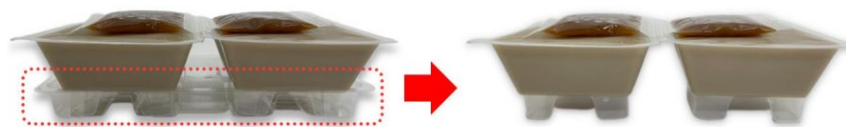
Scope3の取組み ①包材の省資材化

▶省資源化：巾着型包装のコンパクト化



プラスチック使用量
最大**30%**削減

▶内包装のトレース化

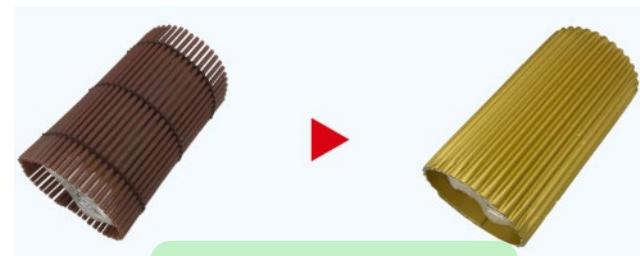


従来品

リニューアル後

プラスチック使用量
約**10%**削減

▶プラスチックからFSC認証(※)の紙素材へ



プラスチック使用量
最大**80%**削減

注) プラスチック削減率は従来品と比較した自社調べ

※適切に管理された森林からの製品であることを証明する認証制度

Scope3の取組み ②循環型包材・物流効率化

▶ECOトレーの導入とトレーサイズ統一による輸送効率化



いちまさはECOトレー商品へ。(※)



お魚厚揚げ



白身魚揚げ



素材をいかしたさつま揚げ



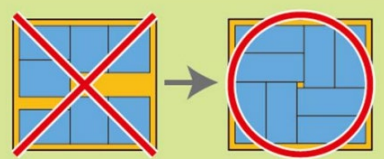
素材をいかした野菜揚げ



素材をいかした玉ねぎ揚げ

※ECOトレー：株式会社エフピコ様が製造する循環型リサイクルトレー

段ボール箱サイズ適正化のイメージ



積載効率アップ!

CO₂排出量約**37%**削減
(約**203t**削減)
PEレジ袋約**615万枚**相当

▶バイオマス包材への転換

包材の一部をバイオマスプラスチック(※)に変換

※原料に植物などの再生可能な有機資源を使用した
環境負荷の低い包材

CO₂排出量
約**24%**削減
(約**226t**削減)



注)CO₂削減量は自社調べ

Scope3の取組み ③持続可能な原料調達

- ▶練り製品の主原料である「スケトウダラ」はベーリング海等の洋上漁業のため、フードマイレージ(※)は高い傾向
- ▶温暖化の進行による、すり身の調達リスクの増加

※食料が生産地から消費地に届くまでの環境負荷指標(食料の輸送量×輸送距離)

未来のリスクに備え、良質な魚肉たんぱくを
持続可能に調達するため**フードテック**を強化

ネクストシーフード

人と環境に配慮した次世代の水産加工品

次世代資源の活用

未利用・低利用資源の有効活用

新規代替原料の探究

細胞性食品などの新規代替原料の研究

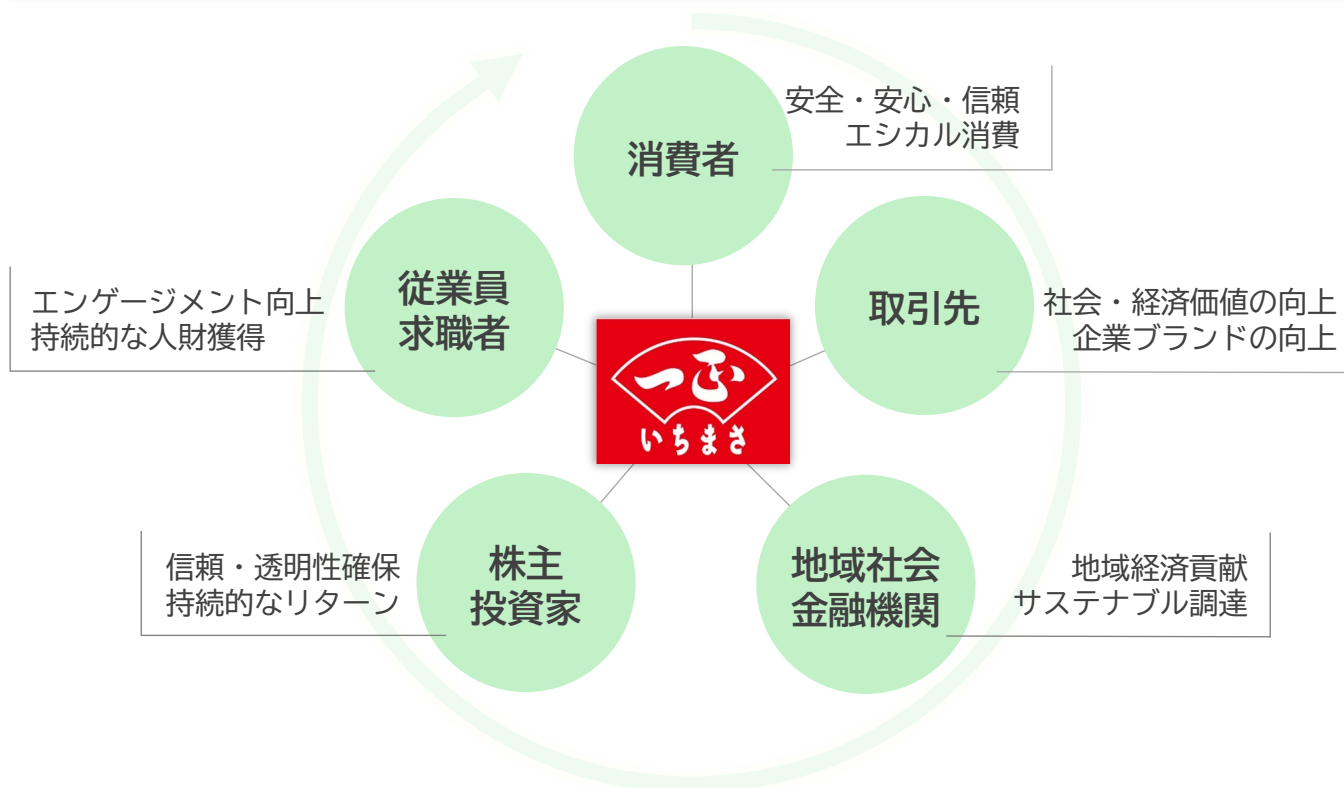
ネクストシーフードを乗せた海鮮丼
(カニかま・イカ風味・うなぎ風味・うに風味・明太子風味)



企業価値向上の取組み

- ▶サステナビリティへの取組みは**未来への先行投資**と位置付け
- ▶中長期視点で価値を創出し、企業価値に結び付けることで社会課題の解決と経済価値向上の両立を目指す

ステークホルダーから**選ばれる企業**を目指し、サステナビリティへの取組みを『**伝える**』ことを重視



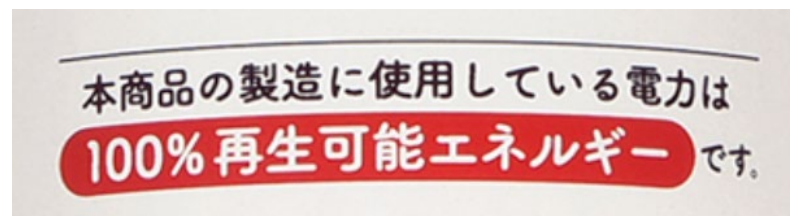


お客さまに伝える

商品パッケージに環境に配慮した商品であることをPR



100%グリーン電力化を達成した工場で製造した商品は、パッケージ内に環境負荷低減を訴求



パッケージでは伝えきれない内容はQRコードを活用し、ホームページ内の特設サイトへ誘導

従業員に伝える

- ▶2019年より「サステナビリティレポート」を毎年発刊
- ▶統合報告書＋会社案内の機能を持ちステークホルダーに伝えるために使用



(社内勉強会)



- ▶**エンゲージメント向上に繋げる**ため、
全従業員に配布し、企業理念の共有・浸透を推進
- ▶全従業員向けに「サスレポ勉強会」を毎年実施し、
誰でもお客さまに正確にお伝えできる体制を目指す



お取引先さまに伝える



サプライヤーの企業さまを中心とした
一正やまびこ会にて、当社グループの
サステナビリティ戦略を共有

サプライチェーン全体で脱炭素社会を実現
するため、**サプライチェーン・サポート課**
を新設

自社のエネルギーマネジメントだけでなく
サプライヤーの企業さまの環境対策を支援



<一正やまびこ会勉強会>

サプライチェーンとの協働によるCO2排出量削減

2025年6月11日

一正蒲鉾株式会社



価値共創のサイクル構築に向けて

当社No1商品「サラダスティック」のカーボンフットプリント算定計画中

※製品・サービスの原材料調達から廃棄、リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通した温室効果ガス排出量をCO₂排出量として換算した値



商品の環境負荷を可視化することで、
お客さま・お取引先さま・従業員・株主の皆さまが一体となって、
脱炭素社会の実現に向けて取り組む「価値共創のサイクル」を目指す

おいしさを、未来へ。

