

月桂冠株式会社

循環型社会に向けた環境への取り組み

2011年10月28日

中央環境審議会 循環型社会計画部会地域ヒヤリング

会社概要

商号 月桂冠株式会社

創業・会社設立 創業：1637年（寛永14年）
会社設立：1927年（昭和2年）

本社所在地 〒612-8660
京都府京都市伏見区南浜町 247 番地

従業員数 525名（2011年4月1日現在）

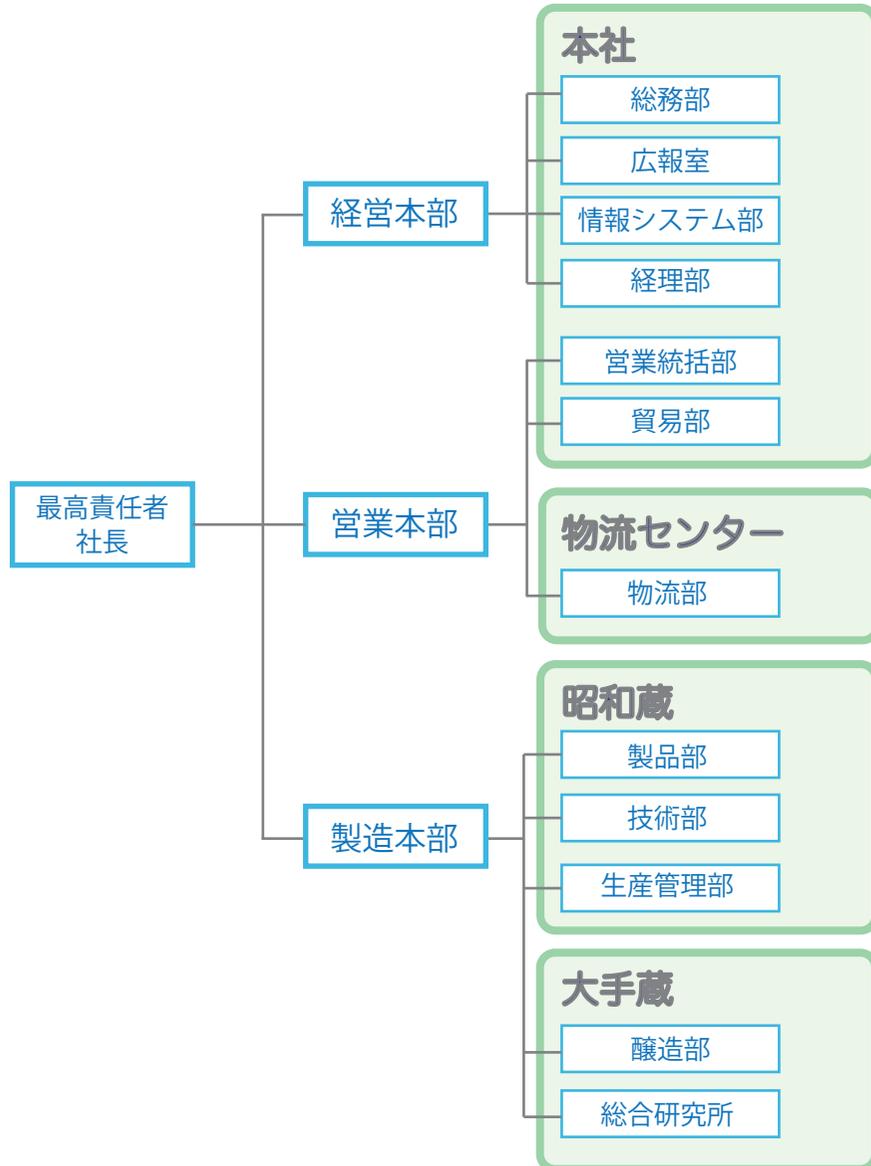
事業内容 清酒、プラムワイン、本格焼酎、奈良漬の製造販売
ドイツビール、ドイツワイン、フランスワインの輸入販売
基礎化粧品の販売



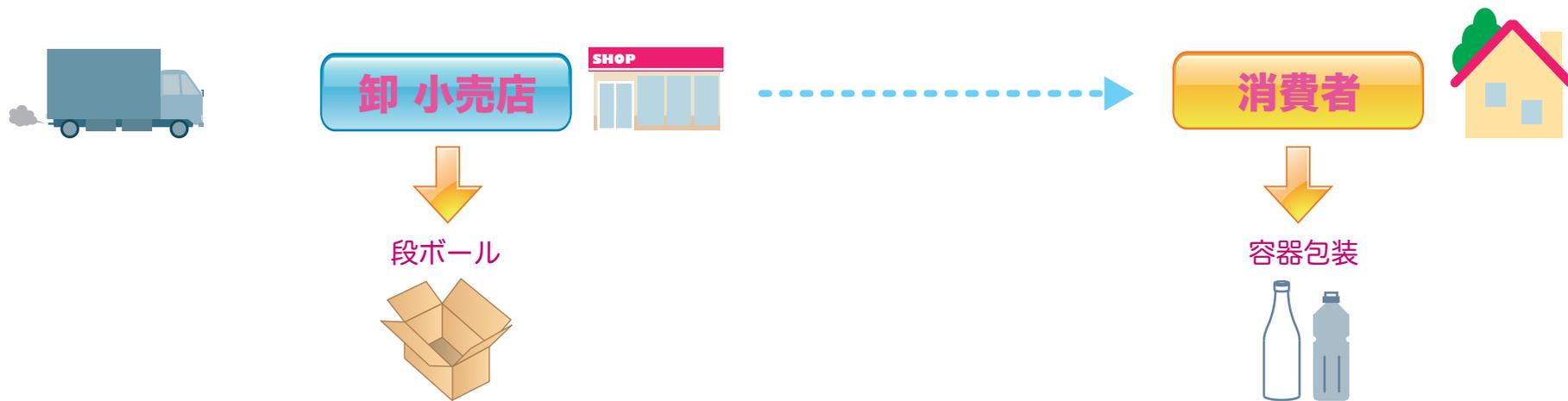
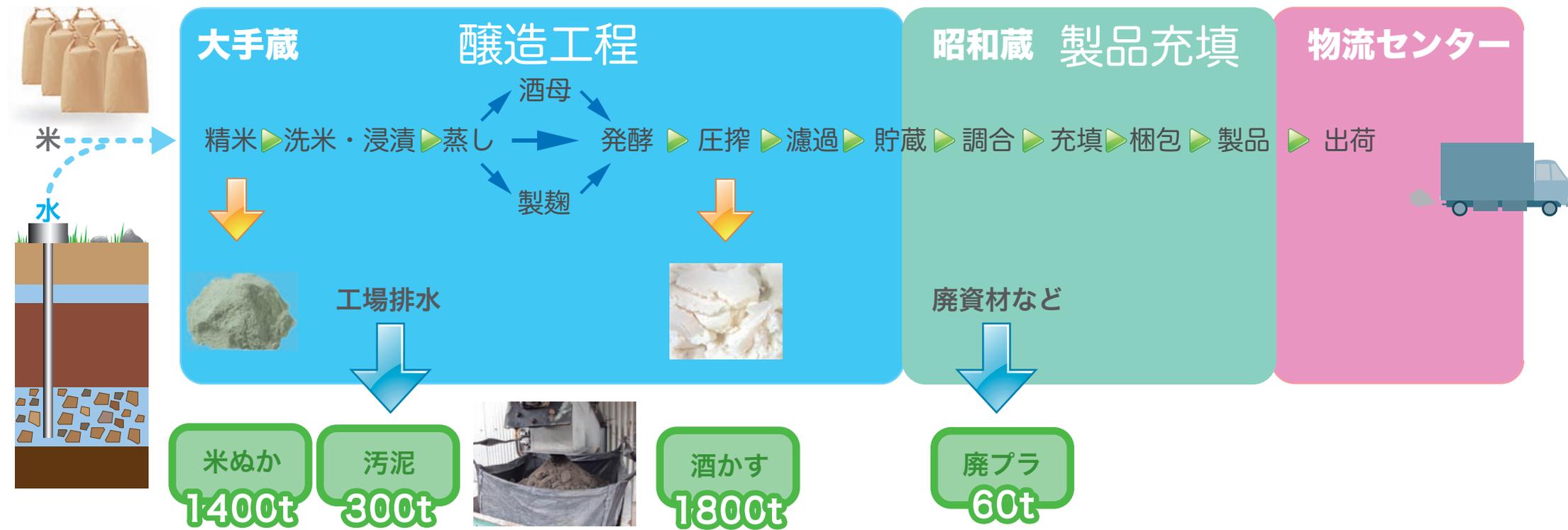
国際規格「ISO14001」の認証

2008年10月16日に取得。認証に含まれる部門は、経営本部、営業本部（営業統括部・貿易部・物流部）、製造本部

月桂冠の所在地



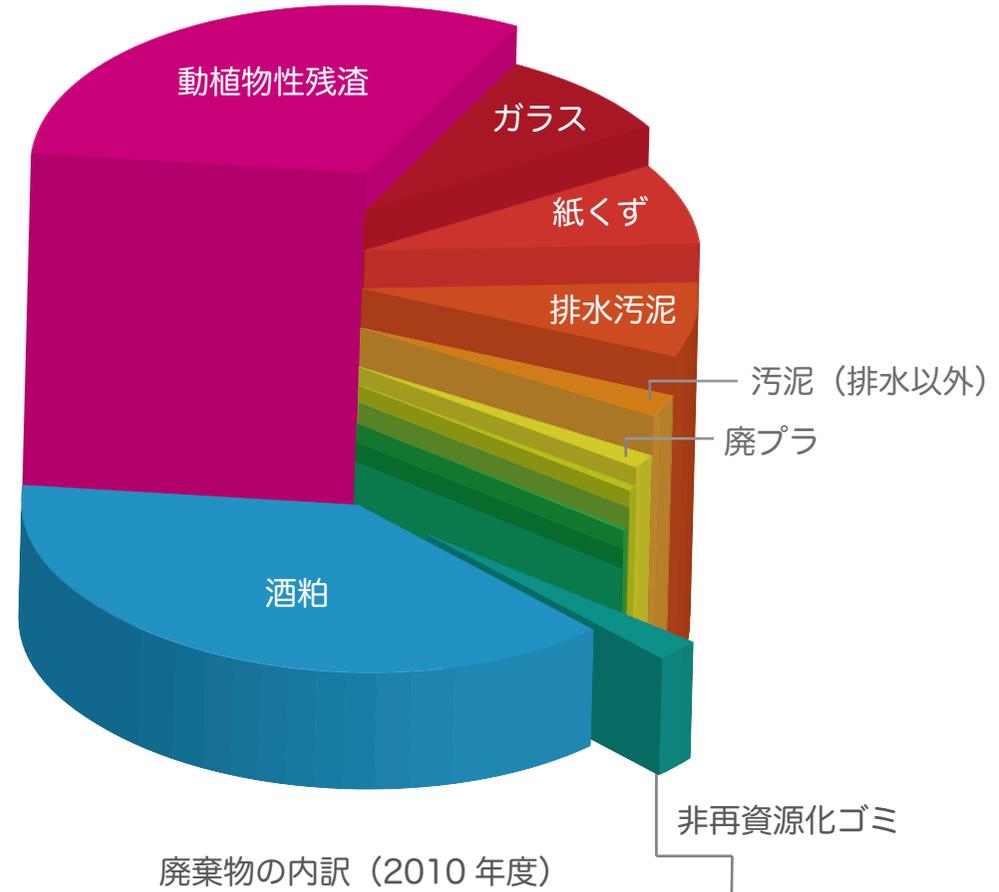
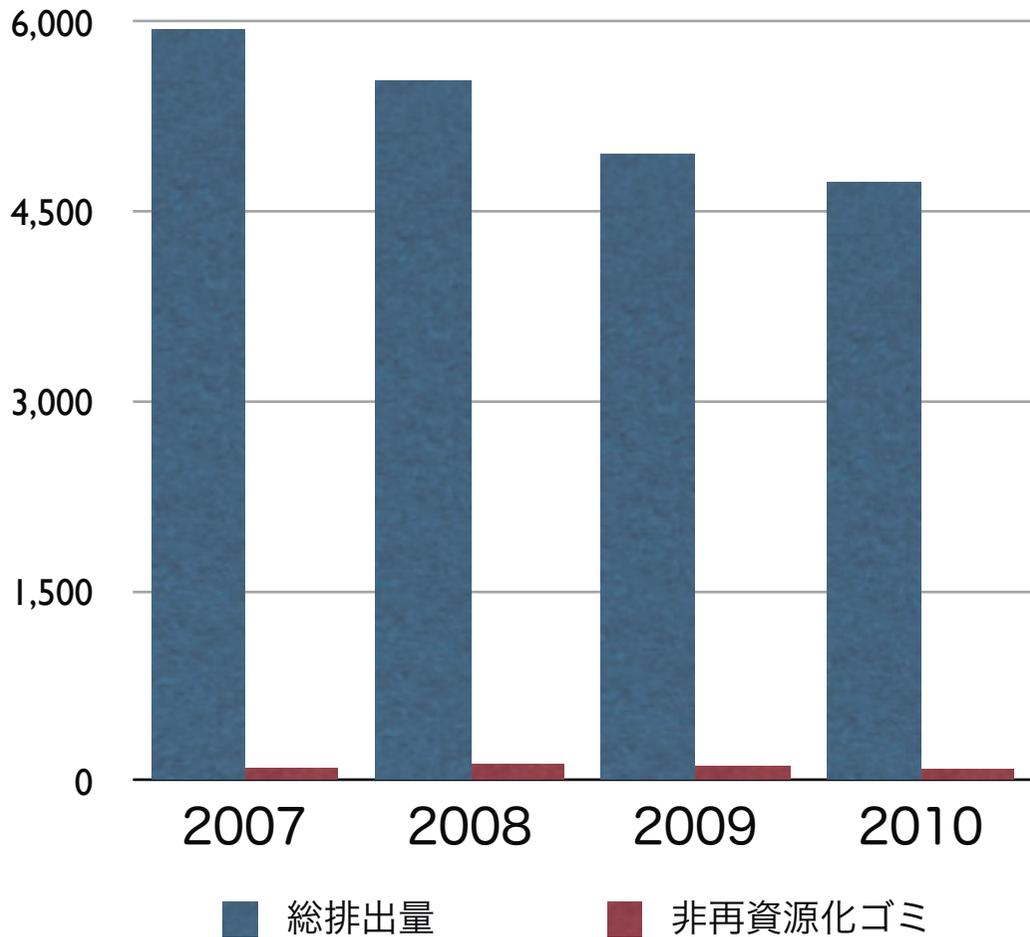
製造工程と廃棄物



廃棄物排出量の状況

(本社・物流センターおよび一般廃棄物を含む)

(単位：t)



廃棄物の内訳 (2010年度)



排水汚泥の再資源化



脱水処理された排水汚泥



排水処理設備

排水処理設備から排出される余剰活性汚泥は、脱水処理し、JA 京都中央へ搬入。堆肥として全量再資源化。

ほかの食品工場から出る残渣（ビール粕）や街路樹の剪定枝とともに約1ヶ月ほど発酵させ、さらに2～4ヶ月養生（二次発酵）し、製品として袋詰め。

「JA 活緑」として野菜栽培や樹木の育成に使用されている。

 JA 京都中央



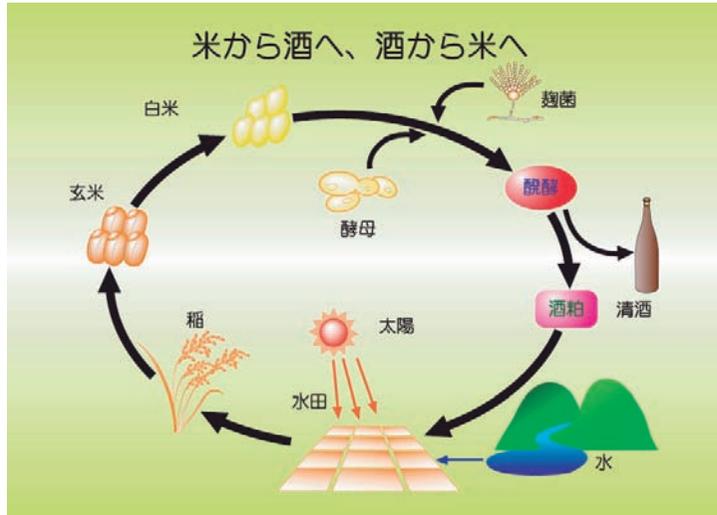
一次発酵



養生



酒造りと循環型農業



こだわりの「米作り」「酒造り」をしたいという思いが重なり、JA 東びわこと循環型の農業と酒造りに 1996 年から取り組んでいる。

酒粕は、米由来のでんぷんの他に麴や酵母由来のタンパク質や繊維質等有機物を多く含み、特にタンパク質中の窒素成分が栄養素として稲の生育に有効。

取り組み当初は均一にまくことができなかつたり、風で飛び散ったり失敗を重ねたが、ボイラーの排熱を酒粕の乾燥に利用する装置を開発するなど改良を重ね粒状化することで克服。酒粕肥料で収穫したお米の一等米比率は高く、優れた品質のお米が収穫できることが実証された。



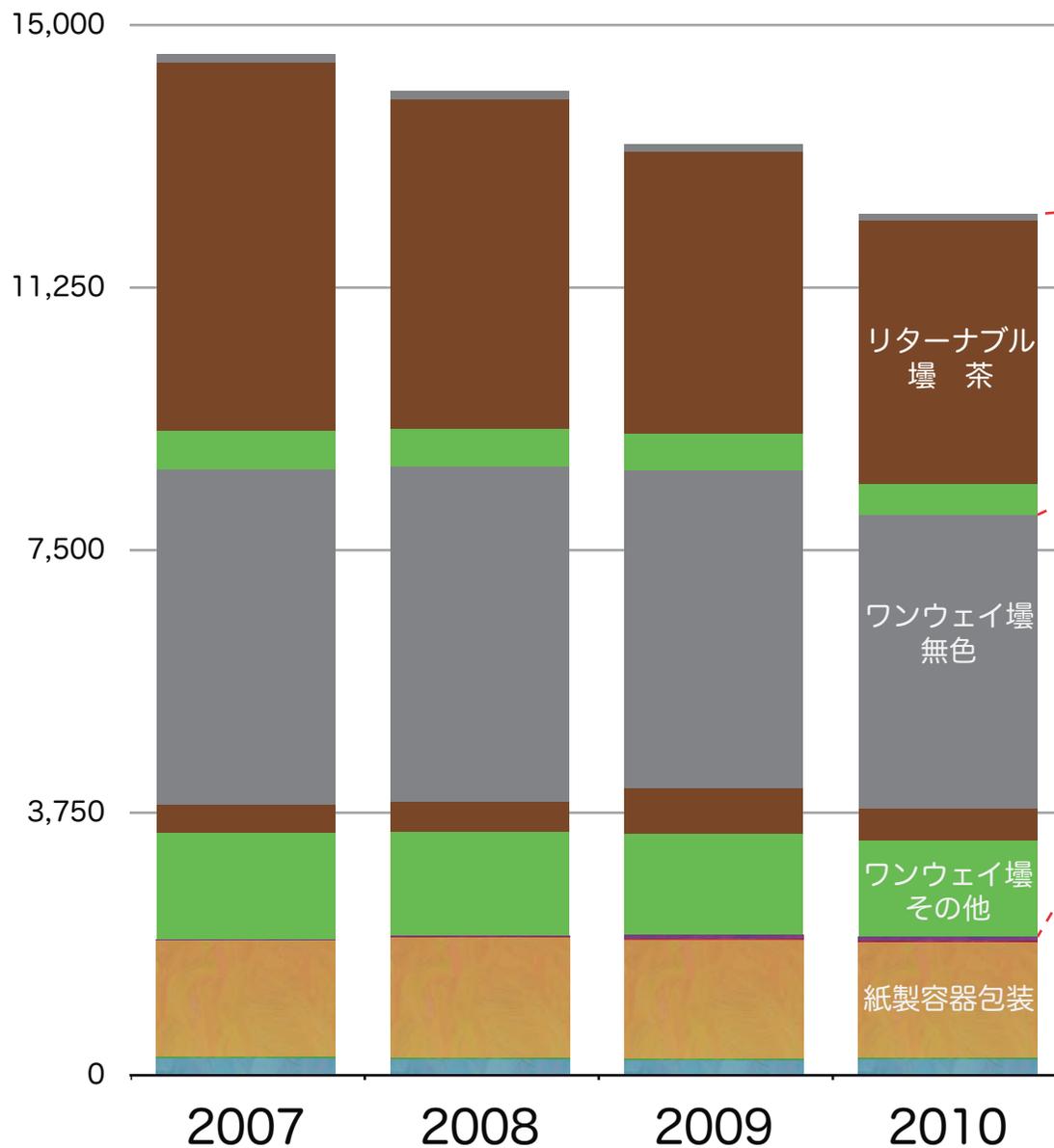
1999 年から酒粕肥料で栽培されたお米を 100% 使用した純米酒を商品化し、2004 年度からは「厳選素材・純米酒」の商品名で販売

容器包装の使用状況

段ボールおよびリサイクル識別マークで分類できない容器包装を除く



(単位：t)



2010年度実績

種類		重量 (t)	構成比 (%)
リターナブル壺	無色	90	0.7
	茶	3,771	30.7
	その他	435	3.5
小計		4,297	35.0
ワンウェイ壺	無色	4,204	34.2
	茶	449	3.7
	その他	1,374	11.2
小計		6,028	49.1
アルミ		57	0.5
スチール		23	0.2
紙パック		10	0.1
紙製容器包装		1,645	13.4
ペットボトル		23	0.2
プラスチック製容器包装		206	1.7

容器包装の軽量化 REDUCE



17%軽量化

10ml増量

お客様の環境への関心の高まりを受け、2007年に軽量化びんの開発に着手。ガラスびんの刺激に弱いポイントを強化することで従来びんよりも強度を高め、他の部分のガラス肉厚を極限までカットすることで軽量化を実現。落下試験、熱衝撃強度試験、自動販売機での繰り返し落下試験で徹底的な検証を行い、約2年の期間を経て2010年9月に製品化。エコロジー（ガラス資材減量による環境への寄与）とエコノミー（増量で価格据え置きを経済性）の“ダブルエコ”をコンセプトにした環境配慮型商品。

環境にやさしいエコカップ

月桂冠は、ガラスの原料を減らして環境にやさしい「エコカップ」を開発しました！



容器重量を
1カップあたり
26g軽量化に成功

※1 自社従来 200mlカップ比較
国産 200ml以上のカップで最軽量
(2010年7月現在データ)



※2 容器生産時における年間CO₂排出量CO₂の算出には、日本ガラスびん協会で使用している係数を用いています。



バイオエタノールの開発

化石燃料依存からの脱却



トウモロコシやサトウキビといった食料穀物からのバイオエタノール生産は、食料価格の高騰といった新たな社会問題を引き起こしている。弊社総合研究所では酒造りの技術と微生物の働きを応用して、もみ殻や稲藁などの食用とはならないバイオマスからのエタノール燃料を生産する技術開発に取り組んでいる。

清酒醸造に用いる清酒酵母の細胞表層にセルロースを分解する酵素を提示させた”スーパー酵母”を開発。清酒醸造で重要なもう一つの微生物、麹菌から、セルロース系バイオマスの分解酵素を大量に作る”スーパー麹菌”を育種。

全工程を微生物に担わせることができれば、大量のエネルギーを要しないクリーンでコンパクトで装置で製造ができ、地域分散型の燃料生産が可能になると考えられる。

日本の酒造りの中で培われた微生物や技術が地球環境問題解決の一助になればと考えている。

地域と連携した環境活動

環境教育の出前授業



京都商工会議所の「小学生への環境学習事業」の一環として地元の小学校への出前授業を実施。

当社の特徴を活かし、たべものをおいしくする発酵が地球を救うというテーマで授業を進めている。小学生にとってはなじみのない発酵についての学習から、日ごろよく耳にして関心の高い環境へとつなげていく。

昨年度は2校で実施。2007年から始めのべ484名の生徒が環境授業を受講。



卒業クイズの正解者がもらえる
はっこう博士認定バッジ

月桂冠の環境方針

環境活動の基本理念

月桂冠株式会社は、地球環境の保全が人類共通の最重要課題のひとつと認識し、持続可能な社会の実現に貢献すべく、あらゆる事業活動において、環境保全への取り組みを継続的に推進していきます。

行動指針

月桂冠株式会社は、酒類等の開発から生産、サービスに至るあらゆる事業活動とこれらの製品の環境影響を低減するために、以下の行動指針に基づき、環境マネジメント活動を推進して地球環境との調和を目指します。

1. 事業活動、製品及びサービスに係わる環境影響を常に認識し、環境汚染の予防を推進するとともに、環境マネジメント活動の継続的改善を図ります。
2. 事業活動、製品及びサービスに係わる法規制・条例・協定・その他の要求事項を遵守します。
3. 事業活動、製品及びサービスに係わる環境影響のうち、以下の環境保全活動を重点的に推進します。
 - (1) 限りある資源を大切にし、省エネルギー・省資源に努めます。
 - (2) 酒造りにとって大切な水の使用量削減と汚濁防止に努めます。
 - (3) 地球温暖化につながる CO2 の排出量削減に努めます。
 - (4) 資源の有効利用を図り、廃棄物の排出量削減と再資源化に努めます。
 - (5) 環境に配慮した商品開発、資材調達に努めます。
 - (6) 地球環境保全のための社会貢献活動を推進します。
4. 一人ひとりが環境負荷低減活動を積極的に実践できるように環境教育の充実を図り、この環境方針を当社で働くまたは当社のために働くすべての人に対して周知するとともに社外へも公表します。

上記の方針達成のために目標を設定し、定期的に見直し、環境マネジメントシステムを推進します。