

1. AGFグループ 温室効果ガス排出量削減率（対2018年）

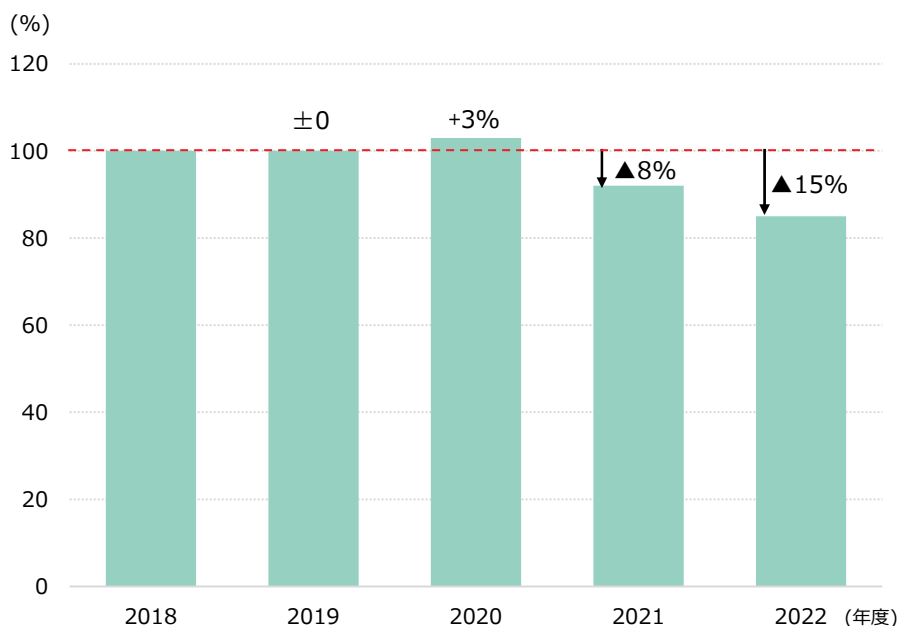


■温室効果ガス スコープ1・2の排出状況（対2018年度）

味の素グループではSBTi基準に基づいたスコープ1およびスコープ2の温室効果ガス（以下GHG）排出量は基準年である2018年度比で2030年度に50%削減を目標設定し、AGFグループについては味の素グループの一員として削減目標の達成に貢献していきます。

AGFグループのスコープ1およびスコープ2のGHG排出量は、2020年度にコロナ禍による市販用商品販売好調によりGHG排出量の多いカテゴリーの生産量増加で一度増えた時期がありましたが、省エネルギー投資及びリキッドコーヒー事業承継による生産量の減少等で、2022年度は2018年度比で、15%削減しました。

■スコープ1・2の排出量削減率（対2018年度）

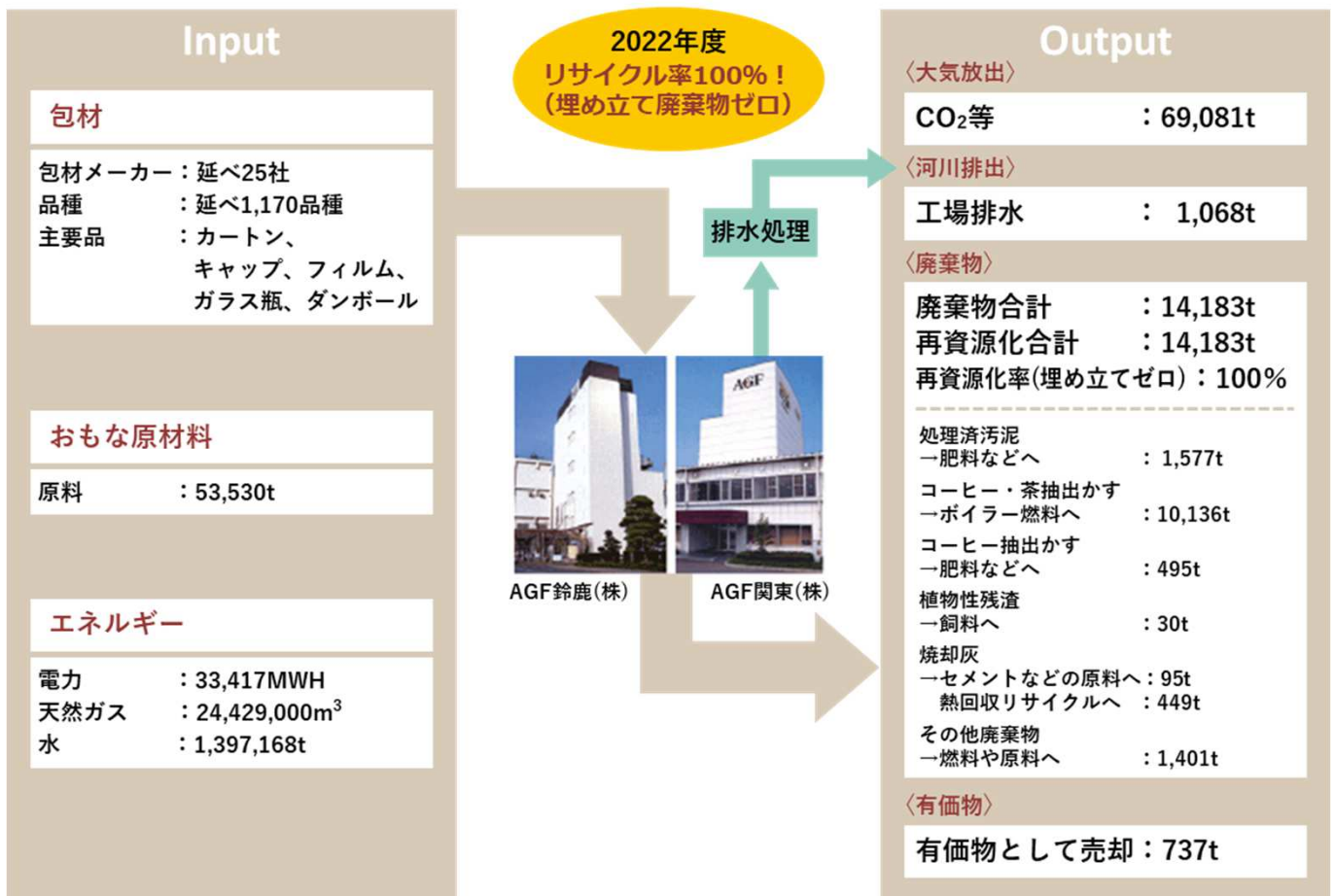


2. 「生産」段階での取り組み（マテリアルバランス）

■環境負荷の全体像（マテリアル・バランス）

環境負荷の最も大きな事業プロセスである“製造プロセス”に関しては、AGF鈴鹿(株)とAGF関東(株)の両生産関係会社が環境負荷の全体像（マテリアル・バランス）を作成し、環境影響を定量的に把握しています。

■2021年度：AGF鈴鹿(株)+AGF関東(株) 環境負荷の全体像（マテリアル・バランス）

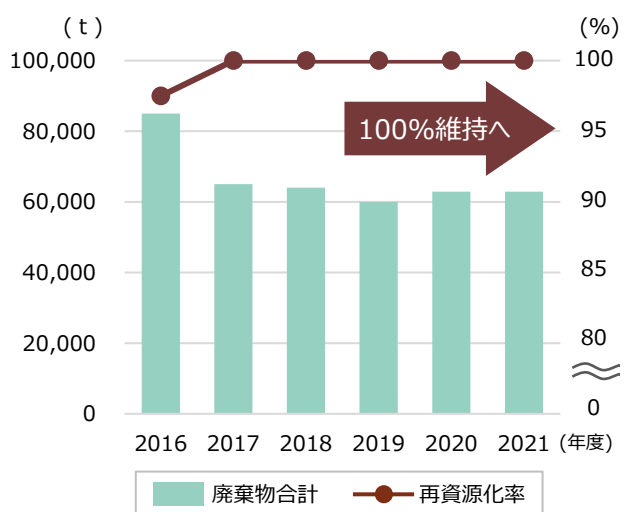


■ 廃棄物のリサイクル

AGFグループは、2017年7月に、工場・オフィス・物流で生じる全廃棄物のリサイクル100%（ゼロエミッション）が可能な体制を整備しました。

2017年12月にリサイクル率100%を達成し、以降継続しています。

■ 廃棄物の排出量と再資源化率の推移



AGF@調べ



ゼロエミッションとは

廃棄物（エミッション）を限りなくゼロに近づけることにより、循環型社会を構築しようという考え方。

4. 工場の主な生産工程における廃棄物リサイクルの状況

AGF鈴鹿(株)・AGF関東(株)
廃棄物100%リサイクル
に取り組んでいます。

■工場の主な生産工程における廃棄物リサイクルの状況



5. 再生可能エネルギーとしての抽出後のコーヒー粉の活用 取り組み事例



■抽出後のコーヒー粉の有効活用

AGF鈴鹿(株)、AGF関東(株)では、ゼロエミッション活動の一環として、工場から出る抽出後のコーヒー粉などの有効利用に取り組んでいます。

取り組み事例

【AGF鈴鹿(株)】抽出後のコーヒー粉・茶葉の再生可能エネルギーとしての活用



AGF鈴鹿(株)では、抽出後のコーヒー粉・茶葉を、工場内の専用ボイラー燃料として使用しています。

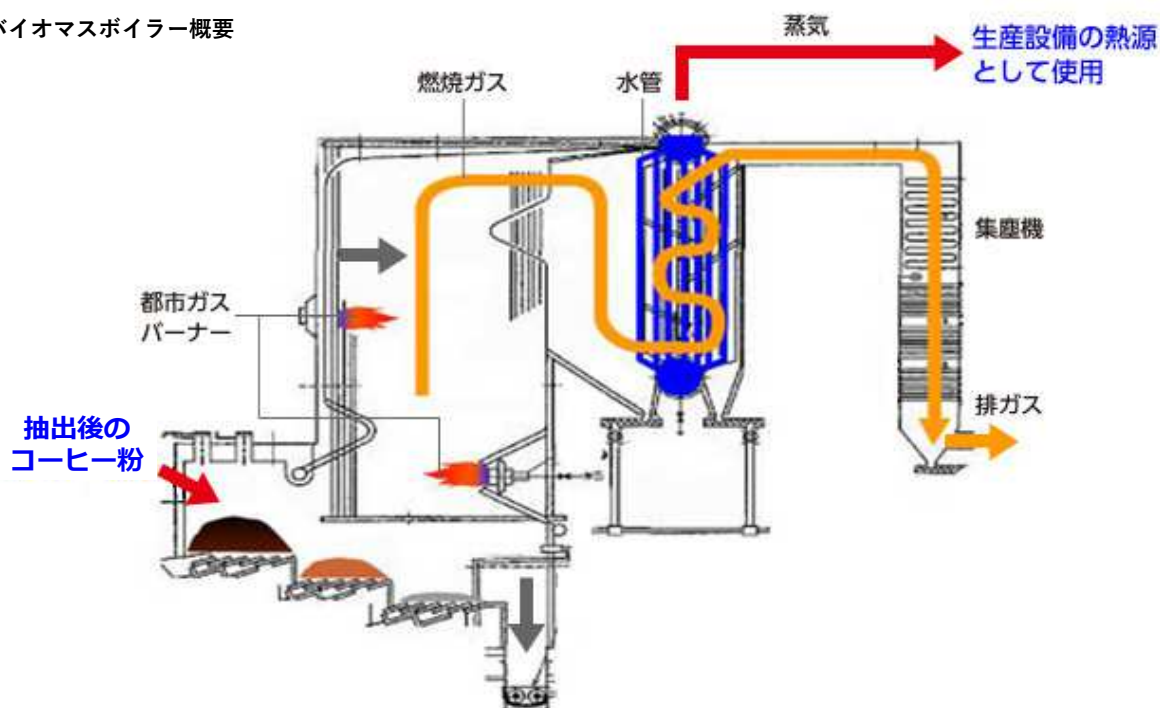
都市ガスと抽出後のコーヒー粉・茶葉の燃焼ガスで水管を熱して蒸気をつくり熱回収し、再生可能エネルギーとして工場の使用全エネルギーの約15%以上をまかなっています。



再生可能エネルギーとは

エネルギー源として持続的に利用することができる、太陽光、風力、水力、バイオマス等が該当し、発電時や熱利用時にCO₂をほとんど排出しない優れたエネルギーです。

■バイオマスボイラー概要



AGFグループは、生産工場での設備改善、設備投資を積極的に進め、工場での省エネルギー活動を推進し、CO₂発生抑制に取り組んでいます。

取り組み事例

【AGF鈴鹿(株)】 コージェネレーションの活用

発電機用エンジンの排熱を利用して、蒸気を発生させるコージェネレーションシステムを導入し、総合エネルギー効率を高めています。



AGF鈴鹿(株) (1998年導入)

7. コーヒー豆のバルク輸送

AGFグループは、海外からコーヒー豆を輸入する際、コンテナの大きさにあわせた大きな袋（インナーバッグ）にコーヒー豆を詰めたコンテナバルク輸送を行うことによって年間約750トンのCO₂削減を実現しています（一部麻袋での輸入もあります）。（※AGF®調べ）

1. コンテナ積載率の向上（物流コスト+CO₂の削減）

- ・従来の麻袋 1コンテナあたり17~18トン⇒バルク 1コンテナあたり20~21トン(10~12%増量)

2. 品質の安定性

- ・船積み前のサンプル評価により、良質な豆のみを選別
- ・輸入時に1コンテナごとに確実な品質確認を実施

3. 受け入れ工場でのハンドリングの容易さ

- ・一度に20~21トンの投入が可能

CO₂排出削減量
約750トン/年

(AGF®調べ)



8. コーヒー豆の荷揚げ港変更

AGF鈴鹿(株)で生産に使用するコーヒー豆を輸入する際、従来、名古屋港で荷揚げしていましたが、2005年以降、四日市港に変更しました。その結果、港からAGF鈴鹿(株)までの輸送距離が半分になり、環境負荷の低減を実現しました。

AGF関東(株)で使用する分は、群馬県の太田国際ターミナルを利用しています。

■輸送距離の比較



■AGF関東



9. エコシップマークの認定

AGFグループは、長距離輸送で商品を運ぶ際に、海上貨物輸送を活用した物流への環境負荷低減の取り組みが評価され、2017年7月「エコシップマーク」使用の認定を受けました。

エコシップによるモーダルシフトにより、CO₂削減を行っています（AGF®調べ）。



エコシップマークとは

国土交通省を含めた選定委員会により、環境にやさしい海上貨物輸送に取り組んでいる物流事業者等が輸送される製品及びそのパッケージ等につけられるマーク。



モーダルシフトとは

国内の貨物輸送を、トラック輸送から大量輸送機関である鉄道または海運に転換することです。

10. 営業車のCO₂排出削減

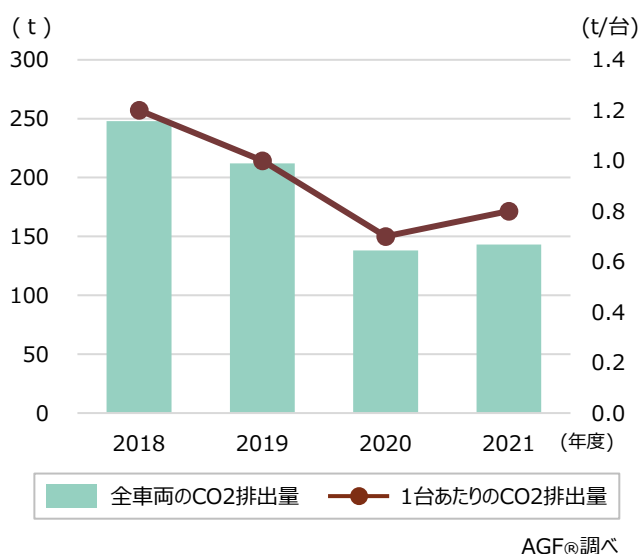
AGFグループの営業部門では、営業車のエコカー導入を進めるとともに、エコドライブを推奨し、車両の燃費を向上させ、省エネとCO₂発生の抑制に取り組んでいます。

取り組み事例

エコカーの導入

ハイブリッド車の導入を順次進めています。2019年12月末時点で営業車の94%の導入が完了、継続して導入を進めています。

これらの結果、2021年度約143トン（2018年度比）約42%のCO₂削減を行いました。2021年度はコロナ禍で適宜自粛していた営業活動を再開したため、前年よりも微増となりましたが、2018年度比では105トン削減することができました。



2021年度
約**105**トンの
CO₂削減

(2018年度比 AGF®調べ)

AGF®調べ

11. オフィスのCO2排出削減

オフィスでの省エネルギー活動を推進し、CO2発生の抑制に取り組んでいます。

取り組み事例

- ・ 蛍光灯のLEDへの変更および間引き
- ・ 日次または月次の空調実績確認のうえ、対策実施
- ・ 社内への空調使用後の停止の徹底
- ・ 空調消し忘れ防止ステッカーの掲示
- ・ 朝夕の個別空調消し忘れチェック
- ・ 必要場所以外の個別空調の停止



2022年度は2018年度比10%の実電力使用量を削減することができました。今後も省エネルギー活動を推進してまいります。

■ 「グリーン電力証書」の購入による再生可能エネルギーの使用比率向上

2018年4月より「グリーン電力証書」の購入に関する契約を、日本自然エネルギー株式会社と締結しました。

このことにより、本社・営業拠点の年間使用電力の100%をグリーン電力を使用したとみなされます。

2022年度より徳之島の南西糖業株式会社伊仙工場発電所を選定し、2023年度は70万kWh分を購入しました。

「グリーン電力証書」の購入により、再生可能エネルギー利用比率の向上を進めています。



写真 (南西糖業(株)伊仙工場)



本社・営業拠点の電力すべてがバイオマス発電によるグリーン電力を利用しています



グリーン電力証書とは？

自然エネルギー（再生可能エネルギー：風力、太陽光、バイオマス（生物資源）など）で発電された電気の「環境価値」を証書化したもので、証書発行事業者から購入します。

12. “フードロス削減”と“物流効率化”を目指して

(1) 賞味期限の「年月」表示の取り組み

賞味期間が9ヵ月以上の家庭用商品のうち162品目について、賞味期限表示の「年月日」から「年月」への変更およびそれに伴う賞味期間の延長を2017年7月1日より順次実施し、完了しました。これにより、製造・配送・販売によるサプライチェーン全体にわたる“フードロス削減”や“物流効率化”への貢献を目指します。

【賞味期限表示例】

変更前：
「年月日」表示

賞味期限(開封前)
製造所固有記号/管理記号
2018.06.02
+ S/024902B



変更後：
賞味期限を延長して
「年月」表示

賞味期限(開封前)/商品記号
製造所固有記号/管理記号
2018.06/HF
+ S/095114A

(賞味期限を1ヵ月延長)

(2) フードバンク協力による福祉施設等への支援と食品廃棄削減への取り組み

AGFグループでは2008年からフードバンクへ出荷期限が超えてしまった商品を寄贈しており、現在6つのフードバンク団体を通じて、支援活動を継続しています。2022年度には、当社のコーヒースティックなど約41.6トン206万杯分を提供し、食品廃棄の削減に取り組むと共に、今後も、コーヒーを通じて、ココロの安らぎをお届けしていきます。

13. 栄養への取り組み

AGFグループでは、「ブレンディ®」スティック エスプレッソ・オレ 微糖、「ブレンディ®」スティックカフェオレ 甘さなし等、減糖に配慮した製品を提供しています。また、脂肪分を50%カットしたクリーミングパウダー「マリーム®」低脂肪タイプを開発・販売しています。

また、栄養改善にあたって、個別製品・メニューの栄養素の質と量を適正にすることに着目しています。そのため、必要な栄養素の補給も重要と考えて、栄養素を付加する製品も開発・販売しています。

減糖



減脂



微量栄養素

