

2022年12月20日

～より良い社会や未来を目指して～

国内全7工場の大型フリーザーの脱フロン化・ 温室効果ガス削減の取り組み

「第2回ソトコトSDGsアワード2022」ゴールド賞を受賞

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、20年かけて取り組み、2020年度末に完遂した、国内全7工場の大型フリーザーで使用される特定フロンの全廃と、2030年に向けて進める温室効果ガス削減の取り組みにおいて、2022年12月19日（月）に株式会社ソトコト・プラネットが主催する「第2回ソトコトSDGsアワード2022」でゴールド賞を受賞しました。「ソトコトSDGsアワード」は、より良い社会や未来を目指し、SDGsの活動を広く支援しながら、ウェルビーイングな世の中をつくることを目的としたアワードです。



【第2回ソトコトSDGsアワード2022】授賞式



SDGs目標の13「気候変動に具体的な対策を」に対して、重点的な取り組みを実施

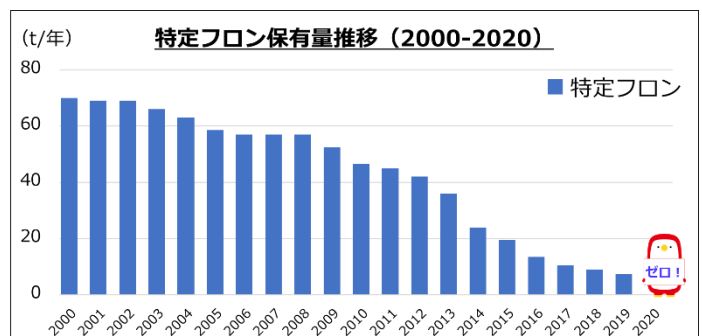
持続可能な社会の実現に貢献するために、当社では、地球環境と調和した企業活動の継続的改善に努め、SDGsの17の目標のうち、13「気候変動に具体的な対策を」に対して、以下の重点的な取り組みを行っています。

13 気候変動に
具体的な対策を



（1）国内全7工場の大型フリーザーの脱フロン化により、総保有量70トンの特定フロンを削減

当社は、工場の大型フリーザーに使用されるフロン冷媒を、持続可能な社会の実現に関わる重要な課題と捉え、2000年に脱フロン化に向けた取り組みに着手しました。2006年に「2020年までに国内全7工場の大型フリーザーに使用している特定フロンの全廃」を宣言し、2020年度末に計画通り全廃、自然冷媒への転換を完了しました。この取り組みにより、総保有量70トンの特定フロン（※温室効果換算で二酸化炭素12万6700トン相当）を削減しました。



(2) 温室効果ガスは 2025 年までに 2018 年比で 30%、2030 年までに同年比で 50%の削減を目指す

当社は、温室効果ガスの削減にも取り組んでおり、2025 年までに 2018 年比で 30%、2030 年までに同年比で 50%の削減を目標に活動を進めています。具体的には、照明の LED 化や、工場の機械の効率的な使い方といった現場目線の小さな取り組みから、製造時の温室効果ガス発生が少ない燃料への転換といった大きな取り組みまで、さまざまな活動を積み重ね、2021 年度時点では、2018 年比で 14%の温室効果ガスを削減しています。

ASV (Ajinomoto Group Shared Value) を通じたサステナビリティの取り組み

当社は、冷凍食品の基本価値に加えて、味の素グループならではの付加価値「おいしさ NO.1」「楽しさ」「健康/栄養」「環境への配慮」を提供することで、ASV を推進し、社会価値と経済価値を共創してきました。

今後も「脱フロン」「温室効果ガス削減」の他、「プラスチック削減」「フードロス削減」「サステナブル調達」といった、環境へ配慮した取り組みを継続することで、当社商品の社会価値を高め、当社商品を利用することがサステナブルなアクションに繋がっていく未来を目指していきます。そして、安心・安全でおいしいものづくりを基本とし、商品や取り組みを通じて、生活者に<感動>と<笑顔>をお届けしていきます。

参考資料

当社の環境への取り組みについて、下記プレスリリースや当社公式サイト内にあるコンテンツ、特集ページに情報が公開されています。

1. プレスリリース

2021 年 3 月 2 日付「～冷凍食品業界初！国内全工場のフリーザーの脱フロン化～フリーザーの冷凍機用フロン冷媒を自然冷媒へ転換」

URL : https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20210302.pdf

2. 当社公式サイト内コンテンツ「ストーリー」

「フリーザー脱フロン化」20 年の軌跡（前編）フロン冷媒から地球にやさしい自然冷媒へ

URL : <https://www.ffa.ajinomoto.com/article/story/environment/52150/>

「フリーザー脱フロン化」20 年の軌跡（後編）フロン冷媒から地球にやさしい自然冷媒へ

URL : <https://www.ffa.ajinomoto.com/article/story/environment/52152/>

3. 当社公式サイト内「味の素冷凍食品（株）のサステナビリティ」

URL : <https://www.ffa.ajinomoto.com/sustainability>