

環境にやさしい社会の実現に向けた取り組みをわかりやすく紹介！

味の素冷凍食品の環境アクション 「サステナ NEWS！」創刊 第 1 号をホームページに公開

味の素冷凍食品株式会社は、環境にやさしい社会の実現に向けた当社の取り組みを、社内外のチームメンバーの声とともにわかりやすくお伝えするニュースレター、「味の素冷凍食品の環境アクション「サステナ NEWS！」」を 2025 年 11 月 11 日（火）に創刊し、第 1 号を当社ホームページに公開しました。

味の素冷凍食品の環境アクション「サステナ NEWS！」第 1 号

https://www.ffa.ajinomoto.com/sustainability/sustainanews_202511



「サステナ NEWS！」第 1 号では、工場から出る食品残渣を資源として循環させ、地域の生産者と連携してキャベツ・ニラの栽培に活用し、再び当社の「AJINOMOTO ギョーザ」の原材料として活かす“資源循環スキーム”を紹介しています。

第 1 号「一捨てずに活かす、その先へー めぐりめぐって再び AJINOMOTO ギョーザに!?」概要

当社は 2021 年より、国内全 6 工場において、製造過程で発生するキャベツの芯や成型不良品などの食品残渣を、分解・発酵を経て堆肥へと生まれ変わらせ、4 年連続で資源化率 100%を達成してきました。本号では、資源化をさらに一歩進め、「地域の中で資源として循環させる」スキームづくりに挑戦した九州エリアの事例を紹介しました。

九州エリアでは、当社九州工場（佐賀県佐賀市）で出た食品残渣を、宮崎県えびの市の畜産会社・有限会社レクストが良質な堆肥に変え、株式会社久井農園がキャベツ栽培に、株式会社サンロード出荷組合がニラ栽培に利用しています。こうして育ったキャベツやニラは、当社の九州工場へ原材料として届けられ、＜ギョーザ＞の製造に使用されています。

さらに本号では、当社チームメンバーのみならず、関連する企業の方々の声についてもご紹介しながら、本スキームによって資源がどのように地域の中で循環し、新たな価値を生み出すのかについてお伝えしています。ぜひご覧ください。

当社は今後も、環境負荷低減に向けた様々な取り組みを実施し、その内容を「サステナ NEWS！」によってご紹介していきます。

