

サステナビリティ活動報告（2024年7月～9月）

2024年10月

◆ チムニー 株式会社

《サステナビリティ委員会》

管理担当 兼 IR・サステナビリティ推進担当 寺脇 剛

ir-service@chimney.co.jp

注意事項：掲載内容には細心の注意を払っておりますが、当社および情報提供元は、情報の完全性、正確性、確実性、有用性、その他の保証を行うものではありません。当社は事由の如何を問わず一切責任を負いません。

海洋資源の保護・環境への配慮 ➡ 持続可能な水産業応援プロジェクト



◆海水温の上昇・漁業従事者の減少等で水産資源の安定供給が困難になりつつあります。

・当社は「持続可能な、水産資源の安全・安定供給」を目指して、管理された養殖業にスポットを当て、その水産資源をメニュー化・販売することで、生産・加工・販売の6次産業化サイクルを強固に進めています。

・当社の「完全陸上養殖サーモン」は稚魚や発眠卵から管理されて成長するため、アニサキスのリスクも低くなります。私たちは養殖場に出向き、その安全性を確認し、更なるメニュー化とPR活動を継続いたします。



写真下左：当社大屋商品担当・(株)林養魚場
代表取締役 林 総一郎氏・栗原心平氏

★スタートの2022年9月、月間使用量 900Kg
直近の2024年8月、月間使用量 2,300Kgまで増加



阿武隈川 メープルサーモン



林養殖場での YOU TUBE撮影風景



持続可能な水産業応援プロジェクト ➡ 栗原心平さんとのコラボ企画

◆『栗原心平 ごちそうプロジェクト』とは

・日本を代表する料理家・栗原はるみ氏の長男。フードロスの削減、地域創業、食育など様々な食に関する社会課題の解決に取り組むプロジェクトです。

・栗原氏は、ご家族や地方の行政・生産者・企業とのつながりを通じて、このプロジェクトを立ち上げました。

・栗原心平さんには「**チムニーアンバサダー**」として、1年間、フェアメニュー等のコラボレーション開発を担っていただきます。

今回のコラボ企画で、完全陸上養殖の

『阿武隈川メイプルサーモン』を取り上げています。

・また、フードロス対策として、鹿児島県で漁獲されたが、利用されない「未利用魚」の加工や、豊洲市場での「セリ残魚」を調達・加工、そして販売を計画しており、水産資源を余すことなく使い切ることを目標としています。

14 海の豊かさを
守ろう



国産
サーモン!!

MAPLE SALMON

あふくまがわ
阿武隈川
メイプルサーモン®の
タルタル〜ガーリックトースト添え〜
790円(税込869円)

料理家 栗原心平さん
スペシャルコラボメニュー

あふくまがわ
阿武隈川メイプルサーモン®の
ニラだれ
カルパッチョ
790円(税込869円)

ビリッと辛味の効いたニラだれと
脂ののったサーモンの組み合わせは
お酒がすすむおいしさです。

地球に優しい
陸上養殖
サーモン豊後産地
に行ってきました!

栗原 心平さん
長年、父の栗原 代表取締役社長、会社の経営に携わる一方、地元の
から得意だった料理の腕を活かし、料理番組「男子ごはん」(テレビ
東京系列)にレギュラー出演する他、料理家としてテレビや雑誌、
公式YouTubeなど様々なメディアで活躍中、著書多数。

ごちそうプロジェクト
栗原心平さんがフードロス削減や地域創生、食育など、
様々な食に関する社会課題の解決に取り組むプロジェクト。

40th
Anniversary
Chishiney Group
おかげさまで
40周年感謝祭
第5弾
9月3日(火)
START!

健康に配慮した飲酒に関するガイドライン ➡ 年末に向けて

◆ 年末の忘年会シーズンに向けて、

- ・ガイドラインの趣旨に賛同し、飲みたくない人・飲めない人にも楽しんでいただけるよう「ノンアルコール飲料・低アルコール飲料」のメニュー選択肢を広げて対応しています。
- ・酒の種類・アルコール度数・飲み方等による、体への影響を酒類会社様のご協力を得て、社員教育の重要課題としています。

年齢確認の再徹底

お客様の生れ年と誕生日を確認させていただきます。

【2024 年「^{たつ}辰」年版】20歳未満飲酒撲滅年齢確認フロー

今年「満 20 歳」の該当生れ年 ^{さる}
2004 年(平成 16 年)申年

本確認フローは、2024 年 1 月 1 日～12 月 31 日まで有効

ご来店いただいた「当日」が誕生日なら OK です。

明日以降の誕生日でしたら、NG です (まだ 19 歳のため)

アルコールの提供はお誕生日を過ぎてから <(_)>。

お酒もたばこも 20 歳になってからです。よろしくお願いいたします。



※生年月日のチェックポイント
「上記」該当生れ年を確認♪

ね・うし・とら・う・たつ・み・うま・ひつじ・**さる**・とり・いぬ・い
「子・丑・寅・卯・辰・巳・午・未・**申**・酉・戌・亥」

3 すべての人に
健康と福祉を



4 質の高い教育を
みんなに

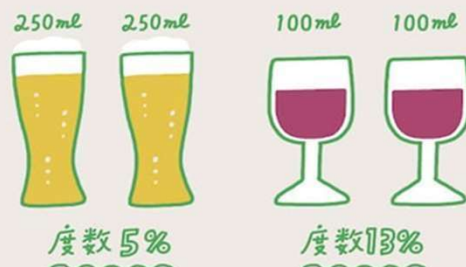


12 つくる責任
つかう責任



Q 知ってる? 1日あたりの“適量”

健康のためには“酒量”を守ることが大切。



A 1日あたりの適なお酒の量は、
純アルコール量 20g 分

ただし、女性の場合は男性の2分の1から3分の2くらいが適量です。

年間を通じて、CO2排出削減の循環を継続推進

・廃油の回収 16.5トン⇒飼料用油脂に再生



・年間

360トンのCO2排出削減



・保冷BOXの導入 ⇒ ドライアイス 年間70トンの削減



★合計 年間約430トンのCO2排出削減達成



- ① 25mプール、約430個分の体積のCO₂量
- ② 約30,500本の杉の木が、1年間に吸収するCO₂量



チーム二の企業理念 SDGs 5つのバリュー達成に向けて

企業理念 私たちの使命)

世界中のお客様から、ありがとうございます ➡ **40周年スローガン**
『ありがとうございますを伝えよう』

◆お客様を元気にしてお帰りいただく（ 活力と笑顔を生み出す ）

◆従業員とその家族が健康であること（ ライフワークバランス ）

② 飢餓

④ 教育

⑧ 成長・雇用

⑫ 生産・消費

⑭ 海洋資源



「国境なき医師団」のHPより



直営・FC合同調理講習会



適正アルコールの研修



全社の取り組み 課題



完全陸上養殖のサーモン3種