

# サステナビリティ活動報告（2025年7月～9月）

2025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](mailto: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。



# ネイチャーポジティブ 海・陸の豊かさを守る 1

## 【海と陸の環境を守りながら、美味しい食材を安定的に供給】

◆国産完全陸上養殖サーモンの拡大 ➡ とっとり 琴浦グランサーモンが仲間入り



写真 左) 琴浦町 観光協会HPから 右) 林養魚場が琴浦町で展開する「陸上循環濾過養殖システムRAS」

大山の清らかな伏流水を使い、環境負荷を最小限に抑えつつ、日本初の**温度管理された淡水**で育てる「**陸上循環濾過養殖システム**」を採用。地方創生事業の一環として。鳥取県琴浦町が林養魚場と共に取り組んでいました。



写真 上) 大山 琴浦町観光協会HPから



## ネイチャーポジティブ 海・陸の豊かさを守る 2

### 【 とっとり 琴浦グランサーモンの特徴】

- ・ 卵から成魚まで、薬を与えずに育てています  
(安全安心)
- ・ アニサキス等寄生虫の心配がないため、「生」で  
食べることが可能です。
- ・ 直前まで泳いでいる魚を1尾ずつ丁寧に水揚げし、  
活〆するので鮮度が抜群です。
- ・ 海外産に比べて脂っぽさが抑えられており、程よい脂  
が多種の料理に合います。
- ・ 抗酸化力がビタミンCより、600倍あるといわれる、  
アスタキサンチンが豊富です。
- ・ 1年を通じて、新鮮な状態での出荷が可能です。



写真 上) 琴浦グランサーモン(レインボートラウト)



写真 上) 当社提供の栗原心平氏とのコラボメニュー

## 【 広島レモンの特徴】

- ・ 乾燥、劣化、カビ防止目的で塗布される食品添加物・ワックス（皮膜剤・光沢剤）を使用していないため、安全・安心です。
- ・ レモンの風味が豊か。
- ・ 皮まで柔らかく、安心して食べられます。

12 つくる責任  
つかう責任



### 私達の使命

つくる責任・つかう責任

安全安心の食材提供を継続  
してまいります

**HIROSHIMA Lemon 広島レモン**

瀬戸内の温暖な気候に育まれ、黄金色に輝く「広島レモン」。皮ごと安心の国産レモン。まろやかな酸味をが楽しめます。

**見本**

- 広島レモン モスコミュール 590円 (税込649円)
- 広島レモン ジントニック 590円 (税込649円)
- 広島レモン モヒート 590円 (税込649円)
- 広島レモン ハイボール 560円 (税込616円)
- 広島レモン サワー 560円 (税込616円)
- 自家製 漬け込み レモンサワー 数量限定 590円 (税込649円)

広島レモンの特徴は、ワックスを一切使用しないこと。安全安心で皮まで美味しい!

JA広島ゆたか レモン生産者

広島レモン SETSUJING HIROSHIMA LEMON

※写真はイメージです。 ※ガラスは店舗により異なる場合がございます。

2023\_08

# 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 ➡ 成長へのChallenge  
『選ばれるお店を目指して』

◆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