



グループ全体でサステナビリティ活動を推進

キューピーグループ4社の公式サイト内に「サステナビリティページ」を新設

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）のグループ4社（株式会社サラダクラブ、キューピータマゴ株式会社、デリア食品株式会社、キューピー醸造株式会社）は、サステナビリティに対する社会的な意識の高まりを背景に、各社の公式サイト内に「サステナビリティページ」を新設したことを報告します。

キューピーグループは、2022年1月に「キューピーグループ サステナビリティ基本方針」を策定し、グループ一丸となって取り組みを推進しています。キューピー公式サイトからの発信と併せて、各社のサイトからも、社会・環境に関する具体的な活動や事業を通して取り組む、サステナブルな活動を紹介します。各社のサステナビリティ活動を伝えるステークホルダー向けのコミュニケーションツールとして、今後も中身の充実を図っていきます。

グループ各社のサステナビリティページは以下の通りです。

- 【株式会社サラダクラブ】 <https://www.saladclub.jp/>
サステナビリティページ <https://www.saladclub.jp/company/sustainability/>



【野菜廃棄物ゼロ化（飼料化・堆肥化の組み合わせ）の流れ】



- 【キューピータマゴ株式会社】 <https://www.kewpie-egg.co.jp/>
サステナビリティページ <https://www.kewpie-egg.co.jp/sustainability/>



【デリア食品株式会社】 <https://www.deria-foods.co.jp/index.html>
 サステナビリティページ
<https://www.deria-foods.co.jp/sustainability/index.html>

COMPOSITING AND FEED CONVERSION

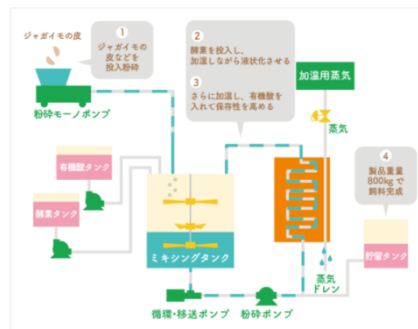
デリア食品の原料工場である菊池デリアの稲葉事業部では、ポテトサラダの製造工程で発生するジャガイモの皮（ポテトピール）やトリミング屑の部分、特殊な技術を活用して液状にして、養豚場で使っていく飼料にしています。

この技術は養豚業界の課題である国産の安全な飼料の生産や安定流通につながり、食品廃棄を使った循環型社会の構築にも貢献しております。

ポテトサラダなどを作る量が増えるにつれて廃棄を差廃処理する費用負担が増してきたことに加え、養豚で使用される輸入飼料の価格が高騰しています。また食の安全安心の観点から、国産飼料を使う傾向が強まっています。各方面からこの動きは後押しされています。



ポテトピール液飼製造フロー



【キューピー醸造株式会社】 <https://www.kewpie-jyozo.co.jp/>
 サステナビリティページ
<https://www.kewpie-jyozo.co.jp/sustainability/>

卵殻の有効活用

キューピーグループではマヨネーズやタマゴ加工品を製造するために年間約25万トンの卵を使用していますが、製造工程で卵殻が年間約2万8千トン発生します。

私たちは卵殻に豊富に含まれるカルシウムに着目し、水には溶けにくい卵殻をピネガー（酢）に溶かし、環境や人にやさしい商品を開発しました。

農業用 食品由来肥料（商品名：葉活酢）

葉活酢を水で薄めて定期的に葉の表面に散布すると、カルシウム欠乏症を防ぐ効果があり、野菜や果物、花など植物が元気に育ちます。食品由来の成分なので、人や環境にやさしく、安心してお使いいただける商品です。



細胞壁強化により作物の品位向上



キューピーグループは今後も、ステークホルダーとのコミュニケーションを大切にしながら、サステナビリティ活動を通じて、キューピーグループならではの企業価値創造と持続可能な社会の実現に向けて取り組んでいきます。

キューピー株式会社 サステナビリティサイト
<https://www.kewpie.com/sustainability/>