

食品廃棄物の再利用と 地産地消で 循環型社会に貢献



有限会社太田マロニエ

太田市



- ▶ 代表者: 谷口 卓也
- ▶ 設立年月日: 1980年8月1日
- ▶ 資本金: 600万円
- ▶ 従業員数: 7人
- ▶ 住所: 太田市飯田町771
- ▶ TEL: 0276-30-3525
- ▶ Mail: info@ota-marronnier.com
- ▶ URL: https://ota-marronnier.com/

当社HPへは
こちらから→



企業紹介

当社は『焼菓子とケーキの店 太田マロニエ』の名称で、1973年に太田市に創業し、1980年に法人設立。創業48年になるケーキや焼き菓子等を製造・販売する洋菓子専門店です。創業より続く伝統の味を守りながら、無農薬の果物や地産産材を取り入れ、老若男女を問わず幅広い世代で喜ばれるお菓子作りを行っています。



経緯・背景

創業から48年が経過し、3代目の社長になり伝統的な手法や、固定観念にとらわれず時代の変化に対応した柔軟な発想で業務に取り組むよう経営方針を転換しました。自給自足に関心があり、以前から業務とは関係なく環境問題やSDGsについて勉強や小さな実践を重ねておりました。これを機会に、会社業務にもSDGsを取り入れ始めています。

具体的な取組

●食品廃棄物の再利用

地元の太田市の農場に、洋菓子製造で使用する卵から出る殻をすべて農場に提供。鶏のミネラル分として餌に混ぜ、もみ殻や米ぬかを混ぜて発酵させ、ぼかし肥料として再利用していただいております。



●原材料の地産地消

今まで全国から仕入れた果物を使っていましたが、市内で頑張っている農業生産者と連携をとり、地元の太田市産のマンゴー、いちご、卵等を使ったケーキや焼き菓子を作り発売しました。地元産の食材のメリットを生かし、地域活性化と商品力の強化を行いました。



●包装資材の見直し

2020年7月のレジ袋の有料化をきっかけに、業務に関わる消耗品や包装資材の使い方を見直しました。レジ袋・紙袋やプラスチック製スプーン・フォーク等を有料化し、販売時にお客様に利用の有無を確認し使用量を削減、またマイバッグの推奨を行っております。ショートケーキの底に使うトレーをプラスチック製から紙製へ移行しました。



成果・効果

●食品廃棄物の再利用

毎日排出される卵の殻をごみとして扱わなくなったため、その分ごみの量が減りました。農場からは広大な農地用に大量の肥料が必要なため、供給源として喜ばれています。今後は卵の殻を使って育てたいちご等の果物を仕入れて、商品に利用する計画を検討しています。



●原材料の地産地消

地産地消では、産地直送の新鮮な食材を扱うことができ、お客様から美味しいと好評を得ています。鮮度が高いため、品質劣化等による食品材料廃棄の削減にもなりました。運搬に関わる自動車の排気ガスの削減にもつながっています。

●包装資材の見直し

包装資材の見直しにより、資材の仕入れ量が前年比で約20%削減しました。袋を不使用のお客様やマイバッグ利用のお客様が前年比でおよそ6割増加しました。

当社にとってのSDGsと、その展望

小さな洋菓子店ですが、事業ごみの排出量の多さに着目し、ごみの削減や事業に使用する消耗品の量を減らしていきたいと日々模索しています。地球環境への負荷をより減らすための持続可能な取組を意識して仕事に励みます。太田市に昔からある身近なお店として、SDGsの活動をフォロワー 800人以上を有するInstagram等のSNSや店頭でお客様にPRすることで、SDGsの普及に力を入れていきたいと考えています。