

2024年度

旭松食品株式会社

行動目標 1

取り組む課題	食塩（ナトリウム）の過剰摂取
中長期的な目標	新規販売開始する商品数（リニューアル商品含む）のうちの40%を減塩に配慮した商品（減塩商品、及び、従来品よりも減塩をした商品）にする。
行動計画	1年間の新規商品（リニューアル含む）の10%を減塩配慮商品にする。
実施期間	2022年4月～2031年3月
評価指標（KPI）	新規商品数に占める減塩配慮商品数の割合
評価指標の直近の数値	2021年度見込み：33%
評価指標のモニタリング手法	年に1回：販売実績データを集計する。
中長期的な目標 行動計画の背景・理由 現状の課題認識	主力商品である凍り豆腐については製法変更により減塩商品に変更済み。添付している調味料についても減塩タイプも販売済み。他、即席味噌汁、納豆菓子、高齢者介護食等は消費者の嗜好性、味覚異常対応のため難しいため2022年2月末時点で全商品に占める減塩配慮商品の割合は20%である。

実績報告

実績報告日	2025年6月27日
取組実施期間	2024年4月～2025年3月
実績	2024年度に発売した新商品に占める減塩配慮商品の割合：59%
実績等の補足説明	こうや豆腐をやわらかくするために使用していた重曹を炭酸カリウムに切り替えたこうや豆腐を発売することで、新商品開発における減塩に向けた取組の認知が広がってきた。
今後の計画とその理由	引き続き、新商品の10%以上は減塩に配慮した商品にする。

行動目標 2

取り組む課題	環境面への課題（気候変動、生態系等への取組 等）
中長期的な目標	購入原料大豆を100%GFSI※1承認GAP※2認証大豆にする。 ※1 Global Food Safety Initiative；世界食品安全イニシアチブ ※2 Good Agricultural Practices；適正農業規範
行動計画	年0.5%GFSI承認GAP大豆に変更する（大豆ミート、納豆、惣菜等他の商品群も変更）。
実施期間	2022年4月～2031年3月
評価指標（KPI）	購入原料大豆に占めるGFSI承認GAP大豆の割合
評価指標の直近の数値	2021年3月現在：97%
評価指標のモニタリング手法	年に1回：購入大豆実績データを集計する。
中長期的な目標 行動計画の背景・理由 現状の課題認識	主力の凍り豆腐原料：輸入大豆はGLOBALGAP認証大豆に全量変更済み。国産大豆は一部のみ自社生産ASIAGAP認証大豆を使用。国産でいかに増やすか、他大豆加工品の原料も加工適正を評価しつつGLOBALGAP認証大豆に変更する。

実績報告

実績報告日	2025年6月27日
取組実施期間	2024年4月～2025年3月
実績	購入原料大豆のうちGFSI承認GAP認証大豆の使用割合：99.4%
実績等の補足説明	輸入原料大豆については切り替えを実施することができたが、一部国産原料についての切り替えが課題となっている。
今後の計画とその理由	国産大豆についてもGAP認証大豆への切り替えを目指していく。