

京都SDGsパートナー更新登録証



京つけもの川久 北尾商店は、
SDGs、CO₂ゼロに
取り組むことを宣言します。

●2030年のSDGs達成に向けた目指す姿と運営・事業方針●

原材料の野菜にはこだわりを持ち、時には生産地まで足を運び、安全・安心なお漬物の製造・販売を継続しつつ、これまで廃棄されていた資源を新たな価値に変換する取組を進めています。特に、千枚漬の製造工程で発生する外皮の未利用資源に付加価値をつける取組をプロジェクト化し、製造・販売時に発生する食品ロスゼロを目指しています。

●SDGsに関する重点的な取組●

【経済】原材料の過発注による経済損失と食品ロスを削減するため、リードタイムを短縮し、製造計画を最適化することで、より正確な発注を実現。さらに、原材料だけでなく包材についても環境に配慮したCO₂削減商材やグリーン購入法の適合商品を購入し、資源の有効活用や環境負荷低減を行うことにより、SDGsの経済目標達成に多角的に貢献します。

【社会】子ども食堂への無償提供を通じて、地域の貧困問題やフードロス問題の解決に貢献します。出張催事での支援に加え、自然災害の被災地へも支援を継続し、令和6年能登半島地震被災地への支援実績を活かして、恒常的に子ども食堂支援を実施します。

【環境】製造工程で生じる残菜を糠床作り体験により有効活用しています。また今後は、夏場は毎日2kg程度発生しているごみの量をゼロに近づけ、冬場は毎日100kg程度発生しているごみの量を1/5程度に縮減する等、未利用資源の発掘や付加価値の推進により、資源循環型社会の実現を目指します。

●文化や地域活動に関する重点的な取組●

京都府認定「きょうと食いく先生」や京都市認定「未来の名匠」として、出張催事やイベント等で伝統的な京野菜を使った漬物作り体験教室を行い、京都の食文化と生活様式を次世代へ継承するとともに、修学旅行で京都を訪れる学生へ、SDGsの観点から京都の食文化を伝え、持続可能な社会の実現に貢献します。

※ 記載の取組内容やその効果、登録者自体を保証するものではありません。

登録番号 00006

更新日 2024年6月30日

京つけもの川久 北尾商店



京都SDGsパートナー制度は、オール京都でSDGsを推進する「きょうとSDGsネットワーク」を構成する制度の1つです。SDGsの社会実装を目指す産学公連携組織「京都超SDGsコンソーシアム」と京都市が連携し、実施しています。

