

减少食物损耗和升级再造



治理

不二制油集团，作为董事会的咨询机构，由代表董事社长兼CEO担任委员长的可持续发展委员会*1，从多方利益相关者的角度审议和监督ESG重要课题*2之一的“循环经济”，并向董事会报告。同时，在研发总监（CTO）的管理下，推进与“减少食物损耗和升级再造”相关的重要课题举措。

*1 治理，战略及指标与目标，风险管理>治理
https://www.fujioilholdings.com/ch/sustainability/sustainability_management/

*2 治理，战略及指标与目标，风险管理>战略及指标与目标
https://www.fujioilholdings.com/ch/sustainability/sustainability_management/

战略

今后，在全球人口的增加以及气候变化和生物多样性的丧失而导致粮食供求紧张的忧虑中，如何有效地使用有限的食物资源是食品材料制造商的一个重要课题。此外，我们认识到，减少食物损耗是SDGs目标中的第12个指标，也是一项重要的全球性社会课题。应对这些社会课题是企业的职责，如果不能认真面对，丧失社会声誉的风险就会增加。

本集团作为食品中间原料生产厂商，提供的产品有助于延长客户产品的保质期，从而降低最终消费者的食品浪费率，同时以升级再造有效利用资源为目标，努力实现以下2个目标。

- 1. 为价值链上减少食物损耗做贡献
- 2. 以废品和副产品为原料创造有附加价值的产品

风险管理

为了迅速掌握每天变化的各种社会需求并解决课题，研发部门正在推动以下举措。

- 开展有助于解决课题的产品概念和产品应用配方兼容并蓄的客户提案活动

环境管理>风险管理
https://www.fujioilholdings.com/ch/sustainability/environmental_management/

指标与目标

○：达到目标的90%以上、△：达到目标的60%至90%、×：不满60%

2023年度目标	2023年度实际成果	自我评价
对可长期保存食品美味的技术和产品的开发及拓展市场	推出抗冻性更强的鲜奶油和抗热变性的烹饪奶油4款产品	○
通过有效利用副产品增加新功能并追求价值	扩大从大豆乳清中提取的土壤改良剂“SoyBio MA”的销量，并提出了大豆多糖类的新功能方案	○

考察

作为对延长保质期的产品品质的理解和合作顺利进行的结果，新的奶油类产品被多家公司采用。此外，客户中也有在新卖场推广我们产品的事例。

下一步行动

在减少食物损耗和升级再造中，我们将着眼点放在研发实现更长时间的食品鲜度的材料和技术及积极追求废弃物的有效利用，为实现下面的2024年度目标而努力。

- 开发能够延长食品保质期的技术和产品
- 通过积极有效利用废品追求新的功能和价值