



おつけもの慶 (運営会社・有限会社グリーンフーズあつみ)

できることから“やってみる” キムチづくりを通して食文化を発信 地域社会との共生を目指す



おつけもの慶
(運営会社・有限会社グリーンフーズあつみ)

創業:1987年(昭和62年)
所在地:川崎市川崎区大島3-35-7

事業内容:キムチ・漬物の製造販売、
青果の卸・販売

代表取締役:渥美 和幸 従業員数:39名



繰り返し使えるキムチ専用容器「K-pot」

「川崎発のキムチ」にこだわり、キムチ専門店「おつけもの慶」を運営。「食を通じて家族が笑顔になる時間の創造」をミッションとして、自分たちの商いをベースに、地元に根ざしたキムチの食文化を盛り上げる、さまざま仕掛けを展開しています。

認識した経営上の課題

キムチなどの漬物をつくる際、原料である野菜の端材が100kg単位で発生、販売商品の容器も相当量が使い捨てられています(課題:食品ロス・販売容器使い捨て)。そこで「**循環型社会の視点で見直し**」を図り、環境負荷を減らす改善策を実行しています。また、原料で地元農産物を広く使い地域農業の大切さに着目し(課題:地産地消)、「**珍しい地元食材を活用**」した商品の販売を促進しています。幅広い人材採用や従業員教育も重視しており(課題:地域社会共生・人材育成)、「**地域に根付く企業としての社会活動**」を実施。関連事業者が減少するキムチづくりの食文化を守るため(課題:食文化伝承)、様々な形で「**食文化の発信**」に取り組んでいます。

「認識した経営上の課題」からSDGsを活用して 「取り組んだ内容」と「取り組んだ効果」

「**循環型社会の視点で見直し**」では、野菜の端材を動物園へ無償で送るなど二次利用を進めて食品ロスを削減しました。また、販売時のプラ容器やPP袋では使い捨て包材を、再生可能なバイオマス素材や植物原料由来資材に転換し、その結果、プラ容器使用量を85%削減しました。さらに、地元のものづくりユニット・タカツクラフトの技術協力で特製キムチポット(非売品)を開発した他、再利用できるキムチ専用容器「K-pot」(右上写真)を販売し、新たな顧客獲得につながっています。「**珍しい地元食材を活用**」では、多摩区の伝統野菜・のらぼう菜や、麻生区の防空壕で栽培されている防空壕きくらげを使ったキムチを新発売、テレビで紹介され人気を博しました。「**地域に根付く企業としての社会活動**」としては、地域6ヶ所の障がい者・就労支援センターに商品の封入関連作業を委託し、社内業務の軽減と地域社会との共生を推進しています。また、外国籍人材を広く受け入れ、個々の能力を発揮できる職場環境を提供し、人材の確保・育成につなげています。「**食文化の発信**」では、工場見学やキムチづくり体験ワークショップを通じた地域交流や、地域貢献のための地元高校生インターシップを実施しています。キムチに関連する様々な活動を通して、川崎の食文化を守りつつ、さらに広めていく商いを推し進めています。

取り組んだ経験からアドバイス

今までやってきたことがSDGsに当てはまり、「かわさきSDGs大賞2022」の受賞を機に発信の機会が増えました。「何か、SDGsで新しいことをやろう」とするのではなく、「今、やっている仕事」をSDGsの視点で見えてみるのが重要で、「できることから“やってみる”」のがお勧めです。その際、大切なことは、ちょっとしたアイデアや工夫。日々の仕事や現場から出てくるもので、職場の雰囲気作りも大切だと思います。



SDGsで経費削減 & 売上げアップ!
早く取り組むことを
オススメします。

社長 渥美 和幸(中)、
取締役 渥美 朱美(右)、
プロジェクトマネージャー
伊藤 泰介(左)