

## エム・シーシー食品株式会社 環境方針

### 環境マネジメント

エム・シーシー食品株式会社は、環境マネジメントシステムの継続的な改善に努め、環境マネジメントを推進していきます。

### 環境方針

エム・シーシー食品株式会社は、「味の感動を伝える」をミッション（使命）とし、日々モノづくりに取り組んでいます。事業活動においても、フレッシュ野菜使用、兵庫県産野菜の使用など原材料にこだわり、手間ひまを惜しまぬ生産工程により、安全安心・高品質な商品を日々お客様にお届けしつつ、自社であらゆる無駄をなくし、資源の有効活用、再資源化、省エネルギー、フードロスの削減、環境汚染の予防に努め、持続可能なビジネスを構築します。

### 環境マネジメント体制

エム・シーシー食品株式会社は、環境方針に基づき、全社・全部門が事業活動を通じて、環境に配慮した取り組みを進めます。各種取り組みや目標の推進状況等については、経営会議で報告され、管理・改善を行なっています。専門的な知見を必要とする案件については、外部専門機関と連携して試験、監査、管理等を行っています。経営会議は、代表取締役社長を議長とし、取締役、執行役員、関連事業部門の責任者が参加して毎月開催しています。各種目標や取り組みの進捗については、年2回以上、取締役会で報告・審議され、その内容は方針や活動内容に生かされています。各種リスクについても、経営会議にて検討・協議され、必要な場合は取締役会に報告されます。

### 環境に配慮した商品開発

エム・シーシー食品株式会社は、「調合ではなく調理する」生産姿勢を貫いています。看板商品である「100シリーズ」は、厨房での調理工程を大切に、手間を惜しまず膨大な時間をかけて仕上げたシリーズで、食材の美味しさを引き出す調理方法として、実に118時間もの時間を調理に費やし、深みのある味わいを再現しています。エム・シーシー食品の社員には変化に対応しながらも“いつの時代も食文化を創造し続けるスペシャリストであってほしい”と考えています。これらの考え方はエム・シーシー食品の故水垣敏正創業者が唱えた「和戦両面」という言葉からも永く当社に息づいています。この「和戦両面」に基づき、家庭用と業務用の販路構成や、冷凍・冷蔵・レトルトなどの温度帯構成など様々な視点よりバランスをとり続けると共に、美味しい調理加工食品を長期保存する技術を活用してきました。これからも社内外問わず時代の変化に対応するための仕組みを考えながら、社員がより働きやすく、お客様により喜んでもらえる、そんな会社で在り続けたいと考えています。また、2004年に水垣宏隆社長（当時）が発案した「協創」という言葉を旗頭に、生産部門、営業部門、開発部門と管理部門が、それぞれの知恵と工夫を出し合い、協力して「モノづくり」を進めていく社風が息づいており、商品開発を支えています。一例では、原材料を提供して頂く農業法人との関係を構築して実現したバジル栽培の六次産業化は、「協創」を社外に拡大した動きであり、地産地消を実現することで、環境への配慮を実現し、エム・シーシー食品株式会社の生産を支えています。

### 環境目標について

「環境方針」の制定に合わせ、SDGsを意識して当面の環境目標を以下とします。

1. 食品製造に係る環境負荷の低減を目指し、出来るだけ環境負荷の少ない原材料を使用する。
2. 製品の廃棄はもとより、製造プロセスで発生する原材料や包装資材など、廃棄を無くす。
3. 消費エネルギーを極力軽減することに努めると共に、再生可能エネルギーの利用を目指す。

環境目標は本社・各本部・各部のアクションプランに加え、全社で目標達成を目指します。