

CSR REPORT Sustainability Journey

2022 年版

株式会社神戸酒心館の「CSR Report 2022 年版」をお届けいたします。

当社は、「環境負荷をかけずに、おいしい日本酒をつくる」ことをパーパス（企業としての存在意義）とし、2030 年に向けたグリーン・イニシアティブ「Sustainability Journey（サステナビリティへの旅）」を策定しました。

SDGs に明示されているとおり、地球社会は多くの課題を抱えています。そうした課題の中から、私たちが優先的に取り組むべき重要な分野を「脱炭素社会」「循環経済社会」「自然共生社会」の 3 分野に定め、様々な取り組みを行っています。気候変動においては、2050 年までにバリューチェーン全体の二酸化炭素（CO₂）排出量ネットゼロを掲げ、同じく 2030 年までに使用電力の再生可能エネルギー 100% 化を目指しており、当社が脱炭素社会構築へ向けてリードしていくよう取り組んでまいります。世界的な問題となっている環境汚染や地球温暖化。特に地球温暖化の問題は深刻で、日本酒の原材料となる酒米の調達に危ぶまれています。私たちにとって、高品質な酒米を、大量に、安定的に、長期的に調達できるかどうかは、事業継続の生命線となります。当社においても、気候変動が事業に与える影響を踏まえ、酒造りにおける気候変動対策への検討を重ねてきました。

SDGs 達成に向けた弊社のグリーン・イニシアティブ

① 脱炭素社会を目指す《CO₂ 排出量削減》

2030 年
の
目標

- ・日本酒の製造において CO₂ 排出ネット・ゼロを達成する。
- ・全ての直接事業において 100%再生可能エネルギーを使用する。
- ・自社の排出量(スコープ 1+2)のみならず、スコープ 3 を含めたサプライチェーン全体で削減を目指す。※2050 年までの目標とする。

② 循環経済社会を目指す《サステナブル素材の活用・食品廃棄物(副産物)対策》

2030 年
の
目標

- ・日本酒で使用するビンの再資源化 100%を達成する。
- ・持続可能な酒米づくりにおいて、下水から回収される再生リン肥料(こうべハーベスト)やバイオガスプラントから生まれる有機消化液の栽培利用を推進する。
- ・日本酒で使用するラベルや化粧箱は、持続可能性が担保された材料の 100%使用を達成する。
- ・酒粕の原料としての有効活用を図る。

③ 自然共生社会を目指す《持続可能な調達》

2030 年
の
目標

- ・日本酒の製造において、兵庫県産米使用 100%を達成する。
- ・農家が持続可能な農法(ドローンを活用したリモートセンシング)を導入することを支援する。
- ・日本酒を製造する工程で使用する水の量を削減する。
- ・神戸市北区大沢地区の棚田を産学連携で復活させ、山田錦の生産を目指す。
- ・「農薬・化学肥料不使用」の有機米(オーガニック米)の使用量を拡大する。
- ・六甲山の環境保全活動やコウノトリの野生復帰事業を応援する。

世界初、カーボンゼロの日本酒 「福寿 純米酒 エコゼロ」を発売 (2022 年 10 月) 醸造工程において二酸化炭素排出量は実質ゼロ



カーボンゼロとは、企業や家庭から出る二酸化炭素(CO₂)などの温暖化ガスを減らし、森林による吸収分などと相殺して実質的な排出量をゼロにすることをいいます。当社では、世界で初めて(※1)日本酒を造る工程においてカーボンゼロ(二酸化炭素(CO₂)排出量が実質ゼロ(※2)の日本酒「福寿 純米酒 エコゼロ」を10月20日(木)に発売しました。

「福寿 純米酒 エコゼロ」は極めてナチュラルな味わいを追求しながら、フードサプライチェーンにおける脱炭素(カーボンニュートラル)に貢献します。

※1 当社調べ ※2「サプライチェーン排出量」の Scope1(直接排出)および Scope2(間接排出)が対象。

〈特徴〉

1. 100%再生可能エネルギー(Scope2)、カーボンニュートラルな都市ガス(Scope1)に転換することで、日本酒製造における二酸化炭素(CO₂)排出ネット・ゼロ(カーボンゼロ)を達成しています。
2. 米の磨きを70%から80%に抑えることで精米工程におけるエネルギーを削減し、環境負荷を低減しています。精米歩合80%の米を低温でゆっくりと発酵させ、米がもつ大地の豊かな味わいを引き出しながらも後味の爽やかさを実現しています。
3. 「きょうかい乾燥酵母」(901号)を使用することで酒母工程を省略しました。従来は一か月かかっていた発酵期間は7日間短縮され約3週間となり、大幅な環境負荷低減を実現しました。
4. 一般びんに印刷デザインをほどこすことにより「ラベルレス」化を実現。印刷びんで使用するインクは有鉛から無鉛に、またプリント瓶も透明瓶に静電塗装を施したものに印刷するなど、より環境負荷をかけない取組みを段階的に進めています。
5. 「福寿」ブランドとしての「おいしさ」「品質感」と、環境にやさしい(エコ)が伝わるデザイン。



発売記念イベント



発売記念イベントで振る舞い酒

世界初、カーボンゼロの日本酒 「福寿 純米酒 エコゼロ」を発売 (2022 年 10 月) 醸造工程において二酸化炭素排出量は実質ゼロ

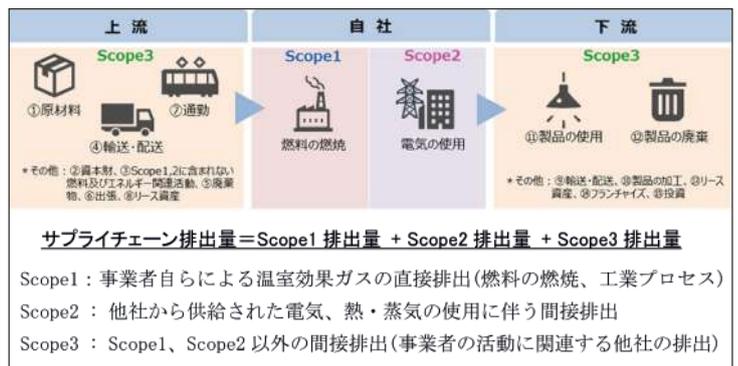


100%再生可能エネルギー (Scope2)、カーボンニュートラルな都市ガス (Scope1) に転換することで、日本酒製造における二酸化炭素 (CO₂) 排出ネット・ゼロ (カーボンゼロ) を達成しています。

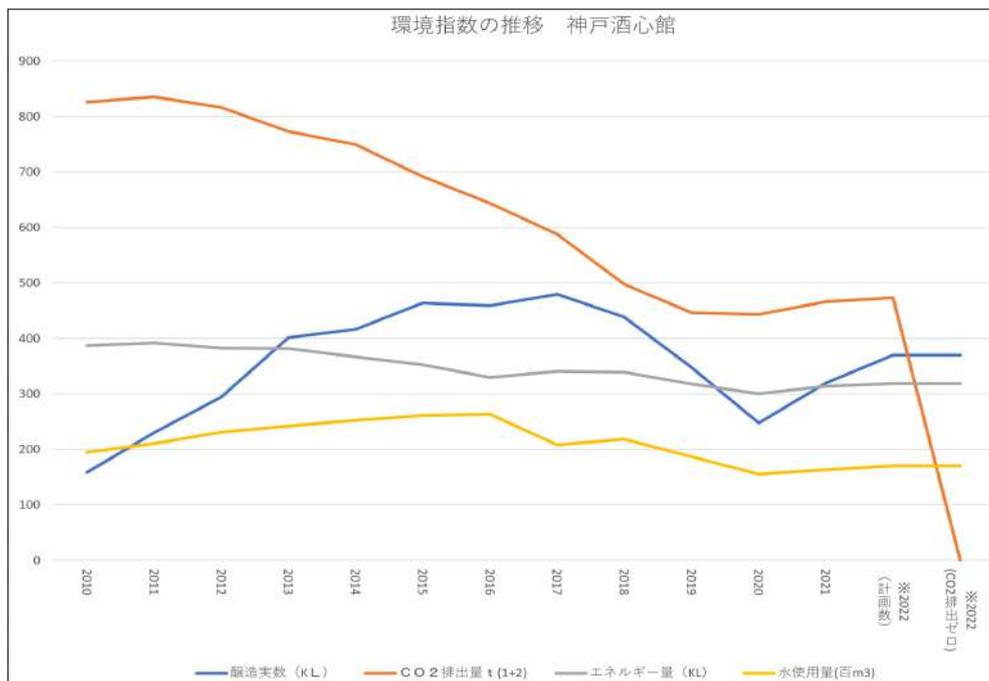
関西電力 (株) が所有する一般水力発電の特定電源価値を有した、再生可能エネルギー由来 CO₂ フリー (排出量ゼロ) の電気を使用開始しました。非化石電源 (石炭や石油といった化石燃料を使用せずに発電する電源) によって発電された電気であり、国際的な RE100「Renewable Energy 100%」にも対応しています。

また、Daigas エナジー (株) のカーボンニュートラル LNG (液化天然ガス) を活用した「カーボンニュートラルな都市ガス」を使用。これは、生産から燃焼までのライフサイクルの二酸化炭素 (CO₂) 排出量を実質ゼロにした都市ガスで、天然ガスの採掘、輸送、製造、燃焼のそれぞれの工程で発生する二酸化炭素 (CO₂) をクレジットで相殺したものです。

2021 年度の二酸化炭素 (CO₂) 排出量は 463t-CO₂ で前年度比 6.9% 増加しました。二酸化炭素 (CO₂) 排出量は、2020 年度にコロナ禍の影響により減少しましたが、2021 年度は生産活動の再開や内外需の回復を背景により増加しました。当社は、グリーン・イニシアチブを策定し、事業活動に伴う二酸化炭素 (CO₂) 排出量とエネルギー使用量の削減に注力してきました。カーボンゼロの達成は難しいチャレンジですが、省エネルギー活動の推進、高効率設備導入や LED 化などの削減対策の推進により二酸化炭素 (CO₂) 排出量を抑制したことで可能となりました。



出典：環境省 web ページ



二酸化炭素排出量：計画数とカーボンゼロの比較

The Drinks Business Green Award 2022 でダブル受賞 Renewable Energy アワード Best Green Launch 表彰 (イギリス 2022 年 12 月)



グリーンエネルギー



気候変動に対策

神戸酒心館は、イギリスの THE DRINKS BUSINESS 社(※1)が主催する「GREEN AWARDS 2022」(※2)において「The Renewable Energy Award(再生可能エネルギー賞)」を受賞、また「福寿 純米酒 エコゼロ」が「Best Green Launch(ベストグリーンローンチ)」の表彰を受けました。

<https://www.thedrinksbusiness.com/2022/12/the-drinks-business-green-awards-2022-the-winners/>

神戸酒心館では、2022 年 7 月より 100%再生可能エネルギー (Scope2) とカーボンニュートラルな都市ガス (Scope1) に転換し、世界ではじめてカーボンゼロ (二酸化炭素 (CO₂) 排出量が実質ゼロ) の酒造りを実現し、2022 年 10 月に世界初となるカーボンゼロの日本酒「福寿 純米酒 エコゼロ」を発売しました。「福寿 純米酒 エコゼロ」は、カーボンゼロの取り組み以外にも米の磨きを抑えることで精米工程におけるエネルギーを削減、「きょうかい乾燥酵母」の使用により醸造日数を短縮するなど、環境負荷を低減する取り組みを実践しているお酒です。これらの取り組みが評価され、「The Renewable Energy Award」「Best Green Launch」の2つの賞を受賞することができました。「GREEN AWARDS 2022」における受賞は、2020 年以來 2 度目で、日本の酒類メーカーでは唯一であり、神戸酒心館の持続可能な酒造りはグローバルな市場における日本酒のプレゼンスを高めるものと期待しています。

※1 THE DRINKS BUSINESS 社は、世界最大級のドリンク業界 (B2B) の出版物として、世界のビール、ワイン、スピリッツ業界の最新ニュースを提供しています。

※2「THE DRINKS BUSINESS GREEN AWARDS」は、ドリンク業界における環境問題への認識を高める目的で、持続可能性と環境パフォーマンスの分野で先導的な役割を果たしている企業を表彰しており、本年で 13 回目を迎える世界最大のプログラムです。



The Renewable Energy Award

Winner

Kobe Shushinkan Brewery

Editor-in-Chief

d'rinks business

Sponsors of The Green Awards 2022

AMORIM CORK

Sponsors of The Amorim Sustainability Award, The Amorim Biodiversity Award and The Amorim Special Award

VinLog

Sponsors of The VinLog Green Packaging Award

POL ROGER



Best Green Launch

Commendation

Kobe Shushinkan Brewery
for
Fukuju Junmai EcoZero

Editor-in-Chief

d'rinks business

Sponsors of The Green Awards 2022

AMORIM CORK

Sponsors of The Amorim Sustainability Award, The Amorim Biodiversity Award and The Amorim Special Award

VinLog

Sponsors of The VinLog Green Packaging Award

POL ROGER



新しい量り売りのスタイル 「FUKUJU KEG DRAFT」の酒を 発売開始(2022年4月)



生産・消費



パートナーシップ

2022年4月に地球環境に配慮した量り売りのお酒の新たなサービスとして、「FUKUJU KEG DRAFT(ケグドラフト)」を蔵元ショップ「東明蔵」にて発売開始しました。

「FUKUJU KEG DRAFT(ケグドラフト)」は、KEYKEG(キーケグ)と呼ばれる長期間酸化を防ぐ革新的な容器にしぼりたての生酒をフレッシュな状態で詰めることにより、微発泡の味わいをお楽しみいただける新しいスタイルのお酒です。微発泡のため、お持ち帰りには、圧力に耐えうる専用の空断熱ボトル REVOMAX(レボマックス)をご用意いたします(有料)。この専用ボトルを使用することで場所を選ばずどこでもガス感のある爽快な味わいをお楽しみいただけます。

日本酒は瓶詰のお酒が普及するまで小売店では樽から徳利に量り売りされるスタイルが一般的でした。当社では、環境資源への配慮と顧客とのコミュニケーションを大切に、蔵元ショップにおいて開館以来20年以上にわたり伝統的な量り売りのスタイルを続けています。環境問題への意識が急速に高まる昨今、新たな量り売りのサービスを開始することで、消費者の皆様へ新しい味わいと環境問題の取り組みに参画いただける機会をご提供いたします。



REVOMAXのカラーバリエーション



REVOMAXに「FUKUJU KEG DRAFT」の酒の瓶詰



「FUKUJU KEG DRAFT」の酒

第 31 回 兵庫県環境にやさしい事業者賞を受賞 (2022 年 6 月)



成長・雇用



生産・消費



陸の豊かさ

兵庫県では、環境保全・創造活動や環境学習の取組、環境にやさしい商品の製造、販売、サービスの提供、リサイクル活動など、環境に配慮した事業活動を展開している事業者へ「兵庫県環境にやさしい事業者賞」を交付しています。当社では、これまで再生可能な透明瓶に静電塗装を施すことにより、青色瓶という同社のブランド価値を維持しつつ、年間 45 万本の瓶を透明瓶としてリサイクル可能にしたことや六甲山の環境保全活動などの様々な環境に配慮をした取り組みを行ってきました。そのような取り組みが評価され、2022 年 6 月に「第 31 回兵庫県環境にやさしい事業者賞」を受賞することができました。



第 31 回兵庫県環境にやさしい事業者賞の受賞式



再生可能な透明瓶に静電塗装を施す

兵庫運河 ブルークレジット証書を購入



強靱なインフラ



気候変動対策

CO₂ 吸収源として期待されるブルーカーボン（海洋植物に CO₂ として取り込まれた炭素）。脱炭素社会の実現と環境に配慮した活動の一環として、兵庫運河についての J ブルークレジット証書を新たに購入しました。神戸市では、新たな脱炭素の施策として「ブルーカーボン」の取り組みを始め、また、国土交通大臣認可法人であるジャパブルーエコノミー技術研究組合 (JBE) では、藻場の保全活動等の実施者により創出されたブルーカーボンを「J ブルークレジット」として認証しています。現在、兵庫運河では、干潟を整備して海洋環境の保全に取り組んでおり、今回、この干潟でアマモの移植を行い、アマモを育て、CO₂ 吸収につなげます。当社は新たなチャレンジとして「カーボンネガティブ(カーボンマイナス)」の実現という大きな目標を掲げたいと考えています。



神戸市議員 平野たつじ氏と神戸酒心館社長 安福武之助



アマモ写真提供「兵庫運河の藻場・干潟と生きもの生息場づくり」



酒粕プロジェクト (2022 年 1 月)

酒粕は日本酒造りで生まれる副産物。伝統的な関西特有の酒粕文化を絶やしてはならないと 2015 年に始まったのが「酒粕プロジェクト」。酒粕を食材として捉え、新しい利用の仕方を提案し続けて、今年で 8 回目を迎えました。様々なジャンルの名店や企業、団体が「福寿」の酒粕を使って酒粕の一品を考案し、2022 年 1 月に神戸酒心館ホールで報道関係の皆様へプレス発表会を実施しました。当社では、大学生による酒粕料理コンテストを実施し、若い学生になじみのない酒粕を食材としてとらえる機会を設けました。大阪樟蔭女子大学の女子学生が考案した酒粕料理「竹虎・雪虎・紅虎」がコンテストの結果選ばれ、この一品を「蔵の料亭 さかばやし」が監修し、2022 年 2 月～ 3 月まで実際に販売を行いました。



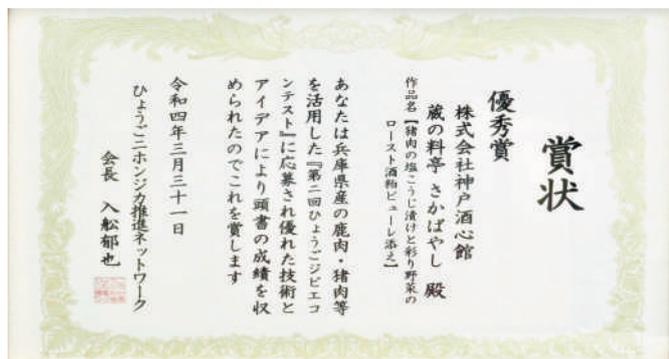
酒粕



酒粕料理

ひょうごジビエコンテスト優秀賞 (2022 年 3 月)

兵庫県では、かねてより、鳥獣による農林水産業被害対策として捕獲及び利活用の推進を行っています。この取組の一環として、ジビエのより一層の需要拡大を図るとともに消費者への普及啓発を図るため、兵庫県産のシカ肉・イノシシ肉などを活用した『ひょうごジビエコンテスト』が開催されています。第 2 回ひょうごジビエコンテストで「蔵の料亭 さかばやし」の「猪肉の塩こうじ漬けと彩り野菜のロースト 酒粕ピューレ添え」が優秀賞に選ばれました。さかばやしでは 2022 年 5 月から販売を行い、ジビエの活用の推進と普及活動に貢献しました。



ひょうごジビエコンテスト優秀賞賞状



猪肉の塩こうじ漬けと彩り野菜のロースト 酒粕ピューレ添え



質の高い教育



陸の豊かさ



パートナーシップ

大沢リバプロジェクト（棚田復活プロジェクト）

当社では、神戸市北区の大沢（おおぞう）地区の農家と村米制度（むらまいせいど）による特別な契約を交わし、丹念に栽培された山田錦などのお米を用いて酒造りを行っています。持続可能な酒造りを行うためには、酒米の”安定的な供給”が欠かせません。SDGsの取り組みとして、大沢地区の事業を通じた地域活性化策である「大沢リバプロジェクト」実施しています。（リバ→リバタイゼーション=活性化）。「大沢リバプロジェクト」の事業として、「棚田復活プロジェクト」を第一に実施します。現在、大沢地区では、高齢化により耕作放棄された棚田が増えており、竹林となっているのが現状です。その竹林を伐採し、棚田を復活させ、お米を作り、そのお米で日本酒を作るのが「棚田復活プロジェクト」。2022年4月より、「国際NPO法人ピース&ネイチャー」と「神戸芸術工科大学」と産学連携を行い、大沢の地域活性化ならびに棚田復活に向けた取り組みをスタートしました。神戸芸術工科大学ビジュアルデザイン学科の「広告・企画クリエイティブ演習」「広告・企画デザイン」などを受講している若い学生が、大学での授業として、現場での体験を交えながら大沢の未来を考え、今後、学生のアイデアをもとに活動を実施していく予定です。



神戸芸術工科大学の学生が復活した棚田で田植えを行う



神戸芸術工科大学の学生による竹林の伐採

震災記念日に防災意識を高めるためのイベント (2022年1月17日)



安全な水



まちづくり



パートナーシップ

自然災害の緊急時に備え、神戸市、日産自動車株式会社、株式会社神戸酒心館の3者間で「電気自動車を活用した電力および水の供給に関する災害連携協定」の締結をしております。これにより、災害時に不可欠である電気と水を電気自動車を使って市民の皆様へ供給できる体制を作っています。



当社の貯水タンクから水を取り出すところ



貯水槽からくみ出した水を日産自動車の電気自動車で運ぶ

CSR REPORT Sustainability Journey

2022 年版

親子で学ぶ SDGs 夏休み自由研究お助け ワークショップ(2022年8月)



質の高い教育



安全な水



陸の豊かさ



パートナーシップ

神戸の伝統的な地場産業である日本酒。良い日本酒を造るため米づくりには様々な人たちの支えがあります。「福寿 純米吟醸 山田錦 環和」の取り組みに関わる企業団体が協力をして、神戸酒心館ホールに5つのブースを設け、2022年8月7日(日)に未来を担う小学生と一緒にSDGsを考える場を提供しました。神戸酒心館では酒造りに欠かせない発酵や麹をイラストや顕微鏡を使って説明し、お子様や保護者の方々に新たな視点で日本酒について学んでいただきました。その他にもドローンや空気、お米、稲、堆肥、水、リン、とうもろこしなど多彩なテーマで、夏休み自由研究の社会貢献活動をしました。



とうもろこしの収穫



顕微鏡で種麹の観察

「福寿 純米吟醸 山田錦 環和-KANNA-」



安全な水



生産・消費



陸の豊かさ



パートナーシップ

神戸市、JA 兵庫六甲、コニカミノルタ株式会社他と連携し、ドローンを用いた画像解析、生育診断、こうべハーベストという再生リン肥料を用いた生育調査を行うなど、SDGsを軸とした循環型農業の

推進を行っています。こうべハーベストは、下水処理の過程で回収されたリンを配合した肥料で、価格高騰の影響を受ける農業者を支援するものとして注目されています。この取り組みで栽培された山田錦で仕込んだお酒が「環和」です。2022年6月6日(月)に報道関係者を対象に活動報告を行いました。本年度は生産面積が拡大し、生産本数も増加します。



ドローン操作



地エネの酒「福寿 純米吟醸 山田錦 環」 カクテルの審査会を実施 「めぐるシェイク」(2022年3月)



質の高い教育
みんなに



生産・消費
つくる責任
つかう責任



陸の豊かさ
守ろう



パートナーシップ
で目標を達成しよう

若い世代への日本酒離れを防ぐため、大学生が地エネの酒「福寿 純米吟醸山田錦 環（めぐる）」を使った日本酒カクテルを考案し、その審査会を2022年3月に神戸酒心館で実施しました。3種のカクテルを審査し、その結果、関西学院大学商学部の石淵ゼミの学生の作品「めぐるシェイク」が最優秀賞となりました。

「めぐるシェイク」は、「レトロ × 日本酒」をテーマに、日本酒に馴染みの少ないZ世代の方々にも楽しめるカクテルです。デザートカクテルとして新しい日本酒の飲み方を大学生が提案しました。

最優秀賞の「めぐるシェイク」は4月から1か月間の期間限定で「蔵の料亭 さかばやし」で販売を行い、お客様から「新しい飲み方」「想像以上においしかった」などご好評をいただきました。



めぐるカクテル



関西学院大学商学部の学生

地エネの酒 福寿 純米吟醸 山田錦 環(めぐる)



強靱なインフラ



生産・消費



陸の豊かさ



パートナーシップ

持続可能なローカル SDGs のものづくりとして、神戸新聞社と弓削牧場とともに「飲むことで、地域の資源をめぐる」がコンセプト。

神戸市北区にある弓削牧場のミニバイオガスプラントから生まれる副産物、有機消化液の「山田錦」の栽培利用によって、資源循環と自然エネルギー普及モデルの確立を目指す環境配慮型の日本酒です。2年目の今年は販売とともに「環（めぐる）」の取り組みの普及活動を行っています。

2022年6月には「神戸阪急」で開催された「HYOGO SAKE EXPO 2022」では弊社社長の安福武之助が講師として資源循環の日本酒「環」のセミナーをさせていただきました。

