

株式会社神戸酒心館の「CSR Report 2023 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。

ひょうご産業 SDGs 認証事業で「ゴールドステージ」に認証 (2023 年 12 月)



兵庫県が 2023 年 8 月に開始した「ひょうご産業 SDGs 認証事業」の最上位認証にあたる「ゴールドステージ」を県内6企業とともに本年 12 月 5 日に初めて認証されました。

「ひょうご産業 SDGs 認証事業」とは、都道府県では近畿初となる SDGs 認証事業を兵庫県が創設。認証条件は、ひょうご産業 SDGs 推進宣言企業であること、社会・経済・環境に関する全 30 項目のチェックシートにより自社の SDGs の取り組みを評価、今後 5 年以内にめざす目標を設定し具体的な取り組みを明示することなどが主な項目になっています。

神戸酒心館では、「脱炭素社会」「循環経済社会」「自然共生社会」の 3 分野を優先的に優先的に取り組むべき重要な分野に定め、これまで、世界初となるカーボンゼロ(CO2 排出が実質ゼロ)の日本酒の販売、洗米工程の見直しなどによる節水、再生可能な透明瓶の使用によるビンの再資源化、ドローンを用いた画像解析や生育診断、再生リン肥料による持続可能な酒米づくり、酒粕の有効利用による食品ロスの削減、六甲山の保全活動や豊岡市のコウノトリ基金への寄付など様々なサステナブルな取り組みを行ってきました。

現在、ひょうご産業 SDGs 推進宣言企業は 1124 社あり、最上位認証である「ゴールドステージ」は今回の 6 社が初の認証となります。また、神戸市の企業としては神戸酒心館が初めて選ばれています。



ひょうご産業 SDGs 認証「ゴールドステージ」のロゴ



ゴールドステージ認証記念盾贈呈

福寿をカーボンゼロに (2023 年 4 月)



グリーンエネルギー



気候変動対策

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、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。

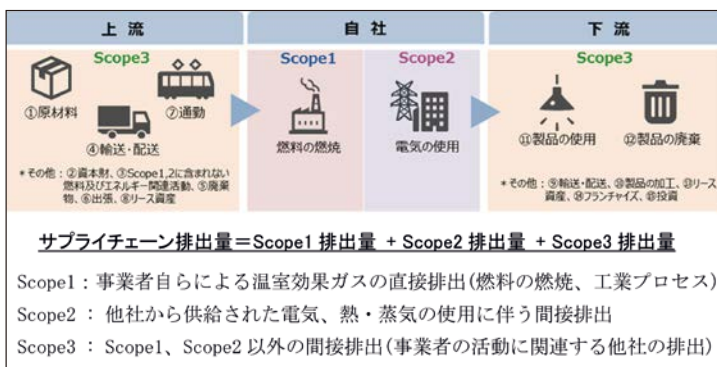
関西電力(株)が所有する一般水力発電の特定電源価値を有した、再生可能エネルギー由来 CO₂フリー(排出量ゼロ)の電気を使用開始しました。非化石電源(石炭や石油といった化石燃料を使用せずに発電する電源)によって発電された電気であり、国際的な RE100「Renewable Energy 100%」にも対応しています。

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。

2022 年 10 月に世界で初めて(※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)の日本酒を発売しました。

2023 年 4 月にカーボンゼロの日本酒に切り替えました。

※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。



出典: 環境省 web ページ



福寿の全商品をカーボンゼロに

酒粕プロジェクト (2023 年 1 月)



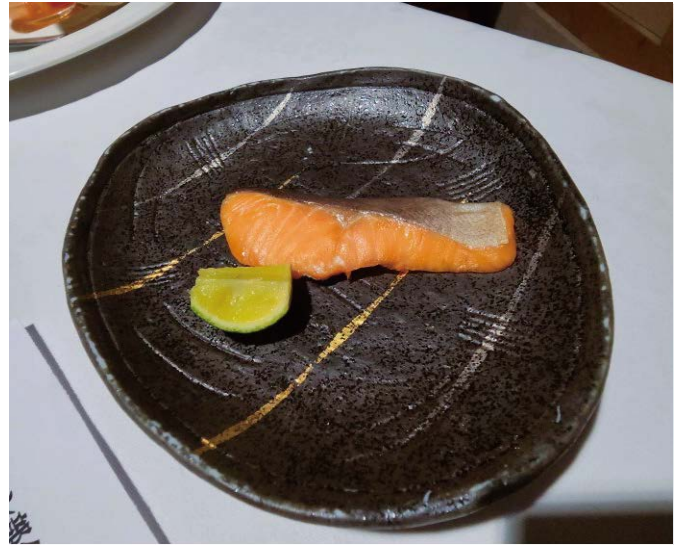
酒粕は日本酒造りで生まれる副産物。伝統的な関西特有の酒粕文化を絶やしてはならないと 2015 年に始まったのが「酒粕プロジェクト」。酒粕を食材として捉え、新しい利用の仕方を提案し続けて、今年で9回目を迎えました。様々なジャンルの名店や企業、団体が「福寿」の酒粕を使って一品を考案し、2023 年 1 月に神戸酒心館ホールで報道関係の皆様へプレス発表会を実施しました。

今回は、福寿の酒粕を餌にして須磨の海でホウライマス系ニジマスの養殖を行う「神戸元気サーモン」の一品を「蔵の料亭 さかばやし」で期限限定で提供しました。

また、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。コンテストの結果、大阪樟蔭女子大学の女子学生が考案した「割烹明石焼き(里芋饅頭)」が選ばれ、この一品を「蔵の料亭 さかばやし」が監修し、期限限定で提供しました。



酒粕プロジェクト 2023 のプレス発表会で「神戸元気サーモン」の紹介



「神戸元気サーモン」



酒粕プロジェクト 2023 の料理



大阪樟蔭女子大学の女子学生が考案した「割烹明石焼き(里芋饅頭)」

脱炭素チャレンジカップ 2023 優秀賞 (2023 年 6 月)



グリーンエネルギー



気候変動に対策

「脱炭素チャレンジカップ」は、学校・団体・企業・自治体などの多様な主体が展開している脱炭素を目的とした地球温暖化防止に関する地域活動について、書類審査、プレゼンテーション審査を行い、優れた取組を表彰している全国大会です。「脱炭素チャレンジカップ 2023」では、190 以上の団体企業が申し込みをされ、2023 年 2 月に最終審査が行われました。神戸酒心館は「世界初、カーボンゼロの日本酒」の取り組みで「脱炭素チャレンジカップ 2023」で優秀賞（企業・自治体部門）を受賞しました。飲料業界では脱炭素チャレンジカップの優秀賞の受賞は初めての快挙です。



脱炭素チャレンジカップ 2023 オンライン授賞式



脱炭素チャレンジ 2023 優秀賞

電気自動車「日産サクラ」の納品(2023 年 4 月)



グリーンエネルギー



気候変動に対策

スコープ 3 を含めたサプライチェーン全体を二酸化炭素 (CO₂) 排出量ネットゼロにする 2050 年に向けた目標の一環として EV の社用車を導入しました。2023 年 4 月 28 日に日産自動車の電気自動車「サクラ」が納品されました。



「日産サクラ」の納品



電気自動車で CO₂ 排出量をネットゼロに

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。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。(リバー→リバタイゼーション=活性化)。大沢地区では、高齢化により耕作放棄された棚田が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」。昨年より、「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、学生のアイデアをもとに活動を実施していきます。

今年、復活させた棚田で飯米を作りました。また、学生が考案した「日本酒アフォガード」を「蔵の料亭 さかばやし」で限定販売を始めました。



学生の田植え体験



学生の稲刈体験



神戸芸術工科大学の授業で学生が「日本酒アフォガード」を発表する



「日本酒アフォガード」

Z世代向けの日本酒「Petit ju(プティジュ)」 神戸酒心館と関西学院大学の産学連携プロジェクト



質の高い教育



パートナーシップ

日本酒の飲酒人口の低下が顕著となる中、次世代の飲み手となるZ世代にどのようにアプローチすべきか、その解決策のひとつとして石淵ゼミの学生を中心にスタートしたプロジェクトです。学生は、Z世代向けの日本酒を開発するにあたり、昨年4月から日本酒市場の実態把握から商品開発までの流れを学び、コンセプトの策定及びラベルデザインの開発までを担当しました。お酒の味わいについては、数種類のお酒を学生自らが試飲評価し、独自にブレンドしてZ世代に受け入れられる味わいを追求。3グループに分かれたゼミ生がそれぞれのコンセプトに基づいた味わいを昨年11月に発表し、弊社社長の安福をはじめとする当社社員が選考を行いました。ホテルに滞在しながらバカンスを楽しむ「ホカンス」をコンセプトに考案されたお酒。優雅な気分とゆったりとした時間を感じてもらえるよう、華やかでフルーティーな味わいを残しつつ、アルコール感が強くないよう甘さを引き出した味わいが特長です。

2023年2月に発売しました。



プティジュのラベル張り



プティジュの陳列



発売日に学生の販売体験



発売日に学生の販売体験

親子で学ぶ SDGs 夏休み自由研究お助け ワークショップ(2023 年 7 月)



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。今年も「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、2023 年 7 月 30 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麴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光、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。

また、イベントに「ヘチマプロジェクト」が新たに出演しました。「ヘチマプロジェクト」は河川や海洋へのマイクロプラスチックごみ排出を防ぐため、プラスチック製スポンジの代わりにヘチマたわしを利用し、その推奨・普及を図る SDGs の取り組みです。



顕微鏡で麴米を観察



光の実験



お米・稲についての説明



ヘチマプロジェクトの展示ブース

KOBE SDGs 探究プログラム (2023 年 6 月)



教育旅行は観光型から探究型にシフトする学校が増えている中、神戸市を代表する企業・公共施設・大学等に協力してもらい、神戸観光局は「神戸 SDGs 探究教育プログラム」を始めました。

本プログラムは 2023 年に新たに始まった「探究学習・SDGs・キャリア教育」をテーマにした、社会や自分の将来の答えを探していく中学生、高校生向けのプログラムです。

6 月 12 日に初めて神戸市の高校生に酒心館ホールにて当社のワークショップに参加していただきました。サステナブルな酒造りや神戸酒心館の SDGs に向けた取り組みを中心に学び、4 つのグループにわかれて当社が抱える課題を若い生徒たち自らできることを考えていただいて発表していただきました。SNS の有効活用や付加価値を高めるなど、たくさんアイデアをいただきました。



ワークショップに参加した学生



神戸観光局教育旅行のプレス発表会

持続可能な兵庫をつくる学生ワークショップ 神戸親和女子大学 × 神戸酒心館 (2023 年 2 月)



企業の SDGs への取り組みを可視化し、若者の県内企業の認知度を高める兵庫県開催ワークショップです。神戸親和女子大学の大学生が SDGs の取り組みについて社長の安福や若手スタッフをインタビューし、現場の視察を行いながら、写真や動画を撮影しました。学生が制作した PR 動画は発表会イベントで公開されました。動画は次のリンクよりご覧いただけます。 <https://hyogo-ch.jp/video/4629/>



社長へのインタビュー



発表会

CSR REPORT Sustainability Journey

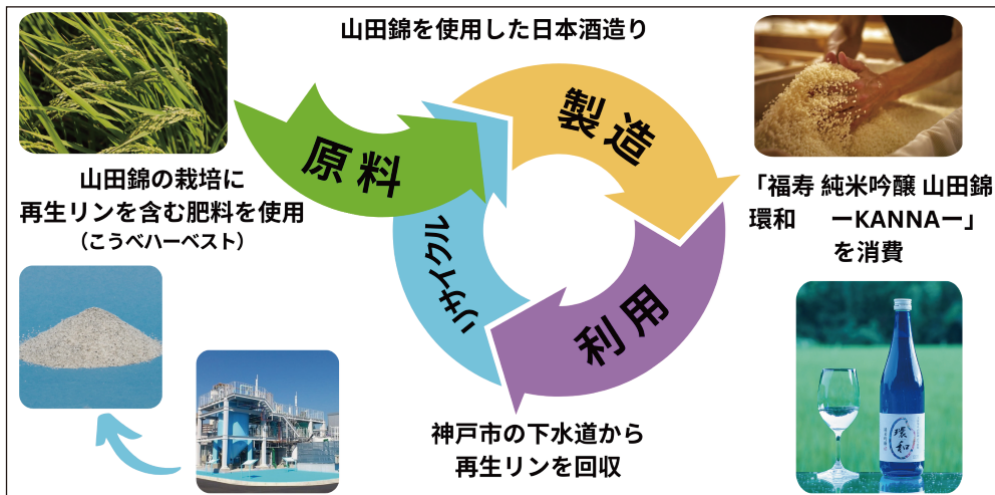
2023 年版

「福寿 純米吟醸 山田錦 環和-KANNA-」



2021年に発売した「福寿 純米吟醸 山田錦 環和-KANNA-」。今年もJA 兵庫六甲やコニカミノルタ株式会社、神戸市とともに循環・環境配慮型肥料(神戸ハーベスト)とリモートセンシングを活用した山田錦の栽培を行い、

その活動報告のため報道関係者を対象に 2023 年 6 月 8 日にプレス発表会を開催しました。本年度は生産面積の拡大とともに生産本数が増加、また、国内のリン肥料は多くを輸入に頼ってきたため、神戸ハーベストが注目された影響もあり、環境配慮型の日本酒として「環和」の認知度も高まりました。



環和とサーキュラーエコノミー

地エネの酒 福寿 純米吟醸 山田錦 環(めぐる)



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、地域の資源をめぐらせる」がコンセプトです。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。2023 年 2 月 10 日にシンガポールで行われた兵庫県観光プロモーションでは、地場産品として「福寿 純米吟醸 山田錦 環(めぐる)」と「福寿純米酒エコゼロ」が展示され、高い評価をいただきました。



環とサーキュラーエコノミー

六甲山の環境保全活動

売上げの一部を「緑の募金」へ寄附 (2023年7月)

お酒の原料は米と水です。原材料がシンプルだからこそ、良い日本酒を造るために「良い米」と「良い水」はとても重要なものとなります。六甲山の恵みの結晶である酒米の「山田錦」、そして天与の名水「宮水」は酒造りに欠かせない最良の原料です。また、冬の間、蔵の中を冷たく乾燥した状態に保ってくれる「六甲おろし」もとても重要です。

六甲山の環境保全活動を支援するために「福寿 純米酒 御影郷」の売上額の一部を兵庫県緑化推進協会の「緑の募金」へ寄附いたしました。



陸の豊かさ



パートナーシップ



兵庫県緑化推進協会 萬谷信弘理事長より感謝状の受け取り

脱炭素社会に向けた活動

兵庫運河 ブルークレジット証書を購入(2023年3月)

国土交通省では、神戸港の兵庫運河における藻場や干潟の保全活動により創出されたブルーカーボンについて、吸収したCO₂のカーボン・オフセットとして「Jブルークレジット」が発行されます。

カーボンネガティブの実現という大きな目標を達成するために挑戦しており、今年もJブルークレジット認証を購入いたしました。



強靭なインフラ



気候変動対策



兵庫運河の藻場・干潟と生き物生息場づくりよりアマモ写真提供

従業員の防災意識を高めるために

震災記念日に防災訓練(2023年1月)

神戸市と日産自動車株式会社、株式会社神戸酒心館は「災害連携協定」を締結し、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つくっています。今回、日産自動車株式会社と兵庫日産自動車株式会社の協力のもと、電気自動車に理解を深める講習をいただき、蓄電池としての利用するための訓練を実施いただきました。



安全な水



まちづくり



パートナーシップ



電気自動車を蓄電池として利用する訓練