



SDGsの取り組み

自然の恵みをいただく「食」の企業として、
持続可能な社会に向けて。





天然魚プロジェクト

漁港で獲れる魚を直接買い付け、独自のルートで配送することで、新鮮な国産天然魚をより安く、よりおいしい寿司ネタとして提供するとともに、天然魚の有効活用や低利用魚の高付加価値化など、漁業者の方々と様々な取り組みを行うことで、漁業者の方々の収入安定化を図り、共存共栄を目指す取り組みです。

丸ごと一船買い

定置網にかかった国産天然魚を年間契約で丸ごと買い取る「一船買い」にも取り組んでいます。定置網には、品質が良く、おいしいにもかかわらずあまり知られていなかったり、市場に出回らない魚もかかります。こうした魚は比較的安価で取引されることが多いのですが、漁業者の方々の収入の安定につながればと、市場では値がつかない様々な魚も買い取っています。



天然魚加工センター

天然魚プロジェクトを推進していく上で欠かせないのが、自社の国産天然魚用加工センターです。全国の漁港から集まる年間約 1,500 トンの国産天然魚を 365 日、24 時間体制で加工し、全国の店舗へ出荷しています。産地直送の国産天然魚を、より安定的に新鮮でおいしく提供することを可能にしました。大きさや形状など多種多様な魚に対応することができます。





さかな 100%プロジェクト

国産天然魚の骨やアラなど食べられない部位を養殖魚の飼料の一部として活用。獲れた魚を余すことなく 100%使い切る取り組みです。寿司ネタに加工するだけでなく、すり身としてねり天やコロッケなどに活用。また、魚の約 40%にあたる骨やアラといった食べられない部位を養殖魚のエサの一部として活用することで生まれた、画期的な魚が業界初の「循環フィッシュ」です。また、魚粉を農業用肥料として、お米やみかんを協力農家に育てていただく取り組みも進めています。



天然魚 魚育プロジェクト

一船買いを進めるにあたり、課題だったのが未成魚の有効活用でした。一船買いの定置網には、未成魚も一緒にかかってしまうため、すり身にして、ねり天やコロッケなどの材料にするなど有効活用していますが、用途としては限られています。そこで取り組んでいるのが、天然の未成魚を人工の生けすで育てる「畜養」です。1年から1年半ほどかけて育て、寿司ネタとして出荷することを目指しています。





オーガニックはまち

日本初！国際的基準の「オーガニック水産物」として認証

くら寿司が手掛けた「オーガニックはまち」が、日本で初めて、国際的基準のオーガニック水産物としての認証を取得しました。店舗でのお寿司としての提供に加え、当社初の試みとなる、「卸売」も視野に入れています。

近年、オーガニック食品への需要が国内外で高まっている中、株式会社オーガニック認定機構（略称：OCO）が、国内や各国の管理基準を基に「有機水産養殖及び加工」という新規格を策定。独立行政法人農林水産消費安全技術センター（略称：FAMIC）に設立された認定センターが、このOCOの新規格の認証業務に対して、国際的基準に準拠していると2021年3月に正式に認定。

これにより、日本の水産養殖においても、第三者機関から世界的な基準で、審査認証されることが可能になりました。「オーガニックはまち」は、この審査を初めてクリアしたことで、国際的基準を満たした日本初のオーガニックフィッシュとして認証を取得しました。当社は2018年からこの研究開発に取り組み、飼料製造・漁場での養殖・製品加工までの生産プロセスおよびトレーサビリティにおいても国際的基準で養殖しています。

今後くら寿司は店舗運営だけでなく、養殖事業への注力を通じて、「食の安心安全」や「漁業創生」の実現に努めてまいります。





オーガニックはまちの品質

オーガニックフィッシュであることを認証する「有機水産養殖及び加工」とは、①飼料製造、②育成環境、③加工管理の3つの観点から対象養殖魚を審査します。また、継続して基準を満たしていることを確認するために、毎年審査が行われます。くら寿司の「オーガニックはまち」もこの厳格な審査をクリアしたことで認証を取得することができました。

①飼料製造

【基準】有機水産飼料の使用

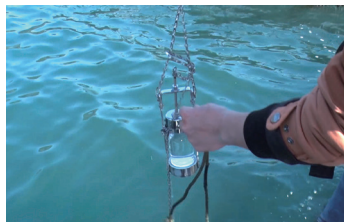
原料の加工から飼料製造までの過程で、化学合成された飼料添加物及び薬剤を使用せず、飼料総重のうち有機比重は85%以上、遺伝子組み換えや化学合成された飼料添加物以外の非有機素材が15%以下の必要があります。また、海洋飼料素材としてIUU(違法・無報告・無規制)漁業以外で漁獲した天然魚や、加工作業の中で発生する副産物を使用する必要があります。



②育成環境

【基準】定期的な水質の調査、投薬や給餌の記録管理 緩衝地帯を設け非有機水産物との明確な分離

餌やり、投薬などの全ての飼育活動の記録化と、養殖網ごとの密を避けた環境で育てることで、養殖魚にストレスを与えない飼育環境を維持する必要があります。また、オーガニックと以外の養殖網を、80m以上空けることで接触を防ぐ必要があります。



③加工管理

【基準】HACCPシステムに基づく管理体制の徹底

HACCPは、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害をあらかじめ予測・分析し、被害を未然に防ぐシステムです。このシステムに基づいた管理体制と安全確認の徹底をする必要があります。



HACCP システム

重要管理
ポイント
(温度管理)

重要管理
ポイント
(異物検出)

原料受入

下処理

加熱

冷却

包装

箱詰

出荷



漁業創生への取り組み

漁業の担い手確保を支援

「さかな 100% プロジェクト」から誕生した「循環フィッシュ」の収益の一部を、全国漁業就業者確保育成センターに寄付することで、新たな漁業者確保のために還元するというものです。私たちが魚を食べることができるのは、漁業に携わる皆様がいてくれるからこそ。減少と高齢化が進む漁業の担い手確保の一助となれればと考えています。



寄付の概要



障がい者雇用の促進への取り組み

働きがいも 経済成長も

障がい者が働きやすい環境づくりに積極的に取り組む一方、職場実習の受け入れにも力を注いでいます。その取り組みが評価され、大阪府が実施する「平成 29 年度大阪府障がい者雇用貢献企業顕彰制度」において、弊社が「ハートフル企業教育貢献賞（知事表彰）」を受賞しました。





世界初！紙カプセル

お寿司 5 皿で 1 回遊ぶことができ、オリジナルのゲームに当たるとガチャ玉に入った景品をプレゼントする「ビックらポン！」。このガチャ玉を、世界初となる P I M (Pulp Injection Molding) 技術を用いた紙カプセルを使用した環境にやさしい素材にする取り組みを進めています。試験導入しているこの紙カプセルは、燃やしても有害物質が発生せず、リサイクル利用も可能となります。



バイオマスビニール袋

お持ち帰り商品用の袋は、再生可能な環境にやさしい素材を使用しています。サトウキビやトウモロコシ等の植物成分を原料の一部に活用した「バイオマスプラスチック」を 25% 配合しており、マイクロプラスチックの削減に加え、二酸化炭素の排出量の削減効果が期待されます。



MY お箸キャンペーン

くら寿司では、「今すぐできる、エコにいいこと」を合言葉とし MY お箸を持ってきていただいたお客様お 1 人様につき 10 円値引きをしております。くら寿司は、お客様と一緒に環境問題に取り組みたいと考えています。

マイ
～My お箸キャンペーン～
My お箸を持って来て頂くとお得に!!

10 円割引 お一人様につき
いたします

※ My お箸による割引は店内数値に限り、My お箸をご使用にならない場合（ドリンクなど）は対象外となります。
※ 他店からの持ち込みとしておりますので、持ち帰りは対象外です。
※ 朝・4 名様でご来店、内 3 名様は My お箸をご持参でご来店の場合、30 円の割引となります。

今すぐできる、エコにいいこと！

～ すべての人へあかるい未来とうつくしい環境を ～

古き時代より受け継がれた精神を大切にこの社会と環境を守り、
次世代へと継承していくこと。それは、すべての企業に与えられた責任です。

すべての人の希望を“みらい”へとつなぐために。

くら寿司だからこそ成し遂げられる多彩な取り組みを進めてまいります。

