

Case - 4

松井物産

京都府宮津市にて食事の提供やお土産販売を行う、大正10創業の老舗事業者。天橋立ケーブル前駅に位置する本店は団体客も収容可能な大規模食事会場を擁し、地元の海産物をふんだんに使った食事を提供する。その他宮津市内に地酒や名産品を扱うお土産店を2店舗展開しており、国内外からの観光客に愛されている。

【会社概要】 ※2023年3月31日時点

会社名	株式会社松井物産
本社所在地	〒629-2242 京都府宮津市大垣48番地
事業内容	飲食事業
食事収容力	本店：300名
従業員数	45名



CO₂ 排出量削減の取組概要



知る

『CO₂ 排出量削減の取組を考え始めたきっかけ・知った場面』／『脱炭素化の取組開始のきっかけ』

- ・15年程前にISO認証取得を目指した際、そこに「ごみの削減」という項目があったことから環境や省エネを意識しはじめた。環境への取組が高まる以前から、設備やサービスを見直し、排出量削減に取り組んできた。

『脱炭素化関連情報の収集方法』

- ・日頃から様々なセミナーや勉強会に参加し、最新の情報を取り入れるようにしている。
- ・気になったメールマガジンに登録するなどして、脱炭素化関連の情報を収集するべくアンテナを張っている。
- ・新たな取組をする際には取引がある事業者にご相談をし、新たな事業者を紹介してもらうなどしている。



測る

『CO₂ 排出量可視化ツール導入状況』

- 導入しておらず、未検討。
- ※現在は環境省が示す排出係数をもとに排出量算出



取り組む

『実施している排出量削減の取組の概要』

・井戸水の使用

食事以外の水洗等には井戸水を使用することで、浄水にかかる排出を削減。井戸水を汲み上げる配管を整備している。通常は床下に装備する配管を敢えて天井に設置し、メンテナンスをしやすくする工夫もしている。また、災害時には電源さえ確保できれば、水の確保が可能であり、大変有効なライフラインともなりうる。



3列の蛇口
上から 井水 お湯 上水

・リサイクル

段ボール、アルミなど、素材ごとに分別し、それぞれ専門の業者に回収を依頼。

・廃油回収に関する取組

廃油はそのまま廃棄せず、専門業者に回収を依頼している。

・料理油に関する取組

調理で使用する油は500ℓタンクを設置し、タンクローリーで仕入れている。18ℓの缶の使用を削減し、入れ替えや保管作業の減少することによる省力化とごみの削減を実現。調理用のフライヤーは下に水、上に油が入る仕組みで、油が水でろ過される仕組みであるため、油持ちが長く（約3倍）、使用量の削減を実現している。



油用500ℓタンク

・電力削減

お手洗いや営業時間外の売店の照明は人感センサーを導入し、必要な時のみ点灯させることで電力を削減している。また、店内の照明をLEDにしているほか、脱炭素化に注力している電力会社を複数試験的に導入し、適切な電力会社を見極めていくところである。

・冷蔵・冷凍設備の見直し

食品を貯蔵する冷蔵・冷凍設備を、より電力を削減できるものに変更。

・フードロスへの対応

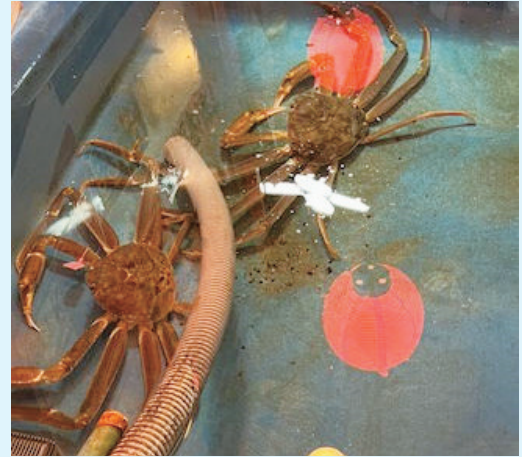
メニューを絞り、予約段階でメニューを選択してもらうことで、フードロスを削減している。

・その他

複数の店舗を保有しており、店舗によって提供するものが異なることから、それぞれに最適な調達ルートを確認することで、効率的な輸送と排出するCO₂の削減に貢献。

また、新鮮な海鮮物をお客様に提供するために、バックヤードには最大100匹もの松葉がにの飼育が可能な水槽も完備している。この水槽にも井戸水を利用している。

かにの生け簀に求められる「特別な温度管理」に注力して、採れない時期にも活かにをお客様に提供できる環境を整備することで、販売チャンス的大幅な拡大を実現。



松葉がにを飼育する水槽



効果

『導入効果』

- ・LED化や電力会社の変更においても効果があることはもちろん、建物の設備そのものを改修したことで、節水、節電、排出量削減に関して、高い効果を創出。

—今後の取り組み—

- ✓ 外国人観光客は比較的環境への意識が高いため、より排出量削減の取組を推進していきたい。あわせて、ヴィーガンやハラールなどの多様な文化に対応できるメニュー開発や、礼拝堂の整備等の取組も検討中。
- ✓ 電気代の高騰などもあり、取組みによって実際にどのくらいの効果があったのかが電気代からは見えないことが多いため、今後は効果の検証をしていきたい。