

### ルウカレーや即席麺を生産する ハウス食品福岡工場 「気候変動への対応」の新たな取り組みとして エネルギー由来のCO<sub>2</sub>排出実質ゼロ化を達成

ハウス食品グループは、企業として「社会への責任」を果たすため、自然の恵みを守りながら価値を生み出し続ける“循環型モデル構築”を目指した「ハウス食品グループ長期環境戦略2050」を策定し、2050年カーボンニュートラル実現に向けて取り組みを加速しています。重要課題のひとつである「気候変動への対応」の新たな取り組みとして、「バーモントカレー」などのルウカレーや「うまかつちゃん」などの即席麺を製造するハウス食品福岡工場では、2024年12月に工場で使用されるエネルギー由来のCO<sub>2</sub>排出実質ゼロ化を達成。ソコテック・サーティフィケーション・ジャパン株式会社より、温室効果ガス（GHG）排出量が適切にオフセットされていることに対する第三者保証を受けました。



#### ■ 福岡工場“エネルギー由来のCO<sub>2</sub>排出実質ゼロ化”を達成するための4つの取り組み

ハウス食品福岡工場では、以下の4つの取り組みにより、工場で使用されるエネルギー由来のCO<sub>2</sub>排出実質ゼロ化を達成しています。

##### 【Scope1（自社による直接排出）】

###### ① 発電施設「ガスコージェネレーションシステム」の設置（2020年8月より）

「ガスコージェネレーションシステム」を導入することで、発電した電気と同時に発生する熱を効率的に利用できる特徴があります。この電気と熱（蒸気、温水）を福岡工場の生産活動でエネルギーとして使用することで、省エネルギー化を実現しています。（導入前の2019年度と比べてCO<sub>2</sub>排出量を年間1.3%削減）



福岡工場 ガスコージェネレーションシステム外観

###### ② ハウス食品グループ初のJ-クレジット（※）導入（2024年12月より）

温室効果ガス（GHG）の排出削減または吸収量の増加につながる事業を実施している企業・団体が創出したJ-クレジットを購入することで、福岡工場の燃料として使用しているガスによるCO<sub>2</sub>排出量の全量をカーボン・オフセットしました。

※CO<sub>2</sub>などの温室効果ガス（GHG）排出削減量や吸収量を売買可能な「クレジット」として国が認証する制度

##### 【Scope2（他社から供給された電気等を自社で使用することに伴う間接排出）】

###### ① 太陽光発電パネルの設置（2023年4月より）

福岡工場敷地内に太陽光発電パネルを540枚設置しており、工場で使用する電力のうち、5%を太陽光パネルで発電した電力で補っています。



福岡工場 太陽光発電パネル

###### ② CO<sub>2</sub>フリー電力の全面導入（2024年12月より）

福岡工場で使用する電力については、2022年より部分的にCO<sub>2</sub>フリー電力を購入していましたが、2024年12月より全量購入に拡大しております。これにより、CO<sub>2</sub>排出量を2023年度比20%削減できる見込みです。

## ■ 福岡工場における循環型モデル構築に向けた取り組み

ハウス食品福岡工場では、工場で使用されるエネルギー由来のCO<sub>2</sub>排出実質ゼロ化に加えて、環境負荷の低い製法技術の確立に向けた研究や、生産設備の更新・改良による廃棄物の発生抑制、製造工程で発生する食品廃棄物の一部を再生可能エネルギーとして活用する廃棄物の再資源化など、「気候変動への対応」「資源循環社会の実現」の双方から環境配慮を進めています。これからも、福岡工場として“循環型モデルの構築”に積極的に取り組んでまいります。



※イメージ