

香辛料は健やかに育てる

取引先企業の環境や人権、雇用に配慮し、共に健全で高品質な香辛料を調達



自然の恵みを育てる、環境も守る

製品パッケージにFSC®認証紙を使用。減少の危機にある森林を守りながら調達を進めます。
※Forest Stewardship Council®(森林管理協議会)：森林の適切な利用と保全のために活動する国際的な非営利団体です。



アイデアを活かしてリユース

香辛料原料を取り出して空になった麻袋をプランターとして活用するなど、意外な工夫でリユースを促進。



提供：奈良県立磯城野高等学校

家族で同じメニューをおいしく

食物アレルギーの特定原材料7品目不使用シリーズ。味にもこだわり、家族みんなで楽しめるおいしさを提供します。



つくる人も、届ける人も、食べる人も、笑顔でいられるように。

地球の恵みを受け取り、届ける企業として。おいしさと健やかさを提案する企業として。ハウス食品グループは、原材料を調達する場面から食卓を家族で囲む場面まで、あらゆる場所で健やかな食をつなぎ、サステナブルな未来を支えるための様々な取り組みを行っています。今も、いつまでも「いただきます」が元気よく響く星であるために。

笑顔をつなぐお届け物

製品やレシピ・社員のメッセージを「こども食堂」に送る「えがお便」。一人残らずおいしいもので笑顔にしたいという思いです。



自分で作って食べる、という体験

お子さまが食材に触れみんなで料理する楽しさを体験する「はじめてクッキング」教室を1996年から実施。「食育」にも注力しています。



時短調理という省エネを

フライパンでの簡単調理で、短時間でおいしく仕上がる「ワン・ルウ・ディッシュ」を提案。調理にかかるエネルギーと家事への負担、両方を減らす取り組みです。



レトルトはレンジ加熱で環境対策

レンジ加熱は、鍋・コンロの加熱に比べて湯せんよりCO₂が減らせる上、時間も短縮。うれいさ2倍に。*レトルト製品を除く



工場は、太陽の力も活用

ハウス食品静岡工場では約5,000枚の太陽光パネルを設置。CO₂排出量の削減効果は年間約700tです。



トラックなどの輸送を効率的に

食品会社5社と物流事業を統合し、F-LINE株式会社を発足。垣根を超えて柔軟に真剣に、食品輸送におけるCO₂排出量の削減に取り組みます。



カレーでできる食品ロス削減

おいしく無理のない食品ロス対策として、ご家庭で余りがちな食材を使ったカレーレシピを提案する「もっとカレーだからできること」プロジェクトを推進します。




つくろう、未来の笑顔。



ハウス食品グループの様々な取り組みはこちら