

SDGsの達成に向けた重点的な取組み宣言書

作成日:	令和8年6月17日
事業者名:	株式会社ティ・エフ・ピー

三側面	SDGsの達成に向けた重点的な取組み		関連するSDGsゴール (最大3つ)	実績	指標・目標	
環境	工場内はセンサーライトを使用して不要な照明の抑制をしています。切身の製造で端材を再度煮付けに加工し直して販売したり、病院のミキサー食の原料に販売したりとフードロスへの取り組みと同時に海の資源への配慮に努めています。		⑨産業と技術革新の基盤をつくろう, ⑭海の豊かさを守ろう, ⑮森の豊かさを守ろう	⑨に関して岐阜県産の鮎を使い、甘露煮や開きを製造して親会社ジーケーエスを通して学校給食等に販売しています。(県の産業促進) N A H A 認定ハラル岐阜県産鮎甘露煮を製造販売 ⑭切身の端材を甘露煮や煮魚で使った残液を使用して煮付けに加工して販売中(2026年1月より製造開始)	指標	食品廃棄の削減率 地域との共栄による岐阜県の産業、地方創生への貢献
					目標	2030年までには廃棄量を2025年比の50%削減 2030年までに県内の高校や大学、専門学校や生産者様とコラボした商品数を12品目以上企画して製造販売する
社会	大垣桜高等学校食物科との県産品商品開発。羽島市内を含めて地元の小中学校や高校等の職場体験の受け入れ募集		⑰パートナーシップで目標を達成しよう, ⑪住み続けられるまちづくりを, ⑨産業と技術革新の基盤をつくろう	令和8年度大垣桜高校食物科3年生との岐阜県産の食材を使っの料理コンクール	指標	羽島市の小中学校や県内の高校、専門学校、大学等の工場見学の受け入れ
					目標	2030年までに延べ10校の受け入れ
経済	業務のD X 化の推進 地域生産者様や地域学生とのコラボ品の生産販売		⑧働きがいも経済成長も, ⑨産業と技術革新の基盤をつくろう, ⑰パートナーシップで目標を達成しよう	県の地域産業の促進を大垣桜高校食物科3年生と一緒に取り組んでいて、今年度は岐阜県産鮎での料理コンクールを開き受賞レシピを商品化して販売予定 県産品の鮎を使用してムスリムの方でも安心して喫食できるハラル鮎の甘露煮をN A H A 認定で作成しています。記録のデータ化	指標	岐阜県産品の普及 様々な人たちに食べていただける県産品の製造拡大 紙媒体での記録の抑制
					目標	岐阜県産の商品数を2030年までに2025年比で2 倍に増やす ハラル商品の開発を2030年までに5品作成する 紙の使用量を2026年に比べて30%削減する
ガバナンス	チェック					
		SDGsの達成に向けた重点的な取組みが従業員に共有されており、かつ達成するための仕組みが組織内に構築されている(PDCAサイクル等)。 ＜具体的な内容を記載＞ 社員、従業員を対象に社内教育、取り組みの共有の確認をする。 目標に対しての進捗の確認を営業期ごとに確認する				
		SDGsの達成に向けた重点的な取組みをホームページ等で対外的に公表している。 当社玄関の事務所の受付・掲示板にて、SDGsの取組みを掲示している。 ぎふSDGs推進ポータルサイトでの公開。				