

「米ぬか」の高度有効利用を推進する 築野食品工業

第53回「グッドカンパニーダ賞」において“特別賞”を受賞

事業内容及び省資源や環境保全などに関する取り組みが評価

筑野食品工業株式会社（本社：和歌山県伊都郡かつらぎ町 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>）は、公益社団法人中小企業研究センターが主催する第53回「グッドカンパニーダ賞」において、事業内容及び省資源や環境保全などに関する取り組みが評価され“特別賞”を受賞し、2020年2月3日（月）に東京・経団連会館で行われた表彰式にて表彰をいただきました。



グッドカンパニーダ賞は、優良な中小企業を全国から発掘・顕彰することを通じ、中小企業の振興を図り、日本経済発展に寄与することを目的として、1967年に創設されました。これまでの表彰企業は、695社にのぼり、その多くが、わが国の有力な企業に発展しています。

「特別賞」は、省資源、環境保全、内需開拓、雇用福祉、地域振興など現代社会の緊要な要請に対して特に貢献度が高く、3年間の業績推移が相当なものであり、将来性があると認められる企業に贈られるものです。

筑野食品工業では、創業当時より研究開発、製造、物流、販売など事業活動のあらゆる段階において、品質、環境、安全を最優先に徹底した品質管理体制を構築し、サスティナビリティに対する高い意識を持って事業に取り組んでいます。創業者の「食糧の安定供給が図れる事業で社会に貢献したい」という思いを受け継ぎ、米ぬかや油脂資源の価値を徹底して追求。「お米」を有効利用することで、世界の人々の健康で豊かな生活を実現したいという思いのもと、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開しています。

一般消費者の方々はもちろん、食品・医療・化粧品・化学といった各業界の多岐にわたるお客様、また、国内だけではなく世界約40カ国のお客様に利用いただいているグローバル企業として、今後もさらなる発展に向け尽力してまいります。

■第53回「グッドカンパニーダ賞」特別賞 受賞の背景

当社では環境への配慮や産業・業界の発展、地域社会への貢献を目指し、現代社会の緊要な要請に対して以下のような取り組みを行っております。

○環境に配慮した取り組み

カーボンニュートラル《植物由来原料》

こめ油やファインケミカル製品はすべて、米ぬかおよび植物由来のカーボンニュートラルな原料で作られています。当社の事業はCO₂の排出量を削減し、地球温暖化防止に貢献しています。



ゼロエミッションへの挑戦《燃料リサイクルシステム》

生産の工程で発生する産業廃棄物を最大限に活用し、工場用燃料として有効に利用しています。

油脂リサイクル《工業製品（脂肪酸）》

使用済みの食用油や非食用油を石鹼、ペンキ、インクや潤滑剤などのオレオケミカル製品の原料として有効利用し、リサイクル事業に貢献しています。

○国際的な取り組み

米や米ぬかの高度有効利用に関する国際シンポジウムを開催

米ぬかに含まれる成分は、健康に有効な働きをもっており、医療・健康分野で益々貢献できると考えられ、世界中の大学や研究機関で米の有効成分について研究されています。しかし、研究者が集まって情報交換を行う場がないことから、筑野食品工業が発案・企画し、1998年、「米に含まれる生理活性物質による疾病予防」をテーマに国際シンポジウムを開催。17ヶ国31人の研究者が集い研究成果を発表し、日本と世界の国々が、米の重要性について一層の理解を深める機会となりました。

当シンポジウムは好評を博し、その後も10年おきに開催。

第2回は、2008年に「コメと疾病予防」、第3回は2018年に「コメとグローバルヘルス」をテーマに開催しました。



○地域貢献に関する取り組み

廃校を活用し、研究開発拠点を設立

本社敷地に隣接していた旧紀の川高等学校跡地を活用し、国産資源「米ぬか」の研究開発拠点となる TSUNO innovation & welfare center (TIW センター) を2019年に設立。地元が抱える課題にも積極的に取り組み、地域に根差した企業を目指しています。



災害時に使用する緊急物資置場を地元自治区に提供

災害発生時に地元住民の方々が迅速な救援活動を実施できるよう、地元自治区と話し合い、当社敷地内の使い勝手の良い場所に緊急物資収納庫設置スペースを提供。地域の方々と互いに助け合える環境を整備しています。

地元の子供たちに「芋ほり体験」を実施

自社保有地（和歌山県伊都郡九度山町）で1メガワットの太陽光発電システムを運営しています。その隣接農地では、自然の恵みを感じてもらえるよう「芋ほり体験」を行っています。芋ほりだけでなく、その場で揚げた「フライドポテトの試食」や「太陽光発電の学習」も一緒に体験。毎年、子どもたちの明るい笑い声が芋畑いっぱいに広がります。

○文化面における取り組み

文化財の保護：高野山「開創1200年」への寄付

世界遺産として認定される前から高野山、丹生都比売神社などへの修繕費用を継続的に寄進。文化財保護活動への貢献を認められ、2015年に高野山金剛峯寺より「開創1200年」にあわせ感謝状を拝領いたしました。

■商品情報

○こめ油

こめ油は100%「米ぬか」を原料とした、良質の植物油です。
素材の味を引き立てる風味の良さが特長。炒めもの、揚げもの、
ドレッシングなど、どのようなお料理にも美味しいお使いいただけます。



180g	270 円 (税込)
500g	432 円 (税込)
750g	648 円 (税込)
1000g	772 円 (税込)
1500g	1,004 円 (税込)

【筑野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”的高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。食品分野以外にも米ぬかからつくった inaho というスキンケアブランド（<https://www.riceutical.com>）も展開しています。

設立：昭和22年2月1日

本社：和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94

代表者：代表取締役社長 筑野富美

URL：<https://www.tsuno.co.jp/>

【リリースとご取材に関するお問い合わせ】

筑野食品工業PR事務局（登坂・併和・大澤）

TEL：03-6303-1212 FAX：03-6303-2773 携帯電話（登坂）：080-5028-1133

E-MAIL：tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp