

**事例に学ぶ「食」のゼロカーボン勉強会202４**

～効果的な省エネ、食品ロス削減の取組に向けて～

**参 加 無 料**

北海道では、2050年までに温室効果ガス排出量を実質ゼロとし、環境と経済・社会が調和しながら成長を続ける**「ゼロカーボン北海道」**の実現を目指しています。

　北海道が全国に誇る「食」に関する産業は、本道経済の活性化に大きな役割を果たしている一方、製造工程等の様々な場面でエネルギーを消費し、また、エネルギーの増大につながる食品廃棄にも関わることから、食産業におけるゼロカーボン北海道の推進を目的に、食に携わる方などを対象に、**「ゼロカーボン北海道」の実現に向けた取組概要** **の説明、また、省エネルギー対策や食品ロスの削減などに取り組む食品製造企業の責任者を講師にお招きし、「わが社のゼロカーボンの取組」をテーマとした 実践的な講演から、ゼロカーボンの効果的な進め方のヒントを学んでいただくため、セミナー形式の勉強会を全道6地域で開催します。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **函 館会場** | **日　時** | **令和６年１月１２日（金）１３：３０～１５：３０　（定員３０名）** |
| **場　所** | **函館市勤労者総合福祉センター（サン・リフレ函館） ２階 大会議室****（函館市大森町２番１４号）** |
| **講　師** | **カドウフーズ株式会社　代表取締役　嘉堂 聖也 氏** |
| **網走会場** | **日　時** | **令和６年１月１9日（金）１３：３０～１５：３０　（定員３０名）** |
| **場　所** | **網走セントラルホテル 2階 瑞雲第二　（網走市南2条西3丁目7-7）** |
| **講　師** | **株式会社コスモ 北海道工場　管理部長　鹿熊 真澄 氏** |
| **苫小牧会場** | **日　時** | **令和６年１月２４日（水）１３：３０～１５：３０　（定員３０名）** |
| **場　所** | **グランドホテルニュー王子 ２階 桔梗の間　（苫小牧市表町4丁目3-1）** |
| **講　師** | **株式会社コスモ 北海道工場　管理部長　鹿熊 真澄 氏** |
| **帯広会場** | **日　時** | **令和６年１月３０日（火）１０：００～１２：００　（定員３０名）** |
| **場　所** | **とかちプラザ ４階 講習室４０２　（帯広市西4条南13丁目１）** |
| **講　師** | **カドウフーズ株式会社　代表取締役　嘉堂 聖也 氏** |

**裏面に続きます**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **旭川会場** | **日　時** | **令和６年２月８日（木）１３：３０～１５：３０　（定員３０名）** |
| **場　所** | **旭川市大雪クリスタルホール ２階 レセプション室 （旭川市神楽3条7丁目）** |
| **講　師** | **井原水産株式会社　取締役販売推進本部長　髙田 裕子 氏** |
| **札幌会場** | **日　時** | **令和６年２月１９日（月）１３：３０～１５：３０　（定員５０名）** |
| **場　所** | **ＴＫＰ札幌ビジネスセンター赤レンガ前 ホール５Ｃ****（札幌市中央区北4条西6丁目 毎日札幌会館 5階）** |
| **講　師** | **井原水産株式会社　取締役販売推進本部長　髙田 裕子 氏** |

**♪ 講演をいただく企業のご紹介 ♪**



**カドウフーズ株式会社【講演：函館会場（1/12）、帯広会場（1/30）】**

**平成22年に函館市で設立した菓子や惣菜類の製造・販売事業を展開する食品メーカー。未利用資源の有効活用のため規格外農産物を主原料として開発した銘菓「はこだて雪んこ」は、第59回函館圏優良土産品推奨会で最高位の函館市長賞、さらに、食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2023で優秀賞を受賞。主な省エネ対策として、平成29年に電力使用量抑制のためにデマンド監視を開始、令和5年に省エネ対応型のコンデンシングユニットの導入などに取り組んでいます。**

**株式会社コスモ 北海道工場【講演：網走会場（1/19）、苫小牧会場（1/24）】**

**昭和44年に設立した食品素材メーカーで、道内農畜産物の未利用資源を活用した商品開発を目的に、平成3年に芽室町に北海道工場を立地。製餡工場から排出されていた小豆煮汁を原料として開発した「あずきの素」は、平成24年度北海道発明協会賞を受賞。主な省エネ対策として、10数年前からボイラーの蒸気効率化対策やデマンド監視を行うほか、平成26年にＬＮＧ式高効率ボイラー1基の更新、さらに、令和3年度にボイラーの統廃合のためにＬＮＧ式高効率ボイラー2基の設置などに取り組んでいます。**

**井原水産株式会社【講演：旭川会場（2/8）、札幌会場（2/19）】**

**昭和29年に創業、同33年に法人化し、数の子など水産加工品の製造・販売事業を展開する食品メーカー。残渣として処分されていた鮭皮からコラーゲン抽出・精製の実用化技術を確立し、平成11年に特許取得、また、数の子の端材を原料として開発した「カズチー」は、第61回農林水産祭水産部門で最高位の天皇杯を受賞。主な省エネ対策として、平成27年に燃料をＡ重油からLNG式高効率ボイラーに更新、平成30年に照明機器のＬＥＤ化、令和5年には太陽光発電システムの設置などに取り組んでいます。**

**主　　催**　**北海道経済部食関連産業局食産業振興課**　**一般社団法人北海道食品産業協議会**

**お申込み**　**別紙参加申込書に必要事項をご記入のうえ、メールまたはＦＡＸにてお申込ください。**

**※　参加申込書は一般社団法人北海道食品産業協議会のホームページからダウンロードができます。**

【お問い合わせ先】一般社団法人北海道食品産業協議会　向平(ﾑｺｳﾋﾗ) TEL: 011-241-6447