

◆ サステナビリティトピックス

Sustainability *Topics*

宝グループは、「Smiles in Life ～笑顔は人生の宝～」をありたい姿(Vision)として掲げ、世界中の暮らしを、命を、人生を、笑顔で満たすために挑戦し続けています。当社は、事業活動を通じて社会的価値を創造し続けるため、様々な社会課題の解決に積極的に取り組んでいきます。



環境

再エネで持続可能な酒づくりへ
黒壁蔵の再エネ電力実質100%化

宝酒造は、宮崎県高鍋町で焼酎を中心に製造する工場「黒壁蔵」にて使用する電力を、2025年2月より、実質再生可能エネルギー由来100%に切り替えました。これは、年間発電量約1,437MWh想定太陽光パネルの導入と、電力会社が提供する環境配慮型電力プランへの切り替えにより実現しました。



豊かな食生活

日本の食文化を世界へ
和酒・日本食の普及

宝酒造インターナショナルグループでは、海外日本食材卸の各社を拠点に、和酒や和食だけでなく、オーガニックやビーガン商品、食物アレルギー対応商品など、多様な食のニーズに応える商品を世界30ヶ国以上で販売しています。健康や宗教、ライフスタイルなど、様々な背景を持つ人々が、同じ食卓で共に食事を楽しめる世界を実現していきます。

宝酒造が長年培ってきた技術力と品質へのこだわり、そして世界各国に広がる日本食材卸ネットワークを活かして、日本の食文化を軸に和酒や日本食の価値と魅力高め、世界中の人々の食生活をより豊かで多様にしていきます。



コミュニティ

生産者も消費者も笑顔に
「寶CRAFT」〈京檸檬〉の取組

EcoPro Awards

2018年の発足当時から「一般社団法人京檸檬プロジェクト協議会」の活動に参画し、京都における耕作放棄地の活用や新規就農支援などを目的に、生産者・加工者・販売者が一丸となって「京檸檬」の栽培やブランディングに取り組んでいます。2023年には本来廃棄される果皮や種を有効活用した「寶CRAFT」〈京檸檬〉を発売しました。これらの取組が評価され、2024年に第7回エコプロアワード財務大臣賞を受賞しました。



健康

健康な社会を
ライフサイエンスの支援

タカラバイオグループでは、世界中の研究者向けに試薬や機器を提供し、ライフサイエンス研究の発展に貢献しています。また、革新的なバイオ技術の開発を通じて、再生・細胞医療・遺伝子治療などの新しい分野へ展開し、健康的な生活を楽しむことができる社会づくりに取り組んでいます。



酒類メーカーとしての責任

お酒を正しく楽しむために
私たちが果たすべき責任

お酒は、古来より人間関係の潤滑油として大事な役割を果たしてきました。一方で、20歳未満の者の飲酒や飲酒運転など、いわゆるアルコール関連問題を引き起こすこともあります。

こうした問題に真摯に向き合うことが、酒類を製造・販売する企業として重要な責任であると考え、「責任ある飲酒に関する基本方針」を定め、アルコール関連問題解決のための取り組みを進めています。



宝グループのサステナビリティ

各マテリアリティにおける活動状況

マテリアリティ	目標指標	目標数値	2024年度活動状況
環境	CO ₂ 排出量(生産拠点)	2030年度排出量46%削減(2018年度比)【TS、TSIG】	宝酒造+宝酒造インターナショナルグループCO ₂ 排出量2024年度21%削減(2018年度比)、タカラバイオCO ₂ 排出量原単位14%削減(2018年度比)、宝酒造CO ₂ 排出量(物流部門)2024年度16%削減(2018年度比)
	CO ₂ 排出量	2025年度排出原単位50%削減(2018年度比)【TBG】	
	CO ₂ 排出量(物流部門)	2030年度排出原単位10%削減(2018年度比)【TS】	
	CO ₂ 排出量	2050年度排出量実質ゼロ【TG】	
	用水使用量	2025年度用水原単位15%削減(2017年度比)【TS】	
	製造工程における廃棄物の再利用	98%以上の継続維持【TS】	再利用率97.3%
	紙パック製品の森林認証紙化率	2030年度100%【TS】	蒸留酒実施率94%、他100%
	紙、樹脂ラベルのバイオマスインク使用率	2025年度100%【TS】	使用率71.4%
	紙パッケージの森林認証紙化率	2025年度100%【TBG】	実施率100%
	片面アルミパウチのアルミレスパッケージ採用率	2025年度100%【TBG】	採用率100%
紙パッケージへのベジタブルオイルインク使用率	2025年度100%【TBG】	使用率100%	
安全・安心	自社工場全6拠点FSSC22000認証	認証維持【TS】	全6拠点にてFSSC22000認証維持
	新規委託先および新規原料サプライヤーへの監査と品質管理評価の実施率	100%維持【TS】	実施率100%
	品質保証書による原材料の安全性確認	100%維持【TS】	安全確認100%
	お客様相談室スタッフの知識向上に向けた品質管理部門による講習の実施	年1回以上【TS】	2025年1月実施
	お客様対応品質向上に向けたマニュアルの理解度テストの実施率	100%【TS】	実施率100%
	すでにISO認証を取得した事業所におけるISO認証、事業に必要な業許可・登録等	認証、業許可・登録等の維持【TBG】	認証、業許可・登録等の維持
健康	宝酒造製品の輸出対象国食品法規適合率	100%維持【TSIG】	適合率100%
	料理清酒の食塩ゼロ認知率	2030年度35%【TS】	16.4%(2025年3月現在)
	オーガニックおよびビーガン対応商品の取り扱い	2025年度1,369アイテム【TSIG】	1,518アイテム(2025年3月現在)
	食物アレルギーに配慮した商品(グルテンフリー等)の取り扱い	2025年度1,540アイテム【TSIG】	1,681アイテム(2025年3月現在)
人財	新任女性管理職、新任女性課長補佐の登用	2030年度末までにのべ50人以上【TH、TS、TSI】	のべ44名(2025年4月1日現在)
	障がい者雇用率	法定雇用率(2.5%)以上維持【国内G】	【TH】3.01%【TS】3.20%【TB】2.88%(2025年4月1日現在)
	総労働時間数	2025年度:2020年度比で削減【国内G】	【TH・TS・TSI】1,850.41時間・5.24時間増(2020年度比)【TB】1,812.82時間・102.13時間減(2020年度比)
	有休取得率(取得日数)	2025年度:2020年度比で向上【国内G】	【TH・TS・TSI】78.2%・11.8%向上(2020年度比)【TB】73.4%・23.2%向上(2020年度比)
	育児休業からの復職率	100%維持【国内G】	復職率100%維持

マテリアリティ	目標指標	目標数値	2024年度活動状況
酒類メーカーとしての責任	宝酒造ウェブサイトの適正飲酒啓発ページビュー数	2025年度50%増(2020年度比)【TS】	5.9%減(2020年度比)
	広告・宣伝の自主基準に関する違反件数	ゼロ継続【TS】	ゼロ継続
	商品への純アルコール量表示	2025年度までに消費者向け全商品(酒類調味料除く)【TS】	ソファール100%、清酒・中国酒100%、焼酎・洋酒93%(入稿済み)
	[妊産婦への注意表示][適量飲酒の啓発表示]の実施	2025年度までに消費者向け全商品(酒類調味料除く)【TS】	[妊産婦への注意表示]はすべての商品に表示、[適量飲酒の啓発表示]は2L超及びRTDのすべての商品に表示
適正飲酒に関するeラーニング等の受講率	国内従業員の受講率100%【国内G】	100%実施	
コミュニティ	地域の果樹農園応援活動	2030年度活動件数20件【TS】	9件(2025年3月現在)
	[清酒]濁を中心としたSNSフォロワー数	2025年度30万人以上【TS】	17.2万人(2025年3月現在)
豊かな食生活	海外専用商品、海外事業会社商品の開発	2025年度20アイテム【TSIG】	39アイテム(2025年3月現在) ※2022年度12アイテム、2023年度14アイテム、2024年度13アイテム
	和酒輸出国数	2030年度100ヶ国【TSIG】	60ヶ国(2024年12月現在)
	宝酒造公式「Facebook」フォロワー数	2025年度20万人以上【TS】	15.4万人(2025年3月現在)
調達	サステナビリティ調達ガイドライン周知	全調達先企業【TS】	100%実施
人権	新入社員研修や階層別研修での人権学習の実施		
	多文化(多国籍文化)の理解・尊重		[宝グループ 人権方針]に基づき、多様性(性別、年齢、人種、性的指向、ジェンダーアイデンティティ、障がいの有無など)、人格、個性を尊重し、差別やハラスメントのない職場環境を維持
	差別のない採用活動		
	ハラスメント防止への取り組み		
個人情報・プライバシーの保護			
人権デューデリジェンス・プロセスの実施		組織横断のワーキングチームを中心とした人権デューデリジェンス・プロセスに基づく人権リスクの特定・評価、負の影響の防止・軽減、取り組み効果の追跡調査、情報開示の一連の取り組みを実施	
ガバナンス	リスク・コンプライアンス委員会の定期開催	年2回【TG】	2回実施
	コンプライアンス研修の実施	年1回【TG】	各階層別研修 年1回実施
	コンプライアンス職場教育の実施	年4回【TG】	4回実施
	リスク管理状況に対するモニタリングの実施	年1回【TG】	1回実施
各種防災訓練を定期的に実施	年1回【TG】	各種防災訓練 年1回以上実施	

<対象組織>【TG】宝グループ全体【TH】宝ホールディングス【TS】宝酒造【TSI】宝酒造インターナショナル【TSIG】宝酒造インターナショナルグループ【TB】タカラバイオ【TBG】タカラバイオグループ【国内G】宝ホールディングス、宝酒造、宝酒造インターナショナル、タカラバイオ、川東商事、トータルマネジメントビジネス、タカラ物流システム、ティービー、タカラ物産、ラック・コーポレーション、東京共同貿易、タカラサブプライコミュニケーションズ

宝グループのサステナビリティ

宝グループ・サステナビリティ・ポリシー

基本的な考え方

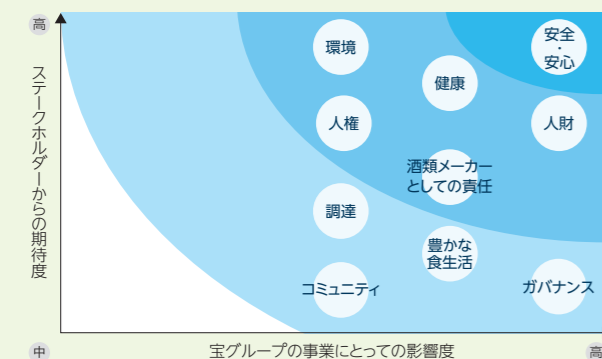
宝グループは「自然との調和を大切に、発酵やバイオの技術を通じて人間の健康的な暮らしと生き生きとした社会づくりに貢献します」という企業理念のもと、日本伝統の酒造りの発酵技術と最先端のバイオ技術の革新を通じて、食生活や生活スタイル、ライフサイエンスにおける可能性を探求し、新たな価値を創造し続けることによって社会への貢献を果たしてきました。

穀物や水、微生物といった様々な自然の恩恵のもとで事業活動を行う当社グループにとって、豊かな自然環境が保たれることは、事業を継続するうえでの大前提です。また、食品や医療に関わる事業を営む企業として、安全・安心な製品・商品・サービスを提供することは最も重要なテーマであり、同時にアルコール関連問題をはじめとする様々な社会課題にも対処していく必要があります。

当社グループを取り巻く社会環境は急速に変化し、気候変動、生物多様性保全、資源保全、人権尊重といった多様な課題への対応が世界的規模で求められており、持続可能な社会づくりに向けた企業の責任はますます大きくなっています。

当社グループは「Smiles in Life～笑顔は人生の宝～」をありたい姿 (Vision) として掲げ、世界中の暮らしを、命を、人生を、笑顔で満たすために挑戦し続けることを宣言しています。そして、事業活動を通じた社会的価値の創造を将来にわたって実現し続けていくためには、様々な社会課題の解決にこれまで以上に取り組む必要があるという認識のもと、「宝グループ・サステナビリティ・ポリシー」を公表しています。

マテリアリティ・マトリクス



詳細は、宝ホールディングスウェブサイト「宝グループのサステナビリティ」をご覧ください。
<https://www.takara.co.jp/sustainability/index.html>



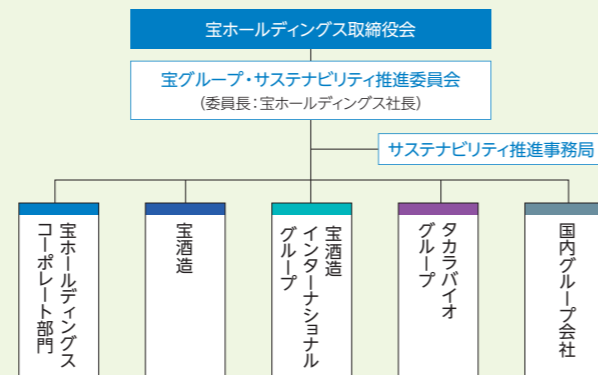
「宝グループ・サステナビリティ・ポリシー」では、当社グループを取り巻く社会課題について、「安全・安心」をはじめとする10の重要課題(マテリアリティ)を取り上げ、各々についての取り組み方針を示しており、さらに、その方針に基づく具体的な中長期目標を設定した「宝グループ・サステナビリティ・ビジョン」を策定しました。

当社グループは、これからも事業活動を通じた社会的価値の創造により、ステークホルダーの皆様から信頼される企業グループを目指すとともに、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

サステナビリティ推進委員会

宝グループは、取締役会の監督のもと、宝ホールディングスの代表取締役社長を委員長とした「宝グループ・サステナビリティ推進委員会」を設置しています。この委員会の決定に基づいて、サステナビリティ推進事務局は、グループ各社の具体的な活動の設定・実行を推進します。

委員会の構成



◆2024年度の「サステナビリティ推進委員会」での議論

マテリアリティの進捗や展開を議論する「宝グループ・サステナビリティ推進委員会」では、「Scope1,2,3の算定と削減状況」や「グローバル開示基準への対応」、「人権デューデリジェンスの推進」について議論がなされました。その他には各マテリアリティの取り組みやESG評価への対応を引き続き重視していくことが決まりました。

環境



穀物や水、微生物といった様々な自然の恩恵のもとで事業活動を行う当社グループにとって、豊かな自然環境が保たれることは、事業を継続するうえでの大前提です。宝グループでは、気候変動問題をはじめとする環境課題に対処すべく、「宝グループ環境方針」を定め、取り組みを進めています。

持続可能な社会の実現に向けて

CO₂排出量削減への取り組み

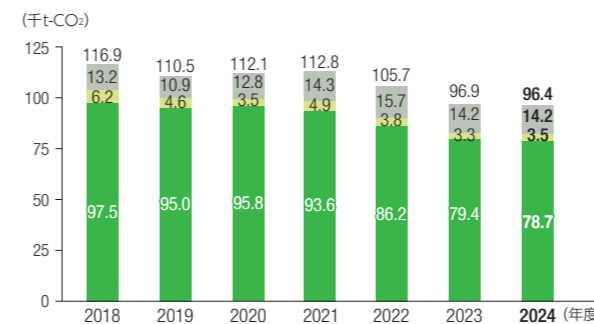
宝グループはサステナビリティ・ビジョンにおいてCO₂排出量削減目標を掲げ、Scope1,2,3の算定とCO₂排出量削減に取り組んでいます。

宝酒造+宝酒造インターナショナルグループ	【2030年度】生産拠点におけるCO ₂ 排出量を46%削減(2018年度比)
宝酒造(物流部門)	【2030年度】輸送におけるCO ₂ 排出原単位(出荷数量当たりのCO ₂ 排出量)を10%削減(2018年度比)
タカラバイオグループ	【2025年度】CO ₂ 排出原単位(売上高当たりのCO ₂ 排出量)を50%削減(2018年度比)
グループ全体	【2050年度】CO ₂ 排出量実質ゼロ

生産工程におけるCO₂排出量削減

宝グループの2024年度の生産工程におけるCO₂総排出量は96.4千t-CO₂となり、前期比では0.5%の減少、2018年度比では17.5%の減少となりました。グループ全体のCO₂排出量の8割以上を占める宝酒造の生産工程では、高効率な貫流ボイラーへの更新、全工場における重油ボイラーからLNGへの燃料転換、太陽光パネルの導入など各種施策や設備運用の適正化に取り組みました。その結果CO₂排出量が78.7千t-CO₂となり、前期比0.8%の減少となりました。

宝グループの生産工程でのCO₂排出量の推移



<集計範囲>

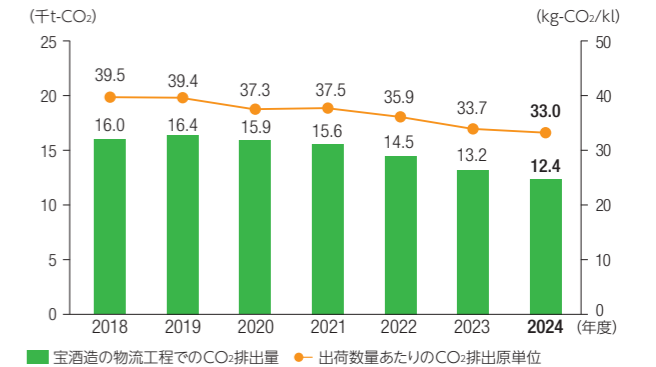
宝酒造、Takara Sake USA Inc.、宝酒造食品有限公司、The Tomatin Distillery Co.Ltd、タカラバイオ、宝生物工程(大連)有限公司、DSS Takara Bio India Pvt.Ltd.、Takara Bio USA,Inc.

※2019年2月まで瑞穂農林、きのこセンター金武を含む

物流工程でのCO₂排出量削減

宝酒造では、物流の効率化や転送の削減、省エネ運転、モーダルシフトの推進、トラック輸送やタンカー輸送における製品積載率の向上など、輸送時のCO₂排出量の削減に取り組んでいます。2024年度の物流工程におけるCO₂排出量は12.4千t-CO₂、CO₂排出原単位(出荷数量あたりのCO₂排出量)は基準年度である2018年度比で16.5%の削減となりました。

宝酒造の物流工程でのCO₂排出量と原単位の推移



再生可能エネルギーの利用拡大

宝グループでは、太陽光パネルの導入やグループ会社各事業場での再生可能エネルギー由来の電力購入などを積極的に進めています。

太陽光パネルの導入

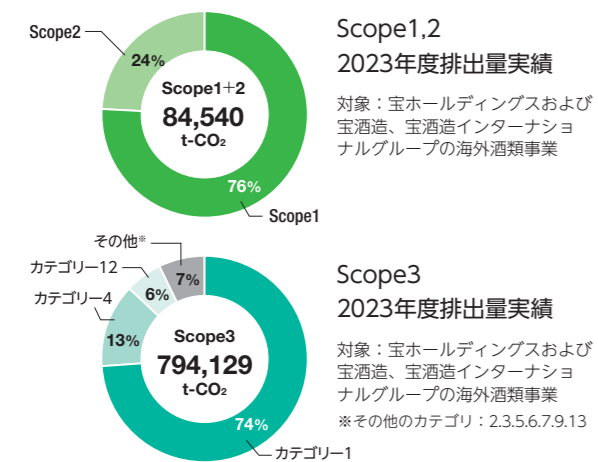


宝グループのサステナビリティ

サプライチェーン全体での温室効果ガス(GHG)

排出量の算定

宝グループでは、脱炭素社会を実現するため、Scope1、Scope2に加えて、Scope3のGHG排出量把握も推進しています。2023年度排出量実績は、宝ホールディングスおよび宝酒造、宝酒造インターナショナルグループの海外酒類事業を対象に算定を行いました。



今後も宝グループ全体のGHG排出量を把握するために、海外日本食材卸会社などに算定範囲を拡大していきます。

GHG排出量算定に対する第三者認証を取得

2023年度の宝ホールディングスおよび宝酒造、宝酒造インターナショナルグループの海外生産拠点のScope1,2,3の算定に対して、検証機関「一般社団法人日本能率協会サステナビリティセンター」より第三者認証を取得しました。



第三者認証報告書

TCFDフレームワークに基づく開示

宝グループは、地球環境の保全と事業活動の調和を経営の重要課題のひとつと位置づけ、積極的に取り組みを進めています。当社グループでは、気候変動が事業の持続性に影響を与える重要な問題であると認識し、気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)の提言に賛同するとともに、TCFDフレームワークに沿って気候変動に関するリスクと機会の評価と対応を進め、関連する情報の開示を行いステークホルダーの皆様と対話を続けていきます。

また、TCFD提言に賛同する企業や金融機関が協力して取り組みを推進し、企業の効果的な情報開示や金融機関の適切な投資判断を支援するための議論の場であるTCFDコンソーシアムに加盟しています。

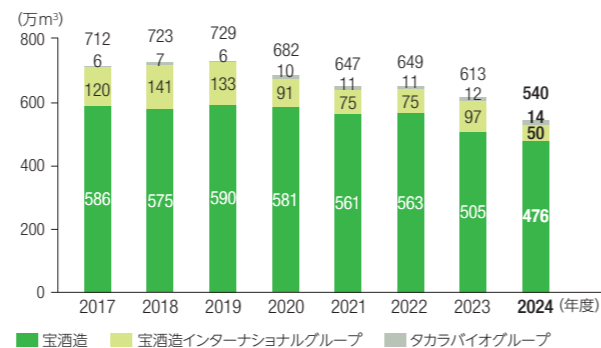
詳細は、宝ホールディングスウェブサイト「TCFDフレームワークに基づく開示」をご覧ください。
<https://www.takara.co.jp/sustainability/tcfd/index.html>

生産工程での水使用量の削減

宝グループでは、宝グループ環境方針に「省エネ・省資源を推進し、持続可能な資源の利用に努めます。」と掲げており、限りある水資源を持続可能な状態で利用し続けていくために、水資源使用量を削減することの重要性を認識し、使用量の削減および適正化を推進していきます。節水設備の導入等により、宝グループの2024年度の生産工程における用水の総使用量は540万m³となり、前年度比で11.9%の減少となりました。

宝酒造の用水原単位(生産数量当たりの水使用量)は目標である2017年度に対して、14.0%の削減となりました。

宝グループの生産工程での水使用量の推移



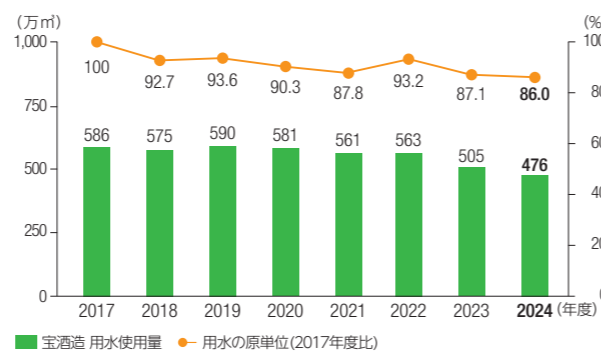
■宝酒造 ■宝酒造インターナショナルグループ ■タカラバイオグループ

<集計範囲>

宝酒造、Takara Sake USA Inc.、宝酒造食品有限公司、The Tomatin Distillery Co.Ltd、タカラバイオ、宝生物工程(大連)有限公司、DSS Takara Bio India Pvt. Ltd.、Takara Bio USA,Inc.

※2019年2月まで瑞穂農林、きのこセンター金武を含む

宝酒造の用水使用量と原単位



■宝酒造 用水使用量 ●用水の原単位(2017年度比)

製造拠点が立地する国ごとの水ストレス状況の把握

(水リスク評価)

宝グループにとって、水は製品を製造するにあたり重要な原料です。特に水の使用量が多い酒類製造拠点では、水ストレスの把握が不可欠と考えています。そこで、世界資源研究所(World Resources Institute)が開発したAqueduct Country Rankingsの評価指標「Baseline Water Stress」を活用し、自社の製造拠点が位置する国々の水ストレス状況を確認しています。その結果、日本やイギリス、カナダの計8拠点の水ストレスは低く、中国とアメリカの2拠点では中程度の水ストレスがあることがわかりました。

酒類製造拠点：日本国内6拠点、海外4拠点

会社名	製造拠点	国名	Baseline Water Stress
宝酒造	宝酒造の各工場	日本	Low-Medium (10-20%)
宝酒造インターナショナルグループ	The Tomatin Distillery Co. Ltd	イギリス	Low-Medium (10-20%)
	宝酒造食品有限公司	中国	Medium-High (20-40%)
	Takara Sake USA Inc.	アメリカ	Medium-High (20-40%)
	Ontario Spring Water Sake Company	カナダ	Low-Medium (10-20%)

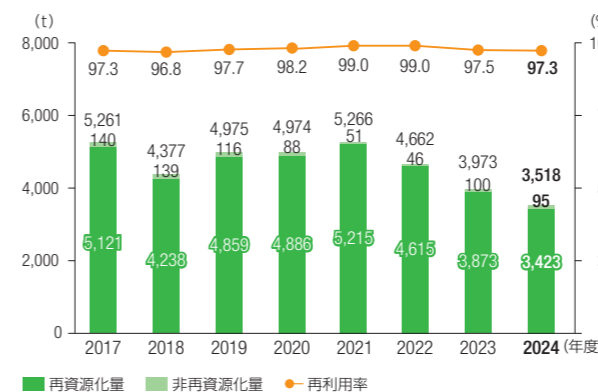
※Baseline Water Stressは5つの区分で分類されます。
Extremely High(極めて高い)、High(高い)、Medium-High(中～高)、Low-Medium(低～中)、Low(低い)

工場廃棄物の削減および再資源化による

サーキュラーエコノミーの推進

宝酒造の工場では、焼酎粕などの副産物や排水処理汚泥、原料や容器の運搬資材などの廃棄物が発生します。その対策として、産業廃棄物の廃棄ルート見直しによる有価売却、焼酎粕などの食品系副産物の飼料化・肥料化、酒パック損紙のリサイクルなど、工場廃棄物排出量の削減に取り組んでいます。2024年度の宝酒造の廃棄物排出量は3,518t、再利用率は97.3%となりました。

宝酒造の廃棄物排出量の推移と再利用率



■再資源化量 ■非再資源化量 ●再利用率

環境に配慮した製品パッケージ、梱包の活用

宝酒造では、リデュース(減量化)、リユース(再使用)、リサイクル(再資源化)の3Rに配慮した資材調達や商品開発を進めています。また、3Rにリフューズ(発生回避)を加えた独自の取り組み4Rとして、焼酎のはかり売りも展開しています。



バイオマスプラスチックを一部使用したパウチ容器

グループ全体としても、

- 森林認証紙の採用やバイオマスインクの使用
- バイオマスプラスチックの使用
- 再生プラスチック素材の容器



再生プラスチックを使用した食品トレイ

等の施策を進め、循環型経済(サーキュラーエコノミー)の実現に貢献していきます。

生物多様性保全への取り組み

TNFDフォーラムへの参画

宝ホールディングスは、地球環境の保全と事業活動の調和を経営の重要課題のひとつとしており、自然関連財務情報開示タスクフォース(TNFD)についての情報開示の枠組みに関する国際的な議論の場「TNFDフォーラム」に参画しました。これによりネイチャーポジティブに向けたリスク・機会の特定や対策を一層加速していきます。

タカラ・ハーモニストファンドによる助成

宝ホールディングスは、1985年に公益信託「タカラ・ハーモニストファンド」を設立し、以来毎年、日本の森林・草原や水辺の自然環境を守る活動や、そこに生息する生物を保護するための研究などに対して助成を行っています。

2025年度は、10件の自然環境保全に関する活動・研究が選ばれました。40年間の助成件数は432件、助成累計金額は2億419万円となりました。今後も日本の自然環境を守り育てる活動や研究への助成を通じて、生物多様性および豊かな自然環境の保全を推進していきます。



助成金贈呈式の様子

宝グループのサステナビリティ



安全・安心

宝グループは、食品や医療に関わる企業として、お客様に安心を感じて頂くことが重要であると考えています。将来にわたってお客様に信頼される企業グループであり続けるために、「宝グループ品質方針」を定め、取り組みを進めています。

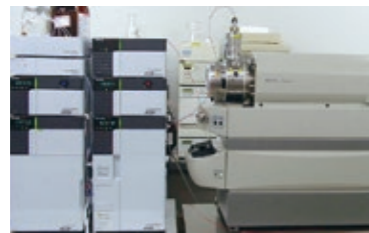
宝酒造における安全・安心な品質の確保

設計段階における関連法令・自主基準への適合性審査

商品の設計段階では、原料から容器・包装品、製造工程に至るすべての設計内容に対してデザインレビュー（設計審査）の手法を用いて、適法性やラベル表示内容などの妥当性を確認しています。こうして品質不良や不適切な情報提供となりうる可能性を設計段階で排除し、万全な品質設計であることを確認したうえで、商品化しています。

安全性を確認した原料の安定調達

原料の調達においては、調達ルートがすべて間違いなく確認できたもので、品質保証書において品質・安全性・適法性が確認できた原料のみを採用しています。これらの取り組みに加え、原料を供給するサプライヤーへの定期的な品質監査や、原料や調達先の状況に応じて、残留農薬や重金属などの分析を行い、有害物質の混入がないことを確認し、原料品質の信頼性を高めています。



液体クロマトグラフ・タンデム質量分析装置 (LC-MS/MS)

食品安全マネジメントシステム (FSSC22000) の維持

宝酒造では、国内全6工場（松戸工場、楠工場、伏見工場、白壁蔵、黒壁蔵、島原工場）において、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格FSSC22000の認証を取得しており、食品安全・品質管理に万全を期しています。

宝酒造インターナショナルグループにおける安全・安心な品質の確保

グローバルな品質保証体制構築に向けた取り組み

宝酒造インターナショナルでは、海外品質保証・品質管理担当を設置し、さらなる品質保証体制の強化を図っています。定期的に開催している海外グループ会社の経営層との会議においては、品質方針の共有化や食品安全に関する情報の交換・収集に取り組んでいます。また、宝ホールディングスグループ品質保証室と連携して、海外グループ会社の品質監査を実施することで、品質リスクの洗い出しと工程改善を行い、より安全・安心な品質の確保に努めています。



(米国)NYミューチャルトレーディング社 倉庫内視察風景

宝グループ品質方針

私たちは、「自然との調和を大切に、発酵やバイオの技術を通じて人間の健康的な暮らしと生き生きとした社会づくりに貢献します。」という宝グループの企業理念のもと、安全で安心していただける商品・サービスを世界中のお客様にお届けします。

- 1 私たちは、お客様の声に真摯に耳を傾け、ご満足頂ける品質を追求します。
- 2 私たちは、お客様に商品をお届けするまでの全てのプロセスにおいて、グループ一体となって品質保証活動に取り組めます。
- 3 私たちは、関連する法令・自主基準を遵守します。
- 4 私たちは、適切でわかりやすい情報提供に努め、お客様の信頼にお応えします。

タカラバイオグループにおける安全・安心な品質の確保

品質管理への取り組み

タカラバイオグループでは、安全な品質の確保に向けて、品質マネジメントシステム (ISO9001ほか) への適合と認証を維持し、製品品質の向上および顧客満足度の向上に努めています。CDMOサービスを提供する遺伝子・細胞プロセスセンターは、GMP/GCTP*に準拠した品質管理体制を構築するとともに、特定細胞加工物・再生医療等製品、医薬品 (生物学的製剤等) 製造業、体外診断用医薬品の製造販売業許可や製造業登録を取得しています。このほか、遺伝子解析サービスや遺伝子検査ラボは、CAP-LAP認証を取得し、衛生検査所として登録されています。

これらの認証制度や業許可の維持に努めるとともに、必要に応じ取得範囲の拡大を目指します。

また、品質重視の企業風土の醸成として「クオリティーカルチャー醸成部会」を組織し、活動しています。タカラバイオグループの全社員を対象に継続的な改善活動、教育訓練、経営層による現場視察などを実施しています。

* 医薬品や再生医療等製品の製造管理・品質の基準

製品情報の適切な公開

製品の安全性に関する資料を積極的に公開しています。製品説明書、CoA (分析証明書)、SDS (化学物質等安全データシート)、毒物及び劇物取締法に基づく毒劇物の表示、カルタヘナ法に基づくLMO (遺伝子組換え生物) 該当品など、法令や規制に基づいた適切な情報の公開・提供を多様な言語で行っています。

お客様相談室の取り組み

お客様満足の追求

お客様相談室には、2024年度8,156件のお客様の声をいただいております。商品に関するお問い合わせやご意見、ご

指摘など、多岐にわたりますが、これらの一つひとつに真摯に耳を傾け、ご満足いただける商品づくりやサービスの向上に取り組んでいます。また、よくいただくお問い合わせについて、お客様相談室ホームページに動画を掲載して、さらにお客様がわかりやすいよう取り組みを進めています。

お客様対応/苦情対応マネジメントシステム (ISO10002) の自己適合宣言により、お客様対応の向上に向けた具体的な取り組みや責務を明確にすることで、お客様対応プロセスの継続的な改善に取り組んでいます。

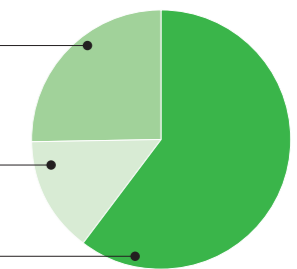
●お客様相談件数と内訳

その他 2,045件

ご指摘 1,182件

お問い合わせ 4,929件

2024年度 8,156件

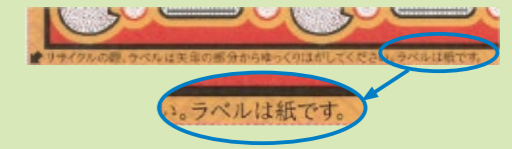


●お客様の声を反映した改善事例

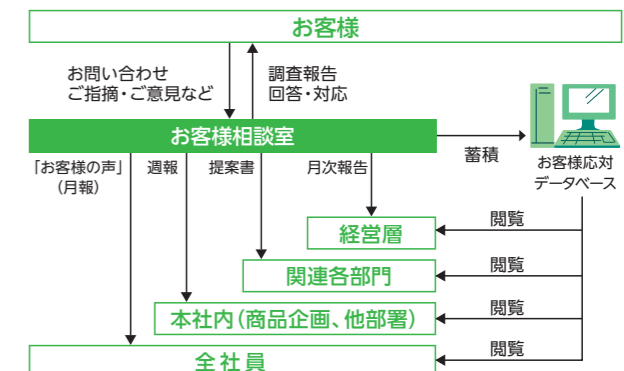
宝焼酎 ラベルの素材をわかりやすく明記

お客様の声 分別する際に、ラベルの素材がわからない

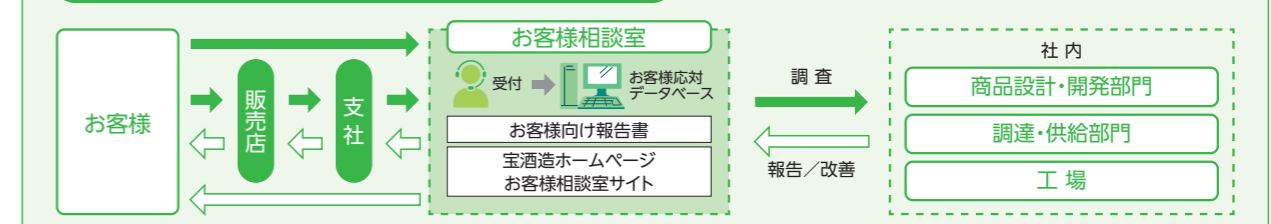
ラベルに、「ラベルは紙です。」と記載し、素材をわかりやすくしました。



●お客様の声の社内フィードバック



お客様からご指摘を受けた商品の調査・報告の流れ



宝グループのサステナビリティ



健康

宝グループは、食品や医療に関わる企業として、人間の健康的な暮らしに貢献することを目指しています。遺伝子治療などの革新的なバイオ技術の開発や関連するサービスの提供、健康に配慮した商品の開発など、人々が健康的な生活を継続して楽しむことのできる社会づくりに取り組んでいきます。

健康配慮型商品の提供

低アルコール商品の開発

「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」公表により、純アルコール量への注目が高まる中、「タカラ」発酵蒸留サワー〜平日の3%〜（アルコール分3%）や「寶」丸おろしスタンド（アルコール分4%）を発売するなど、低アルコール商品のラインアップを拡充し、お客様に幅広い選択肢を提供していきます。



ノンアルコール商品の開発

宝酒造では、ノンアルコール商品の開発、育成にも積極的に取り組んでいます。「タカラ」辛口ゼロボールは、グツとくる飲みごたえと爽やかなキレ味でどんな食事にも合うノンアルコールチューハイです。アルコールだけでなく、カロリー、糖質、甘味料、プリン体もゼロとなっています。



糖質ゼロ、糖質オフ商品の開発

「タカラ」焼酎ハイボールは、プリン体ゼロや甘味料ゼロ、糖質ゼロ※1・オフといった特長が従来のチューハイユーザーだけでなく、健康意識の高いお客様からもご支持をいただいています。

※1 食品表示基準に基づき100ml当たり糖質0.5g未満を糖質ゼロと表示



糖質ゼロの辛口チューハイ
「タカラ」焼酎ハイボール〈ドライ〉350ml



料理清酒の食塩ゼロ訴求

「タカラ」料理のための清酒は、料理をおいしくすることにこだわった「食塩ゼロ」、「国産米100%使用」の清酒です。宝酒造は「料理清酒」が「食塩ゼロ」であることのほか、「減塩」を切り口とした情報発信を行い、「料理清酒」と「加塩料理酒」との違いを訴求しています。



オーガニック、ビーガン、食物アレルギー対応食品の提供

2013年に、日本の伝統的な食文化である和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことが追い風となり、世界的に和食の人気と評価は年々高まっています。宝グループでは、海外の日本食材卸会社を拠点に、世界の食卓に和食を届けています。

オーガニックやビーガン商品に加え、グルテンフリーなどの食物アレルギー対応商品の取り扱いも拡大し、2025年3月時点で3,199アイテムを取り扱っています。

様々なニーズや食品に対する障壁を抱えた人が、みんなと同じ食卓を囲めるような世界を実現していきます。



MIYAKO PLANT-BASED Gyoza



Yutaka Gluten Free & Organic Konjac Noodles



Yutaka Reduced Salt Gluten Free Soy Sauce

世界のライフサイエンス研究と発展への支援

タカラバイオでは、ライフサイエンス分野の基礎研究から産業応用まで、1万点に及ぶ多様な製品とサービスを提供しています。日・米・欧・中・印のグローバルで多極的な製造施設の整備を進め、安定的な製品供給により、世界のライフサイエンス研究の発展を支援しています。

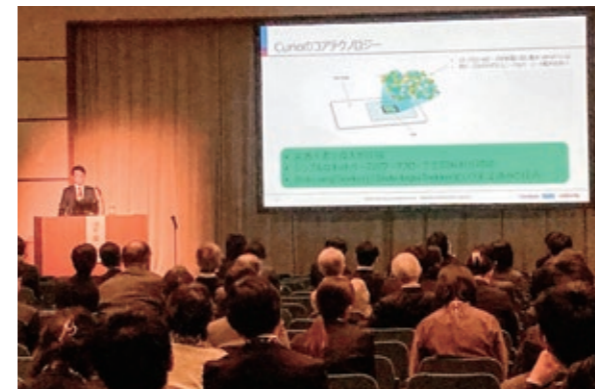


タカラバイオの拠点と事業活動

ライフサイエンスコミュニティへの貢献

バイオ研究者に向けた技術セミナーをはじめ、ライフサイエンス・バイオ関連の各種学会やイベントの協賛を通じ、ライフサイエンスコミュニティを支援しています。大学や団体のセミナーに参加したり、大学生向けのワークショップを開催して、バイオテクノロジーの社会的理解の促進に努めています。

また、オープンイノベーションを通じ、アカデミア発の技術シーズの事業化を進めています。



学会でのセミナーの様子

遺伝子解析技術の検査や診断への応用

研究用試薬事業で培った遺伝子工学技術をベースに、感染症の原因となるウイルス・細菌の検査製品に加え、世界各地の特性や需要に合わせた「グローバル」な製品開発に注力しています。



豚熱・アフリカ豚熱ウイルス前処理試薬

遺伝子治療発展への取り組み

遺伝子や細胞を扱う技術を活かした創薬基盤技術の開発や実用化を通じ、アンメットメディカルニーズを満たす遺伝子治療関連技術開発を進めています。また、再生細胞医療・遺伝子治療製品の開発・製造を支援するCDMO事業を推進するほか、新モダリティに対応した製造補助剤の開発・販売にも取り組んでいます。



細胞培養の様子

TBI-1301プロジェクトの本承認取得を目指した計画

がん抗原NY-ESO-1をターゲットにしたTCR遺伝子治療薬であるTBI-1301の臨床開発について、PMDAとの協議をふまえ、新たに検証的試験を実施したうえで、本承認取得を目指す計画に変更しました。上市の時期は遅れるものの、本承認の取得時期は早まり、また、その確度が高まると考えており、滑膜肉腫という難治性かつ治療の選択肢の少ない希少がんに対する新たな治療法となることを目指します。

宝グループのサステナビリティ



人財

企業は社員一人ひとりが集まって成り立つ組織であり、人財の総合力が企業の持続的な成長と発展の源泉であるとの考えから、さらなる企業価値の向上とグループの成長を実現するためには、人財への投資により個人や組織の能力を最大限に引き出すことが欠かせません。仕事のやりがいや働きがいのある職場、人を育む風土づくりを進めるとともに、グループの次世代を担う人財の育成と多様な人財の活躍を実現します。

人財育成

次世代を担う人財育成策の実施

宝ホールディングス、宝酒造、宝酒造インターナショナルでは、40代を中心とする管理職を対象にした経営幹部候補育成研修や工場の職場リーダー育成研修など、グループの次世代を担う人財を育成するための取り組みを進めています。また、事業場長クラスおよびプレマネジメント層を対象としたマネジメント力強化研修も毎年行うなど、今後も、事業成長において強化が必要な階層の人財育成施策を拡充しながら、将来にわたってグループを支える人財の育成に取り組んでいきます。

グローバルな事業成長を実現する人財の育成

宝ホールディングス、宝酒造、宝酒造インターナショナルでは、継続的なキャリア採用と新卒採用によりグローバルな事業成長を実現する人財の獲得を目指しています。人財育成の取り組みとしては、若手社員の宝酒造インターナショナルへの配属や海外赴任などのジョブローテーションを通じた育成を柱に、語学学校への通学支援やオンライン英語レッスンの受講支援をはじめ、グローバルなビジネスに必要な語学スキルを習得するための学習機会を提供しています。また、社員の海外赴任時には、語学スキル習得支援に加え、海外で生活するための心構えや赴任国の生活習慣などを学ぶプログラムを実施し、海外赴任者をサポートしています。

社員の主体的な学びに対する学習支援施策としては、語学系講座に関する通信教育の複数受講を認めているほか、全社員に対してTOEIC®の団体受験機会を提供するとともに、国内で勤務する社員と海外グループ社員との交流プログラム“グローバルカフェ”を定期的に開催するなど、グローバルな事業展開を積極的に推進していくための社内風土を醸成しています。

多様な人財の活躍推進

女性の活躍推進

宝グループでは、女性のさらなる活躍推進に向けて「女性活躍推進法」に基づく行動計画に沿って各社で取り組みを進めています。宝ホールディングス、宝酒造、宝酒造インターナショナルの3社では、女性を含む中堅層の社員を対象に、仕事とライフイベントを両立しながらキャリアアップを図ることを目的とした研修を実施しているほか、女性社員を部下に持つ上司を対象に、女性がより意欲的に働くことができる環境づくりを目指すための研修や、自身のキャリアプランの参考とすることを目的とした女性社員と女性管理職との座談会を実施しています。中長期的な目標としては2030年度までに新たにのべ50名以上の新任女性管理職・課長補佐を登用する計画で、2025年4月までにのべ44名を登用しました。なお、女性管理職比率は2025年度末までに10%以上とする計画に対し、2025年4月時点で10.2%となっています。

快適な職場環境とワークライフバランスの実現

男性の育児休業取得促進

宝グループでは、「次世代育成支援対策推進法」に基づく行動計画に沿って各社で取り組みを進めています。宝ホールディングス、宝酒造、宝酒造インターナショナルの3社では、育児休業の取得水準維持・向上を目指し、「育児休業からの復職率100%」と「男性社員の育児休業取得率30%以上」を目標に掲げて取り組みを進めています。

2024年度は、男性社員への個別周知・意向確認の面談の早期実施や面談後フォローに加え、人事部内に全社相談窓口を設置するなど、育児休業を取得しやすい環境の整備を進めたことなどにより、男性の育児休業取得率は84.6%となりました。

職場の安全衛生と従業員の健康保持増進

宝グループでは、安全で衛生的な職場環境の整備に努めるとともに、従業員の健康保持・増進の取り組みとして、法令に基づいた健康診断の実施に加え、毎年実施する「ストレスチェック」において高ストレスと判定された社員が希望した際は、産業医との面談を実施し、就業上の措置が必要と判断された場合にはその内容に従って対応するなど、メンタルヘルス不調を未然に防ぐ取り組みを行っています。また、ストレスチェック結果に基づく集団分析により、各組織におけるストレス状況の把握に努め、必要に応じて職場環境の改善を図っています。

長時間労働による健康障害防止の観点では、月60時間を超える所定外労働および日曜出勤の原則禁止、上司による所定外労働時間管理の徹底のほか、各事業場の管理担当者や人事部でも月の半ばで進捗を確認する体制をとっています。今後も産業医や宝グループ健康保険組合と連携を図りながら、従業員の健康リスク低減に取り組んでいきます。

社員関連データ (宝ホールディングス、宝酒造、宝酒造インターナショナル 3社計)

テーマ	分類	項目	単位	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
多様な人財の活躍推進	社員	正社員数(4月1日時点)	人	1,336	1,314	1,269	1,264	1,265
		男性	人	1,141	1,117	1,074	1,048	1,033
		女性	人	195	197	195	216	232
		女性比率	%	14.6	15.0	15.4	17.1	18.3
		平均勤続年数(正社員:4月1日時点)	年	22.4	22.7	22.6	22.0	21.1
		男性	年	23.1	23.4	23.4	23.0	22.2
		女性	年	18.2	18.7	18.5	17.4	16.5
		新卒採用者数(大卒・院卒)	人	33	15	23	33	32
		男性	人	17	8	12	15	17
		女性	人	16	7	11	18	15
	女性比率	%	48.5	46.7	47.8	54.5	46.9	
	3年以内離職率(新卒採用者)	%	13.3	6.3	10.9	6.0	12.5	
	自発的な離職率(正社員)	%	1.6	2.4	1.6	1.4	2.2	
	女性管理職数(4月1日時点)	人	17	19	22	28	34	
	女性管理職比率(4月1日時点)	%	4.0	4.5	5.3	6.7	8.6	
	新任女性管理職登用数	人	2	2	4	7	6	
	女性活躍推進	女性役職者数(4月1日時点)	人	34	39	41	48	53
女性役職者比率(4月1日時点)		%	5.5	6.2	6.7	7.9	9.0	
新任役職者登用数		人	4	8	9	14	12	
シニアの活躍推進		定年後再雇用者数	人	35	39	39	48	46
障がい者雇用促進	障がい者雇用率(宝ホールディングス・4月1日時点)	%	2.78	2.65	2.44	2.78	3.12	
	障がい者雇用率(宝酒造・4月1日時点)	%	2.59	2.69	2.59	2.49	2.92	
快適な職場環境とワークライフバランスの実現	多様な人財の獲得	中途採用比率(正社員登用者含む)	%	23.3	41.4	31.9	38.4	29.3
		労働時間	総労働時間数	時間	1,845.17	1,862.05	1,862.49	1,854.22
	有休取得	所定外労働時間数	時間	103.55	137.20	136.45	134.10	132.56
		有休取得率	%	66.4	69.1	76.5	73.5	78.2
	育児休業取得	育児休業取得者数	人	6	8	10	20	17
		男性	人	0	3	6	16	11
		女性	人	6	5	4	4	6
		育児休業からの復職率	%	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	職場の安全衛生	男性の育児休業取得率	%	0.0	18.8	27.3	84.2	84.6
		安全衛生教育受講者数(雇入時)	人	65	35	54	78	71
労働災害	労働災害発生数(全社)*	-	0.36	1.09	0.74	2.57	1.83	
	労働災害強度率(全社)	-	0	0.034	0.003	0.004	0.061	
	重大な労働災害件数	件	0	0	0	0	0	
在宅勤務利用	在宅勤務制度利用者数	人	794	769	684	526	466	

*労働災害発生数率:(休業・死亡+不休業の総件数)÷延実労働時間数×1,000,000

タカラバイオの社員関連データはタカラバイオウェブサイトをご覧ください。
<https://www.takara-bio.co.jp/ja/sustainability/materiality/human.html>



宝グループのサステナビリティ



🍷 酒類メーカーとしての責任

お酒は、古来より人間関係を円滑にするコミュニケーションツールとして大事な役割を果たしてきました。しかし、一方で、20歳未満の者の飲酒や飲酒運転など、いわゆるアルコール関連問題を引き起こすこともあります。宝グループでは、アルコール関連問題に対して正面から取り組むことが、酒類を製造・販売する企業として重要な責任であると考え、「責任ある飲酒に関する基本方針」を定め、取り組みを進めています。

適正飲酒の啓発

ウェブサイトや冊子による啓発

宝酒造は1985年から、社会と飲酒の調和を図るため、「いい日、いい酒、いいマナー」を提案した「Say No」運動を開始しました。そして、翌1986年には、適正飲酒についてまとめたパンフレット「Say No 読本」を発行しました。1995年には「Say No!Press」を、さらに2009年には、これをリニューアルした「お酒おつきあい読本」を発行し、それを宝酒造ウェブサイトにも掲載しています。また、同ウェブサイトへの誘導を図るため、公式Facebookでの投稿やバナー広告などを実施し、適正飲酒の啓発と問題飲酒の抑止に努めています。



従業員に対する啓発

コンプライアンス教育の一環として、毎年、従業員にアルコール関連問題に関するeラーニング等を実施し、受講率100%を継続しています。

責任あるマーケティングの実施

責任ある広告の実施

宝酒造は「広告・宣伝に関する業界自主基準」を遵守し、酒類のTVCM、新聞・雑誌広告等に20歳未満の者の飲酒を誘発する表現はしないなどの他、各種規定に基づいた広告を実施しています。2022年には、業界自主基準よりも広範囲な分野を網羅した上で、さらに厳しい内容を付加した「広告・宣伝に関する宝酒造自主基準」を独自に策定しました。同基準は適宜見直し・更新しており、運用を通じて、「業界自主基準に対する違反件数ゼロ」の継続に努めています。

商品表示における配慮

宝酒造は、1995年から商品パッケージに未成年者飲酒禁止などの表示を行い、また、2004年からは妊娠中や授乳期の飲酒防止のため、妊産婦飲酒に関する注意表示を記載しています。

純アルコール量の開示については、宝酒造ウェブサイトで全カテゴリー商品の開示を行っています。商品パッケージにおいては、2025年度までに国内で販売するすべての消費者向け商品(酒類調味料は除く)に表示する方針です。RTD商品については、2023年度中に完了しました。

また、適量飲酒に関する注意表示は、2006年から業界自主基準の規定に基づき容量2Lを超える商品に表示していますが、当社独自の取り組みとして2025年度までに2Lを超える商品に限らず国内で販売するすべての消費者向け商品(酒類調味料は除く)に広げて実施していきます。



純アルコール量と適正飲酒の啓発表示

ホームページアクセス時の年齢認証システム

宝酒造は2019年、20歳未満の者の飲酒防止を目的に、宝酒造ウェブサイトの酒類に関するページへのアクセスに対し、年齢認証システムを導入しています。



年齢認証システム



🧠 コミュニティ

宝グループは、地域社会とコミュニケーションをはかり、地域社会のニーズや課題を認識し、それらの解決に取り組むことで、地域社会の発展に貢献します。社会が求めるニーズや課題は、「気候変動問題」などの地球規模の課題から地域の「ごみ問題」、「次世代を担う子どもたちへの教育」、「経済や文化の振興」、「大規模災害被災支援」など多岐にわたり、それらは時代とともに変化します。私たちは、よき企業市民として、ステークホルダーとのコミュニケーションを通じて、今、地域社会がどのような課題を抱え、何を求めているのかを知ることに努めます。その結果、知り得たニーズや課題に対して、私たちが寄与できることを考え、実践に移すことで、地域社会の発展に貢献します。

次世代を担う子どもたちへの環境等の教育実施

宝酒造「田んぼの学校」

宝酒造では、2004年より、次世代を担う子どもたちに自然環境や生物多様性を守る大切さや、自然の恵みのありがたさを伝えることを目的として、環境教育プログラム「宝酒造「田んぼの学校」」を開催しています。

2025年も、小学生とそのご家族を対象に、京都府南丹市の田んぼで、春の田植えから秋の収穫までの稲作体験や、里山の自然観察の授業を年3回にわたって行っています。



田植え体験の様子

宝酒造「エコの学校」

2012年より、小学3~6年生とそのご家族を対象に、環境教育プログラム「宝酒造「エコの学校」」を実施しています。このイベントはごみ問題の現状やごみを減らす方法を学ぶことを目的とし、空びんを砕いてできるカレットで絵を描くなど、リサイクル体験を通して楽しく学ぶ内容で、2025年は京都市と滋賀県草津市で開催しました。

タカラバイオ「次世代への教育」

毎年、大学などにおいて、タカラバイオの役員・社員が講師となって、遺伝子治療や再生医療などをテーマとし、企業やビジネスの観点から、最近の動向と今後の展望などについて講演しています。また、学生たちのキャリアア

プラン設計のため、希望する新入社員には、今の仕事内容や入社への動機、仕事への思いなどを出身校で語る機会への参加を支援しています。

さらに、大学生向けの広報ワークショップや、近隣の小学生を対象に事業内容を分かりやすく紹介する出前授業を行っています。子供たちには、教科書だけではなく、横断的・総合的・探索的な学習を通して、主体的に学び、自身の生き方を考えるきっかけの一つになるよう取り組んでいます。



同志社大学ビジネスワークショップ

地域経済の振興

地域密着型商品の継続的育成

宝酒造では、ご当地の希少な果実を使用した「寶CRAFT」など、地元の方々に愛される地域限定商品を開発・育成し、地域経済の活性化に取り組んでいます。2025年4月に発売した「寶CRAFT」<熊本大見柑>では、貯蔵過程で青果が腐敗し、出荷できず廃棄されるものが年間20%~最大50%ある中、貯蔵期間を経ずに加工することで、廃棄ロスを年間約1%にまで削減しました。また、高齢化等により収穫時期の人手不足が課題となっている産地に赴き、収穫のお手伝いなどを行っています。



「寶CRAFT」<熊本大見柑>



社員による収穫応援の様子

宝グループのサステナビリティ



豊かな食生活

宝グループは、グローバル和酒No.1企業としてのプレゼンスと、海外での日本食材卸ネットワークを活かして、和酒・日本食の価値や魅力を高め、人と人の繋がりにあふれた豊かな食生活を世界中にお届けします。

和酒と日本食の豊かさの提供

日本食の魅力や新たな価値の発信・提供

宝酒造インターナショナルでは、日本食に欠かせない米、海苔、醤油、お酢などの様々な和の食材や周辺商材を現地の日本食レストランやスーパー・小売店に提供すると



(英国)HYPER JAPAN2024

ともに、海外での日本食のさらなる浸透を図るべく、各地で開催される展示会への出展やショールームでの情報発信を行っています。

1926年にロサンゼルスに設立され米国でも有数の歴史を持つ日本食材卸であるミューチャルトレーディング社では、レストラン関係者を対象とした展示・即売会「Japanese Food & Restaurant Expo」を自社で開催し、和酒・日本食の米国でのさらなる浸透を図っています。



(米国)Japanese Food & Restaurant Expo2024

日本酒の素晴らしさを世界へ

「松竹梅」は“よろこびの清酒”として、日本酒を飲む“よろこび”“おいしさ”を国内外の多くの人に届けるこ

とで、日本酒ユーザーの拡大と日本酒文化の新しい未来の創造に向けた挑戦を続けています。



「松竹梅」ブランドキービジュアル

松竹梅白壁蔵「澁」は、お米うまれのフルーティーでやさしい甘み、爽やかな泡と低アルコールで飲みやすい“日本を代表するスパークリング日本酒”として、世界中においしさと感動を届けています。

日本では、ロイヤルユーザーが感じている「澁」のベネフィット“澁があるだけで、日常が非日常の上質な時間にランクアップし、贅沢な癒しの時間が得られる”ことを「ほぐりたい日は、澁がいい。」をテーマとしたWEB動画で発信しています。従来の日本酒にあまりなじみのない人に、私にも楽しめる“新しい日本酒”として認識してもらうことで、日本酒ユーザーを拡大しています。



「ほぐりたい日は、澁がいい。」動画

海外では各国で「澁」の情報発信を展開しています。米国では公式SNSを開設することに加え、人気料飲店やインフルエンサーとタイアップした企画で「澁」の魅力を発信しています。

また、昨年のニューヨーク・メッツに加え、2025年4月からはメジャーリーグベースボール(MLB)ナショナルリーグ西地区所属のサンフランシスコ・ジャイアンツとオフィシャルスポンサー契約を締結しました。

このパートナーシップにより、「澁」が日本酒で初めて、ニューヨーク・メッツの本拠地シティ・フィールドに加え、サンフランシスコ・ジャイアンツの本拠地オラクル・パークでも採用される他、一部の試合では、来場者に「澁」を実体験いただける試飲会も実施します。その他にも英国では「HYPER JAPAN」、香港では「美食博覧 Food Expo Hong Kong」へブース出展し、実体験した方からSNSで情報発信をいただいています。今後も世界各国で「澁」を中心に日本酒の魅力を広げていきます。



(米国)シティ・フィールド内の電光掲示板



(米国)オラクル・パーク© S.F. Giants



(香港)Food Expo Hong Kong2024

日本酒が国内外で、より多くの人を楽しめるようになるために、高精白で米を磨くほど良いといった従来の判断基準に縛られない、日本酒本来の魅力に根差した“これからのいい日本酒”を創造していくことが、グローバル和酒No.1企業の使命だと考え、2023年10月に松竹梅白壁蔵「然土〜ねんど〜」を発売しました。初回の発売以降、年2回、数量・販売ルート限定で発売しており、料理と濃厚にとろけあう米の旨味や甘味、ふくよかな味わいはもちろん、日本酒の判断基準を広げる「松竹梅」の取り組みに注目いただいています。「然土」は世界的に最も権威あるブラインドテイasting審査会の一つで日本国外の日本酒審査会としては最大かつ最も影響力のあるIWC(インターナショナルワインチャレンジ)



松竹梅白壁蔵「然土」

2025において、「ゴールドメダル」と「トロフィー」を受賞しました。

2025年7月からは海外でも「然土」の販売を開始し、グローバルで「松竹梅」が考える「これからのいい日本酒=米の旨みを感じられる食中酒」を新たな価値として創造していきます。

酒類調味料の魅力発信

信頼の品質で選ばれ続けるトップブランドの「タカラ本みりん」や食塩ゼロのタカラ「料理のための清酒」を中心に、酒類調味料の情報発信を行っています。公式SNS「タカラお料理手帳」では、お酒のチカラを活かした料理のおいしさや、健康志向の高まりを捉えたヘルシーレシピを継続発信しています。



公式SNS「タカラお料理手帳」

宝酒造とNPO法人「日本料理アカデミー」の共催で2009年に開始した「京・名料理人に学ぶ日本料理教室」は、16年間で54回開催しています。コク・うまみが豊富でだしとうまみを引き立てる「タカラ本みりん」や、生臭みを消し素材をやわらかく仕上げるタカラ「料理のための清酒」の調理効果を実感した参加者からは、本格的な日本料理と酒類調味料の使い方を名料理人に直接学ぶことができるとご好評をいただいています。



京・名料理人に学ぶ日本料理教室

宝グループのサステナビリティ



調達

お客様に安全で安心な商品・サービスを継続して提供していくためには、ビジネスパートナーである調達先と持続的な取引を継続することが不可欠です。宝グループは、「宝グループ調達方針」に基づき、原材料等の安全性や品質の確保に加え、環境や人権、法・社会倫理の遵守といったサプライチェーン全体の社会的責任にも配慮することで、持続可能な調達の実現を目指しています。

調達先との協業

持続可能な調達を行うため、調達先への遵守要請

宝酒造では、環境・社会課題を考慮した「サステナビリティ調達ガイドライン」の遵守をサプライヤーに要請しています。

2025年6月時点でサプライヤー260社にガイドラインを提示し、すべての企業より同意書を受領しました。

宝酒造サステナビリティ調達ガイドライン

- 1 安全・安心の確保
- 2 地球環境への配慮
- 3 人権・労働・安全衛生
- 4 法令・社会規範の遵守
- 5 情報セキュリティ
- 6 社会貢献

詳細は、宝ホールディングスウェブサイト「調達」をご覧ください。
<https://www.takara.co.jp/sustainability/materiality/supply-chain.html>



サプライヤー監査の様子

サプライヤーの現地調査

サプライヤーの人権デューデリジェンスの一環として、2023年5月にブラジルの粗留アルコール製造サプライヤー4社を訪問し、現地調査を実施しました。

その結果、サステナビリティ調達ガイドラインの26項目すべての基準を満たし、児童労働や強制労働が起きていないことを確認しました。



ブラジルのサプライヤー訪問の様子

その他にも、新規・既存サプライヤーの工場監査を定期的に行っています。

遵守状況が不十分な場合は改善を依頼したり、改善案を提示する等の対応を行っています。

国内外からの原料調達

国内外問わず原料については、品質保証書の提示により品質・安全性・適法性が確認された原料のみを採用しています。さらに、原料サプライヤーに対して、必要に応じ、現地訪問による品質監査やオンライン監査を実施し、より安全で安心な原料の調達に努めています。



人権

宝グループでは、すべてのステークホルダーの人権を尊重するため、「宝グループ人権方針」を掲げ、従業員のみならず、取引先、お客様、地域社会など、さまざまなステークホルダーの人権に影響を及ぼすことを認識し、国連「ビジネスと人権に関する指導原則」に則った人権デューデリジェンスのプロセスを構築し、取り組みを進めています。

人権の尊重

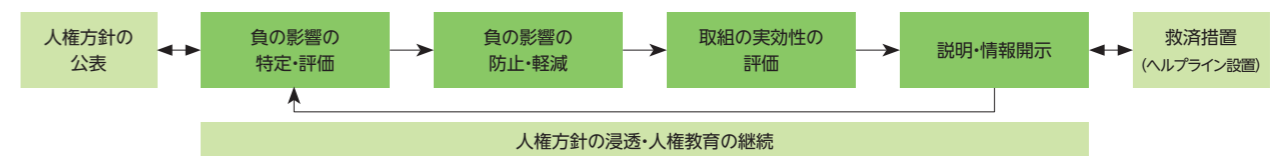
人権デューデリジェンスの取り組み

2024年度も、宝グループ内においてすでに人権デューデリジェンス・プロセスに該当する取り組みとして実行されているものについては、その取り組みを継続するとともに、組織横断のワーキングチームの下、人権デューデリジェンスの各プロセスにおける課題への対応を行いました。

負の影響の特定・評価の取り組みでは、リスク対応マップの更新(潜在的な人権リスクの抽出)や、宝酒造が調達

する主原料において人権リスクが高いとされる新たな品目がないことの確認、ならびに英国現代奴隷法に基づく現地法人による年次声明の対応など各国の人権デューデリジェンス関連法への対応状況を確認しました。また、負の影響の防止・軽減の取り組みにおいては、人権への理解を深めるための研修プログラムやeラーニングによるコンプライアンス教育を実施するとともに、通報・相談窓口の周知についても定期的に行うなど、人権に対する社内啓発を継続しています。

国連「ビジネスと人権に関する指導原則」に基づく人権デューデリジェンスのプロセス



人権デューデリジェンス・プロセスの主な項目ごとの2024年度の取り組み

項目	主な項目詳細	2024年度の主な取り組み
人権方針	方針の浸透	● リスク・コンプライアンスリーダー研修および各職場に向けたリーダーによる職場教育を通じた周知の実施
負の影響の特定・評価	リスク対応マップの更新	● 職場ごとのリスク把握(職場点検)の継続実施およびリスク対応マップの更新を実施
	サプライヤーのモニタリング	● 新規サプライヤー採用時に、サステナビリティ調達ガイドライン遵守についての同意書取得の継続
	海外グループ会社のモニタリング	● 各国の人権デューデリジェンス関連法への対応状況を確認
負の影響の防止・軽減	特定されたリスクの評価	● 米国労働省が更新した「児童労働・強制労働に関するリスト」に記載の物品を確認し、調達する主原料において人権リスクの高い品目がないことを確認
	対応フローの整備と周知	● コンプライアンス職場教育等を通じた宝グループヘルプラインやハラスメント相談窓口を周知
取組の実効性の評価	人権教育・研修の実施	● コンプライアンス教育(職場教育・eラーニング等)および「人権」等を含むコンプライアンス理解度テストの実施
	追加検証の実施	● 2023年度の実証からの課題抽出と2024年度の実証状況の定期的な確認(年3回)
説明・情報開示	社外への発信	● 統合報告書およびサステナビリティサイトに情報を開示