

2024.1

”我が社のゼロカーボンの取組 について”

カドウフーズ株式会社

目次

1. 事業概要
2. 起業背景
3. 地域の良循環背景
4. 教育の幸福度を上げる取り組み
5. その他の取組
6. 専門家派遣で得られたゼロカーボン
7. これからの展望

1.事業概要



BAY

【会社概要】

事業所名	カドウフーズ 株式会社
代表者名	代表取締役 嘉堂 聖也
所在地	〒040-0071 北海道函館市追分町1-25
TEL／ FAX	TEL(0138)62-6077 FAX(0138)41-6613
創業	平成22年7月



↑社屋と直売所

↓海外で販売時のレイアウト



【業種】
食料品製造業

【事業区分】
業務用の惣菜、お土産菓子の製造

【主な取引先】
本州の業務用食品卸問屋、地元観光地の売店
全国の百貨店、通信販売会社など

【沿革】
2010: 菓子・総菜加工食品メーカーとして設立
2017: 北海道に直売店1号店をオープン
2017年：輸出事業開始（シンガポール、香港、台湾など）

弊社貯蔵庫

北海道産のジャガイモや
サツマイモを熟成させる貯蔵庫



レンガ倉庫を使えば、夏は涼しく、冬は暖かい室内を保つことができる

ジャガイモは冷たい場所に、サツマイモは暖かい場所に保管します。そうすることで、デンプンが糖化して甘くなります。

弊社工場と製造品イメージ



北海道産のサツマイモやジャガイモを使って、すべての商品を手作りしています

素材の生まれる環境

厳選された素材は、雪のように白く、清
らかで、甘く、香り高い。



素材の生まれる環境

夏は暑く、冬は寒い北海道の厚沢部（あっさぶ）という町で栽培されています。

この寒暖の差によって、じゃがいものデンプンが多くなり、糖化が進むのです。



温度差、きれいな空気、澄んだ水が、私たちの食べ物を強く、おいしく育てます。

製品紹介 - すぐに食べられるサツマイモ-

以下の製品はすべて100%天然で、無着色、無保存、無添加です。



もうゆでちゃった 黄金のさつまいも

- すぐに食べられる
- 北海道産のサツマイモを使用
- 室温で保存
- 賞味期限1年



北海道のちいさい焼いも（冷凍焼きいも）

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産のサツマイモを使用
- ヘルシースイーツ（100%天然素材、保存料・着色料不使用）としてもおすすめです。

製品紹介 - すぐに食べられるじゃがいも -

以下の製品はすべて100%天然で、無着色、無保存、無添加です。



もうゆでちゃった
じゃがいもと人参ミックス

- すぐに食べられる
- 北海道産のじゃがいも
とにんじんを使用
- 室温で保存可能
- 賞味期限1年



もうゆでちゃった

- すぐに食べられる
- 北海道産のじゃがいも
を使用
- 室温で保存可能
- 賞味期限2年

また、これらは簡単に調理
することができます。

▶ ポテト団子、ポテトサラダ、
アヒージョなど。



商品紹介 - お菓子編



はこだて雪んこ(冷凍洋風大福)

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産のさつまいもと生クリームを使用
- プレーン、抹茶、かぼちゃ、さくらなど、さまざまなフレーバーをご用意しています。

白い半熟スイートポテト(冷凍)

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産さつまいも、生クリーム、砂糖、バターを使用。
- 農林水産省主催「FOOD ACTION NIPPON AWARD 2020」受賞



2.起業背景

魅力的な街NO.1の函館 お土産品で売られているのは

- ・他地域のメーカー
- ・地元の素材ではない



我々の文化をPRしなくてどうする？

ほかの地域で作られている商品よりも、
魅力ある商品をつくる

地域を盛り上げる

函館で有名な食品（海産物）



いか

昆布



異国情緒溢れる和洋折衷な函館の建築物



2008年：
北海道初の
白いさつまいも

「黄金千貫」



寒さに弱いさつまいも



研究・温暖化



産地の変動

さつまいもの用途



焼酎原料以外に用途なし

これだ！

■全国売上ランキング

【第1位】	【第2位】	【第3位】	【第4位】	【第5位】
<p>『じゃがポックル』 (ポテトファーム)</p>  <p>畑ですくすく育ったじゃがいもを、皮つきのままカットし、じっくりフライ。じゃがいも本来の美味しさが楽しめます。</p> <p>[6袋入 540円] [10袋入 864円]</p>	<p>『白い恋人』 (石屋製菓)</p>  <p>軽く、口の中で溶けるような食感のラングドシャクッキーに、オリジナルホワイトチョコをサンド。76年発売以来のロングセラー。</p> <p>[ホワイト18枚入 1,142円] [ホワイト24枚入 1,522円]</p>	<p>『博多通りもん』 (明月堂)</p>  <p>「最上級バター」と、丹念に練り上げられた上品な甘さの「しろ餡」を、ミルクの香りたっぷりの皮で包んで焼き上げたお菓子。</p> <p>[10個入 1,080円] [15個入 1,620円]</p>	<p>『マルセイバターサンド』 (六花亭)</p>  <p>六花亭専用小麦粉で作ったビスケットに、ホワイトチョコ、北海道産生乳100%バター、レーズンを合わせたクリームをサンド。</p> <p>[10枚入 1,200円] [16枚入 1,920円]</p>	<p>『ロイズ生チョコ』 (ロイズコンフェクト)</p>  <p>北海道産生クリームを贅沢に使い、丁寧にチョコレートに練り込んだ、ふわっと溶けるソフトな食感の生チョコ。</p> <p>[1箱20粒入 712円]</p>
<p>【第6位】</p> <p>『開拓おかき』 (北菓楼)</p>  <p>7日間もの時間をかけ心を込めてつくる、北海道銘菓、北菓楼の人気おかき。手頃な価格のため、まとめ買いする方が多く、お土産に最適。</p> <p>[1袋 390円]</p>	<p>【第7位】</p> <p>『めんべい』 (山口油屋福太郎)</p>  <p>たこ・いか・めんたい、海の幸のうまみが詰まった博多名物のせんべい。ピリッとくる辛さと香ばしい香りが人気。</p> <p>[2枚入×8袋 480円] [2枚入×16袋 1,000円]</p>	<p>【第8位】</p> <p>『東京ぼーの』 (D&Nコンフェクショナリー)</p>  <p>厳選したクリームチーズと北海道十勝産のカマンベールチーズを、メレンゲを使ったパウンドケーキでサンドしたチーズケーキ。</p> <p>[8本入 1,080円] [12本入 1,620円]</p>	<p>【第9位】</p> <p>『真空パックシウマイ』 (崎陽軒)</p>  <p>昭和3年に誕生した横浜名物。貝粒を素材にした独自の味で人気の商品。</p> <p>[15粒入 560円] [30粒入 1,100円]</p>	<p>【第10位】</p> <p>『キットカット』 (ネスレ日本)</p>  <p>サクサクのウエハースとチョコレートでおなじみのキットカット。日本オリジナルの味などバリエーションが多く、海外旅客にも日本のキットカットが人気。</p>

2009年 はこだて雪んこ



我社独自の
函館ブランド



はこだて雪んこ 特徴

①北海道初の **珍しいさつまいも** と濃厚な牛乳やバターなどの地域性を重んじた素材



②入れなくて済む **添加物** を使用しない健康に配慮

③機械での大量生産ではつukれない **手づくり** のみがつくり出す味覚



④洋菓子のスイートポテトと和菓子の求肥を掛け合せた **和洋折衷** のイメージ

3. 地域の良循環 背景

地元素材の現状

- ・変形した野菜など規格外品の利用が困難

⇒最悪捨てられる



- ・ほとんど加工されず
素材として本州や海外へ出荷

⇒生産者しか儲からない



加工品の現状

- 地元の素材ではなく他地域から仕入れてきたものを使用
⇒ **お金が地域外に流出**
- 大量に作られた加工品の多くはブランド化せず地域外で販売されている
⇒ **製造者しか儲からない**



弊社のビジネスモデル

地域にお金が回り、街に活気が出る良循環ビジネス

背景：朽ちていく函館

有名な観光地 → 他地域の原材料や商品
イメージマッチしていない商品

モノ（商品と生産者の付加価値向上）

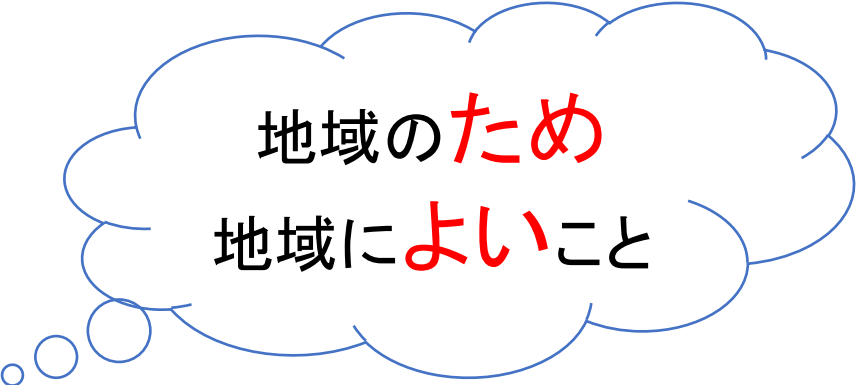
今までなかった地域素材や主に規格外品の使用

ヒト（雇用と地域内の6次化で域内の生産性を上げる）

地元の人が生育、加工（手作り）、販売など

カネ（地元で消費するサイクル）

地元での販売を基本とし、地元及び観光客が消費



地域のため
地域にいいこと

2010年7月：

会社の製造部門を切り離し起業
地域経済の良循環に
取組み始める



販売戦略の効果

- ①新しいものや取り組みは取材で広めてくれる
- ②他にないことでオファー
- ③他にないので函館に来たら買ってくれる
- ④地元特化の商品で生産者から購入者まで応援してくれる



4. 教育の幸福度を上げる取り組み 未来をつくるプロジェクト

背景

函館の教育幸福度は10位だが・・・

地域の歴史風土を知らない・関心がない
都会と違い遊ぶ場がない
田舎は働く場所がない



函館を離れ都会へ

地元離れを解消



街に活況を取り戻すため

中核市幸福度ランキング

総合	前回	中核市	基本指標	健康	文化	仕事	生活	教育
1	1	豊田	1	7	30	1	7	2
2	6	富山	37	12	23	3	1	1
3	2	長野	19	1	32	6	8	12
4	7	柏	8	4	15	7	15	19
5	4	岡崎	2	9	28	5	6	41
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
41	34	長崎	40	43	16	42	29	17
42	42	函館	42	45	31	43	36	10
43	40	那覇	16	32	11	45	43	38
44	39	東大阪	32	40	29	39	44	30
45	41	尼崎	38	33	36	37	45	33

※45市が対象(前回調査は42市が対象)

2018年～

地元高校生が関わる地域課題を解決する事業

課題研究 調査研究グループ

HAKOSHOP 『はこしょっぷ』

本校は、平成18年度より北海道教育委員会の高等学校「北を活かす人づくり」推進事業の「北のくにづくり」の研究指定を受け、

「高校生による函館エリアの活性化プロジェクト」をテーマに、「食と観光」についての研究を行っています。

テー
・北
・地

高校
北海
みんな



授業中の風景



授業内容

- 地域の現状を調査
- マーケティング
どのようなターゲットに向けて
何を打ち出すのか
いつどうやって売るのが

商品づくりを一から一緒に

事業の効果

学生：ワクワク+地域と関わる

大人：子供達を育てる意識向上

共通点：自分達でつくった愛着感



活動が終わっても



愛着が残る ファンになる



愛を発信

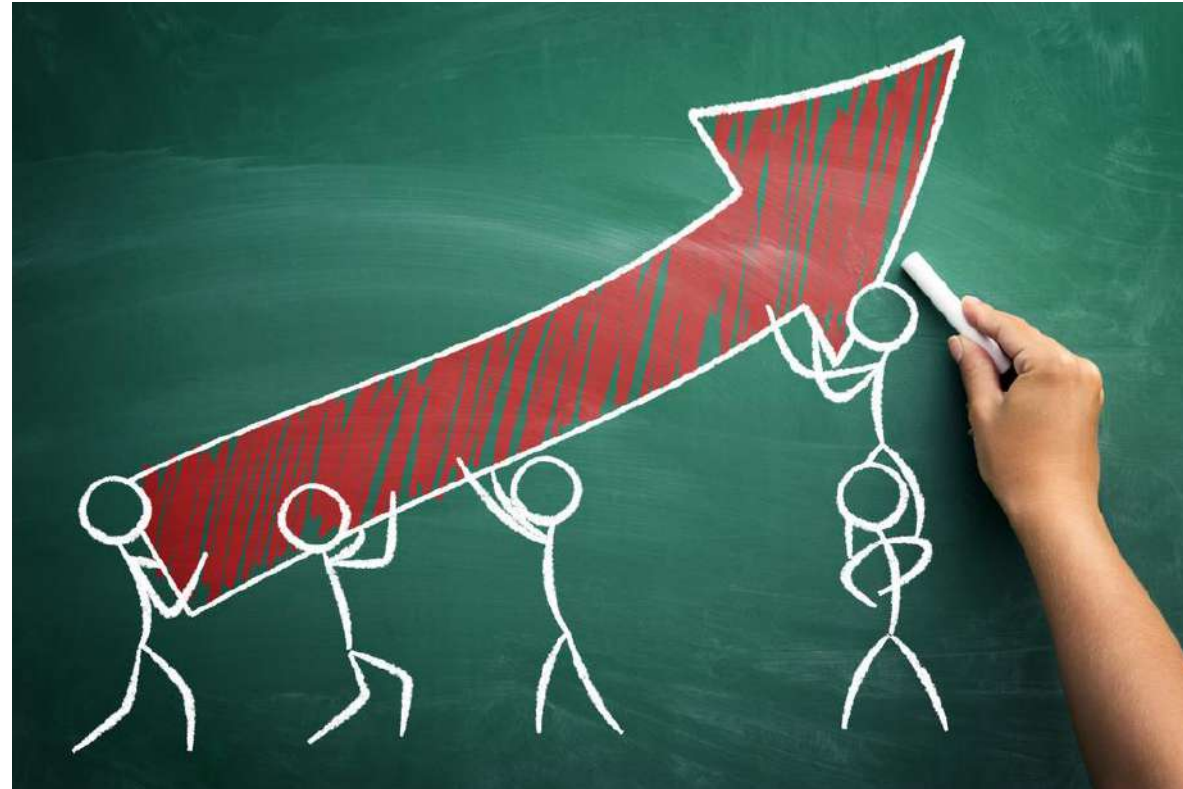


みんなから愛される商品

みんなから愛される商品



地域に関わる主体的な人を増やす



学生 + カドウフーズ コラボ

地元発

りんごジャム
クッキー



世界を救う
カボチャケーキ



取り組みの掲載記事

Topics



新スイーツを手掛けた函商生メンバー



笑顔で来店客にに対し、商品の魅力を伝える



りんごジャムのシャキシヤキ食感も心地良い
「りんごに恋した女子高生」



可愛いデザインのパッケージ



12月9日の販売会で陳列された商品

函商生が手掛けた道南新スイーツ
「りんごに恋した女子高生」好評
「はこだて雪んこ」のカドウフーズ全面協力

函館新聞

HAKODATE SHIMBUN DIGITAL

6時 12時 18時

函館新聞デジタル ▶ ご購読申込はこちら 9/1 ▶ 函新ウィークリーレビュー

動画ニュース ▶ テーオーデパート 61年間の歴史に幕 9月のプレゼント ▶ 映画鑑賞券

求人募集 ▶ 経理・総務職

▲ クマ目撃 ▶ 七飯、八雲 ▲ クマ出没マップ ★ 誕生月占い ① 注意報

規格外農産物を商品化へ 函館商業高生とカドウフーズが連携

◎ 2023年8月31日 17時00分



中山さん（右から2人目）から採れたての2番果トウモロコシを受け取る生徒

【厚沢部】函館商業高校流通ビジネス科3年の課題研究グループ「HAKOSHOP（ハコシヨップ）」のメンバー6人が8月25日、町内のトウモロコシ畑と、メロン生産者を訪問し、規格外農産物の活用法を考察した。

ハコシヨップは、6グループに分かれた生徒が、それぞれ決めたテーマを基に地元企業などと連携し、製品製造や観光研究などに取り組む。厚沢部に訪れたグループは、食品製造業のカドウフーズ（嘉堂聖也社長）と連携。

「食品ロス」をテーマに、商品にならない農産物の研究や加工品開発に取り組んでいる。

📷 掲載写真を購入

最近の学生への授業

課題解決型授業

- 函館大谷短期大学
- 函館商業高等学校
- 大野農業高等学校
- 函館大学
- 北海道教育大学函館校
- 北海道大学大学院(新渡戸カレッジ)

5. その他の取組

SDGs活動

社員意識醸成
地域コミュニティ

・2021年8月【子供たちへ】

おうちで眠っている文具類などご寄付

集まった品々を必要とされる子供たちへプレゼント



・廃棄野菜の商品化を増やす



- ・子ども食堂やフードバンクへ廃棄食品を寄付
- ・廃棄野菜販売益の一部寄附

SDG s 活動

工場見学や講義で
ゼロカーボン伝える



規格外野菜の説明



規格外野菜の加工品説明



地域の良循環について講義

食絶景北海道×
ゼロカーボンアワード2023
北海道知事表彰【優秀賞】



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

カドウフーズは食品ロス削減国民運動に
参加しています。

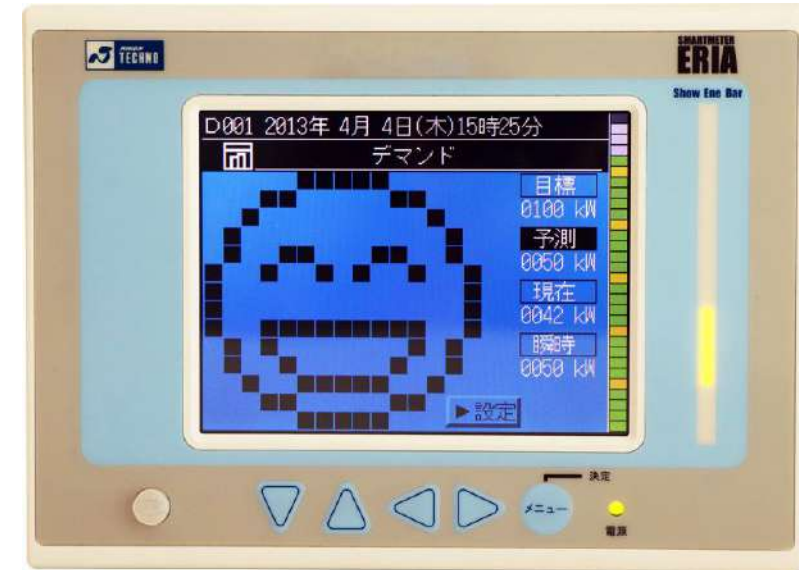


元々実施していた 省エネ活動

- ・オンデマンド装置導入
- ・窓への遮光フィルター貼り
- ・冷凍庫や各作業工程場での遮熱カーテン
- ・冬季の冷蔵庫停止
- ・蛍光灯の間引き

異業種交流で
聞いた省エネ

お金が無くても
できる省エネ

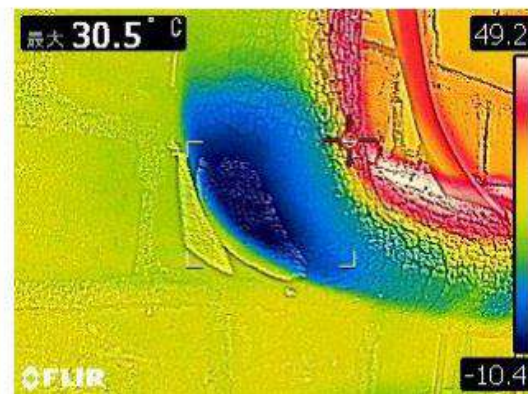


6. 専門家派遣で得られた
ゼロカーボン
(北海道食品産業協議会)

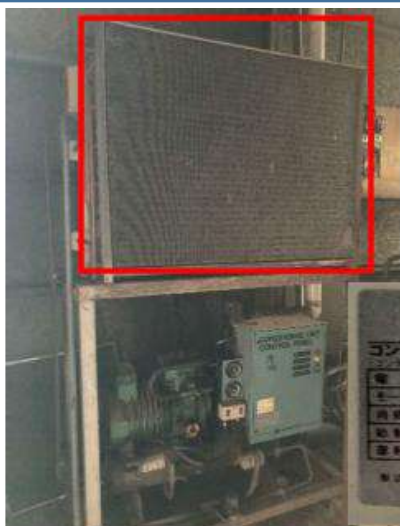
・ 取り組み内容(調査)



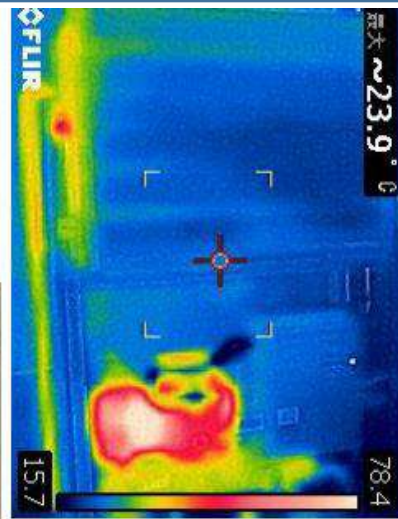
建屋の断熱



配管エルボで霜発生



SANYO		コンデンシングユニット		MCF-61NS	
		R11-631-67			
電圧	2相 50/60Hz 200V	ファンコントロール	3相-ECF	型式	11-22-R-502-R-12
定格電力	300W/450W	製品重量	23kg		
運転電流	4.0A/3.6A	気密試験圧力	28kPa/mmHg		
運転電圧	1-8A/1.8A	設計圧力	28kPa/mmHg		
製造番号	704182	製造年月	62 10		



古いコンデンサの温度



※パナソニック製 YA88332 水銀灯 100w

古い水銀灯

- ・事前準備(導入予算や計画、見積出し)
- ・活用補助金

北海道

エネルギー価格高騰にお困りで、
省エネ設備導入をお考えの
中小製造業者の皆様

最大 **500**万円
まで補助金が受けられます。

**製造業省エネルギー環境整備
緊急対策補助金**

募集期間

令和4年11月9日(水)～令和5年1月31日(火)

※令和4年10月7日以降の着手(発注)で、令和5年3月10日までの完了(納品及び支払)が必要です。

※申請多数により、当補助金の予算を超過する見込みがある場合は、早めに申請受付を終了することがあります。

・取り組み内容

【省エネによる経費削減ポイント】

1. 冷凍冷蔵用室外機と室内機の入替
2. 冷凍冷蔵用室外機～室内機までの配管保温
3. 冷蔵冷凍庫のドアパッキン交換
4. 冷蔵冷凍庫内の荷物隙間
5. 冷蔵冷凍庫内の霜取りスケジュール見直し
6. 熱交換部分の清掃
7. 建屋断熱の修繕
8. 窓の断熱

- ・設備導入（冷蔵・冷凍設備）



古いコンデンサやファンなど更新



7.これからの展望

社内や社外でこれから**実現**させていくこと

従業員の
色々な**ワクワク**
を**叶える**

会社

- ・店舗開業
- ・太陽光や蓄電
- ・バイオマス
- ・異業種進出
- ・B型支援施設
- ・外国人や障がい者雇用
- ・海外進出

社員

- ・社員食堂や託児施設整備
- ・給与や賞与システム整備
- ・社員の得意を生かす体制
- ・国内外研修制度

地域

- ・企業へのスポンサー制度
- ・寄付制度
- ・SDGs表彰や北海道土産品ランキングイン目指す…

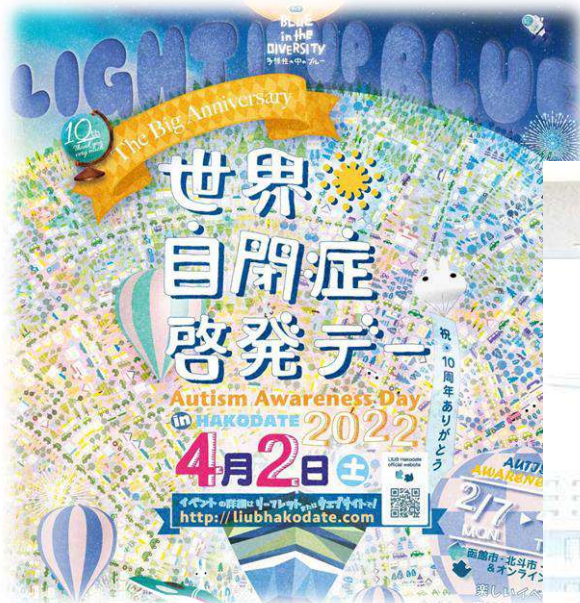
地域と会社の2040年ビジョン

全社一丸で

人・社会ともっと関わり

貢献の規模を増やす

仲間たち



一緒に
子どもたち



健康観光の結果診療

新たな可能性を研究

ゆっくり釣り

オープンキッチン



五感を使った
心身のリフレッシュ

健康都市 函館



函館ならではの素材

で薬膳やエステを



湯治場として

介護施設再利用ホテル

自然の中で体を動かす



収穫体験



カドウフーズは

健康都市函館づくりを
リードする企業を目指す