



平和堂のCSR活動 創造のハト

よい品を販売します

平和堂は、品質がよい、安全な商品を販売するのはもちろん、社会や環境に貢献するような商品のラインナップを拡充しています。



地産地消の推奨

地元食材・素材をPR、普及に貢献

地場野菜の美味しさ再発見

クッキングサポートコーナー^{※1}では毎月1日に「地域密着の取組み」として、地元の名産を使用したメニュー提案や市町の健康課発信のレシピを積極的に紹介しています。

アル・プラザ敦賀では地元の敦賀合同青果株式会社様と一緒に、地場野菜（福井育ち）の美味しさをおすすめするコーナーを設置。メニューは敦賀市健康推進課発行の「1日350g野菜で健康になろう」推進の「プラス1レシピ」を紹介しました。

^{※1} クッキングサポートコーナー

平和堂全店で28店舗を展開。

平和堂の店頭でおすすめの食材を使ったメニューを実演・ご試食いただきながら提案。



▲敦賀合同青果株式会社様と協力して開催

メニュー例

- ・福井県産水菜で「水菜と厚揚げの即席白和え」
- ・福井若狭産の幸福ねぎで「海鮮ネギちらし」



VOICE スタッフの声

地場野菜の美味しさをご紹介しています。

今後も新鮮な地場野菜を使ったメニューをご紹介し、「プラス1レシピ」で野菜の美味しさ、野菜を摂ることの大切さをお伝えできればと思います。クッキングサポートでのメニュー提案が少しでも地域の皆様の健康増進のお役にたてるよう、これからも積極的におすすめしていきます。



アル・プラザ敦賀 クッキングサポート 藤田 恵美子

地場農産物のインショップ化

地場農産物コーナー設置に際し、できるだけその店舗の近くで採れた農産物が販売できるようにインショップ^{※2}化の推進に取り組んでいます。2019年は特に環境にこだわった「環境こだわり農産物いちぢく」や「朝摘みいちご」、「彦根梨」、「南浜ベリーA」などの地場果実がお客様から好評で、地場果実の売上が3億6,600万円（昨年比114.3%）まで伸びました。

^{※2} インショップ

ショッピングセンターの食品売場の一角に、産直売場を店内併設した販売スタイルのこと。



▲地場農産物売場

地場農産物売上金額

40億5,328万円
(前年比 101%)

(内) インショップ売上金額

6億7,000万円
(前年比 110%)



VOICE バイヤーの声

生産者とお客様をつなぎます。

インショップ化することで野菜や果物だけでなく、生産者や地元で作られた農産加工品も幅広く扱うことができ、お客様にも大変喜んでいただいております。

生鮮食品事業部 青果課 箕浦 啓太



近江の魅力発見

滋賀の魅力を多くの方に発信しました。

「Oh!みごとしが」で魅力発信

平和堂では「Oh!みごとしが」のリーフレットを発行し、それに合わせたキャンペーンを実施して、滋賀の魅力の再発見、地産地消に繋げる取組みを行っています。

2019年度はびわ湖でキャンプを楽しむ情報を発信。カリスマキャンパーの松尾真理子さんによる美味しいソトごはんからキャンプファッショント、テーブルコーデまで、より楽しんでいただける「しがキャンスタイル」を発信し、知って得する情報と商品を紹介しました。さらに滋賀県内で楽しんだキャンプやバーベキューの写真を投稿していただく「びわ湖deしがキャンフォトキャンペーン」も実施しました。



▲「Oh!みごとしが」リーフレット

平和堂ストアブランド「E-WA!」の拡大

「E-WA!」商品のこだわりをお届けしています。

平和堂ストアブランド「E-WA！」は、誰もが「おいしい」と感じることを基準に素材・製法・提供単位・健康そして可能な限りお求めやすい価格で、お客様に「こんな商品欲しかった！」と思っていただけの商品をコンセプトに開発しています。お客様のご要望を受けて新商品が生まれることもあり、年々アイテム数や販売額も増え、ストアブランドとして着実に成長しています。

「E-WA!」商品アイテム数

76種

2019年新商品

- ①E-WA!味しみるこんにゃく250g
- ②E-WA!野菜・かつおだしパック
- ③E-WA!伊勢志摩産生のり佃煮120g
- ④E-WA!肉まん3個入
- ⑤E-WA!リッチブレッド1.5kg



▲2019年度新発売商品

VOICE バイヤーの声

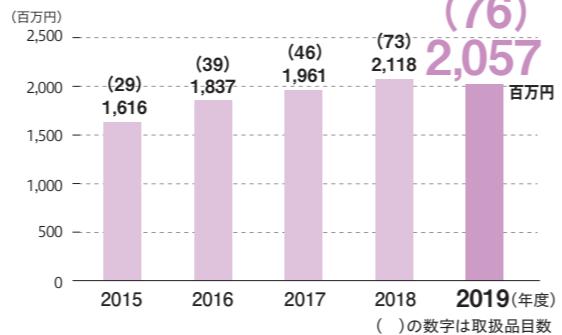
食卓を豊かにする商品づくりを。

「どうしたらお客様に満足していただけるのか？」メーカー様と何度も試作を繰り返し、毎月の開発会議に挑みます。長い商品は1年以上かかります。苦労して生み出された「E-WA!」はバイヤー渾身のいちおし商品です。

一般食品事業部 日配品課 廣瀬 昭太



▶「E-WA!」年間販売額の推移



既存商品のブラッシュアップと、認知度を広げる活動

クッキングサポートと連携して売場でのPRを行っています。「E-WA!」のおいしさをより引き出すメニューを提案し、お買い物に来られたお客様に商品の良さを味わっていただいている。

また、モバイルユーチューブによる商品の訴求や、お得な「週トククーポン」の配布によって、初めての方にも気軽に試していただける取り組みを進めています。



▲クッキングサポートによる「E-WA!」の紹介

お客様の声 E-WA! 肉まん

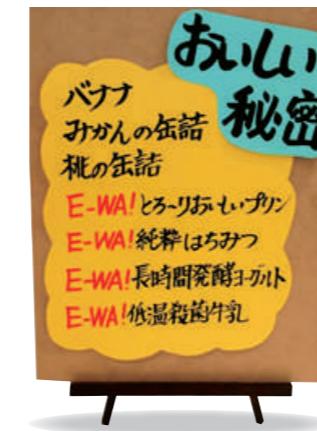
具材が細かく刻まれて甘味がありおいしい！豚肉の食感がグッド！

お客様の声 味しみるこんにゃく

味しみが良くて、牛すじ煮込みで食べるとおいしい！



▲クッキングサポートによるメニュー提案



▲クッキングサポートによるメニュー提案

地産地消商品の販売

平和堂では個店ごとに地域に根差した品揃え、地域経済の持続的な活性化を目的として地域名産品の販売に力を入れています。平和堂ストアブランド「E-WA！」においても積極的に地産原料を取り入れておらず、地域に存在している多様な資源を商品化することで、県内ののみならず県外の方へも滋賀県の美味しさを味わって欲しいとの思いで商品化を進めています。

生産者が消費者のダイレクトな反応を知る機会が増えることで、生産者の意欲を高めるきっかけとなり、さらに地域の農産業を活性化させることを目指しています。



▲彦根梨生産者の皆さん

9種

VOICE バイヤーの声

地産地消で地域を盛り上げたい！

生鮮品が先行している「顔の見える商品づくり」「地元食材」を加工品でも実践し、地域のお客様・生産者様を笑顔にしたいという想いで商品づくりを行っています。

農家の方が丹精込めて作った農産物を使用し、商品を作ることで、生産量・消費量を増やし、地域農家の方が安定的にいい物を生産できる土壤づくりを進めています。

地域が持続的な成長をするために、生産者・製造者、時には行政と協力しながら、お客様によりよい商品をお届けするべく、今後も取り組んでいきます。

一般食品事業部 加工食品課 三田村 泰成



▲地産地消商品

「E-WA!」地産地消商品(一例)

- ①E-WA!モリヤマメロンのチューハイ 350ml
- ②E-WA!彦根梨のチューハイ 350ml
- ③E-WA!二度漬込み白菜漬 180g
- ④E-WA!国産白菜手仕込みキムチ
- ⑤E-WA!豆力 手盛り 寄せとうふ
- ⑥E-WA!近江の大豆 豆力 40g×3

お客様の声

彦根梨はそのままでもとてもジューシーで美味しいです。それがチューハイになっているのだから、もちろん美味しいに決まっています！

お客様の声

滋賀県の友達に「地元に面白いお酒が売っていたから」とお土産でいただきました。やさしい甘さでお酒の弱い私でも楽しくいただきました。

お客様の声

楽しかった滋賀県での思い出を持ち帰りたいと思い購入しました。パッケージデザインもかわいく、とても気に入りました。

PICK UP 地産地消商品の取組み

「彦根梨」の缶チューハイ発売！

2018年8月に、平和堂は平和堂ストアブランド「E-WA！」の新商品として「彦根梨」を使った缶チューハイの販売を平和堂全店で始めました。

彦根梨は、彦根市石寺町の梨園で19戸の生産者が約10ヘクタールの面積で栽培しており、「幸水」「豊水」「筑水」などが生産されています。完熟させてから収穫するため甘みが強く、優れた食味が特長の人気商品です。梨果汁は彦根梨のみを使用し、梨本来の甘味、香りを閉じ込めた逸品です。



彦根梨「幸水」収穫前



▲E-WA!彦根梨チューハイ



▲売場の様子

PICK UP 環境配慮型製品の取組み

平和堂の店頭で回収された牛乳パックがどのようにトイレットペーパーに生まれ変わるのがレポート。泉製紙株式会社様の環境に負荷をかけない古紙再生システムや排水処理システムからは「子どもの頃の美しい川を取り戻したい!」そんな故郷を思う社長のあたたかい気持ちが伝わってきます。さらにこの商品には使う人の想いが込められた工夫がいっぱいです。



回収業者を通じて
愛媛パルプ協同組合に
持ち込まれる牛乳パック

212トン

愛媛パルプ協同組合 県内製紙8事業者の共同出資によって1969年に設立された古紙100%再生パルプ製造工場です。

溶解

「パルパー」と呼ばれる巨大ミキサーに牛乳パックを投入。60度以上の温水の中で小片に碎き、紙とポリエチレンを分離させます。



分離されたポリエチレン▶
投入した牛乳パックの内、約2割はポリエチレン。

異物除去・洗浄

泉製紙の先代社長が考案し設計した古紙製造設備。化学薬品や漂白剤は一切使わず、何段階も精選し、繊維状に解きほぐします。



泉製紙

調合

「ポーチャー」と呼ばれるタンクで牛乳パックのパルプと上質系古紙のパルプを1対9の割合で調合。



抄紙(しょうし)

独自で開発された抄紙機で均一な紙をすき上げ、トイレットペーパーのジャンボロールが完成。



製品加工

ジャンボロールを小巻のログで実際に使うサイズ(130m)に巻き替えます。270度に熱した棒に水を吹きかけて紙を巻き付けることで芯部を固めていきます。



VOICE ご担当者様の声

この商品を平和堂の家族の一員として育ててもらいたいですね。



何が環境にいいの?

- 古紙を100%使用
- 製造工程の中で化学薬品は使わない
- 芯なしだからごみが出ない
- 1ロール130m巻で体積を減らし、配送時のCO₂やパッケージの使用量を削減

パートナー企業

泉製紙株式会社様(愛媛県四国中央市)

用水や薬品を極力使わず環境にやさしい古紙再生商品を生産。また、トイレットペーパーにいち早くJIS規格を取り入れるなど安心安全の品質への取組みを行っています。

泉製紙株式会社 代表取締役社長 宇高 治 様

URL <https://izumi.kami.ne.jp/>



平和堂ストアブランド「E-WA!」に
エコシリーズが新登場!



購入されると、1パックにつき
12円が寄付されます。
(特定非営利活動法人碧いひわ湖様へ)

環境貢献型商品

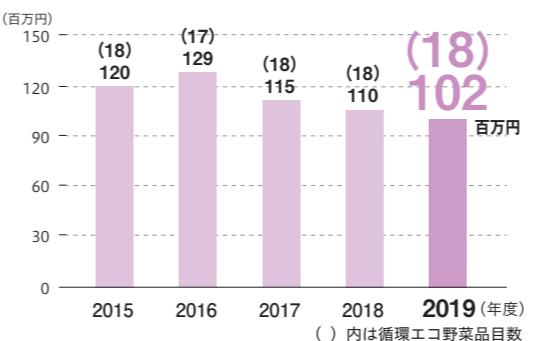
食品ロス削減の取組みとして 食品リサイクルを推進しています。

食品リサイクル(循環エコ野菜)

平和堂では、商品加工過程で発生した野菜くずや販売期限切れの廃棄食品などを堆肥としてリサイクルし、その堆肥を使って野菜を栽培、再び店頭で販売するという食品リサイクルループを利用した「循環エコ野菜」の取組みを推進しています。

2019年度の循環エコ野菜の販売額は、春から夏にかけグリーンリーフ、なす、大根が不作で、夏から秋に出回るかぼちゃや秋冬作の白菜、ブロッコリーは順調で後半追い上げましたが昨年をクリアすることができますませんでした。

►「循環エコ野菜」年間販売額の推移



▲循環エコ野菜売場

野菜品目

- | | |
|----------|-----------|
| ● ブロッコリー | ● 玉ねぎ |
| ● なす | ● ばれいしょ |
| ● ニンジン | ● 春菊 |
| ● かぶら | ● 大根 |
| ● ミニトマト | ● グリーンリーフ |
| ● かぼちゃ | ● さといも |
| ● えだまめ | ● キャベツ |
| | ● みずな |

「循環エコ野菜」の取組み 環境にやさしく、命をつなぐ 環

①生ゴミ収集・運搬

事業者や各家庭から出る生ゴミを1日約10t回収
(内、1tが平和堂回収分)。



②1次発酵処理施設

生ゴミや草木などを投入し1次発酵(20日間)。通気量を調整しながら攪拌機で1日1回堆肥を攪拌し、自然発酵させます。



③2次発酵処理施設・ ストックヤード

1次発酵させたものをコンテナに入れフォークリフトで運び、このストックヤードで寝かせ自然に熟成と乾燥を行うことにより高級堆肥に仕上げます(40日間)。



④振動振るい作業

発酵が終った堆肥を振るいにかけて、ゴミなどを取り除きます。

⑤袋詰め作業

1日1,000~1,200個袋詰め(1袋3kg)しています。



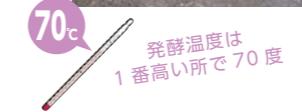
⑥農園

指定農家で、堆肥を利用した野菜の栽培をしています。



⑦平和堂店舗で販売

指定農家で栽培されたものを平和堂で販売。



リサイクルのパートナー企業

株式会社 水口テクノス様(滋賀県甲賀市)

URL <http://www.m-technos.com/>