

# 2022年度あかしSDGsパートナーズ実績報告書

様式 3

No. 110 株式会社たなか酒店

記入日 2023年(令和5年)6月26日

1. 2030年までに達成したいこと	農産物・海産物・酒類を通じて持続可能な食文化の開発を試み、地域における豊かな産物を有効活用し新たに地場食品を産出する。	3. 関連するゴール	1	2	3	4	5	6	7	8	9
2. 取組の概要	(1) 通い徳利・通い容器を使用することで資源ごみを減らす事を目的とすると同時に量り売りでの品質向上と食品ロス削減。 (2) 地域における豊かな海産物を有効活用し、新たな地場食品を最新の技術によって産出することで持続可能な食文化を形成する。		10	11	12	13	14	15	16	17	
			<input type="checkbox"/>								

4. 主な取組の達成状況								
(1)	①通い徳利を使用した日本酒・ワインの量り売りを拡大する。特に機能性が高いマイボトルを提案する。 ②マイ容器を用いた調味料・発酵食品の量り売り販売を実施する。	①目標値		②当初値		③実績値		達成度
		通い徳利酒類売上額	20 %	0 %	0.1 %			
		2025年		2020年度		2022年度	2023年度	
(2)	①海産物など気候変動での水揚げ量異常などが生じた場合、発酵を通じて保存食や保存調味料へ転換する技術と実績を拡げる。 ②原材料の水揚げに常に意識を持ち、場合により資源保護活動に参加協力する。	①目標値		②当初値		③実績値		達成度
		破棄される魚での魚醤油製造の仕組みを模索	1 件	0 件	0 件			
		2023年		2020年度		2022年度	2023年度	
(3)		①目標値		②当初値		③実績値		達成度
				2020年度		2022年度	2023年度	

5. 取組結果	一年を通じて通い徳利&持参容器での取り組みを行う事で少しずつ要望が増えつつ有ることを実感しています。	問合せ先	団体名：株式会社たなか酒店 電話：078-912-2218 メール：tnky@sake-tanakaya.com 担当者：田中 泰樹
---------	--	------	---

6. 今後の課題と取組	より一層の広報活動と通い徳利&容器の工夫が必要。	連携希望	なし
-------------	--------------------------	------	----