

あかしSDGsパートナーズ取組計画書

明石市長 様

あかしSDGsパートナーズの取組計画を以下のとおり提出します。

(記入日)2022年 4 月 6 日

団 体 名	BAKERY802			T E L	078-940-6621				
代 表 者 名	濱西 宏			メールアドレス	qq6d53qd@lagoon.ocn.ne.jp				
目指すゴール 【複数選択可】 ※ゴール下の枠を チェックしてくださ い									
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
									
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2030 年まで に達成したいこと	明石の魚介類、農産物を使用した商品を開発販売することにより 明石漁業・農業の発展をサポートしていきたい。								
重点的な取組 (※)	【取組①】明石の魚介類を使用したパンや商品の開発販売						目標値 / 達成年		
	<p>●取組の趣旨・目的</p> <p>6 月～8 月頃に捕獲される天然鯛は海底から引き上げられる際、水温差で弱ったり死んだりして売値がつかず、廃棄されることが多く、深刻な問題になっています。</p> <p>明石の蛸や小海老等もサイズ等によって商品の価値が下がり、販売出来ず廃棄される魚介も数多くあります。</p> <p>そんな明石の名産である蛸や鯛を使い商品化することにより明石の漁業の PR をしたい。</p>						商品の開発販売をする 100%/2030 年		
	<p>●具体的な取組内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯛の骨から出汁をとり生地に練り込む「出汁パン」を開発し鯛の身をバジルソースで焼きあげ「出汁パン」でサンドした「明石鯛ドッグ」を 2021 年から期間限定で販売(神戸新聞に掲載) 2022年も新バージョンとして開発中 ・鯛の身を使った「鯛のリエット」2021年から販売中 ・明石小海老を使った「小海老のリエット」2021 年から販売中 ・明石蛸を使った「たこパン」2021年から販売、2022 年も新バージョン販売中 ・鯛、蛸、小海老を使った「明石アヒージョ」2021年から販売中 ・オンラインショップでの「明石アヒージョ」「鯛のリエット」「小海老のリエット」販売を計画 						<p>該当するゴール</p>   		

【取組②】明石の農産物を使った商品の開発・販売	目標値 / 達成年
<p>●取組の趣旨・目的 明石では美味しい野菜やお米を作っている農家さんは沢山いますが、現状あまり知られていません。 そんな生産者様をもっと知ってほしい。 大きさを悪く廃棄される野菜や果物などを商品に使うことで廃棄ロスの削減に貢献するとともに、明石の農業をPRしたい。</p> <p>●具体的な取組内容 ・明石産のお米を 30%使った米粉パン(2022年から販売中) ・不揃いの野菜を加工したサンドイッチ販売中</p>	商品の開発販売をする 100%/2030年
	該当するゴール
	 