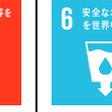


# あかしSDGsパートナーズ取組計画書

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 5 月 11 日

団 体 名	株式会社たなか酒店			T E L	078-912-2218				
代 表 者 名	田中 泰樹			メールアドレス	tnky@sake-tanakaya.com				
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 checked="" 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	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								
重点的な取組 (※)	<b>【取組①】</b> <b>●取組の趣旨・目的</b> 通い徳利・通い容器を使用することで資源ごみを減らし、同時に量り売りによる食品ロスを削減する。  <b>●具体的な取組内容</b> 現時点で通い徳利を使用した日本酒の量り売りを開始しているが、認知度はまだ低い。 生酒(日本酒)やワインの量り売り販売の拡大について周知したい。特に機能性が高いマイボトルを提案したい。 同時に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していきたい。						目標値 / 達成年  売上 20%を量り売りにて販売/2025年		
							該当するゴール		
									

【取組②】	目標値 / 達成年
<p>●取組の趣旨・目的</p> <p>産業と技術革新の基盤・文化形成</p> <p>地域における豊かな海産物を有効活用し、無駄にすることなく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</p> <p>●具体的な取組内容</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>技術向上／ 現在着手済み新魚醤油を皮切りに、2023年破棄される魚での魚醤油製造を可能にする仕組みを模索する。 より多い魚類の魚体で魚醤油製造を実現する /2025年</p>
	<p>該当するゴール</p> <div data-bbox="1305 1099 1414 1207" style="text-align: center;"> <p>14 海の豊かさを 守ろう</p>  </div>