

環境報告書

2026年9月報告

ふりがな	かぶしがいいしゃ まんねんや	認定 ランク	☆
事業所名	株式会社 萬年屋		
認定部門	☐ ゼロカーボン推進部門 ☒ ごみ減量推進部門 ☐ エコ・コミュニティ部門		
概 要	所在地	松本市城東 2-1-22	
	代表者名	今井誠一郎	
	事業規模 (主な事業内容 ・従業員数)	味噌・漬物・麴製品の製造販売 社員2人・パートタイマー3人	

○ 環境に配慮した取組みの内容

環境に対する理念・方針	基本的には、古い物を修理して再利用、継続を維持する。 萬年屋では築100年以上経っている土蔵や店舗があり、 場合によっては、修繕するよりも新しくした方が安くできる時もある。 しかし、古い物に手を入れて使い続けるという事は、環境に対しても非常に 良いことだと思う。
環境に関する取組目標	現在の建物の維持管理及び保存に加え、工場内のごみの減少、 店舗内では量り売り用の容器の販売などをし、 使い捨てプラスチックの削減に取り組んでいきたい。 また、地産地消にも更なる努力を行いたい。

具体的な取組内容	○事業所に再生可能エネルギー（薪ストーブ）を導入し、自家消費している。 ○事業所に再生可能エネルギーを利用した発電設備を導入し、売電している。 ○店舗内の照明すべてを LED 化している。 ○グリーン購入製品（パソコン NEC N15）を使用している。 ○本店と支店間の移動に、徒歩または自転車を利用している。 ○従業員の 1 割割以上がエコ通勤をしている。5 人中 1 人が自転車。 ○味噌を販売する際はパックに入っておらず、量り売りなので容器持参を勧めている ○レジ袋の代わりに古封筒を加工して紙袋にして使用している。 ○リサイクルショップと提携して、レジ袋の代わりに使用しなくなったカバンを提供している。 ○両面印刷や裏紙を利用して印刷を行っている。 ○お客様からの要望がある以外は、包装をせずに商品を渡している。 ○お客様にエコバックを持参しているか聞き、レジ袋の削減に努めている。 ○野菜くずは干してから捨てている。 ○取引先への配達や発送は中古の段ボールを再利用している。 ○「残さず食べよう！」の認定を受けている。 ○資源化するために、紙類は段ボール・紙・新聞紙を分別している。 ○地元産の農産物を積極的に使用して、漬物を製造している。 ○地区の一斉清掃に参加している。 ○店舗は週 4 日清掃している。 ○店舗前に鉢植えを置き、花いっぱい運動に取り組んでいる。 ○店舗が登録近代遺産に指定されているので、その維持・管理に努めている。
-----------------	--

実施結果（成果）	○レジ袋削減に関しては、エコバックを持っているかの声掛けや、古封筒やカバンの成果が出ていて、レジ袋を買う人が少ない。 ○本店に自転車を常備したことによって、従業員の本店と支店間での車移動が激減した。 ○漬物用の野菜は地産地消をすべく、卸売市場からの仕入れをやめ、直売所にて購入するようにした。 ○本店店舗は登録近代遺産の為、保持するのに費用がかかるが、新しい店舗にせずに使用している。
課題・問題点と その改善に向けた取組み	○量り売りの味噌は、ビニール袋に入れて販売しているが、今後は出来るだけ容器を持参してもらうよう、力を入れていきたい。
その他、 アピールポイント等	