



環境に優しいヤマザキパンを目指して -令和6年度活動報告- 山崎製パン株式会社 新潟工場(製造業)

ヤマザキパンのエコ活動

①食パンの耳の有効利用

製品(食パン・ランチパック)を製造する際に発生する食パンの耳を100%有効活用しました。

<2024年1月～12月実績> 1,769t

食品原料として有効利用



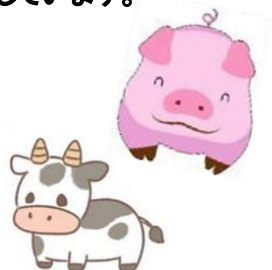
切り落とされた食パンの耳が製菓会社に運ばれてラスクに加工されます。



飼料に有効利用

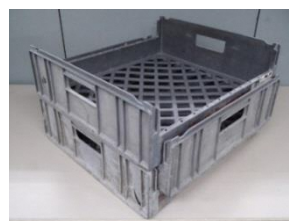


牛や豚の飼料に加工されます。また40年前より阿賀野市にある瓢湖の「白鳥の里」へえさとして提供しています。



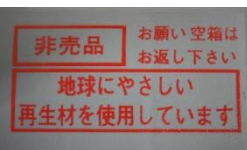
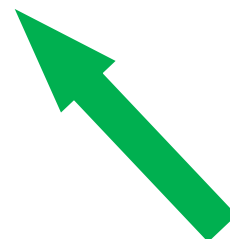
②番重(納品容器)のリサイクルループ

製品の納品に使用する番重(納品容器)を自社で回収し、成型メーカーで新しい番重として再利用しました。



破損・退色した番重を回収

容器メーカーで破碎



リサイクル番重として再生利用



山崎製パン株式会社



環境に優しいヤマザキパンを目指して -令和6年度活動報告- 山崎製パン株式会社 新潟工場(製造業)

ヤマザキパンのエコ活動

③製品の包装ビニールのリサイクル

本来はごみになってしまう包装のリサイクルを行いました。

＜2024年1月～12月実績＞ 8.2t



工場の中でリサイクルできる
包装を分別します。



専用のプレス機で圧縮



リサイクル業者により、パレットなどの
の再生商品に生まれ変わります。

④その他のリサイクル

工場から排出される様々な排出物のリサイクルを行いました。



＜2024年1月～12月実績＞

鉄類 76.8t

紙・段ボール類 234.1t

