

# インターンシップチームF2

# テーマ

トー屋のSDGsプロジェクト  
「庄内エコ米プロジェクト」の国内外発信 &  
企業価値向上のためにすべきこと

# 庄内エコ米プロジェクトとは

ト一屋では、青果物などの品づくりの際に出る野菜くずなどを有効活用し、有機肥料に還元する取り組みを続けてきました。この肥料を使い、環境に優しい循環型の農法で作られた「環境支援米・庄内エコ米」。化学肥料・農薬を削減し、安心・安全であることはもちろん、粘り強く、食味も上々、やわらかく冷めても美味しいお米に仕上がりました。

2019年4月には山形県リサイクルシステムに認証されました。「庄内エコ米プロジェクト」で栽培しているお米は、「つや姫」「はえぬき」の2種類(2022年現在)。

# 庄内エコ米プロジェクトの過程



# ターゲット

学生と地域（観光客や大人）とで分けて  
アピールする方法を考える

# エコ米を公益大の学食で提供する

昨今のコロナ禍の影響で売り場では  
得られないフィードバックを得るのが目的

食べた学生・職員にアンケートを書いてもらう  
例：味、「エコ米」という名称のイメージ等

身近な場所でもSDGsプロジェクトに参加していること、  
貢献できることを知ってほしい

# 売り場を目につくようにする

他のお米と同じように配置されていたので、  
エコ米と他のお米との値段の違いを明記することで  
〇〇円分SDGsに貢献していると知ってもらおう

エコ米のパッケージ→





# 売り場の様子 ト一屋新橋店様





# 酒田おもてなし隊に宣伝してもらおう

東北公益文科大学の学生が運営しているサークル

温泉施設等とコラボを行い、観光業を盛り上げている  
オンラインツアーで食レポも行っている

酒田おもてなし隊に発信してもらおうことで地域の他企業  
へのアピールにも繋がると考えている

# エコ米を使用した日本酒

ト一屋様と高橋酒造店様が協力して作られた日本酒、純米大吟醸「1018」が2022年2月より発売されている。

「食品のリサイクルループから生まれたお酒を飲んでいただくことで、エシカル消費の拡大・食品ロスゼロにつなげたい」と担当の佐藤様から。



ありがとうございました

ト一屋様ホームページ

<http://www.toichiya.co.jp/activity/>