

認定事業適応計画の概要の公表

1. 認定の日付

令和4年8月5日

2. 認定事業適応事業者の名称

雪印メグミルク株式会社

3. 認定事業適応計画の内容

(1) 事業適応に係る事業の目標

雪印メグミルクグループでは、地球温暖化防止や気候変動などの社会課題に対応するため、CSR重要課題として環境関連の目標(KPI)を設定している。「環境負荷の低減」として、2021年7月に、2030年度までのCO₂排出量の削減目標を2013年度比30%から50%に引き上げ、脱炭素の更なる推進を図っている。

(2) その事業の生産性を相当程度向上させること又はその生産し、若しくは販売する商品若しくは提供する役務に係る新たな需要を相当程度開拓することを示す目標

2022年度より事業適応を開始し、2024年度(目標年度)までに大樹工場の炭素生産性を48.4%向上させる。

(3) 財務内容の健全性の向上を示す目標

2024年度(計画終了年度)に経常利益を計上することを目標とする。

(4) 事業適応の類型

エネルギー利用環境負荷低減事業適応

(5) 計画の対象となる事業(日本標準産業分類における中分類名称及びその分類コード)

「09:食料品製造業」

(選定の理由)

計画の対象となる事業は主に乳製品を製造するものであるため。

(6) 事業適応の具体的内容

大樹工場はカマンベールチーズやさけるチーズなどのナチュラルチーズを主に製造する工場である。当社におけるCO₂削減目標を達成するために下記設備を導入し、大樹工場の炭素生産性を向上する。

① 大樹工場 LNG ガスボイラ更新

エネルギー効率の向上、環境負荷の低減を目的として、LNG へ燃料転換を実施するとともに高効率の貫流ボイラへ更新する。これによって、CO₂排出量を削減し、大樹工場の炭素生産性を向上させる。計画初年度(2022 年度)に LNG サテライト設備を設置し、2023 年 1 月に貫流ボイラへの更新を完了、稼働する。

② 大樹工場ホエイのメタン発酵処理設備導入

ナチュラルチーズ製造により発生する副産物のホエイ（乳清）は、ホエイパウダーに加工している。今回、有用成分抽出後のホエイをメタン発酵処理し、発生したメタンガスをエネルギーとして利用する設備を導入し、エネルギー使用量の削減、CO₂排出量の削減を実現する。これによって、大樹工場の炭素生産性を向上させる。計画初年度(2022 年度)よりメタン発酵処理設備の建設に着工し、2023 年 4 月より稼働を開始、2023 年度中に最大負荷運転に移行する。

上記①・②の実施により目標年度(2024 年度)において大樹工場の炭素生産性が 48.4%向上する。

(7) 事業適応の開始時期及び終了時期

開始時期：令和 4 年 1 0 月 1 日

終了時期：令和 7 年 3 月 3 1 日