

SDGsに取り組むお客さまを紹介します！

地域に貢献し、頼られる企業をめざして ～高槻のSDGsを牽引する水産加工会社の取り組み～



会社概要

会社名：有限会社コスモフーズ
 代表取締役：東 俊宏 氏
 所在地：大阪府高槻市下田部町1丁目 27-18
 設立：平成12年12月
 従業員数：130名
 事業内容：水産加工品の製造・販売
 TEL：072-671-2185
 Webサイト：<https://cosmofoods-takatsuki.com/>



<Webサイト>



きらりと光る職人技 ～国内生産・手作業にこだわる水産加工会社～

当社は、柿の葉ずしをはじめとする寿司ネタやその他水産加工品をOEM生産している高槻市の水産加工会社です。サバやサケを中心にさまざまな魚種を手作業で加工し、小ロット・短納期で提供できることを強みとしています。

また、オリジナル商品の製造・販売にも着手し、1年前から「月のさば」というブランド(店名)で、金華サバや高槻産米を使った棒寿司などを松坂屋高槻店にて販売しています。



真空冷凍技術に着目 ～フードロス削減に向けた取り組み～

昔、ある統計資料で、生産された食糧のうち3分の1が廃棄されていると知り衝撃を受けました。当社でも加工の過程で1日に約1トンの魚のあらが出るため、決してひとごとではありません。そこで、8年前から魚のあらを養鶏場の飼料として提供する活動を始めました。



また、今年から、さらに一步踏み込んだ取り組みとして、冷凍食品製造に係る許可の取得や設備投資を行い、製品の真空冷凍にチャレンジしています。真空冷凍によって寿司の弱点である「品質劣化の早さ」や「貯蔵の難しさ」を改善できれば、フードロス削減に大きく貢献できると考えています。ゆくゆくは自社製品だけでなく、他社のさまざまな食品にも当社の技術を活用いただき、地域全体のフードロス削減につながればうれしいです。

従業員の働きがい向上と地域への貢献

当社では、従業員の定着率に悩んだことをきっかけに、従業員がスキルアップし、仕事に責任ややりがいをもって働けるような職場づくりに取り組んでいます。具体的には、4年ほど前から社長である私は現場から離れ、現場の責任者に任せるようにしています。

はじめは、「社長が現場を見ていないでどうする」と取引先からお叱りを受けることもありましたが、今では責任者が育ってきており、従業員の経験や成長を促すことにつながっています。

また、私自身も会社経営に一層集中できるようになり、地元企業とのマッチング等、これまで手が回らなかった地域貢献活動にも積極的に取り組んでいます。

これからも地域を盛り上げるため、地域の皆さまにとってのパートナー企業としてお役立ちができるよう、さまざまなことにチャレンジしていきたいです。

