

2024年度マテリアリティ（重要課題）の達成状況

食の安全・安心

安全・安心な製品の提供

食品メーカーとして安全・安心で高品質な製品を提供する

食品安全の国際規格に基づく活動および教育等により製品品質の維持・向上を図る

◆主な取り組み

- ・ FSSC 22000(食品安全の国際規格)の認証を継続
- ・ 品質および食品安全に関する従業員の意識向上のための教育等の実施

◆2030年度目標	◆2024年度目標	◆2024年度実績	◆達成状況
FSSC 22000の認証の 維持更新	維持更新	維持更新	○
食品安全衛生の教育等の 継続実施	継続実施	継続実施	○

※達成状況 ○＝目標数値を大きく超えた ○＝目標数値を超えた △＝目標数値に僅かながら到達せず ×＝目標数値にほど遠い

全国のお客さまに信頼・満足いただける製品イメージの浸透を図る

◆主な取り組み

- ・ 製品包装に「原料は北海道特産てん菜100%」等と明記、イベント等を実施し製品説明やPRに取り組む

◆2030年度目標	◆2024年度目標	◆2024年度実績	◆達成状況
砂糖製品包装に「原料は北海道特産 てん菜100%」（家庭用）、 「北海道製造」（業務用）と明記	継続実施	継続実施	○
北海道まるやかてんさい糖に「オホーツ ク産てん菜使用(美幌製糖所製造)」強調	継続実施	継続実施	○
北海道社会福祉協議会との連携のもと、 とかち野酵母パンコンテストの実施	継続実施	継続実施	○

※達成状況 ○＝目標数値を大きく超えた ○＝目標数値を超えた △＝目標数値に僅かながら到達せず ×＝目標数値にほど遠い

砂糖・オリゴ糖等を通じて健康社会を実現する

◆主な取り組み

- ・ 健やかな生活に資する、情報発信等サービスの提供
- ・ 開発知見を生かし、健康的な商品開発に向けた取り組み

◆2030年度目標	◆2024年度目標	◆2024年度実績	◆達成状況
製品の正確な情報発信を継続	・ H P や商品パッケージ等に おいて、正しく詳細な情報発信 ・ 機能的表示食品届け出増加	・ 公式SNSで製品に関する情報発信開始 ・ 札幌の製菓専門学校で砂糖に関する 講義 ・ 機能的表示食品届け出に向けた検討 を継続	△

※達成状況 ○＝目標数値を大きく超えた ○＝目標数値を超えた △＝目標数値に僅かながら到達せず ×＝目標数値にほど遠い