



つるおかSDGs推進パートナーの取組紹介

企業・団体等名	株式会社本長									
現在の取組	地元在来野菜を原料とする漬物造りと冬場、庄内浜の魚を使った漬魚造り 日本酒生産工程中に出る「酒粕」を有効活用した野菜、魚の粕漬造り 野菜漬物製造工程で出る野菜廃棄物を肥料化、契約農家さんで肥料として活用 地元小学生の工場見学の実施									
今後の取組	地元のみならず県内各地の在来野菜の活用と、魚の粕漬製造の通年化 地元農林水産業者、メーカー、研究機関との連携を深め高付加価値の新商品開発 県内外、外国からも工場見学を受け入れ、「漬物」の価値を広める つけものの体験をとうして食育活動を行う									
関連するゴール										
	○		○							
			○	○						
URL	http://k-honcho.co.jp/									