

## 花王、本社の食堂にサステナブル・シーフードメニュー導入

花王株式会社

花王株式会社(社長・長谷部佳宏)は、9月7日より、本社(茅場町事業場)内の社員食堂において、「MSC認証<sup>※1</sup>」、もしくは「ASC認証<sup>※2</sup>」のサステナブル・シーフードを活用したランチメニューの提供を開始しました。

今回の取り組みを通して、社員がサステナブル・シーフードと世界の水産資源枯渇危機に関する認識・理解を深め、一人ひとりが社外でもサステナブルな選択を意識して行動できるように働きかけてまいります。今後は、月に2度、サステナブル・シーフードメニューを提供し、継続的に取り組んでいく予定です。また、各事業場に設置された食堂への展開も検討を進めます。

※1 水産資源と環境に配慮した漁業で獲られた天然水産物の証

※2 環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖水産物の証



花王は、2019年4月に策定したESG戦略「Kirei Lifestyle Plan」(キレイライフスタイルプラン)の重点取り組みのひとつに「サステナブルなライフスタイルの推進」を掲げており、今回の取り組みはそれには貢献するものです。花王は、環境に配慮したサステナブルな製品を提供し、生活者に選択いただくことで、持続可能な社会を構築していくことをめざしています。そのために、すべての花王グループ社員が、一人の生活者として「Kirei Lifestyle」を意識し、「Kirei Lifestyle Plan」に掲げる目標の達成に貢献していきます。