

桐生市SDGs 宣言書

(株)桐生山葵問屋 高野商店 (漬物類製造販売)



当社は、大正2年(1913年)創業の漬物の製造販売業者です。

皆さまに長年愛されている忠治漬は、創業者高野竹松が現群大工学部の守衛だったころ、西田博太郎博士にヒントを頂き、試行錯誤の末**独特の味わいを完成**させたものです。

忠治漬をはじめとする**発酵漬物**は、**植物性乳酸菌**の働きで**保存性が高く、腸内環境の改善**(免疫力向上、肥満・糖尿病・高血圧の抑制等)につながる非常にヘルシーな食品です。不揃いの野菜を使用すること、野菜の賞味期限を伸ばすことは、**フードロスの削減**にもつながっています。

当社は、みなさまの食生活に一つの喜びを加えて頂きたく、**たゆまぬ研究と技術の向上**を計り、**最高の品質を心がけて**おります。今後も漬物の製造販売を通じて、**桐生の歴史ある食文化を次世代につないで**まいります。



(左：忠治漬、右：桐生市錦町本店)

【目標とするゴール】



【取組内容】

- **本業を通じて、地域の皆さまの健康増進・フードロスの削減に貢献します**
 - ・植物製乳酸菌が豊富であり腸内環境を整える「腸活」に最適な発酵漬物の製造・販売
 - ・デイサービスセンターへの移動販売
 - ・不揃いの野菜の使用、野菜の賞味期限の伸長によるフードロスの削減
- **女性がいきいき働ける職場環境を整えます**
 - ・女性の積極採用、定年の引き上げ、有給休暇の取得率向上、メンター制度によるOJT 等
- **伝承百年の味・最高の品質を守り続け、桐生の持続的発展に貢献します**
 - ・桐生名物の1つである「忠治漬」をはじめとする桐生の食文化の次世代への継承
 - ・HACCP（ハサップ）手法を取り入れた衛生管理の実施

桐生市錦町本店：桐生市錦町1丁目8-6 TEL：0277-44-3322
市役所通り支店：桐生市錦町2丁目1-19 TEL：0277-43-6598
オンラインショップ：https://takano-onlineshop.com



SDGs未来都市
桐生市