山崎製パン株式会社横浜第一工場

工場開設：　昭和34年11月（64年目）神奈川区子安にて稼働
従業員数：　約1,015名
エリア　：　横浜市（戸塚区、泉区、栄区、他市内南部）
平塚市、藤沢市、鎌倉市、小田原市、伊東市、他
主な製品：　ロイヤルブレッド、ナイススティック、
チョココロネ、カレーパン、スイートブール、
ミニクロワッサン、マドレーヌ
北海道チーズ蒸しケーキ、イチゴスペシャル

近隣小学校へ出張授業

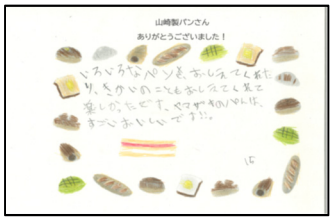
4 質の高い教育をみんなに

11 住み続けられるまちづくりを

～小学３年生社会科学習～

社会科学習の一環で近隣の小学校を対象に出張授業を行っており、パンの作り方や環境への取り組みを伝えています。地域に寄り添い『食』を通じて更に『元気』や『活力』を与えられるよう活動しています。

柏尾小学校



平戸小学校

地産地消・地域連携製品開発

8 働きがいも経済成長も

12 つくる責任つかう責任

17 パートナーシップで目標を達成しよう

～地域との取り組み～

地域と連携した製品の開発を行い地域活性化に尽力しています。５月には交通安全に取組む県の交通安全教育推進運動の一環として、交通安全啓発パンを３者連携して発売しました。

神奈川県警察
神奈川県立平塚農商高等学校

小田原市
JAかながわ西湘

ヤマザキ

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

フードバンク団体との取組み

1 貧困をなくそう

2 飢餓をゼロに

～フードバンク団体へパンの提供～

公益社団法人フードバンクかながわに週5日間パンを提供させて頂いています。フードバンクかながわは、こども食堂や児童養護施設などの326団体（2023年3月31日時点）に対して「生活困窮者への救済」を目的に活動しており、生活困窮者の方たちに喜んで頂いています。

食品リサイクルループの構築

12 つくる責任 つかう責任

～パンから肉へ～

製造過程で販売できなくなったパンは飼料業者に引き渡し、飼料化しています。その飼料を食べた豚が食肉加工され、当社のグループ会社である㈱スーパーヤマザキにて「エコポーク」として販売されています。当社の従業員食堂では、「エコポーク」を使用したメニューを定期的に提供しており、食品リサイクルループを通じて従業員の環境意識向上に繋げています。

環境を守る取組み

12 つくる責任 つかう責任

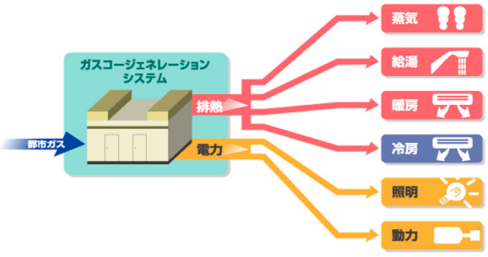
13 気候変動に具体的な対策を

～コージェネレーションシステムの活用～

ガスを燃料として電気を発電することができ、その過程で発生した熱を温水や蒸気にも活用できるシステムです。

このシステムで年間約640トンのCO2を削減できています。災害時などに大規模停電があった場合にもガスが供給されていれば、一部の事業は継続できることも特徴となっています。

コージェネレーションシステム



コージェネレーションシステムの仕組み