



お客様
からの
お便り

自動車用ホーンの専門メーカーとして国内トップシェア

No.01
Letter

丸子警報器株式会社 (ISO 9001:2015、ISO 14001:2015 認証登録)

代表取締役社長 塚田 圭一



本社工場

当社は、長野県上田市に拠点を置く製造会社で、1949年の創業以来、一貫して自動車用ホーンの専門メーカーとして、自動車産業の発展と共に成長してまいりました。お陰様で、ホーンメーカーとして世界のトップレベルの評価をいただき現在も維持しております。2000年にISO 9001、2002年にISO 14001を認証取得し、品質、価格で優れた製品を世界に提供し、地球環境保全のため社会的責任を果たしていきたいと考えております。

自動車業界においては、環境に対する配慮がますます重要になっており、当社は、2021年に長野県独自の制度である「長野県SDGs 推進企業登録制度」に登録しました。

取り組み項目のひとつとして、本社で排出されるCO₂の排出量を、2030年までに原単位で50%削減する目標を設定し、推進しています。具体的な取り組み内容として、2022年末に敷地内の工場屋根に太陽光発電を設置し、稼働を開始しています。現状では、敷地内電力の1割超をクリーンエネルギーで賅っていますが、今後はエネルギーの消費量についても可能な限り効率化して減らす必要があり、カーボンニュートラルの達成に向けた取り組みを加速してまいります。



本社工場屋根太陽光発電



ソーラーパワーモニター

▶ <http://www.maruko-horn.co.jp/>

粉・塩・水だけでじっくり醸す伝統製法パン

No.02
Letter

株式会社おへそ パン工房 (ISO 22000:2018 認証登録)

取締役 代田 京子



築160年の古民家を改装したカフェ

当社は、スペイン出身の夫とともに2011年、私の地元、広島県世羅高原で創業しました。耕作放棄地や空き家が増加する中山間地域に位置し、空いた畑や田んぼを活用して小麦を育てたり、空き家となった古民家、コンビニ、ガソリンスタンドを再生させてカフェ、パン工房、パンショップを作ったりしています。

当社は、玄麦と水のみで醸す酵母で全てのパンとピザを焼く「サワー種専門店」で、自然の発酵菌が相手であるため製造が難しく、国内でも専門メーカーはそれほど多くありません。特に当社は粉・塩・水だけで長時間発酵させる伝統製法を採用し、添加物を使わない「生鮮食品」「発酵食品」であるため、常温では賞味期限がネックでなかなか全国展

開できませんでした。そのため高速冷凍技術を導入、2022年にはISO 22000:2018認証を取得し、全国の自然食品店やオーガニックスーパーさん、百貨店さんなどにお届けができるようになりました。焼き上がりの一番美味しい状態から風味や食感が劣化する温度帯を飛ばして急速冷凍するため、自然解凍するだけでできたの美味しさが楽しめるかと喜ばれております。

カフェやパン工房は毎年、テレビ番組や出版物でもご紹介いただいております。オンラインショップもありますので、遠方の方もぜひ一度味わってみてください。



伝統製法のパン



パン工房でスタッフと

▶ <https://www.ohesopan.com/>