

カーボンフットプリント (CFP) 算定報告書

丸秀醤油株式会社

自然一醤油、自然一米味噌



00 背景

SAGA COLLECTIVEは佐賀の11業種12社が集まったグループです。「循環と継承」を掲げ、地域産業の持続可能性を高める活動をしています。

私たちのものづくりの根幹である自然環境の保全は、最重要課題です。

2021年の設立当初より、自社排出量（Scope1,2）の把握、削減、相殺に取り組み、異業種連携ならではのノウハウの共有と切磋琢磨、カーボンクレジットの地産地消モデルを確立しました。

グリーン購入大賞や脱炭素チャレンジカップなどの受賞を重ね、全国区で脱炭素のリーディング企業群となりましたが、経済と環境の好循環を実現するには、一般消費者にとって納得感のある算定とわかりやすい表示、これを広げていく人材育成が喫緊の課題です。

そこでCFPの算定・表示ルールを策定し、地域でこれを先導できる人材を育成する環境省「製品・サービスのカーボンフットプリントに係るモデル事業」に2025年6月に参画しました。

このたび、自社から算定対象をサプライチェーン全体に拡大し、組織から商品単位に精緻化してCO₂排出量を把握しました。数世紀続いてきたものづくりを次の100年も続けられるよう、さらなる削減に取り組んで参ります。

01 算定概要

報告年月日

2026年1月30日

算定対象期間

2024年4月～2025年3月

更新情報

初回

算定目的

自社製品のGHG排出量の把握、分析
なお、このCFPは他社製品との比較を目的としたものではありません

算定実施事業者

SAGA COLLECTIVE協同組合
(佐賀県佐賀市諸富町山領266-1)

02 算定情報

製品情報

製造者 丸秀醤油株式会社

商品名 1 自然一醤油

内容量 1 300ml

商品名 2 自然一米味噌

内容量 2 700g



02 算定情報

算定対象としたライフサイクルステージ

ライフサイクルをすべて含めます

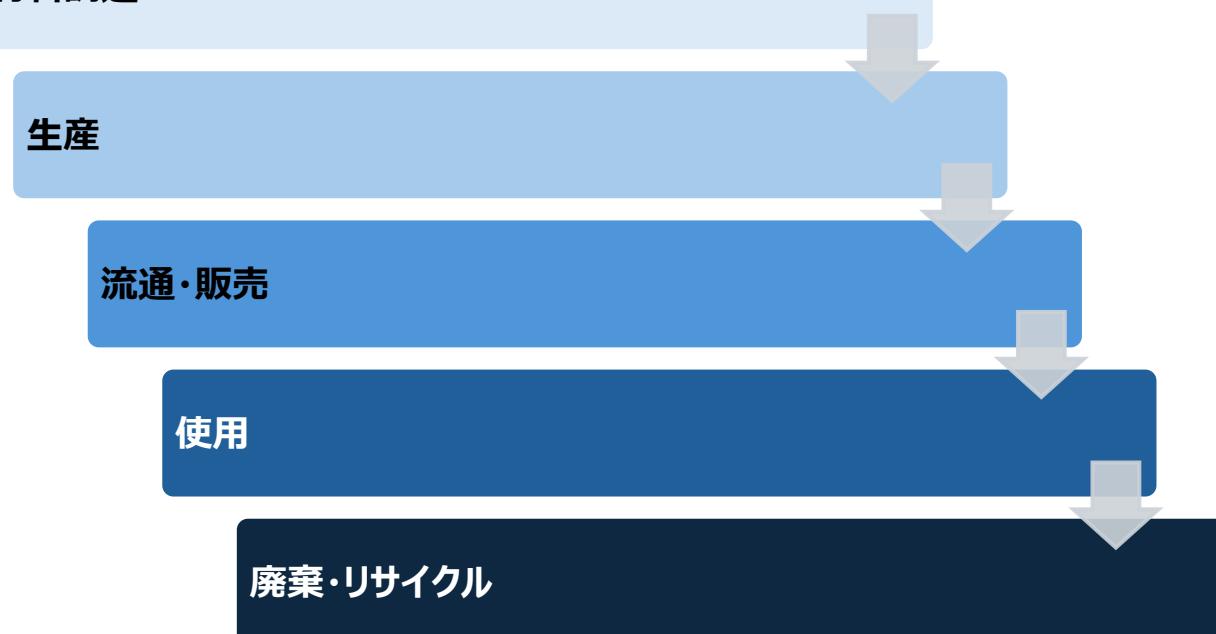
原材料調達

生産

流通・販売

使用

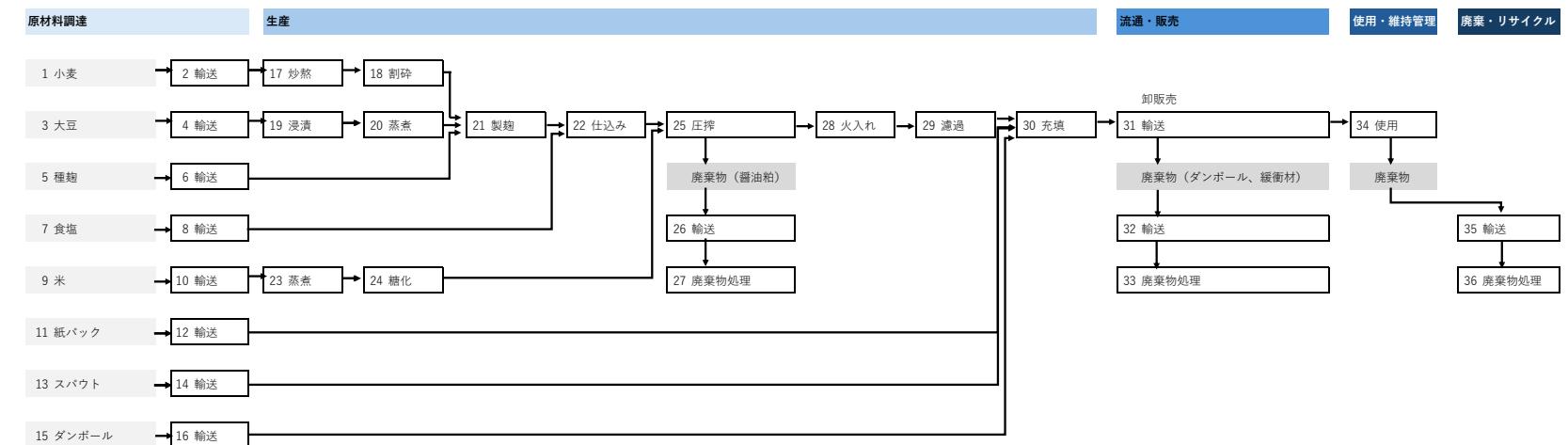
廃棄・リサイクル



02 算定情報

算定対象としたプロセス

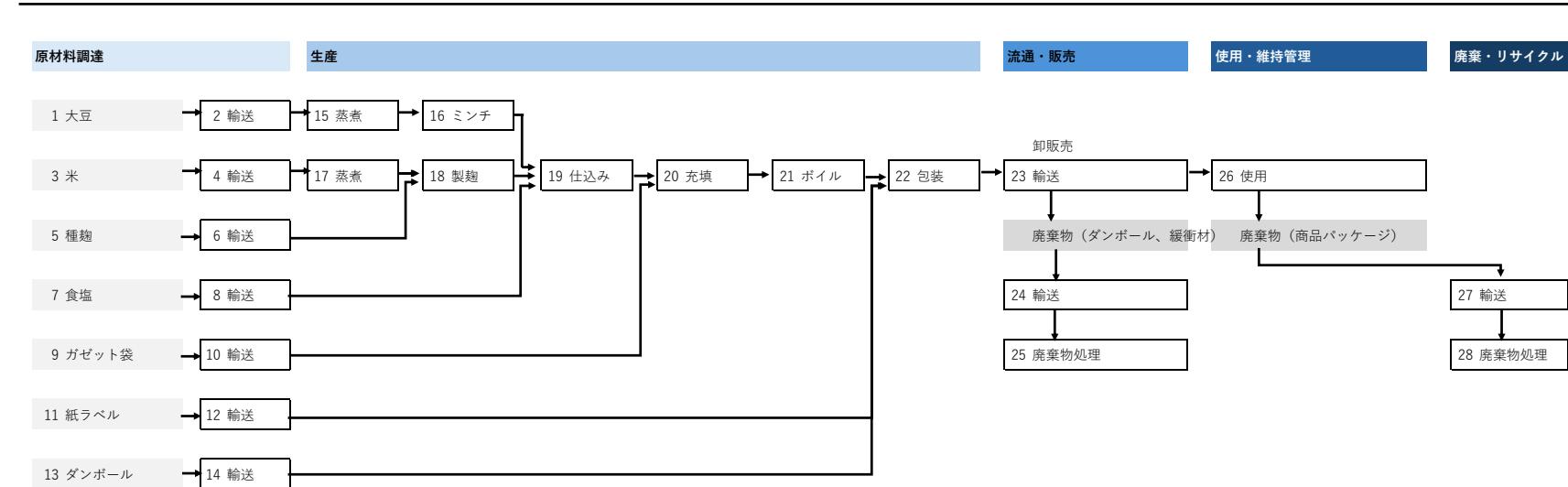
商品名1：自然一醤油



02 算定情報

算定対象としたプロセス

商品名2：自然一米味噌



02 算定情報

参照規格とデータ収集方針

参照規格

- カーボンフットプリント ガイドライン
(経済産業省、環境省)
- ISO14067:2018等のISO規格
- GHG Protocol product standard
- カーボンフットプリント算定・表示ルール
(SAGA COLLECTIVE協同組合 Ver1.0)

データ収集対象とした 地理的範囲

取得可能なものは一次データの活用を原則とし、プロセスが実施されている地域・施設のデータで算定しました。

二次データベースの名称

一次データが収集困難な場合、下記の二次データベースを使用しました。

- AIST-IDEA (Inventory Database for Environmental Analysis) Ver.3.5.1
- サプライチェーンを通じた組織の温室効果ガス排出量等の算定のための排出原単位データベース
(Ver.3.5)
- 温室効果ガス排出量算定・報告・公表制度

02 算定情報

対象としたGHGと地球温暖化係数

対象としたGHG

算定時点で最新のIPCC第6次評価報告書(AR6)を参考し、以下のGHGを対象とします。

- ・ 二酸化炭素(CO₂)
- ・ メタン(CH₄)
- ・ 一酸化二窒素(N₂O)
- ・ ハイドロフルオロカーボン類(HFCs)
- ・ クロロフルオロカーボン類(CFCs)
- ・ パーフルオロカーボン類(PFCs)
- ・ 六フッ化硫黄(SF₆)
- ・ 三フッ化窒素(NF₃)

選択された 地球温暖化係数

CO₂以外のGHGはIPCC報告書100年GWPを用いて換算し、CO₂e（CO₂相当量）として対象GHGの合計値を表示します。

02 算定情報

カットオフや配分など注記すべき事項

**カットオフした対象
その理由**

エネルギー消費がない手作業等のプロセス、対象製品に固有化できないものや、消耗品で算定結果に影響が極めて少ないと判断されるものはカットオフしました。

配分方法

生産段階において、物理的特性（質量）に基づく配分を実施しました。

**電力の取扱い、
計算方法に関する
注記すべき事項**

特にありません。

**金額や経済価値に
基づいて計算した部分**

原材料調達のうち、種麹およびシールは一次データが収集困難であるため二次データベース「AIST-IDEA Ver.3.5.1」を使用しました。

当該データ項目「その他の製造食料品,JPN」「その他の紙製品,JPN」の基準単位が「円」であることより、金額に基づき計算しています。

また、生産のうち、ボイラーを使用するプロセスの活動量は金額に基づいて配分しています。

02 算定情報

使用したシナリオ

「加工食品共通CFP算定ガイド【別冊】共通シナリオ」に基づき、
次のシナリオを使用しました

原材料調達および 流通・販売段階の輸送 (物流形態)

常温の国内輸送の場合は以下の物流形態を想定

- [常温]平均的な積載率の10トントラック（軽油）

原材料調達および 流通・販売段階の輸送 (輸送距離)

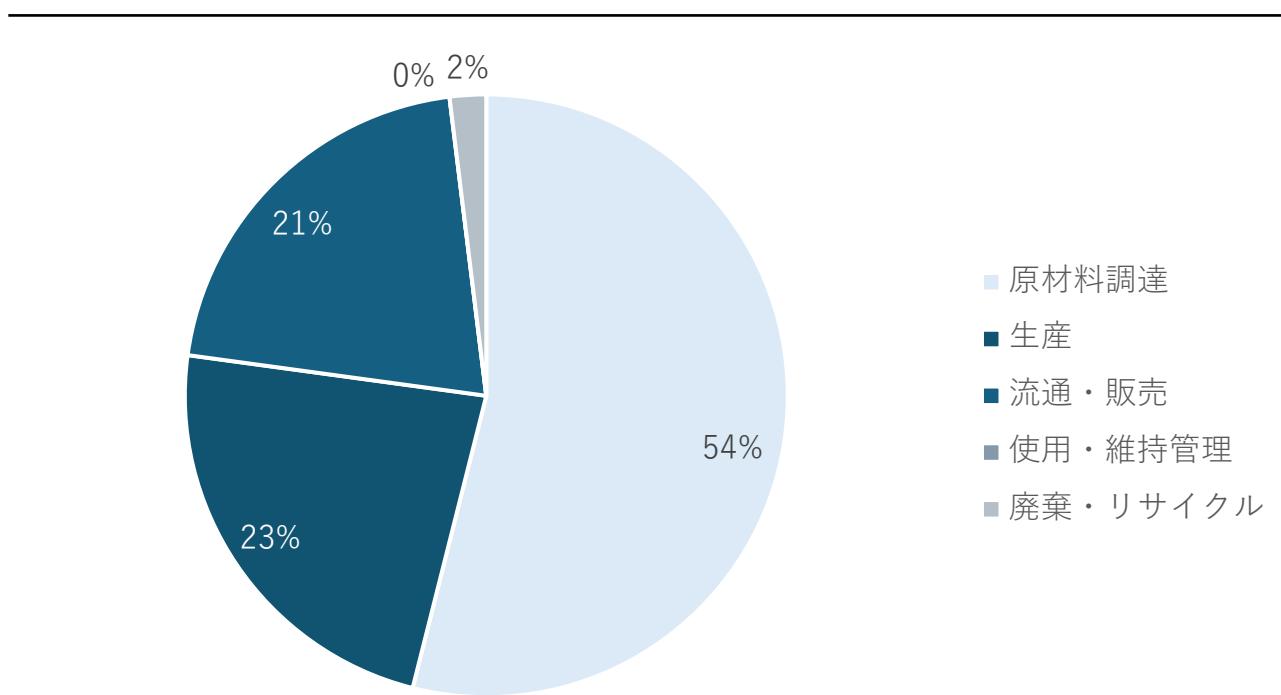
- 特定地域に限定されない場合（国内）：1,000km

自然一米味噌の 使用・維持管理

- 味噌汁での使用を仮定
- 水道水使用量：10倍希釀
 - ボイル調理によるガスこんろ使用
都市ガス消費量[m³]
= 水道水重量当たりの都市ガス消費量[m³/kg]
× 算定単位当たりの水道水重量[kg]
× 調理対象全体に対する算定対象製品の重量比率[%]

03 算定結果

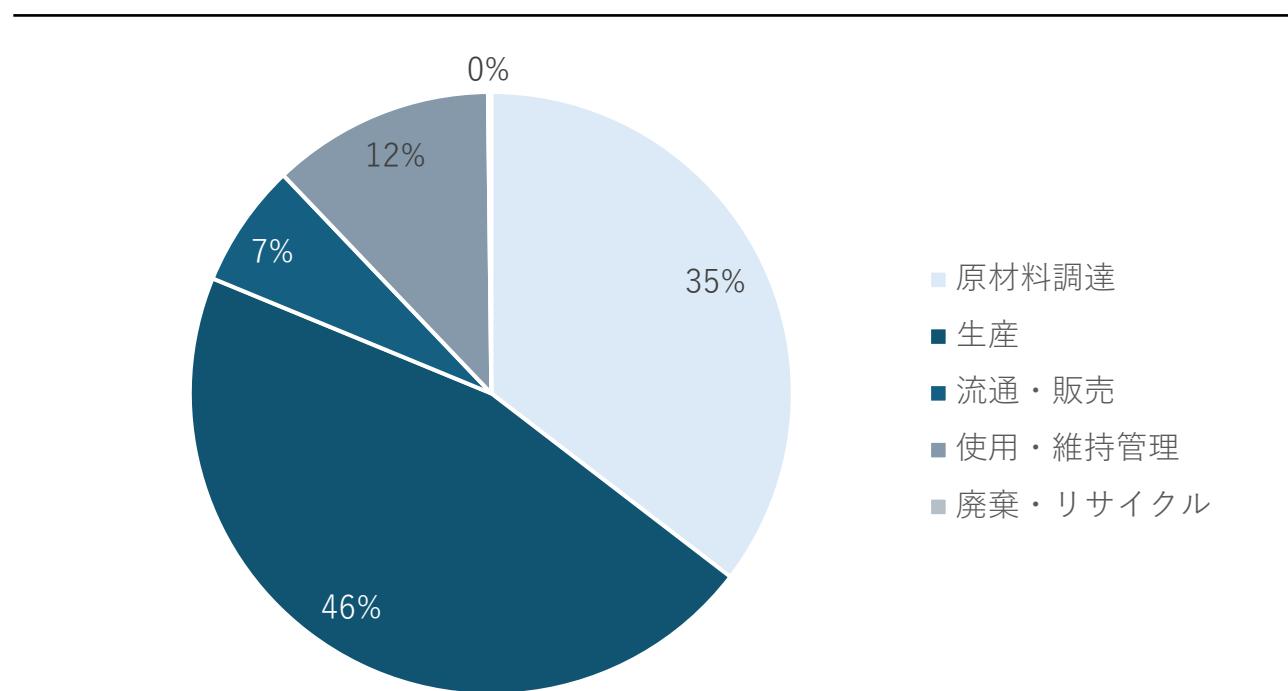
商品名1：自然一醤油 0.36kg-CO2e



※CFPとは、製品の原材料調達から廃棄、リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通した温室効果ガス排出量を、CO2排出量として換算した値。この表示は私たちのさらなる排出量削減を目的としたものであり、他社製品との比較を目的としたものではありません。

03 算定結果

商品名2：自然一米味噌 2.17kg-CO2e



※CFPとは、製品の原材料調達から廃棄、リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通した温室効果ガス排出量を、CO₂排出量として換算した値。この表示は私たちのさらなる排出量削減を目的としたものであり、他社製品との比較を目的としたものではありません。

03 算定結果

算定結果の解釈

自然一醤油、自然一米味噌いずれもおもな排出源は、原材料調達の「米」、生産の「製麹」およびボイラーを使用する工程「蒸煮、糖化、火入れ、ボイル」です。

自然一米味噌の方が比較的大きい数値となっています。その要因は次が考えられます。

- 生産段階
1回当たり仕込み量の差。自然一米味噌678kgに対し、自然一醤油は3,570kg。仕込み量によらず、製麹機の稼働時間は一定である（麹を作るのにかかる時間はかわらない）ことから、商品重量当たりの排出量に差が生まれる。
- 使用・維持段階
自然一米味噌は味噌汁調理を仮定。都市ガス利用による排出が大きい。

さらなる削減に向け、「米」などの原材料供給者と連携した一次データの取得・分析・削減、よりエネルギー効率の良い「製麹機」の導入、ボイラーの運用改善（運転管理、配管保護など）および高効率機器への更新（LPGおよびバイオマス利用の検討）を検討して参ります。

