

きじま



K I J I M A

美味しい和食と

豊かな海を、

未来もずっと。

目次

きじまの紹介

きじまの取り組み

きじまのこれから



経営理念

食を通じて

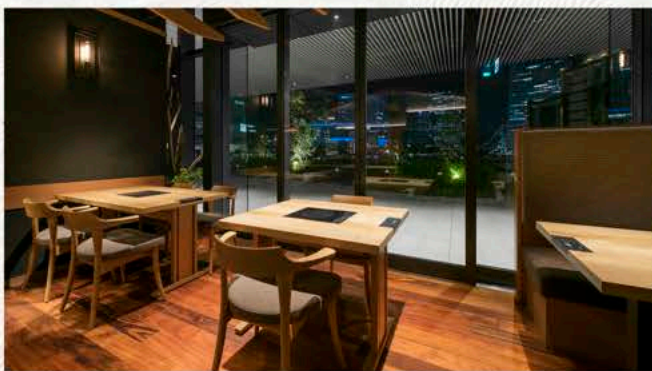
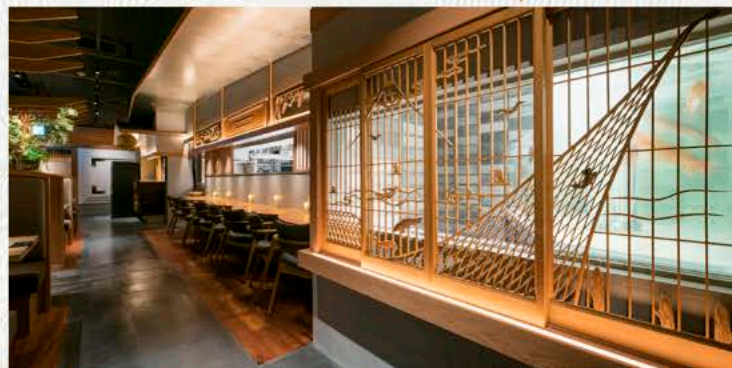
持続可能な

共同体の

創造と発展に

寄与する











・化学調味料

・各種エキス類

・保存料

不使用

・合成着色料

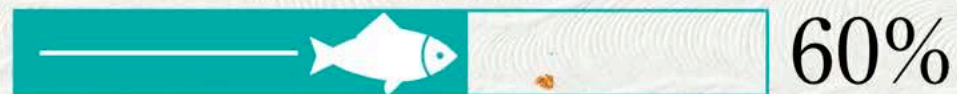
・合成香料



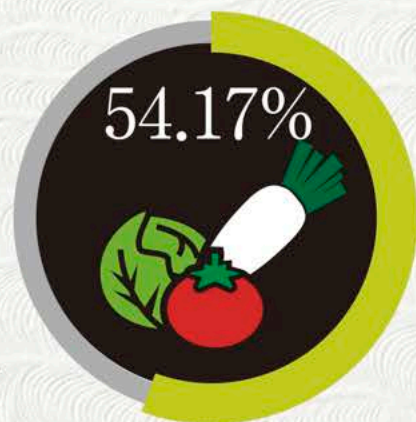
天然魚にしめる
MSC 認証比率



養殖魚にしめる
ASC 認証比率



持続可能な
水産物の利用推進



有機・自然栽培農産物
使用比率 (品目ベース)



自然栽培米 100%

有機・自然栽培
農産物の利用推進



抗生物質や
遺伝子組み換え
飼料不使用
動物福祉
(アニマルウェルフェア)に
配慮した畜産物の
積極利用





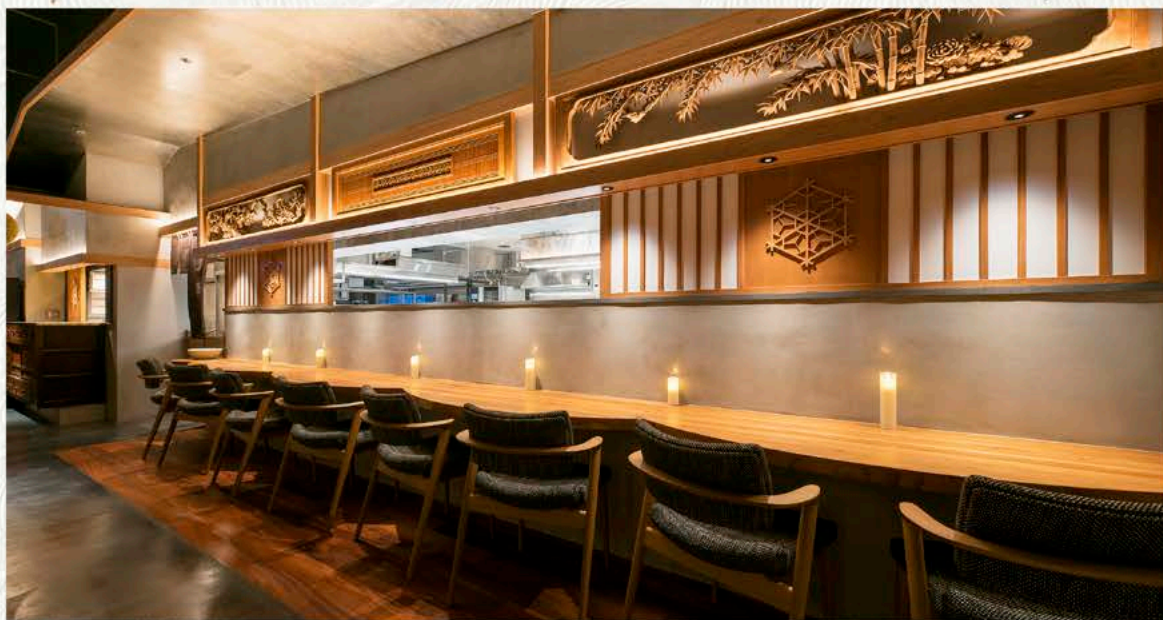
海を汚す

石油由来の

合成界面活性剤の

撤廃





F S C 認証を
取得した
国産木材の使用





ZERO®
CO₂
PRINT

環境印刷



あじまのこれから



美味しい和食と
豊かな海を、
未来もずっと。

きじま

