

従業員向け環境パンフレット

トラスコ
「TRUECOブック」(TRUSCO+ECO=TRUECO)発刊

機械工具卸売商社のトラスコ中山株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:中山哲也)は、TRUSCO「やさしさ、未来へ」プロジェクトの一環として、従業員一人ひとりが環境や資源を大切にする心を持ち、それを行動に移していくことを目的として、環境に優しい行動のチェックリストをまとめた環境パンフレット「TRUECOブック」(TRUSCO+ECO=トラスコ)を発刊致しました。

【概要】

当社では、「私たちの小さな小さな取り組みが、未来の大きな思いやりにつながるよう、地球に優しい企業を目指します」という想いから1998年に「やさしさ、未来へ」という環境理念を掲げ、環境への取り組みを行ってまいりました。サステナビリティという言葉が広まる20年以上前から、地球環境を未来へつないでいくという考えが事業の根底にありました。この考えを基本に、サステナビリティに関する活動をTRUSCO「やさしさ、未来へ」プロジェクトとして、地球環境を含めた人と社会の未来へ向けた取り組みを行っていきます。

その一環として、日常生活における環境に優しい行動のチェックリストを作成し、それらをまとめたものを環境パンフレット「TRUECOブック」(TRUSCO+ECO=TRUECO)として発刊致しました。従業員一人ひとりが「人間、誰しも環境破壊の加害者である」ということを認識し、まずは個人の意識を変えていくことで環境にやさしい企業づくりにつなげてまいります。

【パンフレット詳細】

仕様: A4フルカラー/6ページ(三つ折り) 発行部数: 15,000部

PDFデータは
こちらをクリック!



✓キッチン ~ 流し台の排水溝は海への玄関です ~

- 調理くずや食べ残しが流れてしまわないように水切り袋などを使う。
- 食器や鍋の油污れや調味料は紙などで拭き取ったり、ヘラでかき取ってから洗う。
- 油は流さず、捨てる場合には古新聞やボロ布にしみこませて、生ゴミと一緒に捨てる。
- 食器洗い洗剤は、適量を使う。(多く使っても洗浄力は高まりません)
- 米のとぎ汁は、草木の水やりや底の水まきに利用する。
- 水は流しっぱなしにせず、食器は桶に水をためて洗う。
- タイマー予約や電子レンジなどを活用し、炊飯器の保温機能はなるべく使わないようにする。
- 冷蔵庫の温度設定は、冬は「弱」、それ以外の季節は「中」にする。
- 庫内を整理し、食材を詰め込み過ぎないようにする。熱いものは冷ましてから入れる。
- 無駄な開閉はせず、冷蔵庫を開けている時間を短くする。
- 壁から適切な間隔(5センチ以上)で設置し、冷蔵庫の上には物を置かない。
- お湯を沸かす時は、水からでなく、給湯器のお湯を沸かす。
- 料理の下ごしらえや仕上げにはレンジを活用する。
- 鍋やフライパンは水滴をふき取ってからコンロに置き、炎が底からはみ出さないようにする。
- コンロに点火するのは、鍋やかんをのせてからにする。

キッチンでは、油や汚れた水を流さないように気を付けましょう。また、ちょっとした工夫でエネルギー効率を上げて調理することができます。



「キッチン」「お風呂・洗面・トイレ」「買い物」など日常生活の8つの場面ごとに

計80個の環境に優しい行動チェックリストを掲載しています。

ニュースリリースに掲載されている情報は、発表日現在の情報です。その後予告なしに変更されることがございますので予めご了承ください。

■「がんばれ!!日本のモノづくり」を企業メッセージとし、日本のモノづくりに貢献します。

■東証1部上場 証券コード9830 ■事業拠点:国内拠点89か所(本社2か所/国内営業拠点59か所/国内物流拠点28か所)、海外拠点5か所(現地法人:タイ、インドネシア オフィス:ドイツ(デュッセルドルフ)、台湾、タイ)※台湾、タイオフィスは開設予定です。

【発行責任者】トラスコ中山株式会社 経営企画部 部長 下津 敦嗣

【本件に関するお問い合わせ】経営企画部 広報IR課 課長 富士谷 美貴、伴野 瑞希

TEL 03-3433-9840 MAIL info@trusco.co.jp URL <http://www.trusco.co.jp/>