



**DELICIOUS RIZZOLI S.r.l.**  
デリシャス社

## LE ACCIUGHE

デリシャス社は1974年にイタリアのパルマ県に創設されました。主な生産拠点としてクロアチア、アルバニア共和国に生産加工工場を置き、アドリア海を中心とした地中海で漁業を行っています。製品品質の高さにより、イタリアの水産加工業界で高く評価され特にイワシ製品において今やイタリア

のリーディングカンパニーであり、国際的な企業へと成長を遂げています。



アドリア海を中心とした  
地中海

## アンチョビフィレ (缶)

常温

### Filetti Di Acciughe

原材料 カタクチイワシ、  
食用オリーブ油、食塩  
賞味期限 製造から18ヵ月  
規格 46g × 18缶 / cs  
720g × 12缶 / cs  
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて  
保存してください。

原材料となるカタクチイワシは、鮮度がよく肉厚で質の良いものを使用し、程よく塩漬けし、樽の中で熟成させます。本商品は、骨と内臓を取り除き、きれいなフィレ状に処理され、オリーブオイル漬けになっています。旨味が凝縮されたデリシャス社のアンチョビは料理のアクセントとしてどんなレシピにも合い、多くの人から支持されています。



## アンチョビクラッシュ (瓶)

常温

### Acciughe In Pezzi

原材料 カタクチイワシ、食用ひまわり油、食塩  
賞味期限 製造から18ヵ月  
規格 700g × 6瓶 / cs  
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて  
保存してください。

フィレの規格外品で、細かいピース状になっております。  
サンフラワーオイルに漬けた商品で、フィレに比べて、加工して使っていただくのに適しています。



## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

デリシャス社は国連アジェンダに沿って、特に影響を与えられる目標を選び、戦略を見直しました。「海」「人々」「地域社会」の3つを大切な柱とし、それぞれに目標を定めています。SDGsの中では、特に8つの目標を達成するために、企業の戦略と方針を策定しています。



### 有害物質・汚染による死病を削減

金属検査を全製品に導入し、食品の安全を確保。



### 安全で安心な労働環境

SMETA監査取得、事故ゼロを目指した職場安全研修を実施。



### 資源の効率的な使用 / 廃棄物削減

100%再利用可能なパッケージ材の使用や、プラスチック削減活動を推進。



### 海洋汚染防止 / 生態系保護

持続可能な漁業認証の導入、サプライヤーの評価制度を開始。



### 女性の平等な参画

取締役の構成男女比を50:50に、採用や昇進における平等を推進。



### 文化的・自然遺産の保護

FAI (イタリア環境基金) への協賛と文化イベントを支援。



### 気候変動への意識向上

CO<sub>2</sub>排出量の測定・削減 (Scope 1~3) に取り組み、販売員向け研修を実施。



### 持続可能な開発のためのパートナーシップ

Carrefour、MSC、Worldriseなどとの共同プロジェクトを推進。