

極洋グループ
社会・環境報告書

2011

いつも となりに
おいしいキョクヨー



特集

「日本人の魚食離れに 警鐘」

～今、私たちにできること～



魚たちに愛情をこめ?



鮮度 高を食卓へ



手軽に食べてもらえる食品を



世界の海から魚を



大切な商品を守る

企業理念

人間尊重を経営の基本に、
健康で心豊かな生活と食文化に貢献し
社会とともに成長することを
目指します。

編集方針

今年で5回目の発行となる本報告書では、水産資源を主体とした総合食品企業を目指すキョクヨーグループがグローバル戦略と加工戦略の二大方針の実現に向け取り組んでいる姿を報告しています。

世界的な人口増加や健康志向の高まりなどを背景として、世界の一人あたりの魚介類消費量がますます増加傾向にある一方で、日本人の一人一日あたりの魚介類摂取量は年々減少を続け、2006年ついに肉類と逆転してその差が広がる状況が続いています。

近年、農林水産省をはじめ水産業界、各種団体では「魚離れ」に対処すべくいろいろなイベントや普及活動を行っており、当社グループでは魚食普及に役立つ製品の改良やニーズを考慮し業態に合わせた製品開発を心がけています。このような状況のなかで、今回の特集では、日本人の魚離れを食い止め魚食の大切さを広げるべく事業活動としての取り組みなどを紹介しています。

なお、本報告書の作成にあたっては、環境省「環境報告ガイドライン2007年版」を参考にしました。

本報告書で、「お取引先」とは「原料や製品の仕入先・調達先」のことを言い、当社グループの「販売先」「消費者」は「お得意先」あるいは「お客様」と表現しています。

報告対象範囲

原則として当社の国内事業所および国内のグループ会社を対象範囲として記述しています。

なお、環境関連の報告については、対象範囲から極洋水産(株)および極洋海運(株)の海上部門、サポートフーズ(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、(株)ジョッキ、キョクヨーマリン愛媛(株)、極洋フレッシュ(株)、エス・ティー・アイ(株)、海洋フーズ(株)を除いています。



自信を持って安全を届けよう。



大きな目標を胸に



会社の財布はよかせろ!

CONTENTS

編集方針	1
キョクヨーグループの概要	3
トップメッセージ	5

特集

「日本人の魚食離れに 警鐘」 ～今、私たちにできること～	7
---------------------------------	---

経営

経営マネジメント	11
----------	----

キョクヨーの社会活動

お客様のために	13
お取引先とともに	15
株主・投資家のために	16
従業員のために	17
社会貢献活動	19
新関係会社のご紹介	20

キョクヨーの環境活動

キョクヨーグループの環境との関わり	21
環境目標と実績	23
環境会計	24
地球温暖化防止	25
資源の有効利用	26
廃棄物の削減	27
生物多様性の保全	28
第三者意見	29
会社概要・編集後記	30

報告対象期間

2010年度(2010年4月1日から2011年3月31日まで)の
取り組み・成果などを中心に記載しています。

発行年月 2011年9月

作成部署・お問い合わせ先

株式会社 極洋 企画部 環境保全委員会事務局
〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
TEL. 03-5545-0715 FAX. 03-5545-0752

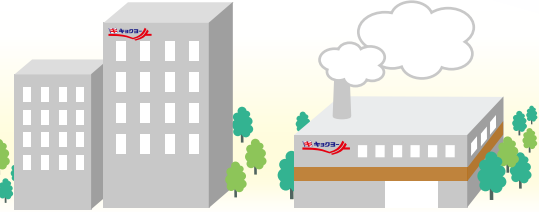
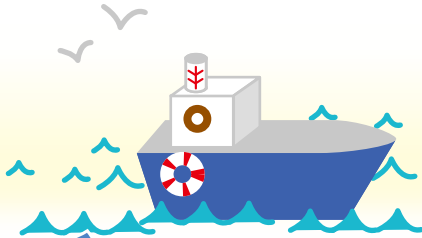
キョクヨーグループ 企業行動憲章

キョクヨーグループは、経営トップから従業員一人ひとりに至るまで、企業理念の基に企業行動憲章を遵守し行動します。

- ① 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
- ② 法令を遵守し、公正、透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
- ③ 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
- ④ 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
- ⑤ 働きやすい環境の整備に努めます。
- ⑥ 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。

いつも となりに おいしいキョクヨー

世界の海からご家庭の食卓まで — 満足と安心をお届けします。



漁撈・養殖

世界の海から 水産資源を漁獲・調達・畜養

鯉・鮪事業

- 国内、海外から原料調達
- 国内、海外での加工および製品販売

海外まき網船：カツオの漁獲

養殖：本マグロ



水産商事

水産資源の調達・加工・販売

水産商事事業

- 国内、海外から加工用原料および製品調達
- 国内、海外での加工および製品販売

鮭鱒、エビ、カニ、魚卵、北洋魚、南方魚、すり身、タコ、イカなど



加工食品

水産物を中心とした加工・販売

冷凍食品事業

- 国内、海外から加工用原料調達
- 国内、海外での生産および製品販売

水産冷凍食品：寿司種、刺身、切身、煮魚など

調理冷凍食品：フライ、すり身製品、カツ、デザート、冷凍野菜など



常温食品事業

- 国内、海外での生産および製品販売

水産・農産缶詰、レトルト食品、健康食品、カタログ販売など





卸売り・物流
サービス

食品の鮮度を守る確かな卸売り・物流

- 国内、海外のお得意先へ卸売り

国内拠点：8カ所（7販売支社、1関係会社）
札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、
福岡、極洋商事（株）

海外拠点：4カ所
Kyokuyo America Corporation（シアトル）
青島極洋貿易有限公司（青島）
K&U Enterprise Co.,Ltd.（バンコク）
Kyokuyo Europe B.V.（アムステルダム）

物流サービス事業

- 国内冷蔵庫による冷凍製品保管
- 国内、海外での原料・製品運送

国内冷蔵庫：4拠点 キョクヨー秋津冷蔵（株）
（大阪・東京・福岡）、極洋水産（株）

冷蔵運搬船：果物、水産物などを世界に輸送

お客様

安心・安全な食品をお客様まで

- 冷凍した寿司、刺身、切身やレストラン、給食などで使われるフライやすり身製品、デザートなど、キョクヨーの製品は日常生活のあらゆるところで食されています。





代表取締役会長CEO

福井 清計

代表取締役社長

多田 久樹

時代の変化をいち早くとらえ、 世界の期待に応える企業グループを目指します。

キョクヨーグループは国内外の多様な食を支えるため、時代のニーズをつかみ取りながらチャレンジを続けています。未曾有の東日本大震災で経済環境が大きく変動するなか、経営体制を強化し、水産物を中心とした総合食品グループとして、社会に貢献してまいります。

東日本大震災を振り返って

3月11日に発生した東日本大震災により、東北の太平洋沿岸各地は壊滅的な被害を受けました。被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。

当社グループでは、当社塩釜研究所(宮城県塩竈市)、極洋食品(株)本社工場(宮城県塩竈市)、八戸工場(青森県八戸市)、ひたちなか工場(茨城県ひたちなか市)が被災しましたが、グループ一丸となって点検、修繕に努めた結果、

4月から順次操業を再開することができました。一方で、被災地の復旧・復興支援のため、陸上交通が閉ざされた状況でグループの海外まき網船4隻が機動力を発揮し、いち早く当社缶詰類や各種生活物資を海上輸送にて搬送、公共機関などへ提供したほか、義援金を寄付しました。被災地の完全な復興には、数年かかるといわれています。一日も早い復旧と復興に向けて、当社グループも引き続き協力していく所存です。

新体制で企業価値向上に努め “さらに強みを伸ばす”

不透明で目まぐるしく変化する環境において、意思決定のスピードを上げるべく、今年4月1日より新しい経営体制をスタートさせました。代表取締役会長（CEO）には福井清計（前代表取締役社長）が、代表取締役社長には多田久樹（前専務取締役）が就任しました。

これまで以上にスピード感をもった事業運営により強力なガバナンス体制の構築、また、グローバル戦略と加工戦略のさらなる推進により、引き続き社会への貢献と企業価値の向上に努めてまいります。

当社グループは、現在の水産商事事業、冷凍食品事業、常温食品事業、物流サービス事業、鯉・鮪事業、の各セグメントがそれぞれの活動領域において業容を拡大させておりますが、2010年度には本マグロ養殖事業会社として2社目となるキョクヨーマリン愛媛(株)を設立し、また、加工生産体制の強化およびコアとなる販売ルートの拡大を目的として、極洋フレッシュ(株)、エス・ティー・アイ(株)、海洋フーズ(株)をグループ会社化しました。

これらの大型投資によって、今後、各事業部の間で大きなシナジー効果生まれ、多くの場面でキョクヨー製品が皆様の目に触れる機会が増えてくることを確信しています。

食の安心・安全は当然の責務

安心・安全な商品の提供は、総合食品グループにおける当然の責務として捉え、国内外の協力工場と綿密に情報交換や連携を図り、品質管理体制の強化に努めてきました。中国、タイ、ベトナムなどの駐在員事務所には品質管理専任スタッフを配置し、本社品質保証部が主体となって研修や講習会を実施しています。特に中国青島駐在員事務所内には「中国食品安全管理室」を設置し、協力工場で生産される当社製品の安全と品質管理強化を図っています。

また、福島原子力発電所の事故に伴う風評被害の影響も心配されますが、安心・安全な食品を安定供給することが

当社グループの社会的使命であるという認識のもと、関係法令や各省庁・行政機関からの指示を順守するとともに科学的・客観的な検証に基づいて適切に対応、行動していきます。

環境保全と社会の要請にこたえて

当社グループでは、地球環境に配慮した低炭素社会や持続可能な資源循環型社会の発展に貢献するため、2002年度から環境保全活動に取り組んでまいりました。

また、昨年10月に開かれた生物多様性条約第10回締約国会議（COP10）では、特に遺伝資源へのアクセスと利益配分に関する「名古屋議定書」と、2010年以降の「愛知ターゲット」が採択され、生態系保全の重要性が一層高まっています。このような社会的背景のなか、当社は、多くの水産物資源を取り扱う企業として、海外からの原料・製品の調達やマグロの養殖など事業活動が生物多様性に影響を与える環境負荷の低減及び持続可能な資源の利用に努めています。

今後も、上記のような活動に加え、PDCAサイクルによる環境マネジメントシステムを効果的に活用し、本来業務の継続的改善を通じて、環境経営のさらなる充実を図り、社会からの信頼と期待に応えられるよう努力を続けます。

挑戦者の気概でさらなる成長を

2011年度は、中期経営計画「キョクヨーグループ チャレンジ2012」の最終年度にあたります。次年度からスタートする新中期経営計画への足がかりとなるよう、挑戦者の気概をもって、震災で被った損失を一刻も早くリカバリーし、さらなる成長を実現したいと考えています。また、引き続き内部統制システムの運用改善を行い、企業倫理の徹底、法令の順守、さらに的確な情報開示による透明度の高い事業運営を通して、社会に信頼される企業グループを目指してまいります。

「日本人の魚食離れに 警鐘」

～今、私たちにできること～

まわりを海に囲まれ、豊かな海からの恵みを受けてきた日本。独自に築き上げてきた魚食文化は日本人の健康や長寿を支えてきました。ところが今、世界的な魚食ブームの高まりとは裏腹に日本人の魚食離れが進んでいます。



いま、世界は「魚食ブーム」 魚介類の争奪戦が始まっている

世界の人口は現在約69億人、この40年間でおよそ2倍近くにもなりました。

今後も世界人口は開発途上国を中心に増加を続け、2030年には82億人を超えると推定されています。

FAO(国連食糧農業機関)の統計によると、世界全体の一人あたりの魚介類消費量は過去40年間増加傾向にあり、今後も世界の人口増加にともない、肉類や農産物だけでは十分な食料を賄うことは難しいと予想され、魚介類の消費量も増加を続けると考えられています。

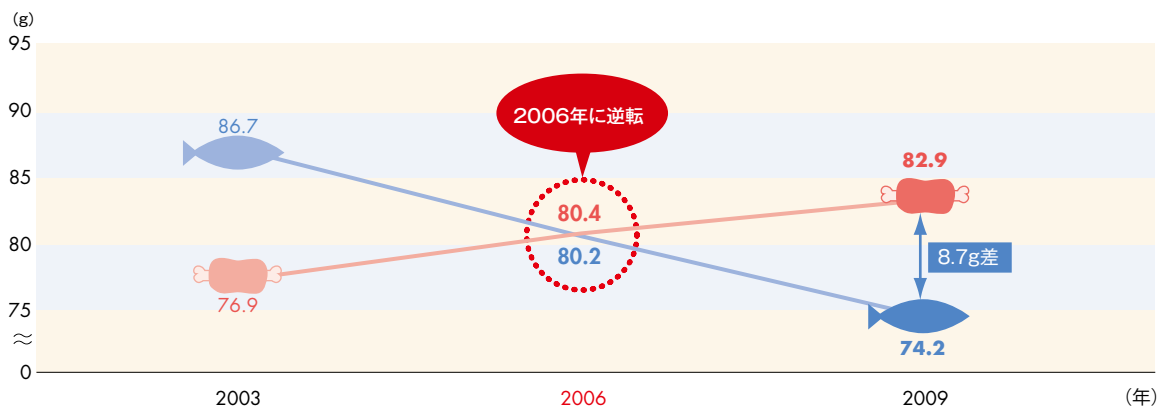
このような人口増加に加え、海外での日本食ブームや健康志向の高まりにより、世界で魚介類の需要が伸び、限られた水産資源の争奪戦が始まっています。

一方で、歯止めがかからない魚離れ!! 減少しつつけるわが国の魚介類摂取量

一方で、近年のライフスタイルや世帯構造の変化などに伴い、2006年には国民一人一日あたりの魚介類の摂取量が肉類の摂取量を初めて下回り、2009年にはその差が過去最大の8.7gになりました。

子どもの頃に食べたものの記憶は、大人になってからも影響します。また、近年、年齢を重ねるほど魚を食べるようになる「加齢効果」が低下していることから、現在の子どもの成長して成人した時には、さらに魚離れが拡大すると予想されます。

🐟 日本人の魚介類と肉類の一人一日あたりの摂取量の推移



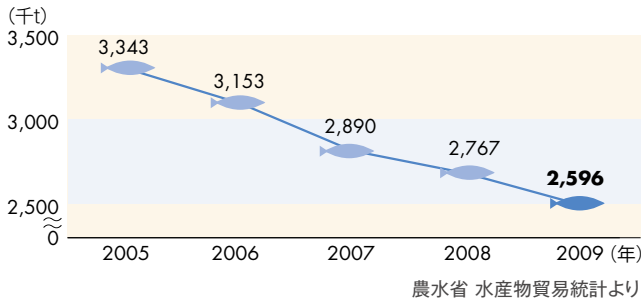
厚生労働省「国民栄養調査」より



魚介類輸入状況や人口の減少予測からは、さらに深刻な状況が…

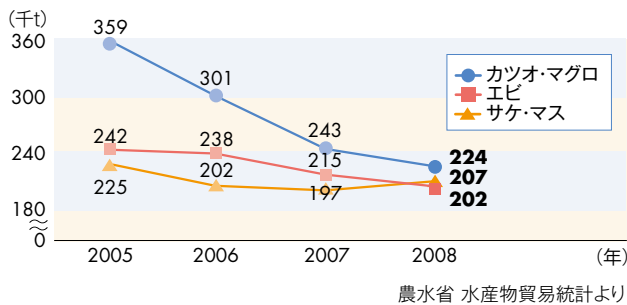
日本の魚介類輸入数量が減少

わが国の魚介類輸入数量は、2001年の382万トン进行ピークとして消費低迷などを背景に減少しています。2009年には260万トン(対前年比▲6.2%)となっています。



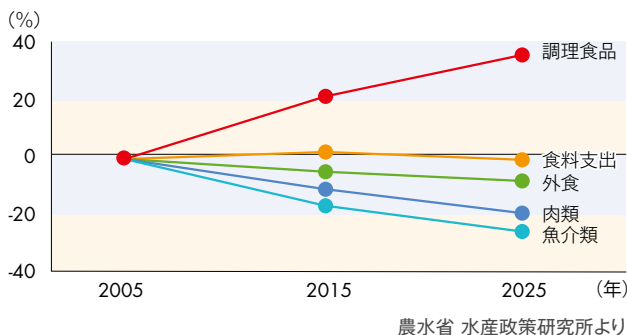
カツオ・マグロ、サケ・マス、エビの輸入数量も減少

品目別にカツオ・マグロ、サケ・マス、エビを見ても輸入数量は減少しています。



品目別年間支出額の変化(予測)

また、少子化の進展による人口減から魚介類の消費が一層減少すると予測されています。



なぜ、このような状況になってしまったのでしょうか？

核家族化・個食化が進み、家族と一緒にゆっくり食事をする機会が減少した現在の食生活においては、調理が簡便で子どもが好む肉料理を多く食する機会が増加していると考えられています。

魚離れが進行している理由

- 子どもたちが魚介類を好まない
- 下処理や調理が面倒
- 肉よりも割高
- 魚焼きグリルを洗うのが大変

子どもたちが魚料理を嫌う理由

- 骨があるから
- 食べるのに時間がかかる
- においが嫌い
- 食べるのが面倒

日本人は、 本当に魚が嫌いになったのでしょうか？



(社)大日本水産会の調査によると8割以上の母親が子どもに魚を食べさせる機会を増やしたいと考えています。

子どもたちは、魚の食べにくさを敬遠しているのであって全ての魚が嫌いなのではありません。特に寿司は人気が高く、好きな寿司種はマグロ、イクラ、サーモン、トロ、エビとなっています。

日本人にとって 魚食が必要なのでしょうか？



魚介類は、カルシウムやミネラル、ビタミン類といった重要な栄養素の宝庫であり、子どもたちだけでなく大人にとっても食事のなかでバランスよく摂取することが大切です。近年、魚の脂に含まれるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)といった体内で合成される量が非常に少ない機能性成分が、胎児や子どもの脳の発育に重要な役割を果たすことが分かってきました。

※DHA(ドコサヘキサエン酸):脳や神経組織の発達や機能維持、抗アレルギー、抗炎症
※EPA(エイコサペンタエン酸):血栓の予防、血管収縮等の防止

2008年水産白書より

日本人の健康維持のため、 子どもたちをはぐくむ魚食の明るい未来を築くために…

水産物が持つ栄養特性や調理方法といった情報の提供

加工・流通段階による家庭内調理の負担軽減

産地からの付加価値の提供

などが必要です。

国内の工場を有効に活用して

当社の寿司種製品の課題は基本となるエビ・イカ・サーモン等と違い青魚や白身魚など季節感のある商材があまり多くないことです。これを解決するため国内の工場では鮮魚を使用したアジの寿司種加工を立ち上げました。現在順調にチルド出荷が増加しています。また、これに続けと秋口からはサンマの加工も始まる予定となっています。

今後も季節が感じられる商材を年間を通じて安定的に供給できるよう日々取り組んでいこうと思います。



水産冷凍食品部 水産冷凍食品第1課
佐瀬 智行

サケ・マスで魚食離れを取り戻せ

当社のサケ・マス製品はアラスカ、カナダ、ロシアからの天然物とチリ、ニュージーランド、北欧からの養殖物を主に原料として取り扱ってきました。

近年は、海外の工場でも、より消費者の皆様が食べやすい刺身、寿司種などに加工しています。なかでもスモークサーモンについては2010年度もモンドセレクションで2年連続金賞を受賞し、品質が高いことから量販店を中心に多くのお客様に喜ばれています。

今後も海外加工による生食製品や切身製品などの取り扱いを増やすことで日本の魚食離れ回避につなげたいと考えています。



水産加工第2部 水産加工第1課
守本 栄一

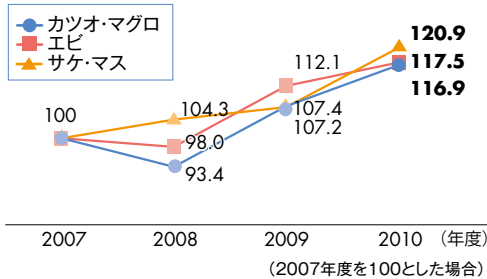
そこで今、私たちはこんなことに取り組んでいます

安心・安全な商品の安定供給を!

永年培ってきたノウハウや海外との信頼関係を生かし世界の豊かな海から良質な魚介類を安定的に調達・提供するため、一人ひとりが魚のプロになるよう人材の育成に努めています。



キョクヨーグループの主要魚種 取り扱い量の推移

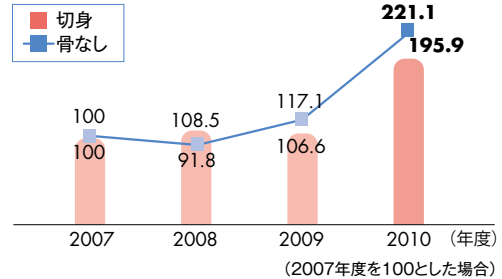


骨を気にしないで食べやすく!

中国やタイ、ベトナムなど海外での加工を中心に品質の向上と商品力アップに努め、骨なしの切身やフィレなど消費者のニーズに応えた的確な製品開発・提案が強みです。



キョクヨーグループのサバ切身(骨なし)製品 取り扱い量の推移

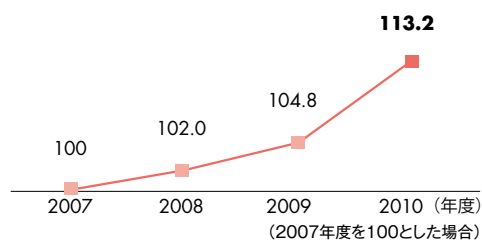


大好きなお寿司をたくさん食べよう!

社内に部署横断型の「寿司種生食チーム」の設置を進め、原材料の調達から商品開発、販売までの一貫した強みを発揮し、安心・安全な品質管理の徹底と生産拠点の多元化による安定供給を目指します。



キョクヨーグループの寿司種(生食用)製品 取り扱い量の推移

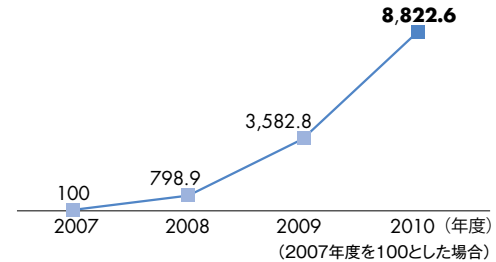


高齢化社会での健康を祈って…

女子栄養大学の監修による老健医療食や病院給食向け製品の開発などでは、召し上がり方のシーンまでを考えた製品作りに注力しています。



キョクヨーグループの老健医療食向け製品 取り扱い量



私たちは、長い歴史のなかではぐくまれてきた日本人の魚食文化を守り、魚を好む日本人に、より食べやすく、より調理しやすい商品を開発・提供し、時代のニーズに応えていくことで日本人の魚離れが少しでも改善するよう努めていきます。

経営マネジメント

コーポレート・ガバナンス

企業統治の体制

キョクヨーは、企業統治（コーポレート・ガバナンス）に関しては、公正な経営を実現することを優先課題としています。取締役会・監査役会・会計監査人による監査など法律上の機能に加え、経営の透明性の向上とコンプライアンスを徹底し、経営環境の変化に迅速に対応できる組織体制を構築することで、コーポレート・ガバナンスの強化に努めています。

取締役会

当社は、取締役の職務の執行が効率的に行われることを確保するための基礎として、任期1年、15名以内の取締役で構成される取締役会を月1回定時に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催しています。2010年度においては、合計18回の取締役会を開催しました。

監査役会

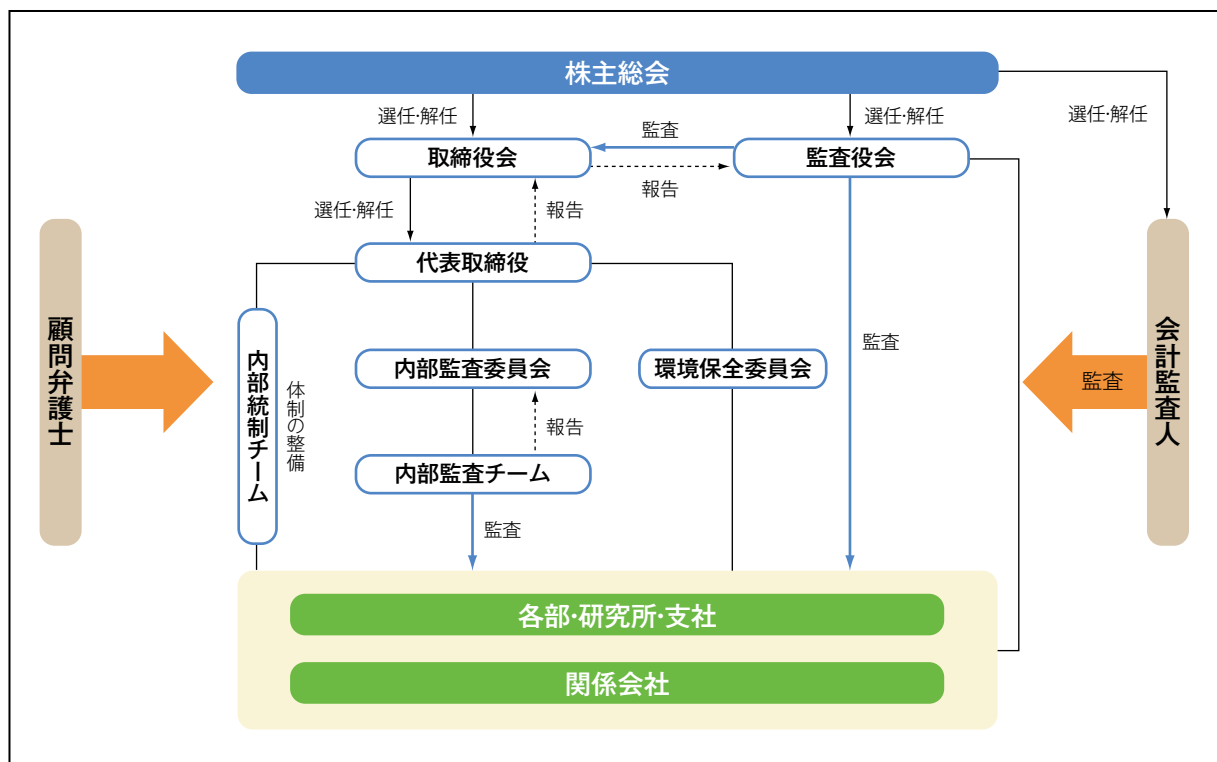
当社は、監査役制度を採用しています。4名の監査役のうち2名は当社と利害関係のない社外監査役であり、公正な監査ができる体制を整えています。各監査役は期初に監査役会が策定した監査方針および監査計画などに従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査などを重点項目として監査を行っています。

独立委員会

当社は、当社株式の大規模買付行為への対応方針（買収防衛策）を導入しています。

大規模買付行為が行われる場合においては、本方針を適切に運用し、また当社取締役会の恣意的判断を排除するため、対抗措置の発動等を含む本方針の運用に関する取締役会の判断に対し勧告を行う諮問機関として独立委員会が設置されます。独立委員会は、当社の業務執行を行う当社経営陣から独立した当社社外監査役および有識者から選任される委員3名以上により構成されます。

コーポレート・ガバナンス組織図





内部統制

内部統制

キョクヨーグループは、コンプライアンス基本規則に基づき関連諸規則を制定し、内部統制システムを構築しています。

2008年4月からスタートした金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」は3年目を迎え、内部統制システムの改善、浸透、効率化に取り組み、整備状況、運用状況を含めた評価を行いました。具体的には、経営者による全社的統制評価、各関連部署による決算・財務業務プロセス、業務プロセス、IT全般統制に関する自己点検結果に基づく評価であり、年度末に当社の内部統制システムが有効である旨の報告を行いました。内部統制の取り組みに終わりはなく、引き続き統制環境の整備を進め、当社グループ全従業員一丸となって、業務プロセスなどの点検・改善に努めていきます。

内部監査・内部統制監査

2002年1月よりキョクヨー本社内に社長・担当役員をメンバーとする内部監査委員会を設置しています。内部監査委員会より指名された内部監査チームがグループ内における経営諸活動を経営方針・合法性・合理性の観点から公正かつ客観的に検証する内部監査を実施し、上述の委員会および監査役に報告する体制を取っており、2008年4月から、内部統制監査も併せて実施する体制としました。

2010年度は、関係会社など8部署を対象に延べ35名により内部監査を実施しました。



内部監査

経営

コンプライアンス

コンプライアンスの徹底

当社グループは、企業理念である『人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し社会とともに成長することを目指します。』に則り、安心・安全な商品の提供、法令の遵守、公正な開示、環境問題の取り組みなどを規定した「キョクヨーグループ 企業行動憲章」を制定して、当社グループ一体となってコンプライアンスの徹底に努めています。

「キョクヨーグループ 企業行動憲章」は、当社グループ各社の各職場に掲示し、キョクヨー手帳にも掲載して周知を図っています。

内部通報制度

2006年4月1日、「公益通報者保護法」の施行に伴い、当社グループ各社では内部通報者保護規則を制定しました。さらに電話・FAX等に加えてグループネットワーク内に専用窓口「ダイレクトライン」を設置して通報手段を確保することで、不正行為の早期発見と是正を図るべく取り組んでいます。

社会

環境

リスクマネジメント

リスク管理体制の整備の状況

事業に関するすべてのリスクを想定した「キョクヨーグループリスク管理基本規則」に従い、リスクカテゴリー別の責任部署、重点項目を定め、グループ全体のリスクを網羅的、総括的に管理し、リスク管理体制を明確化しています。

「環境保全リスク」については、社長を委員長とする環境保全委員会のもと、グループ全社の環境保全体制を構築、維持、継続しています。

「品質安全リスク」については「食品事故及び苦情処理に関する規則」等に基づき、食品事故発生時には全社的にすみやかに対応できる体制を整備しています。また、国内、国外の協力工場に関しては品質・安全についての情報の共有を進めています。

また、各部署のリスク管理体制を監査し、その結果を内部監査委員会に報告しています。

お客様のために

品質保証に関する基本方針

品質保証に関する基本方針

① 安全・安心な商品の提供

お客様に対して「安全」で「安心」な商品を提供することを最優先とし、これを実現するためのシステムを構築及び維持管理し、継続的に見直しを行います。

② 法令の遵守

食品衛生法など食品の品質に関係する全ての関連法令を遵守致します。また、別に定めた自主的な取り決め事項についても遵守致します。

③ 正確な情報の提供

取り扱う商品の情報をお客様へ正確にわかり易くお知らせ致します。

④ 誠実なお客様対応

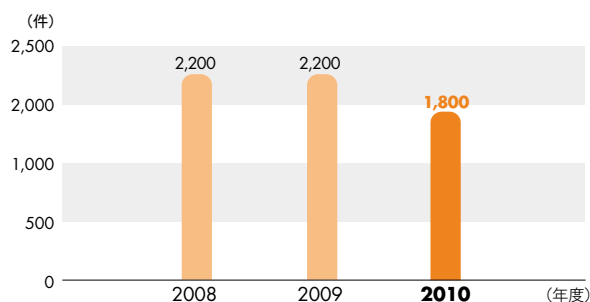
取り扱う商品で事故又は苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案及びお客様への報告などを迅速且つ誠実に行います。

消費者のための取り組み

お客様相談室の運用

お客様相談室に寄せられた苦情、ご意見、お問い合わせに対する対応は、正確・丁寧・迅速・公平を基本として、お客様の不安・不満を解消するよう努めています。2010年度の受付件数は年間約1,800件で、前年度より減少しましたが、これはお客様の不安・不満が減少したとは認識しておらず、お申し出の内容から食品の安全・安心に対するお客様の視点はますます厳しくなっていると実感しています。特に苦情に対しては正確、迅速な対応を心がけ、お客様の不安を少しでも早く取り除くよう努めてまいります。

お客様相談室・相談件数の推移



女子栄養大学の「調理メニュー実習」に協力

女子栄養大学では卒業単位取得の一環として、食品メーカーなどに依頼して4年生の「調理メニュー実習」を実施しており、2010年度は当社にも依頼があり、3名の実習生を受け入れました。

本社赤坂ルームにて2日間にわたる実習が行われ、当社製品を使った新しいメニューを学生たちが市場調査などを通じて研究し、実際に料理してもらうというものです。

実習では、学生たちから日頃の学業の成果を十分に発揮して、それぞれに工夫を凝らしたすばらしいメニューを提案してもらいました。できあがったメニューは事業部の役職員による試食評価が行われました。

今後も、このような機会を提供することで消費者のニーズをくみとり、商品開発の参考にしていきたいと思っております。



料理を披露した実習生



役職員による試食



お客様に向けて

“スモークサーモン”がモンドセレクション 2年連続金賞を受賞

独立系国際機関としてベルギー政府の主導により1961年にブリュッセルに設立されたモンドセレクションは、優秀品質セレクション分野において世界的に歴史のある代表的機関です。それぞれの専門分野から選出された継続的なパートナーや評価委員会が厳密な分析、評価を行うことによって他の機関との差別化が図られ世界的な認知度を得ております。

キョクヨーはこのような世界的権威のある機関に本場ヨーロッパで深く愛好されている「スモークサーモン」を当社グループのタイ王国にあるKUE社で開発・製造し、スライス品とカット品の2品目を2009年度に初めて出展しました。その結果、2品とも金賞受賞を受け、連続して2010年度にも金賞を受賞しました。当社のスモークサーモンが2年連続金賞に選ばれたことで、当社製品の品質の高さを世界へアピールすることができました。

今後とも安心・安全で高品質な製品開発を行い、お客様に満足していただける製品を提供してまいります。



スモークサーモン



第49回モンドセレクション金メダル

2011年度のモンドセレクションでも当社「スモークサーモン」スライス及びカットは金賞を受賞し、3年連続の快挙を果たし、あわせて国際優秀品質賞も受賞しました。(株)ジョッキも昨年銅賞の「鮭とば」に続き「ドライスモークサーモン一燻」が銀賞を受賞しています。

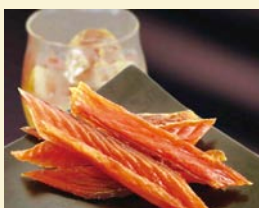
VOICE

2010年度モンドセレクション 銅賞を受賞

キョクヨーグループの1社であり、海産珍味のメーカーである(株)ジョッキでは、「あたりめ」や「さきいか」に並んで代表的な商品である「鮭とば」を、今年度初めて国際的な品評機関であるモンドセレクションに出品しました。

特に今回出品した「和づくし」北海道産鮭とばは原料産地や製法にこだわって作っており、初の試みではありましたが銅賞を受賞しました。

来年度に向けては、さらなるレベルアップを目指し、すでに取り組みを進めています。



「和づくし」北海道産鮭とば

※ 鮭とば(さけとば)とは、秋サケを皮付きのまま縦に細く切り、塩味をつけ干したものです。

(株)ジョッキ
取締役 部長
小池 英俊



TOPICS

新製品パンフレットは 志を伝えるメッセージ

当社では新製品を例年春と秋の年2回発表しています。2010年度は、春23品、秋32品の新製品を市場投入しました。商品開発部は、事業部門と連携を取りながらお客様の業態に合わせた食材や求められる食品をキョクヨー製品に具現化することを重要な業務としています。

もう一つ、商品開発部には作り上げた商品を説明するという大切な業務として新製品パンフレットの作成があり、これは単にルーチンワークとしてカタログを作成することとは違います。

新製品は、協力工場などお取引先の皆様のご努力によって完成しています。ですから、新製品パンフレットも、



印刷をお願いしている業者様とのミーティング風景

お取引先の皆様の志を実際の商品に代わってお客様に伝える大切なメッセージでもあるのです。調理例や盛り付け例などで、少しでも志が届けられればと願っています。

お取引先とともに



安心・安全な製品調達に関する基本的な考え方

製品調達方針

キョクヨーの品質保証部では安心・安全な製品を調達するため、「加工委託協力工場管理手順書」を作成し、加工委託工場を起用するための基準を明確にしています。

手順書には「協力工場起用基準」「起用時審査マニュアル」「指導マニュアル」などが含まれ、すべての工場を審査・指導できるような体制を取っています。

実際の起用時審査では「工場調査表」にて採点し、あらかじめ定めた基準点を満たせば起用となります。一度起用した工場についても定期的に訪問再審査を行い、基準点に満たなければ起用取り消しを行います。

また、起用審査の際には上記とは別に「環境対応度チェックリスト」による採点も行い、工場への環境への対応を促すよう心がけています。

品質保証体制

当社では、本社に品質保証部を置き、左記の通り日本国内の加工委託工場について起用調査や定期的な衛生指導などを行っています。中国では青島に中国食品安全管理室を設置し、日本人管理者が常駐しています。タイ及びベトナムにも日本人品質管理スタッフを置き、インドネシアやマレーシア等も含めた東南アジア全域をカバーしています。また、宮城県塩竈市にある塩釜研究所では化学分析や微生物検査を行います。

加えて、品質保証部ではお客様へ正しい情報を提供することを目的に、関係法令に適合した表示の作成、及び表示作成に必要な産地や原材料等の情報収集及び内容確認、保管管理を行っています。

クレームが発生した場合には、原因の特定や対策立案及び当該工場への指導等を品質保証部が行います。

協力工場との関係づくり

「キョクヨー協力会」

当社では、加工委託協力工場から会員を募り、品質保証部を事務局とした「キョクヨー協力会」を運営しています。

「キョクヨー協力会」は製造技術・規格の統一化を図り、加えて品質向上、製品開発に寄与するために会員相互が協力して互恵的な関係を築き、もって会員間の共存共栄を図ることを目的としており、定時総会と技術研究会を年1回ずつ開催しています。

特に技術研究会では、「HACCP」「異物混入防止」「食品表示制度」など毎回様々なテーマのもとに会員各社が講義や演習などを通して学習し、好評を博しています。2010年度の研究会は新会員2社を含め27社が参加し、「品質管理についての事例研究」というテーマのもとに会員4工場の方々に品質管理に関する改善方法等について具体的・実務的な内容で発表していただきました。



キョクヨー協力会 定時総会



キョクヨー協力会 技術研究会



株主・投資家のために

株主・投資家とのコミュニケーション

IRポリシー（基本方針、考え方）

当社は、株主・投資家の皆様に対し、株主・投資家の皆様が必要としている企業情報などを、公平性、継続性の原則に則り、速やかに、正確に、かつわかりやすく開示しています。

各種法令等に準拠した情報の開示に努めるほか、当社の判断により当社を理解していただくために有効と思われる情報につきましても、タイムリーかつ積極的な情報開示に努めています。

積極的な情報発信

当社は、機関投資家や証券アナリスト向けに、年2回のIR説明会を開催しています。社長をはじめ担当役員が決算概要や今後の施策について直接説明を行い、個別取材にも積極的に対応しています。

個人の株主や投資家の皆様に対しては、年1回「Business Report」（日本語版、英語版の2種発行）を発送しています。

当社ホームページでは、ニュース&ピックアップ、会社案内、IR情報、製品紹介、環境保全活動など、当社グループの最新情報を掲載しています。また、皆様のご意見やご質問をお受けする「お問い合わせフォーム」も用意しておりますので、是非ご活用ください。



当社ホームページトップ



ビジネスレポート

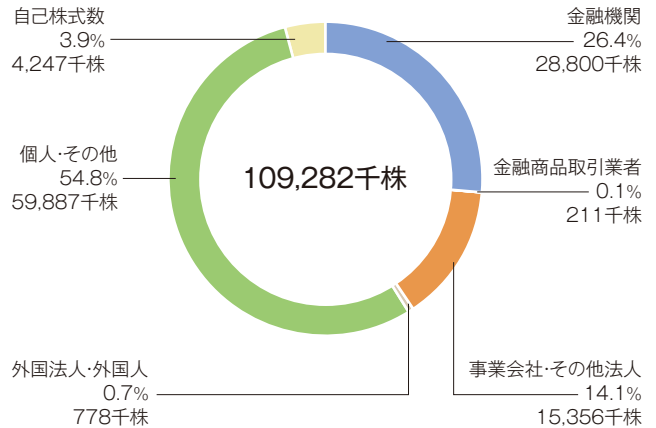
WEB 当社のホームページ ▶ <http://www.kyokuyo.co.jp>

株主に対する利益還元

当社は、株主の皆様に対する利益還元を経営の重要な課題のひとつと位置づけており、企業体質の強化および将来の事業展開に備えるための内部留保の充実と安定配当の継続を基本方針としています。

なお、2011年3月期の期末配当につきましては、1株あたり5円の普通配当としました。

所有者別株式数分布状況(2011年3月31日現在)



株主総会

株主総会は、株主の皆様にご社の基本的な方針や重要な事項を決定いただく最高機関です。当社では、株主総会を株主の皆様とのコミュニケーションの場と捉え、わかりやすい説明、丁寧で内容の充実した回答、発言しやすい雰囲気づくりを実践し、開かれた株主総会となるよう努めています。

年々、個人株主の方々の出席が増加し、当社をよりご理解いただけるような総会運営が求められていることから、議事の一部をビジュアル化するなど株主の皆様に対し情報をわかりやすく提供できるよう工夫しています。これからも、多くの株主の皆様にご出席いただけるよう努力してまいります。



第88回定時株主総会

株主優待制度

当社は、株主の皆様からの日頃のご支援に感謝するとともに、当社の魅力を高め、当社株式を保有していただける株主の増加を図ることを目的として株主優待制度を実施しています。

毎年3月31日現在の当社株主名簿に記載または記録された1単元(1,000株)以上所有の株主様を対象として、毎年7月に5,000円相当の当社製品を贈呈させていただきます。

従業員のために

公正・公平な雇用

人事における基本方針

キョクヨーの経営の基本理念である「人間尊重」が、人事の基本方針です。

門戸を広く開放した人物重視の公平・公正な選考と、納得性を重視した評価制度の実施、スキルアップのためのさまざまな機会の提供を行っています。

定年後の再雇用

再雇用の制度の利用促進

少子高齢化の急速な進行に伴い、65歳までの雇用の確保が努力義務化されたことを受けて、当社では「定年後再雇用規則」を制定し、60歳以降の雇用の確保に努めています。

57歳の時点から再雇用へ向けての準備を行い、制度の浸透を図っています。

現在のところ再雇用を希望する従業員は原則として全員再雇用し、さまざまな部署で引き続き活躍しています。

機会均等と多様性の尊重

機会均等と多様性

採用については、当社の未来を一緒に築いていく仲間、常に変化する事業環境に対応する柔軟性を持ち、自己啓発を怠らない人物を求めています。そして「人」を重視した、面接を中心とする選考を行っており、全ての大学を対象、学部・学科、男女、国籍を問わず広く募集しています。

ワークライフバランスの推進

ワークライフバランス（仕事と生活の調和）推進ならびに次世代育成支援のための様々な施策を行っています。

- ①ノー残業デーの実施・推進
 - ②受験期子弟・要介護者扶養の単身赴任者支援制度
 - ③未消化有給休暇の次年度繰越（最大20日間）、フレックス休暇制度（有給休暇取得促進のため連続5日以上取得）の推進
 - ④育児休業制度、育児短時間勤務制度の支援体制作り
- 現在④の制度を利用している者を含め延べ18名が育児休業を取得、また育児短時間勤務中の従業員も5名います。

新入社員OJT指導員研修

新入社員指導にあたる指導員を対象に、OJTスキルアップを図ることを目的として、2010年度から新入社員OJT指導員研修を導入しました。

VOICE

● 新入社員OJT指導員研修を受講して

本研修は新入社員研修も担当された方が講師となり、指導者に求められるマインド、新入社員一人ひとりの個性の把握、新人とのコミュニケーションの促進、仕事・しつけ指導の実践というテーマのもと講義が進められました。この研修を受けてみて、これまでの指導方法に欠けていた多くの要素に気付くことができました。なかでも「早過ぎるアドバイスは逆効果」であり、とにかく相手の話を聞き、時に要点を整理してやり、新人が自ら答えを導き出せるサポートをすることが大切だということ学びました。

物流部 物流課
羽太 亜希子
(写真右は新入社員の村本真記子)



VOICE

● 育児休暇を活用して

産前産後休暇、育児休暇を活用することにより、会社生活だけでは味わえない貴重な体験ができました。保育園事情が厳しく、育児休暇が終了する頃に認可保育園に入園はできませんでしたが、育児休暇を延長することにより、入園も決まり職場復帰ができました。

職場復帰してからは、育児短時間勤務制度を活用し、上司、同僚の理解、協力のおかげで仕事を続けることができ、ありがたく思っています。

水産加工第1部 水産加工第2課
平野 千映子





働きやすい職場環境づくり

従業員の健康管理とメンタルヘルスケア

従業員の健康を維持・増進し、快適な職場環境を形成することは、「人」を重視する当社の福利厚生面での重要な方針の一つと言えます。年2回の健康診断(法定および生活習慣病予防)の受診率は98%以上と、従業員の健康に対する意識の高さがうかがえます。労働安全衛生委員会では労使が協同して、健康障害防止、健康の保持増進、保健衛生にかかわる労働災害の原因および再発防止策について調査・審議し、迅速・確実な対応に努めています。

従業員とその家族の心の健康づくり、メンタルヘルスケア対策として導入した従業員支援プログラム(EAP)を、「極洋こころネットワーク」と名づけています。従業員とその家族が抱える様々な悩みを、当社専用のフリーダイヤルや面談によってプライバシーを守りながら、外部の専門機関に相談することができます。



極洋こころのネットワークシール

労働安全衛生

労働安全衛生に関する方針

- 健康診断の実施**
定期健康診断・生活習慣病予防検診(含特定健診)他法令で規定されている健康診断を行う。
- 労働安全衛生委員会の開催**
原則として、毎月1回以上開催し職場のみならず、労働環境全般に亘り、調査審議検討する。
- 全社的衛生管理**
本社衛生委員会が中心となって、労働災害、健康管理他安全衛生に関する各支社、工場等の情報を収集、管理し的確に状況を把握した上で、必要に応じて遅滞無く適切な指導を行う。
- スタッフの養成**
職場の安全衛生管理の中核となる衛生委員の基本知識・スキルの向上に努め、管理体制の充実を図る。

労働災害の発生状況

当社は労働災害については、本社一括扱いになっています。各事業所から労働災害発生の通知が本社総務部宛になされ、会社(総務部長)は内容審査の上、労災か否かを決定します。

これまで、当社では身体に関わる重大な災害は発生していません。今後は精神疾患による労働災害の予防対策に衛生委員会を中心に取り組み、事故の発生を最小限に留めていきます。

労働安全衛生の従業員教育

当社は、安全衛生教育推進要綱に基づき、適宜、従業員教育(新入社員教育など)を行っています。当該施策は業務遂行上の必須項目であり、衛生委員会での調査審議事項でもあります。

労働安全衛生のさらなる推進

労働災害防止対策上、不断の職場環境改善の推進が必要であり、そのためには、現実の職場環境の的確な認識が必要です。法令基準をクリアするのみでなく、より快適な職場環境を形成するために、衛生委員会で検討し、目標を立て、計画を進めていくため、外部資源の活用も視野に入れて取り組んでいきます。

特に今夏は震災地復興支援に伴う節電により、熱中症の予防対策及び社内の照度節制による転倒災害防止に力を注いでいきます。

労働安全衛生の管理体制

働く人が能力を発揮して大いに活躍できる職場環境を形成することは、労働災害防止、健康管理及び合理的な業務運営上重要なことと考えています。「安全衛生管理体制」は労働安全衛生法のなかで、職場における働く者の安全と健康を確保する、との理念に沿って各事業所において整備するよう定めています。



労働安全衛生委員会 (極洋食品(株)ひたちなか工場)

経営

社会

環境

社会貢献活動



社会貢献活動

東日本大震災被災地への援助物資搬送

極洋水産(株)は3月11日に発生した東日本大震災被災地への支援活動として自社まき網船4隻とその搭載艇を活用し、救援物資(自社が用意した食料、燃料、衣類等及びボランティアの方々から預かり取りまとめた義援品)を石巻港に陸揚げし被災者の皆様に届けました。

船を使用することにより、当時陸路での搬送手段がなかった被災地に震災から9日後の20日には物資を届けることができました。



支援物資陸揚げ

「日本さかな検定」に協賛

2010年5月に東京・大阪で実施された初の「日本さかな検定」(主催:(社)日本さかな検定協会)に協賛しました。

この検定は、四季折々の旬が楽しめる多様な魚介類とそれらを巡る匠の技や文化への興味・関心を広く喚起し、魚食の普及に少しでも役立ちたいとの趣旨で誕生したものです。

水産物を中心とした総合食品会社である当社も同趣旨に賛同し、当検定が日本の伝統である魚食文化の復活・継承につながることを期待しています。

引き続き、2011年の第2回「日本さかな検定」にも協賛しています。



日本さかな検定パンフレット

小学生の極洋食品(株)見学会

極洋食品(株)本社工場では、社会貢献活動の一環として、毎年、仙台市立桂小学校の児童らによる工場見学会を実施しています。今年は10月5日に行われ、同校5年生児童97名と引率教諭4名が来訪しました。

当社のEU向けHACCP認証工場である第2工場で「えびフリッター」の生産ラインを見学しました。その後、キョクヨーグループの会社案内DVDの視聴を行い、グループの概要とこの工場で作っている商品の説明や質疑応答を行いました。

また、数日後、学校から工場見学が楽しかったとの児童一人ひとりの感想文をいただきました。



桂小学校の工場見学



VOICE

「日本さかな検定」に挑戦して

2010年の第1回の試験で3級を取得することができ、今年は2級に挑戦しました。

かなり難しい挑戦であると思って受けた2級だったので、合格証をいただけたときはとても嬉しかったです。

学習用のテキストは、カラフルな魚の絵と詳しい説明があり、とてもわかりやすいものでした。私が最も興味を持って覚えられたのは、魚の旬や産地の情報です。

今後は、旅行先で地元の新鮮な魚を食べることを楽しもうと思っています。



企画部 環境課
鶴岡 彩夢

新関係会社のご紹介

2010年上半期よりキョクヨーグループの一員となりました。

原料を調達する会社、製品を製造・販売する会社など、グループの大きな力となる新しい仲間をご紹介します。

■キョクヨーマリン愛媛(株)

5月21日に愛媛県の愛南町に設立され、キョクヨーマリンファーム(株)に次いで2社目のマグロ養殖を展開しています。初年度のヨコワ活け入れも順調に進み2012年の初出荷を目指しています。



「環境への影響として、給餌における残渣や餌解凍時のドリップの問題がありますが、今後とも環境負荷の少ない養殖技術の開発を進め、海洋環境にやさしい経営を行います」



キョクヨーマリン愛媛(株)
社長 伊藤 金重

■極洋フレッシュ(株)

6月8日に設立され7月21日から事業を開始しました。元々カツオ・マグロや鮮魚の加工を中心にした事業を展開していましたが水産冷凍食品事業を加え生鮮・チルド・冷凍の3温度帯の商流・加工販売を目的としています。



「管理が行き届いた設備、プロの加工技術と品質管理、そして物流面で優位な首都圏立地。加工ビジネスのパートナーとして、365日稼働で安心・安全な商品をご提供致しますので、お引き立ての程よろしくお願い致します」



極洋フレッシュ(株)
社長 野上 清高

■エス・ティー・アイ(株)

7月26日に設立され、9月27日に事業を譲り受けました。大手コンビニチェーン向け食品・惣菜の製造販売を得意としており、大手コンビニとの取引に関するノウハウと当社グループの原料調達力、加工の技術力を組み合わせることでより一層の企業価値を高めることを目指しています。



「当社は、アメリカ、チリに輸入拠点、中国、船橋、福岡に加工拠点を持っています。これらをフル活用すると共に、定評ある商品開発力を発揮して、皆様に喜ばれる商品を提供してまいります」



エス・ティー・アイ(株)
代表 神保 重徳

■海洋フーズ(株)

8月2日よりグループの仲間入りをしました。事業の中心は定塩鮭の加工販売を行っています。定塩鮭は極洋食品(株)八戸工場でも製造していますが、海洋フーズ(株)でもいかにサケ本来の旨味を出せるか日々工夫しながら安心・安全な商品づくりに努めています。



「当社は知床サーモン、貴重なカナダ産及びロシア産紅ザケ、チリ産銀ザケを加工し全国に販売しています。皆さんも美味しいサケを是非ご賞味下さい」



海洋フーズ(株)
社長 山本 秀男

経営

社会

環境

キョクヨーグループの環境との関わり

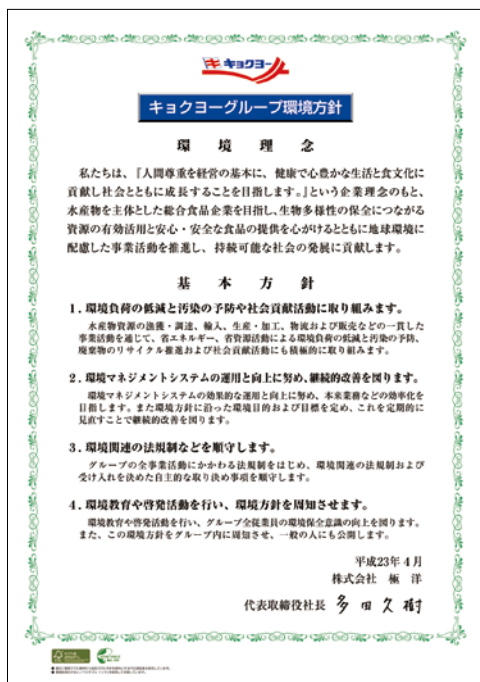
キョクヨーグループの環境活動

キョクヨーグループ環境方針

2002年度、環境への取り組み姿勢を明確化し、環境に配慮した企業活動を適切に実施するため当社グループの環境方針を制定しました。

その後、2004年度に第2版の改訂を行い、さらに環境保全活動のレベル向上や具体的な記載内容を整合させるため2010年7月に第3版の改訂、翌2011年4月、新社長の就任に伴い第4版と致しました。

キョクヨーグループ環境方針

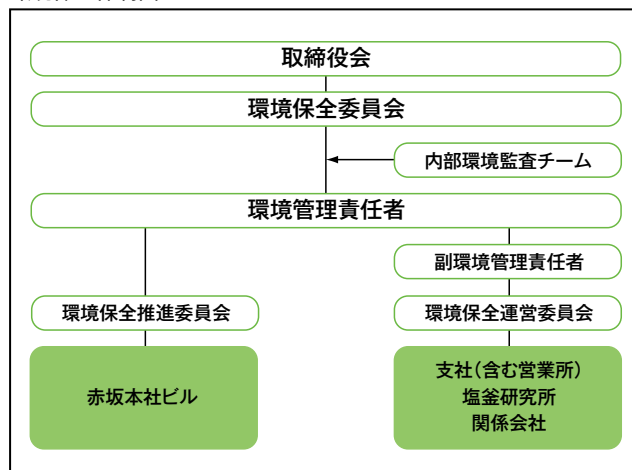


環境マネジメント

当社グループの環境保全活動は、2002年度のISO 14001認証取得をスタートとして9年目を迎え、当初から取り組みを進めている本来業務に関する個別の目標などに対する達成度の評価において成果を発揮しています。

また、グループ全部署を対象とした内部環境監査の実施や環境教育の充実など継続的改善を目指したさらなる活動を推進しています。

環境保全体制図



VOICE

エコ検定を受検して

eco検定(「環境社会検定試験」)は、東京商工会議所および全国各地の商工会議所が実施する検定試験で、受験資格には年齢、性別、学歴、国籍などの制限がありません。

毎年、7月と12月の2回実施されており、私は2010年12月に行われた第9回の検定試験を受験し、95点で合格しました。なお、全国では約27,000人が受験し、69%が合格したそうです。

環境問題を少しでも改善の方向に転換させるためには、できるだけ多くの人があることに気づくとともに、環境問題について基礎的な知識を持ち、会社や日々の暮らしのなかで率先して環境に配慮した行動を実践し、私たちは環境と経済を両立させた「持続可能な社会」を目指したいと思います。

キョクヨーフーズ(株) 社長
井上 公二



エコ検定合格証



キョクヨーグループの環境教育

当社グループではISO14001規格に則った環境マネジメントシステムを運営する上で必要な知識、ノウハウを全従業員が習得し行動できるよう入門、一般、専門の3段階の環境教育訓練を行っています。

なかでも、一般教育では夏と冬の年2回、パソコンを利用して「e-ラーニング」を実施しています。役職員全員の参加で、パソコンのない現場従業員には印刷物で行い、外国人にはその国の言語に翻訳して実施しています。

1回目は、一般的な環境テーマである「京都議定書」「省エネルギー・省資源」やその年の社会・環境報告書から「学習」と「テスト」を行っています。2回目は「テスト」だけの実施ですが、インセンティブとして成績優秀者にはエコグッズを進呈しています。2010年度は無漂白エコバッグとリサイクルセットを選定しました。



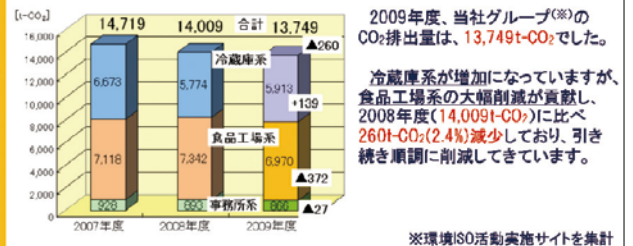
無漂白エコバッグ



リサイクルセット

2. キョクヨーグループのCO₂排出量

日本の場合、温室効果ガスの中で最も温暖化寄与度が高いのはCO₂です。当社グループのCO₂排出量はどれくらいだったでしょうか？



10-2. 生物多様性の保全

■有機スズ系船底防汚塗料について

船舶では船底へのフジツボ等生物の付着による航行速力低下、燃費の悪化防止のため、防汚塗料を塗布しています。日本では有機スズを1990年(野生生物の生態に影響をもたらす環境ホルモンと指定)から自主規制により使用を取り止めています。

世界でも2001年に有機スズ規制の防汚塗料に関する国際条約(AFS条約)が採択され、2008年に発効しました。

スズフリー塗料を使用した船には条約適合証書が与えられます。

当社グループはすべての船で証書を取得しています。



e-ラーニング実施画面

経営

社会

環境

事業活動と環境負荷

INPUT

原材料

主・副原料…………… 16,074(t)

水資源

上水道…………… 84(千m³)

工業用水…………… 54(千m³)

地下水(井水)…………… 90(千m³)

水資源合計…………… 228(千m³)

エネルギー

購入電力…………… 21,291(千kWh)

A重油…………… 509(kℓ)

灯油…………… 7(kℓ)

軽油…………… 5(kℓ)

LPG…………… 49(千m³)

ガソリン…………… 136(kℓ)

総エネルギー量… 239,085(GJ)

原油換算…………… 6,168(kℓ)

OUTPUT

大気への排出

CO₂*…………… 13,845(t-CO₂)

*CO₂排出量の算定:「温室効果ガス総排出量算定ガイドライン(2007年3月環境省発行)」によります。

廃棄物

食品廃棄物…………… 2,647(t)

その他の廃棄物…………… 1,519(t)

廃棄物合計…………… 4,166(t)

リサイクル量…………… 3,835(t)

最終処分量…………… 331(t)

上記のうち、原材料は食品工場系の実績数値です。
水資源は計測できるキョクヨーグループ全体の使用量です。

廃棄物には、事務所系、冷蔵庫系の計測できる一般廃棄物を含んでいます。

環境目標と実績

2010年度 キョクヨーグループ 環境目標と実績

キョクヨーグループでは、全事業領域へと段階的に活動範囲を拡大しながら下記の具体的項目を当社グループ目標として定め、計画的・継続的に環境保全活動を推進しています。

☺=達成 ☹=若干未達(△20%未満) ☹☹=未達成(△20%以上)

項目	目的	単位	2010年度目標	2010年度実績	評価	達成度	対象サイト	
省エネルギー	CO ₂ 排出量*1の削減	t-CO ₂	前年比 1.0%削減する	13,845.0	☺	5.6%	グループ全体	
	電力の使用量の削減	千kWh	前年比 1.1%削減する	21,291.0	☺	1.8%	全サイト	
	A重油の使用量の削減	kℓ	前年比 0.6%削減する	508.9	☺	16.2%	全サイト	
	LPGの使用量の削減	千m ³	前年比 1.0%削減する	48.7	☺	39.5%	全サイト	
	CO ₂ 原単位(生産量)*2の削減	kg-CO ₂ /t	前年比 1.1%削減する	427.0	☺	4.6%	食品工場系	
	長期在庫数量*3の削減	t	前年比 36.1%削減する	15.6	☺	0.0%	事務所系	
		t	3~6カ月超在庫をゼロにする①	5.0	☹	△5.0pt		
		販売予測精度の向上	%	誤差率を45.1%以下にする	53.8	☺	8.8pt	販売支社
		在庫回転日数の短縮	日	在庫回転日数を35.4日以下にする②	37.6	☹	△5.6%	事務所系
省資源	OA用紙の使用量の削減	冊/500枚	前年比 0.8%削減する③	11,560.7	☹	△0.9%	全サイト	
	水使用量の削減	千m ³	前年比 1.2%削減する	210.0	☺	7.2%	食品工場系	
	食品廃棄物原単位*2の削減	kg/t	前年比 0.5%削減する④	46.2	☹	△12.7%	食品工場系	
	カートンダウンサイジングの実施	%	50%を目指す⑤	55.6	☺	5.6pt	事務所系	
リサイクル	廃棄物リサイクル率*4の向上	%	前年比 1.1pt向上させる④	93.5	☺	0.9pt	食品工場系	
生物多様性	新製品の開発	品	6品開発する⑤	18	☺	200.0%	事務所系	
汚染の予防	フロン使用の削減・廃止		情報収集を継続して長期設備投資計画の妥当性を検討する	実施	☺	—	食品工場系・冷蔵庫系	
社会貢献	社会貢献活動		対象サイトに実施する	実施	☺	—	全サイト	

※1 CO₂排出量は事務所系、食品工場系、冷蔵庫系それぞれで集計し合計をグループ目標としました。

※2 CO₂原単位削減と食品廃棄物原単位削減は塩釜研究所を除いています。

※3 長期在庫の実績値は年間平均値で表示しています。

※4 有効活用されている食品残渣は廃棄物リサイクル率にカウントしています。

① 長期在庫は「Ot」という厳しい目標を目指したサイトではやや未達成でした。

② 水産冷凍食品部門は好調でしたが調理冷凍食品部門が低調のため全体としてはやや未達成となりました。

③ OA用紙は関係会社の一部で会計システムの変更などがあり、全体でやや未達成となりました。

④ 食品廃棄物原単位は原料の歩留り低下及び生産の内容変化により食品残渣が大幅に増加したため未達成となりました。

⑤ 今期本社部門で新規にカートンダウンサイジングと新製品開発を目標にしました。新製品開発は生物多様性を考慮した目標です。

環境法令の順守評価

2010年度は、キョクヨーグループにおいて環境に重大な影響を与える事故はありませんでした。

環境法令の順守評価の結果、全件を通じ1件の行政指導も受けることなく、日々の管理が手順どおり実施された結果であると考えられます。

環境会計

環境保全コスト・効果

当社グループは、2005年度より環境会計を導入して環境保全活動のコストおよび効果を分析・評価しています。

※集計にあたり「環境省ガイドライン2005年版」を参考にしました。

2010年度 キョクヨーグループ 環境保全コスト

(単位:千円)

分類	主な取り組みの内容	2009年度		2010年度	
		投資額	費用額	投資額	費用額
事業エリア内コスト	事業エリア内での環境負荷低減など	15,459	125,055	14,473	110,091
内訳	公害防止コスト	0	32,810	2,643	24,904
	地球環境保全コスト	15,229	65,452	8,834	55,128
	資源循環コスト	230	26,793	2,996	30,059
上・下流コスト	環境対応物品調達や低公害車導入で発生した差額費用など	0	1,049	0	990
管理活動コスト	環境マネジメントシステムの構築・維持管理や従業員の環境教育費用、自然環境の整備など	435	11,066	0	11,420
研究開発コスト ^{※1}	環境保全に資する製品等の研究開発や物流・販売段階における環境負荷の抑制のための研究開発費用など	0	2,426	0	6,104
社会活動コスト	事業活動を除く自然保護、緑化、美化、景観保持等の環境改善対策費用など	0	247	0	9,671
環境損傷対応コスト	環境保全に関する損害賠償等の費用や環境の損傷に対応する費用など	1,950	12,379	6,207 ^{※2}	11,126
合計		17,844	152,222	20,680	149,402

※1 研究開発コストには人件費を含みます。

※2 2010年度の環境損傷対応コストでは極洋水産(株)で冷蔵庫のQRコードシステムの追加投資がありました。

2010年度 キョクヨーグループ 環境保全効果

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標	2009年度	2010年度	環境保全効果
事業活動に投入(インプット)する資源に関する環境保全効果(事業エリア内コスト、上・下流コストに対応)	総エネルギー量 ^{※1} (GJ)	237,062	239,085	△2,023
	原油換算量 ^{※1} (kℓ)	6,115	6,168	△53
	OA用紙使用量(kg)	22,288	23,120	△832
事業活動から排出(アウトプット)する環境負荷及び廃棄物に関する環境保全効果(事業エリア内コストに対応)	フロン使用量 ^{※2} (kg)	408	607	△199
	廃棄物排出量 ^{※3} (t)	3,490	4,166	△676

※1 記録的な夏場の猛暑によりエネルギーの大半を占める電力使用量が大幅に増加し、総エネルギー量、原油換算量ともに増加となりました。

※2 フロン(CFC・HCFC・HFC)使用量は冷凍設備機器への補充量です。

※3 廃棄物排出量は、極洋水産(株)で原料歩留り悪化により動植物性残渣が増加したことと極洋食品(株)の生産量増加に伴う汚泥が増加しました。

2010年度 キョクヨーグループ 環境保全対策に伴う経済効果

(単位:千円)

効果の内容	経済効果額
収益	29,021
省資源活動による費用削減	2,003
省エネルギー活動による費用削減	△2,999
合計	28,025

●収益には、食品工場における工程改善の仮定的計算によるみなし効果を含みます。

●収益のほとんどは極洋水産(株)の食品残渣の売却益です。

●猛暑による電力使用量増加でエネルギー関連費用が大幅に増加しました。

地球温暖化防止



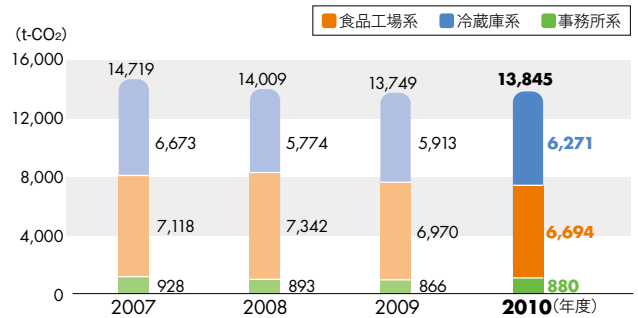
キョクヨーグループのCO₂排出量削減の取り組み

2010年度、キョクヨーグループのCO₂排出量は13,845t-CO₂となり2009年度(13,749t-CO₂)に比べ96t-CO₂(0.7%)の増加となりました。

3月に発生した東日本大震災の影響で極洋食品(株)3工場、(株)極洋 塩釜研究所の当月CO₂排出量が前年比約1/2であったことや生産量の減少によって食品工場系のCO₂排出量は前年を下回りましたが、事務所系、冷蔵庫系では夏場の記録的猛暑が影響してそれぞれ1.6%、6.1%増加となりました。

また、環境目標に対しては5.6%の削減となりました。

当社グループ年度別CO₂排出量



※ 電力の排出係数は、2007年環境省の「温室効果ガス総排出量算定方法ガイドライン」によるデフォルト値0.555を使用

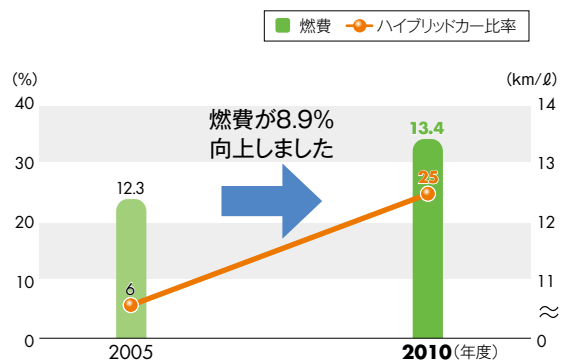
燃費向上の取り組みによる地球温暖化防止

当社グループの事務所系8事業所では、販売活動などに合計で77台の社用車を使用しています。

各事業所では、社用車入れ替えの際ハイブリッドカーを優先的に採用するよう努めています。

過去5年間でその数は19台となり、全体のなかでハイブリッドカーの占める比率は2005年の6%から25%となっています。それにともない、燃費も平均12.3km/ℓから13.4km/ℓへと8.9%向上しました。

ハイブリッドカーは、初期購入費用は少し割高ですが、燃費がよく、結果的に地球温暖化防止にも会社の経費節減にも貢献し、どちらにも優しいツールとなります。



TOPICS

太陽光発電設備の設置

キョクヨーフーズ(株)では、2010年8月に環境保全対策として、電力使用量削減によるCO₂排出量の削減および地球温暖化防止に貢献するため、施設の屋根に太陽光発電設備を設置しました。太陽電池パネルの総面積は約48m²で、2011年6月までの総発電量を平均すると、約600kWh/月となり、ほぼ導入時の目標どおりの発電となっています。これを2010年公表の排出係数で換算すると、年間で約3,000kgのCO₂排出量を削減したことになります。

(排出係数を環境省の2010年公表、四国電力の係数0.407kg-CO₂/kWhで計算)



太陽光発電パネル

資源の有効利用

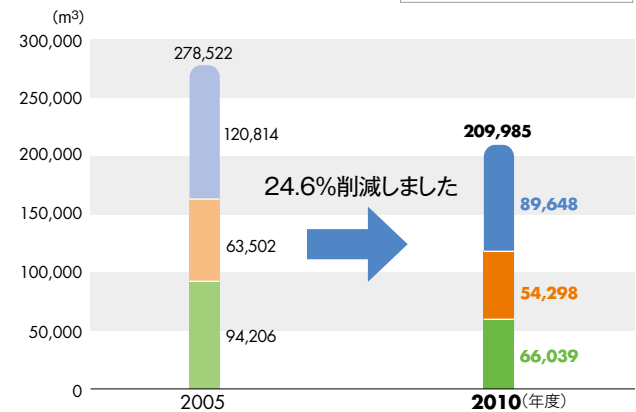
水資源の利用

2010年度、食品工場系での水資源の利用は、上水、工業用水、井水合計で209,985m³でした。使用量削減を目標化した2005年度と比べると全体で68,537m³ (24.6%)削減しました。

食品工場では水使用量を削減することは重要な目標であり、特に上水は28,167m³ (29.9%)の削減で、これは、蛇口のコマめな開け閉めなどの徹底による無駄排除の活動の結果でした。上水の削減は直接経費節減にもつながり、2005年度比では25.8%の経済効果がありました。

今後も、全従業員が、水はタダではなく有限な資源であるという意識と自覚を持ち日々の削減に努めます。

食品工場系 水使用量



カートンサイズの最適化

物流部では、輸送や保管の効率を改善するために、商品の箱の隙間をなくし、箱自体を縮小する「カートンダウンサイジング」と、物流工程中の空間ロスをなくすための「箱のサイズ比の最適化」を実施しています。最適化のために、製品現物と、コンテナ、倉庫、トラック等のサイズを継続的に調査し、どの機材設備にも共通してぴったり収まるような箱のサイズを、コンピュータシミュレーションによって決定しています。



カートンダウンサイジング最適化ソフト

VOICE

梱包資材に省資源の意識を高めて

商品開発部では、新製品の開発にあたって、コンテナ積載効率、パレット容積効率を考慮したカートンサイズを採用するよう努め、環境目標としても開発商品の50%以上でカートンダウンサイジングを実施することとしています。

昨年までは、梱包資材の省資源・リサイクル化に関して、お取引先の皆様に協力をいただきながらも、実施に向けて足並みをそろえることは大変な作業でした。再生原料によるPPバンドを利用することなどの一例をとっても、その資材の調達、コストに多くの困難がありました。

お客様に優れた商品を提供することが第一ですが、使用する原料、梱包資材に至るまで省資源、リサイクルを意識することが求められる時代となっています。お客様を大切に思うからこそ、地球の資源を大切に使用した商品を開発していく。まだスタートしたばかりですが、一歩ずつ着実に築いていきたいと考えております。

商品開発部 商品開発第2課
酒井 聡



廃棄物の削減

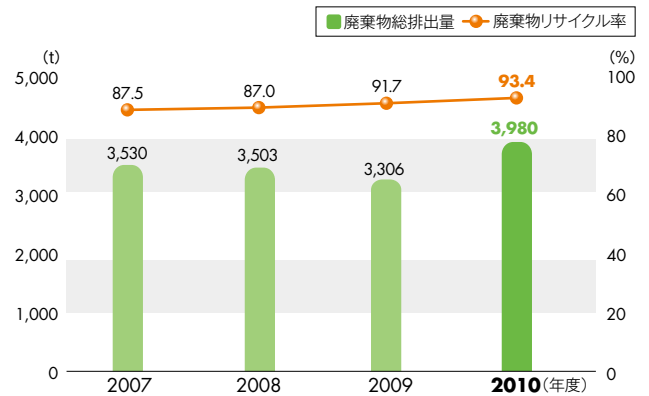
食品工場系の廃棄物総排出量削減とリサイクル率向上

2010年度、食品工場系から排出された廃棄物の総排出量は、3,980トンで2009年度(3,306トン)に比べ674トン(20.4%)増加しました。

増加した要因は加工用原料の形態が内臓付きなどに变化してきたことで製品歩留まりが悪化し廃棄物が増えたこと、さらに生産品目の変更により汚泥が増えたことなどが挙げられます。

しかし、食品工場系の廃棄物全体の約70%は主・副原材料由来や廃食用油などの食品廃棄物で、これらのリサイクル率は2008年度から100%を維持しており、今後は、その他廃棄物のリサイクルルートの確保などにも注力します。

食品工場系の廃棄物排出量・廃棄物リサイクル率



※ 塩釜研究所は除いています。

被災した加工用原料の廃棄物化防止

極洋食品(株)八戸工場では3月11日の東日本大震災で津波により大きく被災し、工場内に大量の泥を含んだ海水が浸入しました。そのため、工場内で準備していた生産のために解凍された定塩紅鮭用の原料や、加工途中の半製品、などがたくさん無駄になってしまいました。

本来であれば津波の被害による廃棄物となってしまうところですが、普段、サケの頭やヒレを肥料・飼料などに加工するために引き取っていただいている業者の方に協力を求め、そのほとんどを有効にミールとして再資源化することができ、また、大量に発生するところであった産業廃棄物の削減にも貢献できました。



被災した原料のサケ



再資源化されたミール製品

VOICE

大阪支社の廃食用油リサイクル活動

大阪支社では2009年度より産業廃棄物業者と処理委託契約を結び、調理室で不要となった廃食用油を年に数回(2009年度実績110kg、2010年度実績210kg)排出し、マニフェスト票の回収を行っています。

廃棄物処理業者は廃食用油の回収を無料で行き、リサイクルセンターで再生処理することで固形石鹸等に生まれ変わり、出荷されます。捨てれば産業廃棄物、流せば水質汚濁となりますがリサイクルすることで資源の有効活用が可能となります。

大阪支社 総務課長
井上 恵介



生物多様性の保全



マグロ資源の有効利用

キョクヨーの鯉鮪事業部は、漁獲・養殖から加工・販売までを一貫して対応できるプロ集団を目指した部門として重要な事業を担っています。

当社では、限られた水産資源の有効かつ持続可能な利用を心がけ、刺身や寿司種などの生食用製品から加熱用や常温保存が可能な製品の生産まで、大切な資源を無駄なく活用した製品作りに努めています。

これは、一部の魚の減少が海の生物多様性に影響を与えてしまいかねないことを考慮した、水産資源を大切にしている取り組みのひとつです。



まぐろステーキ重

リカルトパックは紙でできた缶詰

リカルトパックは、パルプを主原料とした、加圧・加熱殺菌のできる紙容器です。手で簡単に開けられ、使い残しはそのまま冷蔵庫で保存できる便利な容器です。

立方体のこの容器は、円柱形の缶詰と違い、箱詰時に余分な隙間が発生しないため、積載効率に優れています。また、主原料がFSC認証*の森林のパルプから作られ、容器の重量も軽く、配送・保管時の負荷が缶詰より低いことから、環境にやさしい容器といえます。当社は事業活動が生物多様性に影響を与える環境負荷を低減し、持続可能な資源の利用に努めています。

2008年6月から「スイートコーン(ホール)」を発売し、この商品の利便性がお客様に受け入れられ、販売数は年々着実に伸びています。今年9月には、同容器を使用した

「あらぎりトマト」を市場に投入します。また、現在コーン・トマト以外の商品も検討しており、リカルトパック製品は今後も積極的に販売していく予定です。

* FSC認証とは、適切に管理された森林とその森林の林産物からできた製品を認証する制度です。



スイートコーン(リカルトパック)



常温食品部 常温食品課
田中 佐都子(左)・田中 佑香(右)

知床サーモン

当社は、2005年に世界自然遺産に登録された知床半島にある羅臼町、斜里町の漁業協同組合および加工場と提携し、秋サケのなかでは最も早く漁が始まり、品質の高い北海道の道東地区の「銀毛」を「知床サーモン」として商品化しました。

製品は、当社が培った定評ある加工技術を駆使し、「定塩鮭」や「スモークサーモン」、そして、「おにぎりの具材」となり、消費者の皆様幅広く提供しております。

さらに今年度は新たに珍味「鮭とば」への加工も計画中です。

世界自然遺産、知床地区では特に生物多様性を保全し、持続可能な資源管理のもとで品質、鮮度にこだわった原料を厳選しています。

ものしり帳・秋サケ漁

海で育つサケ・マスは数年後、生まれた川へ産卵のために戻るといった習性があります。秋サケ漁はその「母川回帰」する群れを捕らえる漁業で、北海道の道東から始まり、三陸沿岸へと南下し各地で漁獲されます。

川に上る前の魚はまだ、卵や白子が、未発達で身に脂があり、体全体がきれいな銀色の鱗で覆われ「銀毛」と呼ばれます。河口から産卵場所に近づくにつれ、生殖巣に栄養分がとられ、身は痩せ、脂分もなくなり、皮目は褐色のまだら模様となり、いわゆる「ブナケ」になります。

第三者意見



公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・
コンサルタント協会 理事・環境委員長

辰巳 菊子

3月に発生した未曾有の大災害と人災は、いまだ終息の目処も立たない状況にあり、普通の暮らしを営み続けることの難しさに誰もが気付かされました。今も社会の一員としてなすべきことを一人ひとりが真剣に考え続けていると思います。極洋グループとしても、多くの拠点で自身が被災しつつも、得意な海上輸送による被災地へのいち早い支援活動に尽力をされたこと、嬉しく読ませていただきました。

社会・環境報告書の初めての発行から5年が経ち、環境保全活動の取り組みも10年を過ぎようとしています。環境方針も版を重ね、水産物を主体とした事業特性として生物多様性も考慮した持続可能性を重んじる内容となり、極洋グループの環境への取り組みの方向性が読み取れます。

各ステークホルダーに分けた報告は理解しやすくまとめられています。お客様の声については、今後さらに具体的な内容が取り上げられることで企業姿勢が見え、それが消費者の安心にもつながります。新しいグループ企業を取り上げたことも、極洋グループを理解するのに大いに助けになります。こうしたところは、3・4ページの企業の全貌が描かれた一覧と共に従業員にとってもしっかりと理解しておくべきことであり、

ぜひ極洋グループの環境への取り組みをグループ全体で把握するのに、この報告書を有効活用されることを望みます。

一方、生物多様性保全のページで取り上げられた生食用以外の資源の有効活用としての製品づくりの話やカルトパック等は、消費者には一番身近な接点での取り組みです。商品を通じての説明が欲しい内容です。さらに、特集として取り上げられた「日本人の魚食離れに警鐘」は、まさに消費者とのコミュニケーションを進めたい今の重要課題であり、データで現状を訴え、進めている取り組みを具体的に説明されているのは、とてもわかりやすく、大勢の消費者にぜひ読んでほしいものとなっています。

今年のトップメッセージでは、グローバル戦略と加工戦略のさらなる推進による企業価値向上に努めるとコミットされ、これが基本の姿勢と理解しました。環境保全と社会の要請に応え、多くの水産資源を取り扱う企業として、持続可能な資源の利用に努めるとなっていますが、企業価値向上のためには、さらに踏み込んだ生物多様性を重んじる具体的な策を打ち出すとよかったのではないかと思います。もちろん鯉鰯等の取り組みもその1つかもしれません。しかし、直接漁獲に関わらないかもしれない海の生態系を保全することも大切で、ひいては漁獲資源の確保にもつながります。そこで、例えば世界も認める海の生態系保全をテーマとして掲げることができると、グローバル戦略として世界にも訴えることができ、私たちが「海の生態系保全に取り組む極洋グループ」と認知できます。これからの5年、10年を目指し、ぜひそのような取り組みを進めていただけることを期待しています。

意見を受けて

今年で5回目となる当社グループの社会・環境報告書の発行に際し、貴重なご意見やご提言をいただき感謝申し上げます。

さて、環境保全活動への取り組みを始めて10年が経過しようとしております。活動を通して社会に貢献できた分野も多々あると自負しておりますが、さらにその幅と深さを増すべく努力を重ねるとともに、まだまだ改善すべきところもあり、



代表取締役社長
多田 久樹

り、ステークホルダーの皆様からのご指摘を真摯に受け止め、社会の要請に応えてまいります。

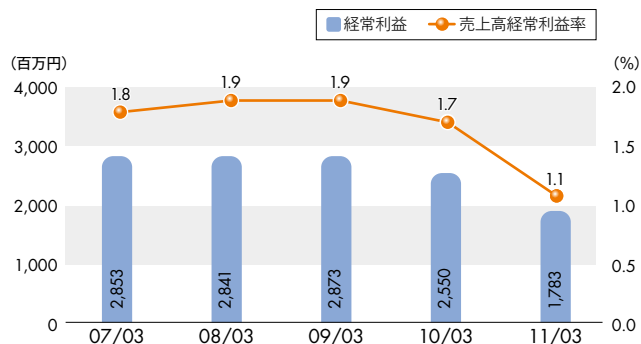
今回の報告書で特集を組ませていただきましたが、多くの水産資源を取り扱う総合食品会社として、日本人の魚食復活はまさに悲願であり、実現に向けて当社にできることを追求してまいります。そのためにも持続可能な資源の利用は不可欠であり、ご提言いただいた生物多様性保全の一環としての海の生態系保全にじっくりと取り組んでまいりたいと考えます。

今後ともご指導、ご助言をよろしくお願い申し上げます。

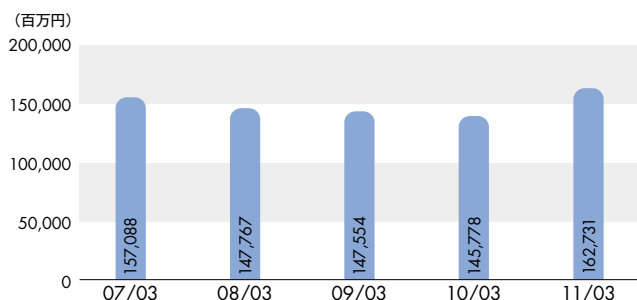
会社概要

名称	株式会社 極洋
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
設立	1937年9月3日
資本金	56億6千4百万円
主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買い付け販売、 加工食品および冷凍食品の製造販売
従業員数	2,753名(連結) 533名(単独)
連結対象子会社数	25社(2011年7月末現在)

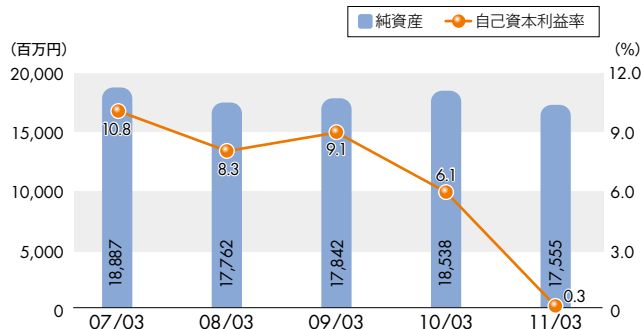
● 経常利益／売上高経常利益率(連結)



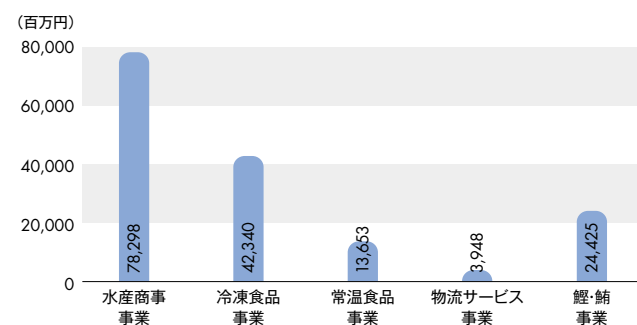
● 売上高(連結)



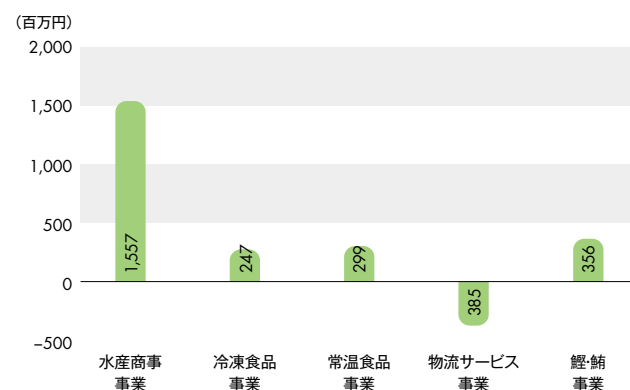
● 純資産／自己資本利益率(連結)



● 事業別売上高(連結)



● 事業別営業利益(連結)



編集後記

「極洋グループ 社会・環境報告書 2011」をお読みいただき、ありがとうございました。
 2007年の第1回は3千部発行しスタートしましたこの報告書も、5回目となる今年は5千部の発行となりました。その間、多くのステークホルダーの皆様からいただいた貴重なご意見やご指摘などを環境保全活動に生かすことができ深く感謝申し上げます。これからもさらに分かりやすく読みやすい報告書を作成するよう心がけ努力してまいります。
 皆様のご意見・ご感想を同封のアンケート用紙などでお聞かせいただければ幸いです。

未来が変わる。日本が変わる。



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
ホームページ <http://www.kyokuyo.co.jp>

本報告書の制作、印刷にあたっては以下のような配慮を行っています。

■用紙での配慮



FSC 認証紙の使用

「適切に管理された森林からの木材(認証材)」を原料として、FSC™(Forest Stewardship Council、森林管理協議会)から認証を受けた紙を使用しています。



間伐に寄与した紙の使用

この印刷物で使用している用紙は、森を元気にするために間伐した木材の有効活用に役立っています。

■印刷での配慮



水無し印刷

印刷工程において刷版の版材がインキをはじくという特性を利用し、水を使用せずに印刷する「水無し印刷」を採用しています。



Non-VOC インキの使用

揮発性有機化合物、VOC(Volatile Organic Compounds)を含まない植物油100%のインキを使用しています。

■地球温暖化防止に貢献



この報告書を作成した際にかかったCO₂1,833kgは、一般社団法人日本カーボンオフセットを通じてオフセットされ、地球温暖化防止に貢献します。