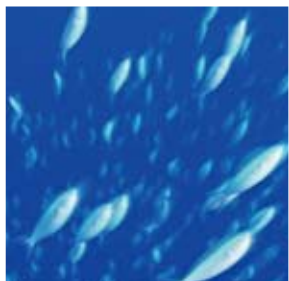


おかげさまで75周年。



いつも となりに  
おいしいキヨクヨー



## 極洋グループ 社会・環境報告書

# 2012

### 特集

日々「生物多様性の保全」と  
「安心・安全な食品の提案」を追い求めて  
「鮭」をめぐるキヨクヨーグループの取り組み



海の幸を、人の幸につなげたい



おかげさまで75周年  
これから、もっと、ずっと。

## CONTENTS

編集方針	2
トップメッセージ	3
キョクヨーグループの概要	5
会社概要	7

### 特集

日々「生物多様性の保全」と 「安心・安全な食品の提案」を追い求めて 「鮭」をめぐるキョクヨーグループの取り組み	8
---	---

### 経営

経営マネジメント	13
----------	----

### キョクヨーの社会活動

お客様のために	15
お取引先とともに	17
株主・投資家のために	18
従業員のために	19

### 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
社会貢献活動・編集後記	29
第三者意見	30

### 編集方針

今年で6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、戦略的なメッセージを報告しています。

海外での健康志向や日本食ブームの影響で世界的には魚食の増加が見られますが、日本では魚食離れが進み1965年と比べると一人当たりの購入量は2/3程度に減少しています。しかし、大衆魚が減少していますがマグロやブリ、サケなどの高級魚は当時と比べると大きく増加しており、2009年からはサケ・マスが購入量1位となっています。

今回の特集では日本人が好む魚として家庭で一番購入されているサケ・マスに焦点を当て、消費者にお届けする製品の供給や販売などキョクヨーグループの総合力を紹介しています。

### 報告対象範囲

原則としてキョクヨー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。

尚、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)、キョクヨーマリン愛媛(株)、(株)ジョッキ、極洋フレッシュ(株)、海洋フーズ(株)、エス・ティー・アイ(株)を除いています。

### 報告対象期間

2011年度(2011年4月1日から2012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 2012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



## ステージを「チャレンジ」から「パワーアップ」へ。 グループ間のシナジーを最大限にいかし、 企業価値の向上を実現します。

キョクヨーグループは、水産物を中心とした総合食品企業グループとして、『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。』を企業理念に掲げ、“安心・安全”で“おいしい”食品の安定的な供給に取り組んでまいります。

### 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

キョクヨーは、2012年、創立75周年を迎えます。1937年（昭和12年）に捕鯨会社としてスタートしました。戦後のサケ・マスやトロール事業等漁撈を中心とした時代を経て、食を取り巻く環境の変化や消費者のニーズに対応した事業への取り組みを重ね、今や27社からなる総合食品企業グループへと発展してまいりました。

消費者の食に対する安心・安全への関心は年々上昇する傾向にあります。また、地球環境への意識も高まり、生産地においては生物多様性への配慮がされているか、加工・製造、配送段階では環境負荷低減の取り組みがなされているかなど、食品企業が果たすべき社会的責任はますます多様化するとともに日々重くなってきています。

当社グループは企業理念において、健康で心豊かな食文化に貢献すると宣言しています。消費者の皆様へ安心・安全でおいしい食品をお届けし、満足と信頼を得られるよう、そして、社会とともに成長することを目指し、たゆまぬ挑戦を続けてまいります。

### キョクヨーグループの独自性を強化し 競争力ある商品を提供

2011年度は東日本大震災などの自然災害をはじめ、欧州債務危機や円高による影響を受け、日本経済全体に不透明感が漂う状況が続きました。水産・食品業界は、海外での日本食ブームや新興国の経済成長などの影響により、水産物全般の国際価格が上昇する一方、国内では、生活防衛意識の高まりによる節約志向、低価格志向が続きました。

このような状況において、当社グループは、当期を最終年度とする中期経営計画「キョクヨーグループ チャレンジ 2012」の目標達成に向けて、積極的な事業運営に努め、将来を見据えたさまざまな施策を実施しました。また、当社グループの有する独自性・優位性を生かし、既存事業の収益安定化を図り、成長分野の拡大に向けて、調達から加工・販売まで一貫した商品提供に取り組んできました。商品開発においては、消費者のニーズをつかむため、女性中心のプロジェクトチームや寿司種・生食チームを立ち上げ、「極洋らしい」商品づくりを進めてきました。



代表取締役会長CEO

福井 清計

代表取締役社長

多田 久樹

## 環境保全と社会の要請に答えて

2010年度に改訂した環境方針には環境理念として、“地球環境に配慮した低炭素社会”や“持続可能な循環型社会”の実現、さらに“生物多様性の保全”の3つの貢献を宣言しております。

とりわけ、生物多様性の保全は当社グループのように食品をメインに扱う業界にとってはコアとなる環境課題です。なかでも、生物資源を管理し持続可能な利用を図る取り組みは企業の存続を左右する最重要なテーマです。当社グループでは将来を見据え、マグロの養殖事業では完全養殖化を、MSC\*では認証商品の拡充を目指すなど直接生物多様性保全に関する活動のレベルアップを図っております。

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てまいります。

※MSC: Marine Stewardship Council

持続可能で適切に管理され、環境に配慮した漁業を認証する非営利団体

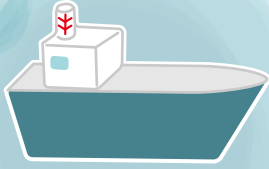
## グループ会社間の相乗効果を発揮し 企業価値の最大化を実現

2012年4月からは、新中期経営計画「パワーアップ キョクヨー 2015」をスタートさせました。「キョクヨーグループの優位性を強化、拡充し、安心・安全で競争力のある商品の提供により、グループ企業価値の最大化を実現すること」を基本目標に定め、「加工戦略」、「グローバル戦略」を進化させるとともに、グループ会社間の相乗効果を最大限に発揮するため、新たに「シナジー戦略」を加え、目標達成に向け企業価値の向上に努めてまいります。

前中期経営計画の基本方針「チャレンジ」から「パワーアップ」へとステージを進めますが、今後ともチャレンジ精神を持ち続けながら、80周年、100周年に向けて、さらに企業力をアップし、日本の、そして世界の総合食品グループとして成長してまいります。

# 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。

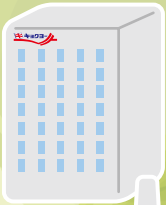


## 漁撈・養殖

世界の海から  
水産資源を  
漁獲・調達・養殖

### 鯉・鯖事業

- 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



## 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

## 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

### 常温食品事業

- 国内、海外での生産および製品販売



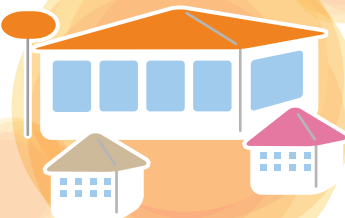
## 卸売り・物流サービス

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

### 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・製品輸送



## お客様

安心・安全な食品を  
お客様まで

量販店、コンビニをはじめ、レストランや学校給食など、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。

● 海外まき網船：カツオの漁獲

● 養殖：本マグロ



● 鮭鱒、エビ、カニ、魚卵、北洋魚、南方魚、すり身、タコ、イカなど



● 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

● 水産・農畜産缶詰、レトルト食品、健康食品、カタログ販売など



● 国内拠点：札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡、ほか

● 海外拠点：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)

● 国内冷蔵庫：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、野菜などを世界に輸送



## 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。

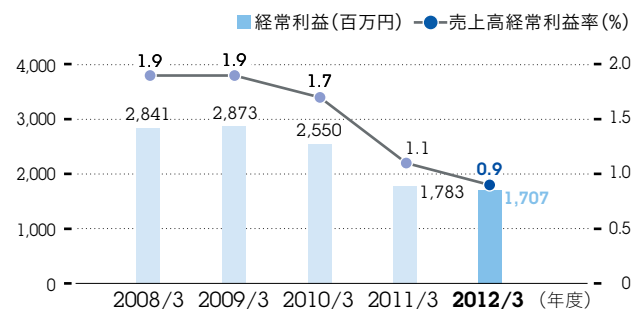
### キョクヨーグループ 企業行動憲章

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。

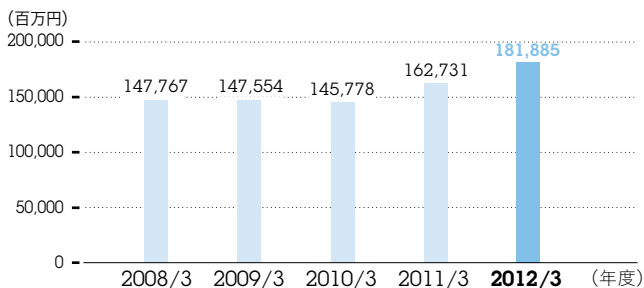
- ① 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
- ② 法令を遵守し、公正、透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
- ③ 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
- ④ 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
- ⑤ 働きやすい環境の整備に努めます。
- ⑥ 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。

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	2,460名(連結) 534名(単独)
連結対象子会社数	26社(2012年3月31日現在)

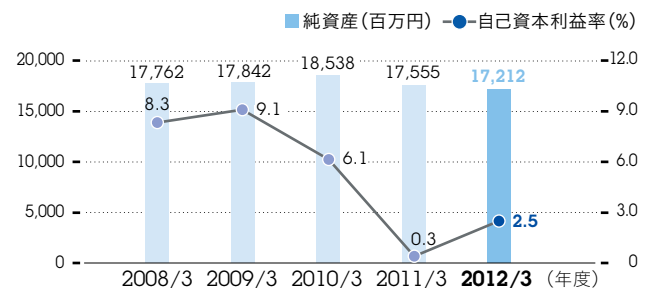
### 経常利益/売上高経常利益率(連結)



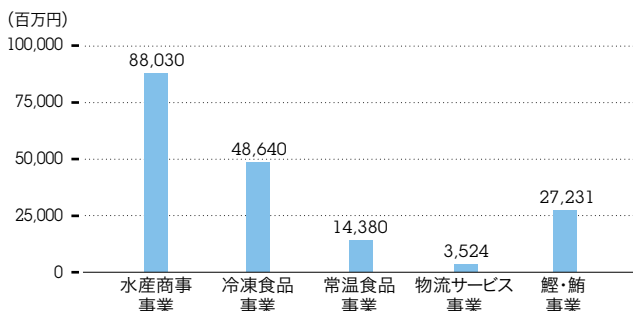
### 売上高(連結)



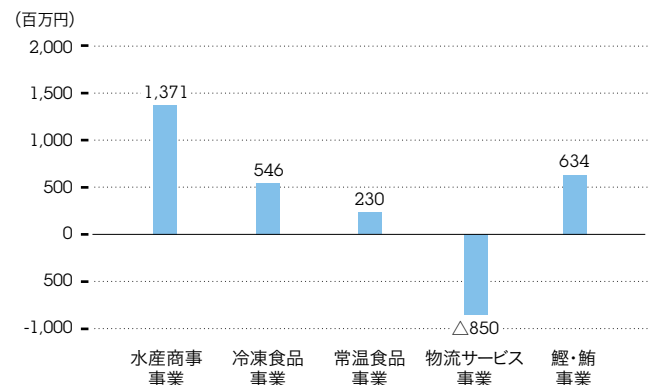
### 純資産/自己資本利益率(連結)



### 事業別売上高(連結)



### 事業別営業利益(連結)





# 日々「生物多様性の保全」と「安心・安全な食品の提案」を追い求めて

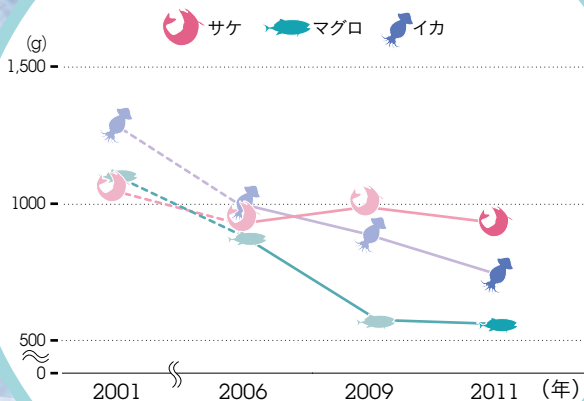
## 「鮭」をめぐるキョクヨーグループの取り組み

正月用品としておなじみの「新巻鮭(白鮭)」、回転寿司で人気のある「サーモンにぎり」など、鮭は日本人に大変馴染み深く2007年度以降で消費量第1位となっています。(魚介類家計調査)

歴史をたどると縄文時代より鮭は食べられ、平安時代には京都の貴族への貢物になっていました。江戸時代には世界初の自然ふ化のシステムを考案、明治時代には人工ふ化技術を導入し大幅に漁獲を増大させました。近年は世界で養殖が盛んになり2008年度以降、養殖の鮭の供給量は天然の鮭の約2倍に達し、今なお、増え続けています。本報告書では、生物多様性の保全を図りながら皆様の食卓に美味しい鮭を提供するため、キョクヨーグループが総力をあげて取り組んでいる姿を紹介します。



年間1人当たりの魚介類品目別  
家計消費の推移(全国)



厚生労働省「国民栄養調査」より

## キョクヨーグループの総合力で、幅広い鮭の需要に応える

### 販売

お客様のニーズに応じて、多様な製品をお届けする

#### 定塩鮭 フィレー



#### 定塩鮭フィレーは水産加工第二部の看板製品

定塩鮭フィレーの「定」とはどこの部位を食べても塩味が一定していて変わらないという意味です。かつて、伝統的製法では直接、塩に漬け込むことで、保存食品として利用されてきましたが、塩辛く、部位による塩分濃度のばらつきが多く、健康志向の消費者には好まれないこともありました。キョクヨーの水産加工第二部では、全体としては減塩しながらも、部位による塩分のばらつきをなくした製品をお届けできるようになりました。ただ、塩鮭の製品は、今でも消費地域によって嗜好の違いがあり、お客様の要望に合わせて、さまざまな塩分濃度に調整して製造しています。

当社の定塩鮭フィレーは、全国の販売拠点を通じて、市場や量販店様の店頭に並び切身の形でお客様にお届けしています。

#### 鮭塩焼き



#### 誰にでも食べやすい“骨なし”商品

水産冷凍食品部では北海道産秋鮭(白鮭)を原料として、消費者の皆様が食べやすいよう、骨を取り除いた鮭製品を加工販売しています。

製品としては「秋鮭塩焼き(骨なし)」「秋鮭西京焼き(骨なし)」などの切身製品と、それらをさらに食べやすくした「秋鮭ほぐし身(ほぐしが粗い)」「秋鮭フレーク(介護食用、ほぐしが細かい)」などを揃えています。これらの製品は、量販店惣菜、弁当、医療食、外食などに販売しており、なかでもこれからさらに需要が見込まれる「ほぐし身」に力を入れています。

#### 鮭とば



#### 多くの消費者に伝統的な珍味“鮭とば”の味わいを

(株)ジョッキの“鮭とば”はコンビニエンスストアや大手量販店のほか、酒販店や当社が出店している楽天市場店など多岐にわたるルートで販売しており、常連のお客様はもとより居酒屋など新規のお客様からの問い合わせも年々増えてきています。

“鮭とば”は鮭本来の旨み・風味を味わっていただくため、低い温度でじっくり乾燥し、身の蛋白質をアミノ酸に変化させ、旨みを増加させています。

特に最近では、柔らかい食感、食べやすさを望む声が増えてきており、昨年からのこれまでの乾燥技術に工夫を加え、よりほぐれやすい食感に仕上げたことで好評を博しています。



# 加工 | 協力工場と連携し、高品質でムダの少ない、安心・安全な製品の加工を行う

## 定塩鮭 フィレ



極洋食品(株)八戸工場

### 小さな環境負荷と鮭本来の旨みを出す独自の製法

当社の定塩鮭フィレは極洋食品(株)八戸工場や海洋フーズ(株)などのグループ会社を中心とした協力工場加工しており、紅鮭、銀鮭、トラウト、キングサーモン、秋鮭「知床サーモン」を原料としています。

なかでも、「知床サーモン」は、産地の加工場から、鮮魚の状態ですべて運ばれてきます。生のままの原料からワンフローズで定塩加工されたフィレは、魚の身に対する影響を最小限にとどめ、しかも電力を消費する冷凍工程を1回にすることにより環境負荷を減らした製品です。

さらに、天然原料である紅鮭や「知床サーモン」では天然魚本来の旨みを出すために、グループ内の工場独自の熟成工程を施しています。これらのことが当社の定塩フィレが多くのお客様からご指名をいただける理由となっています。

## 鮭塩焼き



The Union Frozen Products co., Ltd.

### 原料のムダをなくし、環境にやさしい加工

当初は中国のみで行う加工でしたが、2008年にタイの協力会社UFPでの加工を開始し、現在ではタイでの生産が主力になっています。「骨なし」加工工程では人の手で1本1本骨を取り除く必要があり、多くのワーカーが集められる海外での生産となっています。

原料を最大限に有効利用するには、各種の製品を総合的に生産する必要があります。サイズの大小や表面の一部に傷のついた魚などは、その状態によってフィレ、切身、ほぐし身に加工するなど使い分けることで、全体としてムダをなくし環境にやさしい製品作りができます。また、加工途中の重量選別工程などで出る軽量品をほかの製品に転用することや、中骨をタイ国内で販売するなど資源の有効活用を図り、工場からの廃棄物の発生を抑える努力をしています。

## 鮭とば



(株)ジョッキ函館工場(上)  
埼玉工場(下)

### 選別された工場、まごころ込めた製品づくり

(株)ジョッキでは「鮭とば」原料の加工委託工場は衛生管理面など品質管理室の認定を受けた工場のみを起用しています。また、製品は一次加工を函館工場で行い、包装などの最終加工を埼玉工場で行っています。ここでも味付けに使用する塩にこだわりを持ち、製造工程においても手間暇をかけ、まごころを込めた製品づくりを心がけています。

一方、昨年から大きな身の部分だけを製品にするのではなく、これまでは利用していなかった皮や鱭、または切り落としの部分まで資源の有効利用の観点から商品化することで、また一味変わった鮭の味を手軽に楽しめるようになり、リピーターとなられるお客様も多くなりました。

## 調達 | 持続可能な水産資源の利用に努める

### 定塩鮭 フィレ



ロシア産紅鮭

- 紅鮭:100%天然資源である紅鮭はアラスカ、ロシア、カナダなどの原料を使用しています。特にアラスカ産について、当社はMSC認証を取得しており、持続可能な水産資源の利用に努めています。
- 銀鮭:南米チリの養殖銀鮭は約9割が日本向けとなっており、安定した品質と数量の確保が可能です。
- 秋鮭「知床サーモン」:「世界自然遺産」となっている知床に遡する秋鮭を使用しています。身の色が非常に安定していることが特徴で、キョクヨーの定塩製品やスモークサーモン製品に最適な原料です。
- キングサーモン:当社のニュージーランド産冷凍キングサーモンの輸入シェアは80%と高く、当社の特色にもなっています。ニュージーランドでは、過密養殖を避け、ワクチンや抗生物質を使用せず、自然環境に近い、環境に配慮した養殖を行っているのが特徴です。

### 鮭塩焼き



オホーツク産秋鮭

主に北海道東部およびオホーツク海沿岸で漁獲された秋鮭を原料として使用しています。成熟の進んだ鮭は体表に婚姻色(繁殖期に限って現れる体色)が出てくるとともに身色(赤色)が抜けて焼き魚等の加工品の原料に向きません。生の段階では赤い身色でも、加熱することにより色があせてしまう場合もあり、原料段階でしっかりと見極める必要があります。また、漁獲された秋鮭の鮮度を低下させることなく短時間のうちに一次加工(頭部・内蔵除去)、凍結することも、美味しい製品を作るには不可欠です。

水産冷凍食品部は、北海道内にパートナーとなる一次加工業者を複数確保し、毎日の漁獲の状況、魚の品質や相場などを連絡・相談しながら買付を行っています。盛漁期には本社の買付要員を現地に派遣し、品質の目合わせや調達数量の調整などを行っています。

### 鮭とば



北海道産秋鮭

(株)ジョッキでは使用する原料については北海道産にこだわり、さらに味・食感・色などを比較し産地までも限定、また買付にあたっては購買部による厳しい目線でチェック・選別をしています。

毎年、販売ルートや販売数量が伸びていくなか、天然の原料を使用しているため、漁獲数量の変動で価格が大きく変化し、年々、買付は難しさを増しています。

このようななか、現在の仕入先とは漁獲シーズン前に買付数量を契約し安定供給を依頼するとともに、仕入先の工場の安定稼働に寄与しています。今後はさらなるお客様のニーズに応えられるよう産地の拡充をはじめ、キョクヨー本社を通じてロシア産紅鮭など秋鮭以外の原料を使用した商品開発などにも取り組みはじめています。

## 今後に向けて

### より環境負荷の少ない資源の調達に努めます



日本人は世界の鮭の漁獲量の1/3を食べているといわれ、日本全体の魚食が減少するなかであってもとても鮭好き国民といえます。しかし、世界では魚食は健康志向や途上国の発展とともに、ますます需要が高まり、世界の鮭の生産地は日本以外の国をマーケットとして照準を合わせはじめています。そのようななか、わが国は国内外から、安心・安全だけでなく、環境を意識した、持続可能性の高い、安定した供給を確保しなければなりません。当社グループでは、天然資源に配慮したMSC認証取得の拡充や、より環境負荷の少ない養殖産地との積極的な取り組みなど、これからの時代に対応した資源の調達に努めていきます。

水産加工第二部長 森川 雅彦

### 日本の魚食ファンを増やします



近年の世界的な魚食ブームのなか、日本では魚食離れが進んでいます。当部では、骨抜き製品や湯煎製品のような調理しやすく食べやすい商品を提供し、お客様のニーズに応えていくことで、魚食離れの改善に貢献していきたいと考えています。

秋鮭製品をより多くの方々に食べてもらうためには、手軽に使えて、かつ調理用途が広いほぐし身が最も適していると考えています。お客様の要望に合わせて、ほぐしの粗さを調整したり、保存性のよい商品を作ったり、味付けをするなど、今後も製品のバリエーションを広げ、皆様に喜ばれる商品の開発や提供に取り組んでいきます。

水産冷凍食品部水産冷凍食品第二課 中村 ゆきの

### 鮭=MADE IN JAPAN、日本ブランドを世界へ



(株)ジョッキでは今後の方針として、より一層お客様のニーズを先取りした商品開発を心がけていきます。そのためには、原料調達から商品開発、製造、品質管理、販売まで一貫した体制で、各部署ならびに会社全体で取り組んでいきます。

現在、当社主力商品のなかでも特に会社を代表する商品の1つに“鮭とば”が挙げられます。一昨年より、鮭とばの各種ラインアップをモンドセレクションに出品し今年で3年連続受賞、昨年は“ドライスモークサーモン-燻<sup>いぶし</sup>”で銀賞を受賞しました。

今後はさらに金賞を目指して製品のレベルアップや趣向を凝らし、日本国内のみならず、将来的には海外でもMADE IN JAPANの代表的な食品といわれるようになることを目標に努力しています。

(株)ジョッキ常務取締役 小池 英俊

## 最後に

今回の特集では、各部署で力を入れている製品について紹介しました。以前は魚の種類ごとに担当部署があり、鮭は主に水産加工部の扱いでした。現在では、鮭の調理法、食べ方の多様化にともない、扱う部署が広がりました。特集の商品以外に今回ご紹介し切れなかったたくさんの商品を販売しています。当社グループでは、これからも多くのお客様においしく食べていただくため、さまざまな形で商品をお届けしていきます。

# 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。2011年度においては、合計16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

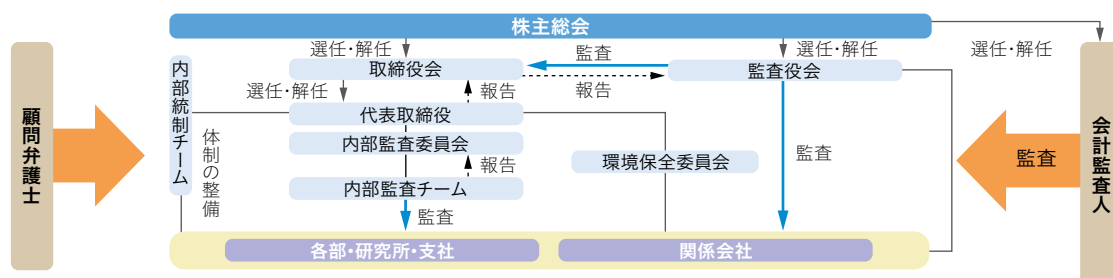
査役のうち2名は当社と利害関係のない社外監査役であり、公正な監査ができる体制を整えています。各監査役は期首に監査役会が策定した監査方針および監査計画などに従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査などを重点項目として監査を行っています。

### 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経営陣から独立した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



## リスクマネジメント

### リスク管理体制の整備の状況

当社は、想定されるリスクの防止と発生時の影響が最小限となるよう対処することを目的として、「キョクヨーグループ リスク管理基本規則」を制定しています。日常業務におけるさまざまなリスクは業務分掌で定めた担当部署が管理を行い、総括管理部署として企画部が担当しています。

「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、グループ全体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」等にもとづき、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化を進めています。

「危機発生リスク」については、経営危機に直面したときの対応について「経営危機管理規則」を定めており、さらに昨年の東日本大震災を踏まえ事業継続計画(BCP)の見直しを進めています。

## 内部統制

### 内部統制

当社グループは、「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4年目となり、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、年度末に当社グループ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月からは、内部統制監査もあわせて実施しています。

2011年度は、本社および関係会社の11部署を対象に延べ31名により内部監査を実施しました。

## 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、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、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、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。

### 下請法の徹底・教育

当社グループは、「キョクヨーグループ 企業行動憲章」のなかで、下請法をはじめとする国内外の法令、規則等を遵守することを宣言しています。

下請法については、定期的に社内通達により遵守の啓蒙を図っているほか、社内勉強会の実施、社外講習会への参加を通して仕入担当者等の下請法に関する知識の習得に努めており、下請法の遵守を徹底すべく全社的な取り組みを継続的に実施しています。



下請法勉強会



# お客様のために

## 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を行います。

## 消費者のための取り組み

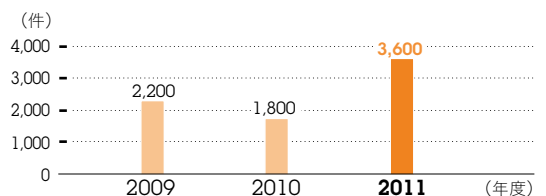
### お客様相談室の活動

お客様相談室では、お客様から寄せられた苦情、ご意見、お問い合わせに対して、正確・丁寧・迅速・公平・誠意を基本として、お客様の不安・不満を解消するよう努めています。2011年度の受付件数は年間約3,600件で、前年度に比べ倍増しました。これは3月の東日本大震災後の福島第一原子力発電所事故の影響によるものです。放射能物質に関する製品への影響を確認するお問い合わせが4月から急増し徐々に減少はしましたが、新たな放射能関連の報道が出るたびに増加しました。お問い合わせの内容は、製品の製造場所、製造日、原料の産地・漁獲時期、放射性物質の検査の有無等で、いかに多くの日本

人が大きな不安を抱いているかを毎日痛切に感じました。

今後も、食品の安全・安心に対する的確な説明はもとより、苦情に対しては正確、迅速、誠意ある対応に努め、またお客様からの貴重なご意見を参考にし、品質向上、改善に努めていきます。

### お客様相談室・相談件数の推移



## お客様に向けて

### 女子開発プロジェクトと新製品

女子開発プロジェクトは、部署を横断した女性だけのメンバーで2011年に発足しました。

「2012年春の新製品」には、女子開発プロジェクト商品として「かにクリーム春巻」「えびクリーム春巻」の2品を発表しました。

発表会ではこのプロジェクトに予想以上の注目が集まり、女性というキーワードに対する興味の高さがうかがえました。女性ならではのきめ細かい感性で何度も試作を重ね、味、見た目など妥協せずに作り上げたことで、発売後は好評をいただき、外食ユーザーなどに採用されています。

コンセプトは、「美味しいもの」を考案すること。この実現に向けて、まずはデパ地下や外食をリサーチしてアイデアを出し合い、次のステップとして工場のラインで生産できるか、取引先で使ってもらえる価格であるかなどを検証し、理想と現実のギャップを埋めながら開発しています。



プロジェクトメンバー



かにクリーム春巻



## 極洋会と商品展示会

2011年度、6月の東京支社を皮切りに9月の大阪支社まで全国7支社でお得意様を対象とした「極洋会」を開催しました。総会では、キョクヨーグループの経営方針や事業概況についてご理解いただき、また懇親会では、当社とお得意様との、またお得意様同士での情報交換や親睦を深めていただく大切な会になりました。今年では会長、社長がともに全支社を巡り、お得意様への挨拶や経営方針の説明を行いました。

また、8月に東京、9月に大阪で「秋の商品展示会」を開催しました。『いつもと異なり おいしいキョクヨー』をテーマに、当社グループの総合力を活かした商品を提案しました。特に「2011年秋の新製品」を中心に、年末商材や幅広い展示品目でより即効性のある展示商談会を行いました。



大阪極洋展示会

## ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

当社は、毎年7月に開催されている「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に、1999年の第1回から連続で参加出展しています。

今回は東日本大震災を受けて「応援しよう水産日本」が合言葉に掲げられました。開会式も例年と違い厳粛なムードの中で行われ、冒頭、大震災犠牲者に対し黙祷が捧げられました。

当社ブースは、安心・安全な「食」の安定供給に取り組む姿勢やグローバル戦略・加工戦略を総合的に反映させ、当社製品に関する情報を分かりやすく紹介しました。

3年連続でモンドセレクション金賞を受賞した「スモークサーモン」、2011年度銀賞受賞の(株)ジョッキ製品「ドライスモークサーモン<sup>いぼし</sup>」のほかに、カレー・エビなどの水産加工品、エビ・イカ・ホタテなどの寿司種製品、生鮮インドマグロ(畜養)の一本物などが展示され、それぞれ来場者の注目を集めました。



第13回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー



スモークサーモン



ドライスモークサーモン-燻-

## 魚食を考える

昨年は、魚食離れに対する警鐘と当社の取り組みを特集しました。魚食離れの原因は調理の面倒さと食べにくさといわれています。しかし、手軽に食べられる寿司や刺身は大人から子供まで人気が高く、多くの方がDHAやEPAなどの豊富な栄養素を含む魚を食べる機会を増やしたいと考えています。

当社は寿司種、刺身商材、骨なし切身などの食べやすい商品、湯煎やレンジ対応商品などの調理しやすい商品を開発・提供することで、多くの方々に魚を食べていただけるよう努めています。特に、2011年度から部署横断型の「寿司種・生食チーム」を設置し、原料の調達から商品開発・販売までの一貫して関われる当社グループの強みを発揮して、お客様に喜ばれる商品作りに取り組んでいます。



サケにぎり寿司



サケほくし身と大根の煮物



赤魚切身(骨なし)



サバ切身(骨なし)

# 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

### 品質保証体制

キョクヨーでは、本社に品質保証部を置き、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。海外では中国、タイ、ベトナムに日本人品質保証スタッフを置き、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、および表示作成に必要な産地や原材料等の情報収集および内容確認、保管管理を行っています。

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

### 調達方針

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、全ての工場を見落としなく審査・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、工場の環境への対応促進を促すよう心がけています。

## 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、品質保証部が事務局を務める「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の関係を築き、もって会員間の共存共栄を図ることを目的としており、年次総会と技術研究会を年1回ずつ行っています。

2011年度は東日本大震災のため一堂に会しての年次総会は実施できず、文書での議決となりました。また、技術研究会も一部の会員が参加できませんでしたが、工場復旧にあたり訪問するなど関係は継続していますので、次年度以降は全会員が揃うことを期待しています。

### 定期的な工場訪問と指導

お客様へ安心・安全な商品を提供するため、品質保証スタッフが定期的あるいは必要に応じて加工委託協力工場を訪問し、衛生管理等の指導を行っています。

また、直接的な指導とともに、各工場の品質管理システムがうまく機能しているか、仮にクレームがあればその対策がその通りに実施されているか等のチェックも行います。この結果をもって、品質保証部はその工場の品質を保証しています。

2011年度は東日本大震災による被害からの復旧確認や、代替生産工場の起用などイレギュラーな訪問が多い年でした。2012年度以降は定期訪問指導を増やしていく予定です。

### VOICE

#### 工場訪問実施者の声

現在キョクヨーブランド製品は、国内外の協力工場に加工委託を行い日々製造を行っていただいています。

当部署では各工場担当者が協力工場への定期的な訪問を実施させていただくとともに、常日頃より情報交換も密接に行うことにより、クレームの防止や安心・安全な商品作りにつながるよう努めています。



品質保証部品質保証課  
岩佐 直輝

#### 協力工場の声

極洋様からは、年に数回工場にご訪問頂いています。

その際に工場内外の環境、製造工程等についてご指導や昨今の法改正など情報をリアルタイムにご教示頂いています。

私どもはこういったご指導、情報にもとづき安心・安全な商品作りに努めています。



サンヨー食品(株)生産管理部長  
村上 力也様

# 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・投資家の皆様が必要としている正確な企業情報など、わかりやすい表現により公平、継続を基本にすみやかな情報開示を行っています。

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。

出席者の皆様に経営状況等をわかりやすくお伝えするべく資料を充実させ、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っています。また、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)を発送するほか、当社ホームページにおいて決算短信やIR説明会資料などを掲載し、IR情報の提供に努めています。

当社ホームページでは、ニュース&トピックス、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」も用意していますので、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

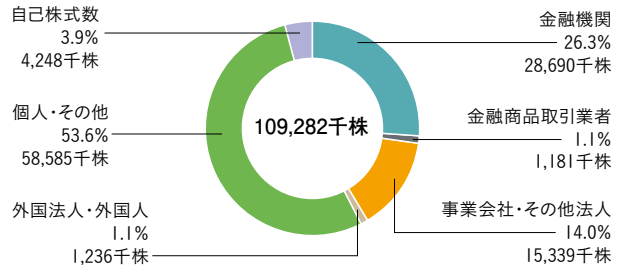
WEB 当社のホームページ ▶ <http://www.kyokuyo.co.jp>

### 株主に対する利益還元

当社は、株主の皆様に対する適切な利益還元を経営の重要な課題の一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、利益還元のための安定配当の継続を基本方針としています。

なお2012年3月期の期末配当については、1株当たり5円の普通配当としました。

### 所有者別株式数分布状況(2012年3月31日現在)



### 株主総会

株主総会は、株主の皆様にご覧いただき当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。

当社でも個人株主の方々の出席が増加しており、よりわかりやすい総会の運営が求められていますが、議事の一部をビジュアル化するなど株主の皆様に対しわかりやすい情報を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いきます。



第89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、当社株式の魅力を高めることにより、株主の増加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。



株主優待品

# 従業員のために

## 公正・公平な雇用

### 人事における基本方針

キョクヨーの経営基本理念「人間重視」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正・公平な選考と、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。

## 機会均等と多様性

### 雇用機会均等・人権意識の啓蒙

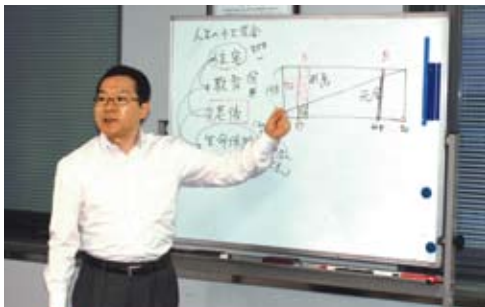
採用については、当社の未来と一緒に築いていく仲間、常に変化する事業環境に対応する柔軟性を持ち、自己啓発を怠らない人物を求めています。そして「人」を重視した、面接を中心とする選考を行っており、すべての大学を対象、学部・学科、男女、国籍を問わず門戸を広く募集しています。

また、当社は学生の正常な学校教育と学習環境の確保に協力することを求める日本経団連の定めた「新規学卒者の採用に関する倫理憲章」にも賛同しています。

健全な人権意識の啓蒙としては、毎年新入社員の研修プログラムに取り入れるとともに、採用の面接官にはあらかじめ誤解を与えるような質問の例示をして、注意を促しています。

### 従業員のライフプランサポート

当社では、自己啓発に対する支援、海外研修、従業員親睦会、保養所等の厚生施設、財形貯蓄制度、貸付金制度、厚生年金基金や確定拠出企業年金など、従業員のライフプランをさまざまなステージでサポートし、従業員に対し生きがいと退職後も含めた生活に対する安心を提供し、人的資本の充実を通じて、企業価値の向上に努めています。



東京海上日動あんしん生命保険(株)池田圭介講師による  
保険マネープランセミナー

## 定年後の再雇用

### 再雇用の利用状況、制度利用を促進するための工夫

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」を作り、60歳以降の雇用の確保を目指しています。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社員は原則として全員再雇用され、さまざまな部署で引き続き活躍しています。

### ワークライフバランスと次世代育成

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さまざま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21人が育児休業を取得、また育児短時間勤務中の社員も7名います。

### VOICE 仕事と家庭の両立

産休・育休を取得し、現在は就学前に取得できる短時間勤務制度を活用しています。近年、キョクヨーでは家庭での責任を果たし、子育ての喜びを感じながら働くワーキングマザーが増えています。これは組織の努力はもちろんのこと、周囲の理解によるところも大きいからだと思います。

ときには、出産や育児による負い目やハンディキャップを感じることもありますが、将来のワーキングマザーのロールモデルとなれるよう、仕事と家庭の両立に奮闘したいと思っています。



商品開発部商品開発第一課  
稲福 夏樹

## 従業員の健康管理

### 従業員の健康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いえます。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。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、保健衛生に係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さまざまな悩みを、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。

また、メンタルヘルスに関する専門家としてのアドバイスをお願いするため、精神科医と顧問契約を結んでいます。



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

#### 1 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。

#### 2 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。

#### 3 全社の衛生管理

本社衛生委員会が中心となり、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。

#### 4 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、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だけでなく、より快適な職場環境形成に衛生委員会で検討・目標に向かっ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。

### 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、健康管理およ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。当該体制は業種や事業所規模(労働者数)により設置および委員の選任の要否等が決められていて、当社(その他の第3次産業)は事業主のもと、産業医・衛生管理者・衛生委員で形成されています。

### 労働災害の発生状況

当社は労働災害については、本を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行われ、会社(総務部長)は内容審査の上、労災か否かを決定し、労災と認められたものについては各々の管轄労働基準監督署への事務手続きを行うよう、発生部署に指示します。

これまで、当社の事業内容から身体に関わる重大な災害は、交通事故は別としてほとんど発生していません。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。

# 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環境方針

2002年、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版の改訂をしました。

環境方針が改訂されるたびに周知徹底を図るため、方針が記載されたカードを当社グループ全従業員に配付しています。各部署では環境方針に整合した目標を設定して環境保全活動に取り組んでいます。



環境方針ならびに企業行動憲章カード



キョクヨーグループ環境方針

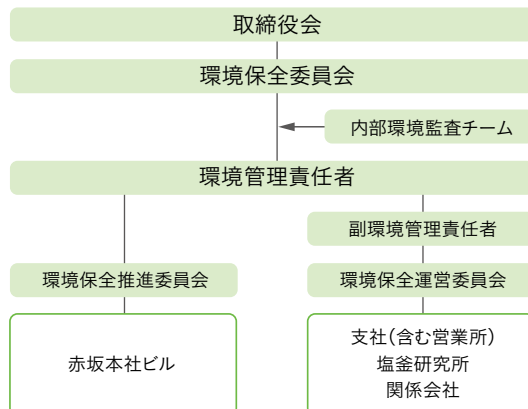
## 環境マネジメント

### 環境保全活動への取り組み

当社グループの環境保全活動は、2002年度のISO14001認証取得をスタートとして10年目を迎え、当初から取り組みを進めている本来業務に対する個別の目標化などに対し、達成度の評価において成果を発揮しています。

2010年度に当社グループに加わった新会社4社のうち3社は2012年度からISO14001の認証を取得するための準備に入り、2013年度には新たなサイトが加わる予定です。

#### 環境保全体制図



### 内部監査を実施して

環境マネジメントシステムでは、自らの環境パフォーマンスを評価するためにレビューおよび監査を実施することになっています。また、内部監査を通じてシステムの適合性、有効性、順法性を評価しレビューの情報として経営層に提供します。

当社グループでは2011年度も例年どおり9月に内部監査を実施しました。現在の登録された内部監査員は全国で71名ですが、昇格や退職で年々人数が減っていますので2012年度には本社主催で内部監査員養成セミナーを開催し、監査員の増員を図ります。

このセミナーは当社グループのコンサルタント会社に委託しますので、ほかの外部セミナーと違い当社の内部監査を具体的に体験できます。新監査員は即戦力として活動できると期待しています。

## キョクヨーグループの環境教育

当社グループでは、社員・パートを含めた全従業員が、夏と冬の年2回「e-ラーニング」を実施しています。テスト問題は、グループの活動内容や時事問題などから事務局で作成しています。

2011年度第2回のテストでは、基礎的な環境知識のほか、グループ工場での環境保全取り組み事例、夏期に実施した節電にまつわる問題などを取り入れました。テスト後に実施したアンケート調査では、「家庭でできる節電対策」に興味を持つという意見が数多くあり、震災後に節電意識が高まったことがうかがえました。

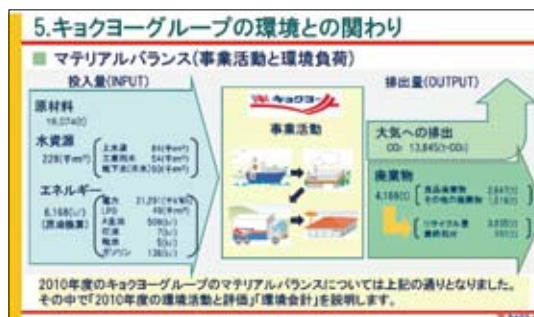
また、冬のテストでは成績優秀者にエコグッズを進呈しています。2011年度は、1,800回繰り返し使用できる充電式電池「エネルギー」を進呈しました。



受賞者と環境管理責任者



賞品の「エネルギー」



e-ラーニング実施画面

## 事業活動と環境負荷

INPUT		合計
原材料	主副原料	16,504 t
	購入電力	20,377 千kWh
エネルギー	A重油	496 kℓ
	灯油	7 kℓ
	軽油	7 kℓ
	LPG	47 千m³
	ガソリン	129 kℓ
	総エネルギー量	229,308 GJ
	(原単位換算)	5,915 kℓ
水資源	上水道	84 千m³
	工業用水	49 千m³
	地下水(井水)	93 千m³
	水資源合計	226 千m³

OUTPUT		合計
大気への排出	CO <sub>2</sub> ※	13,290 t-CO <sub>2</sub>
廃棄物	食品廃棄物	2,359 t
	その他の廃棄物	1,456 t
	廃棄物合計	3,815 t
	リサイクル量	3,507 t
	最終処分量	308 t

上記のうち、原材料は食品工場系の実績数値です。  
 廃棄物には、事務所系、冷蔵庫系の計測できない一般廃棄物を含んでいます。  
 ※ CO<sub>2</sub>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)」によるデフォルト値0.555kg-CO<sub>2</sub>/kWhを使用しています。

# 環境目標と実績

## 2011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 ☹=若干未達成(△20%未満) ☹=未達成(△20%以上)

項目	目的	単位	2011年度目標	2011年度実績	評価	達成度	対象サイト
省エネルギー	CO <sub>2</sub> 排出量 <sup>※1</sup> の削減	t-CO <sub>2</sub>	前年比 0.7%削減する	13,290.0	☹	4.2%	グループ全体
	電力の使用量の削減	千kWh	前年比 0.7%削減する	20,377.3	☹	4.2%	全サイト
	A重油の使用量の削減	kℓ	前年比 0.3%削減する	496.2	☺	5.6%	全サイト
	LPGの使用量の削減	千m <sup>3</sup>	前年比 0.1%削減する	46.6	☺	4.7%	全サイト
	CO <sub>2</sub> 原単位(生産量あたり) <sup>※2</sup> の削減	kg-CO <sub>2</sub> /t	前年比 1.7%削減する	409.6	☺	4.4%	食品工場系
	長期在庫数量 <sup>※3</sup> の削減	t	前年比 13.7%削減する	7.5	☺	37.8%	事務所系
		t	3～6ヶ月超在庫をゼロにする①	3.6	☹	△3.6pt	
		c/s	前年比 2.2%削減する	533.9	☺	66.6%	
在庫回転日数の短縮	日	在庫回転日数を53.2日以下にする②	58.0	☹	△9.0%	事務所系	
省資源	OA用紙の使用量の削減	冊/500枚	前年比 0.9%削減する③	12,637.7	☹	△3.7%	全サイト
	水使用量の削減	千m <sup>3</sup>	前年比 0.3%削減する	208.5	☺	24.3%	食品工場系
	食品廃棄物原単位(生産量あたり) <sup>※2</sup> の削減	kg/t	前年比 1.1%削減する	33.7	☺	26.1%	食品工場系
	カートダウンサイジングの実施	アイテム	195アイテムを目指す④	221	☺	13.9%	事務所系
リサイクル	廃棄物リサイクル率 <sup>※4</sup> の向上	%	前年比 0.1pt向上させる	94.2	☺	0.6pt	食品工場系
生物多様性	新製品の開発	品	9品開発する④	10	☺	11.1%	事務所系(本社事業部系)
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	—	対象サイトにて実施する	実施	☺	—	全サイト

※1 CO<sub>2</sub>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ています。

※2 CO<sub>2</sub>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「0トン」という厳しい目標を目指したサイトでは若干未達成でしたが前年度より削減しました(前年度平均5.0トン)。

② 調理および水産冷凍食品部は売上増でしたが大幅な在庫増のため在庫回転日数は若干未達成となりました。

③ OA用紙は一部システム変更などにより全体で若干未達成となりました。

④ 前年度に続き本社部門でカートダウンサイジングと新製品開発・販売を目標にしました。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

2011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では、排水水質に関する2件(3項目)の行政指導を受け、ただちに是正処置を施しました。



# 環境会計

## 環境保全コスト・効果

環境会計とは、企業が使った環境に関わる設備投資や費用と、その効果を、量や金額で表したものです。会社はこれを使って経営管理や投資判断を行い、また、環境報告書などで企業の姿勢を内外へ発信します。キョクヨーグループは、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評価・分析しています。

### 1. 環境保全コスト

#### 投資額について

- 東日本大震災による被害のうち食品工場での排水処理施設の復旧工事費などです。
- 冷蔵倉庫での庫内照明を白熱灯からLEDへ換装したことによる省エネ化投資です。食品工場の屋根・外壁補修時に遮熱塗料を使用したことによる夏期冷房の節電効果への投資です。

#### 費用額について

- 食品工場の冷凍機械設備費用が大きく増加し、全体としても増加となりました。

2011年度 キョクヨーグループ 環境保全コスト (単位:千円)

分類	2010年度		2011年度		
	投資額	費用額	投資額	費用額	
事業エリア内コスト	23,383	110,091	78,058	121,450	
内訳	公害防止コスト	10,393	24,904	① 4,000	28,670
	地球環境保全コスト	9,994	55,128	② 73,108	③ 65,302
	資源循環コスト	2,996	30,059	950	27,478
上・下流コスト	0	990	948	1,312	
管理活動コスト	0	11,420	0	11,814	
研究開発コスト	0	6,104	0	5,761	
社会活動コスト	0	9,671	0	12,800	
環境損傷対応コスト	6,207	11,126	0	17,239	
合計	29,590	149,402	79,006	170,376	

### 2. 環境保全効果

- 被災した工場は復旧までの間、生産が大きく落ち込み、電力消費も大きく減少しました。さらに、グループ全体では夏期の節電対策も実効を挙げ、前年比4%の削減となりました。
- 水資源使用量は生産量や生産品目の変更などで減少しました。
- OA用紙は冷蔵庫での出庫の小口化やシステム変更により増加しました。
- CO<sub>2</sub>排出量はエネルギーの8割を占める電力消費が減少したため4%削減しました。

2011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	2010年度	2011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	総エネルギー量(GJ)	239,085	229,308	① 9,777
	水資源投入量(m <sup>3</sup> )	227,664	225,943	② 1,721
	OA用紙使用量(kg)	23,120	25,096	③ △1,976
事業活動から排出(アウトプット)する環境負荷および廃棄物に関する環境保全効果	CO <sub>2</sub> 総排出量(t-CO <sub>2</sub> )	13,845	13,290	④ 555
	廃棄物排出量(t)	4,166	3,811	355

### 3. 環境保全対策に伴う経済効果

- 収益の大半は極洋水産(株)で発生したマグロの残渣を肥料・餌料業者に販売したものです。
- 省資源活動では水と排水処理、洗剤等の費用が削減できました。
- 省エネルギー活動では量的には削減しましたが、電気や燃油価格の上昇で費用としては大きく増加しました。

2011年度 キョクヨーグループ 環境保全対策に伴う経済効果

効果の内容	経済効果額
収益	① 23,896
省資源活動による費用削減	② 1,961
省エネルギー活動による費用削減	③ △12,301
合計	13,556

※ 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

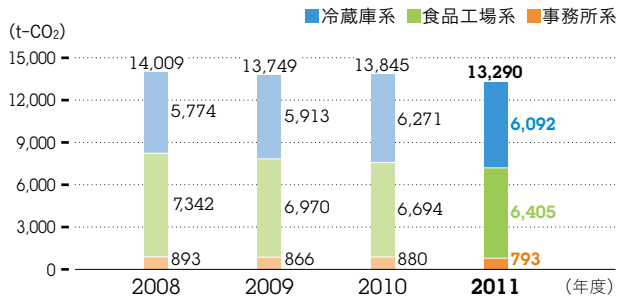
# 地球温暖化防止

## キョクヨーグループのCO<sub>2</sub>排出量削減への取り組み

2011年度、当社グループのCO<sub>2</sub>排出量は13,290t-CO<sub>2</sub>で、2010年度(13,845t-CO<sub>2</sub>)に比べ555t-CO<sub>2</sub>(4.2%)の削減となりました。

当社グループのCO<sub>2</sub>排出量は約80%を電力が占めています。2011年度は東京、東北電力の夏期電力不足の影響で大口需要者に対し15%の節電要請が出されましたが、小口需要者の事業所でも、さらに東京、東北電力管外でも、年間を通じて全国的な節電対策を行った結果、当社グループの環境パフォーマンス目標を上回る実績をあげ、その結果CO<sub>2</sub>排出量は環境目標比でも4.2%削減を達成しました。

当社グループ年度別CO<sub>2</sub>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0.555kg-CO<sub>2</sub>/kWhを使用

### Topics

#### キョクヨー秋津冷蔵(株)のLED照明導入

LEDは、省エネ効果だけではなく、長寿命で低温にも強いといった特性がありますが、価格が高いのが難点でした。しかし、原発事故に端を発する省エネ・節電対策の需要増で価格が下がり、設備投資の回収効率が改善し、エコロジーとエコノミーが同時に実現できるようになりました。

そこで、キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所では、2011年度に事務所および倉庫内照明の一部に白色LED照明を導入しました。従来、倉庫内では白熱灯を使用していましたが、LED導入後の照明電力消費量は9割もの削減見込み効果があり、また、従来の照明よりも一層明るくなりました。キョクヨー秋津冷蔵(株)では、福岡事業所に続き大阪事業所でもLEDへの交換を始めています。



Before



After

#### 遮熱効果のある外装塗料を使用した省エネ

極洋食品(株)ひたちなか工場は設立から13年が経過し、2011年度には屋根・外壁の補修を計画していました。ところが、昨年3月の東日本大震災によって建物内部・外壁等に損傷したため、震災復旧工事を優先し、引き続き予定していた補修工事を実施しました。

屋根・外壁については夏場の電力使用制限等もあり、省エネ効果のある塗料を検討していたところ、業者から高い省エネ効果のある塗料の提案がありました。

塗装工事自体は11月に終了したため効果の実証は今年の夏となりますが、すでにボイラー室・機械室等、常に室温が高い場所、5~6月の外気温上昇時に、昨年に比べ温度上昇が抑えられていることから、これから本格的な夏を迎えて大きな効果を期待しています。



Before



After

遮熱試験の結果 (室内でランプ照射・塗板の裏面温度測定)

- 一般の塗料 15分後 最高温度 75°C
  - 遮熱塗料 15分後 最高温度 57°C
- 18°Cの温度差

※ 使用した遮熱塗料は特殊な熱反射顔料や特殊セラミックスが配合され、特に熱作用の高い近赤外線を効率よく反射・散乱し、太陽熱の吸収を防ぎます。

# 資源の有効利用

## 水資源の利用

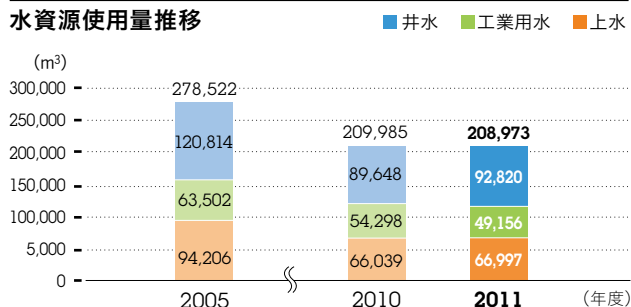
2011年度、食品工場系での水資源の利用は、上水、工業用水、井水合計で208,973m<sup>3</sup>でした。使用量削減を目標化した2005年度と比べると全体で69,549m<sup>3</sup> (25.0%)削減しました。

前年度に比べて上水は958m<sup>3</sup> (1.5%)、井水は3,172m<sup>3</sup> (3.5%)増加しましたが、工業用水は5,142m<sup>3</sup> (9.5%)と大幅削減し、水資源使用量全体が1,012m<sup>3</sup> (0.5%)削減できました。工場により水資源の種類、生産品目が異なりますが、東日本大震災の影響による生産量減少や生産品目の変更等により水資源使用量は削減となりました。

生産品目の変動による水資源使用量の変化はやむをえ

ない部分がありますが、コスト削減を意識した日常の活動の結果、連続して削減していますので、これからも継続して努力していきます。

### 水資源使用量推移



## カートンサイズの最適化

物流部では、今までの「カートンダウンサイジング」を「カートン最適化」に発展させ取り組んでいます。カートンサイズを最適化して、輸送や保管の効率を高めて燃料を節減することと、カートン強度を最適化して、商品の破損を防止し、ムダな廃棄などを削減することが目的です。昨年度は、当部が作成したサイズや強度設定のマニュアルを使用し、国内をはじめ、中国でも説明会を実施しました。

たとえば、サイズの最適化では、コンテナは積み込み高さの標準が240cmですが、仮に高さが41cmのカートンは5段しか積めません。1cm低くして40cmにすると6段積めます。

この場合は積載数が20%も増加し、燃料の節約が可能となり、もちろん運送費用も軽減できます。

強度の最適化では、保管、運送途中の破損を防ぎ、商品の廃棄率低下だけでなくクレームや欠品の回避にもつながります。

このように、地球環境だけではなくコスト削減効果も大きい「カートン最適化」に今後とも積極的に取り組んでいきます。



カートンの圧縮強度試験

## Topics

### 生産現場での省資源化

極洋食品(株)八戸工場は、当社グループ鮭鱒事業の国内主力工場として定塩鮭フィレーを中心に、年間約5,000トンの生産をしています。

定塩鮭フィレーは、流通段階での保冷性を保つため、外箱は発泡スチロールが主体となっています。しかしながら発泡スチロールは、保冷性には優れていますがダンボールと比較すると、容積の割に外寸サイズが大きいことや、使用後の処分・リサイクルなどに問題があるため、お客様に直接配送する規格の商品については、積極的にダンボールへの切り替えを行っています。

また、発泡スチロールを使用する場合も、パレットや車両などへの積載効率を上げるため、ダウンサイジングへ取り組んでいます。昨年度はグループの省資源化の環境方針に則り、販売部門の協力のもと、スチロール商品を全面的にバンドレス化としました。

今後も、環境負荷の軽減を念頭に置いた商品作りに取り組んでいきます。



スチロールとダンボールの大きさの比較

# 廃棄物の削減

## 食品工場系の食品廃棄物原単位削減の取り組み

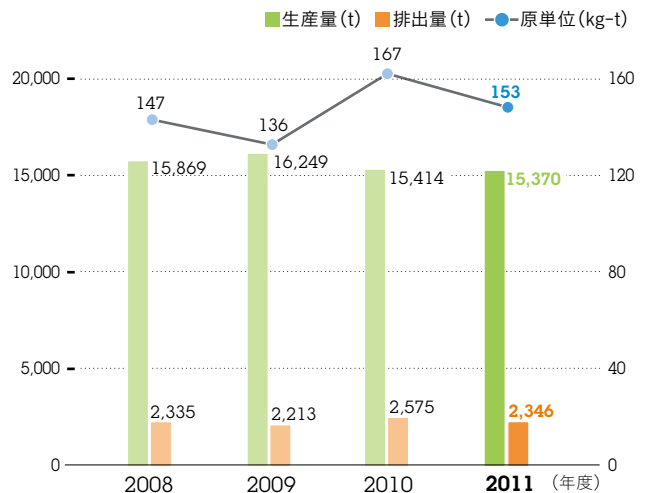
東日本大震災で大きく被災したキョクヨーグループの食品工場は、復旧までに時間を要したため、2011年度の期首はフル稼働ではありませんでした。しかし、単なる復旧ではなく設備を改善し生産効率が向上したため、期末には累計で前年度を上回る生産量になりましたが、生産品目を主力商品への絞りこみなどを実施し、食品廃棄物の発生量が減少しました。

一方、前年と同様に内臓付きの加工用原料を多く使用した食品工場では、前年並みに食品廃棄物が発生しました。

これらの結果、食品工場全体として、生産量はやや減少しましたが効率よく生産できたため食品廃棄物原単位は向上できました。

これからも食品廃棄物の発生を抑え、水産資源の有効かつ持続可能な利用を心がけていきます。

食品工場系の食品廃棄物排出量・生産量・原単位



※塩釜研究所は除いています。

## 廃食用油の取り組み

キョクヨー本社と東京支社では商談や、試食用にサンプルを調理したとき廃食用油が発生します。今までは一般廃棄物としてビル管理会社経由で排出していましたが、8月に産業廃棄物の運搬業者およびリサイクル業者と新規に契約し、直接排出することにしました。

リサイクル業者は廃食用油を再生処理してディーゼル燃料化を行っています。外食産業や飲食店などの食品専

門業者から見ると当社が排出する量はわずかですが、リサイクル業者へ委託することで廃棄物抑制と地球資源枯渇予防につながる小さな一歩になります。



廃食用油の引き取り

### Topics

#### 産業廃棄物の処理場を見学

廃棄物処理法の第12条では、2011年4月より排出する事業者に現地確認の努力義務が追加され、中間処理施設や最終処分場などを、自らの目で確認することが強く求められるようになりました。

今回、当社が訪問した処理施設は首都圏に位置し、焼却・熔融処理とリサイクルを行っている(株)シンシアの品川R・Cセンターです。昔の廃棄物処理施設のイメージとはかなり異なり、外観はきれいで進歩した設備に驚かされました。

中間処理としてできる灰は高熱で溶かした熔融スラグになり、マテリアルリサイクルとして保水性セラミック舗道板

やインターロッキングブロックなど私たちの身近な資材に使用され、さらに廃熱を利用して発電するサーマルリサイクルとして再資源化されています。



(株)シンシア品川R・Cセンター



熔融スラグ

# 生物多様性の保全

## 生物多様性とは

私たちの地球は多種多様な生物が、さまざまな環境のなかでバランスを保ちながら存続しています。人類は産業革命以後の急速な発展で現代文明と引き換えにこの均衡を崩してきました。これからは、自然の恵みをただ略奪的に利用するだけでなく、管理された方法で利用するとともに、再生産の可能性を追求することも必要です。

## 地球に優しいMSC※認証製品

当社グループではさまざまな海洋資源を利用し、お客様により良い製品を提供できるよう努めています。しかし、世界的な人口急増や、魚食に対する需要増加により、多くの資源が危機的状況に立たされています。

そうした状況で当社グループは、将来にわたって、海洋資源や地球環境に配慮した事業活動を続けていくために、2006年から国内外の子会社、協力工場を含めてMSC認証の取得を始めており、現在までに以下の工程で認証を拡大取得済みです。

まず2006年には、キョクヨー本社がMSC認証されたアラスカ産サケを輸入し、極洋食品(株)八戸工場で定塩鮭の加工製品を製造し販売をする工程が認証されました。

2011年には、本社がMSC認証された北太平洋の米国産魚類を中国に輸出し、中国の協力工場でヨーロッパ向けの製品に加工し、当社グループの海外子会社を通して販売するという三国間貿易について認証を取得しました。

今年2012年には、本社が輸入したMSC認証の北太平洋産すり身を原料として、キョクヨーフーズ(株)で「かに風味かま

ぼこ」を加工製造し、販売する工程が認証されました。

今後も積極的にMSC認証取得をすすめ、地球環境に優しい製品を提供することを心がけていきます。

※ MSC—海洋管理協議会—  
1997年に設立された海洋管理協議会(MSC—Marine Stewardship Council)は、持続可能で適切に管理された漁業や流通・加工業者を認証する制度を通じて、持続可能な漁業の普及に向けた取り組みを世界的に行っている非営利団体です。  
消費者の皆様は、店頭に並んでいるMSC認証マークがついた商品を選んで買うことによって、世界中の海の環境や生物を守る活動に参加できることになり、これからの世代に美しい環境を残すことにつながります。



エコプロダクツ2011のMSCブース



かに風味かまぼこ  
(オーシャンキング極)の盛り付け



紅鮭切身パック

## Topics

### クロマグロの完全養殖

近年、資源の枯渇が懸念されるクロマグロに対する漁獲規制が強化されるなか、将来に向け資源を確保し、安定的に供給していくためには、天然稚魚のみに頼らず、孵化事業も行いながら完全養殖を目指すことが求められています。「完全養殖」とは、人工的に孵化させた卵を成魚まで育て、その成魚から再び受精卵を得て人工孵化・飼育するというサイクルを確立し、すべてのプロセスを人工的な管理下で行うことです。

2011年9月、当社、キョクヨーマリンファーム(株)、キョクヨーマリン愛媛(株)は、日本配合飼料(株)とその連結子会社南洋漁業(株)との間で、クロマグロおよびその他水産物の種苗生産、養殖、加工・販売の分野における包括的な業務

提携を行うことで合意、これに関する契約を締結しました。生物多様性の保全に配慮しつつ、安心・安全で高品質なクロマグロおよびその他水産物の安定的な生産、供給に努めていきます。



クロマグロ稚魚



クロマグロ受精卵

# 社会貢献活動

## ウーマンズフォーラム<sup>うまな</sup>魚

キョクヨーは、漁業生産者と消費者との交流などを通して魚食文化の普及に取り組んでいる市民団体「ウーマンズフォーラム<sup>うまな</sup>魚」(略称:WFF)の活動に対する協賛協力を行っています。

WFFの主な活動の一つが、東京の小学生と漁業生産者を結ぶ<sup>うまな</sup>「海彦クラブ」。

漁村のお母さんたちが東京都内の小学校を訪問し、普段はスーパーの切身ばかりで実際に魚を触った経験も少なく、なっている東京の小学生たちに、魚のさばき方や調理実習などの特別授業を行っています。

また、子供たちが漁村を訪問して、漁業の体験学習や地

元漁業生産者との交流を行う活動も行っています。

子供たちに海や魚をもっと好きになってもらう、こうした地道な取り組みを当社は今後とも応援していきます。



子供たちによる発表報告会の模様

## 農林水産大臣から感謝状

キョクヨーグループでは、2011年3月11日に発生した東日本大震災に際し、被災地支援として缶詰や生活物資などを極洋水産(株)所属の海外まき網船他の搬送手段を活用し、提供しました。

この活動に対して当社および極洋水産(株)が農林水産省より感謝状をいただきました。

今回の地震により被災された皆様には心よりお見舞い申し上げますとともに、被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。



農林水産省・山田食料産業調査官(右)より感謝状を受け取る多田社長

### VOICE インターンシップについて

極洋食品(株)では県内大学生のインターンシップ制度を導入しています。私は大学3年生の時にこの制度を利用し製品開発室の仕事を体験させていただきました。当初私が抱いていた製品開発の仕事よりはるかに動き回る事が多く大変な仕事でしたが、働いている方々がとても活き活きと仕事をされている姿が印象的で、私もこんな社会人になりたいと強く思いました。

この日から2年後、同じ職場に社員として戻ることができ、大学時代に憧れた先輩方と一緒に働いている今をととても嬉しく思っています。現在は、目の前の仕事をこなす事に精一杯ですが社会人2年目となった今、一層の努力をし、あの時憧れた先輩方のように誰かに憧れてもらえるような魅力ある社員になりたいと思っています。



極洋食品(株) 生産管理部製品開発室 柴森 里美

### 編集後記

今回で6回目の発行となります「極洋グループ 社会・環境報告書 2012」をお読みいただき、ありがとうございました。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。

毎回、読みやすく、わかりやすい報告書を作成するよう心がけて編集をスタートしますが、できあがるとまだまだ工夫の余地があるような気がします。これからもよりよい報告書作成のため情報の収集、分析などに努めていきます。

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。

## 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 常任顧問

辰巳 菊子



まだ東北の不幸な事故の後片付けが遅々として進まない中でも、人は食物をいただかなければ生命を維持できません。生命をつなぐことの意味を深く考えれば考えるほど、閉じた地球の系の中でのバランスの大切さ、生物多様性保全の大切さが見えてきます。

今年のトップメッセージは昨年からさらに大きく進展し、生物多様性への配慮を明確に掲げられました。食品企業にとって、生物多様性の保全をコアとなる環境課題と捉え、果たすべき社会的責任の重さにしっかりと与する姿勢が読み取れました。関連する環境活動の報告では、MSC認証製品を拡大している状況をきちんと説明され、これからも積極的に認証取得を進めることが記載されています。MSC認証された製品を目にする機会も徐々に増え、消費者にもようやく認知されるようになってきています。認証マークが増えることが、どんな教育よりも認知度向上に効果的であることは明白であり、事業者の果たす役割がどんなに重要であるかは言うまでもありません。

また、クロマグロについても、昨年から大きく書きぶりが変わり、今年は完全養殖についての進捗状況が記載されています。初めて極洋様の報告書に第三者意見を書かせていただいた頃からは、考えられない大きな進展です。事業を着実に進めるには時間がかかりますが、間違いのない方向に向かっていることが確認でき、関わらせていただいた者としてその変化を嬉しく読ませていただきました。

ところで、日本人の魚食離れについては気になるところです。一番人気の鮭の需要に答えるべく、鮭をめぐる

キョクヨーグループの取り組みが特集されています。気軽においしく食べて欲しいとの思いから様々な加工を工夫していること、また環境負荷の少ない資源調達や加工に取り組むことで、水産資源を大事にしているので安心して欲しいこと、いずれもよく理解できました。ただ、古来いろんなお魚を食卓に登場させてきた日本の食が忘れ去られなにか少々気にかかります。新しい商品づくりに女性中心のプロジェクトチームが立ち上げられたとの報告に、期待したいと思います。

中央環境審議会で廃棄物処理制度見直しを取りまとめた時の専門委員として、産廃処理場を見学したことを伝えるトピックスも嬉しく読ませて頂きました。産廃の3Rの促進に関し、処理を請負う事業者の適正な処理の確保だけでは不十分で、廃棄物を出す事業者が委託処理であっても、自ら排出する廃棄物に責任をもつことが重要である、と審議会で決定し、排出事業者責任の強化、徹底を盛り込む具申をした経緯があります。その具体策として、排出事業者が廃棄物の処理を最後まで自分の目で確認をするという努力義務が加わりました。それを早速実施されたというご報告であり、私たちが良い処理業者を選択されていることを知ることは、とても製品のライフサイクル上重要なことです。

キョクヨーブランドの商品が直接消費者の手に届くことが少なく、もどかしく思います。最終商品を提供する事業者が、キョクヨー製品を使用していますと消費者に言いたくなるような連携を事業者と行うこともこれから検討してほしいと思っています。

### 意見を受けて



代表取締役社長  
多田 久樹

今年も当社グループの社会・環境報告書発行に際し、貴重なご意見やご提言を頂戴し感謝申し上げます。

2010年に環境方針を改訂し、生物多様性の保全を環境理念のなかに盛り込みました。生物多様性保全そのものが会社存続の大前提と考えていることを実際の事業活動のなかで示し、その進捗状況やこれからの取り組みを報告しました。

今年の特集では、近年、日本の家庭で最も購入量が多い魚種であるサケについて、当社の多くの部署が関わっていることや、昨年の特集で魚食の復活を目指す取り組みである「食べやすい」「調理しやすい」を念頭に置いた商品化を実現していることを紹介しました。

さらに、業界紙等では取り上げられていますが、社内プロジェクトチームでは常温食品以外に市販用の冷凍食品への参入を進めているところであり、近い将来、消費者の皆様の食卓にキョクヨー製品を直接お届けできる機会が来ると思います。

今後ともご指導、ご助言をよろしくお願い申し上げます。



## 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わったCO<sub>2</sub> 1.666kg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。