



# 極洋グループ 社会・環境報告書 2014

いつも となりに  
おいしいキョクヨー





家庭用冷凍食品部



海外事業部

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



船舶部



水産加工第2部



仙台支社



常温食品部



海洋フーズ



キョクヨーマリン愛媛、極洋日配マリン



大阪支社



エイベックス・キョクヨー



インテグレート・システム



キョクヨーマリンファーム

## 目次

編集方針	02
トップメッセージ	03
キョクヨーグループの概要	05
キョクヨーグループの社会的責任	07

### キョクヨーの重点取り組み

健康で心豊かな生活と食文化への貢献	09
安心・安全な商品の安定的な供給	11
低炭素社会の実現／資源循環型社会の実現	15
生物多様性の保全	17

### 経営

信頼される企業であるために	19
---------------	----

### ステークホルダーとの関わり

お客様・お取引先とのコミュニケーション	21
株主・投資家とのコミュニケーション	23
地域社会とのコミュニケーション	24
働きやすい職場環境づくり	25

### キョクヨーの環境活動

環境経営の強化	27
環境目標と実績	28
環境会計	29
会社概要	31
第三者意見／第三者意見を受けて	32

### 編集方針

本報告書は、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の社会・環境に関する考え方や取り組みについて、ステークホルダーの皆様に分かりやすくお伝えすることを目的とし、グループのグローバル戦略と加工戦略の二大方針のもと、戦略的なメッセージを発信しています。

2014年版では、食品会社に共通する安心・安全や食文化への貢献、低炭素社会、資源循環型社会、生物多様性の5つの取り組みテーマついて、2013年度を中心とした活動・成果をご紹介します。

また、昨年から本報告書のダイジェスト版を発行しています。当社グループからお伝えする各種メッセージや、取り組んでいる5つのテーマの抜粋版として、活動をより多くの方にご理解いただくための一助となれば幸いです。

### 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としていますが、環境関連の報告については、トピックスを除き(株)極洋 船舶部および極洋水産(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)、極洋日配マリン(株)、(株)ジョッキを除いています。

### 対象期間

2013年度(2013年4月1日から2014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 2014年9月

### 作成部署・お問い合わせ先

株式会社 極洋  
 総務部 環境課 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 03-5545-0751

# Top Message

代表取締役社長  
多田 久樹

## トップメッセージ

食卓に、海のおいしさと、おどろきを。  
キョクヨーグループは  
日本が誇る魚食文化を支え続けます。

キョクヨーグループは漁撈会社からスタートし、  
水産物を中心とした総合食品企業グループへと成長してきました。  
食品関連産業からご家庭の食卓まで、お客様のさまざまなご要望にお応えすることで、  
社会と人々の生活に貢献してまいります。

## グループ企業価値の最大化に向けて

わが国経済は、デフレ脱却に向けた金融緩和や経済対策効果、円安の進行により、輸出関連企業を中心に企業収益や設備投資に持ち直しの傾向が見られ、堅調な個人消費と相まって、緩やかな回復基調にあります。

水産・食品業界においては、多少値段が高くても高品質な商品の売上が伸びるなど、従来の低価格志向とは異なる動きも出てきました。しかし、円安の影響による原材料コストの上昇もあり、厳しい状況を脱しきれておりません。

このような状況のもと当社グループでは、2012年度から始まった中期経営計画「パワーアップ キョクヨー 2015」の2年目として、「キョクヨーグループの優位性を強化、充実させ、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」ことを基本目標に据えて取り組んでまいりました。2年目の成果としては、年間を通じて堅調に推移した水産物市況を背景に、より加工度を増した利益率の高い製品の拡販が図れました。また、他社との差別化を図って、新たに開発した骨なし切り身商品「だんどり上手」シリーズは、アイテムを拡充し、医療食や事業所給食として好評をいただいています。さらに新ブランド「シーマルシェ」を発表するとともに、家庭用冷凍食品へも参入し、市販分野への販路拡大を開始しました。最終年度となる2014年度は、引き続き「加工戦略」「グローバル戦略」「シナジー戦略」を基本方針に、中期経営計画の目標達成に向けて取り組んでまいります。

## お客様に満足していただける 家庭用商品の販売に着手

近年、水産物は世界的にヘルシー食品として定着してきています。2013年には、和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、和食に欠かせない食材である水産物にもスポットが当たりました。しかし、国内では魚介類の消費量が年々減少しています。調理にかかる手間や食べにくさなど、さまざまな要因が挙げられますが、消費者の視点に立った価値ある商品の提供により、この問題は克服できると考えています。また、魚離れを阻止すべく、簡便性を重視する「ファストフィッシュ」など官民による魚食普及の動きも強化されています。

当社グループでも、よりお客様に満足していただける商品を提供することが重要と考え、上記のとおり家庭用商品の新ブランド「シーマルシェ」を立ち上げ、家庭用冷凍食品事業へも事業フィールドを拡大しています。これまで業務用商品で培った水産食品の調達力など、当社の強みを活かすとともに、研究、商品開発などをさらに強化し、日本の魚食

文化を支えていきたいと考えています。また、2015年に宮城県塩釜市で稼働開始を予定している冷凍食品の最新鋭工場を持つことにより、市場の変化に迅速に対応し、お客様のニーズに真摯にお応えする製品を生産していきます。同時に海外の加工拠点の強化にも努め、海外市場における水産物需要の増加に対応してまいります。

## 環境経営に不可欠な生物多様性保全への取り組み

当社グループの環境保全活動は今期で13年目を迎えます。2013年度は新たに海洋フーズ(株)と極洋フレッシュ(株)の2社がグループ統合認証を取得し、ISO14001の登録範囲を拡大しました。今後も、現時点でグループ認証の適用範囲に含まれていない関係会社に対し、加入の働きかけや事業活動の範囲で計測できるデータを把握することなどを推進してまいります。

また、「食」という直接生物資源に関わる事業活動を営む当社グループでは、環境経営を目指す上で不可欠な「生物多様性保全」に結びつく活動に力を入れています。特に、持続可能な漁業の普及に取り組むMSC<sup>※</sup>認証に関して、2006年から国内外の子会社、工場を含めて認証の取得拡大に努めてきました。2013年度では、新たにロシア産紅鮭や北海道産ホタテ製品の取り扱いを始めています。将来的には市販商品にエコマークであるMSC認証マークをつけた商品開発も手がけたいと考えています。

<sup>※</sup>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

## 食の安心・安全を守り 健康で心豊かな生活と食文化に貢献

消費者による食への安心・安全の要求はますます高まっており、食品への意図的な異物の混入を防止するフードディフェンスの取り組みや、原料由来や加工履歴を明らかにするトレーサビリティが注目されています。当社グループでは、食の安心・安全を確保するために、フードディフェンスガイドラインを作成して不審者の侵入防止や、工場におけるセキュリティの強化、そして、何より従業員教育の充実にも努めています。また、商品表示の分かりやすさなどを通して消費者の安心感につながるよう努めています。

私たちはこれからも、「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。」という企業理念に沿って、総合食品会社として、消費者のライフスタイルと多様なニーズにお応えし、安心・安全でおいしい商品をお届けすることにより、社会に貢献し、社会とともに成長してまいります。

## キョクヨーグループの概要

# いつも となりにおいしい

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。

量販店、コンビニをはじめ、レストランや学校給食等、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。一方で事業活動を行うために、水産資源やエネルギーを調達し、同時に環境へ負荷をかけていることも事実です。こうしたなかキョクヨーグループでは持続可能な社会の構築に向けて、環境負荷の低減にも取り組んでいます。

### 事業活動と環境負荷

INPUT		
原材料	主副原料	25,535 t
	購入電力	25,026 kWh
エネルギー	A重油	523 kl
	灯油	10 kl
	軽油	8 kl
	LPG	101 千m <sup>3</sup>
	ガソリン	129 kl
	総エネルギー量	236,307 GJ
	(原油換算)	6,098 kl
水資源	上水道	123 千m <sup>3</sup>
	工業用水	44 千m <sup>3</sup>
	地下水(井水)	120 千m <sup>3</sup>
	水資源合計	287 千m <sup>3</sup>

上記のうち、原材料は食品工場系の実績数値です。

## キョクヨーグループ

### 漁撈・養殖

### 世界の海から水産資源を 漁獲・調達・養殖

#### 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、イカ等



# キョクヨー

## 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

### 販売・物流サービス

## 食品の鮮度を守る 確かな卸売り・物流

- 国内、海外のお得意先へ販売
- 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)

## 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
- 国内冷蔵庫：4拠点キョクヨー秋津冷蔵(株)  
(大阪・東京・福岡)
- 冷蔵運搬船：果物、野菜等を世界に輸送



### 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、冷凍野菜等

## 常温食品事業

- 国内、海外での生産および製品販売
- 水産・農畜産缶詰、レトルト食品、健康食品、カタログ販売等



## OUTPUT

大気への排出	CO <sub>2</sub> 排出量*	16,082 t-CO <sub>2</sub>
廃棄物	食品廃棄物	2,530 t
	その他の廃棄物	2,422 t
	廃棄物合計	4,952 t
	リサイクル量	4,536 t
	最終処分量	416 t

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。

\* 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(平成19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。

## お客様へ

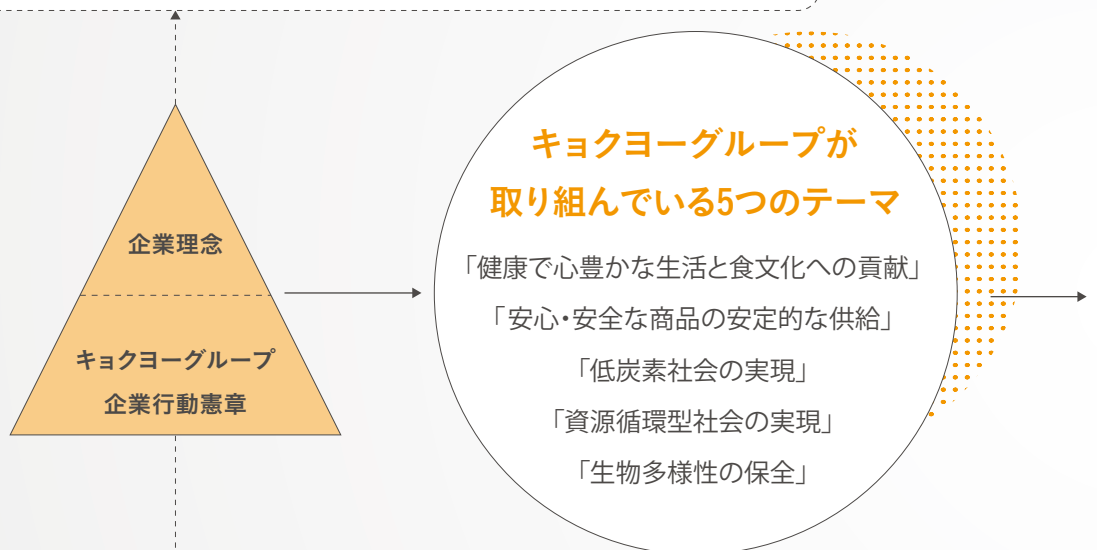


# 社会の皆様とともに成長していくために

キョクヨーグループの社会的責任とは、企業理念に込められた想いを実践することです。

5つの取り組みテーマを中心とした活動を推進し、ステークホルダーとの対話を促進することを通して、社会の皆様との信頼関係を深め、ともに成長していきたいと思えます。

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。



### 環境に対して

- キョクヨーグループの環境方針に沿った環境保全活動推進
- 新たに2社がISO14001の認証を取得し、環境保全体制を拡大



### 取引先に対して

- 安心・安全な商品のための品質保証体制
- 定期的な工場訪問と指導

### お客様に対して

- 新ブランド「シーマルシェ」の発表と市場開拓
- 新製品発表会での商品紹介
- ジャパン・インターナショナル・シーフードショーへの参加出展



ステークホルダーとの対話の促進

社会の皆様とともに成長

### 地域社会に対して

- 国際連合WFP協会の活動への支援
- 「防災の日・レトルト食品フェスティバル」に協賛出展
- (株)極洋水産所属第3わかば丸キリバス人遭難者を救助

### 従業員に対して

- 採用の機会均等と多様性の尊重
- ワークライフバランス推進と次世代育成の施策
- 従業員の健康管理



### 株主・投資家に対して

- 株主・投資家への公平・継続・正確な情報開示
- 株主総会、IR説明会など積極的な情報発信と対話



健康で心豊かな生活と食文化への貢献

# 海のおいしさと、おどろきを もっと食卓に届けるために

## シーマルシェ“秋の新製品、家庭用冷凍食品”

消費者ニーズに対応した  
個食タイプの開発

冷凍食品は、「前処理」「急速冷凍」「適切な包装」「-18℃以下保管」という条件を満たした食品のことを指しますが、とりわけ家庭用の冷凍食品は、その時々  
の消費者のライフスタイルを考慮した形態で提供することが必要です。現在は、少子高齢化や共働き、という環境のなかで、「食べたいときに好きな分だけ」「時間をかけずに」といった、即食性、簡便性、小分けといったニーズがあります。

2014年秋の新製品では、全9品中6品を小分け対応として、1個入りの個食タイプを新たにラインナップしました。また、即食性に対応するため、自然解凍品も2品新しく商品化しています。これらの商品は消費者ニーズに対応するだけでなく、家庭で再加熱する必

要が無いことでの省エネ化、また、個包装化により、今までの外装や紙トレーなどを省略し、包装資材の省資源化、家庭ゴミの削減にもつながりました。これからは環境低負荷商品であることが購買意欲を高めることになると予想されますので、利便性とのバランスを考えながら、より環境に配慮した商品の開発を行います。



株式会社 極洋 家庭用冷凍食品部  
家庭用冷凍食品課 課長

工藤 昭英

### トピックス

「渋滞回避も」((株)ジョッキ)が「Fish-1グランプリ」で  
大日本水産会会長賞を受賞!

国産水産物を手軽に食べることができる  
「国産魚ファストフィッシュ<sup>※</sup>」の商品コンテスト

受賞商品名:  
渋滞回避も 貝ひも



「渋滞回避も」は、魚食普及に貢献し得る商品として認証された「ファストフィッシュ」商品です。総エントリー数が2,828点にのぼったコンテストにおいて、見事ファイナル6品に残り「大日本水産会会長賞」を受賞しました。

「勉強中に干しスルメを食べると眠くならない」をヒントに、眠気が大敵なドライバーをターゲットに開発した商品です。ユニークなネーミングだけでなく、歯応えが持続し、かつ取り出しやすい大きさ、車内で匂いがこもらないように控えめにした風味、そして車内のドリンクホルダーに適したボトル型の容器、と価格も含め商品開発に工夫を凝らしました。結果、ガソリンスタンドやカー用品店といった、過去にない販路を開拓することになったことでも、「魚食普及」への一助となる商品です。

今回の賞を励みに今後もお客様に愛され日本の魚離れ防止に貢献できるような手軽でおいしい国産の原料を活かした商品づくりに努めてまいります。

株式会社 ジョッキ お客様サービス室 副室長

影山 一代



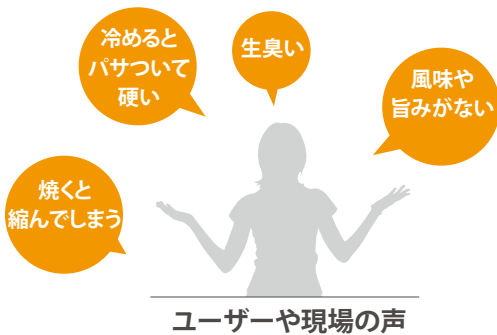
左より筆者、同社開発スタッフ 藤原主事、梅津社員、小島社員

※「ファストフィッシュ」とは、水産庁主導のもと、「魚食普及」を目的としたプロモーションです。

## 骨なし切身シリーズ「だんどり上手」

解凍せずに調理ができ、  
冷めてもふっくらとした柔らかな食感を実現  
開発のコンセプト

「だんどり上手」の骨なし切身シリーズは、毎日忙しい調理現場、そして実際に毎日食事をするユーザーの視点から商品をつくり、3年の歳月を経て開発いたしました。キョクヨーは魚のプロとして、「現場の悩みにメーカーとしていかに協力できるか」をコンセプトに2013年の7月に「だんどり上手」の販売を開始しました。この商品の特徴は、解凍せずに調理ができることで毎日忙しい調理現場から解凍する手間を省きました。そして、あえて包装形態を小型化することで、病院や老健食といわれるきめ細やかなメニュー対応が要求される現場でも無駄を減らし、コスト計算も容易にすることも狙いとしています。



### お客様の声を反映しました

業務給食の現場では実際に食事をするユーザーからの声として、冷凍魚は「冷めるとパサついて硬い」「生臭い」「風味や旨みがない」とのことで、魚メニューのときは残食率が高くなるといった、現場の栄養士さんの悩みが寄せられていました。「だんどり上手」は、特許を取得した独自の製法で現場の悩みの解消にお応えします。

加熱中の水分蒸発をおさえることで、冷めてもふっくらとした柔らかな食感、昔から魚料理に使われてきた生姜で、魚の旨みを損なうことなく生臭さを軽減。そして、加工時間を大幅に短縮することで従来の「骨なし切身は魚の風味がなくおいしくない」といった概念を覆し、魚本来の風味と旨みを残すことができました。そのため旨みを引き出すために従来添加していた「食塩」は使用せずに商品化に結びつけることができました。

これは、塩分摂取量が抑えられている医療給食分野においては大変評価されています。

### 「だんどり〜にゃ」ストーリー

毎日忙しく猫の手も借りたい調理現場のお悩みを解消するために派遣された猫侍。  
だんどりよく手間をかけずに素早く調理ができる凄もの。  
食にこだわり、刀はお箸。サヤは太刀魚。  
となっております。



株式会社 極洋 水産冷凍食品部  
水産冷凍食品第2課

左：副主任 右：主事  
中村 ゆきの 茂木 誠司

## 安心・安全な商品の安定的な供給

# おいしさへのこだわりと 食品への信頼につながる 安心・安全へ

### 安心・安全な商品のための品質保証体制

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、関連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。

また、安心・安全な商品を調達するために、日本国内の加工委託工場については品質保証部が直接出向いて起用調査や定期的な衛生指導などを行っています。さらに、海外では中国・タイ・ベトナムに品質管理専門の日本人スタッフを配置し、製造する商品の安心・安全確保に努めています。

工場起用時の審査では、あらかじめ定めた基準点を満たした工場のみが起用となりますが、一度起用した工場についても定期的に訪問審査を行い、基準点に満たなければ起用を取り消します。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。

### 厳選した原料からの商品づくり



株式会社 極洋  
家庭用冷凍食品部  
家庭用冷凍食品課 主事

平山 貴之

おいしい商品を安定的にお届けするために、使用する原料の仕入れ・調達段階にもこだわりがあります。具体的には、魚種ごとに異なる「旬」の時期を見極め、それぞれの魚種において、漁獲時期にこだわった仕入れ・調達を行っています。自信を持って厳選原料から商品づくりを行っています。また、おいしい魚を食べていただくために骨付き切り身にこだわりました。加えて、簡便性を保持するためのレンジ対応真空パックを使用した時に発生しやすいピンホール等をなくすことにもこだわりました。

## 品質保証に関する基本方針

### 安心・安全な商品の提供

お客様に対して「安心」で「安全」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。

### 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。

### 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。

### 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。

## 鮮度と道具へのこだわり

特に加工時における原料の鮮度維持にはこだわり、鮮度を保つために冷凍状態を保ったまま0度以下のマイナス温度帯で原料から切身まで加工しています。

また、冷凍のまま魚を手切りにするために、作業者が使用する包丁も市販品ではなく包丁の重さや長さ等を切る魚の身質を考えた上で特別注文したものを使用しています。



## 漬け込みへのこだわり

魚を漬け込む塩水は、魚が息する海水に近い温度を設定した冷塩水を使用し、より鮮度や身質にこだわっています。



## 焼きへのこだわり

魚の焼成工程は、魚種によって温度を変えています。その魚種に最適な焼成温度、時間にする事で、魚本来の旨みを逃がさないノウハウが使用されています。



株式会社エイペックス・キョクヨー  
取締役工場長

今村 政司

## 包装のこだわり

焼き上がった魚を凍結後、真空パックにしているため魚の旨みそのまま、焼きたての身のふっくら感もそのまま楽しむことができます。

表



## 株式会社エイペックス・キョクヨーについて

株式会社エイペックス・キョクヨーは「焼き魚」を主体とした水産加工品および惣菜品の製造・販売を行っています。昭和35年の設立以来、生産効率、技術力、そして衛生管理能力を備えた、「美味しい焼き魚」を提供できる会社として高い評価を得ています。シーマルシェの焼き魚シリーズは同社で生産しています。

JAS法と食品衛生法に則って、使用した原材料を多い順に記載しています。

原材料名からアレルギーを読み取れないものについては、末尾に記載しています。

冷凍庫で保存する場合、調理する場合、召し上がる場合の注意事項を記載しています。

裏

開け口  
袋を開ける際に熱い蒸気や水湯が当たる場合がありますのでご注意ください。

(冷凍食品)

名称 さばの照焼き

● 原材料名 さば(ノルウェー)、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、食塩、砂糖、たん白加水分解物、味噌、寒天、食用調合油(大豆油、なたね油)、ソルビトール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル、紅麹)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に小麦を含む) ●

内容量 1個

賞味期限 枠外表面左部に記載してあります

保存方法 -18℃以下で保存してください

凍結前加熱の有無 加熱してありません

加熱調理の必要性 加熱してください

販売者 株式会社極洋 KHAK

東京都港区赤坂 3-3-5



「シーマルシェ」とは、確かな商品をお届けするために、原料、製法等にこだわりと工夫を備えた株式会社極洋の商品ブランドです。

- 本商品についてお気づきの点がございましたら下記までご連絡ください。
- 本商品の問い合わせ先 お客様相談室 ☎0120-048894 (受付時間 9:00~17:00 土日祝日を除く)
- 賞味期限は未開封の状態、表示されている方法で保存した時に品質が保たれる期限です。
- この商品は、当社グループ工場の株式会社エイベックス・キョクヨー(兵庫県)で製造しています。

### 電子レンジの場合

調理時間の目安 ※ターンテーブルのまん中には置かないでください。

袋を開封せず耐熱皿にのせて	1個
500W	約2分00秒
600W	約1分50秒

- 調理時間は電子レンジの機種や商品の温度により多少異なります。
- 冷たい場合は10秒ずつ加熱を追加してください。
- 加熱中に袋はふくらみますが、ボンと音かして袋の両縁のいずれかから蒸気が抜けますので安心ください。
- 必要以上の加熱は黒く焦げたり、硬くなる可能性がありますのでご注意ください。
- 加熱後、皿や中身が熱くなっていますので、やけどにご注意ください。

### お湯で温める場合

凍ったままの商品を出し、あけずに、ふっとうしたたつお湯に入れて加熱してください。

1個 約15分

- 鍋にはフタをしなくてください。袋を直接鍋のフチにつけないでください。
- ふっとうしたお湯がはねることありますのでやけどにご注意ください。



#### 注意

- お湯で温める際は熱湯によるやけどにご注意ください。
- 袋を開ける際に熱い蒸気や水湯が当たることありますのでご注意ください。

商品に対するお問い合わせ、苦情についてはフリーダイヤルの電話番号を表記しています。0120-048894

製造工場は上の一括表示でKHAKと書かれている部分ですが、消費者に分かるようにこちらにも書いています。

※ 実際  
リサイクルPAとはポリラインは主

## 正確でわかりやすい商品情報をお伝えするための商品パッケージ

品質保証部品質保証課では、実際に工場に行って安心・安全を確認し、指導したり、商品のパッケージに表示する内容の作成、チェックをしています。商品パッケージを作る際には工場が作成した商品資料と販売サイドの方針をもとにし、原料から製造工程、商品陳列までを意識して表示を作成します。特に家庭用冷凍食品では市販をしている各社ともパッケージデザインに工夫を凝らしているため、当社でも実際に商品をご家庭で扱われるお客様の立場での分かりやすさを心掛けて、安心・安全な商品を提供できるようにしています。

株式会社 極洋  
品質保証部  
品質保証課 副主任  
古庄 将貴



袋を  
ぶりの  
さい。

骨を取り除いており  
ませんので、お召し  
上がる際にはご注意  
ください。

保存上のご注意

※一度解凍したものは、品質が  
変わることがありますので、  
再び凍らせないでください。  
※ご家庭の冷凍庫は温度変動  
が大きいので、購入後は賞  
味期限内であっても早くお  
召し上がりください。

※ごみに出すときは、  
自治体の区分に  
したがってください。

PP, PA

法による表示方法でPPとはポリプロピレン  
アミド(ナイロン)を意味します。\_アンダー  
要な材料であることを表します。

### フードディフェンスガイドライン

ここ数年、食品業界では、意図的な食品汚染等の犯罪やテロに  
対する防止体制の重要性が高まっており、特に生産現場では、  
フードディフェンス(食品防御)が大きな課題になっています。  
当社グループでは社内で検討を行い、独自のフードディフェン  
スガイドラインを作成しました。そのなかでは工場施設、セキュ  
リティー管理はもちろんですが、労務管理を特に重要なポイント  
としております。このガイドラインに基づき工場毎にフード  
ディフェンスに関する規定を作成し、管理体制の強化を進めて  
おります。

### コミュニケーションを重要視した フードディフェンス

極洋食品(株)ひたちなか工場では、セキュリティをはじめ、労務・教  
育体制・施設管理など、多岐にわたった手順書を作成し、来場者記録の  
シートをはじめ、各種の管理体制を見直しました。

しかし従業員こそ大事な財産と考える当工場において、最大かつ有  
効なフードディフェンスは「コミュニケーション」だと考えます。月1回の  
全従業員での全体会議をはじめ、やはり全従業員に実施する個人面  
接、そして社内旅行やレクリエーションも大事なコミュニケーションの  
機会だと再認識し、継続していきたいと思っております。



極洋食品株式会社 ひたちなか工場  
生産管理部付部長

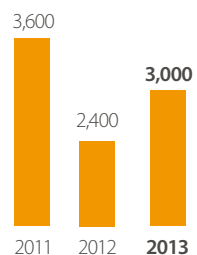
茅野 邦芳

### お客様相談室

お客様相談室では、お客様から寄せられた苦情、ご指摘、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、対応に努めています。2013年度の受付件数は年間約3,000件で、前年度に比べ増加しまし  
た。テレビでさば缶詰を食べると痩せるという番組が放映されたためにさば缶詰についての問合せや大きな食品  
事故に関連した問合せも多くありました。放射性物質関連に対する問合せはかなり減ってき  
ましたが、原料産地や製造場所の問合せは続いており、お客様の関心は依然として高いと  
感じています。

また、海外工場(特に中国産)に対する不安は強いと感じられ、日本の工場に対する安心  
感を口にするお客様が多くいらっしゃいます。今後につきましても、お客様対応の基本原則  
に則り、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、商品品質の向上、改善、お客  
様の不安を解消することでCS(顧客満足)の向上に努めてまいります。

相談件数の推移



低炭素社会の実現／資源循環型社会の実現

地球温暖化の防止や食品廃棄物の発生、  
節水対策などに取り組んでいます

キョクヨーの重点取り組み

15

極洋グループ

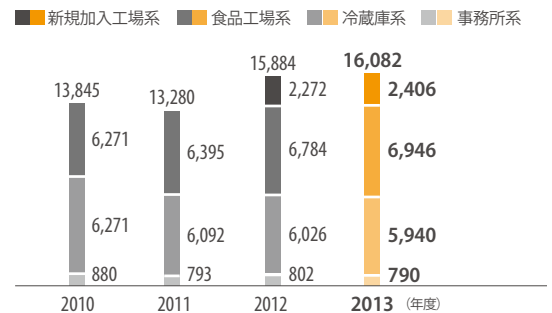
社会・環境報告書2014

CO<sub>2</sub>排出量の削減

2013年度は海洋フーズ(株)と海洋フレッシュ(株)の2社が当社グループに加入し、グループのCO<sub>2</sub>総排出量は16,082t-CO<sub>2</sub>でした。2社の前年実績も合わせた前年比は198t-CO<sub>2</sub>(1.2%)の増加でした。

事務所系、冷蔵庫系は98t-CO<sub>2</sub>(1.5%)減少し、食品工場系は296t-CO<sub>2</sub>(3.3%)の増加となりました。食品工場系の生産量は8.8%増加しましたが、CO<sub>2</sub>原単位(生産量あたり)は3.8%向上しました。

当社グループ年度別CO<sub>2</sub>排出量 (t-CO<sub>2</sub>)



※ 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

食品工場 1 生産ラインの凍結設備を更新  
— キョクヨーフーズ(株)

キョクヨーフーズ(株)では凍結設備の老朽化に伴い、設立当時から使用していたスパイラルフリーザーと冷凍機を入れ替え、生産量を増やしつつ、以前の設備と比較して使用電力量を4割削減しました。

今までの冷凍機はフロン<sup>※</sup>R-22を冷媒として使用しており、漏洩時のオゾン層破壊、地球温暖化への影響など環境負荷が心配でしたが、今回導入した冷凍機は環境負荷が小さい自然冷媒であるアンモニアとCO<sub>2</sub>を使用しています。また、出力制御はインバーターで自動的にコントロールし、生産量に対して必要最小限の電力で運転することが特徴です。また、熱効率も良く、冷凍機の運転開始から製品の凍結開始までの予備冷却の時間が半分以下に短縮され、生産量の向上とともに作業効率も格段に向上しました。

当工場では、今回導入した凍結設備を活用し、省エネルギー等による環境負荷の低減、コストダウンに取り組んでいます。



新たに導入した冷凍機

食品工場 2 冷凍保管庫の冷凍機を更新  
— 極洋食品(株)八戸工場

極洋食品(株)八戸工場では、2014年2月に冷凍保管庫の冷凍機を効率的な設備に更新しました。今までの冷凍機は工場設立以来43年間使用していて、毎年オーバーホールを繰り返し、性能を維持してきましたが、基本設計の古さから機械効率が悪く、また、冷凍機と保管庫の間で冷媒を送る配管が長く熱効率にも問題がありました。

今回の更新により、熱効率が改善、また庫内の温度も安定したことで大きく省エネにつながり、結果として、ピーク電力を約30kW削減することになり、負荷低減、コスト削減の両面に貢献しています。さらに庫内クーラーを架台の上に移設することで冷蔵庫内部のスペースも広がりました。

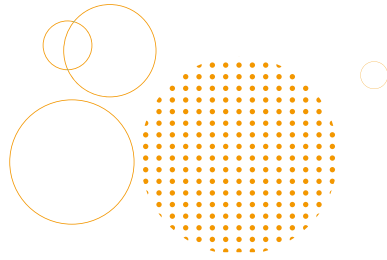
今回設置した冷凍機は自然冷媒である、アンモニアとCO<sub>2</sub>を使用しており、単なる省エネだけでなく、漏えい時の事故災害の予防や地球温暖化にも配慮した設備となっています。



冷凍保管庫屋上に設置した冷凍機

※ 冷媒であるフロンはオゾン層破壊、地球温暖化といった地球環境への影響が大きく、オゾン層を破壊しない代替フロンも地球温暖化へはCO<sub>2</sub>の1,000倍以上の極めて大きな温室効果のあるものがあります。フロンを使用せずアンモニアやCO<sub>2</sub>といった自然冷媒を使用した冷凍機の導入は2020年までのフロン類生産全廃に向けた重要な取り組みといえます。





## 食品工場系の食品廃棄物

2013年度に加入した2工場を含めた生産量は前年比8.8%増加しましたが、食品廃棄物排出量は5.8%削減し、食品廃棄物原単位(生産量当たり)も13.3%の減少(向上)となりました。工場により生産内容の変化、原料の形状の変化、自工場内での堆肥化などにより原単位の向上につながりました。

また、発生した食品廃棄物はリサイクル業者に委託し、飼料や肥料に再利用することにより食品廃棄物リサイクル率は100%を継続しています。

### 食品工場系の食品廃棄物排出量・生産量・原単位

■ 生産量(t) ■ 排出量(t) ● 原単位(kg/t)



## PCBの廃棄

PCB(ポリ塩化ビフェニール)は絶縁性の高い油として電力の変圧器などに多用されていましたが、極めて毒性が強く、公害の原因などにもなったことから、その使用、保管、廃棄が法律で厳しく制限、管理され、特別管理廃棄物に指定されています。

多くの事業所で、正規の分解処理業者への廃棄を順番待ちしているのが現状ですが、極洋食品(株)八戸工場では、2013年、高濃度PCB含有のトランス3台を正規手続きに則り、廃棄しました。費用は約300万円かかりましたが、環境コストとして正しく処分が行われました。



あと1台残って保管中の低濃度PCB含有のトランス(極洋食品(株)八戸工場)

### 食品工場 3

## 生ゴミ処理機による 環境負荷低減 — キョクヨーフーズ(株)

現在、キョクヨーフーズ(株)では2台の生ゴミ処理機が稼働しています。

微生物(菌床)による分解処理のため、焼却処理と比べるとCO<sub>2</sub>の削減にも貢献しています。

2013年、この2台に年間140tの生ゴミ(動植物性残渣など)が投入され、そこから約22tが堆肥へと姿を変え排出されました。

排出された堆肥は、近隣農家の土壌改良剤として役に立っており、生ゴミの減量のみならず、さまざまな面で活躍しています。



生ゴミ処理機全景(2台あります)

## 輸送の効率化

当社では、燃料節減による環境汚染防止とCO<sub>2</sub>発生量削減のために、より少ないトラックで効率良く輸送を行うべく、国内輸送におけるチャーター便(貸切便)の積載効率向上に取り組んでいます。

このために当社独自の物流管理システム(KOMS)を使用し、積み込む荷物の種類と数量の組み合わせから、トラック毎の積載効率をシミュレーションしています。さらに、物流部が中心になって進めてきた「カートンダウンサイジング」「カートン最適化」によって、製品カートン自体を積載効率の高い寸法に改善しており、これらの相乗効果によって2013年度は総輸送量の約30%を561台のチャーター便で効率良く輸送することができました。

また、新しい燃料節減対策として、長距離輸送便を陸送からフェリーによる海上輸送への切り替えを進めています。

## 生物多様性の保全

# 水産物を扱う企業として、 生物多様性の保全に努めています

### サステナブル・シーフード・ウィークへの参画

世界の水産資源を持続的に有効利用するためにASC（水産養殖管理協議会）を立ち上げたWWF（世界自然保護基金）ジャパンとMSC（海洋管理協議会）日本が共催で一般消費者向けの認知度向上キャンペーン「サステナブル・シーフード・ウィーク」を2014年6月5日から15日まで展開しました。

これには、イオンリテール（株）などの小売業者や当社のような加工・流通業者、そして生産者も賛同企業として協力しました。

これに先立ち、5月29日に汐留のホテルコンラッド東京にてメディア向けの発表会が開かれました。水産や環境の業界紙だけでなく、一般紙、経済紙、女性誌、食関連紙など32社が集まりました。講演はWWFの親善大使も務める「さかなクン」のほか、加工・流通業者の代表として、当社総務部環境課の秋山副参事が演台に立ち、当社のMSC認証取得の取り組みについて発表しました。講演中にMSC認証商品の試食も行われ、当社のロシア産定塩紅鮭やカニカマも提供されました。当日の様子はテレビ東京のワールドビジネスサテライトでも、特集として放送されました。



試食に出された紅鮭（上段右）とカニカマ（下段右）



メディア向け発表会の講演者

### ダイアログ

## MSC最高責任者と多田社長が会談

乱獲や違法な漁法、操業などによって、世界的に水産資源の確保は年々厳しくなっています。当社グループでは、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継続するために2006年から国内外の子会社、工場を含めてMSC認証<sup>※</sup>の取得拡大に努めてきました。また、2013年9月にはMSC最高責任者ルパート・ハウス氏が来社し、多田社長と今後の協力や積極的な取り組みについて前向きな話し合いがなされました。

<sup>※</sup>MSC認証とは、持続可能で適切に管理された漁業やその漁業で獲られた水産物を扱う流通・加工業者を認証する制度です。

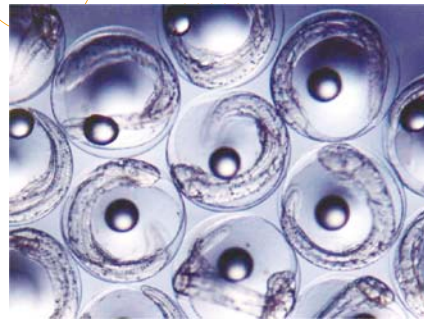


MSC最高責任者ルパート・ハウス氏と多田社長

## クロマグロの完全養殖事業

日本人が大好きなマグロのなかでも高級品として位置付けられるクロマグロは、天然資源保護の観点から、国際的に漁獲規制が行われています。日本国内においても近年クロマグロ養殖が増加し、稚魚、幼魚などの天然資源への負荷が増大するとして、2012年10月以降に天然種苗を用いた新規養殖漁場(蓄養)の拡大はできなくなり、人工孵化による養殖漁場(完全養殖)のみ拡大が認められることになりました。

2012年11月に設立された極洋日配マリン(株)は、クロマグロの完全養殖を目的として、種苗生産、養殖から、加工・販売までを事業としています。



クロマグロの受精卵



(例) 本誌で使用しているFSC®認証マーク

## FSC®認証マークの使用について

当社グループでは、各部署で多くの印刷物を作成しています。

企画部広報課では、会社概要やビジネスレポート、社内報うしお、カレンダーなど、総務部総務課では株主総会招集通知書、環境課では社会・環境報告書、営業販売部門ではパンフレットやリーフレット、カタログ類など、さまざまな紙媒体を使用しています。

2008年以降、大半の発刊物がFSC®認証※対応となり、冊子の裏面にFSC®認証マークが記載されています。

残念ながら、まだ、100%には至っていませんが、今後さらに、比率を上げることで環境に配慮した活動を広げていきます。

※FSC(Forest Stewardship Council : 森林管理協議会)は、木材を生産する世界の森林と、その森林から切り出された木材の流通や加工のプロセスを認証する国際機関。その認証は森林の環境保全に配慮し、地域社会の利益にかなう、経済的にも継続的な形で生産された木材に与えられます。

## トピックス 島山重篤教授の講演

2014年5月に開かれた第28回キョクヨー協力会定時総会では、記念講演として「森は海の恋人」で有名な島山重篤教授に「かきと森と環境問題」という演目で講演していただきました。

島山教授のかき生産者としての長年の経験と探究心に裏付けされたお話は聞くものを飽きさせず、なぜ日本近海が世界の3大漁場といわれるほどに資源が豊かなのか、どのようにして東日本大震災からかき養殖を復活させたか、そして遠くシベリアから流れるアムール川の水とどのように関係があるかなど、思わず引き込まれるようなテンポの良いトークに、参加各会員は耳を傾けていました。

第28回キョクヨー協力会  
いつもとなりにおいしいキョク



講演される島山教授

信頼される企業であるために

# 経営環境の変化に迅速に対応できる組織体制を構築しています

## 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、公正な経営を維持することを基本としています。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、内部統制機能の強化により経営の透明性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効率的な執行を確保するため、取締役会を月1回定期開催しています。2013年度においては臨時開催を含め合計16回の取締役会を開催しました。

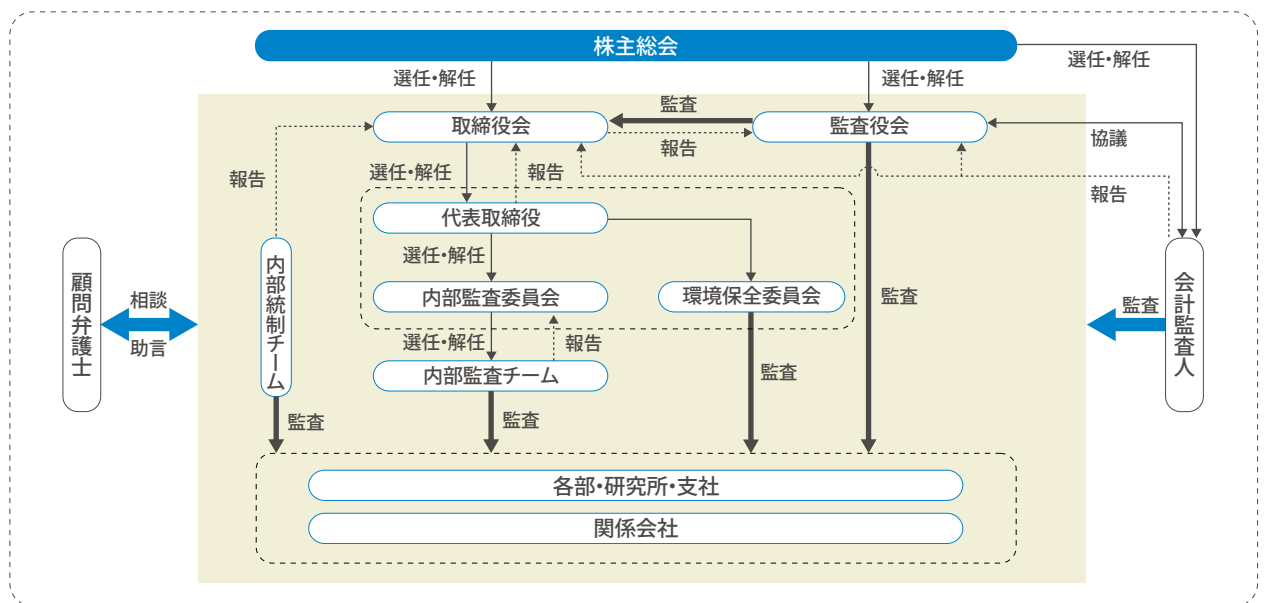
### ●監査役会

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名は当社との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、内部監査等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け行為への対応方針(買収防衛策)を導入しています。大規模買付け行為が行われる場合においては、本方針を適切に運用し当社取締役の恣意的判断を排除するため、本方針の運用に関する決議および勧告を客観的に行う取締役会の諮問機関として独立委員会が設置されます。

コーポレート・ガバナンス組織図



## 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、コンプライアンスを経営の基本とし、企業理念および企業行動憲章を定め、役職員に周知徹底を図るとともに、コンプライアンス基本規則に従い、コンプライアンス体制の整備・運用に努めています。

### ●内部通報制度

コンプライアンス体制の一環として「公益通報者保護法」の施行に伴う「内部通報者保護規則」を制定し、通報者保護の徹底による内部通報制度促進体制を整備しています。さらに電話・FAX以外に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。

### ●下請法の勉強会

当社の製品はグループ内の工場のみならず、全国各地の協力工場にて生産されています。その協力工場との委託加工取引において、下請法は下請取引の公正化、下請事業者の利益保護を目的とする法律です。

担当者に同法の順守をより徹底させるため、社内勉強会の実施や社外講習会の受講を通して、知識の習得を図っています。

社内イントラネットの掲示板でも継続的に注意喚起を促し、違反の未然防止に努めています。

## 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」では、内部統制システムの整備状況および運用状況を評価し、2013年度についても当社グループの内部統制システムは有効である旨の報告をしています。

### ●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公正かつ客観的な立場で内部監査および内部統制監査を実施し、上述の委員会および監査役に報告する体制をとっています。

2013年度は、支社および関係会社の9部署を対象に延べ33名により内部監査を実施しました。

## リスクマネジメント

### ●リスク管理体制の整備

当社グループは、想定されるリスクの防止と発生時の影響を最小限に留め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。日常業務における様々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。

さらに経営危機に直面した時の対応について定める「経営危機管理規則」の制定のほか、「環境保全」「品質管理」に関するリスク発現の際には、別途規則を定め適切な対応が取れる体制を整備しています。

### ●事業継続計画(BCP)の整備

当社グループは、東日本大震災を踏まえて事業継続計画(BCP)を拠点ごとに整備しています。また、有事の際に

は迅速な安否確認を行える体制として当社および一部関係会社には安否確認システムを導入しています。

### ●本社ビルの災害時用備蓄品について

東日本大震災以降、BCP策定を受けて、本社では災害時において必要となる備蓄品の確保および検討を随時行っています。東京都で平成25年4月1日から施行されている「東京都帰宅困難者対策条例」に沿った形で、従業員の3日分の食料および飲料水、ヘルメット、防寒用のブランケットや毛布、簡易的な治療を目的とした多人数用救急箱、簡易トイレなどを確保し、従業員の事業所内での安全な待機や帰宅に備えています。また、停電時の状況も想定し、発電機や手動で携帯電話を充電できる多目的ラジオなど、情報・連絡を取るための手段となる備品類についても備蓄を進めています。

## お客様・お取引先とのコミュニケーション

# サプライチェーン全体で 価値ある商品をお届けしていきます

### 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上手く機能しているか、仮にクレームがあればその対策がそのとお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。

### サプライヤー との協働

#### 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」は製造技術の交換、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関係を築き、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回ずつ行っています。

2013年度の総会は新規入会も含め30社38名に出席いただきました。技術研究会ではクレーム状況等の説明の後、「ヒューマンエラー防止対策」について講師を招き、品質管理に役立つ講演を聞くことができ、有意義な時間となりました。また、中国では「中国技術協力会」を中国食品安全管理室が運営しており、安心・安全な製品を供給するための努力を続けています。



第27回キョクヨー協力会定時総会

### お客様との コミュニケーション

#### ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

2013年8月21日から23日までの3日間、東京ビッグサイトにて第15回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーが開催されました。当社は、1999年の第1回から連続で参加出展しています。

今年は、新たにシーマルシェコーナー、ファストフィッシュコーナーを設置し、「進化する極洋」をより多くの方に知っていただく良い機会となりました。



第15回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

### 商品づくりへの こだわり

#### お客様の声を活かした商品づくり

家庭で水産物の調理を避ける理由として挙げられるのが調理の手間や生ゴミなどであることから、冷凍食品こそは解決策のひとつです。

しかし、量販店の冷凍食品コーナーに並ぶおかず類は、餃子や唐揚げ、ハンバーグなど肉製品や、お弁当用の小さめサイズなどで、そもそも水産物を素材としたおかずは、品揃えも少なく、それを求めて、冷蔵コーナーに来られる消費者はわずかです。特に焼き魚などの素材の特色を生かした商品はほとんど見当たらず、このジャンルは未開拓なままです。

当社ではシーマルシェの商品開発にあたり、多くの量販店でも求められていながら、消費者の心を捉える商品がなかったこの未成熟の市場に商品投入することで、新しい売り場づくり、新しい消費者のニーズを先取りしていきます。当社は魚のプロとしてのこだわりをおいさに乗せて、お客様に喜んでいただける商品づくりを続けていきます。

株式会社 極洋  
家庭用冷凍食品部  
家庭用冷凍食品課 主事

垣内 孝



## 価値ある商品の開発と情報発信

商品開発部では、消費者の変化するライフスタイルに対応した価値ある商品開発を目指しています。

今春より、家庭用冷凍食品に新規参入したこともあり、部内に営業企画チームを立ち上げました。営業企画チームの主業務は、消費者のニーズを顕在化させるためのマーケティングと製品情報をうまく伝えていくための販売支援です。いずれも商品開発には不可欠な業務であり、今後これらをさらに強化して市販用商品の拡大を行っていきます。

また、春と秋の新製品発表会、シーフードショーでは、関係者の方や取引先の方に、「進化する極洋」をご自身の目を通して、感じていただけるよう、商品および展示方法に工夫をこらしています。今後も、魚のプロとして、当社のこだわりを食卓へお届けします。

適切な  
商品情報の発信

### 新製品発表会

当社は春と秋に各業界誌や展示会等を通じ新製品の発表を行っています。新製品発表会では、新製品が誕生した背景(ストーリー)、原料の由来や製法の特徴等、開発プロセスや商品の強みの紹介に重点を置いています。

新ブランドとしてシーマルシェを発表し、これまで業務用商材が主だった当社にとって、今後、市販商品の取り扱いが増えることで、今まで以上にお客様の視点に立ち、価値ある商品の開発と情報発信を心がけていきます。



株式会社 極洋 商品開発部 商品開発第1課 楠元 陽子  
株式会社 極洋 東京支社冷凍食品部 冷凍食品第3課 新田 雅史

楠元 陽子 新田 雅史

### 分かりやすく、手軽に製品を購入いただけるように —公式オンラインショップ「キョクヨーマルシェ」の開設—

当社商品をインターネットから購入できる公式オンラインショップがオープンいたしました。もっともっと海のおいしさをお届けし、健康で健やかな毎日を過ごせるよう、お客様にご満足いただける商品を取り揃えています。

手軽に購入していただけるようになりましたので、「キョクヨーマルシェ」サイトをぜひお試しください。多くの方のご利用をお待ちしています。



<http://www.marche.kyokuyo.co.jp/>

### さけ中骨水煮缶詰の回収について

2013年10月から翌2014年5月までの間に一般消費者から缶フタに付着物があるとのお申し出がお客様相談室に計3回ありました。当初、この物質はフタの表面にのみ付着しているものと考えておりました。お申し出が連続したため缶フタの詳細な検査を実施した結果、一部商品の缶フタに腐食が起きており、この腐食によって付着物が発生していることが判明いたしました。

これまでに健康被害の報告はありませんが、さらに缶フタの腐食が進むことによって将来的に健康被害の可能性があると判断し、2014年6月11日より当該商品の自主回収を実施しております。

この自主回収によって皆様にご迷惑をおかけしましたことは深くお詫び申し上げます。今後このようなことのないよう原因を徹底究明し、再発防止に万全を期するよう品質管理体制を一層強化していきます。

## 株主・投資家とのコミュニケーション

# 積極的な情報開示と対話により、 良好な関係構築に努めます

### IRポリシー(基本方針、考え方)

キョクヨーは、株主、投資家の皆様が必要とされている企業情報などを正確に迅速にわかりやすくかつ公平に継続的に開示しています。

金融商品取引法および東京証券取引所の定める有価証券上場規程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。

### 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ひとつと位置付けており、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、2014年3月期の期末配当は、1株当たり5円の普通配当です。

5月  
11日

### IR説明会の開催

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。配布資料に基づき社長が自ら決算概要や今後の施策について説明を行っています。

6月

### 株主総会の開催

株主総会は、株主の皆様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あるとともに、株主様とのフェイストゥフェイスのコミュニケーションの場と捉え、分かりやすい説明、丁寧で内容の充実した回答、発言しやすい雰囲気づくりに努め、開かれた株主総会となるよう注力しています。

6月

### Business Reportの発行

株主の皆様には当社の現況等をより深く理解していただく目的で、3月末現在の株主様に「Business Report」をお送りしています。これらの資料はホームページにも掲載していますのでどなたでもご覧になれます。

「Business Report」の91期報告書は6月5日発送の株主総会の招集通知に同封されました。



### 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、株主様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いています。



株主優待品



当社ウェブサイトでは、その他ニュース&トピックス、会社案内、IR情報、製品紹介、環境保全活動等、当社グループの最新情報を掲載しています。また、当社に対する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。

<http://www.kyokuyo.co.jp>



## 地域社会とのコミュニケーション

# キョクヨーらしい社会貢献活動に積極的に取り組んでいます

### 防災の日「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2013 in 秋葉原」に協賛出展

2013年9月1日、「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2013 in 秋葉原」が開催され、昨年に続き当社も協賛出展しました。

協賛企業がステージ上で直接来場者に対し各社「一押し商品」をアピールする生CMコーナーでは、当社も秋に新発売する「シーマルシェツナリッチ かつおオイル漬けフレーク あらほぐし」を映像を交えながら紹介しました。漁獲から加工、販売まで一貫して手がけた当社にしかできないこだわり商品としてアピールしました。

そのほか、東日本大震災の被災者に対するチャリティーコーナー（当社も商品提供）、缶詰を使ったレシピコンテスト、神田消防署の協力による防災体験コー

ナーといった多彩な催しが行われ、秋葉原を訪れた多くの方が会場に立ち寄られました。

当イベントは防災の日にあたり、一般の方に「缶詰・びん詰・レトルト食品」の食材としての汎用性の高さを啓発しながら、保存性に優れ、災害時にも役立つことを再認識してもらうために（公社）日本缶詰協会が中心となって毎年開催しているものです。



生CMに出演した常温食品部宮野主事

#### 社会貢献

### 極洋水産(株)所属の 第3わかば丸 キリバス人遭難者2名を救助

5月14日、第3わかば丸がミクロネシア海域で魚群探索中、船外機付ボートで漂流中のキリバス漁師2名を発見救助しました。ボートはキリバスを3名で出航後、燃料切れで3カ月、約3千キロ漂流し、その間雨水やカメ、サメ、小魚等により飢えをしのいだとのこと。残念ながら1名は本船の救助前にすでに死亡していました。

同社は、キリバス政府漁業省、同外務省、清水海上保安部、鹿児島海上保安部、水産庁、海外まき網漁業協会などと電話、メール等で対応を協議した結果、漂流者の衰弱が著しいため、本船が枕崎港に入港後、国内の医療施設で1週間ほどの通院加療後に回復した2人は、無事成田より帰国しました。

その後、清水海上保安部より極洋水産(株)の村谷社長に感謝状が授与されました。



清水海上保安部から感謝状を受け取る村谷社長

#### 社会貢献

### 国際連合 世界食糧計画WFP協会の 活動への支援

当社は2011年から、特定非営利活動法人 国際連合世界食糧計画WFP協会の評議員会員となっています。国連WFPとは、世界中の飢餓と貧困の撲滅を使命に活動する国連の食糧支援機関です。自然災害や紛争の被災者、妊婦や授乳中の母親、栄養不良の子供、遺児、病人、老人など最も貧しい暮らしを余儀なくされている人を対象に、食糧支援を行っています。評議員会は、飢餓撲滅の使命に賛同する企業・団体を中心とする組織で、評議員会であることは協会の活動や運営を継続的に支援していくこととなります。



## 働きやすい職場環境づくり

# 従業員の人格を尊重し、 多様な働き方を支援しています

### 人事における基本方針

キョクヨーの経営基本理念「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。

### 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」の見直しを図り、再雇用を希望する社員は原則として全員再雇用することとしました。なお、60歳以前より再雇用へ向けて情報を提供し、さまざまな部署で引き続き活躍していただいています。

### 機会均等と多様性の尊重

ワークライフバランス(仕事と生活の調和)推進並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未消化分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
- ⑤休暇取得キャンペーンの実施

現在④の制度を利用している者を含め延べ31名(2014年3月現在)が育児休業を取得、また2013年度には8名の育児短時間勤務中の社員がいます。

### 採用 人物重視の採用活動

採用については、常に変化する事業に対応していくため、すべての大学、学部、学科を対象とし、女性の活用はもちろん、国籍を問わず、幅広い採用活動を行っています。また、人を重視している企業として、人物本位の選考を実施し、何事にも前向きに取り組む人、自分で考え行動する元気な方を求めています。



株式会社 極洋  
総務部 人事課 主事

白杵 和人

### 育児 育児休業制度を利用して

「復帰後もやっていけるだろうか」。子供を授かり仕事を継続するかどうか考えていた当初、育児短時間勤務制度を利用して働くことに不安を感じていました。しかしそんな私の背中を押してくれたのが、育児休業を経て職場復帰を果たし、日々仕事と家庭の両立に奮闘する多くの先輩社員の姿でした。そして復帰を経て今、家族と職場の方々の理解と協力のもと、忙しくも充実した毎日を送っています。時短勤務のなかでも、スキルアップを図りながら仕事に取り組みせてもらい、成長の伸び代を与えていただいたことに感謝しています。

こうしてイキイキと働く私の姿が、家族にとって、そしてこれから育児休業制度の取得を考える人にとって、良きビタミンになってくれることを信じ、仕事と家庭の両立を図りながら一歩ずつ進んでいこうと思います。



株式会社 極洋  
水産加工第2部 水産加工第2課

金澤 佳代子

## 従業員のからだところの健康管理

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ひとつと言えます。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97%以上と、従業員の健康に対する意識の高さが窺えます。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。社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。



極洋こころネットワークシール

## 労働安全衛生に関する方針

1	2
<b>健康診断の実施</b> 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。	<b>衛生委員会の開催</b> 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	4
<b>全社的衛生管理</b> 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。	<b>スタッフの養成</b> 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。

## 自己研鑽 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ています。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。

## 労使関係 休暇取得キャンペーン

極洋労働組合は、組合員が公私ともに充実した時間を過ごせるよう、年次有給休暇取得日数の向上を目指し、労使交渉において会社側と改善策を協議してきました。会社からも趣旨に賛同を得て、休暇取得キャンペーンをグループ内で横断的に展開しています。これからも労使双方の理解を深め、協働できる課題は協働し、ワークスタイルの変化に伴う諸課題の解決に取り組みたいと思います。

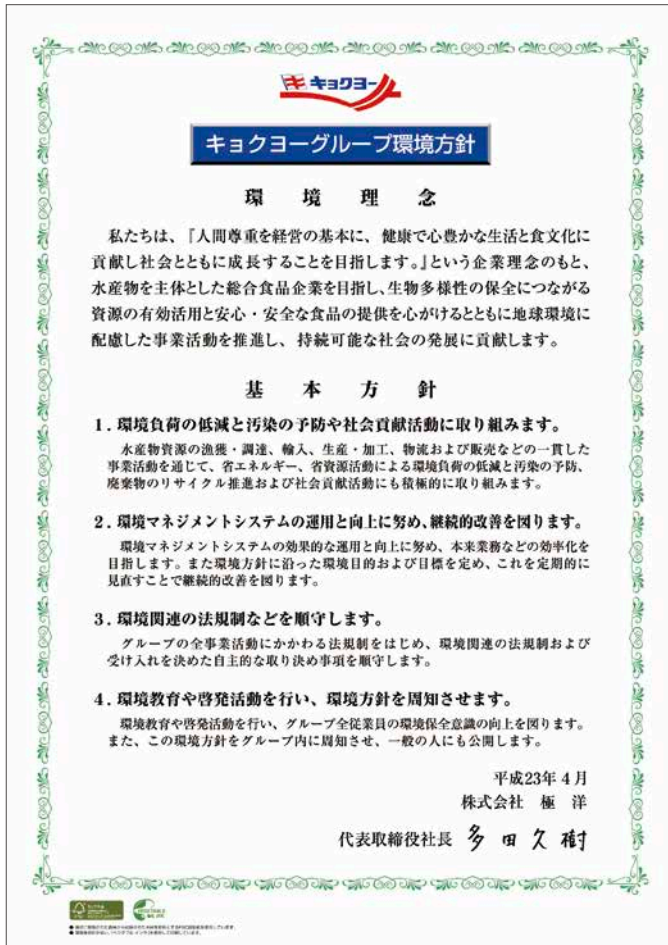


極洋労働組合  
中央執行委員長

小川 卓

環境経営の強化

# さらなる環境経営の強化に向けて、活動を推進しています



キョクヨーグループ環境方針

## キョクヨーグループ環境方針

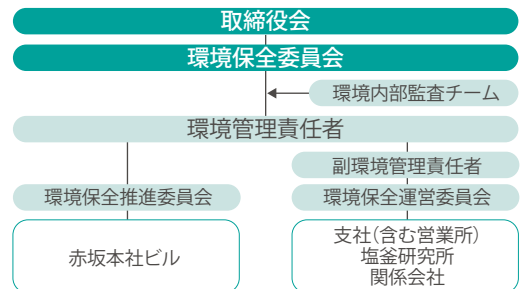
当社グループの環境方針は2002年から3回の改訂を経て現在は2011年4月発行の第4版となっています。

さらに環境方針の周知徹底を図るため、環境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。

## 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12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は達成度の評価において成果を発揮しています。

## 環境保全体制図



## 環境への取り組み年表

2001年度	二村社長環境活動キックオフ宣言	2007年度	社会・環境報告書初刊発行
2002年度	赤坂サイト(本社・東京支社・キョクヨー総合サービス(株))ISO14001認証取得	2008年度	第2回ISO14001更新審査に合格 Kyokuyo America CorporationがMSC (CoC) 認証取得
2003年度	認証登録範囲を6支社・10営業所・塩釜研究所・極洋食品(株)本社工場・キョクヨーフーズ(株)・極洋水産(株)・キョクヨー秋津冷蔵(株)本社大阪事業所・極洋商事(株)に拡大	2010年度	「環境方針」の内容変更により第2回環境方針改訂(環境理念として生物多様性保全・地球環境配慮・持続可能な社会の発展に貢献することを記載) 青島極洋貿易有限公司がMSC (CoC) 認証取得
2004年度	認証登録範囲をキョクヨーグループ全体(サポートフーズ(株)・極洋水産(海上)・極洋海運(海上)・海外独法を除く)に拡大 福井社長に交代したことから第1回環境方針改訂	2011年度	多田社長に交代したことから第3回環境方針改訂 第3回ISO14001更新審査に合格
2005年度	第1回ISO14001更新審査に合格	2013年度	海洋フーズ(株)・極洋フレッシュ(株)の2社が新たにISO14001の認証を取得しグループに加入 KYOKUYO EUROPE B.V. がMSC (CoC) 認証取得
2006年度	(株)極洋がMSC (CoC) 認証取得	2014年度	第4回ISO14001更新審査を受審

## 環境目標と実績

グループ目標を定め、計画的・継続的に  
環境保全活動を推進しています

## 2013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 △ やや未達成 (△20%以内、または△10.0pt以内) × 未達成 (△20%オーバー、または△10.1ptオーバー)

項目	目的	単位	2013年度目標	目標値	実績値	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 0.6%削減する	16,840.0	16,082.0	○	4.5%	グループ全体
	電力の使用量の削減	kWh	前年比 0.2%削減する	25,475.5	25,025.4	○	1.8%	全サイト
	A重油の使用量の削減	kℓ	前年比 0.7%削減する	523.0	514.5	○	2.1%	食品工場系
	CO <sub>2</sub> 原単位(生産量) <sup>*2</sup> の削減	kg-CO <sub>2</sub> /t	前年比 0.6%削減する	368.4	341.0	○	7.4%	〃
	長期在庫数量 <sup>*3</sup> の削減	t	前年比 29.2%削減する①	10.2	12.5	△	△5.1%	事務所系
		t	3~6ヶ月超在庫をゼロにする	0.0	1.5	△	△1.5pt	
	c/s	3,000c/s以下とする	3,000	2,494	○	16.9%		
	在庫回転日数の短縮	日	在庫回転日数を 50.9日以下にする	50.9	48.2	○	5.2%	〃
省資源	水使用量の削減	千m <sup>3</sup>	前年比 0.8%削減する	287.6	265.4	○	7.7%	食品工場系
	食品廃棄物原単位(生産量) <sup>*2</sup> の削減②	kg/t	前年比 0.2%削減する	67.3	67.9	△	△0.9%	〃
リサイクル	廃棄物リサイクル率 <sup>*4</sup> の向上	%	前年比 0.7pt向上させる	92.5	92.6	○	0.1pt	〃
生物多様性	新製品の開発	品	10品開発する③	10	13	○	66.7%	事務所系 (本社事業部)
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。

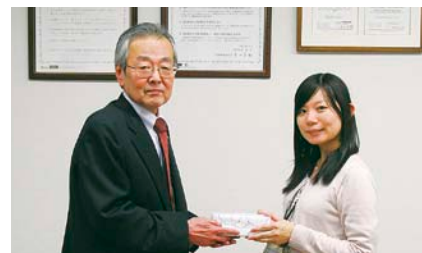
① 長期在庫(月次平均数量)の削減では毎年削減できていましたが今期は一昨年よりは少ないものの目標を達成できませんでした。

② 食品工場系では生産品目の変更、主原料の規格変更等により食品残渣の排出量が大幅に変動し原単位の削減がやや未達成となりました。

③ 本社事業部で目標化している新商品開発は、生物多様性を配慮した資源の有効利用を目指した活動で年々達成度が高まっています。

## トピックス 環境教育を実施して

当社グループでは年2回の一般教育としてe-ラーニングを実施しており、成績優秀者には景品を授与しています。また、工場などの従業員は別途プリントしたテストを実施していますが、WEBを利用できる従業員は100%の実施率を継続しています。



村上環境管理責任者より授与される総務部情報システム室  
山田由里香社員

## 環境会計

# 環境保全コストや効果を 評価・分析しています

### 2013年度 キョクヨーグループ 環境保全コスト

(単位:千円)  
( )内の数字は2012年度

分類	2013年度グループ合計		2013年度事務所系		2013年度食品工場系		2013年度冷蔵庫系	
	投資額	費用額	投資額	費用額	投資額	費用額	投資額	費用額
事業エリア内コスト	330,227 (50,040)	147,108 (114,844)	0 (0)	856 (270)	271,531 (36,060)	124,462 (103,388)	58,696 (13,980)	21,790 (11,186)
内 公害防止コスト	19,600 (6,542)	32,113 (28,237)	0 (0)	0 (0)	① 19,600 (6,542)	32,054 (28,237)	0 (0)	59
内 地球環境保全コスト	309,742 (23,128)	74,807 (56,963)	0 (0)	452 (23)	② 251,046 (9,148)	③ 53,935 (47,573)	58,696 (13,980)	20,420 (9,367)
内 資源循環コスト	885 (20,370)	40,188 (29,644)	0 (0)	404 (247)	885 (20,370)	38,473 (27,578)	0 (0)	1,311 (1,819)
上・下流コスト	0 (0)	777 (1,162)	0 (0)	753 (1,136)	0 (0)	24 (26)	0 (0)	0 (0)
管理活動コスト	0 (175)	11,951 (12,350)	0 (0)	5,956 (6,894)	0 (175)	5,995 (5,456)	0 (0)	0 (0)
研究開発コスト	0 (0)	1,570 (1,835)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1,570 (1,835)	0 (0)	0 (0)
社会活動コスト	0 (0)	2,366 (335)	0 (0)	2,140 (156)	0 (0)	226 (178)	0 (0)	0 (0)
環境損傷対応コスト	5,200 (0)	17,275 (8,054)	0 (0)	0 (0)	5,200 (0)	5,060 (4,532)	0 (0)	12,215 (3,522)
合計	335,427 (50,215)	181,018 (138,580)	0 (0)	9,675 (8,456)	276,731 (36,235)	137,338 (115,416)	58,696 (13,980)	34,005 (14,708)

### 2013年度は投資額も費用も大幅に増加しました

投資額について:  
投資額とは当年度内に資産として計上された金額

#### ①排水処理施設の設置

極洋食品(株)ひたちなか工場では増産により排水処理施設の増設が必要となりました。工場からの排水を新設した加圧浮上浄水装置で一次処理した後、今までの排水処理施設に流すことで処理能力の向上に貢献しました。



建設中の加圧浮上浄水設備  
(極洋食品(株)ひたちなか工場)

#### ②ノンフロン冷凍機の導入

極洋食品(株)八戸工場ではアンモニアとCO<sub>2</sub>を使用したノンフロンの冷凍機に切り替え、電力削減効果と環境負荷低減に貢献しました。また、キョクヨーフーズ(株)ではスパイラルフリーザーの冷凍機をノンフロンに切り替えました。同社では2009年の工場増設時導入に続き2回目となりました。



スパイラルフリーザーの冷凍機  
(キョクヨーフーズ(株))

費用額について:費用とは環境保全活動を実施し維持するためのコスト(減価償却費を含む)

③食品工場における地球温暖化防止、省エネ、オゾン層破壊防止のための費用として、冷凍機のメンテナンス及び今期導入した2工場での減価償却費増がコストの増大に繋がりました。



冷凍機のオーバーホール(極洋食品(株)八戸工場)

## 2013年度 キョクヨーグループ 環境保全効果(量的比較)

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標	2012年度	2013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)	275,292	279,074	① △ 3,782
	水資源投入量(m <sup>3</sup> )	288,320	287,042	② 1,278
	原材料(t)	23,709	25,535	△ 1,826
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	CO <sub>2</sub> 総排出量(kg)	15,988	16,316	△ 328
	廃棄物排出量(t)	4,662	4,952	△ 290

① 2013年度は食品工場系での生産量が8.8%増加し、それに伴いエネルギー使用量も増加しました。しかし、生産効率を向上させたことにより1.4%の増加に収まりました。

② 水資源使用量は全体で0.4%削減しました。工業用水、地下水は削減できましたが、上水は大きく増加しました。

上水	117,914m <sup>3</sup> →122,830m <sup>3</sup>	+4,916m <sup>3</sup>
工業用水・地下水	170,406m <sup>3</sup> →164,212m <sup>3</sup>	△6,194m <sup>3</sup>

## 2013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(千円)
収益	① 25,327
省資源活動による費用削減	② △ 17,768
省エネルギー活動による費用削減	③ △ 44,135
合計	△ 36,576

① 収益の大半は極洋水産(株)と極洋フレッシュ(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。



生マグロを解体する様子(極洋フレッシュ(株))

② 食品工場での生産量の増加に伴い、排水処理や廃棄物処理、洗剤等の費用が増大しました。水資源使用量は削減しましたが、上水の使用量が増加したことにより、水資源費用は増大しました。

③ エネルギーの80%以上を占める電力は10%以上の料金の値上がりがあり、量的には1%程度の増加にとどまりましたが金額的には12%以上の増額となりました。

\* 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。

## 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、環境報告書等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。

## 環境法令の順守評価

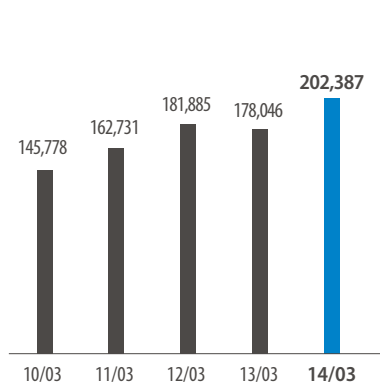
2013年度は、キョクヨーグループにおいて環境に重大な影響を与える事故はありませんでした。環境法令の順守評価では、排水水質に関する4件(3項目)の行政指導を受け、ただちに是正処置を施しました。

## 会社概要

名称	株式会社 極洋	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
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号	従業員数	2,111名(連結) 564名(単独)
設立	1937年9月3日	連結対象子会社数	21社(2014年3月31日現在)
資本金	56億6千4百万円		

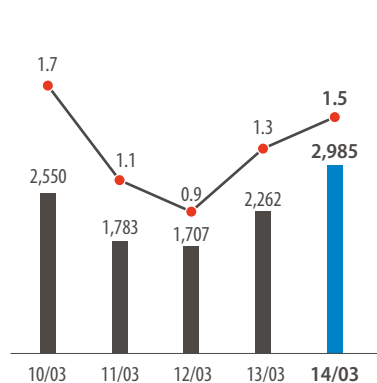
### 売上高(連結)

(百万円)



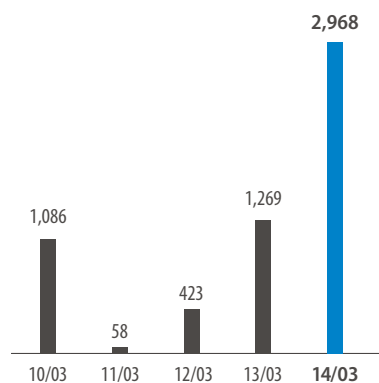
### 経常利益/売上高経常利益率(連結)

■ 経常利益(百万円) ● 売上高経常利益率(%)



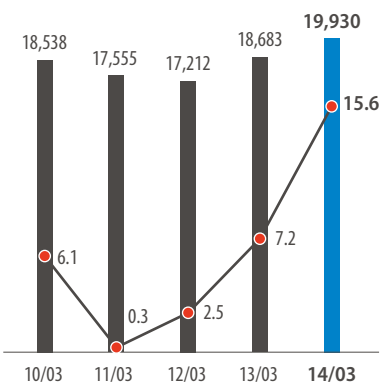
### 当期純利益

(百万円)



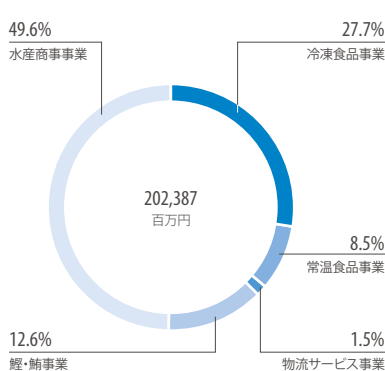
### 純資産/自己資本利益率(連結)

■ 純資産(百万円) ● 自己資本利益率(%)



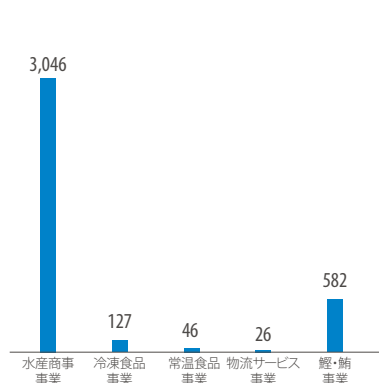
### 事業別売上高構成比

(%)



### 事業別営業利益(連結)

(百万円)



## 編集後記

今年も「極洋グループ 社会・環境報告書 2014」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活かすことができ深く感謝申し上げます。今回は特集に代えて、食品会社に共通する安心・安全、食文化への貢献、低炭素社会、資源循環型社会、生物多様性の5つのテーマについて取り上げまし

た。特に食の安心・安全についてはフードディフェンスや商品の表示について原料調達から開発、加工、品質保証にわたるキョクヨーとしての取り組みとこだわりをお伝えしたいと思いました。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  
(NACS)  
常任顧問

### 辰巳 菊子

今年も皆様より一足早く、「キョクヨーグループ 社会・環境報告書2014」を読ませていただきました。海、山、里と豊かな自然に恵まれた日本の各地で育まれた食の文化は和食として、昨年ユネスコ無形文化遺産に登録されました。また、日本人の平均寿命が男女ともに80歳を超え、女性は2年連続世界一です。和食すなわち魚食文化の果たした役割がとて大きいと思われれます。キョクヨーグループはこの和食の中心である水産物の総合食品グループとして成長してこられました。

トップメッセージには、「食卓に、海のおいしさと、おどろきを。」とあり、「魚食文化を支え続けます。」と宣言されています。和食という日本の文化遺産を支え、健康で豊かな生活に貢献し続けるために、様々な取り組みをされています。これからも私達の暮らしを長く支え続けていただくことを期待して、以下に意見を述べさせていただきます。はじめに評価したいと思った点を列挙します。

- 冒頭にキョクヨーグループの概要を掲載し、その表現では毎年工夫が凝らされています。今年は、事業活動と環境負荷という視点でインプットとアウトプットが示され、私達の手元に届く商品のその製造過程で環境負荷がかかっていることを説明しています。商品を通して企業の全容を理解するためのとても重要なそしてわかりやすいページです。

- キョクヨーの重点取り組みのうち、見開きのページは力が

入っています。安心できる食品につながる取り組みや、表示に込めた伝えたい事項、またお客様の声を反映して開発された「だんどり上手」の説明などとても興味深い内容になっています。丁寧に読みたいページです。

- 地道に積み上げてこられた地球温暖化防止や食品廃棄物の抑制など、各グループのそれぞれの取り組みは地味でなかなか評価してもらいにくいものです。このページのように各社の記録が掲載され、数値が見えることで、次年度に向けてさらなるやる気につながると思われます。

- 生物多様性の保全に向けた取り組みは、時を重ねますが見えるようになってきました。世界の水産資源が乏しくなりつつあるなか、持続可能性を考慮した完全養殖の話は大変嬉しく読ませていただきました。

- サプライチェーンの話は興味深い内容でした。どのような方がどのように働いてくださって私達の手元に商品を届けてくださるのかを知らせることは大変意義深いことです。グローバル社会のなか、上流で商品に携わる方々を私達は想像すらできません。昨年は見えにくい上流や下流も見ることが、バランスのとれた持続可能な暮らしに近づく大きな一歩となると書かせていただきましたが、少しずつその方向に向かっていると感じました。

最後に今後に向けた課題ですが、例えば、表紙の女の子が成人する2030年頃、あるいは子どもを育てる世代となる2050年頃にはどのようなキョクヨーグループになっているのかといった社会・環境課題を見据えた絵が見えるビジョンがあると向かう方向がもっと明確になるのではないのでしょうか。次年度に期待しております。

## 第三者意見を受けて



株式会社 極洋  
代表取締役社長

### 多田 久樹

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

当社グループが環境保全活動への取り組みを開始して13年目に入りました。

ご高承のとおり、ここ数年、日経新聞社の環境経営度調査では上位のランクを維持しており、保全活動を推進する上での励みとなっておりますが、この度、辰巳様から、報告書をじっくりご覧いただいたうえ、項目ごとに具体的な評価を頂戴し、改めて意を強くした次第であります。ただ、更に深掘すべき点もありますので引き続き真摯に取り組んでまいりたいと存じます。

最後に今後に向けた課題としてご指摘をいただいた点につきましては、当社グループの中・長期的な課題であると考えます。ただ、20年、30年先は社会情勢や事業環境も大きく変化していると思われるので、その将来を見据えたビジョンとなりますと、なかなか想定が難しいのも事実であります。

しかし、当社グループとしましては、周囲がどのように変化しようとも現行の「環境理念」を貫き通し、変化に対応した保全活動に取り組んでまいり所存ですので、今後ともさらなるご指導、ご助言を御願い申し上げます。



## 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



#### 水なし印刷

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「水なし印刷」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> 1.629kg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。