



水産資源の有効活用で、低炭素社会へ。
キョクヨーグループは、Fun to Share に賛同しています。



キョクヨーグループ CSR報告書 2018



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。

■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CO₂1,985kgは、カーボンフリーコンサルティングを通じてオフセットされ、東日本大震災の被災地から創出された国内クレジットを活用し、被災地を支援しています。

■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) を含まないインキを使用しています。



いつもとなりに
おいしいキョクヨー

3 トップメッセージ

□ 特集

7 完全養殖クロマグロ
本鮪の極 つなぐ〈TUNAGU〉

□ キョクヨーグループのCSR

11 キョクヨーグループの社会的責任

13 キョクヨーグループのバリューチェーン

□ キョクヨーグループの重点取り組み

15 生物多様性の保全

17 健康で心豊かな生活と食文化への貢献

19 安心・安全な商品の安定的な供給

21 低炭素社会／資源循環型社会の実現

□ 経営

23 信頼される企業であるために

25 株主・投資家とのコミュニケーション

□ ステークホルダーとの関わり

26 働きやすい職場環境づくり

29 お客様とのコミュニケーション

30 サプライチェーンマネジメント

31 地域社会とのコミュニケーション

□ キョクヨーグループの環境活動

33 環境経営の強化

34 環境目標と実績

35 環境会計

□ データ編

37 人事・環境データ

39 会社概要／主な連結財務指標／編集後記

40 「キョクヨーグループCSR報告書2017」のアンケート結果

編集方針

本報告書は、キョクヨーグループのCSR（企業の社会的責任）に関する考え方や取り組みとその成果についてステークホルダーの皆様に分かりやすくご報告するとともに、より良いコミュニケーションを築くことを目指しています。

当社グループのCSR課題における取り組み成果について、社会的責任の国際規格であるISO26000で設定されている「社会的責任の7つの中核主題^{*}」と、国連の「持続可能な開発目標（SDGs）」に照らし合わせ編集を行いました。

水産物を中心とした総合食品企業グループとして、事業活動を通じて社会と食文化へ貢献し、持続可能な社会の実現に向けて取り組む当社グループの姿勢を全てのステークホルダーの皆様にご理解いただければ幸いです。

※社会的責任の7つの中核主題

- 組織統治
- 人権
- 労働慣行
- 環境
- 公正な事業慣行
- 消費者課題
- コミュニティへの参画及びコミュニティの発展

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。対象範囲が異なる場合は項目ごとに個別の記載をしています。

環境活動データの集計範囲については、P38に記載しています。

対象期間

2017年度（2017年4月1日から2018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

2018年9月
（前回：2017年9月、次回：2019年9月予定）

参考ガイドライン

GRI「サステナビリティ・レポート・スタンダード」
※GRIガイドライン対照表は、ウェブをご覧ください。

将来の見通しに関する注意事項

本報告書に掲載された見通し、目標、計画など将来に関する記述については、本資料作成時点における判断に基づくもので、将来の事業環境の変化など様々な要因によって記述とは異なる結果となる可能性があります。

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。

持続可能な開発目標（SDGs）とは

2015年9月の国連持続可能な開発サミットで採択された持続可能な開発のための2030アジェンダに盛り込まれた「持続可能な開発目標」です。気候変動や資源問題、人権など様々な課題の解決に向けた、全ての国に普遍的に適用される17の目標と169のターゲットで構成されています。SDGsは、各国政府のみならず、企業および市民社会に対しても持続可能な成長のための行動を求めており、国連は企業をSDGs達成における重要なパートナーであると位置づけ、企業にSDGsへの取り組みを要請しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



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

当社グループは、2018年4月より、ESG重視の事業活動を通じて「拡大」「強化」「均衡」の各戦略を進めることで、高収益構造へ大きく転換していくことを目指した新中期経営計画『Change Kyokuyo 2021』（2018年度～2020年度）をスタートさせました。

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。」という企業理念のもと、水産物を中心とした総合食品会社として、新たな価値を創造する企業グループを目指してまいります。

キョクヨーグループの使命と責任

持続可能な水産業の実現に向けて、 ステークホルダーの皆様と連携し 課題解決に取り組みます

1937年に漁撈会社としてスタートした当社は、長年にわたって培ってきた水産のプロとしての総合力を活かし、海外から日本の食卓へ、そして日本から海外の食卓へと海の恵みを安定的に供給し、消費者の皆様の満足と信頼を積み重ねることで、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まいりました。

近年、世界人口の増加や健康志向を背景とする和食ブームなどにより、水産物の需要は年々拡大しています。一方で、いわゆるIUU漁業（違法：Illegal、無報告：Unreported、無規則：Unregulated）と言われる乱獲や気候変動などの

影響により、多くの海域で様々な魚種の個体数が激減しています。このような背景から、水産資源の確保が年々厳しくなり、併せて資源の保護・管理が国際的に強化される傾向にあります。こうした問題は、水産・食品業界に携わる当社グループにとっても大きな課題であり、課題解決に向けて積極的に取り組む責任があると考えております。そこで、国際社会や業界団体、ステークホルダーと緊密な連携を図りながら課題解決に取り組むべく、2017年4月に持続可能な水産業の実現に向けたグローバルイニシアチブの「海洋管理のための水産事業」(SeaBOS: Seafood Business for Ocean Stewardship)に参加、署名しました。今後も食の安定供給という食品企業としての使命を果たし続けるために、SeaBOSの10項目の取り組みを通じて社会的責任を果たすとともに、持続可能な水産業の実現に向けて従業員一丸で取り組んでまいります。



株式会社 極洋
代表取締役会長
今井 賢司

株式会社 極洋
代表取締役社長
井上 誠

前中期経営計画の振り返り

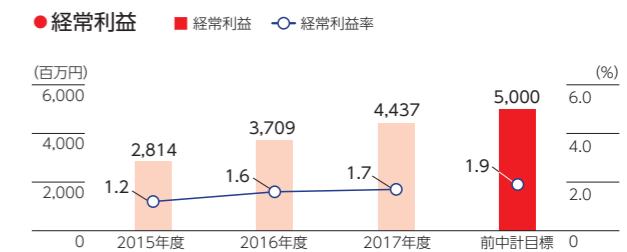
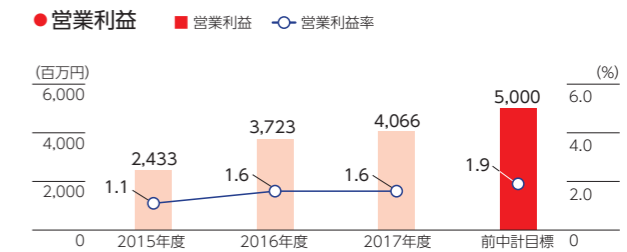
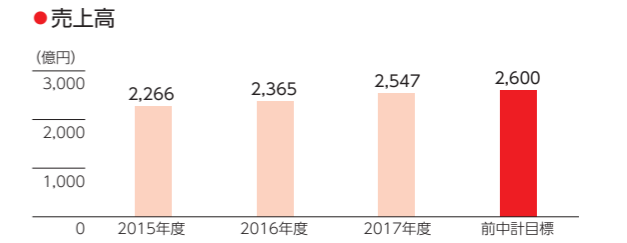
国内外における市場拡大、 完全養殖クロマグロの出荷開始など、 さらなる飛躍に向けた戦略を 着実に遂行しました

2015年度にスタートした前中期経営計画『パリュアアップ・キョクヨー2018』（2015年度～2017年度）では、「魚に強い総合食品会社として、収益基盤の安定と変化への対応力を高め、新たな価値を創造する企業を目指す」という基本方針のもと、「グローバル戦略」、「シナジー戦略」をさらに進化させるとともに、お客様目線を意識した付加価値商品を提供するため、新たに「差別化戦略」を加えた3つを事業戦略の柱として、目標達成に向けて取り組んでまいりました。

この3年間の主な成果としては、食品事業拡充のための塩釜工場の竣工、課題であった冷蔵運搬船事業からの撤退、北米拠点の拡充による海外販売の基礎固めなどが挙げられます。そして、2017年度からは完全養殖クロマグロの出荷を開始し、持続可能な水産資源の安定供給に向けて、大きな一歩を踏み出すことができました。こうした様々な施策の積み重ねにより、さらなる飛躍に向けた事業基盤を作り上げることができたと評価しています。

前中期経営計画、3つの事業戦略の主な成果

グローバル戦略	<ul style="list-style-type: none"> 高まる世界的な水産物需要を背景に、NY、LAに営業拠点を設置した米国をはじめ、中国や韓国、東南アジアへの販売を強化 国内直系工場からの輸出に向け、各種認証の取得を促進 完全養殖クロマグロの北米向け輸出販売を開始
シナジー戦略	<ul style="list-style-type: none"> 水産商事の原料供給を基盤に直系工場での生産稼働率が向上 グループ企業相互間での情報を共有化 水産事業と食品事業との融合による取り組みにより、グループ内のシナジー効果を発揮できる体制を整備
差別化戦略	<ul style="list-style-type: none"> グループ基幹工場として、極洋食品(株)塩釜工場が順調に稼働 完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ」の出荷を開始 「だんどり上手」シリーズやオーシャンキングの新商品など、差別化商品の販売が伸長 水産加工の加工度を高め、原料調達の優位性を発揮させながら、付加価値商品の国内外での販売が拡大 HACCP等、規格、認証の取得による差別化 家庭用冷凍食品は時短、簡便、使いやすさにこだわった魚惣菜の商品開発に努め、コンビニや量販店での導入が拡大



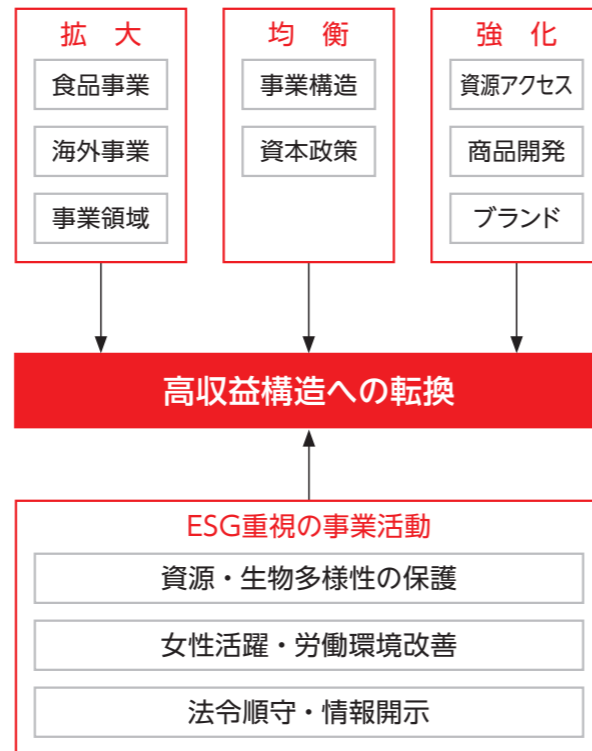
新中期経営計画の策定

ESG重視の事業活動を進め、
高収益構造へ大きく転換することを
目指します

わが国経済は、緩やかな回復基調が見込まれるものの、世界経済の不確実性など先行きは不透明な状況にあります。水産・食品業界におきましても、原料価格の高止まり、人手不足による労働コストの上昇や企業間競争の激化など、引き続き厳しい経営環境が想定されます。

こうした中、当社グループは、2018年4月より新中期経営計画『Change Kyokuyo 2021』（2018年度～2020年度）をスタートさせました。本計画では、『魚を中心とした総合食品会社として、高収益構造への転換をはかり、資源、環境、労働などの社会的要請を踏まえ、事業のウイングの拡大と時間価値の提供により企業価値の向上を目指す』という基本方針を掲げました。前中期経営計画において推進してきた「グローバル戦略」「シナジー戦略」「差別化戦略」の3つをさらに深化させ、「ESG重視の事業活動」を土台として、「拡大」「強化」「均衡」の3つの戦略を進めることで、より強固な事業経営に向けて、固定費の適正化はもとより、売上の増大と利益率の改善により、高収益構造へ大きく転換していくことを目指してまいります。

なお、本計画の連結経営指標目標は自己資本当期純利益率10%、自己資本比率30%、有利子負債資本倍率1.7倍以内を目標としております。



●新中期経営計画の目標値

売上高 **3,000** 億円
 営業利益 **60** 億円
 経常利益 **60** 億円

拡大戦略	食品事業の拡大	生産工場の設備増強やAIの積極的導入による効率化を推進することで、生産性向上とコスト低減を実現し、商品の競争力と収益力の強化を図ります。さらに新規商品の開発にも一層注力し、食品事業の拡大を目指します。
	海外事業の拡大	これまで展開してきた中国、東南アジア、欧州、米国のほか、他地域への参入も視野に入れ、海外マーケットの拡充を図ります。同時に、生産工場での認証（HACCP等）を取得し、海外販売可能な商品開発を進め、海外事業の拡大を目指します。
	事業領域の拡大	周辺事業への参入や新たな業態への取り組みなど、投資規模や業態、地域などを慎重に精査した上で、規模拡大に向けた成長投資を積極的に実行し、事業領域の拡大を目指します。
強化戦略	資源アクセスの強化	調達力の多様化を図り、安定供給を維持・拡大するための資源アクセスの強化に取り組みます。
	商品開発の強化	人口動態の変化や食のライフスタイルの変化に対応した商品の開発をスピード化し、アイテムの拡充を進めます。
	ブランド戦略の強化	市販食品ブランド「シーマルシェ」の再構築をはじめ、「キョクヨー」という80年培ってきた社名ブランドの認知度を向上させるために、様々な媒体を通じた広報活動を進めます。
均衡戦略	事業構造の均衡	水産商事セグメントに依存する事業構造から脱却するために、冷凍食品セグメントおよび常温食品セグメントの収益力を向上させ、グループ事業のバランス構造の均衡を図ることを目指します。
	資本政策の均衡	自己資本の充実と有利子負債の削減に向けた資産の圧縮、効率的な資金運用に努め、適切な資本政策により資本構成の均衡を図ります。

新中期経営計画の達成、持続的な成長に向けて

今回策定した新中期経営計画を確実に達成し、
持続的な成長を確実なものとするために
以下の3つを課題として認識し、注力して取り組んでいきます

まず1つ目は、食品事業の成長スピードを加速させることです。当社の事業は、売上・収益ともに水産商事事業が50%以上を占め、その依存度が高い特徴があります。これは漁撈会社としてスタートした当社の強みであり、その強みを活かして成長してきた証でもあります。しかし、事業環境の変化が激しい昨今においては、水産商事事業に依存した事業構造では、持続的に成長し続けることは難しく、次の柱となる事業を着実に育て事業構造を転換する必要があります。そこで、前中期経営計画では、食品事業の強化を積極的に推し進めてきましたが、今後はそのスピードを加速させていくことが重要と考えております。

2つ目は、大きく変化する国内の社会環境の変化に合わせた商品開発や海外を含めたマーケットの拡充です。水産・食品業界においては、少子高齢化の進展や生産年齢人口の低下などの人口動態の変化を背景に、食のライフスタイルが変化し、生産や消費の状況に大きな影響を及ぼしています。また、人手不足による労働コスト・物流コストの上昇に加え、世界的な水産物需要の増大による買付コストの上昇、企業間競争の激化など、経営環境は厳しい状況が続いています。こうした中、消費者ニーズを的確に把握し、短期に留まらない中長期の目標・方針に基づいた商品開発、迅速なマーケット導入、ブランド戦略などが重要となります。また、時短・簡便化といった「時間価値」を付加価値として提供することをこれまで以上に意識することが必要であると考えております。

そして3つ目は、ESGを重視した事業活動の展開です。気候変動や生物多様性の損失をはじめとした環境問題、資源の枯渇や格差の広がり、労働問題など、様々な社会課題がますます深刻化しています。そうした中、2015年にSDGs（持続可能な開発目標）とパリ協定が採択されたことを受けて、社会課題の解決に向けて国際社会が連携して取り組んでいくことがグローバルレベルでの共通認識となり、企業にも課題解決に向けた取り組みが期待されています。当社グループはこれまで、「健康で心豊かな生活と食文化への貢献」「安心・安全な商品の安定的な供給」「低炭素社会の実現」「資源循環型社会の実現」「生物多様性の保全」の5つの取り組みを重要テーマに掲げCSR活動を推進してきました。今後は先に述べたSeaBOS10項目の取り組みを通じて持続可能な水産業の実現に向けて積極的に取り組むとともに、SDGsを事業戦略やバリューチェーンの中に取り込み、事業特性や強みを活かしながら5つの重要取り組みテーマを深耕することで、社会価値と企業価値の向上を目指してまいります。

ESG重視の事業活動

- 環境面における水産資源の持続的な活用と、生物多様性の保護のための規格・認証の取得を進め、水産物を安定供給します。
- 地域社会とのコミュニケーションを通じて、地域の活性化、環境保全などにも積極的に取り組みます。
- 働き方の多様性の尊重、女性活躍、時間外労働の削減などの労働環境の改善と、ワークライフバランスを意識した職場づくりを進めます。
- コンプライアンスの徹底はもとより監視・監督体制の充実と適切な運用、経営の効率性、透明性の確保に努め、積極的な情報開示とステークホルダーとのコミュニケーションの充実を図ります。

私たちはこれからも、水産物を中心とした総合食品会社として、「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」ことを企業理念に、原料の調達から加工、販売に至るまでのサプライチェーンを強化し、消費者のライフスタイルそしてニーズにマッチした、安心・安全でおいしい商品の提供により、お取引先と消費者の皆さまから満足と信頼を得られるよう、グループの総力を挙げて努力してまいります。今後とも、皆さまのご支援、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

完全養殖クロマグロ 本鮪の極 つなぐ 〈TUNAGU〉

水産物の持続的活用のためには海洋資源の適切な管理が必要であり、その保護政策が求められています。水産資源を次世代に「つなぐ」ことは、キョクヨーグループにとって重要な社会的責任であると同時に、事業を継続するうえでの重要課題です。

2017年11月、念願の完全養殖クロマグロの市場出荷を開始しました。このクロマグロには、キョクヨーの様々な思いを込めて「つなぐ」と命名しました。



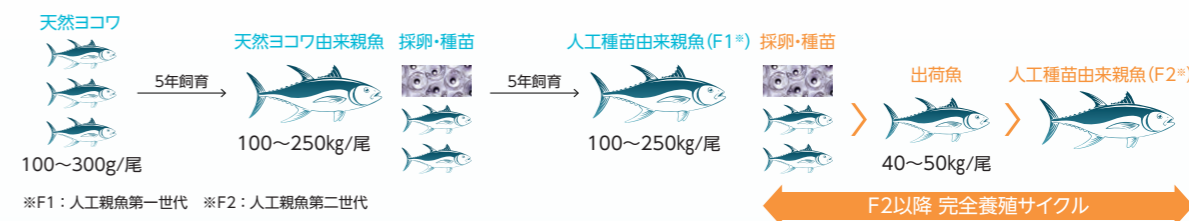
1 次世代に「つなぐ」 持続的な養殖を目指し、クロマグロの完全養殖にチャレンジ

世界的にマグロの消費量が急速に拡大している一方で、太平洋クロマグロの資源量は激減していると言われています。生物多様性保全や資源保護の観点から、漁獲規制が国際的に強化される傾向にあり、水産従事者には天然資源保護に向けた取り組みが期待されています。

日本人にこよなく愛されるクロマグロを、持続的に供給することは日本の食文化への貢献という考えのもと、当社は資源保護と安定供給を両立するための新たな調達手段として、2007年にキョクヨーマリンファーム(株)を高知県宿毛市に設立し、クロマグロの養殖事業に参入しました。そして、2012年には天然資源保護に向けた漁獲規制のさらなる強化を踏まえ、四国西南部・宇和海エリアに拠点を持つ日本配合飼料(株)(現 フィード・ワン(株))と業務提携し、極洋日配マリン(株)(現 極洋フィードワンマリン(株))を設立のもと、「完全養殖」に取り組み始めました。

Column つくり、育てる漁業「完全養殖」

天然の稚魚(ヨコワ)を、生簀内で成魚に育てる「蓄養養殖」に対し、天然魚から卵を採取して人工孵化した第一世代を育て、そこから再び卵を採取して成長させた第二世代の成魚を出荷する手法を「完全養殖」と呼びます。天然の稚魚に頼らないため、マグロの資源量にダメージを与えることなく、持続的かつ安定的な供給をかなえる養殖手法です。



完全養殖クロマグロ 「本鮪の極 つなぐ〈TUNAGU〉」出荷までの歩み

- 2007 ○ キョクヨーマリンファーム(株)を設立
クロマグロの養殖事業に参入
- 2009 ○ 「本鮪の極」を初出荷
- 2012 ○ 極洋日配マリン(株)*を設立
※現在は極洋フィードワンマリン(株)
完全養殖に向けて準備を開始
- 2017 ○ 完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ〈TUNAGU〉」出荷開始



2 同一エリア内で「つなぐ」 養殖に最適な環境で、稚魚への負担を軽減しながらの一貫生産

キョクヨーグループの養殖マグロ関連事業所は全て宇和海エリアにあり、ここでは豊後水道の高知沖で稚魚(ヨコワ)を7~8月に採捕し、釣り上げてすぐに専用の生簀に活け込むことができます。

同エリアは四国地方としては台風や赤潮の被害を受けにくい地形で水中の透明度が高く、黒潮の恩恵により冬場でも15℃と年間水温が安定しており、稚魚の越冬温度の条件や冬場の成長率も期待できることなどが、選定した理由に挙げられます。また、完全養殖に向けて親魚の産卵生簀のある愛南町久良と孵化場のある愛南町脇本とが直線距離で10km未満であり、デリケートな時期の受精卵や稚魚の沖出し時の移動には極めて有利です。それぞれの拠点が近い環境を最大に活用し、移動をはじめ、様々なリスクを軽減し、緊密な連携で生産性を高めるべく、同地区で孵化から出荷までの一貫生産に取り組んでいます。



3 事業を「つなぐ」

魚のプロである(株)極洋と、配合飼料トップメーカーのフィード・ワン(株)との連携

クロマグロは他の養殖魚に比べ、餌を選び好みする傾向が強く、基本的に動いている餌にしか興味を示しません。また、稚魚は消化管が発達しておらず、食べた飼料の吸収力も弱いのです。そして事業化に向けて最大の課題は稚魚の生存率の低さです。従来、餌として与えていた魚のミンチでは栄養成分の偏りなどから多くが途中で死んでしまうことが課題で、受精卵のうち海上生簀^{いけす}に移せるほどの大きさの「沖だし稚魚」にまで育つ比率は1%程度でした。稚魚に適した栄養成分と嗜好性を持つように設計した餌「配合飼料」を与えることで稚魚の生存率が改善できるとの考えのもと、フィード・ワン(株)は極洋フィードワンマリン(株)と協力してマグロ稚魚専用の配合飼料「アンブロシア」を開発しました。今後もマグロの成長を見守りつつ、生存率を向上すべく取り組んでいきます。



4 資源を「つなぐ」

餌の研究と海洋汚染防止への取り組み

養殖における飼料効率の向上は、世界的に問題視されている生餌となる魚の減少や魚粉不足、養殖漁場の汚染に対する問題解決の手段となります。その身を1kg大きくするために、13~14kgの生餌を要すると言われているクロマグロの場合、インパクトは尚更です。養殖水産物も持続的であるためには、生餌への依存を減らさなければなりません。そのため、フィード・ワン(株)と協力して、植物由来原料や、ホタテウロエキスを活用した「アンブロシア」のような未利用資源を活用した配合飼料の開発にも積極的に関わっていきます。

また、余分な餌を与えることは海域を汚染することにもなります。餌の沈降量を最小限に抑えることで汚染の予防や、自然の分解力を活用した養殖海域の保全にもつながります。当社グループの養殖拠点は、給餌に際し、機械任せにせず、必ず目視で摂餌状況を確認し、過度な供給をしないよう配慮しています。また、愛媛県愛南町および愛南漁業協同組合による「水質・底質モニタリング」(調査項目/底生生物・含水率・酸揮発性硫化物量(AVS))や、水域情報の可視化にも協力しています。



5 世界に「つなぐ」

サステナブルシーフードとして、世界からの関心も高い完全養殖クロマグロ

2017年11月に初出荷された完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ〈TUNAGU〉」は、米国での販売も順調に拡大しています。現在はシアトル、ロサンゼルス、ニューヨークに加え、サンフランシスコ、サンディエゴ、ダラス、ボストン、マイアミと販売エリアも着実に拡大しています。

2018年5月には、パートナーである日系ディストリビューター主催の展示即売会で、「つなぐ」の解体ショーをメインイベントで実施しました。東京から応援も駆けつけ盛況でした。通常、身色を重視する米国の量販店は生マグロを販売しませんが、赤身の色が濃く、色持ちも良い「つなぐ」に関しては、赤身・中トロを中心に量販店での販売が増えています。レストランにとってもマグロは重要な商材で、そこでもストーリー性のある「つなぐ」を使いたいという要望が強く、キョクヨーアメリカも「高品質かつサステナブル(持続可能)な点が評価されている」と確かな手応えを感じています。



Column 餌への取り組み

各ステージで異なる専用飼料の開発

各段階における、クロマグロの嗜好性や飼料効率、身質への効果などを日々検証し、養殖効率の向上を図っています。摂餌率の向上は、安心・安全、身質、味という品質向上に直結する要因だからです。

また、お客様に召し上がっていただくクロマグロの摂取する餌であるため、まず「安心・安全」でなければいけません。そして、世界的な食糧問題、資源量の減少および養殖生産量の増加を背景に、生餌はもとより魚粉削減への努力も不可欠です。完全に固形飼料化が進めば管理も楽になりますが、固形飼料のみでは成長度合いが遅く、その「遅さ」が商業面での採算を含め様々なリスクを引き起こすのも事実です。事業用生簀の横に設置された試験用生簀で、「より早く、より大きく」育てるために様々な取り組みを継続しています。



稚魚用配合飼料「アンブロシア」

プランクトンなどを食べる稚魚用の餌として開発。北海道で廃棄されていた帆立のウロからエキスを抽出・配合しマグロの嗜好性を追求しました。さらに魚粉を適切に配合した結果、生存率が倍増しました。(当社比)



育成用配合飼料「まぐろマッシュ極」

大豆由来成分のたん白質を配合し、その比率を年々向上させています。身色の発色や、冷凍原料への依存度を落とせることで、養殖臭の減退に効果を発揮しています。

親魚用飼料「親魚プレミックス」

開発コンセプトは「親魚と卵の健康」。親魚の健康を保つことで良質な卵から健康な稚魚が育ちます。



社会とともに持続的な成長を目指します

キョクヨーグループのCSR(企業の社会的責任)とは、企業理念に込められた想いを実践し、持続可能な社会の発展に貢献することです。当社グループは、CSRの取り組みを通じて、新たな価値を創造し、社会価値と企業価値の向上を目指し、社会とともに持続的な成長を目指します。



ステークホルダーとの関わり

当社グループは、ステークホルダーの皆様の要請や期待を事業戦略・活動に取り入れていくことが、持続可能な企業経営を進めるうえで重要であると考えています。コミュニケーションの充実を図りながら、情報開示・説明責任を果たし、ステークホルダーの皆様の視点を経営に活かすよう努めています。

お客様 ●市販用冷凍食品の市場開拓・販売拡大 ●新商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協賛	地域社会 ●地域社会への貢献 ●(公社)日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして協賛 ●インターンシップの受け入れ
お取引先 (仕入れ先、協力会社) ●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	行政 ●適時・適切な報告・情報提供
株主・投資家 ●株主・投資家への公平・継続的・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	関係団体 ●業界団体を通じた業界発展、持続的社会的実現への参画、SeaBOSへの参画
従業員 ●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支援 ●従業員の健康管理	環境 ●環境方針に沿った環境保全活動の推進

キョクヨーグループのCSRの考え方

当社グループのCSRとは、企業理念に込められた想いを実践し、持続可能な社会の発展に貢献することです。当社グループが掲げる5つのCSR重要テーマに取り組みほか、環境、社会、企業統治と、ESGに配慮した経営を推進し、SeaBOSの10項目のようにステークホルダーからの要望に応えつつ持続可能な社会の実現を目指します。

CSR推進体制

水産資源の持続的利用などについて、環境側面だけでなく、CSRへの要請・関心の高まりを背景に国内外からの問い合わせが増えるなどCSRの重要性が増しています。そこで、2018年1月、経営戦略としてCSR活動を推進するため、企画部内にCSR室CSR課を新設し、活動を推進しています。

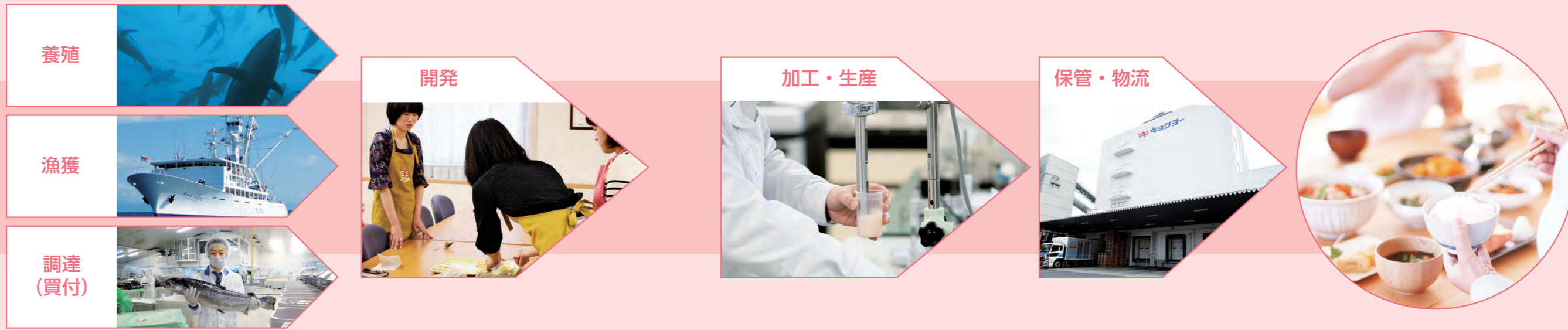
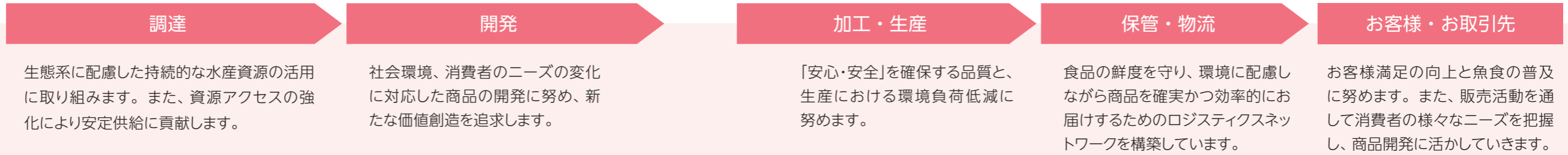
キョクヨーグループのCSR活動とSDGsの関係

経済の発展や様々な技術の進歩により、私たちは便利で快適な暮らしを営むことができるようになりました。しかし、一方では、気候変動や生物多様性の損失などの環境問題をはじめ、資源の枯渇や人権問題など、様々な社会的課題が年々深刻化しています。こうした課題の解決に世界全体で取り組むため、国連総会においてSDGsが採択され、企業にも目標達成に向けた活動が求められています。

当社グループでは、SDGsとESG重視の事業活動とCSR重要テーマを照らし合わせ、事業特性や強みを活かして社会的課題に貢献していきます。

CSR重要テーマ/ESG重視の事業活動	課題認識と取り組みアプローチ	関連するSDGsと関連ページ
生物多様性の保全	水産物を中心とした総合食品グループとして、豊かな海の恵みを安定的に食卓にお届けするため、海洋の健全性の維持と持続可能かつ効率的な海洋資源の利用は極めて重要な課題です。 ●過剰な漁獲の防止 ●水産資源の適切な保全と有効利用 ●クロマグロの完全養殖 ●生物多様性の保護のための規格・認証取得製品の取扱い	14 海の豊かさを守ろう P7-10, P15-16
低炭素社会の実現	持続可能な生産と消費を実現するために、事業活動にともなう発生する環境負荷の低減と気候変動による影響の軽減が課題となっています。 ●水の持続的な利用・管理 ●エネルギー資源、食糧資源の効率的な活用 ●食品廃棄物の削減 ●CO ₂ 排出量の削減 ●適切に管理された森林からの木材を原料とした認証紙の使用	6 安全な水とトイレを世界中に 12 つくる責任 13 気候変動に具体的な対策を 15 陸の豊かさも守ろう P15-16, P21-22, P33-36
健康で心豊かな生活と食文化への貢献	少子高齢化の進展や生産年齢人口の減少などの人口動態の変化を背景に、食のライフスタイルが変化中、安心・安全だけでなく、時短・簡便化といった「時間価値」を付加価値として提供するなど、新たな価値を提供することが求められています。 ●消費者のニーズに対応した商品の開発などを通して、魚食の普及、調理現場の労力削減に貢献 ●高まる健康志向へのニーズに合致した商品開発を通じ、健康的な食文化への貢献 ●高齢者食・介護食市場に向け、お客様の声を活かした商品づくりに努め、より多くの方においしさで元気を届ける	2 飢餓をゼロに P17-20
働きやすい職場環境づくり	持続可能な経済成長を実現するために、生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用(ディーセントワーク)の促進、そして社会の様々な分野での意思決定における女性の参画機会の確保が課題となっています。 ●国籍や性別に捉われない公正・公平な雇用 ●働き方の多様性を尊重し、ワークライフバランスを意識した職場づくり ●女性活躍推進	5 ジェンダー平等を實現しよう 8 働きがいも経済成長も P26-28

キョクヨーグループは、持続可能な社会の構築に向けて、バリューチェーン全体でCSRに配慮した事業活動を展開しています



CSR活動テーマ

- 資源と環境に配慮した漁獲、養殖
- トレーサビリティの担保
- MSC、ASC商品の取扱い促進
- 産学、産官連携での共同研究
- 社会課題の解決に寄与する製品の開発
- 展示会などにおけるステークホルダーとのコミュニケーション
- 品質保証体制の維持と管理（フードディフェンス）
- 工場に環境配慮型機器への入替推進
- AI機器の導入による生産性の向上と人手不足への対応
- 輸送効率向上を期した配車計画、モーダルシフトへの取り組み
- 保管・輸送時の省エネ、CO₂排出の削減
- カートンダウンサイジングによる保管の効率向上
- フロンの漏洩防止
- 適切な商品情報の表示・開示
- 広報活動によるブランド価値の向上
- 海外拠点の充実化による販売マーケットの拡充
- 地域貢献

「海洋管理のための水産事業」への参加

当社は2017年4月、「海洋管理のための水産事業」(SeaBOS: Seafood Business for Ocean Stewardship)への参加企業となることに署名しました。

SeaBOSは世界の大手水産企業がリーダーとなり、科学者と協力して持続的な水産物の生産と、健全な海洋と地球環境の実現に向け、課題解決に取り組むためのグローバルイニシアチブです。その活動を通して、当社は積極的に国連の「持続可能な開発目標(SDGs)」、特に14番目の目標である「海洋と海洋資源の保全と持続的利用」の達成に貢献することを目指しています。当社は、5つの重要テーマとともに、SeaBOSへの取り組みを通してCSR活動を推進していきます。

● 海洋管理のための水産事業：SeaBOSの宣言10項目

1. 自社の業務における透明性とトレーサビリティを向上させ、既存の業界パートナーシップと協調の上に、情報およびベストプラクティス(最良事例)の共有に取り組む。
2. IUUの漁業の減少と、IUUによる製品と絶滅危惧種がサプライチェーンに入らないようにするために協力して取り組む。
3. 業界、規制機関および市民社会との協働により、漁業や水産養殖の管理および生産性を改善するための科学的根拠に則った活動に取り組む。
4. サプライチェーンにおける現代の奴隷制ともいえる強制労働や身売り労働、児童労働などはいかなる形であろうと、それを排除するために協力して取り組む。
5. 水産養殖における抗生物質の使用を減らすように努める。
6. 水産業におけるプラスチックの使用を減らし、プラスチック汚染を減らすための世界的な取り組みを推進する。
7. 自社の温室効果ガス排出量を削減する。
8. 規制制度の改善を含む予防的健康管理のベストプラクティス(最良事例)を導入することによって、水産養殖の新たな成長を促す。
9. 持続可能な漁業および水産養殖のための新たなアプローチや技術の開発および導入に協力し、投資を行う。
10. 海洋管理における新しいイニシアチブとイノベーションを支援する。

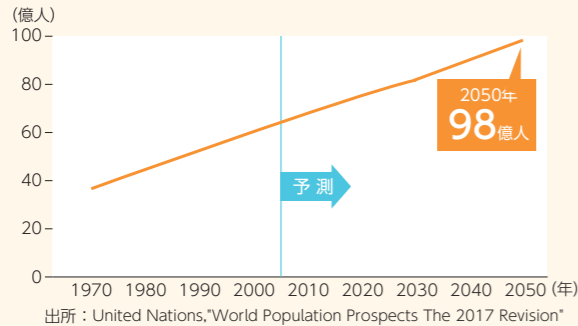


持続可能な漁業や養殖の実現に向けて取り組んでいます

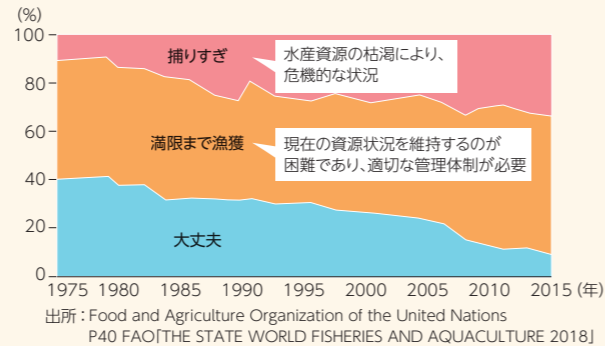
なぜ重要か？

乱獲や違法な漁法、操業などにより、世界的に水産資源の確保は年々厳しくなっていることから、水産資源の持続的利用についての関心が世界的に高まっています。生態系への配慮や資源に対する過剰な漁獲の防止など水産資源を適切に保全し、有効利用するための漁業の在り方が求められています。キョクヨーは水産資源を扱う企業として、持続可能かつ効率的な海洋資源の利用に努めます。

●世界人口の推移



●世界の水産資源の動向



責任ある水産物供給に向けて MSC・ASCのCoC認証を取得

2020年東京で開催されるオリンピック・パラリンピックは、スポーツの祭典であることはもちろんですが、世界の耳目が集まり、その開催国である日本の国際的な姿勢が問われる場でもあります。オリンピック・パラリンピックのような大きなイベントは、その華やかな表の顔だけでなく、裏側にも顔を向けていかなければなりません。すなわち、大きなイベントは大きな消費を伴い、そこで消費されるものは、サステナブルなものであるべきだという考えのもと、2010年のロンドン大会以降、大会はサステナブルであることを標榜してきました。会場内で消費される消費財には様々な認証商品が採用されてきています。

東京オリンピック・パラリンピックでは水産物の調達基準に合致するものとして持続可能な水産業を認証する制度であるMSC・ASC認証が認められています。

当社グループではMSC・ASCのCoC(加工・流通業者に対する)認証に2006年から取り組み、その認証範囲を広げてきました。現在、国内ではグループ工場3か所(極洋食品(株)塩釜工場、同八戸工場、キョクヨーフーズ(株))と、協力工場

2か所が当社グループのCoC認証に含まれており、海外現地法人3か所(キョクヨーアメリカ、青島極洋有限公司、キョクヨーヨーロッパ)、海外協力工場12か所が独自に認証を取得しています。

FSC認証原料の積極的採用

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。企画部では、会社概要やビジネスレポート、CSR報告書、社内報うしお、カレンダーなど、総務部では株主総会招集通知書、そして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、様々な紙媒体を発行しています。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。

今後も環境負荷を低減し、持続可能な資源の利用に努めていきます。



Topics

ASC認証「海老の極」販売開始

2018年2月にASC認証を取得したマダガスカル産海老「海老の極」の販売を開始しました。「海老の極」は、マダガスカル共和国のUNIMA社によって生産されています。UNIMA社は、マダガスカルの海老産業の先駆者であり、環境を尊重し保護することを原則とし、世界で最も環境に優しい漁業と養殖事業を展開しています。当社で扱う「海老の極」は、養殖池の環境や餌の製造を含め、安全性と品質管理を徹底し、自然環境への負荷を最小限になるよう配慮して養殖した海老です。

同社の海老養殖池は河口に位置し、潮の干満により1日で半分以上の水が入り替わるため塩分濃度は海水と同程度(3.3%)です。その塩分濃度の高さから本来の自然環境とほぼ同じスピードで生育するため、じっくり育ち、おいしい海老になります。養殖環境についても、一般的な養殖海老では1m²当たり50尾から100尾近くを育てますが、この養殖場では8尾程度と養殖密度を下げること、養殖環境が衛生的に保たれ、ストレスのない健康な海老に育ちます。

また、餌は自社製の水産物・植物由来の成分で製造され、化学物質(抗生物質含む)や陸上動物を使った成分は使用せず、遺伝子組換え品の使用も制限されています。さらに、トレーサビリティの面でも、最終製品のロット番号から、親海老の情報および産卵時期からの養殖池での養殖、水揚げ、工場への搬入、生産などの全ての記録や工程がト



公式オンラインショップ「キョクヨーマルシェ」でも「海老の極」を販売しています。

レース可能です。当社は、この海老の養殖事業に当初から参画しており、「海老の極」は現地で「KIWAMI」スペックとして製造され、徹底した品質管理のもと、お刺身でも食べられる新鮮な海老としての販売を実現しています。

※UNIMA社では、品質や環境だけでなく、NGOと協力してマングローブの植林を行っています。さらに途上国援助としてユニセフを通じ、現地の学校建設やマダガスカルの希少動物の保護にも取り組みWWF(世界自然保護基金)のパートナー企業となっています。

ステークホルダーメッセージ キョクヨーグループへの期待

今や世界の水産物の半分は養殖物であるほど急成長を続ける養殖業界ですが、餌に使われる魚の資源や地域社会への影響など課題も多くあります。水産養殖管理協議会(ASC)はこれらの課題に厳しい基準を設け、環境と社会に配慮した責任ある養殖場を世界中で認証しています。また消費者の方々にASCラベルのついた商品を選んでいただくことを通じ、これらの養殖場のさらなる普及を促進し持続可能な水産物を次世代につなげる活動をしています。

(株)極洋様には、持続可能な天然水産物のMSC(海洋管理協議会)と共に早くからASC認証を導入していただき、持続可能な水産物を普及させる活動やイベントにも協賛いただいています。また、新しいASC対象魚種の基準作りの意見交換にも積極的に参加いただきASC商品の製造と販売のみならず持続可能な水産物普及の多方面におけるご支援をいただいています。

現在、世界で流通しているASC製品数は2018年7月3日現在で約13,000点と着実に広がってきており、国内においても東京オリンピック・パラリンピックやSDGsに対する取り組みの拡大に伴い、小売業のみならずレストランや食堂などの分野にも展開が広まりつつあります。歴史ある大手水産会社として、今後も持続可能な水産物普及の第一線をリードして下さることを期待しています。

水産養殖管理協議会(ASC) 日本事務所
山本 光治 氏





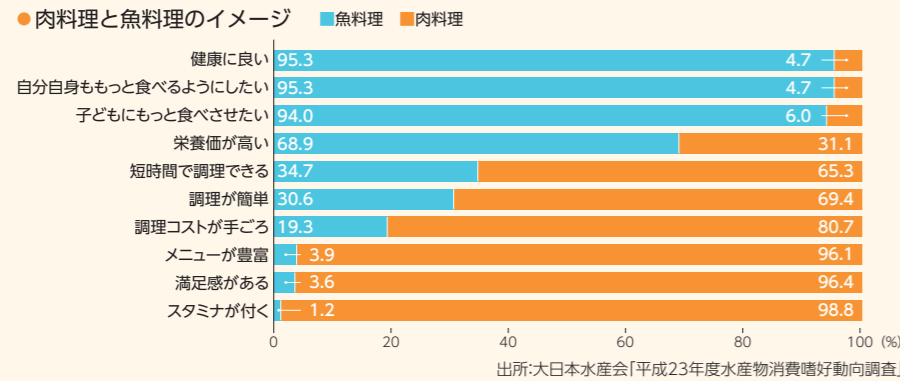
健康で心豊かな生活と食文化への貢献

海のおいしさと、おどろきをもっと食卓に届けるために



なぜ重要か？

世界の食用水産物消費量は増加する一方で、日本では、ライフスタイルや世帯構造の変化に伴い、魚食離れが進んでいます。しかし、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が高く、食事のなかでバランスよく摂取することが大切です。キョクヨーは、消費者のニーズに対応した商品の開発などを通して、魚食の普及に努めることで健康的な食文化へ貢献していきます。



消費者は、魚料理に対して「健康に良い」「栄養価が高い」というイメージを持ち、「もっと食べるようにしたい」と答える人が多い一方、調理の手間の削減やメニューの豊富さがあると良いという要望を持っています。

社会環境の変化を見据えた商品開発

2018年4月にスタートした新中期経営計画「Change Kyokuyo 2021 (2018年度～2020年度)」では、強化戦略の1つとして商品開発を掲げています。国内では、人口構造や生活時間の使い方の変化により、消費者のニーズの多様化が進み、食のライフスタイルも変化しています。

「時間価値」という付加価値の提供

女性の社会進出による共働き世帯の増加、家事時間の減少により、調理時間の短縮を図る簡便性の高い加工食品や惣菜などの中食商品の需要が増加するなど、生活時間のなかで食に関わる時間の効率化が求められています。そうしたなかで、時短・簡便化など、新たな価値「時間価値」という付加価値を提供することをこれまで以上に意識していきます。

調理の手間・時間の短縮に貢献する「だんどり上手」シリーズ

2013年にリリースした「だんどり上手」シリーズの「骨なし切身商品」は、凍ったまま調理が可能のため、解凍の手間と時間を省き、調理時間の短縮になると好評をいただいています。当社独自の保水性を高める加工によって、パサつかず、冷めても柔らかい食感でお召し上がりいただける点が評価さ

れ、その他、魚の旨味成分の流出も抑制出来たことにより、食塩など味付けの添加が不要となった点も、塩分摂取量など、食事制限のある方の献立にも役立つとの声をいただいています。また、魚の苦手な方にとって気になる臭みは、しょうがなどの自然由来成分で抑えています。

発売から5年目となる「だんどり上手」シリーズは、現在42アイテム100規格を超えました。既存の「骨なし切身商品」「焼き魚、煮魚シリーズ」以外にも、「ほぐす手間を省いたほぐし身シリーズ」など、今後も調理現場の様々な課題解消となるべく、商品開発に努め、病院や老健施設の事業所給食のほか、業務用小売店や宅配食など、その販路を拡大していきます。



「健康」に生活するために

高齢者の増加により健康寿命への意識も高まり、健康に生活するための食品の提供が求められています。また、高齢者比率の上昇や65歳以上の単身世帯の増加に 대응するため、個食化や利便性を追求した商品開発や、食べやすさを意識した商品開発を進めていく必要もあります。

今後も、大きく変化する国内の社会環境の変化に合わせて、消費者のライフスタイルを考慮した商品開発はもちろんのこと、健康の維持増進に役立つ機能性食品の開発など、幅広い消費者に求められる商品開発を進めていきます。

健康志向を意識した商品開発

「オーシャンキングマリンファイバープラス」

2018年春の新製品において、当社の大型商材である「オーシャンキング」にシールド乳酸菌®を添加した「オーシャンキングマリンファイバープラス」を発売しました。シールド乳酸菌®は、数千株の中から「健康力」に着目して選ばれた乳酸菌で、腸内の免疫細胞に働きかけて免疫力を高める効果が見込まれています。

高まる健康志向へのニーズに応え、魚食の普及につながる商品開発を今後も進めていきます。



オーシャンキングマリンファイバープラス

※ シールド乳酸菌®は森永乳業(株)の登録商標。同社が保有する数千株の中から、「健康をサポートする働き」をキーワードに開発された乳酸菌。

高齢者・要介護食向け商品の開発

メディケアフーズ2018

2018年1月24日、25日に東京ビッグサイトで開催された第10回メディケアフーズ展2018に今年も出展しました。現在、高齢者食・要介護食市場は潜在市場規模2.9兆円といわれており、高齢者数の増加および施設入所者数の増加に伴い、急速に拡大しています。一方、調理現場では人手不足が深刻化しており、調理の簡便さが求められています。

展示会では、当社が調理の簡便化のために開発した「だんどり上手」シリーズと、ハレの日メニューとして寿司ネタを出品しました。当社の寿司ネタは、素材のおいしさそのままに、咀嚼力の弱い高齢者の方でも噛み切りやすく加工した寿司種です。解凍するだけで本格的なお寿司を楽しむことができるため、福祉施設でのお楽しみ献立として大変人気の商品です。その調理の手軽さに加え、種類の豊富さは、多くの来場者に興味を持っていただきました。また、忙しい調理現場に役立ち、自然解凍で食べられる煮魚は柔らかく美味しいと多くの来場者の方から評価を頂戴することができました。

介護食は生活を快適にし、その裾野は益々拡大する市場です。今後も、現場で困っていることに役に立てる商品を開発し、積極的に紹介と導入を重ね、多くの方に「食べて元気」を実感していただきたいと思ひます。



当社展示ブース

Topics

第18回ファストフィッシュ選定商品 2018年秋の新製品「焼鮭フレーク」

「焼鮭フレーク」は、ロシア原料の白鮭をじっくりと山漬けにし、ふっくら食感に仕上げた商品です。開封後、そのまま召し上がりいただける簡便性、お手頃な価格設定、オリジナリティある山漬けによる塩味やふっくら食感が評価され、水産庁が推進する第18回ファストフィッシュ商品に選定されました。



ファストフィッシュ

水産庁が「stop魚離れ」を掲げ、推進する「魚の国のしあわせ」プロジェクトのプロモーションの1つです。魚食普及を目的に以下の選定基準で商品を選考しています。

- 手 軽：調理時間や手間が省け、時間の短縮が想定されるもの
- 気 軽：お手頃価格、ちょうどいい内容量である
- その他：今後の消費拡大の可能性を秘めた商品である
- 品質、味などの面に独自性がある
- 原材料に特色がある

キョクヨーはその趣旨に賛同しエントリーしています。





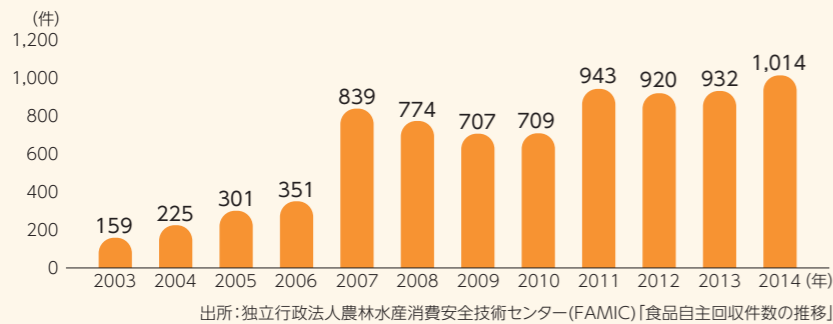
安心・安全な商品の安定的な供給

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

なぜ重要か？

近年、食の安全性に対するお客様や社会の要求はますます高まっており、品質問題の発生は社会や事業収益への影響も甚大です。また、日本政府は、消費者基本計画の推進を図ることを目的に、「消費者の安全の確保」「表示の充実と信頼の確保」などを踏まえた取り組みを掲げています。キョクヨーはこうした認識のもと、バリューチェーン全体で製品の品質向上や安全性の確保に努めることで持続的な成長を図ります。

●食品自主回収件数の推移



消費者の食の安全性に対する関心が高まっていること、企業が自主規制を高めていることから食品自主回収の件数は年々増加傾向にあります。

品質保証に関する基本方針	内容
安心・安全な商品の提供	お客様に対して「安心」「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やす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かつ誠実にを行います。

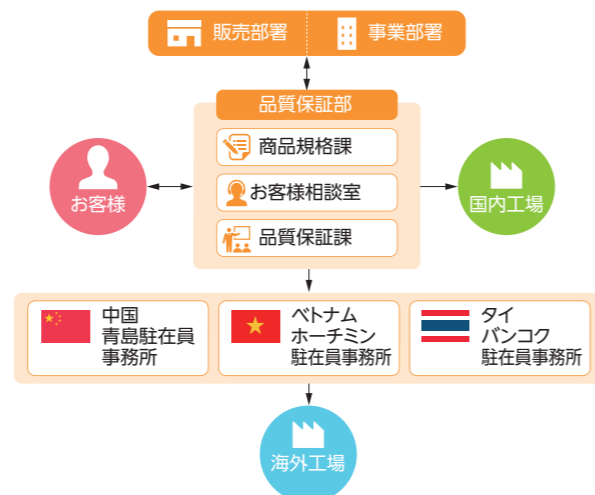
品質保証体制

当社では、安心・安全な食品を調達することを第一に考え、品質保証部を中心とした品質保証活動に取り組んでいます。安心・安全な食品を生産するために、日本国内の加工委託工場については品質保証部員が直接出荷監査・指導を行っています。海外工場については、中国、ベトナム、タイに品質管理専門の日本人スタッフおよび現地スタッフを配し、商品の品質、衛生管理の徹底に努めています。現地スタッフには日本国内での研修を定期的に行い、日本向け食品に必要な管理への理解を深めるように徹底しています。

日本国内の工場へは、製造数量などによって4つのランクに区分けして工場点検の頻度を決めて訪問し、安心・安全な商品の供給に欠かせない工場管理体制を確認しています。海外工場も同様に工場に定期訪問し、実際の製造に立会い、衛生

管理、工程管理、異物混入防止対策、食品防御などに関係する管理体制について確認・指導を実施しています。

●キョクヨーの品質保証体制



食品安全への取り組み

ここ数年食品業界で重要性が高まっている、意図的な食品汚染などの犯罪やテロに対するフードディフェンスについて、当社グループでは独自のガイドラインを作成しました。工場施設、セキュリティ管理はもちろんのこと、従業員の労務管理をポイントとしています。各工場ではガイドラインに基づいてフードディフェンスに関する規定を作成し、管理

体制の強化を推進しています。当社グループでは、最終製品をランダムに検査する抜き取り検査だけでなく、重要な製造工程を継続的に監視・記録する工程管理システム「HACCP (ハサップ)*」を推進しています。

*Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。食品の製造工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染などの危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を製造することができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを継続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

HACCPシステム構築のための7ステップ



品質向上への取り組み

品質保証部の主導のもと、キョクヨー製品の製造に携わるグループ工場および協力工場との意見・情報交換を定期的に行っています。各工場の品質向上につなげるために、基本的な内容から非常に細かい内容まで、多岐にわたる情報共有を実施しています。

意見・情報交換での議題(一部)

- クレーム発生状況についての傾向と対策
- 食品工場の衛生管理手法
- 防虫防鼠・異物混入防止・金属異物混入防止などの具体的な対策
- 新表示法への対応
- 各工場の成功・失敗事例

正確な情報発信

昨今、食品に求められる品質管理レベルは益々高くなり、食品表示に求められる要求も多くなっています。

2018年2月、当社グループの製品生産に携わる加工委託協力工場が一堂に会する「キョクヨー協力会技術研究会」において、2017年9月に施行された食品表示法の加工食品の原料原産地表示制度と今後のさらなる法改正について情報共有しました。

食品表示法関連における今後見込まれる法改正として、遺伝子組換え表示に関して消費者庁が検討していることがあります。厚生労働省は食品用器具容器包装のポジティブリスト化などを改正しました。これらの動向を注視しながら、各工場とそれぞれのサプライチェーンも含め対応準備をしていきます。

地球温暖化の防止や食品廃棄物の発生抑制などに取り組んでいます

なぜ重要か？

CO₂排出量の増加を主な要因とする地球温暖化は、海面や水温の上昇、不安定な天候を引き起こす要因となっています。また食品廃棄物は、食糧資源の効率性や環境への負担など持続可能な消費と生産を実現する上で課題となっています。キョクヨーは、こうした問題の解決への取り組みとしてエネルギー資源、食糧資源の効率的な活用に努めています。

● 2015年パリ協定

2015年12月に「パリ協定」が採択され、産業革命前からの気温上昇を2度より低く抑え、1.5度未満を努力目標とすることが決められました。日本政府は、温室効果ガス排出削減目標を2030年度に2013年度比26.0%削減(2005年度比25.4%削減)の水準にすることをしています。

最大で 摂氏2度

出所:国際連合広報センターWEBサイト、持続可能な開発目標(SDGs)2016 報告

● 日本の食品廃棄物の発生量の内訳(2015年度)

食用仕向量8,424万トンのうち1,713万トンが廃棄されています。そのうち、500~800万トンは本来食べられる「食品ロス」と試算されており、削減のための努力が必要とされています。

出所:平成25年7月31日 食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会(第9回)及び中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会(第7回)合同会合(第7回)における資料1「各国における食品リサイクル等の実施状況」

資源の有効活用(規格外品の製品化)

昨今、定格、少量形態へのニーズが高まるなか、鮭製品を生産している海洋フーズ(株)では、サイズ不揃いなどの理由で、規格外となった切り身類も製品化し、資源の有効活用を実施しています。お客様からも「不揃いでも構わない」と好評をいただいています。



同社のロシア原料、紅サケ製品

Topics

AI技術を用いて生産効率向上や資源の有効活用に

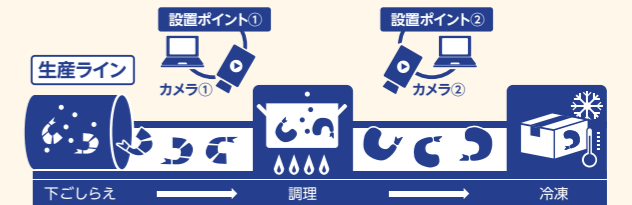
2017年8月から11月に(株)極洋、極洋食品(株)、東北大学大学院工学研究科情報知能システム研究センター、NECソリューションイノベータ(株)の4社は共同で、AI技術を用いた加工工程の見える化実証実験を行いました。

極洋食品(株)塩釜工場ではエビフリッターなどの生産ラインにカメラを設置し、画像をAI分析することで2級品の検出や生産個数の高精度管理などの実験を行いました。

その結果、①生産個数で99%以上の精度を実現②生産ラインの撮影画像1枚当たり0.05秒以内で2級品を検出③一部の加工品で調理と2級品発生原因と関連の可能性を確認しました。これまでは熟練の技術者の目視による選別に頼っていた部分ですが、技術者の高齢化や人手不足により技術の継承が近い将来に困難になることが予測されています。特に東北地区では東日本大震災以降その傾

向が顕著になっています。この技術はさらに、複数の工程による等外品の発生原因を分析することで発生を減らし、歩留まり向上につながることも期待され、資源の有効活用にもつながります。

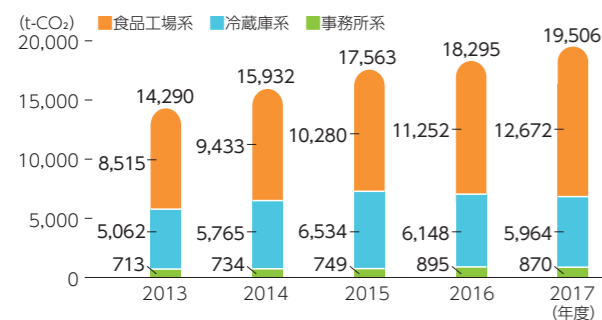
当社ではこの技術を2018年度中にも塩釜工場で本稼働させて効率化を高めたいと考えています。



CO₂排出量の削減への取り組み

2017年度の電力使用量は30,690千kWhで、前年度比5.4%の増加でした。内訳は工場系サイトが10.8%の増加、冷蔵庫系サイトが1.0%の削減、事務所系サイトでは0.1%の削減でした。その他エネルギーを加味したグループのCO₂総排出量は19,506t-CO₂で、前年度比6.6%増加し、内訳は工場系サイトが12.6%の増、冷蔵庫系サイトが3.0%の削減、事務所系サイトは2.8%の削減でした。工場系サイトの主な増加要因は、生産量が前年度比9.1%増加したことによるものです。なかでも、昨年、本格稼働2期目を迎えた極洋食品(株)塩釜工場が、生産量で前年度比77%増となり、グループ内最大規模の工場のため、結果として食品工場系のすべての値を引き上げました。

● CO₂排出量 - グループ合計 -



冷蔵庫系サイトは、大阪本社と福岡事業所の運用変更がCO₂削減に大きく貢献しました。大阪本社では、温度帯変更(チルド⇒冷凍)に従事していた蔵を一定温度で活用したこと、福岡事業所は順調な入庫で満庫になっていた時間が長く効率的に冷却出来たことや退社時間を30分切り上げたことが奏功しました。

2017年度は、総量、原単位とも悪化してしまいましたが、エネルギー使用量の大きい極洋食品(株)塩釜工場の稼働が安定したことで、2018年度以降は目標が明確になりました。エネルギー効率の向上のため、管理を徹底してリスタートを切っています。

食品工場系の食品廃棄物の削減

2017年度の当社の直系工場5社7事業所の総生産量は、前年度より9.1%の増でした。それに伴う食品廃棄物の発生量は、ほぼ同等の2,437tでした。結果、生産量当たりの原単位は昨年度より8.1%削減と好転しました。最大の削減効果は、極洋食品(株)ひたちなか工場が、一部を有価による処分に移行したため、廃棄物として除外されたためです。また、発生した食品廃棄物は、肥料や飼料にリサイクルされるような廃棄ルートを選定し、食品廃棄物のリサイクル率はほぼ100%を維持しています。

※生産量・食品廃棄物排出量のグラフはP38 環境データをご覧ください。

ステークホルダーメッセージ 環境経営の推進と企業価値の向上に期待

2017年度のキョクヨーグループ全体の運用パフォーマンスは、主要製造拠点である極洋食品(株)塩釜工場の稼働に伴い、CO₂排出量が前年度比約6.6%の増加となっていますが、売上は約7.7%の伸びを達成していることから、売上高当たりの負荷で見れば効率の高い事業活動の結果といえます。また、食品工場系の生産量当たりの廃棄物排出量は年々低下しており、水産資源の無駄のない製造を実現してきているといえます。

一方、環境パフォーマンスでは、SDGsへの取り組みを本格化させ、2030年に向け持続可能な事業を展開しています。とりわけ海洋資源保全の管理に力を入れ、本特集の完全養殖クロマグロの提供は、市場ニーズに応えた成果の一つといえます。また、MSC・ASC認証への積極的な取り組みを通じ、お客様から資源管理に対する姿勢に高い評価を得ています。これらの一連の成果は短期的な取り組みで実現できるものではなく、2001年以降、グループ全体が一体

となって積極的な環境経営を推進していくなかで得た結果と思います。

今後、国内のみならず海外戦略を強化する計画ですが、世界市場を見据えたニーズに応えるため、これまでの活動の着実な展開をベースにグローバルでのガバナンス強化のもと、新中期経営計画を核にし、SeaBOSの取り組みを通じ、さらなる企業価値の向上に繋がれることを期待するものです。

富士通エフ・アイ・ピー株式会社
環境・科学システム部
環境経営首席コンサルタント
伊藤 泰志 氏





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

基本的な考え方

キョクヨーグループは、株主をはじめとするステークホルダーに対し、透明性の高い経営を行うとともに、迅速果断な意思決定を行い、持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目指していくことをコーポレート・ガバナンスの基本方針としています。併せて当社の企業理念・グループ企業行動憲章を遵守し、コンプライアンスを徹底するための適正な監視、監督体制を構築し、経営の効率性、公正性の確保に努めています。

取締役会

当社グループの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体制の基礎として、取締役会を定期に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催することとしています。経営環境の変化に迅速に対応できる経営体制の確立と取締役の経営責任の明確化のため、取締役の任期を1年とし、社外取締役2名を選任しています。

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名は社外監査役であり、経営者に対する監督機能の強化を図っています。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、内部監査など内部統制の運用状況を把握し、その効率性を確認することを重点項目として監査を行っています。

取締役会の実効性評価

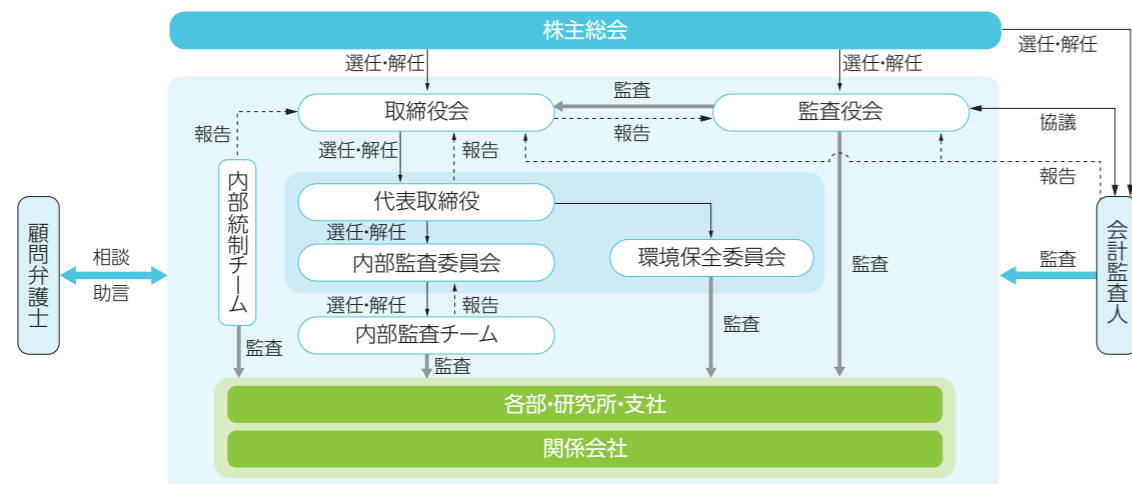
当社はすべての取締役および監査役に対し、取締役会全体の実効性に関するアンケートを年1回実施し、その結果を取締役会にて報告しています。同アンケートでは取締役会の構成や運営、ガバナンスのあり方などについて概ね肯定的な評価を得ています。

取締役・監査役のトレーニング方針

当社は新任社内取締役に対し、取締役として必要な知識を習得するために、外部セミナーを受講することとしており、新任社外取締役・新任社外監査役に対してはその就任後速やかに当社グループの事業にかかわる説明を実施することとしています。

また、取締役・監査役に対して定期的に役員研修会を開催するほか、必要に応じて取締役・監査役が外部セミナーなどに参加することを推奨しており、その費用は会社が負担しています。

●コーポレートガバナンス体制



役員報酬

役員報酬決定方針

取締役の報酬は固定の基本報酬と業績連動型株式報酬から構成されており、いずれも定時株主総会で決議された報酬総額の範囲内で支給しています。

固定の基本報酬は各取締役の職責に基づき決定しています。業績連動型株式報酬は連結売上高と連結営業利益の達成度合いに応じ、事業年度ごとに各取締役に付与するポイントを決定し、退任時に信託を通じ当社株式を支給しています。

なお、社外取締役の報酬については、業務執行から独立した立場であることから、固定の基本報酬のみとし、業績連動型株式報酬は支給していません。

●取締役および監査役の報酬等の額

役員区分	報酬等の総額 (百万円)	報酬等の種類別の総額(百万円)		対象となる 役員の員数 (人)
		基本報酬	株式報酬	
取締役(社外取締役を除く)	261	219	42	13
監査役(社外監査役を除く)	12	12	—	3
社外役員	57	57	—	4

※平成29年6月27日付にて退任および辞任した取締役4名および監査役1名の報酬を含めています。

内部統制

当社は、「内部統制システムの基本方針」を定め、関連諸規則を整備することで、内部統制システムの整備および運用を図っています。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、2017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。

リスクマネジメント

基本的な考え方

当社は、グループ全体の事業活動に影響を与える全てのリスクを想定し、その発現を防止すること、および想定されるリスクが発現した場合被るリスクが最小限となるよう対処するために、キョクヨーグループリスク管理基本規則を作成し、リスク管理体制を整備しています。

各部署およびグループ各社は担当する業務で発生するリスクを日常的に管理し、その上で極洋本社各部署が主管部署として各部署およびグループ各社と連携してグループ全体のリスクを管理し、さらにリスク管理の総括部署として極洋企画部が、主管部署とリスク情報を共有してグループ全体のリスクを横断的に管理しています。

また緊急事態が発生した場合、「対策本部」、「対策プロジェクト」、「対応チーム」などのレベル別組織を編成して対応することとしています。

リスク管理体制

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、フードディフェンスガイドラインを作成し、工場運営の基礎として運用しています。また食品事故が発生した際には食品事故および苦情処理に関する規則などに基づき、グループ全体ですみやかに対応しています。

また、災害リスクについて事業継続計画(BCP)を策定している他、「内部監査チーム」は、当社およびグループ会社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。

事業継続計画(BCP)

当社およびグループ各社はBCPを策定し、被災時においても事業を継続できる体制を整備しています。この計画に基づき、まずは従業員の身の安全の確保と家族を含めた安否確認を優先するため、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。次に各事業所や取引先の被災状況の把握に努め、適切な支援方法の検討を行うと同時に、重要業務として、「有事に際しても当社製品の供給責任を果たす」ための対策を定めています。近年大規模な災害が多く発生しており、BCPについても定期的な見直しを行うことにより、より効果的なものに高めていきます。



信頼される企業であるために

コンプライアンス

基本的な考え方

キョクヨーおよびキョクヨーグループは、企業理念、行動指針、企業行動憲章に従い、コンプライアンス（法令、企業理念、行動指針、企業行動憲章、社内規則および企業倫理の遵守）を経営の基本方針としています。

コンプライアンス体制

コンプライアンス体制の基礎として、企業理念に基づきキョクヨーグループ企業行動憲章およびコンプライアンス基本規則を定め、当社グループの役職員に対しその周知徹底に努めています。その上でコンプライアンス担当役員のもと、コンプライアンス体制の構築、維持、向上を具体的に推進する組織として、専任の「内部統制チーム」を設置し、グループ全体の横断的なコンプライアンス体制を整備しています。

内部通報制度

法令違反、その他コンプライアンスに関する事実についてのグループ内通報体制として、社内のコンプライアンス担当部署長および外部の弁護士事務所を直接の情報受領者とする内部通報システムを整備し、内部通報者保護規則に基づきその運用を行っています。また通報結果はコンプライアンス担当役員を通じて取締役会に報告するとともに、通報者が保護されるような体制を整備しています。

コンプライアンス教育

毎年4月に「コンプライアンス（法令順守）の徹底について」の通達を社内へ通知している他、全体会議で社長よりコンプライアンスについての注意喚起および社内の研修会なども適宜実施しており、意識の浸透に努めています。



働きやすい職場環境づくり

従業員一人ひとりの生活を尊重し、多様な働き方を支援しています

労働慣行

基本的な考え方

キョクヨーグループの企業理念にある「人間尊重」に基づき、従業員の気持ちに寄り添い、誠実に接することを人事の基本方針としています。

労働法および関係諸法令を遵守し、働きやすい労働環境の維持向上に取り組んでいます。門戸を広く開放した人物重視の公平・公正な選考や、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様々な機会の提供を行っています。業務に関する能力のレベルアップを図り、モチベーションを維持向上させることで、生産性向上・競争力強化につながると考えています。

公正・公平な雇用と多様性の尊重

当社グループは「人間尊重」を企業理念としており、国籍や性別に関わらず公正・公平な雇用に努めています。また、多様な人材が活躍できるように、育児・介護の休業制度と短時間勤務制度の充実や利用促進、地域限定総合職の導入、海外研修制度へのグループ会社社員の参加を可能にするなどを実施しています。多様な人材が活躍することにより、新たなアイデアによる魅力的な商品が誕生する可能性が高まると考えています。

女性活躍推進

当社では、2016年4月1日に「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律（女性活躍推進法）」にて定められた「行動計画」に則り、2021年までに正社員に占める女性割合を25%以上とするべく、具体的な取り組みを推進しています。2018年3月末で25.35%となり、目標を達成していますが、今後もこの割合を維持できるよう取り組みを継続していきます。

また、厚生労働省「両立支援のひろば」の一般事業主行動計画公表サイトにて「女性活躍推進法に基づく一般事業主行動計画」を、厚生労働省「女性の活躍推進企業データベース」にて残業時間・有給取得率・管理職に占める女性の割合を公表しています。

再雇用制度

60歳の定年後も引き続き就業を希望する方は、「定年後再雇用規則」に基づき、原則として全員65歳まで再雇用することとしています。60歳以前より再雇用へ向けて情報を提供し、様々な部署で引き続き活躍していただいています。

障がい者雇用の推進

2014年と2015年に新卒障がい者の方をそれぞれ2名ずつ採用しており、現在も配属部署にて活躍していただいています。今後も引き続き障がい者の方の採用を積極的に進めていきます。

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

当社は、株主、投資家の皆様が必要とされている正確な企業情報などを分かりやすい表現で公平かつ速やかに開示しています。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などに準拠した情報の開示に努める他、タイムリーかつ積極的な情報開示に努めています。

株主総会の開催とBUSINESS REPORTの発行

株主総会は、株主の皆様へ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努めています。

なお、株主の皆様には当社の現況などをより深く理解していただく目的で、毎年3月末現在の株主様に「BUSINESS REPORT」をお送りしています。また、機関投資家や証券アナリスト向けには、年2回のIR説明会を開催しており、社長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。

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、2018年3月期の期末配当は、1株あたり60円です。

Topics

多様な人材の活躍を目指して

当社は2001年より女性総合職の採用を開始しました。以来、食品部門を中心に女性の登用が増えています。商品開発や品質保証においても女性の感性や目線が重要な効果を発揮しています。

また、2017年からはホーチミン駐在員事務所には女性社員が駐在し、ベトナムの協力工場の品質安全指導に従事しています。海外拠点への女性社員の派遣は当社として初めてのことで、今後も能力や適性にあった配置を行い、多様な人材が活躍できるように取り組んでいきます。



ホーチミン駐在員事務所
ホーチミン食品安全室 室長
田邊 聡美



働きやすい職場環境づくり

ワークライフバランス

キョクヨーでは、働きやすい職場づくりを進めることが、仕事に対するモチベーションを高め、社員が能力を発揮し、結果として生産性の向上や効率的な経営の実現、メンタルヘルスの不調の予防などにもつながると考えています。2016年6月には、職場環境の改善に取り組んでいくことを、全社員に対して発信しています。

働き方改革の支援

1 看護休暇・介護休暇の有給化と時間単位取得可能

賞与の控除対象であった看護休暇・介護休暇について、同休暇の利用促進を図るべく2017年1月より支給対象に含めました。また、時間単位の取得を認めることで、子どもの急病による通院や送迎などのために柔軟な取得が可能になりました。これらの取り組みにより、同休暇の取得実績が2016年度以前までは毎年ほぼ0日でしたが、2017年度は約60日間まで増えました。

2 地域限定総合職制度の導入

育児や介護などの家庭の事情により全国転勤できない人が、総合職と同様の業務を遂行し、能力をさらに発揮できることを目的として、2017年7月に導入しました。また、入社後に様々な事情により勤務時間や勤務地の制約が出てきた人に対して、継続就業ができるような選択肢を増やすことで離職防止につなげていくことも目的としています。

3 年次有給休暇の計画的付与制度導入

社員が休暇を取得しやすい環境づくりをさらに推進するために、2017年4月より制度を導入し、1年度につき5日間の有給取得日を各人ごとに指定・取得することを義務付けました。これにより2017年度の全体的な有給休暇取得率は48.65%となり、前年から5.38%上昇しました。今後もこの取り組みを継続し、有給休暇取得率を上げていきたいと考えています。

4 積立休暇制度導入

万一の時に年次有給休暇の残日数を確保しておきたい、という気持ちを持つ人も多く、有給休暇の取得を阻害している要因の一つと考えられたため、有給休暇の時効消滅分が積み立てられる制度を2017年4月より導入しました。年間の積立上限日数は10日間、累積の積立上限日数は60日間で、本人の私傷病による長期療養や家族の看護・介護の場合取得可能としています。

時間外労働の削減

当社では、2017年3月より毎月第3金曜日を全社一斉ノー残業デーとしています。これは、経済産業省と経団連などが推奨している「プレミアムフライデー」に関連して設定したもので、退社時間を明確にすることにより、社員一人ひとりが仕事のやり方を工夫し、退社後のライフスタイルを充実させ、働く意欲につなげてもらうことが目的です。今後は毎月第3金曜日だけでなく、他の日も早く帰ることが当たり前となるような職場を目指して取り組んでいきます。

出産・育児や介護と仕事の両立を支援

出産や子育て、介護などの事情を抱える社員を支援するために、当社では法定基準を上回る制度を導入しています。

●育児・介護休業制度

制度	内容
育児短時間勤務制度	小学校4年生になるまで1日2時間以内短縮可能
介護休業期間	通算して180日まで可能
看護休暇、介護休暇	有給休暇、時間単位取得可能

公平・公正な人事評価

当社では、昇給・夏季賞与・年末賞与の計3回人事評価を実施しています。評価項目は業績評価・目標評価・能力評価で、人事評価が確定次第、全社員に対して各上長よりフィードバック面談を行っています。また、一次評価者に対しては目標管理研修を実施し、適切な目標評価ができるよう取り組んでいます。

さらに、全社員対象の人事面接を毎年実施しており、本人のキャリア希望などを聞き取り、効果的なキャリアアップにつなげていけるようにしています。

労使関係

「労使協調」を共通認識として、春季交渉や労使協議会、月1回程度の職場環境改善ミーティングなどを実施し、健全な労使関係を構築しています。

労働安全衛生

基本的な考え方

キョクヨーでは、労働安全衛生に関する方針を策定し、これに基づいた労働安全衛生活動を展開しています。社員一人ひとりの安全と健康の確保が企業経営の基盤となることを認識し、安全で働きやすい環境の確保に努め、労働災害の撲滅、健康保持・増進を目指して取り組んでいます。

労働安全衛生に関する方針

- 1 健康診断の実施
- 2 衛生委員会の開催
- 3 全社的衛生管理
- 4 スタッフの養成

労働安全衛生マネジメント

当社グループでは、労働安全衛生法に基づいて安全衛生委員会又は衛生委員会を設置し、労働災害の防止や社員の健康管理を目的とした安全衛生管理の推進に努めています。2017年度は、健康診断結果に基づく二次健康診断の受診率向上や、社内イントラに労災時の行動マニュアルや労災病院一覧、衛生委員会の議事録、その他安全衛生に関するパンフレットなどを掲載し、積極的な情報の発信に取り組みました。

メンタルヘルスケア

職場のメンタルヘルスケア対策として、管理職研修においてラインケア研修を取り入れています。自身のストレス対処法を再確認し、労働災害の視点から管理者が負う法的な責任や安全配慮義務に焦点を当て、その意義と実践方法について理解を深め、メンタルヘルス問題対処に欠かせないコミュニケーション能力を磨いてもらうことを意図しています。

また、若手社員に対してはメンタルヘルスケアやストレスマネジメントに関する研修を実施しています。

ストレスチェック制度

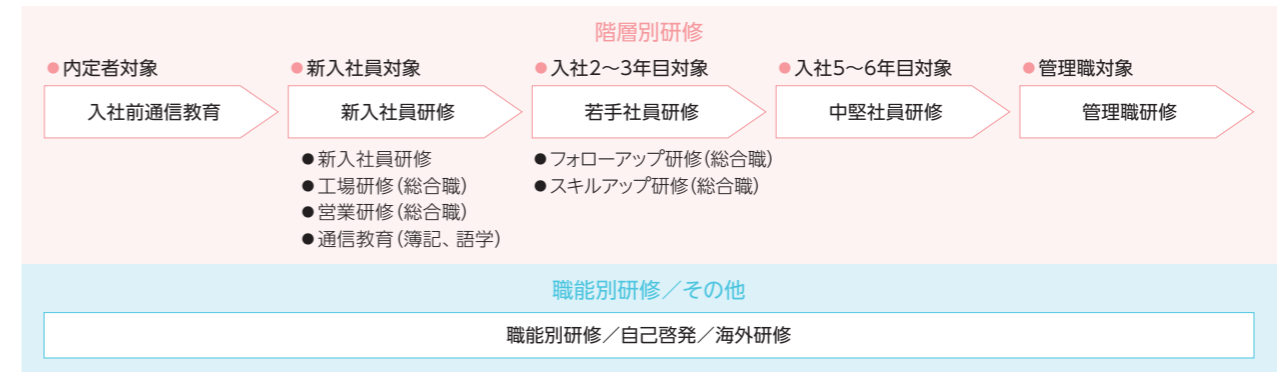
当社では2016年度よりストレスチェック制度を導入していますが、2017年度のストレスチェック検査の受検率は93.7% (94.7%)、高ストレスと判定された割合は10.7% (11.6%)、医師の面接指導を申し出た割合は0.8% (1.8%)という結果でした。

※()内は前年度実績

人材育成

当社では、対象別に各研修を実施しています。階層別、職能別にそれぞれのテーマを設定し、実践的に研修を行います。また、通信教育や社外セミナーなど、各自の必要と意欲に応じた自己啓発プログラムも充実させています。

●教育体制図





お客様とのコミュニケーション

魚のおいしさ、魅力を世界中のお客様に

魚食のグローバル化への対応

キョクヨーでは、世界各地での水産物の需要の高まりに応えるべく、海外ネットワークの強化を進めています。

日系人を中心に早くから魚食が取り入れられた北米市場では、1996年にKyokuyo America Corporationを設立し、北米市場におけるさらにきめ細かい顧客対応のため、2015年にロサンゼルスに、2017年にはニューヨークに営業所を開設しました。寿司を中心に、和食が食生活に密着しつつある欧州でも、2006年にオランダに現地法人KYOKUYO EUROPE B.V.を設立しました。さらに、経済成長を背景に消費の多様化が進むASEAN市場をターゲットに、2014年にはタイにKyokuyo(Thailand)Co., Ltd.を設立しました。

これら拠点を軸に、市場ごとのニーズを踏まえた商品供給を強化することで、魚食の魅力をさらに広げていきます。

Topics

THAIFEXに出展

2018年5月29日～6月2日にバンコク郊外IMPACT社大型展示場において、東南アジア最大級の総合食品見本市THAIFEX2018が開催されました。今年は世界41か国からの食品関連企業や団体が2,573ブースを出展し、過去最大規模の見本市となりました。

当社は今回初めて単独ブースを出展し、当社グループ製品の紹介と商談を積極的に行いました。来場したタイ国内販売業者やアジア諸国のバイヤーなどから多くの商品問い合わせや見積もり依頼を受け、今後の海外市場での販売拡大に期待が持てる見本市となりました。



THAIFEXの出展ブースの様子

ブランド力の強化を目指して

当社は新中期経営計画『Change Kyokuyo 2021』において、当社グループが持続的に成長し続けるための戦略のひとつとして、ブランドの強化を掲げています。そこで、社名ブランドの認知度を向上させるため、2018年7月2日より企業CMのテレビ放映を開始しました。今後、ブランド力の強化を目指して、様々な媒体を通じた広報活動を進めていきます。



テレビCMの一場面

サステナブル・シーフード・ウィーク2017への協賛

2017年10月、4回目を迎える「サステナブル・シーフード・ウィーク2017」がMSC、ASC、WWFの3組織により開催されました。

サステナブル・シーフード・ウィークは、MSC認証・ASC認証を受けた「サステナブル・シーフード」の普及を図る目的で開催され、当社は2014年の初回からプレゼンや認証水産物の提供などを通じて協賛企業として積極的に参加しています。

今年のトークセッションでは、吉本興業のコリコノ田中直樹さん、家事えもんとして知られる松橋周太呂さんを交えたトークで、サステナブル・シーフードについて参加者に学んでいただきました。続けて行われた、認証水産物を活用したデモクッキングの食材として、当社はキョクヨーフーズ(株)のMSC認証カニカマ「オーシャンキング」を提供しました。

今後も水産資源を扱う企業として、責任ある水産物供給を目指し、積極的に認証取得を行うとともに、消費者へのサステナブル・シーフードの普及にも貢献していきます。



サステナブル・シーフードを使ったデモクッキングの様子



サプライチェーンマネジメント

サプライチェーン全体で価値ある商品をお届けしています

サプライチェーンに関する基本的な考え方

すべてのお客様に「安心・安全な商品とサービス」を提供し、キョクヨーグループの企業理念を実践するためには、自社だけでなくサプライチェーン全体で取り組むことが必要です。原料を提供いただく調達先の皆様や、商品を販売いただくお取引先の皆様は大切なビジネスパートナーです。ビジネスパートナーの皆様と相互にコミュニケーションを図りながら、信頼関係を構築し、安定的に良い原料を調達し、良い商品とサービスをお客様に提供していきます。

また、サプライチェーンにおいて企業活動が地球環境や労働環境、人権に与える影響に配慮し、CSRへの取り組みを進めることで持続可能な社会の発展に貢献します。

- 1 安心・安全な商品及びサービスの提供**
関連諸法令を遵守し、HACCP、ISO等の衛生管理・品質管理システムを構築することで、商品とサービスの安全性と品質の確保に努めます。
- 2 法令の遵守**
国内外の法令、規則等を遵守することにより、健全な企業活動を推進し、社会に貢献します。また、法令の遵守のみならず、社会のルールにそって行動し、反社会的な行為は決して行いません。
- 3 積極的かつ公正な企業情報開示**
広く社会とのコミュニケーションに努め、ステークホルダーが必要としている正確な企業情報、商品・サービス情報等をわかりやすい表現により公平かつ積極的に開示します。
- 4 公正、透明、自由な競争**
公正、透明かつ自由な競争に基づく企業活動を行います。また、不正な取引慣行を排除し、不当な手段による利益の追求は行いません。
- 5 働きやすい環境・人権の尊重**
安全で働きやすい環境を整備するとともに、人権を尊重し、不当な差別を行いません。多様な視点や価値観を重要視し、本人の希望や能力、経験に応じた多様な人材登用を進めます。また、いかなる形態の強制労働、児童労働を排除します。
- 6 地球環境への配慮**
バリューチェーンにおける環境負荷の低減、生物多様性と生態系の保全、気候変動など地球環境に配慮した事業活動を推進し、持続可能な社会の発展に貢献します。

サプライチェーンにおける取り組み

海外拠点での品質管理体制の整備

あらゆるニーズに応えるため、産地に近く、低コストで生産できる海外各地に、冷凍・加工を行う生産拠点を設立しています。その数は協力会社も含めて150を超えています。各エリアの主要拠点には経験豊富な品質保証担当者が駐在しており、この担当者が各工場を定期的に調査することで、国内工場と同レベルの厳格な品質管理体制を整備しています。

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。

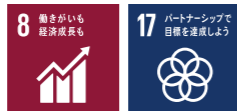
会員間の共存共栄を図ることを目的とした「キョクヨー協力会」は製造技術に関する情報の交換、規格の統一化を図り、加えて品質向上、商品開発に寄与するために会員相互が協力して互恵的関係を築いています。

Topics

K&U Enterprise Co., Ltd.がSMETA監査を受審

タイのグループ会社K&U Enterprise Co., Ltd.は2016年9月、サプライチェーンにおける労働実務に関するデータを管理するためのオンライン・データベース・システムSEDEX(Supplier Ethical Data Exchange)に加入し、毎年SMETA(Sedex Members Ethical Trade Audit)監査(以下SMETA監査)を受審しています。

SMETA監査は、サプライチェーンにおける企業倫理の向上を目的として、世界の大手小売・食品企業が参画して策定されたグローバルな監査スキームで、労働基準、安全衛生、環境、企業倫理の4つの領域について事業活動を審査します。そして、監査結果、指摘事項、改善要求はSEDEXプラットフォームを通じて顧客と共有され、透明性が確保されます。2018年1月、2月に実施された監査において、4つの領域全てにおいて指摘事項・改善要求がなく、同社では倫理的で責任ある事業活動が行われています。



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

地域経済への貢献

惣右衛門工場本格稼働と雇用創出

キョクヨーは現地雇用を通じ、事業活動を行う地域社会の経済発展に寄与できるよう努めています。

極洋水産(株)惣右衛門工場は2016年8月に静岡県焼津市に設立された「マグロタタキ」を専門に製造する工場です。原料は、同社所有の「わかば丸」にて漁獲されたマグロも使用し、1日当たり4tの「マグロタタキ」を製造可能とする最新の設備を導入しています。惣右衛門工場では、稼働開始時から数十名の従業員を焼津近郊から採用し、地域の雇用創出にも貢献しています。



惣右衛門工場一同

カヌースラローム選手を社員として採用

当社は「自然との共生」および「水資源の大切さ」を社会に伝えていく環境保全活動の一環として、日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして協賛しています。

2018年4月には、カヌースラローム・男子カヤックシングルの山本 嶺(やまもと りょう)選手を正社員として採用しました。山本選手は2016年U-23世界選手権などの国際大会に出場し、2017年もU-23日本代表に選ばれ、国内では「2017カヌースラロームジャパンカップ・キョクヨーシリーズ」第3戦で2位入賞を果たすなど、若手選手の中で期待を集めています。当社は業務と競技を両立できる環境を整備し、アスリートとして競技活動に打ち込んでもらう一方、社員としてアスリートならではの経験を活かし、活躍してもらうことで、当社グループの連帯感を一層高めてくれることを期待しています。



山本 嶺選手

インターンシップの受け入れ

当社グループでは、社会貢献活動の一環として、インターンシップを実施しています。採用活動とは切り離し、学生にはインターンシップで得た学びや経験を将来のキャリアプランを考える際に役立てて、就職活動に活かしてもらうことを目的としています。

ステークホルダーメッセージ インターンシップについて

宮城大学では、2007年からキョクヨーグループの極洋食品(株)塩釜本社、その後、(株)極洋塩釜研究所にも連続してインターンシップで学生を受け入れていただいています。

インターンシップでは学生は、大学での座学や学生実験では触れることのない、企業で実際に使われている生産設備などを利用して、具体的な商品の改良や新規開発、あるいはそれらに結びつく新しい基礎技術の開発など、時には特許に関わるような開発の現場を視て、経験することで、大学教育の現場と将来の職種の結びつきなどをイメージすることができます。また、社会との結びつきも感じることができ、大変貴重な経験をさせていただいています。

当大学の中でも食産業学群では、企業へのインターンシップを3年生の必修としており、インターンシップを終えた学生のレポートは学内で公開します。下級生はそのレポートを参考にしながら翌年の研修先を選びます。極洋食品(株)や塩釜研究所のように学生に評価の高い研修先は連続して応募者がいますし、一部の学生は卒業後にもお世話になっている事例も少なくなく、今後も社会に役立つ人材を育てていきたいと考えています。

公立大学法人 宮城大学 食産業学群 学群長
西川 正純 教授



社会貢献活動

(株)ぐるなび様でサステナブルシーフードについての有志勉強会開催

2018年4月(株)ぐるなび様にて有志勉強会が開催され、「サステナブルシーフードの今と極洋における取り組み事例」と題して当社社員が講師をしました。概要は

- なぜ、いまサステナブルシーフードなのか?
- 危機的な状況にある世界の水産資源の問題。
- 資源を守りながら有効利用する国際認証であるMSC認証、ASC認証について。
- 飲食店や、食事に来られるお客様から発信することで川下から未来を変えよう。
- ビジネスツールとして「シーフード」を考えてみましょう。
- 当社製品での認証商品の実例。そのコンセプトや背景について。

というものでした。当日は平日の夜間にも関わらず熱心な受講者が多数参加され、約1時間半の予定をオーバーしながら多くの質疑が交わされました。

未来を変える買い物学校プロジェクトへの参加

当社は、(株)博報堂が主催する「未来を変える買い物学校プロジェクト EARTH MALL」に協賛しています。

このプログラムは、国連で採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」の普及を民間主導で推進することを目的として

います。

SDGsは、国家や企業が主導で推進、実行だけでなく、消費者一人ひとりが買い物という毎日の行動で「未来を変える力」を持ち、実行することができるということを、教育を通して未来を支える子供たちに伝えていこうという取り組みです。

対象は小学校高学年から高校生で、持続的な水産資源の利用を支える「MSC認証」「ASC認証」や、森林資源に関わる「FSC認証」、そしてパーム油資源に関わる「RSPO認証」など4つの認証を題材に日々の生活の中での買い物という行動が自分たちの未来、そして将来世代の未来を変えられることを伝えていきます。

2018年度から本格化する活動に先立ち、2017年8月、東京都世田谷区にある私立三田国際学園中学校の協力の下、生徒たちに授業を行いました。

授業は、SDGsや「EARTH MALL」動画、そして認証製品に関わる講義などの後、子供たちに認証製品に関わる広告を作ってもらう形式で進められ、具体的に商品の特徴や、コンセプトに触れることでより理解を深めてもらう方法をとっています。授業に立ち会い協力いただいた先生方にも好評で、2018年度からの本格稼働に向けて素晴らしいステップとなりました。



私立三田国際学園中学校での授業と実習の様子

ステークホルダーメッセージ 未来を変える買い物学校プロジェクトに講師として参加して

2017年8月の三田国際学園中学校での授業に(株)極洋様とともに講師として参加させていただきました。

中学校での授業はフラフープを使った身体的なワークの形式から、動画を使ってわかりやすく、生物多様性や環境問題に生徒の関心を引き付け、その背景の上に各種認証商品があるという説明のあと、その商品を世の中に伝えるためのポスターを作るというものでした。

生徒の理解度をペーパーテストなどで確認する一般的な手法と異なり、広告づくりを通じて自由な発想で表現させ、人に伝えていくことを実体験させるというプログラムは広告会社ならではの感じました。

今回、生徒に具体的な認証商品として現物を見せて説明したのは(株)極洋様に製造委託している「CO・OP骨取りさばの味噌煮」というロングセラー商品です。この商品は

2017年6月からMSC認証商品になり、より多くの消費者に好評を博しています。また、この2年ほどで認証商品に対する各地域生協のご担当者様の理解度や関心も急激に広まっており、この流れに対応した商品が開発できる(株)極洋様のようなパートナーと今後も手を組みながら、進めていく必要性を強く感じています。

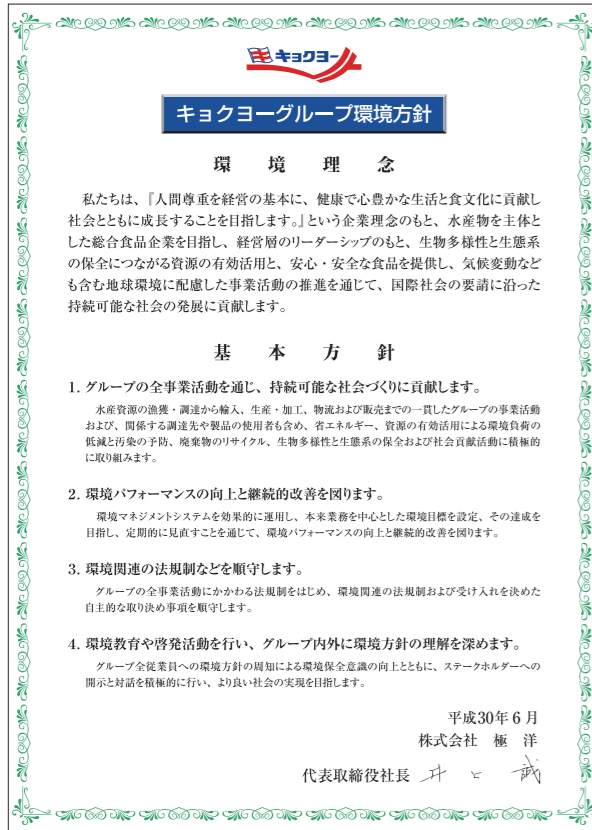
当連合会では今後も持続可能な水産物を利用した商品を積極的に増やしていく予定です。



日本生活協同組合連合会 商品本部 部長スタッフ
松本 哲氏



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

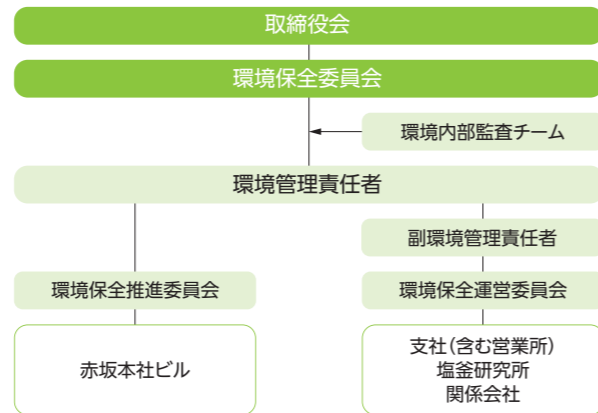


マネジメント体制

社長を委員長とする「環境保全委員会」は年2回、各関係会社、支社、事業部門トップが集まり、グループの環境活動の適切性、妥当性、有効性を評価しています。また、横断的な情報共有を行うことにより各社の改善につなげ、計画を立案します。

環境内部監査は、基本的に工場系サイトは毎年、事務系サイトは2年に1度の頻度で実施し、環境関連項目を切り口に、CSR要素を含んだ多岐にわたる課題を検証します。外部要因に気になる事案があった場合には、その年のチェックリストや手順書に重点課題として盛り込み、活動の有効性について相互監査を実施しています。

●環境保全体制図



環境教育

当社グループでは年2回、机上にPCを持つグループ従業員には全員、PCを持たぬ製造部員には、別途、問題を作成し、グループ社員として必要と思われる知識の共有のために「e-ラーニング」を実施しています。テーマは環境問題の基礎知識から、水産資源にかかわる問題や、東京オリンピック・パラリンピックの食材調達についてなど時事トピックスも交えて多岐にわたる出題で実施しています。2017年度は964人が受講しました。

工場間の相互監査(環境内部監査)

キョクヨーグループは、ISO14001の認証を取得しています。体制準備の整った工場から順次加入し、現在では7工場が取得しています。

ISO14001認証取得事業所では、規格に基づいて内部監査を実施し、毎年の工場部門の監査における内部監査員は他工場より派遣する相互監査形式をとっています。

類似した商品を製造していても、設備や工程、運用などが異なる場合が多く、監査時には、法令順守や手順の確認に加えて、監査側と被監査側で情報交換も行き、自社の改善に活かすなど有益な場として活用できるようにもしています。

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

2017年度キョクヨーグループ環境目標と実績

当社グループでは、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。

項目	目的	単位	2017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 ₂ 排出量 ^{※1} の削減	t-CO ₂	前年実績調整値 ^{※2} 比より1.0%削減	20,708.2	19,506.0	○	5.8%	①全サイト
	電力の使用量の削減	千kWh	//	32,742.3	30,690.0	○	6.3%	①全サイト
	A重油の使用量の削減	kℓ	前年実績調整値比より1%削減	540.7	621.6	△	▲15%	②食品工場系
	CO ₂ 原単位(生産量)の削減	kg-CO ₂ /t	前年実績調整値比より1%削減	417.8	398.1	○	4.7%	//
	長期在庫数量 ^{※3} の削減	t	年平均7tまでとする(4部門)	7.0	5.7	○	18.8%	③事務所系
		c/s	3~6か月超在庫をゼロとする(39部門)	0.0	2.5	○	▲2.5pt	
在庫回転日数の短縮	日	在庫回転日数を30.3日以下とする(3部門)	30.3	30.5	○	▲0.7%	⑤事務所系(本社事業部系)	
省資源	水使用量の削減	千m ³	前年実績調整値比より1%削減	335.1	325.7	○	2.8%	食品工場系
	食品廃棄物原単位の(生産量)の削減	kg/t	製品生産1tあたりの食品廃棄物の排出量を86.2kgまでに抑制する	86.2	77.2	○	10.4%	//
リサイクル	廃棄物リサイクル率の向上	%	廃棄物リサイクル率95.6%を目指す	95.6	92.1	○	▲3.5%	//
生物多様性	新製品の開発	品	環境配慮製品 ^{※4} を10品開発する(4部門)	10.0	11.0	○	10.0%	④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	-	情報収集および長期設備投資計画の妥当性の検討	-	実施	○	-	食品工場系・冷蔵庫系
社会貢献	社会貢献活動	-	各サイトにて活動を選定・実施	-	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ています。
 ※2 前年実績調整値とは、目標決定において前年実績に各種の変動要因(人数や稼働日数、生産計画など)を考慮し、補正した数値のことです。
 ※3 長期在庫の定義は、商材、部署の政策により異なるため、3通りの方で管理しています。また実績値は年間平均値で表示しています。
 ※4 環境配慮製品とは、従来、未利用だった部位から開発した商品や、MSC認証を取得し商品化したものなどが該当します。
 ①CO₂と電力は、増産計画を加味した目標値に対して達成となりましたが、総量では増加しており、今後も目標値の精度向上を目指します。
 ②A重油の目標未達は、一部工場で生産量が計画以上となった影響によるものです。この工場を含め、グループの全工場で生産量当たりの原単位管理も実施しています。
 ③キョクヨーグループでは、本来業務に係る事業リスクとして、長期在庫や在庫回転日数も環境管理項目の一環として管理しています。
 ④本社事業部系4部門が取り組む環境配慮製品の開発は目標を達成しました。

環境法令の順守評価

2017年度、当社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項目では、工場系の排水水質に関し、行政からの注意が2件ありましたが、直ちに是正、報告を完了いたしました。



環境保全コストや効果を評価・分析しています

2017年度キョクヨーグループ環境保全コスト

キョクヨーグループは環境保全への取り組みを、コストという定量的な管理をすることで、その費用対効果を把握し、一層の効率化と合理的な意思決定に有用であると考えています。また、その情報開示にあたり、様々な利害関係者様のニーズに配慮し、他社と比較可能になるべく、環境省が2005年に発行した「環境会計ガイドライン」に沿って作成しています。

(単位:千円)
()内の数字は2016年度

分類	2017年度グループ合計		2017年度内訳 事務所系		2017年度内訳 食品工場系		2017年度内訳 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	248,475 (327,610)	236,150 (218,963)	35 (0)	747 (1,213)	238,007 (294,447)	213,237 (179,973)	10,433 (33,163)	22,166 (37,777)
内訳	公害防止コスト	31,393 (242,245)	63,103 (60,802)	0 (0)	0 (0)	①31,393 (242,245)	63,103 (60,802)	0 (0)
	地球環境保全コスト	217,047 (84,065)	108,530 (99,117)	0 (0)	144 (203)	②206,614 (50,902)	87,849 (62,709)	10,433 (33,163)
	資源循環コスト	35 (1,300)	64,517 (59,044)	35 (0)	603 (1,010)	0 (1,300)	③62,285 (56,462)	0 (1,572)
上・下流コスト	0 (0)	58 (844)	0 (0)	33 (818)	0 (0)	25 (26)	0 (0)	0 (0)
管理活動コスト	0 (0)	4,902 (4,965)	0 (0)	450 (530)	0 (0)	4,452 (4,435)	0 (0)	0 (0)
研究開発コスト	0 (0)	2,395 (2,932)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2,395 (2,932)	0 (0)	0 (0)
社会活動コスト	0 (0)	297 (319)	0 (0)	89 (38)	0 (0)	208 (281)	0 (0)	0 (0)
環境損傷対応コスト	597 (6,317)	17,599 (19,106)	0 (0)	10 (7)	597 (6,317)	5,259 (1,755)	0 (0)	12,330 (17,344)
合計	249,072 (333,927)	261,401 (247,129)	35 (0)	1,329 (2,606)	238,604 (300,764)	225,576 (189,402)	10,433 (33,163)	34,496 (55,121)
増減	△84,855	14,272	35	△1,277	△62,160	36,174	△22,730	△20,625

【事業エリア内コスト】
主たる事業活動により事業エリア内で生じる環境負荷を抑制するための環境保全コストで以下の3つに分類しています。
公害防止コスト：公害防止に係る取り組みのためのコストです。
地球環境保全コスト：温暖化防止、オゾン層保護、その他、地球環境保全のためのコストなどがあります。
資源循環コスト：廃棄物抑制・リサイクルのためのコスト、また産業廃棄物の適正な処分費用がこれに当たります。

① 公害防止コスト

パチルス菌による排水処理施設を増設
[極洋食品(株)ひたちなか工場]

極洋食品(株)ひたちなか工場は、排水処理設備にパチルス菌による活性汚泥システムを追加設置し、その処理能力を増強しました。



② 地球環境保全コスト

ノンフロン冷凍機への入替
[キョクヨーフーズ(株)]

キョクヨーフーズ(株)は、オゾン層破壊や地球温暖化に寄与しない自然冷媒アンモニアでCO₂を冷却する間接冷却方式の冷凍機に交換を実施しました。



③ 資源循環コスト

排水汚泥の脱水機を追加設置
[極洋食品(株)八戸工場]

極洋食品(株)八戸工場は産業廃棄物として処理、排出していた排水汚泥の減量化のために、汚泥の脱水機を追加設置しました。これにより排水水質も向上しています。

[食品工場系]環境保全対策に伴う経済効果

事業活動で生じた廃棄品や破砕品の中にも、リサイクル価値のあるものとして売却し、収益になるものがあります。

分別は、廃棄物の削減や、リサイクル率の向上に貢献し、我々、食品会社にとっても、経費や製品コストに反映し得る大事な活動です。2017年度は、極洋水産(株)が使用原料の形態が変更になったため、若干減少しました。設備改廃のあったキョクヨーフーズ(株)は鉄くずなどのスクラップを売却し収益を上げました。



有価物の売却益に大きく寄与するものとして、生産工程で発生するヒレや、切れ端なども含まれます。

(単位:千円)

2016年度	食品工場系 有価物売却益	25,118
2017年度	食品工場系 有価物売却益	23,838

● エネルギーコストと事業活動

(単位:千円)

エネルギー費用	2016年度実績	2017年度実績	増減
電力代	258,497	302,264	43,767
重油代	23,287	35,957	12,670
LPG代	27,173	38,445	11,272
ガソリン代	1,085	1,289	204
軽油代	847	940	93
灯油代	1,230	1,525	295
合計	312,119	380,420	68,301

2017年度は、設備変更が著しい極洋食品(塩釜)の本格稼働の影響もありましたが、総じて各種エネルギーの価格上昇を吸収できず生産以上のコスト増となりました。最も大きな負担となる電力代においては、各工場、新電力への切替など、対応を開始していますが、昨年度は国の燃料調整費や再生可能エネルギー賦課金の政策変更も増加要因となりました。キョクヨーグループは、この状況を鑑みて、様々な原単価を用いて効率的な事業運営に努めていきます。

● 事業活動と環境負荷(2017年度) - グループ合計 -

INPUT	
原材料	
主副原料	31,772.7 t
エネルギー	
購入電力	30,690.0 千kWh
A重油	621.6 kℓ
灯油	19.7 kℓ
LPG	505.0 千m ³
ガソリン	100.0 kℓ
総エネルギー量	381,560 GJ
原油換算	9,844 kℓ
水資源	
上水道	237 千m ³
工業用水	0 千m ³
地下水(井水)	114 千m ³
水資源合計	351 千m ³

上記のうち、原材料は食品工場系の実績数値です。

● 資源に係るコストと事業活動

(単位:千円)

省資源活動費用	2016年度実績	2017年度実績	増減
用水代	54,006	59,668	5,662
OA用紙代	737	914	177
廃棄物処理委託額	50,659	51,466	807
廃水処理費用	35,664	47,450	11,786
洗剤・殺菌剤使用額	30,045	28,878	△1,167
合計	171,111	188,376	17,265

用水代は、ほぼ生産増に比例した上昇率でした。排水処理費用は、各工場での汚泥の引き抜き頻度の増や、追加設備のリース代などが含まれています。

OUTPUT	
大気への排出	
CO ₂ 排出量	19,506 t-CO ₂
廃棄物	
食品廃棄物	2,437 t
その他廃棄物	3,899 t
廃棄物合計	6,336 t
リサイクル量	5,834 t
最終処分量	502 t

廃棄物には、食品工場系サイトに限らず、事務所系、冷蔵庫系、全対象サイトの計測し得る一般廃棄物を含んでいます。

人事データ - (株)極洋 正社員データより(出向者含む) -

従業員

	年度	合計	男	女
従業員数(人)	2016	610	466	144
	2017	639	477	162
平均年齢(歳)	2016	39歳8ヵ月	41歳8ヵ月	33歳5ヵ月
	2017	39歳9ヵ月	41歳9ヵ月	33歳7ヵ月
勤続年数(年)	2016	15年6ヵ月	17年4ヵ月	9年5ヵ月
	2017	15年5ヵ月	17年5ヵ月	9年4ヵ月
平均年間給与(円)	2016	6,640,429	-	-
	2017	6,739,584	-	-
平均臨時雇用者数(人)	2016	87	-	-
	2017	89	-	-
連結従業員数(人)	2016	2,193	-	-
	2017	2,257	-	-

新卒採用

	合計	大卒計	大卒男	大卒女	短・専門	高卒・他
2016年4月入社	34	34	26	8	0	0
2017年4月入社	38	38	22	16	0	0
2018年4月入社	39	39	28	11	0	0

役職登用状況(2018年3月現在)

	女(人)	男(人)	外国人(人)	女性比率(%)
管理職	14	307	0	4%
うち部長以上	0	24	0	0%
役員	1	15	0	6%

※管理職は主事以上
 ※部長以上は「支社長・研究所長・部長・駐在員事務所長・支社部長」
 ※役員は「取締役(社外含む)・監査役」の人数

再雇用者数

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度
再雇用者数	1	0	0	0

※再雇用は定年退職による再雇用を除く

従業員の年齢構成(2018年3月31日時点)

	合計	男	女
30歳未満	167	104	63
30~39歳	143	76	67
40~49歳	198	173	25
50~59歳	129	122	7
60歳以上	2	2	0

※正社員としての採用人数(契約社員は含まない)

中途採用

	合計	大卒計	大卒男	大卒女	他男	他女
2016年4月~2017年3月	4	4	3	1	0	0
2017年4月~2018年3月	10	5	2	3	1	4

離職者数(期間:2017年4月1日~2018年3月31日)

	合計	早期	自己	会社	転籍	他
男	13	0	8	0	4	1
女	5	0	5	0	0	0
男女計	18	0	13	0	4	1

障がい者雇用

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度
実人数(人)	7	7	6	6
障がい者雇用率(%)	1.38	1.62	1.44	1.26

※法定雇用率2.2%

労働災害

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度
労働災害発生件数	3	1	8	7

メンタルヘルス

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度
休職者数	0	3	1	1

有給休暇

	付与日数(日)	取得日数(日)	取得率(%)
2014年度	10,319	4,324	41.9%
2015年度	10,567	4,292.5	40.6%
2016年度	10,888	4,715	43.3%
2017年度	11,365	5,530	48.7%

産児・育児休暇

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度
産休取得者数(人)	6	5	10	2
育休・取得者数(人)	6	4	9	5
うち男取得者数(人)	0	0	0	1
(1週間以内・取得者数(人))	0	0	0	0
育児休業復職率(%)	100%	75%	100%	100%

※産休・育休取得者は、取得開始年度にて集計

労働組合加入率(2018年3月31日時点)(極洋のみ)

	2017年度
労働組合加入率	46.48%

環境データ

総エネルギー投入量

	2017年度
事務所系サイト	426
工場系サイト	6,417
冷蔵庫系サイト	3,001
計	9,844

エネルギー原単位

	2017年度
工場系サイト	7,877
冷蔵庫系サイト	176

※工場は総生産量、冷蔵庫は収入tによる

輸送段階でのCO₂排出量

	2017年度
輸送段階でのCO ₂ 排出量	6,757

※経済産業省告示「貨物輸送事業者に行わせる貨物の輸送に係るエネルギーの使用量の算定の方法」に則り、みなし値を使用

フロン排出量(漏洩量)

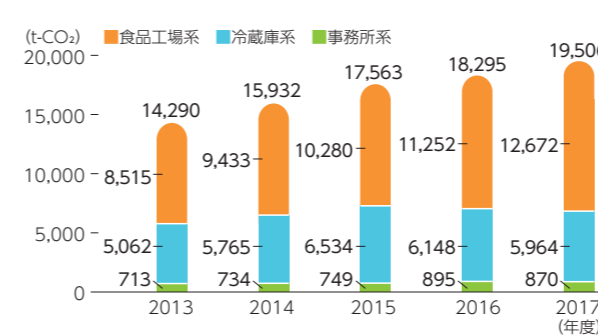
	2017年度
フロン排出量(漏洩量)	755

廃棄物リサイクル率

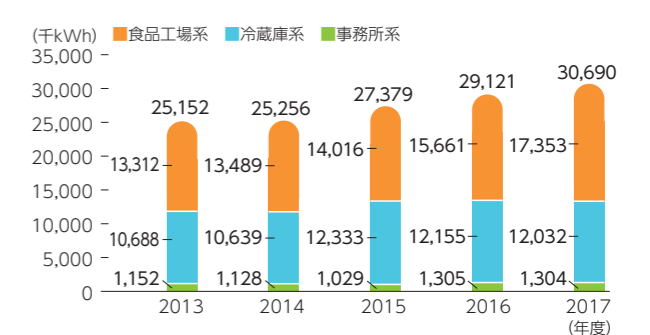
	2017年度
廃棄物リサイクル率	92.1

※工場系サイト

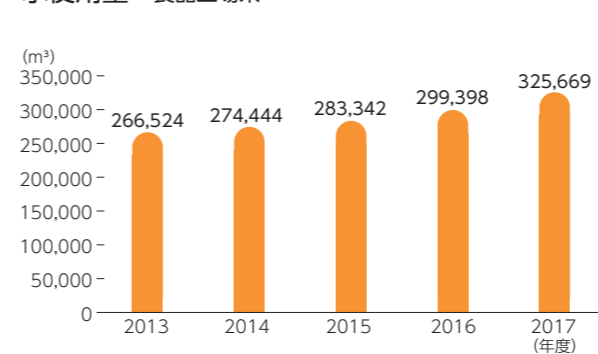
CO₂排出量 -グループ合計-



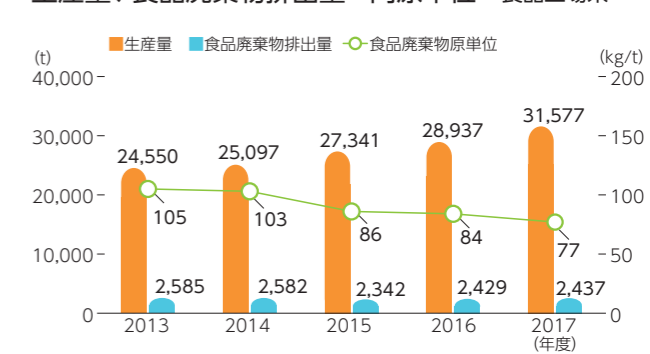
電力使用量 -グループ合計-



水使用量 -食品工場系-



生産量、食品廃棄物排出量・同原単位 -食品工場系-



環境データ集計範囲

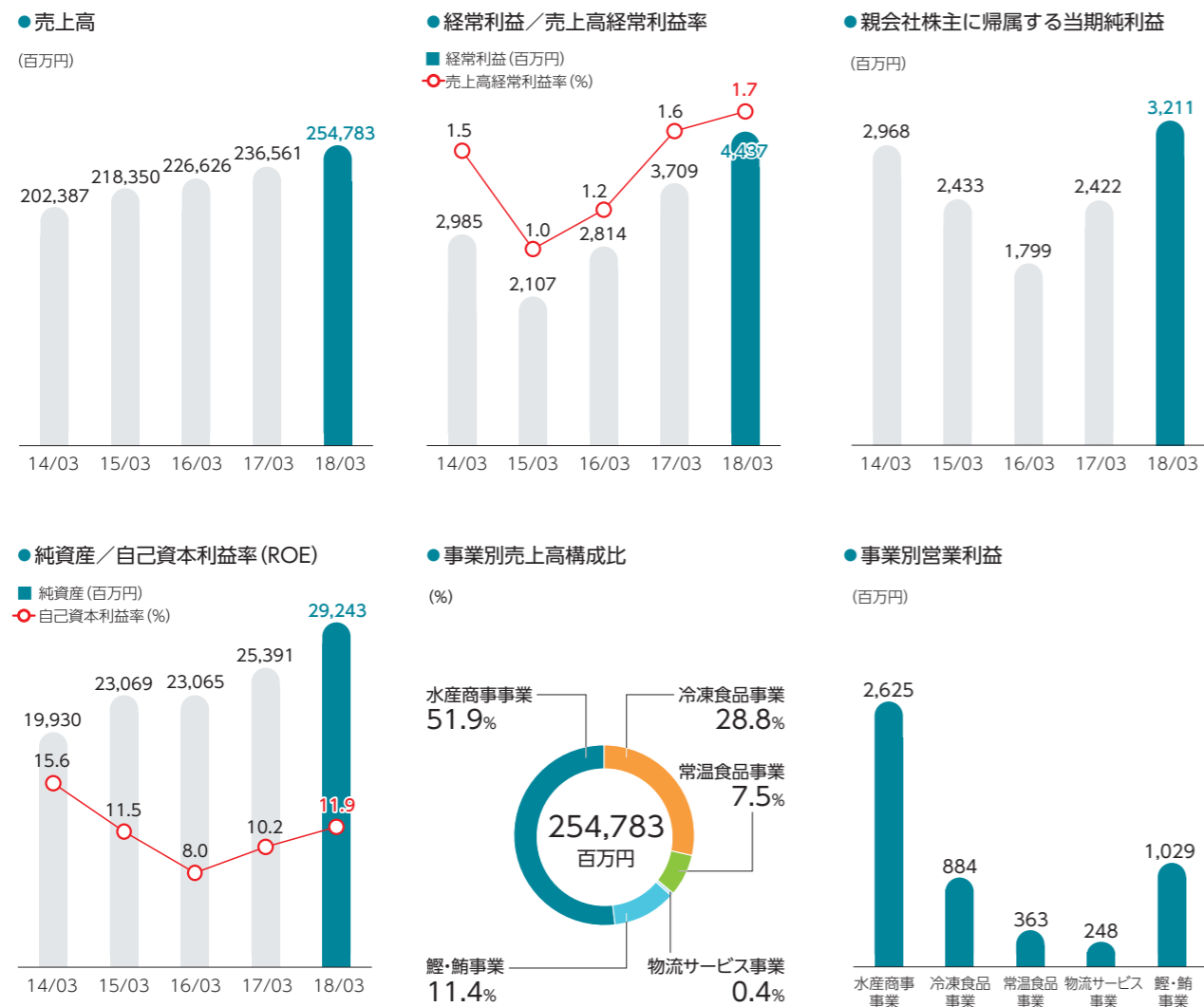
	集計対象
食品工場系サイト	極洋食品(株)塩釜工場・八戸工場・ひたちなか工場、極洋水産(株)*1、キョクヨーフーズ(株)、極洋フレッシュ(株)、海洋フーズ(株)、(株)極洋塩釜研究所
冷蔵庫系サイト	キョクヨー秋津冷蔵(株)*2 大阪事業所・東京事業所・福岡事業所・城南島事業所、極洋水産(株)冷蔵課
事務所系サイト	(株)極洋 本社・支社、キョクヨー総合サービス(株)、極洋商事(株)、インテグレート・システム(株)、キョクヨー秋津冷蔵(株)ロジスティクス事業部

※1 極洋水産(株)の集計について、冷蔵課は冷蔵庫系サイトに含む
 ※2 キョクヨー秋津冷蔵(株)の集計について、ロジスティクス事業部は事務所系サイトに含む

会社概要 (2018年3月31日現在)

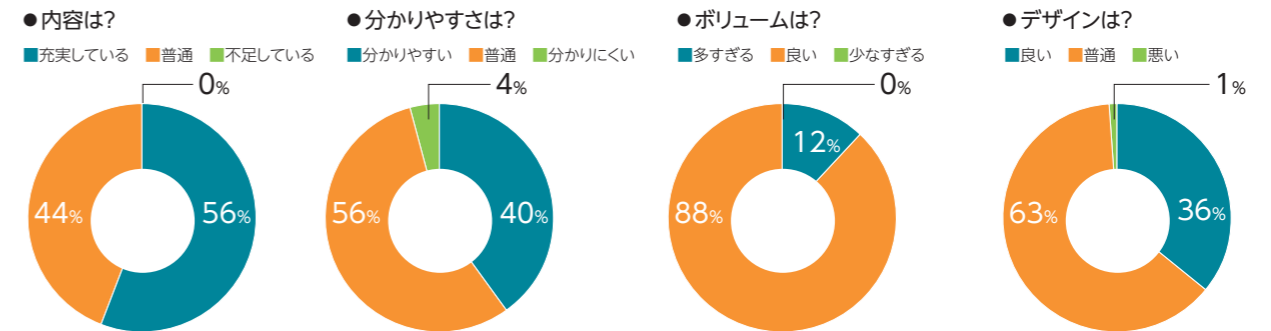
名称	株式会社 極洋	事業所	[国内支社] 札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡 [国内研究所] 塩釜研究所
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号	海外駐在員	シアトル、青島、バンコク、ホーチミン、 [事務所] スラバヤ、アムステルダム
設立	1937年9月3日	主要な事業内容	[水産商事事業] 水産物の買付および販売 [冷凍食品事業] 冷凍食品の加工および販売 [常温食品事業] 缶詰・珍味製品他の加工および販売 [物流サービス事業] 冷蔵倉庫事業 [鰹・鮪事業] 海外まき網・養殖・鰹加工販売事業
資本金	56億6千4百万円		
従業員数	2,257名(連結) 639名(単独)		
連結対象子会社数	24社		

主な連結財務指標

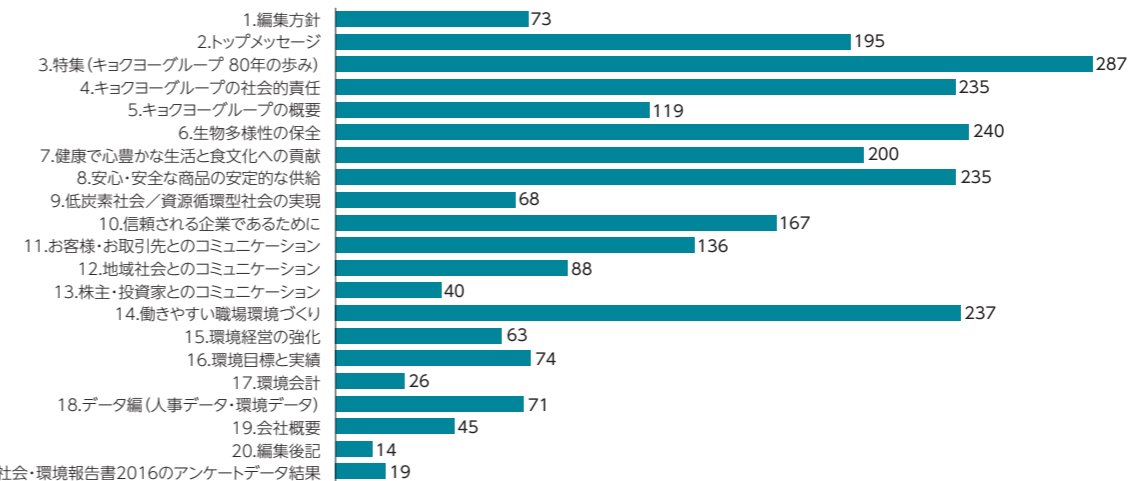


「キョクヨーグループCSR報告書2017」のアンケート結果

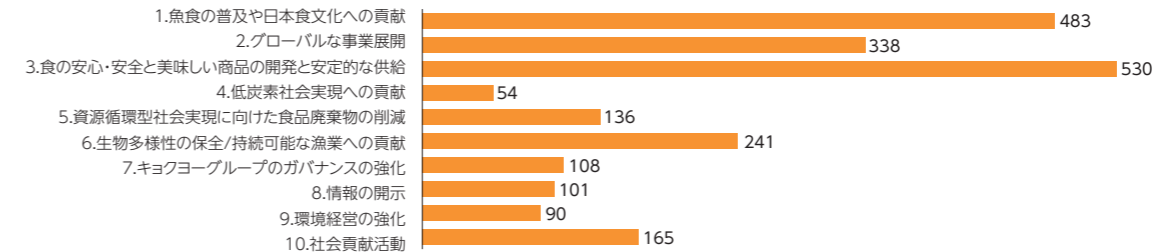
昨年度の「キョクヨーグループCSR報告書2017」にたくさんのご意見をお寄せいただき、ありがとうございました。昨年は本紙タイトルを「社会・環境報告書」から「CSR報告書」に変えました。また、特集では創立80周年を記念し、時代ごとに果たしてきた当社グループの社会的な役割を、社史と共に振り返りました。ステークホルダーの皆様からいただいたアンケート結果は以下の通りです。



●印象に残った項目は?(複数回答可) 総数:966名



●キョクヨーグループに期待することは?(複数回答可)



ご意見、ご感想をお聞かせください。

皆様からお寄せいただいた貴重なご意見・ご感想は、本報告書に反映するだけでなく、当社グループの環境保全運営委員会を通じ、社内にフィードバックさせていただいております。お手数ですが、裏面のアンケートにご回答の上、(株)極洋企画部CSR室宛てにFAXにてお送りいただきますようお願い申し上げます。

編集後記

今号では、新中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」と、2017年に初出荷を行った完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)」にフォーカスしました。ダイナミックに変化を続ける社会環境の中で、資源・環境などについての社会的要請に応え、新たな価値を創造し変化に対応することで持続的な成長を目指す当社グループの姿勢・取り組みをご理解いただけたことと思います。また、当社グループの社会環境の変化に合わせた事業展開、社会課題の解決に向けた取り組みの事例についてお伝えできたと思います。皆さまのご意見・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。最後までお読みいただきありがとうございました。

株式会社 極洋

企画部CSR室
〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号(住友生命山王ビル)
TEL 03-5545-0715 FAX 03-5545-0752