



キョクヨーグループ CSR報告書

2019

- 詳細版 -

いつもとなりに
おいしいキョクヨー



CONTENTS

トップメッセージ	3
キョクヨーグループのCSR	7
キョクヨーグループとSDGs ～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～	
養殖・漁獲・調達(買付)	11
研究・開発	13
加工・品質管理	15
物流・保管・販売・提案	17
キョクヨーグループのESG(ダイジェスト)	
環境(Environment)	
生物多様性の保全	19
低炭素社会の実現	21
資源循環型社会の実現	22
社会(Social)	
健康で心豊かな生活と食文化への貢献	23
働きやすい職場環境づくり	24
活動ダイジェスト	26
キョクヨーグループのESG(詳細版)	
環境(Environment)	
環境経営の強化	27
気候変動	31
水資源	32
生物多様性/生態系	33
資源の有効活用	35
社会(Social)	
製品責任	37
CSR活動と責任ある調達/ サプライチェーンマネジメント	39
人権・労働慣行	41
労働安全衛生	44
人材育成	45
コミュニティ	46
ガバナンス(Governance)	
コーポレート・ガバナンス	48
リスクマネジメント	49
コンプライアンス	50
株主・投資家との対話	51
企業情報	52

編集方針

キョクヨーグループでは、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、社会課題の解決やSDGs達成への貢献に取り組んでいます。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。2019年度版は、中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」(2018～2020年度)のプラットフォームとして位置づけられる「ESG重視の事業活動」およびSDGsの達成に貢献する内容などを簡潔に分かりやすくお伝えすることを目指しました。

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。

対象期間

2018年度(2018年4月1日から2019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

2019年12月(前回:2018年9月、次回:2020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スタンダード対照表は、当社ウェブサイトをご覧ください。)

作成部署・お問い合わせ

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

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。

キョクヨーグループのCSR活動について知りたい皆様にも、適切に情報をご確認いただけるよう、「ダイジェスト版(冊子)」と「詳細版(PDF)」の2つの媒体を用意しています。

ダイジェスト版(冊子)

2018年度の活動を中心に掲載し、キョクヨーグループにおけるCSR活動の考え方や取り組みについて分かりやすくご覧いただけるように努めています。



詳細版(PDF)

ダイジェスト版(冊子)で紹介できなかったCSR活動や、方針、体制、データなどを含んだ詳細版(PDF)は当社ウェブサイト上にて掲載しています。

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、すべ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



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

海の恵みを次世代へと受け継いでいく

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きました。

水産物は世界中の人々の食生活に欠かせないものであり、水産資源を次世代に受け継いでいくことは、水産・食品業界に携わる当社グループにとって重要な社会的責任であるとともに、事業を継続する上での重要な課題です。このことを肝に銘じて、私たちはこれからも、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長し続ける」という使命を果たしてまいります。

キョクヨーグループを取り巻く社会課題とSDGs

当社グループを取り巻く環境は時代とともに変化し、近年、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、労働問題などの社会課題が深刻化しています。こうした中、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。

SDGsの各目標は、当社グループの企業理念や事業活動との関連性が高く、課題の中には当社グループがこれ

までに培った技術やノウハウを活かし、課題の解決に貢献できる分野も含まれています。そのなかでも水産資源を扱う当社グループにとって、SDGsのゴール14「海の豊かさを守ろう」への積極的な対応は重要な責務です。近年、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おり、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。また、プラスチックごみによる海洋汚染も深刻さを増しています。海洋プラスチックごみは水産資源を含む海洋生態系に悪影響を与えると同時に、漁獲物への混入など漁業にも損害を与えるだけでなく、人の健康に重大な影響を与える恐れがあります。

私たちの事業は、持続可能な海洋資源があってこそ成り立っており、これからも海洋から恩恵を享受し、その海の恵みを安心・安全な商品として安定的に供給するためには、水産・食品企業としての責任を果たさなければなりません。しかし、深刻化する社会課題を解決することは容易ではありません。そのため、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へ向けたグローバルイニシアチブ「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。SeaBOSは、SDGsへの貢献、特にゴール14「海の豊かさを守ろう」に貢献することも目的としています。今後はSeaBOSでの活動を通じて持続可能な水産業と健全な海洋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、社会価値と企業価値の向上を目指します。

中期経営計画 「Change Kyokuyo 2021」の 進捗状況

SDGsの考えを取り入れてESG重視の
事業活動を展開し、社会課題の解決と
持続可能な企業価値向上を目指します

中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」の基本方針

当社グループは、2018～2020年度の3年間を対象とした中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」を推進しています。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」という基本方針のもと、「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ています。

初年度となる2018年度は、法令の順守や労働環境の整備、資源多様性の保全といったESG重視の経営を基盤として、食品事業、海外事業の拡大と商品開発、資源アクセスの強化を図り、資本政策の均衡に取り組んできました。

各セグメントにおける施策

水産商事セグメントでは、グループ内連携の強化による販路の構築、商品の高付加価値化により安定収益体質への転換を図るとともに、安定供給の維持・拡大のため、持続可能な資源に根ざしたサプライヤーとの連携強化により、資源アクセスの強化に努めています。国内では鮭鱒などの付加価値加工品の取扱いは伸びましたが、市況が低迷したエビや北洋魚などの販売は前年を下回りました。また当社商品の輸出をさらに進め、未開拓市場に進出することで、海外販売の拡大を進めています。

冷凍食品セグメントでは、塩釜工場など自社工場製品の販売強化と生産性向上により、売上・利益の拡大を図るとともに、畜肉・冷凍野菜や食卓用商品など、魚以外のカテゴリーの拡販に取り組み、事業規模の拡大に努めています。また、「即食・簡便・健康」などマーケットニーズを的確に捉えた高付加価値商品の開発、投入を図ります。

常温食品セグメントでは、商品開発力・提案力を高めるとともに、サバ缶やイワシ缶など青物製品の海外生産拠点の充実による調達力強化や効率的な生産体制構築に努めています。2018年度、缶詰販売はサバ缶の需要拡大により発生した供給不足に対し、イワシ缶などその他水産缶詰の販売に注力しましたが、補うことができませんでし



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

トップメッセージ

た。一方、珍味製品においては、販売が好調に推移したほか、規格変更などでコストアップ対策に取り組みました。またECサイトの充実によるブランド認知度の向上や販売チャネルの多様化を進め、事業規模の拡大を図ります。

物流サービスセグメントでは、2018年度は連結子会社において会社分割及び株式譲渡を行ったことにより、売上は前期を下回りましたが、在庫貨物の確保を図りました。引き続き、集荷貨物の安定的な確保を図るとともに、配送体制の強化に努めていきます。

鯉・鮪セグメントでは、当社の強みである漁獲、養殖、国内外における買付から加工、販売まで一貫した体制のもと収益安定化を図っています。海外まき網事業は所有船舶の効率的な運航に努め、養殖事業は生産性向上により安定供給体制を構築し、事業収益の安定化を図っています。加工及び販売事業は自社漁撈原料や養殖クロマグロなどの高付加価値化を図り、販売ルートの拡大を進めています。2018年度は加工及び販売事業ではクロマグロなど脂物製品や、マグロタタキ、カツオ加工品の取扱いを伸ばしましたが、養殖事業は台風被害などにより養殖魚の生育に影響が出ました。

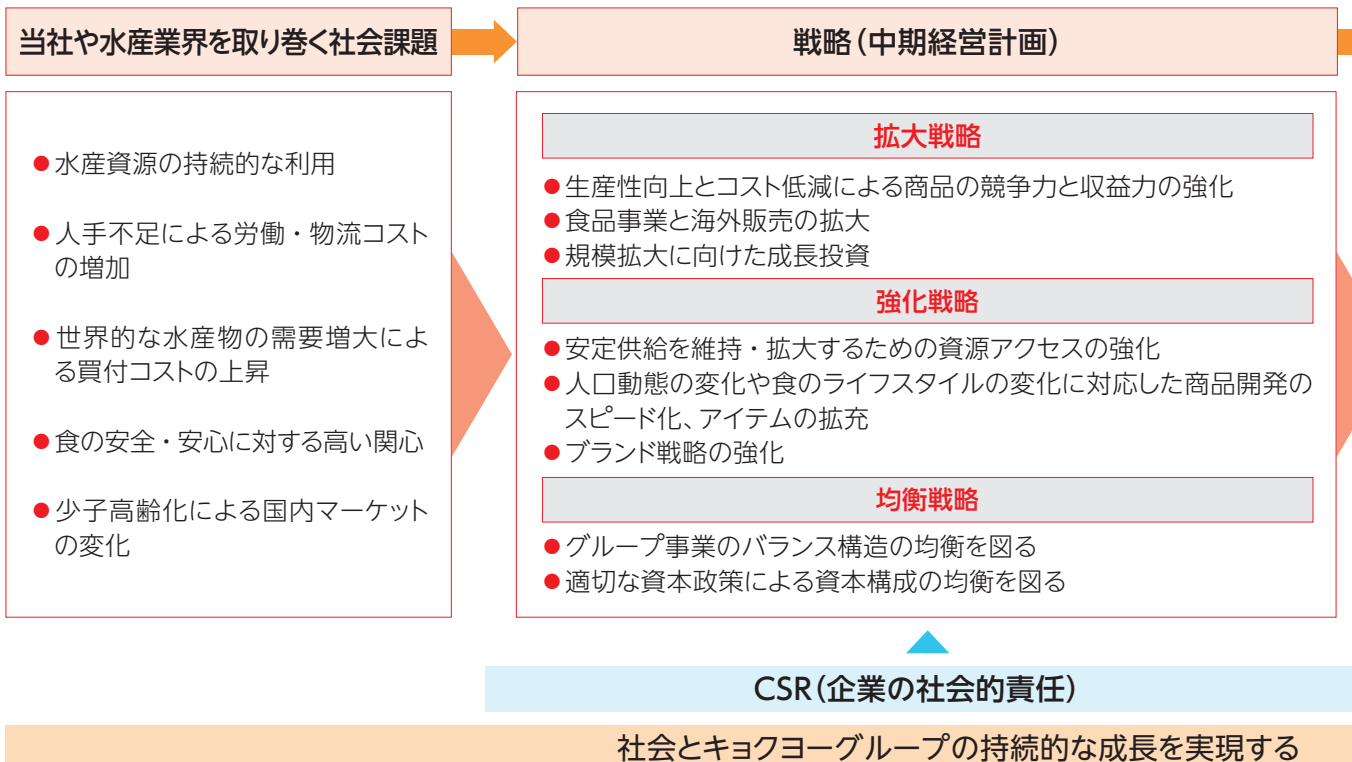
また、管理面については、財務体質の強化や自己資本比率の向上、キャッシュ・フローの改善に努め、資本構成の均衡を図っています。事業利益は株主への配当水準の

向上を常に念頭に置いた上で、成長戦略への投資や有利子負債の削減などバランスよく配分していきます。

ESG重視の事業活動の展開

ESG重視の事業活動を展開するにあたり、SDGsについて、「事業活動を通じて貢献できる分野」「事業・製品による価値創出を通じて貢献できる分野」を明確化し、事業戦略やCSR活動に織り込み、計画的に進めていきます。当社グループはこれまでも、養殖・漁獲・調達（買付）から研究・開発、加工・品質管理、物流・保管、販売・提案に至るバリューチェーンの中で、CSR課題に配慮した事業活動を実践してきました。今後もこの事業プロセスを通じて社会やお客様が抱えるさまざまな社会課題の解決に貢献していきます。2018年度の主な活動・成果としては、以下が挙げられます。

環境面については、2006年以来、水産資源の持続的利用と生物多様性保全のためのMSC・ASC CoC認証の取得を進めています。また、先に述べたSeaBOSでの活動の他、2019年4月に海洋プラスチックごみ問題の解決に向け、プラスチック製品の持続可能な使用や代替素材の開発・導入を推進し、イノベーションを加速するために設立された「グリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)」に入会しました。CLOMAの活動を通じ、



異業種企業との連携や当社が有する知見を活かし、問題解決に取り組んでまいります。低炭素社会および資源循環型社会の実現に向けては、温室効果ガスの削減および食品廃棄物の削減、水使用量の削減などに取り組むとともに、情報開示の拡充にも努めました。

社会面については、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および人手不足等の背景を踏まえ、時短や高まる健康志向へのニーズに合致した商品や高齢者食・介護食市場向け商品の開発に注力しました。さらに、競争力の源泉である従業員が働きやすい職場環境づくりを目指し、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、ワークライフバランスの推進に努めています。2019年4月にはグループ会社である極洋食品(株)塩釜工場に事業所保育施設「キョクヨーハピネス保育園」を開園しました。

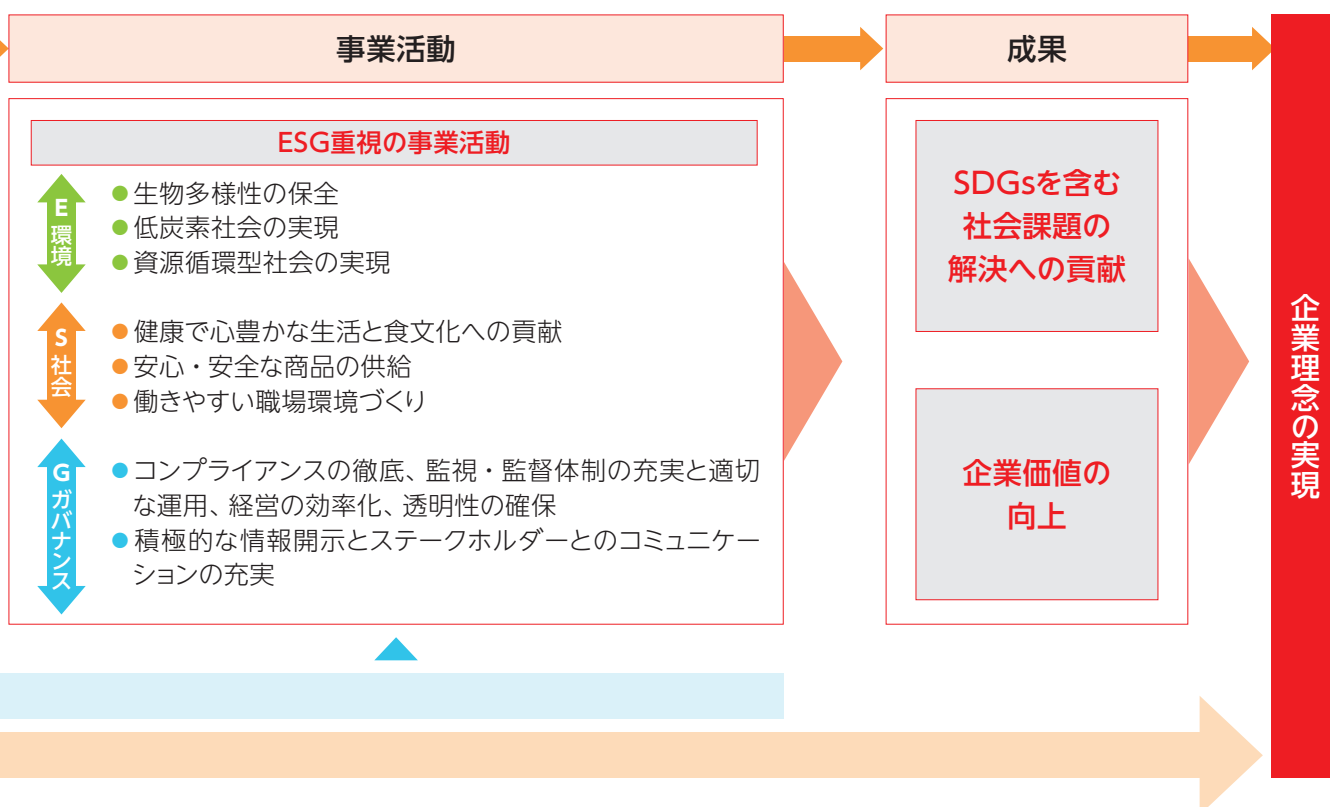
ガバナンス面については、食品に携わる企業として、「食の安心・安全」の重要性、コンプライアンスの重視について、常に確認を怠らず、コーポレート・ガバナンスの実効性向上および適切かつ透明性のある情報開示に努めてまいります。積極的な情報開示とステークホルダーとのコミュニケーションの充実を図ることで、これまで以上に信頼される企業を目指します。

■ 持続的な成長に向けて

社会課題起点のアプローチで社会やお客様から信頼される会社を目指します

CSR活動を着実に実行し、事業活動を通じて社会に価値を提供するためには、役員・従業員一人ひとりが社会課題に対する認識を一層深める必要があります。当社グループの事業活動にSDGsを取り込み、社会課題起点のアプローチで製品を開発・提供し、お客様から信頼される会社となることを目指します。

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様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いきます。



キョクヨーグループは、事業活動を通じて、SDGsを含む社会課題の解決に貢献していきます

持続可能な社会

人々の健康で心豊かな生活と食文化への貢献／持続可能な水産業の実現



すべての事業活動を通じて貢献する

16 平和と公正をすべての人に

ガバナンス
Governance



環境
Environment



社会
Social

お客様

お取引先
(仕入れ先、協力会社)

株主・投資家

従業員

地域社会

行政

関係団体

環境

ステークホルダーとの関わり

当社グループや水産業界を取り巻く社会課題

- 水産資源の持続的な利用
- 食の安全・安心に対する高い関心
- 人手不足による労働・物流コストの増加
- 少子高齢化による国内マーケットの変化
- 世界的な水産物の需要増大による買付コストの上昇

キョクヨーグループのCSRの考え方とSDGsへの取り組み

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。当社グループはESG（環境、社会、ガバナンス）に配慮した経営を推進し、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。

当社グループでは、事業特性や強みを活かしてESG

重視の事業活動を行い、社会に価値を創出することで、SDGsを含む社会課題の解決に貢献していきます。当社グループの事業活動とSDGsの関連性を考慮した際にゴール14「海の豊かさを守ろう」は、最も社会課題の解決に貢献できる領域であり、持続可能な水産業の実現に向けて積極的に取り組みます。

ESGを重視した事業活動の展開

- 環境面における水産資源の持続的な活用と、生物多様性の保全のための規格・認証の取得を進め、水産物を安定供給します。
- 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に努めます。
- 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。

キョクヨーグループのCSR重要テーマ

<div style="border: 1px solid #8bc34a; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">環境</div> <div style="font-size: 0.8em; margin-left: 5px;">Environment</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-bottom: 10px;">● 生物多様性の保全 (▶P19) <li style="margin-bottom: 10px;">● 低炭素社会の実現 (▶P21) ● 資源循環型社会の実現 (▶P22) 	  
<div style="border: 1px solid #ff9800; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">社会</div> <div style="font-size: 0.8em; margin-left: 5px;">Social</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-bottom: 10px;">● 健康で心豊かな生活と食文化への貢献 (▶P23) <li style="margin-bottom: 10px;">● 安心・安全な商品の供給 (▶P16) ● 働きやすい職場環境づくり (▶P24) 	  

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に努めながら、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。

キョクヨーグループは、すべての事業活動において環境面、社会面に配慮し、食の安定供給を支えるとともに、社会に価値を提供しています

1. INPUT

2. 事業活動



事業活動に必要な自然資源

- 調達する水産資源
- 原材料などの食料資源
- 生産活動で使用する水やエネルギー資源



ステークホルダーとの信頼関係

- お客様との信頼関係、コミュニケーション
- サプライヤーとの連携・協働



人材

- 持続的成長を担う従業員の確保
- 従業員の能力や経験、意欲



技術・ノウハウ

- 創業以来蓄積してきた技術・ノウハウ
- 水産のプロとしての総合力
- 研究開発能力



インフラ・設備

- お客様のニーズに合わせた食品形態に加工する加工工場・関係会社・協力工場
- 永年培われた国内外の販売ネットワーク



資金

- 自己資金や金融機関から調達した事業活動を行うために使用できる資金

P15

加工・品質管理

P13

研究・開発

P11

養殖・漁獲・調達(買付)

▶次ページから各事業活動における取り組みをご紹介します。

3. 製品

4. 事業による価値創出

P17
▶
物流・保管

P17
▶
販売・提案

2 肌を
ゼロに



魚食の普及や調理現場の 労力削減に貢献

高齢者食・介護食市場向けの
商品開発を通じ、多くの方に元
気を届けることに加え、魚食の
普及や調理現場の労力削減に
貢献

3 すべての人に
健康と福祉を



健康で心豊かな生活と 食文化に貢献

高まる健康志向ニーズに合致
した商品開発やライフスタイル
および世帯構造の変化に対応
した商品開発を通じ、健康で
心豊かな生活と食文化に貢献

8 働きがいも
経済成長も



生産的かつ多様で 働きがいのある雇用を促進

働き方の多様性の尊重や、女
性活躍、ワークライフバランス
の推進による職場環境の充実

14 海の豊かさを
守ろう



豊かな海の恵みを安定的に 食卓にお届けする

海洋の健全性の維持と持続可
能で効率的な海洋資源の利用
に努め、水産物の安定的な供
給に貢献

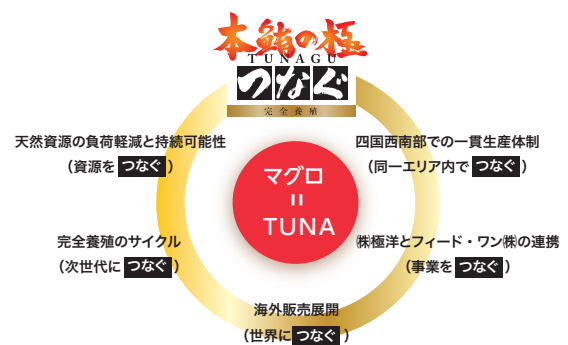


養殖・漁獲・調達(買付)

生態系に配慮した持続的な水産資源の活用に取り組むとともに、資源アクセスの強化により安定供給に貢献します。

完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」を通じた取り組み

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、当社グループにとって重要な社会的責任であると同時に、事業を継続する上での重要課題です。2017年より出荷を開始したこのクロマグロに、キョクヨーグループは様々な思いを込めて「つなぐ」と命名しました。



完全養殖のサイクル(次世代につなぐ)

つくり、育てる漁業「完全養殖」

天然の稚魚(ヨコワ)を、生簀内^{いけす}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。



(株)極洋とフィード・ワン(株)の連携(事業をつなぐ)

稚魚の生存率の向上

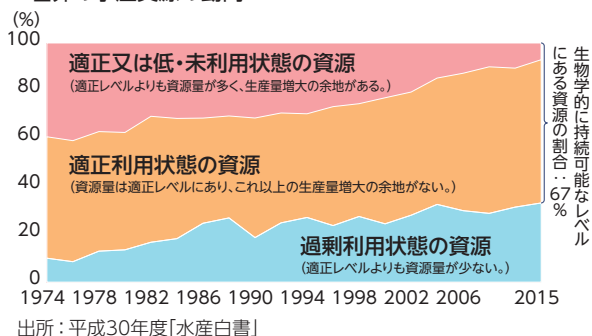
クロマグロは他の養殖魚に比べ、餌を選び好みする傾向が強く、基本的に動いている餌にしか興味を示しません。また、稚魚は消化管が発達しておらず、食べた飼料の吸収力も弱いのです。そして事業化に向けて最大の課題は稚魚の生存率の低さです。従来、餌として与えていた魚のミンチでは栄養成分の偏りなどから多くが途中で死んでしまうことが課題で、受精卵のうち海上生簀に移せ

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。

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。

●世界の水産資源の動向



天然資源の負担軽減と持続可能性(資源をつなぐ)

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。

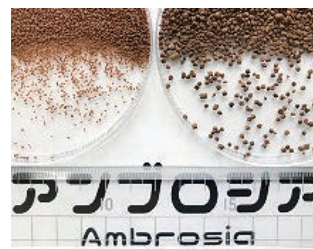
また、お客様に召し上がっていただくクロマグロの摂取する餌であるため、まず「安心・安全」でなければいけません。そして、世界的な食糧問題、資源量の減少および養殖生産量の増加を背景に、生餌はもとより魚粉削減への努力も不可欠です。完全に固形飼料化が進めば管理も楽になりますが、固形飼料のみでは成長度



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、生存率が向上しました。



海外販売展開(世界につなぐ)

魚食のグローバル化への対応

完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の米国における販売は順調に拡大しており、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、その販売エリアは着実に広がっています。

2019年5月には、ロサンゼルスおよびサンフランシスコにおいて開催された「JFC Sake Expo & Food Show 2019」に出展しました。ロサンゼルス会場では米国内外を含む90社、サンフランシスコ会場では70社の食品および酒造メーカーが出展し、それぞれ1,550名、750名を超えるレストランおよびメディア関係者が来場しました。両会場ともにメインイベントには「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の解体ショーが実施され大盛況でした。

米国におけるサステナブルな商材への関心の高さは極めて高く、完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」を通じ、キョクヨー独自の品質とこだわりによる差別化が、米国のシェフやバイヤーに伝わり始めていると、確かな手応えを感じています。



「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の解体ショー



～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～



研究・開発

社会環境、消費者のニーズの変化に対応した商品の開発に努め、新たな価値の創造に努めています。

「健康価値」—お客様の生涯に寄り添う商品開発

当社は食品会社として「お客様の生涯に寄り添っていききたい」、そんな思いから“やわらか食”、“ムース食”を開発しました。

2019年度は、骨なし切身など、調理現場で“だんどり”よく調理していただくことを目的とした業務用冷凍食品「だんどり上手」シリーズに、高齢者など、咀嚼機能や嚥下機能の低下した方にも召し上がっていただけるよう、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の「嚥下調整食学会分類2013^{*1}」に適應した「やわらか食」と「ムース食」の製品群を追加しました。

「やわらか食」は素材のおいしさそのままに、容易につぶせて、飲み込むことを可能にしました。また、切身の形を残すことで、目でも食事を楽しんでいただけます。

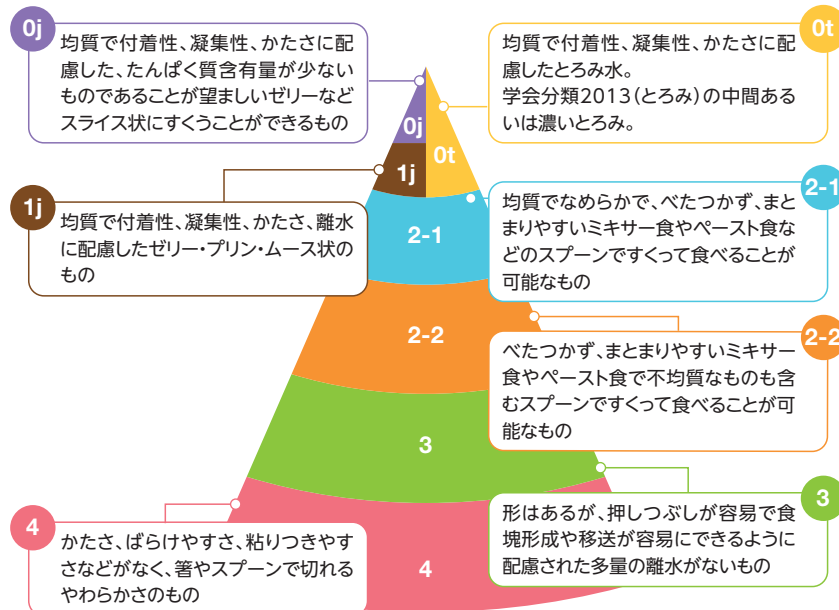
「ムース食」は離水^{*2}による“むせ”や“誤嚥”のリスクに配慮した商品です。また調理済みで自然解凍が可能な商品なので、忙しい調理の現場でも手間が掛かりません。

^{*1} 日本摂食嚥下リハビリテーション学会が2013年に公表。病院・施設・在宅医療および福祉関係者が共通して使用できることを目的に、食事5段階およびとろみ3段階について段階分類をしています。

^{*2} 商品のふたを開ける際に少し水が出たり、食べている途中で水気が出てくるような現象のこと（固形分と水分が分離すること）。離水により気管に水が入ったり、むせる、あるいは誤嚥を引き起こすこともある。

嚥下調整食学会分類2013

『日摂食嚥下リハ会誌17(3):255-267, 2013』または日本摂食嚥下リハ学会 HPホームページ: https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html 『嚥下調整食学会分類2013』を必ずご参照ください。



※上図は日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表された「嚥下調整食学会分類2013」の分類分けに則って弊社で作成しています。詳細は「嚥下調整食学会分類2013」の本文および学会分類2013(食事)早見表をご確認ください。

※本掲載商品は、消費者庁の許可する特別用途食品(えん下困難者食品)ではございません。

ご注意!

召し上がる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家にご相談の上、それぞれにあったものをお選びください。

ムース食

- ムースなのにおいしさはそのまま!
- 安全面にこだわり離水に配慮!
- 食物繊維を配合し健康をサポート!
- 調整済だから自然解凍でだんどり良く!



さば味噌煮ムース[嚥下調整食1jに相当]

- 食物繊維: 5.0g(可食部100g当り)
- 規格・荷姿: No.474501:(250g×2本)×20袋

やわらか食

- 素材のおいしさはそのまま!
- 形を残したまま容易につぶせる!
- 飲み込みやすい!
- たれにトロミをもたせた食物繊維を配合!

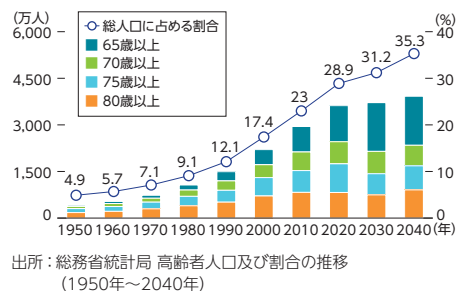


やわらかさば味噌煮[嚥下調整食3に相当]

- 食物繊維: 3.8g(可食部100g当り)
- 規格・荷姿: No.474051:(100g真空×10パック)×5袋×2合

日本の総人口に占める高齢者人口の割合は、2018年には28.1%となり、2040年には35.3%になると予想されています。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多く、食事のなかでバランスよく摂取することが大切なことから、一般市場向けに加えて、病院や高齢者施設向けなどで食される「高齢者の健康市場」が拡大していくことが予想されます。キョクヨーは「高齢者」にとっても食べやすく、飲み込みやすく、かつ、調理がしやすい魚商品の開発に努めています。

● 高齢者人口および割合の推移(1950年~2040年)



「時間価値」—自然解凍食品の開発

近年、多くの業界で「人手不足」が深刻になっています。そのなかでも「宿泊業、飲食サービス業」や「卸売業、小売業」での人手不足は深刻です。そして「医療、介護・福祉施設」も上位に名を連ねています。

このような市場背景に対して、当社は時短調理で皆様のお役に立てる自然解凍商品を2019年春に発表しました。解凍してそのまま使用するのももちろん、すでに加熱してあるという点を利用し、さっと煮る、さっと揚げる等の調理の簡便化により、時短につながります。

今後も変化する食のマーケットを的確に捉えて当社の強みを活かした商品を開発・提供することで、社会的な課題の解決に貢献していきます。



カニカマ天ぷら



白身フライ

「おいしさ価値」—熟成白味噌漬魚の開発

キョクヨーは昭和12年の創立以来、昭和、平成、令和と、時代を超え、社会が目まぐるしく変化するなかでも変わらず、魚を中心とした総合食品会社としてお客様の食卓に笑顔をお届けしてまいりました。一方、社会は平均寿命の伸びや高齢者・女性の社会進出等が進むなかで、食の志向も健康や経済性、簡便性が多く支持されてきています。

現在では肉だけではなく、魚の分野でも「熟成魚」が注目を集めており、食の志向の変化の一つと言えます。魚は熟成させることで旨味成分であるイノシン酸が増加したり、しっとりとした食感に変化するため、よりおいしくなります。

「熟成白味噌漬魚」シリーズは、風味豊かであまりやかな白味噌を使用した漬け床に切身を漬け込み、低温の冷蔵庫で48時間寝かせて熟成させ、旨みの強い漬魚に仕上げています。また、原料には自社調達の原料を使用しています。

これからもマーケットの志向を踏まえつつ、魚原料の価値あるおいしさにこだわった新商品の開発に努めます。



ギンドラ



カラスカレイ



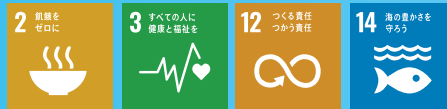
ギンヒラス



ナイルパーチ



～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～



加工・品質管理

「おいしさ」へのこだわりと「安心・安全」との両立に努めています。

おいしさへのこだわり

(株)エイペックス・キョクヨー(兵庫県姫路市)は前身からの約40年間、「焼き魚」一筋に歩んできたメーカーです。家庭で魚を焼くのが当たり前だった創業当時から、「焼き魚」を購入していただくために、各工程、随所に追求してきたプロのこだわりがあります。



こだわり

1 「旬」の厳選原料

同社は、ギンザケ・サバ・シルバー(沖ぶり)・サワラ・カラスカレイ等の様々な魚種を扱いますが、魚種ごとに異なる「旬」の時期を見極め、それぞれ漁獲時期にこだわった厳選原料を調達しています。



こだわり

2 「解凍」方法と熟練者の「手切り」による加工

使用される原料は、魚種ごとに最適な状態に解凍して生産ラインへ送り出し、熟練者による手切りにて加工されます。この魚に合わせた解凍と手切りによる加工がドリップを逃がさず、旬の原料のおいしさをそのまま伝えるものと自負しています。また、使用する包丁も、重さや長さ等、加工する魚の身質を考えた上で、大阪府堺市の工房に特別注文した青鋼の包丁を使用しています。



こだわり

3 「漬け込み」のこだわり

切身は海水に近い濃度の冷塩水に漬け、旨みを閉じ込めた後、表面についたアクを洗い流し、さらに一晩寝かせて味を浸み込ませます。これも原料の鮮度や身質を維持するための大切なこだわりです。

こだわり

4 「焼き」&「急速凍結」のこだわり

焼成機も複数のユニットに分かれ、それぞれ細かな温度調節が可能となっており、魚種ごとに最適な温度や焼成時間で焼き上げられます。基本は最初に高温で焼いて皮をパリッとさせ、段階的に温度を下げていき、魚本来の旨味を身の中に閉じ込めます。

そして、焼き上げられた切身は、トンネルフリーザーを経て、マイナス45℃の冷気で一気に急速凍結されます。

こだわり

5 「包装」のこだわり

真空パック以外にも、ガス置換を用いたパックでは、(株)極洋 塩釜研究所と共同して、衛生環境の改善、品質を落とさない製造を目指した結果、食品添加物を使用せずに、賞味期限の延長が可能になりました。



こだわり

6 「安心・安全」と「品質管理」へのこだわり

お客様に、おいしく、健康によいもの(安全なもの)を提供することを企業理念に掲げ、衛生管理と品質管理に力を注いでいます。

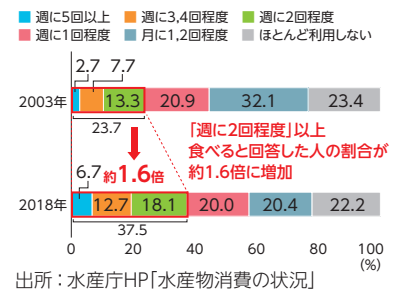
微生物検査や官能検査のほか、製造現場の巡回を強化し、品質と安全性の確保に取り組むため、様々なチェックを行っています。



近年、食の簡便化志向が高まるなかで中食*の需要が伸びています。この背景には、「魚調理の下処理ができない」「後片付けが面倒」などの要因に加え、単身や共働き世帯が増え、「調理に時間をかけられない」ことも後押しになっています。また、食の安全性に対する関心の高まりから、政府主導のもと、「消費者の安全確保」「表示の充実と信頼の確保」への取り組みが強化され、キョクヨーグループも「フードディフェンス」や表示のチェック体制強化に取り組んでいます。

*レストラン等へ出かけて食事をとする外食と、家庭内で手作り料理を食べる内食の中間にあつて、市販の弁当や惣菜等家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校等でそのまま食べることを、またはこれら食品(日持ちしない食品)の総称。

● 中食の利用頻度



加工現場のフードディフェンスと、食品安全の強化

食品業界では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の重要性が問われるようになって久しいですが、当社グループでは独自のガイドラインを作成、随時更新しています。工場施設やセキュリティ設備の見直しのみならず、昨今は従業員の労務管理に重点をお

いて、コミュニケーションを重視しています。

また、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」の導入も推進し、2018年度では、ネギトロ生産に関わる極洋水産(株) 惣右衛門工場と極洋フレッシュ(株)の2工場が取得しています。

「信頼」のための正確で分かりやすい商品情報

品質保証部品質保証課は実際に工場を訪問し、安心・安全のための指導のほか、商品パッケージの表示内容の作成やチェックを行います。商品パッケージ作成の際には、

原材料等の商品資料と販売部門の意向や方針も考慮の上作成します。家庭用冷凍食品など市販の製品は、一般のお客様への分かりやすさを心掛けています。

TOPICS

「青魚には体に不可欠な必須脂肪酸であるDHA・EPAが含まれています」

サバ缶は缶を開けたらすぐに食べられるという簡便性に加え、高たんぱく質で普通の食生活ではとりにくい、体に不可欠な必須脂肪酸であるDHA・EPAが豊富に含まれており、2018年にその健康価値がメディアで大きく取り上げられ、健康食材としての高い評価は今も続いています。

魚食が低迷しているといわれる昨今において、キョクヨーは青魚缶詰の健康価値を消費者の方々により分かりやすくお伝えするために、缶詰にDHA・EPAのロゴマークをつけました。まずはさば水煮・さばみそ煮・さば味噌・焼さばごま味噌風味の4品から始め、このロゴマークを積極的に展開していきます。その他にもレシピの提案など、活用シーンの拡大に努めていきます。





～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～



12 つくる責任
つかう責任



13 気候変動に
具体的な対策を



14 海の豊かさを
守ろう

物流・保管、販売・提案

食品の鮮度を守り、環境に配慮しながら商品を確実かつ効率的にお届けするためのロジスティクスネットワークを構築しています。

また販売活動を通じて消費者の様々なニーズを把握し、商品開発に活かすとともに、お客様満足度の向上に努めています。

物流における環境負荷低減への取り組み

キョクヨーグループは、魚のみならず、原料から製品まで、多岐にわたる商品を取り扱いますが、その物流における環境負荷を低減させるべく、様々な部署が連携し、輸送や保管の効率化に努めています。

業務部物流課では、既存商品群のカートンサイズデータの管理に努め、そのデータは関係部署にフィードバックされ、物流の効率化や改善に役立てられています。商品開発部も新製品の開発段階から、コンテナ積載率や、パレット容積効率を考慮し、使用するカートンサイズを決定しています。

そして、お客様のニーズに合わせて輸送計画を手配・立案する「キョクヨー秋津冷蔵(株)ロジスティクス事業部」も、収集されたカートン情報をもとに独自のシミュレーションソフトを利用し、最も輸送効率の良い配送計画を立案し、きめ細かいサービスと環境負荷低減の両立に努めています。



現場風景
(キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所)

保管時の環境負荷低減への取り組み

キョクヨーグループは保管時のCO₂排出量の削減に向けて、運用管理を徹底しエネルギー効率の向上に取り組んでいます。

2018年度はキョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所の冷凍機のリニューアルを行いました。冷凍機の冷媒に使用している特定フロンは環境への影響から2020年までに先進国で生産が全廃され、他の種類への切り替えが必要であったため、自然冷媒使用の冷凍機へと交換しました。新設備は冷却効率の向上により、使用電力量は対昨年同月比25～30%の削減に成功しています。

また、冷凍機の制御盤と各冷蔵庫内の稼働状況および室温が事務所のパソコンで簡単に確認でき、冷凍機本体に異常があれば通知が届くなど、管理面でも大きく効率化を進めることができました。今後も順次自然冷媒を使用した冷凍機への交換を計画しています。



自然冷媒を使用した冷凍機
(キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所)

販売・提案における取り組み(ロングライフ商品の開発)

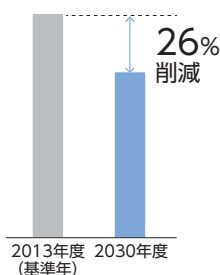
通常、マグロタタキは-50℃以下の超低温流通保管庫で保存し、一般的な家庭用冷凍庫では短期間しか保存できませんでしたが、2019年春、-18℃以下の家庭用冷凍庫でも1年間保存が可能な「NEOまぐろたたきKF」を開発、販売しました。

家庭用冷凍庫で1年間保存しても、味はもちろん、解凍後の色目も鮮やかなままです。従来より保存期間が長くなったことで、食品ロスの削減にもつながります。



NEOまぐろたたきKF

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きます。



●日本の温室効果ガス排出削減目標

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。

出所：環境省 日本の約束草案(2020年以降の新たな温室効果ガス排出削減目標)

2019年「第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」

2019年8月、第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーが東京ビッグサイトで開催されました。

当社は「人気のお魚、素材から惣菜まで」をテーマに、サケ、エビ、サバの3魚種をコーナー化し、約80品を展示しました。

簡便・ヘルシー・魚の付加価値などを訴求し、製品に加えてフードコーディネーターによるいち押し商品のメニュー提案の展示を行いました。昨年好評だった、プロの実演販売士によるコーナー紹介、スペシャルプレゼンを、今年も毎日5回実施しました。このプレゼン時には、オープンキッチンで調理した試食を提供し、ご好評をいただきました。



「第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」出展ブースの様子

TOPICS

ASC認証「海老の極」の販売

当社が「海老の極」として販売しているマダガスカル産のブラックタイガーエビは2018年2月にASC認証を取得しました。このエビは、インド洋南西部の海に囲まれたマダガスカル共和国のUNIMA社により大切に育てられ、当社によって日本国内に輸入されています。

UNIMA社は、マダガスカルのエビ産業の先駆者であり、事業面積の約1.5倍のマングローブの植林も実施するなど、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。「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エビです。

餌はUNIMA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。また、トレーサビリティの面でも、最終製品のロット番号から、親エビの情報及び産卵時期からの養殖地での養殖、水揚げ、工場への搬入、生産などの全ての記録や工程がトレース可能です。

当社は、このエビ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で、お刺身でも食べられる新鮮なエビとしての販売を実現しています。



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。



生物多様性の保全

関連するSDGs



社会課題
(背景)

- 海洋環境の汚染防止
- 持続可能かつ効率的な海洋資源の利用
- 乱獲や違法な漁法、操業による過剰な漁獲

キョクヨーグループのアプローチ

- 海洋環境の保全
- 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
- 生物多様性の保全のための規格・認証取得製品の取扱い

キョクヨーグループの取り組み①

責任ある水産物供給に向けてMSC・ASC認証のCoC認証取得 [14.2, 14.3, 14.4]

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4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)、(株)エイペックス・キョクヨー)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)、海外協力工場が独自に認証を取得しています。



キョクヨーグループの取り組み②

クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)への参加 [14, 17.17]

クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)は、海洋プラスチックごみ問題の解決に向け、プラスチック製品の持続可能な使用、並びにプラスチック廃棄物の削減につながる革新的な代替品の開発及び導入普及を図るため、企業間の情報交換、マッチングの場として、産業界が中心となり、経済産業省の支援のもと、2019年1月に設立されました。

CLOMAには様々な産業界から企業が参加し、現在3

つの部会を立ち上げ、情報交換を主に社会的な課題解決に向けた取り組みを開始しています。

キョクヨーグループは、プラスチックによる海洋汚染問題が、当社グループの事業に直結し、大きなリスクをもたらす課題だと認識しています。

同アライアンスで新素材や代替品の最新情報に触れ、その知見を当社グループの事業活動に有用にフィードバックし、問題解決に取り組んでいきます。

- 1 普及促進部会：プラスチック製品のより持続可能な使用並びに革新的な代替品の開発および導入普及に向けたビジネスマッチングの場の提供と支援、そして情報収集と発信
- 2 技術開発部会：ワンウェイの製品に使用する素材の最新の技術動向に関する調査、および研究
- 3 国際連携部会：世界のビジネス界、海外の諸機関等との連携、および協力

キョクヨーグループの取り組み③

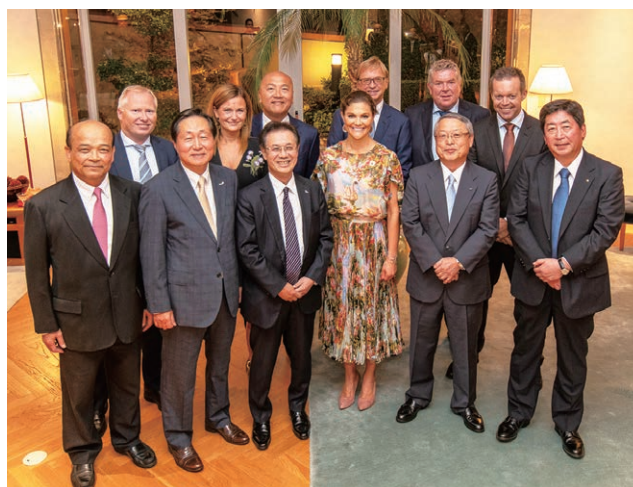
「海洋管理のための水産事業 (SeaBOS)」への参加 [14.4, 17.16]

「海洋管理のための水産事業 (SeaBOS: Seafood Business for Ocean Stewardship)」は、世界の海洋漁業、水産養殖業、水産養殖飼料の業界リーダーである大手企業が科学者と協力して、科学に基づいたアプローチで持続可能な水産物を消費者に供給するだけでなく、健全な海洋と地球環境の実現に向けて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。当社は、2017年4月にSeaBOSに参加しました。2019年9月末現在、当社を含め国内外10社が参加しています。

SeaBOSは、IUU漁業や奴隷労働の排除、水産物のトレーサビリティの向上、海洋プラスチック問題や水産養殖における抗生物質使用削減など、参加企業が団結してサプライチェーンやステークホルダーと手を組んで課題解決に取り組んでいます。また、活動を通して国連の「持続可能な開発目標 (SDGs: Sustainable Development Goals)」のうち、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」の達成に積極的に貢献するこ

とを目指しています。

当社は、SeaBOSの取り組みを通して持続可能な水産業の実現と健全な海洋という社会課題の解決に貢献するとともに、自社のサステナビリティの向上を図っていきたいと考えています。



写真提供：Said Karlsson

海洋管理のための水産事業 (SeaBOS) の取り組み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。



低炭素社会の実現

社会課題 (背景)

- 事業活動に伴って発生する環境負荷の低減
- 気候変動による影響の軽減

キョクヨーグループのアプローチ

- エネルギー資源の効率的な活用
- CO₂排出量の削減

キョクヨーグループの取り組み①

省エネルギーへの取り組み [7.3]

省エネタイプの殺菌冷却装置への変更(キョクヨーフーズ(株))

当社グループの主力商材「オーシャンキング」(カニ風味かまぼこ)の製造工場、キョクヨーフーズ(株)では、殺菌冷却装置を省エネ型の機種に変更しました。これにより生産量当たりのA重油使用量(原単位)が改善されました。

また、従来の機材より殺菌後の品温も低くなることから、以後に続く凍結工程への負荷も低減し、凍結機の電力使用量削減への貢献も見込まれます。



省エネ型殺菌冷却装置(キョクヨーフーズ(株))

キョクヨーグループの取り組み②

ノンフロン冷凍機への入替 [13]

ノンフロン冷凍機へのシフトが進む食品工場(キョクヨーフーズ(株))

地球温暖化防止を促進する取り組みとして、日本では2020年に全廃となるHCFC類や、モントリオール議定書の改正を受けて段階的に規制されることとなったHFC類などの代替フロンですが、キョクヨーグループは、この社会的要請を受けて、順次、ノンフロン型冷凍機への入れ替えを着実に進めています。

また、工場系グループだけでなく、グループの全従業員に実施するeラーニングにも出題し、冷凍品を扱う企業の社員として密接な問題であることを共有しています。



ノンフロン冷凍機(キョクヨーフーズ(株))



資源循環型社会の実現

社会課題
(背景)

- 事業活動に伴って発生する環境負荷の低減

キョクヨーグループのアプローチ

- 食品廃棄物の削減
- 食糧資源の効率的な活用
- 水の持続的な利用・管理

キョクヨーグループの取り組み①

食品工場における食品廃棄物の削減 [12.2, 12.5]

肥料や飼料へのリサイクル

事業活動で生じた廃棄品や破砕品の中には、リサイクル価値があるものとして、売却され収益になるものがあります。キョクヨーグループではフードロスの見地からも、グループ工場各社で食品廃棄物のリサイクル率向上に取り組んでいます。

キョクヨーグループの取り組み②

食品工場における適切な排水の処理 [6.3]

ボイラーのスチームを活用(キョクヨーフーズ(株))

四万十川水系の支流である広見川のほとりに立つキョクヨーフーズ(株)は、そのロケーションから排水水質には細心の注意を払い、設備の更新や処理能力の向上のための様々な施策を実施しています。

微生物処理による排水処理は、水温が低下する冬、バクテリアの活性低下により処理能力も低下することが課題となります。そのため、同工場ではボイラーの蒸気を利用し、曝気槽の水温を保ち、バクテリアの活性と処理能力の維持に有効に活用しています。

キョクヨーグループの取り組み③

食品工場における水使用量の削減 [6.3]

生産工程の見直しによる水使用量の削減(指宿食品(株))

主にカツオのたたきを生産している指宿食品(株)は塩釜研究所と連携し、“練り節”生産工程においてカツオ原料を煮沸する「煮釜」の仕様を変更し、月間200m³の水使用量の削減に成功しました。従来、「煮釜」内に漂う“練り節”を、水流にて次工程に向かうコンベアに送り込んでいましたが、これを気流にて送り込む方式に変更したものです。

これにより、使用水のコスト削減に加え、放流水や環境負荷の低減にもつながりました。また、水流を起こすための追加注水が無くなったことで、槽内の水温も安定し、ボイラーの使用も大きく減らすことができ、燃料使用量やCO₂排出量の削減にもつながっています。



指宿食品(株)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献



社会課題
(背景)

- 食のライフスタイルの変化(時短・簡便化といった時間価値への要求の高まり)
- 日本におけるライフスタイルや世帯構造の変化に伴う魚食離れ
- 食の安全性に対する要求の高まり/健康ニーズに対する高まり

キョクヨーグループのアプローチ

- 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

キョクヨーグループの取り組み①

“かるしお”と“かるしお認定”について(国立循環器病センター認定) [3.17]

“かるしお”と“かるしお認定”について (国立循環器病センター認定)

脳卒中や心筋梗塞など、循環器病の究明と制圧に挑む国立循環器病研究センターでは、食事も予防や治療の一環と考え、栄養バランスを保ちながら食塩を抑えたおいしい食事を入院患者さんに提供することで好評を得ていますが、患者さんの退院後も、疾患の予後のため継続的に同様の食事をとれるよう、弁当販売や料理教室、レシピの書籍化など、様々な活動を実施しています。その活動を通じて生まれたのが『塩をかるく使って美味しさを引き出す』=“かるしお”というコンセプトです。

そして、循環器病の患者さんだけでなく、その家族や患者予備軍の方、健康な方々など、広く社会においしい健康食「かるしお」生活をひろげていくため、持続的な発展が見込める新たな取り組みとして“かるしお認定制度”も開始しました。

同制度では、おいしさと栄養バランスを兼ね備えつつ、食塩を抑えた食品に認定が付与され、食生活改善の社会への波及と、国民が健康で一生涯を過ごせることを目的とした社会貢献的な活動として参加企業を募っています。

● かるしおの認定基準(抜粋)

弁当・定食等	1食 600kcal 程度 食塩 2g 未満 野菜使用量 150g 以上 たんぱく質 25~30g 脂肪エネルギー比 25% 以下
単品・惣菜等	同質の他の食品より 30% 以上食塩カットしたもの
調味料類	※同質の他の食品とは、最新の日本食品標準成分表に記載されている食品となります。この他の食品の場合はご相談ください。
加工食品	

出所:「国立循環器病研究センター かるしおプロジェクト」を基に作成

定塩ギンザケ「かるしお銀鮭F昆布エキス配合」/ 定塩アムールサーモン「かるしお白鮭F昆布 エキス配合」の開発

同センターと面談する機会を持った当社の大阪支社は、『食塩を抑えるからこそおいしい』という、かるしおのコンセプトに感銘を受け、当社の塩釜研究所や工場を巻き込み、商品開発を進め、試行錯誤の末、昆布エキスを使用することで塩分を抑え、旨味を引き出すという逆転の発想で商品化にこぎつけ、認定を付与されました。

関西地区で販売を開始後、その後、順調に出荷を伸ばしています。キョクヨーグループは今後も同センターの取り組みを支援し、新たな商品開発に取り組んでいきます。



定塩ギンザケ「かるしお銀鮭F昆布エキス配合」のかるしお認定ラベル

国立循環器病研究センター

かるしおプロジェクト
<http://www.ncvc.go.jp/karushio/>

かるしお認定商品一覧
<http://www.ncvc.go.jp/karushio/mark/list.html>

キョクヨーグループの取り組み②

■ マンダイ(アカマンボウ)から「バレニン」の抽出

現代人の抱える疲労に、ストレスや身体活動によって生じる「活性酵素」が密接な関係があると考えられており、この活性酵素は細胞を傷つけ酸化させることが分かっています。そしてそれを守り、生活習慣病の予防や老化抑制、そして疲労を軽減する抗酸化成分として注目を浴びているのがアミノ酸の一種である「イミダゾールペプチド」です。イミダゾールペプチドは、疲労予防以外にも筋持久力の向上や疲労回復機能に有効とされ、つまり、疲れにくい体を作ると同時に、疲れそのものを取り除くと言われていました。



マンダイ(アカマンボウ)

「バレニン」はイミダゾールペプチドの一つで、これまで、水生生物の中ではひげクジラ類のみが有するとされていましたが、この度、マンダイ(アカマンボウ)エキスには、クジラエキスの3倍もの含有量があることが分かりました。

キョクヨーグループでは、塩釜研究所と水産冷凍食品部が連携し、健康食品の開発を進めながら、国立研究開発法人 水産研究・教育機構 中央水産研究所と複数の大学に機能性研究及び評価等の協力をいただいています。

働きやすい職場環境づくり

関連するSDGs



社会課題
(背景)

- 生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用の促進
- 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

キョクヨーグループのアプローチ

- 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

キョクヨーグループの取り組み①

■ ワークライフバランスの推進、働き方改革 [8.5]

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。

その推進のために様々な制度を導入、かつ利用率を向上させるべく改廃を進めています。

- 1 看護休暇・介護休暇の有給化と時間単位での取得を可能に
- 2 地域限定総合職制度の導入
- 3 年次有給休暇の計画的付与制度の導入
- 4 積み立て休暇制度の導入

VOICE

「産休・育児休業」「育児短時間勤務制度」を利用して

私は、2013年に長男、2017年に次男を出産し、二回、「産休・育児休業」を取得し、同じ職場に復帰しました。復帰後は、「育児短時間勤務制度」を利用し、17時には保育園にお迎えに行くことができます。次男を出産してからの復職後には「看護休暇」が設立されており、未就学児につき年5日(最大10日)、有給休暇とは別に子供の病気、予防接種等で休暇を取得することができます。次男は数か月に一回発熱や怪我等で保育園から呼び出しがあるため、とても助かっています。

急な休みや短時間勤務で職場の皆様には負担をかけることもありますが、子供との時間を取りながら働くことができ、充実した日々を送らせていただいています。



東京支社 水産加工第1課
開発 音葉

キョクヨーグループの取り組み②

事業所保育施設「キョクヨーハピネス保育園」の開園(極洋食品(株)) [4.2.5]

グループ会社である極洋食品(株)塩釜工場に、事業所内保育施設「キョクヨーハピネス保育園」を2019年4月1日より開園しました。

キョクヨーグループでは、働き方の多様性の尊重、女性活躍のため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の一環として、従業員の育児と仕事の両立支援および、女性従業員が出産後も安心して働ける職場環境づくりを目的に、事業所内保育施設を開設しました。

同施設はキョクヨーグループの従業員だけでなく、近隣で働く方々にもご利用いただくことも可能です。地域社会とのコミュニケーションを通じ、地域の活性化にもお役に立てればと思っています。

塩釜市の待機児童解消に寄与する地域貢献型の保育施設として、内閣府の「企業主導型保育事業」の認定をいただきました。



TOPICS

外国人技能実習生制度 使用事業者の優良認定取得(海洋フーズ(株)・極洋食品(株))

グループの各拠点において、技能実習制度を活用し来日した各国からの実習生を受け入れています。今や、彼らはどの職場においても欠かせない一員として活躍しており、大事なグループの従業員です。

受け入れる側のグループ各社も、これまでの取り組みが認められ、順次「優良な監理団体・実習実施者」として優良認定をいただいています。

今後も、「開発途上地域等の経済発展を担う“人づくり”に協力する国際貢献」という、同制度本来の理念を忘れず、実習生たちと着実に歩を進めていきます。

活動ダイジェスト

●グリーンリバー活動

キョクヨーグループは、海洋プラスチック等のごみ削減のため、河川域の清掃活動を実施しています。ごみの主な発生源は陸域であるとの指摘があり、陸域から海洋への流出を防ぐための河川域の清掃活動は有効な手段と認識しています。

当社が協賛している公益社団法人日本カヌー連盟により年7回開催される「カヌースラロームジャパンカップ・キョクヨーシリーズ」の競技後に、観戦のため来場した方々や選手、大会関係者らに参加いただき、競技コース付近の清掃を行う「グリーンリバー活動」を実施しています。2017年4月から合計21回実施し、累計参加者は1,417名になりました。(2019年9月時点)



グリーンリバー活動の様子

●トヨタ自動車東日本(株)様と“相互研鑽”活動での交流

トヨタ自動車東日本(株)様は、東北に“カイゼン”の輪を広げ、製造業全体の底上げを図りたいという想いから、自動車関連企業だけではなく、地域の異業種の企業とも連携して、“相互研鑽”活動を実施されています。

当社グループの極洋食品(株)八戸工場は、その主旨に共感し、2019年度の同活動の受け入れを表明しました。両社のほか、八戸市役所、(株)極洋塩釜研究所とも連携し、職場のムリ、ムダ、ムラを除いた「安全・快適・効率的」な職場づくり、働きやすい環境づくりを目的として、1年間活動していきます。



極洋食品(株)八戸工場でヒレ取り工程を体験するトヨタ自動車東日本(株)の社員さん

●サステナブル・シーフード・ウィークへの協賛

2019年10月8日～31日にかけてMSC日本事務所とASCジャパンが主催する「サステナブル・シーフード・ウィーク2019」が実施され、日本各地、またオンラインで、様々なイベントが開催されました。

このイベントはMSC認証・ASC認証の「サステナブル・シーフード」の認知向上に向けたキャンペーンで、今年で6回目となります。当社はこの趣旨に賛同し、第1回から食材の提供で協力しています。2019年度は、埼玉県「コープデリ商品検査センター」にて行われた「サステナブル・シーフード料理教室 in 埼玉」にMSC認証のボイルホタテを提供しました。



サステナブル・シーフード・ウィーク2019での料理教室の様子

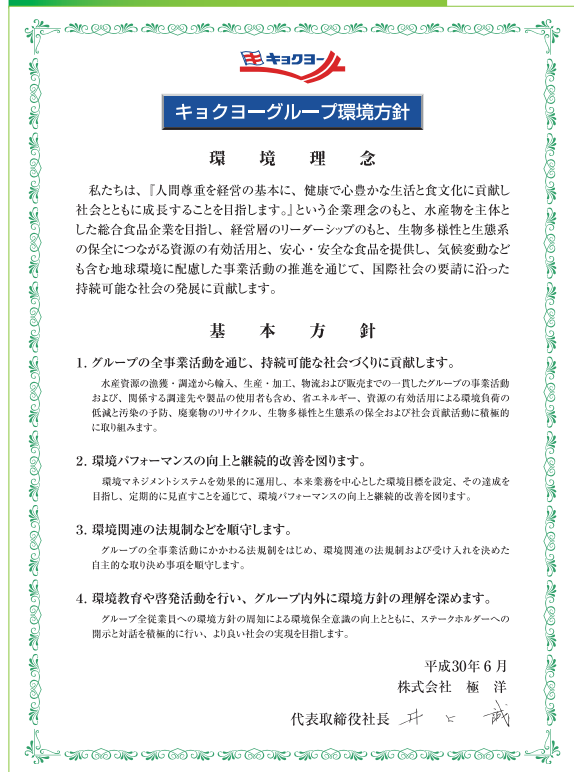
環境経営の強化

関連するSDGs



方針

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

環境理念

私たちは、「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、水産物を主体とした総合食品企業を目指し、経営層のリーダシップのもと、生物多様性と生態系の保全につながる資源の有効活用と、安心・安全な食品を提供し、気候変動なども含む地球環境に配慮した事業活動の推進を通じて、国際社会の要請に沿った持続可能な社会の発展に貢献します。

基本方針

1. グループの全事業活動を通じ、持続可能な社会づくりに貢献します。
水産資源の漁獲・調達から輸入、生産・加工、物流および販売までの一貫したグループの事業活動および、関係する調達先や製品の使用者も含め、省エネルギー、資源の有効活用による環境負荷の低減と汚染の予防、廃棄物のリサイクル、生物多様性と生態系の保全および社会貢献活動に積極的に取り組めます。
2. 環境パフォーマンスの向上と継続的改善を図ります。
環境マネジメントシステムを効果的に運用し、本業業務を中心とした環境目標を設定、その達成を目指し、定期的に見直すことを通じて、環境パフォーマンスの向上と継続的改善を図ります。
3. 環境関連の法規制などを順守します。
グループの全事業活動にかかわる法規制をはじめ、環境関連の法規制および受け入れを決めた自主的な取り決め事項を順守します。
4. 環境教育や啓発活動を行い、グループ内外に環境方針の理解を深めます。
グループ全従業員への環境方針の周知による環境保全意識の向上とともに、ステークホルダーへの開示と対話を積極的に行い、より良い社会の実現を目指します。

平成30年6月
株式会社 極洋
代表取締役社長 杉 本 誠

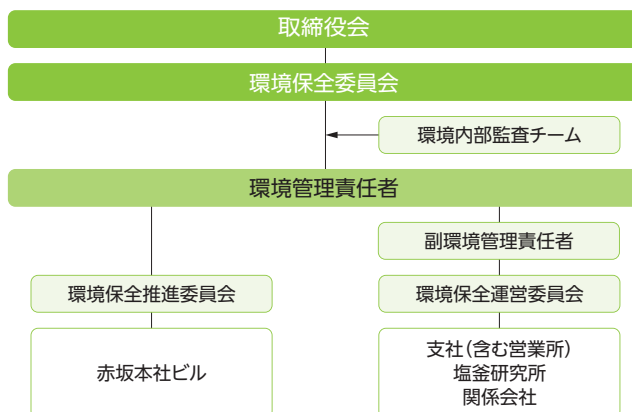
体制

環境マネジメント体制

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、事務所系サイトは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



取り組み

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しています。

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を持たない製造部員には、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、食品ロスなどの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。2018年度は950人が受講しました。

2018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。

● 2018年度キョクヨーグループ環境目標と実績

○達成(▲0~10%、▲0~5.4pt) △やや未達成(▲10.1~19.9%以内、または▲5.5~10.0pt以内) ×未達成(▲20%以上、または▲10.1pt以上)

項目	目的	単位	2018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	2017年度実績調整値 ^{*2} 比1%削減	20,615.7	19,336.4	○	6.2%	全サイト
	電力の使用量の削減	千kWh	2017年度実績調整値比1%削減	31,786.2	31,506.3	○	0.9%	①全サイト
	A重油の使用量の削減	kℓ	2017年度実績調整値比1%削減	684.9	687.0	○	▲0.3%	食品工場系
	CO ₂ 原単位(生産量)の削減	kg-CO ₂ /t	2017年度実績調整値比1%削減	399.6	387.3	○	3.1%	//
	長期在庫数量 ^{*3} の削減	t	年平均7tまでとする(15部門)	274.4	142.1	○	48.2%	②事務所系
		c/s	単月5,000c/s以下とする(1部門)	5,000.0	4,810.3	○	3.8%	
		在庫回転日数の短縮	日	在庫回転日数を38.1日以下とする(3部門)	38.1	34.4	○	9.6%
省資源	水使用量の削減	千m ³	前年実績調整値比0.5%削減	383.0	346.9	○	9.4%	食品工場系
	食品廃棄物原単位(生産量)の削減	kg/t	2018年度目標累計値78.5kg/トンとする	78.5	68.4	○	12.9%	//
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94.9%を目指す	94.9	94.1	○	▲0.8%	//
生物多様性	新製品の開発	品	環境配慮製品 ^{*4} 11品開発する(4部門)	11.0	38.0	○	245.5%	③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 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通りの方策で管理しています。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、商品化したMSC・ASCの認証製品が該当します。
 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、総量に関しては昨年度実績に対して約2.6%増加しました。生産量当たりの原単位管理を厳にしつつ、総量の増加も抑制に務める所存です。
 ②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。
 ③環境配慮製品の開発は目標を大きく達成しました。

● 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} 本社 大井川工場・惣右衛門工場、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) 大阪事業所 ^{*2} ・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 ^{*3}

- ※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)大阪事業所のデータは2018年10月分まで含まれています。
 ※3 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

環境法令の順守評価

2018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7件ありましたが、直ちに是正、報告を完了いたしました。

環境会計

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ます。また、その情報開示にあたり、様々なステークホルダーのニーズに配慮し、他社と比較できるように環境省が発行した「環境ガイドライン」に沿って作成しています。

●キョクヨーグループ環境保全コスト(2018年度)

(単位：千円)
()内の数字は2017年度

分類	2018年度グループ合計		2018年度内訳 事務所系		2018年度内訳 食品工場系		2018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	253,588 (248,475)	248,791 (236,150)	35 (35)	576 (747)	51,498 (238,007)	240,635 (213,237)	202,055 (10,433)	7,580 (22,166)	
内訳	公害防止コスト	30,596 (31,393)	64,001 (63,103)	0 (0)	0 (0)	30,596 (31,393)	64,001 (63,103)	0 (0)	0 (0)
	地球環境保全コスト	218,957 (217,047)	107,466 (108,530)	0 (0)	144 (144)	16,902 (206,614)	100,156 (87,849)	202,055 (10,433)	7,166 (20,537)
	資源循環コスト	4,035 (35)	77,324 (64,517)	35 (35)	432 (603)	4,000 (0)	76,478 (62,285)	0 (0)	414 (1,629)
上・下流コスト	0 (0)	67 (58)	0 (0)	38 (33)	0 (0)	29 (25)	0 (0)	0 (0)	
管理活動コスト	0 (0)	4,651 (4,902)	0 (0)	517 (450)	0 (0)	4,134 (4,452)	0 (0)	0 (0)	
研究開発コスト	0 (0)	2,104 (2,395)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2,104 (2,395)	0 (0)	0 (0)	
社会活動コスト	0 (0)	112 (297)	0 (0)	35 (89)	0 (0)	77 (208)	0 (0)	0 (0)	
環境損傷対応コスト	597 (597)	11,892 (17,599)	0 (0)	12 (10)	597 (597)	2,578 (5,259)	0 (0)	9,302 (12,330)	
合計	254,185 (249,072)	267,617 (261,401)	35 (35)	1,178 (1,329)	52,095 (238,604)	249,557 (225,576)	202,055 (10,433)	16,882 (34,496)	
増減	5,113	6,216	0	△151	△186,509	23,981	191,622	△17,614	

【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

昨年度に発生した公害防止コストの大半は、工場排水の処理に関わる設備や薬品類と、その保守点検費用、および発生污泥の引き抜き代などの処分費用でした。

②地球環境保全コスト

ノンフロン冷凍機への入替 [キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所]

キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所では2019年2月に冷凍機のリニューアルを行いました。新しい冷媒は自然冷媒のアンモニアと二酸化炭素のハイブリッド方式です。冷凍効率が上がったことにより、2019年3月から、昨年との月別比較で使用電量は25~30%削減、さらに電気料金も10%の削減に成功しています。

冷凍機の制御盤と各冷蔵庫内の稼働状況と室温が事務所内のパソコンで簡単に確認できるようになり、また冷凍機本体に万が一異常があれば設置メーカーにも連絡が入り、管理の面でも効率化を図ることができました。



ハイブリッド方式の冷凍機外観

③資源循環コスト

污泥を堆肥化により有効利用 [キョクヨーフーズ(株)]

キョクヨーフーズ(株)では生産活動で発生する動植物残渣および排水処理場より排出される污泥を再利用する目的で堆肥製造機を用いて堆肥を製造し有効活用しています。

この堆肥は近隣の農家の方々に使っていただいています。果物等の作物の成長に非常に役立つと好評を得ており、工場から発生する動植物性残渣および污泥が堆肥に形を変えることで地域の皆様に役立てていただいています。



堆肥製造機の外観

[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は、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でき、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。

● 有価物売却益 -食品工場系-

(単位:千円)

	2016年度	2017年度	2018年度
食品工場系 有価物売却益	25,118	23,838	22,106

2018年度から極洋水産(株)(事務所)も含まれます。



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。

● 事業活動におけるエネルギーコスト

(単位:千円)

エネルギー費用	2017年度実績*	2018年度実績	増減
電力代	313,317	346,773	33,456
重油代	35,957	47,904	11,947
LPG代	39,140	38,465	△675
ガソリン代	1,370	1,269	△101
軽油代	940	1,208	268
灯油代	1,525	1,674	149
合計	392,249	437,293	45,044

2018年度は食品工場系の生産数量が33,751tで2017年度に比べて約7%増加しました。生産量の増加に伴い使用エネルギーの電力、重油の使用も増加し、エネルギー費用も約11%増加しました。最も大きな電力代の増加は、極洋食品(株)塩釜工場、キョクヨーフーズ(株)の2工場でした。この2工場では生産量が前年比約20%増加しました。

※2017年度実績において、昨年掲載した数値と異なる項目がありますが、これは2018年度よりISO14001の認証対象とした極洋水産(株)惣右衛門工場の実績も加味したためです。

● 事業活動における資源に係るコスト

(単位:千円)

省資源活動費用	2017年度実績*	2018年度実績	増減
用水代	59,680	65,373	5,693
OA用紙代	914	795	△119
廃棄物処理委託額	52,524	70,728	18,204
排水処理費用	47,450	50,791	3,341
洗剤・殺菌剤使用額	29,535	34,409	4,874
合計	190,103	222,096	31,993

用水代、排水処理費用は、ほぼ生産増に比例し増加傾向でした。なお、排水処理費用には、各工場での汚泥の引き抜き頻度の増加や、追加設備のリース代等も含まれます。

● 事業活動と環境負荷(2018年度) -グループ合計-

INPUT	
原材料*	
主副原料	30,503 t
エネルギー	
購入電力	31,506.3 千kWh
A重油	687.0 kℓ
灯油	19.3 kℓ
LPG	507.8 千m ³
ガソリン	93.3 kℓ
総エネルギー量	398,313 GJ
原油換算	10,276 kℓ
水資源	
上水道	158 千m ³
工業用水	86 千m ³
地下水(井水)	122 千m ³
水資源合計	366 千m ³



OUTPUT	
大気への排出	
CO ₂ 排出量	19,336 t-CO ₂
廃棄物	
食品廃棄物	2,310 t
その他廃棄物	3,689 t
廃棄物合計	5,999 t
リサイクル量	5,534 t
最終処分量	465 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。

※主副原料は食品工場系の実績数値です。

気候変動

関連するSDGs



認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

CO₂排出量の増加を主な要因とする地球温暖化は、気温や海水温の上昇、海面の上昇、海洋の酸性化、不安定な天候による自然災害を引き起こす要因となっており、自然生態系や人々の健康な生活、そして経済活動への悪影響が懸念されています。

キョクヨーは、こうした問題の解決への取り組みとして温室効果ガス排出削減とエネルギー資源の効率的な活用により、低炭素社会の実現に努めていきます。

取り組み

温室効果ガス削減・省エネルギーへの取り組み

2018年度の電力使用量は31,506千kWhで、前年度比2.6%の増加でした。内訳は食品工場系サイトが8.9%の増加でしたが、これは、集計上、2018年度から極洋水産(株)に拠点が増えたことによるもので(惣右衛門工場:実稼働は2017年から)、既存工場に限定して見ると、工場系サイトの電力使用量は、ほぼ横這いでした。

支社などの事務所系サイトは2.1%の増加。冷蔵庫系サイトはキョクヨー秋津冷蔵(株)の事業所数減少と、福岡事業所の新型冷凍機への入替(1月)があり、トータルで6.3%の削減でした。

使用電力量を生産量(1トン)当たりの原単位で見ると、前述の通り、2018年度の集計から惣右衛門工場が加算されているため、工場系トータルでは微増ですが、工場系サイトは総じて効率的な運営だったと言えます。

グループ最大規模の極洋食品(株)塩釜工場は、生産量が対前年度比17.9%増加しましたが、使用電力量は前年度比6.9%の増加でした。生産量当たりの原単位で見ると、前年度比9.4%の削減となっています。また、すり身製品を主力とするキョクヨーフーズ(株)は、原単位で対前年度比7.8%の削減を達成しています。

その他のエネルギーを加味したCO₂総排出量は、グループ全体で19,336t-CO₂。前年度比で0.9%の削減でした。しかし、これは電力供給各社のCO₂排出係数が下がったことによるところが大きく、グループとして今以上に

削減へ向けた努力をせねばなりません。

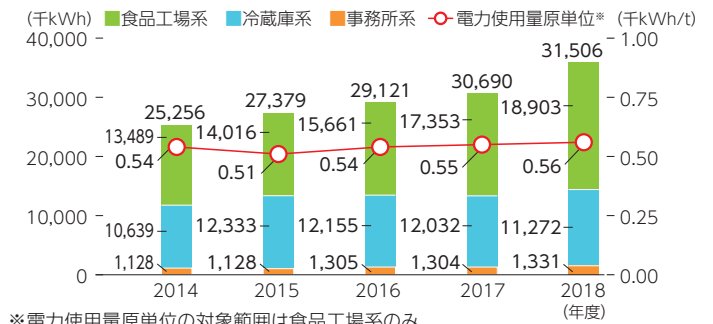
冷蔵庫部門の数値はキョクヨー秋津冷蔵(株)大阪事業所(2018年10月まで)の数値を含んでいます。エネルギー原単位の冷蔵庫系サイトの数値が昨年より増えているのは、同事業所が減ったことにより、分母の値が減少したことによるものです。

また、フロンの漏洩量削減は、老朽化した設備の閉所や改廃が進んだためです。

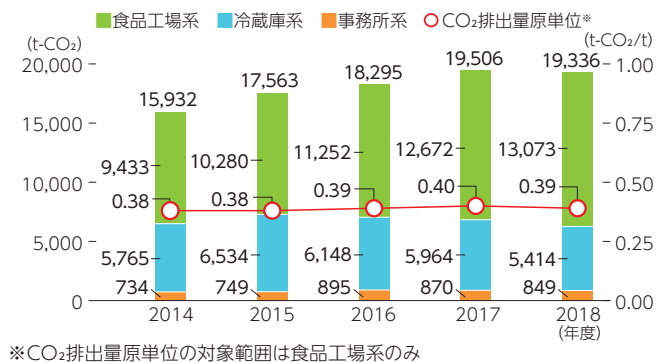
増産が続く当社のグループ工場や冷蔵庫部門は、今後も原単位管理を厳にし、効率的な運営に努め、温室効果ガスの排出抑制・省エネルギーに努めていきます。

データ

● 電力使用量 -グループ合計-



● CO₂排出量 -グループ合計-



● 総エネルギー投入量

	2017年度	2018年度
事務所系サイト	426	426
工場系サイト	6,417	6,951
冷蔵庫系サイト	3,001	2,900
計	9,844	10,277

●エネルギー原単位

(MJ/t)

	2017年度	2018年度
工場系サイト	7,877	7,982
冷蔵庫系サイト	176	183

※工場は総生産量、冷蔵庫は収入tによる

●フロン排出量(漏洩量)

(kg)

	2017年度	2018年度
フロン排出量(漏洩量)	755	220

●輸送段階でのCO₂排出量

(t-CO₂)

	2017年度	2018年度
輸送段階でのCO ₂ 排出量	6,757	7,541

※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

水資源

関連するSDGs



認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

キョクヨーグループの事業活動にとって、水は欠かすことのできない大切な資源です。事業を支える水を大切に使い、きれいにして自然に還すことは重要な取り組みです。工場系サイトでは、作業工程の見直しや水の循環利用を促進し水の使用量を削減するとともに、排水においても、国や地域が定める基準よりも厳しい自主基準を設定し河川や下水に還すなど、事業活動による環境負荷の低減と持続可能な水資源の利用に努めています。

取り組み

水の使用量・排水水質の管理

グループの各工場は、生産における使用水量の削減に努めています。それは水が大事な資源であると同時に、生産コストに密接に関係し、環境への負荷にもなる大事な要因でもあるからです。

極洋食品(株)八戸工場では、魚を半割する機械の刃を、切りカスの出にくいものに変更しました。微細な切りカスも、排水の水質に大きな影響を及ぼすためです。

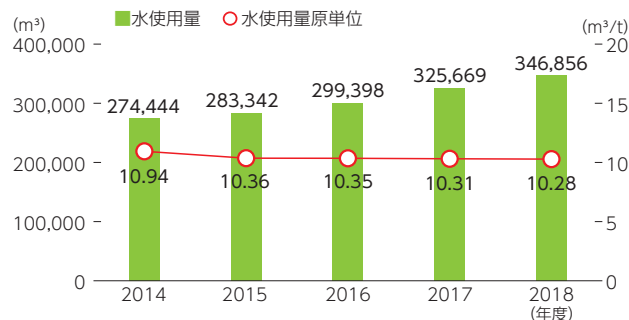
増産が続くなか、各工場、工程の見直しや装置の改良など、様々なアイデアを出し合っ、コストや負荷の削減に努めています。



2つ割り機(極洋食品(株)八戸工場)

データ

●水使用量 -食品工場系-



●水使用量(取水源別)

(m³)

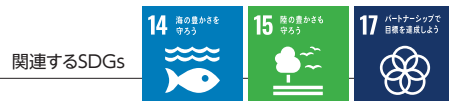
	極洋食品(塩釜)	極洋食品(八戸)	極洋食品(ひたちなか)	極洋フレッシュ	海洋フーズ	キョクヨーフーズ	極洋水産	極洋水産(惣右衛門工場)	合計
上水	4,887	19,827	13,166	32,878	430	68,290	352	73	139,903
工水	84,500	-	-	-	-	-	-	-	84,500
井水	-	31,703	20,658	-	31,802	-	26,376	11,913	122,452
合計	89,387	51,530	33,824	32,878	32,232	68,290	26,728	11,986	346,856

●排水先

	極洋食品(塩釜)	極洋食品(八戸)	極洋食品(ひたちなか)	極洋フレッシュ	海洋フーズ	キョクヨーフーズ	極洋水産	極洋水産(惣右衛門工場)
排水先	下水道	河川放流	河川放流	下水道	下水道	河川放流	河川放流	河川放流

キョクヨーグループのESG

生物多様性／生態系



認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

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。

取り組み

水産資源の有効利用と生物多様性への取り組み

責任ある水産物供給に向けて MSC・ASCのCoC認証を取得

当社グループは2006年からMSC・ASC認証製品の取り扱いを開始し、以来、着実に登録魚種、取扱量を増やしてきました。

認証製品を扱うにあたっては、登録を希望する魚種や製品の担当者と、その仕入れや販売に従事する関係者に社内研修を実施します。その研修では、水産資源の有効利用や生物多様性への取り組みの必要性を理解するところから始まり、これらの認証製品を扱うことが企業価値の向上、ひいては持続的な社会への貢献につながると伝えていきます。今夏、登録魚種は30を超え、研修を受講した社員も200人を超えました。

これらの取り組みを通じて、当社グループではSDGsのゴール14「海の豊かさを守ろう」への意識浸透を図っています。



一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会へ入会

「マリン・エコラベル・ジャパン (MEL)」は、日本の水産業の新たな発展とSDGs達成に貢献し、将来の世代にわたって最適利用ができるよう資源と生態系の保全に積極的に取り組んでいる漁業や養殖業を認証する日本発の水産エコラベルです。

(株)極洋は2018年6月、MELのスキームオーナーである「一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会」に入会しました。同協議会への参加を通して、水産資源の持続可能な利用と生態系の保全、そして豊かな多様性に恵まれた日本の魚食文化を次世代へ繋いでいくことに貢献します。



● キョクヨーグループのMSC・ASCのCoC認証取得状況 (2019年10月25日現在)

Kyokuyo.Co.,Ltd. (標準バージョン マルチサイト認証)

	認証番号	有効期限
MSC	MSC-C-51738	2021/10/22
ASC	ASC-C-00459	2021/10/22

業務	
一次加工、二次加工、水産物の取引(売買)、保管、卸売、請負加工業者の使用	
登録魚種	<p>MSC</p> <p>ギンダラ、アラスカアブラガレイ、ズワイガニ、大西洋ニシン、スケソウ、マダラ(太平洋)、大西洋マダラ、アメリカヒレグロ(ヒレナガメタガレイ)、ウマガレイ(シロガレイ)、オヒョウ、アサバガレイ、ノーザンアサバガレイ、コガネガレイ、ホキ(アルゼンチン)、ホキ(ニュージーランド)、キタノナガウバガイ(カナダホッキガイ)、カラフトシヤモ、ヘイク(シロガネダラ)、ブルーホワイティング、カラフトマス、シロザケ、ギンザケ、ベニザケ、マスノスケ(キングサーモン)、ホンホッコクアカエビ(北大西洋)、ホタテガイ(北海道)、プレイス(ツノガレイ)、シロイトダラ、大西洋サバ</p> <p>ASC</p> <p>パナメイ、ギンザケ、ティラピア、パンガシウス、ブラックタイガー、アトランティックサーモン</p>

持続可能な養殖事業の推進

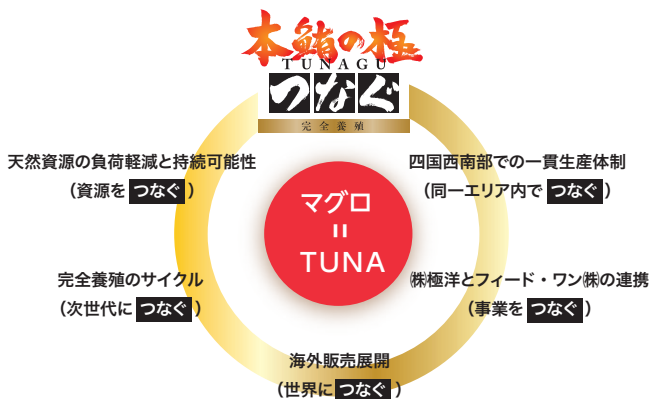
—完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ〈TUNAGU〉」—

持続可能な養殖を目指したクロマグロの完全養殖

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。



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すべ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。



宇和海エリアでの一貫生産

責任ある飼料生産および海洋汚染防止

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。

水質・底質モニタリング、水域情報の可視化への協力(漁業協同組合との連携)

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。

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。

CSR報告書の裏面に記載されているFSC認証マーク



「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。

資源の有効活用

12 つくる責任 つかう責任

関連するSDGs



認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

当社グループの事業は自然の恵みに支えられて成り立っています。その恵みを未来へ引き継いでいくため、商品開発やAI技術の導入、リサイクルの促進などにより、食糧資源やその他の資源を有効に活用し廃棄物の削減に努めることで、持続可能な自然資源の利用と事業活動における環境負荷の低減に取り組んでいます。

取り組み

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、サケ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、ベニサケ製品

AI技術を用いた生産効率向上と資源の有効活用

現在、極洋食品(株)塩釜工場では、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)東北支社、そして当社の塩釜研究所の4者が、ICTを活用した生産ラインの「見える化」と品質管理の自動化に向け、産学連携の取り組みを継続中です。

具体的には、生産ライン上にカメラを設置し、AIの画像認識機能とディープラーニングを活用して瞬時に1級品と2級品の選別をするというものですが、同重量とはいえ水産加工品は1つひとつ大きさも形も違い、大量にライン上を流れる製品の中から、2級品を選別するのは容易ではありません。しかし、2年前から4者が連携し、実証テストを重ねた結果、判別精度は増し、順調にロスの削減に成果をあげています。

また、この技術の導入により、2級品の発生要因の分析も進み対策が可能になりました。

今後、さらに選別の精度を上げ、ロボットと連動した生産ラインの省人化や自動化を視野に、4者の取り組みは継続中です。

● AI技術を用いて製品の品質を判断している生産ラインのイメージ



エビフリッター生産ライン

カツオ原料の有効活用

指宿食品(株)では自社のわかば丸が漁獲し、鹿児島県内で水揚げされたカツオのたたき製品を製造しています。その際に発生する削り粉を同社の共同出資会社である協栄経節加工協同組合にて出汁原料として加工しています。削り粉は生産時に恒常的に発生しており、資源の有効利用に努めています。また、カツオのたたき製品加工時に出る頭、尾、ひれ、内臓などの加工残渣は全て、山川加工組合にフィッシュミール原料として販売しており、カツオ原料は捨てる所なく全量を有効活用しています。

プラスチックの使用削減

(株)極洋 塩釜研究所は、全直系工場の段ボール等、包装資材の使用状況について情報を集約・共有し、各工場が資材を適正に利用できるようリードしています。商品の結束や型崩れ防止のために使用されるプラスチック製のPPバンドについては、商品重量等を勘案し、可能な限りのスリム化を図ることで、プラスチック製品の使用量削減に貢献しています。



食品工場系の食品廃棄物の削減

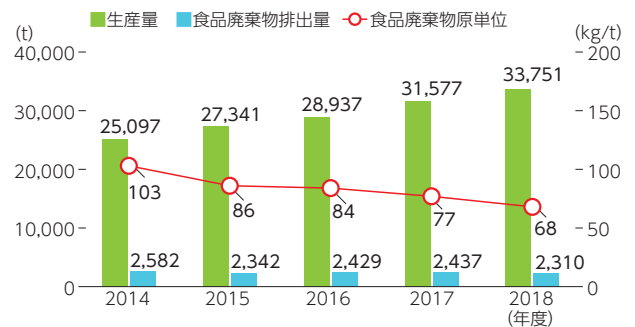
2018年度の当社の直系工場5社8事業所の総生産量は、前年度より6.9%増加し、33,751トンでした。それに伴う食品廃棄物の排出量は前年度比127トン削減の2,310トンでした。結果、生産量(トン)あたりの食品廃棄物原単位は前年度比11.7%向上しました。

大きな要因としては、グループ内で最大規模の極洋食品(株)塩釜工場が、アイテムの集約化を図り、生産効率を向上したことが挙げられます。

また、各工場とも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。

データ

●生産量、食品廃棄物排出量・同原単位 —食品工場系—



●廃棄物リサイクル率 (%)

年度	リサイクル率 (%)
2017年度	92.1
2018年度	92.2

※工場系サイト

※食品廃棄物を含むすべての廃棄物を対象としています。

製品責任

関連するSDGs

12

つくる責任
つかう責任



認識・方針

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および維持管理し、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に関係するすべ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分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または苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案およびお客様への報告などを迅速かつ誠実にを行います。

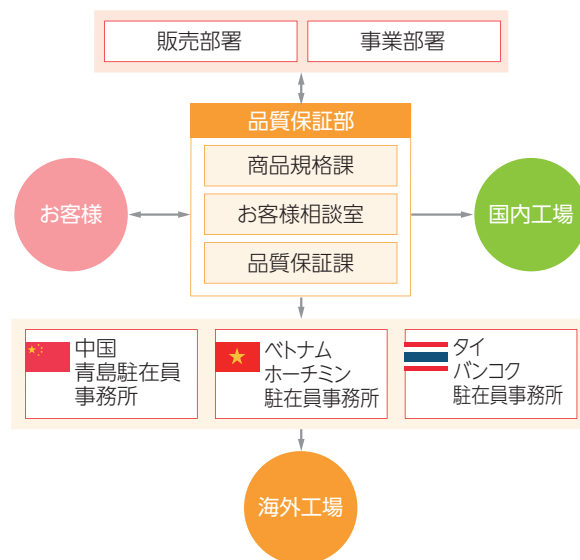
体制

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・安全な商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向き監査・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、食品防衛などに関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ています。従業員が自ら自社製品の安全を担っているという意識を持って働くことができる環境を整えることを組織マネジメントの基本として、工場施設、セキュリティ管理はもちろんのこと、コミュニケーションを取りやすい職場環境の整備や情報の共有化、従業員の労務管理、教育訓練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。

○ キョクヨーフードディフェンスガイドラインの大項目 ○

- 組織マネジメント
- 従業員的人的要素
- 部外者的人的要素
- 施設管理
- 入出庫等の管理

TOPICS

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開催しています。各工場の品質向上につなげるため、多岐にわたる情報共有を実施しています。

キョクヨー協力会技術研究会(国内工場)

2019年2月、(株)極洋本社に国内の協力工場を招き、キョクヨー協力会技術研究会を開催しました。

同会では、社会的側面からの品質保証の問題、食品衛生法等の一部改正等について説明し、依頼事項のほか、異物混入・異味異臭を中心に様々なクレームについて、事例を交えた情報共有を実施しました。

その後、講師の方から「食品の異臭と苦情について」と題した、においの本質・においの原因物質等の講義をいただきました。講義では、実際に異臭サンプルを官能し、異臭物質名を推測する体験実習も全員で行い、人間の嗅覚は機械より優れていること、また、感覚を鍛えることの重要性を確認し、参加した皆さんから有意義だったと好評を頂戴しました。



中国技術交流会

2019年5月、青島において、当社の中国における協力工場23社を招き、品質管理を主題とした中国技術交流会を開催しました。

根幹となる「安心・安全」の徹底について、日本国内で問題となった事例をもとに、特に「表示間違い」「異物混入」について厳重な防止策を実施するよう改めて依頼しました。そして、日本国内の食品関連法規の改正についても伝え、出席各社との情報交換、課題の共有もお願いしました。



事業概要を説明する芥川専務

CSR活動と責任ある調達/ サプライチェーンマネジメント



関連するSDGs

認識・方針

CSR活動と責任ある調達

様々な社会・環境問題を背景に、持続可能な社会の実現に向けてこれまで以上に企業の社会的責任 (CSR) への関心が高まっており、また、企業にも持続可能な開発目標 (SDGs) の達成を通じての企業活動と社会課題の解決の両立が求められています。

キョクヨーグループは、「ESG(環境、社会、企業統治)重視の事業活動」をベースに、原材料や製品を安定的に確保し、お取引先と消費者に「安心・安全な商品とサービス」を持続的に提供するため、地球環境や労働環境、人権、地域社会などに与える様々な影響を認識し、コンプライアンスを意識した「責任ある調達」活動を行っていきます。

サプライチェーンへの考え方

すべてのお客様に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不可欠です。

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事なビジネスパートナーです。そのパートナーの皆様と密接なコミュニケーションを図ることで信頼関係を構築し、優良な原料を安定的に調達し、「おいしく」かつ「安心・安全」な商品やサービスを持続的にお客様へ提供していきます。

また、当社グループに関わるサプライチェーンすべての企業活動においても、環境や人権、社会に与えるあらゆる影響を考慮し、CSRへの取り組みを推進していきます。

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、不公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。

サプライチェーン管理としての MSC・ASCのCoC認証取得と推進

キョクヨーグループは前述の通り、MSC・ASC認証製品の取り扱いを進めています。

それらを取り扱うにあたっては、加工流通過程の管理認証CoC規準を満たし、同認証の取得を求められます。

このCoC認証は、認証された漁業・養殖場から製品販売までの加工流通過程において、認証水産物・製品と、非認証水産物・製品が混じることを防ぎ、トレーサビリティを確立することを主目的としていますが、その定める原則や注意事項において、「強制労働」や「児童労働」、「IUU(違法・無報告・無規制)漁業とされた船舶」と無関係であることも要求されています。

そして、認証製品として販売するためには、当社同様、この認証を取得したサプライヤーから調達しなければなりません。

キョクヨーグループは、この認証管理手法に賛同し、認証製品の取り扱いを増やすことは「責任ある調達」の一環だと考えています。

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

SMETA監査の受審(K&U Enterprise Co., Ltd.)

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、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つの領域すべ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。

人権・労働慣行

関連するSDGs



認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

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、安全で働きやすい労働環境の維持向上に取り組んでいます。人権を尊重し、不当な差別を行わず、門戸を広く開放し、従業員の個性、創造性を尊重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。従業員がキョクヨーグループの一員として、安全で質の高い商品・サービスを消費者・ユーザーの皆様を提供することに誇りを持ち、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。

取り組み

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。社内の異なる経験・技能・属性を反映した多様な視点や価値観は、会社の持続的成長を確保する上で重要であると考え、性別や国籍その他の属性に関わらず、本人の希望や能力、経験に応じた多様な人材登用を進めています。

そして、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拡がり、企業価値が高まると考えています。

女性活躍推進

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きました。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。

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。2019年3月末で25.60%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。

また、2017年からはホーチミン駐在員事務所に女性社員が駐在し、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す。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。

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

当社では現在、7名の障がいのある方が活躍しています。当社は今後も積極的に採用を進め、より働きやすい労働環境の整備に努めていきます。

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、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宣言しています。

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

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、同休暇の取得実績は、2017年度は約60日、2018年度は130日でした。

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。2018年度の全体的な有給休暇取得率は47.2%となり、前年から微減となっています。今後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

「万一の時に備え、有給休暇を残しておきたい」という社員の心理が、有給休暇の取得を阻害している一因であると考え、当社では、有給休暇の時効消滅分を積立てが可能なように制度を改変しています。

年間の積立上限日数は10日間、累積の上限日数を60日間とし、本人の私傷病による長期療養や、家族の看護・介護の際、取得可能としています。

時間外労働の削減

キョクヨーグループでは、「健康への悪影響」「仕事と家庭の両立を難しくする」等といった長時間労働がもたらす負の影響を認識し、長時間労働の問題を経営課題として捉えています。そこで、業務内容の見直しや報告書類の削減、不要な会議をなくす等、業務効率の向上に努めています。

また、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。

データ

● 従業員

	年度	合計	男	女
従業員数(人)	2016	610	466	144
	2017	639	477	162
	2018	664	494	170
平均年齢(歳)	2016	39歳8カ月	41歳8カ月	33歳5カ月
	2017	39歳9カ月	41歳9カ月	33歳7カ月
	2018	39歳7カ月	41歳6カ月	33歳11カ月
勤続年数(年)	2016	15年6カ月	17年4カ月	9年5カ月
	2017	15年5カ月	17年5カ月	9年4カ月
	2018	15年3カ月	17年2カ月	9年8カ月
平均年間給与(円)	2016	6,640,429	-	-
	2017	6,739,584	-	-
	2018	6,532,634	-	-
平均臨時雇用者数(人)	2016	87	-	-
	2017	89	-	-
	2018	79	-	-
連結従業員数(人)	2016	2,193	-	-
	2017	2,257	-	-
	2018	2,264	-	-

● 新卒採用 (人)

	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
2019年4月入社	20	20	17	3	0	0

● 中途採用 (人)

	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
2018年4月～ 2019年3月	2	2	1	1	0	0

● 従業員の年齢構成(2019年3月31日時点) (人)

	合計	男	女
30歳未満	191	121	70
30～39歳	140	75	65
40～49歳	186	161	25
50～59歳	146	136	10
60歳以上	1	1	0
合計	664	494	170

※正社員としての採用人数(契約社員は含まない)

● 役職登用状況 (2019年3月現在)

	女(人)	男(人)	外国人(人)	女性比率(%)
管理職	20	299	0	6%
うち部長以上	0	22	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・監査役」の人数

● 離職者数(期間:2018年4月1日～2019年3月31日) (人)

	合計	早期	自己	会社	転籍	他
男	12	0	8	0	2	2
女	4	0	4	0	0	0
男女計	16	0	12	0	2	2

● 再雇用者数 (人)

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
再雇用者数	1	0	0	0	0

※再雇用は定年退職による再雇用を除く

● 障がい者雇用

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
実人数(人)	7	7	6	6	7
障がい者 雇用率(%)	1.38	1.62	1.44	1.26	1.49

※法定雇用率2.2%

● 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%
2018年度	12,040	5,686	47.2%

● 産児・育児休暇

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
産休取得者数(人)	6	5	10	2	10
育休・取得者数(人)	6	4	9	5	9
うち男取得者数(人)	0	0	0	1	1
(1週間以内・取得者数(人))	0	0	0	0	1
育児休業復職率(%)	100%	75%	100%	100%	89%

※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(2019年3月31日時点)(極洋のみ)

	2017年度	2018年度
労働組合加入率	46.48%	47.39%



認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

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

体制

労働安全衛生の推進体制

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また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。2018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。

取り組み

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、2018年度のストレスチェック検査の受検率は92.99%(93.7%)という結果でした。

※()内は前年度実績

データ

●労働災害発生件数

(件)

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
休業災害件数	3	1	8	7	4

●メンタルヘルス休職者数

(人)

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度
休職者数	0	3	1	1	3



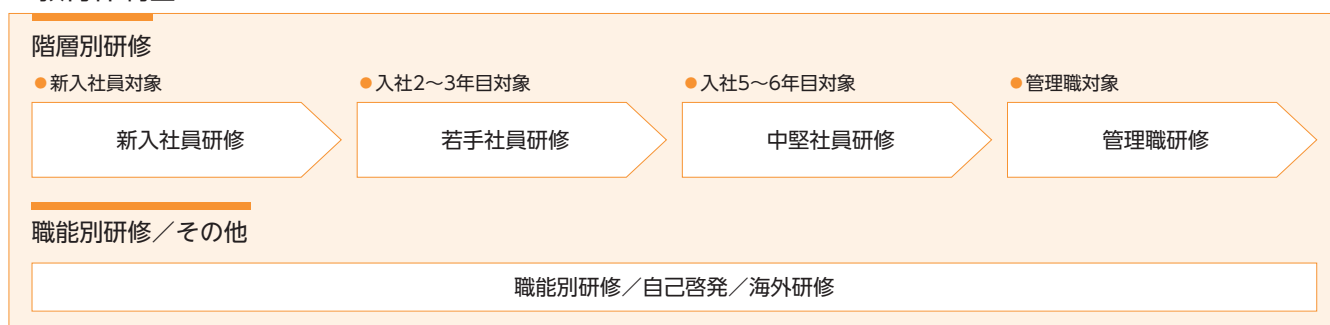
認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

従業員の業務に関する能力のレベルアップを図ることは、従業員のモチベーションを維持向上させ、より良い商品をお客様へお届けすることにつながると考えています。そこで、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。

取り組み

● 教育体制図



● 階層別研修

研修		内容	期間
新入社員研修	新入社員研修	入社後に行う集合研修。社会人として必要な心構えやマナーなどの基本を学びます。経営理念・組織概要等の講話や社内の様々な部門の情報収集をすることにより、極洋の事業や業務の基礎知識などを身につけていきます。	9日間
	工場研修(総合職)	当社基幹食品工場で行う研修。当社製品の生産、品質および工場管理、生産性向上・改善、マーケティング他、各種基礎知識を長期研修にて習得します。	約7.5カ月間
	営業研修(総合職)	工場研修実施期間中に営業拠点にて行う研修。販売現場を体験し、営業の基本を理解します。	5日間
	通信教育(簿記、語学)	簿記はビジネスの基本として必要な知識を習得。語学はグローバル化に対応するため英語力のレベルアップを図ります。	簿記：約3カ月間 語学：約3~4カ月間
若手社員研修	フォローアップ研修(総合職)	入社1~2年目に行う総合職対象の集合研修。実務の経験を振り返り、職場での期待に応えられる基本的な能力アップを図ります。	2日間
	スキルアップ研修(総合職)	入社2~3年目に行う集合研修。これまでの成長を実感し、今後の成長へ向けてスキルアップを図ります。	3日間
中堅社員研修		入社5~6年目を対象に実施する研修。自分の現状を把握して、能力開発の方向を明確にします。	2日間
管理職研修		管理職を対象としてのマネジメント研修。組織の要としての役割・責任を再認識し、部下育成上の問題解決のスキルアップと実践力の強化を図ります。	2日間

● 職能別研修/その他

研修	内容
職能別研修	営業など職種ごとに行う専門技術研修。キャリアごとにそれぞれのテーマを設定し、各部門に即した実践的な研修を行います。
海外研修	グローバル人材育成の観点から、当社の業容の国際化に対応できる人材を育成。
その他	社外セミナーや多数のコースをそろえた通信教育制度(極洋ビジネススクール)など、業務上の必要と意欲に応じた自己啓発プログラムも充実しています。

● 英語研修

研修	内容
新入社員英語研修	入社1年目にTOEICの通信教育を実施。入社前後でTOEICのスコアを比較します。

認識・方針

キョクヨーグループの認識・方針

事業を行う地域の社会との共存を目指し、その地域社会の文化、慣習、伝統の理解、尊重に努めます。そして、積極的に地域社会とコミュニケーションを深めることで相互の信頼を築き、事業を通じて地域における人々の生活や地球環境の課題に取り組み、地域の発展に貢献していきます。

取り組み

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、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ています。



惣右衛門工場

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「水産資源の大切さ」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2019年、U-23世界選手権に出場、国内では「2019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4戦、第6戦で2位入賞を果たすなど、若手選手の中で注目を集めています。

当社は、業務と競技を両立できる環境を作ることで活動を支援し、アスリート社員の活躍が当社グループの連帯感を一層高めてくれることに期待を寄せています。



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。

TOPICS

魚食のグローバル化に向けた取り組み

2019年9月7日(土)に米国ニューヨークにおいて、「JFC Sake Expo & Food Show 2019」が開催されました。ニューヨーク会場には米国内外を含む85社の食品および酒造メーカーが出展し、1,400名を超えるレストランおよびメディア関係者が来場しました。今年は完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の解体ショーの実施に加え、オーシャンキング製品、カニ製品、タコ製品の展示試食販売をするなど、当社のストーリー性のある商品のアピールを行いました。来場した多くのお客様に<TUNAGU>を堪能いただきながら、サステナブルである点、餌にこだわり色持ちが良い点などの特長をアピールしました。持続可能な水産業に配慮した<TUNAGU>を含めた極洋製品を米国で根付かせ、魚食の魅力をさらに広げていきます。

社会貢献活動

産学連携への生産ライン提供

現在、極洋食品(株)塩釜工場(以下、塩釜工場)では、ICTを活用した生産ラインの「見える化」と品質管理の自動化に向け、産学連携の取り組みを継続中です(P35参照)。

品質管理工程では、瞬時に2級品を見分ける“職能”が求められるため、熟練の社員が作業に就いていました。しかし、熟練の域に達するまでに通常3年は経験を積まなければならない、スタッフの確保が難しくなっているなかで、将来、技術の継承が困難になると予測されています。ICTを活用した品質管理の自動化は、高齢化や人材確保難といった問題を解決するものとして期待されています。

当社グループは、今回、塩釜工場の生産ラインで蓄積されたノウハウや技術が、連携した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やNECソリューションイノベータ(株)を介して、同課題に悩む地域の問題解決に役立てられ、東北地区の活性化につながることを願っています。

エコプロ2018 (主催:日本経済新聞社/後援:内閣府、経済産業省、環境省)

『SDGs体験企画 食品ロス削減! もったいないチャレンジ』に参加

2018年12月、東京ビッグサイトで行われた「エコプロ2018」、その主催者ブースで、食品ロスの現状や、企業・団体等の取り組みを紹介する企画、『SDGs体験企画 食品ロス削減!もったいないチャレンジ』に、当社の缶詰「かれいの中骨煮付」の商品提供として参加しました。

骨まで食べられるようになる缶詰の特性と、可食部分を増やすことで食品ロスの削減や資源の有効活用に取り組んでいることを、社会科見学で来場した小学生たちをはじめ、多くの皆様にPRしました。



TOPICS

広報活動によるブランド力の強化

当社は中期経営計画『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。今後も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のひとつコマ

コーポレート・ガバナンス

関連するSDGs



方針

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、迅速果敢な意思決定を行い、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。

体制・取り組み

コーポレート・ガバナンス体制

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。

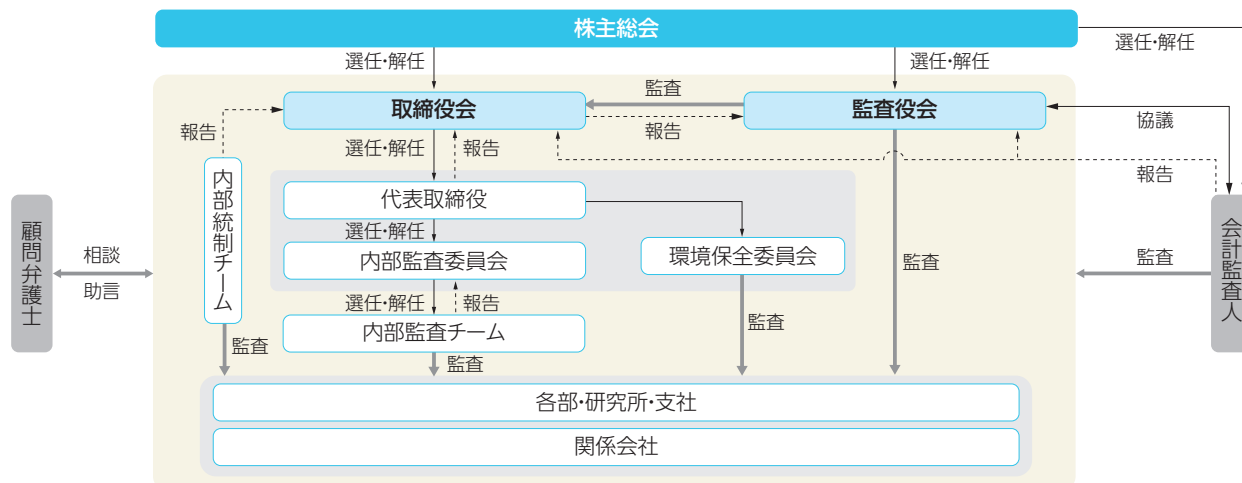
取締役会の実効性評価

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

●コーポレートガバナンス体制



キョクヨーグループのESG

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。

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)	248	216	31	11
監査役(社外監査役を除く)	12	12	—	3
社外役員	60	60	—	5

(注)

- 1 各取締役及び各監査役の基本報酬の額は株主総会で決議された報酬等の範囲内です。
- 2 株式報酬は第94回定時株主総会において決議されたものです。
- 3 取締役の支給額には、使用人兼務取締役の使用人分給与は含まれておりません。
- 4 上記には2018年6月26日付にて退任及び辞任した取締役1名及び監査役2名の報酬を含めております。

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、2018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

関連するSDGs



方針

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すべ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。

体制・取り組み

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、グループ全体で速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

で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、BCPI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。

情報セキュリティ

キョクヨーグループの情報セキュリティ対策は、秘密情報の漏洩やデータの破壊、並びにコンピュータウイルスへの感染を防止するため、「インターネットおよび電子メール取扱規則」のほか、「コンピュータウイルス対策基準」、「スマートデバイス管理基準」などを策定し、対策を実施しています。また、ECサイトやコーポレートサイトなどの、外部公開しているサーバについては、外部企業のセキュリティ診断も実施しています。

個人情報の保護

キョクヨーグループは、お客様に当社のサービスをご利用いただいた際、知り得たお客様の個人情報の適正な保護を図るため、「プライバシーポリシー(個人情報保護方針)」に則り、次の方針のもとで情報を取り扱います。

- 個人情報の保護に関する法律その他の関係法令を遵守するとともに、一般に公正妥当と認められる取扱いに従い適切に取り扱います。また、適宜、取扱いの改善に努めます。
- 個人情報の取扱いに関する規則を定め、役職員に周知徹底します。
- 個人情報の取得に際しては、利用目的を特定して通知または公表し、その利用目的に従って個人情報を取り扱います。
- 個人情報の漏洩、紛失、改ざん等を防止するため、必要な対策を講じて適切な管理を行います。
- 保有する個人情報について、お客様本人からの開示、訂正、削除、利用停止の依頼を所定の窓口でお受けして対応します。

コンプライアンス

関連するSDGs



方針

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。

体制・取り組み

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、内部通報者保護規則を制定し、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」の通達を社内に通知している他、グループの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。

下請代金支払遅延等防止法 (下請法) 遵守の徹底

経済産業省および公正取引委員会から「下請取引の適正化」に関する要請が出ていますが、当社グループは事業者間の取引条件の適正化は「サプライチェーン管理の基礎」との認識のもと、従業員の下請法への理解をより確実なものにすべく、同法に関するセミナー参加に会社補助を供出しています。

2018年度は、このシステムを利用し、延べ25名の社員が社外セミナーを受講しました。同法を遵守することで、パートナー企業との健全かつ安定的な関係を築き、自社のコンプライアンス強化を図っています。

また、極端な短納期発注等は、取引先における長時間労働等につながり、下請法の違反のみならず、政府が推進する「働き方改革」においても問題があるという事も併せて学んでいます。

株主・投資家との対話

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、株主の皆様にご社の基本的な方針や重要な事項を決定いただく最高機関であるとともに、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を図るとともに、安定配当を継続しつつも、中長期的な利益成長による配当水準の向上を目指しています。

なお、2019年3月期の期末配当は、1株あたり70円です。



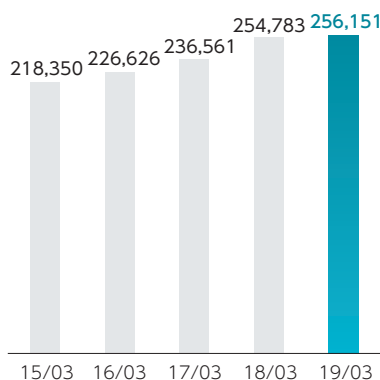
企業情報

会社概要 (2019年3月31日現在)

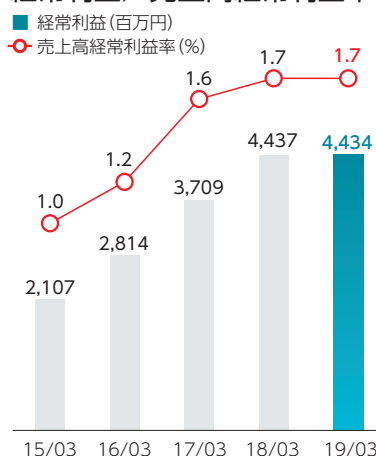
名称	株式会社 極洋	事業所	[国内支社] 札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡 [国内研究所] 塩釜研究所
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号	海外駐在員事務所	[海外駐在員事務所] シアトル、青島、バンコク、ホーチミン、スラバヤ、アムステルダム
設立	1937年9月3日	主要な事業内容	[水産商事事業] 水産物の買付および加工・販売 [冷凍食品事業] 冷凍食品の製造および販売 [常温食品事業] 缶詰・海産物珍味の製造および販売 [物流サービス事業] 冷蔵倉庫業 [鯉・鮪事業] カツオ・マグロの漁獲、養殖、買付および加工・販売
資本金	56億6千4百万円		
従業員数	2,264名(連結) 664名(単独)		
連結対象子会社数	24社		

主な連結財務指標

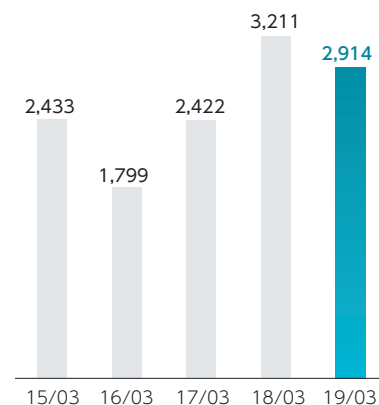
売上高
(百万円)



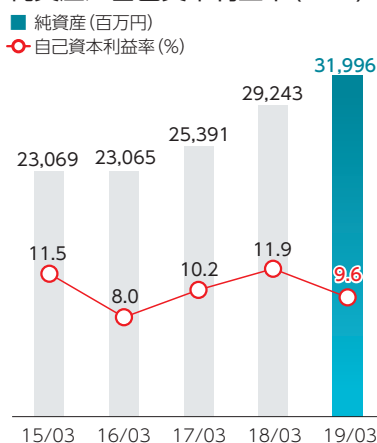
経常利益/売上高経常利益率



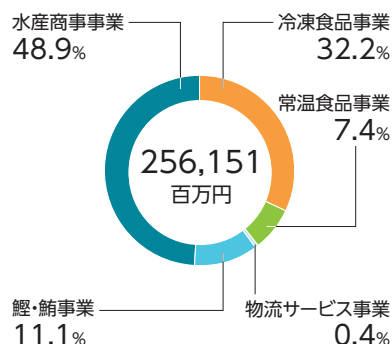
親会社株主に帰属する当期純利益
(百万円)



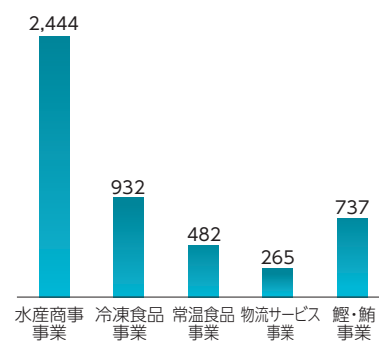
純資産/自己資本利益率(ROE)



事業別売上高構成比
(%)



事業別営業利益
(百万円)



編集後記

「キョクヨーグループ CSR報告書2019」を最後までお読みいただき、ありがとうございます。
 今号では、「キョクヨーグループとSDGs」にフォーカスし、SDGs達成へ向けた当社グループの本業を通じた取り組みと社会貢献を通じた取り組みを分かりやすくお伝えするように心がけました。中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」のもと「ESG重視の事業活動」を通じて、新たな価値を創造し変化に対応することで社会的要請に応え、社会とともに持続的な成長を目指す当社グループの姿勢と取り組みもお伝えしています。また、より多くの情報をお伝えするとともに、様々な読者の方々にお読みいただけるように、「ダイジェスト版(冊子)」と「詳細版(PDF)」をご用意しました。



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。



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号

ウェブサイト <https://www.kyokuyo.co.jp>