



Kyokuyo Group Integrated Report

キョクヨーグループ 統合報告書

2023



いつも となりに
おいしいキョクヨー

- 1 目次 / 編集方針 / 情報開示体系
- 3 企業理念 / 企業行動憲章
- 4 トップメッセージ

価値創造ストーリー

- 11 歩み
- 13 価値創造プロセス
- 15 事業展開
- 17 事業別概況
- 19 事業環境認識
- 21 中期経営計画「Build Up Platform 2024」

事業戦略

- 25 水産事業
- 27 生鮮事業
- 29 食品事業
- 31 物流サービス

価値創造の基盤

- 32 サステナビリティ
- 33 ステークホルダーとのかかわり
- 35 ESG 経営の推進
- 37 DX

環境 (Environment)

- 38 環境方針
- 39 生物多様性の保全
- 41 温室効果ガス排出量の削減
- 43 プラスチック削減に向けた取り組み
- 45 資源循環型社会の実現

社会 (Social)

- 46 働きやすい職場環境づくり、人材育成
- 49 健康で心豊かな生活と食文化への貢献
- 51 安心・安全な商品の供給
- 53 サプライチェーンマネジメント
- 54 コミュニティへの貢献

ガバナンス (Governance)

- 55 コーポレート・ガバナンス
- 59 役員一覧
- 61 社外取締役のメッセージ
- 62 リスクマネジメント
- 63 コンプライアンス

企業情報

- 64 財務データハイライト
- 65 企業データ・株式情報
- 66 グループ一覧

表紙について

当社公式キャラクター「だんどり〜にゃ」
2023年で“だんどりよく”調理していただくことをコンセプトとした商品「だんどり上手」シリーズの発売から10周年を迎えました。キョクヨーグループでは時短・簡便化といった「時間価値」への消費者のニーズに応じた商品開発を通じ、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献する」という企業理念の実現を目指します。



編集方針

昨年度に引き続き今年度の統合報告書でも、中期経営計画「Build Up Platform 2024」の進捗状況および予測・長期展望やESG項目を、「正確に」かつ「分かりやすく」お伝えするよう、作成の際に注意を払いました。

また、中期経営計画の基本方針である「経営基盤の強化を図りながら、『事業課題への継続的取組み』と『持続的成長への挑戦』を柱とする戦略を進め、社会と極洋それぞれが共有すべき価値を創造していくことで、新たな成長への礎となる『高収益構造への転換』を目指す」から打ち出しているさまざまな施策をご紹介します。

- ガバナンス体制(執行役員制度の導入等)
- 機構改正
- 新人事制度
- 気候変動関連リスクの情報開示
- DX(今後の方向性等)

「新たな成長」に向けて変わりつつある当社の現状をご理解いただき、これからも温かいご支援をいただければ幸いです。

対象期間

2022年度(2022年4月1日から2023年3月31日まで)
※一部対象期間以前・以降を含んでいます。

対象範囲

原則として国内のキョクヨーグループ

発行年月

2023年8月

作成部署・お問い合わせ

株式会社 極洋
経営管理部IR室CSR課
〒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

参考ガイドライン

- ▶国際統合報告評議会(IIRC)「国際統合報告フレームワーク」
- ▶経済産業省「価値協創ガイダンス」
- ▶GRI「サステナビリティ・レポート・スタンダード」

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さまざま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。

情報開示体系

	財務情報	非財務情報
報告書	<ul style="list-style-type: none"> ●決算短信 https://www.kyokuyo.co.jp/ir/library/library_reports01/index.html 	<ul style="list-style-type: none"> ●会社案内 https://www.kyokuyo.co.jp/files/2023kyokuyoprofile.pdf ●キョクヨーグループ 統合報告書 2023 https://www.kyokuyo.co.jp/environment/report/index.html ●有価証券報告書 https://www.kyokuyo.co.jp/ir/library/library_reports02/index.html ●BUSINESS REPORT https://www.kyokuyo.co.jp/ir/library/businessreport/index.html
WEB	<ul style="list-style-type: none"> ●IR情報 https://www.kyokuyo.co.jp/ir/index.html 	<ul style="list-style-type: none"> ●サステナビリティ情報 https://www.kyokuyo.co.jp/environment/index.html
対話	<ul style="list-style-type: none"> ●IR説明会 ●株主総会 	

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。

さらなる 発展への 基盤作り

～大きな飛躍の実現に向けて～

株式会社極洋
代表取締役社長
井上 誠



Theme 1 キョクヨーグループを取り巻く環境

- ▶ 国内の水産物消費量は縮小傾向
- ▶ 世界的な水産物需要の高まり
- ▶ 水産物原料の確保と海外市場の開拓
- ▶ 新しい発想で、さらなる発展への基盤作りを進める

当社は昨年9月に、創立85周年を迎えました。創立以降、祖業である捕鯨からの撤退、200カイリ漁業専管水域の設定等、いくつもの困難や課題に直面してきましたが、社会へ食を提供する使命のもと、新規分野にチャレンジし、さまざまな危機を乗り越えてきました。

現在に目を転じますと、コロナ禍からの回復が進み、経済・社会活動が正常化しつつあるものの、ウクライナ情勢に端を発する、世界的な資源・原料価格の高騰や円安等によって、物価が上昇し、バブル経済崩壊後のデフレ経済は終焉を迎え、インフレに移行しつつあります。そして、国内人口は減少を続けており、少子高

齢化も進んでいるため、経済規模の縮小が懸念されます。また、一人当たりの水産物消費量は、減少傾向にあります。

一方、世界的には人口増加やアジア新興国を中心とした所得増加による生活水準の向上に伴い、水産物の需要が引き続き高まっています。このような環境において、魚を中心とした総合食品会社である当社にとって、国内で販売する水産物原料の確保が不可欠であるとともに、会社が成長するためには、拡大し続ける海外市場の開拓が必要です。また、経済・社会構造や食に関するライフスタイルが変化を続けているなかで、多様化する消費者ニーズに寄り添った取り組みが求められています。

このような社会の変化に対して、柔軟に対応し、新たな課題に取り組むため、今までの延長線で考えるのではなく、新しい発想で当社をどのようにかじ取りしていくかを考え、さらなる発展への基盤作りを進めてまいります。

Theme 2 前年度の振り返り

- ▶ 2023年3月期連結決算は、売上高、営業利益、経常利益、親会社株主に帰属する当期純利益が、過去最高値となった

中期経営計画の2年目である2023年3月期については、「高収益構造への転換」に向けた取り組みを引き続き行い、連結決算は、売上高、営業利益、経常利益、親会社株主に帰属する当期純利益、すべてにおいて過去最高を更新しました。

水産商事セグメントについては、上半期は水産物相場の上昇が追い風となり過去最高益となりましたが、第3四半期以降は、価格高騰による需要の減退を受け、国内の主要魚種の市況が予想以上に悪化したため、収益が大きく落ち込みました。

食品セグメントについては、主力商材の回転すしルート向け寿司種、量販店の総菜売り場での水産フライ、宅配・ドラッグストア向け煮魚・焼魚の販売が拡大し増収となりましたが、コスト増加に値上げが追い付かず減益となりました。

鯉・鮪セグメントについては、マグロの相場が高止まりするなか、外食産業の回復などにより、販売が順調に推移したほか、自社工場製品を中心とした加工品の販売が大きく伸長、また、品薄によるカツオの魚価の上昇もあり、売上・利益ともに拡大しました。

物流サービスセグメントについては、庫腹率*が高い状態が続いたことによって保管料が増加し、売上は伸長しました。しかしながら、電気料金の上昇に伴って価格改定を進めたものの、収益は減少しました。

* 庫腹率：冷蔵庫の収容能力に対する荷物の割合



Theme 3 中期経営計画の課題解決に向けて

中期経営計画最終年度となる2024年3月期は、これまでの2年間で見てきた事業戦略の課題を解決するとともに、さらなる成長に向けて、事業基盤の整備に取り組みます。

1. 事業戦略の推進・強化

- ▶ グループ内での調達・加工・販売までの一貫体制の強化
- ▶ 「海外でつくり、海外で売る」
- ▶ 資源開発部による資源アクセスのさらなる強化
- ▶ 水産・生鮮・食品の3事業に事業本部を設置

食品事業の拡大

最大の課題である食品事業の拡大については、グループ工場製品を中心とした販売戦略を推進しています。国内では極洋食品(株)塩釜工場、海外ではKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS社(以下KGS)を中心として、グループ全体で調達・加工・販売までを一貫して手掛けることで、工場稼働の効率化を進めるとともに、食品メーカーとして安心・安全な商品の安定供給に努めて

いきます。

また、人手不足のなか、簡便性、利便性に対応した「だんどり上手」シリーズが誕生10周年を迎えました。今後もアイテムの充実など深耕を図るため、「だんどり上手」を中心に扱う課を設置しました。キャラクターの「だんどり～にゃ」を活用した販促をさらに展開して、販路を拡大していきます。

海外事業の拡大

もう一つの大きな注力分野である海外事業について、これまで国産品の輸出や水産物原料の三国間貿易が海外への販売のメインとなっていましたが、「海外でつくり、海外で売る」ことを方針として、海外戦略を進めていきます。

日本向けだけでなく、東南アジアや欧米などへのグローバルな供給を担う海外の基幹工場としてのKGS、生産拠点の一国集中によるリスク分散と、東南アジア向けの生産・販売を目的として昨年ベトナムに設立したKyokuyo Vina Foods社、そして、米国市場向けカニ風味かまぼこの製造等を目的として、米国に設立したOcean's Kitchen Property Management LLCを中心に、海外の生産拠点・販売拠点の整備を進めていきます。



資源アクセスの強化

食の安定供給のため、限りある水産資源の持続可能な活用が課題となっているなかで、健全な海洋の保全は、事業を継続していくうえで必要不可欠となっています。持続可能な水産業を実現するため、今後も、生物多様性や生態系保全に配慮した、クロマグロ、マダイ等の養殖に取り組んでいくとともに、2025年からは国内の陸上養殖サーモンの販売も進めていきます。また、昨年度には、海外まき網事業において国際的な競争力を有する大型船「第十一わかば丸」を出漁させ、持続的で安定的なカツオ原料の調達に取り組むとともに、国内カツオ加工産業の活性化や、鰹節・カツオタタキなどの和食文化継承にも貢献していきます。

機構改正

2023年4月から、コア事業を明確にしたセグメント構成に変更しました。これまでの「水産商事事業」、「食品事業」、「鰹・鮪事業」、「物流サービス」から、「水産事業」、「生鮮事業」、「食品事業」、「物流サービス」のセグメントとし、事業を展開していきます。また、機動的な事業運営を図り、「高収益構造への転換」を実現するため、水産・生鮮・食品の3事業に事業本部を設置しました。事業本部ごとの活動方針を明確にして、従業員がその方針をしっかりと理解し、主体的に動ける体制にするとともに、事業本部による一元管理により、全体効率を追求した、収益性の高い組織を目指していきます。

機構図



水産事業は、世界的に水産物の買付競争が厳しくなるなかで、調達力を増強し、取扱量を拡大します。また、買付から加工、販売まで自社グループ内で完結する一貫体制の強化で、収益性の向上を図ります。

生鮮事業は、寿司種をはじめとした生食商材と、生食で提供されることが多いカツオ、マグロ商材を同じセグメント内で取り扱うことで、事業運営の効率化を図ります。生食商材については、定番商品の品質向上と、自社工場製品の販売拡大に努め、安定的な利益の確保を図ります。養殖事業については、専門部署の「資源開発部」を設置し、エキスパートによる生産管理の強化で収益の改善に努めていきます。

食品事業は、冷凍・チルド食品と缶詰、おつまみ製品等で構成されています。冷凍・チルド食品は、煮魚・焼魚やフライ製品など加工度の高い商品に特化し、自社工場の収益性の向上を目指します。缶詰は、主要取引先との関係強化によるシェア拡大に努め、おつまみ製品は新商品の投入により、売上拡大を図っていきます。

2. 事業基盤の整備

- ▶ 執行役員制度導入によるガバナンス体制の強化
- ▶ 従業員のモチベーション向上を目指した新人事制度の導入
- ▶ 「人手不足」等の課題解決を通じたDXの推進

ガバナンス体制の強化

経営の意思決定および監督機能と業務執行機能を分離することによって、経営の機動性を高め、コーポレートガバナンスの強化を図るとともに、次世代の経営人材育成を目的として、2023年4月より、執行役員制度を導入しました。

新人事制度の導入

従業員がモチベーションを持って業務に取り組めるようにするため、これまでの人事制度を見直し、2023年4月より新人事制度をスタートさせました。

その背景には、少子高齢化による労働力人口の減少、働き方改革、ダイバーシティ推進などの外部環境の変化があります。新人事制度は、多様化する働き方やライフスタイルの変化に対応しているほか、人事評価の見える化を行い、組織への貢献度、能力、資質等を適正に評価して若手社員の昇格スピードを速めるとともに、シニア社員の積み重ねた経験についても継承することができる制度設計としています。

DXの推進

「人手不足」、「技術の継承」や「長時間労働」といった職場における課題に対応するため、グループ工場の製造現場においてAIによる選別技術を活用するなど、今後もデジタル技術を活用した業務改善を進め、業務効率の向上を図っていきます。

3. サステナビリティ課題への取り組み

限りある水産資源を今後も持続的に利用していくため、科学的根拠に基づく適切な管理のもと、生態系への配慮や過剰な漁獲の防止など、水産資源を適切に保全し、有効利用することが求められています。

資源管理

キョクヨーグループは、限りある水産資源を利用して事業活動を行う企業として、海洋環境の保全に努めていますが、持続可能な水産業と健全な海洋の実現にはグループだけでは対応できない課題があります。こうした課題解決のために重要なことは、科学的知見に基づく資源管理であり、当社は2017年からSeaBOS*に参加し、世界の大手水産・養殖・飼料会社とともに、科学的根拠に基づいた持続可能な水産資源の活用と、健全な海洋および地球環境の実現に向けたさまざまな課題解決に取り組んでいます。

*SeaBOS:世界の大手水産9社と科学者で構成された組織
科学的根拠に基づいたアプローチによる、持続可能な水産資源の活用と健全な海洋・地球環境実現に向けた課題解決が目的

気候変動への対応

気候変動は、事業基盤である海洋環境の変化や異常気象を引き起こし、社会やグループの事業にさまざまな影響を及ぼすため、重要な経営課題です。2022年5月に賛同を表明したTCFD提言に基づき、気候変動が事業にもたらすリスクと機会の分析を行い、対応策を検討するとともに、今年度より情報開示を開始しています。

海洋プラスチックごみ問題への対応

世界的な課題となっている海洋プラスチックごみ問題への対応のため、2030年までに包材のプラスチック使用量を30%削減(基準年:2019年度)する目標に向けて、グループ全体で取り組みを進めています。

Theme 4 将来に向けて

- ▶ 海外事業および食品事業で、事業成長を目指す
- ▶ 加工戦略と海外事業拡大による「高収益構造への転換」
- ▶ 明るく、楽しく、一生懸命に仕事に打ち込める環境づくり
- ▶ 失敗を恐れず、新しい発想でチャレンジ

キョクヨーグループは、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てきました。今後も「魚に強いキョクヨー」という会社のコアを活かしながら、食品事業および海外事業の拡大に注力し、さらなる成長へとつなげていきます。

中期経営計画の最大のテーマである「高収益構造への転換」を、水産物市況に左右されにくい加工戦略と、グループ工場製品を中心とした販売によって進めています。それに加えて、海外事業を拡大し、グローバルで戦える食品企業になるという中長期的な経営戦略の実現に向けて、積極的にM&Aについても検討し、海外の生産・販売拠点を整備していきます。

今期から導入した新人事制度については、単なる賃

上げではなく、人事制度自体の改革が必要だと考え、2020年から時間をかけて作りました。少子高齢化による労働力人口の減少等の外部環境の変化に対応することや、海外市場の開拓にはグローバルに活躍できる人材開発が必須であることなどを考え、新人事制度の内容を吟味しました。もちろん、給与水準を上げることで既存の従業員のモチベーションがアップし、生産性向上にもつながることを期待するとともに、従業員が、キョクヨーのなかでチームメイトと働くことの楽しさ、心強さを感じ、組織として最大限の力を発揮していくことが私の望む姿であり、そうした職場こそが企業成長の源です。高い目標を目指し、明るく、楽しく、一生懸命に仕事に打ち込める環境づくりを整えていきます。

「現状維持は衰退と同じである」ということを肝に銘じて、今後も事業の幅を広げ、これまでの延長線ではなく、「無から有を生む」がごとく、新しい発想をもって、失敗を恐れずチャレンジを続け、大きな飛躍の実現に向けて進んでまいります。

株主・投資家をはじめとする、ステークホルダーの皆様のご理解、ご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。



歩み

「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」という企業理念のもと、キョクヨーグループは、事業活動を通じて社会的課題の解決に取り組み、持続可能な社会の実現への貢献と企業価値の向上を目指します。

高収益構造へ

創立～	1970年代～	2000年代～	2010年代～
<p>漁撈会社として創業</p> <p>貴重なたんぱく源を確保し、食品加工事業に進出することで「食」の安定供給に取り組む</p>  <p>出漁するサケマス母船</p> <p>1937年 母船式捕鯨事業および各種漁業、水産物の加工販売を目的として極洋捕鯨(株)を創立</p> <p>1949年 缶詰製造を開始</p> <p>1954年 北洋母船式サケマス事業を開始</p> <p>1960年 北海道に水産缶詰工場を新設</p> <p>1962年 アフリカ西海岸へ遠洋トロール船出漁</p> <p>1964年 スペイン領カナリア諸島に「ラスパルマス出張所」を設置(グループ初の海外拠点)</p>	<p>総合食品会社へ</p> <p>冷凍食品の製造・販売を開始し、水産商事事業および加工食品事業を中心に展開</p>  <p>本社</p> <p>1970年 平塚工場で冷凍食品の製造を開始</p> <p>1971年 (株)極洋に社名変更</p> <p>東京に極洋商事(株)(食品の買付販売)、大阪にキョクヨー秋津冷蔵(株)(冷蔵倉庫業)、米国にKyokuyo U.S.A. Inc (現・Kyokuyo America Corporation)(水産物の買付販売・日本向け輸出)を設立</p> <p>1973年 まさ網船による海外まさ網事業を開始</p> <p>1980年 宮城県に極洋食品(株)(冷凍食品の製造)を設立</p> <p>1984年 愛媛県にキョクヨーフーズ(株)(カニ風味かまぼこの製造)を設立</p> <p>1997年 静岡県に極洋水産(株)(海外まさ網事業およびカツオ・マグロの製造販売)を設立</p>	<p>グローバルカンパニー「KYOKUYO」へ</p> <p>海外拠点の充実を図り、世界へのネットワーク拡大へ</p>  <p>ブリュッセル・シーフードショー</p> <p>2002年 事業活動の環境負荷低減に関する国際規格であるISO14001を取得</p> <p>2005年 中国に青島極洋貿易有限公司(中国国内向け販売、輸出)を設立</p> <p>タイ王国にK&U Enterprise Co.,Ltd. (寿司種の製造販売)を設立</p> <p>2006年 オランダにKYOKUYO EUROPE B.V.(水産物および冷凍食品の販売)を設立</p> <p>2007年 高知県にキョクヨーマリンファーム(株)(クロマグロの養殖、加工、販売)を設立</p> <p>2008年 (株)ジョッキ(珍味製造)を連結子会社化</p> <p>2009年 養殖クロマグロ「本鮪の極」を初出荷</p>	<p>持続的成長に向けて</p> <p>海外事業、食品事業、養殖事業、ESG課題への取り組みを強化し、持続可能な社会への貢献と企業価値向上へ</p>  <p>海外まさ網船 第十一わかば丸 完全養殖クロマグロ 養殖マダイ KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS 社</p> <p>2012年 クロマグロ完全養殖の事業化を目的に、愛媛県に極洋日配マリン(株)(現・極洋フィードワン・マリン(株))を設立</p> <p>2013年 市販商品ブランド「シーマルシェ」を発表</p> <p>冷凍食品「だんごり上手」シリーズを販売開始</p> <p>2014年 市販用冷凍食品参入</p> <p>食品安全への取り組みとして「フードディフェンスガイドライン」を作成</p> <p>2015年 宮城県に極洋食品(株)の新工場を竣工</p> <p>2017年 完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)」を初出荷</p> <p>科学的根拠に基づいたアプローチで持続可能な水産資源の活用と健全な海洋と地球環境の実現に向けた課題解決に取り組む「SeaBOS」に参加</p> <p>2019年 タイ王国にKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co.,Ltd.(寿司種・焼魚・煮魚製造)を設立</p> <p>高知県のマダイ等の養殖会社に資本参加し、養殖魚種を拡大</p> <p>海洋プラスチックごみ問題解決に向けて経済界全体で活動する「CLOMA」に参加</p> <p>2020年 責任ある調達活動における基本的な考え方として「キョクヨーグループ 調達基本方針」を策定</p> <p>お取引先向けの行動指針として「キョクヨーグループ サプライヤーガイドライン」を制定</p> <p>2021年 社会とキョクヨーグループの持続的な成長を実現するため「キョクヨーグループ サステナビリティ基本方針」を策定</p> <p>2022年 海外まさ網船 第十一わかば丸を竣工</p> <p>ベトナムにKyokuyo Vina Foods Co., Ltd.(食品の製造、販売、輸出)を設立</p> <p>2023年 キョクヨーフーズ(株)が食品安全規格FSSC22000認証を取得</p> <p>執行役員制度の導入、「水産」「生鮮」「食品」の各事業本部の新設、新人事制度の導入等により、経営基盤を強化</p>

価値創造プロセス

キョクヨーグループは、企業理念のもと、事業環境の変化（社会課題）を中期経営計画に落とし込み、課題解決に取り組むESG経営を実践し、持続可能な社会の実現への貢献と企業価値の向上を目指しています。

事業環境の変化(社会課題) (→P.19-20)

- 世界的な水産物需要の増大
- 2050年カーボンニュートラル
- 気候変動・海洋汚染をはじめとする環境問題の深刻化
- 食のライフスタイルの変化
- 外食、中食、内食など「食」の選択肢の増加
- 少子高齢化
- 冷凍食品のニーズの変化
- 食の安心・安全への関心の増大
- 製造・調理現場の人手不足
- 人権や多様性ある社会に対する意識の高まり
- IT技術の発展
- DXの推進
- ESG投資の加速

インプット

資本

財務資本
●株主資本: **43,736**百万円

知的資本
●研究開発費: **338**百万円
●生産・加工技術
●水産物の専門知識

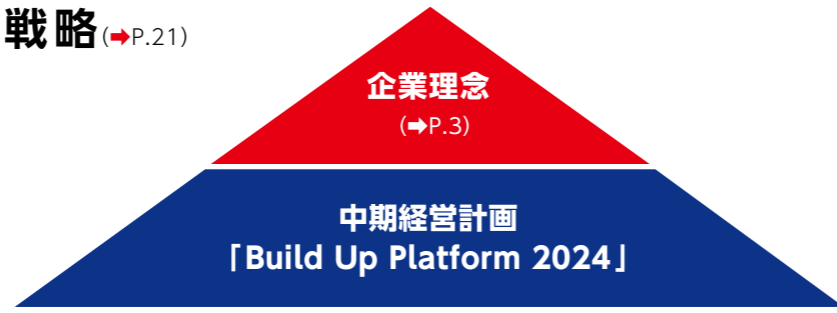
人的資本
●連結従業員数: **2,112**名
●女性従業員比率: **27.6%** ※単体
●極洋ビジネススクール
通信教育受講者数: **171**名 ※単体

自然資本
●水産物、他原料
●エネルギー
●水資源

製造資本
●設備投資額: **2,292**百万円
●製造拠点: **16**カ所
●冷蔵倉庫の庫腹: **52,655**t
●まき網漁船: **4**隻
●養殖場: **5**カ所(4社) ※関係会社を含む

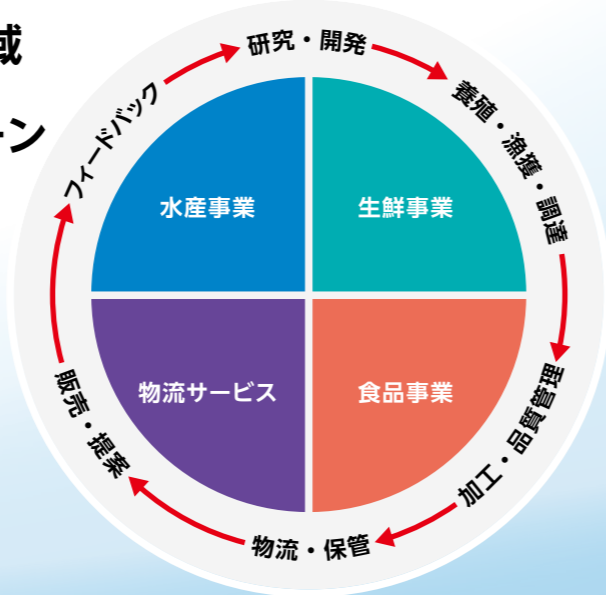
社会・関係資本
●調達ネットワーク
●サプライヤーとの信頼関係・連携・協働
●国内外の販売ネットワーク
●イニシアチブへの参画

戦略 (→P.21)



各事業戦略 (→P.25-31)

4つの事業領域 バリューチェーン (→P.15)



アウトカム(創出価値)

社会的価値 (→P.32-54)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献



人権を尊重し、多様性を重視した職場環境づくり



持続可能な社会の構築への貢献



豊かな海の恵みを安定的に食卓にお届けする



アウトプット

経済的価値

中期経営計画
目標値: 2024年3月期

- 売上高: **3,000**億円
- 営業利益: **70**億円
- 経常利益: **65**億円
- 海外売上高: **300**億円
- D/Eレシオ: **1.5**倍
- 営業利益率: **2%**超
- 経常利益率: **2%**超

キョクヨーグループが目指す姿

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企業グループ



お客様とともに



お取引先とともに



株主・投資家とともに



従業員とともに



行政とともに



関係団体とともに



地域社会とともに



地球環境とともに

事業展開

永年培われた国内外のネットワークを通じて、調達・加工・販売までを一貫して手掛ける水産物を中心とした総合食品会社として、世界中から国内外の食卓へ海の恵みをお届けします。

バリューチェーン



4つの事業領域



水産事業

グローバルなネットワークを活かし、ベストな調達・加工・販売を選択

- 国内外の支社、営業所、駐在員事務所、関係会社の相互連携により、世界中から質の高い水産物を安定的に調達するとともに、切身製品や剥き身製品などの加工品の販売
- 日本で漁獲された水産物の輸出や三国間貿易



生鮮事業

寿司種や刺身などの生食食材と生食での提供が多いカツオ・マグロ食材を総合的に販売

- タイ王国のKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.を主要工場とし、日本向け販売とともに日系回転寿司チェーンの海外店舗向けに寿司種を拡販
- カツオ・マグロの漁獲・養殖から買付・加工・販売までの一貫した調達および製販体制
- 養殖クロマグロ「本鮪の極」、完全養殖クロマグロ「本鮪の極つなぐ(TUNAGU)」、養殖マダイ等の養殖事業の強化



食品事業

業務食品事業



「時間価値」「簡便性」を追求し、さまざまなニーズに応える多彩なラインアップ

- 簡便性の高い「だんごり上手」シリーズなど、加熱用商品を医療・介護施設等へ販売
- 煮魚・焼魚、水産フライ、カニ風味かまぼこ、畜肉製品、冷凍野菜等を外食ルート等へ販売

市販食品事業



「時間価値」「簡便性」「健康」を追求し、さまざまなチャネルへ提案

- 市販ブランド「シーマルシェ」シリーズや煮魚・焼魚・フライ製品等の市販用冷凍食品をコンビニや量販店へ販売
- 1949年に製造開始した歴史のある缶詰販売
- さきいかなどの珍味類のほか、グルコサミンやDHAなどの健康食品の販売



物流サービス

徹底した温度管理により食品の品質をキープ

- 東京の大井および城南島、福岡の3事業所における冷蔵倉庫事業
- 倉庫からの配送手配などロジスティクス・サービスを提供

事業別概況

中期経営計画「Build Up Platform 2024」2年目の2022年度は、長期化するウクライナ情勢をめぐる地政学的リスクの増大や、急激な円安の進行により、前年度に引き続き不透明な状況が続きました。水産・食品業界においても、コロナ禍からの回復による消費や外食産業の回復が見られたものの、ウクライナ情勢に端を発したエネルギー価格や原料価格等による物価高騰など、依然として厳しい状況が続きました。

そのような環境のなか、当社の売上高、営業利益、経常利益、親会社株主に帰属する当期純利益とも過去最高を更新しました。セグメント別の事業概況は以下の通りです。

なお、前連結会計年度より、当社グループ内の管理区分を見直したことに伴い、2021年度より従来の「冷凍食品」と「常温食品」を統合し、「食品事業」セグメントとしています。このため、2020年度と2021年度の比較については、セグメント変更後の数値に組み替えて比較をしています。加えて、2023年度より新たにセグメント構成を変更しました。このため、2023年度施策は新セグメント体制下の内容です。

市場環境と2022年度業績

売上高／セグメント利益(連結)

2023年度施策(新セグメント体制下)

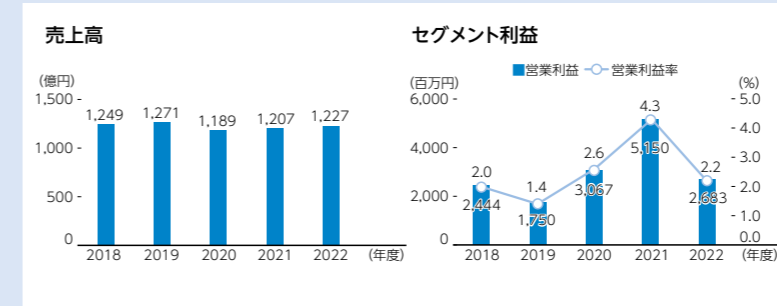
水産商事事業



定塩サケフィール

- ↑ 増収
- ↓ 減益

- [国内販売]
- 水産相場の高値継続で、第3四半期以降は需要減退が鮮明になり、サケ、エビ、カニの取り扱いが減少
 - 相場急騰後の需要減少・相場下落による収益圧迫
- [海外事業]
- 円安の影響もあり、ホタテやマグロの海外での販売が伸長
 - 中国、米国の消費が本格的に復活し、現地販売が好調



水産事業

- 調達力の強化により取り扱い量を拡大
- 自社工場製品の拡販による収益性向上
- 「海外でつくり、海外で売る」ための生産拠点整備

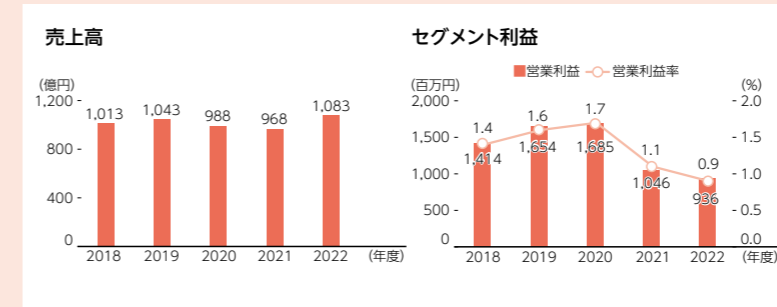
食品事業



(左)だんどり上手 さば切身
(右)だんどり上手 赤魚みりん焼き

- ↑ 増収
- ↓ 減益

- [業務用冷凍食品]
- 回転寿司ルートで寿司種の販売順調
 - 量販店の総菜売り場向けに、水産フライやエビフリッターの販売が伸長
 - 値上げ実施するも、高騰するコストをカバーできず、収益圧迫
- [市販用冷凍食品]
- 煮魚・焼魚を中心に販売拡大
- [缶詰]
- コスト上昇、サバ缶の一時休売で厳しい状況のなか、主力商品の集中的な販売で売上は前年並み
- [おつまみ・珍味]
- 消費者の志向に変化、販売数量落ち込み
 - 原材料の高騰による収益の圧迫



生鮮事業

- 生食商材を専門的に扱うことで事業運営を効率化
- 自社工場製品の拡販による収益性向上
- 養殖専門部署の設置により生産管理強化、養殖魚種の拡大

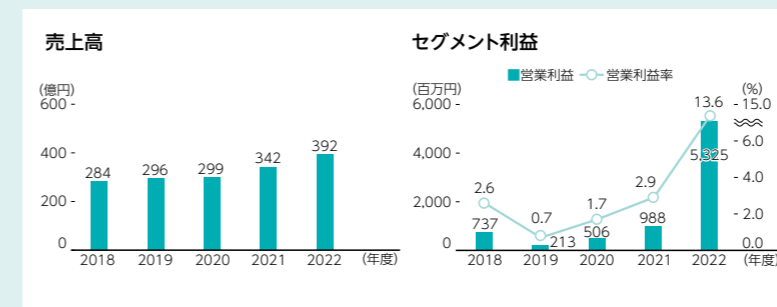
鯉・鮪事業



本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)

- ↑ 増収
- ↑ 増益

- [加工・販売事業]
- 原料相場の高値が続くも、外食産業の回復で需要が強く、販売順調
 - インドマグロの販売順調
 - 自社工場を中心とした加工品が回転寿司ルート向けに大幅伸長
- [養殖事業]
- 国産クロマグロの品質維持に努め、収益性確保
- [海外まき網事業]
- カツオ魚価上昇により売上・収支拡大



食品事業

- 自社工場製品の拡販による収益性向上
- アイテム集約による工場の生産性向上
- 市場ニーズを反映した商品投入の迅速化

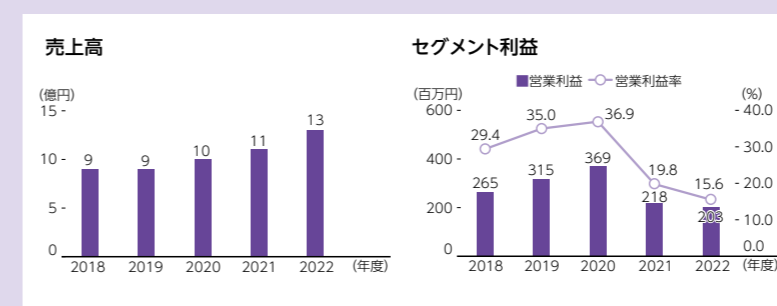
物流サービス事業



キョクヨー秋津冷蔵(株)東京事業所

- ↑ 増収
- ↓ 減益

- [冷蔵倉庫事業]
- 荷動き低調で、庫腹率*の高い状態が続き、保管料収入が増加
 - 収益圧迫要因の電気料金の上昇に伴い価格改定も、収益は全体として減少
- [利用運送事業]
- 外部取引先との取引拡大で売上伸長
- * 庫腹率：冷蔵庫の収容能力に対する荷物の割合



物流サービス

- 入庫量確保による売上の拡大
- システム化による事業効率の向上

「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号)等を、2022年3月期の期首から適用しており、2022年3月期以降にかかわる各数値については、当該会計基準等を適用した後の数値となっています。

事業環境認識

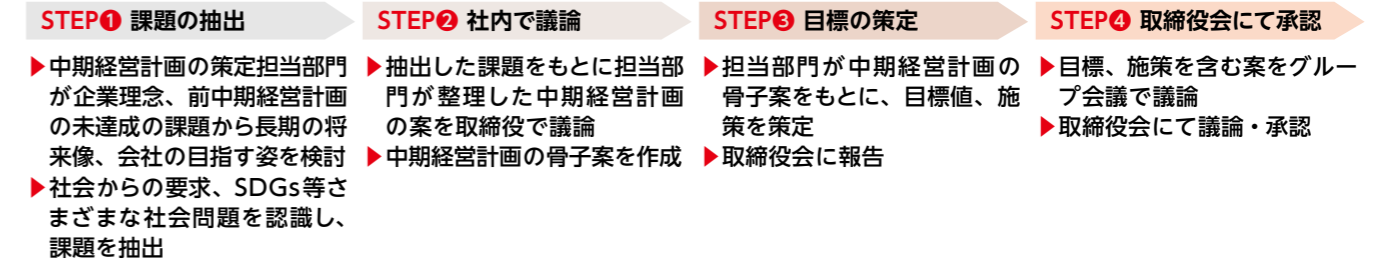
事業環境認識と重要課題の関係

キョクヨーグループを取り巻く社会・自然環境をさまざまな視点で捉え、リスクと機会を抽出し、グループにとっての重要課題を特定しました。

⊙ リスク ● 機会

事業環境	キョクヨーグループにとってのリスクと機会	貢献するSDGs	重要課題 (P.23)				
			食品事業・海外事業の拡大	水産商事事業・養殖事業の収益安定化	資源アクセスの強化	経営基盤の強化	ESG経営
● 世界的な水産物需要の増大	⊙ 買付競争激化による調達コストの上昇 ⊙ 水産資源の減少・枯渇 ● 持続可能性に配慮した水産物の需要増 ● 海外の和食ブーム、水産物の需要増		✓	✓	✓	✓	
● 2050年カーボンニュートラル ● 気候変動・海洋汚染をはじめとする環境問題の深刻化	⊙ プラスチック問題への対応を含む汚染予防・環境負荷低減コストの増加 ⊙ 健全なサプライチェーンの構築への対応遅れによる企業価値の毀損 ⊙ 水産資源への影響と、供給体制の不安定化 ⊙ 自然災害による事業活動の停止、企業価値の毀損 ● 原材料調達先の多様化 ● 対応することで社会からの信頼獲得 ● 低炭素化・プラスチック問題解決の新しい技術開発促進		✓	✓	✓	✓	✓
● 食のライフスタイルの変化 ● 外食、中食、内食など「食」の選択肢の増加 ● 少子高齢化 ● 冷凍食品のニーズの変化	⊙ 生鮮食品市場の需要減少・縮小 ⊙ パラ売りが消えた惣菜売場 ⊙ “変化”への対応遅れによる販売減 ● 健康志向商品・機能的食品のニーズの高まり ● 高齢者食のニーズの高まり ● 嗜好性の高まり		✓	✓			✓
● 食の安心・安全への関心の増大	⊙ システム構築によるコスト増加 ⊙ 製品の品質クレーム・トラブルによるお客様からの信頼低下 ● 品質向上によるお客様からの信頼の獲得 ● お客様への正確・迅速な情報発信による信頼の獲得				✓	✓	✓
● 製造・調理現場の人手不足	⊙ 安全衛生管理への影響・労働災害発生リスクの増加 ⊙ 長時間労働の増加による生産性、品質および従業員の業務効率・モチベーションの低下 ⊙ 労働・物流コストの上昇 ● 機械化・省力化の飛躍的向上					✓	✓
● 人権や多様性ある社会に対する意識の高まり	⊙ 人権侵害のリスク ⊙ 対応遅れによる従業員の業務効率・モチベーションの低下 ⊙ 対応遅れによる人材の流出 ● 働きやすい職場環境づくりによる生産性・モチベーションの向上 ● 多様な人材の確保による創造性の向上 ● 「人材を集める」から「人材が集まる」組織への変更				✓	✓	✓
● IT技術の発展 ● DXの推進	⊙ システム構築の費用増加 ⊙ 販売チャネルの変化、販売機会の喪失 ● 新たな技術の導入による業務の効率化・高度化 ● 生産・販売技術の可視化、平準化によるサステナビリティの向上					✓	✓
● ESG投資の加速	⊙ 企業戦略の強靱性やリスク管理能力への危惧 ● ESG経営による企業価値・業績の向上						✓

中期経営計画の課題特定までのプロセス



中期経営計画「Build Up Platform 2024」

極洋は、2021年4月より中期経営計画「Build Up Platform 2024」(2021年度～2023年度)をスタートさせました。右記の基本方針のもと、ESG、SDGsといった持続可能な社会の実現に向けた責任を果たしながら、事業を推進していきます。

中期経営計画「Build Up Platform 2024」の概要



基本方針

経営基盤の強化を図りながら、「事業課題への継続的取組み」と「持続的成長への挑戦」を柱とする戦略を進め、社会と極洋それぞれが共有すべき価値を創造していくことで、新たな成長への礎となる「高収益構造への転換」を目指す

中期経営計画「Build Up Platform 2024」の目標と2022年度実績

グループ全体(億円)	2022年度実績	中計最終年度目標値(中計3年目)	2023年度予想(最終年度)
売上高	2,721	3,000	3,000
営業利益	81	70	85
経常利益	81	65	85
営業利益率	3.0%	2.0%超	2.8%
経常利益率	3.0%	2.0%超	2.8%
海外売上高	254	300	—
有利子負債資本倍率(D/Eレシオ)	1.6倍	1.5倍	—

セグメント別(億円)	2022年度実績		中計最終年度目標値(中計3年目)		2023年度予想*(最終年度)		
	売上高	セグメント利益	売上高	セグメント利益	新セグメント構成	売上高	セグメント利益
水産商事事業	1,227	26	1,420	36	水産事業	1,530	55
食品事業	1,083	9	1,240	30	生鮮事業	730	25
鯉・鮪事業	392	53	330	14	食品事業	730	17
物流サービス事業	13	2	10	2	物流サービス	10	2
その他	4	△10		△12	その他	0	△14
合計	2,721	81	3,000	70		3,000	85

* 2023年度予想については、新セグメント構成における数値

中期経営計画「Build Up Platform 2024」

中期経営計画「Build Up Platform 2024」の進捗状況と今後の取組み

社会背景		重要課題	中期経営計画「Build Up Platform 2024」の進捗状況	注力する取組み
世界情勢	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 水産資源保全に向けた資源管理強化と漁獲規制強化 ▶ ウクライナ情勢 	食品事業の拡大	<ul style="list-style-type: none"> ● 業態別組織への再編 ● タイ王国子会社 Kyokuyo Global Seafoods Co.,Ltd. (以下、KGS)の工場完工 	<ul style="list-style-type: none"> ● 自社工場製品の拡販による収益性向上(工場稼働率の安定化) ● アイテム集約による工場の生産性向上 ● 市場ニーズを反映した商品投入の迅速化
		海外事業の拡大	<ul style="list-style-type: none"> ● 「海外でつくり、海外で売る」ための生産・販売拠点整備 ● KGSの工場完工 	<ul style="list-style-type: none"> ● 加工のリスク分散と東南アジア向け販売を目的とした子会社 Kyokuyo Vina Foods Co.,Ltd.(以下、KVF)の工場建設と稼働開始(ベトナム) ● カニ風味かまぼこの製造・販売を目的とした孫会社 Ocean's Kitchen Property Management LLCの工場建設と稼働開始(米国) ● 米国や欧州での生産拠点の展開 ● KGSをハブ工場とした海外販売の強化
経済	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 世界の水産物需要増加 ▶ 為替の円安化 ▶ 原料価格高騰 ▶ 燃料代金高騰、餌代の上昇 	水産商事事業の収益安定化	<ul style="list-style-type: none"> ● 加工品比率の拡大 ● 水産事業本部による収支・在庫の一元管理 	<ul style="list-style-type: none"> ● 調達力の強化による取り扱い量の拡大 ● ベトナム新工場KVFによる加工製品の取り扱い開始
		養殖事業の収益安定化	<ul style="list-style-type: none"> ● 養殖事業の拡大に向けた戦略構築を行う資源開発部の新設 ● 国産クロマグロの品質維持に努め、収益性確保 	<ul style="list-style-type: none"> ● 資源開発部の設置により生産管理強化、養殖魚種の拡大
		資源アクセスの強化	<ul style="list-style-type: none"> ● 2025年から水揚げ開始予定の国内陸上養殖サーモンの販売について合意 ● 国際競争力を有する大型船「第十一わかば丸」の建造 ● (株)イービス藻類産業研究所へ出資 	<ul style="list-style-type: none"> ● 海外まき網船「第十一わかば丸」による水産資源の持続性に配慮した原料調達 ● 陸上養殖事業者との協業による安定的販売
ESG	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> E <ul style="list-style-type: none"> ▶ 地球温暖化 ▶ 気候変動リスク ▶ 海洋プラスチックごみ問題 </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> S <ul style="list-style-type: none"> ▶ 健康志向の高まり ▶ SDGsの認知度の高まり </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> G <ul style="list-style-type: none"> ▶ コンプライアンスの徹底 ▶ ガバナンス強化 </div> </div>	経営基盤の強化	<ul style="list-style-type: none"> ● 新人事制度の導入 ● 執行役員制度の導入 ● 機構改正 ● 水産・生鮮・食品の3事業に事業本部を設置 	<ul style="list-style-type: none"> ● 事業本部による一元管理と、それによる全体効率追求 ● DX推進
		ESG経営	<ul style="list-style-type: none"> ● 気候変動関連課題への取組み ● (株)イービス藻類産業研究所へ出資 	<ul style="list-style-type: none"> ● 包材のプラスチック使用量削減(2030年までに2019年度比30%削減(原単位)) ● CO₂排出量削減(2050年カーボンニュートラル) ● TCFD提言に基づく情報開示 ● クリーンリバー活動の実施 ● ダイバーシティの推進 ● コンプライアンスの徹底



水産事業

水産事業の強み

- 調達から、加工、販売までに至る“グループ一貫体制”
- 国内外のネットワーク
- グループの各部門に蓄積された知識とノウハウ



事業部門統括
水産事業セグメント管掌
専務取締役
水産事業本部長
近藤 茂

2022年度は、売上は前期並みだったものの、利益は大幅な減益となりました。昨年度の反省を踏まえて引き続き、「水産事業の収益安定化」「資源アクセスの強化」「海外事業の拡大」を重要な施策として取り組んでまいります。

▶ 主な取り扱い製品



冷凍魚 (シマホッケ等)

サケ・マス

カニ

エビ

セグメント別事業概況 (2022年4月～2023年3月)

国内販売については、上半期はコロナ禍の自粛ムードが残るなか、サケ・マスなど主要魚種の市況高騰の追い風によって過去最高の利益を上げることができました。しかしながら、第3四半期以降は高値継続に起因した消費の鈍化により、主要魚種のサケ・マス、エビ、カニなどの主力商材の相場が急落し、収益が大きく落ち込みました。

海外事業については、2022年前半はアフターコロナで欧米の消費が回復傾向にあったものの、夏場以降はロシア・ウクライナ問題に端を発した物価高騰により景

気が減速し、カニやエビなどの高単価商品は消費が鈍化しました。このような環境のなか、米国では従来の日系問屋に加えて、メインストリームである米系取引先の新規開拓を進めました。また、ゼロコロナ規制が続いた中国においても、水産物市況の上昇を受けて加工ルートへのホタテ等の原料販売が伸長しました。これにより、ウクライナ情勢で消費が冷え込んだ欧州では苦戦したものの、海外売上高合計は想定を上回りました。

この結果、売上は前期を上回りましたが、利益は前期を下回りました。

2022年度実績(水産商事事業)

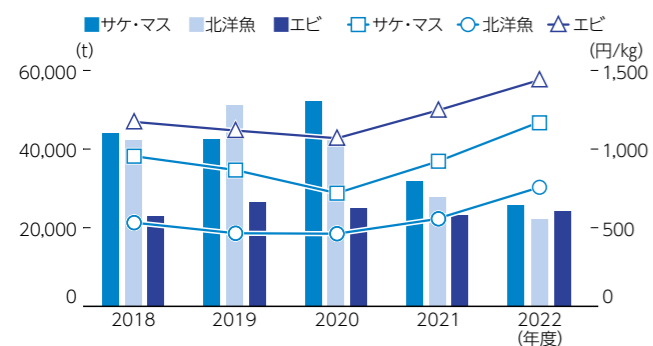
売上高: **1,227億83**百万円 (前期比1.6%増)

営業利益: **26億83**百万円 (前期比47.9%減)

2022年度 連結海外売上高実績

売上高: **254**億円 (前期比38.5%増)

水産商事事業【個別】魚種別売上重量・単価推移



※ 2020年度の数値は、収益認識に関する会計基準の適用前の数値
2021年度の数値は、同基準の適用後の数値

2023年度の施策

昨年度の反省を踏まえて引き続き、中期経営計画の最大のテーマである高収益構造への転換に向けて、「水産事業の収益安定化」「資源アクセスの強化」「海外事業の拡大」を重要な施策として取り組みます。

水産事業の収益安定化については、「事業本部制によるリスク一括管理」「事業製品の拡充」「品質向上、差別化」の3つの方針に基づいて事業を進めます。2023年度より導入した事業本部制により、本社の水産事業本部が支社の買付、販売、在庫を商材ごとに一括管理することで、全社的なリスクの軽減を図ります。同時に、事業として取り組むべき製品を拡充することで、消費者へ当社製品を安定的にお届けします。常に品質の向上と差別化に努めて、原料市況の影響を軽減させるとともに、今後も続くと思われるコストアップを吸収できる商品を提供します。海外工場の生産効率の向上を図るとともに、市場ニーズに素早く対応できるように国内での加工を増やすべく、自社工場と協力工場の設備の増強を進めます。

資源アクセスの強化については、国内陸上養殖サーモンの2025年の販売開始に向けて準備を進めています。また、昨年度より取り組んだチリのサケ養殖サイトの専属契約をモデルとして、海外生産者との共同事業を拡充します。

海外事業については、「海外でつくり、海外で売る」ために、生産拠点の確保や販売網の構築のための投資やM&Aを積極的に進め、規模の拡大を図ります。

2023年度予想

売上高: **1,530**億円 営業利益: **55**億円

生鮮事業

生鮮事業の強み

- グループ内での原料調達(漁撈・養殖・買付)・加工・販売までの“一気通貫体制”
- 高品質・安定供給を可能にする、つくり・育てる漁業への取り組み
- 「三位一体」による包括的な事業推進体制

鯉鮪事業は増収増益、生食事業は増収となったものの、コスト増に値上げが追い付かず減益となりました。2023年度は、新体制のもと、生食事業拡大のためにさらなる自社工場製品の販売に注力していきます。

生鮮事業セグメント管掌
取締役
生鮮事業本部長
三山 正樹



▶ 主な取り扱い製品



セグメント別事業概況 (2022年4月～2023年3月)(鯉・鮪セグメント)

鯉鮪事業については、世界的な引き合いの強さからマグロの相場が高止まりするなかで、一部商材に需要減退の動きが見られたものの、加工品、脂物、赤身、カツオ等全般的に販売が好調で、増収増益となりました。インドマグロなどの販売が順調に推移したほか、自社工場製品を中心とした加工品の販売が回転寿司ルート向けを中心に大きく伸ばしました。

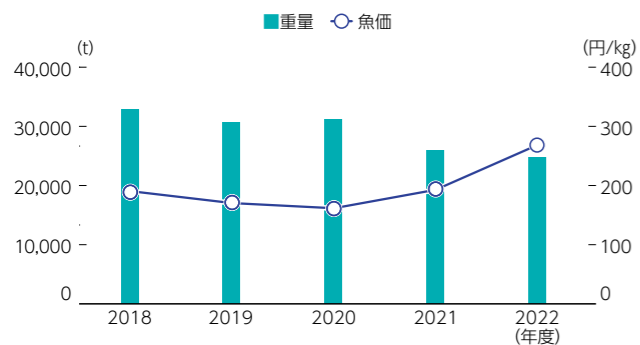
養殖事業については、国産養殖クロマグロの高品質維持に注力し、収益を確保しました。

海外まき網事業は、水揚げ量は減少したものの、市場全体で品薄状態が続いたことでカツオの魚価が上昇し、売上・収益ともに拡大しました。

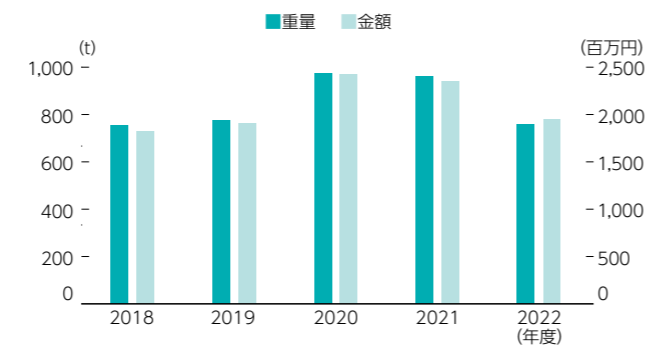
この結果、売上・利益とも前期を上回りました。

2022年度実績(鯉・鮪事業)	
売上高:	392億20百万円 (前期比14.4%増)
営業利益:	53億25百万円 (前期比438.8%増)

[海外まき網事業] 水揚げ推移



[クロマグロ養殖事業] 売上推移



2023年度の施策 (生鮮事業セグメント)

生鮮事業本部は、カツオ・マグロを取り扱う「鯉鮪事業部」、寿司種を取り扱う「生食事業部」、新設で養殖関連を取り扱う「資源開発部」という3つの事業部で構成されています。「生食を中心に扱う3つの事業部が、三位一体となって顧客提案や販路開拓を行うことで新しいビジネスを創出する」をコンセプトに2023年4月に発足した、新しい組み合わせのセグメントです。

鯉鮪事業は、漁撈・養殖から加工・販売まで一貫しているという極洋の強みを骨子として進めていきます。

生食事業は、定番商品の品質向上と、さらなる自社工場製品の販売に注力していきます。海外の基幹工場であるタイ王国の子会社で生産するサーモン製品や天然エビ製品の販売、国内工場生産するイクラ製品等、自社工場製品の販売を拡大することで、工場の高稼働に努め、安定的な利益を確保します。また、養殖鮮魚事業についても、外食や量販店ルートへの販路を拡大します。

今期より新設となった資源開発部は、エキスパートによる生産管理の強化で収益の改善を図るとともに、新規事業、M&A案件を行うことで養殖事業の拡大につなげ、中期経営計画において掲げられている「資源アクセスの強化」と「養殖事業の収益安定化」を目指します。

2023年度予想	
売上高:	730億円
営業利益:	25億円

食品事業

食品事業の強み

- 蓄積された製造技術
- グローバルな加工拠点と調達能力
- 商品開発力と、“安心・安全”のための組織力
- 豊富な商品ラインアップ



食品事業セグメント管掌
取締役
食品事業本部長
服部 篤

2023年度から食品事業本部という新しい組織としてスタートしました。キョクヨーブランド商品の開発投入に注力し、今後も「おいしさ」と「たのしさ」、「品位と価値あるグループ工場商品」の提供に努めます。

▶ 主な取り扱い製品



業務用冷凍食品



市販用冷凍食品



常温食品・健康食品



珍味類

セグメント別事業概況 (2022年4月～2023年3月) (食品セグメント)

業務用冷凍食品については、回転寿司ルート向けを中心に寿司種の販売が伸長しました。また、かに風味かまぼこ、エビカツ、エビフリッター、「だんごり上手シリーズ」の魚の切身など、主力商品の拡売に努め、昨年比増収となりました。しかしながら、価格改定分を上回る主副原料の高騰が続き、収益を圧迫しました。

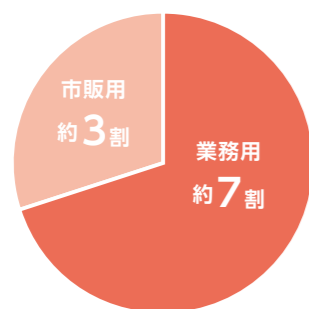
市販用冷凍食品については、主力商品の煮魚・焼魚を中心とした魚総菜商品が引き続き堅調に推移したほか、弁当用油調商品も順調に販売が進み、昨年比で増

収となっています。

市販用常温食品の缶詰については、製造コストが上昇し、不漁のためにサバ缶の一時休売を余儀なくされるなど、厳しい環境が続きましたが、主力商品に集中した販売施策により、売上は前年並みを確保しました。おつまみ・珍味製品は、家飲み需要が減少したことに加えて、原材料価格の高騰から収支が悪化しました。

この結果、売上は前期を上回りましたが、利益は前期を下回りました。

2022年度業態別売上高



2022年度実績	
売上高	1,083億28百万円 (前期比11.8%増)
営業利益	9億36百万円 (前期比10.5%減)

2023年度の施策 (食品事業セグメント)

食品事業本部は、生食以外の業務用冷凍食品を取り扱う業務食品部、市販用冷凍食品を取り扱う市販食品第一部、市販用常温食品を取り扱う市販食品第二部で構成されており、2023年度からスタートした新しい組織です。各部が自社工場を中心として原料調達、加工、販売までを行っています。冷凍・チルド食品とおつまみ製品などで構成される食品事業セグメントにとって中期経営計画最終年度である2023年度は、メーカーとして、食品事業の売上拡大と収益の安定化に向けた基礎固めの最終ステップです。冷凍・チルド食品は、加工度の高い商品に特化するとともに生産アイテムの集約により、収益性向上を目指します。

業務用の冷凍・チルド食品については、エビカツ等の油調品、カニ風味かまぼこ、だんごり上手シリーズの切身・煮魚・焼魚・肉製品など自社工場製品を中心に販売に注力します。また、スケソウダラ、アジ、サバ、イワシ、タチウオ等の国産原料を使用した調理品の販売にも注力します。

市販用の冷凍・チルド食品については、今後も食卓の主菜となる商品の開発を進め、自社工場で製造する「魚」を中心とした総菜商品のラインアップを強化します。

また、常にお客様目線で考え、価値ある商品づくりに注力します。

缶詰については、主要取引先との関係強化による主力のサバ缶、イワシ缶、ツナ缶の販売シェア拡大に努めるとともに、洋風等新たなメニュー提案、レトルトパウチ等新製品の開発を行い、新しいニーズの発掘を進めます。おつまみ製品は、新商品の投入により、売上の拡大を図ります。

2023年度予想	
売上高	730億円
営業利益	17億円

物流サービス

物流サービス事業の強み

- 蓄積された「商品を安心・安全・正確にお届けする」ためのノウハウ
- 日本全国に及ぶ物流ネットワーク



管理部門統括
物流サービスセグメント管掌
専務取締役
木山 修一

2022年度は、売上は伸長したものの、電気料金の上昇が収益を圧迫し、減益となりました。2023年度は、キョクヨーグループの在庫を核とした、適正で、安定的な庫腹率*の管理に努めるとともに、2024年問題への対応を行います。

* 庫腹率：冷蔵庫の収容能力に対する荷物の割合

キョクヨー秋津冷蔵(株)

セグメント別事業概況 (2022年4月～2023年3月)

冷蔵倉庫事業は、荷動きが低調ななかで庫腹率が高い状態が続き、保管料の増加により売上が伸長しました。利用運送事業も、外部取引先への営業強化により売上が伸長しました。しかしながら、収益を圧迫している電気料金の上昇に伴って価格改定を進めたものの、収益は全体として減少しました。

この結果、売上は前期を上回りましたが、利益は前期を下回りました。

2023年度の施策

冷蔵倉庫事業については、キョクヨーグループの在庫を核とした、適正で、安定的な庫腹率の管理に努めます。庫腹状況を常に正確に把握し、庫腹状況に応じた適切な営業活動を行うことで、適正な貨物を確保し、売上の拡大を図ります。

利用運送事業については、配送と保管一体型サービスの外部への営業強化により、事業拡大を図ります。また、トラック運転手の不足が懸念される2024年問題への対応として、トラック「予約・受付システム」の利用を推進することで、接車時間・待機時間を削減し、作業効率化を目指します。

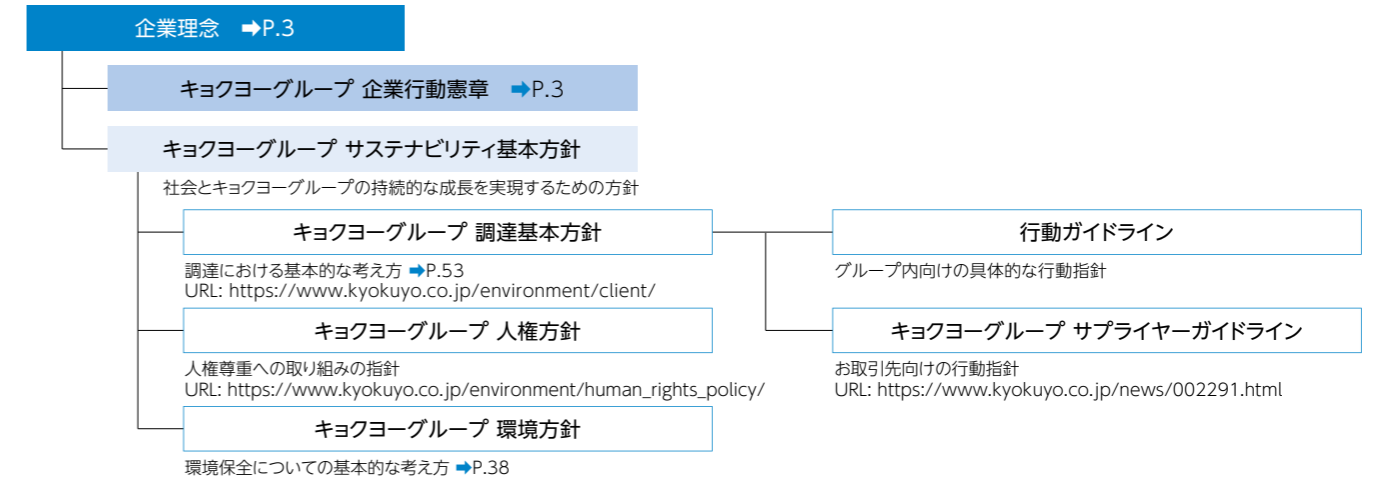
2022年度実績	
売上高	13億61百万円 (前期比15.8%増)
営業利益	2億3百万円 (前期比6.9%減)

関連ページ キョクヨーグループの冷蔵倉庫が導入しているトラック予約受付システムによる社会課題の解決 →P.37

2023年度予想	
売上高	10億円
営業利益	2億円

サステナビリティ

キョクヨーグループのサステナビリティについての考え方



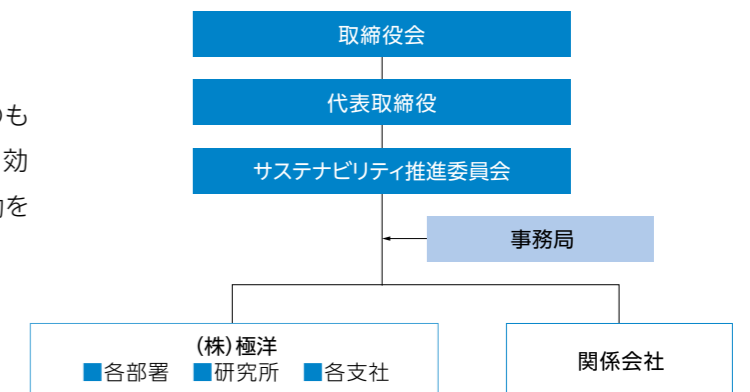
キョクヨーグループ サステナビリティ基本方針

キョクヨーグループは魚を中心とした総合食品会社として、「企業理念」に基づいた5つのテーマのもと、事業活動を通じて社会的価値と経済的価値を創出することで社会的課題を解決し、社会の持続可能な発展に貢献するとともに持続的な成長を目指します。

- 1. 価値の創出と共有** 安心・安全な商品・サービスの提供を通じて社会に価値を創出し共有することで、さまざまな社会課題を解決し、健康で心豊かな生活と食文化に貢献します。
- 2. 社会とのコミュニケーション** さまざまなステークホルダーとの積極的なコミュニケーションを推進し、社会の要請や期待に応え社会的責任を果たすことで、豊かな社会づくりに貢献します。
- 3. 多様な人材が活躍できる環境** 新たな価値の創出の源泉である人材の多様性を尊重し、一人ひとりが活躍できる環境づくりに努めます。
- 4. 環境との調和** 地球環境への負荷低減や気候変動の緩和、生物多様性と生態系の保全などに配慮した、環境と調和した事業活動に努めます。
- 5. コーポレートガバナンスの充実** 迅速かつ透明性の高い経営のもと、公正な事業活動を行うとともに、コンプライアンスの徹底とリスクマネジメントの強化に努めます。

サステナビリティ推進体制

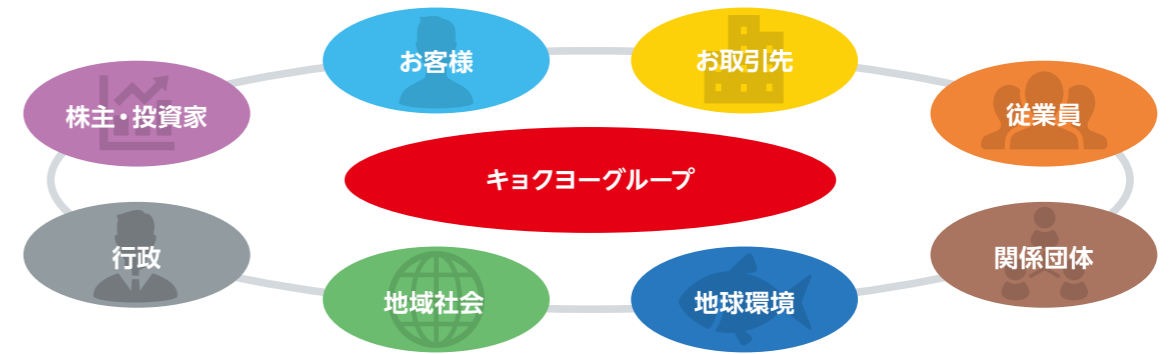
社長を委員長とするサステナビリティ推進委員会のもと、キョクヨーグループ全体でコスト削減など事業の効率性と持続可能性を考えながらサステナビリティ活動を推進していきます。



ステークホルダーとのかかわり



キョクヨーグループは、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。ステークホルダーの皆様との対話を大切にすることはもちろんのこと、法令等の遵守、情報開示・説明責任を果たし、良好な関係の構築に努めていきます。そして、ステークホルダーの皆様とともに成長を続ける企業グループを目指します。

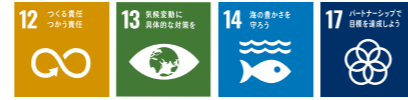


ステークホルダーの皆様に対する考え、コミュニケーションの方法・機会、その成果・評価

ステークホルダー	キョクヨーグループの考え
お客様 	お客様との対話を重視し、お客様の視点で考え、お客様の声を活かしながら、「生活を楽しむための食」という価値を追求したキョクヨー製品をお届けします。
お取引先 (仕入先、協力会社) 	お取引先の皆様と公正・公平な取引を行い、信頼関係を構築し、ともに社会的責任を果たしていきます。
株主・投資家 	透明性の高い経営と対話を重視し、説明責任を果たし、株主・投資家の方々の声を経営に活かしていきます。
従業員 	人間尊重の理念のもと、公平・公正で人権に配慮し、働きがいをもって活躍できる職場環境を従業員とともにつくっていきます。
行政 	適切な報告を行うことに加えて、持続可能な水産業および健全な海洋環境の保全に向けた取り組みを、ともに推進していきます。
関係団体 	各関係団体との連携を通して、持続可能な水産資源の活用にも努めるとともに、安心・安全な食品の安定的供給に向けた取り組みを推進していきます。
地域社会 	地域の発展へ貢献する活動を推進し、関連するさまざまな組織との連携を通じて、社会課題の解決に取り組んでいきます。
地球環境 	気候変動への対応を進め、地球環境への負荷低減を図り、生物多様性の保全に配慮しながら、持続可能な資源の活用を行っていきます。

コミュニケーションの方法・機会	成果・評価
<ul style="list-style-type: none"> ● 日々の営業活動 ● お客様相談室 ● 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・シーフードショー等への出展 ● キャンペーンへの協賛 ● ウェブサイトでの商品・レシピ紹介、テレビCM ● レシピコンテストの開催 	<ul style="list-style-type: none"> ● お客様のニーズを反映した商品の開発、販売（時短・簡便化に対応した「だんどり上手」シリーズ等） ● 健康に配慮した商品（「かるしお」等の減塩商品、乳酸菌を添加した商品等）の開発、販売
<ul style="list-style-type: none"> ● 日々の調達活動 ● 各支社極洋会 ● 定期的な工場訪問と指導 ● キョクヨー協会技術研究会 ● 中国技術交流会 	<ul style="list-style-type: none"> ● 水産物の市況や漁獲情報等の共有による、お取引先との関係の緊密化 ● 定期的な工場訪問と指導による、衛生面での関係構築と問題発生時の対応の迅速化
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● ビジネスレポート 	<ul style="list-style-type: none"> ● 株主・投資家の皆様と当社間での、建設的な対話による相互理解の深化
<ul style="list-style-type: none"> ● 人事面談 ● ストレスチェック ● ハラスメント相談窓口 ● 労働組合との協議、労働安全委員会 ● グループ会社での、日本語と母国語の注意書き掲示 	<ul style="list-style-type: none"> ● 人事面談等の結果を考慮し、適材適所に人員を配置 ● 対話による労使間の相互信頼構築
<ul style="list-style-type: none"> ● 適時、適切な報告および情報提供 ● 意見交換会、情報交換会への参加 ● 産官学連携による技術開発 ● 水産物の消費拡大に向けた産官の取り組み 	<ul style="list-style-type: none"> ● 水産庁制定の「さかなの日」賛同への取り組みとして、レシピコンテストを開催
<ul style="list-style-type: none"> ● 大日本水産会、マリン・エコラベル・ジャパン協議会、日本冷凍食品協会等の各種団体を通じての課題解決に向けた共働 ● 持続可能な社会の実現への取り組み 	<ul style="list-style-type: none"> ● 各種団体との共働による持続可能な水産物の普及や、フロンを使わない自然冷媒冷凍機への転換 ● 環境問題等の解決に取り組むSeaBOS、CLOMAへの参加を通じた最新情報の入手と、優良事例の活用による当社のサステナビリティ向上
<ul style="list-style-type: none"> ● (公社)日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして、カヌー・スラロームジャパンカップキョクヨーシリーズに協賛 ● インターンシップの受け入れ 	<ul style="list-style-type: none"> ● カヌー競技大会周辺の清掃活動を通じた海洋プラスチックごみ発生の抑制(クリーンリバー活動) ● 特別支援学校より就業体験実習生の受け入れ((株)エイペックス・キョクヨー)
<ul style="list-style-type: none"> ● 環境方針に沿った環境保全活動の推進 ● 地球環境に配慮した原材料の使用 ● 「エコラベル」製品への取り組み(MSC、ASC、MEL等) ● SeaBOS、CLOMAへの参加 	<ul style="list-style-type: none"> ● 当社グループ工場で使用している包材のプラスチック削減によるプラスチックごみ発生源の抑制 ● 当社グループ養殖会社で使用しているプラスチック製の網やブイの定期補修管理による海洋流出防止 ● カツオを加工する際に出る端材から出汁原料となる練節を生産し商品化

ESG経営の推進



キョクヨーグループは、「安心・安全」「健康」への意識の高まり、「気候変動」「資源の持続的活用」そして「海洋プラスチックごみ問題」など、時代を反映するさまざまな課題に向き合っています。

イニシアチブへの参画

海洋管理のための水産事業 (SeaBOS : Seafood Business for Ocean Stewardship) への参画

SeaBOSは、世界の海洋漁業、水産養殖業、水産養殖餌料の大手企業9社が科学者と協力して、持続可能な水産資源の活用と健全な海洋と地球環境の実現に向けた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。SeaBOSは、以下の10の取り組み*に基づいて活動しています。



また、毎年10月にはキーストーン・ダイアログ（メンバー企業のCEOと科学者による会議）が開催されており、それぞれのタスクフォースで取り組んでいる重点課題に対する取り組みや活動を協議し、今後の方針を決定しています。

SeaBOSは、国連の「持続可能な開発目標 (SDGs)」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可能な水産資源の利用」の達成に積極的に貢献することを目指しており、キョクヨーもSeaBOSでの活動を通じて、海洋プラスチックごみ問題など、さまざまな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ます。

* 「10の取り組み」については、ウェブサイトをご参照ください。
URL <https://www.kyokuyoyo.co.jp/environment/stakeholder/index.html>



第7回キーストーン・ダイアログ 参加者集合写真



第7回キーストーン・ダイアログ 会議の様子

1. 業務の透明性とトレーサビリティ向上
2. IUU 漁業減少
3. 科学的根拠に則った活動
4. 現代の奴隷制の排除
5. 水産養殖における抗生物質の使用量削減
6. プラスチック使用量削減
7. 温室効果ガス排出量削減
8. 水産養殖の新たな成長促進
9. 新たなアプローチや技術の開発および導入
10. 新しいイニシアチブとイノベーションの支援

SeaBOSでは、「IUU漁業と現代の奴隷制」「生物多様性と生態系」「抗菌剤耐性」「気候レジリエンス」「海洋プラスチック」の5つのタスクフォース(作業部会)のもと、メンバー企業が科学的根拠に基づいたアプローチで課題解決に取り組んでいます。

グリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)への参加

グリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス (CLOMA) は、地球環境の新たな課題である海洋プラスチックごみ問題の解決に向けて、プラスチック製品のより持続可能な使用、並びにプラスチック廃棄物の排出量削減につながる革新的な代替品の開発および導入の普及を図るため、産業界が中心となり、経済産業省の支援のもと、設立されました。

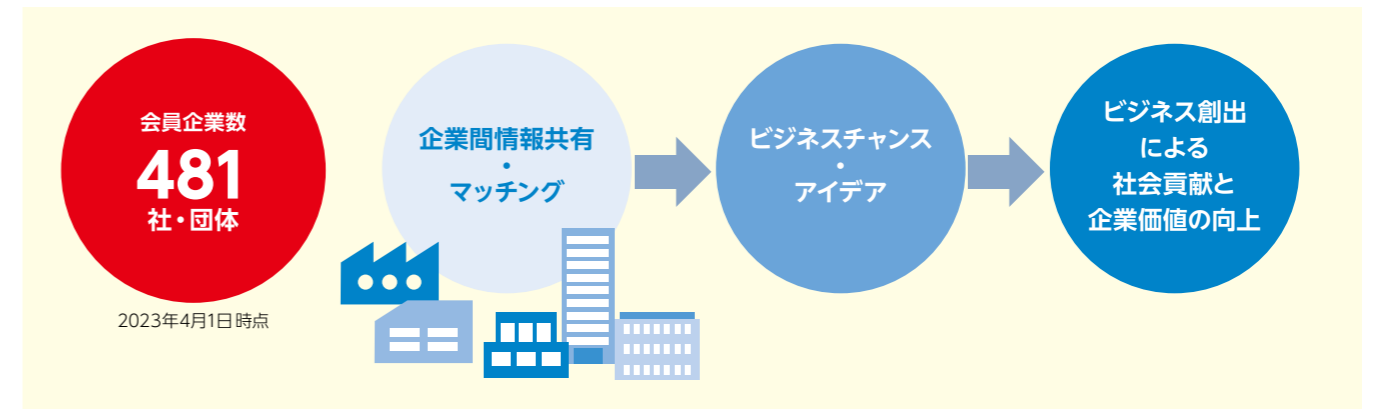


CLOMAは、企業間のビジネスマッチング、先行事例の情報共有、最新技術動向の把握、国際機関・海外研究機関との連携、多様な企業間連携の促進等の取り組みを行っています。CLOMAでの活動がビジネスを創出し、社会貢献や企業価値向上に繋がっている事例もあります。

さまざまな産業界から企業が参加しているCLOMAは、活動を円滑・迅速・効果的に推進するため、右上の3つの活動部会を立ち上げ、情報交換を主に社会的な課題解決に向けて取り組んでいます。

1. 普及促進部会：3R技術や用途に応じた最適な代替素材の選択を容易にするための技術情報の共有
2. 技術部会：最新の開発成果に関する技術交流、技術セミナーの開催
3. 国際連携部会：国際機関、研究機関等との連携による情報収集、発展途上国等への情報発信、技術コンサルティング

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、キョクヨー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。CLOMAの取り組みを通して新素材や代替品の最新情報に触れ、その知見をキョクヨー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。



サステナビリティ推進体制

キョクヨーグループでは、環境保全、気候変動、責任ある調達、人権尊重などさまざまなサステナビリティ課題に取り組んでいます。(株) 極洋の代表取締役社長を委員長とする「サステナビリティ推進委員会」は、取締役、各部署長および各グループ会社社長の出席のもと

年2回開催し、サステナビリティに関連する目標設定や活動の評価および報告を行っています。

関連ページ サステナビリティ → P.32

DX



業界を取り巻く環境が変化を続けるなかで、お客様や社会のニーズに対応し続けるために、キョクヨーグループでは、デジタル技術を活用した業務改善を図り、生産性・業務効率の向上や、人手不足等の社会課題の解決に取り組んでいきます。

冷凍食品工場でAIを活用した社会課題の解決

水産加工品の生産工程では、熟練作業者の目視確認による製品の選別が一般的ですが、「高齢化」と「水産加工業従事者の減少」により、「技術の継承」と「人手不足」が大きな課題となっています。

(株)極洋および極洋食品(株)は、NECソリューションイノベータ(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と4者共同で実証実験を行い、「AIによる選別技術」を実際の製造現場に導入しています。

エビフリッターの製造ラインにおいては、原料のエビの形が1尾1尾で異なるため、製品の形にばらつきが出ます。「AIの目視」による2級品(製品として使えないもの)の選別にとどまらず、データの蓄積によってできあがりの傾向をつかみ、生産ラインのコンペアーの速度や副原料を微調整することで、2級品を極力出さないようにし、生産の効率化へとつなげています。

このような品質管理機能を兼ね備えたAI技術を活用することで、今後も「社会課題の解決」と「作業の効率化追求」に取り組んでいきます。

キョクヨーグループの冷蔵倉庫が導入しているトラック予約受付システムによる社会課題の解決

物流業界では、トラック運転手の長時間労働が恒常化していましたが、2024年4月から働き方改革関連法が適用されることにより、トラック運転手の時間外労働に上限規制がされるため、ドライバーの不足が懸念されています。

キョクヨーグループでは、ドライバーが貨物の積みおろし作業時刻の予約もできる「予約・受付システム」を導入することで、貨物の積みおろしの待ち時間削減を図り、運送事業者の負担を減らすとともに、グループの冷蔵倉庫の作業効率改善を図っています。

また、トラックの「予約・受付システム」を活用することにより、長時間労働、物流の効率化といった社会課題に対応しながら、「2024年問題」に向けてのさらなる対応策を検討していきます。



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、経営層のリーダーシップのもと、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。
2. 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。
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。

「キョクヨーグループ環境方針」については、ウェブサイトをご参照ください。URL https://www.kyokuyo.co.jp/environment/environmental_policy/

Topics 世界の漁獲資源と水産物消費量の傾向(1974年~2019年)

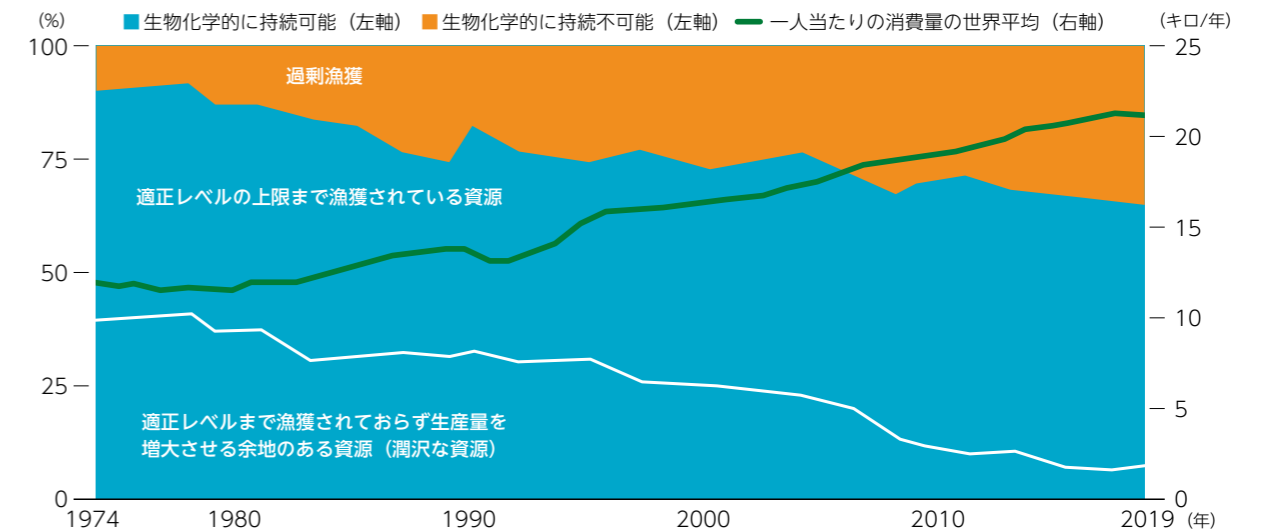
FAO(国際連合食糧農業機関)によると、持続可能なレベルで漁獲されている資源の割合は漸減傾向にある一方、水産物の消費は増加傾向にあります。

1974年には90%の水産資源が適正レベルまたはそれ以下のレベル(持続可能なレベル)で利用されていましたが、2019年にはその割合は64%まで下が

ってきています。世界の資源のうち、適正レベルの上限まで漁獲されている資源は57%、適正レベルまで漁獲されておらず生産量を増大させる余地のある資源(潤沢な資源)は7%に留まっています。

これからも水産物を安定的に供給していくため、水産業における持続可能な取り組みが求められています。

世界の漁獲資源と水産物消費量の傾向(1974年~2019年)



出典: FAO「The State of World Fisheries and Aquaculture 2022」をもとに当社で作成 URL <https://www.fao.org/3/cc0461en/cc0461en.pdf>



生物多様性の保全



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
- 持続可能な水産物である認証水産物の取り扱いの拡大

キョクヨーグループの認識・方針

世界の人口増加や魚食の普及により水産物需要が増大するなかで、限りある水産資源を持続的に利用していくことの重要性はますます高まっています。特に、国際的に利用されている水産資源の科学的根拠に基づく適切な管理は、世界的な課題の一つです。そのため、生態系への配慮や過剰な漁獲の防止など、水産資源を適切に保全して有効利用するための漁業の在り方が求められています。キョクヨーグループは、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るとともに、生物多様性と生態系の保全に積極的に取り組んでいきます。

養殖事業における環境負荷低減の取り組み

グループ会社によるクロマグロやマダイを主体とした養殖事業では、自然環境への配慮と生物多様性の保全に配慮する観点から、海洋環境負荷低減のため、次の取り組みを行っています。

(1) 生餌の食べ残しの削減

- 時期・年齢・前日の餌の量を参考に投与量を調整
- 環境へ負荷をかけにくいモイストペレット（半固形状飼料）の活用

(2) 養殖いけすの清掃

- 網洗浄ロボットを使用した定期的な網洗浄（海水の流れを良くし、いけす内の良好な環境を維持）



網洗浄ロボット

持続可能な漁獲、混獲防止と海洋ごみ流失防止のための取り組み

極洋水産(株)は、WCPFC(中西部太平洋まぐろ類委員会)に参加している水産庁のガイドラインに基づき、持続可能な漁獲のための資源管理に努めています。

過剰な漁獲防止のため、漁具の一つであるFADs(人工浮漁礁)を使用しない漁期を設定しています。また、ヘリコプターを利用して高速で泳ぐ成魚の群れを発見し漁獲する「素群れ操業^{*1}」を促進し、遊泳力の低い若年魚の混獲防止に努めています。

マグロ類以外のクジラ類、サメ、エイ、海鳥等の絶滅危惧種が混獲された場合、規則に沿って対応しています。

漁具の管理については、使用するFADsに流出防止のため、識別マークと船名を記載したソナー衛星ブイを取り付け、使用後に回収しています。漁網は、破損防止を第一に管理し、破損した場合も船上での補修に努めています。また、漁獲時に拾得した人工物のごみもすべて持ち帰り、陸揚げ後に廃棄処理を行っています。

^{*1} 素群れ操業：餌となるイワシなどを追って、群れをなして高速で泳ぐカツオやマグロを漁獲する方法



ヘリコプターを搭載したわかば丸

持続可能な水産物利用に対する取り組み

水産資源の減少が顕著になっており、持続可能な水産物である認証水産物に対する需要は、今後も国内外を問わず、ますます高まると予想されます。当社グループは、2006年からMSC^{*2}・ASC^{*3}認証水産物の取り扱いを開始し、着実に登録魚種、取扱量を増やし、認証範囲を広げています。

また、日本発の水産エコラベル「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、(株)極洋と極洋水産(株)が加盟しています。

これらの取り組みを通じて、MSC・ASCやMEL認証製品の取り扱い拡大に努め、生物多様性の保全や、水産物の持続可能な利用に、貢献していきます。



MSC-C-51738



ASC-C-00459



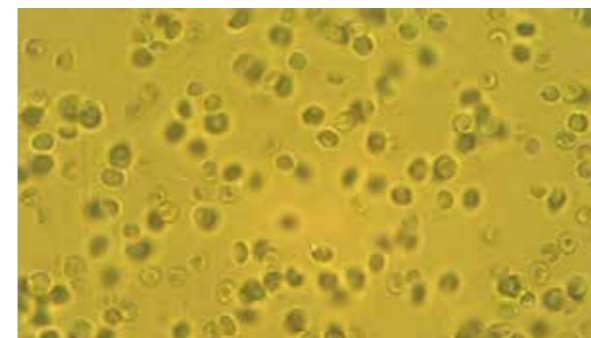
^{*2} MSC: Marine Stewardship Council(海洋管理協議会)の略称。1997年に設立されたイギリスに本部のある国際的な非営利団体。MSC「海のエコラベル」は、MSC漁業認証を取得した持続可能な漁業で獲られた天然の水産物にのみ付けられる。
^{*3} ASC: Aquaculture Stewardship Council(水産養殖管理協議会)の略称。2010年に設立されたオランダに本部のある国際非営利団体。環境と社会に配慮した責任ある養殖業で生産された水産物の証であるASC認証を管理・運営しています。

Topics 株式会社イービス藻類産業研究所に出資

微細藻類は、太陽光と水とCO₂による光合成によりたんぱく質や脂質を生成でき、数日以内で細胞分裂し増殖します。このように、生産効率が高く生産過程が低環境負荷である特長に注目し、キョクヨーグループの事業で微細藻類を活用することでSDGsの目標達成に貢献できると考え、その一種である「ナンノクロロプシス^{*4}」の大規模培養技術を国

内で唯一確立し、商業ベースでの生産を実現している同社に出資しました。

ナンノクロロプシス配合の餌を与えた魚は、自然免疫力が向上することが確認されており、当社の養殖事業で使用される餌料への活用が期待できます。また、特色のある高栄養食品の開発にも有用と考えられます。



ナンノクロロプシス

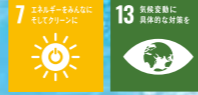


イービス藻類産業研究所の培養施設

^{*4} ナンノクロロプシス：直径2~5μm(マイクロメートル)=0.002~0.005mmほどの植物プランクトン



温室効果ガス排出量の削減



社会課題(背景)

- 気候変動への対策
- 事業活動に伴って発生する環境負荷要因の低減

キョクヨーグループのアプローチ

- 温室効果ガス排出量の削減
- エネルギー使用量の正確な把握と分析
- エネルギー資源の効率的な活用

キョクヨーグループの認識・方針

CO₂をはじめとする温室効果ガス排出量の増加を主な要因とする地球温暖化は、海洋環境の変化や異常気象を引き起こし、社会の発展やキョクヨーグループの事業継続にさまざまな悪影響を及ぼすことが懸念されています。

将来にわたってキョクヨーグループが事業を継続し社会とともに成長していくため、エネルギーの効率的な活用や再生可能エネルギーの利用などを通じた温室効果ガス排出量削減により地球温暖化の抑制に努めています。

気候変動への取り組み ～TCFD提言に沿って～

地球温暖化による気候変動がもたらす社会・企業活動への影響に関する懸念が年々増大し、気候変動関連リスクへの適切な対応が求められるようになってきました。キョクヨーグループは「気候関連財務情報開示タスクフォース (TCFD) *1」の提言に基づいて、気候変動が事業活動に与えるリスクと機会を分析し、対応策を検討しました。

リスクと機会の抽出から対応策 策定までの流れ

- ① 気候変動がもたらすリスクと機会の抽出
- ② 抽出されたリスクと機会について、将来の気温上昇シナリオに基づいて、インパクトの程度を評価
- ③ 影響が大きいと評価されたリスクと機会について対応策を検討

*1 気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD) : G20から要請を受け、2015年に金融安定理事会 (FSB) が設立。気候変動によるリスクおよび機会が経営に与える財務的影響を評価し、「ガバナンス」「戦略」「リスク管理」「指標と目標」について開示することを推奨しています。

1. ガバナンス

気候変動を含むさまざまな社会課題の解決に向けて、サステナビリティ推進委員会のもと、全社的な取り組みを推進しています。

代表取締役社長を委員長とするサステナビリティ推進委員会を年2回開催し、委員である取締役、各部署長、支社長、関係会社社長の出席のもと、気候変動を含む社会課題への対応について審議・決定するとともに、取締役会に重要事項や取り組みの進捗の報告を行っています。

[関連ページ](#) サステナビリティ推進体制図 [P.32](#)

2. リスク管理

サステナビリティ推進委員会において、リスクのインパクトの大きさおよび発生する可能性の高さ・頻度から重要リスクの特定・評価を行い、リスクの未然防止・回避・低減・最小化等の対応策を検討し、進捗状況をモニタリングしています。

3. 戦略

気温上昇が1.5℃および4℃の世界を想定し、当社グループの事業全般について、リスクと機会への対応策(緩和策・適応策)を検討しました。

1.5℃シナリオでは、産業革命以前に比べて21世紀末までの世界の平均気温の上昇を2℃を十分に下回る程度に抑えるシナリオとして、国際エネルギー機関 (IEA) および国連気候変動に関する政府間パネル (IPCC) のシナリオを参照し、2050年を想定してインパクトの程度を検討しました。

4℃シナリオでは、化石燃料への依存を継続するなど、脱炭素に向けた対応が不十分にとどまり、気温が4℃以上上昇するシナリオとして、政府間パネル (IPCC) のシナリオを参照し、2050年を想定してインパクトの程度を検討しました。

シナリオ分析に基づくリスクと機会への対応策

リスク・分類	インパクト	インパクトの程度		機会	主な対応策
		1.5℃シナリオ	4℃シナリオ		
移行リスク ²	各国の温室効果ガス排出量削減の規制強化	大	中	● フロン機器の管理負担の軽減 ● 包装の仕様変更によるコスト低減	● 再生可能エネルギーへの切り替え ● 省エネ・自然冷媒機器への切り替え ● 包材のプラスチック使用量削減
	漁獲規制の強化	中	中	● 養殖魚の需要増加	● 養殖魚による代替
	投資家の判断・行動の変化	中	中	● ESG経営推進による企業の社会的価値向上 ● エコフレンドリーやエシカル商品等の開発による他社との差別化	● 気候変動対応情報の積極開示 ● 環境配慮商品の開発や認証商品の取り扱い拡大
物理的リスク ³	消費者の行動変化	大	中	● エコフレンドリーやエシカル商品等の需要増加	● 環境配慮商品の開発や認証商品の取り扱い拡大
	海洋環境の変化 (海水温上昇・海面面上昇)	中	大	● 海に依存しない水産物生産 (陸上養殖)	● 代替タンパク商品の開発 関連ページ 株式会社イービス漁業産業研究所に出資 P.40
急性	異常気象 (降水・気象パターン) の変化	中	大	● 保存性の高い食品の需要増加	● 物流拠点の分散、見直しによるリスクヘッジ ● 養殖施設、工場および冷蔵倉庫等の防災対策強化

*2 低炭素社会への移行に際して生じるリスク *3 気候変動によってもたらされる自然災害等のリスク

4. 指標と目標

キョクヨーグループは、中期経営計画「Build Up Platform 2024」で、2050年カーボンニュートラルに向けた取り組みの推進を掲げています。この方針のもと、以下の指標と目標を定めて気候変動に関するリスクの緩和に向けた対応の評価・管理をしています。

目標	目標年	対象範囲	指標	対応
CO ₂ 排出量削減 (Scope1・2*4)	2050年	下記*5	CO ₂ 排出量の前年実績比1%削減 (Scope1・2)	● 点検等、日常の事業活動を通じての省資源活動 ● 冷凍機の更新時に省エネ設備を導入
包材のプラスチック使用量削減	2030年	関係会社工場	包材に使用するプラスチック使用量30%削減 (原単位、基準年: 2019年)	● CO ₂ 排出量の少ない素材への材質変更 ● ノンフレパッケージ ● 包材のダウンサイジング等

*4 Scope1: 事業者自らによる温室効果ガスの直接排出 (燃料の燃焼、工業プロセスからの排出)
Scope2: 他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出 (電力会社からの買電など)
*5 対象範囲: (株) 極洋 (本社・支社・商品開発本部研究所)、キョクヨー秋津冷蔵 (株) (城南島営業所・東京事業所・福岡事業所)、極洋商事 (株)、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) (大井川工場・惣右衛門工場)、キョクヨー総合サービス (株)、キョクヨーフーズ (株)、極洋フレッシュ (株)、指宿食品 (株)、インテグレート・システム (株)、海洋フーズ (株)

詳細は、コーポレートサイトをご参照ください。 [URL https://www.kyokuyo.co.jp/environment/climate/index.html](https://www.kyokuyo.co.jp/environment/climate/index.html)

脱炭素・脱フロンの実現

ガソリン車からハイブリッド車・電気自動車への切り替えによる化石燃料使用量の抑制、再生可能エネルギーへの投資、およびフロンに依存しない冷凍機器への移行を推進しています。工場や冷蔵倉庫を中心に、今後も日々の点検・整備を行いエネルギーの効率的な活用を進めながら、環境負荷が低い機器への移行を推進し、脱炭素・脱フロンの実現を目指します。

エネルギー使用量、CO₂排出量実績など環境関連のデータについては、「キョクヨーグループ ESGデータブック」をご参照ください。
[URL https://www.kyokuyo.co.jp/environment/report/index.html](https://www.kyokuyo.co.jp/environment/report/index.html)

取り組みの例

電気自動車の充電器の設置
キョクヨー秋津冷蔵 (株)



太陽光パネルの設置
(株) ジョッキ



ノンフロン冷凍機の導入
キョクヨー秋津冷蔵 (株)





プラスチック削減に向けた取り組み



社会課題(背景)

- 海洋環境の汚染防止
- 地球温暖化の防止

キョクヨーグループのアプローチ

- 包材のプラスチック使用量の削減
- プラスチックごみの海洋流出防止

キョクヨーグループの認識・方針

毎年、約800万トンのプラスチックごみが海に流出していると言われており、海洋プラスチックごみが世界的に問題となっています。その大半は、都市部を発生源とし、河川を通過して海洋に到着します。プラスチックは紫外線や波等の力により細かくはなりますが、分解されずに海洋に漂い蓄積されます。

キョクヨーグループの事業は、地球の表面積の70%を占める海洋に依存しています。このまま海洋プラスチックごみが増え続けると、海洋の健全性が損なわれるだけでなく、当社グループの事業の持続性に深刻な影響を与えることになります。

プラスチック包材を使って製品製造をするグループ工場は、製品設計の段階から素材の検討・製品の安全性の検証・製造工程の見直しを行い、プラスチック製のブイ・漁網などを使用するグループ養殖会社は、日々の保守点検作業を行っています。キョクヨーグループは、グループ全体で、プラスチックごみの発生源となる包材のプラスチック使用量の削減およびプラスチックごみの海洋流出防止に努めています。

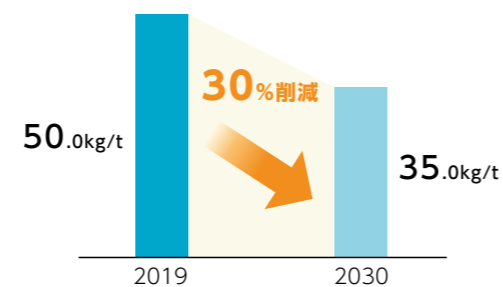
参考：国民生活センターウェブサイト
URL https://www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-202102_07.pdf



包材のプラスチック使用量削減の取り組み

こうした認識のもと、「2030年までに自社工場で使用している包材のプラスチックを30%削減する(基準年：2019年、原単位)」との目標を2022年に掲げ、グループ一丸で取り組み始めました。

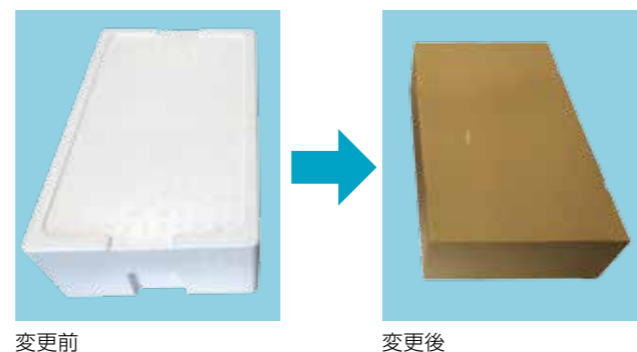
材質変更・ノントレー包装・ダウンサイジングの3点を中心に、プラスチック使用量を削減していきます。今後、ビジネスパートナーとの協働を含め、新たな方法も取り入れながら、取り組みを推進していきます。



材質変更

極洋食品(株)八戸工場

- 塩加工したギンザケを入れる箱を、発泡スチロールから段ボールに変更



変更前

変更後

ノントレー包装

(株)ジョッキ

- 製品の珍味を入れるプラスチックトレーを外し、製品を外袋に直接入れることに変更
- 包材重量が4.1gから2.5gになり、製品1個あたりのプラスチック使用量を39%削減



製品(変更前)

外袋とトレー

ダウンサイジング

極洋食品(株)ひたちなか工場

- 業務用タラコに使っている緩衝材のウレタンマットを、縦横10mm短くすることに変更
- 幅10mmのダウンサイジングにより、プラスチック使用量を8%削減



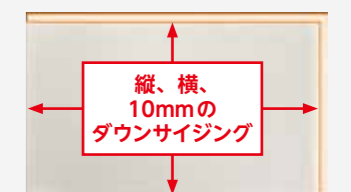
製品

ウレタンマットのダウンサイジング部分(オレンジの部分)

330mm × 200mm

↓
320mm × 190mm

クッションとして、箱と製品の間に入れています



縦、横、
10mmの
ダウンサイジング

海洋プラスチック流出防止対策～定期的な漁網の交換～

四国でマグロの養殖を行うグループ会社(キョクヨーマリン愛媛(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、極洋フィードワンマリン(株))では、養殖施設で使用する漁網やブイなどのプラスチック製の部品が破損して海中

に流出することを防止するため、日々の業務において施設の修復作業を実施しています。また、3年ごとに定期的な陸揚げをしておける確認も実施し、9年目には交換というサイクルで運用しています。



ブイの破損状況確認



いけすとブイ

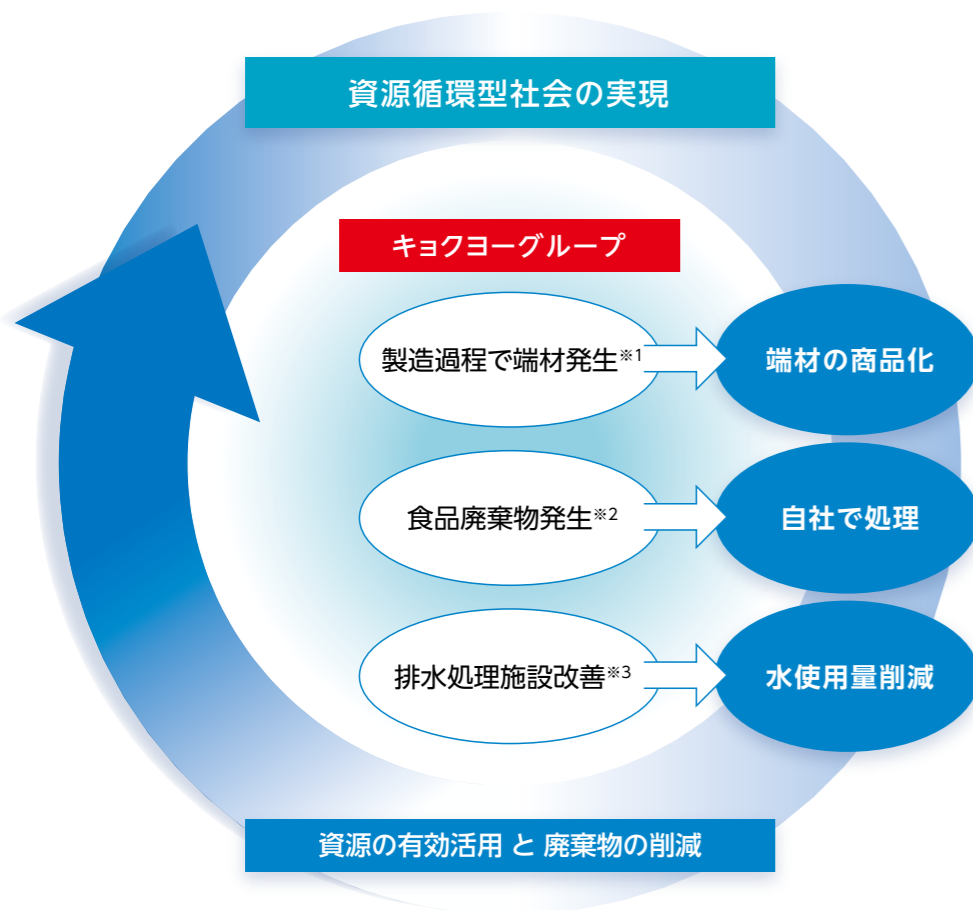
環境 資源循環型社会の実現



キョクヨーグループの認識・方針

当社グループ事業は、自然の恵みに支えられ成り立っているため、限りある自然の資源を有効に活用し、事業を運営する必要があります。廃棄物の削減を進めながら、端材の有効活用等により、資源循環型社会の実現に努めていきます。

キョクヨーグループの資源循環型社会実現へのアプローチ



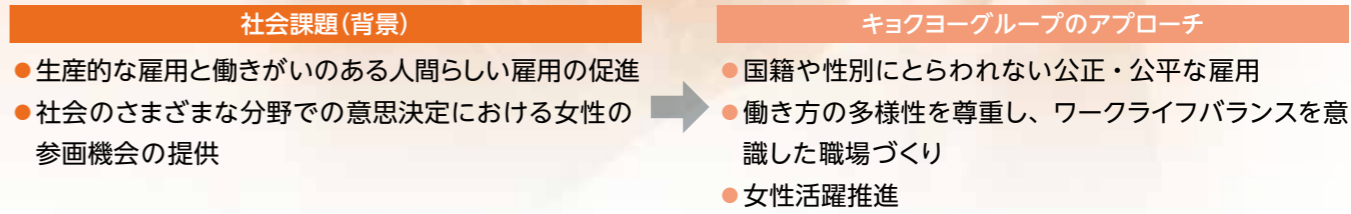
※1 製造過程で端材発生
カツオ製品を中心に生産する指宿食品(株)では、カツオを加工する際に出る端材から出汁原料となる練節を生産し、商品化しています。

※2 食品廃棄物発生
カニ風味かまぼこを生産するキョクヨーフーズ(株)では、2003年度から生産に伴って排出される食品廃棄物を自社で微生物により処理しています。

※3 排水処理施設改善
極洋食品(株)ひたちなか工場で生産していたイクラを、極洋食品(株)塩釜工場に生産移管しました。これに伴い、塩釜工場は、既設の排水処理施設の約1.2倍の排水処理能力が必要となりましたが、バクテリアを活性化させ、攪拌を効率的に行うことにより、既存施設での処理が可能となり、さらに処理に使用する水量を削減することが可能となりました。
キョクヨーグループでは、今後も研究所の知見や最新技術を活用し、あらゆる環境負荷低減に努めてまいります。

食品廃棄物の効率的な活用と水の持続的利用・管理
食品廃棄物処理重量実績や、水使用量実績など環境関連のデータについては、「キョクヨーグループ ESG データブック」をご参照ください。
URL <https://www.kyokuyo.co.jp/environment/report/index.html>

社会 働きやすい職場環境づくり、人材育成



キョクヨーグループの認識・方針

キョクヨーでは、働きやすい職場環境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、従業員が能力を発揮し、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。そのために、企業理念である「人間尊重」に基づいた施策や法令に則った制度の導入・整備を進めています。

働きやすい職場環境づくり

ダイバーシティマネジメントへの取り組み

女性活躍の推進については、「女性管理職比率の向上」「女性が働きやすい環境の整備」「人材育成」を目指し、将来の女性リーダー候補を対象とした研修や座談会の実施、ジョブローテーションによる幅広いキャリアの蓄積とモチベーションの向上、育児等で一時退職した従業員を再雇用するキャリアリターン制度の導入等、さまざまな施策に取り組んでいます。

また、男性の家事・育児への積極的な参画に向け、社内報等での啓発を通じて、男性が育休を取得しやすい職場環境づくりにも取り組んでいます。

新人事制度の概要



新人事制度の導入

～多様化する働き方やライフスタイルの変化に対応した、より公平性・透明性の高い人事制度～

従業員が高い意欲とモチベーションを持って業務に取り組める、活力ある会社を目指すため、2023年度より新人事制度を導入しました。

新人事制度は、多様化する働き方やライフスタイルの変化に対応し、組織貢献度、能力、資質等をより適正に評価できる、柔軟性のある制度です。能力の高い若手社員の昇格スピードを速め、従前より早く、役職に就くこともできる制度設計となっています。

また、定年を60歳から65歳に延長し、意欲や知見のあるシニア人材を活用するとともに、労働人口の減少や法改正などの外部環境の変化にも対応します。

若手からシニア社員まで、年齢によらない、意欲と能力に応じた人事制度で、公平性と社員の人事評価への納得感を向上させ、仕事の成果に応じた昇格と昇給を実現していきます。

これらの人事制度の見直しを行うことによって、平均年収は約2割、初任給は約3割の引き上げとなりました。

女性活躍推進 ～女性管理職～

これまでの業務内容について

入社して最初に配属されたのは子会社の総務課で、経理、人事、労務全般の仕事に携わったため、会社を体系的に捉えることができました。当初は、業務の範囲が広いため、期限内に完了させることで精一杯でしたが、経験を積むことと並行して、専門知識の習得に時間を費やしたことで、さまざまな壁を乗り越えることができました。

本社業務部への異動後は、管理会計業務、各事業部にかかわる会計、通関関連業務等を統括し、キョクヨーグループの収支を多面的に捉えて理解し判断できるように、日々、ブラッシュアップに努めています。

自分を成長させた言葉

入社以来、順風満帆であったわけでもなく、心折れることもしばしばありました。そんな時は、『自分の感受性くらい 自分で守れ ばかものよ』という詩を噛み締めることで助けられています。自分が強い

人間とは思いませんが、以前よりは自分自身をコントロールして課題に対処できるようになってきたので、少しは成長したかな、と思っています。



業務部
部長
當摩 里佐

今後に向けて

常にアンテナを高く広く張っておき、スピーディーに業務を実行することが、これまで以上に必要となってくると思います。それとともに、若手社員のスキルを引き出し、その力が人的資本として当社グループの強みとなっていくような職場づくりを推進していきます。

多様な働き方 ～育児休業の取得～

2度の「産休・育児休業」を取得し、2022年に復職しました。コロナ禍で不安の多い時期でしたが、妊娠期から上司との対話を通じて、安心して業務を引き継ぐことができました。現在は、「育児短時間勤務制度」を利用し、17時30分に子供を迎えに行く毎日です。時間単位の看護休暇は、急な病院受診等に使用でき、少しでも働く時間を捻出したい今の状況には、とても良い制度です。このような会社の制度が、仕事と子育ての両立への励みとなっています。



総務部
情報システム室
運用課

当時の部署長のコメント

当社では、仕事と子育てを両立しながら活躍する女性社員がとも増えています。産休・育児休業制度、育児短時間勤務制度などの働く女性をバックアップする充実した制度を、先輩社員が積極的に活用することで、後輩社員も取得しやすい環境となっています。また、課内で定期的にジョブローテーションを行い、業務を共有化することで、課員から育児休業等の相談があった際には、業務の引き継ぎについて、スムーズな対応を取ることができています。



業務部
業務第三課 課長
小泉 卓也

多様な背景を持った人材の採用 ～キャリア採用～

極洋に入社した経緯

前職は税理士法人で企業の税務申告や税務相談等の業務に従事していましたが、会社の外からではなく当事者として会社の経理業務に関わりたくと考え、未知の業界ではありましたが、常に新しい事業分野を開拓し、国内外で事業を幅広く展開している極洋への入社を決意しました。

業務内容について

経営管理部経理課で、主に単体および連結の決算業務、有価証券報告書等の開示資料の作成、月次収支予測等の管理会計業務、税務申告業務等を行っております。また、新規事業にかかわる会計処理の検討や会計税務の制度変更に対応するための会計処理の検討なども行っています。

極洋の企業文化

部門間の隔たりが少なく、風通しのよい会社だと思えます。中途入社の社員も多く活躍しており、とても働きやすい環境です。



経営管理部
経理課 課長
沢野 潤

今後に向けて

経理課は、若手社員中心の部署ですが、各社員が専門知識を身につけ、多様な業務を経験することにより、やりがいを持って仕事ができる環境をつくっていきたいと考えています。

誰もが働きやすい職場環境づくり

「外国人技能実習制度」に基づき、ベトナム等からの技能実習生を受け入れているグループ会社では、作業現場に日本語と母国語を併記した注意書きを掲示することで、誰もが働きやすい職場環境づくりに努めています。



グループ会社での注意書き(日本語と母国語)



海外まき網船における労働・居住環境の改善

2022年8月に漁獲したカツオ漁獲の海外まき網船「第十一わかば丸」では、船の大型化や設計の工夫により、作業スペースを拡大させました。1回の出漁で、約1カ月半を洋上で過ごす乗組員の作業負荷軽減と、より安全性の高い労働環境を実現することが目的です。

若手乗組員の生活様式に合わせて高速Wi-Fiを導入し、より快適なインターネット環境を整えました。居室や食堂も拡大して、陸上と変わらない居住環境の整備を図っています。

メンタルヘルスケアの対策、ストレスチェックの導入

外部の相談窓口を設置するとともに、ストレスチェック検査を毎年実施しています。また、管理職に昇格する必須条件として、メンタルヘルス・マネジメントの通信教育受講・修了があり、個人はもちろん、組織全体でも、働きやすい職場環境づくりを推進しています。

ハラスメント防止、専門家による対応

すべての従業員が互いに尊重し合える、安全で快適な職場づくりに取り組んでいます。毎年期首には、通達・通知を行うとともに、ハラスメント全般に関して、臨床心理士、精神保健福祉士等の資格を持つ専門家と契約し、外部に相談窓口を設置することで、万一に備えた対策を講じています。



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)や世帯構造の変化
- 新型コロナウイルス感染症の拡大による新しい生活様式(ニューノーマル)の定着と高まる肉食志向
- 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
- 時短・簡便化だけでなく、“生活を楽しむ”“元気になる”食へのこだわり

キョクヨーグループの認識・方針

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、良質の動物性たんぱく質を含み、カロリーが低く、ビタミンや必須ミネラルなどの栄養素が豊富です。さらに、DHAやEPAをはじめとする機能性成分も含まれています。

キョクヨーグループは、魚を中心とした総合食品会社として、時短・簡便化といった要求に応じた「時間価値の創造」にこだわった研究開発、商品開発を引き続き進めていきます。そして、消費者の高い健康ニーズに対応した商品の販売を通じて、「生活を楽しむための食」という価値を追求し、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献する」という企業理念の実現を目指していきます。

「だんだり上手」シリーズ商品の例



時間価値の創造

お客様の声を活かした商品づくりによる介護市場の課題解決への貢献

「医療・介護・福祉施設」における人手不足が深刻な社会問題となっています。当社は、「だんだりよく」調理していただくことをコンセプトに、骨取り等を行い、冷凍状態ですぐに調理することができる冷凍食品「だんだり上手」シリーズを2013年に発売し、今年で10周年を迎えます。

この「だんだり上手」は、医療・介護施設の栄養士の方々などから現場の貴重な声をいただき、商品づくりを行っています。今後も同様の取り組みを継続し、アイテムの充実を図るとともに、販売を促進し、医療や介護・福祉などの社会的な課題解決に努めていきます。

生活を楽しむための食

魚食が健康に及ぼす影響 ～水産物に含まれる機能性成分～

魚介類には、ビタミン(D、E、B12)、必須ミネラル(カリウム、カルシウム、マグネシウム等)などの栄養素や、高度不飽和脂肪酸(DHA:ドコサヘキサエン酸、EPA:エイコサペンタエン酸)をはじめとする多様な機能性成分など、私たちの体に必要なものが多く含まれていま

す。魚を多く食べる人ほど心筋梗塞になりにくいなどの研究結果もあり、水産物を食べることで、私たちの健康維持に役立つことも明らかになっています。

キョクヨーグループは、安定的な水産物の供給を通じて健康的な食文化に貢献します。

水産物に含まれる主な機能性成分

機能性成分	DHA	EPA	アスタキサンチン	タウリン	アンセリン	バレニン
多く含む魚介類	クロマグロ脂身、スジコ、ブリ、サバ	マイワシ、サバ、クロマグロ脂身、ブリ	サケ、オキアミ、サクラエビ、マダイ	サザエ、カキ、コウイカ、マグロ血合肉	マグロ、カツオ、サケ、サメ	クジラ
成分の概要・期待される効果	・魚油に多く含まれる高度不飽和脂肪酸 ・脳の発達促進、認知症予防、視力低下予防、動脈硬化の予防改善、抗がん作用 等	・魚油に多く含まれる高度不飽和脂肪酸 ・血栓予防、抗炎症作用、高血圧予防 等	・カロテノイドの一種 ・生体内抗酸化作用、免疫機能向上作用	・アミノ酸の一種 ・動脈硬化予防、心疾患予防、胆石予防、貧血予防、肝臓の解毒作用の強化、視力の回復 等	・二つのアミノ酸が結合したジペプチド ・抗酸化作用、尿酸値低下作用、pH緩衝作用 等	・二つのアミノ酸が結合したジペプチド ・抗酸化作用による抗疲労効果 等

出典：農林水産省ウェブサイト「水産物に含まれる主な機能性成分」を加工して作成 URL https://www.maiff.go.jp/pr/aff/1401/spe1_01.html

疲労抑制機能がある「バレニン」を含むマンダイ(アカマンボウ)製品の販売

バレニンとは、二つのアミノ酸が結合したジペプチドの一つであり、疲労抑制機能があることが知られ、認知症予防効果があることも報告されています。そのため、高ストレス・高齢化社会に生きる日本人の「生活の質」(Quality of Life)を向上する機能性成分として注目されています*1。このような機能を持つバレニンを多く含むことが知られている生物は少なく、水産物のなかではヒゲクジラ類のみが有するとされてきました。当社商品開発部および研究所は、国立研究開発法人 水産研究・教育機構中央水産研究所と共同で、遠洋はえ縄漁業で混獲されるマンダイ(アカマンボウ)を分析し、ヒゲクジラを上回る含量のバレニンが存在することを発見しました*2。

疲労抑制機能と認知症予防効果があるバレニンを多く含むマンダイ(アカマンボウ)の製品を提供することで、高ストレス・高齢化社会に生きる我々のQuality of Lifeに少しでも貢献できれば幸いです。

*1 出典：国立研究開発法人 水産研究・教育機構中央水産研究所 「中央水産研究所主要研究成果集 研究のうごき 第16号」(平成29年度)
URL http://nrifs.fra.affrc.go.jp/ugoki/pdf/ugoki_016_011.pdf
*2 出典：日本水産学会誌 84巻 6号「アカマンボウに含まれるバレニンのアミノ酸自動分析計による定量」
URL https://www.jstage.jst.go.jp/article/suisan/84/6/84_18-00010/pdf/-char/ja

無理なく、おいしく、「減塩生活」

食塩の取り過ぎは、高血圧を引き起こす要因の一つであり、20歳以上の日本国民のおよそ二人に一人は高血圧だと言われています。食塩摂取量を抑えることは、高血圧の予防に有効です。食塩摂取の1日の目標量としては、成人男性で7.5g未満、成人女性で6.5g未満とされています*3。

国立循環器病研究センターでは、塩をかるく使っておいしさを引き出す「かるしお」という減塩の考え方を推奨しており、キョクヨーグループでは、かるしお認定商品などお客様の健康に留意した減塩商品を継続的に提案しています。

*3 出典：厚生労働省 生活習慣病予防のための健康情報サイト e-ヘルスネット「高血圧」
URL <https://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/metabolic/m-05-003.html>



安心・安全な商品の供給



社会課題(背景)

- 食の安心・安全への関心の増大
- 品質向上への取り組み



キョクヨーグループのアプローチ

- 安心・安全への体制づくり
- 正確な商品情報の発信
- 生産現場の環境整備

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。

加工現場のフードディフェンスと食品安全の強化

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
- 従業員の人的要素
- 部外者の人的要素
- 施設管理
- 入出庫等の管理

品質向上への取り組み

各工場の製品の品質向上を目的に、キョクヨーグループは毎年2月に加工委託協力工場が参加するキョクヨー協会技術研究会を1986年から開催しており、2023年で49回目となりました。

当社側からクレーム発生事例の報告や依頼事項、また食品関連法規改正や食品表示法への対応に関して説明や依頼、各工場の衛生管理手法や成功・失敗事例等の情報交換・共有を行っています。

また、外部講師を招いて専門的内容の講義を受けるなどして、当社および生産工場の品質管理担当者として必要な知識の習得の場として活用しています。

キョクヨー協会技術研究会

- 品質管理
- 防虫防鼠
- 検査機器の講習
- 微生物検査の講習 等の情報共有



キョクヨー協会技術研究会の様子

生産現場の環境整備

キョクヨーグループでは、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、並びに当社の品質管理スタッフが常駐していない海外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。



規格確認
(中国の協力会社)

China

Thailand

Vietnam

ふきとり検査
(タイ王国の関係会社)

製品検品
(ベトナムの協力会社)

キョクヨーフーズのFSSC22000取得について

カニ風味かまぼこ「オーシャンキング」を主体に年間6,000トン以上の冷凍食品を製造し、海外輸出も展開しているキョクヨーフーズ(株)は、食品安全の基礎であるHACCP管理や国際規格である品質マネジメントシステムISO9001では対応できなかった「フードディフェンス」を含むFSSC22000の認証を取得しました。第三者

認証機関の定期審査を受審して改善活動を行いながら維持・継続することで、製品の品質および組織全体のレベルアップを図ります。

今後もグループ全体で安心・安全な商品の供給に努めていきます。



キョクヨーフーズ株式会社



カニ風味かまぼこ製造の様子

「品質保証体制」については、ウェブサイトをご参照ください。
URL <https://www.kyokuyo.co.jp/company/point/reliability/index.html>

社会 サプライチェーンマネジメント



社会課題(背景)

- 持続可能な社会の実現
- 食の安心・安全への関心の増大
- 人権や多様性ある社会に対する意識の高まり

キョクヨーグループのアプローチ

- キョクヨーグループ調達基本方針の策定
- 持続可能なサプライチェーンの構築
- トレーサビリティの担保

キョクヨーグループ調達基本方針に基づく「責任ある調達」

現在、さまざまな社会・環境問題を背景に、持続可能な社会の実現に向けた企業の社会的責任（CSR）に対する関心が高まっており、企業には、売上や利益などの「経済価値」を追求するだけでなく、社会課題の解決に貢献する「社会価値」を追求することが求められています。

キョクヨーグループは、「企業理念」「キョクヨーグループ企業行動憲章」に基づいたESGを重視した事業活動のもと、社会的責任を果たし、持続可能な社会の実現に貢献するため、社会的責任の国際規格であるISO 26000に沿った「キョクヨーグループ調達基本方針」*1を策定し、「責任ある調達」活動を推進しています。

「キョクヨーグループ調達基本方針」*1の8つのポイント

① 法令・社会規範の遵守	⑤ 公正な事業慣行
② 人権の尊重	⑥ 安心・安全な商品およびサービス
③ 安全で働きやすい環境	⑦ 地域との共生
④ 地球環境への配慮	⑧ 情報セキュリティ

持続可能なサプライチェーンの構築

「責任ある調達」を通じた持続可能なサプライチェーンを構築するためには、キョクヨーグループだけでなく、原材料や製品、資機材、サービスを提供して下さる

すべてのお取引先とともに取り組む必要があります。

キョクヨーグループの考え方をご理解いただき、「責任ある調達」活動にご協力をお願いするため、お取引先の指針として「キョクヨーグループ サプライヤーガイドライン」*2を制定し、サプライチェーン全体で、持続可能な社会の実現に貢献していくことを目指しています。

*1,2「キョクヨーグループ調達基本方針」「キョクヨーグループ サプライヤーガイドライン」については、ウェブサイトをご参照ください。
URL <https://www.kyokuyo.co.jp/environment/client/index.html>

関連ページ キョクヨーグループのサステナビリティについての考え方 → P.32

サプライチェーン管理としてのMSC・ASC・MEL等のCoC認証取得と認証水産物の取り扱い推進

MSC・ASC・MEL等の認証水産物を取り扱うにあたっては、加工流通過程の認証であるCoC認証の取得が求められます。

この認証は、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、認証水産物と非認証水産物が混ざること 방지、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、認証水産物として販売するためには、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ており、「責任ある調達」の一環として、今後も認証水産物の取り扱いに努めていきます。

関連ページ MSC・ASC・MELについて → P.39~40

社会 コミュニティへの貢献



社会課題(背景)

- 海洋プラスチックごみ問題
- ダイバーシティ

キョクヨーグループのアプローチ

- 海につながる河川の清掃
- 異文化交流
- SDGsを実現する次世代人材の育成
- 障がい者雇用の受け入れ体制に向けて

キョクヨーグループの認識・方針

事業を行う地域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、地域社会との交流を積極的に深めることで、お互いの信頼関係を築きます。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も取り組み、地域の発展に貢献していきます。

特別支援学校から就業体験実習生受け入れ

株式会社エパックス・キョクヨーにおいて2022年10月、兵庫県立姫路特別支援学校高等部に通う生徒1名の就業体験実習を行いました。

同校は「職業自立」を目指し、体験的な学習を重視した職業教育に取り組んでおり、多くの実績を上げています。

実習に参加したのは高等部2年に在籍の生徒で、ヤケド・ケガの防止、衛生ルールや社内ルールに関する講習後、焼魚生産ラインで網に魚の切身を並べる作業や備品の運搬などを行いました。特に魚が加工され、トレーパック製品にできあがる工程に非常に興味を示していました。

当社グループでは、これまで障がい者雇用の実習受け入れの経験がなく、受け入れ準備期間に数か月を要しましたが、今回の経験により障がい者雇用に向けた一歩を踏み出せました。これからもこうした地域社会への貢献に努めます。



焼魚生産ラインで網に魚の切身を並べる作業実習

カヌースラロームジャパンカップ キョクヨーシリーズ/クリーンリバー活動

「自然との共生」および「水資源の大切さ」を社会に訴えていく環境保全活動の観点から、2017年より公益社団法人日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして、日本カヌー連盟の活動に協賛しています。

当社が冠スポンサーを務める「カヌースラロームジャパンカップ キョクヨーシリーズ」の各大会後に、大会関係者および競技場へ来場された方のなかから、希望者に参加をいただき、競技コース付近の清掃活動「クリーンリバー活動」を全国各地で行っています。

2022年までに29回この活動を行い、合計2,025名の参加をいただいています。今後も、海洋プラスチックごみの発生を抑えるこの活動を、推進していきます。

公益社団法人日本カヌー連盟公式サイト
URL <https://www.canoe.or.jp/>



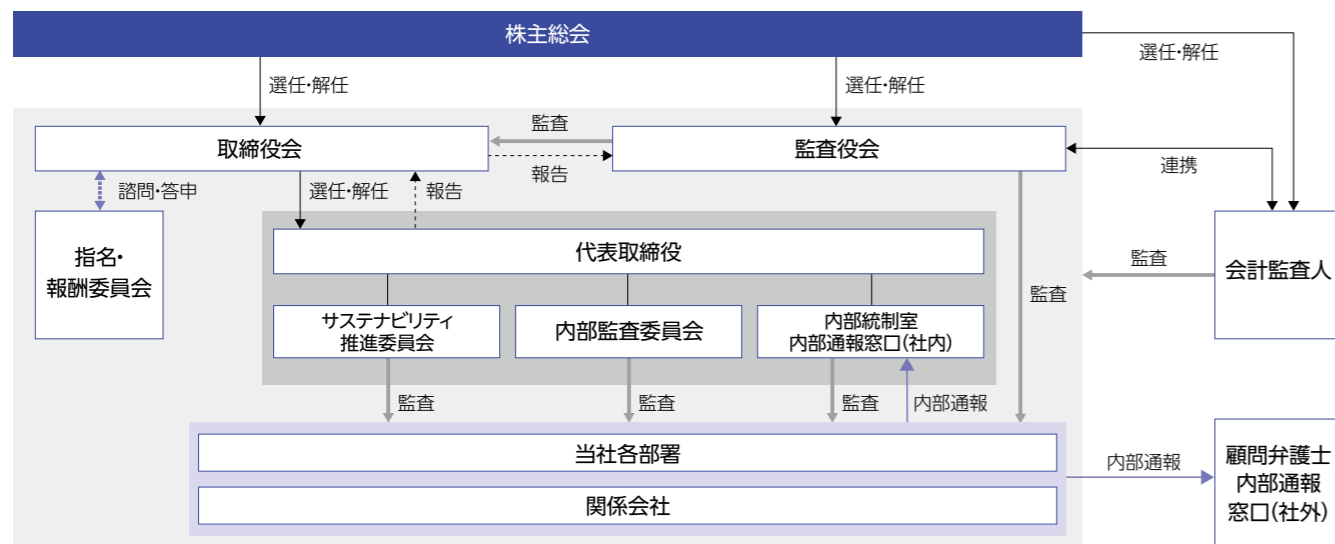
「2022カヌースラロームジャパンカップ キョクヨーシリーズ」第4戦終了後の「クリーンリバー活動」(岩手県奥州市)

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・サステナビリティ基本方針を遵守し、コンプライアンスを徹底するための適切な監視、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。

コーポレート・ガバナンス体制



ガバナンス改革の変遷

ガバナンス改革の歩み	社内取締役	独立社外取締役	合計
2016年3月期 ●独立社外取締役選任 ●女性独立社外取締役選任 ●内部通報窓口へ外部の顧問弁護士を追加 ●取締役会の実効性評価開始	11	1(1)	12(1)
2017年3月期 ●コーポレート・ガバナンス・ガイドラインの制定 ●政策保有株式保有の合理性検証開始 ●定期的な役員研修会の開始 ●議決権行使結果の分析開始 ●取締役の業績連動型株式報酬制度導入	10	1(1)	11(1)
2018年3月期 ●複数の独立社外取締役選任	9	2(1)	11(1)
2019年3月期	10	2(1)	12(1)
2020年3月期	10	2(1)	12(1)
2021年3月期 ●複数の女性独立社外取締役選任	9	2(2)	11(2)
2022年3月期 ●指名・報酬委員会の設置 ●1/3以上の独立社外取締役を選任	8	4(2)	12(2)
2023年3月期	7	4(2)	11(2)
2024年3月期 ●執行役員制度の導入	8	4(2)	12(2)

独立社外取締役、合計の()は女性の数(内数)

コーポレート・ガバナンス体制

取締役会

取締役が職務執行を効率的に行うため、取締役会を定期的に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催しています。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年としています。また、取締役人数の3分の1以上となる4名の独立社外取締役を選任し、監督体制の強化を図っています。

「コーポレートガバナンス・ガイドライン」は、下記を参照ください。
URL <https://www.kyokuyo.co.jp/files/20230127CG.pdf>

監査役会

社外監査役2名、社内監査役2名を合わせた4名で構成され、経営者に対する監督を行っています。

各監査役は、期首に監査役会が策定した監査方針および監査計画などに従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査など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。

指名・報酬委員会

取締役会の諮問機関として、任意の指名・報酬委員会を設置しています。

指名・報酬委員会は、委員の過半数を独立社外取締役としております。指名・報酬委員会では、取締役からの諮問・委任に基づき、取締役の指名・報酬等に関する事項について審議します。

指名・報酬委員会の活動状況

指名・報酬	議題	開催月	活動内容
指名	取締役候補者	2023年2月	審議・取締役会へ答申
報酬	取締役の報酬等に関する基本方針・基準、業績連動報酬の内容・算定方法	2023年4月	審議・取締役会へ答申
報酬	取締役個人別固定報酬	2023年6月	審議・決定

2023年6月末時点の指名・報酬委員会の体制は以下の通りです。

委員長 井上 誠(代表取締役社長)

委員 三浦 理代(独立社外取締役)

委員 町田 勝弘(独立社外取締役)

取締役会の実効性評価

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で報告し、改善につなげています。同アンケートでは取締役会の構成や運営、ガバナンスの在り方などについて概ね肯定的な評価を得ています。

また、収支報告の簡素化など議案検討時間の確保を行い、取締役会のさらなる実効性向上に努めています。

主要な評価項目例

- ① 役員構成(総数、社内社外の比率)
- ② 役員の多様性(専門性、キャリア)
- ③ 審議事前資料の内容、分量
- ④ 審議の進行、時間
- ⑤ 活発な議論
- ⑥ 経営戦略への貢献
- ⑦ 外部の視点を意識した意思決定
- ⑧ リスク管理
- ⑨ 各取締役に対する監督
- ⑩ 自己評価

取締役・監査役のトレーニング方針

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関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、取締役が中長期視野をもって、業績の向上と企業価値の増大への貢献意識を高めることを目的とし、バランスを考慮した報酬体系とすることを基本方針としています。

上記方針のもと、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。

ガバナンス コーポレート・ガバナンス

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(2022年度)

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)			対象となる役員の数(名)
		基本報酬	業績連動報酬等	非金銭報酬	
取締役(社外取締役を除く)	304	274	29	—	8
監査役(社外監査役を除く)	14	14	—	—	3
社外役員	91	91	—	—	6

(注) 1 各取締役およ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枠の範囲内です。
 2 業績連動報酬等は2020年度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。

社外取締役

社外取締役には独立的かつ客観的な立場から、豊富な経験と知見や専門性を活かした実践的な視点で、実効性の高い経営の監督を行い、当社グループの経営に対し率直かつ建設的に助言することが期待されています。

社外取締役の候補者選定にあたっては、東京証券取引所および当社役員の独立性の要件を満たしていることに加え、当社の経営に対し、率直かつ建設的に助言し、監督できる人物を候補者として選定しています。なお、社外取締役4名の具体的な選任の理由は以下の通りです。

独立社外取締役氏名／選任の理由

三浦 理代 女子栄養大学において、食品栄養学等を研究され、食品栄養学の専門家としての永年の経験と知見から、取締役会において、公正かつ客観的な立場に立って適切な意見をいただいております。今後も同氏の永年の経験と知見を基に、取締役会の意思決定に際して適切な指導をしていただくことを期待。

白尾 美佳 実践女子大学において、食品衛生学や食育について研究され、豊富な経験と高い学識から、取締役会において、専門的立場から適切な意見をいただいております。今後も同氏の知識や経験等を経営に反映し、監督機能を発揮していただくことを期待。

町田 勝弘 永年にわたり、農林水産省の要職を務められ、また、研究機関により培われた豊富な知識と経験を有しており、専門的な立場から助言や指導をしていただくとともに、中立的な視点から業務執行に対する適切な監督を行っていただくことを期待。

山田 英司 日本電子計算(株)において、永年代表取締役社長を務められるなど、システム開発の経験や実績を背景とした経営者としての幅広い見識を有しており、当社の経営を監督していただくとともに、当社の経営全般に助言を頂戴することにより、コーポレート・ガバナンス強化に寄与していただくことを期待。

内部統制

「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、2022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。

政策保有株式*

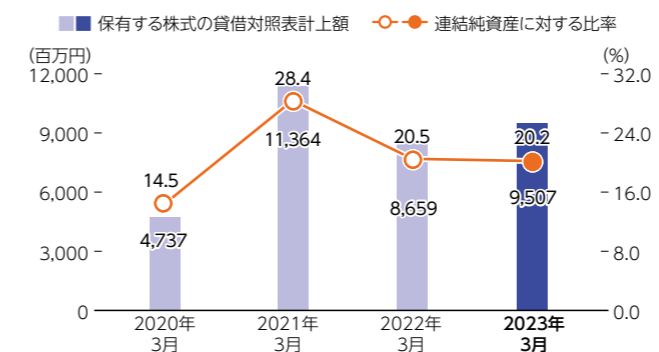
株式保有に伴う価格変動リスクを認識したうえで、取引関係の維持・安定化や、お互いの信頼関係の醸成など保有目的の合理性を総合的に勘案し、投資目的以外の株式を保有しています。

取締役会では、政策保有株式について、毎年個別に「保有目的」「取引状況」「配当」「資本コスト」などを精査し、保有必要性を判断することとしています。

議決権行使にあたっては、原則として当該株式発行会社の取締役会の判断を尊重し、肯定的に行使しています。

しかし、当社グループとの関係・取引に悪影響を及ぼすと考えられる、または株主共同の利益を損なうと考えられる議案の場合には、慎重に検討の上、賛否を判断しています。

政策保有株式の推移



* 政策保有株式：純投資目的以外で当社が保有する株式の貸借対照表計上額および連結純資産に対する比率

株主・投資家との対話

IRポリシー

会社の持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目指し、透明かつ公正な経営を維持することがコーポレート・ガバナンスの基本であると考えており、その実現のためには株主と積極的な対話を行い、株主の意見や要望を経営に反映させることが重要と認識しています。

こうした認識のもと、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ほか、タイムリーかつ積極的な開示に努めています。

株主・投資家への理解促進

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、年2回のアナリスト・機関投資家向けIR説明会では、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るほか、アナリスト、機関投資家向けの要請に応じて対話(面談)を逐次実施しています。



BUSINESS REPORT



役員一覧

取締役 ◎独立役員

※取締役会出席状況は2022年度



井上 誠

代表取締役社長

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



木山 修一

専務取締役

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



田中 豊

取締役

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



服部 篤

取締役

取締役会出席状況

出席率 新任
出席回数 新任



三浦 理代

社外取締役(非常勤)◎

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



町田 勝弘

社外取締役(非常勤)◎

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



近藤 茂

専務取締役

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



檜垣 仁志

常務取締役

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



山口 敬三

取締役

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16



三山 正樹

取締役

取締役会出席状況

出席率 新任
出席回数 新任



白尾 美佳

社外取締役(非常勤)◎

取締役会出席状況

出席率 94%
出席回数 15/16



山田 英司

社外取締役(非常勤)◎

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16

監査役 ◎独立役員

※取締役会・監査役会出席状況は2022年度



田村 雅治

社外監査役(常勤)◎

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16

監査役会出席状況

出席率 100%
出席回数 13/13



西浜 正幸

監査役(非常勤)

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16

監査役会出席状況

出席率 100%
出席回数 13/13



菅野 洋一

社外監査役(常勤)◎

取締役会出席状況

出席率 100%
出席回数 16/16

監査役会出席状況

出席率 100%
出席回数 13/13



鈴木 則男

監査役(非常勤)

取締役会出席状況

出席率 92%
出席回数 12/13

監査役会出席状況

出席率 90%
出席回数 9/10

役員の専門性と経験(スキルマトリックス) 当社の取締役会は以下のようなスキルを持ったメンバーにより構成されています。

氏名	経営全般	業界知見	IT	法務・コンプライアンス	財務・会計	行政・学術研究	国際性
井上 誠	●	●					
近藤 茂	●	●					●
木山 修一	●		●	●	●		
檜垣 仁志	●		●		●		
田中 豊		●					
山口 敬三		●					●
服部 篤		●					
三山 正樹		●					●
三浦 理代						●	
白尾 美佳						●	
町田 勝弘	●	●				●	
山田 英司	●		●				

なお、上記の一覧表は各氏の経験などをふまえ、より専門的な知見を有する分野を示しており、有するすべての知見を表すものではありません。

社外取締役のメッセージ



社外取締役
三浦 理代

キョクヨーのために何ができるか常に考え、今後のさらなる成長をサポートしていきます。

社外取締役としての役割

キョクヨーの取締役会は、経営全般、業界知見、IT、法務・コンプライアンス、財務・会計、行政・学術研究、国際性といったスキルを持ったメンバーにより構成されています。また、4名の独立社外取締役のうち半数は女性であり、多様性に富んだ取締役会です。

さまざまなバックグラウンドを持った取締役のなか、私は長らく教育現場におり、食品栄養学の研究に携わってきた経験から、学術研究、そして人材育成の視点に加えて、消費者目線から助言を行い、経営を監督していくことが、私の役目だと考えています。

外部視点から見たキョクヨーグループ

私は、独立社外取締役に就任してから8年間、キョク

ヨーグループとともに歩んできました。当初は、業界用語を使用した議論も多かった取締役会ですが、現在では、専門外の社外取締役でも分かりやすい表現が増えるとともに、健康志向のなかでの食の重要性および食が持つ機能の可能性など、視野の広い食品マーケットに関する議論も追加されました。

その一方で、さまざまなことにチャレンジを続ける姿勢は不変です。新たな女性独立社外取締役の選任や、女性の管理職への抜擢など、女性の活躍の場が増えてきました。

キョクヨーグループの課題としては、食品事業の収益力向上が挙げられます。コロナ禍からの回復もあり、食品事業の販売は回復基調となっています。キョクヨーグループの強みである「原料から製品まで」の一貫体制をベースに、「おいしさ」と「楽しさ」を「スパイス」として加えながら、お客様に支持される商品を提供することが重要だと考えています。

ステークホルダーの皆様に向けて

キョクヨーグループは、国内外の食卓に安心・安全な商品およびサービスを提供し、健康で心豊かな食生活に貢献するという役割を担っています。このことは、私の母校である女子栄養大学の「食で人々の健康を維持・増進する」という建学の精神と見事に合致しています。

人手不足と高齢化が深刻化する現代においては、調理の時短・簡便化などが求められています。そうしたなか、「だんどり上手」シリーズの商品の拡充を進めています。私は、今後も「だんどり上手」シリーズを含む食品事業のさらなる拡大を、後押ししていきます。

また、継続して成長していくため、キョクヨーグループは、海外展開を推進しています。「海外で生産し、海外で販売する」ビジネスモデルへシフトし、海外の生産拠点が拡大し、グローバルな販売が強化されることを期待しています。

私は、変化し続けるキョクヨーグループに対して、人々が変わらず求め続ける「健康」を、食で維持・増進し、心豊かな食生活に貢献し続けられるよう、これからもサポート・監督していきます。

リスクマネジメント

基本的な考え方

グループ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に被るリスクを最小限に抑えるために、キョクヨーグループリスク管理基本規則を作成し、リスク管理体制を構築しています。

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ています。本社各部署は、主管部署として、業務上、関連する部署およびグループ各社を管理しています。さらに、経営管理部は、本社各部を統括し、グループ全体のリスク管理を行っています。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しています。

リスク管理体制

グループの財政状態、経営成績等に重大な影響を与える可能性がある主要なリスクを特定し、取締役会でリスクの状況と対応策を共有しています。

リスク管理体制については、内部統制室が組織する「内部監査チーム」が監査を行い、その結果を内部監査委員会に報告しています。

主要なリスクの内容および対応策

リスク内容	対応策
食品の安全性の問題	<ul style="list-style-type: none"> 品質保証部による品質保証体制の構築と維持管理 PL保険等による付保
海外事業に関するリスク	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の分散 調達リスクに応じた適正在庫の保有
原材料価格の変動	<ul style="list-style-type: none"> 需給想定に基づいた原材料市況の予測 市況環境に応じた戦略在庫の保有 付加価値製品販売の強化
養殖事業におけるリスク	<ul style="list-style-type: none"> 漁業共済の活用 施設管理の徹底
為替レートの変動	<ul style="list-style-type: none"> 円建決済、為替予約などによるリスクヘッジ
原油価格の変動	<ul style="list-style-type: none"> 効率的な事業運営
自然災害への対応	<ul style="list-style-type: none"> 火災保険、国内貨物総合保険等による付保 事業継続計画(BCP)の策定
情報システムに関するリスク	<ul style="list-style-type: none"> ウイルス対策ソフトの活用 ネットワークの24時間監視、定期的なセキュリティ診断の実施 バックアップの複数化
サステナビリティに関するリスク	<ul style="list-style-type: none"> CO₂排出量削減のため、エネルギーの効率的な利用、省エネ設備の導入 プラスチック使用量削減のため、包材の材質変更、ダウンサイジング化

ガバナンス コンプライアンス



基本的な考え方

キョクヨーグループでは、コンプライアンスを、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を遵守することと定義し、コンプライアンスを経営の基本方針としています。

グループの役職員は、この基本方針のもと、法令を誠実に遵守することはもとより、企業倫理や社会規範を十分に認識し、社会人としての良識をもって業務を遂行する必要があると考えます。

こうした考えをグループ全体で共有し、日頃からコンプライアンスを意識して行動することで、日常業務で法令違反や社内規則等に反する行為が行われることがないように努めています。

現代のコンプライアンス

元々の意味は法令遵守 → 現在は範囲が拡大



管理体制

基本方針に基づき、コンプライアンス体制を構築、維持、向上を推進する社長直轄の内部統制室により、グループ全体の横断的なコンプライアンス体制が整備されています。

コンプライアンスや財務報告にかかわる内部統制については、内部統制室が個別の業務執行にかかわるコンプライアンスの審査、モニタリングを行い、その運用の有効性については、必要に応じて取締役会に報告します。

また、コンプライアンスの徹底を図るため、グループ内への情報発信や注意喚起を行っています。

教育

キョクヨーグループの役職員一人ひとりが、コンプライアンスについての意識を高め、日々の業務に活かす

ことを目的に、随時、管理職を中心に、内部統制室が、コンプライアンス講習会を開催しています。新入社員についても、新入社員研修時に、コンプライアンスに関する講義を行っています。

コンプライアンス違反事例を通して、「どのようにして問題が起き、顕在化するのか」「違反が会社にもたらす影響」を受講者に理解してもらい、コンプライアンスの徹底を指導しています。

そのほか、キョクヨーグループでは、毎年の下請代金支払遅延等防止法（下請法）の講習会開催時に、グループ役職員に講習会への参加を呼びかけ、法令遵守の教育も継続実施しています。

内部通報制度

法令違反、その他のコンプライアンスに関する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を直接の窓口とする内部通報システムを設置しています。また、通報者の安全性を確保するため、内部通報者保護規則もあわせて設けています。

キョクヨーグループ従業員に、この制度をさらに周知するとともに、利用しやすさの配慮に努めています。

責任ある調達

キョクヨーグループは、「キョクヨーグループ調達基本方針」を策定し、「責任ある調達」活動を通じて社会的責任を果たし、持続可能な社会の実現に努めています。

「責任ある調達」活動は、サプライヤー全体で取り組む必要があるため、「キョクヨーグループ調達基本方針」に基づいた10項目からなる「キョクヨーグループサプライヤーガイドライン」を制定しました。そのなかで、「法令・社会規範の遵守」「公正な事業慣行」等を定め、サプライヤーの皆様へキョクヨーグループの考え方を理解いただき、サプライヤーの皆様とともに「責任ある調達」活動を通じて、公正で持続可能なサプライチェーンの実現に努めています。

キョクヨーグループ調達基本方針
URL <https://www.kyokuyo.co.jp/environment/client/index.html>

財務データハイライト

連結ベース

	単位	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
売上高	(百万円)	256,151	262,519	249,197	253,575	272,167
営業利益	(百万円)	3,831	2,918	4,657	6,392	8,105
営業利益率	(%)	1.5	1.1	1.9	2.5	3.0
経常利益	(百万円)	4,434	3,608	4,879	6,904	8,182
経常利益率	(%)	1.7	1.4	2.0	2.7	3.0
親会社株主に帰属する当期純利益	(百万円)	2,914	2,037	3,838	4,634	5,782
総資産	(百万円)	114,673	111,184	116,331	130,460	146,301
純資産	(百万円)	31,996	32,593	39,975	42,174	46,966
1株当たり純資産	(円)	2,941.26	3,046.26	3,753.90	3,969.73	4,436.27
1株当たり当期純利益	(円)	269.63	188.53	356.95	430.83	539.10
自己資本比率	(%)	27.7	29.4	34.7	32.7	32.5
自己資本利益率(ROE)	(%)	9.6	6.3	10.5	11.2	12.8
総資産経常利益率(ROA)	(%)	4.0	3.2	4.3	5.6	5.9
有利子負債	(百万円)	58,023	55,173	51,174	58,121	68,973
D/Eレシオ	(倍)	1.9	1.7	1.4	1.5	1.6
営業活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	△ 4,118	9,410	5,997	△ 1,128	△ 6,243
投資活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	△ 2,494	△ 2,931	△ 527	△ 5,225	△ 2,338
財務活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	5,958	△ 4,817	△ 4,627	5,743	9,011
現金および現金同等物の期末残高	(百万円)	4,621	6,313	7,097	6,539	7,042
研究開発費	(百万円)	304	343	336	317	338
設備投資	(百万円)	2,201	3,160	2,456	5,064	2,292
配当性向	(%)	26.0	37.1	22.4	20.9	18.5
株主総利回り	(%)	76	71	86	96	101
1株当たりの配当金	(円)	70	70	80	90	100

企業データ・株式情報

(2023年3月31日現在)

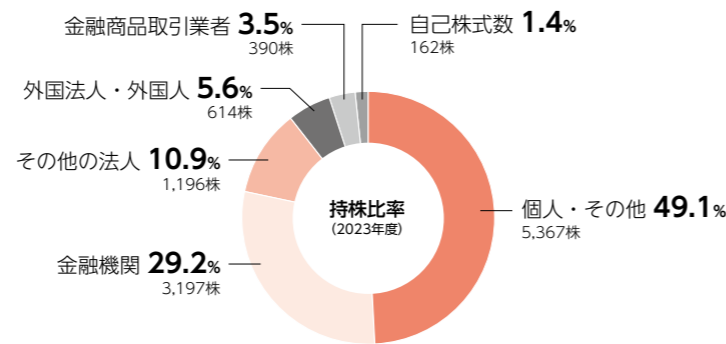
会社概要

社名	株式会社 極洋
本社所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
設立	1937年9月3日
資本金	56億6千4百万円
主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買付販売、加工食品および冷凍食品の製造販売
従業員数	2,112名(連結) / 704名(個別)
連結対象会社数	26社

株式の状況

発行可能株式総数	43,700,000株
発行済株式の総数	10,928,283株
株主数	29,451名

所有者別株式数分布状況



大株主

株主名	所有株式数(千株)	発行済株式(自己株式を除く)の総数に対する所有株式数の割合(%)
日本マスタートラスト信託銀行(株)	998	9.27
(株)りそな銀行	523	4.86
農林中央金庫	445	4.13
(株)日本カストディ銀行	317	2.95
東洋製罐グループホールディングス(株)	315	2.92
三井住友海上火災保険(株)	250	2.32
東京海上日動火災保険(株)	224	2.08
極洋秋津会	155	1.44
SMBC日興証券(株)	144	1.33
中村 格彰	143	1.33

グループ一覧

■ キョクヨー秋津冷蔵(株)

〒143-0002 東京都大田区城南島2-6-1
TEL. 03-3799-1701
[事業内容] 冷蔵倉庫業

■ 極洋商事(株)

〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-6234-4400
[事業内容] 水産物・農産物・畜産物の買付販売

■ 極洋食品(株)

〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3-20-1
TEL. 022-364-6111
[事業内容] 冷凍食品・チルド食品の製造

■ 極洋水産(株)

〒421-0213 静岡県焼津市飯淵1441-1
TEL. 054-622-5111
[事業内容] 海外まき網漁業、カツオ・マグロ加工、冷蔵倉庫業

■ キョクヨー総合サービス(株)

〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-5545-0770
[事業内容] 保険代理業、各種物品あっせん販売

■ 極洋フィードワンマリン(株)

〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-73-7180
[事業内容] 水産物の種苗生産、養殖、販売ほか

■ キョクヨーフーズ(株)

〒798-2102 愛媛県北宇和郡松野町延野々830
TEL. 0895-42-1600
[事業内容] 冷凍食品・チルド食品の製造(カニ風味かまぼこ等)

■ 極洋フレッシュ(株)

〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3-3-2
TEL. 03-3878-4611
[事業内容] マグロその他水産物の加工および販売業ほか

■ キョクヨーマリン愛媛(株)

〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-72-6661
[事業内容] マグロその他水産物の養殖、加工および販売業ほか

■ キョクヨーマリンファーム(株)

〒788-0034 高知県宿毛市大深浦2198-4
TEL. 0880-65-5617
[事業内容] マグロその他水産物の養殖、加工および販売業ほか

■ 指宿食品(株)

〒891-0501 鹿児島県指宿市山川新栄町1番地42
TEL. 0993-35-2335
[事業内容] カツオ・マグロその他水産物および農畜産物の加工および販売

■ インテグレート・システム(株)

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町1-2-5
(日本ビルディング2号館)
TEL. 03-5652-8600
[事業内容] コンピュータ・システムに関する総合的なサービス

■ (株)エィペックス・キョクヨー

〒672-8035 兵庫県姫路市飾磨区中島3246番地
TEL. 079-234-2670
[事業内容] 焼魚製品各種の加工および販売

■ 海洋フーズ(株)

〒314-0255 茨城県神栖市砂山2831-15
TEL. 0479-46-3851
[事業内容] 定塩サケ、切身、フレーク等の加工販売

■ (株)クロシオ水産

〒788-0353 高知県幡多郡大月町泊浦373番地
TEL. 0880-73-1105
[事業内容] 水産物の養殖および販売

■ (株)ジョッキ

〒177-0044 東京都練馬区上石神井3-28-5
TEL. 03-3920-6885
[事業内容] 海産物珍味の加工および販売

■ Kyokuyo America Corporation

1200 Fifth Avenue, Suite 1575, Seattle, WA, 98101-3131, U.S.A.
TEL. +1(206)405-2670
[事業内容] 水産物の買付および販売

■ 青島極洋貿易有限公司

QINGDAO KYOKUYO INTERNATIONAL CO., LTD.
Room No. 1013, Crowne Plaza Qingdao No.76, Xiang Gang Zhong Road, Qingdao, 266071 China
TEL. +86(532)8578-1350
[事業内容] 中国国内および海外との買付および販売

■ Kyokuyo Europe B.V.

Tower-B, 7th Floor, WTC Schiphol Airport Schiphol Boulevard, 193 1118 BG Schiphol, Netherlands
TEL. +31(20)405-9060
[事業内容] 冷凍食品の買付および販売

■ KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.

55/237 Moo. 6 Tasai, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon, 74000, Thailand
TEL. +66(3)444-0828
[事業内容] 寿司種、煮魚・焼魚等の製造



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>

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

この印刷物はFSC®認証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。

ユニバーサルデザインを採用



ユニバーサルデザインに対応したフォントを使用することで、読みやすさに配慮しています。

印刷での配慮



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。