

極洋グループ 社会・環境報告書 2013

いつも となりに
おいしいキヨクヨー





極洋食品(ひたちなか工場)



業務部



福岡支社

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



極洋フレッシュ



総務部



キョクヨー秋津冷蔵(東京)



商品開発部



ジョッキ



極洋食品本社(塩釜工場)



品質保証部



サポートフーズ



物流部

目次

編集方針	02
トップメッセージ	03
キョクヨーグループの概要	05
企業理念・会社概要	07

特集

食卓に、

海のおいしさと、おどろきを



経営

信頼される企業であるために	13
---------------	----

キョクヨーの社会活動

お客様への責任、そして提供したい価値	15
株主・投資家とのコミュニケーション	18
働きやすい職場環境づくり	19

キョクヨーの環境活動

キョクヨーグループの環境との関わり	21
環境目標と実績	23
環境会計	24
低炭素社会の実現	25
資源循環型社会の実現	27
生物多様性の保全	28
社会貢献活動	29
第三者意見/第三者意見を受けて	30

編集方針

今年で7回目の発行となる本報告書では、水産資源を主体とした総合食品企業を目指すキョクヨーグループがグローバル戦略、加工戦略とシナジー戦略の三大方針の実現に向け、戦略的なメッセージを報告しています。

本報告書では社会、環境とも2012年度の取り組み、成果を対象としていますが、今回の特集については2013年6月に発表しましたキョクヨーの新ブランド『シーマルシェ』について取り上げました。『シーマルシェ』は当社がこれから伸ばしていく分野である市販商品に使用するブランドで、その成り立ち、こだわり、商品紹介等を掲載しています。

報告対象範囲

原則としてキョクヨーの国内事業所および国内のグループ会社を対象範囲として記述しています。

なお、環境関連の報告については、トピックスを除き対象範囲から極洋水産(株)および極洋海運(株)の海上部門、サポートフーズ(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、キョクヨーマリン愛媛(株)、極洋日配マリン(株)、(株)ジョッキ、極洋フレッシュ(株)、海洋フーズ(株)、エスター・アイ(株)を除いています。

報告対象期間

2012年度(2012年4月1日から2013年3月31日まで)の取り組み、成果等を中心に記載しています。

発行年月 2013年9月

作成部署・お問い合わせ先

株式会社 極洋 企画部 環境保全委員会事務局
〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
TEL. 03-5545-0715 FAX. 03-5545-0752

トップメッセージ

食卓に、海のおいしさと、おどろきを
新しいブランドで幅広いお客様に
キョクヨーグループの想いを伝えます

漁撈会社からスタートし、水産物を中心とした総合食品企業グループへと成長してきたキョクヨーグループ。

新たに生活者の食卓を対象とした新ブランドを加え、さらにパワーアップすることで、

人々の生活と社会に貢献してまいります。



代表取締役会長CEO
福井 清計

代表取締役社長
多田 久樹

変化する消費者のニーズを的確に捉え、 中期経営計画の目標達成に向けた取り組みを 強化してまいります

日本経済は、新政権下での成長戦略に対する期待から景気回復の兆しを見せていますが、不安定な欧州金融情勢や日中関係の悪化、先の見えないエネルギー政策等、今後の見通しは依然として不透明な状況が続いています。

わが国における食のライフスタイルは、少子高齢化、人口減少、女性の社会進出、世帯人数の減少等の影響を受け、刻々と変化しています。こうしたなか、消費者との接点である小売業界では、消費者ニーズの多様化・複雑化に対応すべく、価格・品質・サービス等の熾烈な競争が繰り広げられ、こうした流れは川上に位置する当社グループにもさまざまな影響を及ぼしています。

このような状況のもと当社グループは、社会の変化を的確に捉え、かつ消費者のニーズに対応した事業活動を推進すべく、「キョクヨーグループの優位性を強化、拡充し、安心・安全で競争力のある商品の提供により、グループ企業価値の最大化を実現する」ことを基本目標に、2012年4月から中期経営計画「パワーアップ キョクヨー 2015」をスタートさせました。初年度の成果としては、本マグロの完全養殖に向けた合弁会社、極洋日配マリン(株)の設立、焼き魚を主体とした水産加工品および惣菜品の製造・販売を行っている(株)エイベックス・サンヨーへの資本参加^{*}等、将来を見据えた施策の実施があげられます。2年目にあたる2013年度も、引き続き「加工戦略」「グローバル戦略」をさらに深化させ、グループ会社間の相乗効果を最大限発揮すべく「シナジー戦略」を加えた3つを基本方針とし、来年度(最終年度)の目標達成に向け取り組んでまいります。

* (株)エイベックス・サンヨーは、2013年4月1日付で(株)エイベックス・キョクヨーへと商号変更しています

新ブランド『シーマルシェ』発売で 市販事業の拡大を加速

当社グループは、中期経営計画「パワーアップ キョクヨー 2015」の重点施策のひとつとして「市販冷蔵食への本格参入も含めた市販商品事業の拡大」を掲げました。

これまで業務用を中心に取り扱ってきた当社グループにとって、市販商品事業を拡大していくには、水産食品の

プロフェッショナルとしての調達・加工・販売の力を最大限活かした、お客様に満足していただけるような商品をお届けしていかなければならないと考えました。また、そのために商品の魅力と我々の想いを多くの方々にご提供いただき、親しみを持って選んでいただけるような「新しい顔＝ブランド」を立ち上げることをいたしました。それが2013年6月には消費者向けの新ブランドとして発表した『シーマルシェ』です。『シーマルシェ』には、世界中から集めた海の恵みを「マルシェ＝市場」のように揃えて皆様のもとへお届けしたいとの私たちの想いが込められています。

食品を扱う企業として生物多様性の保全を推進

当社グループの環境保全活動は今期で12年目を迎えます。この間、事業の多様化やM&Aによる関係会社の増加がありましたが、2013年度より海洋フーズ(株)と極洋フレッシュ(株)の2社がISO14001の拡大認証を取得することになり、赤坂サイトを含め全体で16サイトになります。

当社グループは「魚」をメインに扱う総合食品会社であり、環境方針に掲げた環境理念のなかでも、生物多様性の保全はコアとなる経営課題です。

事業活動継続のためには、生物多様性への配慮と資源の有効活用、循環型社会の実現による地球環境への影響に配慮し、持続可能な利用を図る取り組みが不可欠と考えています。

天然資源に頼らない完全養殖に取り組む極洋日配マリン(株)では、本マグロの種苗生産から親魚の養成まで直接生物多様性の保全に関わる活動の事業化を実現いたしました。

安心・安全でおいしい食品を追求し 社会に役立つ存在に

当社グループは、「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。」ことを企業理念に掲げています。私たちはこれからも総合食品会社として、原料の調達から加工、そして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をお届けすることで、社会とともに成長してまいりたいと考えております。



キョクヨーグループの概要

いつも となりに おいしいキョクヨー

世界の海からご家庭の食卓まで —— 満足と安心をお届けします。

量販店、コンビニをはじめ、レストランや学校給食等、
キョクヨーの製品は日常生活のあらゆるところで食されています。

漁撈・養殖

世界の海から水産資源を 漁獲・調達・養殖

鯉・鮪事業

- 国内、海外から原料調達
- 国内、海外での加工および製品販売
- 海外まき網船：カツオの漁獲
- 養殖：本マグロ



水産商事

水産資源の 調達・加工・販売

水産商事事業

- 国内、海外から加工用原料および製品調達
- 国内、海外での加工および製品販売
- 鮭鱒、エビ、カニ、魚卵、北洋魚、南方魚、すり身、タコ、イカ等



加工食品

水産物を中心とした 加工・販売

冷凍食品事業

- 国内、海外から加工用原料調達
- 国内、海外での生産および製品販売
- 水産冷凍食品：寿司種、刺身、切身、煮魚など
- 調理冷凍食品：フライ、すり身製品、カツ、デザート、冷凍野菜等

常温食品事業

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





キョクヨーグループが 取り組むテーマ

健康で心豊かな生活と
食文化への貢献 P.08

安心・安全な商品の
安定的な供給 P.15

低炭素社会の実現 P.25

資源循環型社会の実現 P.27

生物多様性の保全 P.28

販売・物流サービス

食品の鮮度を守る 販売と物流

- 国内、海外のお得意先へ販売
- 国内拠点：札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡ほか
- 海外拠点：Kyokuyo America Corporation (シアトル)
青島極洋貿易有限公司 (青島)
K&U Enterprise Co., Ltd. (バンコク)
Kyokuyo Europe B.V. (アムステルダム)

物流サービス事業

- 国内冷蔵庫による冷凍製品保管
- 国内、海外での原料・製品輸送
- 国内冷蔵庫：キョクヨー秋津冷蔵 (株)
(大阪・東京・福岡)
- 冷蔵運搬船：果物、野菜等を世界に輸送



企業理念・会社概要

企業理念

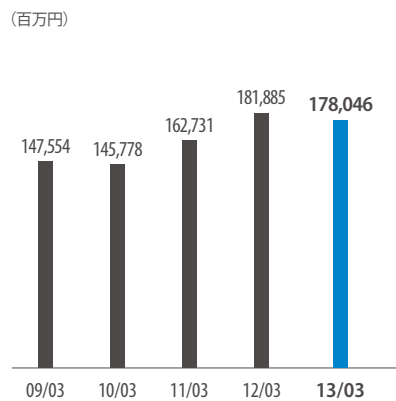
「人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し
社会とともに成長することを目指します。」

キョクヨーグループ 企業行動憲章

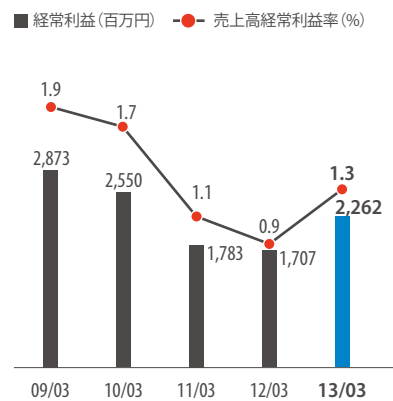
- キョクヨーグループは、経営トップから従業員一人ひとりに至るまで、企業理念の基に企業行動憲章を遵守し行動します。
- ① 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
 - ② 法令を遵守し、公正、透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
 - ③ 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
 - ④ 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
 - ⑤ 働きやすい環境の整備に努めます。
 - ⑥ 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。

名称	株式会社 極洋	主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買い付け販売、加工食品および冷凍食品の製造販売
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号	従業員数	2,397名(連結) 550名(単独)
設立	1937年9月3日	連結対象子会社数	26社(2013年3月31日現在)
資本金	56億6千4百万円		

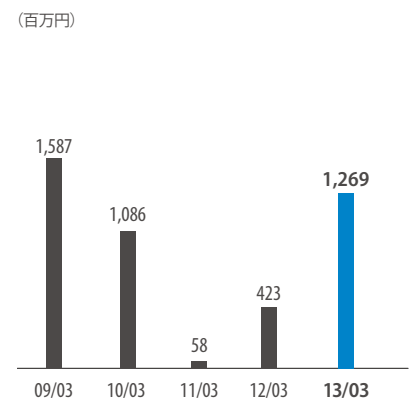
売上高(連結)



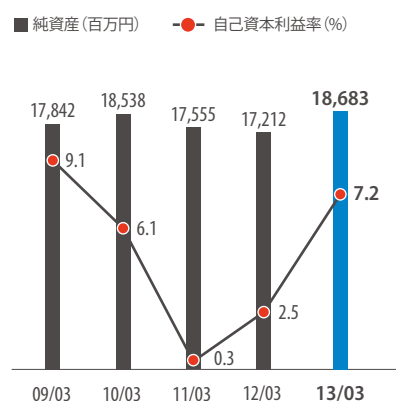
経常利益/売上高経常利益率(連結)



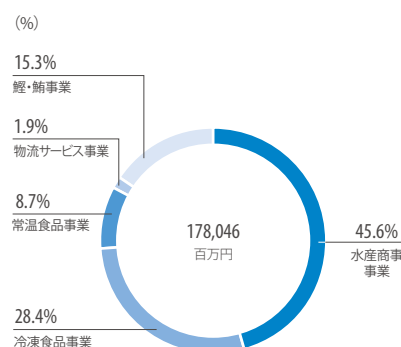
当期純利益



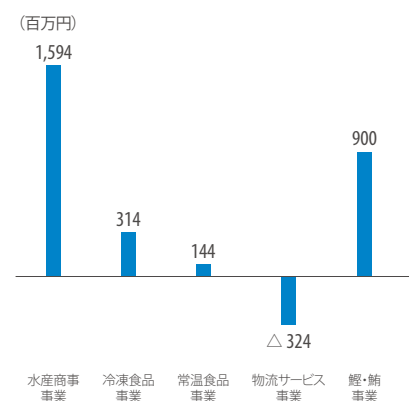
純資産/自己資本利益率(連結)



事業別売上高構成比



事業別営業利益(連結)



食卓に、 海のおいしさと、おどろきを



じつは海には、まだ知られていない
おいしさがたくさんある。

本当のおいしさと、そのおどろきを、
もっと楽しんでいただきたい。

そんな想いから、私たちは
新しいブランドをつくりました。

その名は『シーマルシェ』。

世界中から集めた海の恵みを
「市場＝マルシェ」のように揃えて、
みなさまのもとへ。

この名には、そんな私たちの
強い意志と願いを込めています。

おいしさで、思わず笑顔になる。

おどろきと感動で、食卓みんなの話がはずむ。
おいしいものは、人のところとからだを

動かすチカラがあると、
私たちは信じています。



『シーマルシェ』誕生の背景

世界人口の増加に加え、海外での日本食ブームや健康志向の高まりにより、世界の魚介類の需要は伸びています。一方日本では、ライフスタイルの変化や核家族化・個食化等が進み、魚介類の家計消費は減少傾向にあります。また、食の安心・安全や食資源、地球環境問題への関心が高まるなか、食品企業が果たすべき社会的責任はますます重要になっています。

こうしたなか、私たちキョクヨーは、これまで永年培ってきた水産食品のプロとしてのノウハウを活かして、社会が抱える課題に応えるために、新たな市販商品ブランド『シーマルシェ』を立ち上げることにしました。

『シーマルシェ』が目指すもの

魚食の歴史に、 新たな1ページをつくります

1937年、捕鯨会社として事業を始めたキョクヨーは、70年以上世界の漁場とお客様の食卓をつなぎ続けてきました。2012年4月、新中期経営計画「パワーアップキョクヨー 2015」をスタート、その基本方針はグループの優位性をより強化し安心・安全で競争力のある商品を提供することで、企業価値の最大化を実現することです。そして、そのひとつの重要施策が、市販冷食への本格参入も含めた、市販商品事業の拡大です。そこで私たちは、親しみやすさがあり、キョクヨーならではの魅力を活かした新たな市販商品ブランド『シーマルシェ』を立ち上げました。

『シーマルシェ』が目指しているものは、これまで培ってきた水産食品のプロとしての強みを活かし、お客様目線で食卓を漁場につないでいくことです。世界の海を巡ることで鍛え抜かれた良質な魚を見極める確かな目。安定した供給を可能とするグローバルネットワークと養殖技術。そして、素材の旨味・鮮度を逃がさない最先端の設備と、熟練した調理・加工の技術。こうした極洋が培ってきた強みやグループの力を結集し、“食卓に美味しいサプライズ”を提供し、魚食の歴史に新たな1ページをつくりたいと思います。



株式会社 極洋
常務取締役

上居 隆



新ブランドの開発プロジェクト

当社グループの優位性をより強化し、安心・安全で競争力のある商品を提供するためには、“極洋らしい”ブランドをつくり、育むことが重要です。そこで、2012年2月に市販商品事業の「キー」となり、「パワーアップ キョクヨー 2015」の「キー」となるという意味を込めた「キーブランド開発プロジェクト」を発足しました。当プロジェクトでは、単にB to C向けの新しいブランドをつくるのではなく、新ブランドの構築をとおして、徹底したお客様目線を実践するための社内体制・組織の整備を推進することを視野に議論を重ね、新ブランドの理念やネーミング、商品展開や選定手法等を決定しました。



『シーマルシェ』のご紹介

ロゴマークは、世界の海＝シーを象徴する「青い地球と波」と、市場＝マルシェでよく目にする「パラソル」を組み合わせたデザインで、パラソルの4つのストライプには、四季を通じて良い品をお届けするという想いを込めています。

『シーマルシェ』ブランドは、誠実、正直な「魚のコンシェルジュ」として魚のおいしさ、楽しみ方を提案し、消費者の皆様においしい!」「いいね!」と言ってもらえる品質を追求します。そこに共感が生まれると信じています。

日本の食卓をもっと豊かで、
おどろきと感動あふれるものにするために



『シーマルシェ』商品には、キョクヨーだからこそできる「こだわり」や「工夫」が込められています

総務省の統計によると、1世帯あたりの家計の支出における魚介類の支出額は、ここ12年間で約3割減少し、肉類の支出額と逆転しています。

一方、ある食に対するアンケート調査では、8割以上の方が「魚を食べることが好き」、8割以上の母親が「子供に魚を食べさせる機会を増やしたい」と考えていることが分かりました。つまり、ライフスタイルの変化や味や調理手法の工夫等、お客様のニーズに即した商品を開発することで、魚食普及につながると考えられます。

当社グループの強みは、水産会社として永年培ってきた原料の調達から加工までの一貫したバリューチェーン、そして水産食品のプロフェッショナルとしての力にあります。

私たちはこれからも、「魚自体のおいしさ」や「漁獲方法や時期、場所」等原料へのこだわりはもちろん、「製法」や「味付け」、「レシピ」等永年積み重ねてきた加工へのこだわり、工夫によって、海の恵みとそのおどろきを、消費者の皆様にお届けし続けます。『シーマルシェ』商品は現在17品目を展開しています(2013年8月31日現在)。

お客様の声

もっと手軽に
魚料理が食べたい!

このマークは何?



ちょっとずつ
食べたい

料理や後片付けが
大変



かれいの煮付け(黒糖蜜入り)

手軽に、簡単に、おいしく、魚を食べていただけるような商品づくりをしました

そのままでも召し上がれますが、電子レンジや湯せんで簡単に温めると、より一層おいしく召し上がることができます。また、個食パックですので、一人暮らしの方や、晩御飯のおかずにもう一品という時などに、手軽に利用することができる商品です。サバは脂のりの良いノルウェー産を使用し、甘めのたれの味噌煮、おなか風味の煮付けに、カレイはアメリカ産を使用し、黒糖蜜入りのコクのあるたれで煮付けにしました。味を決めるまでに試作・試食を何度も繰り返し行いました。お年寄りからお子様まで、皆様においしいと言ってもらえるような商品に仕上げることを目指しました。

* 商品は「ファストフィッシュ」として登録されています

「ファストフィッシュ」

「ファストフィッシュ」とは、水産庁主導のもと、「魚食普及」を目的としたプロモーションです。その選定基準は下記のとおりです。

手軽 ・料理時間、買い物の手間が少なく済む

気軽 ・お手頃価格、ちょうどいい内容量である

その他 ・今後の消費拡大の可能性を秘めた商品である

・品質・味などの面で独自性があるもの

・原材料に特色があるものなど

キョクヨーも趣旨に賛同しエントリーしています。



さばの味噌煮



株式会社 極洋
商品開発部
商品開発第一課
管理栄養士
早川 萌美





どこで獲った
お魚なの？

安心できる
原料なの？

お魚は
いなくなるの？

今までと
どこがちがうの？

お客様
の声

「ツナリッチかつおオイル漬フレーク あらほぐし」

「ツナリッチかつおオイル漬フレークあらほぐし」の原料は、すべて当社グループ所有のまき網船「わかば丸」で漁獲したもので、原料の漁獲時期から漁獲場所に至るまで、確かなトレース(追跡調査)が可能です。また、当社グループのまき網船は、小型マグロ類の漁獲を極力減らす等、資源に優しい操業を行っています。

タイの協力工場が当社が直接指導・管理のもと、加工・製造を行い、安心・安全が確保されたこの商品は、原料の良さをお客様により実感していただくため、カツオの身を、あえて「粗め」にほぐしました(当社従来比)。「あらほぐし」が醸す「リッチ」な旨みと食感を、ぜひご賞味ください。



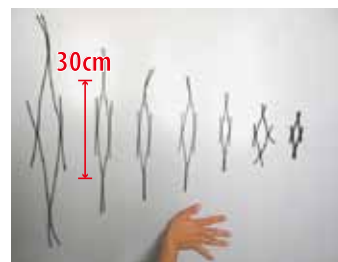
株式会社 極洋
常温食品部
常温食品第一課
駒井 晋輔

環境に配慮

わかば丸全船は、漁獲時、一つひとつの網目を大きくした「大目網」を使用しています。小型魚の混獲を避け、必要以上に資源を獲らぬよう、環境に配慮した操業を行っています。



第7わかば丸



←大目網→ ←従来の網→

信頼される企業であるために

経営環境の変化に迅速に対応できる 組織体制を構築しています

コーポレート・ガバナンス

●企業統治の体制

キョクヨーは企業統治(コーポレート・ガバナンス)に関しては、公正な経営を実現することを優先課題としています。取締役会・監査役会・会計監査人による監査等法律上の機能に加え、経営の透明性の向上とコンプライアンスを徹底し、経営環境の変化に迅速に対応できる組織体制を構築することで、コーポレート・ガバナンスの強化に努めています。

●取締役会

当社は取締役の職務の効率的な執行を確保するため、取締役会を月1回定期開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催しています。2012年度においては合計16回の取締役会を開催しました。

●監査役会

当社は監査役制度を採用しています。4名の監査役のうち2名は当社との利害関係のない社外監査役

であり、公正な監査ができる体制を整えています。

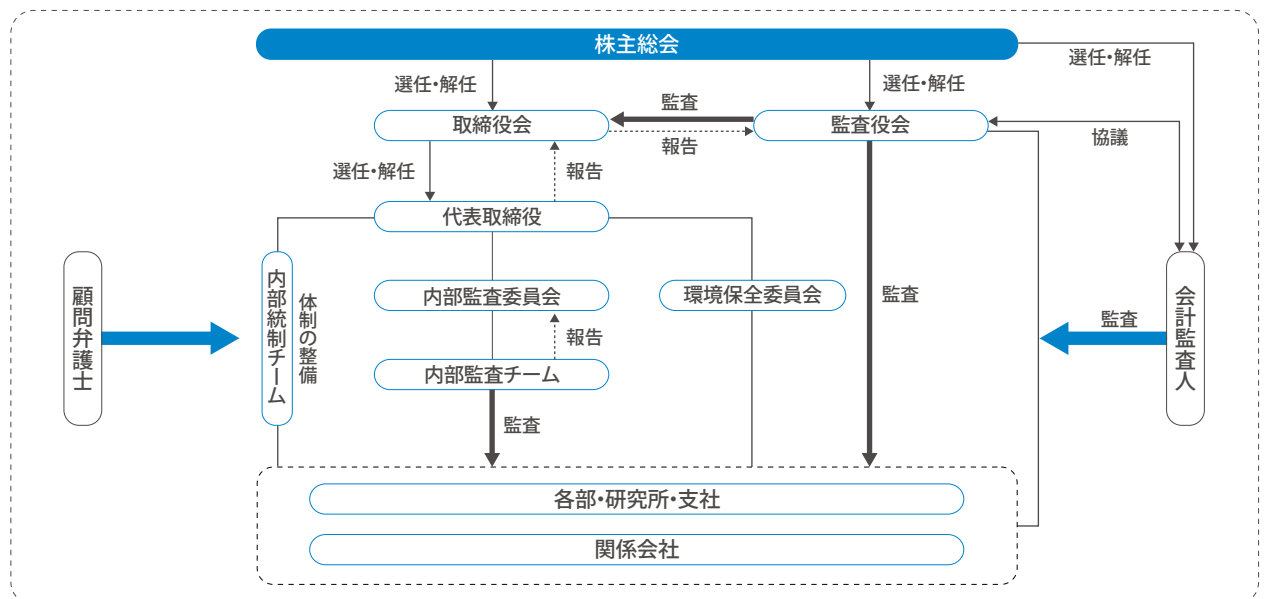
各監査役は期首に監査役会が策定した監査方針および監査計画等に従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査等を重点項目として監査を行っています。

●独立委員会

当社は、当社株式の大規模買い付け行為への対応方針(買収防衛策)を導入しています。

大規模買付行為が行われる場合においては、本方針を適切に運用し当社取締役会の恣意的判断を排除するため、対抗措置の発動等を含む本方針の運用に関する決議および勧告を客観的に行う取締役会の諮問機関として独立委員会が設置されます。独立委員会は、当社の業務執行を行う当社経営陣から独立した当社社外監査役および有識者から選任される委員により構成されます。

コーポレート・ガバナンス組織図



内部統制

●内部統制

当社グループはコンプライアンス基本規則に基づき関連諸規則を制定し、内部統制システムを構築しています。

2008年4月からスタートした金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」の取り組みは、内部統制システムの整備状況、運用状況の評価を行っています。2012年度についても当社グループの内部統制システムが有効である旨の報告をしており、引き続き適正な財務報告の確保を目的とした内部統制体制の整備・運用を進めていきます。

●内部監査・内部統制監査

2002年1月より本社内に社長・担当役員をメンバーとする内部監査委員会を設置しています。内部監査委員会より指名された内部監査チームが公正かつ客観的な立場で内部監査を実施し、上述の委員会および監査役に報告する体制をとっており、2008年4月からは、内部統制監査も合わせて実施しています。

2012年度は、本社および関係会社の10部署を対象に延べ30名により内部監査を実施しました。



内部監査の様子

リスクマネジメント

●リスク管理体制の整備状況

当社グループは、想定されるリスクの防止と発生時の影響を最小限に留めることを目的として、「キョクヨーグループリスク管理基本規則」を制定しています。日常業務におけるさまざまなリスクは業務分掌で定めた担当部署が管理を行い、総括管理は企画部が担当しています。

「環境保全リスク」については、社長を委員長とする環境保全委員会のもと、そのときにおけるグループ全体の環境影響を緩和、および予防する体制を構築しています。

「品質安全リスク」については、「食品事故及び苦

情処理に関する規則」等に基づき、食品事故発生時には全社的に速やかに対応できる体制を整備しています。また、国内、国外の協力工場に関しては品質・安全についての情報の共有化を図っています。

「危機発生リスク」については、経営危機に直面したときの対応について「経営危機管理規則」を定めており、東日本大震災を踏まえた事業継続計画（BCP）の見直しにより、災害対策本部のチーム別実施マニュアルの整備や当社グループ各拠点のBCPの整備も進めています。

コンプライアンス

●コンプライアンスの徹底

当社グループはコンプライアンスを経営の基本とし、企業理念並びに、行動指針に基づく企業行動憲章、およびコンプライアンス基本規則を定め、役職員に対し、その周知徹底を図るとともに、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の整備・運用に努めています。

●内部通報制度

コンプライアンス体制の一環として2006年4月1日、「公益通報者保護法」の施行に伴いグループ各社では「内部通報者保護規則」を制定し、通報者保護の徹底による内部通報制度促進体制を整備しました。さらに電話・FAX等に加えてグループネットワーク内に専用窓口「ダイレクトライン」を設置して通報手段を確保することで、不正行為の早期発見と是正を図るべく取り組んでいます。

お客様への責任、そして提供したい価値

貴重なご意見をもとに、 品質向上、改善に努めています



品質保証に関する基本方針

安心・安全な商品の提供

お客様に対して「安心」で「安全」な商品を提供することを最優先とし、これを実現するためのシステムを構築及び維持管理し、継続的に見直しを行います。

1

法令の遵守

食品衛生法など食品の品質に関係する全ての関連法令を遵守致します。また、別に定めた自主的な取り決め事項についても遵守致します。

2

正確な情報の提供

取り扱う商品の情報をお客様へ正確にわかり易くお知らせ致します。

3

誠実なお客様対応

取り扱う商品で事故又は苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案及びお客様への報告などを迅速且つ誠実に行います。

4

Voice



株式会社 極洋
品質保証部 次長

松本 利一

お客様相談室の活動

お客様相談室では、お客様から寄せられたご指摘、ご意見、お問い合わせに対して、正確・丁寧・迅速・公平・誠意を基本として、お客様に分かりやすい対応に努めています。2012年度の受付件数は年間約2,400件で、前年度に比べ減少しました。2011年の福島原子力発電所事故から時間が経過し放射能汚染に関してのお問い合わせが減ったことによります。しかしながらこのようなお問い合わせがなくなったわけではなく、放射性物質関連に対するお客様の関心は依然として高いと感じています。関心の高い原料産地等はすぐに正確にお答えできるよう情報の精度向上を常に心がけています。また、どのようなご意見、お問い合わせをいただいているか(原料産地、製造場所、放射能関連、販売店舗、賞味期限に関すること、購入方法等)を分類、経営者層に伝達し、よりの確な対応を目指しています。

今後につきましても、お客様対応の基本原則に則り、食品の安心・安全に対する的確な説明はもとより、苦情に対しては正確・迅速・誠意ある対応に努め、またお客様からの貴重なご意見を参考にし、商品品質の向上、お客様対応品質の向上に努めてまいります。

相談件数の推移 (件)



サプライチェーン全体で 商品の安心・安全を追求しています

安心・安全な商品のための品質保証体制

品質保証部ではお客様へ正しい情報を提供することを目的に、関係法令に適合した表示の作成、作成に必要な産地や原材料等の情報収集および内容確認等を行っています。

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

工場起用時の審査では、あらかじめ定めた基準点を満たした工場のみが起用となりますが、一度起用した工場についても定期的に訪問再審査を行い、基準点に満たなければ起用を取り消します。また、起用審査の際には上記とは別に「環境対応度チェックリスト」による採点も行い、工場の環境への対応促進を促すよう心がけています。

定期的な工場訪問と指導

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

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

2012年度は定期訪問指導を増やすという方針に基づき行動した結果、工場訪問数は前年度比56%増加しました。2013年度もさらにこの努力を継続し、問題点の早期発見と改善を心がけていきます。

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「キョクヨー協力会」を運営しています。

協会は製造技術・規格の統一化を図り、加えて品質向上、製品開発に寄与するために会員相互が協力して互恵関係を築き、会員間の共存共栄を図ることを目的としており、総会と技術研究会を年1回ずつ開催しています。

2012年度の総会は新規入会も含め30社40名にご出席いただきました。技術研究会ではクレーム状況等の説明の後、テーマごとにグループに分かれて情報交換を行い、有意義な時間となりました。また、中国では「中国技術協力会」を中国食品安全管理室が運営しており、安心・安全な製品を供給するための努力を続けています。



キョクヨー協力会 技術研究会



中国品質管理担当者の日本での研修模様



新製品発表会



女子開発プロジェクトチーム

新製品発表会

キョクヨーは春と秋に新製品の発表を行い、各業界誌や展示会等を通じ紹介していますが、その紹介方法において、常に工夫を凝らすよう心がけています。

2013年1月に開催した春の新製品発表会では、新製品が誕生した背景(ストーリー)、原料の由来や製法の特徴等、開発プロセスや商品の強みの紹介に一層のウエイトを高めました。

このたび新ブランドとして『シーマルシェ』を発表しましたが、これまで業務用商材が主だった当社にとって、外装のデザインや、パッケージの視認性をとつても、価値基準を見つめ直す良い機会になりました。

今後、市販商品の取り扱いが増えますが、今まで以上にお客様の視点に立ち、価値ある商品の開発と情報発信を心がけます。

そのために、開発スキルとともに、市場分析やプレゼンテーションの能力等、今まで培った経験をさらに「深化」させる必要があると自覚し、お客様のお役に立ちながら、新製品、新ブランドを育てていきます。

お客様にとって「価値」ある商品をお届けしていきます

ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

2012年7月18日から20日まで、第14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にて開催され、当社は、1999年の第1回から連続で参加出展しています。

今年は「もっと魚を知ろう!もっと魚を食べましょう!」がテーマに掲げられ、東日本大震災被災地の復興応援として被災地コーナーも会場に設けられました。

当社ブースは、創立75周年を迎えお客様への感謝の気持ちを伝えるとともに、安心・安全な「食」の安定供給に取り組む姿勢やグローバル戦略、加工戦略、シナジー戦略を総合的に反映させ、当社製品に関する情報を分かりやすく紹介しました。

水産商事、水産冷凍食品、常温食品、鰹・鮪の各事業から選りすぐりの70程度のアイテムを展示し、それぞれ来場者の注目を集めました。各コーナーに開発・販売担当者を配し、メニュー提案や試食を交え、お客様との商談を活発に進め、今後の商戦に向けて確かな手ごたえを感じました。



第14回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

株主・投資家とのコミュニケーション

積極的な情報開示と対話により、 良好な関係構築に努めます

IRポリシー(基本方針、考え方)

当社は、株主、投資家の皆様に対し公平、継続を基本に、ステークホルダーの皆様が必要としている正確な企業情報等を分かりやすい表現により速やかに情報開示を行っています。

金融商品取引法および東京証券取引所の定める有価証券上場規程等に準拠した情報の開示に努めるほか、当社を理解していただくために有効と思われる情報についても、タイムリーかつ積極的な情報開示に努めています。

積極的な情報発信と対話

当社は、機関投資家や証券アナリスト向けに、年2回のIR説明会を開催しています。配布資料に基づき社長が自ら決算概要や今後の施策について直接説明を行います。また、株主の皆様には当社の現況等をより深く理解していただく目的で、3月末現在の株主様に「Business Report」をお送りしています。これらの資料はホームページにも掲載していますので、ご閲覧いただけます。

株主総会は、株主の皆様には当社の基本的な方針や重要な事項を決定いただく最高機関であるとともに、株主様とフェイストゥフェイスのコミュニケーションの場と捉え、分かりやすい説明、丁寧で内容の充実した回答、発言しやすい雰囲気づくりに努め、開かれた株主総会となるよう注力しています。



当社ウェブサイトでは、その他ニュース&トピックス、会社案内、IR情報、製品紹介、環境保全活動等、当社グループの最新情報を掲載しています。また、当社に対する皆様のご意見やご質問をお受けする「お問い合わせフォーム」も用意しております。

[web http://www.kyokuyo.co.jp/](http://www.kyokuyo.co.jp/)

剰余金の配当等に関する基本方針

当社は、株主様に対する適切な利益還元を経営の重要な課題のひとつと位置付けており、企業体質の強化および将来の事業展開に備えるための内部留保の充実と、利益還元のための安定配当の継続を基本方針としています。

なお、2013年3月期の期末配当は、1株当たり5円の普通配当です。

働きやすい職場環境づくり

従業員の人格を尊重し、 多様な働き方を支援しています

人事における基本方針

キョクヨーの経営基本理念「人間尊重」が、人事の基本方針です。

門戸を広く開放した人物重視の公平・公正な選考と、納得性を重視した評価制度の実施、スキルアップのためのさまざまな機会の提供を行っております。

機会均等と多様性の尊重

採用については、当社の未来を一緒に築いて行く仲間、元気があり何事にも前向きに粘り強くチャレンジする人物、常に変化する事業環境に対応する柔軟性を持ち、自己啓発を怠らない人物を求めています。そして、面接を中心とする選考により、すべての大学を対象とし、学部・学科、男女、国籍を問わず広く募集しています。

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

採用の面接官は人権に十分配慮して質問することを徹底しています。さらに毎年新入社員の研修プログラムには、健全な人権意識の高揚につながる課目を取り入れています。

●定年後の再雇用

少子高齢化の急速な進行に伴い、当社では「定年後再雇用規則」をつくり、60歳以降の雇用の確保を目指しています。57歳の時点から再雇用へ向けての準備を行い、制度の浸透を図っています。

65歳までの雇用の確保が義務化されたことを受けて、再雇用を希望する社員は原則として全員再雇用し、さまざまな部署で引き続き活躍しています。

●ワークライフバランス推進（仕事と生活の調和） と次世代育成支援の施策

- ①ノー残業デーの実施・推進
- ②受験期子弟・要介護者扶養の単身赴任者支援制度
- ③未消化分有給休暇の次年度繰り越し（最大20日間）、フレックス休暇制度（有給休暇取得促進のため連続5日以上取得）の推進
- ④育児休業制度、育児短時間勤務制度の支援体制づくり
- ⑤休暇取得キャンペーンの実施

現在④の制度を利用している者を含め延べ26人（2013年3月現在）が育児休業を取得しており、また2012年度には8名の社員が育児短時間勤務制度を利用しました。

Voice



株式会社 極洋
水産冷凍食品部
水産冷凍食品第2課

高森 江光子

育児休業制度を利用して

女性の産後職場復帰における環境整備が叫ばれている昨今、キョクヨーでは近年職場復帰をされる方が増えてきました。会社・職場・家族の理解と協力のおかげで私も復帰することができ、現在育児短時間勤務制度を活用しています。

家事・育児＋仕事と毎日があつという間に過ぎてしまっていますが、母として働く女性としてかけがえのない経験をさせてもらっていること、とても感謝しています。

産後も仕事を続けるという選択肢を選んだことに自信が持てるよう、そしてこれから産後の職場復帰を目指す方々が希望を持てるよう、仕事と家庭の両立を頑張っていこうと思います。

従業員の健康管理

従業員の健康を維持・増進し、快適な職場環境を形成することは、「人」を重視する当社の福利厚生面での重要な方針の一つです。年2回の健康診断（法定および生活習慣病予防）の受診率は97%以上と、従業員の健康に対する意識の高さがうかがえます。衛生委員会では労使が協同して、健康障害防止、健康の保持増進、保健衛生に係る労働災害の原因および再発防止策について調査・審議し、迅速・確実な対応に努めています。

従業員とその家族の心の健康づくり、メンタルヘルスクア対策として導入した従業員支援プログラム（EAP）を、「極洋こころネットワーク」と名づけています。社員とその家族が抱えるさまざまな悩みを、当社専用のフリーダイヤルや面談によってプライバシーを守りながら、外部の専門機関に相談することができます。また、メンタルヘルスに関する専門家としてのアドバイスをお願いするため、精神科医と顧問契約を結んでいます。



極洋こころネットワークシール

従業員の 安全と健康を守ります

労働安全衛生に関する方針

健康診断の実施

定期健康診断・生活習慣病予防検診（含特定健診）他法令で規定されている健康診断を行う。

1

衛生委員会の開催

原則として、毎月1回以上開催し職場のみならず、労働環境全般に亘り、調査審議検討する。

2

全社的衛生管理

本社衛生委員会が中心となって、労働災害、健康管理他安全衛生に関する各支社、工場等の情報を収集、管理し的確に状況を把握した上で、必要に応じて遅滞無く適切な指導を行う。

3

スタッフの養成

職場の安全衛生管理の中核となる衛生委員の基本知識・スキルの向上に努め、管理体制の充実を図る。

4

事務所・工場屋上に津波避難場所を設置

極洋水産（株）では2012年12月に大井川工場に、2013年3月には事務所棟にも津波避難用の施設を設けました。工場の屋上にはフェンスで囲った200m²の避難施設を、事務所棟の屋上には5mの高さの構築物に50m²の避難スペースをそれぞれ地面から15mの高さになるように設置しました。

これにより、社員の生命の安全確保を図るとともに合わせて横築した防災用の倉庫には、3日～1週間程度の飲料水、食料等を備蓄しています。

また、近隣自治会等が大井川港岸壁で催し物を行う際に避難場所として提供要請があり、これにも協力しています。

なお、2013年度中に事務所屋上に太陽光発電システムおよび蓄電池を設置し、台風・津波等による停電から機器の保全を図り事業継続の一助とする計画です。



避難設備と防災倉庫



ライフジャケット



防災備品

Topics

キョクヨーグループの環境との関わり

地球環境に配慮した事業活動を推進しています



キョクヨーグループ環境方針

キョクヨーグループ環境方針

2002年、環境への取り組み姿勢を明確化し、環境に配慮した企業活動を適切に実施するため当社グループの環境方針を制定しました。

その後、2004年に第2版の改訂を行い、さらに環境保全活動のレベル向上や具体的な記載内容を整合させるため2010年7月に第3版の改訂、翌2011年4月、新社長の就任に伴い第4版の改訂をしました。

環境方針の周知徹底を図るため、環境方針が記載されたカードを当社グループ全従業員に配付しています。また、当社グループの環境保全活動は、各部署で環境方針に整合した目標を設定して取り組んでいます。

環境マネジメント

●環境保全活動への取り組み

当社グループの環境保全活動は、2002年度のISO14001認証取得をスタートとして11年目を迎え、当初から取り組みを進めている本来業務に対する個別の目標化等は達成度の評価において成果をあげています。

2013年度に海洋フーズ(株)、極洋フレッシュ(株)の2社がISO14001の認証を取得するため、2012年度よりパフォーマンスデータの計測や分析を行い、キョクヨーグループの環境活動に加入する準備を始めました。

●環境内部監査を実施して

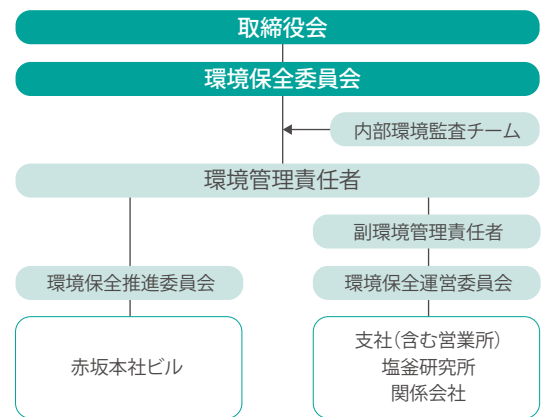
環境内部監査とは、当社グループ内で運用している環境マネジメントシステムを社内ですべて厳しくチェックすることにより、システムの有効性を確認することおよび環境教育的観点から全従業員がこの仕組みを理解するために毎年実施するものです。

監査は、2012年度新たに選任された内部監査員を

含む総勢89名により全サイトを対象に行われ、チェックリストを基に各項目について丁寧に確認がなされました。

内部監査は、外部審査での大きな問題点の指摘が減ることにもつながる大切なものです。今後とも皆さんのご理解、ご協力のほどお願いします。

環境保全体制図



キョクヨーグループの環境教育

●内部監査員養成セミナーの実施

当社グループでは内部監査員を各サイト2名以上と定め、異動、退職等により不足したときは監査員の補充をしています。

2012年度は新たに当社グループの環境保全活動に加わるサイトでの監査員養成と通常補充を目的に22人を教育しました。

このセミナーは当社グループの環境コンサルタントを講師に迎え、当社グループの環境システムや環境パフォーマンスを題材に取り入れた、より具体的な演習を行いました。



内部監査員養成セミナーの様子

Voice



株式会社 極洋
企画部 環境課

内田 泰輔

内部監査員養成セミナーを受講して

当時、私は工場部門に勤務していたことから、ほかの受講生に比べれば、ISO等環境活動に関わる業務の経験はありましたが、営業や事務系の受講生の理解度の高さにおどろいたのを覚えています。

「環境問題」も身近なテーマとなり、一般的な認知度が上がっていることでもあります。当社グループの環境活動も10年を超え、着実に浸透していると感じました。

事業活動と環境負荷(2012年度実績)

INPUT

原材料	主副原料	17,703 t

エネルギー	購入電力	20,869 kWh
	A重油	515 kl
	灯油	11 kl
	軽油	7 kl
	LPG	45 千m ³
	ガソリン	132 kl
	総エネルギー量 (原油換算)	234,952 GJ 6,062 kl
水資源	上水道	87 千m ³
	工業用水	49 千m ³
	地下水(井水)	97 千m ³
	水資源合計	234 千m ³

OUTPUT

大気への排出	CO ₂ 排出量*	13,613 t-CO ₂
廃棄物	食品廃棄物	2,068 t
	その他の廃棄物	1,365 t
	廃棄物合計	3,433 t
	↓	↓
	リサイクル量	3,182 t
	最終処分量	251 t

上記のうち、原材料は食品工場系の実績数値です。

廃棄物には、事務所系、冷蔵庫系の計測できる一般廃棄物を含んでいます。

* CO₂排出量の算定:「温室効果ガス総排出量算定ガイドライン(平成19年3月環境省発行)」によるデフォルト値0.555kg-CO₂/kWhを使用しています。

環境目標と実績

グループ目標を定め、計画的・継続的に環境保全活動を推進しています

キョクヨーグループでは、全事業領域へと段階的に活動範囲を拡大しながら下記の具体的項目を当社グループ目標として定め、計画的・継続的に環境保全活動を推進しています。

2012年度 キョクヨーグループ 環境目標と実績

☺ 達成 ☹ やや未達成 ☹ 未達成

項目	目的	単位	2012年度目標	2012年度実績	評価	達成度	対象サイト
省エネルギー	CO ₂ 排出量*1の削減	t-CO ₂	前年比 1.4%削減する	13,612.9	☺	0.5%	グループ全体
	電力の使用量の削減	千kWh	前年比 1.0%削減する	20,868.9	☺	1.8%	全サイト
	A重油の使用量の削減	kℓ	前年比 0.7%削減する	515.1	☺	0.3%	全サイト
	LPGの使用量の削減	千m ³	前年比 1.0%削減する	45.5	☺	4.5%	全サイト
	CO ₂ 原単位(生産量あたり)*2の削減	kg-CO ₂ /t	前年比 0.9%削減する	319.1	☺	3.5%	食品工場系
		t	前年比 11.9%削減する①	13.4	☹	△23.8%	
省資源	長期在庫数量*3の削減	t	3~6ヶ月超在庫をゼロにする	3.8	☹	△3.8pt	事務所系
		c/s	3000c/s以下とする	2,521	☺	16.0%	
	在庫回転日数の短縮	日	在庫回転日数を53.6日以下にする	50.5	☺	5.7%	事務所系
	水使用量の削減	千m ³	前年比 0.4%削減する	211.7	☺	4.2%	食品工場系
リサイクル	食品廃棄物原単位(生産量)*2の削減	kg/t	前年比 0.2%削減する	40.6	☺	6.7%	食品工場系
リサイクル	廃棄物リサイクル率*4の向上	%	前年比 0.4pt向上させる	94.8	☹	△0.8pt	食品工場系
生物多様性	新製品の開発	品	15品開発する②	25	☺	66.7%	事務所系(本社事業部系)
汚染の予防	フロン使用の削減・廃止	—	情報収集を継続して長期設備投資計画の妥当性を検討する	実施	☺	—	食品工場系・冷蔵庫系
社会貢献	社会貢献活動	—	対象サイトにて実施する	実施	☺	—	全サイト

*1 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 CO₂原単位削減と食品廃棄物原単位削減は塩釜研究所を除いています。

*3 長期在庫の実績値は年間平均値で表示しています。

*4 有効活用されている食品残渣は廃棄物リサイクル率にカウントしています。

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

② 本社事業部で目標化している新商品開発は、生物多様性に配慮した資源の有効利用を目指した活動で年々達成度が高まっています。

環境法令の順守評価

2012年度は、キョクヨーグループにおいて環境に重大な影響を与える事故はありませんでした。
環境法令の順守評価では、排水水質に関する2件(3項目)の行政指導を受け、ただちに是正処置を施しました。

環境会計

環境保全活動のコストや効果を 評価・分析しています

1. 環境保全コスト

●投資額について

① 極洋食品(株)ひたちなか工場とキョクヨー秋津冷蔵(株)大阪・福岡事業所では、フロアや冷蔵庫内の照明をLED化しました。

② キョクヨーフーズ(株)では脱水ケーキと動植物性残渣を処理する大型の生ゴミ処理機を購入しました。 ※ P.27 Topics参照

●費用額について

③ 食品工場の冷凍機械設備の減価償却、メンテナンス費用が中心で前年度より減少しています。

2012年度 キョクヨーグループ 環境保全コスト

(千円)

分類	2011年度		2012年度	
	投資額	費用額	投資額	費用額
事業エリア内コスト	78,058	121,450	50,040	114,844
内 公害防止コスト	4,000	28,670	6,542	28,237
内 地球環境保全コスト	73,108	65,302	① 23,128	③ 56,963
内 資源循環コスト	950	27,478	② 20,370	29,644
上・下流コスト	948	1,312	0	1,162
管理活動コスト	0	11,814	175	12,350
研究開発コスト	0	5,761	0	1,835
社会活動コスト	0	12,800	0	335
環境損傷対応コスト	0	17,239	0	8,054
合計	79,006	170,376	50,215	138,580

2. 環境保全効果

① 食品工場系での生産量が14%増加したことに伴いエネルギー使用量、水資源投入量も増加していますが生産効率は向上しました。 ※ P.25 参照

② 廃棄物については食品工場系での動植物性残渣の排出が大幅に減少したことで廃棄物全体の排出量が減少しました。 ※ P.27 参照

2012年度 キョクヨーグループ 環境保全効果

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標	2011年度	2012年度	環境保全効果
事業活動に投入	総エネルギー量 (GJ)	229,308	234,952	① △5,644
(インプット)する資源に関する環境保全効果	水資源投入量 (m ³)	225,943	233,546	① △7,603
	原材料 (t)	16,504	17,703	△1,199
事業活動から排出	CO ₂ 総排出量 (t-CO ₂)	13,290	13,613	△323
(アウトプット)する環境負荷および廃棄物に関する環境保全効果	廃棄物排出量 (t)	3,813	3,433	② 380

3. 環境保全対策に伴う経済効果

① 収益の大半は極洋水産(株)で発生したマグロの残渣を肥料・飼料業者に販売したのですが残渣の減少と単価の下落により大幅に減少しました。

② 冷蔵庫系の環境損傷費用にあたる貨物事故で費用の減少と食品工場系での洗剤等の費用が減少しました。

③ 省エネルギー活動では生産量の増加に伴い電力や燃料等エネルギー関連の使用量増加と単価の上昇が重なり、費用としては大きく増加しました。

2012年度 キョクヨーグループ 環境保全対策に伴う経済効果

(千円)

効果の内容	経済効果額
収益	① 14,110
省資源活動による費用削減	② 3,850
省エネルギー活動による費用削減	③ △21,160
合計	△3,199

環境会計とは、企業が使った環境に関わる設備投資や費用とその効果を、量や金額で表したものです。会社はこれを使って経営管理や投資判断を行い、環境報告書等で企業の姿勢を内外へ発信します。
キョクヨーグループは、2005年度より環境会計を導入して環境保全活動のコストおよび効果を評価・分析しています。

※集計にあたり「環境省ガイドライン2005年版」を参考にしました

低炭素社会の実現

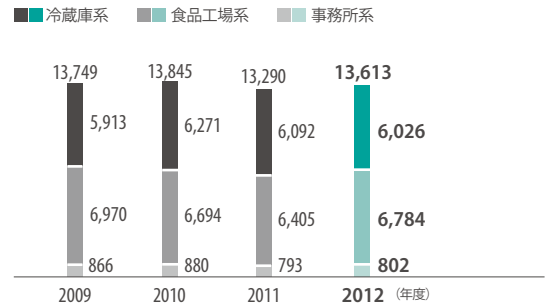
グループを挙げて、 地球温暖化の防止に努めています

キョクヨーグループのCO₂排出量の推移

2012年度、キョクヨーグループのCO₂排出量は13,613 t-CO₂で、2011年度(13,290 t-CO₂)に比べ323 t-CO₂(2.4%)の増加となりました。

当社グループのCO₂排出量は約80%を電力が占めています。2012年度は事務所系、冷蔵庫系の電力使用量はほぼ前年度並みでした。食品工場系は生産量が14.2%伸びたことで電力は7.2%増となり結果的にCO₂排出量も増加しましたが、食品工場系のCO₂原単位(生産量当たり)は7.3%向上しました。

当社グループ年度別CO₂排出量 (t-CO₂)



※ 電力の排出係数は、2007年環境省の「温室効果ガス総排出量算定方法ガイドライン」によるデフォルト値0.555kg-CO₂/kWhを使用

環境負荷低減に向けた取り組み

キョクヨー秋津冷蔵(株)

大阪事業所では、2013年2月～4月にかけて1階フロア改修工事を行いLED照明を導入し約40%の消費電力削減効果がありました。さらに、従来より一層明るくなることで作業効率向上を見込んでいます。また、屋内の断熱材補修およびドッグシェルター改修により夏場の室温上昇を抑制し省エネ効果と物流品質の向上を期待しています。

発泡スチロールの処分は産業廃棄物の発生と費用において課題となっていました。廃棄物再生事業者とリサイクル委託契約を取り交わし、今後は資源として有価にて引き取られ、産業廃棄物の発生量とともに処分費用の削減が可能となりました。



Topics

福岡事業所では、2009年11月に高効率変圧器交換から始まり、2011年9月に事務所照明、同年12月から4月にかけて倉庫内照明、2012年12月に各階ホームおよび階段照明をLED化し、営業時間中常に点灯している照明器具の大半がLED器具に変わりました。さらに今までの器具の4分の1を削減しましたが、それでも以前より少し明るい状態で作業が可能となりました。

事務所エアコンの設定温度の見直し等の努力も含めて、2009年度から2012年度で電力使用量が3,052⇒3,009⇒2,895⇒2,612kWhと延べ14.4%の削減をすることができました。

導入が完了した結果、4月単月での比較は営業時間内(8:30～18:00)で、1時間当たり平均80kWhの削減を達成しています。



輸送効率の向上

当社グループでは、輸送効率を向上させて燃料を節減するとともに、環境の汚染を予防するために、国内輸送にチャーター便（貸切便）の利用を促進し、延べ配車台数を削減しています。

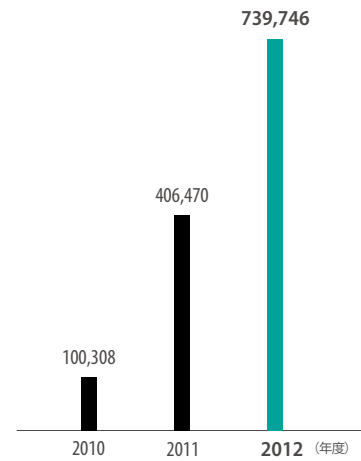
運送便の積載効率を高めるためには、いかに積み残し無く、車両いっばいに荷物を積むかがポイントになります。

物流部では、運送便をチャーター時に積載効率の最適化を実行することで、約2割向上を果たし、CO₂の発生削減に貢献しています。

一般的な小口混載便の積載方法は、すべて物流業者の勘と経験に頼っていますが、物流部が中心になって進めてきた「カートンダウンサイジング」「カートン最適化」によって、積載効率が向上されたパッケージと蓄積された製品ごとのカートンの実測データを、当社独自の物流管理システム（KOMS）によって積載シミュレーションすることにより、積載効率のコントロールを可能にしました。

また、社内物流をオンラインデータ化したことにより、早期に輸送経路、納期別の物量把握が可能になったこともチャーター便の増加につながり、2012年度は総輸送量の約30%を650台のチャーター便で運びました。

チャーター便運送数量 (C/S)



PPSの導入と廃棄物処理の見直し —— (株) ジョッキ

(株)ジョッキでは、2012年春からの東京電力の電力料金値上げに伴い少しでもコスト削減できないかと策を講じておりましたところ、PPS (Power Producer and Supplier=特定規模電気事業者あるいは第三者電力)の存在を知りました。*

当社の場合、営業並びに管理部門中心の本社では使用電力量が少なく、契約電力が大きいため負荷率が低くなりコスト削減することができました。今後もPPSによるコスト削減を図りながら、上手に電気を使用し省エネに努めていきます。

また廃棄物処理につきましては、既存の廃棄物処理業者からの見直しを実施し、経費の削減を図りました。現在では引き続き函館工場を対象に新たにコンサルタントを依頼しすでに見直しを実施しており、経費削減とともに廃棄物処理の効率化に努めていきます。

*これは2000年の改正電気事業法に伴い一部電力の小売りが自由化されたなかで一定以上の電力量を使う需要家への販売が認められたもので、今回の値上げ以前に一部自治体や官公庁、経済産業省でも利用していました。昨年より通称を「新電力」に統一され国内では45社あるなか、当社では(株)イーレックスを利用しています。契約電力50kW以上が対象ですが、電力使用量を契約電力で割った時間当たりの割合を負荷率といい、この負荷率が30%を超えると逆にPPSを利用することで電気料金が高くなってしまいう可能性もあり埼玉工場がこれに該当します。

Topics



株式会社 ジョッキ
お客様サービス室 副室長

景山 一代

資源循環型社会の実現

食品廃棄物の発生を抑えるとともに、再資源化にも取り組んでいます

食品工場系の食品廃棄物

工場ごとに分析をすると、生産量の増加に伴い食品廃棄物も増加した工場があり、オペレーションの見直しも含め、引き続き検討の余地があります。

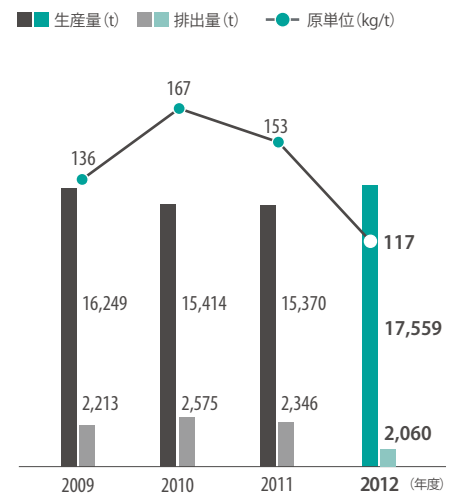
しかし、食品工場5拠点の総生産量はこの5年で最高を記録し、一方で食品廃棄物のトータル排出量は過去最低となりました。

結果として、製品を1トン生産するにあたり発生した食品廃棄物の量(食品廃棄物原単位)も最小となり、グループとして「効率の良い生産」ができました。

また、発生した食品廃棄物は肥料や飼料に再利用をし、食品リサイクル率は100%を継続しています。

今回の結果に満足せず、より恒常的な削減に向けた取り組みを、グループとして今後も進めていきます。

食品工場系の食品廃棄物排出量・生産量・原単位



生ゴミ処理機の新替

—— キョクヨーフーズ(株)

キョクヨーフーズ(株)では、動植物性残渣(生ゴミ)を処理している既設の生ゴミ処理機が2001年導入後10年以上経過し、老朽化してきました。

また、生ゴミ処理機から出る菌床と、排水処理後に発生する脱水ケーキ(排水中の残渣を凝集したもの)を、合わせて肥料として使用していただいていた近隣農家の方が高齢化により規模を縮小し、引き取り量が減ってきていました。

排出量を削減するためには、脱水ケーキも処理する必要がありますが、既設の生ゴミ処理機では、脱水ケーキは水分が多く処理できないため、動植物性残渣と脱水ケーキを同時に処理できる装置を検討しました。

共同で機械の改良をしていただけるメーカーと実験機でテストを行い、処理能力も良好だったため新替導入しました。

新替の処理機は微生物による残渣の分解能力も高く(動植物性残渣で1日最大500kg/台×2台)、分解後に残る菌床の取り出し回数は年に2回程度になります。取り出した菌床は、近隣に土壤改良材として無償提供しています。

Topics



生ゴミ処理機全景(2台あります)



①リフトにゴミバケツをセット



②上部投入口まで持ち上げる



③リフトが上がりきると、バケツが傾きゴミを投入します

生物多様性の保全

水産物を扱う企業として、 生物多様性の保全に努めています

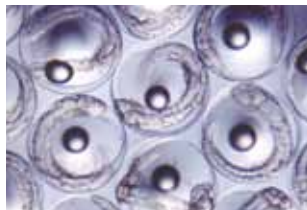
クロマグロの人工孵化養殖事業

クロマグロについては天然資源保護の観点から、国際的に漁獲規制が行われており、日本国内においても近年クロマグロ養殖が増加し天然資源負荷の増大につながるとして、2012年10月以降に天然種苗を用いた新規養殖漁場(蓄養)の拡大はできなくなり、人工孵化による養殖漁場(完全養殖)のみ拡大が認められることになりました。

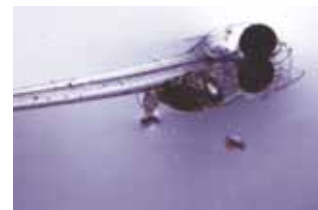
当社グループでも生物多様性の保全に配慮しつつ、2012年11月に(株)極洋、キョクヨーマリンファーム(株)、キョクヨーマリン愛媛(株)は、日本配合飼料(株)とその連結子会社南洋漁業との間で、完全養殖を目的とし、クロマグロおよびその他水産物の種苗生産、養殖から、加工・販売までを事業とする、極洋日配マリン(株)を設立しました。



極洋日配マリン(株)設立調印式



クロマグロ受精卵



クロマグロ人工孵化仔魚

「海外まき網漁業協会」から表彰されました

—— 極洋水産(株)

水産資源の持続可能な利用を図るため、現在水産庁、海外まき網漁業協会等、業界をあげてメバチマグロや、小型魚の漁獲管理を強化しているところですが、2013年5月14日開催の同協会の総会にて、当社の第5わかば丸が、「小型魚の混獲が少なかった船舶」部門において1位を取得し表彰を受けました。

2012年度、その他部門も含め、表彰された当社のまき網船は、以下の通りです。(表彰は各部門、上位3位まで)

Topics

極洋水産(株)は、引き続き本業と「環境配慮」の両立を心がけた操業に努めます。

「小型魚の混獲が少なかった船舶」部門

第1位 第5わかば丸

「キズ次品製品の少ない(製品の品質が良かった)船舶」部門

第2位 第6わかば丸

第3位 第3わかば丸

「メバチマグロ混獲の少なかった(鮪資源保護に貢献)船舶」部門

第3位 第7わかば丸



極洋水産 株式会社
代表取締役社長

村谷 育雄

社会貢献活動

日本の魚食文化の復活・継承に積極的に取り組んでいます

「日本さかな検定(愛称:ととけん)」への協賛

キョクヨーが特別協賛している「日本さかな検定」は、魚への関心や知識を深めることで、日本の伝統ある魚食文化の復活・継承を目的とする検定です。

当社では、水産物を再認識することを目的として、本検定の受験を全社員に推奨しています。新入社員をはじめ部署を問わず多くの社員が毎年受験しており、2010年第1回検定から2012年第3回検定までの受験者総数は、延べ71名となりました。そのうち、1級合格者は1名、2級合格者は9名、3級合格者は32名でした。1級や2級の上級受験者が年々増えており、難題の1級を目指す方も徐々に増えてきています。

今後も本検定受験の推奨活動を続け、検定から学べる知識を商談や商品開発等の業務に活かしていきます。



ととけん合格者

左:商品開発部長 鈴木淳二(1級)

右:水産加工部第3部次長 守屋茂(1級2013年取得)

中央:企画部広報課 鶴岡彩夢(2級:社内ととけん窓口)



編集後記

今回で7回目の発行となります「極洋グループ 社会・環境報告書 2013」をお読みいただき、ありがとうございました。多くのステークホルダーの皆様からいただいた貴重なご意見やご指摘等を環境保全活動に活かすことができ深く感謝申し上げます。

今回の特集では、当社グループの新ブランドとして『シーマルシェ』を紹介

しています。業務用を中心に取扱ってきた当社グループが、市販冷食への本格的参入も含めた市販食品事業の拡大のため新ブランドを立ち上げ、そのなりたちや商品を届ける私たちの想いを綴っています。

皆様のご意見・ご感想を同封のアンケート用紙等でお聞かせいただければ幸いです。

第三者意見



公益社団法人
日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会
(NACS)
常任顧問

辰巳 菊子

水産資源の総合食品企業へと飛躍、成長を遂げるキョクヨーグループの社会・環境報告書を今年も読ませていただきました。初めての報告書発行から7年、キョクヨーグループが持つ社会・環境課題を毎年丁寧に一歩ずつ見えるように説明をされてきました。継続的に報告書を読むことで、進む方向が明確に分かることを嬉しく思います。大海原で進路を迷わず76年、仕事をし続けてこられた企業のDNAが根底にあって、今の姿があるのだと思います。

報告書は毎年発行するものであり、今までの実績に新しいことを常に書き重ねていくわけにもいかず、何を残し、何をそぎ落とすか悩ましいところです。そぎ落とされた過去の報告は所与のものとなりますが、読む人は続けて読むとは限らず、継続性が見え難くなることもあります。そんな状況にあって、毎年、ここを理解してほしいというメッセージが分かりやすく伝わり、親しみを覚える読み物となっています。

今年は新ブランド『シーマルシェ』の発売が目玉の特集となっていますが、忘れず冒頭にキョクヨーグループの概要を記載されているのは、読む人が企業の全容を理解するためのとても重要なページです。そして、地味ではあっても、社会活動や環境活動のデータを伴う報告も重要です。

現場にとって、毎年目標を立て実践する活動は、見えることに意義があり、報告書で評価をされ満足につながります。これらも落とすことができない内容です。これで十分かと問われれば、そうではないかも知れませんが、私は読んでほしい読者を見据えたものと高く評価します。

『シーマルシェ』の誕生で、キョクヨーグループがぐっと消費者に近づきました。私の所属するNACS環境委員会では、消費者が「商品の一生」を知り、社会や環境の課題に気付くことが、今の消費者の役割であり、それを気付かせるのが企業の役割であると考え活動をしています。目の前の見えることだけではなく、見えにくい上流や下流も見ることが、バランスのとれた持続可能な暮らしに近づく大きな一歩となると思っています。

そういう視点で、クロマグロの人工孵化養殖事業や小型魚の漁獲管理の話等は、キョクヨーグループが商品を通じ消費者に情報を提供できる第一歩になると思います。また、食品ロスや容器包装削減の問題等も企業、消費者ともに常に意識していくべき社会・環境課題と捉えています。

さらに、福島原子力発電所問題の収束が見えない今、エネルギー問題は日本の大きな社会課題です。(株)ジョッキのPPS導入事例の報告がありましたが、冷蔵品を扱うエネルギー多消費企業として、さらなる取り組み等もお聞きしたいと思います。東北の方々の暮らしが根こそぎ奪われたあの日より前の日々に戻ることはない分断の深い意味を常に忘れず、キョクヨーグループの社会・環境課題を見据え、これからも着実に取り組まれる活動に大きな期待を寄せます。

第三者意見を受けて



株式会社 極洋
代表取締役社長

多田 久樹

今年も当社グループの社会・環境報告書発行に際し、貴重なご意見やご提言を頂戴し感謝申し上げます。今回の特集で紹介しました『シーマルシェ』は、新中期経営計画での重要施策であり市販冷蔵食への本格参入も含めた市販食品事業の拡大を目指した新しいブランドです。お客様に世界中の海の恵みを届けるため、水産食品のプロとしてのこだわりとノウハウを活かして新たなブランド『シーマルシェ』を立ち上げました。

環境方針の理念にあるとおり、生物多様性の保全は水産資源を経営のコアに据える当社グループの重要課題です。クロマグロの完全養殖やまき網漁業等の事業活動を通じ生態系、生物多様性の保全の取り組みとその情報をお客様に伝えていきたいと考えています。

食品事業は生産、冷凍保管、配送等、エネルギー消費の負荷が高くなります。当社グループは、新たな設備投資や効率的な稼働、さらに自然エネルギーの活用等も視野に、環境負荷低減を目指してまいります。

今後とも社会・環境への貢献を社是としていく所存ですが、さらなるご指導、ご助言をよろしくお願い申し上げます。



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号

ホームページ <http://www.kyokuyo.co.jp>

本報告書の制作、印刷にあたっては以下のような配慮を行っています。

■用紙での配慮



FSC® 認証紙の使用

「適切に管理された森林からの木材(認証材)」を原料として、FSC®(Forest Stewardship Council、森林管理協議会)から認証を受けた紙を使用しています。



間伐に寄与した紙の使用

この印刷物で使用している用紙は、森を元気にするために間伐した木材の有効活用に役立っています。

■印刷での配慮



水なし印刷

印刷工程において刷版の版材がインキをはじくという特性を利用し、水を使用せずに印刷する「水なし印刷」を採用しています。



Non-VOC インキの使用

揮発性有機化合物、VOC(Volatile Organic Compounds)を含まない植物油100%のインキを使用しています。

■地球温暖化防止に貢献



この報告書を作成した際にかかわったCO₂ 1,501kgは、一般社団法人日本カーボンオフセットを通じてオフセットされ、地球温暖化防止に貢献します。