



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
ホームページ <http://www.kyokuyo.co.jp>

本報告書の制作、印刷にあたっては以下のような配慮を行っています。

■用紙での配慮



FSC® 認証紙の使用

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



間伐に寄与した紙の使用

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

■地球温暖化防止に貢献



この報告書を作成した際にかかわったCO₂ 1,629kgは、カーボンフリーコンサルティングを通じてオフセットされ、東日本大震災の被災地から創出された国内クレジットを活用し、被災地を支援しています。

■印刷での配慮



水なし印刷

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



Non-VOC インキの使用

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

極洋グループ 社会・環境報告書 2015

いつも となりに
おいしいキョクヨー



目次

02 特集

つくり・育てる漁業へ

新たなビジネスモデルを創造し、
お客様に美味しいマグロをお届けする

07 トップメッセージ

09 キョクヨーグループの社会的責任

11 キョクヨーグループの概要

キョクヨーの重点取り組み

13 健康で心豊かな生活と食文化への貢献

15 安心・安全な商品の安定的な供給

17 低炭素社会／資源循環型社会の実現

19 生物多様性の保全

編集方針

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の社会・環境に関する考え方や取り組みについて、ステークホルダーの皆様に分かりやすくお伝えすることを目的とし、グループのグローバル戦略と加工戦略に差別化戦略を加えた3つのメッセージを発信しています。

2015年版では、巻頭に当社グループが力を入れて取り組んでいる事業活動を集めに組み、さらに食品会社に共通する安心・安全や食文化への貢献、低炭素社会、資源循環型社会、生物多様性の5つの取り組みテーマについて、2014年度を中心とした取り組み・成果をご紹介します。

また、2013年から本報告書のダイジェスト版を発行しています。当社グループからの各種メッセージや、取り組むべき5つのテーマの抜粋版として、活動をより多くの方にご理解いただくための一助となれば幸いです。

経営

21 信頼される企業であるために

ステークホルダーとの関わり

23 お客様・お取引先とのコミュニケーション

25 株主・投資家とのコミュニケーション

26 地域社会とのコミュニケーション

27 働きやすい職場環境づくり

キョクヨーの環境活動

29 環境経営の強化

30 環境目標と実績

31 環境会計

33 会社概要／主な連結財務指標

34 第三者意見／第三者意見を受けて

対象範囲

原則としてキョクヨーの国内事業所および国内のグループ会社を対象としていますが、環境活動データについては、トピックスを除き、(株)極洋 船舶部および極洋水産(株)の海上部門、サポートフーズ(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、キョクヨーマリン愛媛(株)、極洋日配マリン(株)、(株)ジョッキ、キョクヨー秋津冷蔵(株)城南島事業所、インテグレート・システム(株)を除いています。

対象期間

2014年度(2014年4月1日から2015年3月31日まで)の取り組み・成果などを中心に記載しています。

発行年月 2015年9月

作成部署・お問い合わせ先

株式会社 極洋

総務部 環境課 環境保全委員会事務局

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号

TEL 03-5545-0715 FAX 03-5545-0751

特集

つくり・育てる漁業へ

新たなビジネスモデルを創造し、
お客様に美味しいマグロをお届けする

2007 キョクヨーマリンファーム(株)を設立
(高知県宿毛市)

資源保全と安定供給の両立を目指し、
クロマグロの養殖事業へ参入

キョクヨーは、グローバルネットワークを活かした買い付けや、海外まき網船による漁撈を通じて、良質なマグロを世界中の海から調達し、長きにわたり「安定供給」という責任を果たし続けてきました。しかし近年では、生物多様性保全や資源保護の観点から、漁獲規制が国際的に強化される傾向にあり、水産資源を次世代に受け継いでいくことは、当社

グループにとって、重要な社会的責任であると同時に、事業を継続する上での重要課題でもあります。

そこで、2007年にキョクヨーマリンファーム(株)を高知県宿毛市に設立し、資源保護と安定供給を両立するための新たな調達手段として、クロマグロの養殖事業に参入しました。

2009 「本鯖の極」を初出荷

2010 キョクヨーマリン愛媛(株)を設立
(愛媛県南宇和郡愛南町)2012 極洋日配マリン(株)^{※1}を設立
(愛媛県南宇和郡愛南町)

業界でも成功例の少ない
クロマグロの完全養殖事業にチャレンジ

高知近海で捕獲した天然の稚魚(ヨコワ)を、生簀内で成魚に育てる「蓄養養殖」に対し、天然魚から卵を採取して人工孵化した第一世代を育て、そこから再び卵を採取して成長させた第二世代の成魚を出荷する手法を「完全養殖」と呼びます。当社は、天然資源保護に向けた漁獲規

制のさらなる強化を踏まえ、2012年9月に日本配合飼料(株)^{※2}と事業提携し、完全養殖の早期実現に向けて、同年11月に極洋日配マリン(株)を設立しました。

^{※2} 日本配合飼料(株)は水産飼料のパイオニアとして、1986年からクロマグロの種苗生産技術の研究に着手し、独自の技術確立しています。

2014 極洋日配マリン(株)がクロマグロ完全養殖魚の
沖出し(約1万4千尾)に成功

2017 完全養殖のクロマグロ出荷を目指す

^{※1} 極洋日配マリン株式会社は、2015年10月1日より極洋フィードワンマリン株式会社に商号を変更いたします。

特集

～つくり・育てる漁業へ

調 達

水産資源の保全と
安定供給の
両立を目指して



宿毛湾

キョクヨーマリンファーム(株)
安満地事業場



極洋日記マリン 株式会社
代表取締役社長
林 泰史

完全養殖の確立に向けて

おいしいクロマグロを皆様の食卓にお届けするために

船舶や生簀設備の確保など、準備段階では多くの苦労がありました。マグロの買い付けや販売を通じて培った経験やノウハウ、そして人脈を活かしながら、組織一丸となってスピード感を持って事業を展開することで、ようやく沖出し成功まで漕ぎ着けることができました。今後も、種苗生産から沖出し、養成、出荷までの一連の流れを、この宿毛湾エリアで完結させることで生産効率を高め、2017年の完全養殖クロマグロの出荷を目指します。

本 鮪 の 極 の た め に で き る こ と

良質なクロマグロを育てる漁場

クロマグロは魚体が大きく運動量が多いため、大きく深いサイズの生簀が必要になります。また、要求酸素量が多いため、海流があり、かつ深度のある場所へ生簀を設置する必要があります。

キョクヨーの養殖マグロ関連事業所は現在全てこの宿毛湾にあり、ここでは豊後水道の高知沖で稚魚(ヨコワ)を7~8月に採捕し、釣り上げてすぐに専用の生簀に活け込むことができます。

宿毛湾は四国地方としては台風や赤潮の被害を受けにくい地形で水中の透明度が高く、黒潮の恩恵により冬場でも15℃と年間水温が安定しており、稚魚(ヨコワ)の越冬温度の条件や冬場の成長率も期待できることなどが、選定した理由に挙げられます。また、餌の手当てに有利なことや、出荷に際して、翌日には関東圏まで陸路で届けられることも大きな要因です。

また、完全養殖に向けて親魚の産卵生簀のある愛南町久良と孵化場のある愛南町脇本とが直線距離で10km未満であり、デリケートな時期の受精卵や稚魚の沖出し時の移動には極めて有利です。

生簀の環境

生簀は深さ15メートル位で底面は平らに設計されています。しかし、餌や排せつ物のほか、海藻などが付着し汚れてくるにつれて、少しずつ重さで下がり、紡錘形になります。生簀を揚げて行う全面的な掃除は、その生簀の魚の出荷完了までできないため、ロボットや潜水による網の洗浄を定期的に行っています。

なお、網の掃除は全面的に掃除するのではなく、縦縞に掃除しない部分を少し残し、クロマグロがぶつからないように網を可視化しています。



生簀の掃除は、3mくらいの深度までは人間が行い、それ以上は掃除ロボットで行います。特に浅いところでの網や浮きの掃除では波に揺られて波酔いになり、船に慣れた海の男たちでも辛い作業です。



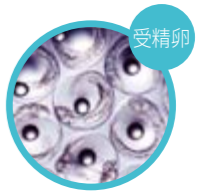
掃除ロボット

産卵から孵化までの流れ

親魚の産卵は初夏から始まり、夜に産卵します。受精した卵は水面に浮いてくるのでそれを網ですくい取り、陸上孵化場へ運びます。クロマグロは同じ個体が何度も産卵し、さまざまな条件によって産卵量に変化するため、産卵時期の作業は深夜にまで及び、その期間は真夏まで続き、通常2ヵ月以上にもなります。

陸上孵化場の生簀に運ばれた受精卵は、水温や水質をコントロールした水槽に移され、一昼夜程度で孵化が始まります。孵化したばかりの仔魚に与える餌は、同じ施設内で人工孵化させた真鯛など数種の稚魚や培養した甲殻類の幼生、動物プランクトンなどを与えます。もちろんこれらの稚魚やプランクトンに与える餌も準備しなければなりません。そのため、クロマグロの孵化に使う陸上水槽だけでなく、その何倍もの大きさの施設が必要になり、さらに親魚の産卵時期に合わせてこれらをコントロールし、準備しなければなりません。

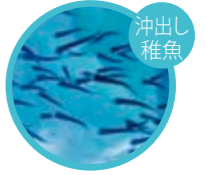
孵化が始まると、微妙な環境変化にも気を使います。孵化から沖出しに至るまでの魚は極めてデリケートで、その間は音や光など微妙な環境変化にも影響されやすく、ここでの扱いが稚魚の生残率に大きく影響します。結果的に限られた施設のなかで最大効率の稚魚を得るためには、一定量の産卵がまとまらなければ陸上施設への受精卵の移動ができず、親魚生簀での採卵作業は何度も無駄打ちを繰り返しては時期をうかがって待つという根気強い作業が続きます。



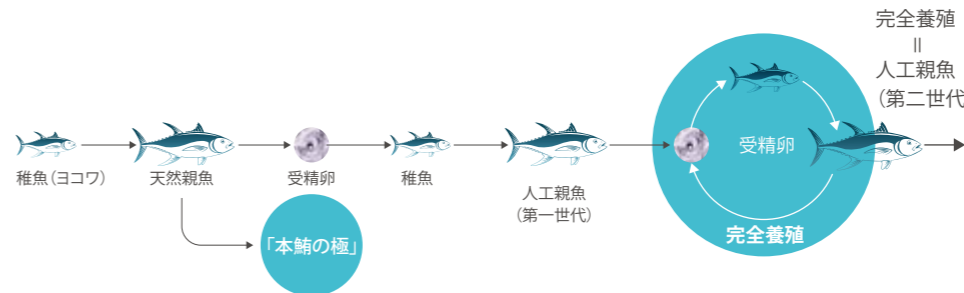
受精卵



孵化仔魚



沖出し稚魚



2017年
完全養殖
クロマグロ
出荷予定

餌とクロマグロの品質

クロマグロの餌は主にサバ、アジ、イカなどを中心とした生餌です。餌はクロマグロの品質と大きく関係するため、餌の種類や量・その日の水温などによってきめ細かく計算した給餌管理を行っています。こうした徹底した管理により、赤身の色目が濃くておいしい脂がほどよくのった養殖臭が少ないクロマグロができあがります。

水揚げ

販売部門からの注文に合わせて、必要な分を水揚げします。生餌をつけた針を投げ、喰いついたら高圧電流で仮死状態にします。舷側から船に揚げ、脊髄にワイヤーを通してめます。心臓近くの動脈を切断して血抜き、内臓・エラを取り(G&G処理)、氷詰めにします。また、釣り上げ後の鮮度を保持するために、釣り上げから船上での冷やし込みまでの時間を90秒以内と決め、正確に実行しています。



餌の研究と

海洋汚染防止への取り組み

クロマグロを1kg大きくするために現在では約14~15kgの餌を与えます。餌の8割以上が天然資源である生餌です。その他は魚粉を中心としたモイストペレットですが、このうち一部が植物由来です。しかし、養殖水産物も持続的であるためには、生餌への依存を減らさなければなりません。現在は植物由来のたんぱく質の比率はまだ数%レベルですが、今後、増やしていくことを研究しています。一方、余分な餌を与えることはコストアップや肉質の低下につながるだけでなく海域を汚染することにもなります。餌の沈降量を最小限に抑えることで汚染の予防につながり、自然の分解力を活かした清浄な養殖海域の保全にもつながります。



輸送

輸送過程での
こだわり

品質と鮮度を保つために

クロマグロは四国から出荷されて、翌日には関東圏に届けられます。その間、いかに品質、鮮度を保つかについては、塩釜研究所の所員が定期的に宿毛湾からクロマグロと一緒にトラックに乗り込み、築地到着までの間、データを取り続け、温度変化と鮮度の関係性を調査するなどの活動を行い、流通過程でのノウハウを積み重ねています。

クロマグロは専用のチャーター便で配送され、一匹ずつ大きな段ボールに入れ、運送中に傷がつかないように大切に扱っています。



株式会社 極洋
塩釜研究所 技術管理課長
川端 康之亮

加工

クロマグロの
おいしさを追求

熟練の職人による加工

四国の養殖場から送られてくるクロマグロは、通常朝8時から10時頃に東京都内の極洋フレッシュ(株)に到着します。道路状況によって時間は前後しますが、お客様への出荷時刻は決められていますので、ここからが時間との勝負です。もちろん処理を手早くすることは、鮮度の維持にも役立ち、良い商品をお客様へお届けすることにもつながります。

当社の熟練の職人たちは魚の肉質を見極めながら加工していきます。魚は一匹ごとに個体差があります。もちろん、天然ものと比較すると肉質、鮮度ともに安定していますが、微妙な差を職人の目で判断しながら、事前にキョクヨーの鯉鮪事業部から受け取っている発注書に従って作業を進めていきます。大型店や、中型店に向けてはロイン(四つ割り)や大きなブロックで包装し、小型店や回転寿司店向けには注文に応じて店頭で使われる柵に切り分けることもあり、多くのお客様に「本鮪の極」を味わっていただいています。



極洋フレッシュ 株式会社
製造部長
渡辺 高之



販売

クロマグロの魅力
伝えるために

お客様視点で

販売先は主に市場経由や、グループ会社の極洋フレッシュ(株)で加工して、量販店や、回転寿司に納品されます。出荷用の成魚は50～60kg程度の大きさが標準で、大きくなるに従って身のしまりや発色が向上します。しかし、販売面から考えると大きすぎると一匹売りなどの場合にはお客様が扱いきれなくなってしまうため、お客様の販売量、希望に合わせて養殖の期間、出荷時期、サイズを調整する必要があります。



東京で開かれる展示商談会では極洋フレッシュの社員が「本鮪の極」の解体ショーで腕を振ります。日頃の熟練の技術で多くの来場者に極上のクロマグロの刺身を味わっていただきます。



クロマグロのおいしさにこだわる

「本鮪の極」のおいしさは単純に脂のりや、色だけでは語れません。養殖クロマグロを評価するときにはお客様の側からすると脂がのっているのは当たり前です。評価のポイントは、いかに脂に旨みがあり、赤身との差しのバランスが良く、色目が長持ちするか、など多くの要素があります。

「本鮪の極」は毎日何十本も魚を扱う市場や仲卸、そして鮮魚専門店などのプロの方たちから高い評価をいただいております。多くのお客様から色目と魚の身のしまりのバランスの良さから季節を問わず「本鮪の極」を指名買いしていただいています。



株式会社 極洋
鯉鮪事業部
加工販売第一課長
守川 知

魚に強い総合食品会社として、 新たな価値を創造する企業を目指します

1937年に漁撈会社としてスタートした株式会社極洋は、
安心・安全でおいしい商品をご提供し続けることで消費者の皆様の満足と信頼を積み重ね、
水産物を中心とした総合食品企業グループへと成長してまいりました。
私たちはこれからも、水産のプロとしての総合力を活かし、
海外から日本の食卓へ、そして日本から海外の食卓へと海の恵みをお届けし、
健康で心豊かな生活と食文化に貢献してまいります。



代表取締役社長

多田 久樹

前中期経営計画の振り返り

グループ企業価値の最大化に向けた基礎固めを着実に進展

水産・食品業界を取り巻く環境は、少子高齢化や世帯人員減少による国内マーケットの環境変化もあり、企業間の競争は年々激しさを増しております。加えて世界的な水産物需要の拡大や資源管理強化による供給量の減少などにより、水産物原料の確保については、厳しい状況が続くものと考えられます。一方で、「水産物をおいしく手軽に食べたい」、「多少値段が高くとも高品質な商品を求める」など、消費者ニーズは年々多様化しております。

こうした中、キョクヨーグループでは前中期経営計画『パワーアップキョクヨー2015』(2012～2014年度)において、「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」ことを基本目標に据えて取り組んでまいりました。この3年間の成果としては、家庭用冷凍食品市場への本格参入、塩釜新工場の建設開始、海外販売拠点の整備、そして完全養殖クロマグロの沖出し成功など、収益の安定化の実現に向けた基礎固めを着実に進めることができました。

新中期経営計画の策定

魚に強い総合食品会社として、収益基盤の安定と変化への対応力を高め、新たな価値を創造する企業を目指す

2015年4月よりスタートした新中期経営計画『バリューアップ・キョクヨー2018』では、「魚に強い総合食品会社として、収益基盤の安定と変化への対応力を高め、新たな価値を創造する企業を目指す」という基本方針のもと、「グローバル戦略」、「シナジー戦略」をさらに進化させるとともに、お客様目線を意識した付加価値商品を提供するため、新たに「差別化戦略」を加えた3つを事業戦略の柱として進めてまいります。

当社グループは、「魚の極洋」として水産物の取り扱いには長年の経験を持っており、これまでも皆様に良質な商品をお届けしてきました。一方で、常温、冷凍食品事業の収益基盤の安定化が重要課題であり、業務用冷凍食品だけでなく、市販事業である家庭用冷凍食品の拡大・強化に努めております。特に、家庭用冷凍食品事業は、2014年からの本格参入以来、徐々に販路を拡大し、「魚惣菜の冷凍食品」という新しいカテゴリーを生み出しました。今後も事業の幅を広げ、広くキョクヨー製品をお届けできるよう、グループを挙げて進めてまいります。

なお、本計画は東京五輪開催年度である6年後(2021年3月期)のあるべき姿として、売上高3,000億円、営業利益60

億円を想定した上で、3年後の2018年3月期を中間到達地点として取り組んでまいります。

環境経営の推進

食を扱う企業として、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14年目を迎え、2014年7月に新設されたキョクヨー秋津冷蔵(株)城南島事業所をグループに加えるべく、2015年度にISO14001の認証取得を図ります。2015年度はISO14001の規格が改訂され、3年以内に新しい規格に移行いたします。当社グループとしては2016年度より予行審査を受審し、2017年度で移行審査を受審する予定です。

また、環境経営を推進する当社グループは、事業活動に密接な「生物多様性保全」に結びつく活動に力を入れています。特に、持続可能な漁業の普及に取り組むMSC※1認証に関して当社は、ロシア産紅鮭や北海道産ホタテなどの製品の取り扱いを進めており、さらに天然資源を対象とするMSCに対して、養殖版であるASC※2認証についても取得を進めています。将来的には市販商品にエコマークであるMSC・ASC認証マークを付した商品開発も手がけたいと考えております。

※1 MSC: Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会

※2 ASC: Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会

MSC認証は天然の水産物を、ASC認証は養殖水産物を対象とした認証制度です

キョクヨーグループの社会的責任

企業理念に込められた想いを実践すること

消費者による食の安心・安全の要請はますます高まっております。また、ステークホルダーを含む社会からの経営に対する評価も厳しさを増しており、ガバナンスや企業価値などを意識した経営が求められております。

当社グループでは、食の安心・安全の確保こそが食品会社として最重要の責務と捉え、安心・安全な商品の安定的な供給に向けた取り組みを一層強化してまいります。また、2015年6月開催の定時株主総会において、社外取締役の招聘をご承認いただいたことを受けて、経営の透明性や公平性の確保、迅速な意思決定、適切な情報開示など、ガバナンス体制のさらなる充実とコンプライアンスの強化を図ってまいります。これらを踏まえて収益基盤の強化を図ることにより、企業価値の向上に取り組んでまいります。

私たちはこれからも、「人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し社会とともに成長することを目指します。」という企業理念のもと、水産物を中心とした総合食品会社として、消費者のライフスタイルと多様なニーズにお応えし、新たな価値を創造する企業を目指します。

社会の皆様とともに成長していくために

キョクヨーグループの社会的責任とは、企業理念に込められた想いを実践することです。
5つの取り組みテーマを中心とした活動を推進し、ステークホルダーとの対話を促進することを通して、社会の皆様との信頼関係を深め、ともに成長していきたいと思えます。

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。

新中期経営計画『バリューアップ・キョクヨー2018』(2015年度～2017年度)

基本方針

魚に強い総合食品会社として、収益基盤の安定と変化への対応力を高め、新たな価値を創造する企業を目指す

新中期経営計画では、東京五輪開催年度である6年後(2021年3月期)のあるべき姿として、売上高3,000億円、営業利益60億円を想定した上で、3年後の2018年3月期を中間到達地点として取り組んでまいります。

さらに、財務体質の強化を図り、自己資本比率の向上、キャッシュフローの改善、成長分野への利益の再投資に取り組むとともに、環境に配慮した経営の徹底、コンプライアンスの強化などを通じて企業価値の向上に努めます。

2018年3月期 数値目標

●売上高	2,600億円	●ROE(自己資本当期純利益率)	10%超
●営業利益	50億円	●自己資本比率	30%
●経常利益	50億円	●D/Eレシオ(有利子負債資本倍率)	2倍以内
●海外売上高比率	10%		

キョクヨーグループ 5つのテーマ

- 1 「健康で心豊かな生活と食文化への貢献」
- 2 「安心・安全な商品の安定的な供給」
- 3 「低炭素社会の実現」
- 4 「資源循環型社会の実現」
- 5 「生物多様性の保全」

ステークホルダーとの 対話の促進

社会の皆様 とともに成長

環境に対して

- キョクヨーグループの環境方針に沿った環境保全活動推進
- 新たに1社がISO14001の審査を受け、環境保全体制を拡大

取引先に対して

- 安心・安全な商品のための品質保証体制
- 定期的な工場訪問と指導

お客様に対して

- 「シーマルシェ」の市場開拓・販売拡大
- 新商品発表会での商品紹介
- ジャパン・インターナショナル・シーフードショーへの参加出展

地域社会に対して

- 国際連合WFP協会の活動への支援
- 防災の日「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル」に協賛出展
- インターンシップの受け入れ

従業員に対して

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

株主・投資家に対して

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

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、レストランや事業所給食など、キョクヨーの製品は日常生活のあらゆるところで食されています。一方で事業活動を行うために、水産資源やエネルギーを調達し、同時に環境へ負荷をかけていることも事実です。こうしたなかキョクヨーグループでは持続可能な社会の構築に向けて、環境負荷の低減にも取り組んでいます。

事業活動と環境負荷

INPUT		
原材料	主副原料	27,521 t
	エネルギー	
	購入電力	25,112 千kWh
	A重油	547 kl
	灯油	17 kl
	軽油	12 kl
	LPG	90 千m ³
ガソリン	124 kl	
総エネルギー量	280,656 GJ	
(原油換算)	7,241 kl	
水資源	上水道	123 千m ³
	工業用水	51 千m ³
	地下水(井水)	117 千m ³
	水資源合計	291 千m ³

上記のうち、原材料は食品工場系の実績数値です。

キョクヨーグループ

漁撈・養殖

世界の海から水産資源を 漁獲・調達・養殖

鯉・鮪事業

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



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、イカなど



主要な事業内容

水産物の輸出入・国内買い付け販売、加工食品および冷凍食品の製造販売

販売・物流サービス

食品の鮮度を守る 確かな卸売り・物流

- 国内、海外のお得意先へ販売
- 国内拠点:札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡ほか
- 海外拠点:KYOKUYO AMERICA CORPORATION(シアトル) K&U ENTERPRISE CO.,LTD.(バンコク) 青島極洋貿易有限公司(青島) KYOKUYO EUROPE B.V.(アムステルダム) KYOKUYO(THAILAND) CO.,LTD.(バンコク)

物流サービス事業

- 国内冷蔵庫による冷凍製品保管
- 国内、海外での原料・製品輸送
- 国内冷蔵庫:4拠点 キョクヨー秋津冷蔵(株) (大阪・東京2カ所・福岡)
- 冷蔵運搬船:果物、野菜などを世界に輸送



加工食品

水産物を中心とした 加工・販売

冷凍食品事業

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

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、カタログ販売など



お客様へ



OUTPUT		
大気への排出	CO ₂ 排出量*	16,172 t-CO ₂
廃棄物	食品廃棄物	2,573 t
	その他の廃棄物	2,485 t
	廃棄物合計	5,058 t
	リサイクル量	4,622 t
	最終処分量	436 t

廃棄物には、事務所系、冷蔵庫系の計測できる一般廃棄物を含んでいます。

* 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。

健康で心豊かな生活と食文化への貢献

海のおいしさと、おどろきをもっと食卓に届けるために

研究開発の取り組み

さまざまな食材の持つ未知の可能性を信じて、そして人が魚とともに共存していくためにキョクヨーグループは食の未来を探求しています。宮城県にある塩釜研究所では、お客様のニーズに応えるためにさまざまな角度から新製品、新技術の研究開発を行っています。

また、安心・安全な商品をお届けするための分析や検査、よりおいしい商品を、より効率的に生産するための加工技術の改良を行っているほか、付設の製品開発工場では新製品の試作にも取り組んでいます。



お客様のニーズに対応した製品の開発

少子高齢化や共働き、という環境のなかで、「食べたい時に好きな分だけ」といった、簡便性、小分けといったニーズがあります。

当社では、そうしたニーズに応えるため、1個入りの個食タイプの商品化を進めています。これらの商品は消費者ニーズに対応するだけでなく、個包装化により、これまでの外装や紙トレーなどを省略し、包装資材の省資源化、家庭ゴミの削減にもつながっています。

トピックス

「味選り 鮭かわチップス」が水産庁長官賞を受賞



株式会社 ジョッキ
企画開発部
主事 藤原 元子

全国水産加工業協同組合連合会主催の第25回全国水産加工品総合品質審査会において、応募数761品の中から(株)ジョッキの「味選り 鮭かわチップス」が水産庁長官賞を受賞しました。今回受賞した商品は、これまで製品化されずにいた鮭の皮を有効活用した環境配慮商品です。ノンフライなのでサクサクとした食感でありながら油っぽくない点が好評を得ており、1袋100gあたりのコラーゲン含有量が36,800mgと女性にも喜ばれる商品となっています。本商品は「鮭とば」製造時に排出される鮭の皮を使用しているため数量限定の発売となっており、現在は通信販売を中心に販売しています。お買い上げいただいたお客様からは、「香ばしくて美味しい」「美味しくコラーゲンがとれる」「パリパリしていますが油っぽくなくてとても食べやすい」など高い評価をいただいています。



同審査会では3年連続の受賞ですが、今回はこのような環境配慮商品で高い評価をいただくことができ大変光栄に思っております。今後もおいしく、環境にやさしい商品をお客様にお届けできるよう社員一同努めていきたいと思っております。

日本の魚食ファンを増やすために

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、世界で魚介類の需要がますます高まっています。一方日本では、近年の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。

こうした中、当社グループでは、寿司種や刺身食材、骨なし切身など、「手軽に、簡単に、おいしく」食べやすい商品やお客様のニーズに即した商品を開発・提供することで、多くの方々に魚を食べていただけるよう努めています。

当社グループはこれからも、「魚自体のおいしさ」を活かしながら、「製法」や「味付け」「レシピ」など、永年積み重ねた加工へのこだわりと工夫で、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。



市販商品ブランドの確立と高付加価値商品の展開

当社グループはこれまで、主に業務用商品を扱い、問屋や量販店、外食チェーンなどを通じて、消費者の皆様にご提供してきました。今後の成長を図るだけでなく、国内の魚食普及なども考えた上で、市販商品を強化し、消費者へ直接魚をお届けしていくことが重要であると考え、2013年に市販商品ブランド「シーマルシェ」を発表。さらに、2014年にはオンラインショップ「キョクヨーマルシェ」を開設しました。

また、骨抜きなどの加工を施した切身加工品「だんご上手」シリーズの展開や家庭用冷凍食品事業への参入など市場のニーズを踏まえた商品開発を強化しています。

トピックス

高齢者食と介護の専門展示会&セミナー「メディケアフーズ展2015」に出展



2015年1月28、29日の両日、「メディケアフーズ展2015」が東京・有明の東京ビッグサイトにて開催され、2014年に続き当社も出展しました。

今回は、「だんご上手」の知名度アップと、潜在的需要の掘り起しを目的に骨なし切身、焼魚、そして新たに立ち上げる寿司種の3カテゴリーで出展しました。特に注目を集めたのは、素材としてのおいしさそのままに、咀嚼力の弱い高齢者の方でも噛み切りやすく加工した寿司種で、用意した1,600貫のサンプルはあっという間に無くなりました。また、忙しい調理現場に役立ち、自然解凍で食べられる焼魚、ふっくらと柔らかな食感の骨なし切身も多くの来場者の方から評価を頂戴することができました。今回、直接お客様の声に接し、当社の強みである魚のプロとしてのノウハウを活かし、今後も、現場で困っていることに役に立てる商品づくりをすることで、このメディカル市場において当社のポジションを築いていきたいと思っております。



株式会社 極洋
水産冷凍食品部
水産冷凍食品第2課
主事 茂木 誠司

安心・安全な商品の安定的な供給

おいしさへのこだわりと 食品への信頼につながる安心・安全へ

品質保証に関する基本方針

安心・安全な商品の提供

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

法令の遵守

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

正確な情報の提供

取り扱う商品の情報をお客様へ正確にわかりやすくお知らせ致します。

誠実なお客様対応

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



安心・安全な商品提供への取り組み

安心・安全な食品を調達するために、日本国内の加工委託工場については品質保証部員が直接出向いて起用調査や定期的な衛生指導などを行っています。また、グループ内技術研究会や勉強会を通じて、連携とコミュニケーションも図っています。海外工場においては、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し、商品の品質、衛生管理の徹底に努め、安心・安全な商品の供給に努めています。

協力工場とともに

近年、食品メーカーの品質保証に関わる事件や事故が相次いでいます。そうした中、フードディフェンスの強化や食品への異物混入防止対策の強化など、食品メーカーに対する社会的な要求が高まるとともに、万が一事故が起きた際に隠さず公表する「透明性」が一層求められています。キョクヨーグループでは、製品製造に携わる協力工場各社と、①異物混入を起こさない②異物混入が起こり得ないような防止策の強化(手順の明文化、記録の管理)③万が一、異物混入が発生した際は、「最速」にて対応するための施策、体制づくりに取り組んでいます。

また、食品事故のなかでも、特に、金属、プラスチック、ガラスなどの危険異物の混入は、あってはならないことです。そのため、「異物混入」のみならず、より高い「食の安全」を実現させるために、フードディフェンスの取り組み強化と品質管理レベルのアップを継続的に向上させるべく、グループの協力工場とともに、日夜検討を重ねています。



株式会社 極洋
品質保証部 品質保証課
次長 山本 尚行

法令の遵守と独自規定の策定

—独自のフードディフェンスガイドラインを作成し、管理体制を強化—

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

特に、最も有効なフードディフェンスは「コミュニケーション」だと考えており、関係工場では月1回の全従業員での全体会議をはじめ、個人面接などを実施しています。



正確な情報提供のために

品質保証部ではお客様へ正しい情報を提供することを目的に、関連法令に適合した表示の作成、および表示作成に必要な産地や原材料などの情報収集および内容確認、保管管理を行っています。

2015年4月より「食品表示法」が施行されました。この法律は食品に関する表示が、食の安全性や選択において重要な役割を果たしていることから、既存の3つの法律、「食品衛生法」、「JAS法」および「健康増進法」の食品表示に関する規定を整理し、一元化したものです。

「食品表示法」では、食品を「加工食品」、「生鮮食品」および「添加物」に区分し、さらにそれぞれ「一般用(市販用)」と「業務用」とに分類します。注意を要する点として、義務表示事項、および商品切り替えまでの経過措置が食品区分によって異なる事です。

食品業界において改版が必要な商品数は膨大な数にのぼり、当社も取り扱うほぼ全ての食品表示の改版が必要になりました。現在、品質保証部員を中心に、各事業部が連携し、食品表示法に正しく移行できるよう、多くのスタッフが対応にあたっています。

誠実なお客様対応

—『さけ中骨水煮缶詰自主回収事故 管理検証プロジェクト』—

昨年、残念ながら「さけ中骨水煮」缶詰において、自主回収事例が発生いたしました。私たちはその自主回収に際し、下した判断や手順等が、適宜、適切だったかを検証すべく、「さけ中骨水煮缶詰自主回収事故 管理検証プロジェクト」の名のもとに委員会を立ち上げました。メンバーは品質保証部をはじめ、企画部、業務部、総務部、常温食品部からと、社内より横断的に構成され、時系列に沿って、手続きや体制など、多岐にわたった議論を行いました。また、万一、同様の事案が発生した場合も想定し、いかにお客様の安全を確保し不安を取り除くか、そして信用失墜を回避し、食品メーカーとして責任ある対応を遂行するための道筋を、各部署で策定、共有し、複数回にわたった委員会は終了いたしました。



株式会社 極洋
品質保証部 商品規格課
次長 松本 利一

低炭素社会／資源循環型社会の実現

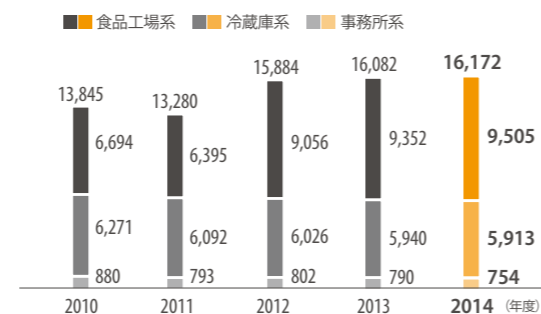
地球温暖化の防止や食品廃棄物の発生抑制などに取り組んでいます

CO₂排出量の削減

2014年度のキョクヨーグループのCO₂排出量は16,172t-CO₂で、前年度比90t-CO₂(0.6%)の増加でした。

事務所系、冷蔵庫系はそれぞれ36t-CO₂(4.6%)、27t-CO₂(0.5%)の削減となりましたが、食品工場系は生産量が2.2%増加したためCO₂排出量の増加につながり、153t-CO₂(1.6%)の増加となりました。しかし、生産量あたりのCO₂原単位は0.5%の向上が見られ、生産性のアップが見られました。

当社グループ年度別CO₂排出量 (t-CO₂)



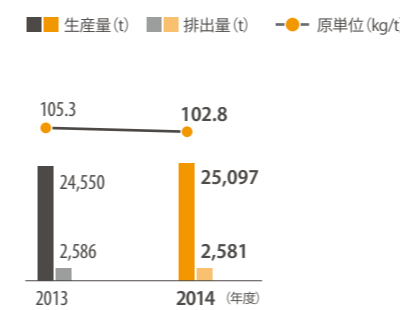
※ 電力のCO₂排出係数は、2007年環境省の「温室効果ガス総排出量算定方法ガイドライン」によるデフォルト値0.555kg-CO₂/kWhを使用しています。
 ※ 2012年度より食品工場2社が加わっています。

食品工場系の食品廃棄物

当社の直系食品工場5社7事業所では生産量は前年比2.2%増加しましたが、食品廃棄物排出量は0.2%削減し、食品廃棄物原単位(生産量あたり)も2.4%削減(向上)となりました。自社工場内で堆肥化を行っているキョクヨーフーズ(株)では生産量が15.8%増加していますが食品廃棄物としての排出がゼロのため、原単位向上に寄与しています。

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

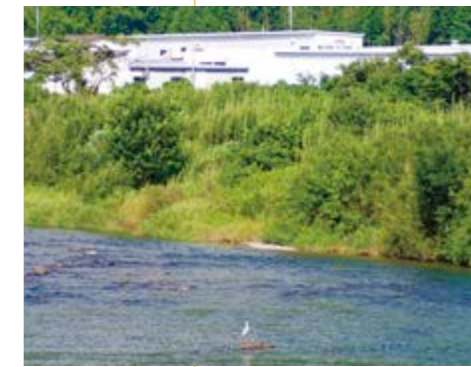
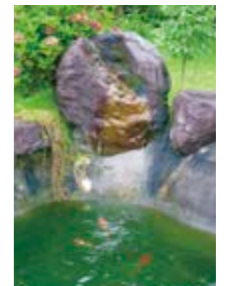
食品工場系の生産量・食品廃棄物排出量・同原単位



トピックス

ボイラーの蒸気を排水設備に活用 — キョクヨーフーズ(株)

四万十川水系の支流である広見川のほとりに立つキョクヨーフーズ(株)は、そのロケーションから排水水質には細心の注意を払い、排水設備も増設や処理能力向上のための施策を実施してきました。しかし、微生物による排水浄化処理は水温の下がる冬、微生物の活性低下により処理能力が低下する事が課題となっていました。そ



こで、毎日稼働しているボイラーの蒸気を活用し、外気温が低下しても曝気槽の水温と微生物の活性を保ち、排水処理能力の低下を防ぐ改良を施しました。以来、通年を通して排水水質は安定し、自信を持って広見川に放流しています。

トピックス

省エネを優先した冷蔵庫開設 — キョクヨー秋津冷蔵(株)城南島事業所

キョクヨー秋津冷蔵(株)では、城南島事業所を開所するにあたり、賃借する冷蔵倉庫が築25年経過しているということもあり冷凍設備および倉庫内設備、事務所を一新することとなりました。そのため、冷凍設備については2001年フロン回収破壊法施行に対応した新型冷凍機、また屋内照明はLED照明とするなど、省エネを優先した設備への新替を要求し実施されました。結果、電力使用量が同規模の大阪事業所の電力使用量の約80%になりました。

現在、全事業所にて環境対策を強化していますが、小型の冷蔵倉庫でも数千万円の設備投資が必要となるため、社員全員が現場で実際にオペレーションを担当している経験も合わせ、経済性だけでなく食品の安心・安全、物流品質の向上を図りつつ全社的に環境対策推進を行っています。



城南島事業所の全景

太陽光発電設備の設置 — 極洋水産(株)

極洋水産(株)では、環境負荷の低減と社会貢献活動への取り組みとして、事務所屋上と冷蔵庫屋上の2カ所に太陽光発電設備を設置しました。事務所屋上の設備は太陽光発電パネル数98枚(太陽電池容量約19.6kW)で2014年3月より稼働、冷蔵庫屋上の設備は同パネル1,008枚(太陽電池容量約196.6kW)で2014年12月より稼働しました。どちらも発電した電力は全量中部電力(株)に売電しています。2014年度の売電実績は、事務所屋上が12ヵ月平均で2,090kWh、冷蔵庫屋上が3ヵ月平均で15,827kWhでした。なお事務所屋上の設備は蓄電システム併設で災害による停電時にはサーバーおよびパソコンや照明設備等に電力を供給します。



冷蔵庫屋上の太陽光パネル

PCBの廃棄

PCB(ポリ塩化ビフェニル)は電気絶縁性が高く変圧器などに多用されていましたが、極めて毒性が強く、公害の原因などにもなったことから、その使用、保管、廃棄が法律で厳しく制限、管理される特別管理廃棄物に指定されています。

PCBの処理期限は2027年3月に延長されましたが、キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所に保管されていた機器は微量PCB汚染機器であり、環境大臣に認定された処分場で処理できるので、2014年11月に無害化処理(費用は685千円)を行いました。



福岡事業所から搬出されるPCB汚染機器

エコドライブ講習会を実施

極洋商事(株)では、営業車両のリース会社である(株)トヨタレンタリース東京の岡部様を講師にお招きし、「エコドライブ講習会」を実施しました。同社では5年前より環境保全活動の一環としてハイブリッド車を導入しています。今回はさらに効果的な運転ができるよう、実際に何秒以上の停車でアイドリングストップの効果があるか、また走行全体における発進時の燃料消費量といった運転技術の解説だけでなく、フューエルカット、回生ブレーキ機能などのハイブリッドカーの特徴を含めた具体的なデータによる説明を受け、なぜエコドライブになるのか、理由を知ることができました。



(株)トヨタレンタリース東京の岡部講師による解説

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

MSC認証、ASC認証[※]の取得拡大

乱獲や違法な漁業、操業などによって、世界的に水産資源の確保は年々厳しくなっています。キョクヨーグループでは将来にわたって海洋資源や地球環境に配慮した事業活動を継続するために2006年から国内外の子会社、工場を含めてMSC認証やASC認証の取得拡大に努めてきました。

2014年には新たにロシア産紅鮭の商品が販売開始され、さらにASC認証でベトナム産パンガシウス、チリ産銀鮭を登録魚種に加えました。

2015年春にはWWF(世界自然保護基金)ジャパンが作成したロシアのカムチャッカ半島の資源保護について書かれた冊子で取材を受け、当社のMSC認証製品の取り扱い状況について取り上げられました。

[※]持続可能で適切に管理された漁業や、その漁業で漁獲されたり(MSC認証:天然魚) 養殖漁業で生産された(ASC認証:養殖魚)水産物を扱う流通・加工業者を認証する制度。



MSCの側から見た キョクヨーグループのMSC認証への取り組み

海洋管理協議会(MSC)は、減少傾向にある世界の水産資源の回復を目指し、「持続可能な漁業・水産物の普及」に向けた活動を行っている国際的な非営利団体です。持続可能な漁業を認証し、認証された漁業で獲られた魚・水産物にはMSCの「海のエコラベル」がつけられます。このラベルがついた製品を消費者に選択していただくことで、さらに多くの漁業者が持続可能な漁業を目指すようになります。

株式会社極洋様には、こうしたMSCの活動の重要性を早い時期から十分にご理解いただいております。認証水産物が流通段階で非認証水産物と混じらないことを保証するためのMSCのCoC認証を2006年に取得していただいて以来、「海のエコラベル」の付いた製品の製造・販売を継続・拡大していただいております。また、MSCが実施するイベントにも積極的にご賛同いただくなど、持続可能な漁業・水産物に関する一般の皆様への認知度向上に向けてもご支援いただいております。



海洋管理協議会(MSC)
プログラムディレクター
石井 幸造 様

今後も引き続き、MSC認証水産物のお取り扱い、販売をさらに拡大していただくとともに、持続可能で適切に管理された漁業の普及についてもご協力いただけることを強く願っております。

世界有数の水産資源消費国である日本でありながら、水産資源の持続可能性の問題については、残念ながら、まだ十分に認識されていないのが現状です。日本の大手水産会社として、水産業界を主導して、持続可能な水産物のマーケットの拡大に努めていただけることを大いに期待しております。

クロマグロ完全養殖魚の沖出し成功

極洋日配マリン(株)は2014年8、9月にクロマグロ完全養殖魚の沖出し(約1万4千尾)に成功しました。

完全養殖とは、海上の生簀で養成している天然魚から採卵して陸上施設で孵化させた魚を養成して親魚とし、さらにその親魚より採卵して陸上施設で孵化させることです。沖出しとは、陸上施設で孵化後約1ヵ月間養成した稚魚を海上の養殖生簀に移放することです。

天然クロマグロについて資源保護のための規制強化が予想される中、同社は2012年の設立時より、将来的に持続可能な水産資源活用のための手法として、クロマグロの完全養殖に取り組んできました。

今回沖出しに成功した完全養殖魚は、約3年間養成して2017年に出荷する予定です。



生簀



完全養殖魚



FSC[※]認証マークの使用について

当社グループでは、各部署で多くの印刷物を作成しています。

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

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

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

トピックス FSC認証の紙でできたりカルトパック

りカルトパックは、パルプを主原料とした、加圧・加熱殺菌のできる紙容器です。手で簡単に開けられ、使い残しはそのまま冷蔵庫で保存できる便利な容器です。直方体のこの容器は、円柱形の缶詰と違い、箱詰時に余分な隙間が発生しないため、積載効率に優れています。また、主原料がFSC認証の森林のパルプから作られ、容器の重量も軽く、配送・保管時の負荷が缶詰より低いことから、環境にやさしい容器といえます。当社は事業活動が生物多様性に影響を与える環境負荷を低減し、持続可能な資源の利用に努めています。2008年6月から「スイートコーン(ホール)」を発売しており、この商品の利便性が年々お客様に評価いただいていることから、今後も積極的に販売していきます。



信頼される企業であるために

経営環境の変化に迅速に対応できる 組織体制を構築しています

コーポレートガバナンス

●企業統治の体制

キョクヨーは企業統治(コーポレートガバナンス)に関しては、公正な経営を維持することを基本としています。取締役会・監査役会・会計監査人による監査など法律上の機能に加え、内部統制機能の強化により経営の透明性向上とコンプライアンスを徹底し、経営環境の変化に迅速に対応できる組織体制を構築することで、コーポレートガバナンスの強化に努めています。

なお、会社の持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目的とした「攻めのガバナンス」の実現を目指して、東京証券取引所にてコーポレートガバナンス・コードが2015年6月より適用されました。当社としてもその趣旨に沿った形で対応します。

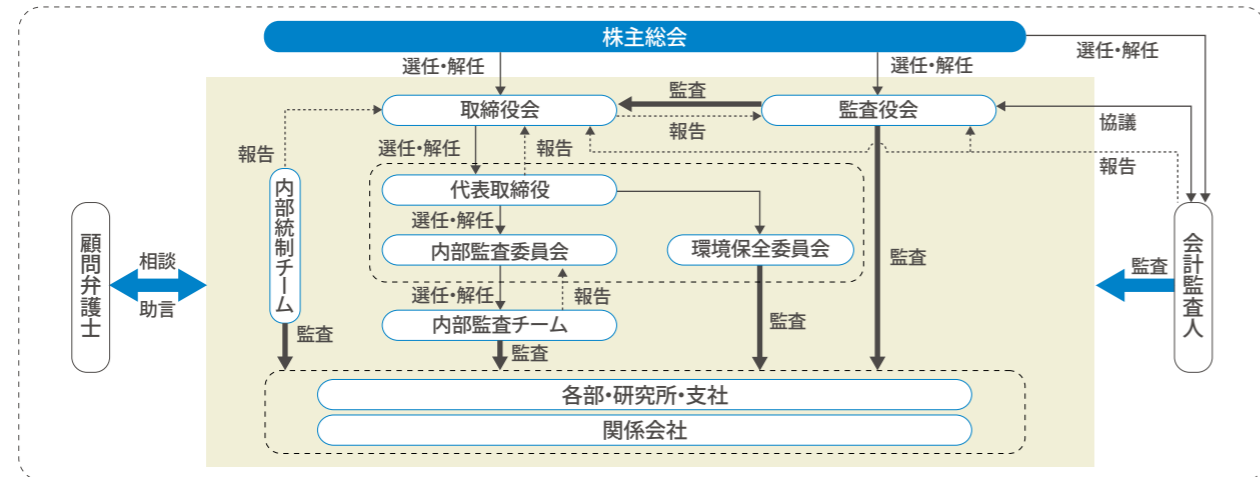
●取締役会

当社は取締役の職務の効率的な執行を確保するため、取締役会を定期的に開催しています。2014年度においては合計16回の取締役会を開催しました。なお社外取締役については、2015年6月開催の株主総会の決議により、1名を選任しています。

●監査役会

当社は監査役制度を採用しています。4名の監査役のうち2名は社外監査役であり、公正な監査ができる体制を整えています。各監査役は経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査などを重点項目として監査を行っています。

コーポレートガバナンス組織図



社外より新取締役を招聘 ご挨拶



社外取締役
三浦 理代

この度、株主総会にて社外取締役に選任されました。キョクヨーのガバナンスを強化し、企業価値を高めるため、迅速な意思決定や業務遂行を中立的な立場で監督することが役割であると考えています。

私は、埼玉県熊谷市の出身で、女子栄養大学に学び、管理栄養士の資格を取得しました。後に東京大学で論文博士(農学博士)の学位を取得し、今は野菜の血糖値に及ぼす影響を研究しています。先年よりJAXA(宇宙航空研究開発機構)の宇宙日本食の開発研究にも携わってまいりました。今、まさにスポットを浴びつつある魚を宇宙食でもとりあげ、日本人はじめ世界の宇宙飛行士に食べていただいております。当社の缶詰、その他の魚料理も宇宙へ持ち上げたいものです。

微力ではございますが、当社の発展のために全力で協力してまいりたいと存じます。どうぞよろしくお願い致します。

コンプライアンス

●コンプライアンス体制

当社グループは、当社の企業理念に基づくキョクヨーグループ企業行動憲章およびコンプライアンス基本規則を定め、コンプライアンス担当取締役のもとに、グループ全体の横断的なチェック体制を整備しています。

また、法令違反などについてのグループ内通報体制として内部通報システムを整備し、内部通報者保護規則に基づきその運用を行っています。

なお、前期において当社子会社元役員による不正行為が発覚し、再発防止策として、当社役員・部署長および子会社社長に対し改めて法令順守の徹底や経営者としての責任についての研修会を開催したほか、内部監査の手法も一部変更しました。今回の反省の上に立

ち、引き続きグループ全体のコンプライアンス体制の改善を進めます。

●下請法の勉強会

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

担当者に同法の順守をより徹底させるため、社内勉強会の実施や社外講習会の受講を通して、知識の習得を図っています。また、社内イントラネットの掲示板でも継続的に注意喚起を促し、未然に違反の防止に努めています。

内部統制

●内部統制

当社は「内部統制システムの基本方針」を2006年に決定した後、2015年5月の会社法改正に合わせて一部変更しました。2008年4月からスタートした金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」では、内部統制システムの整備状況および運用状況を評価し、2014年度についても当社グループの内部統制システムは有効である旨の報告をしています。

●内部監査

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います。

2014年度は、関係会社の8社を対象に延べ30名により内部監査を実施しました。

リスクマネジメント

●リスク管理体制の整備

当社グループは、想定されるリスクの防止と発生時の影響を最小限に留めることを目的として、「キョクヨーグループリスク管理基本規則」を制定し、グループ全体のリスクを網羅的、総括的に管理するためのリスク管理体制を整備しています。

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

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

●本社ビルの災害時用備蓄品について

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

●事業継続計画(BCP)の整備

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

お客様・お取引先とのコミュニケーション

サプライチェーン全体で 価値ある商品をお届けしていきます

市場環境の変化に合わせた商品開発

「少子高齢化」や「女性の社会進出」「人手不足」など市場環境の変化に伴い、消費者のライフスタイルやニーズはめまぐるしく変化しています。

そうした中、2014年度より、家庭用冷凍食品市場への新規参入を機に、商品開発部内に営業企画チームを新設しました。市場環境の変化に対応し、かつ消費者視点の商品開発を支援し、販売促進を行うことを目的に発足した同チームは、増員を経て、2015年春、商品企画チームと名称を変え、業容を拡大中です。

商品企画チームの業務内容は、消費者ニーズを顕在化させるためのマーケティングや、商品コンセプト作りによる商品開発支援と、商品情報をよりわかりやすく伝達するための販促ツールの作成、また販促企画の立案など、多岐にわたる販売支援です。

いずれも商品開発を行っていくうえで不可欠な業務であり、引き続き業務内容を強化し、魚のプロとしてのキョクヨーのこだわりをお届けします。

だんどり上手なネコ侍

「だんどり〜にゃ」のLINEスタンプ販売開始

登場以来、好評をいただいております当社のオリジナルキャラクター「だんどり〜にゃ」のLINEスタンプをLINEクリエイターズスタンプにて販売開始いたしました。今後ともご愛顧ください。



「だんどり〜にゃ」について

「だんどり〜にゃ」は、骨の除去など下処理が不要で、だんどりよく調理できる業務用の切身加工品「だんどり上手」シリーズのキャラクターです。

※「だんどり上手」および「だんどり〜にゃ」は極洋の登録商標です。

トピックス (株)極洋 東京支社・極洋商事(株)合同主催 の2014年 秋の展示商談会

2014年8月22日、ザ・キャピトルホテル東急の鳳凰の間において「2014年秋の展示商談会」を開催し、当日は得意先約300社、約900名の方々にご来場いただきました。

展示商談会のコンセプトは「だから今、極洋なんです!」とし、当社の最大の強みである原料から携わっているからこそできる、お客様のニーズに合わせたさまざまな加工品を展示いたしました。さらに毎年力を入れています秋の新品や年末商材の展示に加え、2014年度から本格参入の「家庭用冷凍食品」や「シーマルシェ」コーナーも充実させ、お客様にさまざまな提案をすることができました。



ジャパン・インターナショナル・シーフードショーへの出展

2014年8月20日から22日までの3日間、東京ビッグサイトで第16回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーが開催されました。当社は、1999年の第1回から参加出展しています。

今回は、「極洋は、進化しています」をテーマに、市販商品ブランドの「シーマルシェ」をメインに、時代の食ニーズに沿った外食、中食、内食へ向けたさまざまな提案メニューを展示しました。



魚食のグローバル化への対応

おいしさはもちろん、健康面での利点、さらには和食ブームに牽引され、魚食のグローバル化が進んでいます。当社では、世界各地での需要の高まりに応えるべく、販売ネットワークの強化を進めています。

日系人を中心に早くから魚食が取り入れられた北米市場では、1996年に「Kyokuyo America Corporation」を設立。寿司を中心に、和食が食生活に密着しつつある欧州でも、2006年にはオランダに現地法人「KYOKUYO EUROPE B.V.」を、2014年にはオーストリアに合弁会社「K&H Food Impex GmbH」を設立しました。さらに、経済成長を背景に消費の多様化が進むASEAN市場をターゲットに、2014年にはタイに「Kyokuyo (Thailand) Co., Ltd.」設立しました。これら拠点を軸に、市場ごとのニーズを踏まえた商品供給を強化することで、魚食の魅力さをさらに拡げていきます。

トピックス

オーストラリア大使館 観桜会



2015年4月2日、晴天に恵まれた在日オーストラリア大使館にて「Australia Day In Spring 2015 (ADIS)」が盛大に咲き誇る桜の下、開催されました。オーストラリア大使・大使館主催で毎年開催されるこのイベントには、オーストラリアと日本の双方から、メーカーや

商社をはじめとした関係企業、政府機関、団体が参加し、政財界からの来賓を交え、各々が協賛した食品やワインなどを通じ、各社の取り組みをアピール、交流する場となっています。

年々盛況になる同会の来場者は約1,500名にのぼり(昨年は約1,000名)、当社からは、鯉鮪事業部が買付先のSEKOL社とともに「ミナミマグロ」を、水産加工第三部からは「タイガー海老」を協賛し、どちらも好評を博しました。諸外国の方も含め多くの方々に、自社商品はもとより、当社と現地企業の友好な関係を認知していただけた。

ボストンシーフードショーへの出展

2015年3月15日から17日に、世界50カ国から約1,200社が出展する北米最大規模のボストンシーフードショーが開催されました。

今回、10回目の参加となる当社は、多田社長が出席し、サプライヤーや米国国内販売先に、当社グループのグローバル戦略について説明しました。



サプライヤーとの協働 —キョクヨー協力会—

当社では、加工委託協力工場から会員を募り、品質保証部が事務局を務める「キョクヨー協力会」を運営しています。

「キョクヨー協力会」は製造技術の交換、規格の統一化を図り、加えて品質向上、商品開発に寄与するために会員相互が協力して互恵的関係を築き、会員間の共存共栄を図ることを目的としており、定時総会と技術研究会を年1回ずつ行っています。2015年4月の定時総会には会員30社36名にご出席いただきました。

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・安全な商品を提供するための努力を続けています。



株主・投資家とのコミュニケーション

積極的な情報開示と対話により、 良好な関係構築に努めます

IRポリシー(基本方針、考え方)

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

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

株主に対する利益還元

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

なお、2015年3月期の期末配当は、1株あたり5円の普通配当です。

コーポレートサイトを全面リニューアル

2015年6月に、株主・投資家の皆様をはじめ、一般消費者、就職活動中の学生の皆様やお取引先様が知りたい情報を充実させ、見やすく、操作性を向上させることをテーマに当社グループのコーポレートサイトを全面リニューアルしました。当社のこだわりや企業情報、商品紹介、IR関連など最新の情報を掲載いたします。また、皆様からのご意見やご質問など当社に関してのお問い合わせをお受けする入力フォームも用意いたしますので、是非ご活用ください。

新コーポレートサイト



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

株主優待制度

当社は、株主の皆様からの日頃のご支援に感謝するとともに、当社株式の魅力を高め、株主様の増加を図ることを目的として株主優待制度を実施しています。毎年3月31日現在の当社株主名簿に記載または記録された1単元(1,000株)以上所有の株主様を対象として、毎年7月に5,000円相当の当社製品を贈呈させていただきます。



株主優待品

5月
11月

IR説明会の開催

当社は、機関投資家や証券アナリスト向けに、年2回のIR説明会を開催しています。配布資料に基づき社長が自ら決算概要や今後の施策について説明を行っています。

6月

株主総会の開催と BUSINESS REPORTの発行

株主総会は、株主の皆様当社に基本的な方針や重要な事項を決定いただく最高機関であるとともに、株主様とのフェイス-to-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。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ますのでどなたでもご覧になれます。



地域社会とのコミュニケーション

キョクヨーらしい社会貢献活動に 積極的に取り組んでいます

インターンシップの受け入れ

2014年8月7、8、22日の3日間、女子栄養大学の学生3名を受け入れ、インターンシップを実施しました。当社での受け入れは2013年に続き2回目になります。

今回は1日目に極洋フレッシュ(株)の見学、2日目は「煮魚とそれに合う副菜・汁物」をテーマに東京で実習、3日目はシーフードショーと展示商談会の見学という内容の濃い研修を行いました。

特に2日目の実習では事前に学生が自分たちでマーケティング・リサーチを行い、煮魚のレシピを作成し、調理・試食・評価を行いました。短い期間でしたが、学生にとっては今後就職活動を行う上で、自分自身の課題を見つける良い機会になったというコメントをいただきました。また、参加した社員からは、新しいアイデアに学ぶべき点が多くとても有意義だったという声が多数聞かれました。



女子栄養大学学生による試食会



NHK杯

全日本カヌースラローム競技大会への協賛

当社は、「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一環として、14年前から当大会へ協賛しています。当大会は日本代表選手最終選考会も兼ねており、国内におけるカヌースラローム競技会のなかでも最も権威ある大会として位置づけられ、毎年、国内トップレベルの選手による熱戦が繰り広げられています。

また、当社では例年、7月から9月にかけて一般の方々を対象とした「山中湖カヌースクール」を開校しており、2014年の開催で20回目を迎えました。これまでに1,400名以上もの皆様にご参加いただいています。



NHK杯 全日本カヌースラローム競技大会



山中湖カヌースクール 開校ポスター

「日本さかな検定(愛称:ととけん)」への協賛

当社は、2010年より実施されている「日本さかな検定」(主催:一般社団法人 日本さかな検定協会)に特別協賛しています。この検定は四季折々の旬が楽しめる多様な魚介類とそれらを巡る匠の技や多彩な文化への興味・関心を広く喚起し、魚食の普及に少しでも役立ちたいとの趣旨で誕生したものです。

水産物を中心とした総合食品会社である当社も同趣旨に賛同し、この検定を通して日本の伝統である魚食文化の復活・継承につながることを期待しています。

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



リーフレットに掲載の当社広告



第5回ととけんリーフレット

働きやすい職場環境づくり

従業員の人格を尊重し、 多様な働き方を支援しています

人事における基本方針

キョクヨーの経営基本理念「人間尊重」が、人事の基本方針です。

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

再雇用の利用状況、 制度利用を促進するための工夫

少子高齢化の急速な進行に伴い、65歳までの雇用の確保が義務化されたことを受けて、当社では「定年後再雇用規則」の見直しを図り、再雇用を希望する社員は原則として全員再雇用することとしました。なお、60歳以前より再雇用へ向けて情報を提供し、さまざまな部署で引き続き活躍していただいています。

採用 人物重視の採用活動

採用については、常に化する事業に対応していくため、全ての大学、学部、学科を対象とし、女性の活用はもちろん、国籍を問わず、幅広い採用活動を行っています。

また、人を重視している企業として、人物本位の選考を実施し、何事にも前向きに取り組む人、自分で考え行動する元気な方を求めています。

2015年1月より、当社の事業内容をわかりやすくお伝えするため新卒採用ホームページをリニューアルしました。



株式会社 極洋
総務部 人事課
木岡 未央

機会均等と多様性の尊重

ワークライフバランス(仕事と生活の調和)推進並びに次世代育成支援のためのさまざまな施策を行っています。

- ①ノー残業デーの実施・推進
- ②受験期子弟・要介護者扶養の単身赴任者支援制度
- ③未消化分有給休暇の次年度繰越(最大20日間)、フレックス休暇制度(有給休暇取得促進のため連続5日以上取得)の推進
- ④育児休業制度、育児短時間勤務制度の支援体制づくり
- 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37名(2015年3月現在)が育児休業を取得、また2014年度には12名の育児短時間勤務中の社員がいます。

育児 2度目の育児休業制度を利用して

第二子の出産に際し、2度目の育児休業制度を利用しました。1歳になるまでに上の子と同じ保育園に入園も叶い、2014年に復職しました。同時期に出産して保育園に入園できなかった人もいて、年々待機児童問題が深刻化していると感じています。

保育園に入園する際、休職中よりも育児休業中の方が優先されるため、周囲のご理解と協力により、育児休業制度が利用できたことはありがたいことでした。また同じ職場に戻ったため、育児をしながらもスムーズに仕事に戻ることができました。時短勤務のため何かと周囲の方に助けていただいていることに感謝して、毎日育児にも奮闘しつつ、子どもたちの存在に励まされ、しっかり頑張っていきたいと思っています。



育児休業制度
利用者の声

従業員のからだところの健康管理

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

従業員とその家族の心の健康づくり、メンタルヘルスケア対策として導入した従業員支援プログラム(EAP)を、「極洋こころネットワーク」と名づけています。社員とその家族が抱えるさまざまな悩みを、当社専用のフリーダイヤルや面談によってプライバシーを守りながら、外部の専門機関に相談することができます。

また、メンタルヘルスに関する専門家としてのアドバイスをお願いするため、精神科医と顧問契約を結んでいます。



極洋こころネットワークシール

従業員のライフプランサポート

当社では、自己啓発に対する支援、海外研修、従業員親睦会、保養所などの厚生施設、財形貯蓄制度、貸付金制度、極洋企業年金基金や確定拠出企業年金など、従業員のライフプランをさまざまなステージでサポートしています。生きがいと退職後も含めた生活に対する安心を提供し、人的資本の充実を通じて、企業価値の向上に努めています。

2014年11月には東京海上日動あんしん生命保険㈱の池田様を講師にお招きし、女性対象のライフプランセミナーを開催しました。

労働安全衛生に関する方針

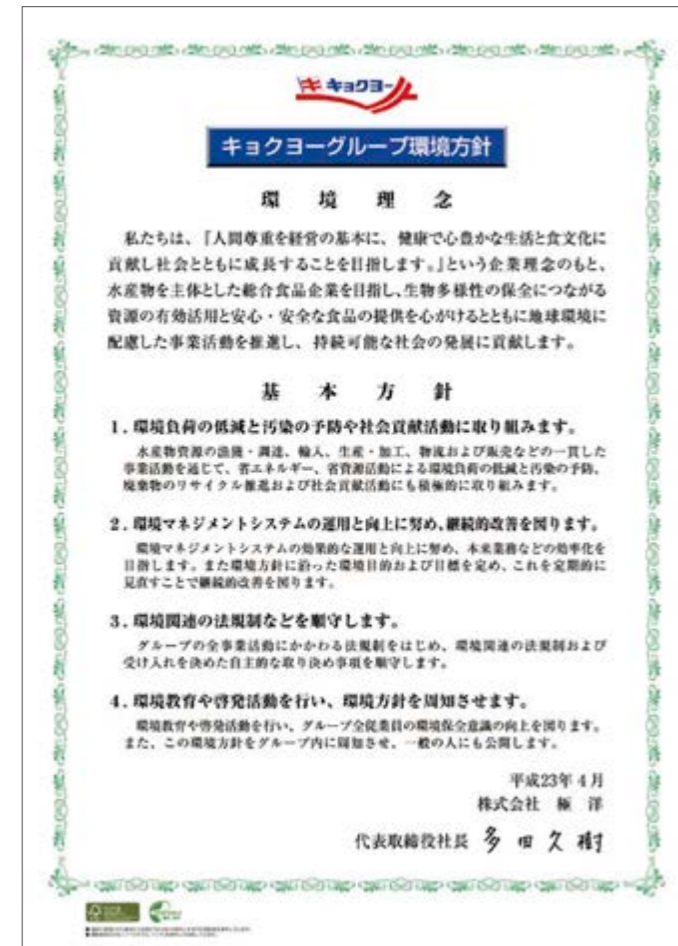
1	2
健康診断の実施 定期健康診断・生活習慣病予防検診(含特定健診)他法令で規定されている健康診断を行う。	衛生委員会の開催 原則として、毎月1回以上開催し職場のみならず、労働環境全般に亘り、調査審議検討する。
3	4
全社的衛生管理 本社衛生委員会が中心となって、労働災害、健康管理他安全衛生に関する各支社、工場等の情報を収集、管理的確に状況を把握した上で、必要に応じて遅滞無く適切な指導を行う。	スタッフの養成 職場の安全衛生管理の中核となる衛生委員の基本知識・スキルの向上に努め、管理体制の充実を図る。



女性対象のライフプランセミナーには、30名が参加

環境経営の強化

さらなる環境経営の強化に向けて、活動を推進しています



キョクヨーグループ環境方針

環境への取り組み年表

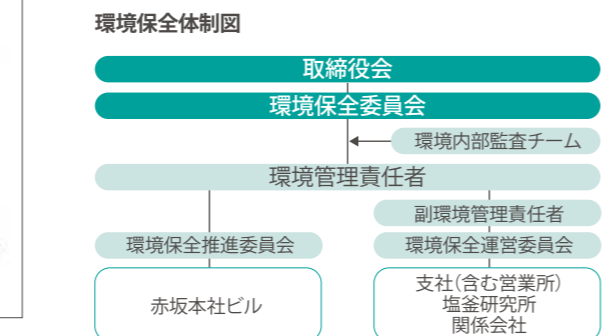
2001年度	二村社長環境活動キックオフ宣言
2002年度	赤坂サイト(本社・東京支社・キョクヨー総合サービス(株))ISO14001認証取得
2003年度	認証登録範囲を6支社・10営業所・塩釜研究所・極洋食品(株)本社工場・キョクヨーフーズ(株)・極洋水産(株)・キョクヨー秋津冷蔵(株)本社・大阪事業所・極洋商事(株)に拡大
2004年度	認証登録範囲をキョクヨーグループ全体(サポートフーズ(株)・極洋水産(株)(海上)・極洋海運(株)(海上)・海外独法を除く)に拡大 福井社長に交代したことから第1回環境方針改訂
2005年度	第1回ISO14001更新審査に合格
2006年度	(株)極洋がMSC(CoC)認証取得
2007年度	社会・環境報告書初刊発行

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

さらに環境方針の周知徹底を図るため、環境方針が記載されたカードを当社グループ全従業員に配付しています。

環境保全活動への取り組み

当社グループの環境保全活動は、2002年度のISO14001認証取得をスタートとして13年目を迎え、当初から取り組みを進めている本来業務に対する個別の目標化などは達成度の評価において成果を発揮しています。



2008年度	第2回ISO14001更新審査に合格 Kyokuyo America CorporationがMSC(CoC)認証取得
2010年度	「環境方針」の内容変更により第2回環境方針改訂(環境理念として生物多様性保全・地球環境配慮・持続可能な社会の発展に貢献することを記載) 青島極洋貿易有限公司がMSC(CoC)認証取得
2011年度	多田社長に交代したことから第3回環境方針改訂 第3回ISO14001更新審査に合格
2013年度	海洋フーズ(株)・極洋フレッシュ(株)の2社が新たにISO14001の認証を取得し、認証登録範囲を拡大 KYOKUYO EUROPE B.V. がMSC(CoC)認証取得
2014年度	第4回ISO14001更新審査に合格
2015年度	キョクヨー秋津冷蔵(株)城南島事業所がISO14001を認証取得予定

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

2014年度 キョクヨーグループ 環境目標と実績

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

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

項目	目的	単位	2014年度目標	目標値	実績値	評価	達成度	対象サイト
省エネルギー	CO ₂ 排出量*1の削減	t-CO ₂	前年比 0.9%削減する	16,614.0	16,172.0	○	2.7%	グループ全体
	電力の使用量の削減	kWh	前年比 0.8%削減する	25,535.3	25,111.7	○	1.7%	全サイト
	A重油の使用量の削減	kℓ	前年比 0.7%削減する	522.7	547.2	△	△4.7% ^①	食品工場系
	CO ₂ 原単位(生産量)*2の削減	kg-CO ₂ /t	前年比 0.6%削減する	394.2	372.8	○	5.4%	〃
	長期在庫数量*3の削減	t	前年比 29.2%削減する	9.9	8.9	○	10.1%	〃
省資源	在庫回転日数の短縮	日	3~6か月超在庫をゼロにする	0.0	2.0	△	△2.0pt ^②	事務所系
	水使用量の削減	c/s	2,500c/s以下とする	2,500	2,529	△	△1.2%	〃
リサイクル	在庫回転日数の短縮	日	在庫回転日数を46.8日以下にする	46.8	45.1	○	3.6%	事務所系
	食品廃棄物原単位(生産量)*2の削減	kg/t	前年比 0.4%削減する	278.9	273.6	○	1.9%	食品工場系
社会貢献	廃棄物リサイクル率*4の向上	%	前年比 1.5pt向上させる	86.6	74.5	○	13.9%	〃
	新製品の開発	品	15品開発する	15	17	○	13.3% ^③	事務所系(本社事業部系)
汚染の予防	フロン使用の削減・廃止	-	情報収集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 食品工場系でのA重油の使用量が目標を若干オーバーしました。
 ② 長期在庫(月次平均数量)の削減では若干目標を下回りました。
 ③ 本社事業部で目標化している新商品開発は、生物多様性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。

トピックス 環境教育を実施して

当社グループでは年2回の一般教育としてe-ラーニングを実施しており、冬期教育では成績優秀者に景品を授与しています。リサイクルに関する問題や2015年4月から施行されたフロン排出抑制法など環境法に関わる問題を出題し、今回から解説をWEB社内報うしお(2015年5月更新)に掲載しました。



村上専務より景品を授与された業務部業務第2課伊藤真紀社員

環境会計

環境保全コストや効果を 評価・分析しています

2014年度 キョクヨーグループ 環境保全コスト

(単位:千円)
()内の数字は2013年度

分類	2014年度グループ合計		2014年度事務所系		2014年度食品工場系		2014年度冷蔵庫系	
	投資額	費用額	投資額	費用額	投資額	費用額	投資額	費用額
事業エリア内コスト	139,118 (330,227)	155,127 (147,108)	0 (0)	635 (856)	131,248 (271,531)	129,834 (124,462)	7,870 (58,696)	24,658 (21,790)
内 公害防止コスト	44,719 (19,600)	33,830 (32,113)	0 (0)	0 (0)	44,719 (19,600)	33,830 (32,054)	0 (0)	0 (59)
内 地球環境保全コスト	93,959 (309,742)	84,169 (74,807)	0 (0)	155 (452)	① 86,089 (251,046)	③ 60,908 (53,935)	② 7,870 (58,696)	23,106 (20,420)
内 資源循環コスト	440 (885)	37,128 (40,188)	0 (0)	480 (404)	440 (885)	35,096 (38,473)	0 (0)	1,552 (1,311)
内 上・下流コスト	0 (0)	1,220 (777)	0 (0)	712 (753)	0 (0)	28 (24)	0 (0)	480 (0)
内 管理活動コスト	0 (0)	9,442 (11,951)	0 (0)	5,927 (5,956)	0 (0)	3,515 (5,995)	0 (0)	0 (0)
内 研究開発コスト	256 (0)	9,851 (1,570)	0 (0)	0 (0)	256 (0)	9,851 (1,570)	0 (0)	0 (0)
内 社会活動コスト	0 (0)	2,272 (2,366)	0 (0)	2,143 (2,140)	0 (0)	129 (226)	0 (0)	0 (0)
内 環境損傷対応コスト	665 (5,200)	10,268 (17,275)	0 (0)	0 (0)	665 (5,200)	4,266 (5,060)	0 (0)	5,999 (12,215)
合計	140,039 (335,427)	188,180 (181,018)	0 (0)	9,420 (9,675)	132,169 (276,731)	147,623 (137,338)	7,870 (58,696)	31,137 (34,005)

2014年度の投資額は、冷凍機など大型の設備投資が少なく前年の半分ほどに減少しましたが、減価償却費などの費用は若干増加しました。

投資額について:
投資額とは当年度内に資産として計上された金額

- ① 極洋水産(株)では事務所棟に続き冷蔵庫の屋上にも太陽光発電設備を設置しました。発電した電力は全て中部電力(株)に売電しており、食品工場系では単独の設備投資としては最大の投資額でした。
- ② キョクヨー秋津冷蔵(株)本社・大阪事業所ではフロア補修、防熱扉改修などの工事に投資し施設の改善を行いました。



冷蔵庫屋上の太陽光パネル

費用額について:費用とは環境保全活動を実施し維持するためのコスト

- ③ キョクヨーフーズ(株)では前年度導入した冷凍機の減価償却費などが費用として大幅に増加しました。



スパイラルフリーザーの内部

2014年度 キョクヨーグループ 環境保全効果(量的比較)

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標	2013年度	2014年度	環境保全効果
事業活動に投入(インプット)する資源に関する環境保全効果	総エネルギー量(GJ)	279,141	276,566	① 2,575
	水資源投入量(m³)	287,042	295,187	② △ 8,145
	原材料(t)	25,535	27,521	△ 1,986
事業活動から排出(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	CO₂総排出量(kg)	16,082	16,172	△ 90
	廃棄物排出量(t)	4,965	5,075	△ 110

① 2014年度の食品工場系での生産量は2.2%増加し、それに伴いエネルギー使用量も増加しました。しかし、事務所系、冷蔵庫系でのエネルギー使用量の削減により全体では0.9%の減少となりました。

② 水資源使用量は上水、工業用水、地下水全体で2.8%の増加となりました。生産量の増加により増加幅は大きく、節水対策が必要です。

上水	122,830m³	→127,194m³	+4,364m³
工業用水・地下水	164,212m³	→167,993m³	+3,781m³

※事務所系の一部と冷蔵庫系の使用量が含まれています。

2014年度 キョクヨーグループ 環境保全対策に伴う経済効果

効果の内容	経済効果額(千円)
収益	① 33,064
省資源活動による費用削減	② 4,556
省エネルギー活動による費用削減	③ △ 30,437
合計	7,183

- ① 収益の約85%は極洋水産(株)と極洋フレッシュ(株)で発生した鮭の残渣を肥料・餌料業者に販売したもので、ほかに動植物性残渣や金属などをリサイクル業者に販売したものです。また、太陽光発電の収益も約6%含まれています。
- ② 生産量増大に伴い、排水処理費用が増大しましたが、廃棄物処理費用、洗剤・殺菌剤使用量の減少、環境損傷費用の半減などで費用削減効果がありました。



極洋水産で冷凍マグロをカットする様子

- ③ エネルギーの80%以上を占める電力は0.3%の使用量増加がありましたが、電力代は各電力会社による大幅値上げのため7.2%の増額となりました。

*集計にあたり「環境省ガイドライン2005年版」を参考にしました。

環境会計とは

企業が使った環境に関わる設備投資や費用とその効果を、量や金額で表したものです。会社はこれを使って経営管理や投資判断を行い、環境報告書などで企業の姿勢を内外へ発信します。

当社グループは、2005年度より環境会計を導入して環境保全活動のコストおよび効果を評価・分析しています。

環境法令の順守評価

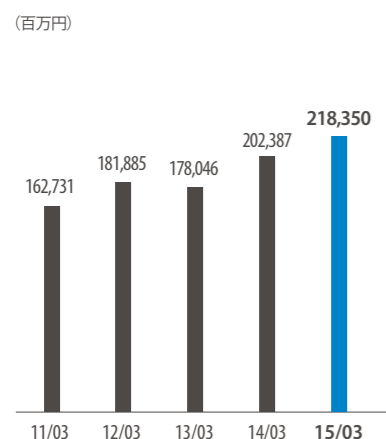
2014年度は、当社グループにおいて環境に重大な影響を与える事故はありませんでした。環境法令の順守評価では、排水水質、合併浄化槽水質に関する5件(3項目)の行政指導を受け、ただちに是正処置を施しました。

会社概要 (2015年3月31日現在)

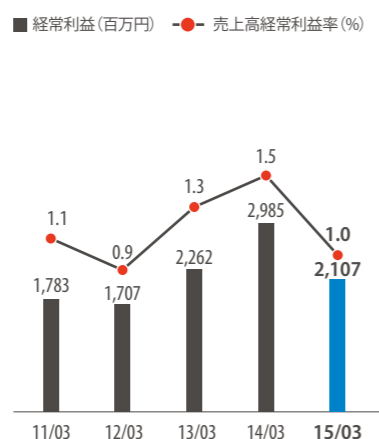
名称	株式会社 極洋	主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買い付け販売、加工食品および冷凍食品の製造販売
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号	従業員数	2,169名(連結) 578名(単独)
設立	1937年9月3日	連結対象子会社数	24社
資本金	56億6千4百万円		

主な連結財務指標

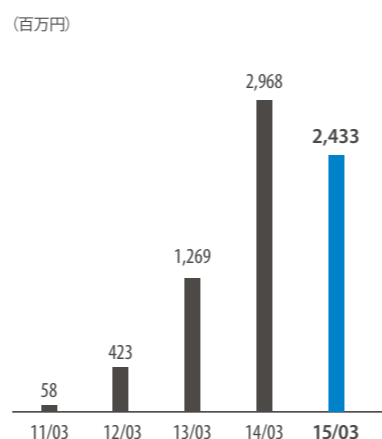
売上高



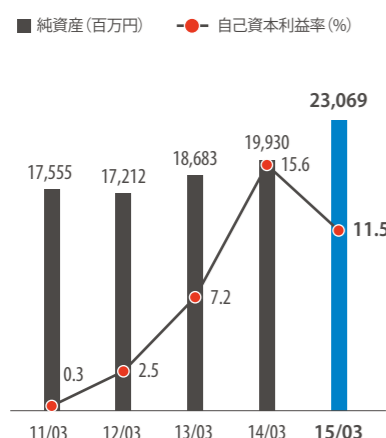
経常利益/売上高経常利益率



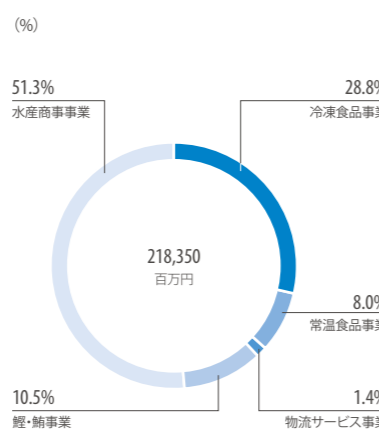
当期純利益



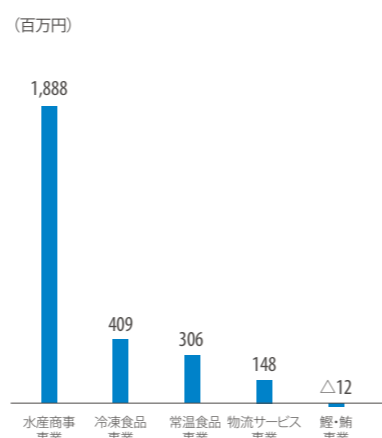
純資産/自己資本利益率(ROE)



事業別売上高構成比



事業別営業利益



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・
相談員協会
常任顧問

辰巳 菊子

観測史上最も暑い夏となった2010年を越すであろうといわれる今年の夏、連日記録的な猛暑日が続いています。千葉、茨城沖のサメ襲来が話題となり、海水温の上昇が気にかかります。国内だけではなく世界的にも今年は異常気象の事例に事欠きません。海の持つ熱容量をしのぐような異常気象とならないことを祈りますが、今年は海の生物にとっても生きにくい気象なのではないかと気がかかります。

「極洋グループ 社会・環境報告書 2015」を今年も事前に読ませていただきました。トップメッセージでは、2015年度からの新中期経営計画「バリューアップ・キョクヨー2018」で新たな価値を創造する企業を目指すとうたわれています。長くつちかった「魚の極洋」を礎に水産のプロとして、日本だけではなく世界の持続可能な食卓を牽引していただきたいと思います。

海は社会の共有資本であり、扱う魚は海のめぐみそのものであることから、「魚の極洋」としては、生物多様性の保全はCSRの最重要課題と考えます。トップメッセージでも「環境経営の推進」を取り上げておられ、MSC認証などの取得拡大を始め、基本的な環境の取り組みを着実に進展させておられることが確認できます。「キョクヨーの環境活動」にある環境への取り組み年表は大事な記録です。これからの課題として、海洋汚染の問題などにも目を向けていただければと期待しています。

環境会計では環境保全コストを事務所系、食品工場系、冷蔵庫系と負荷の異なるグループ分けをし、それを投資と費用に分けて記載し、昨年度との違いなど具体的に説明されているのは、それぞれの部署にとって、納得のできる報告となっていると思います。また、私たちのくらしでは食品ロスが重要な環境問題であり、食品を扱う企業の工場での廃棄物は気にかかるものの一つですが、経済効果のところ、最大限の有効利用をされていることがわかり納得です。株式会社ジョッキのおいしそうな「鮭かわちップス」の開発はその最たるものでしょう。

今年の報告書で一番目を引いたのは巻頭の特集記事でした。消費者の商品購入のための選択が暮らしの持続可能性を決定します。そのため私は常々「商品の一生」を知って商品選択をしようと呼びかけています。しかし商品の一生はなかなか消費者には見えにくいもので、この特集ではまさにその商品の一生が丁寧に説明されていました。今回はクロマグロの完全養殖事業の説明ではありましたが、私たちの手に届くまでのクロマグロの一生とともに、クロマグロを育てる現場の方々の並々ならぬご苦労なども深く知ることができ、とても勉強になりました。また蓄養養殖事業でスタートしたクロマグロの養殖ですが、資源保護の環境的要請から今や完全養殖事業の取り組みも順調に進んでいることを知ることができ、価値ある特集記事であると高く評価します。

最後に、「さけ中骨水煮缶詰」の自主回収事故を踏まえた検証プロジェクトのコラムがありました。食を預かるものとして、何よりも重要な事業者の信頼性をいかに確保するかは常に取り組むべき問題です。私達の暮らしを長く支え続けていただくことを期待して止みません。

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。

当社グループが環境保全活動への取り組みを開始して14年目に入りました。環境方針にも掲げていますとおり、生物多様性への保全は当社グループの最重要課題であり、今回の特集記事にはクロマグロの完全養殖を中心に養殖事業の取り組みを紹介しました。完全養殖は生物多様性の保全という意味では生態系の保全や持続可能な資源の利用を実現し、グループの中で調達から販売までの一貫した事業としてわかりやすく説明したものです。

ご指摘ありました海洋汚染の問題は、餌やりの工夫、植物たんぱく質の餌への比率アップなど、まだ研究課題として残っていますが、海を汚さず、海からの恵みを最大限に活かした取り組みを推進してまいります。

食品の安心・安全に関わる問題は、総合食品会社である当社グループの常に取り組み課題であるとともに、辰巳顧問が常々強調しておられる「商品の一生」が、よりわかりやすく見えるような商品の開発、提供に専念し、ステークホルダーからの信頼をさらに高める体制を整えてまいります。

今後とも倍旧のご指導、ご助言をお願い申し上げます。