



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。

■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 1,529kg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。

キョクヨーグループ 社会・環境報告書 2016



いつも となりに
おいしいキョクヨー

目次

03 | トップメッセージ

特集

05 | 新生「塩釜工場」完成!

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

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 | 地域社会とのコミュニケーション

26 | 株主・投資家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

データ編

33 | 人事データ

34 | 環境データ

35 | 会社概要、主な連結財務指標、編集後記

36 | 第三者意見

編集方針

本報告書は、「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」キョクヨーグループが、社会や環境の変化に、今、いかに取り組み、何を提案しようとしているのか、分かりやすくお伝えすることを目的としています。

2016年版では当社グループの新工場、極洋食品(株)塩釜工場を「特集」に据えました。グループの“シンボル”となる、この最新工場から、キョクヨーグループが重点を置くさまざまなコンセプトや取り組みをご紹介します。

さらに食品会社として命題である「健康で心豊かな生活と食文化への貢献」、「安心・安全な商品の安定的な供給」、「低炭素社会の実現」、「資源循環型社会の実現」、「生物多様性の保全」という5つのテーマについても、2015年度を中心とした取り組み・成果をご報告いたします。

総合食品会社としての本来業務と、キョクヨーグループの考えるCSRや環境配慮がいかにリンクし、機能しているのか、多くのステークホルダーの皆様にご理解いただくための一助となれば幸いです。

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。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、キョクヨーマリン愛媛(株)、極洋フィードワンマリン(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、サポートフーズ(株)、(株)ジョッキ、指宿食品(株)、(株)エイベックス・キョクヨー、インテグレート・システム(株)を除いています。

対象期間

2015年度(2015年4月1日から2016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

2016年9月

作成部署・お問い合わせ

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

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

社会における キョクヨーグループの役割と責任

海の恵みを次世代へと受け継いでいく ために、持続可能な漁業の実現に向けて 弛まぬ努力を続けてまいります

朝食の焼き魚や、お弁当のエビフライ、そして、お寿司など、昔も今も、水産物は日本人の食生活に欠かせない存在です。1937年に漁撈会社としてスタートした当社は、長年にわたって培ってきた水産のプロとしての総合力を活かし、海外から日本の食卓へ、そして日本から海外の食卓へと海の恵みを安定供給し続けることで、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。

近年、世界人口の増加や健康志向を背景とする和食ブームなどにより、世界的に水産物の需要は拡大し、水産資源の保護・管理が国際的に強化される傾向にあります。水産資源を次世代に受け継いでいくことは、水産・食品業界に携わる当社グループにとって重要な社会的責任であると同時に、事業を継続する上での重要課題です。私たちはこれからも、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し社会とともに成長し続けるために、業界団体やステークホルダーと連携を図りながら、持続可能な漁業の実現に向けて取り組んでまいります。

キョクヨーグループの重要課題

品質管理と環境保全を経営の重点課題に 掲げ取り組みを推進しています

気候変動や資源の枯渇をはじめとしたさまざまな課題が顕在化する中、企業には持続可能な社会の実現に向けて、事業活動が社会に及ぼす影響をしっかりと把握しながら、事業特性や強みを活かし、課題解決に向けた取り組みを実行することが求められています。

当社グループでは、「健康で心豊かな生活と食文化への貢献」「安心・安全な商品の安定的な供給」「低炭素社会の実現」「資源循環型社会の実現」「生物多様性の保全」の5つを重点テーマに掲げ取り組みを推進しています。なかでも、食の安心・安全と環境保全は経営の重点課題に掲げています。

食の安心・安全は食品会社として第一の責務であり、品質問題発生時の社会への影響や事業収益においても多大な影響を及ぼすため、最重要課題と位置付けています。当社グループでは、各工場での品質管理レベルの向上と衛生管理の徹底に努めるとともに、独自のフードディフェンスガイドラインを作成し、管理体制を強化しています。

また、商品の廃棄についても責任はメーカーにあるとの認識のもと、優良処理業者の選定、転売できない形態での排出、処分の立会、現地確認を原則化いたしました。

環境保全においては、事業活動に係るすべての法規制や自主的な取り決めを順守し、水産物資源の漁獲・調達、生産・加工、物流および販売などの、本来業務に環境マネジメントシステムを効果的に取り込み、汚染の予防や、省エネルギー・省資源による環境負荷の低減、また廃棄物のリサイクルにも取り組んでいます。また、当社グループでは生物多様性の保全や資源保護の観点から、持続可能な漁業の実現に貢献すべく2006年から国内外の子会社、工場を含めてMSC^{*1}認証やASC^{*2}認証の取得拡大に努めています。将来的には当社ブランドの市販商品に海のエコラベルである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います。

^{*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国際的な認証制度

中期経営計画の進捗

中期経営計画最終目標に向けた基礎 固めを着実に進めることができました

当社グループは2015年4月より中期経営計画『バリューアップ・キョクヨー2018』をスタートいたしました。初年度は、当社グループの基幹工場となる塩釜新工場が完成、家庭用冷凍食品の販路拡大のほか、海外においてはロサンゼルスに営業所を新たに開設するなど、事業拡大に向けた施策を国内外で積極的に行いました。さらには、西日本における鯉製品生産拠点となる新会社を設立し、生産規模の拡大を図りました。

引き続き、「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」「差別化戦略」の3つを事業戦略の柱に、中期経営計画の最終目標達成に向けて邁進してまいります。

ステークホルダーの皆様へ

企業理念の実践と中期経営計画の着実な 推進により、グループ企業価値の最大化 を目指します

わが国は、少子高齢化社会を迎え労働力の確保という点でもさまざまな問題が顕在化してきています。政府は一億総活躍社会という目標を掲げましたが、当社グループにおいても全従業員が活躍し、公私ともに充実した生活を送れるような体制の整備を進めてまいります。

また、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体制を構築することで、コーポレートガバナンスを強化してまいります。

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、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グループを目指してまいります。



株式会社 極洋
代表取締役会長
多田 久樹



株式会社 極洋
代表取締役社長
今井 賢司

新生「塩釜工場」完成！

—「魚の極洋」の基幹工場として—

キョクヨーグループは中期経営計画(2015年度～2017年度)において、業務用冷凍食品に加え、家庭用冷凍食品の強化により、事業規模の拡大を目指しています。その基幹工場となる存在が、この塩釜工場です。

同敷地内には塩釜研究所が併設されており、協同で生産機器の開発・改良を行い、作業効率向上による製品のコストダウンや商品開発を行うなど、付加価値商品の製造拠点として位置付けています。



皆様の期待に応え、冷凍食品セグメントの基幹工場を目指します

塩釜新工場は2015年12月に引き渡しを受け、年明けより順次、ラインの稼働を開始しました。従来の業務用調理冷凍食品に加え、新たな成長戦略の柱として2014年度から参入した家庭用(市販用)冷凍食品や、焼き魚、煮魚の生産も行う、まさに「冷凍食品セグメントの基幹工場」を目指しています。

特に力を入れているのは、電子レンジ調理や、解凍してそのまま食べることが出来る衛生的で簡便性のある製品、冷凍で流通し売り場では解凍されチルド温度帯で販売される製品等、工場生産されたそのままの形で消費者の手に渡る製品群です。現在、このような市販用製品の生産量は、総生産の約4割に達しています。

各生産ラインは、海外加工製品とコスト面で肩を並べるべく、大幅な機械化(省人化)を進めているほか、衛生面でも一層留意した造りとなっています。

早期に全ラインを安定稼働させ、皆様のご期待に沿えるよう、全従業員一丸となって頑張っております。今後の極洋食品(株)にご期待ください。



極洋食品株式会社
代表取締役社長 吉富 毅

極洋食品(株)塩釜工場の概要

名称	極洋食品(株)塩釜工場
生産品目	業務用冷凍食品(天ぷら、フライ、グラタン、焼き魚他) 家庭用冷凍食品(お弁当用商品、おかず、惣菜商品他)
生産計画	約7,000～9,000t



コンセプト

- ・家庭用冷凍食品や自然解凍冷凍食品など、新カテゴリー商品への対応
- ・グループの調達力を活かし、水産物を中心とした、こだわりの原料を使用した基幹工場
- ・生産効率を高め、マーケットの変化に迅速に対応出来る新技術、最新設備の導入
- ・環境に配慮した設計、品質管理体制の充実による、安心・安全な商品提供
- ・新規雇用の創出による地域経済への貢献



尾付きチリセット



さば塩焼き



香ばしえび旨フライ



01 | 研究所・他部署とのリレーションを強化

あらゆる商品製造に対応する「全員参加型」工場

塩釜工場には、あらゆる形態の商品製造に対応すべく、さまざまな設備などを設置、投入しました。そのため工場内には、併設しているキョクヨーの塩釜研究所の職員はもとより、本社の商品開発部や販売に関わる支社や各事業部、時には原料供給した本社の水産商事部門等から、さまざまな関係者が技術指導や検品に訪れます。常にいずれかのラインで、“試作”や“検証”を従来以上に実施しています。キョクヨーグループの「全員参加型」工場から生まれる製品にご期待ください。



新生「塩釜工場」完成！—「魚の極洋」の基幹工場—



02 | 安心・安全への取り組み

ハード・ソフトの両面から取り組みを強化

クロスコンタミネーションの防止対応

市販の家庭用冷凍食品は、その荷姿のまま、お客様の手にわたる最終形態製品です。コンタミの防止と、クリーンレベルの保持を徹底するために、工場内の清浄度区分を細分化し、従業員の動線にも制約、配慮しています。また、隣接する清浄区分の異なる部屋間の気流についても、各室の給気量と排気量を調節することによって各室の気圧を管理しています。

さらに、最新型の自浄洗浄機能付きフリーザーの採用や、製造工程の見直しなど、ハード・ソフト両面から対策を実施しています。

清浄度区分図



各フロアで清浄度区分ごとに床色を変えています。(※色はイメージ)

異物・防虫対策



防虫ユニット

異物混入を防ぐために最新鋭のX線探知機を、品質保証部と最も有効な活用方法を模索し設置しました。

防虫対策においては、外壁、内壁に施した一次・二次バリアをはじめ、各部屋間の給排気口に「気密型防虫フィルター」や「逆流防止ダンパー」を導入しました。また、床に配した排水口も、封水した「ワントラップ型」の構造で密閉性を高め、侵入を防止します。



自浄機能付冷凍機



03 | 環境配慮設備の導入

環境にもやさしい工場を目指して

フロンの2020年問題に対応した自然冷媒使用フリーザーを採用

新設した冷凍機には、オゾン層を破壊しないアンモニアでCO₂を冷却する「間接冷却方式」の新鋭機を採用しました。アンモニアの漏洩など、万が一の緊急時でも現場に漏れず、作業員や被冷却物に与えるリスクを最小限に抑える設計になっています。

また、省エネ性で消費電力やエネルギー由来のCO₂を削減するだけでなく、「フロン全廃」という環境課題にも対応しています。



新設されたノンフロン冷凍機

外壁に環境配慮型のノンフロン断熱不燃パネルを使用

その優れた断熱性が、室内の空調の負荷低減につながります。



オゾン層破壊係数ゼロ、地球温暖化係数も限りなくゼロに近い、環境配慮型のノンフロン断熱不燃パネルを使用しています。

芯材の発泡工程でHFOを使用

導入された最適空調システム

工場内の温度を効率よく、かつ最適なレベルを保つために外調機および中温パッケージエアコンを採用しました。



04 | 働きやすい職場環境の整備

機械化による作業負担の軽減と生産性・快適性の向上

「少子高齢化」と向き合う現代日本において、安定した労働力確保は重要課題です。「安心・安全」の強化や、商品の高付加価値化に取り組む新工場ではなおさらです。そのため、設備導入に際しては、重労働などの作業を排除し、「生産効率」だけでなく、「快適性」の向上にも配慮しました。

「フードディフェンス」が重要視される中、キョクヨーでは、「コミュニケーションこそ最大のフードディフェンスである」と考えており、今後も従業員の長所や創造性を尊重し、活気ある職場環境の構築に努めます。



従業員の負担軽減のために導入された設備類



講習会風景



05 | 地域経済への貢献(企業市民として)

地域に深く根差し、愛される工場を目指して

極洋食品(株)は1948年、塩釜の地でグループ最初の加工工場として、操業を開始しました。キョクヨーグループの新入社員の多くは、この塩釜工場研修を受け、そしてキョクヨーの「ものづくり」と「イズム」をこの工場学び、各部門に戻っていきます。それゆえキョクヨーで働く従業員にとって、塩釜は想い入れのある特別な地です。

新工場の従業員のみならず、その家族、そしてその向こうにつながる塩釜の皆さんとともに、新工場はこの地に深く根ざすことを目指しています。

感謝、新工場の建設

東日本大震災から5年となった。震災で塩釜市も大きな被害を受け、工場も被害を受けたことと思う。撤退することなく引き続きこの地で仕事をすることを決断して下さったことに感謝している。

一番心配するのは、働く場所がないので住み続けることができません。塩釜から、また宮城県から他の地に人々が出て行かれること。震災後、佐藤塩釜市長とともに極洋様に伺い、何とか撤退

せず新しい工場を建ててほしいとお願いした。平成25年の3月に塩釜に新しい工場を造ろうとの話をいただいた。それから3年、新工場の竣工を迎えた。

新しい工場は最新式の機器が入り、業務用のみならず市販用の新しい商品も作られる。社員の皆さまの目も輝いている。素晴らしい工場で、これからは一人でも多く入っていただけるようにお手伝いさせていただく。



宮城県知事
村井嘉浩氏

みなと新聞2016年2月19日掲載(2月9日竣工式関連記事より)

キョクヨーグループの社会的責任

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。

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

中期経営計画では、東京五輪開催年度である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、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%		

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を推進
- 新たに1社がISO14001を認証取得予定

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

- 市販用冷凍食品の市場開拓・販売拡大
- 新商品発表会での商品紹介
- ジャパン・インターナショナル・シーフードショーへの協賛

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

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
- 熊本地震の被災者支援

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

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。

キョクヨーグループ 【主な事業内容】
水産物の輸出入・国内買付け販売、加工食品および冷凍食品の製造販売



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



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・ロサンゼルス)
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)

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



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・農畜産物、レトルト食品、健康食品、カタログ販売など



2015 TOPICS

バリューアップ・キョクヨー2018を スタート

「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」を更に進化させるとともに、新たに「差別化戦略」を加えて目標の達成に取り組んでいきます。

KYOKUYO AMERICA CORPORATION ロサンゼルス営業所を開設

北米最大のアジア系人口を抱え、多くの日系水産問屋が本社を構えるロサンゼルスにおいて、当社グループが得意とするきめ細かい顧客対応を実施し、生食用を中心とする当社製品の海外での販売拡大を目指します。

コーポレートサイトを 全面リニューアル

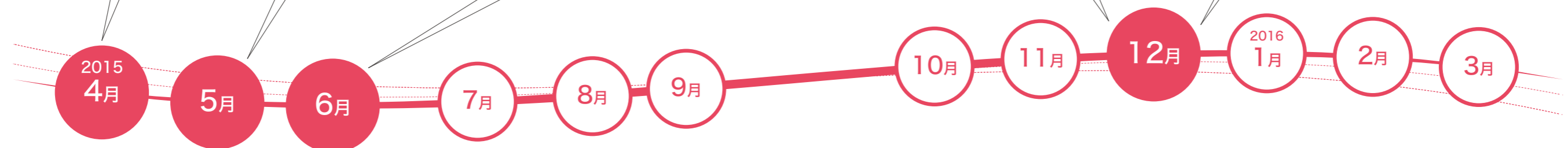
一般消費者、株主、投資家の皆様やお取引先様、就職活動中の方々に向けて、情報を充実させ、見やすく操作性を向上させたものに全面的に刷新しました。当社商品を使用したレシピなども掲載し、スマートフォンにも対応したものとなっています。

キョクヨー秋津冷蔵(株)城南島事業所が ISOのグループ認証に加入

現在、東京地区の営業冷蔵庫は、平和島地区の冷蔵庫群が大規模な改修中で庫腹不足を来しています。その需要に応えるべく、同事業所は2014年8月より営業を開始、約1年の準備期間を経て、2015年11月に外部審査を受審。翌12月に加入を認められました。

極洋食品(株)塩釜新工場が完成

極洋食品(株)本社工場敷地内に新工場が竣工し、新生「塩釜工場」として完成いたしました。当社グループの基幹工場として、業務用冷凍食品に加え、家庭用冷凍食品の生産を強化し、事業規模の拡大を目指していきます。



海のおいしさと、おどろきをもっと食卓に届けるために



「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(株)極洋の登録商標です。

なぜ重要か？

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高まっています。一方、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。そのため、多様化するお客様のニーズに即した商品を開発することが魚食の普及につながるとキョクヨーは考えます。

塩釜研究所の研究開発の取り組み

塩釜研究所では、各事業部および販売各支社等の依頼により安心・安全な商品をお届けするための保存試験、衛生検査、栄養成分分析等の基礎データ提供並びに加工工程の改善、歩留まりの改善、残渣の有効利用等による生産性の改善などによるコストダウンを図っています。

さらに、商品の品質改良やレパートリーの開発、適用魚種の拡大においても、現場担当者を交えて連携を図り、技術提供しています。

VOICE

お客様や社会の声・ニーズを大切に商品づくり「だんどり上手」製法特許取得

当時、研究所の開発員だった私は、「凍ったままでも調理できる」、「食感がソフト」、「生臭さを感じにくい」といった特徴を持つ骨なし切身の開発を依頼されました。切身の販売を増やしていく上で、それらは不可欠な品質と位置付けられていたからです。同時に、他社と差別化できる「特許化できる製法」であることが条件でした。「加熱しても固くならないようにするためには…」 「旨みを損なうことなく生臭さを軽減するには…」 試行錯誤すること一年、独自製法で製法特許を取得し、その技術を使ってさまざまな魚種向け

に加工法を調整しました。結果、「だんどり上手」という冠名でシリーズ化することになり、現在も病院や老健食等で拡販中です。販売部署の期待や要望は、その向こうにいるお客様や社会のニーズです。現在、私は本社の商品開発部に籍を移しましたが、「理想の商品づくり」のためにやることは変わらないと思っています。



株式会社 極洋
商品開発部 商品開発第2課
課長 松野 智

日本の魚食ファンを増やすために

当社は「魚を得意とした総合食品メーカー」として、「魚食普及」を目的とした水産庁主導のFast Fish(ファストフィッシュ)活動に賛同しエントリーしているほか、「日本さかな検定」(主催:一般社団法人 日本さかな検定協会)への特別協賛など、日本の伝統である魚食文化の復活・継承につながるキャンペーンやプロモーション、冷凍食品の優れた特性や安全性を広くアピールするイベントなどに参加しています。



会場で奮闘する家庭用冷凍食品部金澤主事(右端)

当日の会場の様子※日本冷食協会HPより

第40回2016日本ホビーショーの会場内で実施されたイベント「おいしいパーティテーブル」(首都圏市販冷食連絡協議会主催、2016年4月28日～30日開催)では、バイキング形式のラウンジスペースで来場者に冷凍食品を試食提供しました。創作意欲の高い来場者の皆様は、食に対する関心も高く、貴重なご意見や激励を数多くいただき、従来のプロモーションとはひと味違う有意義な機会になりました。

2015年10月5日～9日の5日間、農林水産省内「消費者の部屋」において、(一社)日本冷凍食品協会が展出した「冷凍食品特別展示」にキョクヨーも参加しました。

このイベントは一般消費者に対し、冷凍食品の優れた特性や安全性を広くアピールすることを目的に、毎年10月、「冷凍食品月間」のイベントとして、どなたでも無料で参加でき、好評を博しています。

期間中、当社は「さけの塩焼き」「さばの照焼き」「ぶりの照焼き」「さわらの西京焼き」「さけじゃがバター」の5品を展示。「国産天然ぶりの磯辺フライ」は試食提供し、多くのお問い合わせをいただきました。



さけの塩焼き

さばの照焼き

TOPICS

高齢者向け商品の開発(メディケアフーズ展2016)

(株)新東京フードでは、噛むことや飲み込むことが難しい患者さま向けのサルコペニア*対策を施した栄養価の高い商品を開発し、「見て楽しく」、「食べておいしい」、そして柔らかさの機能を有した新ブランド「うるかむ」商品として販売を開始しました。本商品はリハビリ専門病院から導入を開始し、今後は介護施設での使用と展開を図り、最終的には在宅介護者までを対象に考えています。

今回開発に成功した独自の軟化技法は、特許出願を果たした全く新しい製法で、「銀鮭味噌焼き」「いかの煮付け」等の主菜は、薬品、薬剤を一切使用せず、切身形状を残したまま、美味しさと柔らかさを追求した今までにない商品となっています。

展示会では多くの病院関係者、施設関係者から驚き

の声とともに、「おいしい介護食」という評価をいただきました。また嚥下困難者向けに離水対策を施した煮凝り商品は、「魚の味が濃く単なるゼリー寄せとは全く違う」と評価もいただきました。

介護食は生活を快適にし、その裾野はますます拡大する市場です。今後も積極的に紹介と導入を重ね、多くの方に「食べて元気」を実感していただきたいと思います。



※サルコペニア: 筋肉量が低下し、筋力または身体能力が低下した状態。加齢によるものと不活動、疾患、低栄養などによるものがある。主に高齢者に見られ、運動・身体機能に障害が生じたり、転倒・骨折の危険性が増大し、自立した生活を困難にする原因となることもある。

おいしさへのこだわりと 食品への信頼につながる 安心・安全へ



なぜ重要か？

近年、食の安全性に対するお客様や社会の要求はますます高まっており、品質問題の発生は社会や事業収益への影響が甚大です。キョクヨーはこうした認識のもと、バリューチェーン全体で製品の品質向上や安全性の確保に努めることで持続的な成長を図ります。

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決め事項についても遵守致します。

正確な情報の提供

取り扱う商品の情報をお客様へ正確にわかりやすくお知らせ致します。

誠実なお客様対応

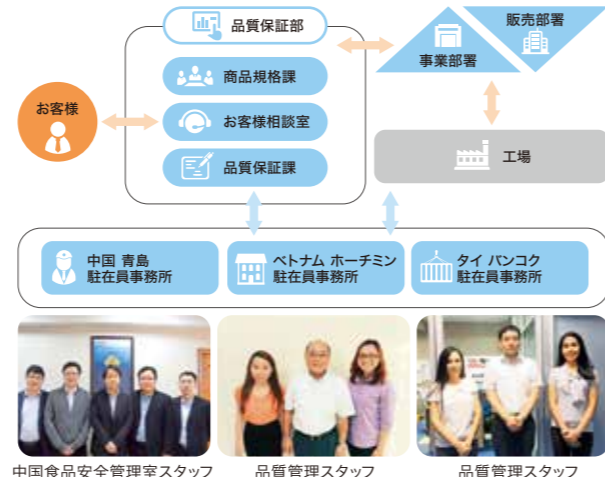
取り扱う商品で事故又は苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案及びお客様への報告などを迅速かつ誠実にいたします。

キョクヨーの品質保証体制

当社では、安心・安全な食品を調達することを第一に考え、品質保証部を中心とした品質保証活動に取り組んでいます。安心・安全な商品を調達するために、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監査・指導を行っています。

海外工場については、中国、ベトナム、タイに品質管理専門の日本人スタッフおよび現地スタッフを配し、商品の品質、衛生管理の徹底に努めています。現地スタッフには日本国内での研修を定期的に行い、日本向け食品に必要な管理への理解を深めるように徹底しています。

品質保証体制



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、セキュリティー管理はもちろん、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」であると考えており、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。

お客様相談室

当社では、お客様の「声」を大切に、安心・安全な商品づくりに速やかに活かして対応しています。お客様相談室では、お客様一人ひとりの立場に立ったきめ細かな対応を徹底し、お問い合わせいただいた内容を貴重な情報として役立てるよう取り組んでいます。

年度	お客様からのお問い合わせ件数
2013年度	3,000件
2014年度	5,700件
2015年度	3,600件

正確な情報発信

食品表示や商品カルテ等により、お客様へ正しい情報を提供するため、食品に使用されるすべての原材料の産地、規格、履歴などの情報収集を行い、その内容の確認および保管管理を行っています。食品表示に関しては、2015年4月に施行された「食品表示法」に対応し、食品表示の改版作業を順次行っています。

VOICE 品質保証事例の最近の傾向について

最近、衝撃的であった大きな事件として、廃棄を依頼した「事故品」等を依頼先の産業廃棄物業者が不正に転売していた事件がありました。

日頃より自社および協力工場の皆様と、「事故品」の発生をできる限り防止すべく対策を立てていますが、このような形で「事故品」が流出してしまうと、法令に則って処理し、廃棄証明書(マニフェスト)を入手するだけでは、不十分だということになってしまいます。悪意をもった業者による「事件」とはいえ、製造販売会社側も排出責任のほか、ブランドオーナーとしての社会的責任を問われる情勢であったため、事件以降、当社グループでは以下のことを取り決めました。

- ・ グループ各社が契約する産廃業者の聞き取りを実施し、支社の契約等も本社で一元管理する
- ・ 優良処理業者への依頼を基本とする
- ・ 処分場の確認
- ・ 廃棄処分には立会いを実施し、転売防止策を図る

先のキョクヨー協力会技術研究会では、このキョクヨーグループの社内規定を会員各社様にも周知し、理解を求めました。

また、「フードディフェンス」への対応強化が、販売先顧客から一層強く求められていること、加えて品質管理の要求レベルも年々上がっていることを共有し、その対応のためにも、新たな認証取得などに積極的にチャレンジするよう協力会の会員工場に依頼し、その協力を惜しまないことも併せて申し上げました。

グループおよび協力工場と一丸となって、今後も「安心・安全」をお届けするために、さまざまなテーマを掲げ、忌憚のない意見交換を続けていきます。



株式会社 極洋
品質保証部
次長 山本 尚行

商品回収実施のご報告

平素より極洋および、キョクヨーグループ製品をご愛顧賜り、厚く御礼申し上げます。

2015年11月、弊社が販売しております缶詰商品「やきとり(塩味)」および「赤貝味付」の一部に、製造工程中の加熱殺菌不足によるものと推察される膨張した商品が認められ、万全を期するため、当該商品の自主回収をさせていただきました。

お客様並びにお取引先様に多大なるご迷惑をおかけいたしましたこと、改めて深くお詫び申し上げます。今後このようなことがないように、品質管理体制を一層強化し、再発防止に万全を期する所存です。今後ともご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

地球温暖化の防止や 食品廃棄物の発生抑制などに 取り組んでいます



なぜ重要か？

CO₂排出量の増加を主な要因とする地球温暖化は、海面や水温の上昇、不安定な天候を引き起こすなど、海洋へ与える影響が大きく、海洋資源の安定的な確保を妨げる要因となっています。そのためキョクヨーは、エネルギー・資源の効率的な活用に努めています。

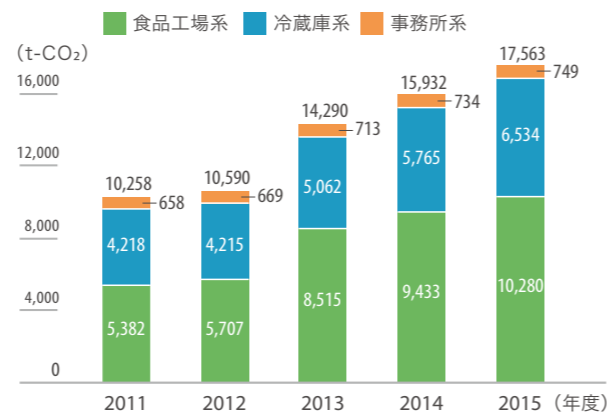
CO₂排出量の削減

2015年度のキョクヨーグループのCO₂排出量は17,563t-CO₂で、前年度比10.2%の増加でした。

最大の増加要因は、キョクヨー秋津冷蔵(株)城南島事業所が加入し、庫容量で23.7%と設備的に大きな追加があったことです。城南島事業所をはじめ、冷蔵庫系サイトは効率的な運用を目指し、収入tあたりの原単位などによる独自の管理に努めています。

工場系サイトは生産量の増加に比例し、ほぼ同様の伸び率となりました。こちらも生産量あたりの原単位管理に努め、省エネルギーに努めます。

CO₂排出量 —グループ合計—



※2013年度より食品工場2社が加わっています。

TOPICS 新電力という選択肢

キョクヨー秋津冷蔵(株)大阪事業所は、2015年9月に電力供給元を新電力事業者に切り替えました。新電力事業者が増えたことで、利用者にとっての選択肢が増え、安定した電力供給の確保が可能となってきています。

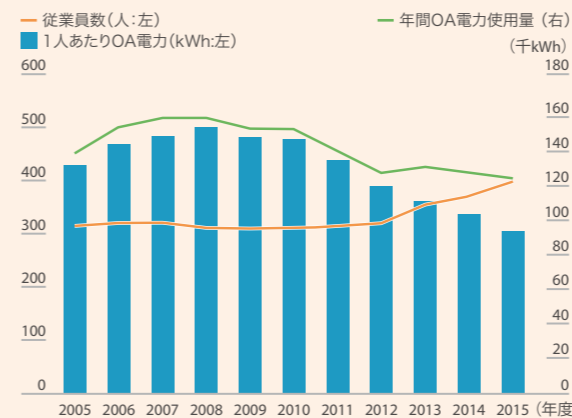
当社では、風力発電、木質バイオマス発電、太陽光発電などによる電力供給を行う事業者を選択したことにより、CO₂の排出係数が大幅に低下し、環境対策として有意義なものとなりました。

TOPICS OA電力使用量削減

情報システム室では、社内OA機器の使用電力削減のため、毎年、従業員のPC機器入れ替え目標を立て、実施しています。

下のグラフは計測を始めた2005年から2015年度までの赤坂本社、東京支社の11年間のOA電力使用量の実績推移ですが、当初はOA化が進むにつれ、1人あたりの使用量も増加していました。2009年からは減少に転じ、2015年度はピークだった2008年度実績より39%の削減となりました。その間、赤坂地区の従業員数は27%増加していますが、OA電力使用量総量でも22%の削減につながっています。

今後も省エネと社内インフラ整備両立のため、積極的な計画立案と導入を進めていきます。

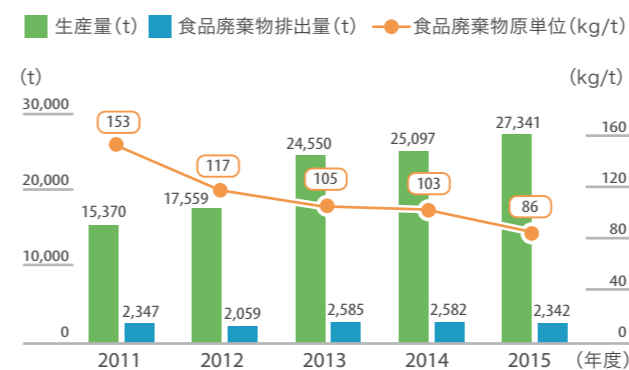


食品工場系の食品廃棄物

当社の直系食品工場5社7事業所の総生産量は、前年比で8.9%増加しました。しかし、そこから発生される食品廃棄物の総排出量は、一部の工場で使用原料を変更したこと、また、自社内で堆肥化を実施していることが貢献し、9.3%の削減(向上)となりました。結果として、製品生産1tあたりの原単位は16.5%と、大きく向上しました。

また、発生した食品廃棄物は、飼料や肥料に再利用されるよう、リサイクル業者に委託し、食品廃棄物リサイクル率は100%を継続しています。

生産量・食品廃棄物排出量・同原単位 —食品工場系—



フロン漏洩事故を経て

2015年6月、極洋水産(株)にて、朝の定時点検中に冷凍機の圧力低下を確認。ただちに冷蔵庫内の巡回を開始し、2階の通路天井部に著しく凍り付いている箇所を発見しました。

冷媒が漏れていると判断し漏洩箇所を特定。原因は配管の締め付け不良および振動による緩みと推定し、補修後、漏洩分の冷媒を補充しました。漏洩量(=充填量)はフロンR23が300kg。県の「危機管理部」へ「事故届出書」を提出し、この春にも国土交通大臣へ「フロン類算定漏えい量等の報告書」を提出しました。幸い人的・物的被害も無く、その後、漏洩もなく正常に稼働していますが、今回漏洩したフロンR23は温暖化係数(GWP)で14,800。算定漏えい量をCO₂換算すると4,400t。これは、極洋水産の電力由来のCO₂排出量で約2年分に相当します。一夜にして、同社の過去2年分の節電努力が無に帰したことになり、当事者の極洋水産(株)も含め、グループとしてもショックの大きい漏洩事故でした。

再発防止策として、冷蔵庫全域にわたる配管すべてのチェックは勿論、「冷媒管理手順書」の見直しも実施しましたが、この事故以降、「担当者達の緊張感が増したことが大きい」と、工場長から報告を受けています。

ISOの外部審査においても、「漏洩に早く気付いたこと。そして日頃の「緊急事態対応訓練」や「手順書」の成果が出て、漏洩箇所の特定、補修、復旧まで、適切な処理を遂行できたことは、他工場にも見習ってほしい好事例である。」との評価を頂きました。

漏洩は残念でしたが、どこの工場にも起こり得ることで。今回の経験は、グループの全工場や冷蔵庫で横断的に共有し、全社的に再発防止に努めています。

TOPICS 銀鮭フィーレより出る端材も有効活用

定塩フィーレ製品を生産する海洋フーズ(株)では、生産時に身が割れてしまったものも、フレークの原料に転用し有効活用しています。

元来、海洋フーズ(株)の鮭フレーク製品は機械を使わず、すべて手作業による「粗ほぐし」のため、その食感のみならず、鮭本来の「うま味」が伝わると好評をいただいています。一度ご賞味ください。



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



なぜ重要か？

乱獲や違法な漁法、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。そのため、キョクヨーは「食」という直接生物資源を扱う企業として、将来にわたって事業活動を継続するために持続可能な海洋資源の利用に努めます。

FSC[®]認証マークの使用について

キョクヨーグループでは、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い、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。

MSC認証、ASC認証[®]への取り組み

当社グループでは、水産物の持続的な利用を目指して2006年よりMSC認証に取り組んでいます。2014年からはMSCの養殖版であるASC認証にも取り組み、(株)極洋本社をはじめ、国内3工場、海外3拠点で、流通、加工工程に関わるCoC認証を取得しています。(2016年3月現在)2015年11月には、MSC本部のグローバルマーシャルディレクターのニコラ・ギシュー氏らが来社し、当社多田社長(当時)、村上専務(当時)と会談しました。

海外でのMSC認証の状況などが話題となり、多田社長も、当社のまき網事業での認証取得可能性や2020年東京オリンピック・パラリンピックでの認証食材供給など、今後も前向きに取り組みを継続していく方針を話しました。



MSC本部のニコラ・ギシュー氏(左)と
アジア太平洋地域ディレクターのバトリック・カレオ氏(右)



※MSC認証、ASC認証：持続可能で適切に管理された漁業や、その漁業で捕獲されたり(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。

持続可能なクロマグロ養殖を目指して

キョクヨーグループでは、四国南西部の宿毛湾で3社のマグロ養殖事業会社を経営しています。ここでは、より良い品質のマグロを生産することに加えて水産業の未来を見据えた持続可能性や生物多様性へのアプローチ、そして安心・安全を必須課題として日々、改善を加えています。



餌について

従来、養殖事業は、多獲魚種を餌として与え、高級魚を増やす手法からスタートしています。しかし、水産資源保全の視点からはできるだけ餌の天然魚比率を下げることが社会的要請となっています。キョクヨーでは現在、生餌と魚粉や植物タンパクを混合したマッシュを使い分けながら給餌しています。使用比率は事業所、いけすにより調整中ですが、重量比で生餌8〜9：

マッシュ2〜1ぐらいの間で少しずつ生餌の比率を減らす方向で給餌方法を模索しています。生餌は基本的には天然魚を使いますが、水産加工場から出る魚種の加工残滓を半分ほど混ぜ与えているいけすもあり、天然資源へのインパクトを減らす努力を続けています。ちなみにマッシュは魚粉や植物タンパク中心なので水分が少なく、カロリーは生餌の約3倍になります。これを勘案すると一部のいけすでは給餌エネルギー量のうち天然生餌に頼っている部分は3割弱となり、これを少しずつ全体に拡大することで天然資源への依存率を減らし、生態系への影響を減少させ、生物多様性に寄与した事業を目指していきます。

海洋汚染への対応

養殖場で問題になる海洋汚染については、愛媛県では養殖いけす下の海底の汚染度を毎年検査しており、当社のいけす下も問題がないという報告をいただいています。給餌量の調整は魚の体調、食欲や、海の状況に合わせて行います。過剰な給餌は、餌の沈降量を増やし、海洋汚染につながりますし、貴重な餌を無駄に捨てることにもなります。また、餌はたくさん、食べさせれば良いというものではなく、脂肪分が多すぎて水っぽい肉質になってしまい、品質面からも微妙な調整が必要になります。

キョクヨーグループは今後も貴重な資源を有効に利用して消費者に高い評価をしていただく製品づくりを目指していきます。



極洋フィードワンマリン株式会社
代表取締役社長 林 泰史

TOPICS サステナブル・シーフード・ウィークへの参画

世界の水産資源を持続的に有効利用するためにASC(水産養殖管理協議会)の立ち上げを支援したWWF(世界自然保護基金)ジャパンとMSC(海洋管理協議会)日本事務所が共催で一般消費者向けの認知度向上キャンペーン「サステナブル・シーフード・ウィーク」を6月5日から11日の期間開催し、大手量販店などの小売や当社のような加工・流通段階、そして生産者も賛同企業、団体として協力しました。

2014年から始まったこの企画は3回目を迎え、賛同企業、団体数も26となり、今回はより一般消費者の目に触れやすい表参道駅近くの「COMMUNE 246」を会場とし、初日の6月5日の「サステナブル・シーフード・フェスティバル」を皮切りに、11日までの1週間、認証食材を使ったメニューが提供されました。初日は「サステナブル・シー

フード・ッキング」と題して福井県敦賀市にある、日本で初めてのMSC、ASCの認証シーフードのみを扱う専門飲食店「TOTALLY SEAROLL CLUB」のオーナー松井大輔氏が、同店のサンドイッチ「シーロール」の作り方を披露しました。当社もMSC認証食材として北海道産ポイルほたてを協賛、提供しました。



調理デモ中の松井大輔氏(左)と説明するMSCプログラムディレクター石井幸造氏(右)



開催期間限定メニューの
ホタテのアヒージョ
ホタテのシーロール

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

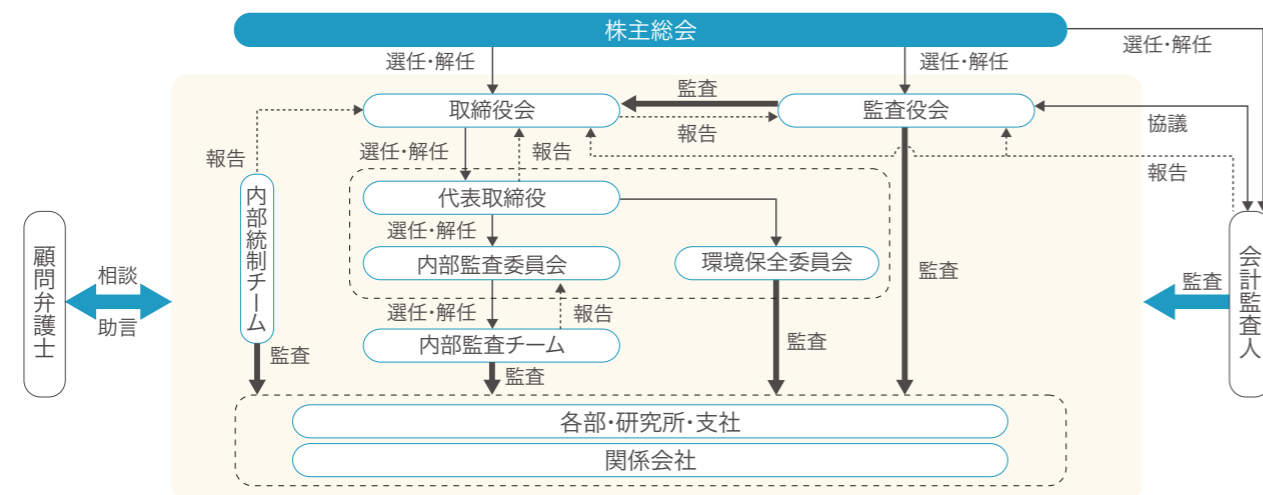
企業統治の体制

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

取締役会

当社およびグループ会社の取締役の職務の執行が効率的に行われることを確保するための体制の基礎として、取締役会を定期に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催することとしています。経営環境の変化に迅速に対応できる経営体制の確立と取締役の経営責任の明確化のため、取締役の任期を1年とし、社外取締役1名を選任しています。

コーポレートガバナンス組織図



監査役会

当社は監査役制度を採用しています。4名の監査役のうち2名は社外監査役であり、経営者に対する監督機能の強化を図っています。各監査役は期初に監査役会が策定した監査方針および監査計画などに従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査など内部統制の運用状況を把握し、その効率性を確認することを重点項目として監査を行っています。

コンプライアンス

コンプライアンス体制

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

また、法令違反、そのほかコンプライアンスに関する事実についてのグループ内通報体制として、コンプライアンス担当部長を直接の情報受領者とする内部通報システムを整備するとともに、社内から独立した内部通報窓口を外部の弁護士事務所に設置しています。そして、これらの運用は、内部通報者保護規則に基づき行っています。

TOPICS コンプライアンスセミナー

当社では、個人情報や企業機密の漏えい、近年社会的問題となっているSNSの不適切な投稿についての社内啓発を目的に、若手社員や新入社員を対象とした情報取り扱いに関するセミナーを実施しています。ケーススタディを交えて社会的影響力の大きさを紹介し、コンプライアンス意識の向上を図っています。

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、2015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・内部統制監査

当社は内部監査組織として経営直属の「内部監査委員会」を設置しています。当社およびグループ会社の内部監査は業務監査を重点に実施しています。監査の結果は法令遵守の徹底や業務の改善に反映され、経営上重要な機能を果たしています。また監査の結果を、適宜監査役に報告することで監査役との連携を図っています。

2015年度は当社7部署、関係会社5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

グループ全体のリスク管理についてキョクヨーグループリスク管理基本規則を作成し、グループ全体のリスクを網羅的、総合的に管理するためのリスク管理体制を整備しています。

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、グループ全体の環境保全体制を構築、維持、継続しています。

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

事業継続計画(BCP)の整備

当社およびグループ会社は、災害リスクについて事業継続計画(BCP)を策定し、被災時においても事業を継続できる体制を整備しています。この計画に基づき、まずは従業員の身の安全の確保と家族を含めた安否確認を優先するため、当社および一部関係会社には安否確認システムを導入しています。次に各事業所や取引先の被災状況の把握に努め、適切な支援方法の検討を行うと同時に、重要業務として、「有事に際しても当社製品の供給責任を果たす」ための対策を定めています。

TOPICS 産業廃棄物処分場の現地確認について

2016年、1月に発生した食品廃棄物の不適切な転売事件が、愛知、岐阜を舞台にした事件だったこともあり、名古屋支社管轄ではメーカーの食品廃棄物の手法について、ユーザー様から多数のお問い合わせをいただきました。この度の不正は「転売」のみならず、「虚偽報告」もあったことを鑑みると、企業自ら業者の確認をする必要があると考え、名古屋支社は、契約する産廃業者の信頼性を担保すべく、中間処理場、最終処分場の視察を実施いたしました。

最終処分業者は優良認定を取得していますが、直接契約を交わす中間処理業者は優良認定を取得していませんでした。しかしながら現場の保管状態、種々の情報開示、立会への対応など、諸対応から社員教育が行き渡っていることを確認出来、以上のことから継続契約に問題はないと判断し、本社に起用続行の旨伝えました。

環境省や県など、行政も産廃業者の管理を強化していますが、販売支社も許可証の入手や、定期的な訪問によって、独自の管理を続けていきたいと思えます。



株式会社 極洋
名古屋支社 総務課
主事 葛西 利紀

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

市場環境の変化を見据えた商品開発

社会環境の変化のキーワードとして「少子高齢化」や「労働力不足」が挙げられます。また、量販店のほかにも、コンビニ、通販、宅配などの存在感が増し、消費者の購買チャネルも多様化しています。変化するカテゴリーごとの市場規模も勘案しつつ、商品開発部は、5年後10年後と先も見据え、調達、製販、物流、各部署と連携した商品開発に努めています。今回の極洋食品(株)の新工場においても、設立時には研究所や事業部とともに設備の選定にも携わりました。開発には、キョクヨーグループの強みを活かしつつ、市場のニーズを捉え、工場の稼働に貢献できる商

品をと心掛けています。

その成果として、現在、家庭用冷凍食品部が販売している「香ばしえび旨フライ」は、新工場から生まれたヒット商品となりました。当社独自製法による海老の風味が贅沢な商品です。一度ご賞味ください。



香ばしえび旨フライ

TOPICS ジャパン・インターナショナル・シーフードショーへの継続的出展

2015年8月19日から21日までの3日間、東京ビッグサイトで「第17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、当社も例年通り出展しました。

今回は、「バリューアップ・キョクヨー2018」の見える化をテーマに、当社の強みである原料を使用した商品について、温度帯やカテゴリーを超えた展示を行い、積極的に来場者へアピールしました。開会式後に林農林水産大臣(当時)が当社ブースを視察され、多田社長(当時)と鯉鮪事業

部・守川課長(当時)による説明のもと「地中海産本鮪」刺身を試食していただきました。大臣からは「シーマルシェ」商品に関する質問もあり、対応にあたりました。

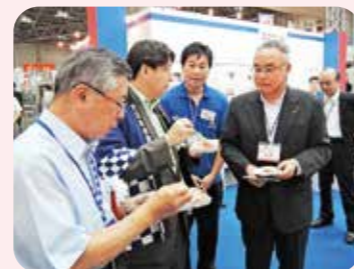
秋の新商品を中心に人気商品を加えた試食提供、説明員による積極的な声かけを行った結果、当社ブースの名刺受付者数は前年を大きく上回る結果となり、当社への理解を深めていただけたものと思います。



極洋ブース



開会式の様子



当社商品を試食する
林農林水産大臣(左から2番目:当時)

TOPICS 東京支社・極洋商事(株)合同「2015年秋の展示商談会」

2015年8月21日、ザ・キャピトルホテル東急の鳳凰の間において「2015年秋の展示商談会」を開催、お得意先約330社、約950名の方々にご来場いただきました。

今回は「極洋の強み」を展示会のコンセプトに、原料から加工品までの一連の流れを展示した特設ブースを設け、多くのお客様にアピールしました。

また、年末商戦を意識した海老・蟹コーナーも人気を博し、例年好評をいただいている「本鮪の極」の解体ショーを今年は2回行い展示会に花を添えました。

「本鮪の極」を解体する
極洋フレッシュ(株)の高橋主任



グローバルな魚食需要にこたえるために

世界的な健康志向、そして途上国の人口増加など、世界規模での水産物需要の高まりに応えるべく、当社では海外ネットワークを強化しています。2015年度は新たにロサンゼルス営業所を開設しました。この地は北米最大のアジア系人口を抱え、多くの日系水産問屋が本社を構えており、当社グループが得意

とする、きめ細かい顧客対応で販売拡大を目指します。このような現地での販売だけでなく、当社グループでは海外の関係会社や駐在員事務所を通じ、日本産水産物の輸出や三国間貿易、加工なども積極的に行い、魚食のグローバル化や水産物の有効利用、資源循環型社会への貢献を行っています。

TOPICS オーストラリア大使館観桜会

2016年4月5日、在日オーストラリア大使館にて「Australia Day In Spring 2016(ADIS)」が開催されました。このイベントは、オーストラリア大使・大使館主催で毎年開催されています。政財界を中心とした約1,500人の招待客の皆様は、関係企業、政府機関、団体が協賛したオーストラリア産の食品やワインを大使館の庭園に咲き誇る桜とともに堪能されていました。当社からは多田社長(当時)、雲津常務、土井部長が参加しました。曇天でしたが満開の桜の下、オーストラリア産ミナミマグロ生産者であり、当社鯉鮪事業

部買い付け先のSEKOL社Rick Kolega社長とともに解体ショーを2回実施し、来賓の皆様にご覧いただき、当社とオーストラリア企業との取り組みを広くアピールすることができました。



多田社長(当時)、土井部長、
鯉鮪事業部の皆さん



解体ショー

TOPICS 「Earth Hour Cooking」料理教室にMSCホタテを提供

WWFは世界中の人々が同じ日、同じ時間に電気を消すアクションを通じて、「地球温暖化を止めたい」「地球環境を守りたい」という思いを示すイベント「EARTH HOUR(アースアワー)」を毎年開催しています。

今年から新たに、「お料理を通して地球の未来を考えよう!」「Earth Hour Cooking(アースアワー・クッキング)」として料理教室を2月14日に横浜みなとみらいで開催しました。

WWFの山内愛子博士による「正しく資源管理された水産物を選択することで持続可能な海洋資源の利用を消費者の立場から後押ししましょ



山内博士によるセミナー

う」というセミナーに続き、料理教室が開かれ、参加者にはMSC、ASCの認証品およびASC審査中の食材を使って、プロの指南する料理とおいしい食事で濃密な時間を過ごしていただきました。

当社からはサラダの材料として、MSC認証品の北海道産ボイルホタテを提供し、とてもおいしいという評価をいただきました。参加者からは「MSCなどの商品を今後、積極的に選んでいきたい」「これまでもMSCの商品を積極的に選んできた。これを続けたい。」という声が聞かれました。



ホタテを使ったサラダ

サプライヤーとの協働 —キョクヨー協力会—

当社では品質保証部が事務局を務め、加工委託協力工場の会員会社と「キョクヨー協力会」を運営しています。同会は製造技術の交換、規格の統一化などの趣旨もありますが、品質の向上や、安心・安全な商品作りのために会員相互が協力し、互恵的な関係の構築と共存共栄を目的としています。

直近で開催された協力会では、高まる異物混入問題への消費者意識を念頭に、クレーム発生事例や、その対策の情報共有に重点を置き、会員各社に人材育成の重要性について、改めてお話をいただきました。

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

2015年8月21、24、25日の3日間、商品開発部にて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。

今年は1日目に会社案内および東京支社・極洋商事の展示会見学を行い、2日目は「だんごり上手を使用した社員食堂向けメニュー提案」、3日目は「ポイルパックで食べられる煮魚レシピの作成」というテーマで事前にレシピを作成し、当日調理、試食、評価という内容で行いました。

調理後、多田社長(当時)、上居常務(当時)をはじめ役職員から多くの意見が出ました。「栄養学を学ぶ学生」ならではの視点で作成された独創的なメニューが多く、私たちも学ぶべき点が多かったと思います。学生にとって今後の就職活動を行ううえで、のきっかけづくりになればと思います。



プレゼンテーションを行う学生



学生の提案メニュー「ほっけのさっぱり汁」

熊本地震被災地への対応

キョクヨーでは、被災者支援のために、500万円の義援金を寄付いたしました。また、支援物資の提供については、物流状況や受け入れ態勢などを確認しながら、対応しました。地震によりお亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りするとともに、被災地における一日も早い復旧と復興を心よりお祈り申し上げます。

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、15年前から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当大会へ協賛しています。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、2015年の開催で21回目を迎えました。これまでに約1,400名以上の方々にご参加いただいています。

地域への貢献

1984年、愛媛県北宇和郡松野町に、冷凍食品およびチルド食品の製造を目的に誕生したキョクヨーフーズ(株)は、昨年、誕生より30年を経過し、「雇用の創出」や、町の「経済活性化」への貢献を評価され、松野町より感謝状をいただきました。

今後も、地域と地域の皆様に愛される企業市民を目指し、「オーシャンキング」など、主力製品を扱うグループの基幹工場として邁進してまいります。



松野町よりいただいた感謝状

TOPICS 防災の日秋葉原で「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル」開催

2015年8月30日「ベルサール秋葉原」において防災の日「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2015」が開催され、当社は本年も協賛しました。(主催：(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会)

また、非常時にも大活躍の缶詰・びん詰・レトルト食品を使用した「スピードレシピコンテスト」等も行われました。

防災関連では神田消防署・消防団の協力による応急救護訓練や消火器の取り扱い体験ができる「防災体験コーナー」も設けられました。

当イベントは(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会が中心となり、各関連企業の協力の下、業界全体で「缶詰・びん詰・レトルト食品」が安全性に優れ、災害時に役立つことの再認識および食材としての汎用性も高いことを一般消費者にアピールするために毎年、防災の日開催されます。



ジャパン・インターナショナル・シーフードショー「親子おさかな学習会」スタンプラリーへの協賛

当社は、ジャパン・インターナショナル・シーフードショー(主催：一般社団法人大日本水産会)のイベントの一環である「親子おさかな学習会」の趣旨に賛同し、スタンプラリーに協賛しています。同イベントは、水産物の消費拡大や販路拡大のほかに魚食普及という目的があり、開催が夏休み期間中であることから、親子連れのお客様が多数来場されます。当社グループのブースでも、普段見ることのないさまざまな魚や、魚の加工・調理法などを紹介しています。



スタンプラリー(キョクヨーブース内に設置されたスタンプ台)

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等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情報開示に努めています。

株主に対する利益還元

当社は、株主の皆様に対する適切な利益還元を経営の重要な課題のひとつと位置付けており、企業体質の強化および将来の事業展開に備えるための内部留保の充実を図るとともに、当面は安定配当を継続しつつも、中長期的な利益成長による配当水準の向上を目指します。

なお、2016年3月期の期末配当は、1株あたり5円の普通配当です。

株主総会の開催とBUSINESS REPORTの発行

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

なお、株主の皆様には当社の現況等をより深く理解いただく目的で、3月末現在の株主様に「BUSINESS REPORT」を

お送りしています。

また、機関投資家や証券アナリスト向けには、年2回のIR説明会を開催しており、社長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。

コーポレートサイトの全面リニューアル

一般消費者、株主・投資家、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、2015年6月にコーポレートサイトを全面リニューアルしました。

シーマルシェブランド商品をはじめとする市販商品の拡充に伴い、家庭用商品の情報を充実させました。業務用商品についても、「寿司・刺身用」などの商品カテゴリーからだけでなく、調理法からも商品を検索できるよう、利便性の向上を図りました。コンテンツの充実により、閲覧ページ数はリニューアル前に比べて月平均約3倍となりました。

商品・レシピ情報は随時、拡充させていく予定です。スマートフォン対応サイトも開設しています。

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



従業員一人ひとりの生活を尊重し、 多様な働き方を支援しています

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。

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

TOPICS 女性活躍推進

2016年4月1日より「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律(女性活躍推進法)」にて定められた「行動計画」について、キョクヨーでは以下の通り策定しており、2021年までの定量的目標(正社員に占める女性割合25%以上)の達成のため、具体的な取り組みを推進しています。

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



株式会社 極洋
総務部 人事課
品川 晃一

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。そして、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。

人材育成について

当社では、対象別に各研修を実施しています。階層別研修としては、新入社員、若手社員、中堅社員、管理職向けの研修があります。営業など職種ごとに行う職能別研修では、キャリアごとにそれぞれのテーマを設定し、各部門に即した実践的な研修を行います。

また、社員が自らテーマを掲げて実施する海外研修のほか、社外セミナーや約60種類のコースを揃えた通信教育(極洋ビジネススクール)など、業務上の必要性と意欲に応じた自己啓発プログラムも充実しています。

TOPICS 育児休業制度を利用して

私は第1子と第2子の出産後に育児休業を立て続けに取得しました。十分な時間を与えていただくことで、「自分のできるだけ育てたい」という思いを叶えることができ、大変感謝しています。

子供を抱えながらの保育園探しは当初は大変でしたが、保育園のご厚意もあって、今では二人とも元気に通園しています。また、ブランクが長かった分、復帰への不安も大きいものでしたが、育児短時間勤務制度を利用できたこともあり、馴染み深い職場にこうして戻ることができました。

今後も周囲の方々のご配慮とご助力に日々感謝しながら、仕事と育児の両立を目指して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

TOPICS 工場研修について

1年目の工場研修では、調理冷凍食品を扱う極洋食品(株)塩釜工場と鮪を扱う極洋フレッシュ(株)で各1ヵ月間の研修を行いました。研修内容は実際に現地の従業員と製造ラインに入り作業を行い、消費者としては見ることの出来ない製品になるまでの過程や姿など、現地で働かなければ分からないさまざまなことを学ぶことが出来ました。

また、工場に入る前のエアシャワー、粘着ローラー、マニュアルに沿った手洗いなど食の安全という面も徹底されていることを知りました。

私は今、入社2年目で、総務部情報システム室に所属していますが、実際に工場の現場に入り作業をすることで、極洋の製品がどのような想いで作られ届けられているかを知ることが出来た貴重な研修でした。



株式会社 極洋
総務部情報システム室
西村 龍二

従業員のライフプランサポート

当社では社員の福利厚生の一環として、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。2016年2月29日、東京海上日動あんしん生命(株)の池田様を講師にお招きし、『家計の支出を上手に見直す』をテーマに、①ふるさと納税、②源泉徴収票の見方の2つについてお話いただきました。参加された方にとって、有意義な時間となりました。



ライフプランセミナーには、多数の方が参加

労働安全衛生への取り組み

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

労働安全衛生に関する方針

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

TOPICS ストレスチェックの開始

2014年6月25日に公布された「労働安全衛生法の一部を改正する法律」(2014年法律第82号)において、いわゆるストレスチェック制度が新たに創設されました。

この制度は、労働者のストレスの程度を把握し、労働者自身のストレスへの気付きを促すとともに、職場改善に繋げて働きやすい職場づくりを進めることによって、労働者がメンタルヘルス不調となることを未然に防止すること(一次予防)を主な目的としたものです。

2015年12月1日の施行にあたり、当社でも、このストレスチェック制度の趣旨に則り、職員が心身ともに健康で働きやすい環境づくりを目指し、計画的かつ体系的にメンタルヘルスケアに取り組んでいます。



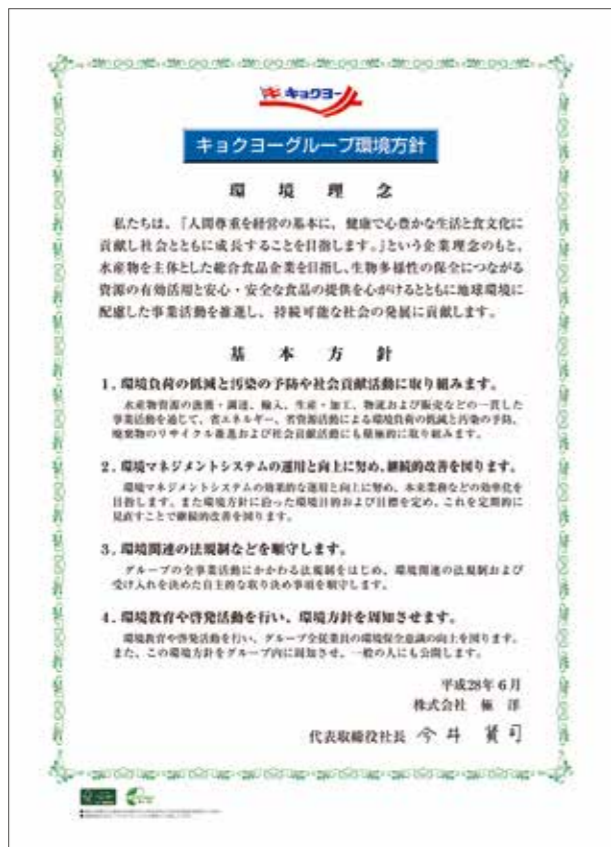
株式会社 極洋
総務部 人事課
主事 樋口 勝紀

<ストレスチェック制度>

労働者50名以上の事業場をもつ事業者において、常時使用する労働者に対して、医師、保健師等による心理的な負担の程度を把握するための検査(ストレスチェック)を実施することが義務付けられた(50名未満の事業場は努力義務)。

また、検査の結果、一定の要件に該当する労働者から申出があった場合、医師による面接指導を実施することも義務となる。

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 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
2008年度	第2回ISO14001更新審査に合格 KYOKUYO AMERICA CORPORATIONがMSC(CoC)認証取得

キョクヨーグループ環境方針

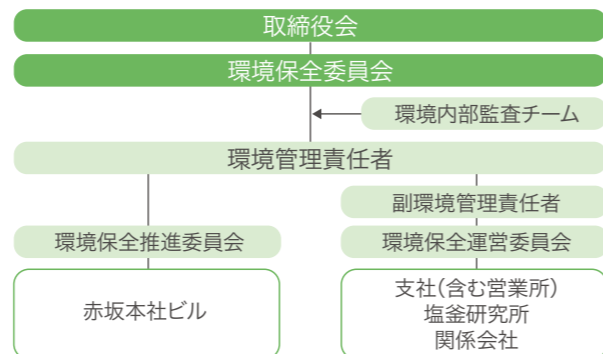
当社グループの環境方針は現在、2002年から3回の改訂を経て2011年4月発行の第4版となっています。

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14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。

環境保全体制図



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 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 (株)極洋がASC(CoC)認証取得
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
2016年度	インテグレート・システム(株)がISO14001を認証取得予定 今井社長に交代

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

2015年度キョクヨーグループ環境目標と実績

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

項目	目的	単位	2015年度目標	目標値	実績値	評価	達成度	対象サイト
省エネルギー	CO ₂ 排出量 ^{※1} の削減	t-CO ₂	前年実績調整値比より1.0%削減	17,186.0	17,563.0	△	▲2.2%	全サイト
	電力の使用量の削減	千kWh	//	27,123.2	27,378.7	△	▲0.9%	全サイト
	A重油の使用量の削減	kℓ	前年実績調整値比より0.6%削減	529.1	566.1	△	▲7.0%	食品工場系
	CO ₂ 原単位(生産量) ^{※2} の削減	kg-CO ₂ /t	前年実績調整値比より1.0%削減	390.1	371.5	○	4.8%	//
省資源	長期在庫数量 ^{※3} の削減	t	前年度累計平均実績値比28.7%削減	7.8	6.6	○	15.1%	
	在庫回転日数の短縮	日	3~6か月超在庫をゼロとする	0.0	2.4	△	▲2.4%	事務所系
	水使用量の削減	千m ³	2,500c/s以下とする	2,500	2,442.7	○	2.3%	
省資源	食品廃棄物原単位の(生産量) ^{※2} の削減	kg/t	前年度実績調整値比より0.4%削減	274.8	283.2	△	▲3.0%	食品工場系
リサイクル	食品廃棄物原単位の(生産量) ^{※2} の削減	kg/t	製品1tあたり食品廃棄物の排出を89.8kgまでに抑制する	89.8	82.8	○	7.9%	//
リサイクル	廃棄物リサイクル率 ^{※4} の向上	%	廃棄物リサイクル率92.2%を目指す	92.2	92.2	○	0%	//
生物多様性	新製品の開発	品	環境配慮製品を8品開発する	8.0	12.0	○	50%	事務所系(本社事業部系)
汚染の予防	フロン使用の削減・廃止	-	情報収集および長期設備投資計画の妥当性の検討	-	実施	○	-	食品工場系・冷蔵庫系
社会貢献	社会貢献活動	-	各サイトにて活動を選定・実施	-	実施	○	-	全サイト

※1 CO₂排出量は事務所系、食品工場系、冷蔵庫系それぞれで集計し合計をグループ目標としています。
 ※2 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 全サイトでのCO₂排出量と電力使用量が、目標に未達となりました。
 ② 食品工場系サイトでのA重油が目標に未達となりました。
 ③ 事務所系サイト、販売部署の長期在庫管理目標(月次平均値)が、目標に未達となりました。
 ④ 食品工場系サイトでの水使用量が目標に未達となりました。

環境法令の順守評価

2015年度、当社グループにおいて、環境に重大な影響を与える事故として、フロンの漏洩事故が1件、排水水質と合併浄化槽に関わる行政指導が4サイトで6件、行政への報告漏れ事例が1件ありました。各件、発生後ただちに是正し、行政への報告を実施、完了いたしました。

環境保全コストや効果を評価・分析しています

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、経営管理や投資判断に役立てています。

2015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2014年度

分類	2015年度グループ合計		2015年度事務所系		2015年度食品工場系		2015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	279,148 (139,118)	185,649 (155,127)	0 (0)	425 (635)	239,346 (131,248)	149,286 (129,834)	39,802 (7,870)	35,938 (24,658)
内 公害防止コスト	11,010 (44,719)	36,319 (33,830)	0 (0)	0 (0)	11,010 (44,719)	36,319 (33,830)	0 (0)	0 (0)
内 地球環境保全コスト	265,953 (93,959)	93,499 (84,169)	0 (0)	197 (155)	226,151 (86,089)	69,492 (60,908)	39,802 (7,870)	23,810 (23,106)
内 資源循環コスト	2,185 (440)	45,449 (37,128)	0 (0)	228 (480)	2,185 (440)	43,475 (35,096)	0 (0)	1,746 (1,552)
上・下流コスト	0 (0)	261 (1,220)	0 (0)	235 (712)	0 (0)	26 (28)	0 (0)	0 (480)
管理活動コスト	950 (0)	5,522 (9,442)	0 (0)	0 (5,927)	950 (0)	5,522 (3,515)	0 (0)	0 (0)
研究開発コスト	0 (256)	5,696 (9,851)	0 (0)	0 (0)	0 (256)	5,696 (9,851)	0 (0)	0 (0)
社会活動コスト	0 (0)	204 (2,272)	0 (0)	18 (2,143)	0 (0)	186 (129)	0 (0)	0 (0)
環境損傷対応コスト	557 (665)	10,760 (10,268)	0 (0)	3 (0)	557 (665)	3,924 (4,266)	0 (0)	6,833 (5,999)
合計	280,655 (140,039)	197,710 (188,180)	0 (0)	681 (9,420)	240,853 (132,169)	164,640 (147,623)	39,802 (7,870)	32,389 (31,137)
増減(2015年-2014年)	+140,616	+9,530	0	▲8,739	+108,684	+17,377	+31,932	+1,252

〈地球環境保全コスト〉より

昨年より大きく増加した点として、極洋食品(株)の新工場に追加された「ノンフロン冷凍機」が、地球環境保全コストの投資額として計上されています。また、キョクヨー秋津冷蔵(株)の大阪および福岡事業所にて実施された、床の補修や、防熱扉の交換も、効率的な冷却に寄与する補修として、同コストに計上されています。

〈公害防止コスト〉より

排水設備への設備投資

東京都江戸川区にある極洋フレッシュ(株)は、昨年3月、生産量の増加から排水処理設備を一新いたしました。都心部にある工場ゆえ、まず緑地帯や駐車場の面積確保などの制約がありスペースも限定され、一般住宅も近いことから臭い対策なども必須でした。

限られたスペースで諸問題を解決するため、議論を重ねた結果、排水を微生物処理する「曝気槽」に流動担体を投入し、槽内での定着を良好させ微生物を高濃度に保つことによって処理の効率を上げる方式を取りました。さらに消臭剤投与機能も追加設置しました。これに付随した費用を公害防止コストの投資額として計上し、日々の保守、点検費用などを同コストの費用額として計上しています。



極洋フレッシュ株式会社
総務部
部長 加藤 寿朗

PCB含有電気機器の処分

キョクヨーマリン愛媛(株)では会社設立時に交換、取り外し、保管していた電気機器3台のうちトランス2台が微量PCBを含む廃棄物であったため、PCB特別措置法で定められた手順に従い、2016年6月に排出しました。残りのもう1台のコンデンサは、基準値以下であったため、やはり、定められた手順に従い5月に排出しました。

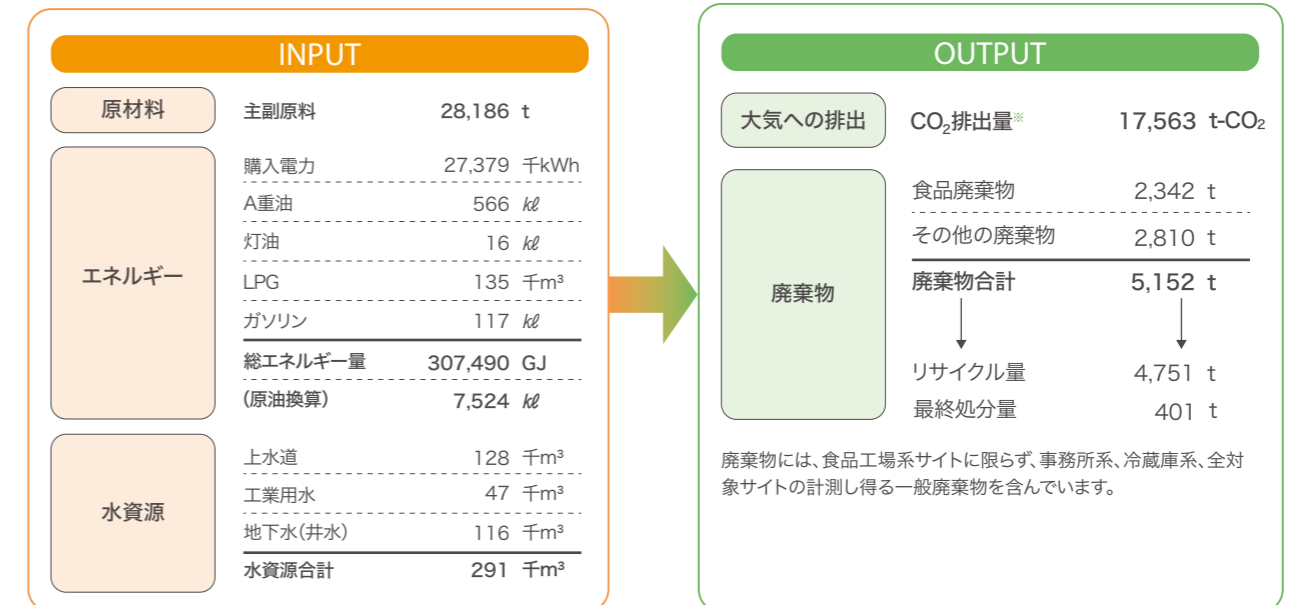
この機器は、会社設立前の事業所で使用されていたもので、当社で検査に出した結果、3台中2台が微量PCB含有廃棄物に該当することが分かったものです。

検査、排出にあたっては、一般財団法人 四国電気保安協会の指導の下、正しく処理を完了することができました。



産業廃棄物管理票(マニフェスト)

事業活動と環境負荷(2015年度)



上記のうち、原材料は食品工場系の実績数値です。

【食品工場系】環境保全対策に伴う経済効果

〈有価物〉

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

分別は、廃棄物の削減や、リサイクル率の向上において貢献でき、我々、食品会社にとっても、経費や製品コストに反映し得る大事な活動です。

(単位:千円)

2014年度	食品工場系	有価物売却益	37,803
2015年度	食品工場系	有価物売却益	39,503



2015年、有価物の売却益に大きく寄与したものは、極洋水産(株)において発生したマグロのヒレや、切れ端などがありました。

〈省エネルギー活動による費用削減〉

(単位:千円)

	2014年度実績	2015年度実績	差額(2015年-2014年)
電力代	270,525	261,222	9,303
重油代	42,767	25,459	17,308
LPG代	20,384	21,036	△ 652
ガソリン代	1,523	1,160	363
軽油代	1,269	926	343
灯油代	1,622	1,059	563
合計	338,090	310,862	27,228

電力費用は、対象7工場のうち4工場で削減に成功しました。重油の費用削減に大きく寄与したのは、キョクヨーフーズ(株)と、極洋食品(株)本社工場でした。

〈省資源活動による費用削減〉

(単位:千円)

	2014年度実績	2015年度実績	差額(2015年-2014年)
用水代	48,267	51,609	△ 3,342
OA用紙代	699	738	△ 39
廃棄物処理委託額	27,748	30,977	△ 3,229
廃水処理費用	25,105	25,552	△ 447
洗剤・殺菌剤使用額	21,527	26,429	△ 4,902
合計	123,346	135,305	△ 11,959

生産量が一昨年より8%となり、省資源活動費はそれに伴い増加してしまいました。なかでも水使用量が増え、その排水処理に使用する薬品類の使用金額が増加した影響が出ています。

人事データ —(株)極洋 正社員データより(出向者含む)—

従業員

	年度	合計	男	女
従業員数(人)	2014	578	447	131
	2015	599	458	141
平均年齢(歳)	2014	40歳0ヵ月	42歳1ヵ月	32歳8ヵ月
	2015	39歳9ヵ月	41歳10ヵ月	32歳10ヵ月
勤続年数(年)	2014	15年10ヵ月	17年9ヵ月	9年3ヵ月
	2015	15年5ヵ月	17年5ヵ月	8年9ヵ月
平均年間給与(円)	2014	6,719,174	—	—
	2015	6,616,606	—	—
臨時雇用者数(人)	2014	85	—	—
	2015	85	—	—
連結従業員数(人)	2014	2,169	—	—
	2015	2,249	—	—

新卒採用

	合計	大卒計	大卒男	大卒女	短・専門	高卒・他
2015年4月入社	37	37	23	14	0	0
2016年4月入社	34	34	26	8	0	0

役職登用状況

	男(人)	女(人)	外国人(人)	女性比率(%)
管理職	311	11	—	3%
うち部長以上	31	0	—	0%
役員	15	1	—	6%

(2016年3月現在)

※ 管理職は主事以上

※ 部長以上は「支社長・研究所長・部長・駐在員事務所長・支社部長」

※ 役員は「取締役(社外含む)・監査役」の人数

新卒入社の定着状況

	男	女
2013年4月新卒入社	19	9
うち2016年4月在籍者	15	8

再雇用者数

	2013年度	2014年度	2015年度
再雇用者数(人)	2	1	0

※ 再雇用は定年退職による再雇用を除く

年齢別

	合計	男	女
30歳未満	140	82	58
30～39歳	137	79	58
40～49歳	223	205	18
50～59歳	92	85	7
60歳以上	7	7	0

2016年3月31日時点

※ 正社員としての採用人数(契約社員は含まない)

中途採用

	合計	大卒計	大卒男	大卒女	他男	他女
2014.4～2015.3	10	7	2	5	2	1
2015.4～2016.3	6	3	3	0	0	3

離職者数

	合計	早期	自己	会社	転職	他
男	17	0	5	0	9	3
女	7	0	5	0	0	2
男女計	24	0	10	0	9	5

期間: 2015年4月1日～2016年3月31日

障がい者雇用

	2013年度	2014年度	2015年度
実人数(人)	4	7	7
障がい者雇用率(%)	1.08	1.38	1.62

※法定雇用率: 2.0%

労働災害

	2013年度	2014年度	2015年度
労働災害発生件数	3	3	1

メンタルヘルス

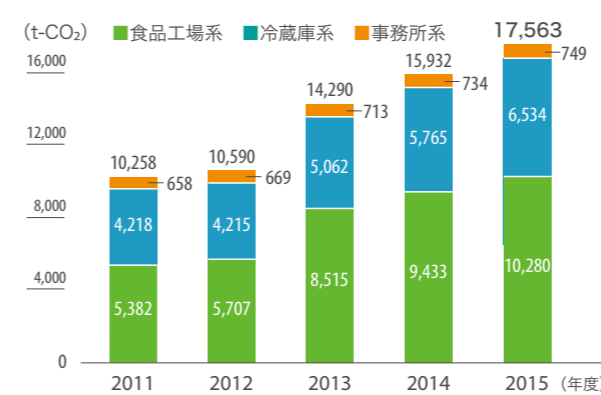
	2013年度	2014年度	2015年度
休職者数(人)	3	0	3

有給休暇

	付与日数(日)	取得日数(日)	取得率(%)
2013年度	10,036	4,082	40.7%
2014年度	10,319	4,324	41.9%
2015年度	10,567	4,292.5	40.6%

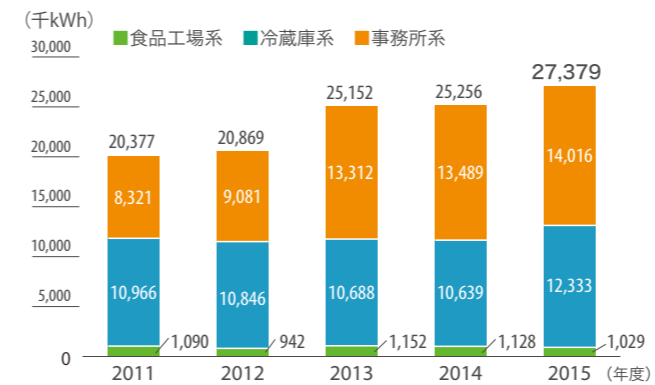
環境データ

CO₂排出量 —グループ合計—



※2013年度より食品工場2社が加わっています。

電力使用量 —グループ合計—

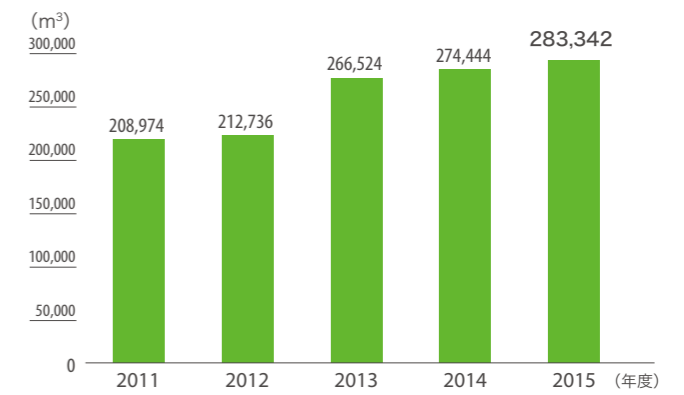


産児・育児休業

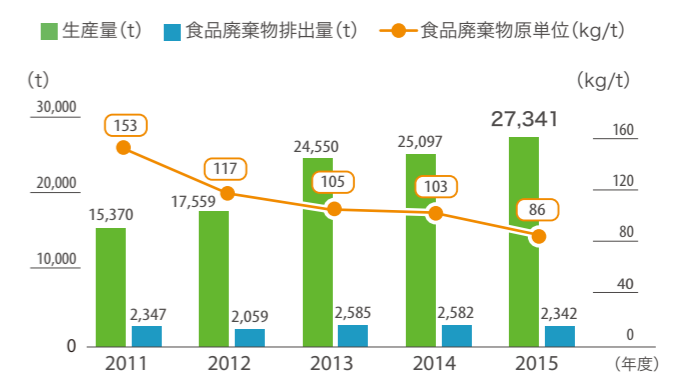
	2013年度	2014年度	2015年度
産休取得者数(人)	5	6	5
育休・取得者数(人)	5	6	4
うち男取得者数(人)	0	0	0
(1週間以内・取得者数(人))	0	0	0
育児休業復職率(%)	80%	100%	100%

※ 産休・育休取得者は、取得開始年度にて集計

水使用量 —食品工場系のみ—



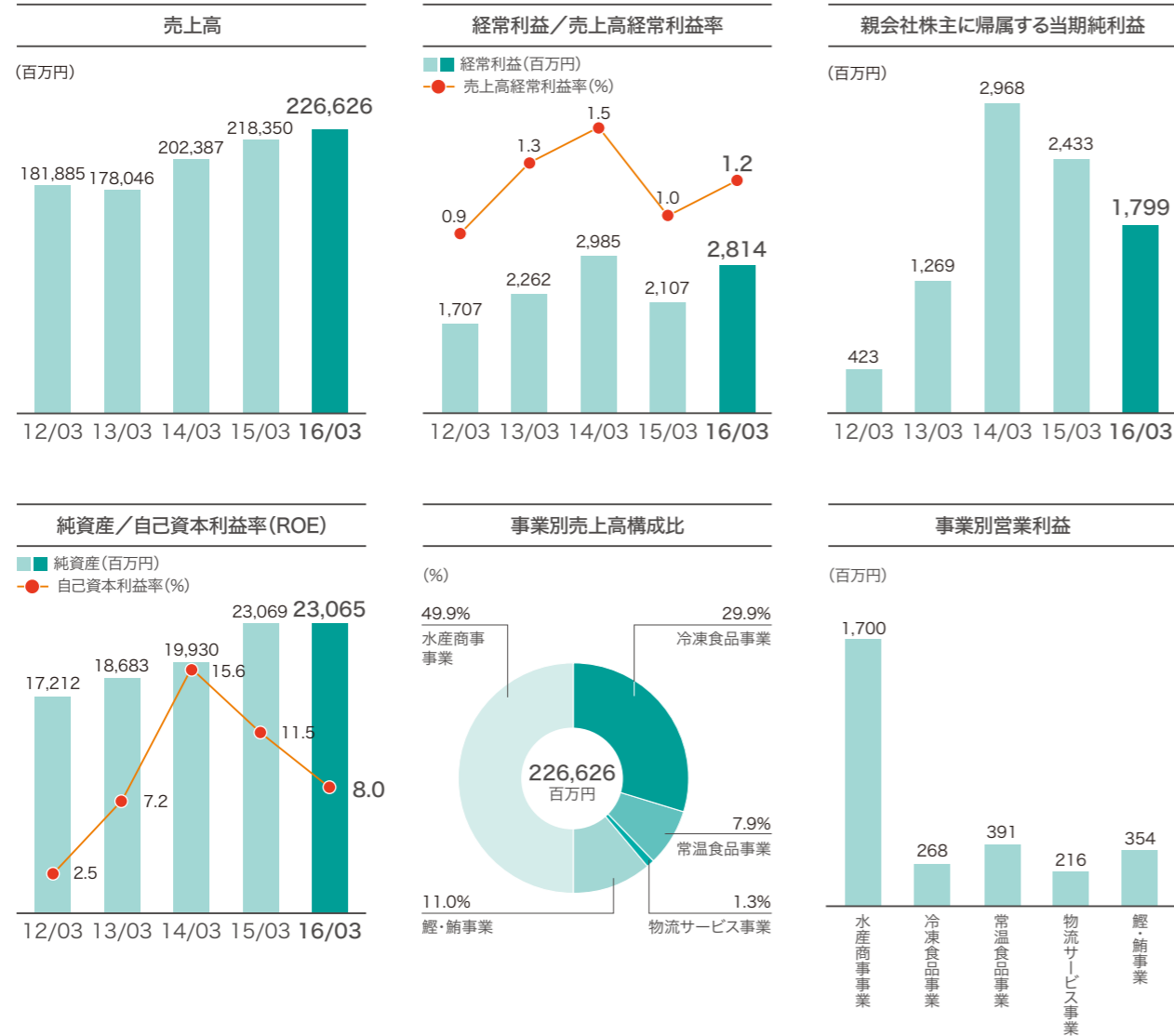
生産量・食品廃棄物排出量・同原単位 —食品工場系—



会社概要 (2016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	2,249名(連結) 599名(単独)
● 設立	1937年9月3日	● 連結対象子会社数	25社
● 資本金	56億6千4百万円		

■ 主な連結財務指標



■ 編集後記

近年、食品業界において、「フードディフェンス」や「不正転売防止」など、新たなキーワードを要するような事件が続きました。2007年の初版より10版目となる今号では、著しく変化する社会情勢を意識しつつ、「なぜ重要なのか?」という基本に立ち返り、自問自答しつつ編集し情報開示に努めました。

日本においても、企業価値をはかる上で、その持続的成長性に重きを置き、非財務情報の重要性が大きく語られるようになってきました。来年、(株)極洋は創立80周年を迎えます。その記念すべき号では、より一層のCSR面の充実を図りたいと考えております。最後までお読みいただきありがとうございました。(アンケートによる皆様のご感想をお待ちしております。)

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・
相談員協会(NACS)
常任顧問
辰巳 菊子

今年は記念すべき10回目の社会・環境報告書を読ませていただくことになりました。毎年お出しする意見にきちんと実態として応えてくださるキョクヨー様の実直さは、素直に嬉しく思っています。

先日の北極海などに生息するサメに400年近く長生きする仲間がいるとのニュースには本当に驚かされました。改めて海の自然の神秘を実感しましたが、大気汚染などと違い海の状況は目に見えにくいため、海の中で起こっている変化に気づきにくく、そのために海洋保護は遅れていると言われ続けています。

ようやく船による外来生物拡散防止のためのバラスト水条約が来年にも発効するところまでこぎ着けたその一方で、海底に眠る希少金属などの資源をめぐる海底の開発競争が始まるかもしれないという大きな不安を抱えています。

そのような海の環境をよく把握されているからこそだと思いますが、トップメッセージが着々と前進しているのは評価に値します。まず、社会におけるキョクヨーグループの役割と責任として漁業の持続可能性を宣言されています。そしてキョクヨーグループの重要課題として、5つの重点テーマを掲げ、特に「食の安心・安全」と「環境保全」を重要課題として取り上げていることは、グループ全体での環境保全への取り組みが明確化されます。

美しく豊かな海のサステナビリティのための取り組みはどうかあるべきか。海からの恵みに依存する企業にとって避けることの

できない重い課題です。業界団体やステークホルダーとも連携を図りながら、メッセージにあるように課題解決に取り組んでくださることを期待します。MSCやASCの取り組みの継続は消費者とのコミュニケーションとしても有効です。

2015年9月に採択された国連のイニシアチブ「持続可能な開発目標(SDGs)」は17項目あり、その14番目は、「海洋と海洋資源の保全・持続可能な利用」です。すでにSDGsを検討されているのトップメッセージかも知れませんが、まさに、キョクヨーグループが掲げる目標として最適な項目です。今後他の項目も含め、参考にされると取り組みが整理しやすくなるかと思えます。

今年は、基幹工場である塩釜の新しい食品工場の特集が組まれています。地域からの期待にも応えられる工場で在り続けていただくとともに、新しい工場ということで取り組まれた環境負荷の削減などの効果にも期待します。次年度には、削減効果を数値で見たいですね。

また随所に散りばめられた「TOPICS」や「VOICE」などの囲みは注目してほしい事柄を読みやすくとめられています。社員も含めなるべく多くのステークホルダーに読んでもらうには、良い試みです。

環境目標と実績のところ、全サイトでのCO₂排出量と電力使用量が未達となった点、残念でした。例えば、5年間で全照明をLED化するというような目標を立ててみるというのはいかがでしょう。新電力の選択を広げることも有益です。

最後に、これからはおいしいお魚を安心していつまでもいただけるというの深い意味を、消費者と共通理解することが重要になると思っています。

第三者意見を受けて



株式会社 極洋
代表取締役社長
今井 賢司

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。

魚に強い総合食品会社として、海洋資源の保全と、その持続的な利用を命題に掲げていますが、今後、一層のグローバル戦略を図っていくうえで多岐にわたる取り組みを進めていく所存です。

ご指摘いただいたCO₂と電力使用量が目標未達だった件については、グループの事業規模が拡大傾向にあるとはいえ早急に対策を要する事案だと思います。LED化の推進も加速してまいります。ご助言ありがとうございました。

目まぐるしく変わる社会環境やあらゆるリスクの中で、安心・安全を当然のものとし、安定的に供給することが当社グループの使命です。その実現のために、これまでの経験やグループの総合力を発揮し、当社ならではの差別化を図りながら社会に新たな価値を発信してまいります。

今後とも倍旧のご指導、ご助言をお願い申し上げます。