

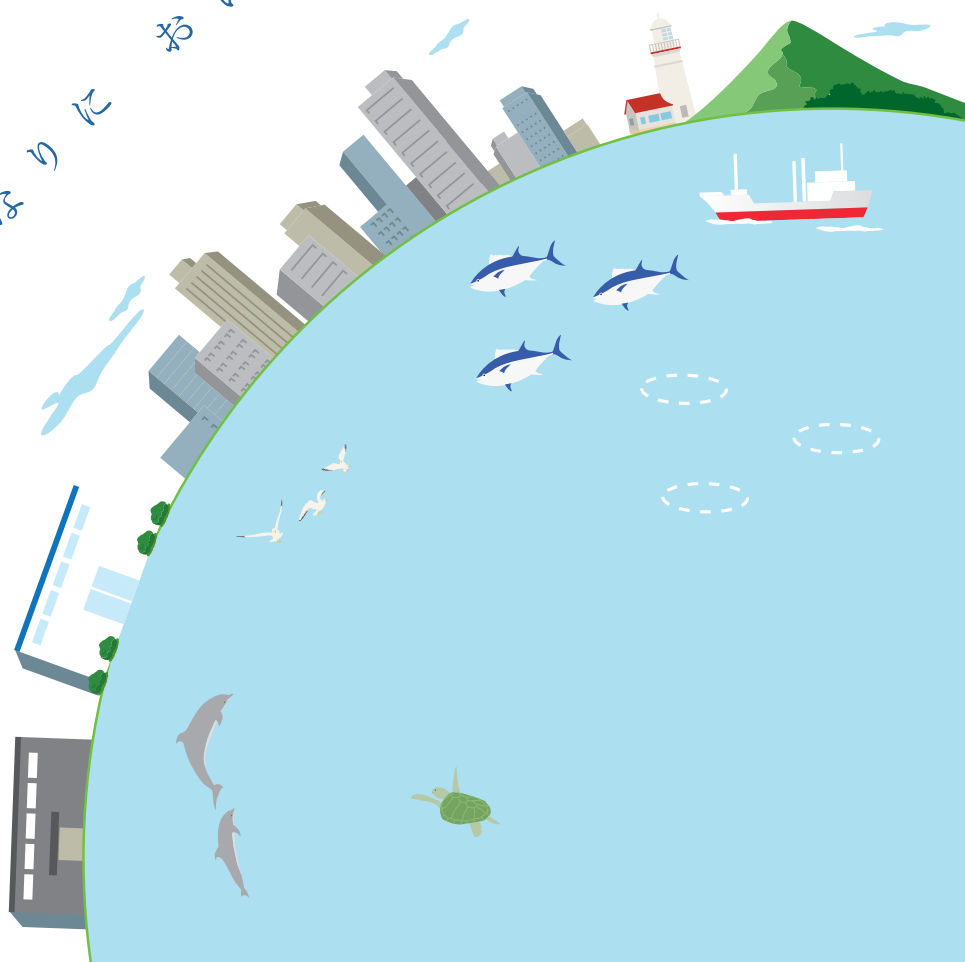


キョクヨーグループ 統合報告書

2020



いっしょ
と
な
り
に
お
い
し
い
キ
ョ
ク
ヨ
ー



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。

編集方針

キョクヨーグループはこれまで、事業を通じた社会貢献への取り組みを「CSR報告書」を通じてステークホルダーの皆様にご報告してまいりました。本年は、当社グループについてより深くご理解いただけるよう、ビジネスの全体像や企業価値創造に向けた戦略を総合的にご報告するため「統合報告書」を発行することといたしました。

株主・投資家をはじめとする様々なステークホルダーの皆様、持続的な成長のための「価値創造ストーリー」を軸に、財務情報と非財務情報を事業戦略やCSR活動、ガバナンス体制などの報告を通じてお伝えしています。

編集にあたっては、国際統合報告評議会(IIRC)の「国際統合報告フレームワーク」、経済産業省の「価値協創ガイダンス」などを参考にしています。

本レポートを通じて、持続的な成長と中長期的な企業価値向上を目指すキョクヨーグループの企業姿勢をご理解いただければ幸いです。本レポートに掲載しきれない財務情報や社会・

環境への取り組み、商品や事業に関する情報はウェブサイトをご覧ください。

当社ウェブサイト
<https://www.kyokuyo.co.jp/>

報告媒体

① 冊子：「キョクヨーグループ 統合報告書」
キョクヨーグループに関する財務情報や企業価値向上に資する取り組み、経営戦略などの非財務情報を網羅的にまとめています。

② PDF：「ESGデータブック」(Webサイト)
ESG関連のパフォーマンスデータをまとめています。



CONTENTS

トップメッセージ	3
価値創造ストーリー	
キョクヨーグループの歩み	7
キョクヨーグループの価値創造プロセス	9
キョクヨーグループの事業展開	11
事業環境認識	13
中期経営計画の進捗状況	15
キョクヨーグループが目指す姿	17
事業戦略	
● 水産商事事業	19
● 鯉・鮪事業	21
● 冷凍食品事業	23
● 常温食品事業	25
● 物流サービス事業	27
価値創造の基盤	
キョクヨーグループのESG	28

環境(Environment)

生物多様性の保全	31
脱炭素社会の実現	33
資源循環型社会の実現	34

社会(Social)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献	35
安心・安全な商品の供給	37
サプライチェーンマネジメント	38
働きやすい職場環境づくり、人材育成	39
コミュニティへの貢献	40

ガバナンス(Governance)

コーポレート・ガバナンス	41
役員一覧	43
リスクマネジメント	44
コンプライアンス	45

企業情報

財務データハイライト	46
企業データ・株式情報	47

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。
環境データの集計範囲は、Web版「キョクヨーグループ ESGデータブック2020」のP1をご参照ください。

対象期間

2019年度(2019年4月1日から2020年3月31日まで)
※一部対象期間以前・以降の情報を含んでいます。

発行年月

2020年11月(前回：2019年12月、次回：2021年9月予定)

参考ガイドライン

- IIRC(国際統合報告評議会)
「国際統合報告フレームワーク」
- 経済産業省「価値協創ガイダンス」
- GRI「サステナビリティレポート・スタンダード」
(GRIスタンダード対照表は、当社ウェブサイトをご覧ください。)



多様化するお客様ニーズにスピーディーに対応し、 魚に強い食品メーカーへの変革を通じて 持続的な企業価値の向上を目指します

■ はじめに

新型コロナウイルス感染症の世界的拡大により、罹患された方々および困難な状況にある皆様に心よりお見舞い申し上げます。また、治療や感染予防にご尽力くださっている方々に感謝と尊敬の意を表します。

当社は2020年2月18日に新型コロナウイルス感染症に対する行動指針を策定し、時差出勤や在宅勤務の実施などの対策を講じてきました。

本行動指針に基づいて、状況を注視しながら対策を講じ、従業員およびその家族を含む関係者の感染予防・感染拡大防止を最優先し、食品メーカーとしての供給責任を果たしていきます。そして、対応の長期化とニューノーマル（新常态）への転換を見据え、創業以来培ってきた強みを活かし、持続的な企業価値の向上を目指します。

当社では、社会とともに、自社の持続可能な発展を追

求する姿勢を、長期的かつ総合的な視点から、より明確にお伝えしていくことが重要であると考え、このたび従来の「CSR報告書」を「統合報告書」に替え、発行いたしました。今後、皆様からのご意見を参考にしながら、改善を図り、皆様との建設的な対話に資するコミュニケーションツールとすべく尽力してまいります。

■ キョクヨーグループの目指す姿

**すべてのステークホルダーの皆様の満足と信頼を
積み重ねることで、「健康で心豊かな生活と食文化に
貢献し、社会とともに成長する」という
使命を果たしていきます。**

近年、気候変動や生物多様性の保全、資源の枯渇をはじめとした地球環境問題、自然災害の増大、格差の拡大、



株式会社極洋
代表取締役社長

井上 誠

労働問題等の社会課題は深刻さを増し、グローバルに事業を展開する当社グループの事業基盤を脅かしています。特に私たちの事業は、持続可能な海洋資源があってこそ成り立っており、これからも海洋から恩恵を享受するためには、国際社会と連携し、事業特性や強みを活かした活動が一層強く求められていると認識しています。

当社は1937年の創業以来、長年にわたって培ってきた食品メーカーとしての総合力を活かし、海外から日本の食卓へ、そして日本から海外の食卓へと海の恵みを安定的に供給してきました。これこそがまさに私たちの存在意義であり、この姿勢に変わりはありません。私たちはこれからも、世界中の人々の食生活に欠かせない水産資源を次世代に引き継ぎつつ、すべてのステークホルダーの皆様から、満足と信頼を積み重ねることで、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長する」という使命を果たしていきます。

■ 2019年度の概況と2020年度の見通し

**社会状況、事業環境が激変し、
中計目標の達成が現時点では難しい状況ですが、
スピード感を持って主要施策を進めていきます。**

■ 2019年度の概況

2019年度の国内経済は、当初緩やかな景気回復の動きがみられました。しかし、新型コロナウイルス感染拡大に伴う世界的混乱状態により、経済活動が抑制され、先行きは極めて不透明な状況となりました。

水産・食品業界においては、人手不足による労働コスト・物流コストの上昇に加え、世界的な水産物需要の増大など、厳しい状況が続きました。

2019年度は、中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」（2018年度～2020年度）の2年目として、「魚を中心とした総合食品会社として、高収益構造への転換を図り、資源、環境、労働などの社会的要請を踏まえ、事業のウイングの拡大と時間価値の提供により企業価値向上を目指す」という基本方針のもと、「ESG重視の事業活動」を通じて「拡大」「強化」「均衡」の各戦略を進め、高収益構造へ大きく転換していくことを目指し、取り組んでまいりました。

このような状況のなか、当社グループの売上高は2,625億19百万円（前期比2.5%増）、営業利益は29億

18百万円（前期比23.8%減）、経常利益は36億8百万円（前期比18.6%減）、親会社株主に帰属する当期純利益20億37百万円（前期比30.1%減）となりました。

■ 2020年度の見通し

2020年度におけるわが国の経済は新型コロナウイルス感染症の影響から、景気のさらなる下振れリスクが懸念され、水産・食品業界にとっても厳しい環境が予想されます。

当社グループは中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」の最終年度を迎え、主要施策についてスピード感を持って進めてまいります。新型コロナウイルス感染症の影響による国内外の景気減速感を踏まえると、当初公表した中期経営計画における最終年度の数値目標達成は現時点では難しいと判断しています。

したがって、次期の業績予想につきましては、これまで顕在化している業績への影響を考慮し、売上高2,700億円、営業利益42億円、経常利益45億円、親会社株主に帰属する当期純利益30億円を見込んでいます。

**■ 中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」の進捗状況
安定的な収益確保に向けて、食品事業および
海外事業の強化を加速させていきます。**

■ 拡大戦略

拡大戦略では、「食品事業」「海外事業」「事業領域」の3つの拡大を柱に取り組んでおり、ここでは、食品事業と海外事業の進捗についてご説明いたします。

食品事業は、冷凍食品事業において寿司種を中心とした生食用商品および切身・煮魚・焼き魚などの加熱用商品の拡販に努めるとともに、米飯類などアイテムの多様化を図っています。2019年4月、タイに煮魚・焼き魚製品の新しい海外生産拠点として、KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.を設立しました。同工場では、7月に煮魚の本生産を開始し、焼き魚の製造ラインも年内の稼働開始を目指しています。国内では2019年6月に、ホタテ・タラコ・イクラなどの水産物の加工および販売を行う（株）イチヤママル長谷川水産に、さらに同年9月には高知県宿毛湾にてマダイを主体にブリ類、シマアジ等の養殖を行う（株）クロシオ水産に資本参加いたしました。このような事業領域拡大のための成長投資は、食品事業のさ

らなる飛躍だけでなく、お客様にとってより安心・安全で魅力的な商品の提供にもつながるものと考えています。また、水産原料の調達（買付）に強みを持つ優位性を活かし、原料から製品までの一貫供給体制を強化するとともに、冷凍食品事業の収益力向上と、事業構造のバランス改善の両立を目指していきます。

海外事業については、海外マーケットの拡充や海外販売可能な商品の開発を行うことによる商品群の充実を図っています。昨今、欧米では水産資源の管理が強化され、特に米国ではサステナブルな商材への関心が高まっており、当社の完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ（TUNAGU）」も高い評価をいただいています。今後は、国内外で高まるサステナブル・シーフードへのニーズに、一層の対応をまいります。

そして市況を踏まえながら、国内外サプライヤーとの関係強化により、安定供給の維持・拡大に努めるとともに、グループ内の連携強化による販路の構築、商品の高付加価値化による安定収益体質への転換を図ります。さらに、海外拠点においては自社工場製品や日本産海産物の販売を一層強化し、海外販売の拡大を進めていきます。



■ 強化戦略

強化戦略では、「資源アクセス」「商品開発」「ブランド」の3つの強化を柱に取り組んでいます。

先に述べたように、世界的な水産物需要の高まりから、水産物の安定確保が困難になるなか、資源アクセスの強化は当社グループにとって最重要の課題です。当社は、自社漁撈による海外まき網事業、完全養殖クロマグロなどの養殖事業を行っています。

その他、調達（買付）においては、強みである世界各地のネットワークを駆使し、各国のマーケット動向などを加味した上で、最善の調達を行っています。調達した水産物は、そのまま輸入・販売するだけでなく、お客様のニーズに合わせて海外の加工工場で加工するなど、お客様に対する付加価値を最大化できるようにグループ内の製販各事業部が有する強み（情報、知識、ノウハウ）を共有・連携しています。今後も当社グループが有する強みを最大限に発揮し、お客様のニーズに応じた商品の安定供給と事業拡大を図っていきます。

商品開発の強化では、人口動態の変化や食のライフスタイルの変化に対応した商品の開発に重点を置き、アイテムの拡充を進めてきました。特に最近では、グループ間の連携強化により、魚と野菜など複数の素材を使い、揚げ・煮る・焼くなど複数のラインを組み合わせた新たなカテゴリ商品の創出も始めています。また、今後は畜肉加工品・冷凍野菜の需要の増大を見込んでおり、さらなる社内の連携やスキルアップを図ることで、米飯や惣菜とともに大きく伸ばしていきたいと考えています。

新型コロナウイルス感染症への対応として、新しい価値観や新しい生活様式が生まれつつあります。当社としてもコロナ終息後を見据えた事業戦略の策定、商品開発を早急に進め、お客様にとって安心・安全な商品を安定して供給していきます。具体的には「魚に付加価値」「簡便」「健康」をコンセプトとした商品を市場へ投入するとともに、宅配やテイクアウトの増大など、消費者ニーズや消費プロセスの変化を踏まえた商品開発に努めていきます。そして、「強い商品開発力」と「高い生産性」で、将来は国内のみならず海外でも「KYOKUYO」の名を認知してもらえるような、競争力のあるブランドに育てていきたいと考えています。

■ 均衡戦略

事業構造については、部門間の構成比を見直し、冷凍食品事業および常温食品事業の収益力を向上させ、グループ事業のバランス構造の均衡を図っています。

資本政策については、財務体質の強化や自己資本比率の向上、キャッシュ・フローの改善に努め、資本構成の均衡を図ります。事業利益は株主への配当水準の向上を常に念頭に置いた上で、成長戦略への投資や有利子負債の削減などバランスよく配分してまいります。

■ ESG重視の事業活動

ESG/SDGs^{※1}は企業経営において必要不可欠であり、企業経営の根幹を成すものであると認識しています。つまり、私たちは売上や利益などの「経済価値」を追求するだけでなく、社会課題の解決に貢献する「社会価値」も提供することで企業価値を高め、社会から必要とされるような存在にならなければなりません。

当社グループはこれまでも、養殖・漁獲・調達（買付）から研究・開発、加工、物流・保管、販売・提案に至るバリューチェーンのなかで、ESG課題に配慮した事業活動を実践してきました。SDGsのなかでも、ゴール14「海の豊かさを守ろう」への対応は重要な責務であり、持続的な水産物の実現に向けて積極的に取り組んでいます。

環境面については、2006年以来、水産資源の持続的利用と生物多様性保全のためのMSC・ASC CoC認証の取得を進めるとともに、トレーサビリティの強化や、IUU^{※2}漁業の排除にも貢献しています。養殖事業については、養殖漁場の汚染が世界的に問題視されていますが、専用飼料の開発による飼料効率向上などにより、環境への負荷低減にも取り組んでいます。

また、台風や津波などの自然災害が養殖事業に与える影響は大きく、養殖魚の大量斃死や養殖設備の破損は、当社グループに財務的損失を及ぼす可能性があります。このことから気候変動関連のリスクを適切に把握・評価することは重要であり、今後、リスクを適切に把握して企業としてのレジリエンスを高めていく一方、取り組むべき事業機会を特定し、計画的・戦略的に実行していきたいと考えています。

サプライヤーとともに取り組む「責任ある調達」活動の面では、2019年度にESG重視の活動方針のもと、原材料

や製品を安定的に確保し、安心・安全な商品とサービスを持続的に提供していくために「キョクヨーグループ調達基本方針」を策定しました。地球環境や労働環境、人権、地域社会、コンプライアンスなどを意識した責任ある調達活動を推進していきます。

「社会価値」を創出するために重要なことは、グローバルな事業展開や社員の多様な働き方を可能にする職場環境と企業風土だと考えています。多様な価値観や感性・文化を受け入れ、従業員にとって働きがいのある環境を整備するダイバーシティ経営・働き方の推進は重要なテーマであり、当社グループは、時間外労働の削減などの労働環境の改善、ワークライフバランスを推進しています。

このように、当社グループは事業を通じて社会価値を創出することで、厳しいグローバル競争を勝ち抜く強い組織づくりを目指してまいります。

※1 SDGs (Sustainable Development Goals) : 持続可能な開発目標。2015年9月の国連サミットで採択された持続可能な開発のための2030アジェンダに盛り込まれた17の目標。

※2 IUU: Illegal(違法)、Unreported(無報告)、Unregulated(無規則)

■ 魚に強い食品メーカーとして、持続的な成長を目指す「魚を消費者の皆様に食べてもらいたい」という熱いパッションで取り組んでまいります。

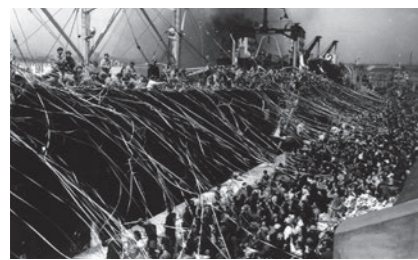
1937年に漁撈会社としてスタートした当社の歴史は、新規事業への挑戦の歴史であり、それを実現してきたのは、「魚を消費者の皆様に食べてもらいたい」という熱いパッションを持った社員たちがいたからだだと自負しています。これからも挑戦する企業風土を大切にしつつ、魚に強い食品メーカーとして、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長する企業グループ」の実現に向けて、持続的な企業価値の向上を目指してまいります。

株主・投資家をはじめ、ステークホルダーの皆様におかれましては、当社グループの持続的成長にご期待いただき、今後ともご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

価値創造ストーリー ～過去～

キョクヨーグループの歩み

各時代の社会課題に向き合い、健康で心豊かな生活と食文化の発展に貢献してきたキョクヨーには積み上げてきた“強み”があります。



1937-1950年代

貴重なたんぱく源を確保し、食品加工事業に進出することで「食」の安定供給に取り組む

1938年の南氷洋捕鯨出漁をはじめ、1942年には底曳網事業、1954年には北洋母船式サケマス事業を開始。戦後、国内の食糧需給がひっ迫するなか、貴重なたんぱく源を確保する自社船での漁撈が主事業でしたが、1949年には宮城県塩竈市で缶詰の製造を開始。食品の加工事業の第一歩を踏み出し、食の安定供給に貢献しました。

社名の由来

極洋とは、「南極、北極に近い海洋」をあらわす言葉であり、これに「荘子」にある「鵬翼を南溟に張らん(図南鵬翼)」という意気を込めています。これは南の果ての海に向かって大きな鳥が羽ばたいていくことから、大きなことを成し遂げることの喩えの1つとして用いられ、南氷洋捕鯨を企図した社の壮大な理念を表現しています。



- 1937 ・ 極洋捕鯨(株)創設
- 1942 ・ 底曳網漁業開始
- 1949 ・ 東部支社(宮城県塩竈市)で缶詰製造開始
- 1954 ・ 北洋母船式サケマス事業開始



1960-1970年代

漁撈事業の多角化と海外進出。そして冷凍食品の製造開始により、加工食品事業を本格化

1962年に遠洋トロール事業を開始し、イカ、タコ、アカウオ、エビなどの漁撈にも乗り出すと、1973年には海外まき網事業を開始。1963年には日本勢他社に先駆けてアラスカ産スジコの買付・輸入を始め海外買付事業に進出、1971年には初の海外子会社を米国・シアトルに設立し、海外展開の歩みを始め、同年、冷蔵倉庫事業にも進出し、世界の各地から水産物を日本に届けました。また、1970年に平塚工場で冷凍食品の製造を開始させるなど、加工食品事業を本格化させました。

超低温凍結「紅トロ」

1970年代、キョクヨーが生み出したヒット商品「紅トロ」は、当時、主にマグロ向けの冷凍技術として開発が進んでいた「超低温凍結」を北洋ベーリング海で漁獲した紅サケに転用して生まれた、刺身、寿司向けの生食用の市販冷凍商品。



- 1962 ・ 遠洋トロール事業開始
- 1963 ・ アラスカ産スジコ輸入開始、海外買付事業に進出
- 1970 ・ 平塚工場で冷凍食品の製造開始
- 1971 ・ 米国に初の海外子会社を設立
 - ・ 冷蔵倉庫事業に進出
- 1973 ・ 海外まき網事業に進出



1980-1990年代

規制強化と、ライフスタイルの変革による需要の変化への対応

1970年代後半になると200カイリ規制により漁撈事業は転換期を迎え、それを補完すべく、貿易事業、国内商事事業の拡大と加工・冷凍食品事業の拡充が進められました。

1980年代に入ると、その一環として、ムキエビ、カニ風味かまぼこ「オーシャンキング」、シーフードミックス、定塩サケなどの製造、販売を開始しました。

その他、1986年に施行された男女雇用機会均等法が象徴するように、女性の社会進出が進んだ当時は、ライフスタイルにも変化が見られ、外食産業や、お惣菜や加工食品などの中食産業が拡大しました。

当社は、急激に高まる冷凍食品需要に対応すべく、1987年に極洋食品(株)塩釜工場に製品開発工場を追加設置。1991年には塩釜研究所を開設するなど、時代の趨勢に合わせ、体制を整えてきました。

- 1977 ・ 各国が200カイリ漁業専管水域*の実施
- 1981 ・ 冷凍食品工場として極洋食品(株)塩釜新工場竣工
- 1984 ・ 「オーシャンキング」の製造を主目的にキョクヨーフーズ(株)設立
- 1991 ・ 塩釜研究所設立
- 1999 ・ 中国に青島駐在員事務所開設



2000年代

グローバルカンパニー「KYOKUYO」へ

バブル経済崩壊後の長期化するデフレ下で、加工食品の価格競争力を求めて、中国、東南アジアなどの協力工場を含む海外生産拠点を強化しました。

2006年には寿司種や冷凍寿司を製造する初のグループ海外工場をタイに竣工させ、また、水産商材の買付強化と加工品の海外販売を目的に海外駐在拠点を充実させました。2002年にベトナム、2005年にオランダに駐在員事務所を開設。2005年に中国、その翌年にはオランダに海外グループ会社を設立しました。

また、2006年からはMSC・ASCのCoC認証取得を開始し、トレーサビリティの点でも、グローバルにつながる取り組みを開始しました。取得範囲は今も拡大し、2020年9月時点で国内グループ工場4カ所と協力工場4カ所が認証範囲となり、海外も現地法人の4カ所が独自に認証を取得しています。

- 2002 ・ ベトナムにホーチミン駐在員事務所開設
- 2005 ・ オランダにアムステルダム駐在員事務所開設
 - ・ 中国に冷凍食品の買付・販売を目的にグループ会社を設立
- 2006 ・ 寿司種や冷凍寿司製造を目的としたタイの合併会社の新工場竣工
 - ・ オランダに冷凍食品の買付・販売を目的にグループ会社を設立
 - ・ アラスカ産紅サケについて、当社初となるMSC認証取得
- 2009 ・ 養殖クロマグロ「本鮪の極」初出荷



2010年代

資源と事業の持続性を求めて

水産資源の持続的活用のために適切な管理が求められるなか、つくり、育てる漁業に向けて2009年には養殖クロマグロを、2017年には完全養殖クロマグロの出荷を開始しました。

2017年には「海洋管理のための水産事業(SeaBOS)」に参加し、水産業界の大手企業や科学者と協力して、持続可能な水産物の供給と健全な海洋と地球環境の実現に向けて取り組んでいます。

キョクヨーグループは、これからも社会とともに歩み、持続的な成長を目指していきます。



2017年ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展した完全養殖クロマグロ

- 2013 ・ 市販ブランド「シーマルシェ」発表
- 2014 ・ 家庭用冷凍食品事業に参入
- 2017 ・ 完全養殖クロマグロ初出荷
 - ・ SeaBOSに参加

*200カイリ漁業専管水域：沿岸国が自国の漁業資源を主張して設定した沿岸から200カイリ(約370km)の水域のことで、1970年後半には各国がその実施を始めました。1977年1月にカナダ、EC(当時)、ノルウェーが、3月に米国、ソ連(当時)が実施しました。日本も同年7月に実施しました。

80年の歩みを通じて
積み上げてきた
キョクヨーグループの
強み

知識・経験

技術

調達

販売力

顧客との信頼関係

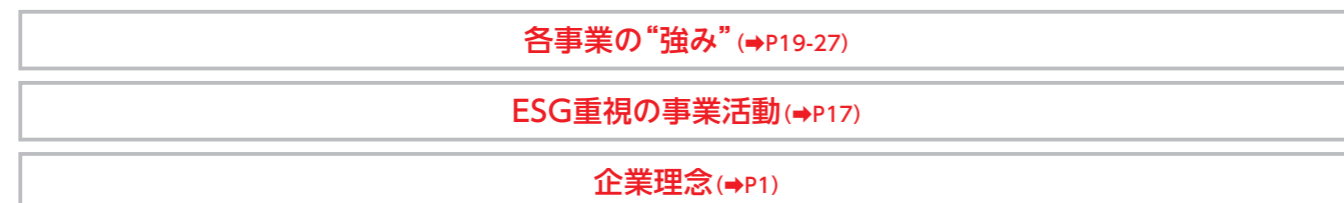
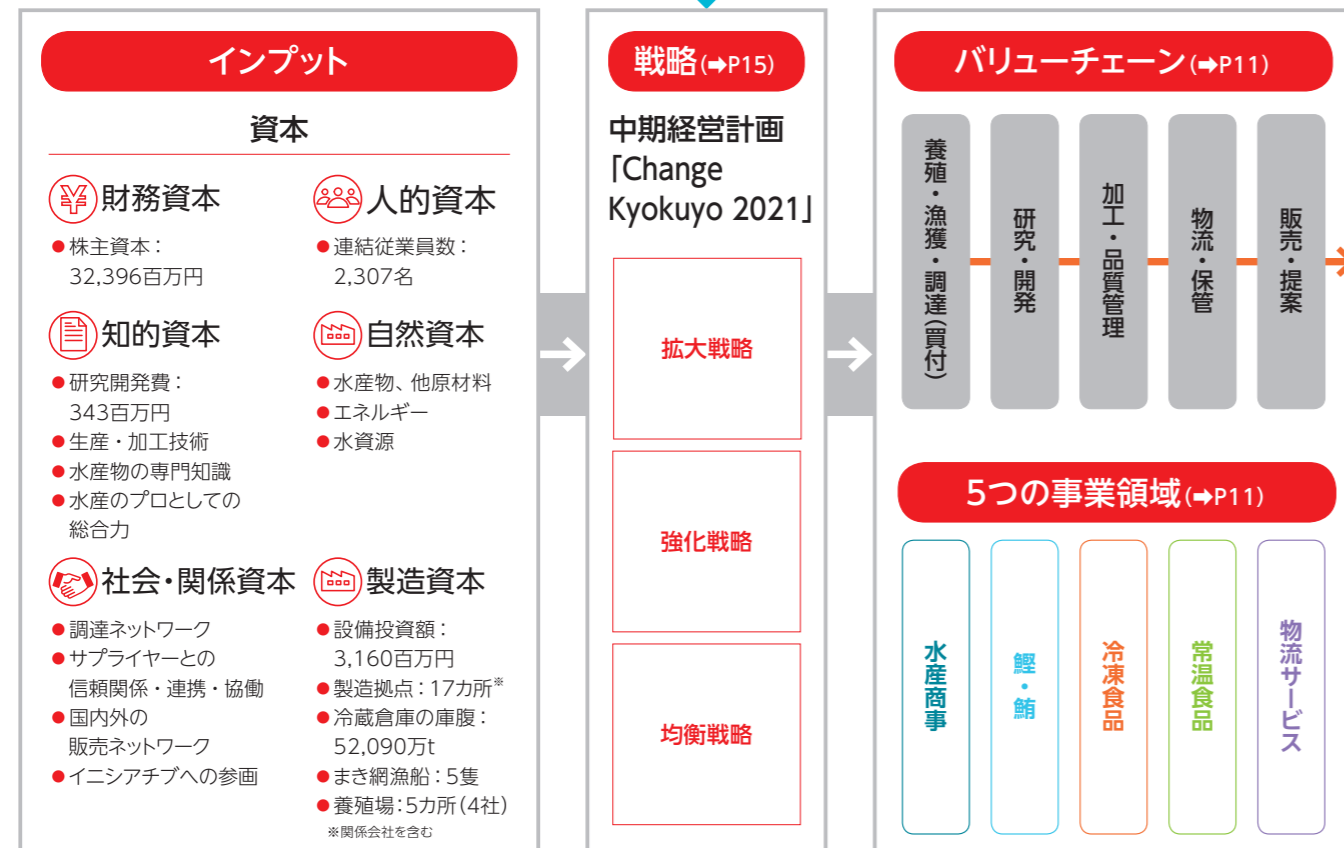
価値創造ストーリー ～現在～

キョクヨーグループの価値創造プロセス

キョクヨーグループは、企業理念を実現するため、社会課題・事業環境の変化を中期経営計画に落とし込み、ESG重視の事業活動を通じて、課題解決に取り組むESG経営を実践しています。そして、持続可能な社会の実現への貢献と企業価値の向上の実現を目指しています。

事業環境の変化(社会課題) (⇒P13)

- 少子高齢化・女性の社会進出に伴う国内マーケットの変化
- 食のライフスタイル・冷凍食品のニーズの変化
- 食の安心・安全への関心の増大
- 製造・調理現場の人手不足(当社グループを含む)
- 人権や多様性ある社会に対する意識の高まり
- 地球温暖化・海洋汚染をはじめとする環境問題の深刻化
- ESG投資の加速
- IT技術の発展



社会的価値 (⇒P18)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献



人権を尊重し、多様性を重視した職場環境づくり



持続可能な社会の構築への貢献



豊かな海の恵みを安定的に食卓にお届けする



持続可能な社会の実現



経済的価値

[中期経営計画 目標値: 2021年3月期]

- 売上高: 3,000億円
- 営業利益: 60億円(2.0%)
- 経常利益: 60億円(2.0%)
- 営業利益率: 2.0%
- 自己資本比率: 30.0%
- D/Eレシオ: 1.7倍以下
- ROE: 10.0%
- 海外売上高比率: 15.0%

キョクヨーグループが目指す姿

健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長する企業グループ



消費者のために

人々の健康で心豊かな生活と食文化への貢献



地球環境のために

持続可能な水産業の実現



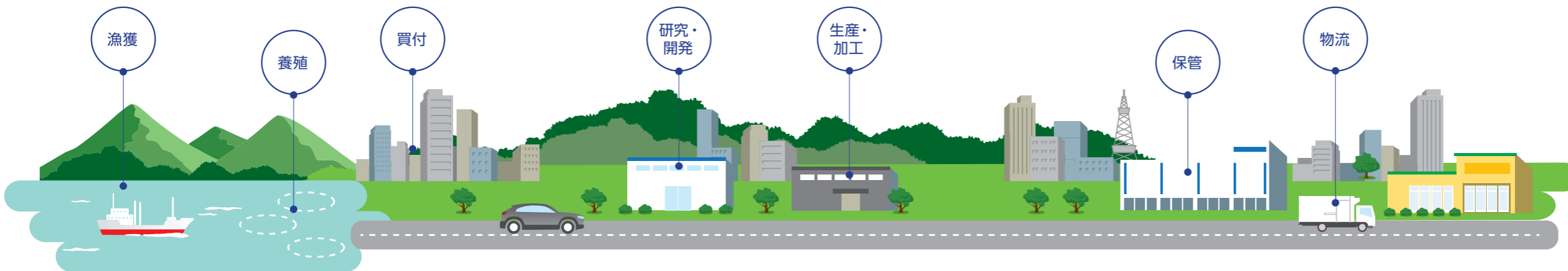
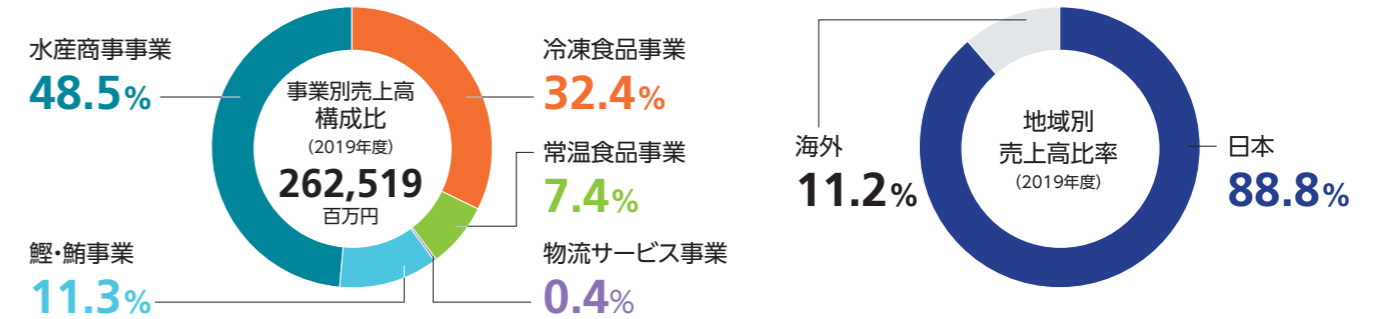
従業員のために

従業員の個性、創造性を尊重した活力ある企業

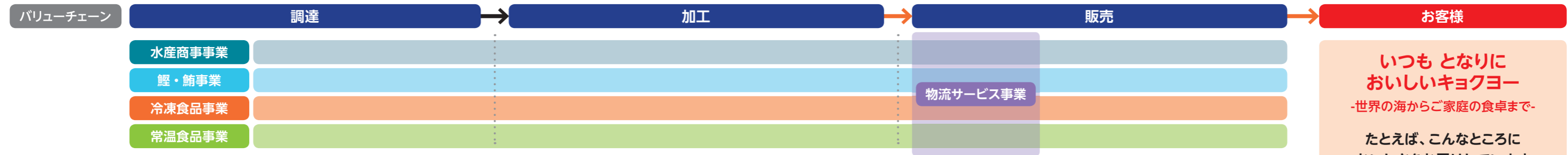
価値創造ストーリー ～現在～

キョクヨーグループの事業展開

水産物を中心とした総合食品会社として、調達・加工・販売までを一貫して手掛けています。1937年に漁撈会社としてスタートして以降、長年にわたって培ってきた総合力を活かし、海外から日本の食卓へ、日本から海外の食卓へ海の恵みをお届けしています。



- ▶ 外食
- ▶ 小売
- ▶ 中食



**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-

たとえば、こんなところに
おいしさをお届けしています

- 鮮魚専門店
- 寿司店
- レストラン
- ホテル
- 居酒屋
- お弁当専門店
- ファストフード
- スーパーマーケット
(水産売場、惣菜売場、冷凍食品売場、缶詰、おつまみ売場)
- コンビニ
- 学校給食
- 社員食堂
- 病院
- 介護施設
- 高齢者向け在宅配食サービス

5つの事業領域

■ 水産商事事業

グローバルなネットワークを活かし、ベストな調達・加工・販売を選択

- 世界各地から厳選した水産物を安定的に調達
- 原料販売のみならず、国内外の加工拠点で最良の加工、製造
- 日本産海産物の輸出や三国間貿易も展開



■ 鯉・鮪事業

原料調達から加工、販売までの一貫体制が強み

- 漁撈・養殖・買付・加工、販売までの一貫体制
- 当社グループ所有のまき網船「わかば丸」が中西部太平洋海域で漁獲した良質なカツオを使用し、刺身・カツオ節、缶詰を製造
- 四国で養殖事業を展開し、オリジナルブランドの完全養殖クロマグロ「本鮪の極(TUNAGU)」、その他、マダイも提供



■ 冷凍食品事業

「時間価値」「簡便性」を追求し、様々なニーズに応える多彩なラインアップ

- 寿司種を中心とした生食用商材のほか、多種多様な煮魚、焼き魚をそろえた水産冷凍食品
- カニ風味かまぼこ「オーシャンキング」をはじめ、独自製法の調理冷凍食品
- 「あったらいいな」をモットーに、生活者に寄り添うことを目指す家庭用冷凍食品



■ 常温食品事業

「栄養価」「備蓄」「食品ロス」等、様々な観点から、再注目を集める缶詰

- 1949年の東部支社(塩釜)での生産以来、製販ともに、確固とした関係性を構築
- 水産缶詰以外にも、農産缶、レトルト、珍味、健康食品と、多岐にわたる商品ラインアップ
- ECサイト等、変化する販売チャネルへの対応



■ 物流サービス事業

冷蔵温度の徹底した温度管理で食品の品質をキープ

- 冷蔵倉庫事業を中心にロジスティクス・サービスを提供
- グループ会社のキョクヨー秋津冷蔵(株)が、東京(大井、城南島)、福岡の3事業所を展開



事業環境認識

企業価値を持続的に向上させるためには、事業環境の変化を的確に把握し、キョクヨーグループの事業の持続可能性への影響(機会とリスク)を抽出する必要があります。そして、それらを戦略(中期経営計画)へと落とし込み、ESG重視の事業活動を展開しています。

FOCUS

食のライフスタイルの変化

- 共働き世帯が約60%に増加(2019年)
→ 家事時間は減少傾向
- 65歳以上の高齢者比率の上昇
→ 65歳以上の単身世帯の増加が予測される
- 外食、中食による外部化率が約50%に上昇(2017年)
- 加工食品への支出割合が増加傾向
→ 中食(惣菜)市場の規模拡大が見込まれる

製造・流通・外食を経由することによる付加価値額の増加

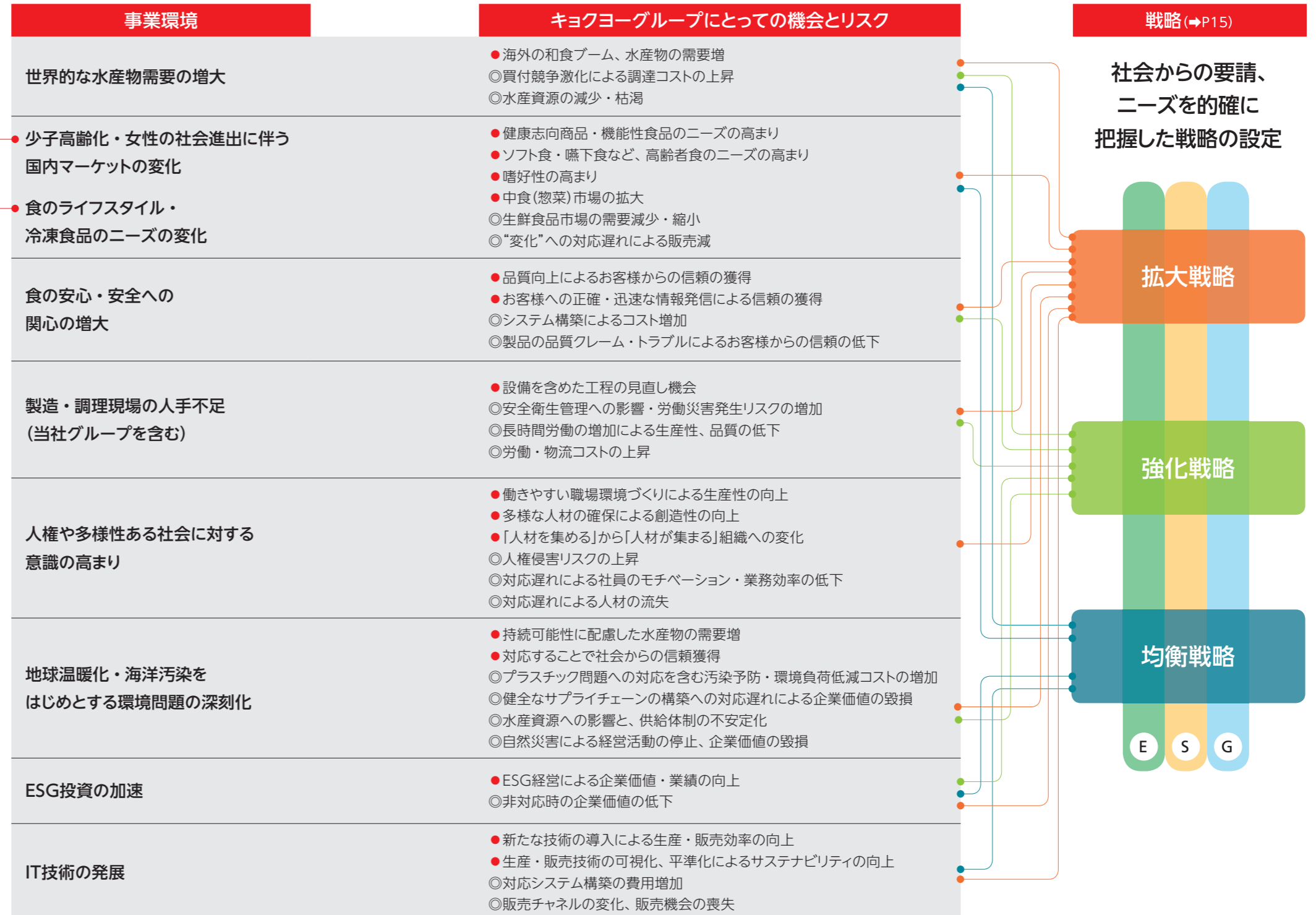
FOCUS

食品供給にあたっての「時間価値」という付加価値

- 消費者ニーズ：生鮮品の自宅調理から、加工品へと変化
→ 安心・安全を「見える化」する必要性の高まり
- 消費プロセス：共働き世帯の増加は家事活動の外部化へのシフトを助長
→ 宅配、テイクアウト、イトイン、家事代行ニーズの増加など、小売流通の形態にも変化を及ぼす

品質、味、量、安全等だけでなく、調理時間の短縮、食べやすさ、効率的な物流への対応商品など、商品の持つ「時間価値」の提供がより重要に

●：機会 ○：リスク

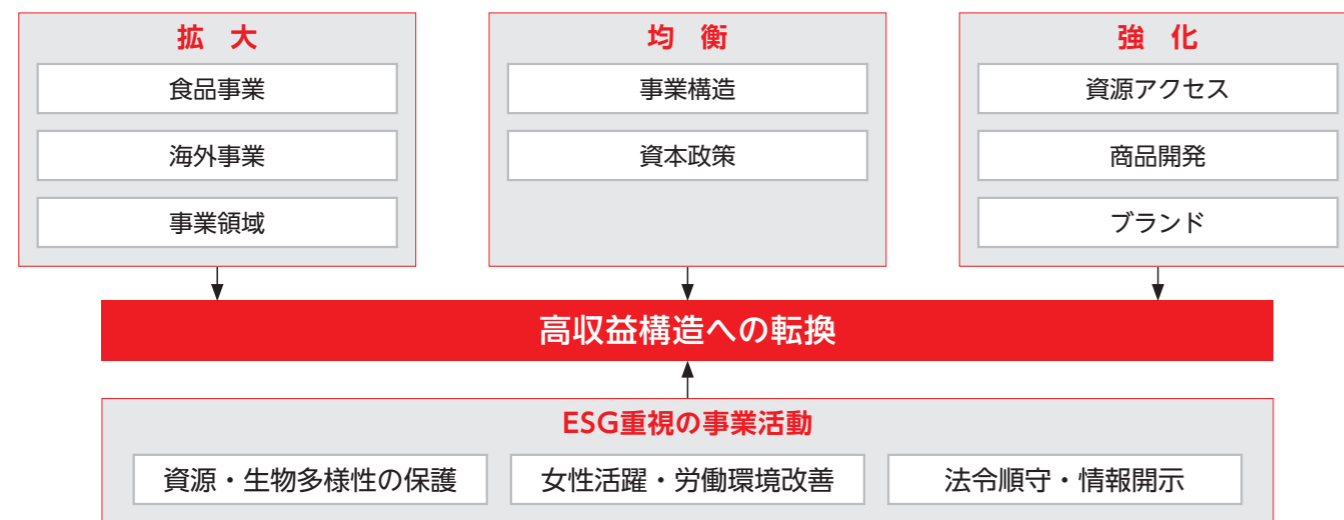


中期経営計画の進捗状況

キョクヨーグループは、2018年4月より中期経営計画『Change Kyokuyo 2021』（2018年度～2020年度）をスタートさせました。本計画では、以下の基本方針を掲げ、「ESG重視の事業活動」を土台として、「拡大」「強化」「均衡」の3つの戦略を進めています。より強固な事業経営に向けて、固定費の適正化はもとより、売上増大と利益率の改善により、高収益構造へ大きく転換していくことを目指しています。

中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」(2018～2020年度)の基本方針
 「魚を中心とした総合食品会社として、高収益構造への転換をはかり、資源、環境、労働などの社会的要請を踏まえ、事業のウイングの拡大と時間価値の提供により企業価値の向上を目指す」

中期経営計画の概要



目標値

	2019年度(実績)	2020年度(目標)
売上高	2,625億円	3,000億円
営業利益	29億円	60億円
経常利益	36億円	60億円
営業利益率	1.1%	2.0%
D/Eレシオ	1.7倍	1.7倍以下
自己資本比率	29.4%	30.0%
ROE	6.3%	10.0%
海外売上高比率	11.2%	15.0%

セグメント別売上高/営業利益

	売上高(目標)	営業利益(目標)
水産商事	1,470億円	30億円
冷凍食品	1,000億円	23億円
常温食品	200億円	5億円
鯉・鮪	320億円	12億円
その他	10億円	△10億円
計	3,000億円	60億円

3つの戦略

拡大戦略	食品事業の拡大	生産工場の設備増強やAIの積極的導入による効率化を推進することで、生産性向上とコスト低減を実現し、商品の競争力と収益力の強化を図ります。さらに新規商品の開発にも一層注力し、食品事業の拡大を目指します。
	海外事業の拡大	これまで展開してきた中国、東南アジア、欧州、米国のほか、他地域への参入も視野に入れ、海外マーケットの拡充を図ります。同時に、生産工場での認証(HACCP等)を取得し、海外販売可能な商品開発を進め、海外事業の拡大を目指します。
	事業領域の拡大	周辺事業への参入や新たな業態への取り組みなど、投資規模や業態、地域などを慎重に精査した上で、規模拡大に向けた成長投資を積極的に実行し、事業領域の拡大を目指します。
強化戦略	資源アクセスの強化	調達力の多様化を図り、安定供給を維持・拡大するための資源アクセスの強化に取り組みます。
	商品開発の強化	人口動態の変化や食のライフスタイルの変化に対応した商品の開発をスピード化し、アイテムの拡充を進めます。
	ブランド戦略の強化	市販食品ブランド「シーマルシェ」の再構築をはじめ、「キョクヨー」という80年培ってきた社名ブランドの認知度を向上させるために、様々な媒体を通じた広報活動を進めます。
均衡戦略	事業構造の均衡	水産商事セグメントに依存する事業構造から脱却するために、冷凍食品セグメントおよび常温食品セグメントの収益力を向上させ、グループ事業のバランス構造の均衡を図ることを目指します。
	資本政策の均衡	自己資本の充実と有利子負債の削減に向けた資産の圧縮、効率的な資金運用に努め、適切な資本政策により資本構成の均衡を図ります。

2019年度の主な進捗・成果

拡大戦略	食品事業の拡大 海外事業の拡大	KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.の立ち上げ(⇒P24)	
	事業領域の拡大	(株)クロシオ水産への資本参加(⇒P31)	
	資源アクセスの強化	(株)イチャママル長谷川水産への資本参加	
強化戦略	商品開発の強化	新製品開発(⇒P22、24)	
	ブランド戦略の強化	CM 3年目突入	
均衡戦略	事業構造の均衡	グループ事業のバランス構造の均衡は引き続きの課題	
	資本政策の均衡	D/Eレシオの改善 D/Eレシオ 中期経営計画目標値達成(1.7倍以下)	

キョクヨーグループが目指す姿

キョクヨーグループでは、事業特性や強みを活かしてESG重視の事業活動を行い、社会に価値を創出することで、SDGsを含む社会課題の解決に貢献していきます。そして、総合食品会社として、これまで以上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企業グループを目指します。

キョクヨーグループのESG重要テーマ

生物多様性の保全

- 海洋環境の保全
- 過剰な漁獲の防止
- 水産資源の適切な保全と有効利用、クロマグロの完全養殖
- 生物多様性の保全のための規格・認証取得製品の取り扱い



脱炭素社会の実現

- エネルギー資源の効率的な活用
- 温室効果ガス排出量の削減



資源循環型社会の実現

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



健康で心豊かな生活と食文化への貢献

- 消費者のニーズに対応した商品の開発
- 高まる健康志向へのニーズに合致した商品開発
- 高齢者食・介護食市場に向け、お客様の声を活かした商品づくり



安心・安全な商品の供給

- 適切な商品情報の表示・開示
- トレーサビリティの担保
- 品質保証体制の維持と管理（フードディフェンス）



働きやすい職場環境づくり

- 国籍や性別に捉われない公正・公平な雇用
- 働き方の多様性を尊重し、ワークライフバランスを意識した職場づくり
- 女性活躍推進



持続可能な社会の実現に貢献



健康で心豊かな生活と食文化への貢献

「人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長すること」を企業理念とするキョクヨーグループにとって、安心・安全な食品を提供し人々の健康な生活に貢献することは、重要な使命です。

世帯構成や人口動態の変化、高まる健康志向ニーズなどに対応した安心・安全な商品の安定した提供を通じて、健康とおいしさ、そして食の楽しさをお届けしてまいります。



人権を尊重し、多様性を重視した職場環境づくり

「人間尊重を基本」とする企業理念の実現に向けて、事業を支える従業員の人権を尊重し、不当な差別を行わず、多様性を重視した職場環境づくりに努めています。

働き方の多様性の尊重や、女性活躍、ワークライフバランスの推進により、ディーセントワーク（働きがいのある仕事）の促進と職場環境の充実を図ってまいります。



持続可能な社会の構築への貢献

キョクヨーグループの事業活動は、地球環境と自然の恵みに支えられて成り立っています。自然資源を利用し事業活動を行うキョクヨーグループにとって、持続可能な事業活動を進める取り組みは欠かせません。

地球環境への負荷低減をさらに進め、循環経済の実現による持続可能な社会の構築に貢献してまいります。



豊かな海の恵みを安定的に食卓にお届けする

「魚を中心とした総合食品会社」であるキョクヨーグループにとって、水産物の主要な供給源である海洋環境や資源に関する取り組みは、事業の基盤の維持という観点からもとても重要です。健全な海洋と持続可能な水産業の実現により、これからも食卓に海の恵みを安定的にお届けするため、海洋環境の保全に努めてまいります。



キョクヨーグループが目指す姿

健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長する企業グループ



消費者のために

人々の健康で心豊かな生活と食文化への貢献



地球環境のために

持続可能な水産業の実現



従業員のために

従業員の個性、創造性を尊重した活力ある企業

目指す姿をもとに経営計画やESG重要テーマを策定・実行していく

水産商事事業

水産商事 事業の強み

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



主な取り扱い製品



冷凍魚



サケ・マス



カニ

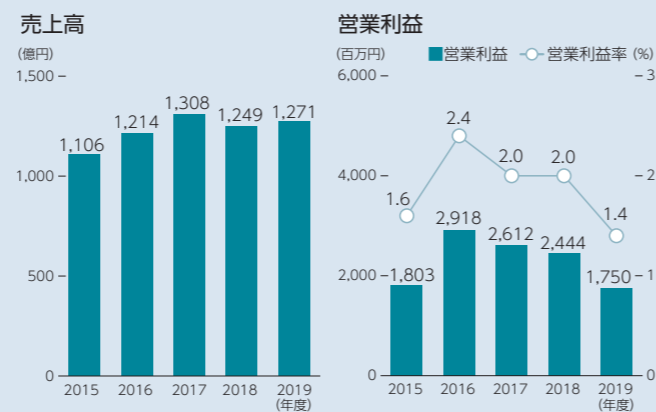


エビ

2020年3月期の業績

エビ・北洋魚などの取り扱いが伸長したほか、イワシ・ホタテなどの輸出や、米国子会社による北米販売が堅調に推移しました。一方、利益面では紅サケ・チリ銀サケの市況下落により、サケ・マスで損失計上を余儀なくされました。この結果、売上高は前期を上回りましたが、営業利益は前期を下回りました。

水産商事セグメントの売上高は1,271億4百万円(前期比1.7%増)、営業利益は17億50百万円(前期比28.4%減)となりました。



2021年3月期に向けて

水産商事セグメントでは、市況動向を踏まえながら、国内外サプライヤーとの関係強化により、安定供給の維持・拡大に努めるとともに、グループ内の連携強化による販路の構築、商品の高付加価値化により安定収益体質への転換を図ります。また海外拠点において、自社工場製品や日本産海産物の販売をさらに強化し、海外販売の拡大を進めます。

強みを活かした取り組み

世界的な水産物需要の高まりから、水産物の安定確保が困難になっており、「資源アクセスの強化」は当社グループにとって重要な課題です。そのため、本社事業部を主とした調達部門は、世界各地に培ったネットワークを駆使し、お客様に提供する「価値」の最大化を目指し、あらゆる「情報」や「知識」、「ノウハウ」を製販部門と共有・連携して、その時点で「最善」の調達を行います。

一例としては、ホッケ・アカウオ・ギンダラ等のいわゆる北洋魚において、本社事業部は米国のキョクヨーアメリカが独自に有するネットワークにより、MSCや米国の厳しい漁獲資源管理下で操業・漁獲された水産物を安定的に調達することが可能になっています。調達した水産物は本社事業部が国際マーケットの需給動向を判断した上で、原料のまま国内外に販売するだけでなく、お客様や消費者のニーズに合わせて、中国やベトナム、タイの海外加工拠点にも振り向けられます。持ち込まれた海外工場においては、当社グループの品質管理スタッフが、商品品質、衛生管理の徹底に努め、商品の「安心・安全」の担保を図っています。

日本国内に搬入された後は、国内7支社や関係会社を通じて、居酒屋のほか、スーパーの水産売り場や惣菜売り場、コンビニエンスストア、事業所給食や高齢者施設など、長年にわたり築き上げた広範な販売ルートに流通させ、スケールメリットを生み出しています。

今後も、キョクヨーグループが有する知識とノウハウを最大限に発揮し、お客様のニーズに応じた商品の安定供給と、事業の充実を図っていきます。



(株)エイペックス・キョクヨーの品質・衛生チェック



極洋食品(株)八戸工場の生産ライン

TOPICS

サーモン類の製品開発と差別化

消費・流通量の多い魚として、サーモン類はその筆頭です。なかでもチリ産の銀サケは、量販店で大きな販売シェアを占めています。当社も、信頼関係の構築されたチリのサプライヤーから原料を調達し、極洋食品(株)八戸工場や海洋フーズ(株)をはじめ、国内の自社工場や協力工場で「定塩」フィーレを主体に加工し、販売しています。

また、健康などのニーズに応えるべく、「定塩」だけでなく、「かるしお」「藻塩」「塩麴」等の製品も開発し、差別化を図っています。



海洋フーズ(株)生産のチリ産銀サケフィーレ

鯉・鮪事業

鯉・鮪事業の強み

- グループ内での漁撈・養殖・買付・加工・販売までの“一貫通貫体制”
- 永年培われたグローバルな調達力・加工力



主な取り扱い製品



マグロ製品



カツオ製品



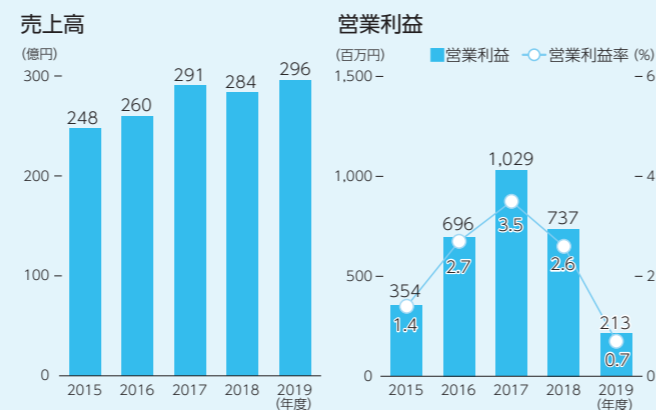
養殖マダイなど(チルド出荷)

2020年3月期の業績

加工・販売事業では、本マグロ原料や、カツオ、マグロの加工品の販売が伸長し、養殖事業では出荷魚の大型化を進めたことで、販売が伸長しました。

一方、海外まき網事業では、水揚げ数量、魚価が前期を下回り、経費削減に努めたものの、収支が悪化しました。この結果、売上高は前期を上回りましたが、営業利益は前期を下回りました。

鯉・鮪セグメントの売上高は296億58百万円(前期比4.3%増)、営業利益は2億13百万円(前期比71.1%減)となりました。



2021年3月期に向けて

鯉・鮪セグメントでは、当社の強みである漁獲・養殖、国内外における買付から加工、販売まで一貫した体制のもと収益安定化を図ります。海外まき網事業は所有船舶の操業効率化に努め、養殖事業は生産性向上により安定供給体制を構築し、事業収益の安定化を図ります。加工・販売事業は自社漁撈原料や養殖クロマグロ、養殖マダイなどの高付加価値化を図り、販売ルート拡大を進めていきます。

強みを活かした取り組み

最大の強みは、グループ内での漁撈・養殖・買付・加工・販売までの一貫した体制です。その連携を深め、強化することで安心・安全かつ、より価値ある商品を提供していきます。

天然種苗に頼らない「TUNAGU」

“資源”、“同一エリア”、“事業”、“世界”、そして“次世代”を「つなぐ」ことを目指し命名された完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)」は、おかげさまで3年目のシーズンを迎え、種苗生産も順調に推移しています。

養殖における様々なリスクを排除するため、産卵生簀や孵化場など、すべての関連事業所が宇和海の近接したエリア内にあります。水揚げ後の加工も、当社グループの極洋フレッシュ(株)にて、様々なニーズに合わせて加工された「ALL キョクヨー」な商品です。



完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)」の出荷



メディアでも注目される完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)」

TOPICS

“わかば丸”原料&感染防止を意識した個包装 —マグロ漬け丼の具—

2020年秋の新商品では、当社グループ所有のまき網船「わかば丸」が漁獲したキハダマグロを原料にした「マグロ漬け丼の具」を発表しました。新型コロナウイルス感染症の影響により、外食産業のデリバリーやテイクアウト需要が増加していることから、個包装の仕様になりました。

また、自粛疲れから「家で、ちょっと贅沢な一品を」というご要望には、「炭火炙り本マグロ漬けトロ」をご提案しています。同商品は100kg超級の脂乗りの良い本マグロのみを厳選し、さらに大トロ部位を贅沢に用い、800℃の炭火で炙ることで余分な脂を落とした後、濃いめのタレで“漬け”にした製品です。

当社グループは今後も消費者ニーズや消費プロセスの変化を的確に捉えた商品開発に努めていきます。



マグロ漬け丼の具 ※調理例

冷凍食品事業

冷凍食品事業の強み

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



主な取り扱い製品



水産冷凍食品(生食用・加熱用)



調理冷凍食品(粉付け製品、冷凍野菜等)



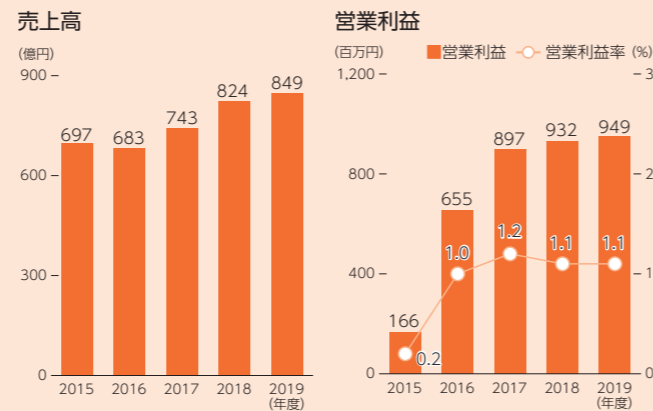
家庭用冷凍食品

2020年3月期の業績

水産冷凍食品事業では寿司種を中心とした生食用商品や、切身・煮魚・焼き魚などの加熱用商品の拡販に努めました。

調理冷凍食品事業ではカニ風味かまぼこやエビフライなどの水産フライが伸長し、家庭用冷凍食品事業では米飯類や煮魚などアイテムの多様化に努めました。この結果、売上高・営業利益とも前期を上回りました。

冷凍食品セグメントの売上高は849億46百万円(前期比3.1%増)、営業利益は9億49百万円(前期比1.8%増)となりました。



2021年3月期に向けて

冷凍食品セグメントでは、塩釜工場など自社工場製品の販売強化と生産性向上により、売上・利益の拡大を図るとともに、畜肉・冷凍野菜や食卓用商品など、魚以外のカテゴリーの拡販にも取り組み、事業規模拡大に努めます。

また、「時短」「簡便」などマーケットニーズを捉えた高付加価値商品の開発、販売を進めていきます。

強みを活かした取り組み

煮魚・焼き魚部門のシェア拡大を目指し、タイに新規生産拠点を設立

—KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.始動—

2020年、タイの新規生産拠点であるKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.が稼働を開始しました。

人手不足が深刻な外食産業や産業給食、あるいは量販店の調理現場、また、仕事や子育てで忙しい共働き家庭や、増加する単身・シニア世帯からの「時短・簡便」へのニーズを受け、「煮魚・焼き魚」製品の販売は拡大しています。

国内で現在稼働中の極洋食品(株)塩釜工場や、(株)エイパックス・キョクヨーに加え、このタイの新拠点で、これらの社会要請に応え、生産体制の拡充を図っていきます。



KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.の工場外観



KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.の工場内観

TOPICS

新たな価値の創出により、魚本来のおいしさと魅力を伝える

2020年のキョクヨー新商品は、春には「Value & Solution」をテーマに、「時短・簡便」「健康」「魚の付加価値」をコンセプトとした44品を発表しました。

春の新商品「熟成シリーズ：熟成サーモンロイン／塩メさばフィーレ／銀だらスライス」は、低温域でじっくり48時間熟成させることで、旨みや食感の向上に成功した生食用の寿司種、刺身向け商品です。

日本国内の一人あたりの魚介類消費量は減少し続けていますが、魚本来のおいしさを知っていただき、魅力を伝えるべく、新たな価値の創出に努めています。



熟成シリーズ：[左から]熟成サーモンロイン／塩メさばフィーレ／銀だらスライス

常温食品事業

常温食品事業の強み

- 加熱滅菌による商品の安全性と、長期保存が可能で、保存食としても見直されている商品特性
- 下処理なども必要とせず、缶を開けてすぐに食べられる“時間価値”
- 品質保証部をはじめ、商品の安全性確保のため、国内外を網羅する安全保証体制の充実
- これまでに築いたお客様との信頼関係



主な取り扱い製品



さば水煮
常温食品 2020年10月現在89品



海から生まれたグルコサミン



デイリーヘルシング ローヤルゼリー粒
健康食品 2020年10月現在24品

2020年3月期の業績

缶詰は、イワシ缶・サンマ缶・カツオ缶の販売が伸長し、また珍味製品も堅調に推移しました。利益面では原料価格高騰が続くなか、価格改定や規格変更、新製品投入などにより利益率の改善を進めました。この結果、売上高・営業利益とも前期を上回りました。

常温食品セグメントの売上高は193億70百万円(前期比2.1%増)、営業利益は7億5百万円(前期比46.4%増)となりました。



2021年3月期に向けて

常温食品セグメントでは、サバ缶やイワシ缶など青物缶詰を中心に品質にこだわった自社ブランド商品を投入し、売上拡大に努めます。またECサイトの充実により顧客獲得を進め、事業規模拡大を図ります。

強みを活かした取り組み

グループを挙げた供給体制の整備

新型コロナウイルス感染症拡大による外出自粛以外にも、近年は大型化する台風や集中豪雨など、家庭での「備蓄」の必要性を再考する要因が増えており、缶詰など常温食品は、その商品特性から市場でも価値が見直されています。キョクヨーは、そのニーズに間断なく応えるべく、グループを挙げて原料から、供給体制を整えています。

時代の変化につれ、加工食品に一層の簡便性が求められるのは必定です。そのため、当社のホームページ上では、ひと手間加えた簡単レシピを掲載しており、随時、更新していきます。

また、多くのお客様から、PB(プライベートブランド)製品や共同開発のご要望をいただいております。今後もきめ細かい対応に努めていきます。



SABAKAN さばのトマトパッツァ



当社ホームページ上に掲載している「SABAKAN さばのトマトパッツァ」を使った簡単レシピ

Voice 開発者の思い「SABAKAN さばのトマトパッツァ」

若い世代の皆様や、子育てに追われる皆様にも一そして缶詰を通じて、お魚をもっと食べて欲しい

従来、水産缶詰の主な購入層は50代以上で、用途はそのまま食べるということがほとんどでしたが、缶詰の商品開発を担当するにつれて、缶詰の可能性を再確認しました。

缶詰は常温で長期間保存が可能であり、特にサバ缶をはじめとする青魚缶詰は栄養価も豊富です。そして骨まで柔らかく、値段もお手頃です。「そのような缶詰をぜひ若い世代の皆様や、子育てに追われる皆様にも、手に取って欲しい。そして缶詰を通じて、お魚をもっと食べて欲しい」という思いからこの「SABAKANシリーズ」をつくりました。

この「SABAKAN さばのトマトパッツァ」は、カゴメ(株)の完熟トマトを使用した濃厚なトマトソースでサバを柔らかく煮ています。サバのうまみが溶け込んだトマトソースまでおいしくいただけるように、優しい味わいにしており、アレンジしやすいのもポイントです。パスタやサンドイッチなど、ちょっとした調理で、上級な一品に変身します。ぜひ皆様もオリジナルレシピを見つけてみてください。



商品開発担当 管理栄養士
相川 公子

物流サービス事業

物流サービス事業の強み

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



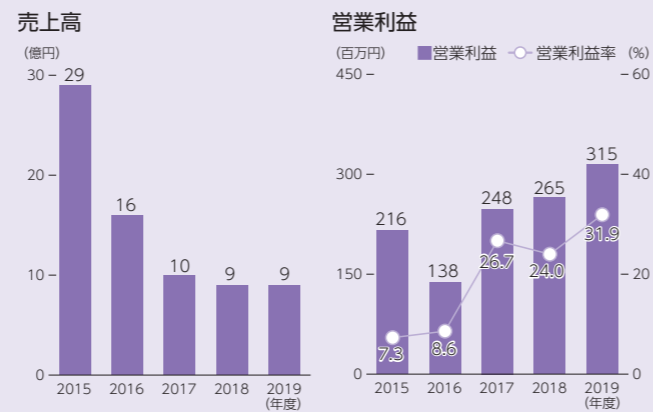
キョクヨー秋津冷蔵(株)

2020年3月期の業績／2021年3月期に向けて

売上高は前期を下回りましたが、在庫貨物の確保を図り、配送事業強化に努めた結果、営業利益は前期を上回りました。

物流サービスセグメントの売上高は9億88百万円(前期比0.7%減)、営業利益は3億15百万円(前期比18.7%増)となりました。

物流サービスセグメントでは、集荷貨物の安定的な確保を図るとともに、配送体制の強化に努めます。



強みを活かした取り組み

蓄積した全国の物流ネットワークを活用し、お客様のニーズに合わせたきめ細かな配送を実現

グループ会社のキョクヨー秋津冷蔵(株)は、蓄積したノウハウと、培ったネットワークをもとに、グループ外のお客様にも大切な貨物の保管や輸送サービスを提供し、日々物流サービスの品質向上、効率化に努めています。

2015年には(株)極洋 物流部より一部の業務移管を受け、同社のロジスティクス事業部が発足しました。以来、冷凍の温度帯の荷物を中心に、北海道から沖縄まで、全国の物流ネットワークを活用し、お客様のニーズに合わせたきめ細かな配送を行っています。

物流ネットワークの強化に継続的に取り組み、中継センターの新設や、幹線便の大型化と、新たな運送便の確保など、戦略的に取り組んでいます。



価値創造の基盤

キョクヨーグループは、企業理念を実現するため、社会課題・事業環境の変化を中期経営計画に落とし込み、「ESG重視の事業活動」を通じて、課題解決に取り組むESG経営を実践しています。「ESG重視の事業活動」を強化することにより、「キョクヨーの強み」をさらに向上させ、社会課題の解決に貢献するキョクヨーグループの価値創造の仕組みをより強固なものにしていきます。

キョクヨーグループのESG

キョクヨーグループは、「安心・安全」、「健康」への意識の高まり、「資源の持続的活用」、そして「海洋プラスチック問題」など、時代を反映する様々な課題や、多様なステークホルダーと向き合っています。



キョクヨーグループのCSRの考え方

キョクヨーグループは「企業理念」「キョクヨーグループ企業行動憲章」に基づいてCSR活動を推進しています。ESGを重視した事業活動において社会的価値と経済的価値を創出することで社会の持続可能な発展に貢献するとともに、ステークホルダーとの対話を通じて社会的課題の解決と持続的な成長を目指します。この考えのもと、社会的責任を果たし、企業理念の実践と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

ESGを重視した事業活動の展開







当社グループは、以下のようにESGを重視した事業活動を展開していきます。

- 環境面における水産資源の持続的な活用と、生物多様性の保全のための規格・認証の取得を進め水産物を安定供給します。
- 地域社会とのコミュニケーションを通じて、地域の活性化、環境保全などにも積極的に取り組みます。
- 働き方の多様性の尊重、女性活躍、時間外労働の削減などの労働環境の改善と、ワークライフバランスを意識した職場づくりを進めます。
- コンプライアンスの徹底はもとより監視・監督体制の充実と適切な運用、経営の効率性、透明性の確保に努め、積極的な情報開示とステークホルダーとのコミュニケーションの充実を図ります。

キョクヨーグループとステークホルダーとの関わり

キョクヨーグループは、ステークホルダーの皆様の要請や期待を事業戦略・活動に取り入れていくことが、持続可能な企業経営を進める上で重要であると考えています。ステークホルダーの皆様とのコミュニケーションの充実を図りながら、情報開示・説明責任を果たし、良好な関係を構築し、ステークホルダーの皆様の視点を経営に活かすよう努めています。

キョクヨーグループのステークホルダー

ステークホルダー	コミュニケーションの方法・機会
お客様 	お客様の信頼を得るためコミュニケーションを大切に、お客様の視点で考え、お客様の声に応えています。 <ul style="list-style-type: none"> 日々の営業活動 ・ お客様相談室 新商品発表会での商品紹介 ジャパン・インターナショナル・シーフードショー等への出展 キャンペーンへの協賛 ウェブサイトでの商品・レシピ紹介、TVCM
お取引先 (仕入先、協力会社) 	お取引先の皆様と法令等を遵守し、公正・公平な取引を行い、信頼関係を構築し、ともに社会的責任を果たしていきます。 <ul style="list-style-type: none"> 日々の調達活動 各支社極洋会 定期的な工場訪問と指導 キョクヨー協力会技術研究会 中国技術交流会
株主・投資家 	透明性の高い経営とコミュニケーションを重視し、説明責任を果たし、株主・投資家の皆様の声を経営に活かしていきます。 <ul style="list-style-type: none"> 株主・投資家への公平・継続的・正確な情報開示 株主総会、IR説明会など積極的な情報発信と対話 ビジネスレポート
従業員 	人間尊重の理念のもと、公平・公正で人権に配慮した、従業員が働きがいをもって活躍できる職場環境をつくっていきます。 <ul style="list-style-type: none"> 人事面接 社内報、イントラネット(掲示板・業務連絡版) ストレスチェック ハラスメント相談窓口 労働組合との協議、安全衛生委員会
社会 	地域の発展へ貢献する活動を推進するとともに、関連する様々な団体とのコミュニケーション・連携を通じて社会課題の解決に取り組んでいます。 <ul style="list-style-type: none"> (公社)日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして協賛 インターンシップの受け入れ ・ 産学連携による技術開発 クリーンリバー活動 行政への適時・適切な報告・情報提供 業界団体を通じた業界発展、持続的社会的実現への参画
環境 	持続可能な資源の活用と、環境負荷の低減に取り組み、地球環境の保全に努めています。 <ul style="list-style-type: none"> 環境方針に沿った環境保全活動の推進 地球環境に配慮した原材料の使用 サステナブル・シーフード・ウィークへの協賛 MELジャパン協議会への参加 SeaBOSへの参画 CLOMAへの参加

イニシアティブへの参画

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

SeaBOSは、世界の海洋漁業、水産養殖業、水産養殖餌料の大手企業10社が科学者と協力して、科学的根拠に基づいたアプローチで持続可能な水産資源の活用と健全な海洋と地球環境の実現に向けた課題解決に取り組むためのグローバルイニシアチブです。



当社は、2017年4月に参画し4年目を迎えました。SeaBOSでは、IUU・奴隷労働の排除、トレーサビリティの強化、海洋プラスチック、養殖業における抗生物質使用削減、気候変動等の様々な課題に、参加企業が協力してサプライチェーンやステークホルダーも含め、取り組んでいます。

また、国連の「持続可能な開発目標(SDGs)」のうち、特に14番目の目標である「海洋と海洋資源の保全と持続的利用」の達成に積極的に貢献することを目指しています。当社はSeaBOSでの取り組みを通じて、持続可能な水産業の実現と健全な海洋環境の保全という社会課題の解決に貢献するとともに、自社のサステナビリティの向上を図っていきます。

グリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス (CLOMA) への参加

CLOMAは、プラスチック廃棄物の排出による海洋汚染の防止を目的として、様々な業界の企業が参加し経済産業省の支援のもと2019年1月に設立されました。同アライアンスは、より多くの企業の参加を得て企業間同士のビジネスマッチング、先行事例の情報共有、最新技術動向の把握、国際機関・海外研究機関との連携、多様な企業間連携の促進等の取り組みを行っています。



キョクヨーグループにとって、プラスチックによる海洋汚染は、当社グループの事業に大きなリスクをもたらす問題であり、プラスチック廃棄物の徹底管理、3Rの取り組みの

強化、代替素材の開発と普及等が海洋プラスチックごみ削減にとって重要な課題だと認識しています。同アライアンスで新素材や代替品等の最新情報に触れ、この課題への知見を深め、当社グループの事業活動に有効にフィードバックし、問題解決に取り組んでいきます。

環境経営の強化

キョクヨーグループ環境経営の考え方

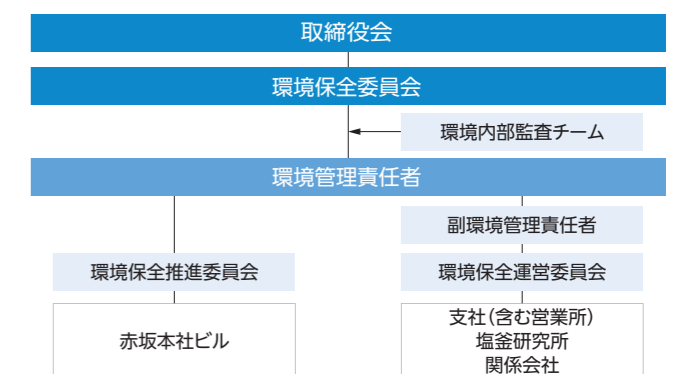
キョクヨーグループは、食品メーカーとして水産資源などの有効活用と安心・安全な製品を提供するために全従業員が事業活動に伴って発生する環境負荷の低減を積極的に進めています。2004年12月に環境マネジメントに関する国際規格であるISO14001の認証を取得して以来、キョクヨーグループ環境方針のもと環境保全体制を構築し、地球環境に及ぼす影響に配慮した環境保全活動を推進しています。

「キョクヨーグループ環境方針」については、Webサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/environment/management/index.html>

環境保全体制

社長を委員長とする「環境保全委員会」ではグループの環境活動の有効性などの評価や目標設定、計画の策定を行っています。また、環境マネジメントシステムの適切な運用や要求事項の遵守を確認するため環境内部監査を実施しています。

環境保全体制図



「環境マネジメント」については、Webサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/environment/management/index.html>

環境(Environment)

生物多様性の保全



社会課題(背景)

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

キョクヨーグループのアプローチ

- 海洋環境の保全
- 過剰な漁獲の防止
- 水産資源の適切な保全と有効利用、クロマグロの完全養殖
- 生物多様性の保全のための規格・認証取得製品の取り扱い

キョクヨーグループの認識・方針

世界の人口増加や経済発展により動物性たんぱく質への需要は高まっています。そのうちの16%を水産資源が担っていますが、持続可能なレベルで漁獲されている資源の割合は漸減傾向にある一方、養殖業の生産量は漸増傾向にあります。水産資源への関心は世界的に高まっています。キョクヨーは、自然環境を考慮した水産資源の適切な持続的活用・保全に努めます。

をはじめとした、代替原料を使用した魚粉低減飼料への取り組みを継続していきます。そして、事業の持続性ととも、「味・脂乗り・色」といった品質の両立に今後も注力していきます。



完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)」の出荷準備の様子

<TUNAGU>3シーズン目に突入

完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)」も初出荷から3年目を迎えました。生産技術、養殖技術の向上により、出荷までの育成期間の短縮に成功し、安定的な生産体制が整いました。

マグロの養殖は、その育成において、自然界のサイクルから2カ月程度遅れていることが課題となっていました。しかし、今般、生産技術の向上により、親魚から採卵する時期の早期化が実現し、育成用生簀から海上養殖に移行する時点で、自然界のマグロと同サイズにまで成長させることが可能となり、当社グループもその技術導入に成功し、幼魚の越冬における生存率が向上しました。今後の課題は、世界的な資源の観点から懸念される、生餌や魚粉への依存度低減に向けた取り組みです。

近年、世界的な「和食ブーム」から、海外のステーキホルダーの目は食材だけでなく、その漁場や養殖場にも向けられており、様々な面が注目されています。このような期待に応えるべく、提携するフィード・ワン社と「アンブロシア」

(株)クロシオ水産への資本参加

2019年、キョクヨーは高知県の宿毛湾の清浄な海でマダイを主体にブリ類、シマアジ等の養殖を行っている(株)クロシオ水産に資本参加しました。これは、中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」の「資源アクセス強化」に沿ったものであり、調達力の多様化や安定供給の維持・拡大に資するものです。

水産資源に対する需要の高まりから、世界的にも養殖事業は拡大しており、また、和食ブームも手伝って「魚食文化」が継承されている日本の養殖事業も世界から注目されています。自然環境のなかで行われる養殖事業にとって、良好な海洋環境を維持・保全していくことは必須課題であり、「持続可能性」「環境」「生物多様性」等に配慮し、水質基準をはじめ、薬品類、塗料等の化学物質等の厳重な管理を行っています。

当社グループで養殖から生鮮加工、販売までの一貫した体制を構築することで、安心・安全で、持続可能なサプライチェーンを構築していきます。



(株)クロシオ水産の生簀遠景

【餌料について】

世界的に養殖事業が拡大していくなかで、養殖飼料に使用されている魚粉の主原料であるカタクチイワシの資源は減少傾向にあり、禁漁や漁獲制限による資源管理が必要不可欠になっており、供給不足が懸念されるとともに、新たな代替餌料原料が求められています。

(株)クロシオ水産では、魚の成長過程に合わせて低魚粉の餌料を使用するようにしています。また、生簀ごとの養殖魚のサイズに合った餌料を使用し、摂餌状況を確認しながら適量の給餌を行うことにより養殖場の海洋環境の負荷低減に配慮しています。

【薬品類について】

使用する薬品類については、薬事法に基づく承認を受けた水産医薬品のみを使用し、用法・用量を厳守して使用し、購入時点からの数量管理を徹底し、厳重な保管体制を敷いています。また、品質の劣化した薬品類は、区別して保管し、適切な方法で処分しています。

【塗料について】

有機スズ化合物が含まれておらず、養殖場や漁場環境への影響が少ない船底塗料を使用しており、塗料購入の際には、成分を確認し製品名が確認できる納品書を手し保管しています。船底等の塗装を行った際には記録を残すとともに、塗料類に関しては1カ所にまとめて厳重に保管しています。

水産エコラベル、認証製品への取り組み

当社グループでは、MSC・ASCのCoC(加工・流通業者に対する)認証に2006年から取り組み、その認証範囲を広げてきました。2020年9月現在、国内ではグループ工場4カ所(極洋食品(株)塩釜工場、同八戸工場、キョクヨーフーズ(株)、(株)エイベックス・キョクヨー)と協力工場4カ所が当社グループのCoC認証に含まれており、海外現地法人3カ所(キョクヨーアメリカ、青島極洋有限公司、キョクヨーヨーロッパ)、海外協力工場が独自に認証を取得しています。

また、登録魚種も着実に増やしており、2020年には、北米のホッケやアカウオなど、販売量が見込まれる魚種の登録も完了しました。



また、(株)極洋と極洋水産(株)が「一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)協議会」に加盟しています。

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

キョクヨーグループは同協議会への参加を通じ、水産資源の持続可能な利用と生態系の保全、豊かな多様性に恵まれた日本の魚食文化を次世代へつなぐことに貢献したいと考えています。



環境(Environment)

脱炭素社会の実現



社会課題(背景)

- 事業活動に伴って発生する環境負荷の低減
- 気候変動による影響の軽減

キョクヨーグループのアプローチ

- エネルギー資源の効率的な活用
- CO₂排出量の削減

キョクヨーグループの認識・方針

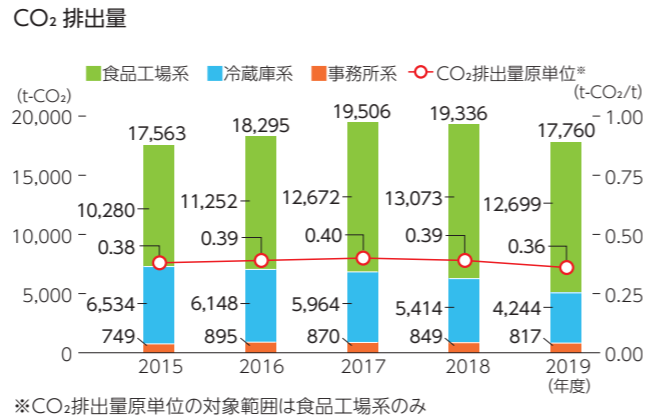
CO₂排出量の増加を主な要因とする地球温暖化は、海面や水温の上昇、不安定な天候を引き起こす要因となっています。将来にわたって持続可能な生産と消費を実現するためには、事業活動に伴い発生する環境負荷の低減と気候変動による影響の軽減が求められます。こうした状況のなかで当社は、温室効果ガス排出量の削減とエネルギー資源の効率的な活用により、脱炭素社会の実現に努めていきます。

温室効果ガス排出量の削減

2019年度のキョクヨーグループの電力使用量は、実績値29,372.8kWhで目標値に対して8.6%の削減でした。また、それに伴うCO₂排出量は実績値17,759.5t-CO₂で目標値に対して9.2%の削減でした。

当社グループ内で、電力使用量の大きい食品工場系サイトでは、生産量あたりの電力使用量(原単位)の管理に努めた結果、生産量が前年度比6%増加に対し、電力使用量は、ほぼ横這いで推移しました。CO₂排出量では、電力供給会社の排出係数が下がったことも加味して、目標値に対し約10%の削減、前年値比では約14%の削減となりました。

増産体制が続くなか、グループ工場や冷蔵庫部門は、今後も原単位管理を厳にしつつ、効率的運営に努め、温室効果ガス排出量抑制および省エネルギーに努めていきます。



ノンフロン型冷凍機への移行

キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所は、2019年2月、冷凍機のリニューアルを行い、アンモニアと二酸化炭素のハイブリッド方式によるノンフロン型冷凍機を導入しました。

冷凍効率が改善し、導入以後の半年間の電気使用量(2019年4~9月)を前年度同期間と比較すると、31%の削減となりました。

キョクヨーグループは今後も、温暖化防止への取り組みとして、順次、ノンフロン型冷凍機への入替を進めていきます。



自然冷媒を使用した冷凍機(キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所)

資源循環型社会の実現

社会課題(背景)

- 事業活動に伴って発生する環境負荷の低減

キョクヨーグループのアプローチ

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

キョクヨーグループの認識・方針

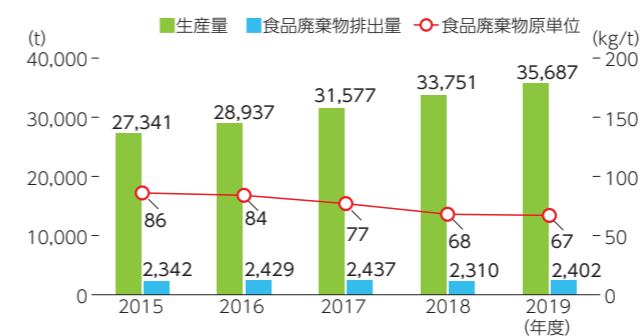
当社グループ事業は自然の恵みに支えられ成り立っています。限りある自然資源を有効に活用し事業を運営する必要があります。当社は商品開発やAI技術の導入、リサイクル促進などにより、食糧資源やその他の資源を有効に活用し食品廃棄物の削減に努め、事業活動における環境負荷の低減に努めていきます。

食品工場系の食品廃棄物の削減

2019年度の当社の直系工場5社8事業所の総生産量は、対前年度比約6%の増加で35,687トンでした。それに伴う食品廃棄物の排出量は、対前年度比約4%増加の2,402トンでしたが、生産量(トン)あたりの食品廃棄物原単位は、前年度比約2%削減しました。

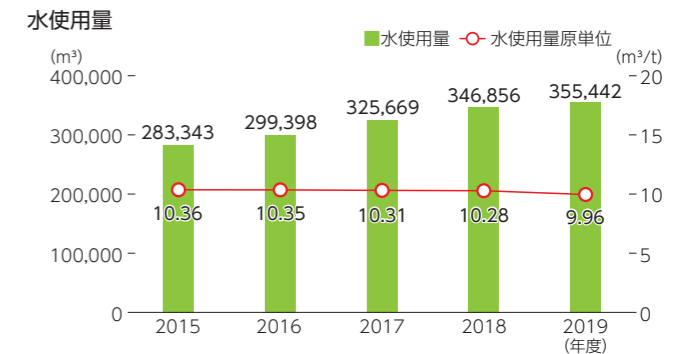
大きな要因として、グループ内で最大規模の極洋食品(株)塩釜工場がアイテムの集約化を行い、生産効率が向上したことが挙げられます。各工場とも発生した食品廃棄物は、肥料や飼料にリサイクルされるような廃棄ルートを選定し、食品廃棄物のリサイクル率は、ほぼ100%を維持しています。

生産量・食品廃棄物排出量



水の使用量・排水水質の管理

食品工場系の水使用量は、生産量が対前年度比約6%の増加に伴い、水使用総量は対前年度比約2%の増加でした。作業工程の見直しや水の循環利用を促進し、水使用量の削減に努めた結果、水使用量原単位は、対前年度比約3%の削減となりました。



増産に対応した排水処理能力の強化 一極洋食品(株)

極洋食品(株)ひたちなか工場では、イクラ・タラコなどの魚卵製品を中心に製造を行っていますが、販路が拡大し、生産数量が大幅に増加していることを受け、排水設備への負荷も増大していました。

そのため処理能力の向上を目的に、2020年、沈殿槽を追加設置しました。



増設した極洋食品(株)ひたちなか工場の沈殿槽



社会 (Social)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献

社会課題 (背景)

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

キョクヨーグループのアプローチ

- 消費者のニーズに対応した商品の開発などを通して、魚食の普及、調理現場の労力削減に貢献
- 高まる健康志向へのニーズに合致した商品開発を通じ、健康的な食文化への貢献
- 高齢者食・介護食市場に向け、お客様の声を活かした商品づくりに努め、より多くの方においしさで元気を届ける

キョクヨーグループの認識・方針

世界の食用水産物消費量は増加する一方で、日本では、ライフスタイルや世帯構造の変化に伴い、魚食離れが進んでいます。しかし、魚介類はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった重要な栄養素が高く、食事のなかでバランスよく摂取することが大切です。キョクヨーは、消費者のニーズに対応した商品の開発などを通して、魚食の普及に努めることで健康的な食文化へ貢献していきます。

にも特に重要です。キョクヨーは高たんぱく低脂質の「カニ風味かまぼこ」で、強いカラダづくりをサポートしていきます。



健康への提案

[高たんぱく&低脂質製品によるからだ作りのサポート]

2020年は新型コロナウイルスの感染拡大により外出を控えることを余儀なくされ、からだを動かさないことによる健康への影響が危惧されています。具体的には、歩くことや身の回りのことなど、生活動作が行いにくくなったり、疲れやすくなったりし、心身が衰えるフレイル (虚弱) の進行が懸念されています。

厚生労働省の「日本人の食事摂取基準 (2020年版)」によると、高齢者のフレイル予防の観点から、たんぱく質の目標量が見直され、総エネルギー量に占めるたんぱく質由来エネルギー量の割合について、65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げられました。

たんぱく質をしっかり摂ることは、筋肉量を維持するため

“減塩”への取り組み

2020年春、厚生労働省は、「日本人の食事摂取基準」を5年ぶりに改訂しました。今回の改訂では、若いうちからの生活習慣病予防を推進するため、成人のナトリウム目標量は1日あたり0.5g引き下げられ、一般的にも減塩に対する意識がより高まると予想されます。

新商品のスモークサーモントラウト市販用かるしおは、国立循環器病研究センターが循環器予防のために、市販食品の適塩化を目指して行っている「かるしお認定制度」において認定された商品です。良質なサーモントラウトを塩をかるく使っておいしさを引き出して桜チップで燻製しており、塩分が気になる方にもおいしくお召し上がりいただけるスモークサーモンです。



「かるしお」とは、塩をかるく使っておいしさを引き出す減塩の新しい考え方です。国立循環器病研究センターがこの考え方に沿った商品を認定し、循環器病予防のための食生活改善を提案しています。



スモークサーモントラウト市販用かるしお

お客様の声を活かした商品づくりによる 高齢者食や介護市場の課題解決への貢献

2020年1月、東京ビッグサイト青海展示棟で開催された、国内最大の高齢者食・介護食の専門展示会であるメディケアフーズ展に出展しました。7回目の出展となる今回は、だんごり上手シリーズをカテゴリー別に展示しました。ムース食の新しい提案をテーマに、試食を交えた1カ月分の献立提案を行い、多くのご来場者と有意義な商談をさせていただきました。

近年、多くの業界で人手不足が問題となっていますが、「医療・介護・福祉施設」においても深刻な問題となっています。また、魚介類は重要な栄養素が多く、食事のなかでバランスよく摂取することが大切ですが、高齢者にとっても食べやすく飲み込みやすく、かつ、調理がしやすい魚商品が求められています。このメディケアフーズ展の来場者は、約6割が医療介護施設の栄養士で、そのような方々の現場の貴重な声をいただくことができます。

今後も現場の声に基づいた商品づくりに努めることで、医療や介護・福祉などの社会的な課題の解決に貢献していきます。



メディケアフーズ展における商談の様子

魚食のグローバル化への対応

完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ (TUNAGU)」の販売プロモーションとして、鯉鮪事業部や極洋フレッシュ (株) のスタッフが主となり、各地で「解体ショー」を実施しています。なかでも北米エリアはサステナブルな商材への関心は極めて高く、お客様の展示会イベントとして大変好評をいただいております。解体ショーでは商品の味や色、ストーリー性を伝えるだけでなく、日本の魚食文化を広く世界にお伝えしています。

また、キョクヨーグループは、完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ (TUNAGU)」を通じて、キョクヨー独自の品質とこだわりによる差別化などを北米エリアのシェフやバイヤーに直接伝えられる貴重な機会として今後も継続していく予定です。



マグロの解体ショー

安心・安全な商品の供給



社会課題(背景)

- 食の安心・安全への関心の増大
- 品質向上への取り組み

キョクヨーグループのアプローチ

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

品質保証に関する基本方針

- **安心・安全な商品の提供**
お客様に対して「安心」で「安全」な商品を提供することを最優先とし、これを実現するためのシステムを構築および維持管理し、継続的に見直しを行います。
- **法令の遵守**
食品衛生法など食品に関係するすべての関連法令を遵守いたします。また、別に定めた自主的な取り決め事項についても遵守いたします。
- **正確な情報の提供**
取り扱う商品の情報をお客様へ正確に分かりやすくお知らせいたします。
- **誠実なお客様対応**
取り扱う商品で事故または苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案およびお客様への報告などを迅速かつ誠実にいたします。

加工現場のフードディフェンスと食品安全の強化

ここ数年食品業界で重要性が高まっている意図的な食品汚染などの犯罪やテロに対するフードディフェンスについて、キョクヨーグループでは独自のガイドラインを作成しています。

キョクヨーフードディフェンスガイドラインの大項目

- 組織マネジメント
- 施設管理
- 従業員の人的要素
- 入出庫等の管理
- 部外者の人的要素

従業員が自ら自社製品の安全を担っているという意識を持って働くことができる環境を整えることを組織マネジメントの基本として、工場施設、セキュリティ管理はもちろんのこと、コミュニケーションを取りやすい職場環境の整

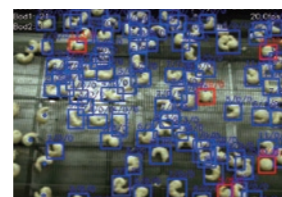
備や情報の共有化、従業員の労務管理、教育訓練をポイントとしています。各工場ではガイドラインに基づいてフードディフェンスに関する規定を作成し、管理体制の強化を推進しています。

品質向上への取り組み

冷凍食品工場AIを活用した実証実験

(株)極洋および極洋食品(株)は、NECソリューションイノベータ(株)、東北大学大学院工学研究科情報知能システム研究センターと4者共同で、水産加工品の生産効率向上につなげるためのAI(人工知能)を用いた実証実験を行いました。2017年8月から11月にかけて、冷凍食品を製造している極洋食品(株)塩釜工場のエビフリッター、コロッケ、フライなどの生産ラインを撮影したカメラ画像をAI技術によって診断し、生産個数の計測や2級品検出などの精度を検証しました。

水産加工品の生産工程では、熟練技術者の目視による品質チェックが一般的ですが、技術者の高齢化と水産加工業の従事者の減少により、技術の継承と人手不足が大きな課題となっています。この実証実験は、技術者の目視によるチェック機能を果たす技術開発の一環として行ったものです。本実証実験で得られた成果を活かし、生産工程への実装を目指しています。



AI技術によって診断している生産ラインの撮影画像

生産個数の計測では2級品を生産ラインの撮影画像1枚あたり0.05秒以内で判定し、99%以上の精度で検出できただけでなく、一部の水産加工品については、生産工程における調理と2級品発生原因との関連の可能性を確認しました。2級品とは品質基準を満たさないもので、たとえばエビフリッターの場合は、衣が付きすぎて丸くなっているものや2個くっついているもの、衣が剥けているものなどを指します。

「品質保証体制」と「信頼のための正確で分かりやすい商品情報」については、Webサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/company/point/reliability/index.html>

サプライチェーンマネジメント



社会課題(背景)

- 食の安心・安全への関心の増大
- 人権や多様性ある社会に対する意識の高まり
- 地球温暖化をはじめとする環境問題の深刻化

キョクヨーグループのアプローチ

- 調達基本方針の策定
- トレーサビリティの担保
- パートナー企業との協業

キョクヨーグループ調達基本方針の策定

現在様々な社会・環境問題を背景に、持続可能な社会の実現に向けて企業の社会的責任(CSR)への関心が高まっており、持続可能な開発目標(SDGs)の達成による企業活動と社会課題の解決の両立が求められています。

こうしたなか、キョクヨーグループが進めている「ESG(環境、社会、企業統治)重視の事業活動」のもとで、原材料や製品を安定的に確保し、「安心・安全な商品とサービス」を持続的に提供していくためには、ステークホルダーと良好な関係を築き、地球環境や労働環境、人権、地域社会などに与える様々な影響を認識し、コンプライアンスを意識した「責任ある調達」活動を行わなければなりません。この考えのもと、「責任ある調達」活動を通じて社会的責任を果たし、持続可能な社会の実現に貢献していくため、社会的責任の国際規格であるISO26000に沿った「キョクヨーグループ調達基本方針」を取締役会の承認を得て策定しました。

「キョクヨーグループ調達基本方針」については、Webサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/environment/client/index.html>

サプライチェーン管理としてのMSC・ASCのCoC認証取得と推進

当社グループは前述の通り、MSC・ASC認証製品の取り扱いを進めています。それらを取り扱うにあたっては、加工流通過程の管理認証CoC規準を満たし、同認証の取得を求められます。

このCoC認証は、認証された漁業・養殖場から製品販売までの加工流通過程において、認証水産物・製品と、非認証水産物・製品が混じることを防ぎ、トレーサビリティ

を確立することを主目的としています。その定める原則や注意事項において、「強制労働」や「児童労働」、「IUU(違法・無報告・無規制)漁業に関係している船舶」と無関係であることも要求されています。そして、認証製品として販売するためには、当社同様、この認証を取得したサプライヤーから調達しなければなりません。

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

サプライヤーとの協働(キョクヨー協力会)

第47回キョクヨー協力会技術研究会

2020年2月14日、(株)極洋本社にて会員27社45名が参加し、第47回キョクヨー協力会技術研究会を開催しました。

当社側から「品質保証部の現況」として、クレーム発生事例の報告や依頼事項、また食品関連法規改正、食品表示法に対応した表示変更の猶予期間の終了等に関する説明、依頼もしました。

また、講師を招き、「食品衛生管理におけるリスクの考え方」と題した、妥当性確認と検証、微生物リスク等についての講演も皆で聴講しました。

実際に食品衛生検査機器のペトリフィルム培地を使った実習も実施し、その際には当社塩釜研究所、那花社員からペトリフィルムの導入事例(従来法との比較・効果等)について発表があり、工場の品質管理担当者には有意義な会となりました。





働きやすい職場環境づくり、人材育成

社会課題(背景)

- 生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用の促進
- 社会の様々な分野での意思決定における女性の参画機会の確保

キョクヨーグループのアプローチ

- 国籍や性別に捉われない公正・公平な雇用
- 働き方の多様性を尊重し、ワークライフバランスを意識した職場づくり
- 女性活躍推進

キョクヨーグループの認識・方針

キョクヨーでは、働きやすい職場づくりを進めることが、仕事に対するモチベーションを高め、社員が能力を発揮し、結果として生産性の向上や効率的な経営の実現、メンタルヘルスの不調の予防などにもつながると考えています。その推進のために様々な制度を導入、かつ利用率を向上させるべく改廃を進めています。

働きやすい職場環境づくり

ハラスメント防止 e-ラーニングの導入

当社はハラスメントのない、すべての従業員が互いに尊重し合える、安全で快適な職場づくりに取り組んでおり、その一環として、このテーマに特化したe-ラーニングを導入、開始しています。



外国人技能実習生を対象に極洋食品日本語教室を開校

極洋食品(株)ひたちなか工場では、中国やベトナム、タイからの外国人技能実習生を受け入れています。

同工場では、ひたちなか市国際交流協会より講師を招き、月に2回程度、実習生への日本語教室を開催しています。同社は実習生たちの日本語の習得のみならず、実習生たちの日本での生活が、より安心・安全、かつ快適で心豊かになるような職場環境づくりに努めています。



人材育成

当社では、対象別に各研修を実施しています。職層別、職能別にそれぞれのテーマを設定し、実践的に研修を行います。また通信教育や社外セミナーなど、各自の必要と意欲に応じた自己啓発プログラムも充実しています。

「人材育成・人事制度」については、Webサイトをご覧ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/company/point/employee/index.html>

Voice 「産休・育休を利用して感じたこと」「仕事と家庭の両立」

私は、2回「産休・育休休業」を取得し、同じ職場に復帰しました。現在は「育児短時間勤務制度」に加え、1歳未満の子供に適用される「育児時間制度」も利用しています。子供が小さいうちは少しでも早く迎えに行くことができ助かっています。

また、子供の急な発熱で休みが必要となると仕事が滞ってしまったり、時間の関係で出張ができなかったりと、関係している皆様には迷惑をかけてしまいますが、部内の理解やサポートがあり大変感謝しています。

(株)極洋は産休・育休を経て復帰した人が多くなり、先輩ママへ仕事・子育ての悩みを相談できることはとてもいい環境であると思います。これからも仕事と家庭とのメリハリをつけ、今の状況でできる仕事を精一杯していきたいです。



商品開発部商品開発第1課
早川(内田) 萌美

コミュニティへの貢献

社会課題(背景)

- 地域社会との共存
- 国内の「魚食」離れ

キョクヨーグループのアプローチ

- 地域社会との交流
- 「魚食」の普及

キョクヨーグループの認識・方針

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

完全養殖クロマグロを給食に提供 [極洋フィードワンマリン(株)]

愛媛県南宇和郡愛南町でクロマグロを養殖している極洋フィードワンマリン(株)では、10月10日の「まぐろの日」にちなんで2019年同日、町内の幼稚園、小中学校の給食に完全養殖クロマグロを提供しました。地元で育ったおいしいクロマグロを子供たちに味わってもらい、地元の魅力を再発見してもらう取り組みで、「クロマグロと野菜の揚げ照り煮」に調理され、子供たちに喜ばれました。愛南町立城辺小学校では養殖の様子を説明した後でマグロの原体をお披露目すると、子供たちから歓声が上がっていました。



ベトナム人技能実習生が地元小学生と交流授業 [極洋食品(株)]

2020年2月25日、宮城県塩竈市の極洋食品(株)塩釜工場で働くベトナム人技能実習生が、市内の月見ヶ丘小学校4年生の総合授業において、ベトナムについて紹介する交流授業が行われました。主催の塩釜国際交流協会、宮城県国際化協会からの依頼を受けて実習生3名が参加し、ベトナムの人口や国旗、通貨、民族衣装のアオザイなどについて紹介しました。人口約54,000人の塩竈市には外国人技能実習生約380人が住んでおり、多文化共生の観点から、多くの外国人技能実習生を受け入れている企業として、今後こうした交流の場に積極的に参加していきます。



マスクとアルコール消毒液を 地元自治体へ寄贈 [キョクヨーフーズ(株)]

愛媛県北宇和郡松野町で主にカニ風味かまぼこを製造しているキョクヨーフーズ(株)では、新型コロナウイルスの感染拡大に伴いマスクが入手しにくい状況となっていた2020年3月、地元の松野町へマスクとアルコール消毒液を寄贈しました。寄贈した物資は町内の医療施設や公共施設、介護福祉施設で活用されることとなり、松野町長より感謝状を授与されました。





ガバナンス(Governance)

コーポレート・ガバナンス

基本的な考え方

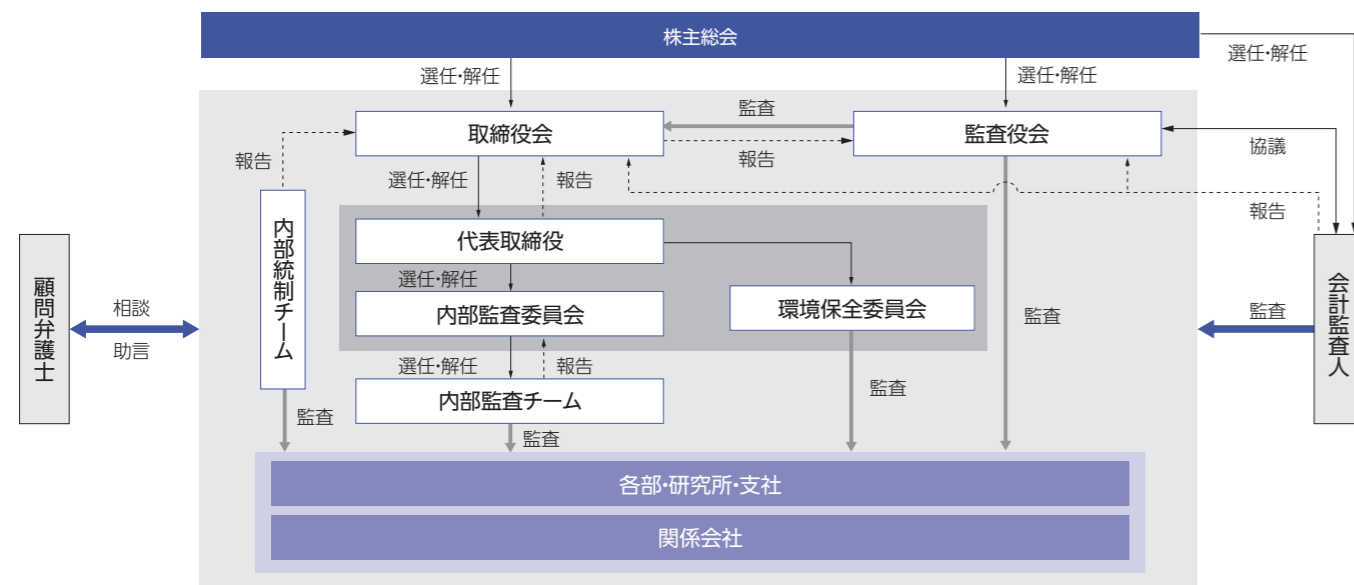
キョクヨーグループは、株主をはじめとするステークホルダーに対し、透明性の高い経営を行うとともに、迅速果敢な意思決定を行い、持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目指していくことをコーポレート・ガバナンスの基本方針としています。併せて当社の企業理念・グループ企業行動憲章を遵守し、コンプライアンスを徹底するための適正な監視、監督体制を構築し、経営の効率性、公正性の確保に努めています。

コーポレート・ガバナンス体制

取締役会

当社グループの取締役の職務の執行が効率的に行われることを確保するための体制の基礎として、取締役会を定期に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催することとしています。経営環境の変化に迅速に対応できる経営体制の確立と取締役の経営責任の明確化のため、取締役の任期を1年とし、社外取締役2名を選任しています。

コーポレートガバナンス体制



監査役会

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

取締役会の実効性評価

当社はすべての取締役および監査役に対し、取締役会全体の実効性に関するアンケートを年1回実施し、その結果を取締役会にて報告しています。同アンケートでは取締役会の構成や運営、ガバナンスのあり方などについて概ね肯定的な評価を得ています。

「コーポレートガバナンス・ガイドライン」については、Webサイトを参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/files/cgguidelines181221.pdf>

取締役・監査役のトレーニング方針

当社は新任社内取締役に対し、取締役として必要な知識を習得するために、外部セミナーを受講することとしており、新任社外取締役・新任社外監査役に対してはその就任後速やかに当社グループの事業にかかわる説明を実施することとしています。

また、取締役・監査役に対して定期的に役員研修会を開催するほか、必要に応じて取締役・監査役が外部セミナーなどに参加することを推奨しており、その費用は会社が負担しています。

役員報酬

役員報酬決定方針

取締役の報酬は固定の基本報酬と業績連動型株式報酬から構成されており、いずれも定時株主総会で決議された報酬総額の範囲内で支給しています。

固定の基本報酬は各取締役の職責に基づき決定しています。業績連動型株式報酬は連結売上高と連結営業利益の達成度合いに応じ、事業年度ごとに各取締役に付与するポイントを決定し、退任時に信託を通じ当社株式を支給しています。

なお、社外取締役の報酬については、業務執行から独立した立場であることから、固定の基本報酬のみとし、業績連動型株式報酬は支給していません。

取締役および監査役の報酬等の額

役員区分	報酬等の総額(百万円)	報酬等の種類別の総額(百万円)		対象となる役員の員数(人)
		基本報酬	株式報酬	
取締役(社外取締役を除く)	253	229	24	10
監査役(社外監査役を除く)	12	12	—	2
社外役員	60	60	—	4

(注) 1 各取締役および各監査役の基本報酬の額は株主総会で決議された報酬枠の範囲内であり、
 2 株式報酬は第94回定時株主総会において決議されたものです。
 3 取締役の支給額には、使用人兼務取締役の使用人分給与は含まれておりません。

内部統制

当社は、「内部統制システムの基本方針」を定め、関連諸規則を整備することで、内部統制システムの整備および運用を図っています。金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」では、内部統制システムの整備状況および運用状況を評価し、2019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。

株主・投資家との対話

IRポリシー

当社は、株主、投資家の皆様が必要とされている正確な企業情報などを分かりやすい表現で公平かつ速やかに開示しています。金融商品取引法および東京証券取引所の定める有価証券上場規程などに準拠した情報の開示に努めるほか、タイムリーかつ積極的な情報開示に努めています。

株主・投資家への理解促進

株主の皆様には当社の現況などをより深く理解していただく目的で、毎年3月末現在の株主様に「BUSINESS REPORT」をお送りしています。また、年2回の決算説明会では社長自ら決算概要や今後の施策について説明を行っているほか、株主・投資家の皆様の要請に応じて対話(面談)を逐次実施しています。



BUSINESS REPORT

役員一覧

(2020年6月30日現在)

取締役 ◎独立役員

井上 誠 代表取締役社長	酒井 健 代表取締役専務	近藤 茂 常務取締役	木山 修一 常務取締役
田中 豊 取締役	西村 斉之 取締役	傍島 康之 取締役	山口 敬三 取締役
檜垣 仁志 取締役	三浦 理代 社外取締役◎	白尾 美佳 社外取締役◎	

監査役

田村 雅治 社外監査役(常勤)	菅野 洋一 社外監査役(常勤)	松行 健一 監査役(非常勤)	志村 和彦 監査役(非常勤)
---------------------------	---------------------------	--------------------------	--------------------------

取締役会出席状況(2019年度)

氏名	役職	出席率	出席回数
井上 誠	代表取締役社長	100%	16/16
酒井 健	代表取締役専務	100%	16/16
近藤 茂	常務取締役	100%	16/16
木山 修一	常務取締役	100%	16/16
田中 豊	取締役	100%	16/16
西村 斉之	取締役	100%	16/16
傍島 康之	取締役	新任	新任
山口 敬三	取締役	新任	新任
檜垣 仁志	取締役	新任	新任
三浦 理代	社外取締役	94%	15/16
白尾 美佳	社外取締役	新任	新任
田村 雅治	社外監査役(常勤)	100%	16/16
菅野 洋一	社外監査役(常勤)	100%	16/16
松行 健一	監査役(非常勤)	100%	16/16
志村 和彦	監査役(非常勤)	100%	16/16

監査役会出席状況(2019年度)

氏名	役職	出席率	出席回数
田村 雅治	社外監査役(常勤)	100%	13/13
菅野 洋一	社外監査役(常勤)	100%	13/13
松行 健一	監査役(非常勤)	新任	新任
志村 和彦	監査役(非常勤)	100%	13/13

リスクマネジメント

基本的な考え方

キョクヨーは、グループ全体の事業活動に影響を与えるすべてのリスクを想定し、その発現を防止すること、および想定されるリスクが発現した場合被るリスクが最小限となるよう対処するために、キョクヨーグループリスク管理基本規則を作成し、リスク管理体制を整備しています。

各部署およびグループ各社は担当する業務で発生するリスクを日常的に管理し、その上で極洋本社各部署が主管部署として各部署およびグループ各社と連携してグループ全体のリスクを管理し、さらにリスク管理の総括部署として(株)極洋 企画部が、主管部署とリスク情報を共有してグループ全体のリスクを横断的に管理しています。

また緊急事態が発生した場合、「対策本部」、「対策プロジェクト」、「対応チーム」などのレベル別組織を編成して対応することとしています。

リスク管理体制

環境保全リスクについては、社長を委員長とする環境保全委員会のもと、グループ全体の環境保全体制を構築、維持、継続しています。品質安全リスクについては、フードディフェンスガイドラインを作成し、工場運営の基礎として運用しています。また食品事故が発生した際には食品事故および苦情処理に関する規則などに基づき、グループ全体で速やかに対応しています。また、災害リスクについて事業継続計画(BCP)を策定しているほか、「内部監査チーム」は、当社およびグループ会社のリスク管理体制を監査し、その結果を内部監査委員会に報告しています。

情報セキュリティ

キョクヨーグループの情報セキュリティ対策は、秘密情報の漏洩やデータの破壊、並びにコンピュータウイルスへの感染を防止するため、「インターネットおよび電子メール取扱規則」などを策定し、対策を実施しています。また、キョクヨーグループは、お客様に当社のサービスをご利用いただいた際、知り得たお客様の個人情報の適正な保護を図るため、「プライバシーポリシー」に則り、情報を取り扱っています。

事業継続計画(BCP)

当社およびグループ各社はBCPを策定し、被災時におい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。近年大規模な災害が多く発生しており、BCPについても定期的な見直しを行うことにより、より効果的なものに高めていきます。

新型コロナウイルス感染症への対応

新型コロナウイルスの感染拡大の状況を踏まえ、当社は役員全員に対し、新型コロナウイルス感染症に対する行動指針を策定・通知しました。本行動指針に基づき、当社では従業員およびその家族を含む関係者の人命尊重の観点から、時差出勤や在宅勤務の実施など、感染予防・感染拡大防止策を最優先した対応を図っています。

今後も引き続き新型コロナウイルス感染症に関する情勢を注視し、感染拡大の防止に最大限努めるとともに、食品メーカーとしての供給責任を果たしてまいります。



コンプライアンス

基本的な考え方

キョクヨーおよびキョクヨーグループは、企業理念、行動指針、企業行動憲章に従い、コンプライアンス（法令、企業理念、行動指針、企業行動憲章、社内規則および企業倫理の遵守）を経営の基本方針としています。

コンプライアンス体制

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

内部通報制度

法令違反、その他コンプライアンスに関する事実についてのグループ内通報体制として、社内のコンプライアンス担当部署長および外部の弁護士事務所を直接の情報受領者とする内部通報システムを整備し、内部通報者保護規則に基づきその運用を行っています。また通報結果はコンプライアンス担当役員を通じて取締役会に報告するとともに、内部通報者保護規則を制定し、通報者が保護されるような体制を整備しています。



コンプライアンス教育

毎年4月に「コンプライアンス（法令遵守）の徹底について」の通達を社内へ通知しているほか、グループの全体会議で社長よりコンプライアンスについての注意喚起および社内の研修会なども適宜実施しており、意識の浸透に努めています。

下請け代金支払い遅延等防止法（下請法）遵守の徹底

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

2019年度は、このシステムを利用し、延べ23名の社員が社外セミナーを受講しました。同法を遵守することで、パートナー企業との健全かつ安定的な関係を築き、自社のコンプライアンス強化を図っています。

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

財務データハイライト

連結ベース

	単位	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
売上高	(百万円)	226,626	236,561	254,783	256,151	262,519
営業利益	(百万円)	2,433	3,723	4,066	3,831	2,918
営業利益率	(%)	1.1	1.6	1.6	1.5	1.1
経常利益	(百万円)	2,814	3,709	4,437	4,434	3,608
経常利益率	(%)	1.2	1.6	1.7	1.7	1.4
親会社株主に帰属する当期純利益	(百万円)	1,799	2,422	3,211	2,914	2,037
総資産	(百万円)	94,608	97,386	106,297	114,673	111,184
純資産	(百万円)	23,065	25,391	29,243	31,996	32,593
1株当たり純資産	(円)	2,149.67	2,378.09	2,679.00	2,941.26	3,046.26
1株当たり当期純利益	(円)	171.33	230.66	304.29	269.63	188.53
自己資本比率	(%)	23.9	25.6	27.2	27.7	29.4
自己資本利益率(ROE)	(%)	8.0	10.2	11.9	9.6	6.3
総資産経常利益率(ROA)	(%)	3.1	3.9	4.4	4.0	3.2
有利子負債	(百万円)	50,679	51,441	51,476	58,023	55,173
D/Eレシオ	(倍)	2.2	2.0	1.8	1.9	1.7
営業活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	2,689	601	3,201	△ 4,118	9,410
投資活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	△ 5,114	△ 1,998	△ 1,179	△ 2,494	△ 2,931
財務活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	2,482	105	255	5,958	△ 4,817
現金及び現金同等物の期末残高	(百万円)	4,030	2,572	4,977	4,621	6,313
研究開発費	(百万円)	268	280	290	304	343
設備投資	(百万円)	6,387	2,566	1,543	2,201	3,160
配当性向	(%)	29.2	26.0	19.7	26.0	37.1
株主総利回り	(%)	93	107	140	108	101

企業データ・株式情報 (2020年3月31日現在)

会社概要

社名	株式会社 極洋
本社所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
設立	1937年9月3日
資本金	56億6千4百万円
主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買付販売、加工食品および冷凍食品の製造販売
従業員数	2,307名(連結)／664名(個別)
連結対象会社数	26社

株式の状況

発行可能株式総数	43,700,000株
発行済株式の総数	10,928,283株
株主数	29,505名

所有者別株式数分布状況

	持株数(千株)	持株比率(%)
金融機関	3,414	31.2
金融商品取引業者	114	1.0
その他の法人	1,151	10.5
外国法人・外国人	770	7.1
個人・その他	5,326	48.7
自己株式数	149	1.5

大株主

株主名	所有株式数(千株)	発行済株式総数に対する所有株式数の割合(%)
日本トラスティ・サービス信託銀行(株)(信託口)	999	9.26
(株)りそな銀行	523	4.85
日本マスタートラスト信託銀行(株)(信託口)	458	4.25
農林中央金庫	445	4.12
東洋製罐グループホールディングス(株)	315	2.92
三井住友海上火災保険(株)	250	2.32
東京海上日動火災保険(株)	224	2.08
SCBHK AC LIECHTENSTEINISCHE LANDESBANK AG	168	1.56
極洋秋津会	167	1.55
中央魚類(株)	139	1.29

グループ一覧

- **キョクヨー秋津冷蔵(株)**
〒143-0002 東京都大田区城南島2-6-1
TEL. 03-3799-1701
[事業内容] 冷蔵倉庫業
- **極洋商事(株)**
〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-6234-4400
[事業内容] 水産物・農産物・畜産物の買付販売
- **極洋食品(株)**
〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3-20-1
TEL. 022-364-6111
[事業内容] 冷凍食品・チルド食品の製造
- **極洋水産(株)**
〒421-0213 静岡県焼津市飯淵1441-1
TEL. 054-622-5111
[事業内容] 海外まき網漁業、カツオ・マグロ加工、冷蔵倉庫業
- **キョクヨー総合サービス(株)**
〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-5545-0770
[事業内容] 保険代理業、各種物品あっせん販売
- **極洋フィードワンマリン(株)**
〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-73-7180
[事業内容] 水産物の種苗生産、養殖、販売ほか
- **キョクヨーフーズ(株)**
〒798-2102 愛媛県北宇和郡松野町延野々830
TEL. 0895-42-1600
[事業内容] 冷凍食品・チルド食品の製造(カニ風味かまぼこなど)
- **極洋フレッシュ(株)**
〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3-3-2
TEL. 03-3878-4611
[事業内容] マグロその他水産物の加工および販売業ほか
- **キョクヨーマリン愛媛(株)**
〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-72-6661
[事業内容] マグロその他水産物の養殖、加工および販売業ほか
- **キョクヨーマリンファーム(株)**
〒788-0034 高知県宿毛市大深浦2198-4
TEL. 0880-65-5617
[事業内容] マグロその他水産物の養殖、加工および販売業ほか
- **指宿食品(株)**
〒891-0501 鹿児島県指宿市山川新栄町1番地42
TEL. 0993-35-2335
[事業内容] カツオ・マグロその他水産物および農畜産物の加工および販売
- **インテグレート・システム(株)**
〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町1-2-5
(日本ビルディング2号館)
TEL. 03-5652-8600
[事業内容] コンピュータ・システムに関する総合的なサービス
- **(株)エイパックス・キョクヨー**
〒672-8035 兵庫県姫路市飾磨区中島3246番地
TEL. 079-234-2670
[事業内容] 焼き魚製品各種の加工および販売
- **海洋フーズ(株)**
〒314-0255 茨城県神栖市砂山2831-15
TEL. 0479-46-3851
[事業内容] 定塩サケ、切身、フレークなどの加工販売
- **(株)クロシオ水産**
〒788-0353 高知県幡多郡大月町泊浦373番地
TEL. 0880-73-1105
[事業内容] 水産物の養殖並びに販売
- **(株)ジョッキ**
〒177-0044 東京都練馬区上石神井3-28-5
TEL. 03-3920-6885
[事業内容] 海産物珍味の加工並びに販売
- **Kyokuyo America Corporation**
1200 Fifth Avenue, Suite 1575, Seattle, WA, 98101, U.S.A
TEL. +1 (206) 405-2670
[事業内容] 水産物の買付および販売
- **K&U Enterprise Co., Ltd.**
1289 Vichienchodoke road, Maha Chai, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon, 74000, Thailand
TEL. +66 (3) 482-0922
[事業内容] 冷凍食品の製造および販売
- **青島極洋貿易有限公司 QINGDAO KYOKUYO INTERNATIONAL CO.,LTD.**
Room No. 1013, Crowne Plaza Qingdao No.76, Xiang Gang Zhong Road, Qingdao, 266071 China
TEL. +86 (532) 8578-1350
[事業内容] 中国国内および海外との買付および販売
- **Kyokuyo Europe B.V.**
Tower-B, 7th Floor, WTC Schiphol Airport Schiphol Boulevard, 193 1118 BG Schiphol, Netherlands
TEL. +31 (20) 405-9060
[事業内容] 冷凍食品の買付および販売
- **Kyokuyo (Thailand) Co., Ltd.**
92/53 Sathorn Thani Tower 2, 18th Floor, Room No. 1816, Sathorn Nua Road, Khwaeng Silom, Khet Bangrak, Bangkok Metropolis, 10500, Thailand
TEL. +66 (2) 238-4604
[事業内容] すべての商製品の輸出入、国内販売とそれらに伴う検品および加工製造
- **KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.**
55/237 Moo. 6 Thasai, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon, 74000, Thailand
[事業内容] 寿司種、煮魚・焼き魚等の製造



水産資源の有効活用で、低炭素社会へ。
キョクヨーグループは、Fun to Share に賛同しています。



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
ウェブサイト <https://www.kyokuyo.co.jp>