

マルハニチログループ サステナビリティ中長期経営計画

2018年3月5日



トップコミットメント

マルハニチログループは、 いまよりももっと「サステナブルな企業グループ」へ

「持続的な企業価値の向上に取り組む企業グループ」へ
「持続可能な地球・社会づくりに貢献する企業グループ」へ

私たちマルハニチログループは、130余年の時を超えて、水産資源を中心とする「食」の提供を通じて人々や社会にそして世界においしいあわせをお届けすることで、企業として成長してきました。自然の恵みを享受して事業活動を営んできた私たちにとって、自然環境を守ることは、自らの事業を守ることであります。「食」の提供を通じて、人々や社会に貢献すること、それこそがマルハニチログループに連綿と受け継がれてきたDNAなのです。

今日、地球・社会の持続可能性を巡る情勢が変化しつつあります。2015年9月には国連で「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals : SDGs）」が採択され、2016年11月には「パリ協定」が発効するなど、地球・社会の持続可能な開発・発展に向けた新しい世界的な枠組みが形づくられ始めています。グローバルにビジネスを展開する企業には、自社の利益追求に終始するばかりではなく、地球・社会の持続可能な開発・発展に寄与・貢献することがこれまで以上に求められ始めています。

現在、そして未来を見据えて――私たちマルハニチログループは、持続可能な地球・社会づくりにより貢献する企業グループへの進化をめざして、新たに「サステナビリティ中長期経営計画」を策定しました。

持続的な企業価値の向上に取り組む企業グループとして、事業活動を通じた経済価値の創造とともに、社会価値、環境価値の創造にこれまで以上に注力していくことで、人類社会が直面する社会課題の解決に貢献していきます。

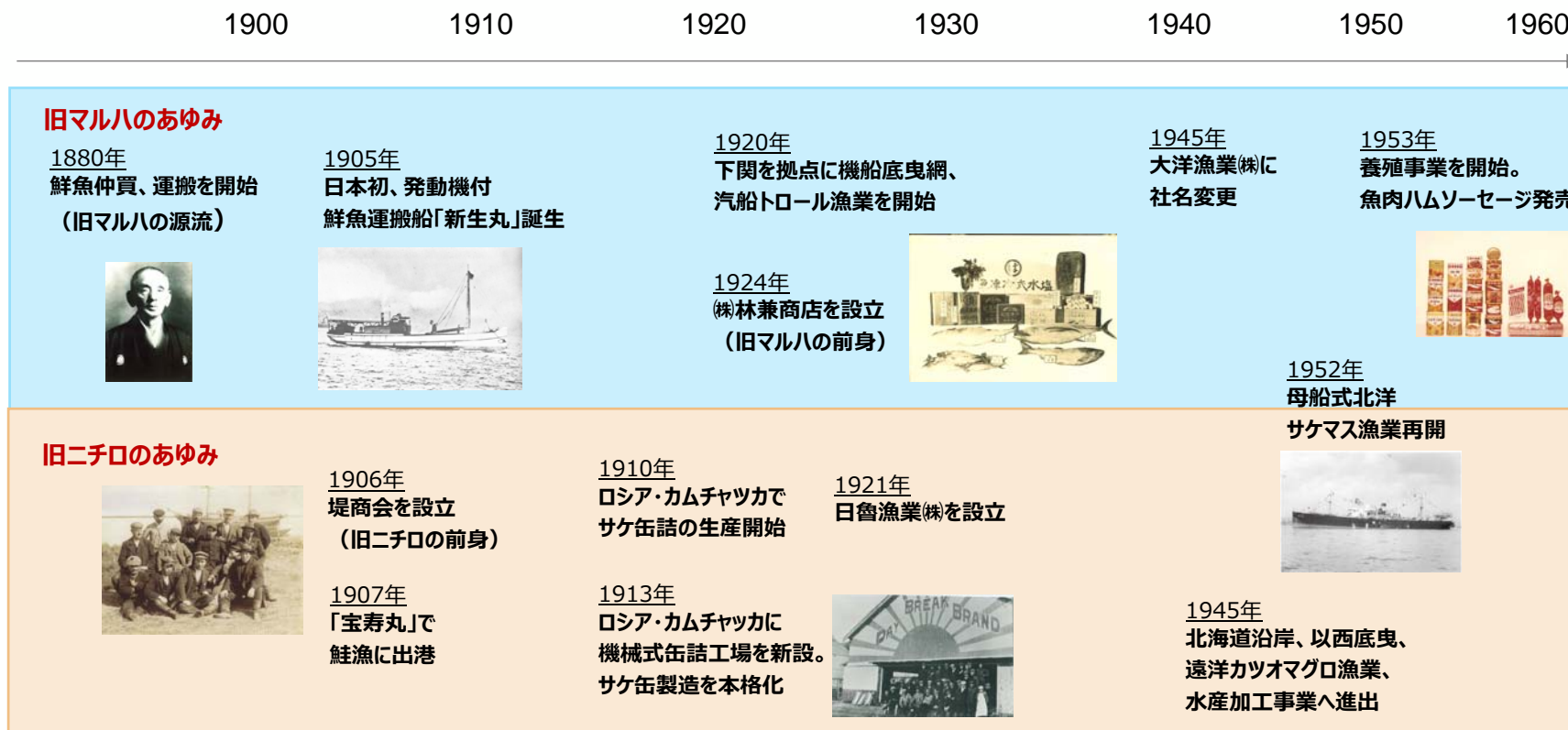


代表取締役社長

伊藤 滋

マルハニチログループのあゆみ

「食」をマテリアリティに人々や社会に貢献する——マルハニチログループのDNA



近代漁業形成期

日本における“水産業のパイオニア”として
近代漁業と水産加工の礎を構築

戦後復興期

食糧難・たんぱく質不足を
補うべく漁業を再開するとともに
食品加工業へも展開

マルハニチログループのあゆみ

1970

1980

1990

2000

2010

旧マルハのあゆみ

1963年
アラスカに水産物
買付拠点会社を設立

1966年
マダガスカル
の
エビ合併会社に資本参加

1985~1990年
北米にスケソウダラ・カニ等を扱う水産
会社4社（トランスオーション® ロック、
アレスカシーフーズ、ウエストワトシーフーズ、
シープリームアラスカシーフーズ）を設立



1993年
マルハ(株)に
社名変更

1990年
キングフィッシャー社（タイ・冷凍食品
製造販売）に資本参加

2004年
(株)マルハグループ本社
を設立

マルハニチロのあゆみ

2007年
(株)マルハグループ本社と
(株)ニチロが経営統合し、
(株)マルハニチロホールディングスが誕生

2014年
事業持株会社
マルハニチロ(株)が誕生

旧ニチロのあゆみ

1973年
神戸工場、久里浜工場（冷食）、
北海道畜産事業部新工場完成

1979年
ピーターバンシーフーズ社
（米国・サケ加工販売）に
資本参加



1990年
(株)ニチロに社名変更
N&Nフーズ社
（タイ・冷凍食品製造）
を設立

1997年
山形工場を増設し
冷凍麺に参入



2003年
(株)アクリフーズ
（冷凍食品）を
子会社化

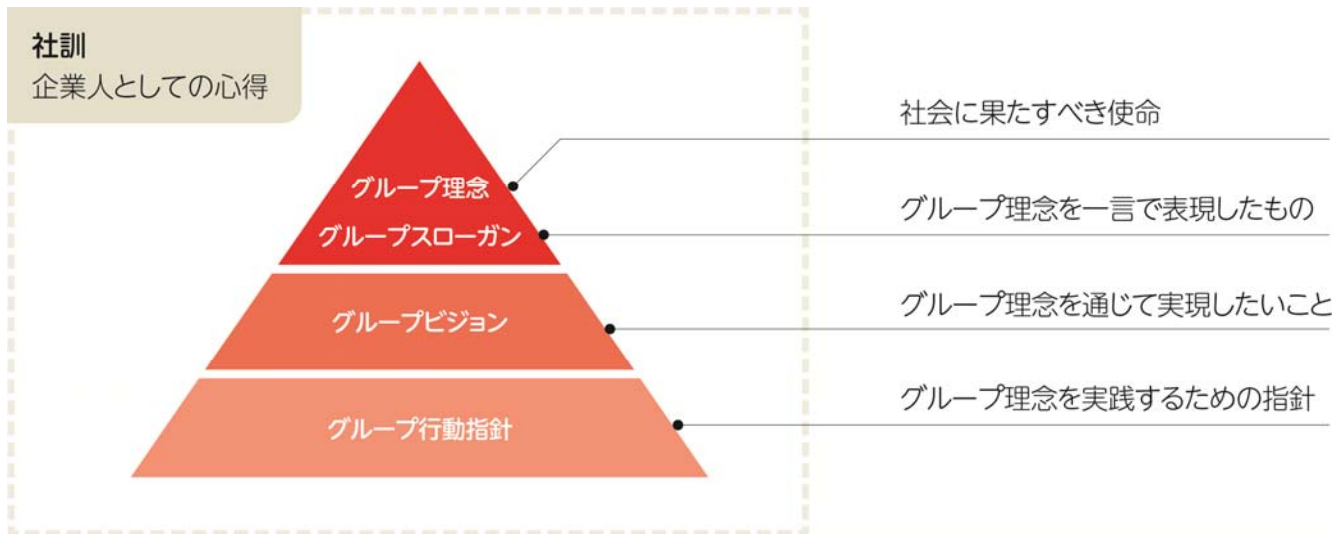
遠洋漁業の終焉期～新業態への転換期

「200海里漁業規制」を背景に
漁業から、水産商事事業・食品加工事業へ基幹事業を転換

新体制構築期

「水産物調達力」と
「商品開発力」を併せ持つ
“総合食品会社”へ

グループ理念体系



- グループ理念： 私たちは誠実を旨とし、本物・安心・健康な『食』の提供を通じて、人々の豊かなくらしとあわせに貢献します。
- グループスローガン： 世界においしいあわせを
- グループビジョン： マルハニチログループは、
 - 地球環境に配慮し、世界の『食』に貢献する21世紀のエクセレントカンパニーを目指します。
 - お客様の立場に立ち、お客様にご満足いただける価値創造企業を目指します。
 - 持続可能な『食』の資源調達力と技術開発力を高め、グローバルに成長を続ける企業を目指します。

グループ理念体系

●グループ行動指針

安全・品質

1. 安全で高品質な商品と、
安心いただくための正確な情報の提供
2. 誠実で迅速なCS（顧客満足）体制

品格

3. 公正かつ透明な取引と関係先との健全な関係維持
4. 法令遵守の徹底と公私のけじめ
5. 反社会的勢力への毅然とした対応
6. 改革する勇気と自己成長への挑戦

労働・人権

7. 多様性を尊重し、安全で風通しの良い職場環境
8. 人権尊重と強制労働・児童労働の禁止

情報

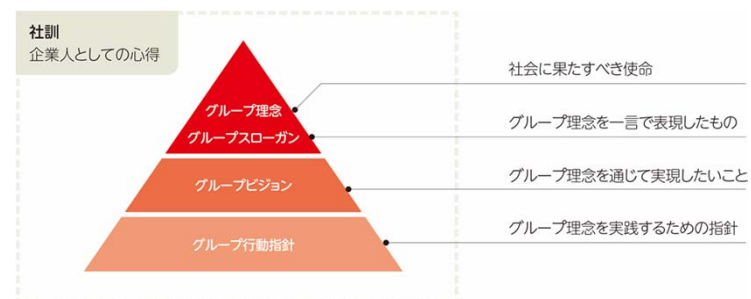
9. 適正な会計処理と納税
10. 適切な情報の管理と共有、および適切な開示

社会貢献

11. 地域文化の尊重と社会の一員としての役割

環境

12. 環境への配慮



国連グローバル・コンパクトへの参加

マルハニチログループは、2010年4月、国連グローバル・コンパクトへの賛同を表明し、グループ従業員の行動規範として位置づけました。具体的には、国連グローバル・コンパクトの10原則を、グループ理念を実践するためのグループ行動指針の中に包含し、国内外におけるあらゆる事業活動においてこの10原則に配慮することとしています。



<国連グローバル・コンパクトの10原則>

- | | |
|------|--------------------------------|
| 人権 | 原則1 人権擁護の支持と尊重 |
| | 原則2 人権侵害への非加担 |
| 労働 | 原則3 結社の自由と団体交渉権の承認 |
| | 原則4 強制労働の排除 |
| | 原則5 児童労働の実効的な廃止 |
| | 原則6 雇用と職業の差別撤廃 |
| 環境 | 原則7 環境問題の予防的アプローチ |
| | 原則8 環境に対する責任のイニシアティブ |
| | 原則9 環境にやさしい技術の開発と普及 |
| 腐敗防止 | 原則10 強要・贈収賄を含むあらゆる形態の腐敗防止の取り組み |

サステナビリティ長期ビジョン

**マルハニチログループは、
いまよりももっと「サステナブルな企業グループ」へ**

「持続的な企業価値の向上に取り組む企業グループ」へ
「持続可能な地球・社会づくりに貢献する企業グループ」へ

そのために…

マルハニチログループは、
長期的な視点に立ち、事業活動を通じて、
「3つの価値」の創造に注力していきます。

**「経済価値」
の創造**

「総合食品企業」としての
さらなる成長・発展へ

**「社会価値」
の創造**

ステークホルダーの
安全・安心、
満足度の向上へ

**「環境価値」
の創造**

地球環境保全に
もっと貢献する企業へ

サステナビリティ長期ビジョン

マルハニチログループが創造する「3つの価値」とマテリアリティ

「経済価値」の創造

「総合食品企業」としての
さらなる成長・発展へ

10年後のありたい姿

- グローバル領域で「マルハニチロ」ブランドの水産品、加工食品を生産・販売する総合食品企業
- 水産・食品の枠組みを超えたバリューチェーンを展開し、収益の拡大化を実現
- 世界No.1の水産会社としての地位を確立
- 冷凍食品・介護食品の国内No.1企業としての地位を確立
- 水産物由来機能性材料のリーディングメーカーとしての地位を確立
- 最高レベルの安全・安心を提供する食品企業

「社会価値」の創造

ステークホルダーの
安全・安心、満足度の向上へ

お客様への価値

- 食の安全・安心
- 食を通じた健康への貢献
- 消費者志向経営

従業員への価値

- 働きやすい職場環境づくり
- 従業員の健康・安全
- 人権啓発

お取引先への価値

- 持続可能な調達の実践
(基本的人権の尊重/適正な労働慣行/
腐敗防止/地球環境の保全 など)

地域・社会への価値

- 地域社会との共存・共栄

「環境価値」の創造

地球環境保全に
もっと貢献する企業へ

地球温暖化対策

- CO₂排出量を削減

循環型社会の構築

- 廃棄物の削減と
再生利用率の向上

海洋資源の保全

- 持続可能な水産資源の
利用を推進

コーポレート・ガバナンス / コンプライアンス / リスクマネジメント

サステナビリティ長期ビジョン

事業活動を通じて持続可能な開発目標(SDGs)の達成に貢献



サステナビリティ中期経営計画

「長期ビジョン」の実現に向けた「サステナビリティ中期経営計画」を策定

2018 2019 2020 2021 2022 2027

サステナビリティ中期経営計画 (2018~2021年度)

「経済価値」の創造	「社会価値」の創造	「環境価値」の創造												
<p>企業価値の向上と持続的成長</p> <p>1.収益力の更なる向上 2.成長への取り組み 3.経営基盤の強化</p> <p><定量目標></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 売上高 1兆円 ➢ 営業利益 310億円 ➢ ROA 5.7% ➢ D/Eレシオ 1.5x ➢ 自己資本比率 30% <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">漁業・養殖</td> <td>営業利益目標 30億円</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">商事</td> <td>営業利益目標 66億円</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">海外</td> <td>営業利益目標 111億円</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">加工</td> <td>営業利益目標 82億円</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">物流</td> <td>営業利益目標 18億円</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">その他</td> <td>営業利益目標 4億円</td> </tr> </table>	漁業・養殖	営業利益目標 30億円	商事	営業利益目標 66億円	海外	営業利益目標 111億円	加工	営業利益目標 82億円	物流	営業利益目標 18億円	その他	営業利益目標 4億円	<p>お客様への価値</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 安全・安心な食の提供 ➢ 「消費者志向経営」の推進 ➢ 「生涯健康計画」の推進 <p>従業員への価値</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 成長機会の提供 ➢ 安全で働きやすい職場環境づくりの推進 ➢ ダイバーシティの推進と働き方改革の実施 ➢ 健康経営の推進 ➢ 人権の啓発推進 <p>お取引先への価値</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 持続可能な調達の実践 <p>地域・社会への価値</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 地域社会との共存・共栄 	<p>地球温暖化対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 2021年度までにCO₂排出量を売上高原単位で2017年度比4%以上削減 <p>循環型社会の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 2021年度までに廃棄物排出量を売上高原単位で2017年度比4%以上削減 ➢ 2021年度までに廃棄物の再生利用率99%を目指す <p>海洋資源の保全</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 持続可能な漁業・養殖認証の取得を推進 ➢ IUU（違法、無報告、無規制）漁業廃絶への取り組みを強化 ➢ 完全養殖事業の拡大 ➢ 環境配慮型養殖技術への取り組みを推進
漁業・養殖	営業利益目標 30億円													
商事	営業利益目標 66億円													
海外	営業利益目標 111億円													
加工	営業利益目標 82億円													
物流	営業利益目標 18億円													
その他	営業利益目標 4億円													

サステナビリティ長期ビジョン

サステナビリティ中期経営計画（お客様への価値）

重点課題	中期目標		行動計画
	項目	目標	
安全・安心な 食の提供	品質保証体制	品質マネジメントシステム 「マルハニチログループ品質保証規程」の 浸透と適切な運用	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 品質PDCA活動をグループ全体で展開 「設計開発」「原材料調達」「人材育成」を 重点テーマと位置付け継続的な改善を図る
	食品安全体制	グローバル規格の 食品安全マネジメントシステムの 認証取得推進と効果的な運用	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 全てのサプライチェーンとの連携を強化 ➢ 工場点検・指導の強化 ➢ 品質衛生管理教育体制の充実化
	食品防御体制	「マルハニチログループ フードディフェンス管理規則」に基づく 良好な職場環境の維持と 防御レベルの向上	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 工場点検・指導の強化 ➢ フードディフェンス管理教育の継続

サステナビリティ中期経営計画（お客様への価値）

重点課題	中期目標		行動計画
	項目	目標	
「消費者志向経営」の推進	「消費者志向経営」の社内浸透	トップコミットメントに基づく社内風土の醸成、および各部門の有機的連携	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 「消費者志向経営」に関する啓発研修の実施 ➢ 「消費者志向経営」を推進するための体制構築 ➢ 「お客様の声」を活かす事業活動の強化
	消費者とのコミュニケーションの一層の深化	お客さまへの情報提供の充実と、双方向の情報交換	<ul style="list-style-type: none"> ➢ お客様に満足いただける対応サービスの強化 ➢ 安全・安心への取組強化 ➢ 持続可能な環境活動との連携 ➢ 消費者教育「食育活動」との連携
「生涯健康計画」の推進	商品開発・提供、情報発信を通じてお客様のライフステージに沿った健康維持の支援	「生涯健康計画」に基づくコミュニケーション活動の活発化、および研究・開発の強化	<ul style="list-style-type: none"> ➢ プロモーション活動の推進 ➢ 魚食および魚由来の機能成分の研究・開発
		ヘルス&ウェルネスへの貢献	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 機能性表示食品、減塩やカルシウム強化、カロリーコントロールなどメタボ対策や骨強化などの「カラダの健康」への対応 ➢ 食べることそれ自体も楽しんでいただけるなど、「ココロの健康」へも配慮する商品

サステナビリティ中期経営計画（従業員への価値）

重点課題	中期目標		行動計画
	項目	目標	
成長機会の提供	成長機会の提供	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 次期リーダー育成 ➢ グローバル人材育成 ➢ キャリア開発支援 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 次世代経営人材育成プログラムの始動 ➢ グローバル人材育成の加速 ➢ 人材育成スキームのリニューアル
安全で働きやすい職場づくりの推進	安全で働きやすい職場づくりの推進	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 安全で長時間労働やハラスメントの無い職場環境の維持・促進 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 管理職向けセミナーの開催 ➢ 時間外労働の削減
ダイバーシティの推進と働き方改革の実施	風土改革の推進	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ダイバーシティ経営、働き方改革に対する意識の向上 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 経営陣からの情報・メッセージ発信 ➢ 社員間の横のつながりの強化
	女性活躍の推進	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 女性管理職比率の改善 ➢ 子育て支援の充実 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 認定マーク「くるみん」「えるぼし」の取得 ➢ フォーラムの開催
	働き方改革の推進	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 業務効率の改善 ➢ ワークライフバランスの改善 ➢ 多様な働き方の受容 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ IT化の推進 ➢ 新しい人事制度の創出 ➢ 在宅勤務などの定着
健康経営の推進	健康経営の推進	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 従業員の健康増進 ➢ 健康経営銘柄の取得 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 健康診断事後措置の強化 ➢ メンタルヘルス対策の強化 ➢ 健康増進・がん予防セミナーの開催など
人権の啓発推進	人権の啓発推進	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 人権問題への正しい理解・認識に基づく差別を許さない人権尊重の企業風土づくり 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 人権啓発推進活動 ➢ 社内人権啓発研修の開催

サステナビリティ中期経営計画（地域・社会への価値）

重点課題	中期目標		行動計画
	項目	目標	
地域社会との 共存・共栄	食育活動	食の大切さを伝え、健康に貢献	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ライフステージに寄り添いながら、健やかな暮らしを支える「食」の提案 ➤ 持続可能な水産資源を使った料理教室の開催
	環境活動	未来につなげる自然環境の保全	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 事業場所在地における地域社会の環境保全活動への参加 ➤ 持続可能な環境資源の普及
	地域貢献活動	地域社会の発展への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 地域文化継承への協力 ➤ 地域社会とのコミュニケーション ➤ モノづくりの価値を伝える機会の創出

サステナビリティ中期経営計画（お取引先への価値）

重点課題	中期目標		行動計画
	項目	目標	
持続可能な調達の実践	CSRに配慮したサプライチェーンの構築	「調達基本方針」 「サプライヤーガイドライン」 「腐敗防止宣言」に基づくCSRに配慮した サプライチェーンマネジメントの実践	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 「調達基本方針」 「サプライヤーガイドライン」 「腐敗防止宣言」のサプライヤーへの周知徹底 ➢ サプライヤーへのモニタリングの実施

サステナビリティ中期経営計画（環境価値の創造）

重点課題	中期目標		主な行動計画
	項目	目標	
地球温暖化対策	CO ₂ 排出量を削減	<ul style="list-style-type: none"> 2021年度までにCO₂排出量を売上高原単位で2017年度比4%以上削減 	<ul style="list-style-type: none"> 省エネルギー設備の増強 エネルギー効率の改善 ノンフロン冷凍機への転換 電気使用量の削減 重油・ガス使用量の削減
循環型社会の構築	廃棄物の削減と再生利用率の向上	<ul style="list-style-type: none"> 2021年度までに廃棄物排出量を売上高原単位で2017年度比4%以上削減 2021年度までに廃棄物の再生利用率99%を目指す 	<ul style="list-style-type: none"> 製造トラブルの削減 原材料・資材・商品の廃棄削減 廃棄物の有価物化
海洋資源の保全	持続可能な水産資源の利用を推進	<ul style="list-style-type: none"> 持続可能な漁業・養殖認証の取得を推進 IUU（違法、無報告、無規制）漁業廃絶への取り組みを強化 完全養殖事業の拡大 環境配慮型養殖技術への取り組みを推進 	<ul style="list-style-type: none"> 持続可能な漁業・養殖認証（MSC・ASC）取得水産物の取り扱いを推進 持続可能な養殖認証の取得を推進 輸入水産物のトレーサビリティ確認の強化 国内外ダイアログへの参加 完全養殖クロマグロの生産量アップ 増養殖技術のR&D体制の強化

活動事例～社会価値の創造～

[品質保証体制の強化]

規程の浸透と適切な運用

品質保証に関する文書体系を見直し、グループ各社に説明会を実施。



品質保証に関する文書体系説明会

[食品安全体制の強化]

食品安全マネジメントシステム認証の取得

マルハニチロ（株）群馬工場、広島工場、大江工場、宇都宮工場、およびグループ会社のN&Nフーズ（タイ）で認証を取得済み。



[食品防御体制の強化]

食品防御レベルの向上

国内直営工場から、海外工場、物流拠点まで「フードディフェンス管理基準」に基づき継続的に改善を実施。

フードディフェンス目標
「不審者による意図的な食品汚染を防御する」

フードディフェンス方針

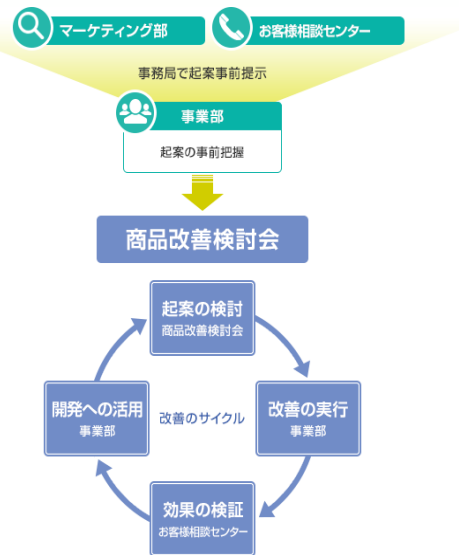
1. コミュニケーションを大切にし、風通しの良い職場環境をつくります。
2. お客様に提供する食品の安全を守るため、フードディフェンスに対する意識を高めます。
3. 不審者による意図的な食品汚染を防御するための仕組みを整備し、運用します。
4. 不審者による意図的な食品汚染を許さない施設の整備に努めます。
5. フードディフェンスにかかわる活動の継続的改善を推進します。

活動事例～社会価値の創造～

【「消費者志向経営」の推進】

「お客様の声」を活かす社内環境づくり

お客さまからいただいたさまざまな声をまとめ、経営層をはじめ関係者と共有し、多くの事業活動に活用。また、お客さまからいただいたご意見を参考に毎月、関係部署が集まり商品改善検討会を実施。



「お客様の声」を活かす商品改善の仕組み

Copyright ©2018 Maruha Nichiro Corporation

【「生涯健康計画」の推進】

カラダの健康・ココロの健康を支えるための研究・開発

DHAをはじめとする機能性素材の研究開発成果を活かした商品を提供。また、減塩惣菜やメディケア食品（介護食品）など、お客様のライフステージに合わせた「カラダやココロの健康」へ配慮した商品を開発・提供。



「DHAのチカラ フィッシュソーセージ情報の記憶」



市販用冷凍食品
おいしい減塩シリーズ
「おいしい減塩
ひじき煮ごまあえきんぴら」



業務用冷凍介護食品
やさしいおかずシリーズ
「みためが目玉焼」「みためがハム」

活動事例～社会価値の創造～

[成長機会の提供]

次世代経営人材の育成

海外ビジネスへの意識・関心が高く、海外においてもグループ理念の実現に貢献できる人物をグローバルリーダーとして育成。



[ワークライフバランスの推進]

介護と仕事の両立支援

従業員が仕事と介護を両立できる会社を目指しセミナーを開催。



[ダイバーシティの推進]

女性活躍の推進

女性活躍推進法に基づく優良企業「えるぼし（2段階目）」を取得。



女性リーダー養成研修

[健康経営の推進]

マルハニチロ（株）が健康経営優良法人に認定

従業員の健康管理を経営的な視点で戦略的に取り組む大規模法人として認定。



健康経営優良法人の詳細は経済産業省HPを参照
http://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/healthcare/kenkoukeiei_yuryouhouzin.html

[人権の啓発]

人権啓発研修の実施

人権について考え、理解を深める機会を作るために人権啓発研修を実施。



活動事例～社会価値の創造～

【食育活動】

「マグロ授業&料理教室」の開催

マルハニチロは、マグロをまるごと使って特徴や生態を学ぶ親子料理教室を、2012年から毎年開催。



【食育活動】

KIDS-シェフを実施

ヤヨイサンフーズは子どもたちに一流のシェフと一緒に料理を作り楽しみながら地元の素晴らしい食文化を伝える味覚の授業を2000年から毎年実施。



【環境活動】

東京湾のアマモ場再生活動への参画

水質浄化やCO₂削減に役立つアマモを増やす国土交通省の「東京湾UMIプロジェクト」に2016年から協力企業として活動。



【環境活動】

「カーボン・ニュートラル」認証を取得

オーストラル・フィッシャリーズ社は 自社操業に伴うCO₂排出量を相殺するために、2016年から西オーストラリア州で約22万本の植樹・維持管理に貢献。



【地域貢献活動】

「MOTTAINAIキッズフェスティバル」に参加協賛

楽しみながら、地球や自然、モノやお金を大切にする心を学ぶことができるイベントを2012年から開催。



【地域貢献活動】

「青森ねぶた祭」に出陣

「マルハニチロ俊武多会」は1953年より、国の重要無形民俗文化財に指定されている「青森ねぶた祭」に出陣。



活動事例～社会価値の創造～

[サプライチェーンにおけるCSR]

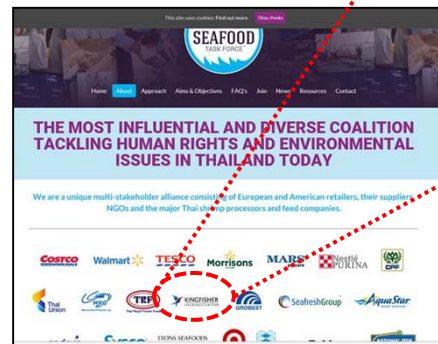
サプライチェーンにおける人権侵害、IUU（違法、無報告、無規制）漁業の撲滅（タイ）

キングフィッシャー社では、人権侵害とIUU漁業の撲滅を目指し、持続可能なサプライチェーンマネジメントの強化構築を実施。取扱うすべての水産物原料において、MCPD（Marine Catch Purchasing Document：海洋漁獲購買証明書）、漁獲証明書の取得を実施。また、加工処理作業をすべて自社施設で行うことにより人権侵害を未然に防止するほか、SEDEX ※1に加盟し、サプライチェーンにおけるCSR監査を実施。

キングフィッシャー社は、Seafood Task Force ※2のメンバーとして、サプライチェーンにおけるこれらの課題解決に積極的に取り組む。

※1 SEDEX：サプライチェーンにおける倫理的活動データを管理・共有する世界最大のプラットフォームを提供する非営利団体

※2 Seafood Task Force：タイ周辺地域の水産物サプライチェーンにおける人権やIUU漁業問題に対処するための共同体。
水産物加工業者、EU・米国の小売業者、タイ国政府、NGOなどが参加。



<http://www.seafoodtaskforce.global/about/current-members/>

活動事例～環境価値の創造～

[地球温暖化対策]

バイオガス発電設備の導入

カップゼリーの主力生産工場のマルハニチロ下関工場では、廃シロップを分解して発生したメタンガスを利用する“バイオガス発電設備”を2013年から導入。



バイオガス発電設備

[地球温暖化対策]

ノンフロン冷凍機への転換

マルハニチログループでは、フロン系冷却設備から地球温暖化係数が小さい自然冷媒を利用する冷却設備へ順次更新。



ノンフロン冷凍機
(マルハニチロ物流 出水物流センター)

[循環型社会の構築]

フロス(浮上油脂)の資源化

マルハニチロ北日本釧路工場では、フロスの脱水率を改善して、肥料原料として利用。さらに、フロス脱水時に抽出される油分を分離してバーナー用燃料として利用。



脱水後のフロス

活動事例～環境価値の創造～

[海洋資源の保全]

持続可能な漁業・養殖認証（MSC・ASC） 取得水産物の取り扱いを推進

マルハニチログループでは、北米、オーストラリア、ニュージーランドを中心に、約37万トンのMSC漁業認証水産物を取り扱い。
MSC認証を取得した家庭用冷凍食品の開発を強化。



MSC漁業認証
水産物取扱量

37万トン



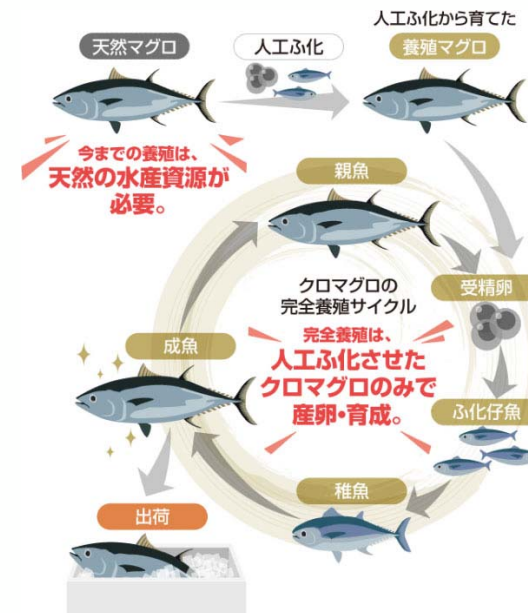
MSC認証取得アラスカ産スケソウダラを原料に使用

Copyright ©2018 Maruha Nichiro Corporation

[海洋資源の保全]

完全養殖クロマグロの生産量アップ

天然資源に頼らず安定的にクロマグロを供給するために、民間企業として初めて完全養殖サイクルを確立。更なる生産量アップと商業出荷を推進。



活動事例～環境価値の創造～

[海洋資源の保全]

海洋資源に関する国際会議「キーストーン・ダイアログ※1」に参加

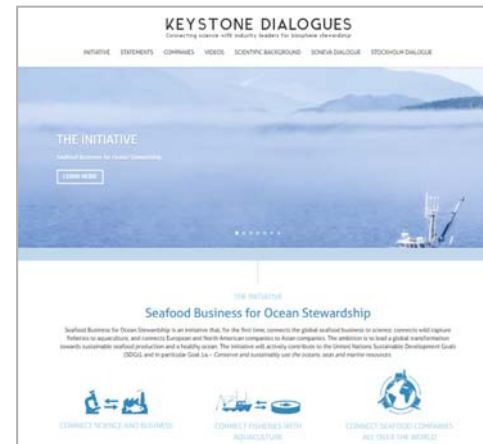
マルハニチロは世界の大手水産企業ならびに海洋・漁業・持続可能性を研究する科学者とともに Seafood Business for Ocean Stewardship※2（海洋管理のための水産事業）を立ち上げる声明に署名。この声明への参画を通じて、水産業界を牽引するグローバル企業の一員として、地球規模での海洋資源の保全と持続的利用、および海洋資源の長期的かつ持続的な価値の創造を目指している。

※1 キーストーン・ダイアログ：ストックホルム大学レジリエンスセンターの提唱により発足した、水産資源管理にグローバルに取り組むための新たな会議。

※2 Seafood Business for Ocean Stewardship（海洋管理の為の水産事業）：2016年に世界の最大手の水産企業8社と、海洋・漁業・持続可能性を研究する科学者が、持続可能な水産物の生産と健全な海洋環境を確保するために、科学的根拠に基づく戦略と活動を協力しながら主導すること、を目的に設立されたグローバルイニシアチブ。



Photo by Jean-Baptiste Jouffray



<http://keystonedialogues.earth/>

Thank You



MARUHA NICHIRO

海といのちの未来をつくる