



マルハニチログループ

# CSR 報告書

## 2008

MARUHA NICHIRO GROUP  
Corporate Social Responsibility Report 2008

## CSR報告書2008の編集方針および基本的要件

### ●製作目的

マルハニチログループCSR報告書2008は、マルハニチログループと経済・環境・社会との関わりを可能な範囲で開示することにより、ステークホルダーの皆さまに、マルハニチログループの存在意義を理解し、期待を持って応援していただくために製作しています。また本報告書同封のアンケートを通じてステークホルダーの皆さまとコミュニケーションを図り、事業活動に反映していきたいと考えています。

### ●対象読者

すべてのステークホルダーの皆さまを対象としていますが、特にマルハニチログループの「従業員」を意識し製作しています。なぜならば、グループ外との接点は従業員でしかなく、グループ内がCSRを理解することによってグループ外から信頼が得られると考えるからです。また、今回のCSR報告書では、世界的な資源争奪競争に巻き込まれている「水産資源への対応」などについて、マグロとサケにスポットを当て特集しています。

### ●対象期間

2008年度(2008年4月～2009年3月)。一部に2009年4月以降の活動を含みます。

### ●対象範囲

基本的に、マルハニチログループ連結決算対象会社としますが、範囲を限定する場合は注記しています。

### ●参考にしたガイドライン

「環境省環境報告ガイドライン2007年度版」「環境省環境会計ガイドライン2005年版」ほか

### ●客観性・信頼性

客観性を高めるため、専門家から第三者意見をいただきました。データについては本報告書作成チームが確認精査を行いました。

### ●発行日

2009年7月 次回発行予定 2010年7月

#### 【注意】

本報告書は、いかなるコンテンツも投資を勧める目的で製作されておりません。投資に関するご判断は、利用者ご自身の責任において行われますようお願いいたします。本報告書記載内容のうち、過去または現在の事実に関する記載以外は、現在入手可能な情報から得られた、計画・将来の見通し・戦略などであり、経済情勢・市場動向・法律や諸制度の変更などに関わる、リスクや不確実性要素を含んでおります。したがって、将来、実際に公表される実績などは、これら種々の要因により変動する可能性があることをご承知おきください。



## CSRとは？

Corporate Social Responsibility の略で、「企業の社会的責任」と訳されます。責任というと義務的な感じがしますが、Responsibility には「信頼」という意味もあり、企業として社会から信頼を得るための「配慮」と言い換えたほうが分かりやすいでしょう。

### では、社会から信頼を得るための“配慮”とは？

まず、第一に企業としては非常に重要な使命、利益を最大限上げることにより企業価値を高め、株主に配当という形で還元するといった「**経済**への配慮」、すべての企業活動の基本となる法令遵守、安全・安心な商品と品質の提供、また正しい情報の開示といった「**社会**への配慮」、さらに、地球温暖化への対策として、現在ポスト京都議定書の議論が活発に行われていますが、社会の一員である企業は「**環境**への配慮」も必要となります。

# Contents

CSR報告書2008の編集方針および基本的要件 ..... p2

グループ理念・グループビジョン・グループの社訓 ..... p3

## トップ対談

「マルハニチログループを信頼し  
応援していただくために」 ..... p4

コーポレートガバナンス&コンプライアンス ..... p8

CSR経営 ..... p10

## 特集

マグロ・サケでナビゲート  
水産資源を  
未来の食卓へ! ..... p14

## 社会 ～皆さまとともに～

お客さまとともに ..... p24

お客さまに信頼していただける商品をお届けするために

従業員とともに ..... p28

チャレンジ精神の溢れる職場にしたい

取引先とともに ..... p30

公正透明な取引を継続したい

株主・投資家とともに ..... p31

対話を大切にしたい

地域社会とともに ..... p32

よき企業市民でありたい

## 環境 ～未来世代のために～

環境活動 ..... p34

会社概要 ..... p40

第三者意見/第三者意見を受けて ..... p42

編集後記/環境・CSR活動の歩み ほか ..... p43

# 世界に美味しいしあわせを

本当においしいものに出会ったときに、人はこころの底からしあわせだと感じる。  
知らず知らずのうちに、顔いっぱい笑顔がひろがっている。

私たちマルハニチログループは、そんな「美味しいしあわせ」を、  
この地球上のすべての人々に届けたいと思っています。

ただ単に、空腹を満たすためだけの食品ではなく、  
厳選された素材と心のこもった丁寧な調理・加工によって生み出される本当のおいしさ。

そして、それらが生み出す満ち足りたしあわせな世界。  
これからはじまるマルハニチログループは  
食を通じて世界中にそんな「美味しいしあわせ」をお届けします。

## グループ理念

私たちマルハニチログループは誠実を旨とし、  
本物・安心・健康な「食」の提供を通じて、  
人々の豊かな生活文化の創造に貢献します。

## グループビジョン

マルハニチログループは、  
水産・食品事業をコアとした世界の食へ貢献する食品企業グループ、  
21世紀のエクセレントカンパニーを目指します。  
マルハニチログループは、  
常に新しい食の世界を提案する価値創造型企業を目指します。  
マルハニチログループは、  
経営資源の選択と集中によるグループの  
全体最適化を進めることで、企業価値の最大化を目指します。

## グループの社訓

- 一. 企業は何よりも人にある
- 一. 人は創意と進歩に生きる
- 一. 業は周到に企画し果敢に実行する
- 一. 誠実と公正により自から和をなす
- 一. 奉仕と献身により自から利をなす

# 「マルハニチログループを

本年度は、食に関するさまざまな事件が起きました。食に関するリスクコミュニケーションの第一人者である蒲生恵美氏とマルハニチロホールディングス五十嵐社長との対談をとおして、これらの事件を振り返りました。一定期間が経過した今、各ステークホルダーの立場を紐解くなかで、事件の本質を見つめ直します。(2009年5月18日・マルハニチロホールディングス社長室にて)

**五十嵐**●蒲生さんが書かれた本や講演資料などをいろいろ読ませていただきました。蒲生さんが食品の安全をテーマに活動を始めたきっかけは、どのようなところにあったのですか。

**蒲生**●私は雪印の元社員として2000年の食中毒事件を経験しました。そして一度信頼を失うと、誰も私たちに耳を傾けてくれなくなるということを痛感しました。その時にどうすれば正しく情報を伝えられるのか、どうすれば信頼を回復できるのかということを実験に考えたのがきっかけです。

## 過去の諸事件を振り返って

**五十嵐**●昨年度はウナギの産地偽装事件に因らずも関与し、マルハニチログループを応援してくださっている方々の信頼を大きく損なってしまい、大変申し訳なく思っています。

**蒲生**●どのようなことが原因だったとお考えですか。

**五十嵐**●事件を起こした担当者を取り巻く周囲の誘惑も強かったのですが、直接の原因は担当者が自分に負け、悪事に手を染めてしまったことです。しかし、そこに至るまで放置した会社の事業運営にも原因があり、会社自体も罰則を受けました。また背景を考えると、水産業の特質として、魚には旬があり相場も変動するので、商品を大きなロットで短期間のうちに売ります。そこで利益を出すためには、魚に関する多くの知識と経験が要求されます。そういう特殊知識は個人に蓄積されやすく、結果的に個人に仕事を任せてしまい、牽制機能が働かなかったことが原因の一つです。

**蒲生**●なるほど、実際に問題を起こしたのは一従業員だとしても、その背景には組織に問題があるということですね。組織のリスクマネジメントを強化するには、トップのメッセージを従業員一人ひとりに届けることが大切な取り組みの一つとなりますね。

**五十嵐**●そうです。私は機会があるたび従業員に「コンプライアンス」と「食に関する信頼」の話をしますが、グループ約200社の全員に、私の真意が伝わっているという実感をまだ持てません。これからも社内への発信は怠らないつもりです。

## 五十嵐 勇二

(株)マルハニチロホールディングス  
代表取締役社長



# 信頼し応援していただくために」

**蒲生**●情報を受ける消費者側のリテラシーも重要だと思います。昨今、中国産の食品すべてが危険であるかのようなイメージが世間に広がっていますが、正しい反応とはいえません。

**五十嵐**●やはり中国製冷凍餃子中毒事件のインパクトは大変大きなものがありました。

**蒲生**●私たちの研究会で、この事件のTV初期報道を分析しました。その結果、残留農薬を怖いという人はたくさんいましたが、実は事件が公表された当日・翌日のニュースから、専門家のほぼ全員が、中毒の原因は残留農薬ではないと指摘していたんです。検出された農薬の濃度が異常に高いことから、通常の商品衛生管理の問題ではなく、人為的な混入事件であることが専門家の目には明らかだったんですね。しかし専門家がそう説明しても、番組全体のトーンは畑に農薬を撒く映像がおどろおどろしいBGMやテロップとともに放送されるというものです。こうなると中国産野菜はどれも危ないと視聴者は誤解してしまいますよね。

**五十嵐**●事実と情報流布の間にギャップが生まれるということですね。実はマルハニチログループでは、天洋食品が餃子工場とは別のフロアで製造した具材を輸入し、これを一部原料とした商品を手がけていたため、餃子事件の発覚直後に、これらを自主判断ですべて回収しました。当時、回収の最終判断を求める電話が夜中の3時に私の出張先までかかってきたのでよく覚えています。しかし結局、回収して廃棄した商品はすべて安全なものでした。

**蒲生**●中国製冷凍餃子中毒事件では健康被害が発生し

ましたが、昨今の食品企業不祥事で回収廃棄された食品のほとんどが、実は健康被害を起こす恐れのみでなく安全なものでした。しかし、メディアは「食の安全が脅かされた」と報道し、当事者企業は実際のリスクの程度を説明することができず、行政も企業の自主回収を止めることはしません。安全性に問題のない食品を回収廃棄することが果たして問題解決になるのでしょうか。事件の再発防止のために何が大事なのか、もう一度考え直す必要があると思います。

**五十嵐**●おっしゃるとおりですね。規制する行政はその規制の意味を、企業は回収する理由を、メディアは報道の検証を、消費者も正しい購買活動とは何かを、それぞれ考えるということですね。

## 各ステークホルダーとの関わり

**五十嵐**●メディアは事故初期の段階から推測を交え白黒をつけたがる傾向にあります。なぜなら、視聴者がそれを望んでいるからです。一度世論に火がついてしまうと、いくら事実是这样だからと反論し、それが科学的に正しいことでも、経営者としては受け入れられない場合のリスクを考えてしまいます。

## 蒲生 恵美

(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会  
食生活研究会代表  
農林水産省 農林物資規格調査会(JAS調査会)専門委員  
情報セキュリティ大学院大学 セキュアシステム研究所 客員研究員





**蒲生**●そういう意味では、企業として事故への初期対応は大変重要です。メディアは性急な原因説明と説明を求めてきますが、焦るあまり憶測でものを言っても、よいことはありません。分

からないことは分からないと率直に伝え、次の情報提供はいつ行かメディアに明示し、それを着実に守ることが大切です。

先ほどの話に戻りますが、昨今の食品不祥事は回収騒ぎばかりに終始し、問題の本質が何だったのかうやむやになっているケースが多いと思います。回収は本当に必要なのか、ほかにすべき対策はないのか、という情報を私たち消費者にもっと伝えてほしいと思います。

**五十嵐**●蒲生さんのおっしゃることはよく理解できます。しかし、世論に一度流れができてしまった場合、企業は正直生きるか死ぬかの瀬戸際に立ちます。誰でも死を間近に感じた時は、生き延びることを考えます。そういう意味では、回収をすることより、回収しないという判断をするほうが難しいのです。

**蒲生**●確かに世論に火がついてしまった状況で、回収しないという選択をすることは不可能です。だからこそ、そうなる前の「事故を事件にさせない」初期対応

が大事になるのだと思います。

**五十嵐**●そうですね。事故の原因を峻別した対応が重要だと考えています。管理が行き届かない会社は淘汰されるような経営環境にあるのかもしれませんがね。

**蒲生**●食品業界はほかの業界と比べて会社数が多い、すなわち代わりの会社はいくらでもあるという構造的な特徴があります。食品企業で不祥事が起きると、すぐに会社の存続が危ぶまれるほどの大問題にまで発展してしまうのは、情報化で情報が拡散しやすいだけでなく、食品業界の構造も影響しているということ、企業はしっかり認識する必要があると思います。

**五十嵐**●多くの食品企業が存在することで、食のバリエーションを維持し、日本の食文化や食の楽しみを支えているのですが、辛い問題です。

**蒲生**●消費者もいたずらに企業を追い詰めたところで何の利益にもなりません。何が問題なのかをしっかりと見極めることが求められますね。リスクを怖がりすぎることや、怖がらなさすぎることに比べて、適切なレベルで怖がるということはとても難しいことだと思っています。

**五十嵐**●しかしながら、購買活動を分析すると昨今の金融危機の影響もあるのか、必ずしも「安全」が購買活動にストレートにつながっていないというデータもあります。例えば、有機野菜などを選択購買する消



消費者から望まれて提供可能な情報は今後とも積極的に発信していきます。

費者は未だに1%程度と増えておらず、最近是中国産野菜も冷凍食品も、販売量は回復してきています。

**蒲生**●消費者意識調査の結果と実際の消費者行動のズレの問題ですね。「消費者は無農薬を求める」とよくいわれますが、社長がおっしゃるように有機野菜のシェアは野菜全体のわずか1%程度です。実は消費者は価格や鮮度などほかの要素を天秤にかけて冷静に判断しているんです。消費者に食のリスクを正しく認識させることで一番得をするのは企業なのに、目先の売上を狙って「無農薬なので安全」といった科学的根拠のない宣伝をする企業が多いのはとても残念なことです。

### これからのマルハニチログループに望むこと

**蒲生**●魚食が日本の専売特許であったのは過去のことです、今後水産資源獲得は困難になると考えています。

**五十嵐**●直近では金融危機や為替の影響もあり、一時「買い負け」といわれた日本が水産資源の購買競争で他国に負ける状態ではなくなってきましたが、中長期的に見て資源問題は避けて通れない問題だと考えています。

**蒲生**●昨年度の御社のCSR報告書には、資源問題への一つの解として、マグロ養殖の話などが掲載さ

れていましたが、資源問題などの情報がもっと発信されることを消費者は期待しています。

**五十嵐**●それはまったくいいと思います。小売でなくホールセールの多い会社ではありますが、消費者から望まれて提供可能な情報は今後とも積極的に発信していきたいと思います。そういう面では行政やメディアの後押しも期待します。

**蒲生**●また、御社の経営理念にもある「健康」というキーワードもなくてはならないと思います。しかし、健康に対する消費者の過剰な欲求と、その気持ちをさらに煽って商品を売ろうとする一部の企業がいわば共犯的に作用して、科学的根拠のない健康ブームが繰り返し起きているのも事実です。現代の日本にはヒステリックな面が確かにありますが、正しい情報が伝わる社会にするためにも、企業にはぜひ消費者を信じていただき、企業と消費者がつながるさまざまな仕組みが生まれていくとよいと考えています。

**五十嵐**●大変重要なことですね。われわれ企業を鍛えてくれる面もあると思います。蒲生さんのおっしゃった「何が大事なのか」ということをいつも共有していきたいですね。それをマルハニチログループの伝統につなげていきたいと思っています。

**蒲生**／**五十嵐**●本日はどうもありがとうございました。



**「事故を事件にさせない」初期対応が大事になるのだと思います。**



# 神港魚類うなぎ偽装事件について

新聞報道などでご存知のとおり、2008年6月にマルハニチログループの卸売会社である神港魚類(株)において、取扱商品の冷凍うなぎ蒲焼の産地表示が不適正(製造業者が架空であり、中国産のものを「愛知県(三河一色産)」と表示)であったことが判明し、農林水産大臣からJAS法にもとづく改善指示が発せられました。また、不正競争防止法違反(産地偽装)の容疑で同年7月から刑事捜査が開始され、11月には本社担当課長が逮捕されるとともに、12月には法人としての同社もあわせて起訴される事態となりました。2009年4月に神戸地裁において判決が下され、元担当課長(同年3月懲戒解雇)に対し、懲役2年6ヵ月(執行猶予4年)、罰金2百万円の刑が、また両罰規定にもとづく法人としての同社に対しても5百万円の罰金刑が科されるに至りました。『本物・安心・健康な「食」の提供』というグループ理念にもとる、あってはならない行為であり、マルハニチログループのすべてのステークホルダーの皆さまにあらためて深くお詫び申し上げます。ここに神港魚類として取りまとめた原因の究明と再発防止策をご報告させていただくとともに、これをグループ全体の教訓として共有し、不祥事の再発防止に取り組んでまいりますので、ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

## 原因究明および分析

- 卸売業者の第一の使命は、出荷業者・製造者および仕入れ商品の表示根拠の確認責任を果たし、正確な表示伝達とともにその商品を川下へ流通させていくことである。しかし、長年の商取引のなかで、直接的なリスクにつながる販売先への管理にばかり眼が向くようになり、仕入れ商品に対しては「現品の確認」ができれば、出荷業者の経営状態や商品の出所という、卸売業者として最も注視しなければならない点に対して無頓着になり、本来の使命を見失ったことが大きな問題に発展した最大の原因である。
- 製造者による表示や原産地証明書に関して、部門長や内部牽制機能を有する品質管理課といった、担当者以外の者による二重の確認・検証を義務付けておらず、点検自体も担当者に任せきりになっていた。
- 品質管理責任者の管理業務が、売り場温度や商品が置かれている環境に偏り、品質面での点検管理が十分に行われていなかった。
- 長年にわたり取引関係にある仕入れ先が多く、その信頼関係が甘え・盲信につながり、品質表示に関する事前確認の遺漏が生じた。
- 今回の事件に関わった元担当課長本人も約15年間の長きにわたり一人で当該商品を担当しており、経営者や上司も当該商品のプロである本人に「任せている」という安心感から、本人に対する管理監督が甘くなっていた。

## 再発防止策

### 商品における品質表示根拠確認体制の組織化

- 全取扱商品の品質表示内容の根拠確認業務を義務化して実施させるとともに、一般社員への表示根拠確認の指導教育も実施する。
- 品質管理課が当該仕入れに対して、必要な表示・書類などの確認を行うことを義務付けし、品質管理課による確認が完了しない限り、商品販売を禁止(出庫不可)とするという業務フローを導入する。

### 法令遵守(コンプライアンス)管理の強化

- 法令遵守、品質などの企業運営に関わるトータルリスクを検討するリスク管理会議を新設し、タイムリーに問題解決が図られる体制とする。
- 内部通報窓口を社内に新設し、マルハニチロホールディングスが運営する内部通報窓口についても役職員に再度周知徹底する。
- 品質管理課を社長直轄とする。

### 人事面での改善

- 適切な期間で担当者がローテーションを行えるような制度づくりを進めていくと同時に副担当者を決め、チームで商売を行い、組織的人材育成を促進する。

## 今後に向けて

改善命令が発せられて以降、法令遵守の啓発と徹底を目的として以下の活動を実施しているが、今後も、今回の教訓を風化させないために、継続・計画的に研修会を実施し、品質表示、コンプライアンスに対する役職員の意識を維持・高揚させていく。

- 外部機関(農林水産省近畿農政局兵庫農政事務所など)による表示研修会の定期的な実施。
- 表示制度小冊子の全部署への配布実施。
- マルハニチロホールディングスの講師による研修会を実施。

# CSR経営

2008年度に、マルハニチログループとしての新たな理念が制定され、基本的な方針の策定や体制の整備も進みました。グループ全体へのCSR経営推進宣言(p.12に後述)の浸透を進めるとともに、ステークホルダーの皆さまからの声を企業活動に反映し、信頼していただける企業となるためにCSR経営への取り組みを今後とも継続していきます。

## 2008年度マルハニチログループのCSR重点取り組みについて

食への信頼を低下させる社会問題が頻発するなか、遺憾ながら当社グループでも同様の事件が発生してしまいました。事件に対して、二度と同じ過ちを繰り返さないということを最優先課題として、業務システムの是正と再発防止に向け体制の構築を進めていますが、その大前提として、グループ全体で理念体系を共有し、浸透を図り続けること

が、何にも増して重要であると認識しています。また、近年は首都圏直下型地震や新型インフルエンザなどが危惧されていますが、従業員や関係者の安全を図るとともに、危機に際しても当社グループが適切に対応し、社会に貢献していくことが、当社グループに課せられた社会的責任であると考えています。

### ① ステークホルダーとの対話について

さまざまなステークホルダーとの対話強化を目指すうえで、最重要課題として、マルハニチログループにおけるお客さまとの窓口・機会を広く開ける一方、その対話情報の集約化を進めています。お客さまのたった一言が、私どもの商品やサービスに大きな変革をもたらす金言であり、また大きな警告となる場合があることを念頭に、お客さまの言葉を統計的に整理するだけでなく、対話を行う人同士の直感を重要視して、お客さまの声をお預かりしています。また食に関する各種課題に取り組んでいる活動組織との対話も積極的に進めています。これらの情報をマルハニチログループの隅々に行き渡らせる一方、従業員との内部コミュニケーションもさらに工夫して整備していきます。

### ② 危機管理部会の設置について

マルハニチログループでは、「地震災害」と「新型インフルエンザ」などのリスクへの対応体制を整備するために、2008年10月に準備委員会を発足後、2009年4月にはCSR委員会の下部組織として危機管理部会を発足させました。すでに危機対策本部の設置基準や、従業員個人が取るべき行動のマニュアル整備は完了し、備蓄品の購入も進めています。

またこれらの危機が発生した場合には事業を非常時体制に移行し、社会への食料提供を継続するために「事業継続計画(BCP)」を策定する作業にも入っています。これらのほか、さまざまなリスクを包括的に再考し、マルハニチログループのリスクに対する管理体制を継続的に高めていきます。

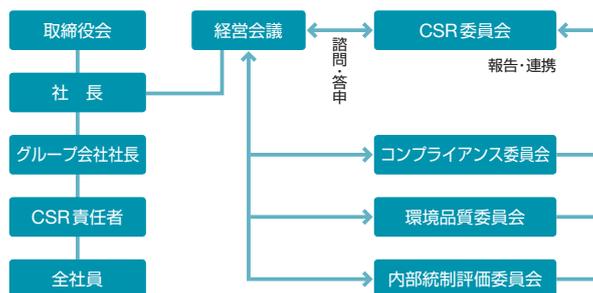
## CSR経営体制

経営会議の諮問機関としてCSR委員会を設置し、グループ全体のCSR経営を推進しています。また、各グループ会社の社長のもとにCSR責任者が置かれ、CSR経営の推進に大きな役割を果たしています。

### 委員会規程の見直し

CSR委員会の下部組織として危機管理部会などを設置できるよう、委員会規程の訂正を行いました。

【CSR経営推進体制模式図】



# 「2010年のCSR中期目標達成」実現への進捗状況

## 達成目標

## 2008年進捗状況

### 安全・品質

製品(サービスを含む)の品質事故を起こさないことを目標とし、その達成のためのより効果的なシステムを作り上げていきます。

- ①食中毒事故は0件、自主回収を含む製品品質問題の発生は10件(前年度15件)と、件数は減少しているものの、未だに多い状況です。
- ②品質事故や違反を記録して検証・改善するためのシステムを構築中です。(記録体制は完了。検証と改善の運用は次年度より)
- ③お客さまの商品苦情発生から異変を察知し、拡大を防止するシステムを主要3社で導入。他のグループ各社への導入も展開中です。

### コンプライアンス

マニュアルや双方向のコミュニケーションを活用して、グループの隅々までコンプライアンス意識を浸透させ、法令違反や不祥事の未然防止ならびに早期発見およびその是正に努めます。

新生マルハニチログループとしてのコンプライアンスコミュニケーションネットワークの構築を完了しました。グループコンプライアンスマニュアルを発行し、2009年5月に各社に配布しました。

### 環境・社会

CO<sub>2</sub>排出量を2010年までに、売上高原単位2007年度比3%以上削減します。

グループ全体のCO<sub>2</sub>排出量は、前年度比3.6%減の約23.0万トン、原単位あたりで同2.0%増の0.318トン/百万円となり、目標から約5%乖離しています。

### 人権・労働

社員満足度調査を2008年度に実施し、2010年度までに調査結果をもとに満足度を高める施策を実施します。法定障害者雇用率1.8%を2010年までに達成します。

社員満足度調査は、ワーキングチームを作り、目的、対象範囲、質問項目などについて検討中。2009年上期の実施を予定しています。障害者雇用は、グループ会社の障害者雇用の実態を調査。マルハニチロ食品では2008年度に4名(6ポイント)増加しました。

### 情報

ホームページでの商品・事業情報に加えてIR情報を充実させ、2010年度のアクセス数を2007年度比150%とすることを目指し、適時・適切な情報開示に努めます。

事業会社立ち上げとともに、2008年4月にマルハニチロホールディングスのホームページを大幅リニューアルし、水産・食品・畜産サイトを開設。グループ全体で情報開示、ブランディング訴求に努めました。IR情報を充実させたホームページのアクセス数は、リニューアル前(2007年10月~2008年3月)の月平均80,000ビューに対し、リニューアル後(2008年4月~2009年1月)は月平均150,000ビューとなり、約1.9倍になりました。

### 全般

国連グローバル・コンパクト※に2010年までに参加します。

2008年度を啓蒙期とし、国連グローバル・コンパクトの説明を社内イントラネットへの掲示や、CSR研修(各地で7回開催)をとおして行いました。

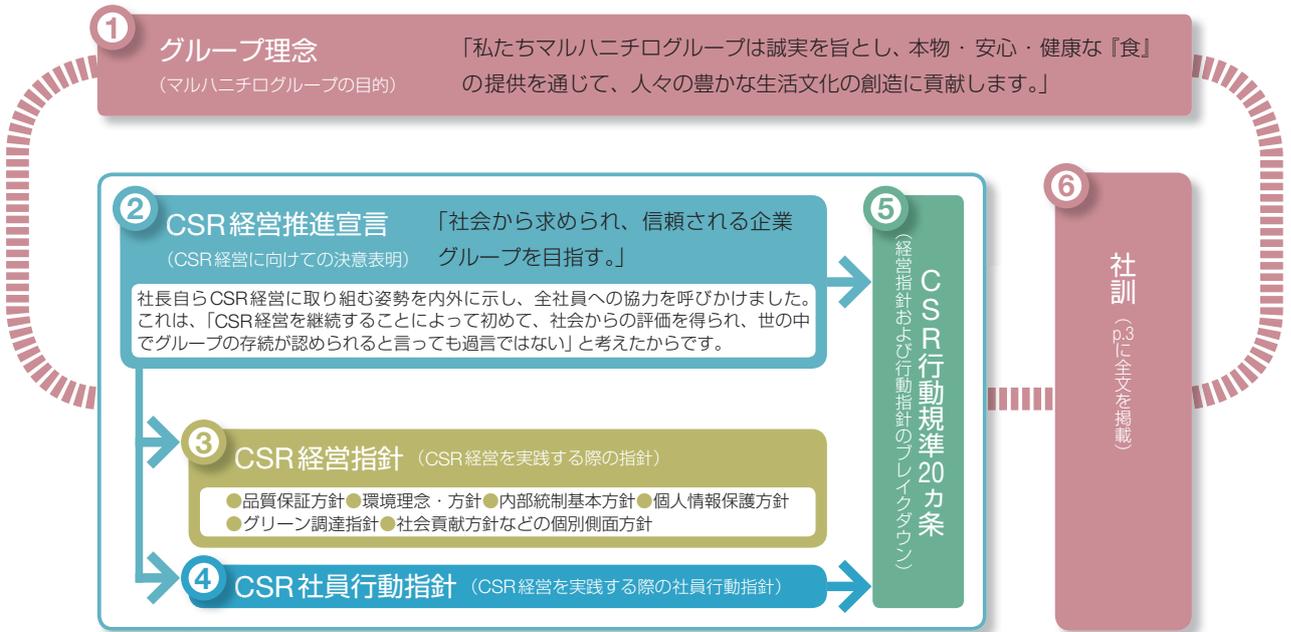
※国連グローバル・コンパクトとは？  
アナン前国連事務総長が提唱した「人権・労働・環境・腐敗防止の分野における10原則」のこと

次年度は、本委員会に提案しているCSR調達に関して、取引先への取り組みをどのように行うか決定し、実行に移したいと考えています。

## 理念体系

マルハニチログループとして、下記のとおり「グループ理念」、「CSR経営推進宣言および各指針」、「社訓」を三位一体のグループの精神的支柱とする、新たな理念体系を制定いたしました。

【理念体系図】



### 3 マルハニチログループ CSR経営指針

- 健全な企業活動に努め、オープンでフェアな企業グループであり続けます。
- 食品を扱う企業グループとして環境に留意し、常に「安心」と「健康」を提供します。
- グローバルな企業グループとして、世界の国や地域の文化を尊重し、社会との共生を図ります。

### 4 マルハニチログループ CSR社員行動指針

- 法令遵守はもとより、社会的徳徳・正義を全ての行動の基本とします。
- 常にお客さまの満足向上を目指し行動します。
- 慣例・慣行に流されず、日常を見直し、改革する勇気を持ちます。
- 公正・公平を心がけ、常に周囲や社会から信頼される行動をとります。
- 地球市民としての自覚と責任を持ちます。

### CSR経営指針の見直し

CSR行動規準20カ条(p.13に掲載)のうち第15カ条について、趣旨の変更はありませんが、広報する文言としてより適切な単語への修正を行いました。

# 5

## マルハニチログループCSR行動規準20カ条

### 安全・品質

#### 1. 高品質で安全・安心な商品と正確な情報の提供

お客様に満足いただける「本物」、「安心」、「健康」を旨とした高品質な商品とサービス、および商品に関連する正確な情報をわかりやすく提供します。

#### 2. 誠実で迅速な品質保証

万一、提供した商品・サービスに事故が発生した場合は、被害拡大や再発防止に迅速に取り組むとともにお客様に誠実な対応を致します。

### コンプライアンス

#### 3. 公正かつ透明な取引

国内外の法令を遵守し、全ての取引先と対等で透明な取引を行うとともに、公正かつ自由な市場競争を行います。

#### 4. 適正な会計処理および納税

財務報告の信頼性を確保するため、内部統制体制を充実させ、法令・社内規程に基づいた適正な会計処理および納税を行います。

#### 5. インサイダー取引の禁止

業務上、知り得た内部情報を利用して、自己または第三者の利益のためにインサイダー取引およびその疑いを持たれるような株式売買はしません。

#### 6. 特定株主への利益供与禁止

全ての株主に対し公平かつ誠実に対応し、特定の株主に不公正な利益を与えるような行為はしません。

#### 7. 関係先との健全な関係保持

政治行政および取引先などの関係先と健全かつ透明な関係を保つため、関係法令を遵守し節度を越える接待・贈答を行ったり受けたりしません。

#### 8. 知的財産権の尊重・保全

他人の知的財産権を尊重し、これを侵害しないよう留意するとともに、会社の知的財産権についても保全に努めます。

#### 9. 利益相反の回避および公私のけじめ

会社の利益に反して、自己または第三者の利益を図ることのないよう留意し、また会社の財産を適切かつ適正に管理するため、公私の立場をわきまえ誠実な行動を心がけます。

### 情報

#### 10. 適切な情報管理

企業情報・個人情報など企業が保有する重要な情報については、機密保持に留意し、法令・社内規定に基づき適切に取り扱います。

#### 11. 適切な広報活動

社会から正しい評価と信頼を得るために、全ての利害関係者に対する適切な広報広聴活動を行います。

#### 12. 適時・適切な情報開示

全ての利害関係者が的確な意思決定を行えるよう、会社業績および業績に重要な影響を与える情報について適時・適切に開示します。

### 人権・労働

#### 13. 人財力の向上

個人と企業の相互成長を図るために、一人ひとりがキャリア・アップを常に意識して行動し、企業は継続的な社員教育、適材適所の人員配置、適切な処遇を行います。

#### 14. 多様性の尊重

人種・民族・国籍・宗教・信条・出身地・性別・年齢・身体障害など個人の多様性を最大限尊重し、公正な雇用機会を提供します。

#### 15. 安全で健全な職場環境

労働災害の防止に努めるとともに、セクシャルハラスメントやパワーハラスメントなどのない、風通しの良い健全な職場作りを心がけます。

#### 16. 強制労働・児童労働の禁止

国の内外を問わず、強制労働・児童労働など不法労働は行わないだけでなく、そのような行為を行っている業者とは取引をしません。

### 環境・社会

#### 17. 社会貢献活動

世界の国や地域の文化を尊重し、企業市民としての役割を果たします。

#### 18. 自然環境の保全

かけがえのない地球環境を守るため、環境法令を遵守し、企業活動を通じて自然環境の保全に努めます。

#### 19. 省エネルギー・省資源

3R (REDUCE, REUSE, RECYCLE) を実施し、省エネ・省資源に努めるとともに、廃棄物の削減と適正な処理を実施します。

#### 20. 反社会的勢力への対応

市民社会の秩序や安全に脅威を与える反社会的勢力および団体に対しては、毅然とした態度で臨み、これらの活動を助長するような行為をしません。

マグロ・サケでナビゲート

# 水産資源を 未来の食卓へ!

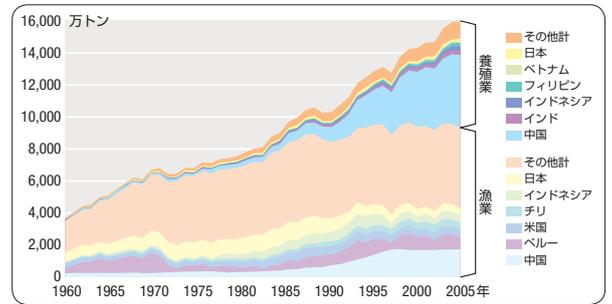


私たちの食卓にはどのくらいの水産物がのぼるのでしょうか？ 水産物は無限の資源ではありません。獲りすぎれば姿を消してしまいます。今や日本人だけではなく世界中の人々が「魚」を求めています。水産物を安定的に日本に供給するためのマルハニチログループならではの取り組みについて、マグロとサケを案内役にご紹介します。

## 「お魚を食べ続けることはできるの？」

日本は豊かな海に囲まれた立地を生かし、魚を食べて暮らしてきました。日本近海で漁獲された魚や海外で漁獲され冷凍して運ばれる魚。さまざまなスタイルで流通してきた豊富な魚種が食卓に並びます。しかし、近年世界中で魚食文化が見直され、国際レベルでの魚の争奪戦が繰り広げられるようになりました。天然の資源を枯渇させることのない持続可能な漁業だけでなく、養殖などの育てる漁業にも力を入れ、限りある資源を守っていくことが重要になっています。

【世界の漁業・養殖生産量の推移】



出典：「平成 19 年度水産の動向」(農林水産省)

## 「私たち日本人はマグロとサケが大好き！」

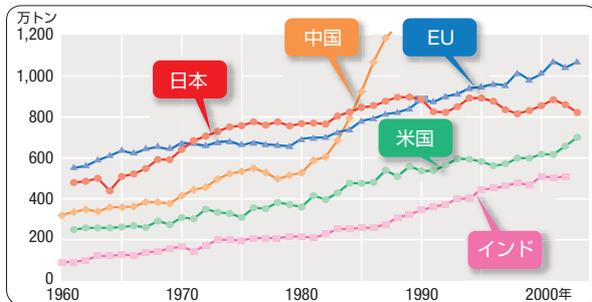
これからもおいしく食べていけるように。  
マルハニチログループは持続的な安定供給をお約束します。



マルハニチログループの統合から1年。一世紀の歴史を背景に世界中のさまざまな魚種を扱い、世界的な需要の高まりのなかにおいても安定的な供給をしていくために、さまざまな取り組みを行っています。今回は日本人に非常に

人気が高く、また、マルハニチログループにとっても重要な魚種であるマグロとサケにまつわる取り組みをご紹介します。

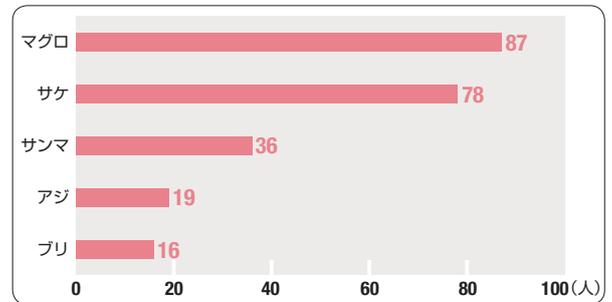
【食用魚介類供給量の推移※】



出典：「平成 19 年度水産の動向」(農林水産省)

※ 1990年以降日本の食用魚介類の供給量は横ばいもしくは減少気味であるのに対し、世界の供給量は増加の一途をたっています。特に中国の躍進は目を見張るものがあります。

【好きな魚※】



出典：「水産物を中心とした消費に関する調査」(社)大日本水産会(2007年実施)

※大日本水産会が小学校4～6年生を対象に行ったアンケートによると、夕食に魚料理は週2回程度出現し、料理法は刺身の人気が高くなっています。また、魚の種類ではマグロやサケが好きという結果が出ました。



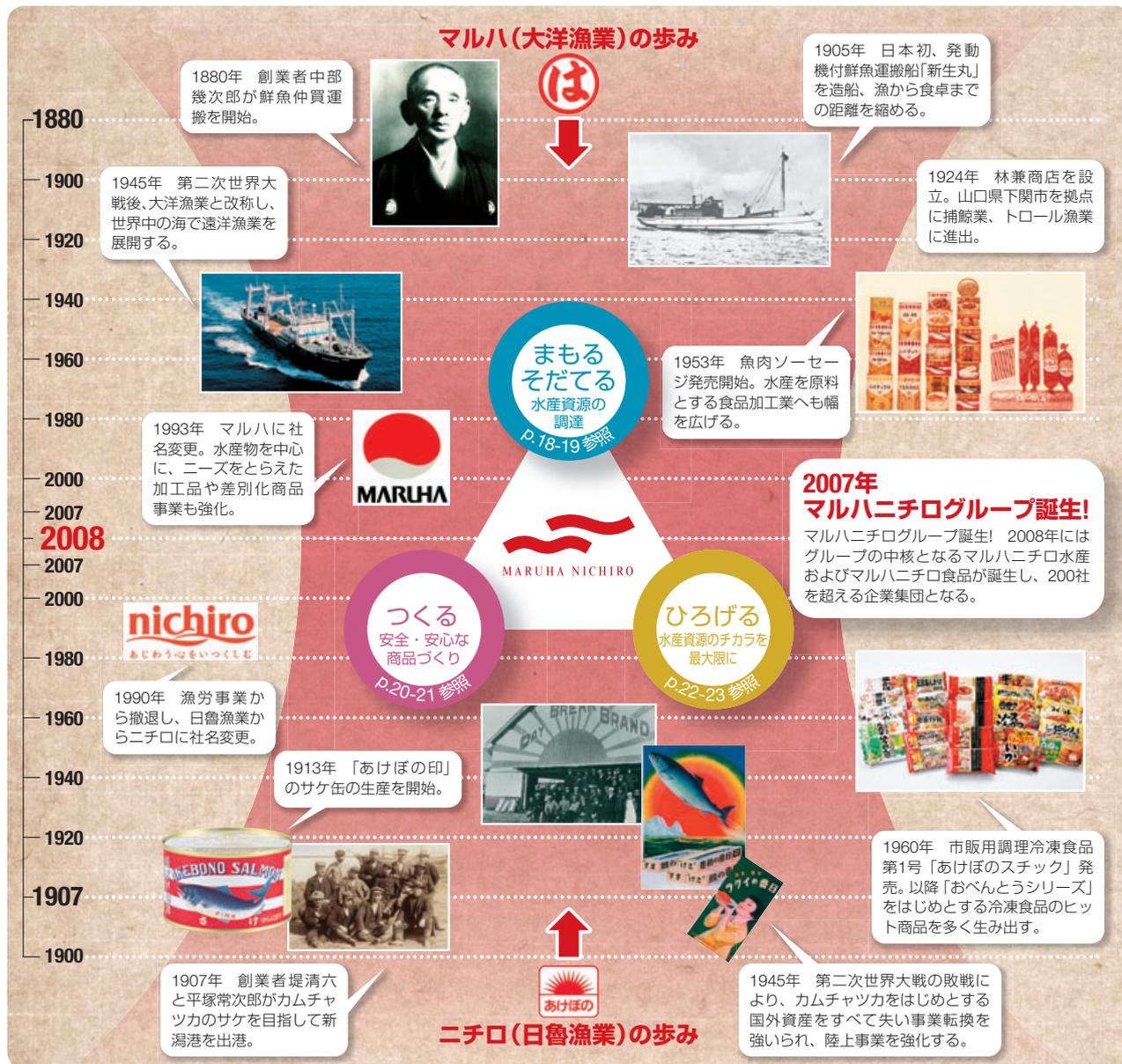
# マルハニチログループは120年前から食文化を支えています



水産物の鮮度にこだわった「マルハ」ブランドと加工して扱いやすくすることにこだわった「あけぼの」ブランド。

マルハニチログループの歴史のはじまりは一世紀以上の過去にさかのぼります。120年前に生まれた明石の鮮魚問屋を源流とするマルハ(大洋漁業)と、100年前に新潟から北洋にサケを求めたことから始まったニチロ(日魯漁業)が礎です。「マルハ」ブランドは鮮度にこだわった新鮮な水産物のスピーディーな供給を、ニチロの「あけぼの」ブランド

は高い付加価値をつけた加工品の提供を続けてきました。そんなこだわりで、水産物を中心とした日本の食文化を支えて一世紀。2007年のマルハニチログループの誕生を機に、それぞれの持ち味を生かした価値ある食品の提供が可能になりました。



未来の食卓へ！

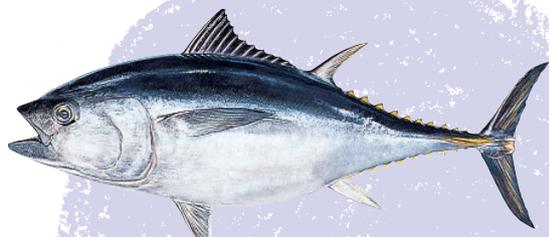
## 日本の魚食の主役たち

今日、私たちの食卓にのぼる頻度が高く、また日本人が好きな魚でもあるマグロ・サケにはさまざまな種類があります。

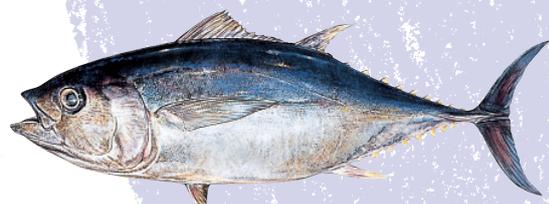


### ■マグロ

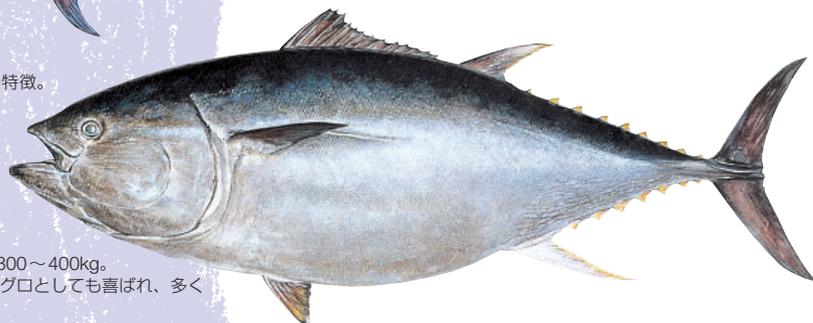
世界的に人気のあるマグロは、刺身からステーキ、缶詰まで幅広く利用され、世界的な健康ブームもあり、その消費量は増加しています。そのようななか、世界最大のマグロ消費国である日本は、しっかりと資源や漁獲を管理してマグロ資源を守る責任があるといえます。



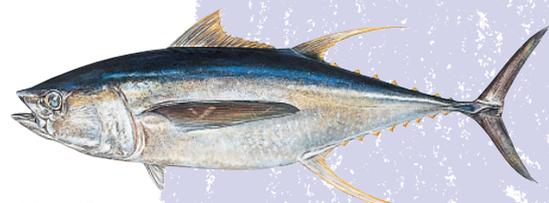
【ミナミマグロ】 Southern bluefin tuna  
体長2m、体重150kg。外観はクロマグロと似ていてクロマグロに次ぐ高級品。おもに刺身や寿司として利用される。



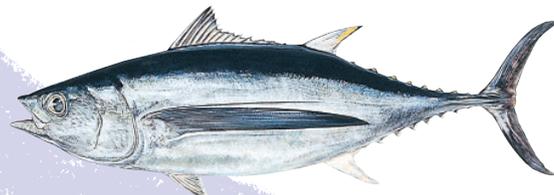
【メバチ】 Bigeye tuna  
体長2m、体重150kg。目がパッチリ大きいのが最大の特徴。おもに刺身や寿司として利用される。



【クロマグロ】 Bluefin tuna  
マグロ類のなかで最も大型で体長3m、体重300~400kg。味はマグロ類のなかで最高級。トロの多いマグロとしても喜ばれ、多くは刺身などで消費されている。



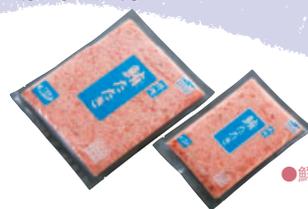
【キハダ】 Yellowfin tuna  
体長2m、体重200kg。刺身や寿司として利用されるほか、缶詰や魚肉ソーセージにも利用されている。



【ビンナガ】 Albacore  
体長1m、体重30~40kg。缶詰・冷凍食品として加工されるほか、なまりぶし、切り身などに向く。



●ライトツナ

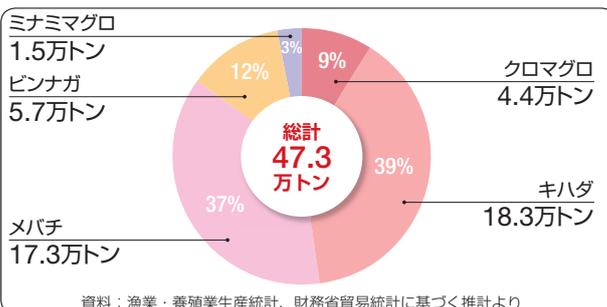


●鮮味鮪たたき

### ◎データで見る「日本人とマグロとサケ」

日本の食卓にはマグロやサケが頻繁にのぼることが統計結果からも分かります。マグロは年間約48万トン、全世界で獲れるマグロの約4割が「マグロ大国」日本で消費されています。日本では脂ののったクロマグロやミナミマグロの人気が高いですが、消費が多いのはキハダやメバチです。サケの輸入量は年間約26万トン。その約半分をギンザケやトラウトが占めており、養殖サケが多く消費されていることが分かります。

### 【2006年マグロ種別供給量(推計)】

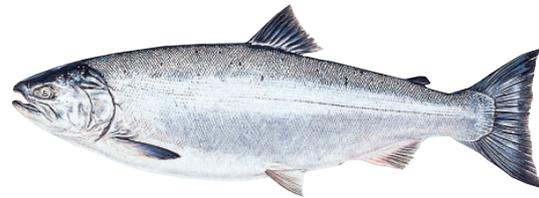




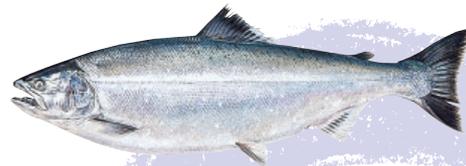
【サケ(シロサケ)】  
Chum Salmon (Keta Salmon)  
約3～5年で成熟し、体長は60～80cmになる。お正月の新巻さけでおなじみ。腹から筋子やいくらがとれる。



【カラフトマス】 Pink Salmon (Humpback Salmon)  
体長は2年で30～60cmになる。身はやわらかく、おもに缶詰や切り身として利用される。



【ギンザケ】 Silver Salmon (Coho Salmon)  
体長は3年で70cmになる。名のとおり全身の銀色味が強い。チリで養殖がさかん。



【サクラマス】 Masu Salmon (Cherry Salmon)  
体長は2年半で60cmになる。海に下りていくのをサクラマス、川にそのまま残るものをヤマメという。



【ニジマス】 Rainbow Trout (陸封型)、Steelhead Trout (降海型)  
体長は90cmぐらいになる。海面養殖をしたニジマスをつらウトやサーモントラウトの名で呼ぶ。刺身、フライ、スモークなど用途が広い。



【タイセイヨウサケ】 Atlantic Salmon  
体長は90～120cmぐらいになる。ノルウェーやチリで養殖され、身は美しいオレンジ色でおいしい。

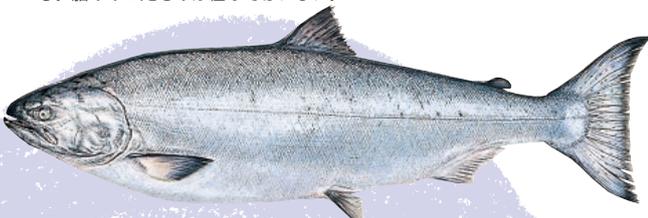


## サケ

とても身近な魚であるサケ。刺身からフレークまでさまざまなスタイルで食されてきた素材は、かつては天然のものが主流でした。現在ではチリやノルウェーなどの養殖魚が急増し、世界中で人気の食材となっています。日本人一人あたり1年で約1匹分のサケを食べているという統計結果もあります。



【ベニザケ】 Red Salmon (Sockeye Salmon)  
体長は4年で70cmになる。身は濃い紅色で独自の風味を持っている。脂ののったものは極めておいしい。



【マスノスケ】 King Salmon (Chinook Salmon)  
体長は5年で1m以上に達する。サケ科のなかでは最も大きい。塩焼き、刺身としてもおいしい。



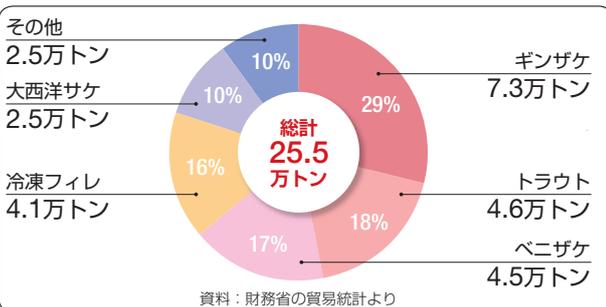
●骨なし紅鮭切身



●さけフレーク

p.16 マグロ・p.17 サケ イラスト作成：鈴木 勝久

### 【2006年日本のサケマス輸入量】



### 【日頃最もよく購入する魚介類】



未来の食卓へ!

# まもる・そだてる ~水産資源の調達~

日本の食卓にのぼる水産物を調達するマルハニチログループでは、将来にわたりお客さまに水産物を安定的に供給できるよう努力を続けています。天然の資源が枯渇しないよう考慮するとともに、自ら魚を育てる取り組みを実施します。



そだてる

## クロマグロの完全養殖と蓄養

国内養殖場での量産化に挑戦します。

日本で食されるマグロには遠洋マグロ漁で獲れる天然もののほかに生簀(いけす)で育てる養殖マグロがあります。近年、天然魚の漁獲量だけでは世界中の需要に応えきれず、安定供給する方法の一つとして、養殖場は世界各地に広がっています。

海外では、おもに地中海・オーストラリア・メキシコが中心で、数十~数百kgの大型のマグロを数ヵ月間だけストックし、餌を与えて太らせてから出荷する「蓄養」という手法が採られています。しかしマグロの漁獲量は激減し、国際機関によって世界的に漁獲規制が強化され、今までのように大型マグロを漁獲することは困難になっています。

マルハニチログループでは日本近海の漁師の方々によって1尾ずつ丁寧に釣り上げられた、ヨコワと呼ばれる100~



厳しいチェックのもと出荷しています

500g程度のクロマグロの幼魚を、三重県や鹿児島県などの養殖場で40~60kgになるまで2年以上かけて大切に育て、出荷しています。

## クロマグロの完全養殖を目指します。

マルハニチログループでは、天然ヨコワ資源に対する負荷を軽減させるため、1987年よりマグロの人工孵化研究を開発し、現在「マグロの完全養殖」に取り組んでいます。完全養殖とは人工種苗魚を親として受精卵をとり、そこから第2世代を育てる、天然資源に依存しないサイクルを確立する養殖です。鹿児島県奄美大島の養殖場では、2006年度に採卵した人工種苗が現在50kgまで育っています。

担当者に聞きました!

内田 隆

(有)熊野養魚  
所長  
三重県



美しい海にある広々とした養殖場

おいしくて安全なマグロを育てるために特にこだわる点は、飼育環境と餌です。水のきれいな海域にマグロが十分運動できる広い生簀を用意し、品質検査を行った日本近海で獲れた鮮度のよいサバを中心に、マグロ用配合飼料「ツナフード」(特許取得済)などの栄養バランスのとれた人工飼料を与えています。海水温や酸素濃度などは定期的に測定し、マグロの体調に合わせたきめ細かい管理を行うとともに、飼育環境を汚さない配慮を特に心がけています。また出荷時の作業は、味や色・身質などに大きな影響を与えますが、熟練の作業員による手早い作業と温度などの鮮度管理を徹底しています。



マグロ卵



マグロ稚仔魚

予定どおり2010年度に産卵すれば、民間企業としては初めての「クロマグロの完全養殖」となります。



## まもる

### ■アラスカの天然サケ

資源保護のために徹底的に管理された  
アラスカの海から天然のサケをお届けします。



ピーターバンシーフーズキングコープ工場

ピーターバンシーフーズ社はアラスカに工場を展開する米国屈指の水産会社です。アラスカの水産物は国の管理のもと、漁期や漁獲量などが徹底管

理され、持続可能な漁業が行われています。当社では、そんなアラスカのサケを漁獲後直ちに工場に運び、日本や欧米向けの冷凍フィレ、いくらや筋子、缶詰などに無駄なく加工しています。またアラスカの漁師の方々へ漁具や燃料、漁船の係留場所などのサポートを行い、友好的な関係を築いています。

担当者に聞きました!

吉川 久

ピーターバン  
シーフーズ社 副社長  
シアトル(アメリカ)



### ■日本の天然サケ

北海道の地の利を生かした原料は、  
ふるさとの川に向かうたくましく育ったサケです。

日本では130年前より続く卵から稚魚を育て放流するという放流事業によって、毎年安定した数のシロサケが成長して日本に戻ってきます。釧路の広洋水産の工場では、そんな天然シロサケを原料とする商品を多く扱っています。「醤油いくら」は漁獲後丁寧に扱われたサケから高い品質のいくらを採取し素早く加工、窒素凍結で瞬間冷凍した商品で、鮮度も風味も水揚げ時そのままの味をいつでも楽し

めます。工場内では厳重な衛生管理と徹底した従業員への指導を行い、HACCPマニュアルに則った生産体制を確立しています。

担当者に聞きました!

工藤 啓介

広洋水産(株)  
係長  
北海道



いくら醤油漬け窒素置換包装



## そだてる

### ■チリ・ノルウェーの養殖サケ

飛躍的に増加した養殖サケの生産量。  
マルハニチログループでは年間3万トンもの養殖サケを扱っています。



チリの養殖場の水揚

マルハニチロ水産では、チリやノルウェーからギンザケやトラウトを輸入しています。美しい海で養殖されたこれらのサケ

は、生育環境や餌などがトレースできるだけでなく、生食が可能で、安定した価格で提供できることから急速に市場が広がり、現在では寿司ネタや切り身として利用されています。養殖生簀(いけす)の環境管理も企業の大切な責任の一つ。残った餌が海域を汚さぬよう注意を怠りません。また、ノルウェーでは加工する際に出る頭や骨、皮などの残渣からサーモンオイルを抽出しており、資源を無駄にしません。

担当者に聞きました!

上田 和成

(株)マルハニチロ水産  
水産第一部 鮭鱒課 副部長  
東京都



未来の食卓へ!

## つくる ~安全・安心な商品づくり~



食の供給にたずさわるマルハニチログループにとって、安全・安心は最重要テーマです。検査管理体制を拡充するとともに、ISOやHACCPなどの品質保証や衛生管理の認証取得を国内外の生産拠点で推進しています。



つくる

### 「HACCP 取得に向けて取り組む

築地フレッシュ丸都

世界中のマグロが集まる築地市場に近接している新工場は、2007年5月に竣工しました。これまでは、長年マグロを見続けてきたプロの知識と経験によりマグロを一本一本確認して切り身製品を製造してきました。築地フレッシュ丸都では、この職人の技から生み出される製品をより安定した質の高いものにするために、HACCP手法を導入したいと考え、認



築地フレッシュ丸都外観(2007年5月竣工)

証取得に向けて、ベテラン従業員たちが持つ鮮度を見極める勘と経験の科学的な裏付けを行いました。さらに、加工工程を見直し、お客さまに危害を与える可能性を検討し、それをどのように管理していくかを決めました。また、衛生管理面も再確認し、電解次亜水を使用して衛生的な環境の維持に努めるとともに、工場内にある検査室ではマグロそのものはもちろんのこと、施設、機械器具に至るまで細菌検査を行っています。職人の技とHACCP手法を融合して、お客さまに安心して食べていただけるマグロをお届けしていきたいと思ひます。

担当者に聞きました!

福田 隆裕

(株)築地フレッシュ丸都  
取締役  
東京都



### 「タイから世界中へ安定供給を

シーパック

担当者に聞きました!

川口 俊明

(株)マルハニチロ食品  
海外部海外事業課 主任  
シーパック(タイ)



タイの首都バンコクにほど近いところにあるシーパック社では、ツナ缶詰、ツナパウチなどの製造販売を行っています。キハダやカツオなどの原料は、南太平洋やインド洋などから搬入されます。

原料データは厳しく管理され、商品の製造ロットから原料の漁場までトレースできる精度を持っています。

また、品質管理においてはHACCP、ISO9001、EUの認証など全世界に輸出するために必要な認証を取得し、特に



欧米向けにおいて、トップブランドとして高い評価を得ています。最新の設備と厳しい品質管理体制、高いツナ加工技術で安定供給に努めています。

### 「包材資材の軽量化を実現

マルハニチロ食品 宇都宮工場

担当者に聞きました!

大島 隆司

(株)マルハニチロ食品  
宇都宮工場 冷凍食品課 課長  
栃木県



トレイを軽量化した  
鮮味鮪たたき  
(スティックタイプ)

栃木県宇都宮市にある自社工場では独自の技術によって、開封すればマグロ本来の美しい色と旨味を楽しめる「鮮味鮪たたき」を生産しています。環境対策の一つとして、製品トレイのサイズダウンにより包装資材の軽量化を実現しました。今後とも環境に配慮したもののづくりを進めるとともに、お客さまに安全で安心な商品をご提供できるように品質管理の徹底に努めています。



HACCPとは

Hazard Analysis Critical Control Point(危害分析重要管理点)の略で、食品製造の過程で、生産の初期段階から製造・加工工程を経て最終消費者に至るまでの食品の安全性を保証するための衛生管理手法のことをいいます。



## 釧路漁港に隣接した工場で サケを無駄なく使用

マルハニチロ食品 釧路工場

白地に赤い3本のストライプ。活きのいいサケが跳ね上がる図柄が印象的なサケ缶のラベルのデザインは、1910年の生産開始当時よりほとんど変わっていません。身がやわ



らかく缶詰に適したカラフトマスが使用され、調味料は食塩のみです。北海道近海で漁獲された脂ののったカラフトマスは、水揚げ後すぐさま釧路漁港に隣接した工場に



担当者に聞きました!

真木 昌之

(株)マルハニチロ食品  
釧路工場 製造課長  
北海道



運ばれ加工されます。また、この製品の大部分はフレッシュな原料が手に入る時期(5月~7月頃)に生産されます。工場では、レトルト釜という大きな圧力鍋のような機械で加熱殺菌し、使用した湯の一部は再利用しています。原料の魚体は機械で頭や尾、ヒレをカットし、頭やカマの部分に残った肉は手作業で丁寧に切り取り、「さけ細肉」という缶詰にするので無駄になりません。その後、頭やヒレは加工業者に引き取られエキスや飼料などに再利用されるため、釧路工場から出るサケの残渣はゼロとなります。

## 冷凍定塩サケラインで HACCPを取得

ニチロシーフーズ

ピーターパンシーフーズ社が生産したベニザケは、ここ茨城県ひたちなか市のニチロシーフーズ社で加工されます。身は鮮やかな赤い色をしており、独特の風味を持つベニザケはサケのなかでも高級品として人気があります。工場では、塩漬けや切り身など日本の市場に合った加工を施し出荷します。背側も腹側も同じ塩味に加工する「定塩加工」を行うラインにおいて、2008年HACCPを取得しました。また、原料からは廃棄する包材が大量に発生しますが、こ

担当者に聞きました!

渡邊 正幹

ニチロシーフーズ(株)  
業務部長  
茨城県



のビニール袋を工場内でコンパクトに圧縮ブロック梱包し、ひたちなか市の産業廃棄物業者に持ち込んでいます。



このビニールブロックはその後、廃プラスチックとして破碎処理されフェリーで北海道に運ばれた後、火力発電所の燃料として使用されています。

## 中国ならではの丁寧で 細かな加工

日照日魯栄信食品有限公司

ここ中国山東省日照市にある工場では、日本向けの水産物加工品を製造しています。ピーターパンシーフーズ社の扱うアラスカのベニザケを加工し「骨なし魚」などの非常に手のかかる商品の製造を得意としています。工場の衛生管理は日本のマルハニチログループの工場とまったく同水準で、日本社員が常駐するほか、年に数回マルハ



担当者に聞きました!

川中 啓介

日照日魯栄信食品有限公司  
営業開発部長  
山東省(中国)



ニチログループの品質管理担当者の指導が入ります。工場入室時には、異物の原因となるものの持ち込みを制限するためポケットのない専用の衣服の着用が義務付けられ、粘着ローラーやエアシャワーによる付着物の除去や爪の長さのチェック、手指の消毒などを入念に行っています。工場内では、衛生管理専任担当者が部署ごとに配置されていて絶えず巡回しています。HACCPのほか、2008年には品質マネジメントシステムのISO9001も取得しました。

未来の食卓へ!

## ひろげる ~水産資源のチカラを最大限に~

水産資源が持つ無限のチカラを引き出すために、さまざまな角度から研究開発をしています。また、研究結果を含め、水産資源に関する情報をさまざまな方法でお伝えしています。



### 資源の有効利用

マグロ加工の副産物から  
乳酸菌の培地をつくります。

ツナの缶詰の副産物である煮汁を濃縮し、マグロエキスとして調味料の一部に活用しております。昨今ではそれ以外に、乳酸菌の培地、酵素を生成する菌の培地など、さまざまな微生物の培養にも使用されています。

BSE(牛海綿状脳症)問題をきっかけに魚由来の培地として事業を拡大し、また、海外への拡大を視野に“KOSHER認証”を取得しました。KOSHERとはユダヤ教の戒律にもとづいて作られた食品のことです。ユダヤ教では豚肉や

高付加価値商材へ向けての  
研究を重ねています。



まぐろからDHA70

残渣利用の一つとして、切り落としたマグロの頭は廃棄せずに、鮮度のよい状態でDHAオイルを抽出します。DHA純度を70%まで高めたDHA含有精製魚油「DHA-70」はサプリ

### 介入試験

DHA・EPAの認知機能などにおよぼす影響について  
DHA入りリサーラソーセージを被験食品として  
調査を開始しました。

島根大学医学部主導のもと、65歳以上の高齢者を対象に



被験者への説明会

DHA・EPAの認知機能など、健康・長寿におよぼす影響を調査する試験(介入試験)を2008年11月より開始しました。地域医療において深刻



担当者に聞きました!

川合 伸宏

(株)マルハニチロ食品  
化成食品事業部 調味料事業課 課長  
東京都



貝類、ウロコのない魚を食べることはタブーで、これらを原料にしたサプリメントなども対象です。認証取得には厳しい基準をクリアすることが条件で、原料供給ラインから製品になるまで、戒律に反する物質の混入を完全に防止する体制で生産しています。認証取得により欧米で安全な食品の証として高い評価を得ています。捨てるはずのものも有効利用し、事業のグローバルな展開を視野に入れ世界へ供給していきます。

担当者に聞きました!

丸山 一輝

(株)マルハニチロホールディングス  
中央研究所 主管研究員  
茨城県つくば市



メントとして手軽にDHAを取り入れることができるように開発されました。マグロやカツオの内臓残渣を利用した摂餌性の高い餌(飼料原料)の研究開発など、長年培われた技術を活用し、限りある水産物を有効利用することで廃棄物の極少化につながり、環境保護にも貢献できると考えています。



担当者に聞きました!

長谷川 孝成

(株)マルハニチロ食品  
市販用食品第二部 課長代理  
東京都



な高齢者の認知機能に関して、認知機能と血中脂肪酸組成の関連を解析していく予定です。食品を利用した高齢者医療への応用の可能性、予防医学の観点からも波及効果が期待でき、国内では規模を含め初めての試みとなります。マルハニチロホールディングス中央研究所と共同で行っています。



## 論文懸賞

サケは捨てるところのない魚。その研究成果が認められ日本水産学会論文賞を受賞しました。

マルハニチログループでは未利用水産資源の有効活用をテーマに研究を重ねています。中央研究所ではサケの加工時に発生する未利用肉から「サーモンペプチド」の開発に成功、血圧降下作用が高いことを突き止め、その論文が日本水産学会2008年度論文賞を受賞しました。1986年よりサケの白子から生成したプロタミンを食品保存料として販売していますが、このプロタミンは最近の研究成果で脂肪

## 小学校理科実験授業

サケをとおして命の大切さを伝える授業プログラムができあがりしました

子どもたちの理科離れが懸念されている今日、教育現場だけでなく、科学技術に関わる企業にも教育活動への積極的な参加が求められています。



こうしたなか、経済産業省は文部科学省と連携し、産業界の技術者などと協力し、子どもたちと実社会を結びつけた理科授業の実施を支援する「社会人講師活用型教育支援プロジェクト」を実施することになり、マルハニチロホールディングスも協賛企業の一社として参加しました。創業以来100年以上にわたり食品加工の原料として扱ってきたサケを教材として使い、通常、食卓でしか見ることのないサケの生態を紹介したり、サケの白子からDNAを抽出する実験をとおして生命の設計図と命のつながりを学

## サーモンミュージアム

身近なのに不思議が多いサケ。生態から文化まで幅広い情報を深く伝えます。



<http://www.food.maruha-nichiro.co.jp/salmon/>

2005年にオープンしたこのインターネット上の博物館は、サケの不思議な生態から、種類ごとの栄養成分、漁業や釣り、文化まで、サケのことなら何でも分かる内容を目指し、



担当者に聞きました!

高橋 義宣

(株)マルハニチロホールディングス  
中央研究所 副主管研究員  
茨城県つくば市



吸収抑制効果があることが確認され、アンチメタボが期待できる素材です。そのほかにも白子から精製されたDNAには二日酔いや美肌効果が見込まれるほか、有害物質の除去や再生医療、有機EL素子として液晶パネルの素材などへの応用使用についても大学などで研究がなされています。サケの骨の周りの筋肉からは疲労回復に効果がある「アンセリン」の精製に成功。現在研究中の注目素材です。

担当者に聞きました!

古賀 倫子

(株)マルハニチロホールディングス  
中央研究所 管理企画課  
茨城県つくば市



ぶ授業を企画しました。食べ物を大切にすることは命を大切にすること。そして命が育つのに必要な自然を大切にしてほしいというメッセージも伝えていきます。授業をとおして、人間はほかの生物の恵みを受けて生きているという「命の尊さ、大切さ」を伝えることができればと、考えています。

### 理科実験教室の概要

- 単元名：たんじょうのふしぎ
- 対象学年：小学校5、6年生
- 授業名：僕らが食べるおいしいサケの謎に迫る～サケの誕生物語と生命の設計図の秘密～
- 実験概要：①サケの生態(座学)  
②サケの観察 発眼卵と成魚の観察  
③サケの白子からDNAを抽出する実験
- 実験時間：45分
- 講師メンバー：マルハニチロホールディングス 中央研究所研究員
- 実施日：2008年12/7、17(千葉県香取市佐原小学校)  
2009年1/23(千葉県市原市市西小学校)

担当者に聞きました!

山口 美和

(株)マルハニチロホールディングス  
広報IR部 課長  
東京都



毎月更新を続けています。スーパーで買い物をする主婦の方々にもサケの種類や栄養素のちがいを知っていただきたいという思いから、サーモンミュージアムは「サケマス図鑑」から始まりました。現在では「食」や「漁業」、キッズサイトなど11のコンテンツでサケの情報を発信しています。「鮭と環境」のページでは生態系におけるサケの重要な役割について解説しており、ぜひ多くの方にご覧いただきたいページの一つです。

# 社会 ~皆さまとともに~

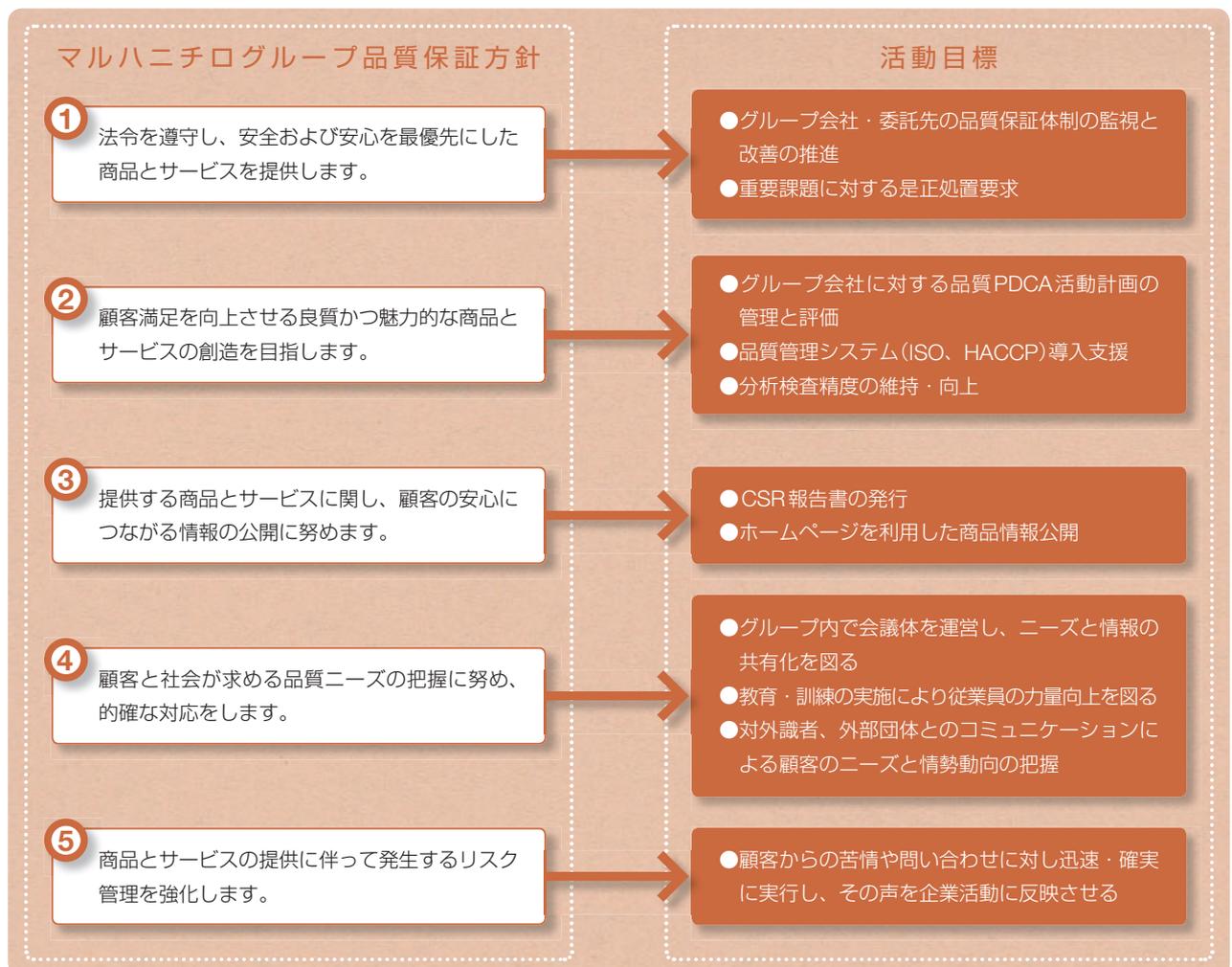
マルハニチログループを支えてくださる、  
 お客さま、従業員、取引先、株主・投資家、地域社会、それぞれのステークホルダー  
 との関わりについて、2008年度の取り組みをご報告します。



## お客さまとともに

### お客さまに信頼していただける商品をお届けするために

マルハニチログループの商品とサービスをお客さまに満足していただくためには、お客さまから信頼されるような安全な商品とサービスの提供に努めなければいけません。私たちは下記の品質保証方針に則った活動目標を定め、安全・安心につながる取り組みを行っております。

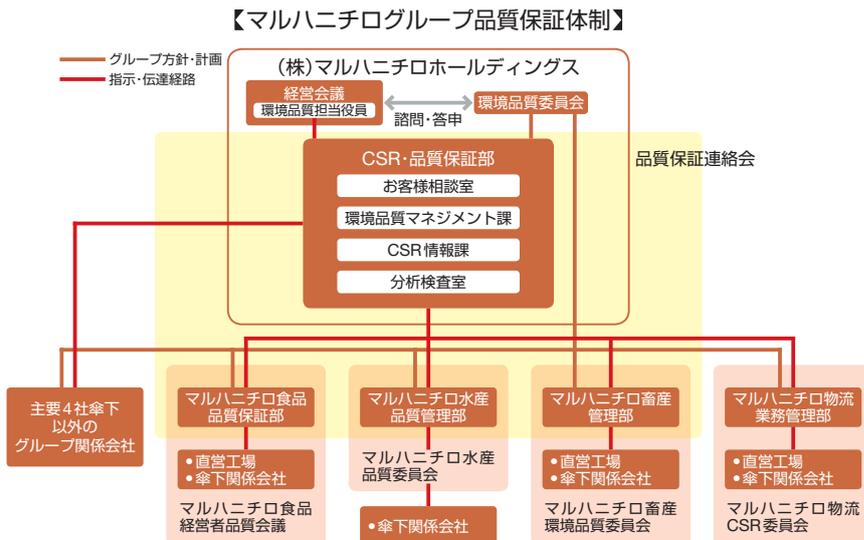


## マルハニチログループの品質保証体制について

マルハニチログループは、前述の品質保証方針を実現すべく、マルハニチロホールディングスにおける経営会議をトップとする品質保証体制を整えております。この品質保証体制のなかでグループ方針や目標の策定と指示伝達、さらに結果についてトレースするとともに、情報の共有化とリスク対応が行われます。

2009年度についてはこれらの目標をさらに高めるために、リスクマネジメントや苦情対応マネジメントシステムの導入を、あわせて行っていく予定です。

ここでは特にお客さまとのコミュニケーションのなかで、どのように安全・安心に取り組んでいるのかをご紹介します。



## マルハニチロブランドにおける2008年度商品回収について

品質保証方針に則った取り組みにより、2008年度のマルハニチロブランド商品について、新聞による社告回収を2件行いました。

お客さま、関係者の皆さまには大変ご迷惑をおかけしましたことを、あらためて深くお詫び申し上げます。

これを教訓に、再発防止を徹底するとともにより高いレベルでの品質管理に努めてまいります。

【マルハニチロブランド2008年度の商品回収事例】

年月日	対象商品/対象賞味期限	回収理由
2008年12月1日	マルハツナやわかほくし野菜スープ入り 油1/3 賞味期限が2011.7.1(缶蓋に記載)のもの	製造機械の部品(ベアリング内部のステンレス球、直径5ミリメートル)が混入した恐れがあるため
2008年9月25日	麻婆春雨丼170g 賞味期限が2009.6.2のもの	調味原料缶の金属製の蓋の一部が混入した恐れがあるため

## お客様相談室の取り組みについて

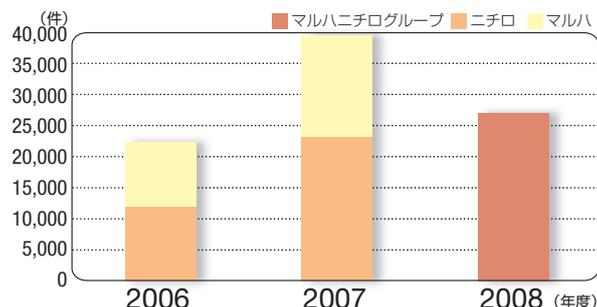
お客さまからのお問い合わせ・ご意見や苦情についてお応えするため、お客様相談室を設置しています。食の安全・安心に対する昨今の社会情勢もあり、マルハニチログループへのお問い合わせやご意見も増加傾向にあります。

お客様相談室では、受付・対応をはじめ、おもに3つの取り組みを行っています。1つめは、情報共有です。お客さまからお受けしたすべての内容(個人情報を除く)を、システムを介してグループ内の関係部署で共有しています。このシステムは、商品の改善や開発の際にも活用されていま

す。2つめは、対応姿勢の質の向上です。お求めいただいた情報を迅速にご提供できるよう努めるとともに、対応姿勢をより高めるための教育・研修を積極的に実施しています。3つめは、お客さまの満足度をより高める体制づくりです。昨年度は、手紙による満足度調査を行いました。その結果、約7割のお客さまから対応方法によりご評価をいただきました。

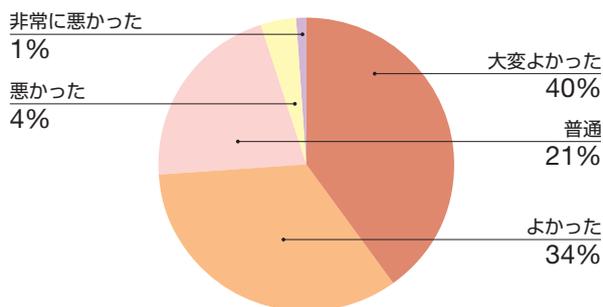
今後もさらに、お客さまにご満足いただけるよう努めてまいります。

【受付件数推移】



※2007年度は、ミートホープによる原料偽装、中国で製造された冷凍食品への毒物混入事件を受け、冷凍食品をはじめとする加工食品に対するお問い合わせが増加しました。

【対応方法についてのアンケート結果】



## お客様の声を商品に反映しました

お客さまのご不満を解消することは、よりご満足いただける商品を提供できるチャンスにつながります。よりよい商品づくりのために、お客さまの厳しいご意見にも、励まし

のお声にも注意深く耳を傾けて、これからも商品に反映していきたいと思えます。お客さまのお声をヒントにして、実際の商品を改善した例を紹介します。

**改善例 1**

**フィッシュソーセージ**



マジックカットにより簡単に開けられる使いやすさで、お客さまの不満を解消しました。さらに一本あたり400mgのカルシウムを含む特定保健用食品です。



マジックカットはこんなに開けやすい!

すっとはがれてフィルムに肉がまったくつきません。

**改善例 2**

**NEW パッ缶**

消費者ニーズに応えた容器、NEWパッ缶。従来の缶では、開けた後に缶の縁に残る数ミリの突起が、中身の取り出しにくさの原因となっていました。そこで製缶会社と共同開発したのがNEWパッ缶です。取り出し口がフラットになったことで、中身が格段に取り出しやすくなり、洗いやすいというメリットも生まれました。



旧

新

缶の縁のでっぱりがなくなり、取り出しやすく洗いやすい!

## 徹底した品質管理への取り組みについて

マルハニチログループは、必要な独自の品質管理のルールや仕組みを作り上げてきました。これからもグループ一体となってISOの認証取得に向けて取り組み、品質保証力の向上に努めてまいります。例えば、グループ会社のマルハニチロ食品では、品質管理システム(CCS [Career Control System])により、中国産冷凍野菜について高度な安全性が確保されています。マルハニチロ食品で製造される中国産冷凍野菜は、肥沃な土壌、きれいな水、ほかの農場の農薬の影響などを受けないことを条件としたマルハニチロブランド専用の農場において、徹底した管理のもとに栽培しています。また、収穫後の農作物は、マルハニチログループの分析センターでの農薬検査、日本の厚生労働省認定機関による検査を経て、一つひとつの商品に固有の製造番号を付与し、製造工程の全記録を確認できるようにしています。



栽培から製品まで、安全でおいしい冷凍野菜のために、マルハニチロ食品は徹底管理します。

マルハニチロ食品冷凍野菜の安心3つの柱

- 1 専用農場**  
中国の現地農業技術者団体の選定し、栽培技術指導を行っています。
- 2 農業管理**  
研究機関のアモイ大学農工系の植物栽培学専攻チームを指導しています。
- 3 履歴管理**  
パッケージの裏面に記録されたLOT番号により、栽培、加工、包装の履歴の全記録を確認できます。

マルハニチロ食品ホームページより

## 商品情報の公開

お客さまからのご要望にお応えするために、生産工場をパッケージに記載したり、主要原材料の原産地、含まれるアレルギー物質など、より詳細な商品情報をホームページ上で公開しています。市販用冷凍食品では、賞味期限表示にあわせて、製造時間帯や製造ライン、使用原材料のロットなどを確認できる個別の製造番号の記載を順次始めており、これにより詳細かつ迅速に、個々の商品のトレースができるようになりました。

また、ちくわと缶詰の一部商品で、パッケージに記載されているJANコードと賞味期限を入力していただくと、原料となる魚がいつ、どこで獲れたものか、などの情報検索が可能なトレースシステムの公開も始めました。



マルハニチロ食品ホームページより

どなたにも分かりやすく、必要な情報が見えるように、ユニバーサルデザインのパッケージを目指しています。

### より分かりやすい商品パッケージ

商品に含まれるアレルギー物質をはっきり表示しました。

生産工場と所在地を分かりやすく表示しています。

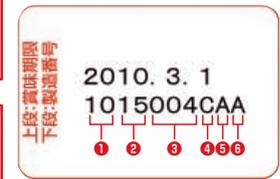
気になる原材料の産地はホームページで公開しています。



調理方法はどなたにも分かりやすいようにレイアウトしました。

必ず確認する賞味期限は見やすい位置にしっかり印字しています。

### 製造番号の記載例



- ① 製造時間(時)
- ② 製造時間(分)
- ③ カウンター
- ④ 製造月
- ⑤ 製造日
- ⑥ 包装機

※画像はイメージです。実際の商品パッケージとは異なる場合がございます。

# 従業員とともに

## チャレンジ精神の溢れる職場にしたい

旧マルハと旧ニチロの従業員が職場をともにしてから1年余が経ちました。マルハニチログループ共通の目標である“世界に  
おいしいしあわせ”を社会にお届けするために、●従業員が安心して働ける職場 ●従業員が働きやすい職場 ●働くことがし  
あわせであると感じる職場を、従業員とともに知恵を絞って作りあげていきます。

### 働きがいがある職場

#### 1. 人事制度の整理

2008年4月にマルハニチログループが現在の体制となり、はや1年が経過しました。とはいえ、異なった会社で培われた文化や制度は各々の従業員の背景に根強く存在します。日常の細かな手続きや報告の仕方の相違からはじまり、仕事のやり方の違いを感じている従業員がいるのかもしれない。そして、旧マルハと旧ニチロでは、職場を同じくしていてもさまざまな処遇が未だに異っていることも事実です。心をつちにして業務を遂行するためには、同じ土壌と同じ環境、すなわち同じ制度が必要です。働くうえですべての基盤となる人事制度の一刻も早い統一を目指し、従業員が安心して業務に邁進できるよう、その環境づくりに取り組んでまいります。



#### 2. ワークライフバランス

イキイキと働ける楽しい職場、そして明るい家庭。しあわせな人生を送るためには“仕事と家庭の調和”が重要です。いくら本人が積極的に仕事をしているつもりでも、働き過ぎて健康を害したり、家庭生活を犠牲にしたり、また職場に悪い影響を与えるようでは、元も子もありません。上からのお仕着せの取り組みではなく、『従業員自らがワークライフバランスを考え、個人が能動的に取り組めるようにすること。』その支援のために、マルハニチログループの主要個社において年次有給休暇強化月間を設け、休暇を取得しやすい環境の形成に取り組みました。2009年度はマルハニチログループの従業員を対象として“意識調査”を行い、日頃従業員が感じていることを率直に受け止め、より働きがいのある職場づくりのために具体的な人事施策を検討していきます。

#### 【一人あたりの年次有給休暇取得日数】

年度	マルハニチロ水産原籍	マルハニチロ食品原籍
2005	7.1	—
2006	7.9	6.7
2007	7.2	7.2
2008	7.6	7.6

※マルハニチロ水産、食品、畜産、ホールディングス、マネジメントの在籍者に限る。  
※マルハニチロ食品原籍の2008年度以外は旧ニチロ資料にもとづく。

### 裁判員制度説明会

一般市民が刑事裁判に参加する「裁判員制度」が、2009年5月より開始されました。すでに各種報道にて告知されておりますが、裁判員制度とは、国民が裁判員として刑事裁判に参加し、被告人が有罪かどうか、有罪の場合はどのような刑にするかを裁判官と一緒に決める制度です。確率を考えれば、マルハニチログループからも必ず数名の任命があるでしょう。もし、裁判員候補者に選任された場合、従業員が無用の不安を抱くことなく、また会社として相談

にのれるよう、東京地方検察庁のご協力を賜り、東京近郊グループ企業の管理責任者を対象に、2008年11月、本社会議室にて当制度の説明会を開催しました。説明会には22社より60名が参加し、中村雅俊主演の、裁判員に選ばれてしまった会社員の心の葛藤を描いたテレビドラマ仕立ての想定ビデオを鑑賞、また、講師としていらした検事と参加者との間で活発な質疑応答が行われ、裁判員制度に関する理解が深まりました。

## 従業員健康管理

従業員が能力を十分に発揮するためには、まず健康でなければなりません。健康を維持するのは本人ですが、会社としても従業員の健康増進に向けた働きかけを行っています。

**従業員に対する啓蒙活動：**従業員に対する啓蒙活動として、健康診断結果を年度別・年代別・性別のデータに整理し、生活習慣病の疾病別有所見率について旧マルハ(おも

に春実施)、旧ニチロ(おもに秋実施)双方の健康診断終了後、社内イントラネット上に掲載する予定です。

**健康診断受診について：**従業員とその家族の健康的な生活をサポートするため、毎年従業員と配偶者を対象に健康診断を実施しています。



【疾病別有所見率 ワースト3(2007年度健康診断結果より)】

	旧マルハ		旧ニチロ	
	男性	女性	男性	女性
ワースト1	高脂血症	高脂血症	高血圧性疾患	高血圧性疾患
ワースト2	肝機能障害	胃・十二指腸疾患	高脂血症	高脂血症
ワースト3	痛風・高尿酸血症	泌尿器系	痛風・高尿酸血症	糖尿病

## 人権問題への取り組み

2008年度の人権研修は、マルハニチログループが統合して初めての人権啓発研修であり、グループ各社に参加をよびかけ、参加者総数は342名となりました。本研修を初めて受講する参加者が多かったため、「人権を尊重し、差別をしない、させない」を基本理念として、自らの問題として行動するきっかけとなるよう、あらゆる人権問題について、気づき、理解と認識を深める研修を実施しました。至近な問題をできるだけ具体的に取り上げ、受講者同士のグループワーク、寸劇などを交えながら、真剣ななかにも和やかな雰囲気中で、人権について体系的に学ぶ機会を提供

しました。参加者からは「人権についてあらためて考え直すきっかけとなりました」といった感想がありました。また、セクシャルハラスメントやパワーハラスメントを防止する取り組みも継続して行っています。社内相談窓口を設置し、社内イントラネット上には「セクハラ、パワハラでお困りの方へ」というページを設けています。職場でどのような行為がセクハラ、パワハラに該当するのか、またその恐れがあるのかを従業員が十分理解することにより、ハラスメントの発生を未然に防ぎ、明るい職場環境の維持に努めていきます。



研修風景

【2008年度 人権啓発研修実績】

実施月	実施場所	参加人数
11月	本社	36
11月	関西支社	84
12月	本社	66
12月	広洋水産	33
1月	広島工場	20
1月	東北支社	52
2月	九州支社	51
合計		342

# 取引先とともに 公正透明な取引を継続したい

マルハニチログループの上流との取引がよいものであれば、マルハニチログループの顧客との取引は必然的によいものになるはず。取引先さまと切磋琢磨し適正な関係を作ることが、強いサプライチェーンを形成しお客さま満足につながると考えています。

## 公正な取引関係の構築

マルハニチログループは、取引先さまと法令を遵守することはいうまでもなく、公正かつ透明な取引を継続していきたいと考えています。そのためには担当者一人ひとりが取引に関する法的な知識を習得し、かつ、つねに健全な取引を継続する意識を持つことが肝要です。

しかしながら、2008年1月からの調査により、「下請代金支払遅延等防止法」に違反行為があったとして、2009年4月に公正取引委員会からマルハニチロ食品に対し、グループとして2007年に続いて、2度目の勧告を受けるにいたりました。この事実を真摯に受け止め、2008年11月に財団法人公正取引協会の北浦宏道氏を講師に迎えて講習会を開催し、122名が参加しました。また、マルハニチロ食品において是正措置を講じ、下請事業者の皆さまが相

談できる窓口を社内外に設置するとともに、マルハニチロホールディングス社長名にてグループ全体へ再度の下請法遵守徹底の通知を行いました。

今後とも認識・周知を徹底し、取引先さまとの公正な取引関係の構築に継続的に取り組んでまいります。

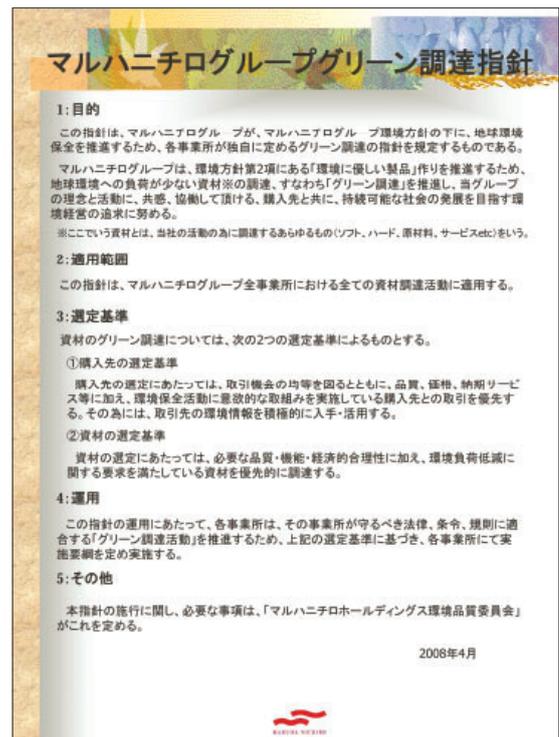


2008年11月講習会

## 調達方針

マルハニチログループは、2004年7月、グリーン調達方針にもとづき、購買活動要素である、品質、価格、サービスのほか環境の視点を付加したグリーン調達指針を策定しました。しかし、一昨年、第三者意見として、企業社会責任フォーラム代表理事阿部博人さまより、グリーン調達にCSR的要素を加えた「CSR調達指針」を策定するようご助言をいただきました。

その後、たたき台の作成や他社事例の研究を進め、2009年3月に五十嵐社長を委員長とするCSR委員会を開催し議論を進めました。しかしながら、「取引先さまの同意を得るのか否か」、「エビデンスを保存するか否か」、「どうやって実効性を計測し担保していくのか」などについて、事業の実態への落とし込みの検討が不十分だとして、現在継続課題となっております。マルハニチログループは、2010年までに国連グローバル・コンパクトに参加することを志向しており、CSR調達はそのプログレスともなります。今後とも取引先さまや調達担当者の意見を取り入れるなかで検討を進め、相互の信頼関係の力をお客さま満足につなげたいと考えています。



# 株主・投資家とともに

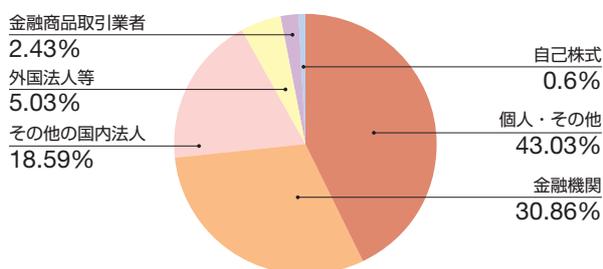
## 対話を大切にしたい

マルハニチロホールディングスの株主は、国内外の機関投資家や個人、事業法人、金融機関など、幅広い構成になっており、さらなる企業価値の向上に向け、株主・投資家の皆さまとの積極的なコミュニケーションに努めています。情報発信だけにとどまらず、いただいた声を経営判断に生かすなど、市場との対話に積極的に取り組んでいます。

### ディスクロージャーポリシー（開示方法）

マルハニチロホールディングスでは、株主・投資家の皆さまに対し、透明性、公平性、継続性を基本に迅速な情報提供に努めています。金融商品取引法および東京証券取引所の定める適時開示規則に準拠した情報の開示に努めるほか、当社の判断によりマルハニチログループを理解していただくために有効と思われる情報につきましても、タイムリーかつ積極的な開示に努めています。

【所有者別株式数分布状況（普通株式）】



### 株主・投資家さまとのコミュニケーション

**株主総会：**マルハニチロホールディングスでは開かれた株主総会を目指し、株主総会を株主の皆さまとのコミュニケーションの場と位置付けています。第5期定時株主総会は、多くの企業が行っている集中日を避けて実施しました。また、大型スクリーンに資料を映して事業報告を行うなど、より分かりやすいプレゼンテーションを行いました。

**アナリスト向け説明会：**経営計画や決算の発表などにおいては、社長ほか経営陣が出席するアナリスト向け説明会を開催し、アナリストの皆さまとの対話を図り、そのご意見を次の計画に役立てています。

**施設などの見学会：**グループの事業内容をよりよく理解していただけるよう、アナリスト向け現地見学ツアーを不定

期に開催しています。2008年度は奄美大島にあるマグロ養殖場を見学していただきました。

**IRサイトの充実：**マルハニチロホールディングスの企業サイトが、「2008年インターネットIR・ベスト企業賞（業種別）」および「2009年インターネットIRサイトの優秀企業賞」（大和インベスター・リレーションズ株式会社主催）を受賞しました。

今後も、より適切かつ迅速な情報開示を目指し、IRサイトの一層の充実を図ってまいります。



アナリスト向け説明会

マルハニチロホールディングスIRサイト <http://www.maruha-nichiro.co.jp/ir/>

### 適切な利益還元

**配当政策：**マルハニチロホールディングスでは株主の皆さまへの適切な利益還元を経営の重要施策と位置付け、安定配当を継続的に実施していくことを基本方針としています。

#### 株主優待制度

日頃のご支援にお応えしたいという思いから、株主優待制度を導入し、マルハニチログループ商品・サービスの無償提供を行っています。



2008年度提供商品

# 地域社会とともに

## よき企業市民でありたい

マルハニチログループは「世界においしいしあわせを」というスローガンのもと、海の恵みを中心とした食材を使って、本物・安心・健康な「食」の提供を通じて、豊かな生活文化の創造に貢献したいと考えています。また、企業市民として、できる限り社会に対して貢献していきたいと考えています。

### 食育への取り組み

マルハニチログループは、地域の皆さまとのふれあいの場となるコミュニケーション活動をとらして、私たちの食への想いを知っていただきたいと考えています。未来を担う子どもたちへ向けた食育活動では、魚食の大切さを伝えることや、魚食文化の

継承に取り組んでいます。今後は、地域の子どもたちのためのせり見学会の開催や工場見学など、マルハニチログループならではの特色のある活動も少しずつ広めていきたいと考えております。



### 活動内容

#### 各地での料理教室

9月29日 福井 ほかにて

各地で開催した料理教室では、マルハニチログループの商品を使った手軽でおいしいメニューを提案しています。親子で協力しながら会話はせず親子料理教室、缶詰を使っておいしいコース料理を簡単に作る企画など、食育活動の輪を広げています。



(株)マルハニチロ食品 関西支社市販食品課  
課長代理 義始繁忠さんのコメント

たくさんのメニューを短時間で作れるのか、皆さん最初は不安な様子でしたが、いざ料理が始まると親子の連携プレイもバッチリで、みるみるうちにおいしそうなお料理が簡単にできあがっていきました。缶詰や冷凍食品を使えば手早く簡単にいろんな料理ができることを発見してもらえたようです。

#### サケおにぎりができるまで

8月23・24日 東京にて

大きなサケや海苔養殖の網が展示された会場では、子どもたちにサケフレークを使っておにぎりを作ってもらい、「サケおにぎりができるまで」を体験してもらいました。大きなサケの身をほぐし、さまざまな過程を経てサケフレークが手元に届くまでを、パネルを用いて分かりやすく紹介しました。また当日は、おにぎりを握るときのごはんの熱さに驚いたり、海苔の巻き方にとまどう子どもたちの賑やかな声がひびきわたる、マルハニチログループらしい和やかな会となりました。



#### 原料原産地を楽しく理解

10月12・13日 東京にて

「魚肉ソーセージはどんな魚から作られているの?」、「原材料の魚はこの海でとれているの?」といった疑問について、世界地図やお魚シールを使って分かりやすく説明しました。世界中から何種類もの魚を調達して魚肉ソーセージが作られているという内容には、多くの来場者が興味深く聞き入っていました。



#### 世界に一つだけの缶詰づくり

7月26・27日 大阪にて

夏休みのお子たちを対象に手動の製缶機を使って「世界に一つだけの缶詰づくり」を企画しました。自分たちの書いた絵や作文を詰めた缶詰が目の前でできあがるわくわく感もあり大盛況で、連日たくさんの行列ができました。



## フードバンクへの参画

“もったいない”を“ありがとう”へ

フードバンクとは、安全に食べることができるにもかかわらず、外装の損傷や販売期限の超過などが原因で販売価値が低減した食品を、食糧を必要としている福祉施設・団体などへ無償で配分する活動(システム)です。マルハニチログループは食品企業と

して、食料資源を無駄にせず、企業市民として社会的な弱者を支援するという趣旨に賛同し、2008年度より試行的にフードバンクに参画しています。また、食品の提供だけでなく社員が提供先施設へ配布に伺うことで、地域の皆さまとのコミュニケー



ション活動にも取り組んでいます。“もったいない”から“ありがとう”へ、活動の輪は少しずつ広がりをみせています。

## 清掃活動

ビーチクリーンアップに参加

2008年9月21日、神奈川県鵜沼海岸で開催された「国際海岸クリーンアップキャンペーン」に参加しました。マルハニチログループ各社・マルハユニオン・ニチロ労働組合およびその家族の参加により、海岸の清掃活動と海のごみ調査を行いました。このデータは全国約70ヵ所で行われた調査



とともに、米国の環境NGOに送られた後、海浜のごみ問題に取り組むための基礎データとして、日本、世界で活用されています。

参加した  
魚田さん  
ご一家より



●マルハキャピタルインベストメント副社長 魚田克彦  
われわれは海の恵みを販売して生活していますので子どもたちにも海を汚さないように教育しています。趣味の釣りにも影響しますし。

●魚田和奏(わかな)ちゃん9歳の感想  
多かったです。プラスチックのはへんとたばこのすいがらです。ごみをすてないようにみんなが気をつけないといけないと思いました。

●魚田朋佳(ともか)ちゃん3歳の感想  
たのしかったです。※海の絵を描いてくれました。

広島平和記念公園清掃に参加

8月6日の平和記念式典を前に、市役所・福祉団体・企業などからの2,000名規模の参加者により行われてきた取り組みで、1972年から毎年実施されています。地域の皆さまとともに地域の文化を尊重し、地域の環境保全に貢献する大切な活動の一つです。



## 殉職者慰霊祭

旧マルハ(当時林兼商店)創業者の中部幾次郎によって始められ、これまで下関市で開催されてきた殉職者慰霊祭(創業以来の殉職者の御霊を慰め、将来の殉職者の絶無を祈念する)ですが、昨年度の経営統合を機にご遺族・関係者のご了解を得て、開催地

を東京に移して実施しました。また、旧ニチロに関しては、創業者(堤清六・平塚常次郎の両氏)の一人、堤氏の命日に北洋漁業にゆかりの深い函館にて、OB含め関係者多数の参加のもと、慰霊祭を実施しました。

## 伝統文化の継承

青森ねぶた祭りへの参加

青森県の伝統行事であるねぶた祭りは、毎年8月2～7日に開催されます。1953年の第1回から2008年の第42回まで継続して出陣協賛しています。青森県に事業所を有するマルハニチロ食品東北支社、青森罐詰(株)、太洋冷蔵(株)、および関係取引先などから大勢が参加しています。地元か



らの期待やマルハニチログループと地域との歴史を感じ、その意義を踏まえて、今後も続けて参加したいと考えています。

## 宇宙へ

宇宙食

「宇宙へ和食を」という取り組みは宇宙航空研究開発機構(JAXA)の呼びかけで2004年から始まりました。2007年に宇宙日本食としてJAXAから認証されたもので、2009年3月18日(日本時間)より、日本人として初めて国際宇宙ステーションに長期滞在する若田宇宙飛行士に、日本ならではの魚料理を味わってもらうため、「サバの味噌煮」、「イワシのトマト煮」、「サンマの蒲焼」の3品が持ち込まれました。



宇宙食と若田宇宙飛行士(提供：NASA)

# 環境 ~未来世代のために~

2008年4月にマルハニチログループとして新たに制定した環境理念・環境方針は2年目を迎えました。未来世代のためにグループ一丸となり、さまざまな環境活動を継続的に実施しています。



## 環境理念

私たちマルハニチログループは、食品という地球の豊かな自然の恵みを受けて、事業を営んでいます。このかけがえのない地球の環境を守り、自然の生産力を維持し、次の世代に引き継いでいくことが、私たちの責務です。

## 環境方針

- 1 社会との共生を図り、地球自然環境の保護向上に努める
- 2 ライフサイクルアセスメントを念頭に置き、健康と安全に配慮した、環境に優しい製品、グリーン調達、生産、流通を目指す
- 3 省エネルギー、省資源等に努め、温暖化ガスを削減すると共に、産業廃棄物の削減、再利用等を行う
- 4 健康・安全・環境を守るために、水質保全、土壌汚染防止、有害化学物質の管理を行う
- 5 環境関連の法規制を遵守する
- 6 環境情報を適切に開示し、社会とのコミュニケーションに努める
- 7 環境教育及びグループ内広報活動を通じて、従業員の環境保全意識の向上を図る
- 8 本方針を推進するために、環境マネジメントシステムを構築し継続的改善を図る

## エコアクション

マルハニチログループでは、あらゆる事業活動の場面で環境配慮の要素を付加していく、エコアクション(エコ(環境配慮)+アクション(付加する))活動を展開しています。

従業員一人ひとりが普段の仕事のあらゆる場面で、環境に配慮した行動を心がけることで、地球環境の保全に貢献することを目指します。

### 【エコアクション3つの活動】

**1**

**エコ事業**  
事業の特性に応じた環境配慮

目標：事業の特性に応じて“エコアクション”をする。

**2**

**エコ企業**  
CO<sub>2</sub>排出量の削減

目標：グループ全体で2010年度までにCO<sub>2</sub>排出量を、2007年度比で3%以上削減する。  
(連結売上高原単位)

**3**

**エコオフィス**  
コピー用紙使用量の削減

目標：従業員一人あたりのコピー用紙購入枚数を前年度比3%以上削減する。

**? 売上高原単位とは**

例えばCO<sub>2</sub>排出量売上高原単位は、  
**CO<sub>2</sub>排出量** / **売上高** のことです。  
省エネルギー活動効果をはかることのできる指標です。

# 地球温暖化防止への取り組み

京都議定書で割りあてられている削減目標の達成に貢献するため、マルハニチログループでも、2010年度までのCO<sub>2</sub>排出量の削減目標を掲げ、さまざまな取り組みを実施しています。

## ■ 廃油ボイラーの導入

フライ類の冷凍食品を製造しているマルハニチロ食品石巻工場では、製造に使用されたフライオイルを燃料として再利用できる廃油ボイラーを新たに導入しました。これにより、年間約400トンのCO<sub>2</sub>排出量が削減できる見込みです。



【白身&タルタルソースの製造の流れ】



CSR経営

特集 マクロ・サケでナビゲート 水産資源を未来の食卓へ！

社会

環境

## ■高効率照明機器導入による省エネ事業

マルハニチロ物流築港物流センターでは、営業倉庫の省エネを図るため、従来設置されていた照明器具を高効率照明機器へ代替いたしました。  
これにより、年間約20トンのCO<sub>2</sub>排出量が削減できる見込みです。



## ■共同配送の実施

マルハニチロ食品では、従来10トントラックによって運ばれていた冷凍食品の輸送の一部を、他社との共同配送による鉄道輸送に切り替え、環境負荷の低減を図りました。  
これにより、年間約30トンのCO<sub>2</sub>排出量が削減できる見込みです。



鉄道コンテナを積んだトラック

# 廃棄物削減への取り組み

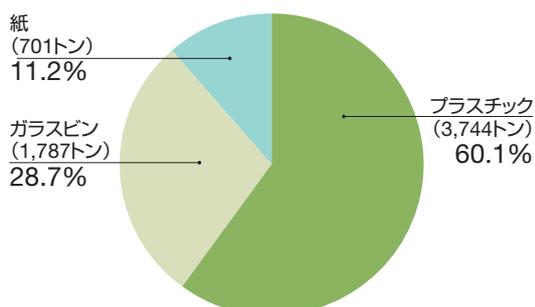
マルハニチログループでは、循環型社会の構築を目指すため、廃棄物削減のためのさまざまな取り組みを実施しています。

## ■容器包装リサイクル法への対応

安全・衛生の確保の点から、食品にとって容器包装は不可欠なものです。その一方で、容器包装廃棄物は家庭から排出されるごみの約6割(体積比)を占め、ごみ最終処分場の逼迫の一因となり社会的問題となっています。  
マルハニチログループでは、容器包装リサイクル法のもと

づいて、容器包装の減容化に努めるとともに、(財)日本容器包装リサイクル協会と容器包装の再商品化委託契約を締結し、紙・プラスチック・ガラス類の再商品化に取り組んでいます。

### 【2008年度容器包装排出見込み量】



※マルハニチロ水産とマルハニチロ食品の合計値です。

### 容器包装リサイクル法とは

家庭から排出されるごみのうち、商品を入れたり包んだりするのに使われた容器や包装の排出の抑制を推進しつつ、リサイクルを行うことを規定した法律で、1995年に制定されました。

## 容器包装の軽量化

マルハニチログループでは、容器包装の軽量化に努めてきました。マルハニチロ食品では既存品の見直しや商品設計段階から容器包装の軽量化、薄膜化などに取り組んできました。

【冷凍食品「牛カルビマヨネーズ」の例】



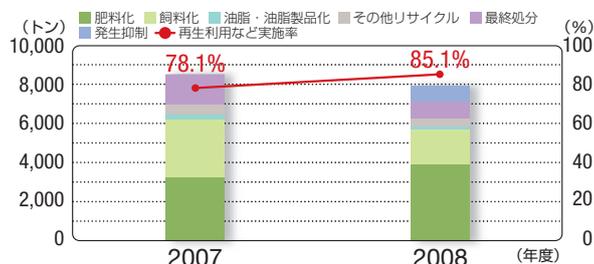
<p><b>合計で</b> <b>14.5%減!!</b> <b>1年間で</b> <b>55.3トン減!!</b></p>	<p>プラスチックトレーの 大きさ・厚さを見直しました。</p> <p>改善前 6.21g    改善後 5.29g</p> <p><b>14.8%減</b></p>	<p>パッケージフィルムの 大きさを見直しました。</p> <p>改善前 2.97g    改善後 2.55g</p> <p><b>14.1%減</b></p>	<p>外箱段ボールの 大きさを見直しました。</p> <p>改善前 173.0g    改善後 148.0g</p> <p><b>14.5%減</b></p>
--	---	--	---

## 食品リサイクル法への対応

わが国は食料の約6割(カロリーベース)を海外からの輸入に依存しています。食品を無駄にしないようにするため、改正食品リサイクル法では、食品関連事業者は、食品廃棄物の「発生抑制」、「再生利用」、「熱回収」、「減量」の実施率(リ

サイクル率)を基準年度(2007年度)より維持向上させることが義務付けられました。マルハニチロ食品では、2008年度のリサイクル率85.1%(工場のみでは89.7%)となっており、今後も削減努力を継続します。

【食品廃棄物などリサイクル内訳】



※マルハニチロ食品の数値です。

### 食品リサイクル法とは

食品廃棄物の発生を抑制するとともに、食品循環資源の有効利用を促進することで、環境への負荷を軽減しながら持続的な発展ができる循環型社会の構築を目指し、2000年に制定された法律です。

## 食品廃棄物の有効利用

マルハニチロ食品 下関工場および土谷食品(株)では、ゼリーなどに使用する果実の廃シロップ液を以前は排水処理や産業廃棄物として焼却処分していましたが、飼料などの原料としてリサイクルできるようにしました。食品リサイクル率の向上だけでなく、排水処理の負荷軽減にも寄与しています。



タンクに溜めた廃シロップ液はタンクローリーで飼料工場に運ばれ、飼料の原料として再利用されます。

シロップ液の入った果実原料

# その他の環境への取り組み

## 環境マネジメントシステムの拡充

マルハニチログループでは、事業活動にともなう環境負荷の低減を目的に、ISO14001の導入を推進しています。2009年6月現在の導入状況は右の表のとおりです。今後は、導入事業所の拡大を目指すとともに、環境負荷低減に向けた活動の充実を図っていきます。

認証年月	取得事業所
2000年9月	(株)マルハニチロ食品 石巻工場
2002年3月	(株)マルハニチロ食品 大江工場
2002年12月	(株)マルハニチロ食品 広島工場
2003年3月	(株)マルハニチロ食品 森工場
2003年3月	(株)オホーツクニチロ 宗谷工場
2004年2月	(株)マルハニチロ食品 釧路工場
2004年3月	(株)ニチロサンパック 青森工場
2004年6月	(株)ニチロサンパック 山形工場
2004年9月	(株)マルハニチロ食品 化学食品事業部(宇都宮)
2005年1月	浙江興業集团有限公司(中国)
2006年6月	(株)マルハニチロ食品 宇都宮工場
2007年2月	(株)マルハニチロ食品 下関工場
2007年4月	キングフィッシャー(タイ)
2007年5月	(株)マルハニチロ食品 仙台工場
2008年4月	ニチロ工業(株)
2009年6月	(株)ニチロサンパック 恵庭工場

## 環境マネジメントシステムにおける取り組み事例

### (株)ニチロサンパック恵庭工場の事例

恵庭工場は、ISO9001に引き続きISO14001の認証を取得しました。当工場は24時間稼働しているため、環境マネジメントシステムの構築は大変な苦勞をとまいました。しかし、システムの導入により責任や権限が明確になり、工場の業務が有機的に結びつき、自動的に工場の「質」が向上していくことを実感したとき、工場長の意図が理解できた気がしました。今後とも、環境管理責任者とともにシステムの有効性を高め、当工場のリスクの軽減とパフォーマンス

の向上に寄与できればと考えています。これで、当社の3工場は両ISOの認証取得が済みましたので、今後は相互監査や統合認証にチャレンジしていきたいと思っています。



外部監査の様子

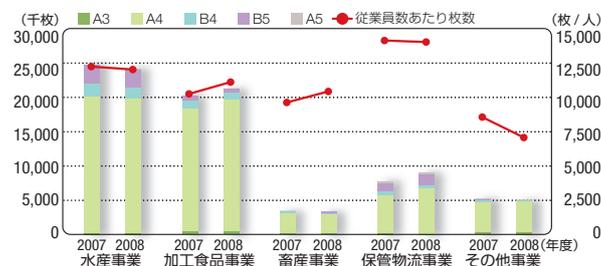
(株)ニチロサンパック  
本社 品質管理部  
ISO事務局  
清水 泰雅

## エコオフィスの推進

マルハニチログループでは、エコアディクションの活動として従業員一人あたりのコピー用紙購入枚数を前年度比3%以上削減することを目標に掲げ、コピー用紙使用量の削減に取り組んできましたが、枚数で同2.3%増の約63百万枚、従業員人数比で同3.3%増の約1.1万枚/人となり、目標を達成できませんでした。しかしながらサイズの見直しが進んだため、A3・B4サイズの紙については減少しています。

無駄なコピーを減らすと、紙の原料となる森林の保護になり、CO<sub>2</sub>削減効果もあります。また、廃棄物の抑制効果

### 【事業別コピー用紙使用量】



も期待でき、ここでもCO<sub>2</sub>削減となります。もちろんコストの削減にもつながります。2009年度も引き続き、前年度比3%削減を目標に掲げ、取り組んでいきます。

## 従業員への環境教育

企業として地球温暖化の防止に取り組むにあたっては、従業員の理解が不可欠となります。マルハニチログループでは、従業員に対して定期的に環境教育を実施しています。2008年度は新たな取り組みとして、マルハニチロ食品およびマルハニチロ水産の環境活動推進者を対象に環境e-learningを実施しました。また、社内イントラネット上にて環境関連のホームページを設置し、グループ全体に向けた情報発信を行っています。



### 【2008年度環境研修実績】

実施月	教育・研修内容	参加者数
4月	新入社員研修	120
7月	環境推進者会議	35
7月	新任管理職研修	24
7月	環境e-learning受講	47
11月	CSR・環境研修(本社地区)	36
12月	CSR・環境研修(本社地区)	66
12月	CSR・環境研修(釧路地区)	33
1月	CSR・環境研修(広島地区)	22
1月	CSR・環境研修(東北地区)	53
2月	CSR・環境研修(九州地区)	52
合計		488

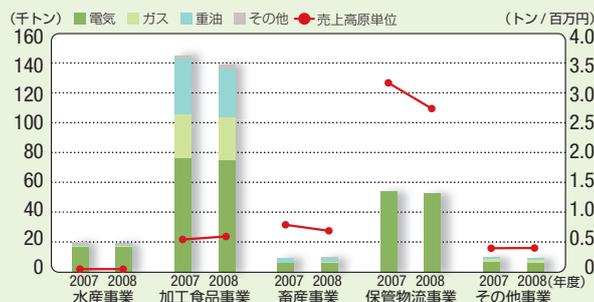
# 環境関連データ

## 主要環境データ

### CO<sub>2</sub>排出量／売上高原単位

2008年度 **229,604** トン (2007年度 238,073 トン)

2008年度 **0.318** トン/百万円 (2007年度 0.312 トン/百万円)



### 水の使用量／売上高原単位

2008年度 **6,432** 千m<sup>3</sup> (2007年度 6,981 千m<sup>3</sup>)

2008年度 **8.554** m<sup>3</sup>/百万円 (2007年度 8.911 m<sup>3</sup>/百万円)



### 廃棄物など排出量／リサイクル率

2008年度 **49,541** トン (2007年度 50,590 トン)

2008年度 **79.1%** (2007年度 75.8%)



グループ全体のCO<sub>2</sub>排出量は、前年度比3.6%減の約23.0万トン、原単位あたりで同2.0%増の0.318トン/百万円となりました。生産量の減少なども影響していますが、特に、加工食品事業での継続的な燃料転換・省エネ化を意識した設備導入が全体的なCO<sub>2</sub>排出量の削減に寄与していると考えられます。引き続き、グループ全体で省エネルギー活動に取り組んでいきます。

また廃棄物など排出量は、前年度比0.4%減の約5.0万トンとなり、リサイクル率は3.3%向上しました。引き続き、廃棄物など排出量の削減とともに、資源の有効利用を推進していきます。

## 環境会計

### 環境保全コスト

2008年度 **2,733** 百万円 (2007年度 2,981 百万円)



公害防止コスト	大気汚染、水質汚染、土壌汚染、騒音、振動、悪臭、地盤沈下防止のためのコスト	
地球環境保全コスト	地球温暖化防止、省エネ、オゾン層破壊防止のためのコスト	
資源循環コスト	資源の効率的利用、廃棄物のリサイクルおよび適正な処理・処分のためのコスト	
上・下流コスト	容器包装の再商品化費用、グリーン購入した場合の通常購入との差額、環境配慮型製品の提供などのコスト	
管理活動コスト	環境マネジメントシステムの整備・運用、環境教育、環境負荷測定、事業所および周辺の自然保護、緑化美化などのコスト	
その他のコスト	研究開発コスト	環境配慮型製品の研究開発、製造・物流・販売での環境負荷抑制のための研究開発コスト
	社会活動コスト	事業所および周辺以外の緑化美化、NGOなどの団体や地域住民による環境保全活動への支援や寄付など
	環境損傷対応コスト	自然修復や環境保全に関する損害賠償、環境損傷に対応する引当金や保険料など

集計期間：2008年4月1日～2009年3月31日

集計範囲：【水産事業】(株)マルハニチロ水産、大洋エーアンドエフ(株)、広洋水産(株)、大洋冷蔵(株)、(株)ニチロシーフーズ、大都魚類(株)、大東魚類(株)、大京魚類(株)、神港魚類(株)、九州魚市(株)、九州中央魚市(株)、(株)東北サービス、新洋商事(株)、北州食品(株)、琉球大洋(株) 【加工食品事業】(株)マルハニチロ食品、(株)アクリフーズ、(株)ニチロ十勝食品、(株)タナベ、(株)ニチロサンフーズ、(株)新潟フレッシュデリカ、(株)湘南フレッシュデリカ、(株)サンクルメ、(株)オホーツクニチロ、デイズー食品工業(株)、青森罐詰(株)、土谷食品(株)、(株)大洋食品、(株)アイシア(株) 【畜産事業】(株)マルハニチロ畜産、ニチロ畜産(株)、マルハニチロアンドデリカ(株) 【保管物流事業】(株)マルハニチロ物流、(株)ニチロ流通センター 【その他事業】(株)マルハニチロホールディングス、(株)マルハニチロマネジメント、(株)函館国際ホテル、ニチロ毛皮(株)、(株)マルハニチロアセット、ニチロ工業(株)、(株)中央すみみ研究所、日本サイロ(株)

※社名変更などが発生した会社については、新社名にて記載しております。

※2007年度の各数値は、2008年度の集計に対応した数値としています。したがって、集計範囲の増減などにより、昨年度の報告書の数値とは異なっております。

#### 【主要環境データ】

CO<sub>2</sub>排出量：CO<sub>2</sub>排出量に用いる排出係数は、「地球温暖化対策推進法施行令」で規定されている数値を適用しています。船舶で使用した重油分のCO<sub>2</sub>排出量は除いて算出しています。

#### 【環境会計】

◎費用には人件費と減価償却費を含んでいます。◎設備投資額や人件費において全額を環境保全コストと計上できない場合は、差額集計もしくは比率集計を行っております。◎環境省の「環境会計ガイドライン2005年度版」を参考に作成しています。◎「環境保全効果」および「環境保全対策」にもなる経済効果については、今後情報を提供できるよう精査に取り組んでまいります。

# 会社概要 (2009年3月31日現在)

●会社名	株式会社マルハニチロホールディングス	●資本金	310億円
●所在地	東京都千代田区大手町1-1-2	●グループのおもな事業	水産、加工食品、畜産、保管物流
●設立	2004年4月(2007年10月に、株式会社ニチロとの経営統合にともない、株式会社マルハグループ本社から株式会社マルハニチロホールディングスに商号変更)	●グループの従業員数	14,341名
		●グループ会社	200社(国内99社、海外101社)

## FISHERY OPERATIONS

### 水産事業

目指せ「世界に冠たる水産物のプロデューサー」

世界最大規模の水産物取扱量を誇る企業として、漁業・養殖・買付・加工・販売までの一貫したサプライチェーンを構築。限りある水産資源を有効に活用し、安全・安心・高品質な水産物の安定的な調達と供給に努めています。



マルハニチロ水産、大洋エーアンドエフ、大都魚類、Westward Seafoods, Inc.、Peter Pan Seafoods, Inc. など

## FOOD OPERATIONS

### 加工食品事業

開発・生産・販売の一貫体制で付加価値の高い商品づくり

冷凍食品、缶詰、魚肉ソーセージ、レトルト食品、健康食品など多彩な食品とともに「おいしいしあわせ」をお届けします。国内はじめ、中国やタイなどの生産拠点を拡充、安全・安心を追求した商品づくりを行っています。



マルハニチロ食品、アクリフーズ、ニチロサンフーズ、アイシア、Kingfisher Holdings Limited など

## MEAT AND PRODUCTS

### 畜産事業

開発・生産・加工・販売のグローバルネットワーク

牛肉・豚肉・鶏肉および食肉加工品を国内外で生産・調達・販売しており、顧客ニーズに合わせた提案と商品開発を行っています。また、飼料原料(魚粉)の調達においてもグローバルな展開を進めています。



マルハニチロ畜産、ニチロ畜産、マルハミートアンドデリカ など

## STORAGE / LOGISTICS OPERATION

### 保管物流事業

58万トンの庫腹量を誇る総合物流サービス

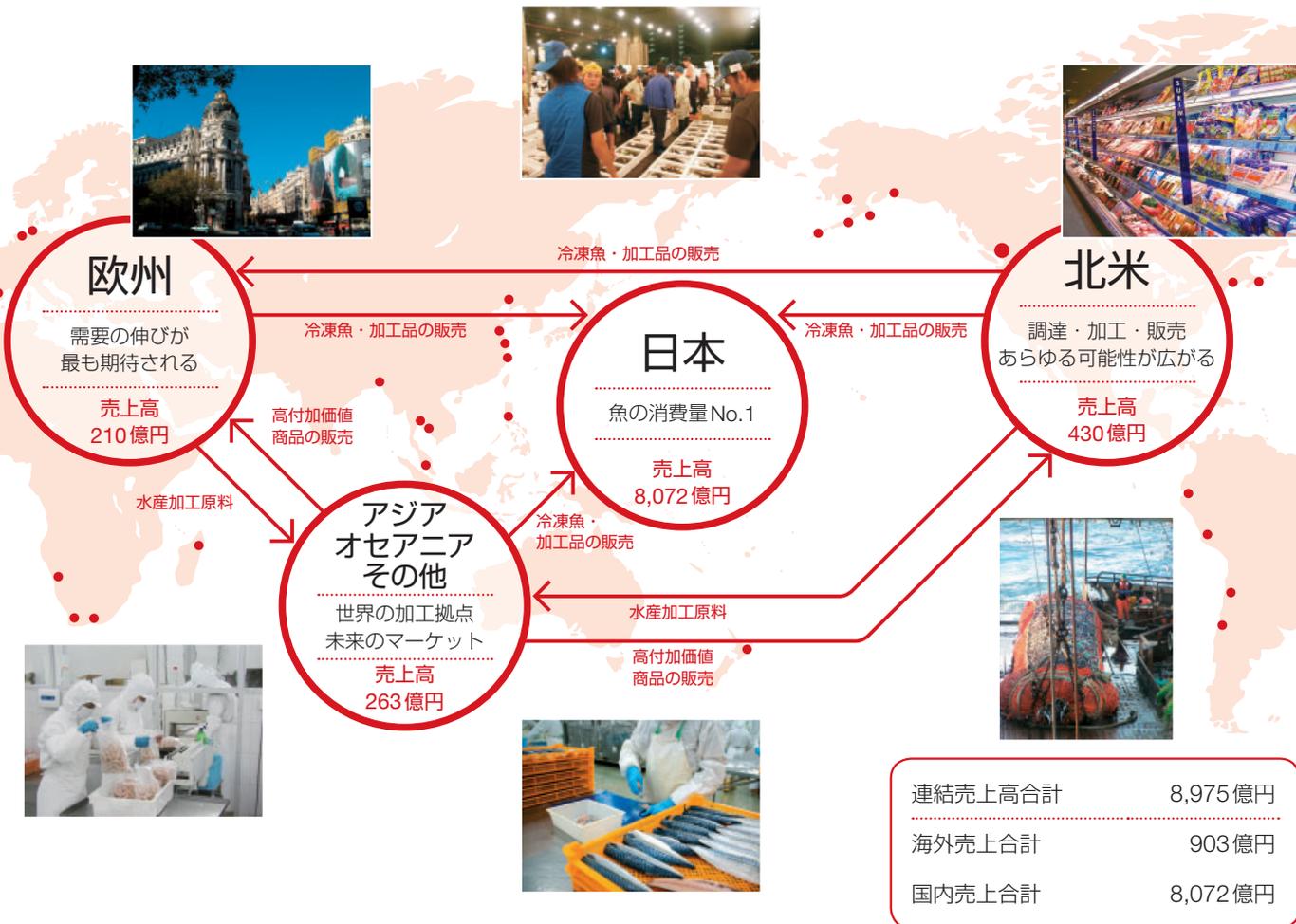
全国に37拠点もの冷蔵倉庫ネットワークを展開。国内有数の規模と機動力を誇り、グループ全体の流通戦略の中核として、水産・加工食品・畜産の事業を支える重要な役割を担っています。



マルハニチロ物流 など

GROUP NETWORK

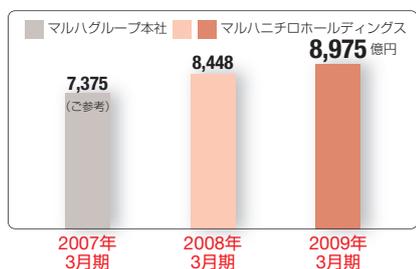
グループネットワーク



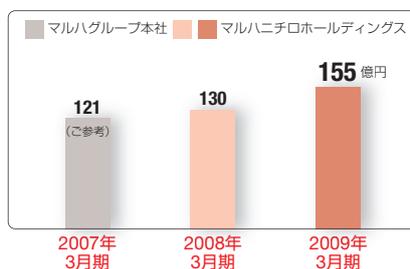
FINANCIAL HIGHLIGHTS

財務ハイライト

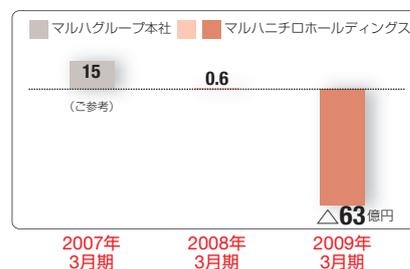
【売上高】



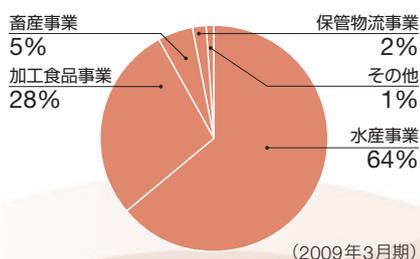
【営業利益】



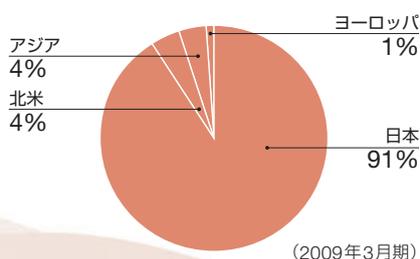
【当期純利益】



【事業別売上高】



【所在地別売上高】



※2007年10月の経営統合により、2008年3月期連結業績には旧ニチログループ2008年3月期下半期の連結業績が含まれております。

# 第三者意見

NPO法人  
企業社会責任フォーラム  
代表理事  
阿部 博人



マルハニチログループのこの1年の経営とCSRを振り返るうえで大きなできごとはやはり神港魚類うなぎ偽装事件と思われます。従来より食の安全・安心を理念に掲げてきた貴社にとって、真面目に日々の業務に取り組み続けてきた多くの従業員にとっても大変つらい事件であったと察します。本件につきましては、トップ対談でふれられ、また原因と再発防止策も示されています。不正や事故はゼロにすることはできません。ゼロに向けて低減させていく努力と起きてしまった場合の対応の如何が問われます。

前回の報告書で私はグリーン調達からCSR調達への期待を述べました。本報告書ではその後CSR調達の導入の是非について議論を重ねられていることが記載されています。コンプライアンスとCSR(報告書)の対象は連結決算の関係会社まで及ぶのは当然ですが、昨今は取引先、サプライチェーン

まで含めるべきとの議論が盛んになっています。CSR調達においては取引先の負担やどこまで遡るのかといった課題はありますが、偽装事件をふまえて、まずは行動規範の策定などコンプライアンス面で取引先をサポートし、着手してみるのはいかがでしょうか。CSRで大切な取り組みの一つがステークホルダー・ダイアログです。日常の業務でさまざまなステークホルダーと対話が行なわれていることと思います。また、本報告書ではお客様からの苦情件数や内容を示し、あるいは改善例も報告しています。営業フォローから品質管理への進化がうかがえますが、さらに消費者重視を図るため顧客・消費者との対話をなお一層促進することが次のステップと思われる。日本にとり水産資源は貴重な食の源泉であり、特集記事に記載されているように貴社の水産資源への取り組みは特筆すべきものであり、食の安全・安心

についても高く評価できます。そこで、例えば顧客・消費者の方々に養殖場や工場を見学していただき、その場でステークホルダー・ミーティングを開催すれば、貴社の食への真摯な姿勢と具体的な施策がより伝わるのではないのでしょうか。CSR報告書は次回以降、従業員を意識したものから、さらにオープンに、コア・ステークホルダーである顧客・消費者とのコミュニケーションをより重視したものにするとよいでしょう。

その他、CSRの達成目標と進捗状況についての記載やワークライフバランスの検討状況、環境への取り組み等、CSR活動とその報告については年々充実してきています。今後はさらに中長期と、いつまでにどのくらいという定量的な目標設定が望まれます。



阿部さまからのご意見を拝読いたしますと、全体的に柔らかいトーンのなかにも、要所に経営的に重要な示唆が含まれていることに気づきます。突き詰めれば、企業活動において絶対はなく、可能な限り定量的な目標を保持し、改善のプロセスが機能するような環境を整えておくことが重要だと述べられており、全く同感するところで

す。私どもは、大枠で2010年度のCSR

中期目標達成に向けて活動しておりますが、個々の活動の落とし込みのなかで、定量化できる項目をさらに設定し、目標達成に向けて活動してまいります。

また、顧客との「ステークホルダーダイアログ」開催に関する具体的提言もいただきました。マルハニチログループでは2009年度の取り組みとして、顧客・消費者に近い社外団体、或いはグループ従業員との、より踏み込んだ

対話を積極的に行うことを計画していますが、グループ内の各職場においても、積極的に顧客・消費者との対話を進めることが大事だと考えています。さらに「CSR調達」の取り組みについても社内議論が進んでおり、具体的な浸透を図っていきます。

来年度もCSRを念頭に置いた活動を着実に進め、その状況をご報告したいと思っております。



## 第三者意見を受けて

(株)マルハニチロホールディングス  
専務取締役  
神田 和明



# 編集後記

はじめに、第三者意見にご寄稿いただいた、NPO法人 企業社会責任

フォーラム代表理事 阿部さま、そして表紙を飾る「おいしいしあわせ」絵画コンテストに応募して下さった皆さま、および本報告書編集にご協力いただいた、すべての関係者の皆さまに厚くお礼申し上げます。

絵画コンテストに応募していただいた作品を拝見していると、どの絵にも家族みんなで囲む食卓と笑顔があり、食をとおした「家族の団欒」が「おいしいしあわせ」には必要不可欠であることを、あらためて実感しました。そして、マルハニチログループの共通目標である「世界においしいしあわせを」の実現も、すべての人々の団欒につながるのだと確信しました。2008年度は、マルハニチログループが経営統合して2年目となります。本報告書の製作においては、編集チームが取りまとめた原稿から、マルハニチロそれぞれの文化や企業風土の長所を生かしたCSR経営への取り組みを、読者の皆さまに感じていただくことを念頭に製作しました。また、普段の何気ない行動がCSR経営に結びついていることを、従業員一人ひとりが実感し、今後の業務のなかでCSRについてより自発的に考え、行動するきっかけになることを意図しました。

来年度発行のCSR報告書の内容の充実を図るため、また、マルハニチログループにおけるCSRの推進を図るためにも、ぜひ添付のアンケート用紙に忌憚のないご意見をご記入、ご返送いただければと思っております。

株式会社マルハニチロホールディングス  
CSR・品質保証部



## マルハニチログループ環境・CSR活動の歩み

- 1991.10.01 マルハ環境委員会設置
- 1998.09.01 マルハ行動指針策定
- 1999.11.08 マルハ環境理念制定
- 2000.04.01 マルハ環境保全活動 エコマル作戦開始
- 2001.01.19 マルハ行動指針をマルハグループ行動指針に発展
- 2001.04.01 マルハ品質管理部を環境品質管理部に改組
- 2002.04.01 マルハ環境対策課発足
- 2002.08.27 ニチログループ倫理憲章 行動規範制定
- 2003.02.27 マルハグループ行動基準30カ条制定
- 2003.03.10 マルハ環境理念をマルハグループ環境理念に発展
- 2003.10.10 マルハ環境報告書を初発行(業界初)
- 2004.07.08 マルハグループ環境方針改訂
- 2004.07.08 マルハグループグリーン調達指針策定
- 2005.07.06 マルハグループ社会・環境報告書冊子化
- 2006.11.20 マルハグループCSR委員会設置
- 2006.12.14 マルハグループCSR経営推進宣言
- 2007.04.01 マルハグループCSR統括部設置
- 2007.04.23 マルハグループCSR経営指針、CSR社員行動指針、CSR行動規準20カ条制定
- 2007.07.09 マルハグループCSR報告書初発行
- 2007.09.01 ニチロ環境室設置
- 2008.04.01 マルハニチログループ社訓、CSR経営指針、CSR社員行動指針、CSR行動規準20カ条制定

## INFORMATION

### ホームページ情報

マルハニチログループのCSR活動はホームページでも公開しております。



<http://www.maruha-nichiro.co.jp/csr/>

経済情報は <http://www.maruha-nichiro.co.jp/ir/>

### 資料請求方法

エコほっとライン

<http://www.ecohotline.com/>

CSR報告書無料請求サービスをご利用ください。



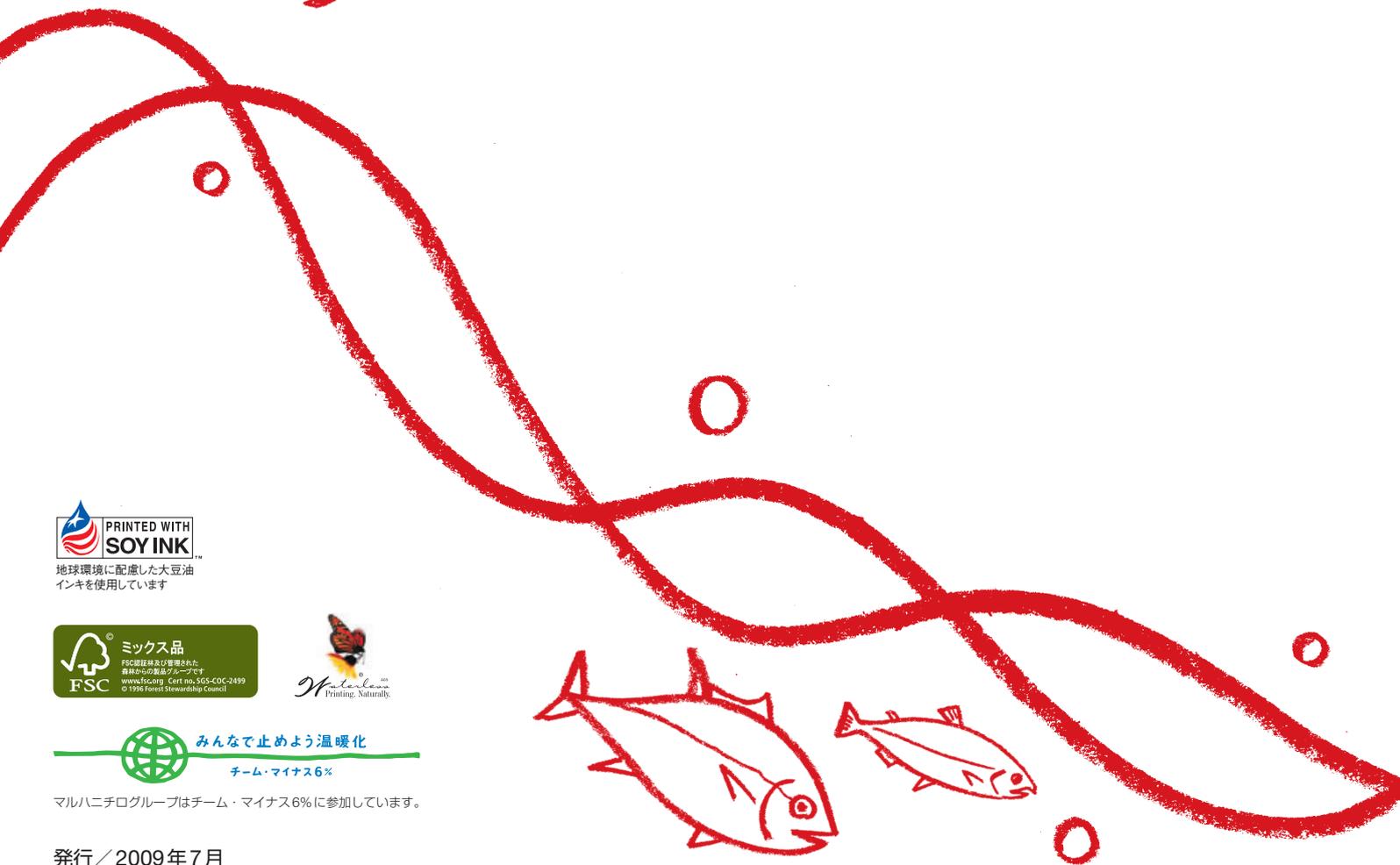
### お問い合わせ先

株式会社マルハニチロホールディングス CSR・品質保証部 CSR情報課  
〒100-0004 東京都千代田区大手町一丁目1番2号  
TEL 03-3216-0275 FAX 03-3216-0337 (月～金 10:00～17:00 祝祭日除く)

## 表紙について



マルハニチログループのスローガンである「おいしいしあわせ」をテーマとし、従業員の子どもさんを対象に写真・絵画コンテストを実施しました。「おいしいしあわせ」とはどのようなものなのかを具体化していく際の参考にするためです。コンテストは社内イントラネット上でマルハニチログループ全体において実施しました。表紙の作品は最優秀賞を受賞した村田斗佑君の「パパは花見でコックさん」です。最優秀作品は本社総合受付に掲示しています。



 PRINTED WITH  
**SOY INK**  
地球環境に配慮した大豆油  
インキを使用しています

 ミックス品  
FSC認証林及び管理された  
原料からの製造グループです  
www.fsc.org Cert no. SGS-COC-2499  
© 1996 Forest Stewardship Council



みんなで止めよう温暖化

チーム・マイナス6%

マルハニチログループはチーム・マイナス6%に参加しています。

発行 / 2009年7月  
All rights reserved, Copyright©2009  
Maruha Nichiro Holdings, Inc.