



お問い合わせ先

マルハニチロ株式会社

広報IR部

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20

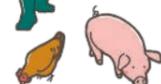
TEL 03-6833-4127 FAX 03-6833-0506



マルハニチログループ

CSR報告書

2016



- 1 目次・編集方針
- 2 理念体系
- 3 Top Message
「再生と一丸への挑戦」を通じて強化してきたグループシナジー創出力を生かして世界に美味しいあわせをお届けしてまいります。
代表取締役社長 伊藤 滋
- 7 会社概要
- 9 マルハニチロのバリューチェーン
- 特集
- 11 特集1 海の生態系を守りながら、新鮮でおいしいマグロを食卓へ
- 15 特集2 グローバルな「海洋資源の保全」と「安定供給」の両立へ
- 19 特集3 安全・安心な食の提供
- 23 特集4 健康への貢献
- 27 2015年度のCSR活動報告
- 27 Highlight 2015
- 29 ■ コーポレート・ガバナンス
- 31 ■ リスクマネジメント
- 32 ■ お客さまへの責任
- 34 ■ お取引先とともに
- 35 ■ 従業員とともに
- 37 ■ 地域社会への責任
- 39 ■ 地球環境への責任

編集方針

本冊子は、マルハニチログループが果たす社会的責任について、ステークホルダーの皆さまにわかりやすくお伝えすることを目的に編集しています。

- 「Top Message」では、中期4か年経営計画「Challenge toward 2017」における基本方針・目標とともに、成長に向けた施策を報告しています。「Challenge toward 2017」の前半2年間「再生と一丸への挑戦」の成果とともに、後半2年間の「成長への挑戦」の具体策について述べています。
- 「会社概要」および「マルハニチロのバリューチェーン」では、マルハニチログループの特長である、良質な水産物をコアに食の安定供給を支える仕組みを報告するとともに、各プロセスにおける重要なCSR活動テーマを報告しています。
- 「特集」では、中期4か年経営計画後半の2年間の「成長への挑戦」に向けた成果として、
 - ・ フロマガロの完全養殖サイクル確立と商業出荷の開始
 - ・ グローバルな海洋資源の保全と安定供給の両立
 - ・ 安全な「食」をお届けする上での品質管理体制の強化
 - ・ 健康への貢献に向けた「生涯健康計画」の取り組みについて報告しています。
- 「CSR活動報告」では、マルハニチログループの社会・環境へのかかわりと、CSR活動の取り組みについて、社会からの関心が高く、社会への影響が大きい活動を優先して報告しています。
- 読者の皆さまとのコミュニケーションを図り、皆さまからのご意見を今後の活動に役立てていくために、アンケート用紙を同封しています。ご協力くださいますようお願い申し上げます。
- Webサイトでは、より詳細なCSR活動情報や各種パフォーマンスデータなどを報告しています(2016年6月公開予定)。

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

報告対象範囲

報告対象期間

2015年度(2015年4月～2016年3月)
※一部の情報については、2016年4月以降の内容を含みます。

報告対象組織

マルハニチログループ連結決算対象会社を基本としていますが、報告の内容により、範囲に含まれない組織がある場合があります。また、範囲が限定される場合は、注記を入れています。

発行日

2016年6月(次回発行予定 2017年6月)

理念体系

世界に美味しいあわせを

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。

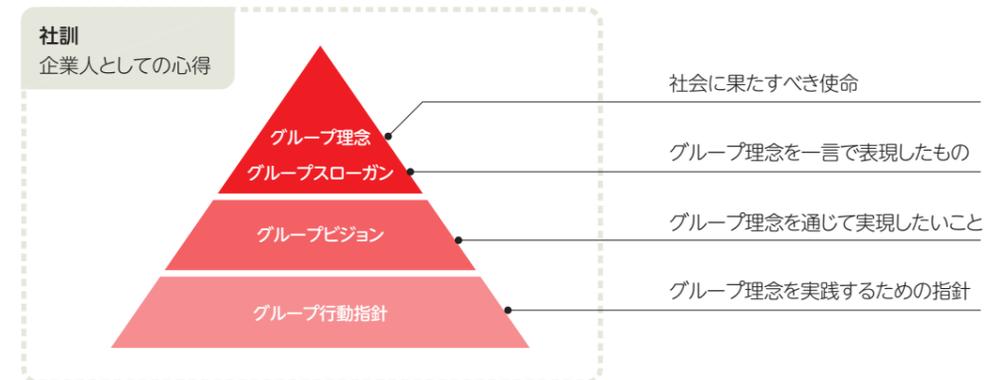
知らず知らずのうちに、顔いっぱい笑顔がひろがっている。

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。

マルハニチログループは食を通じて世界中にそんな「美味しいあわせを」お届けします。



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しあわせに貢献します。

グループスローガン

世界に美味しいあわせを

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。

平成28年熊本地震により被災された皆さまに、謹んでお見舞い申し上げます。
一日も早い被災地の復旧、復興を心よりお祈り申し上げます。

「再生と一丸への挑戦」を通じて強化してきた
グループシナジー創出力を生かして
世界に美味しいしあわせをお届けしてまいります。

代表取締役社長
伊藤 滋

「再生と一丸への挑戦」の2年を終えて

2016年3月末、当社グループは2014年度からスタートした中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の前半2年間、「再生と一丸への挑戦」期間の終了の節目を迎えました。この間、当社グループは、事件によって大きく揺らいだ社会からの信頼回復に全力を尽くすとともに、2014年のグループ6社統合による事業持株会社体制のもと、業績および商品・企業ブランドの回復に全力を挙げてきました。

その結果、2015年度は売上高、営業利益など主な経営指標においては、おおむね当初計画を上回る成果を上げることができました。その背景には、国内外のグループ全体で危機感を共有し、品質保証体制や危機管理体制、グループガバナンス体制といった経営基盤を強化しながら、原料調達から商品開発、加工・生産、保管・物流、販売までの一貫した事業機能を生かして各事業ユニットが一丸となってシナジーを追求したこと、すなわち当社グループならではの総合力を発揮できる体制が強化できた結果であると認識しています。

中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の数値目標



信頼回復への取り組み

社会からの信頼回復を図るために、当社グループでは2014年4月から、私が委員長を務める「危機管理再構築委員会」のもと、「グループガバナンス」「危機管理体制」「品質保証体制」「食品安全・フードディフェンス」「労務問題」「ブランド」をテーマとした再構築・改善プロジェクトを推進してきました。これらのプロジェクトは2016年3月末で関係部門の業務に引き継ぎましたが、継続的な活動を通じて経営基盤強化に資する着実な成果を上げています。

危機管理体制強化の面では、平時のリスクマネジメントと重大な事件・事故、大規模自然災害など有事のクライシスマネジメントの双方の司令塔役を担う「リスク管理統括部」がPDCAサイクルを活用してマルハニチログループのリスクの洗い出しから施策の推進までを統括しています。

品質保証面では、お客さまからのご指摘にかかわる問題点の早期発見を役割とする「お客様相談センター」と、食品の安全性を評価・判断する専任組織「安全管理室」を設置し

た品質保証部が連携しながら問題解決にあたり、生産工場への予防・是正処置までをPDCAサイクルを活用して継続的な改善を推進しております。

食品安全面では、ISO9001(品質マネジメントシステム)・ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を食品部門の全直営工場で取得し、商品の安全・安心に取り組んでまいりましたが、これらの取り組みをさらに進化させるため、このたび、冷凍食品事業の基幹工場である群馬工場にて、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000認証※を取得しました。当社グループ内において初めての取得です。

※FSSC22000:GF5I(Global Food Safety Initiative 国際食品安全イニシアチブ)により承認された食品安全認証スキームの1つであり、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000にTS22002-1という食品衛生管理基準を追加したものです。



JQA-FC0091

私はこうした取り組みを通じて世界最高水準の食品安全・品質保証体制を構築していくことが事件を起こした当事者の責任であり、今後の成長力を支える基盤になると確信しています。

危機管理体制の強化においては、上記のような制度やルールを確立するだけでなく、従業員の「お客さまの立場に立った安全・安心」へのマインド醸成が何よりも重要です。こうした考えから、常務以上の経営陣が講師を務める「マルハニチログループ理念研修」を当社をはじめ全国のグループ会社で実施しています。この研修は、グループ理念に込められている当社グループの社会における使命と責任、そして従業員1人ひとりが日々の業務においてグループ理念を実践するためにどのような役割を果たしているかを経営陣と従業員がお互いに共有することを目的としています。2015年度末までに累計で98拠点、約10,000人が受講し、ともにコミュニケーションを図りました。繰り返し実施することが重要であり、今後もこの「グループ理念研修」は継続してまいります。



グループ理念研修

「持続可能な資源調達」を成長につなげる

2016年度からは、中期4か年経営計画「Challenge toward 2017」の後半2年間、「成長への挑戦」期間をスタートさせます。私は、「再生と一丸への挑戦」の2年間で確立したグループ総合力を発揮できる体制を生かして、グローバルなサプライチェーン、そしてステークホルダーの皆さまとともにさまざまな社会課題を1つひとつ克服しながら持続的な成長を分かち合っていきたいと考えています。

その基軸の1つは、グローバルな資源アクセスの強化です。現在、世界では継続する人口増加と新興国の経済成長により、良質かつヘルシーなたんぱく源である魚需要が急増しており、世界規模での魚の争奪戦が始まっています。こうしたなか、当社グループは、1970年代から国際海洋法条約を見据えて海外に進出してきた実績をもとに、近年生態系を保存しながら水産物を世界各地に安定調達・供給していくためのグローバルな資源アクセスの強化に注力してきました。

2013年に資本参加した豪州のオーストラル・フィッシュリーズの取り組みは、社会課題解決のプロセスを収益向上につなげている代表的な事例の1つです。同社は海洋での持続可能な資源調達を保證するMSC認証を多くの魚種で取得するなど、南氷洋における高付加価値な魚類を世界に安定供給する体制を構築しています。2015年度は、漁業枠の拡大に応じて老朽化した船を新しい船に更新するなど、さらなる競争力強化に努めました。

環境面でも、このオーストラル・フィッシュリーズが、漁業会社として世界初となるカーボンニュートラル事業の認定会社となりました。

日本や先進国だけでなく新興国でも需要が高まるクロマグロについては、生物多様性の保存に向けて天然稚魚の国際的な漁獲規制が年々強化されるなか、当社グループは2010年に民間企業として初めて天然稚魚に頼らないクロマグロの完全養殖サイクルを実現しました。以来、人工種苗の生存率向上に取り組み、2015年度に初出荷を果たしました。

今後は年々出荷量を増やしながら、2018年には人工種苗による増加分を合わせ国内養殖マグロの約3分の1を占める4,400トンの出荷を計画しています。さらに現在は、稚魚を親魚に育てるために必要な飼料を、魚だけを原料とし



たものから植物を中心とした配合飼料に変換していく取り組みを進めているほか、クロマグロの完全養殖で蓄積した技術や知見をカンパチ、ブリに展開していく計画です。

魚や漁業がもつチカラを生かす

少子高齢化に加え、食の欧米化やライフスタイルの変化などにより「魚離れ」が進み、魚の消費量が減少傾向にある日本市場においても、さまざまな社会課題に目を向け、魚や漁業がもつチカラを最大限生かしながらいっそうの成長につなげていきます。

その代表的な取り組みが、お客さまの生涯にわたる健康維持のサポートをコンセプトとする「生涯健康計画」です。これは、原料調達から販売までの事業機能をもつ強みを生かして、DHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)といった栄養成分を豊富に含む加工食品を提案・提供する取り組みで、2015年4月から「機能性表示食品」制度が施行されたこともあり、加工食品を中心に全品目を視野に「おいさと健康」を提供する商品開発に注力しています。その一例としてDHAの「情報の記憶をサポートする機能」と銘打ったフィッシュソーセージの販売を開始しており、多くの消費者の皆さまからご支持いただいています。

こうした商品開発と同時に、地域経済の活性化も当社グループが果たすべき責任の1つです。2017年4月から稼働を開始する新石巻工場は、東日本大震災で甚大な被害を受けた石巻工場を移設して再開するもので、雇用促進はもちろん、当社グループの冷凍食品事業のいっそうの飛躍と持続的成長を担う工場として期待されています。

経営資源を生かした社会貢献活動

私は、事業を通じて社会課題の解決を図りながら成長すると同時に、世界各地で事業展開する企業として、経営資源を生かして地域の食文化やその土台となる環境保全などの社会貢献活動に努めることも重要な役割だと考えています。こうした考えのもと、当社グループでは、「環境」「食育」「次世代育成」などの取り組みを継続的に推進しています。

2015年度には、グループ会社のヤヨイサンフーズが2010年から始めた、地元の食材を使ってシェフと子どもたちが料理をつくり楽しむ「KIDS-シェフ」の取り組みが50回に達しました。

従業員1人ひとりに挑戦の機会を提供する

原料調達から販売まで、一貫した事業機能を有し、そのシナジーを追求するマルハニチログループの「成長への挑戦」を成功させるためには、国内外のグループ従業員1人ひとりが多様な業務を通じて自己の成長に挑戦することが不可欠です。経営者としての私が成すべきことは、挑戦の機会をすべての従業員に幅広く提供していくことです。

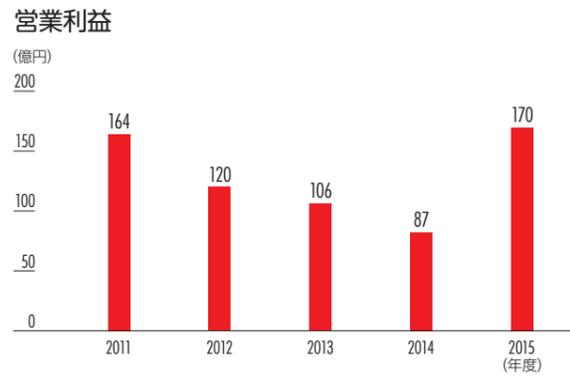
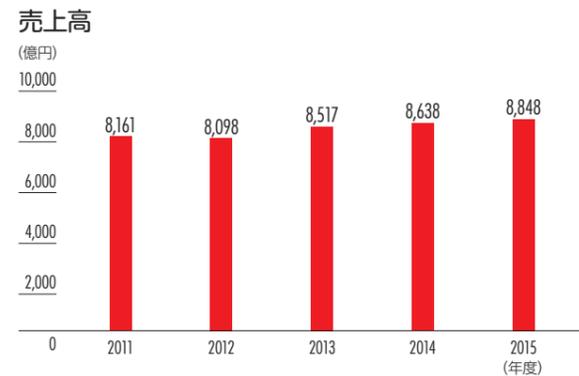
こうした考えから、当社では、日本企業の経営課題とされる女性活用を積極的に推進していく方針です。現在、新入社員の約3割は女性社員で、平均勤続年数は14.5年ですが、こうした数字を高めていくと同時に、現在3.6%にとどまっている女性管理職比率をさらに高めていくための方策が必要と認識しています。また、事業のグローバル化に応じて、日本を含めた世界各地の事業拠点間の人材交流を積極的に推進しています。現地で生活をしながら、地域固有の「食文化」に根ざした商品開発、マーケティング戦略を学び、一方でグローバルな政治・経済情勢をふまえた持続可能な調達戦略を描く力を高めていく。そうしたノウハウをもつ人材、それに向かって努力する人材であれば、国籍も性別も人種も関係なくチャンスが与えられる会社にしていくこと。それが「世界においしいしあわせを」お届けする経営者の責任だと考えています。

代表取締役社長
伊藤 滋

世界に美味しいしあわせをお届けする マルハニチロの総合力

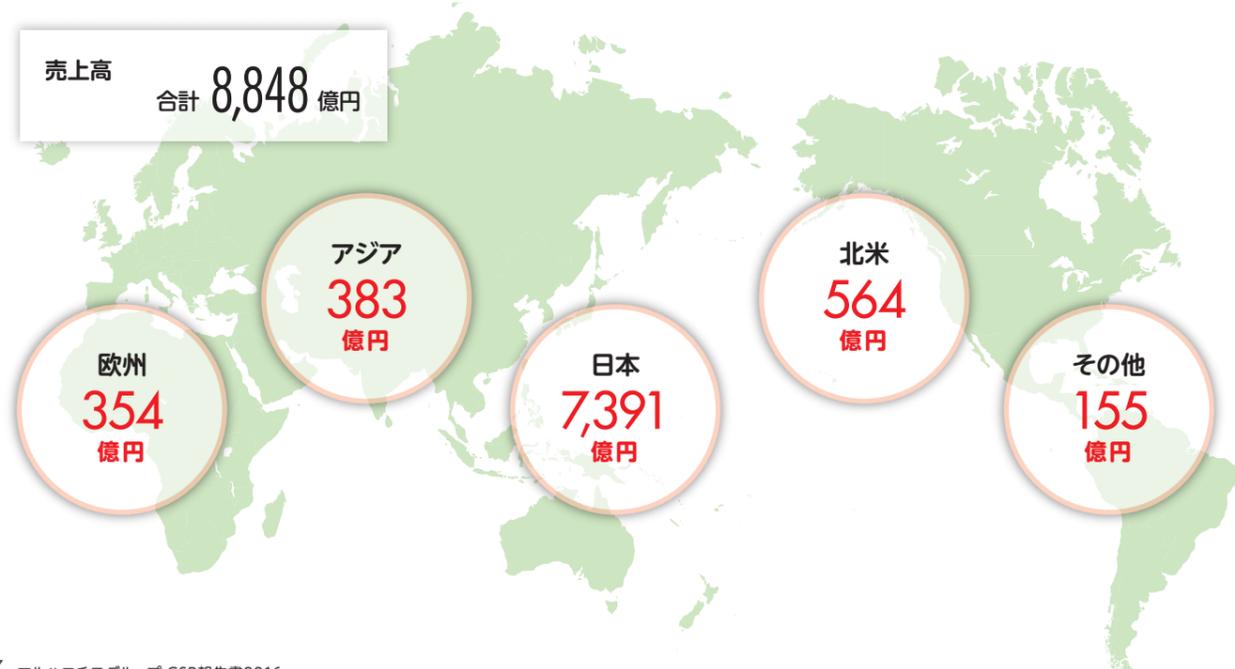
会社概要 (2016年3月31日現在)

商号	マルハニチロ株式会社	所在地	東京都江東区豊洲三丁目2番20号
英文名	Maruha Nichiro Corporation	代表者	代表取締役社長 伊藤 滋
設立年月日	1943年3月31日	資本金	200億円
主な事業内容	漁業・養殖、水産物の輸出入・加工・販売、 冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品・化成品・ 飲料の製造・加工・販売、食肉・飼料原料の輸入、 食肉製造・加工・販売	決算期	3月31日
		グループ従業員数	11,258名
		グループ会社	160社(国内76社、海外84社)



※2013年度以前の数値は、当社の親会社であった株式会社マルハニチロホールディングスの数値です(2014年4月1日、株式会社マルハニチロホールディングス、株式会社マルハニチロ水産、株式会社マルハニチロ食品、株式会社マルハニチロ畜産、株式会社マルハニチロマネジメント、株式会社アクリファーズの6社が経営統合してマルハニチロ株式会社となりました)。

地域別売上高



マルハニチロの事業機能
おいしさをお届けするバリューチェーンを支える「11の事業ユニット」
(2016年3月31日現在)

海外ユニット

グループの海外展開のスピードアップに向けて、海外市場開拓、新規事業構築を担うとともに、人材教育を含めた海外既存事業への支援業務も行っています。

漁業・養殖ユニット

漁業、養殖、海外合併事業を柱に、水産資源の安定調達に取り組んでいます。長年にわたって蓄積したノウハウ・情報を生かし、獲る漁業からつくる漁業までをトータルに推進しています。

北米ユニット

世界有数の水産資源を保有し、持続可能な徹底した資源管理を行っている米国アラスカ州に自社工場を展開し、徹底した品質管理のもと各種水産製品を生産しています。

水産商事ユニット

世界各地から、エビ、タコ、イカなどの冷凍魚介類を、原料から寿司ネタのような高次加工品まで、常にお客さまのニーズにこたえるべく多種多様な形態で安定調達し、販売を進めています。

冷凍食品ユニット

安定した原料調達力と商品開発力、技術力を融合し、お客さまニーズを実現する高品質な商品を製造。市販用/業務用ともに高いシェアを獲得しています。

荷受ユニット

国内水産物の流通の要として、卸売市場を起点とした大量かつ高速な集荷を可能にする市場を鍛えながら時代にマッチする効率的な流通に取り組んでいます。

加工食品ユニット

業界トップクラスのシェアを誇る水産缶詰、フィッシュソーセージなどのロングセラー商品に加え、さまざまなデザートやロングライフチルド商品など新市場開拓にも挑戦しています。

畜産商事ユニット

牛肉・豚肉・鶏肉およびこれらの加工品を国内外で調達し、供給しています。また、飼料原料としてのフィッシュミールにおいてもグローバルな調達・販売を進めています。

化成ユニット

水産物由来の機能性素材(コンドロイチン、スクワラン/スクワレン、DHA/EPAなど)を、医薬品、化粧品や健康食品用原料として供給しています。

戦略販売ユニット

全国規模の量販店、コンビニエンスストア、生協、外食チェーンなど広域企業の窓口としての役割を担うとともに、通信販売、介護食などの分野にも取り組んでいます。

物流ユニット

国内有数の冷蔵倉庫の保管能力をバックボーンに、輸配送・通関等を含めた総合物流サービスを提供するとともに、環境を重視した物流品質の向上に努めています。

おいしさを世界に届ける マルハニチロのバリューチェーン

世界中の自然の恵みを、世界中の食卓へお届けする——
水産物をコアとしたグローバルなバリューチェーンを通じて、
この使命を果たし続けることが、
私たちマルハニチログループにとって最大の社会的責任です。

調達する

調達

国内外の漁業、クロマグロなどの養殖、世界各地からの買い付けなどにより、水産資源を安定的に調達。また農産物や畜産品でも“安全・安心”なサプライチェーンを構築。多種多様な食材への「アクセス強化」を積極的に進めています。

重要なCSR活動テーマ

- 生物多様性(海洋生態系)の保全
- 安全な原材料の調達とトレーサビリティ

荷受・流通

国内水産物流通の要として、卸売市場で取引される水産物の市場内流通を担当。グループ内ネットワークの情報力を最大限活用し、顧客の細かなニーズに即応、さらに新商品や差別化商品を常に提案し続けて、市場内流通を活性化させています。

- 流通時の品質管理
- お取引先とのコミュニケーション

生産・加工する

安定した原料調達力をベースに、冷凍食品、缶詰、フィッシュソーセージなど多様化する食のニーズにこたえるさまざまな加工食品を生産。水産物由来の「DHA」など、健康志向に対応した機能性素材も幅広く提供しています。

- 食品安全・品質保証体制づくり
- 労務環境の向上と従業員とのコミュニケーション
- お客さまの健康に寄与する商品の開発
- 工場周辺地域社会への貢献
- 生産活動にともなう省エネ・CO₂排出の削減

保管・輸送する

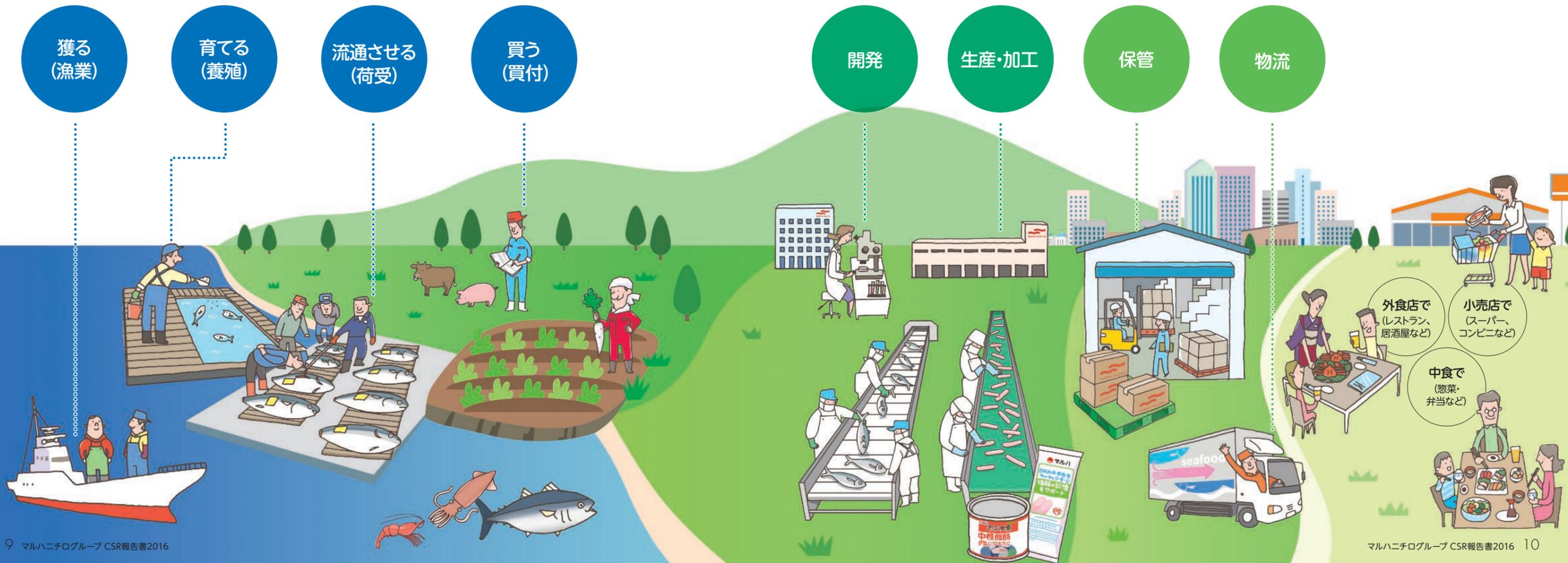
生産、加工した商品は“おいしさ”と“安全性”を確保した物流体制で全国にお届け。冷凍・冷蔵品の保管に欠かせない強力な冷蔵倉庫ネットワークを日本全国に整備。環境を重視した物流品質の向上との両立をめざし、さらなる強化を図ります。

- 輸送時の安全
- 輸送時の省エネ・CO₂排出の削減
- オゾン層破壊防止(脱フロン)

食卓へ

グループが調達、生産・加工する多様な商品を小売店、外食店、中食など幅広いチャネルで販売。通販や介護食事業にも取り組んでいます。

- 商品情報の適切な発信・開示
- お客さまとのコミュニケーション



完全養殖 マグロの可能性。

世界的な日本食ブームの広がりなども相まって、マグロ類の消費量が年々拡大するなか、「海洋資源の保存」と「マグロの安定供給」という相矛盾する社会の要請にこたえるために、マルハニチロは、完全養殖マグロの普及・拡大に向けた挑戦を続けています。

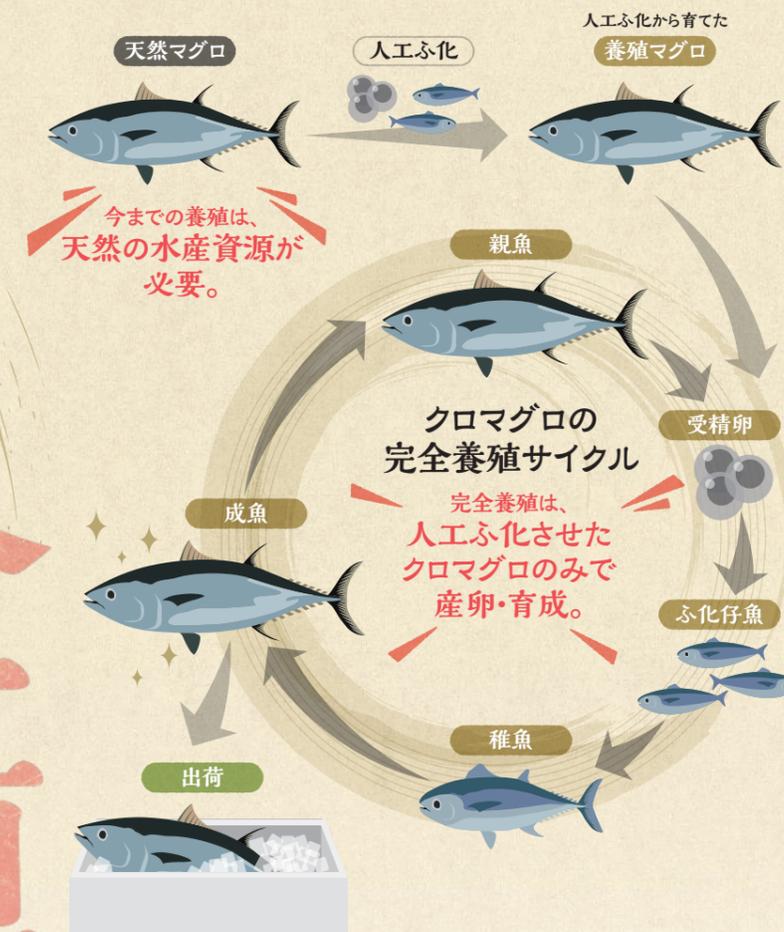
2015年6月、民間企業初の完全養殖マグロの商業出荷を開始。

世界的な人口増加のなか、冷蔵施設の整備が進む新興国では良質なたんぱく源として、先進国では健康食として魚食需要が高まっています。なかでも、日本食ブームなどを背景にマグロ類の消費量は年々拡大しており、資源管理が世界的な課題となっています。また、漁獲競争によって海洋生態系が崩れる懸念もあることから、近年は複数の国際管理機関によるマグロ類の漁獲量規制が年々強化されています。こうした情勢を受けて、日本においては1990年代から、マルハニチロを含む複数の事業者によって、生後3か月以内のヨコワ(幼魚)を仕入れ、生け簀で一定期間育てて出荷する天然種苗(ヨコワ)養殖事業が始まりました。しかし、ヨコワの漁獲競争が激しくなるなか、天然資源に頼らず安定的にクロマグロを供給する手段として“完全養殖サイクルの確立とその商業出荷”に期待が寄せられていました。

こうしたなか、マルハニチロは、1987年に完全養殖への挑戦を開始。ところが当時、クロマグロの生態はその大部分が未知の世界であり、さまざまな試行錯誤を重ねたものの商業的な出荷に足る数の成魚を育てることができず、1996年にプロジェクトをいったん終了することとなりました。しかし2000年以降、天然クロマグロの資源量が急激に減少したことを受け、将来にわたってクロマグロの安定供給責任を果たしていくためには“完全養殖”の実現が不可欠と考え、2006年にプロジェクトを再開。その4年後の2010年に民間企業として初の完全養殖に成功し、2013年には事業規模での大量生産に成功しました。

そして2015年6月、完全養殖マグロの商業出荷を開始。大きな注目を集めた完全養殖マグロの出荷・販売開始は、30年近くに及ぶ試行錯誤の末に結実したのです。

完全養殖



天然資源に負荷をかけない養殖で、計画的な“育てる漁業”を。

「完全養殖」とは、人工ふ化させたクロマグロを親魚に育て、その親魚が生んだ受精卵を、ふ化～稚魚～成魚まで育てることを指します。マルハニチロが2010年にクロマグロの完全養殖に成功した当時、親魚から採取した約100万個の受精卵から稚魚(人工種苗)まで成長したのは数百尾程度であり、最大の課題は、人工ふ化によって生まれた人工種苗の生存率の向上でした。この課題の解決に向けてマルハニチロは、生育環境の改善や餌の工夫などを積み重ね、着実に人工種苗の生存率を高めていきました。

しかし、これら人工種苗の育成も、まだまだ天然種苗(ヨコワ)養殖に比べて実用性は低いのが現実です。一方で、天然資源保護の観点から、2015年にはマグロ未成魚(30kg以下)の漁獲量規制が強化されるなど、天然種苗を取り巻く環境が厳しくなっていくことも事実です。マルハニチロは、今後も人工種苗の生存率向上と品質安定化に向けて知見を積み重ね、天然資源への負荷軽減と稚魚の安定確保による計画的な事業運営に努めていきます。



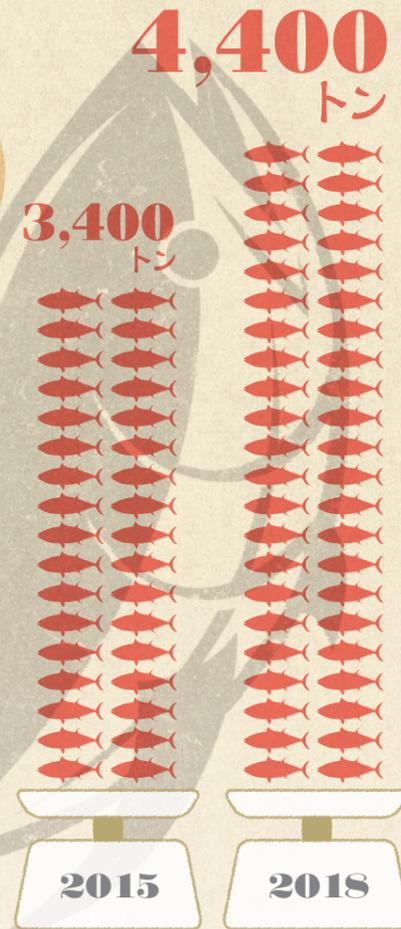
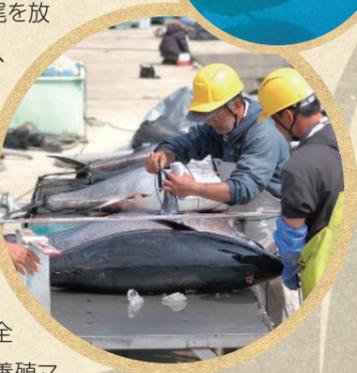
2018年、天然養殖と人工種苗合わせて
年間4,400トンの生産量をめざして。

2016年度からは、鹿児島県(奄美)や三重県(熊野)で育てた完全養殖マグロの本格出荷を開始する予定です。

また、今後のさらなる生産力増強に向けて、ブリ養殖場の「アクアファーム」(大分県佐伯市)に、クロマグロ人工種苗専用の養殖場を新たに開設。2015年春、奄美の養殖場で約5kgまで育てた完全養殖の幼魚2,500尾を放ち、育成を開始しました。順調に育っており、2016年1月末現在、クロマグロは約18kgにまで育っています。2016年度中に、生け簀を増設し、今後50~80kg程度まで育て、2017年より出荷を開始する予定です。

このアクアファームでの生産が軌道に乗る2018年には、マルハニチログループ全体で天然養殖と人工種苗を合わせて国内養殖マグロの約3分の1を占める4,400トンになる見込みです。

マルハニチログループは、これからも、海洋資源の保全を図りながら、日本の、そして世界のお客さまにおいしい魚を安定的にお届けしていきます。



In Focus

品質・海洋資源保全・環境保護…
さまざまな観点からの徹底した餌へのこだわり

これまでのマグロ養殖では、日本近海で漁獲されたサバなどの小型魚をマグロの餌として用いてきました。しかし近年、これらの魚の漁獲量が減少傾向にあり、さらには食用として利用されるようになってきたことから、養殖で用いる餌においても海洋資源保全への配慮が求められています。

マルハニチロは、さまざまな種類の魚にビタミンなどを配合した粉末飼料を加え粒状に成形した「モイストペレット」と呼ばれる飼料への切り替えを進めています。また、マグロの品質向上に向けて、協力会社である林兼産業(株)と共同で、栄養バランスの良い配合飼料の開発にも取り組んでいます。2015年秋から利用を開始した改良版の「新型ツナフード」は、おまんじゅうのように中身を薄皮で包み込んだ二重層で成形されたもので、ソーセージのようなフィルムに包まれていた旧タイプに比べてマグロの食いつきが非常に活発になり、消化もしやすくなりました。

配合飼料の利用には、マグロの品質向上はもとより、水質や海底への環境負荷を減らし、流通や保管に必要な輸送エネルギーも削減できるというメリットがあります。今後さらに新型ツナフードに改良を加え、稚魚から一貫して利用していくことで、「配合飼料で育てた完全養殖マグロ」として、海洋資源・環境に配慮したマグロの生産・販売をめざしていきます。



新型ツナフード



給餌の様子

世界唯一の人工ふ化マグロ専用養殖場を開設
「アクアファーム」

おいしい しあわせを、 世界へ。

世界的な魚食需要の高まりから、水産物の需給バランスが乱れ、価格の高騰や乱獲をもたらし、さまざまな海洋資源が枯渇の危機に瀕しています。マルハニチログループは、世界最大規模の水産物サプライヤーとして水産物の「安定調達・供給体制の確立」と「多様性保全」という経済・環境の両側面から、海洋資源の保全に取り組んでいます。

人口の増加と健康志向の高まりを背景に高まる「世界の魚食需要」にこたえる。

今、世界では、途上国における著しい人口増加、新興国の経済発展による冷凍・冷蔵技術の向上、さらには、欧米先進国における健康志向の高まりを背景とした魚食ブームなどのさまざまな理由から魚食需要の拡大が続いています。こうした世界的な需要拡大とともに、水産物市場では価格の高騰とともに、魚の激しい争奪戦が繰り広げられるようになってきました。この資源争奪戦は、適正な資源管理手法が採られていない海域や魚種については、水産資源の減少・枯渇や生物多様性が失われていくことへの懸念など、国際的な課題を引き起こしています。水産物の安定調達・供給体制の確立という経済面での課題、そして、水産資源の多様性保全という環境面での課題。これら課題の克服を通じて、「良質

なたんぱく源である魚介類を世界のお客さまに安定的に供給する」という企業としての使命を果たしていくために、マルハニチログループは、グローバルな資源アクセスの強化をはじめ、調達・供給体制の整備に積極的に取り組んでいます。

世界の食用魚介類供給量と人口の推移



出典:平成26年度 水産白書
資料:FAO「Food balance sheets」、UN「World Population Prospects」、農林水産省「食料需給表」





In Asia

良質な水産商品を世界に届ける「加工」拠点として

欧州や北米をはじめ、オセアニアなど世界中から調達した水産加工原料を、アジア各地の拠点に集め、消費者ニーズに沿った加工・製品化を行ったうえで、再び世界のマーケットに向けて安定供給しています。

CSR Action

良質な水産資源を活用して社会の要請にこたえる

魚食普及の使命のもと、時代は高齢社会から超高齢社会に突入し、食を通じた社会貢献をする商品づくりとして、2000年に病院給食ルートからの要望で開発した完全に骨を除去した「骨なし魚」があります。多くのお客さまに認められ、市場も成長しました。マルハニチロは、アジア各国の現地法人・関係グループ会社と協力し、社会の要請にこたえる商品の安定供給に努めています。



In Oceania

世界的に激化する調達競争を勝ち抜き、良質な水産資源アクセスの強化を図る

マルハニチログループは、中期経営計画の成長戦略の1つに「新たな海外水産資源アクセスの確保」を掲げ、海外企業との積極的な協業を推進しています。この一環として、2013年、豪州の漁業会社 オーストラル・フィッシャリーズをグループに迎えました。

CSR Action

漁業会社として世界初! 「カーボン・ニュートラル」*認証を取得

オーストラル・フィッシャリーズは、2016年1~12月の自社操業にともなうCO₂総排出量を27,422トンと試算し、これを相殺するために西オーストラリア州にある小麦地帯におよそ190,000本の木々を植えることを決定。この取り組みが「カーボン・ニュートラル」認証を受けました。この取り組みを、水産資源の安定供給につながるさらなるステップと位置づけ、今後は「CN Fish」ブランドロゴを商品に展開し、環境配慮商品の拡販を進めていきます。

*カーボン・ニュートラル:事業において排出されるCO₂総排出量と同量のCO₂量を吸収する対策を打つことでCO₂排出量をゼロにすることです。



In North America

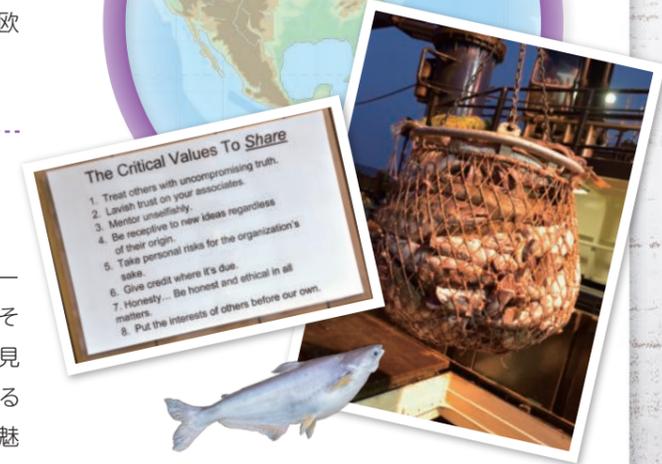
安定した漁獲量をベースに新商品の拡大へ

北米の漁場は、ベーリング海のスケソウダラをはじめ、サケ・カニ・底魚類など資源管理が徹底され、常に安定した漁獲量が見込まれるのが特徴です。市場も健康志向の高まりから、ヘルシーフードとして認識されている水産物の消費は安定的に伸び、拡大しています。今後は、欧州や米国内の販売力強化と加工品の販売に注力していきます。

CSR Action

フェアネスを重視したダイバーシティマネジメントを推進

2012年に事業統合した、ウエストワードシーフーズとアリエスカシーフーズは、各々の特色や良い点を生かし、さらに伸ばす経営を行い、それを企業文化として育ててきました。こうした歴史から、さまざまな見識やアイデアをもつ人材を正当に評価し、多様性を会社の力に変える「フェアネス」が、会社の大きな強みとなるとともに、従業員にとって魅力ある職場づくりにつながっています。



In Europe

海洋資源の保全と安定供給の両立へ

欧州は有数の漁場があり供給地としての役割も大きく、英国や南欧などでは、古くから魚を食べる習慣がありますが、近年では、健康志向の高まりから魚のヘルシーさや、おいしさが広く伝わり、今後の消費拡大が期待されています。

CSR Action

ASC認証*商品の普及・拡大をめざして

欧州市場における販売拡大の戦略拠点として、2013年にマルハニチログループに加わったシーフード・コネクションは、持続可能な水産資源の利用に向けて、ASC認証商品の普及・拡大に努めています。2011年には、ベトナムにおけるASC認証商品生産に向けたパイロットプロジェクトを開始。2015年に商品の調達を開始しました。

*ASC(Aquaculture Stewardship Council:水産養殖管理協議会)認証:環境に大きな負担をかけず、地域社会にも配慮した「責任ある養殖水産物」であることを認証するもの。認証を受けた商品にはエコーラベルを表示することができます。





体制の強化と意識の醸成へ。

マルハニチログループは、食品企業としての社会的責任を果たし、お客さまに信頼され、安全で安心な商品・サービスをお届けするために、品質の維持・向上に向けて取り組んでいます。

国内の直営工場からグループ会社、海外工場、物流拠点へと対象を広げながら「フードディフェンス管理基準」に沿って継続的な改善を実施。

2013年11月に発生した農薬混入事件をふまえ、マルハニチログループは2014年4月から、従来から取り組んでいた「食品安全」に、新たに「フードディフェンス」の考えを組み込んだプロジェクトを結成しました。その目的は、すべての事業所の食品安全保証レベルの底上げを図り、品質の維持・向上に向けた品質保証体制を構築していくことです。

この目的に沿って、プロジェクトでは、活動の「目標」と「5つの方針」を定めました。方針には、「職場環境」や「意識」といった「人的要素(ソフト)」と「施設管理(ハード)」の双方の観

点を取り入れました。安全・安心を確保するためには、安全安心カメラといったハード面の充実だけでなく、「人」の面からもアプローチし、「世界に美味しいあわせを」という当社グループの誇りと責任を、現場からトップまでの共通認識としてもてるような環境をつくっていくことが重要だからです。

また、国内外の最新のセーフティガイドライン*をふまえて、「人・施設」のマネジメント手法を定めた「フードディフェンス管理基準」を制定。2014年6月に生産工場版を、8月には物流版を発行しました。その後は、管理基準をもとに各事業

所に設置した「フードディフェンスチーム」による自己点検を実施しました。この自己点検に加え、評価の仕方を確認する「フードディフェンス研修会」も実施しています。材料も工程も規模も異なるなか事業所に最適な評価基準を確立・定着させていくためには、多様な視点で「評価の目」を養うことが重要だからです。ちなみに、管理基準の評価ランクは、3段階あり、評価の低い事業所に対しては、PDCAサイクルを活用してA評価になるまで改善を繰り返しています。

こうして国内のマルハニチロ直営工場からグループ会社の工場、タイや中国など海外のグループ会社へと対象を広げながら点検を繰り返していきました。2015年3月末にプロジェクトが終了した後は、環境・品質保証部(現 品質保証部)が業務を引き継ぎ、2015年度は、国内の物流拠点・協力工場へと点検の対象を広げて取り組みを着実に進捗させるとともに、各事業所でも活動のレベルアップを図りました。

こうした2年にわたる取り組みの結果、各工場では従業員が職場に最適な施策を自主的に考える風土——“自分ごと”として安全・安心を考える文化が醸成されつつあります。また、品質マネジメントの体制面においても、食品部門の全直営工場では、ISO9001(品質マネジメントシステム)、ISO22000(食品安全マネジメント)の認証を取得しています。さらに、2016年3月には、冷凍食品工場の基幹工場である群馬工場で、食品安全マネジメントシステムの国際規格FSSC22000認証をマルハニチログループで初めて取得しました。

「安全・安心な食」の追求に終わりはありません。マルハニチログループは、これからも食品安全の第一人者をめざして取り組みを継続していきます。

*日本の食品防御研究の第一人者である奈良県立医科大学の今村知明教授グループによる「食品防御ガイドライン」、米国製パン研究所(AIB)のフードセーフティガイドラインなど。

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、風通しの良い職場環境をつくります。
2. お客さま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。



群馬工場FSSC22000認証を取得

国内のマルハニチロ(株)全直営工場ではISO9001(品質マネジメントシステム)、ISO22000(食品安全マネジメント)の認証を取得しています。これらの取り組みをさらに進化させていくために、2016年3月、冷凍食品工場の基幹工場である群馬工場では、食品安全マネジメントシステムの国際規格FSSC22000認証を当社グループで初めて取得しました。この認証は、GFSI(Global Food Safety Initiative 国際食品安全イニシアチブ)により承認された食品安全認証スキームの1つであり、ISO22000にTS22002-1という食品衛生管理基準を追加したものです。

取得概要

- 認証登録事業者 マルハニチロ(株) 群馬工場
所在地: 群馬県邑楽郡大泉町吉田1201
- 適用規格 FSSC22000
- 認証登録日 2016年3月4日
- 認証登録活動範囲 冷凍食品の設計・開発および製造
- 審査登録機関 一般財団法人 日本品質保証機構



「農薬混入事件を風化させない日(安全・安心再確認の日)」を設置

マルハニチログループは、社会全体に多大な影響を与えた農薬混入事件を風化させることなく反省し、消費者の皆さまへの責任をすべてにおいて優先して果たすという食品企業としての使命について立ち戻る機会をグループ全体で共有するために、最初の異臭苦情が発生した11月13日を「農薬混入事件を風化させない日(安全・安心再確認の日)」と定めています。当日は研修や特別企画行事を開催することで、毎年、事件の教訓を新たにしています。また、毎年9月を「品質管理再確認運動」強化月間と定め、グループ全体で品質管理体制を確認する活動を展開しています。

グループ理念研修の実施

「世界に美味しいあわせを」提供する企業グループとしての使命と責任を従業員1人ひとりが認識し、日々の業務で実践していくために、2014年に策定した新理念体系をもとに、「マルハニチログループ理念研修」を継続的に実施しています。2015年度末までに、累計で98拠点、約10,000人の従業員が経営陣とともに日常業務とグループ理念のかかわりについてディスカッションしました。



多角的な視点から“食の安全・安心”を強化し続けています。

築地フレッシュ丸都ISO9001認証取得

2015年12月、業務用水産製品の商品開発および製造を行う(株)築地フレッシュ丸都が、JQA(一般財団法人 日本品質保証機構)よりISO9001:2008の登録証を受領しました。これにより、国際規格で認められた品質マネジメントシステムの適切な維持・運用が実証されましたが、今後も、全従業員で品質マネジメントシステムを効果的に運用し、安全・安心な製品の提供に向けて品質の維持・向上を追求していきます。



取得概要

- 認証登録事業者 (株)築地フレッシュ丸都
所在地: 東京都中央区豊海町12番14号
- 適用規格 ISO9001
- 認証登録日 2015年12月25日
- 認証登録活動範囲 製造部門における業務用の水産製品
(マグロ製品、生鮮魚介類製品、魚加工品)の商品開発および製造
- 審査登録機関 一般財団法人 日本品質保証機構



トレーサビリティシステムによる品質管理

マルハニチロは、冷凍野菜の安全性と履歴を管理する独自の品質管理システム「キャリアコントロールシステム(CCS)」により、高度な安全性を確保しています。キャリアコントロールシステムでは、「専用農場での栽培」「厳しい農薬検査」「製品まで全工程の記録」の3つを1つひとつの商品について徹底しています。現在は、中国の冷凍野菜工場で適応しています。

CCS安心の3つの柱

1 指定農場

原料はマルハニチロ基準にもとづき栽培管理を行っている指定農場にて収穫しています。



2 農薬管理

アモイ大学の研究機関が、各工場の残留農薬の分析を指導しています。



3 履歴管理

パッケージ裏面に印字されたLOT番号によって、栽培・加工・包装・出荷などのすべての記録がトレースできます。



マルハニチログループの 「生涯健康計画」

現在、マルハニチロが提唱している「生涯健康計画」は、食生活を通じてお客さまの生涯にわたるカラダとココロの健康維持をお手伝いしたいという想いから生まれた、研究開発コンセプトです。このコンセプトがどのような背景から生まれたのか、また、これまでの取り組みや成果、今後の目標などをマルハニチロ中央研究所の小梶 聡所長に聞いてみました。

中央研究所発で誕生した グループが一丸となるビジョン

「生涯健康計画」という言葉は、マルハニチログループとしての力を最大限に高めて事業を展開していくために、2009年8月、中央研究所がグループ全体に向けて発信しました。生涯健康計画の根底にあるのは、私たちが提供する食品を通じて、お客さまの健康維持を一生にわたってお手伝いしたいという想いです。そこで、「最初の一口から、最後の一口まで。一生のおつき合い」をコンセプトに、お子さま、育ち盛り、働き盛り、セカンドライフという各ライフステージにあった食品を提案・提供できるよう、研究開発を進めています。

具体的には、「栄養機能」「嗜好性」「生理機能」という食品が持つ3つの役割にもとづき、お客さまが、「栄養価が高いものを、各ライフステージに必要な量とバランスで食べること」「おいしくたのしく食べること」「生理機能の衰えをサポートすること」ができるよう、これら3つの役割の開発領域で、新技術の確立に取り組んでいます。

3領域の研究成果を応用し 画期的な食品を次々に開発

各領域の開発状況をご紹介します。【栄養機能研究】では、素材の良さを最大限に生かす加工技術の開発を追究しており、たとえば、グレープフルーツの果肉の色みや食

Pickup

魚には優れた栄養成分がたっぷり

魚は良質なたんぱく質だけでなく、身体に良いDHA・EPAやビタミン類、ミネラルを豊富に含んでいます。

<p>たんぱく質 身体の成長・維持に役立つ</p> <p>成人の1日所要量 男性70g、女性50g (妊婦60g、授乳婦70g) 成長期(男子85g、 女子70g)</p>	<p>DHA・EPA いろいろな機能が期待</p> <p>認知症予防、 中性脂肪低減など</p>	<p>ミネラル とくに骨にはカルシウムが豊富</p> <p>成人の1日所要量 男女600g(妊婦900g、 授乳婦1100g) 成長期(男子900g、 女子700g)</p>	<p>ビタミン類 身体の成長・維持に役立つ</p> <p>ビタミンDは魚に特有</p>
---	---	--	--

感、栄養成分を自然に、品質を落とさず剥皮できる技術を開発。この技術を使用して、2010年に「旬生グレープフルーツゼリー」を販売しました。現在は、この技術をほかのキャンディ類にも適用し、これまででない、より高品質な果物入りデザートを開発するなどの成果を上げています。

【嗜好性研究】では、おいしさの視える化に取り組んでいます。おいしさの絶対評価法である定量的記述分析法(QDA法)を業界でいち早く導入し、食感・味・香りなどの官能評価を数値化するとともに、その食品が持つ成分・物性との関連を調査することで、食品のおいしさを科学的に追究しています。また、この技術と嗜好調査を組み合わせて消費者に好まれる食感・味・香りなどと成分・特性などとの関連づけを行い、食品の開発や評価に役立てています。

【生理機能研究】では、私たちが圧倒的な強みを持つ魚由来の健康栄養素であるDHA(ドコサヘキサエン酸)とEPA(エイコサペンタエン酸)を研究し、さまざまな効果効能を検証しています。さらに、中性脂肪の低下を促したり、情報の記憶をサポートする機能性表示食品も、開発・販売しています。このほか、鮭の白子から抽出するプロタミン、サメの軟骨から抽出するコンドロイチンなどの研究も進めており、加工食品やサプリメントの開発に生かしています。

中央研究所 所長
小梶 聡

カラダとココロのゆたかさを 実現するために

「生涯健康計画」は、「カラダのゆたかさ」と「ココロのゆたかさ」の2本を柱として、私たちが提供する食品によって生活をゆたかにすることをめざしたものです。

「カラダのゆたかさ」については、これら3つの開発領域で進めている研究をより強力に推進し、既存素材の新機能や新たな機能性素材の探索・開発で多くの成果を上げることによって実現していきます。「ココロのゆたかさ」は、「おいしいは、たのしい」「たのしいは、うれしい」「うれしいは、しあわせ」をコンセプトに、機能性素材の研究開発成果を存分に生かすことで、魅力があり、お客さまに選ばれる食品を次々に開発して実現していきます。そのために現在、中央研究所の研究メンバーが事業部の商品開発会議に参加して議論を重ねるなど、中央研究所、各事業部の開発部門、そしてマーケティング部門の連携を強化しています。



マルハニチロでは、こうした取り組みを積極的に進め、世代、年齢、環境などが異なるさまざまな方へのニーズ、不足しがちな部分などを深掘りすることによって、これまで成果の少なかった分野もいち早く強化し、各ライフステージにあった食を提案・提供することで、お客さまのカラダとココロがゆたかになって満たされることをめざしていきます。

研究開発事例

“鮭の白子”の成分を 新しい「オーラルケア素材」に活用

中央研究所では、鮭の白子から抽出・精製した機能性素材「プロタミン」の研究開発に取り組んでいます。「プロタミン」は、微生物への抗菌性があり、食品保存料として利用されています。中央研究所では、「プロタミン」を酵素で分解することにより、義歯(入れ歯)の方に多い口腔カンジダ症状を引き起こすカンジダ菌への抗菌活性が増大することを発見しました(特許取得済)。さらに、プロタミンを酵素で分解した素材は、歯周病原菌に対する抗菌活性も認められています。こうした効果から中央研究所では、プロタミン酵素分解物を天然物由来の安全な「オーラルケア素材」として展開し、グループ内や外部のビジネスパートナーとの協業により、さまざまな商品化を進めています。

プロタミン酵素分解から
抗菌性の高い活性ペプチドを決定

オーラルケア素材へ!
抗カンジダ(特許化) /
抗歯周病原菌(特許化検討中)

各用途に適した
応用研究を推進!



「食の安全・安心」と「健康」に貢献する食品情報の表示へ マルハニチロの機能性表示食品

健康の維持や増進など、科学的な根拠にもとづいた機能が事業者の責任でわかりやすく表示されているので消費者が正しく選べる。さらに、安全性も確保されている。これが、2015年4月の制度化で誕生した機能性表示食品*です。

長年に及ぶDHA・EPA研究成果を生かし業界初、カテゴリー初を次々に開発

機能性表示食品制度の実施を受け、マルハニチロでは、長年続けてきたDHAとEPAに関する研究成果をもとに、機能性表示食品の開発にいち早く取り組みました。DHAは、肝臓で中性脂肪が合成されるのを抑え、肝臓から血液へ中性脂肪が分泌されるのを抑制する効果が確認されており、継続的な摂取は中性脂肪の低下を促すことが認められています。さらに、脳機能の改善や神経系の発達に対しても良い影響を与えられとされており、臨床試験によって、加齢にともなう短期記憶や認知機能の低下を抑制する効果を確認することができました。また、こうした機能を持つDHA・EPAを商品開発に生かす

ことで、マルハニチロは、業界初やカテゴリー初となる機能性表示食品を開発。2016年4月時点で、DHA・EPAを関与成分に中性脂肪を低下させる機能に注目した食品が6品、DHAを関与成分に情報の記憶をサポートする機能に注目した食品が5品、合わせて11品について、消費者庁で届出が受理され、そのうちの6品を発売しています。(2016年7月1日現在 9品を発売)

*機能性表示食品:事業者の責任において、科学的根拠にもとづいた機能性を表示した食品で、販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

中性脂肪が気になる方に さけフレーク

20g(内容量の1/3)中に中性脂肪を低下させる機能があるDHAとEPAが合計860mg入っています。



情報の記憶をサポート DHAのチカラ フィッシュソーセージ

DHAを関与成分とする商品として初めて、情報の記憶をサポートする機能が受理された機能性表示食品です。マイルド&ソフトな味付けで、1本(50g)あたりDHAが880mg入っています。



中性脂肪が気になる方に 油そのまま ツナフレーク

まぐろ油漬オリーブオイル仕立て
1日あたりの摂取目安量70g(1缶)中に、中性脂肪を低下させる機能があるDHAとEPAが合計860mg入っています。

中性脂肪が気になる方に さば水煮

缶詰初の機能性表示食品という快挙を達成!さらに天然原料由来のDHAとEPAを添加ではなく含有(1缶あたり合計860mg)した点でも初となった、マルハニチロ第2号の機能性表示食品です。



中性脂肪が気になる方に 食事でサポート フィッシュソーセージ

マルハニチロの記念すべき機能性表示食品の第1号。フィッシュソーセージとしても日本初、業界初となった食品です。1日あたりの摂取目安量2本(80g)中、DHAとEPAが合計1,060mg入っています。



新石巻工場 建設工事の安全祈願祭を実施

マルハニチロは、2016年3月、東日本大震災で多大な被害を受け移転新築する石巻工場の安全祈願祭を行いました。新石巻工場は、冷凍食品事業の生産主力工場として機能・生産能力を大幅に増強し、年間6,600トンの生産を見込んでいます。また、従業員については、地域雇用の推進はもちろん、震災により日本各地への異動を余儀なくされたマルハニチログループ従業員も募る予定です。安全祈願祭にご参加いただいた亀山石巻市長から「新工場の建設は石巻の産業復興の励みになる」との言葉をいただきました。



安全祈願祭



新石巻工場の外観イメージ図

新物流センター「出水物流センター」 2016年8月操業開始に向けて

マルハニチロ物流は、近年の食に対する安全志向の高まりを背景に、食材の鮮度を生かしたまま冷凍保存した農畜製品のニーズが増加していることや、地元企業からの「凍結機能を有する倉庫施設を整備して欲しい」との強い要望を受け、物流センターの新設を進めてきました。操業開始は2016年8月を予定しており、稼働後は、地元食料品製造業者の皆さまとの連携をよりいっそう強化するとともに、地域経済への貢献に努めていきます。



出水物流センター外観(建設中)



低温室 A (仮名)



アマモの花枝を採取



花枝

国土交通省

「東京湾UMIプロジェクト」※

協力企業に選定



マルハニチロは、2015年度から官民が連携して東京湾の環境改善に取り組む国土交通省の「東京湾UMIプロジェクト」に参加・協力していますが、2016年3月に本プロジェクトの協力企業に認定されました。今後もこの活動への参加を通じて海中の生物多様性保全に貢献していきます。

※東京湾UMIプロジェクト:国土交通省による「東京湾再生行動計画」の施策の1つ。東京湾のゆたかさを取り戻すために、海の「生き物のゆりかご」といわれるアマモの群生地「アマモ場」を再生して生物多様性を確保するとともに、活動を通じて海への理解や関心を高めることを目的としています。アマモは、水深1～数メートルの沿岸砂泥地に自生する海草の一種でアマモが群生するアマモ場は潮流を和らげ、外敵から隠れる場所にもなるため、魚類や水中生物などの産卵・生息場所となります。



当社は平成28年1月日本政策投資銀行(DBJ)よりDBJ BCM格付融資を受けました。

日本政策投資銀行より

BCM格付を取得

マルハニチロ(株)は、2016年1月、(株)日本政策投資銀行(DBJ)が行う「DBJ BCM格付」を取得しました。「DBJ BCM格付」は、DBJが防災および事業継続への取り組みが優れた企業を評価・選定するもので、「危機管理体制」「自社代替戦略を実行する仕組みの構築」「事業戦略に必要な経営資源や、被害想定にもとづくボトルネックの特定と全社レベルでの情報共有」などの取り組みが高く評価されました。

「青森ねぶた祭」 に出陣

「青森ねぶた祭」は、国の重要無形民俗文化財に指定され、期間中毎年250万人以上の観光客が訪れる東北三大祭りの1つです。2015年、大型ねぶたは22台制作されました。「マルハニチロ俊武多会」は、1953(昭和28)年より青森ねぶた祭に出陣し、2015年で49回目となりました。全国から多くのお取引先やお客さまをお招きし、壮大な地域文化に触れていただく機会になりました。2016年は、50回目の出陣を迎えます。今後も地域への貢献を果たしていきます。



2015(平成27)年出陣ねぶた

「三国志より 張飛 長坂橋に吼える ねぶた制作 手塚茂樹」

コーポレート・ガバナンス

迅速な経営の意思決定を図るとともに、
チェック機能の強化により
法令の遵守と透明性の高い経営の
実現をめざしています。

Web 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

基本的な考え方

マルハニチログループは、さまざまなステークホルダーと公正で良好な関係を構築し、マルハニチログループの持続的な成長と長期的な視野に立った企業価値の向上をめざします。そのため、意思決定の迅速化を図るとともに、チェック機能の強化を図ることで、経営の健全性、透明性、効率性を確保することを重要な課題と位置づけ、コーポレート・ガバナンスの強化に取り組みます。

なお、マルハニチログループのコーポレート・ガバナンスに対する基本的な考え方と方針については、2015年12月に制定した「コーポレート・ガバナンス・ガイドライン」にまとめ、当社Webサイトに公表しています。

コーポレート・ガバナンス体制

マルハニチログループでは、社外取締役2名を含む取締役10名で構成される取締役会を原則として毎月1回開催

し、経営の基本方針、経営戦略、中期経営計画、年度経営計画、資本政策等の経営重要事項を決定しています。

また、執行役員制度を導入して監督と執行を分離することにより、取締役会は独立した客観的な立場から、実効性の高い監督を行います。社外取締役は公正かつ独立した立場から、取締役会の意思決定および執行役員の業務執行を監督します。

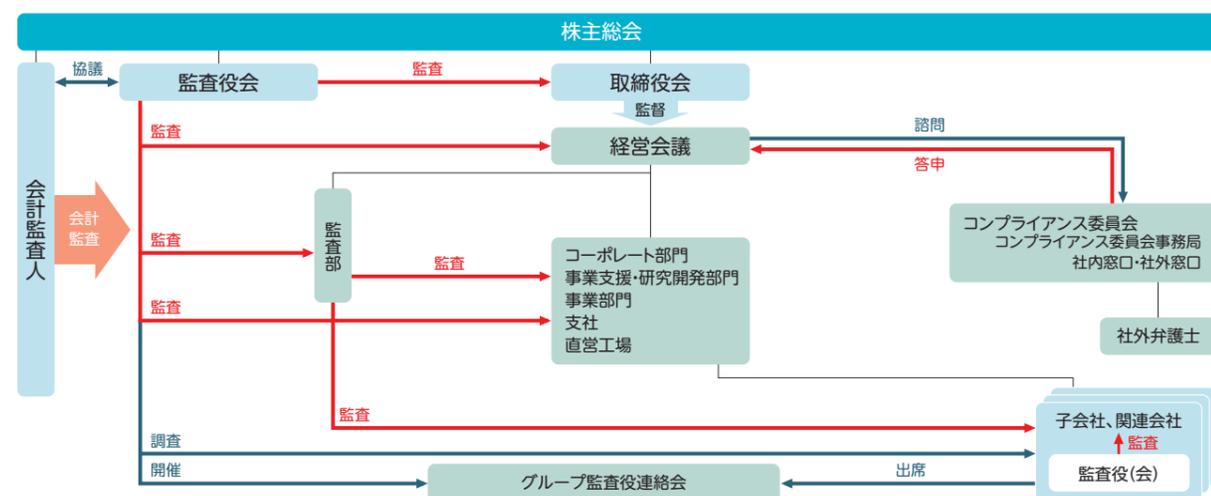
2015年度における取締役会は臨時取締役会を含めて17回開催され、平均出席率は取締役94%、監査役98%でした。

CSR経営とコンプライアンス体制

マルハニチログループは、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、人々の豊かな暮らしとあわせに貢献します。」このグループ理念を着実に実践していくことが、企業の社会的責任(CSR)を果たすことになると考えています。この考えにもとづき、CSR経営を推進する役割を経営会議が担う体制をとっています。

また、コンプライアンスの推進にあたっては、グループに

コーポレート・ガバナンス体制図



おける法令違反などの未然防止および早期発見ならびに法令遵守意識の浸透を目的としてマルハニチログループ・コンプライアンス委員会を設置しています。

2016年度も引き続き、グループ理念の実践を通じて、マルハニチログループの社会的責任を果たしていきます。

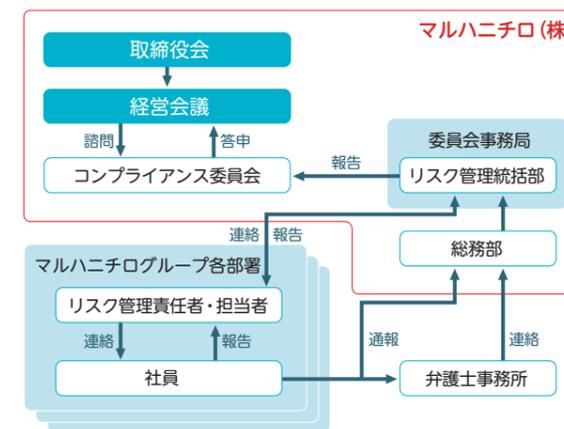
内部通報制度

グループ会社が過去に起こした不祥事を契機とし、2001年にその再発防止策として、自浄機能強化のために内部通報制度を設置しました。

窓口は、外部の弁護士事務所と内部の総務部の2つがあり、マルハニチログループで働くすべての従業員(出向者、契約社員、派遣社員なども含む)が、上司を経由せずに直接、電話・メール・封書などで通報できる仕組みです。

外部の弁護士事務所への通報は、本人の希望があれば名前を伏せてマルハニチロ(株) 総務部へ連絡され、総務部は、関係する部門と連携しながら事実関係などを確認します。匿名での通報も受け、事実関係確認などを行う際も、「通報者探しは行わない」旨を改めて伝えて通報者の保護を徹底しています。

コンプライアンス体制



また、「理念カード」および「理念ブック」などにおいて、内部通報窓口を記載し、従業員への周知を徹底しています。

2015年度は、20件の通報がありました。

グループ理念研修

グループ理念研修は、アクリフーズ農薬混入事件において、グループ理念がグループ従業員に浸透していなかったことの反省から、新たにプログラムされた研修です。グループ理念に込められているマルハニチログループの社会における使命と責任、従業員1人ひとりが日々の業務においてグループ理念を実践するためにどのような役割を果たしているのかを、経営陣と従業員が直接コミュニケーションを交わすことにより、互いに認識を共有することを目的としています。

2014年11月から2015年12月までの約1年間に、マルハニチロ(株)の常務以上の経営陣が講師となり累計で98拠点・153回研修を実施し、約10,000人のグループ従業員が受講しました。また、グループ新入社員研修や新任管理職研修、新任取締役研修においても理念浸透プログラムを実施し、それぞれの階層に応じたグループ理念の理解と浸透に取り組んでいます。

2016年度以降も、グループ従業員への理念研修、および階層別研修での理念浸透プログラムを継続し、グループ理念の浸透をいっそう進めていきます。



リスク マネジメント

グループ全体でリスクマネジメントの強化に努めるとともに事業継続計画(BCP)の整備を進めています。

リスク管理体制

マルハニチログループでは、マルハニチロ(株)のリスク管理統括部を中心に、マルハニチロ(株)各部署およびグループ各社のリスク管理責任者・リスク管理担当者が連携してリスク管理業務を行う体制をとっています。リスク管理統括部は、グループの危機管理の司令塔役として、平時においては、グループの事業活動に潜むさまざまなリスクを日常的に管理し、業務改善につなげることでリスクの拡大やクライシスを未然に防ぐ「リスクマネジメント」に取り組む一方、企業の存続が危ぶまれるような重大な事件・事故、大規模自然災害などの有事においては、非常事態に対応する「クライシスマネジメント」の中心的な役割を担います。

2015年度は、リスクマトリクスの作成とリスクの優先順位づけを行いました。優先順位が高く、重大なリスクについては、その対策を立案・実行し、リスク管理統括部がモニタリングと支援を行いました。また、経営層やリスク管理責任者・担当者に対しリスクマネジメント演習を行い、リスクへの対応やリスク感度の向上を図りました。

2016年度は、昨年度に整備した規程に従い、リスクの抽出、評価およびリスク内容に応じた対策の立案を行い、グループ全体にリスクマネジメントPDCAサイクルを有効に実行させ定着を図ります。

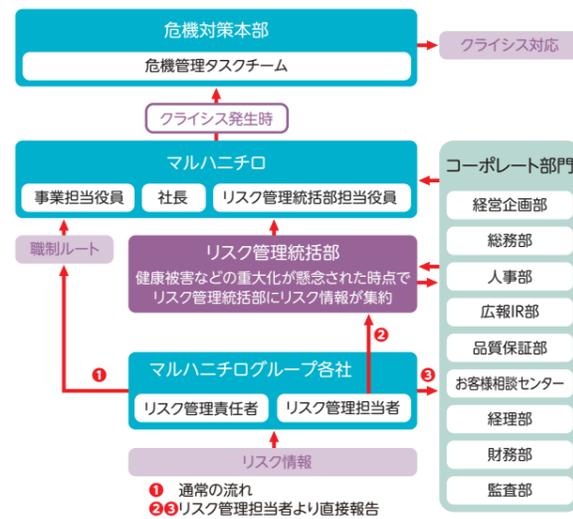
リスク情報の伝達・コミュニケーションの強化

マルハニチロ(株)各部署およびグループ各社で発生したリスク情報は、通常の職制ルートを経由してマルハニチロ(株)社長に報告されるだけでなく、各部署・グループ各社に設置したリスク管理担当者からマルハニチロ(株)コーポレート部門の該当部署およびリスク管理統括部に直接報告されます。このように複数の情報伝達ルートを設定することで、重要なリスク情報が経営トップまで迅速・確実に伝わる体制としました。リスク管理統括部は、教育・訓練や各部署・グルー

プ各社とのリスクコミュニケーションを積極的に推進し、この体制の維持向上を図りました。

こうした取り組みを通じ、グループ全体がリスク感度を向上させ、迅速な対応を促すとともに情報の隠ぺいは絶対に許さない企業風土の醸成に努めています。

リスク情報の流れ



事業継続計画(BCP)の策定

マルハニチログループは、2012年2月に実施したCSR委員会において事業継続計画(BCP)に関する基本方針を定め、新型インフルエンザや大規模地震などの緊急事態発生時において、従業員とその家族の安全を確保しながら、重要な事業を適切に維持・運営するための計画の策定を進めています。

2015年度は、マルハニチログループ事業継続計画(BCP)規程を、より実効性の高いシステムへ改善を図るとともに、グループ会社へのBCP導入を順次進めました。

お客さまへの責任

お客さまの視点に立って、お客さまが求める「品質」を考え、お客さまに安全な「品質」をお届けし、お客さまに安心していただける「食」を追求していきます。

品質保証の基本的な考え方

お客さまから信頼される食品ブランドとなるために何よりも優先すべきことは、安全な商品と安心していただけるサービスを提供し続けることです。

マルハニチログループは、グループ理念に則った「マルハニチログループ品質保証方針」を定め、品質保証活動に努めています。

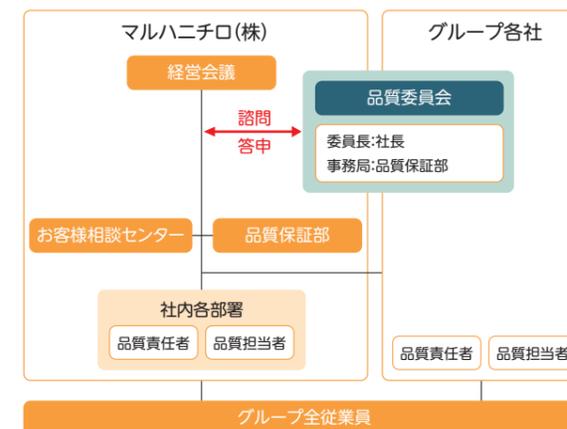
品質保証方針

1. 法令遵守はもとより、安全を最優先とした、ご安心いただける商品とサービスを提供します。
2. お客さまの声を真摯に受けとめ、商品とサービスに反映するとともに、適切な情報を積極的にお伝えします。
3. 品質保証にかかわる活動の継続的改善を推進します。

品質保証体制

マルハニチログループは、経営会議を品質保証の最高意思決定機関とする体制を構築しており、適切な品質保証活

品質保証体制図



※上記の体制は、2016年4月1日時点のものです。

動を実施するための重要な方針や施策をここで決定しています。また、経営会議の諮問機関として、社長を委員長とする「品質委員会」を設置し、諮問事項の審議を行っています。

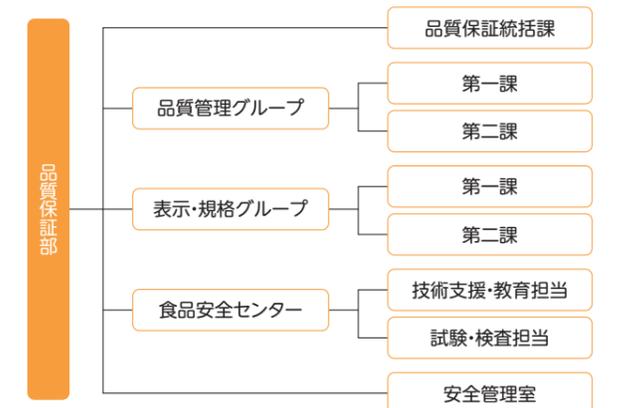
中核事業会社であるマルハニチロ(株)には「品質保証部」を設置し、品質保証の仕組みづくりとその適切な運営、各種方針類の策定、品質監査・商品情報整備を通じた管理状況のモニタリング・改善支援、品質・表示に関する情報の収集・発信および教育・啓発など、グループ品質保証の要としての役割を担っています。

一方、社内各部門、各グループ会社には「品質責任者・品質担当者」を配置し、グループとしての品質保証に関する方針・施策などの情報を伝達するとともに、品質保証の計画や施策の立案・推進役を担っています。

また、お客さまの声を安全な商品づくりに迅速・確実に反映させていくために、「お客様相談センター」の責任と権限の範囲を広げ、機能を強化しています。

マルハニチログループは、今後もお客さまサポート機能のさらなる拡充や、食品安全・品質保証に関する専門的人材の育成などを通じて、グループの品質保証体制を強化し続けていきます。

品質保証部の組織体制



お取引先とともに



公正取引の徹底を前提に、
サプライヤー、販売先双方の皆さまと
対話・協力しています。

品質教育・研修

マルハニチログループでは、食品会社の生命線とも言える「品質」を保ち、高める「人財」を、一貫性のある方針のもとで育成するために、品質教育研修もマルハニチロ(株)が作成したテキストを基本としており、ノウハウの伝承、レベルの底上げを着実に推進していきます。

2015年度は表示研修を8回319名、品質管理研修5回168名、苦情対応レクチャーを7支社で341名、苦情対応研修を2回79名、CS研修会を2回50名の従業員が受講しました。

2016年度は、新入社員、一般従業員を対象とした基礎的な研修から、専門性の高い研修まで体系的に教育計画を立案し、さまざまな階層の従業員のレベルアップを図っていきます。

また、原材料の産地や、製造から出荷に至るまでの各工程での検査状況などを記録・保管し、製品にかかわる情報を遡って追跡できるトレーサビリティ体制を構築しています。万一の品質トラブルなどの発生に備え、原料から製品までの全工程にかかわる情報を容易に収集できるよう事故を想定しての対応訓練を行う「回収演習」を定期的に行い、常にレベルアップを図っています。

■お客さまとのコミュニケーション

マルハニチログループでは、お電話やメールなどで日々、お客さまから商品やサービスへのご意見・ご要望・ご相談などを承っております。お寄せいただいた情報は即時にシステムに入力後、社内で情報共有し、商品の改良・改善に役立てています。

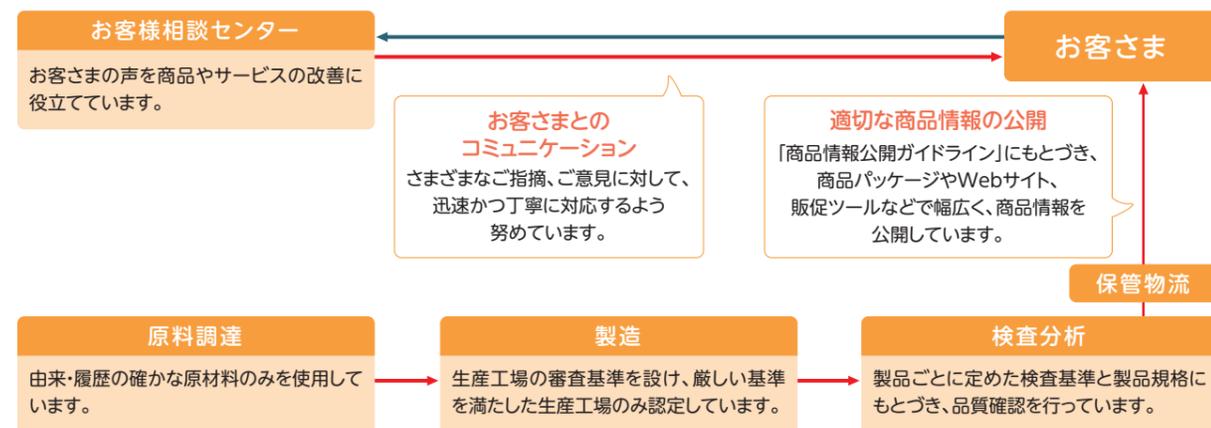
■適切な商品情報の開示

お客さまに対して適切な商品情報を提供するため、マルハニチロ(株)では、独自の「商品情報公開ガイドライン」にもとづき、Webサイトで商品情報(栄養成分、生産工場または生産国、アレルギー情報、主な原材料の産地など)を公開しています。「お客様相談センター」ではフリーダイヤル、お手紙やメールでいただくさまざまなご要望におこたえしています。

各工程における品質管理

お客さまに安全な商品をお届けするために、マルハニチロ(株)独自の基準を設け、「原料調達」「製造」「検査分析」「保管物流」の各工程でさまざまな品質管理を行っています。

各工程における品質管理活動



公正な取引関係の構築

■基本的な考え方

マルハニチログループは、法令を遵守することはいうまでもなく、お取引先との公正かつ透明な関係を継続していきたいと考えています。

役職員1人ひとりが守るべき「グループ行動指針」のなかで、「公正かつ透明な取引」「関係先との健全な関係維持」「反社会的勢力への毅然とした対応」を明記しています。マルハニチログループでは、この行動指針の浸透を図り、日々の仕事のなかでの実践を促すために、全事業所に「理念ポスター」を掲示するとともに、「理念カード」および「理念ブック」を作成して全役職員に配付しています。

また、国内グループ会社の事業所において、マルハニチロ(株)の常務以上の経営陣が講師を務める「グループ理念研修」(▶詳細はP.30)を実施しています。

これからも、お取引先との公正な取引関係の構築に継続的に取り組んでいきます。

■下請法の遵守

下請法の周知徹底に向けて、下請取引を担当する従業員を中心に、下請法に関する教育・研修を定期的に行っています。

また、下請取引に関するマニュアル、発注書などのフォーマットを整備することで下請法の啓発を図るとともに、社内各部署の発注書などに不備がないか、担当部署が直接点検することで、違反行為の未然防止に取り組んでいます。

今後も、引き続き下請法の理解と浸透に努めるとともに、その遵守を徹底していきます。

サプライヤーとの対話と協力

■グリーン調達指針の策定・運用

マルハニチログループは、2008年4月に策定したグリーン調達指針にもとづき、グループ各社の調達責任部署が各社の事業内容・特性に合わせてグリーン調達要綱を作成し、運用することとしています。

販売先との協働

マルハニチロでは、北海道、東北、関東、中部、関西、中国、四国および九州の各地区において、各地の水産物卸売市場に入場している卸売業者を主要メンバーとする「マルハニチロ魚栄会」という水産物流通の円滑化と、安全・安心な水産物を安定供給することを目的とした会を構築しており、2016年3月現在の会員数は146社にのぼります。

毎年各地で開催される定例総会において、事業方針の説明や社内外の講師による講演会および懇親会を通じて、会員相互間の情報共有と親睦を深め、会員間の円滑なコミュニケーションにより、会の目的の実現をめざしています。

マルハニチロは、会員の皆さまと連携して、新鮮で安全な魚をより多くのお客さまにお届けするとともに、健康な食生活のご提案や魚食文化普及のための食育活動、ならびに正確な商品情報の提供などに努めています。



平成28年度 マルハニチロ関東魚栄会 定例総会

従業員とともに



「企業は何よりも人にある」
という社訓のもと、多様な従業員が
働きがいと安心感をもって
活躍できる職場づくりを進めています。

Web 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

働きやすい職場づくり

人事制度

マルハニチロ(株)は、社訓に掲げた「企業は何よりも人にある」、「人は創意と進歩に生きる」を具現化するものとして人事制度を位置づけ、社会や労働環境の変化に対応した制度の整備・拡充に努めています。現在の人事制度は、2014年4月から運用を開始したもので、「経営計画の実現」と「従業員のワークライフバランスの実現」を目標としています。

この2つの目標の実現に向けて、「人材の育成」「ワークライフバランスの実現の支援」「CSRへの取り組み」「あるべき人材像の共有」という4つに狙いを定めています。

マルハニチログループ従業員満足度調査

マルハニチログループでは、これまで2009年、2012年、2014年に従業員満足度調査を実施しました。この調査は、従業員が何に働きがいを感じているかを測るとともに、職場の風土がどのように変化しているか、新たな課題は何かを調査することを目的としています。

2015年度は、グループ内の社員が働きがいをもって業務に取り組めるように、2014年に実施した従業員満足度調査の調査結果にもとづき、グループ各社に対して調査結果の説明や従業員への調査結果の周知を行いました。また、従業員が高いモチベーションをもって働ける職場づくりをめざし、マルハニチロ(株)大江工場をモデル工場と位置づけ、同工場にて職場風土改革に向けた取り組みを実施・継続しています。

ワークライフバランスの実現の支援

マルハニチロ(株)は、従業員が仕事とプライベートをともに充実させることのできる環境づくりに取り組んでいます。

従業員の年次有給休暇の取得率向上を支援する「計画年休制度」、産後から会社復帰までの育児を目的とする「育児休職制度」、さらに育児や介護と仕事の両立を支援する「短

時間勤務制度」を整備し、多様なワークスタイルに対応する環境を整えているほか、2011年度からは長時間労働の削減策として「ノー残業Day」を設定しています。また2015年度は、マルハニチログループで「慢性的な長時間労働の撲滅運動」に取り組み、グループ全体での長時間労働削減に注力しました。

2016年度は、育児と仕事の両立支援のさらなる拡充をめざし、育児休職期間を、子が「1歳6ヶ月に達する日まで」から、「満2歳に達する日まで」に延長しました。さらに短期育児休職制度を拡充し、とくに男性従業員の育児参加を促していきます。また、介護と仕事の両立支援(外部Webサイトを通じた情報提供およびセミナーの開催)の継続など、引き続き従業員のワークライフバランスの向上に向けて取り組んでいきます。

人権の尊重

マルハニチログループは、さまざまな人権問題の解決に向けて社会啓発活動に取り組むとともに、グループ各社において毎年人権啓発研修会を実施することで、人権を尊重する企業風土のさらなる醸成を推進しています。

2015年度は、計9回の人権啓発研修会を実施し、267名が受講しました。

2016年度も、引き続き各事業所での研修に取り組んでいきます。

人材育成

マルハニチロ(株)は、基礎能力・スキルの習得から専門性を高める学習まで幅広い教育研修体系にもとづき、従業員の1人ひとりの能力を高め、補完的なキャリア開発を支援する人材育成制度を整備しています。

必修の階層別研修は、キャリアの節目となる従業員が受

講し、役割・責任に応じて必要な知識を習得します。選択研修は、各従業員が自主的に受講し、業務上必要とされる基礎スキルを学んで業務遂行能力を高めます。

また、これらの集合研修とは別に、各個人の自己啓発を目的とした自己啓発通信研修や資格取得奨励制度などをラインアップしています。さらに、職場全体で新入社員を育成していく新入社員OJTを制度化し、集合研修としてOJTリーダー養成研修やフォローアップ研修を実施しています。

2015年度に実施された階層別研修、選択研修などの集合研修に参加した従業員は、延べ1,021名でした。

グローバル人材の育成

マルハニチログループは、中期4か年経営計画「Challenge toward 2017」において、「グローバル領域での収益拡大」という基本方針を掲げ、グローバル人材の計画的な確保・育成に継続的に取り組んでいます。海外でのビジネスに強い興味・意欲があり、かつ海外赴任が可能なマルハニチロ(株)の総合職社員を対象に、「グローバル人材育成プログラム」を実施しています。

多様性の尊重

公正・公平な人材採用・登用

マルハニチロ(株)では、多様性を尊重し、公正・公平な人材採用を実施しています。また、性別や年齢・勤続年数などにとらわれることなく、従業員1人ひとりが経験・技能を生かせるように能力開発を促進しています。

2016年4月入社の新卒採用は、マルハニチロ(株)で47名、グループ会社25社の採用者を合わせて合計92名です。

女性の活躍推進

マルハニチロ(株)は、家庭・育児と仕事の両立を支援しており、出産・育児にかかわる女性従業員の多くが「短時間勤

務制度」「産前・産後休暇」「育児休暇制度」などを利用しています。

マルハニチロ(株)は、女性従業員のいっそうの活躍推進および女性管理職比率の向上に向けた行動計画を、2016年4月に策定・公表しました。今後は、本行動計画に則り、各種施策を推進し、目標達成をめざしてまいります。なお、当社の行動計画は、厚生労働省のWebサイト上にも公表しています。

障がい者雇用の推進

マルハニチログループは、障がい者雇用に積極的に進めています。マルハニチロ(株)の2016年3月現在の障がい者雇用率は、1.80%でした。

労働安全と健康管理

労働安全衛生の基本的な考え方・体制

マルハニチログループは、従業員が最大の財産であると考え、とくに労働安全衛生を重視しています。就業規則や労働協約などの定めにもとづいた労働安全衛生に関する委員会を事業所ごとに設置し、職場の問題点や改善点を確認して対策を講じています。

また、グループ主要会社では、毎月開催する労働安全衛生に関する委員会で時間外労働の実態を確認し、長時間労働の傾向が見られた場合は、ただちに対策を講じています。

2015年(1月～12月)の労働災害発生状況は、度数率3.34%、強度率0.04%でした。

従業員のメンタルヘルスケア

マルハニチロ(株)では、メンタルヘルス対策として、新入社員に対してはセルフケアマネジメント研修、管理職にはラインケアマネジメント研修を実施しているほか、問題を抱えた従業員への対応として、担当部署内に産業カウンセラーおよび臨床心理士による相談窓口を設置しています。

地域社会への責任



よき企業市民として、皆さまとのコミュニケーションを大切に、地域社会の発展に貢献する取り組みを行っています。

Web 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

社会貢献の考え方

マルハニチログループは、社会貢献方針を策定し、「食育」「文化・教育」「清掃活動」「環境活動」「災害支援」などをテーマに、全国各地でさまざまな支援活動やイベントに取り組んでいます。今後も国内外各地での活動を継続、推進していきます。

2015年度の主な活動

魚食普及イベント「～おいしいしあわせ～とっておきのお魚弁当教室」を開催

もっと多くの方々に魚食の楽しさ、おいしさを知っていただき、健康な食生活に役立てていただくことを目的に、スーパーやお魚屋さんで手軽に購入できる「サケ」「サバ」「ブリ」の切り身を使用して各地の有名シェフや料理研究家が、本イベントのために作ったオリジナルレシピを紹介するお魚弁当教室を、2015年10～11月に、国内4カ所(大阪、仙台、福岡、東京)で開催しました。



たくさんのお子さまとその保護者さまに参加いただきました



イタリアンレストラン「アクアパッツァ」日高 良実 シェフ



調理の様子

「マグロ授業&料理教室」の開催

マルハニチロは、マグロの特徴や生態を学び、そしておいしくいただく「マグロ授業&料理教室」を、2012年から開催しています。

2016年2月、第3回「マグロ授業&料理教室」を開催。豊洲本社で初開催となった今回は、小学4年生から高校1年生まで10名のお子さまとその保護者さまの10組20名にご参加いただきました。大きなマグロを見て、触って、そして解体したマグロをみんなで料理して、おいしく楽しく食べ尽くし、笑顔あふれる1日となりました。

このイベントには、わかりやすい素材を使って魚に興味を持ってもらい、それを食育にまで高めていこうという願いが込められています。こうした機会を通じて、これからもより多くの方々に、魚の魅力やおいしさを伝えていきます。



マグロ1尾をまるまる調理

「世界にひとつだけの缶詰づくり」を実施

さまざまな種類の缶詰を製造・販売しているマルハニチロは、缶に自分の好きな物を詰めて手作りラベルを貼り、ふたをしてオリジナルの缶詰をつくる「世界にひとつだけの缶詰づくり」を実施しています。2008年の開始以降、延べ3,600人以上の皆さまにご参加いただいています。

2015年度は、6カ所、968人の子もたちが缶詰づくりに挑戦。2016年3月に実施した近隣の小学校にある学童クラブでの缶詰づくりでは、卒業生や転校生へのプレゼントも兼ねた1人ひとりの思い出や宝物を詰めた、世界にひとつの缶詰をつくりました。



缶詰の巻き締め



完成したオリジナル缶詰

「MOTTAINAIキッズフェスティバル」に参加・協賛

マルハニチロは、MOTTAINAIキャンペーン事務局[※]が主催する「MOTTAINAIキッズフェスティバル」に、参加協賛しています。「MOTTAINAIキッズフェスティバル」は、子どもたちが自然環境やモノを大切にする心を学ぶイベントとして、2012年から参加し、通算8回目の開催となりました。



さかなクンのおさかな講座

[※]MOTTAINAIキャンペーン:環境分野で初のノーベル平和賞を受賞したケニア人女性ワンガリ・マータイさん。2005年の来日の際に感銘を受けたのが「もったいない」という日本語でした。環境3R(リデュース・リユース・リサイクル)+かけがえない地球資源に対するリスペクト(尊敬の念)=「もったいない」。マータイさんはこの美しい日本語を、環境を守る国際語「MOTTAINAI」とし、広めることを提唱。地球環境に負荷をかけないライフスタイルを広め、持続可能な循環型社会の構築をめざす世界的な活動です。

「豊洲パエリア開催」に協賛

マルハニチロは、2015年5月16日(土)に開催されたイベント「豊洲パエリア」に、地域活動の一環として協賛しました。「豊洲パエリア」は、日本とスペインの交流400周年である2014年2月に発足した日本パエリア協会が主催するもので、地域活性・食育・防災といった観点から実施されたものです。

当日は、直径2メートルの巨大パエリアが登場。このほか、日本中のスペイン料理店が競い合うパエリアコンクールやフラメンコショーなどお客さまの目を引くイベントが催されました。



直径2メートルの巨大パエリア

「夢ワカメ・ワークショップ」に参加

NPO法人 海辺づくり研究会や地球市民ACTかながわなどが主体となって実施されている「夢ワカメ・ワークショップ」。ワカメの育成を通じて、環境改善の大切さと、人と人とのつながりの大切さ・おもしろさを知ることを目的とした活動です。2015年で15回目を迎え、これまでに回収されたワカメの総重量は約7.3トンに及びます。マルハニチログループは、

海域の環境浄化をめざすこのイベントに賛同し、2015年から参加・協力しています。



ワカメ種(左:釜石産 右:三浦産)

フードバンク活動への参画

食品業界では、安全に食べることができるにもかかわらず、さまざまな理由で流通が困難になった商品が発生します。こうした商品を、福祉施設・団体などへ無償で提供する取り組みが「フードバンク」活動です。マルハニチログループは、福祉向上に寄与するだけでなく、食品廃棄物の発生を抑制する取り組みとしてフードバンク活動に協力しています。

日本においては、特定非営利活動法人セカンドハーベスト・ジャパンを介して寄贈を行っているほか、「フードバンク」活動発祥の地であるアメリカでは、北米のグループ会社4社が、ワシントン州を拠点とする「Sea Share」という組織などを通じて、商品化できない混獲魚種や、食品としては問題ないものの変形などによって出荷できない缶詰などを寄贈しています。



配送の様子
(「セカンドハーベスト・ジャパン」)

平成28年(2016年)熊本地震に対する支援について
マルハニチロ(株)は、行政と連携の上、4月18日(月)に支援物資を現地にお届けするとともに、日本赤十字社の「平成28年熊本地震災害義援金」に義援金1,000万円を拠出いたしました。また、被災したマルハニチログループ従業員に対しても、相互扶助の精神のもと義援金を募集しました。

地球環境への責任

地球の豊かな自然の恵みを受けて
事業を営むマルハニチログループは、
「環境」を経営の重要課題の1つと
位置づけ、取り組みを推進しています。

Web 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

環境方針

地球では今、世界人口の急激な増加、地球温暖化、資源の枯渇、生態系の破壊などが深刻化しており、将来にわたって人と多様な動植物がともに生き、自然の生産力を維持し続けていくことが困難な状況になってきています。

このような時代背景のなか、マルハニチログループでは「食」という人間の営みの根幹を今後も支え続けるために、環境に対してどのような配慮が必要なのかを検討し、マルハニチログループビジョンを具体的な方針に落とし込んだ「マルハニチログループ環境方針」を制定し、グループ全体で環境経営に取り組んでいます。

なお、環境方針は、Webサイトやイントラネット、従業員教育を通じて、グループ全従業員への周知徹底を図っています。

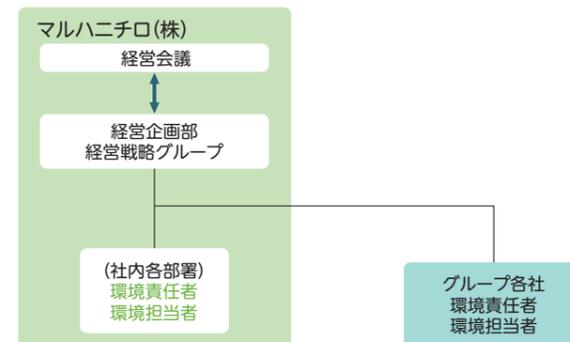
環境方針

1. 環境に配慮した製品・サービスを提供します。
2. 限られた資源を有効に使用するとともに、環境負荷の極小化に努めます。
3. 環境に関わる企業情報を適切に開示し、社会とのコミュニケーションを図ります。
4. 環境関連の法規制を遵守します。
5. 従業員一人ひとりが自然の恵みに感謝する意識を高め、環境保全活動にも積極的に取り組みます。
6. 環境マネジメントシステムを効果的に運用し、継続的改善を図ります。

環境マネジメント体制

マルハニチロ(株)は、環境にかかわるグループ会社の取り組みを経営会議で報告・審議しています。経営会議で定められた計画・施策は、グループ各社の環境責任者を介して周知され、各社において具体的な施策を立案・実施しています。

環境推進体制



温室効果ガス排出抑制のためのエネルギー使用量の削減

マルハニチログループは、2014年度から2017年度までの4年間で、2013年度を基準年としてエネルギー使用量を4%以上削減することをグループ共通の目標に掲げました。

2015年度は、設備メンテナンス強化によるエネルギーロスの削減、設備導入など各社ごとの削減目標を設定し取り組みましたが、グループ全体のエネルギー使用量は、106,401キロリットル、2013年度比で1,392キロリットル(1.3%)の削減にとどまりました。

2017年の目標達成に向けて、進捗の遅れを取り戻すべく、さらなる省エネ活動を推進していきます。

活動事例

漁業会社として世界初! 「カーボン・ニュートラル」^{*}認証を取得

オーストラル・フィッシュリーズは、2016年1~12月の自社操業にともなうCO₂総排出量を27,422トンと試算し、これを相殺するために西オーストラリア州にある小麦地帯におよそ190,000本の木々を植えることを決定。この取り組みが「カーボン・ニュートラル」認証を受けました。この取り組みを、水産資源の安定供給につながるさらなるステップと位置づけ、今後は『CN Fish』ブランドロゴを商品に展開し、環境配慮商品の拡販を進めていきます。



^{*}カーボン・ニュートラル:事業において排出されるCO₂総排出量と同量のCO₂量を吸収する対策を打つことでCO₂排出量をゼロにすることです。

オゾン層破壊物質の削減と地球温暖化防止

冷凍・冷蔵設備に冷媒として使用されているフロン(R-22)は、オゾン層破壊の原因物質であることから、2020年までに全廃することが法律で決まっています。また、その代替物質である代替フロン(HFC)もまた、大気に放出されることで地球温暖化への影響が大きいことが懸念されています。

そのため、マルハニチログループでは、「既存のフロン使用設備の更新および新規冷凍・冷蔵設備の購入にあたっては、代替フロンではなく、より地球環境に優しい冷媒である自然冷媒^{*}を使用した設備を採用する」という考えのもと、設備の更新・新規購入を進めています。これにより、オゾン層保護だけでなく地球温暖化にも配慮した設備導入となるように活動を進めています。

^{*}自然冷媒:自然界に存在する物質かつ冷媒となる性質を持つ物質のことで、フロンや代替フロン以外の物質のこと。具体的には、CO₂、イソブタンなど炭化水素、アンモニアなどの物質をいいます。



2015年度にデザートラインの冷媒設備をノンフロン設備に更新(ヤヨイサンフーズ 清水工場)

廃棄物発生量・最終処分量の削減

マルハニチログループは、貴重な食資源を取り扱う企業グループとして、資源の有効利用を重要なテーマと位置づけています。2014年度から、環境中期4ヵ年計画に「廃棄物の削減」を加え、廃棄物総排出量を2017年度までに2013年度比4%以上削減するという数値目標を掲げました。

2015年度は、工場をもつ企業が中心となり、工程改善による製品不良の抑制やメンテナンス強化による設備起因の廃棄物の発生抑制などに取り組みました。この結果、グループ全体の廃棄物総排出量は30,942トンとなり、2013年度比で2,370トン(7.1%)の削減となりました。

生物多様性の保全

マルハニチロは、2009年に発表された「日本経団連生物多様性宣言」の趣旨に賛同し、2009年から同宣言の推進パートナーズに参加しています。このほか、日本経団連自然保護基金^{*}の活動趣旨に賛同し、同基金に毎年寄付金を拠出しています。

また、生物多様性に関する取り組みの情報交換・意見交換の場である一般社団法人 企業と生物多様性イニシアティブに参加し、最新情報やノウハウの収集を参加企業間のネットワークを通じて行っています。



2016年3月には、官民が連携して東京湾の環境改善に取り組む国土交通省の「東京湾UMIプロジェクト」協力企業に選定されました。今後もこの活動への参加を通じて、海中の生物多様性保全に貢献していきます。

^{*}日本経団連自然保護基金:アジア太平洋地域を主とする開発途上地域の環境保全活動を展開している非営利の民間組織プロジェクトへの助成や、国内の環境保全活動への助成などを目的に設定された基金です。