

マルハニチログループ
CSR報告書

2017



お問い合わせ先

マルハニチロ株式会社

経営企画部

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20

TEL 03-6833-4133 FAX 03-6833-0396

本報告書の印刷にあたっては以下の環境配慮を行っています。

用紙



この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効活用に役立ちます。



森林管理協議会 (Forest Stewardship Council®) で認証された適切に管理された森林からの原料を含む、FSC認証紙を使用しています。

印刷



印刷工程で有害な廃液を出さない水なし印刷方式で印刷しています。

インク



VOC (揮発性有機化合物) ゼロの植物性インキを使用しています。



CONTENTS

1	目次・編集方針
2	理念体系
3	Top Message 持続可能な水産資源調達をはじめ「サステナビリティ」をテーマとしたさまざまな取り組みを開始しています。 代表取締役社長 伊藤 滋
5	会社概要
7	マルハニチロのバリューチェーン
	2016年度の活動報告
9	地球環境とともに
10	IN FOCUS 完全養殖クロマグロ新ブランド「BLUE CREST」、誕生。
11	2016年度活動報告
13	お客さまとともに
14	IN FOCUS まごころ込めて、おいしさへ、まっすぐ。ヤヨイサンフーズのやわらか食「ソフリ」。
15	2016年度活動報告
17	お取引先とともに
18	IN FOCUS 持続可能な漁業を実践する「北海道のホタテ」を、世界の食卓へ。
19	2016年度活動報告
21	従業員とともに
22	IN FOCUS 「ダイバーシティ推進室」を新設したほか「グローバル人材」の育成に注力。
23	2016年度活動報告
25	地域社会とともに
26	IN FOCUS 青森の人々との絆を育む「マルハニチロ俊武多会」の想い。
27	2016年度活動報告
29	HIGHLIGHT 2016
31	コーポレート・ガバナンス
33	リスクマネジメント

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」の進捗状況を総括するとともに、持続可能な水産資源調達をはじめ、「サステナビリティ」をテーマにさまざまな取り組みを推進するマルハニチログループの考え方について報告しています。
- 「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配慮すべき事柄を報告しています。
- 「2016年度の活動報告」では、「地球環境」「お客さま」「お取引先」「従業員」「地域社会」のステークホルダー別に、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。なかでも、2016年度に注力した取り組みについては、「IN FOCUS」として取り上げ、取り組みに関わるステークホルダーの声を掲載しています。
- 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。

本報告書以外のCSR活動紹介ツール

本報告書に加えて以下のツールでも当社のCSRの取り組みを紹介しています。



報告対象範囲

報告対象期間
2016年度(2016年4月～2017年3月)
※一部の情報については、2017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
2017年8月(次回発行予定 2018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。

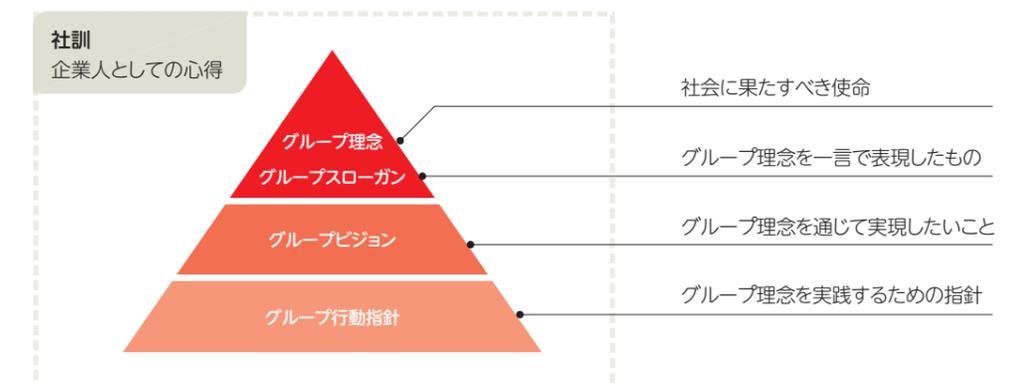
知らず知らずのうちに、顔いっぱい笑顔がひろがっている。

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の中にそんな「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、人々の豊かな暮らしと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。

持続可能な水産資源調達をはじめ「サステナビリティ」をテーマとしたさまざまな取り組みを開始しています。

経営計画の営業利益目標を1年前倒しで達成

企業の使命は、お客さまをはじめとした多様なステークホルダーへの責任を果たしつつ、持続的に成長し、中長期にわたる企業価値の向上を図りながら、社会の発展に貢献していくことにあります。この使命を果たすために、当社グループは、2014年度から中期4か年経営計画「Challenge toward 2017」を推進してきました。

その3年目となる2016年度は、営業利益では過去最高となる263億円の成果をあげ、計画の目標値を1年前倒しで達成することができました。計画開始当時は、農薬混入事件の影響などで厳しい船出でしたが、「課題事業の改善」「既存事業の収益力強化」「成長事業への取り組み強化」をテーマに収益構造の最適化に努めたことで、水産商事、海外、冷凍食品や加工食品など当社グループの強みであるバリューチェーンの各段階で収益をあげる体制を強化することができました。また、事業を支えるグループガバナンスやコンプライアンス、リスクマネジメント体制の強化、食の安全・安心をもたらす品質保証やフードディフェンスの体制の強化においても確かな進捗を実感しています。



持続可能な資源調達に向けてグローバルなイニシアチブに参加

現在、世界的な人口増加や新興国の経済発展にともなう食糧需要の拡大と、先進国における健康志向の高まりなどを背景に、良質なたんぱく質である魚食ニーズが世界的に高まっています。こうしたなか、世界では激しい水産資源の争奪戦が繰り広げられており、当社グループが成長戦略の

重点施策とする「資源アクセスの強化」を果たしていくためには、水産資源の調達を持続可能なものにしていくことが必要不可欠です。

当社グループでは、持続可能な漁業・水産物を示す「MSC」「ASC」認証商品の取り扱いを強化しているほか、ASCにおけるクロマグロの養殖の国際的な基準作りにおいては日本の先頭に立って検討に取り組んでいます。また、健康に寄与し生態系に負荷を与えない独自開発の飼料を用いて養殖したブリ・カンパチや、完全養殖クロマグロなどの出荷量を拡大していくなど、健全な海を守る行動の推進にリーダーシップを発揮しています。

さらに、2016年12月には、ストックホルム・レジリエンス・センターが世界の科学者と大手水産企業8社に呼び掛けて実施した「キーストーン・ダイアログ」に参加し、違法・無報告・無規制を意味する「IUU」漁業の減少を宣誓し、世界初のグローバルイニシアチブである「海洋管理のための水産事業」への行動を開始しました。

国連が採択した「持続可能な開発目標(SDGs)」では、「海洋資源の持続可能な開発・利用」が掲げられており、目標達成のためのパートナーシップが重視されています。当社グループは、培ってきた独自の技術で取り組みを強化するとともに、国際社会とも連携してSDGsの目標達成をリードする企業になりたいと考えています。

環境問題や人権・労働問題への取り組みを強化

グローバル化を推進する当社グループにとっては、海洋生態系の保護と同時に、気候変動問題や資源・エネルギー問題への対応も重要です。そこで当社グループは、エネルギー使用量削減と廃棄物削減を柱に2013年度比で2017年度までにそれぞれ4%以上削減するという目標を掲げ地球温暖化防止対策、循環型社会の構築の取り組みを推進しています。

2016年度は、生産活動の拡大にともないエネルギー使用量削減の目標は残念ながら達成には至りませんでした。引き続き削減に向けて努めてまいります。また海外では、当社グループのオーストラルフィッシャーリーズが燃料使

用で排出するCO₂を植林でオフセットする「カーボン ニュートラル」の取り組みを開始し、オーストラリア政府の認定企業となるなど、エネルギー削減の取り組みが高く評価されています。一方、廃棄物は、食品工場における廃棄物削減や残渣利用の取り組みを進めたことで目標を超えて大幅に削減できました。

また、地球環境問題と同様、昨今、世界から関心が高まっているのが、サプライチェーンにおける人権・労働問題です。とりわけ、欧州を起点として、タイの漁業における人権や労働慣行の問題が注目を集めています。当社では、グループ会社であるタイのキングフィッシャーホールディングスにおいて、原料調達先の漁船での船員の労働環境および、一人ひとりの給与支払明細などまで、きめ細かく確認して記録を行い、流通・小売企業と連携しながら川上から川下まで、持続可能なサプライチェーンの構築をめざし、人権・労働問題に取り組んでいます。

「ダイバーシティ推進室」を設置

当社グループが今後もステークホルダーとともに成長していくためには、国内外のグループ従業員一人ひとりが新たな価値創造に存分にチャレンジできる環境が必要です。特に日本においては昨今、女性が実力を発揮しづらい職場や非効率な長時間労働、国際化に対応できるグローバル人材の不足などといった問題が大きなテーマとなっております。そこで当社グループは、2017年4月に「ダイバーシティ推進室」を設け、女性従業員の活躍、労働時間削減などをテーマとした施策を打ち出しています。

また海外においては、その国や地域に応じた人材育成・職場環境づくりを目的とした、国内スタッフと海外現地雇用スタッフ両方面からのグローバルな人材育成を推進しています。

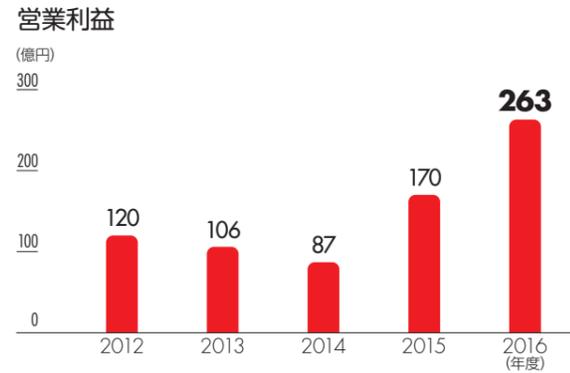
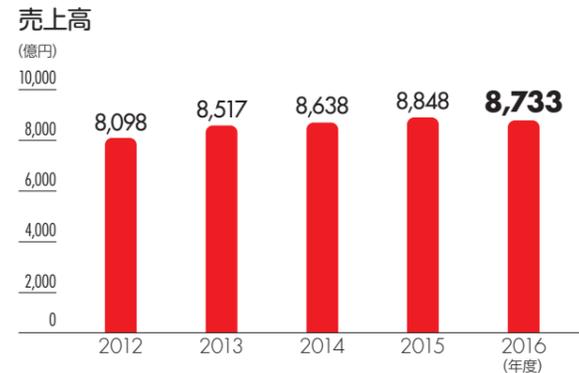
当社グループは、「サステナビリティ」をテーマにこれからも多様なステークホルダーの皆さまとの対話を重ね、一つひとつの課題解決に取り組みながら、将来にわたって「世界にうれしいあわせを」お届けする企業グループをめざしてまいります。

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

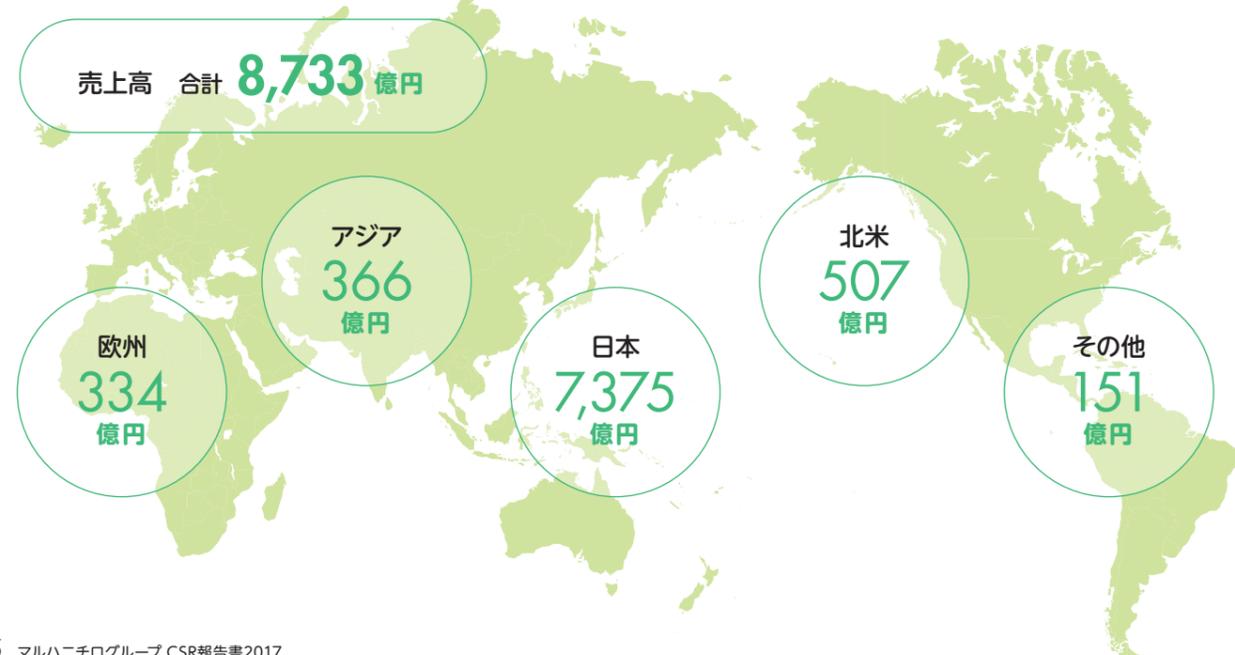
会社概要 (2017年3月31日現在)

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	11,237名
		グループ会社	153社(国内74社、海外79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、株式会社アクリフーズの6社が合併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」
(2017年3月31日現在)

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。

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。

家庭用冷凍食品ユニット

多種多様な「おべんとう」シリーズや米飯・麺類で評価の高い「新中華街」シリーズなど、変化する食のスタイルにこたえる高品質な商品を提供しています。

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。

家庭用加工食品ユニット

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。

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分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。

業務用食品ユニット

量販店・生協、外食企業、コンビニエンスストアに加え、通信販売、宅配ルートへの販売、さらには介護食まで、消費者に近い視点で業務用食品の提供・開発に取り組んでいます。

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。

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。

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「アセス強化」を積極的に進めています。

配慮すべき事柄

- 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
- 労働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

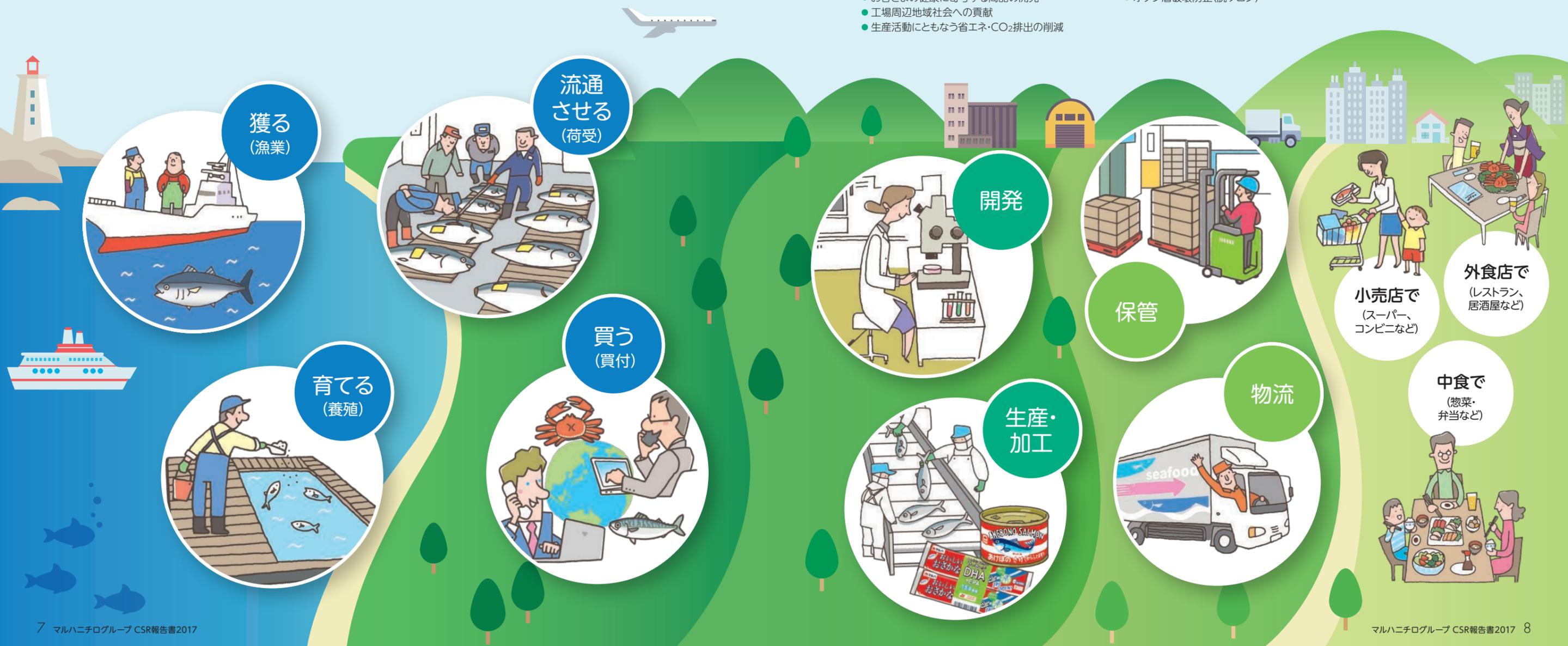
生産、加工した商品は“おいしさ”と“安全性”を確保した物流体制で全国にお届け。冷凍・冷蔵品の保管に欠かせない強力な冷蔵倉庫ネットワークを日本全国に整備。環境を重視した物流品質の向上との両立をめざし、さらなる強化を図ります。

- 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



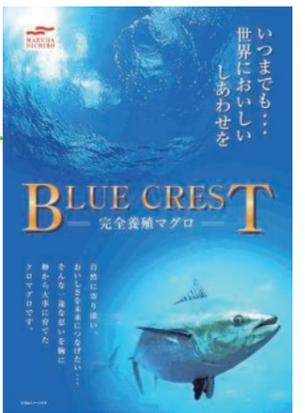
地球環境とともに

美しく豊かな自然環境を未来の世代に受け継いでいくためにマルハニチログループでは、生物多様性の保全活動や省エネルギー・地球温暖化防止対策など、環境負荷の低減に取り組んでいます。

マルハニチログループは、2015年4月、大分県佐伯市にある「アクアファーム」に、クロマグロ人工種苗専用養殖場を開設。養殖事業の中核拠点のひとつとして、完全養殖クロマグロの本格商業出荷を支えています。

IN FOCUS

完全養殖クロマグロ新ブランド「BLUE CREST」、誕生。



マグロ類の漁獲規制が年々強化されるなか、天然資源に頼らず、安定的に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」への期待が寄せられています。2010年に民間企業として初めてクロマグロの完全養殖に成功したマルハニチロは、2013年に事業規模での大量生産にめどを付け、2015年6月から商業出荷を開始しました。

そして2016年8月、完全養殖クロマグロの新ブランド「BLUE CREST」が誕生し、本格商業出荷が始まりました。クロマグロの英名「BLUE FIN TUNA」の「BLUE」と、「頂点」を意味する「CREST」とを組み合わせたこのブランド名には、「世界最高峰のクロマグロを供給したい」「青い地球、海の恵みであるクロマグロのおいしさを、世界に届けたい」というマルハニチログループの想いが込められています。

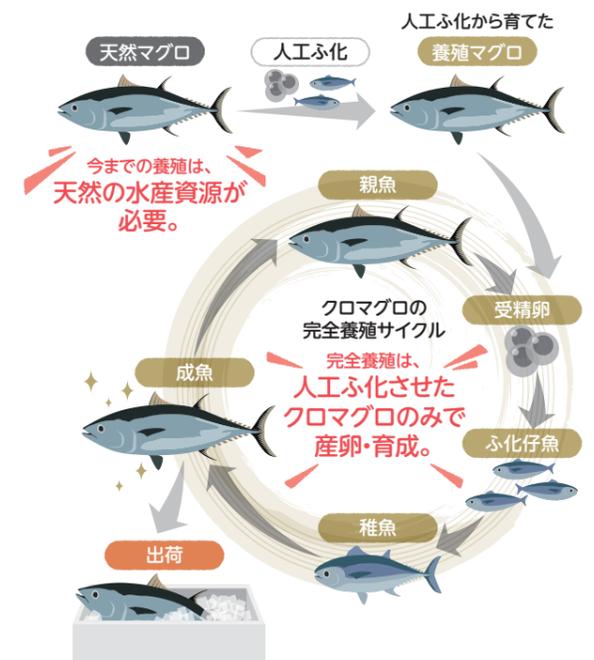
この新ブランドの立ち上げを契機に、完全養殖クロマグロの出荷量の拡大を図り、2018年度には年間1万尾、約600トンの出荷量の実現をめざしています。

マルハニチロは、卵から成魚までクロマグロの一貫生産を通じて、海洋生態系の保全とクロマグロの安定供給との両立を実現する持続可能な養殖事業を確立していきます。



? クロマグロの完全養殖とは

クロマグロの完全養殖とは、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させ、幼魚から成魚にまで育てることです。完全養殖における最大の課題は卵がふ化してから稚魚が5センチに育つまでの生存率です。マルハニチロでは生育環境の改善や餌の工夫などを積み重ね着実にその生存率を高め、2006年の事業開始当初には0.1%に満たなかった生存率は2016年8月現在で3%にまで高めることに成功。こうした地道な成果が商業出荷の拡大を支えています。



VOICE

愛情を込めて育てた「BLUE CREST」を、自信をもってお客さまにお届けします。

私が働く奄美養魚では、年間約1,000トンのクロマグロを出荷しており、そのうちの約3割が完全養殖クロマグロです。完全養殖クロマグロは、卵から成魚に育つまでに約3年間の飼育期間が必要ですが、この間には、飼育に適した優良な卵の確保、稚魚の飼育、餌として与えるプランクトンの栄養強化、水温や照度といった飼育環境の調整など、さまざまな技術改良と飼育スタッフの努力が詰まっています。商業出荷の実現に関わるすべての人の思いを込めて、完全養殖クロマグロ「BLUE CREST」を、愛情を込めて育てています。

(有)奄美養魚 篠川支店 種苗課 神村 祐司



2016年度活動報告

地球環境とともに

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。



環境方針

地球では今、世界人口の急激な増加を背景に、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。

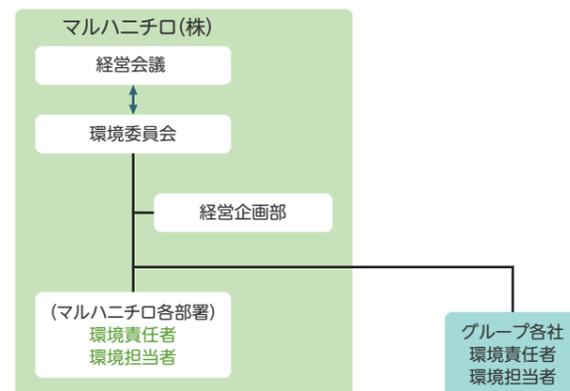
環境方針

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

環境経営をさらに強化する目的で、2017年度より経営会議の諮問機関として、社長を委員長とする環境委員会を新たに設置しました。環境委員会で定められた計画・施策は、マルハニチロと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。

2016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、107,290キロリットル、2013年度比で2,613キロリットル(2.4%)の削減となりました。

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。

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防止にも配慮した設備導入となるように活動しています。

[※]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。

活動事例

「カーボンニュートラル」の取り組みを推進

オーストラルフィッシュリーズは、「カーボンニュートラル[※]」認証を取得し、その取り組みである西オーストラリア州にある小麦地帯での植樹プログラムを推進しています。2016年度のCO₂総排出量は当初の試算より5,197トン増の32,619トンとなり、これを相殺する植樹の本数を、190,000本から220,000本に増やすことを決定しました。また、2017年1~12月の自社操業にともなうCO₂総排出量の相殺に関しては一部手順を変更し、総排出量が確定する2018年4月末に行うこととしています。

オーストラルフィッシュリーズでは、この「カーボンニュートラル」の取り組みが、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、ブランドロゴ「CNfish」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。

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。

2016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30,424トンとなり、2013年度比で2,888トン(8.6%)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、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。

活動事例

世界の水産関連企業とともに「キーストーン・ダイアログ」に参加

水産資源管理にグローバルに取り組むための新たな試み「キーストーン・ダイアログ」。マルハニチロは、世界の大手水産企業[※]並びに海洋・漁業・持続可能性を研究する科学者とともにSeafood Business for Ocean Stewardship(海洋管理のための水産事業)を立ち上げる声明に署名しました。

マルハニチロは、本声明への参画を通じて、水産業界を牽引するグローバル企業の一員として、地球規模での海洋資源の保全と持続的利用をめざし、海洋資源の長期的かつ持続的な価値の創造に尽力してまいります。

[※]「キーストーン・ダイアログ」参加企業:マルハニチロ、日本水産、極洋、タイ・ユニオン・グループPCL、ドンウォン・インダストリーズ、マリオン・ハーヴェストASA、セルマック、スクレッティング、カーギル・アクア・ニュートリション



お客さまとともに

急速な高齢化、労働人口の減少、働き方改革など、私たちのワークスタイル、ライフスタイルは近年大きく変化しつつあります。マルハニチロは、こうした変化と向かい合い、時代が求めるおいしいしあわせをお届けしています。

高齢化が急速に進展する日本。2025年には、1947～1949年の第一次ベビーブーム期に生まれた800万人の人々、いわゆる“団塊の世代”が75歳以上の「後期高齢者」となります。マルハニチロは「食」を通じて高齢社会に貢献していきます。

IN FOCUS

まごころ込めて、おいしさへ、まっすぐ。 ヤヨイサンフーズのやわらか食「ソフリ」。

日本の総人口は、2008年の1億2,808万人をピークに減少しはじめ、2015年には1億2,711万人に、2016年には1億2,698万人へと、着実に減少していています。

総人口に対する65歳以上の高齢者の割合を「高齢化率」と言い、この比率が7%以上の社会を「高齢化社会」と、そして14%以上の社会を「高齢社会」と位置付けられていますが、日本の高齢化率は2013年には25.1%となり、総人口の4人に1人が高齢者となりましたが、この比率は2035年には33.4%で3人に1人に、さらに2060年には39.9%で2.5人に1人が高齢者となることを見込まれています。

マルハニチログループでは、急速に高齢化が進むなか、お客さまにお届けすべき“おいしいしあわせ”とは何かを考え、新商品の開発に注力しています。その成果の一つが、グループ会社のヤヨイサンフーズが2004年に開発したやわらか食「ソフリ」です。この商品は、「食べる喜びと楽しさを提供し、潤いのある生活を送っていただきたい」という想いから誕生したやわらか食ブランドです。コンセプトは「やさしい×おいしい×たのしい」。開発にあたっては、食べる方はもちろん、調理する方、お世話する方にも配慮したやさしい商品をめざしました。また、素材のおいしさをしっかり活かし、味と香り、風味のある商品に仕上がっています。さらに、食欲をそそる彩り豊かな商品をラインナップ、お正月やクリスマス、七夕など季節の行事メニューなどにもアレンジができ、食べる楽しさを提案しています。

「SF とけないアイスデザート35(バニラ風味)」
室温でも液状になりにくく、なめらかな食感を維持する新しいデザートです。



「おせちで祝うお正月メニュー おせち御膳」
高齢者の方々に人気のあるお餅の風味を再現した「お餅風ムース」を開発。お正月気分を満喫いただける商品をお届けしています。

VOICE

すべての方に食べる楽しみと生きる喜びを。

私たちは、「ソフリ」をお客さまに召し上がっていただくに際して、豊かな彩り、香り・風味を大切にしています。食べるのが難しくなった方にも、「安心しておいしく食事をしていただき、食べる楽しみと生きる喜びを提供したい」という私たちのまごころが込められています。私は入社1年目より「ソフリ」の商品開発に携わり10数年になりますが、その思いとともに商品開発に取り組んでいます。商品化までの道のりは長く、苦労も多いですが、お客さまからのお礼のお手紙やお言葉が励みになります。自身が開発した商品を通じて栄養士・管理栄養士や調理に携わる方、患者さまのお役に立てることが私のやりがいです。

(株)ヤヨイサンフーズ 商品開発部 第2課 管理栄養士 鈴木 まや



2016年度活動報告

お客さまとともに

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。

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、品質管理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、品質担当役員を副委員長とする「品質委員会」を設置し、諮問事項の審議を行っています。

事業持ち株会社であるマルハニチロには「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

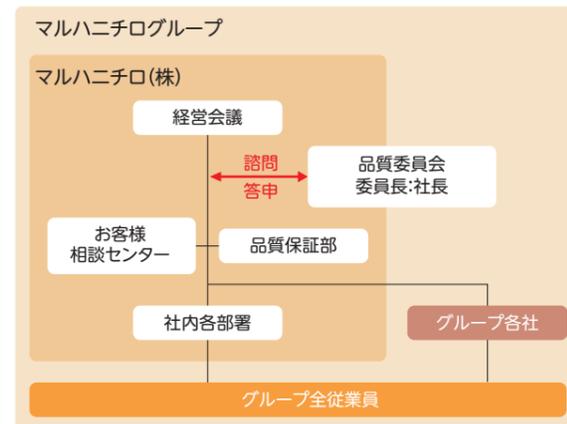
のモニタリング・改善支援、品質・表示に関する情報の収集・発信および教育・啓発など、グループ品質保証の要としての役割を担っています。

一方、社内事業・販売各部門および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。

品質保証体制



活動事例

マルハニチロ直営3工場が食品安全マネジメント規格FSSC22000認証取得

2017年3月、マルハニチロ 大江工場、宇都宮工場、広島工場の直営3工場において、食品安全マネジメント規格FSSC22000(食品安全管理システム)*の認証を取得しました。

2016年3月に認証を取得している群馬工場と合わせ、FSSC22000認証を取得した直営工場は、4工場となりました。今後は全直営工場において2017年度中の認証取得をめざし、従来以上に商品の安全・安心に取り組むとともに、お客さまのご期待にこたえられるよう品質の向上に努めていきます。

*FSSC22000: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、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

品質教育・研修

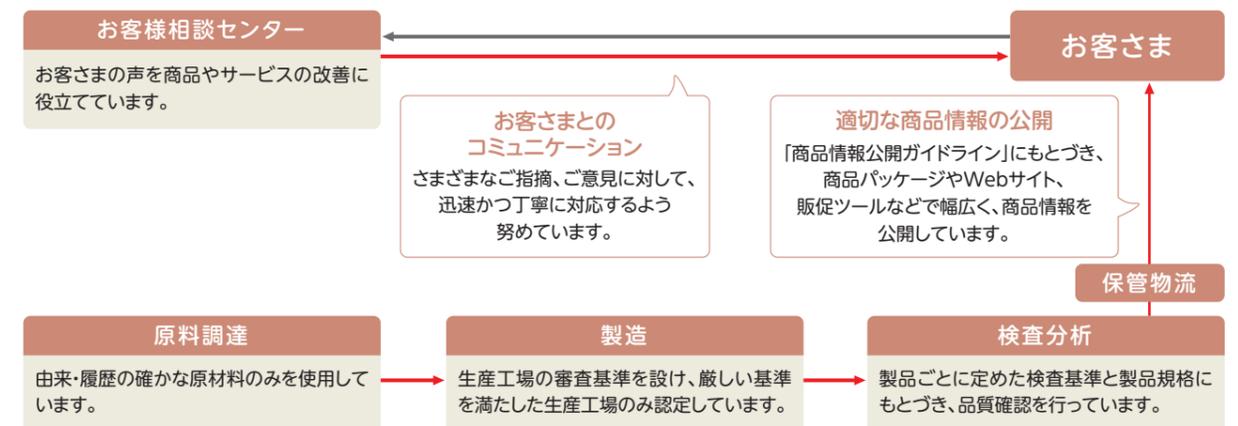
マルハニチログループでは、食品会社の生命線とも言える「品質」を保ち、高める「人財」を育成するために、品質教育を推進し、一人ひとりの知見や技術のレベルアップを図るとともに、品質に関わる意識の向上を図っています。

2016年度については、表示研修を13回、品質管理研修を2回、フードディフェンス研修会を7回(生産工場2回、物流拠点5回)、ISO研修会を2回、CS研修会を2回実施し、800名を超える社員が受講しました。

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



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は、お客さまにお気軽に商品やサービスに対するご意見や要望をお寄せいただけるよう、日々対応品質の向上に努めるなど、お客さまとのコミュニケーションを大切にしています。お客さまからいただいた声は、即時にシステムに入力するとともに毎日社内共有し、商品の改良・改善に役立てる仕組みを運用しています。

また、電話での問い合わせはご負担とお思ひのお客さまもいらっしやることから、当社のホームページをご覧ください。疑問や不安を解決していただけるよう、商品別/目的別のQ&Aを充実させているほか、動画を活用するなど、わかりやすい情報の提供に努めています。



お取引先とともに

持続可能な地球・社会づくりを見据えて、さまざまな産業分野において、グローバルサプライチェーン全体で責任ある原材料調達の実践が求められています。マルハニチログループでは、グローバルに事業を展開する水産・食品企業として、責任ある調達の実践に努めています。

海洋生態系の保全への社会的関心が高まるなか、近年は生鮮食品売り場でも、自然環境・水産資源に配慮して獲られた水産物であることを示す「MSC認証」を表示した商品が増加しつつあります。



(c) MSC / Heiner H. Schmitt

IN FOCUS

持続可能な漁業を実践する「北海道のホタテ」を、世界の食卓へ。

世界的な魚食需要の高まりを背景に国際的な漁獲競争が進化するなか、持続可能な水産資源の調達・供給・消費の仕組みづくりへの関心・期待が国際的に高まっています。

こうしたなか注目されているのが「MSC認証」です。「MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会)」は、持続可能な漁業の普及を目的に1997年に設立された国際的な非営利団体です。「持続可能な漁業」に関するMSC漁業認証は、「MSC規準」に則って第三者認証機関が世界各地の漁業(漁場・魚種・漁法)を審査し、規準を満たした漁業は、国際認証「MSC認証」を取得することができ、製品にMSC「海のエコラベル」を表示することができます。2017年3月現在、世界30カ国以上・312の漁業がこのMSC認証を取得しており、世界で漁獲される天然魚の約10%がMSC認証取得漁業で獲られています。

マルハニチロがMSC認証商品取り扱いに向けた取り組みを開始したのは2006年。流通大手企業から、海外のMSC



ホタテガイ漁業の操業



環境に対する意識の高い欧州の国々で認知度が高まっているMSC「海のエコラベル」



認証商品の輸入取り扱いの要請を受けたことをきっかけにMSC-CoC認証を取得。翌2007年9月に「MSC 紅鮭スモークサーモン」の販売を開始して以降、MSC認証商品の取り扱いを徐々に広げてきました。

そして2017年、マルハニチロはMSC認証の北海道のホタテ製品の取り扱いを本格化します。年間約40万トンの水揚げ量を誇る北海道漁業協同組合連合会のホタテガイ漁業は、2013年5月にMSCの漁業認証を取得するなど、日本における持続可能な漁業の先進事例となっています。北海道のホタテ製品は2015年1-12月の輸出総額が590億円にのぼり、国産水産物のなかでも大きな輸出金額を誇ります。

マルハニチログループは、グローバルな販売ネットワークを活かし、持続可能な漁業を実践する「北海道のホタテ」ブランドの価値を世界に広め、欧州を中心に新しい販路の開拓に努め、世界の食卓にお届けしていきます。

VOICE

MSCの普及活動を通じて持続可能な「食」の資源調達を実践していきます。

4年前にMSC漁業認証を取得した北海道産ホタテは、その95%が認証取得商品です。にも関わらず、一次処理を行う加工場や国内の取扱流通業者で、CoC認証を取得している企業が限定されていることから、MSC認証商品として流通させることがなかなかできず、一部の輸出向け商品以外にその「価値」を活かしきれていないのが実態です。2020年のオリンピック・パラリンピック東京大会に向けて、これからますます世界からの注目が集まるなか、魚食先進国を自負する日本の持続可能な水産物の扱いは世界水準と言えるでしょうか。北海道産ホタテをMSC認証水産物の代表として国内外のお客さまにお届けするために、サプライチェーン全体に向けた普及活動をこれからも続けていきます。



マルハニチロ(株) 水産部 部長 兼 特種課長 熊本 義宣

2016年度活動報告

お取引先とともに

公正な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。



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ます。

役職員一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、マルハニチロの執行役員以上の経営陣が講師を務める「グループ理念研修」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。

販売先との協働

マルハニチロでは毎年、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、2017年3月現在の会員数は146社にのびります。

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きます。



平成29年度 マルハニチロ関東魚栄会 定例総会

サプライヤーとの協力

商品の共同開発

「フルティシエ ミケ日みかん」

マルハニチロは、2016年からミケ日みかんで有名なミケ日町の農業協同組合様と、商品の共同開発に取り組んでいます。

「収穫された新物のミケ日みかんの大振りで肉厚の果肉を、おいしさそのまま旬の時期にお客さまにカップデザートとして食べていただきたい」という思いから、ミケ日町の農業協同組合様に呼応いただき、商品の共同開発に2016年より取り組んでいます。



「フルティシエ 2017 静岡県産 ミケ日みかん」

マーチャント・フードサービス社の 新規サプライヤー賞を受賞 (トランスオーシャンプロダクツ)

2016年10月24日(月)、アメリカ大手食品卸会社のマーチャント・フードサービス社が2016年のサプライヤー賞を発表し、トランスオーシャンプロダクツが新規サプライヤー賞を受賞しました。2015年5月より、トランスオーシャンプロダクツは、マーチャント・フードサービス社と新規取引を開始しました。今回の受賞は、エビの取り扱いによって売上増加に大きく貢献したことを評価されました。



記念の楯

活動事例

持続可能なサプライチェーンの構築に向けて企業行動規範を更新 (キングフィッシャーホールディングス)

タイの水産子会社であるキングフィッシャーホールディングスは、企業が持続的に成長を続けるためには、環境や生態系への配慮とともに、人権保護と適正な労働慣行を実践することが不可欠であるという考えのもと、持続可能なサプライチェーンの構築に取り組んでいます。

2016年10月、この取り組みの一環として、企業行動規範を更新し、新たにサプライヤー行動規範に関して文章を追加しました。このサプライヤー行動規範をサプライヤーの皆さまにもご理解およびご賛同いただき、サプライチェーン全般にわたって遵守することを求めています。

サプライヤー行動規範の遵守・運用を通じて長期的かつ持続可能な供給関係の構築をめざしています。



従業員とともに

企業が持続的な成長を遂げていくうえで、その原動力となるのが「人材」です。日本国内における労働人口の減少などを背景に“働き方改革”への社会的関心が高まるなか、マルハニチログループは、従業員一人ひとりが生き生きと働ける職場環境づくりに努めています。

「企業は何よりも人にある」という社訓のもと、従業員と会社とともに成長していくために、意欲あふれる人材の成長機会の創出に積極的に取り組んでいます。



IN FOCUS

「ダイバーシティ推進室」を新設したほか「グローバル人材」の育成に注力。

マルハニチロでは、企業を取り巻く社会情勢や労働環境の大きな変化に対応するために、従業員一人ひとりが業務上の目標達成に意欲を持ち、自らの仕事の質を高めていくことができる人材の育成と職場環境づくりに取り組んでいます。

2017年度には、女性や高齢者、障がい者などの多様な人材が活躍できる職場環境づくりや、働き方改革を通じたワークライフバランスの確保などを推進する専門部署として「ダイバーシティ推進室」を新設しました。

また、マルハニチロでは中期4か年経営計画において「グローバル領域での収益拡大」という基本方針を掲げており、その推進力となるグローバル人材の計画的な確保・育成にも

取り組んでいます。語学力のみならず「幅広い見識とバランス感覚」「異文化適応力」「マネジメント力、リーダーシップ力、ネゴシエーション力、プレゼンテーション力」「メンタル力」「人事労務知識、財務経理知識、地域専門知識」といった基準を満たす総合職社員を「グローバル人材」として位置付け、教育訓練を継続的に実施しています。そのなかでも、特に海外ビジネスへの意識・関心が高く、海外においてもグループ理念の実現に貢献できる人物を、「グローバルリーダー」として育成しています。



VOICE

北米現地法人で学んだ知見を日々の業務に活かしています。

2014年4月からの1年間、「海外トレーニー制度」を利用して、北米現地法人に研修生として赴任しました。北米では、シアトルとベリンハムにある4つの現地法人を3か月単位で回り、経理業務を中心に各社のファイナンス、総務、人事、生産、物流などの業務研修を体験。研修を通じて、資源アクセスから製品の生産、販売までの事業の全体像を掴むとともに、北米事業のスケールの大きさを学ぶ良い機会となりました。帰国後、北米事業一部に配属された私は、本社と現地法人をつなぐ窓口対応業務を担当。北米現地法人で学んだ知見を、日々の業務に活かしています。

マルハニチロ(株) 北米事業一部 管理課 窪田 将人



VOICE

海外展開の強化を図るマルハニチロのちからになりたい。

「グローバル人材育成プログラム」に参加し始めて、今年で5年目になります。これまでにさまざまな研修を受講してきましたが、特に印象に残っているのは「海外トレーニー制度」を利用してタイの現地法人で研修生として働いたことです。現地で、水産物や畜産物、冷凍食品などさまざまな商材の製造現場に触れながら、海外でのビジネスを学ぶことができました。また、社内外の多くの人々との繋がりを築くことができたことは私の大きな財産です。今後は、このプログラムで学んだことを活かし、海外展開の強化を図るマルハニチロのちからになりたいと考えています。

マルハニチロ(株) 食肉事業部 加工品課 井口 沙央里



2016年度活動報告

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。



働きやすい職場づくり

人事制度

マルハニチロは、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、「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。

Topics

従業員満足度調査結果を踏まえ、工場地域社員へ新人事制度を導入

2014年度に実施した従業員満足度調査の結果から、工場地域社員の日常業務へのモチベーションに大きく影響を与えている要因として、「休暇や労働時間」のほか、「会社の事業に意義を感じられている」、「将来に夢をもっている」といった「会社関与」などがあげられました。これらの結果を踏まえ、工場地域社員の働きがいをより高めてもらうことを目的として、新たな人事制度を2017年4月より導入しました。

工場地域社員が安心して働き続けられるよう、社員およびその家族のライフサイクルに配慮し、住居費や子どもの養育費に対応した考え方を制度に盛り込んだほか、年間の所定総労働時間についても、2019年4月までに総合職・エリア職社員と同一とする予定です。

ワークライフバランスの推進

マルハニチロは、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、長時間労働の削減策として「ノー残業デー」を設定しています。

2016年度からは育児と仕事の両立支援のさらなる充実をめざし、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。また短期育児休職制度を拡充し、特に男性従業員の積極的な育児参加を促しています。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を図り、すべての従業員が安心して働くことができる職場環境づくりに取り組んでいきます。

活動事例

「女性活躍&ワークライフバランス推進のための社員意識調査」の実施

2015年に施行された「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律」に基づき、マルハニチロにおける女性活躍を推進するための行動計画を策定しました。今後、取り組みをより効果的なものにしていくため、2017年2月にマルハニチロ社員約2,000名を対象に、従業員が「仕事」「働く価値観」「職場風土」などについてどのように感じているかを調査し、当社の女性活躍およびワークライフバランスの推進に向けて現状分析および課題抽出を目的とした意識調査を実施しました。

この調査結果をもとに、今後具体的な取り組みを策定していく予定です。

人権の尊重

マルハニチログループは「グループ行動指針」の中で「労働・人権」にかかわる項目として、「多様性を尊重し、安全で風通しの良い職場環境」、「人権尊重と強制労働・児童労働禁止」を明記しています。取り組みとしては、毎年人権啓発研修会を実施することで、グループ従業員一人ひとりが人権について考え理解を深める機会を作り、よりよい職場環境づくりをめざすことに寄与しています。

人材育成

能力開発制度・研修の整備

マルハニチロは幅広い研修体系に基づき、従業員一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。

キャリアの節目となる従業員を対象とし、役割・責任に応じた知識を習得する階層別研修や、業務上必要とされる基礎スキルを自主的に習得するための選択研修などの集合研修を実施しているほか、従業員各々の能力向上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も取りそろえています。さらに職場全体で新入社員を育成していく新入社員OJT制度を円滑にすすめるために、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。

多様性の尊重

公正・公平な人材採用・登用

マルハニチロでは、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、従業員一人ひとりが経験・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、マルハニチロで47名、グループ会社21社を合わせて合計215名でした。

女性従業員の活躍推進

マルハニチロは女性の活躍を積極的に推進しています。2017年4月時点では新入社員の38%は女性従業員であり、平均勤続年数は14.5年です。こうした数値とともに、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いきます。

障がい者雇用の推進

マルハニチログループは、障がい者雇用を進めています。マルハニチロの2017年3月現在の障がい者雇用率は、1.78%でした。

労働安全と健康管理

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、特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基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。

2016年(1月~12月)の労働災害発生状況は、度数率[※]3.55、強度率[※]0.09でした。

[※]度数率:100万延労働時間当たりの労働災害による死傷者数をもって、労働災害の頻度を表した指標

[※]強度率:1,000延労働時間当たりの労働損失日数をもって、災害の重さの程度を表した指標

地域社会とともに

企業が持続的に成長していくには、事業を展開する地域社会の人々との対話を重ねながら、良好な関係を築いていくことが必要不可欠です。マルハニチロでは、さまざまな社会貢献活動を通じて、地域社会との共存共栄をめざしています。

2016年8月2日からの6日間にわたり行われた青森ねぶた祭。青森市の伝統行事であるこの祭りにマルハニチロが参加し始めてから2016年で50回目を迎えました。地域に根差した地道な取り組みが、確かな信頼関係を育んでいきます。



食卓にお魚を
青森おさかな普及実行委員会

マルハニチロ俊武多会 平成28年度「海神と山幸彦」
ねぶた制作 手塚 茂樹

IN FOCUS

青森の人々との絆を育む 「マルハニチロ俊武多会」の想い。



運行前に、マルハニチロ俊武多会、囃子方の皆さんで記念撮影。このほか、跳人や山車を曳く皆さん、裏方で支えてくださる方々など多くの人々に支えられています。



囃子方「海鳴」の太鼓が祭を一層盛り立てます。



扇子持ちの指示に従い山車を曳くのは地元の高校生。

国の重要無形民俗文化財に指定され、「仙台七夕祭り」「秋田竿灯祭り」と並ぶ“東北三大祭り”の一つに位置づけられる「青森ねぶた祭」。その歴史は、1700年初頭からはじまったと記録されています。毎年8月に行われるこの祭は、青森市にとって、そしてそこで暮らす人々にとって特別な時間です。

マルハニチロは、1953年に大型ねぶたを出して以来、半世紀にわたり青森ねぶた祭に参加し続けています。50回目の参加となった2016年は、伊藤 滋社長を最高責任者に200人を超える「マルハニチロ俊武多会」のスタッフが参画。日本神話にある「海神と山幸彦」を題材に制作された巨大なねぶたは、青森の夏の夜を彩り、300万人を超える観客の喝采を浴びました。



マルハニチロの浴衣

VOICE

素晴らしいねぶたの文化を次代に繋げていきます。

大型ねぶたを制作させていただき、今年4年目となりました。5歳の頃、眼前に迫って来たねぶたに魅せられてから36年経った今、伝統のマルハニチロ俊武多会で制作者として活動している事が夢のようであり、大変光栄に感じております。昭和28年の初陣、昨年少出陣50回を迎えた歴史ある団体だけあって、ねぶたに造詣が深い方が多く、そのねぶた通を唸らせる作品をめざし制作しております。私は、迫力と華美が絶妙なバランスで同居する「ねぶた」の独特な世界に魅力を感じ、他に類を見ない紙の造形、光の彫刻だと考えております。先人が大切に守り続けて来た、この素晴らしい文化を次代に繋げて行けるよう、日々努力して参ります。



ねぶた師 手塚 茂樹さん

2016年度活動報告

地域社会とともに

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。



社会貢献の考え方

マルハニチログループは、地域文化を尊重し、社会の一員としての役割を果たすことを目的に、社会貢献方針を策定し、「食育」「文化・教育」「地域貢献」「環境活動」「寄付・寄贈」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。今後も各地での活動を継続するとともに、海外での貢献活動も推進していきます。

2016年度の主な活動

「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。

2017年1月21日(土)、親子20名様にご参加いただき、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、マグロという身近な魚にフォーカスし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。



泳ぐ時に格納できるマグロの「背びれ」を観察中

マグロづくしのメニューが完成!

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、おいしさを伝え、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、日本人になじみ深い「エビ」「タラ(タラコ)」「シシャモ」を使用して各地の有名シェフが、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、国内4カ所(名古屋、金沢、大阪、広島)で開催しました。

名古屋で

in Nagoya

東邦ガス「クッキングサロン栄」にてイタリア料理店「Settanta」の水口秀介オーナーシェフからオリジナルレシピをご紹介いただきました。



金沢で

in Kanazawa

金沢市企業局ガスショールーム「ガスぽーと」にて「割烹たけし」の桂木健至オーナーシェフから、オリジナルレシピをご紹介いただきました。



大阪で

in Osaka

大阪ガス「ハグミュージアム」にて、ごちそうプロデューサー広里貴子先生から、オリジナルレシピをご紹介いただきました。



広島で

in Hiroshima

広島ガスショールーム「ガストピアセンター」にて「レストラン シمامラ レスプリ・ド・ミクニ」の島村光徳シェフから、オリジナルレシピをご紹介いただきました。



「スーパー・プロフェッショナル・ ハイスクール」研修プログラムの受け入れ

マルハニチログループは、2016年8月、文部科学省の「スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」の指定を受けた静岡県立焼津水産高等学校の研修プログラムの受け入れを行いました。「スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」は、専門高校等において、大学・研究機関・企業との連携強化により、社会の変化や産業の動向に対応した高度な知識・技能を身に付け、社会の第一線で活躍できる専門的職業人を育成することを目的としています。当校の研修は、2016年で3年目、当プログラム最終年度となりました。



海外インターンシップ(タイ)



業務用商品の開発についての研修(日本)

「思い出缶詰づくり」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、缶に手紙や宝物など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「思い出缶詰づくり」を実施しています。2008年の開始以降、延べ5,200人以上の皆さまにご参加いただいています。

2016年度は、18回、1,600人の子どもたちが缶詰づくりに挑戦。2017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、二十歳の自分に寄せたメッセージや一人ひとりの思い出や宝物を詰めた缶詰づくりしました。



完成した缶詰

「MOTTAINAIキッズフェスティバル @イオンモール沖縄ライカム」に協賛・参加

マルハニチロは、2016年12月17日(土)、「MOTTAINAIキッズフェスティバル!～地球や自然、モノやお金を大切にすることを学ぼう～」に協賛・参加しました。出店もお買い物も子どもたちだけで行う「キッズフリーマーケット」、さかなクンが



さかなクンのおさかな講座

出演する「おさかな講座」や「料理教室」、「理科実験教室」 「思い出缶詰づくり」など、楽しみながら学べるイベントになり、会場は多くの来場者で賑わいました。

※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・マータイさんが、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)+かけがえの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。

アマモ場再生活動

マルハニチロは、2016年3月に官民連携の取り組みとして、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(東京湾・海をみんなで愛するプロジェクト)」協力企業に選定されました。



このプロジェクトの一環として、水質浄化やCO2削減に役立つアマモを増やして、東京湾を豊かな海に再生するアマモ場再生活動に参加しています。

プランターに種を蒔いて育成する「苗床作り」、その苗の根元に紙粘土を巻き付け、海底に移植する「移植会」に参加したほか、当社単独のイベントとして「花枝採取」を開催するなど、年間を通じて活動を行っています。



※アマモ: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、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。また、富栄養化のもととなる窒素やリンを吸収し水質浄化する役割も果たします。

フードバンク支援

マルハニチログループは、日本でフードバンク活動※を行っているセカンドハーベスト・ジャパンの活動に賛同し、2009年より継続的に寄贈しています。2016年は、計27回約2,800ケースを寄贈しました。



※フードバンク活動:食品企業で、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を、女性シェルターや児童養護施設等の生活困窮者へ無償で提供する活動



会場の様子

2016年7月

～これでみんなもサケ博士！～ 小学生を対象とした 「理科実験授業」を豊洲本社で開催

マルハニチロは、地域社会への貢献や科学を活用した理科教育への動きかけを目的とした「理科実験授業」を毎年開催しています。中央研究所員が先生役となりDNAを抽出する実験を行うなど、生き物としてのサケ、食べ物としてのサケについて学びます。

8月

「スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」事業の 指定を受けた静岡県立焼津水産高等学校の 研修プログラムを受け入れ

タイの関係会社N&N Foodsで実施した海外研修では、工場見学や市場調査などを、国内研修では、日本の漁船漁業の現状や漁業会社の使命などについて研修を行いました。



海外研修参加者の記念撮影



収穫イベント参加メンバー(写真上)
ワカメ収穫の様子(写真下)

2017年1月

「ワカメを育てて海をきれいにしよう！」 海藻育成を通じて東京湾の環境を浄化する 「夢ワカメ・ワークショップ」を支援

マルハニチログループは、富栄養化した東京湾の環境浄化を目的とする「夢ワカメ・ワークショップ」を支援。2017年1月に開催されたワカメの収穫イベントには、従業員とその家族計40名が参加しました。

2月

日本政策投資銀行 による 「DBJ BCM格付」 最高ランクを取得

「グループガバナンス」、「危機管理体制の強化」、「高度な防災および事業継続対策」が高く評価され、最高ランクの格付を取得しました。



HIGHLIGHT 2016

2016年度の主なトピックスを振り返ります

10月

トランスオーシャンプロダクツが マーチャント・フードサービス社の 新規サプライヤー賞受賞

エビの取り扱いによって、アメリカ大手食品卸会社のマーチャント・フードサービス社の売上増加に大きく貢献したことを評価され、2016年新規サプライヤー賞を受賞しました。



記念の楯

11月

中国・青島で開催されたフードショー 「China Fisheries & Seafood Expo 2016」に出展

マルハニチログループブースでは、マグロの解体ショーと試食が好評を得たほか、完全養殖マグロの紹介ビデオの放映を通じて水産資源への配慮について紹介し、注目を集めました。



さかなクンのおさかな講座

12月

親子で楽しみながら「エコ」に触れられるイベント 「MOTTAINAIキッズフェスティバル」 に協賛・参加

さかなクンが出演する「おさかな講座」「料理教室」のほか、「理科実験教室」「思い出詰作り」などを実施。会場は多くの来場者で賑わいました。



3月

食品安全マネジメントシステムの 国際規格FSSC22000認証を 直営3工場を取得

マルハニチロは、食品安全マネジメントのさらなる強化に向けて、FSSC22000認証の取得を推進しています。2016年3月に全社に先駆けて認証を取得した群馬工場に続き、大江工場、宇都宮工場、広島工場の直営3工場が認証を取得しました。今後は2017年度中の全直営工場FSSC22000認証取得をめざしていきます。



3月

新石巻工場の新たな門出 安全祈願祭・感謝式を実施

従業員のほか、工事関係者にもご参加いただき、新工場の完成を感謝するとともに、新たにスタートする意識を全員で共有しました。



感謝式の様子



新石巻工場

2016年度活動報告

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。



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、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。

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。

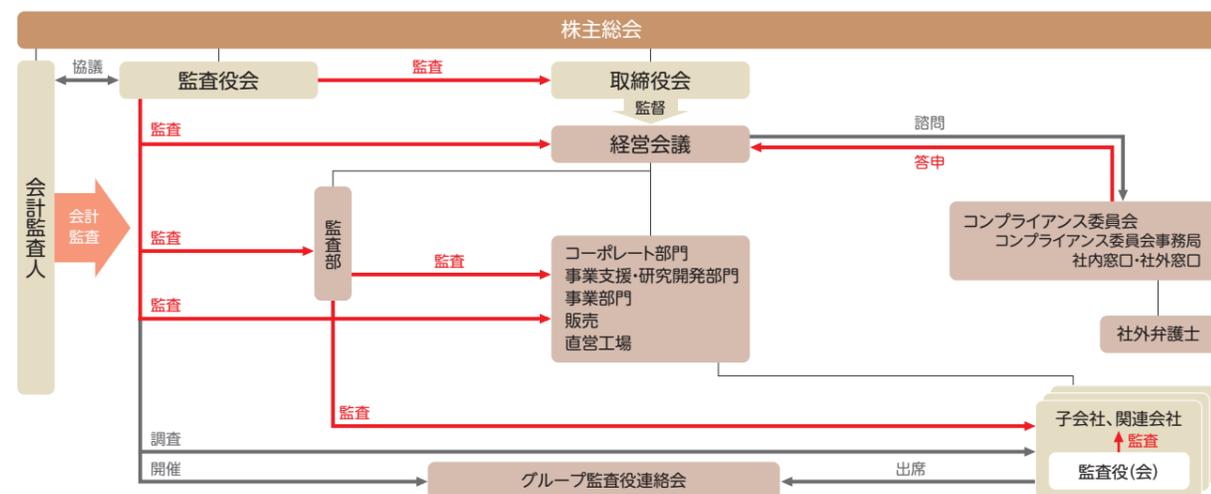
また、執行役員制度を導入して監督と執行を分離することにより、取締役会は独立した客観的な立場から、実効性の高い監督を行います。社外取締役は公正かつ独立した立場から、取締役会の意思決定および執行役員の業務執行を監督します。

2016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97%、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。」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。

コーポレート・ガバナンス体制(2017年4月1日現在)



また、コンプライアンスの推進にあたっては、グループに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。

委員会では、社会環境の変化、公的機関の調査ならびにグループ内外の法令違反・不祥事例を契機として、グループ内の業務の適正を確認するとともに不備については速やかな是正を支援しています。

2017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。

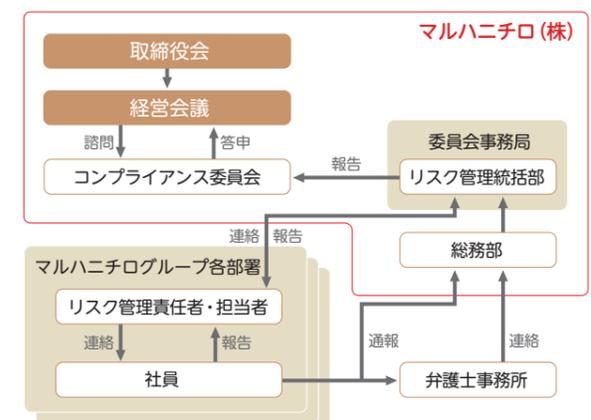
内部通報制度

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・E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。

2016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、グループ理念が従業員に浸透していなかったこと反省から、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、従業員一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。

2016年度は、マルハニチロの執行役員以上の経営陣が講師となり43拠点・87回研修を実施し、約6000人の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。2017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。



グループ理念研修

「理念ブック」

2016年度活動報告

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。また、情報セキュリティに関する体制強化や従業員教育を推進しています。



リスクマネジメント

マルハニチログループでは、マルハニチロリスク管理統括部を中心に、マルハニチロ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、グループのリスク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。

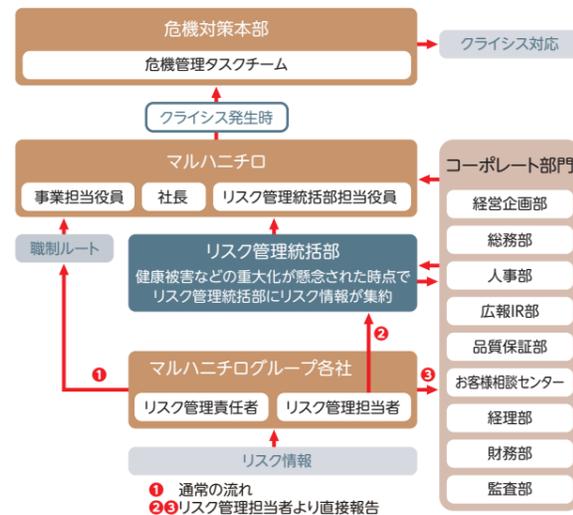
迅速・確実なリスク情報の伝達

重要なリスク情報が経営トップまで迅速・確実に伝わるよう、複数の情報伝達ルートを設定しています。

グループ内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社長に報告されるだけでなく、マルハニチロ各部署・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。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っています。

これらの取り組みを通じ、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)の策定状況

マルハニチログループは事業継続計画(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。

新型インフルエンザ対策

マルハニチログループでは、2008年にワーキングチームを設置し、新型インフルエンザ対策の検討を開始しました。2009年3月には、新型インフルエンザ発生時における緊急対策本部の設置や従業員への感染防止、事業継続計画(BCP)などの実践方法を定め、その対策をグループ内へ理解・浸透させるためのマニュアル類を整備しています。

また新型インフルエンザ対策行動規則を制定し、グループ全体への周知を徹底しています。

大規模地震対策

首都直下型地震に備え、「マルハニチログループ事業継続計画(BCP)規程」の継続的改善を図っています。定期的な演習や計画の見直しにより、より実効性の高いシステムへの改善を図るとともに、グループ会社のBCP導入を順次進めています。

徒歩帰宅訓練の実施

首都圏で直下型地震の発生による交通機関の麻痺に備え、帰宅困難者発生時の支援業務が組織的に実行できる体制や行動計画を整備しています。これらの行動計画の実効性を高めていくことを目的として、首都圏での徒歩帰宅訓練を2014年以降再開し、定期的に行っています。

本社ビルにおいては、安全に集団帰宅行動がとれる推進体制や個人による対応能力の強化を目的として、ICTを活用した「災害帰宅時支援サイト」を構築し、同サイトを通じ、「個人情報」を保護しつつ、徒歩帰宅集団形成に必要な居住エリア情報の収集と徒歩帰宅行動を集団で行う場合のグループ番号の配信ならびに「自宅までの徒歩帰宅マップ作成支援」などのサービス提供が円滑に行えるよう、就労環境の整備を行いました。

情報セキュリティに関する方針

情報セキュリティに関し、「情報セキュリティ管理規程」を定め、当社が有する情報資産の活用による利便性を確保し、情報漏えいや改ざん、コンピュータウイルスによるシステム障害などを未然に防止するために、総合的・体系的に情報セキュリティ対策を実施することを基本方針としています。

当基本方針を実践していくために、「情報セキュリティ管理規則」を定め、情報資産に対する情報セキュリティ対策を講じるために遵守すべき具体的な手順と行為を規定しています。また、社会環境の変化や情報技術の発達にともなって適宜見直しを図っており、最新版は速やかに社内イントラネットで公開し、全社員に周知徹底するように努めています。

また、2015年12月に「経済産業省」と「独立行政法人情報処理推進機構」から公表された「サイバーセキュリティ経営ガイドライン」に準拠して、情報セキュリティ体制および情報セキュリティ対策の継続的な改善を図っていきます。

情報漏えいの防止対策

機密情報の取り扱いについては「文書管理規程」を定め、文書の保管および保存、ならびに廃棄に関する基準に則って管理しています。また、個人情報の取り扱いについては、高度情報通信社会における個人情報保護の重要性を十分に認識し、個人情報の保護に適用される法令およびその他の規範に基づいた「個人情報保護方針」を掲げています。マルハニチログループでは、この「個人情報保護方針」を実行するために「個人情報保護取扱規程」を策定し、イントラネットを活用したe-ラーニングなどで従業員や関係者に周知徹底するとともに、内部監査により遵守状況を確認しています。さらに、これら規程類を適時・適切に見直すなど、継続的な改善を図っています。

Topics

日本政策投資銀行によるBCM格付取得(最高ランクの格付の取得)

マルハニチロは、2017年2月、(株)日本政策投資銀行(DBJ)が行う「DBJ BCM格付」につき、2016年度に取得した格付評価からランクアップした、最高ランクの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、「グループガバナンス」「危機管理体制の強化」「高度な防災および事業継続対策」について高く評価されました。

