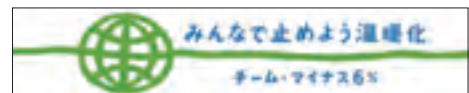




株式会社ニチレイ

経営企画グループ

〒104-8402 東京都中央区築地6丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル
TEL 03-3248-2162 FAX 03-3248-2237
URL <http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/index.html>



ニチレイは、チームマイナス6%に参加しています。



この報告書は、国内の山林を保全するために切り出された間伐材を原料に使用した印刷用紙を使用しています。
また、インクはVOC（揮発性有機化合物）成分ゼロの「100%植物油のインク」を使用し、印刷は印刷工程で有害廃液を出さない「水なし印刷」で行っています。

NAME



ニチレイグループ

社会環境報告書 2007



株式会社ニチレイ

ニチレイグループの企業経営理念

ミッション

くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する

ニチレイグループは、人々のくらしに本当に役立つ商品やサービスを一所懸命に創り出し、健康でこころの豊かな生活の実現に貢献します。

ビジョン

ニチレイグループは、卓越した食品と物流のネットワークを備える「食のフロンティアカンパニー」として、お客様にご満足いただける優れた品質と価値ある商品・サービスを創造・提供し、広く好感と信頼を寄せられる企業として、社会とともに成長します。

経営姿勢

1. お客様第一、安全第一、品質第一を貫く
2. 健全な利益を追求する
3. 付加価値を適正に配分する
4. 法と社会の秩序を守る
5. 公正な競争に徹する
6. 透明性の高い経営を推進する
7. 資源と環境を大切にする
8. 世界を見据える

ステークホルダーのために

お客様に

ニチレイグループは、究極のお客様である生活者の方々に、真に役立つ商品とサービスを開発し、提供し続けます。そして、お客様と当企業グループが、共に繁栄できることを願って、持続的な相互信頼関係を築きます。

ビジネスパートナーに

ニチレイグループは、ビジネスパートナーの方々に、イコールパートナーとして公正な姿勢で臨み、信頼関係を築き、共存共栄を目指して相互発展に努めます。

社会に

ニチレイグループは、地域社会に企業市民として参加し、事業活動を通じて社会の発展に貢献するとともに、ハンディキャップをもつ人々への支援や文化活動などへの参加と支援を継続的に行います。

株主・投資家に

ニチレイグループは、より収益性の高い事業を選定・遂行して資本効率を高め、企業価値の向上を実現します。また、株主・投資家の方々に適正な還元を行います。

従業員に

ニチレイグループは、従業員こそ企業発展の源であると考え、会社の仕事が従業員一人一人にとってやり甲斐のあるものであり、自己実現の場の一つとなることを願っています。同時に、従業員個人の尊厳と個性の発揮並びに個人生活の充実を尊重します。そのために、能力開発と能力発揮の機会の提供、能力と努力と成果に見合った処遇制度の実施、安全で風通し良く活性化された職場環境づくりを行います。また、性別・年齢・学歴・人種・宗教などに関するあらゆる差別をなくし、処遇の機会均等を実現します。

ブランドステートメント

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。

ニチレイは、品質へのあくなきこだわりと、培われた技術、新しいアイデア、グループトータルのネットワークによって、新鮮で、健康なおいしさをお届けし、笑顔のあふれる食卓を創り出していきます。

編集方針

本報告書は、ニチレイグループのCSR活動を幅広いステークホルダーの皆様にご理解いただき、コミュニケーションを深めるために作成しています。

ニチレイグループではCSR活動を定義した「6つの責任」(→P8-9参照)に基づいた取り組みを行っており、本報告書ではこれらのテーマごとに活動事例などを報告しています。特に本年度版は、「新たな顧客価値の創造」「環境への配慮」について事業会社別編集を行い、分社後3年目を迎えるニチレイグループにふさわしい報告書となるように努めました。

また、より多くのステークホルダーの皆様に当グループのCSR活動をご紹介しますために、Webサイト(HTML版／PDF版)も制作しています。

ニチレイグループ社会環境報告書関連Webサイト

URL：http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/index.html

ご意見・ご感想を簡単に送信いただける仕組みを導入しています。

(2007年8月頃公開予定)

※ 公開まではPDFファイルのみの掲示になります。

対象期間

2006年4月1日～2007年3月31日の活動実績を中心に掲載しています。

対象範囲

ニチレイグループの国内事業所および関係会社(→P47参照)を対象範囲として記述しています。(上記と対象範囲が異なる場合、その旨を記載しています)

発行日

2007年6月(前回発行2006年6月)

※ 今回の発行で8回目となります。

作成部署・お問い合わせ先

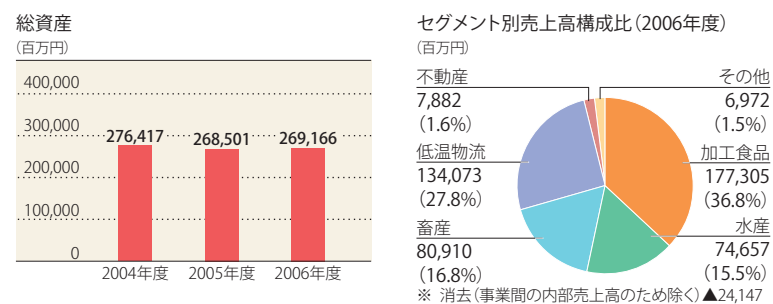
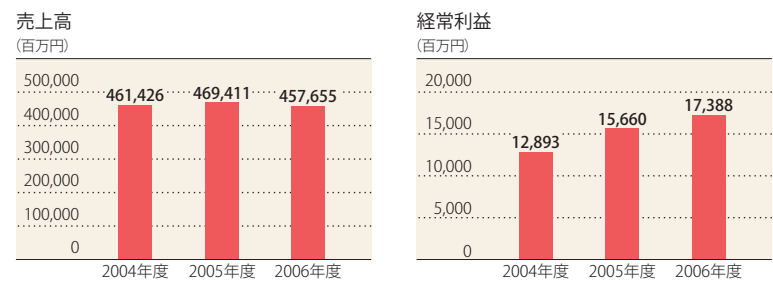
株式会社ニチレイ 経営企画グループ

TEL. 03-3248-2162 FAX. 03-3248-2237

会社概要

商号	株式会社ニチレイ	本社所在地	〒104-8402
創立	1945(昭和20)年12月1日		東京都中央区築地六丁目19番20号
資本金	30,307百万円		ニチレイ東銀座ビル
従業員数	5,711名(2007年3月末)	電話番号	03-3248-2101(代表)
(連結)			

業績の推移(連結)



CONTENTS

ニチレイグループの概要	4
トップメッセージ	6
ニチレイグループのCSR	8

コーポレートガバナンスの確立 10

業務執行・経営の監視の仕組み
内部統制システムの整備・強化

コンプライアンスの徹底 11

法令遵守と企業倫理の強化・徹底

新たな顧客価値の創造 12

ニチレイフーズ
ニチレイフレッシュ
ニチレイロジグループ
ニチレイバイオサイエンス
ニチレイプロサーヴ
安全・安心な商品の提供

働きがいの向上 23

人財の雇用・登用
人財育成・キャリア開発
仕事と生活の両立支援
安全で快適な職場づくり

環境への配慮 26

事業活動と環境負荷
ニチレイグループ環境方針・長期目標
ニチレイグループ2006年度環境目標と実績
環境マネジメント
環境会計
ニチレイフーズの取り組み
ニチレイロジグループの取り組み
ニチレイフレッシュの取り組み
ニチレイバイオサイエンスの取り組み
ニチレイプロサーヴの取り組み
その他の環境負荷

ニチレイらしい社会貢献の推進 40

「社会貢献分科会」を発足
食育活動を積極的に推進
スポーツへの支援
各社の取り組み

ステークホルダーとのコミュニケーション 43

お客様とのコミュニケーション
株主・投資家の皆様とのコミュニケーション
お取引先様とのコミュニケーション
従業員とのコミュニケーション

サステナブル経営格付け評価を受けて 46

グループ会社一覧 47

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。

ニチレイは、品質へのあくなきこだわりと、
培われた技術、新しいアイデア、グループトータルのネットワークによって、
新鮮で、健康なおいしさをお届けし、笑顔のあふれる食卓を創り出していきます。

株式会社ニチレイフーズ [加工食品事業]

「安全・安心・健康」、「簡便かつ高品質」、「おいしいもの」を適正な価格で」というテーマのもと、冷凍食品、アセロラ商品、缶詰・レトルト食品などを中心に「食に感動をもたらす楽しい食生活」を提案しています。

また、カロリーコントロール、少子高齢化・生活習慣病予防などの社会ニーズに対応したウェルネス食品を展開し、健康ビジネスを推進。

「おいしく食べて健康に」をテーマに「健康価値」の創造にも積極的に取り組んでいます。

代表取締役社長：相馬 義比古 資本金：15,000百万円



ニチレイ
アセロラドリンク



©NICHIREI FOODS INC. 2005
アセロラちゃん

株式会社ニチレイロジグループ本社 [低温物流事業]

国内29社、海外9社からなる国内No.1の低温物流網を有する企業グループです。“全体最適”を追求した物流ソリューションを提供する(株)ロジスティクス・プランナー、保管・輸配送を一体化したサービスの提供、および小売業様向け生鮮センター運営を行う(株)ロジスティクス・ネットワーク、冷蔵倉庫事業を担う地域保管会社(9社)、そして新たに(株)NKTランス、(株)ニチレイ・ロジスティクスエンジニアリングを加え、高度な物流情報システムインフラで結ばれた輸送、保管、流通加工、配送から物流センターの設計・施工・メンテナンスまでの一貫した高品質な物流サービスを提供。荷主企業様のSCM (Supply Chain Management) 構築に貢献しています。

代表取締役社長：村井 利彰 資本金：20,000百万円



株式会社ニチレイ [持株会社]

ニチレイグループ全体を統括する持株会社として、グループ全体の経営プランニング(計画)・モニタリング(監視)・資金調達の機能を有しています。経営戦略の立案および各事業会社の経営支援に取り組み、ニチレイグループの企業価値最大化をめざした組織運営を推進しています。またグループ全体の土地資産を有効活用する不動産事業を運営しています。

代表取締役社長：村井 利彰 資本金：30,307百万円

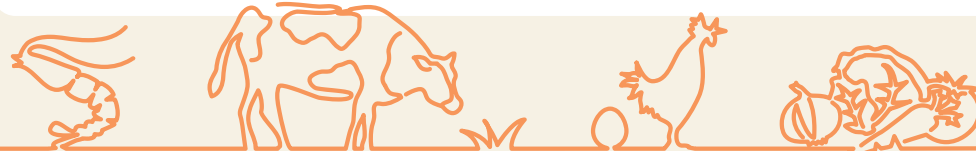
不動産事業
オフィスビルの開発・運営、戸建分譲住宅の開発・販売、駐車場(月極・時間貸)の運営などを行っています。



くらしを見つめ、
人々に心の満足を
提供する



自然の恵みを活かして

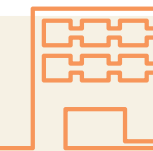


自然の恵みを厳選して

新鮮をお届けするために



グループの
ファンリティ運用のために



バイオテクノロジーを
追求して

グループの業務ノウハウを
ベースに

株式会社ニチレイフレッシュ [水産・畜産事業]

国内はもとより世界各国に広がるネットワークを駆使して、業界トップクラスの品質基準のもと厳選して調達した水産品・畜産品の素材品・加工品を、量販店・生協・外食産業などのユーザー様や加工食品メーカー様に最適な形で提供しています。

また、「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」「環境にやさしい」をキーワードとした「こだわり素材」の開発にも積極的に取り組んでおり、新しい生活者価値の創造に努めています。さらにはCSRの観点から、持続可能な食料調達もめざしています。

代表取締役社長：長谷川 寿 資本金：8,000百万円



株式会社ニチレイバイオサイエンス [バイオサイエンス事業]

免疫関連技術(免疫組織化学染色試薬および装置、EIAキット)、細胞培養関連技術(培地、血清)、天然素材の加工技術(化粧品原料、サプリメント原料)をベースに事業を展開しています。ニチレイグループの素材調達力、細胞生物学・免疫学分野の経験を活かして、高品質の製品・サービスを提供することにより、医療、美容、健康、バイオなど、さまざまな分野・産業に貢献する技術指向型企業をめざしています。

代表取締役社長：荒 剛史 資本金：450百万円



株式会社ニチレイプロサーヴ [シェアードサービス事業]

ニチレイグループで培ってきた事業支援系業務のノウハウを統合したアウトソーサー企業です。人事、総務、経理、保険、グループ法務などの多様な専門サービスの提供により、お客様が経営資源をコア事業に集中し、企業価値を高めるための戦略的なアウトソースを支援します。

代表取締役社長：三田 勇太郎 資本金：450百万円





代表取締役会長

浦野光人

代表取締役社長

村井利彰

広く好感と信頼を 寄せられる企業をめざして

グループ一体となってCSR推進体制を整備

2006年度、ニチレイグループは「前中期経営計画」(2004年度～2006年度)の最終年度を迎えました。事業面においては、最大の課題であった「財務体質の健全化」を果たし、各事業でも成長の足がかりをつかむなど、一定の成果が得られました。ステークホルダーの皆様のご支援はもとより、持株会社と5つの事業会社からなる新しいグループ経営体制に移行し各事業会社に大幅な権限委譲を行うことによって、経営の意思決定がスピーディーになり、また従業員一人ひとりの参画意識が高まったことが計画達成の大きな力となりました。

2007年4月からの3年間は、新たに策定した「新中期経営計画」(2007年度～2009年度)を“攻めと挑戦”の期間と位置付けし、積極的に事業を展開していきます。

CSR(Corporate Social Responsibility: 企業の社会的責任)活動においても、大きな前進が見られた3年間でした。2004年6月にCSRプロジェクトを発足し、CSR活動としてのニチレイグループ「6つの責任」を策定。各事業会社が事業特性にあった方法で、その推進に取り組んできました。2006年度には、持株会社内にCSR本部を、各事業会社にCSR推進事務局を設置して、グループが一体となったCSR活動を推進する体制を整えています。

今後もこの体制のもと、CSR活動に関しても“攻めと挑戦”の姿勢により、「6つの責任」の実行を通して、ステークホルダーの皆様の期待に応えていきたいと考えています。

新中期経営計画(2007年度～2009年度)における施策

1. 事業成長を促進する顧客価値創造への積極的な取り組み
2. 国内での強固な基盤を活かしたグローバル展開
3. 企業価値向上に資する事業提携やM&Aへの取り組み
4. 品質保証体制の強化
5. グループガバナンスシステムの確立
6. CSR視点に基づく社会との協調
7. 働きがいのある組織風土の推進

「6つの責任」を通して、ミッション、ビジョンを実現する

企業の根元的な存在意義は、事業活動を通して人々の生活や社会に寄与していくことにあります。ニチレイグループにとっては、「くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する」というミッション、「卓越した食品と物流のネットワークを備える「食のフロンティアカンパニー」としてお客様にご満足いただける優れた品質と価値ある商品・サービスを創造・提供し、広く好感と信頼を寄せられる企業として、社会とともに成長する」というビジョンを正しい手段で追求していくことがCSR活動にほかならないと考えています。この考えに基づき定義したのが「6つの責任」です。具体的には①新たな顧客価値の創造②働きがいの向上③コンプライアンスの徹底④コーポレートガバナンスの確立⑤環境への配慮⑥ニチレイらしい社会貢献の推進、です。

お客様に価値ある商品・サービスを提供するためには、生活者の皆様の声に耳を澄ませる必要があります。そのためにも、新しい価値の創造に取り組む従業員自身が、働きがいや生きがいを得られる職場でなければなりません。当然ながら、法律や規制などの社会の約束事に違反するようでは、ミッション、ビジョンの実現は到底のぞめないため、内部統制・監査システムの確立をはじめ、透明な経営体制の整備が必要となります。また、社会・自然環境に十分配慮し、ごみゼロ、エネルギー・CO₂排出量の削減などに取り組むことは、今日の企業にとっては当然の責務です。そして、これらの責任を十分に果たしたうえで、ニチレイらしい社会貢献活動を行っていくことが、ニチレイグループのCSR活動の基本だと考えています。

これら「6つの責任」のなかでも、2006年度は特に、グループ内にWLB(ワーク・ライフ・バランス)分科会および社会貢献分

科会を組織して、従業員の働きがいの向上、ニチレイらしい社会貢献の推進に取り組みました。「次世代育成支援対策推進法」が施行されるなど、WLBの実現が企業の緊急課題となるなか、WLB分科会では先進企業に学びながら議論を深め、同法の行動計画に基づく諸制度の整備に取り組んできました。また、社会貢献分科会では、かつてないほど健康への関心が高まっている現在、「食のフロンティアカンパニー」であるニチレイグループらしい社会貢献活動として、「食」と「健康」、「スポーツ」を中心に、無理なく継続していくことを確認しました。

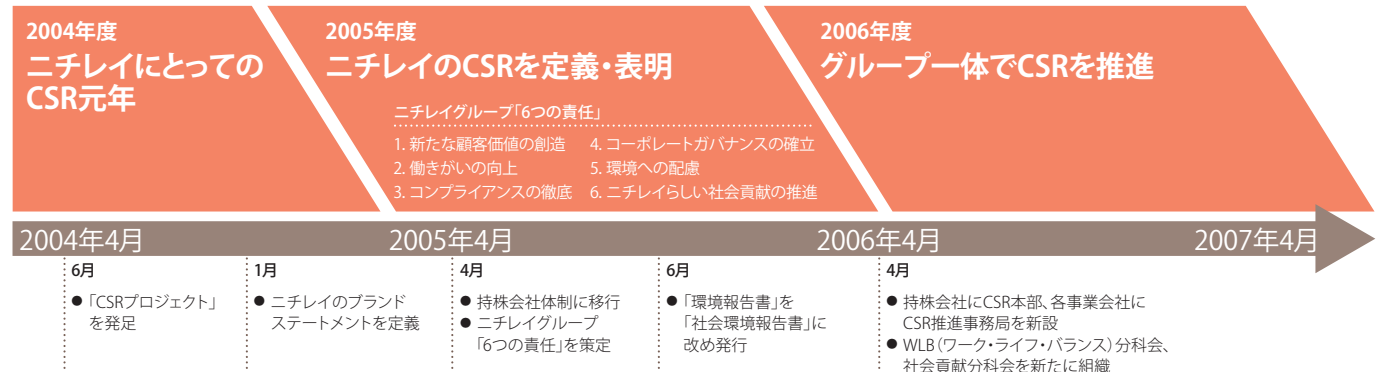
安全・安心への信頼性を高め、さらなる成長をめざす

2006年度は、食の「安全・安心」に対する信頼が大きく揺らいだ年でもありました。ニチレイグループにおいても、2006年2月、ニチレイフレッシュの水産加工品子会社において食品衛生法の基準値を超える疑いがある商品を出荷したという事実が、(株)ニチレイ品質保証部によるグループ企業内部監査によって判明しました。今後は、グループ各社に対して品質管理の徹底、法令遵守の重要性や社内ルールの徹底を図ることによって、このような不名誉な事件・事故の根絶と信頼回復に努めていきます。

また、JISOX法(金融商品取引法)の施行に先立ち、取り組んできた内部統制システムにおいては、あらゆる事業リスクの低減を目的とする本質的な仕組みの整備・構築を引き続き推進していきます。

今後も「6つの責任」に基づいたCSR活動に積極的に取り組むことで、ステークホルダーの皆様から広く好感と信頼を寄せられる企業として成長を続けてまいります。皆様の変わらぬご支援、ご鞭撻をお願い申し上げます。

CSR活動の3か年の歩み



「6つの責任」に基づき、グループ全体でCSRを推進しています。

ステークホルダーから期待され、信頼される存在であり続けるために、ニチレイグループは持株会社内にCSR本部を、各事業会社に推進事務局を設置し、「6つの責任」に基づいたさまざまな活動をグループ全体で推進しています。

CSR推進体制



コーポレートガバナンスの確立

業務執行・経営の監視の仕組み

持株会社においては、経営監督機能の強化を図るために全取締役10名中3名の社外取締役は月1回以上の取締役会や持株会社における各種会議体に出席しています。また、両代表取締役は監査役会に対しても定期的に業務執行状況を報告する機会を設けて、業務執行に対する監査役の監督機能が果たせる仕組みを構築しています。

一方、各事業会社の監査役（非常勤）を兼務している事業経営支援グループ（持株会社内設置）のメンバーは、各事業会社の経営進捗状況などをモニタリングし、その結果を毎月開催される持株会社の会議で報告しています。

また、経営監査グループは、法令遵守状況やリスクマネジメント状況の監査のほか、専門担当者による建物施設監査も行い、リスク最小化に取り組んでいます。

内部統制システムの整備・強化

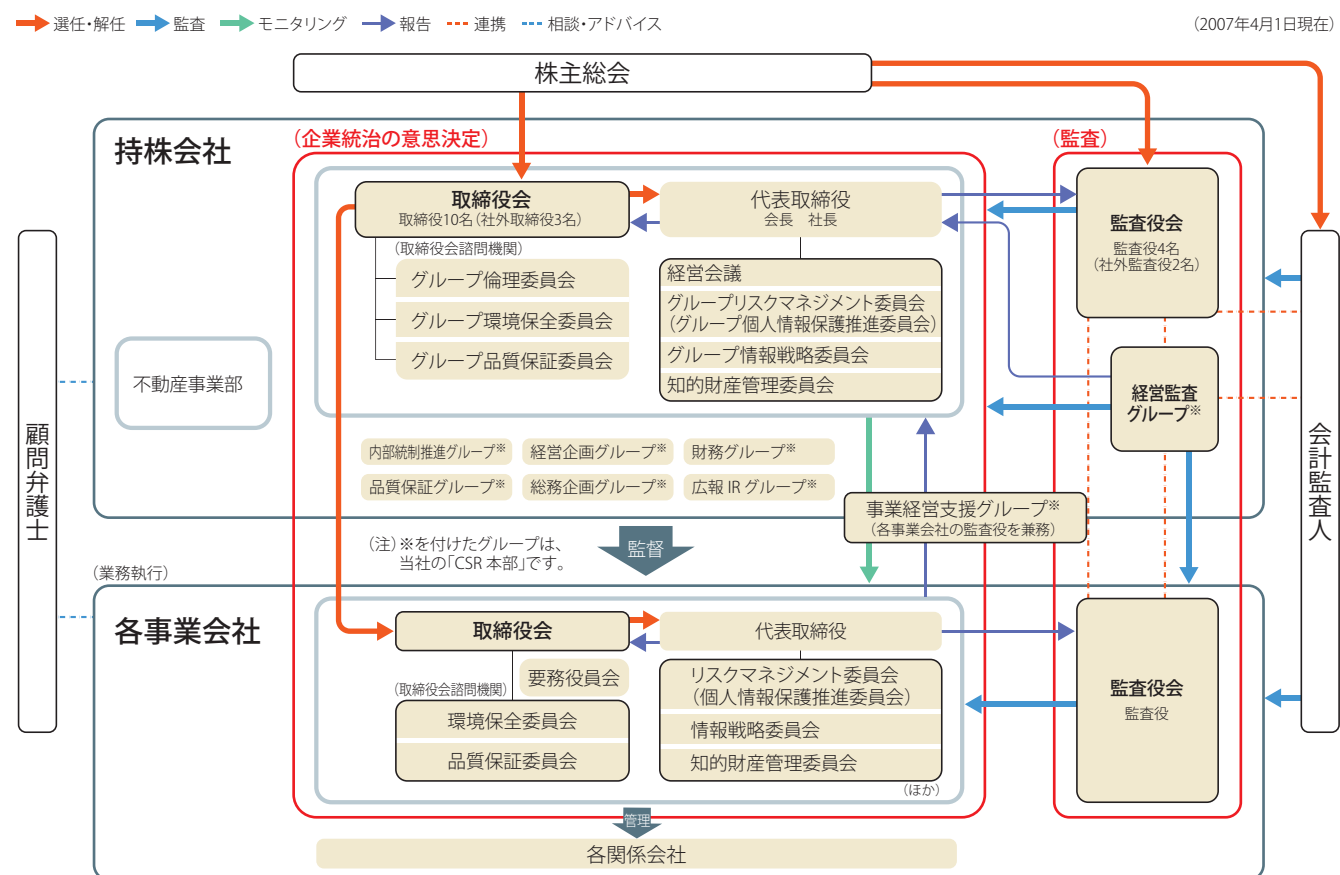
2006年4月に持株会社で「内部統制システムの基本方針」を制定するとともに、各事業会社においても同様に制定し、ニチレイグループとしての方針を明確にしました。また、持株会社内に内部統制推進グループを設置し、会社法、金融商品取引法への対応にとどまらず、日常業務の見直しによる生産性向上など企業価値向上を目的として、内部統制システムの整備・強化に取り組んでいます。

リスクへの対応については、代表取締役社長を委員長とするグループリスクマネジメント委員会を設置し、事故・事件の未然防止に向けた施策の立案・実施を行うとともに、発生時の緊急対応に備えています。

さらに、持株会社および各事業会社では、自社の事業特性に応じて、発生し得るリスクについて、自主的かつ主体的に防止策を講じるとともに、重要なリスクについては持株会社の取締役へ報告のうえ、対応を協議しています。

コーポレートガバナンス

→ 選任・解任 → 監査 → モニタリング → 報告 → 連携 → 相談・アドバイス



コンプライアンスの徹底

法令遵守と企業倫理の強化・徹底

ニチレイグループでは、法令、社内規程を遵守し、企業倫理に則して行動するための具体的対策や指針を明示した「行動規範」および「行動規範事例集」を作成し、全従業員に配布しています。また、違法行為や社内規程などに違反する行為、企業倫理上問題のある行為、セクシャル・ハラスメントなどに関する従業員からの通報や相談に応じるため、第三者機関を活用するなど、通報者を保護する内部通報制度（ニチレイホットライン）を設け、コンプライアンスを徹底しています。

2006年度は、行動規範および事例集の改訂を実施しました。1999年の作成以降7年が経過し、この間個人情報保護法など新規法令の施行、その他法改正が実施されたことなどを踏まえ、現況に即した内容としました。

ニチレイグループの行動規範

(2006年10月改訂)

- 法令および社内規程・ルールの遵守
- 会社財産の有効活用と公私混同の禁止
- 社会貢献に関する行動
- 事業活動に関する基本的な姿勢
- 個人の立場と社員の対等の利害調整
- グループ会社間および協力会社・下請事業者との交際
- 情報セキュリティ
- 国家公務員など行政団体への対応について
- 内部通報・相談制度について

会長による「コンプライアンス説明会」

「コンプライアンス説明会」は、大戸前会長によるコンプライアンス講習で、2003年以降毎年実施しています。2006年度は、「行動規範」および「行動規範事例集」の改訂内容を主なテーマに、ニチレイグループ全事業所の一般従業員を対象に、延べ18回開催し、931名が参加しました。

2007年度は、受講対象者を原則役職者とし、今秋実施予定のコンプライアンス浸透度測定の結果を主なテーマに実施する計画です。



講習の様子

コンプライアンス監査

ニチレイグループでは、持株会社に設置している経営監査グループが、国内外グループ会社・事業所の法令遵守状況や建物施設の運転状況などについて監査を行っています。

2006年度は、コンプライアンスチームが215カ所、設備監査チームが132カ所について監査を実施しました。また、内部統制に対するグループ全体の意識向上を目的に、業務の有効性・効率性、法令遵守、財務の信頼性、資産保全を柱とした「内部統制チェックシート」を各社・各事業所に配布し、自主チェックを行いました。

2007年度は、会社法に基づく経営システムにおける問題発生の未然防止に努めていきます。

個人情報保護の徹底

ニチレイグループは、各事業会社においてCPO（チーフプライバシーオフィサー）および個人情報取扱責任者を任命し、個人情報保護の責任体制を明確化しています。

個人情報保護を徹底するうえで、「プライバシーマーク制度」に基づくマネジメントシステムの導入が有効であるという考えのもと、2006年度は、業務上個人情報を取り扱う機会の多い(株)ニチレイフーズダイレクトおよび(株)ニチレイプロサーヴが同制度の認証を取得しました。

(→ニチレイプロサーヴのプライバシーマーク取得への取り組みは、P19で詳細を紹介しています)

ご報告

ニチレイフレッシュの生産子会社が食品衛生法の基準に不適合の疑いがある生食用鮭加工品を出荷したことにに関して

2007年2月8日、(株)まるいち加工小名浜工場で製造している生食用鮭加工品の一部において、出荷前の衛生検査で食品衛生法の基準値を超える疑いがある検査結果（大腸菌群陽性）を知りつつ出荷を行っていたことが、当社のグループ企業内部監査により判明しました。

日頃より「行動規範」「行動規範事例集」によりコンプライアンス意識の維持・向上に努めてきたところですが、不徹底であったことを重大な事実として認識しております。改めて各工場においては品質管理を徹底していくとともに、法令遵守の重要性や社内ルールの徹底を図ってまいります。

新たな顧客価値の創造

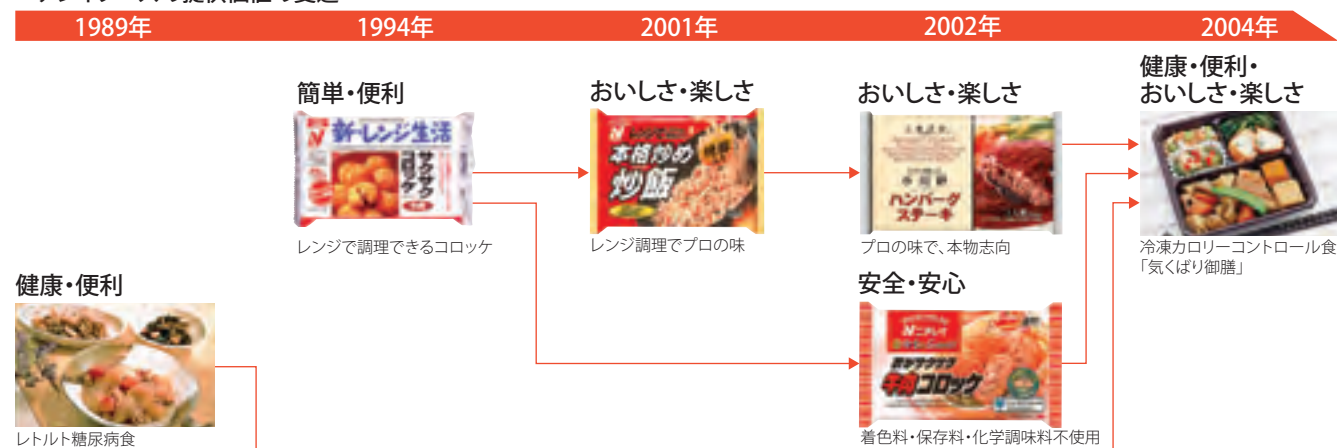
変わりゆく食とニチレイが考える健康価値

いま、多くの生活者が「生活習慣病（糖尿病、高血圧症、脳卒中、心臓病、癌）」の脅威にさらされています。特に近年は、内臓脂肪蓄積の進行による「メタボリックシンドローム」の危険性が指摘され、中高年の日々の栄養管理が問われています。また、LOHASブームや健康的な範囲でのダイエット、美白・美肌を求める女性ニーズなど、“健康と食”に対する人々の関心は高く、おいしさや楽しさに加え、栄養バランスとカロリーを考慮した食が広く求められています。こうしたなかで、加工食品事業を展開するニチレイフーズでは、2006年に「健康価値事業部」を新設し、新たな食の提案

を始めています。

ニチレイフーズがめざす「健康価値」のコンセプトは「おいしく食べて、健康に」。その意味するところは、医薬品に近い健康食品ではなく、培ってきた食品加工のノウハウを活かし、素材の良さを最大限に活かした「食」を提案していくことにあります。その範囲についても、「治療」、「生活習慣病予防」、「アンチエイジング」、「健康的な美容」、「食事の楽しみや喜びなど心の満足をもたらすもの」など、健康に関するより幅広い概念までも含んでいます。「生活習慣病予防」においては、食と運動習慣を改善する指導プログラムの展開にまでおよび、単に商品をお届けするだけではなく、“健康価値の提供”をめざした取り組みを進めています。

ニチレイフーズの提供価値の変遷



ニチレイフーズ

「気くばり御膳」—健康価値創造への挑戦

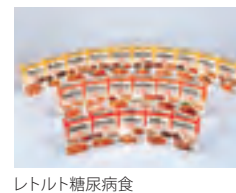
食をおいしく、楽しく、健康に

2004年12月に発売され、注目を集めている「気くばり御膳」。その源流は、「食」と「健康」の重要性が今ほど注目されるはるか以前、1989年に開発した「糖尿病食」にまでさかのぼります。ニチレイフーズは、今、培ってきたノウハウを活かし、新しい「食」と「健康」のあり方を提案しています。



総合力で実現した冷凍カロリー調整総菜

ニチレイフーズがめざす「健康価値」を最もよく体現している商品が、2004年12月に発売した冷凍惣菜セット「気くばり御膳」です。生活習慣病予防やダイエットのためにカロリーコントロールを必要とする消費者に向けて、主食（ご飯など）と組み合わせた場合の三大栄養素（たん白質・脂質・炭水化物）のバランスを考慮し、1食当たりのカロリーを320kcal以下、食塩を2.8g以下におさえ、「レンジで簡便調理」を実現させた商品です。しかも、多種多彩な食材を組み合わせ、しっかりとした味付けで仕上げ、食感や彩りにもこだわっているため、健康や食生活に意識が高く、おいしい食事もしたいという多くの生活者の心を掴んでいます。



レトルト糖尿病食

こうした商品の誕生の背景には、ニチレイが冷凍食品事業で培った技術力、開発力、生産力があります。1989年、まだ「生活習慣病」という言葉すら無かった時代に、ニチレイは厚生労働省の許可を得た特別用途食品「糖尿病食」を開発し、カロリーコントロール技術の精度を磨いてきました。

例えば、カロリーコントロールの精度向上のためには、メニューを構成する原材料を成分のバラツキの少ないものから選択する事が重要になります。しかし、脂の乗った魚や肉など、美味しいもの程バラツキが大きくなりがちです。そこで、ニチレイフーズでは、脂の少ない魚や肉を原材料に使っ

棚木 英利

(株)ニチレイフーズ 研究開発部 製品開発グループ プロフェッショナル



商品開発のテーマは、「低カロリーで栄養バランスをとりながら、如何においしくできるか」です。お客様の健康に役立ち、喜んでいただけることが私たちの使命です。

島田 兼司

(株)ニチレイフーズ 生産技術部 生産開発グループ プロフェッショナル



食品製造での長年の蓄積を活かし、お客様の要望やシェフの厳しい品質要求にも合格する商品を次々と製造し続けています。私達の自信作を是非ともお試しください。

ても、滑らかな食感や味の深みが損なわれないように、調理や調味の方法にさまざまな工夫を加えています。15年以上にわたって蓄積してきた、このような原材料の成分管理、生産管理技術、それらを組み合わせた総合的なカロリーコントロール技術に裏打ちされた商品開発力が、「気くばり御膳」をはじめとする、当社のウェルネス商品に対するお客様からの信頼につながっています。

食の楽しさ・健康をより多くの人とともに

「気くばり御膳」をはじめとしたウェルネス商品を、より多くのお客様のもとへ届けるため、ニチレイフーズでは、2000年から通販サイト「ニチレイフーズダイレクト」を運営しています。2006年4月には正式にニチレイフーズの100%子会社(株)ニチレイフーズダイレクトとして発足。会員30万人を第一ステップの目標とし、栄養相談や健康レシピをホームページに載せるなど、お客様に「健康価値」を提供する本格的な取り組みをはじめました。「気くばり御膳」は、外食が多いものの、自炊をするのも面倒という30代独身男性から、特に好評を得ています。



ニチレイフーズダイレクト

今後の課題は、お客様の幅広いニーズに応えるため、それぞれの年代層やライフスタイルに合わせて、「気くばり御膳」のメニューバリエーションを増やしていくことです。その一例が、管理栄養士と一流シェフが監修した「気くばり御膳 シェフズバランス」の開発です。「食」のプロの賛同を得て、「気くばり御膳」への取り組みは、より厚みをもって広がっています。

Topics

食事と運動習慣を改善する保健指導プログラムを展開。

NPO法人ILSI JAPAN が開発した「LiSM 10!」という生活習慣病予防を目的とする「食事と運動の指導プログラム」を多くの人々に役立ててもらうため、臨床試験で効果を検証しています。カロリーコントロール食である「気くばり御膳」などと組み合わせる事で、より強力に食生活の行動変容につなげることをめざしています。



管理栄養士による食事指導風景

ニチレイフレッシュ

「こだわり素材—FA商品」への取り組み

生活者にも、環境にもやさしい食材を求めています

ニチレイフレッシュが積極的に展開するFA (Free from Antibiotics) 商品。それは、私たちの食と環境のあり方に警鐘を鳴らす耐性菌問題に端を発しています。人にも環境にもやさしい食材とは何か—。飼育・養殖段階から始まる私たちの取り組みは、今、世界中に広がっています。

人々の食を脅かす耐性菌

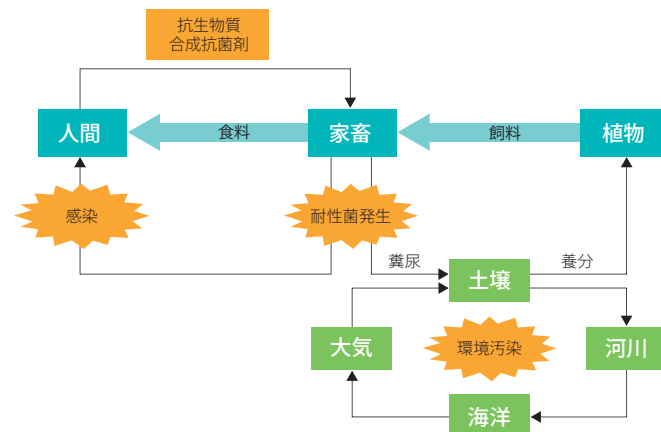
水産品、畜産品の調達・卸事業を展開するニチレイフレッシュは、「鮮度」、「おいしさ」、「安全」、「安心」、「健康」そして「環境にやさしい」をキーワードに掲げ、こうした価値ある商品を「こだわり素材」として位置付け、グローバルな調達ネットワークを構築しています。

この背景の一つには、耐性菌の問題があります。耐性菌とは、抗生物質が効かない細菌のことで、免疫力が低下した人間の体内で活性化すると、抗生物質を使用しても効かないという状況に陥ってしまいます。この耐性菌は、薬剤（抗生物質・合成抗菌剤）を投与し続けた家畜の体内で、出現と言われています。1990年代末には、一部のマスコミでも取り上げられ、耐性菌の恐怖が指摘されていました。

ニチレイフレッシュでは、こうした不安を解消するため、できるだけ薬剤に頼らず自然の力を最大限活用して、「健

康」で「おいしく」そして「生活者にも環境にもやさしい」畜産素材を提供するために、「FA」というコンセプトのもと、新しい食材の開発・調達に取り組んでいます。

生態系サイクルを脅かす耐性菌



FAロゴマーク

“薬剤を使用しない”という新しいコンセプト—FA (Free from Antibiotics)

ニチレイフレッシュでは、「こだわり畜産素材」の一つとして、病気予防のためのワクチンのみを接種し、耐性菌の発生や残留の不安がある薬剤をいっさい使用しないチキンの飼育法を、国内の生産者とともに確立しました。こうして、誕生したチキンが「FAチキン」です。また、家畜の体内に入った薬剤の多くは糞とともに排出され、それが土壌を汚染する危険性を伴います。しかし、こうした薬剤を使用しない「FAチキン」は環境に対する影響も小さく、まさに「環境にやさしい」商品です。

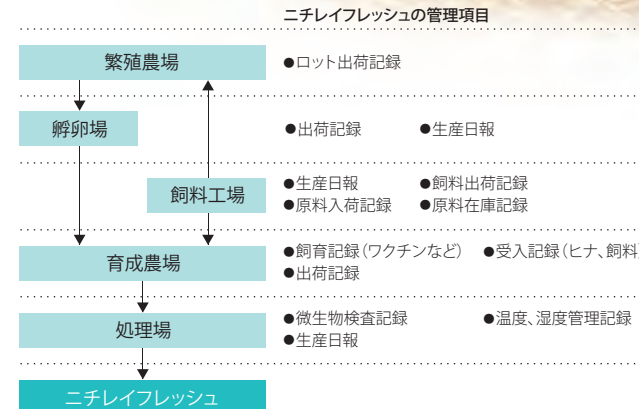
現在、「FAチキン」の飼育は、日本をはじめブラジル、中国の生産者とともにしていますが、ニチレイフレッシュでは飼料から出荷までの全過程を監査して、品質管理に努めています。また、「ニチレイフレッシュこだわりセミナー」などを通じ、FA商品の価値をより広く伝えることに取り組んでいます。

チキンからえび、そしてさまざまな食材へ

「FAチキン」に続いて、サウジアラビアNPC社が生産する養殖えびを「FAシュリンプ」として認定しました。薬剤などを使用せずに“健康なえび”を育てるためには、より自然に近い環境を整えなければなりません。NPC社では、都市や工業地帯から離れた紅海海岸線の砂漠地帯において、えびが過密にならないよう数量を抑え、一個10ヘクタールという広大な池で養殖を行っています。また、養殖に使用した水はETP (Efficient Treatment Pond) と呼ばれる浄化システムを使って、浄水してから海に戻しています。

ニチレイフレッシュは、NPC社と共同で管理体制を整備し「FAシュリンプ」を実現させました。ニチレイフレッシュでは、「FA」というコンセプトをチキン、シュリンプ以外の食材にも拡大し、「こだわり素材」の実現に取り組んでいます。

「FAチキン」における品質管理システム



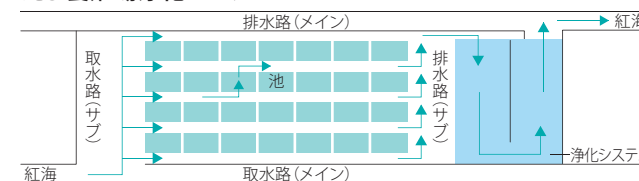
富樫 幸男

(株)ニチレイフレッシュ 畜産事業本部 食鳥グループ グループリーダー



「耐性菌問題を何とかせねば」という切実な思いから、「FAチキン」開発に取り組みました。「FAチキン」の販売には、有用微生物や養鶏などの知識も必要なので、社内向けの研修会を行うなど、専門知識の習得に努めています。

えび養殖場浄化システム



中久保 完

(株)ニチレイフレッシュ 水産事業本部 水産第三グループ マネージャー



「FAシュリンプ」の認定は、信頼できるパートナーとの出会いがあってこそ実現したものです。今後も、世界各地に広がる養殖えびの産地で、こうした認定作業を行い、「FAシュリンプ」の拡大に取り組んでいきたいと考えています。

Topics

資源保護に配慮し、“あさり”を収穫しています。

当社のあさりの調達先、中国遼寧省の無公害規制地域の干潟では、「手掘り漁法」による収穫で乱獲を防止しています。また、計画的な稚貝の放流、エリア・時期を定めた収穫管理によって、あさりの資源保護にも努めています。



時代とともに変わる「食」を支えて

冷蔵庫もなかった時代に、当時、貴重な蛋白源であった水産物の鮮度を保持するため、全国に点在する製氷工場で作った氷を漁船や卸売市場に供給することが、私たちの事業の原点でした。日本が戦後復興を果たし経済成長期に入ると、食生活の向上や冷凍技術の発展とともに、私たちの事業も、輸入水・畜産物や乳製品・冷凍食品など、加工食品の鮮度保持を目的とした冷蔵倉庫事業にシフトしていきました。

その後も凍結、保管サービスに加え、解凍、軽加工あるいはIT活用による在庫情報の提供など、お客様の利便性向上に努めてきました。また近年は、量販店や外食・中食事業者向け要冷品の物流センターも多数受託運営し、365日24時間、新鮮な食品を店頭にお届けしています。

時代の流れとともに変わるお客様のニーズにお応えし、サプライチェーン全体に渡って日本の「食」を支え続けていきたい。そんな思いを込めて、このたびニチレイロジグループでは、独自のブランドスローガンとブランドステートメントを作成しました。これからも、常に「新たな顧客価値の創造」に取り組み、お客様に選ばれ続けることで、さらなる成長をめざしていきます。

ブランドスローガン

選ばれつづける仕事。

ブランドステートメント

ニチレイロジグループは確かな専門知識と総合力に加え、社員ひとりひとりの新しい発想と提案力をもってこれからの低温物流をリードし、日本の「食」を支え続けます。



ニチレイロジグループ

食品物流事業者No.1をめざして

低温物流を通じ、日本の「食」を支え続ける

創立以来60年余、ニチレイロジグループは、お客様と社会の期待に応えるべく、事業に取り組んできました。今後も、低温物流の専門知識と総合力、新しい発想やイノベーションで、食品物流事業者No.1の地位を確立していきたいと考えています。

CO₂排出量削減と効率化をめざす—共同配送

これまでニチレイグループは、アイスクリームメーカー様の共配事業やTC事業における大手スーパー様への店舗納品、百貨店様の地下食品売り場への共配など、さまざまな物流共同化に取り組んできました。近年、さらに力を入れているのが加工食品メーカー様の物流共同化です。従来おこなわれてきた配送面の共同化に加え在庫拠点も共同化することで、各倉庫からの集配業務を省き、より効率的な物流を実現しています。お届け先のお客様にとっても一括納品による荷受作業の効率化や、車輛・待機時間の削減により騒音・排気ガスなどの影響を少なくすることができます。排出するCO₂は従来に比べて10～20%程度削減できます。

2006年度には、四国地区における冷食メーカー3社（日本水産（株）、味の素冷凍食品（株）、（株）ニチレイフーズ）の物流共同化を実現しました。3社は既に北海道・中部・九州地区で共同物流を行っていますが、四国地区では、商品の共同保管を実施するなど、物流効率化の枠組みをさらに進めています。物流コストの削減はもとより、各社最大の懸案事項である排出CO₂の削減に大きな効果が見込まれます。この取り組みは当社子会社で3PL※業者である（株）ロジスティクス・プランナーが企画・運営しています。

※ 3PL：サードパーティー・ロジスティクス（Third-party Logistics）の略。荷主企業の物流部の機能を包括的にアウトソーシングするもので、物流業者が有する複数の得意先企業で物流機能の共同化、複合化を進め、物流の効率化、経営の効率化を図る仕組み。

地域発展へのお役立ちにむけて

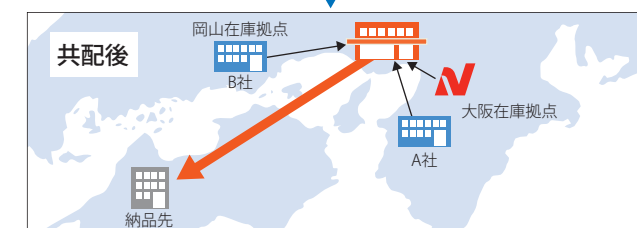
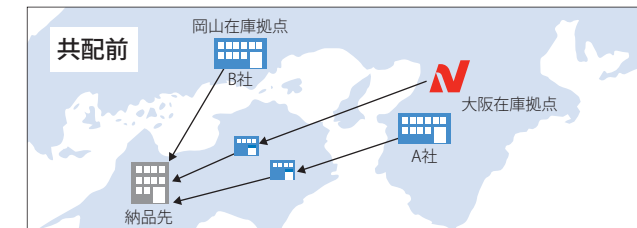
阿蘇山や霧島山といった山々の伏流水がもたらす豊かな水と肥沃な大地に恵まれた南九州地区。この地域は日本一の養鶏生産地であり、有数の農耕地帯でもあります。

宮崎物流センター、都城物流センターでは、この地域で生産された畜肉、野菜果汁、農産物を凍結・保管しています。凍結量は、年間約3万トンにのぼり、地域製品の生産から加工、流通などに関係する皆様のお役に立つことが私たちの喜びと自信につながっています。



都城物流センター

四国地区の共配イメージ



盛合 洋行

（株）ロジスティクス・プランナー
営業第二グループ グループリーダー



四国エリアでの取り組みは、今後の共同化進展の見地から、意義ある一歩であると考えています。共同化は、参加企業間の利害関係の調整という大きな課題がありますが、企業のロジスティクス戦略上必須のテーマであり、今後もその実現に積極的に取り組んでいきます。

海外の「食」も支えたい

1988年、オランダのロッテルダムに拠点を構えた海外進出から20年、現在はEU域内で庫腹も約40万トンにまで拡大しました。EU域内No.1のコンテナ取扱量を誇るロッテルダム港はさらに発展を続けており、ニチレイロジグループの冷蔵倉庫もEU向け輸入食品の集積拠点としてその価値を高めています。さらに、東欧諸国のEU加盟に伴い、2004年にポーランドへ進出し、EUにおける事業の拡大を続けています。



オランダの流通拠点



ニチレイバイオサイエンス

美肌フルーツ、アセロラを科学する

健康で美しい肌のために

健康飲料で知られる“アセロラ”が、化粧品にも使用されているのをご存知ですか？ニチレイバイオサイエンスでは、アセロラのもつ優れた美肌・健康効果に着目し、その研究開発を進めています。

化粧品原料に求められる天然素材

シミやソバカスの原因となる「メラニン（色素）」。化粧品には、その生成を抑制するビタミンCが原料として使用されています。特に、天然由来のビタミンCは人気が高く、健康食品やサプリメントはもちろん、化粧品原料としての需要が高まっています。

1988年よりアセロラの用途開発を開始したニチレイバイオサイエンスでは、レモンの34倍にのぼる豊富な天然ビタミンCを含むアセロラの果実から抽出したアセロラエキスを、化粧品原料として多くの化粧品メーカーに提供しています。「美容や健康に良い」というアセロラのイメージは、健康飲料としてだけでなく、化粧品原料としてもお客様に認められています。

金子 宏樹

(株)ニチレイバイオサイエンス
企画管理部兼営業部マネジャー

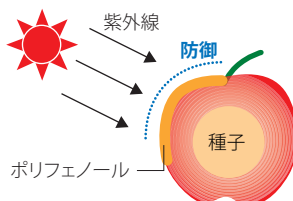


日本のアセロラ市場は世界の中でも特徴的で、アセロラ飲料に始まり、今では化粧品やサプリメントにおいても愛用されています。今後もアセロラのあらゆる可能性を追求していきます。

VOICE

解説 抗酸化作用とは？

ものを酸化する力が強い酸素を「活性酸素」と呼びます。これは紫外線を浴びたり、激しい運動をすると体内で増加し、老化や皮膚のしわ・シミの原因になったり、生活習慣病を悪化させるなど、人体に悪影響を及ぼします。この活性酸素を除去し、適度に保つ機能が「抗酸化作用」。熱帯原産のアセロラは、高温で強い紫外線が降り注ぐ過酷な環境下で成長するため、こうした作用をもつポリフェノールを多分に含んでいます。



美肌・健康に欠かすことのできない素材として

飲料用や化粧品原料用としてアセロラ果汁を絞った後に残る種子は、これまで廃棄してきました。しかし、食品残さの再利用の観点から、ニチレイバイオサイエンスでは、アセロラの未利用素材の科学的研究に着手。用途開発を進めてきました。

その結果、アセロラ種子には、天然由来のものとしては非常に高い**抗酸化作用**（→解説）をもつフラボノイドなどのポリフェノール成分が含まれていることが判明しました。さらに、アセロラポリフェノールには、ビタミンCと同様のメラニン生成抑制機能や、血液中に含まれるブドウ糖（血糖）の急激な上昇を抑えるなど、さまざまな機能があることも分ってきています。当社の研究によって、美肌と健康の維持・向上に果たすアセロラの可能性が広がりました。「種子」だけでなくアセロラの「葉」に注目するなど、今後も「アセロラ」という素材をあますことなく利用できるように用途開発を続け、美容はもとより健康にも欠かすことができない素材としての可能性を追求していきます。



アセロラの種子



ニチレイプロサーヴ

個人情報保護に向けた取り組み

お客様のサービス品質向上へ

2007年、個人情報保護推進のためにプライバシーマーク（→解説）を取得。事業支援系アウトソーサー企業として培ってきた専門ノウハウ・スキルをベースに、さらに品質の高いサービスを効率よく提供することによって、ニチレイグループの「新しい顧客価値創造」の一翼を担っています。

全社一丸で、プライバシーマークの取得を推進

「個人情報保護法」の施行に象徴されるように、近年、企業における個人情報保護の重要性は高まっています。ニチレイグループの従業員情報ははじめ、数多くの個人情報を業務で取り扱う当社では、より高品質のサービスを提供し、かつ社会的な信用を得るためにも「プライバシーマーク制度」に基づく個人情報保護マネジメントシステムの認証取得に向けた取り組みを進めてきました。

当社が取り扱う個人情報の安全管理措置の徹底を認証取得の柱に据え、パスワード付スクリーンセーバの設定、机上・足元および共有スペース・ロッカー等の書類の整理整頓、施錠管理の徹底、鍵の保管責任者の明確化などを進めました。また、これらの点検活動を行う自発的組織「Pマーク絶対とるぞキャラバン隊」が結成されるなど、従業員の意識も向上した結果、2007年2月、個人情報保護マネジメントシステム（JISQ15001/1999）の認証を取得しました。

認証取得後も、本社地区をはじめIC付IDカードによる入室管理システムの導入や、教育研修の充実を図るなど、個人情報保護マネジメントシステムを継続的に推進していきます。

解説 プライバシーマークとは？

日本工業規格「JIS Q 15001個人情報保護マネジメントシステム—要求事項」に基づいて、個人情報について適切な保護措置を講ずる体制を整備している事業者を認定する制度。認証取得者にはその旨を示す「プライバシーマーク」が付与され、事業活動への使用が認められる。個人情報を多く取り扱うサービス業を主体に現在7,500社超の企業などが認証取得している。



個人情報保護方針を定め、全社をあげて活動を推進しています



個人情報保護に関する勉強会の様子。社員の意識向上に役立っています。



認証取得後も、内部監査によりマネジメントシステムの改善を行っています



IC付きIDカードで入退室を完全に管理しています

片渕 哲郎

(株)ニチレイプロサーヴグループ法務サービス事業部
法務サポートグループグループリーダー



経営トップの取得への強い意志とプロジェクトメンバーの方々の協力により、認証を得ることができました。当社にとって“個人情報”は事業活動上大切な資産ですので、プライバシーマーク制度に基づくマネジメント活動を今後もレベルアップしていきたいと思っています。

VOICE

安全・安心な商品の提供

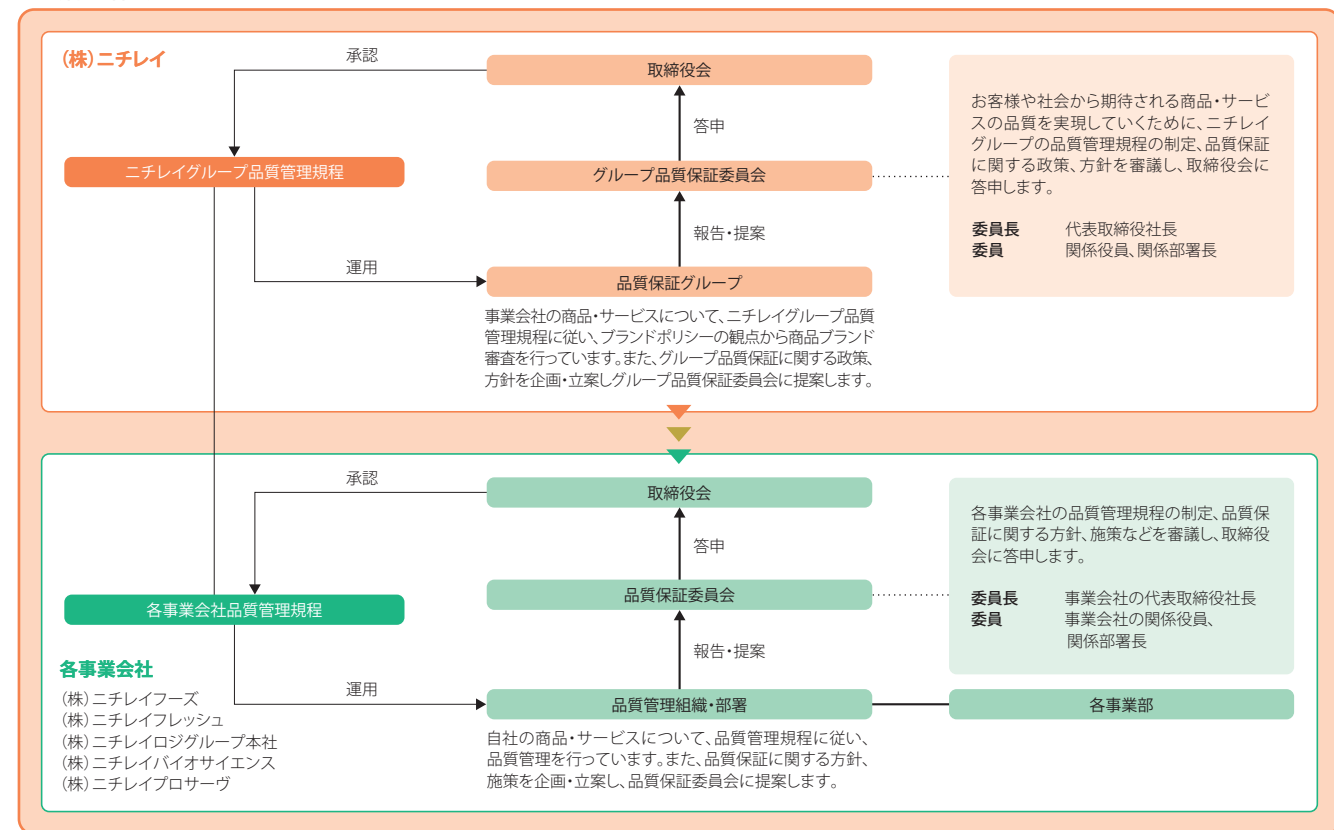
品質保証体制

ニチレイグループは、安全・安心な商品をお届けするために、グループ品質保証基本方針および品質管理規程に沿って、各社の事業内容、提供する商品・サービスに応じた品質保証活動を行っています。

グループおよび各事業会社の品質保証委員会では、品質保証活動を経営視点から見直し、改善すべき問題点、お客様のご意見・ご要望などの情報を共有するとともに品質保証体制の継続的な改善に努めています。

また、(株)ニチレイ品質保証グループ食品安全センターでは、各事業会社が販売する商品の安全性を確保するために、各種分析検査の実施、検査分析技術の開発に取り組んでいます。

品質保証体制



品質保証に関する基本方針

グループの品質保証に関する基本方針は次の通りとする。

- 1.食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律等の食品関連法令、その他事業関連法令により要求される事項を遵守すること。
- 2.本規程で定める品質保証に関する要求事項を、グループ全体で遵守するとともに、製造委託先に対しても遵守させること。
- 3.食品の安全・安心に対する生活者・取引先の要求事項を確実に把握し、グループ全体の品質保証力を継続的に高めること。

商品ブランド審査制度

グループ全体でニチレイブランドの品質保証水準を維持・向上するために、「商品ブランド審査制度」を設けています。当制度は、各事業会社が販売する商品について、

(株)ニチレイ品質保証グループがブランドポリシーの観点から審査を行い、その審査をクリアした商品だけがニチレイブランドとして販売できるというものです。

審査は「商品審査」と「工場審査」から成り立っており、「商品審査」の項目は①表示②微生物③残留化学物質④アレルギー⑤生産ライン⑥包材材質などで構成され、販売する商品の特性に応じた審査を行っています。また「工場審査」は販売商品の生産工場を監査し、ニチレイブランド商品の生産の適否を審査しています。

各事業会社は、この審査結果を受けて商品の品質維持に役立てるとともに、品質管理体制の改善にも活かしています。

ポジティブリスト制度への対応

食の安全に対する関心の高まりを背景に、2006年5月「ポジティブリスト制度」が施行されました。この制度は、一定量以上の農薬、動物医薬品、飼料添加物などが含まれる食品の販売を禁止するもので、農産物、水産物、畜産物を含む全ての食品が対象となります。対象となる食品の範囲、残留基準の内容からみて、世界で最も厳しい基準の1つと考えられています。

ニチレイグループでは、この制度に対応するため、ニチレイフーズが取り扱う冷凍野菜類およびニチレイフレッシュが取り扱う水産品、畜産品を中心に対応しています。

冷凍野菜類への対応(ニチレイフーズ)

「農場から食卓まで」を合言葉に、原料を供給する農業者から加工を行う工場までのあらゆる関係者と協力して品質管理体制の構築に取り組みました。

- 生産パッカーに対する栽培・農薬管理監査と監査結果の共有、管理レベルの向上を目的とした総括会議の実施
- 生産パッカーの自主農薬検査能力向上に向けた研修会の実施



生産パッカーとの会議の様子

- 検査実施機関として、中国山東省に錦築(煙台)食品研究開発有限公司を(株)日清製粉グループ本社と共同で設立



検査の様子

水産品・畜産品への対応(ニチレイフレッシュ)

生産・加工・輸入の各段階における管理ポイントを明確化するとともに、さまざまな観点から安全性の確保に努めています。

生産段階

- 特に取り扱いの多い鶏肉、えびなどに関しては、飼育・養殖段階の一貫管理体制を整え、給餌、投薬などの履歴がトレースできるパートナーとの取引を拡大
- 生育期間中に抗生物質などを使用しないFA(Free from Antibiotics)の対象商品の拡大
- 抗生物質などの薬剤の使用実態調査および適正使用の推進・指導

加工段階

- トレースバックシステムに基づいたロット管理
- 中国の鶏肉加工場、うなぎ加工場を対象に、抗菌性物質の自主検査体制構築に向けた研修会を実施

輸入後

- (株)ニチレイ品質保証グループ食品安全センターにおいて残留化学物質(合成抗菌剤、抗生物質など)の検査を定期的実施

ニチレイフーズの取り組み

社外の視点を取り入れた品質保証力向上の取り組み

ニチレイフーズは、生産工場の内部監査と第三者機関による外部指導を受けることで、品質保証力の向上を図っています。

内部監査については、自社の視点のみならず、お取引先様など社外の視点も取り入れた監査を行っています。内部監査を実施する品質保証部、生産現場の工場スタッフが、お取引先様から、設備に対する考え方などを直接お聞きすることで、監査時のチェック項目の充実を図っています。2006年度は、社外の方の貴重なご意見を新たに取り入れたチェック項目に沿って、延べ21工場に対して内部監査を実施しました。

さらに、グローバルスタンダードの視点から生産工場の品質管理レベルを向上させるため、昨年同様2つの工場で第三者機関AIB※による指導を受けました。この結果は2工場とも合格レベルでした。昨年の指導結果を受けて実施した5S※講座も引き続き開催し、外部監査基準の共有化と5S強化にも取り組みました。



指導の様子

※ AIB (米国製パン研究所) : 製粉技術者育成を目的に設立。独自に定めた食品安全統合基準に基づき、食品工場の安全衛生レベルを監査・指導する国際機関で、監査の80%を生産現場の管理状態の確認に置く点が特徴。2001年度時点で世界78か国、米国において年間11,000食品工場(製パン工場は10%)の監査を実施している

※ 5S: あらゆる職場における基本の活動である整理、整頓、清潔、清掃、しつけの頭文字を取ったもの

生産委託会社へSOQ会議※の手法を拡大

ニチレイフーズは、品質保証レベル向上のための取り組みとして、本社および自営・投資会社の工場において「SOQ会議」を実施してきました。2006年度は、生産委託先6工場に範囲を拡大しSOQ会議を開催。品質保証における課題の抽出と改善実行計画の立案により、品質保証体制の強化、再発防止につなげています。

※ SOQ (Signature of Quality) 会議: 社内横断的に各部門の代表者が参加し、過去の品質トラブル・事故を題材に十分に時間をかけて真の原因をさぐり、是正に結びつく改善課題を抽出する会議。このような過程で抽出された課題は、参加メンバーが自らの業務課題として当事者意識をもって取り組んでおり、実効性の高い改善活動につながっている

原材料品質向上研究会の開催

鶏インフルエンザやBSE問題などをきっかけに、食品の安全性が厳しく問われるなか、ニチレイフーズは2005年に、素材調達部を中心に品質保証部、各生産工場の担当者、サプライヤーにより構成される原材料品質向上研究会を発足しました。その目的は、サプライヤーとともに情報を共有化し、原材料由来のクレーム撲滅に向けて、原材料の

受け入れ基準や検品体制の仕組み・ノウハウを確立することにあります。

発足2年目の2006度は、昨年度から継続の「鶏・牛プロジェクト」「包装資材プロジェクト」のほか、新たに「副原料プロジェクト」「冷凍野菜プロジェクト」を立ち上げ、4つのプロジェクトについて活動を行いました。

今後も各プロジェクトを通じて、原材料の品質向上への取り組みを継続していきます。

ニチレイフレッシュの取り組み

生産工場の指導・監査の強化

2006年度は、国内外の協力工場の改善指導のほか、(株)ニチレイ品質保証グループ、錦築(煙台)食品研究開発有限公司とも協力し、中国の鶏肉加工場、うなぎ加工場を対象に、抗菌性物質の自主検査体制構築のための研修会を実施しました。

2007年度は、(株)ニチレイフレッシュの企画管理部内に品質保証グループを新設し、生産工場の定期監査および投資・協力工場の改善指導に、より一層注力していく計画です。また、水産加工品の取り扱い拡大に伴い、(株)まるいち加工において、2007年度中のISO9001認証取得をめざした品質管理体制の強化にも取り組んでいます。

安全・安心な商品の提供

素材の品質・鮮度にこだわるニチレイフレッシュは、「こだわり素材」の安全・安心への配慮を最重要課題と位置づけています。

生育期間中に抗生物質などを使用しない「FA (Free from Antibiotics) チキン」に加え、養殖期間中に抗生物質などを使用しない「FAシュリンプ」についても管理基準を定め、提供を開始しました。

今後も、「こだわり素材」についての明確な管理基準に沿った定期的な監査により、安全・安心な商品の提供に努めていきます。

(→P14-15で詳しく紹介しています。)

働きがいの向上

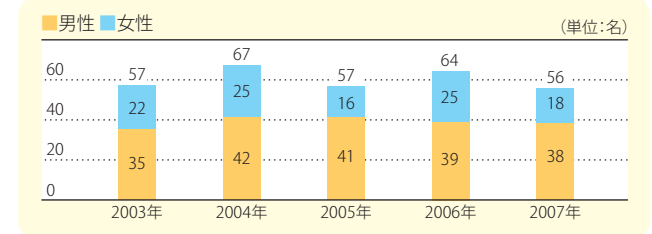
- 「働きがいの向上」のページは、主に持株会社および基幹となる5社を報告対象範囲としています。
- ニチレイグループは、従業員をかけがえのない存在と考え、“人材”ではなく“人財”と表記しています。

人財の雇用・登用

採用活動について

ニチレイグループは、個人の属性にとらわれず、適性や能力に応じた公平な人財採用を行っています。新卒採用については、当社ホームページ上に募集要項や求める人財像、セミナー情報などを公開し、広く募集を受け付けるとともに、公正な選考を行っています。

採用実績(新卒)



障害者雇用の状況

ニチレイグループは、2005～2007年度までの3か年で障害者雇用率を2.0% (法定雇用率は1.8%) まで向上させることを目標としています。

2006年度は、障害者雇用促進の一環として、障害者雇用を目的とした特例子会社(株)ニチレイアウラを設立し、2007年2月にその認定を受けました。2006年度の障害者雇用率は1.93%となりました。

今後はニチレイアウラの展開だけでなく、各事業会社における障害者の雇用機会の創出と職域拡大を進めながら障害者雇用の促進を継続していきます。

Topics

(株)ニチレイアウラの設立

ニチレイアウラは、ニチレイグループの食品工場や物流センターなど主要な事業所が集中する千葉県船橋市日の出地区に本社を設け、各事業会社の清掃などを中心業務としています。将来的には、ニチレイグループの本社機能が集中する築地地区での業務展開も視野に入れています。



清掃作業の様子

退職者への就業機会の提供

シニアスタッフ制度

ニチレイグループは2002年より、定年退職者が継続的な就業を希望する場合、シニアスタッフとして登録し、マッチングする業務を紹介する「シニアスタッフ制度」を設置し、働く意欲のある定年退職者への就業機会を提供してきました。

2006年4月の改正高年齢者雇用安定法の施行に伴い、制度の一部を改めた「新シニアスタッフ制度」の運用を開始しました。2006年度は、4名が定年(60歳)後も継続してニチレイグループで働いています。

OG派遣制度／アセロラ倶楽部の設立

ニチレイグループは、女性が活躍する場を広げる取り組みとして「OG派遣制度」を設けています。結婚や出産、配偶者の転勤などの理由で退職した女性従業員(OG)を対象に、グループ内での就業機会を提供、2004年3月の制度スタート以降、これまでに8名のOGが本制度を利用しています。

また、2006年12月には、OGおよび女性従業員を対象とした会員制コミュニティーサイト「アセロラ倶楽部」を立ち上げました。当サイトは、さまざまな情報提供の場であるとともに、SNS(ソーシャルネットワーキングサービス)を活用し、意見を相互に交換することもできる親睦の場となるよう設計しました。

今後はアセロラ倶楽部を通じて、OG派遣制度の普及・浸透を一層図っていきます。



アセロラ倶楽部の画面

女性従業員の活躍支援（ポジティブアクション）

ポジティブアクションの一環として、ニチレイグループの入社5年目以上の女性従業員を対象に、文具メーカーなどの異業種他社と合同で「キャリア開発セミナー」を開催しています。当セミナーでは、キャリアプラン達成のための手法を学ぶとともに、先輩社員によるパネルディスカッション、懇親会などを実施しています。

2006年度は、ロジカルコミュニケーション研修など、新たに3つのメニューを追加して開催しました。9社から99名が参加し、ニチレイグループからは21名が参加しました。他社の女性社員との交流を深める機会として好評を得ていることから、今後も継続していく予定です。

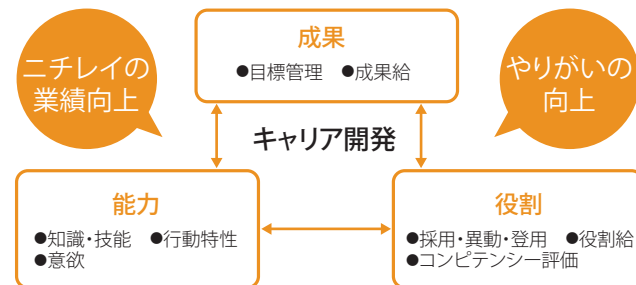
人財育成・キャリア開発

ニチレイ型成果主義
「フレッシュ&フェアプログラム（FFプログラム）」

ニチレイグループは、「会社とは、成果を生む場所であるとともに、フェアネスを実現し個人の成長を支援する場である」との考えのもと、2000年4月からニチレイグループ独自のキャリア開発プログラム「フレッシュ&フェアプログラム（FFプログラム）」を導入しています。

FFプログラムは、従業員のキャリア開発を軸に従業員の“やりがい”を向上させ、それに伴う“ニチレイの業績の向上”をめざすものです。賃金制度、評価制度、人財開発、人事異動まで、明確な基準に基づく納得性・透明性を追求した総合人事制度です。

FFプログラムのめざす姿



キャリア申告制度

ニチレイグループでは、全従業員が、希望する職種および役割を、年に一度申告する「キャリア申告制度」を設けています。会社は、従業員の異動・配置を決定するにあたり、従業員から出された申告内容も意思決定の参考の一つにしています。

社内人財公募制度

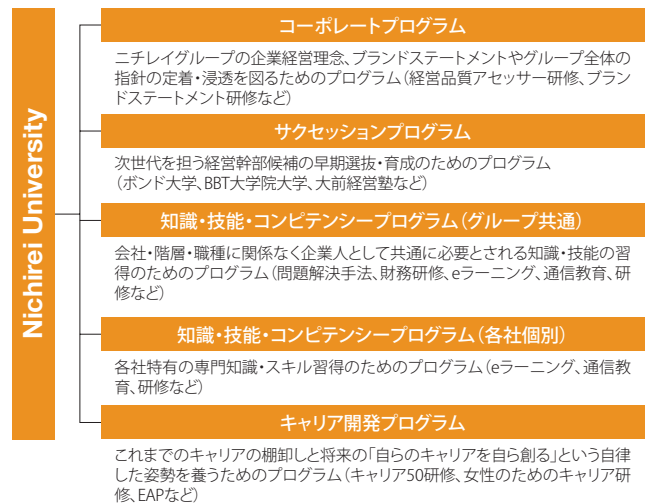
ニチレイグループでは、従業員が希望する職場・職種への転籍（異動）を申告できる「社内人財公募制度」を設けています。これは、公募された役割に対して、募集する側の求める能力および要件と、応募した従業員の適正がマッチングした場合に転籍（異動）を認める制度です。

2006年度は、（株）ニチレイプロサーヴ法務サービス事業部で社内人財公募を実施し、1名の転籍（異動）を決定しました。

キャリア開発支援「Nichirei University
（ニチレイ・ユニバーシティ）」

ニチレイグループは、従業員のキャリア開発を支援するため、企業内大学「Nichirei University（ニチレイ・ユニバーシティ）」を開講しています。“ユニバーシティ”とは、「キャリア開発研修」を中心とする各種研修や通信教育などを統合した教育体系を指し、「わかりやすく、選びやすく、役に立つ」というコンセプトのもと、さまざまな教育プログラムを用意しています。

ニチレイ・ユニバーシティ全体像



仕事と生活の両立支援

ワーク・ライフ・バランスの推進

仕事に対する価値観やライフスタイルが多様化するなか、仕事と生活のバランス（ワーク・ライフ・バランス）を重視する傾向が浸透しています。ニチレイグループは、ワーク・ライフ・バランスを支援する各種制度の整備や他企業との情報共有などを積極的に進めています。

2006年度は、「ワーク・ライフ・バランス（WLB）分科会」を発足し、ニチレイグループのWLBに関する情報共有、基本方針策定、アクションプランの作成などに取り組みました。

ニチレイグループWLB基本方針

わたしたちニチレイグループは、社員ひとりひとりの「働きがいの向上」のために、充実した仕事と個人の生活を高いレベルで調和させる“ワーク・ライフ・バランス”の実践に取り組みます。

わたしたちは、公正・公平な処遇と個人の自律したキャリア形成を求め、ライフステージに応じた多様な働き方を推進します。

わたしたちは、多様な価値観を尊重し、「高度な専門性によって付加価値を生み出し続けるプロフェッショナル集団」であるために、仕事と個人の生活において常にかがやきをもった人財であり続けることを目指します。

ワーク・ライフ・バランスデータベースの開設

ワーク・ライフ・バランスデータベースは、ニチレイグループが考えるWLBについて、またWLBに関する諸制度・利用方法などを、わかりやすく、いつでも、気軽に入手できるデータベースとして、2006年3月に開設しました。

現在は、妊娠・育児・介護に関する情報提供が中心ですが、将来的には、能力開発やボランティアなどに関する情報も追加して、多様な働き方の支援をめざしていきます。

安全で快適な職場づくり

労働安全衛生の確保

ニチレイグループは、労働安全衛生法で安全衛生委員会組織の設置が義務付けられている事業所だけでなく、設置義務のない事業所においても委員会組織を設置し、労働災害の防止や従業員の健康管理を目的とした安全管理の推進に努めています。

2006年度は、労使協働で「適正労働時間管理委員会」を立ち上げました。当委員会は、月次で実施している労働時間管理のモニタリング機関としての役割を担っており、主に以下の2点に着目して、長時間労働の抑制、従業員の心身の健康の確保に努めています。

- ①時間外労働時間が毎月80時間を超過している従業員には、本人とその上長者に対して産業医との面談を勧告し、産業医の所見を報告させること。
- ②時間外労働時間が無い従業員には、申請のもらえないかどうか労働組合よりその内容について個別確認を行うこと。

メンタルヘルスケア

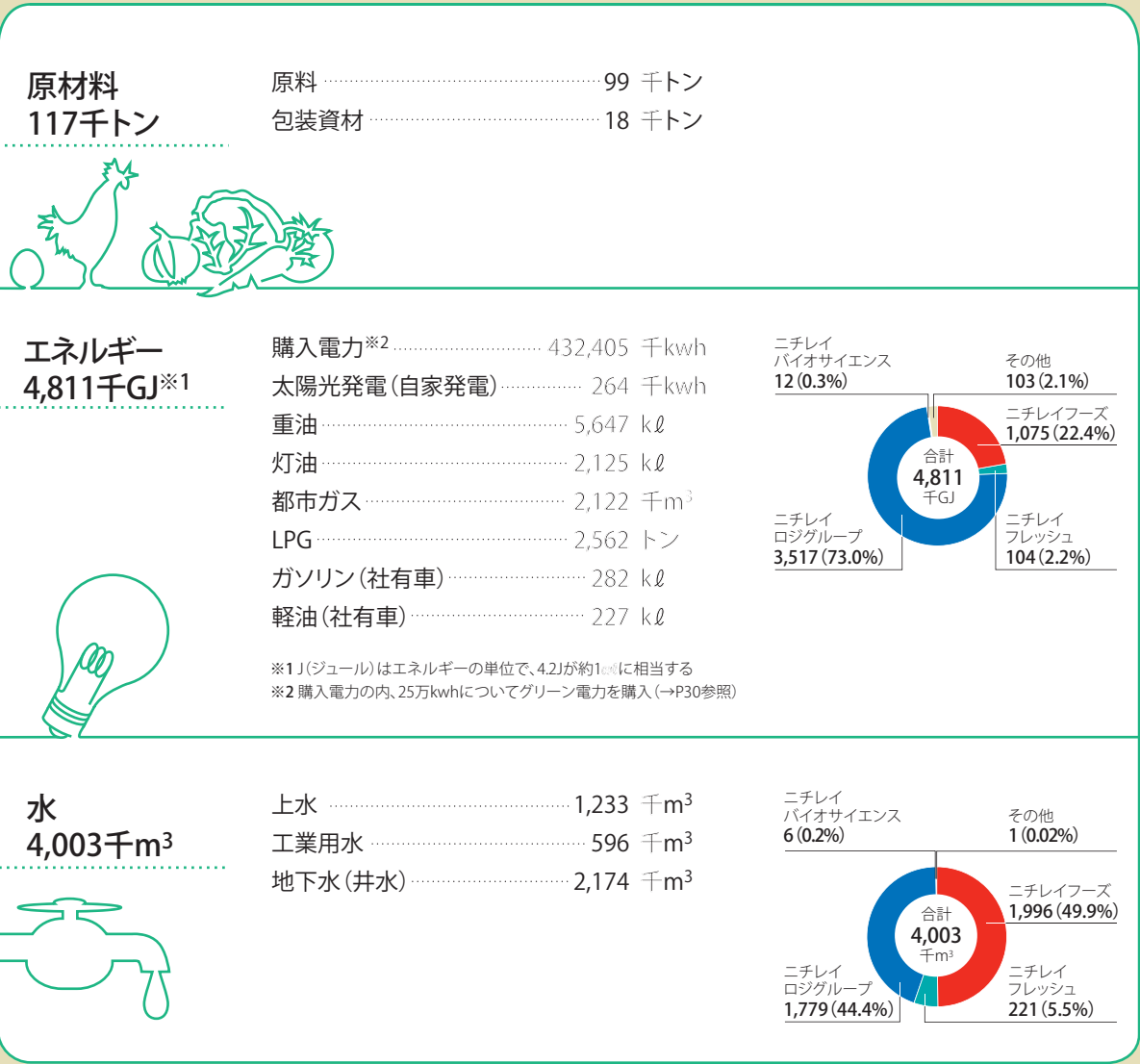
ニチレイグループは、従業員が抱える問題・ストレスの解決をサポートするための体制として、外部専門機関と提携し、EAP（Employee Assistance Program）を導入しています。

2006年度は、「こころの健康診断」を実施し、従業員一人ひとりが、「ストレスにどのように対応しているか」、「ストレスに対する効果的な対処法はどのようなものか」などについて確認することができました。「こころの健康診断」は、体の健康診断と同様に、今後も毎年1回実施する予定です。

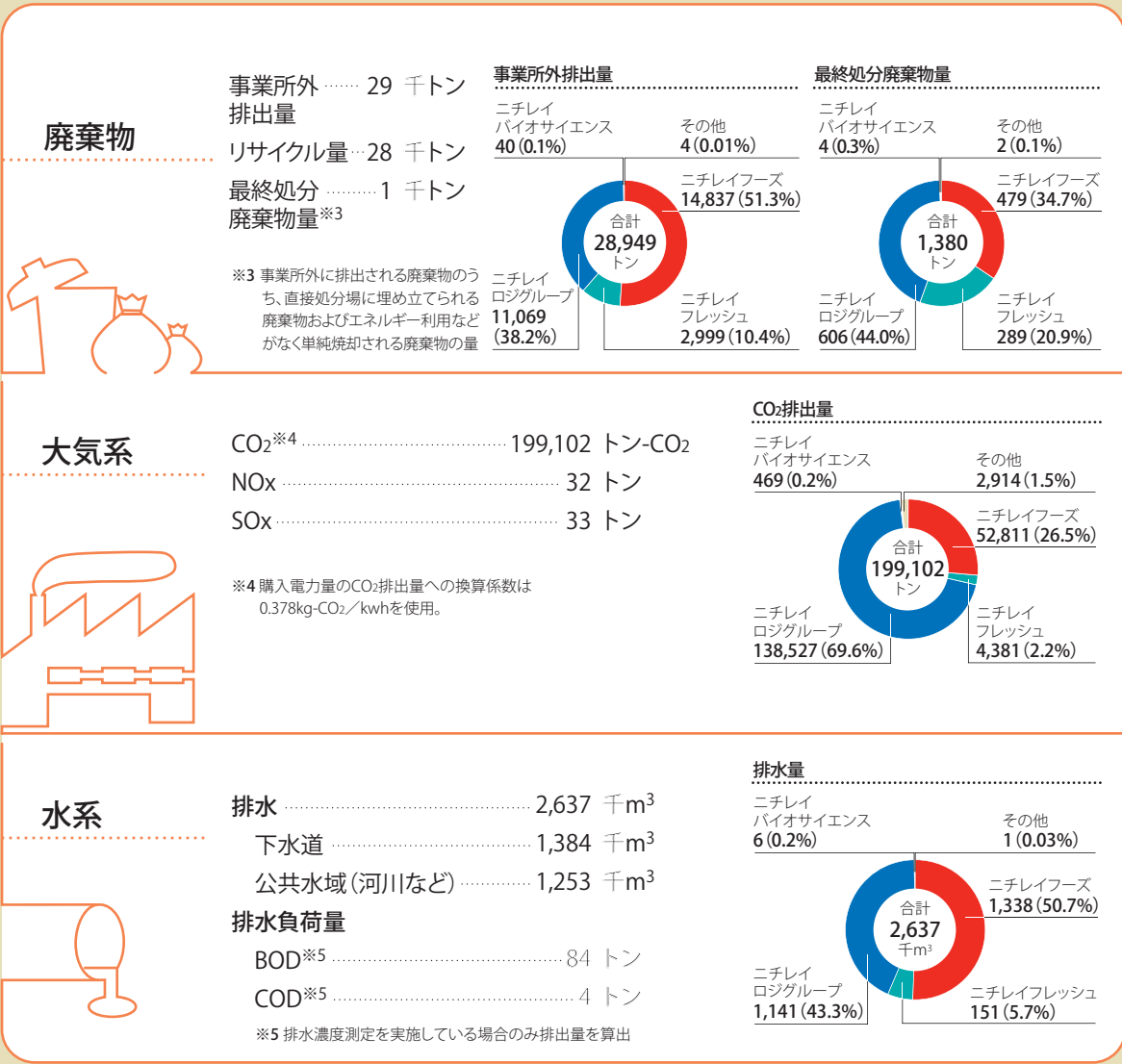
事業活動と環境負荷

ニチレイグループは、事業活動に関わる環境負荷を継続的に把握し、活動に活かしています。
また、集計範囲を拡大し、収集したデータを施策や活動に活かすことで、より広範囲での負荷低減をめざします。

INPUT



OUTPUT



●2006年度実績集計対象事業所 下記各社の食品工場、物流センターなどを集計対象としている。事業所が複数ある場合は()内に数を記載

ニチレイフーズ
(株)ニチレイフーズ(7)、千葉畜産工業(株)、(株)ニチレイ・アイス(2)、(株)中冷
ニチレイフレッシュ
(株)まるいち加工(3)、横浜南プロセスセンター、川越プロセスセンター

ニチレイロジグループ
(株)ロジスティクス・ネットワーク(30)、(株)NKトランス(3)、(株)ニチレイ・ロジスティクス北海道(6)、
(株)ニチレイ・ロジスティクス東北(3)、(株)ニチレイ・ロジスティクス関東(8)、
(株)ニチレイ・ロジスティクス東海(11)、(株)ニチレイ・ロジスティクス関西(16)、
(株)ニチレイ・ロジスティクス中国(7)、(株)ニチレイ・ロジスティクス四国(7)、
(株)ニチレイ・ロジスティクス九州(16)、(株)キョウレイ(4)、三重中央市場冷蔵(株)、下関漁港運輸(株)

ニチレイバイオサイエンス
開発センター
その他
(株)ニチレイガーデン、本社、支店、営業所

※ 工場、物流センターの同一敷地内にある事業所のエネルギー使用量なども含まれる
※ 左記以外の事務所で使用するエネルギーや車両の燃料使用量を一部含む
※ 海外事業所は含まれない

ニチレイグループ 環境方針・長期目標

環境方針 (1992年策定)

1. 環境負荷低減に努めます。
2. 環境マネジメントシステムの構築により、環境保全対応の強化を図ります。
3. 環境法規、条例等の法的要求事項を遵守します。

長期目標 (達成目標年度 2010年度)

ニチレイグループは、1992年に策定された環境方針に基づき、2010年度までの長期目標を策定し、その達成に向けて取り組んでいます。

① 廃棄物削減と再資源化

廃棄物の発生抑制、再使用、リサイクルを推進し、最終処分廃棄物量※ゼロをめざします。
※ 事業所外に排出される廃棄物のうち、直接処分場に埋め立てられる廃棄物およびエネルギー利用などがなく単純焼却される廃棄物の量

② 地球温暖化防止

食品工場や物流センターなどでのエネルギー使用量や物流時の燃料使用量の低減など、事業活動に伴い排出されるCO₂の削減に努めます。

● 食品工場についてはグループ数値目標を設定
対象：ニチレイフーズおよびニチレイフレッシュ国内食品工場
目標：生産トン当たりのCO₂排出量（電力・燃料由来）を1999年度比15%削減

③ 環境に配慮した商品・サービスの提供

各社の事業の特長を踏まえ、環境負荷低減に貢献できる商品・サービスを提供します。

④ 環境への影響の大きい化学物質への適切な対応

適正管理および必要に応じた迅速処理などにより、環境への影響を最小限に抑えます。

⑤ 本社・支社オフィスにおける環境保全への取り組み

事務所における省エネ活動やごみの分別、グリーン購入などに取り組めます。

⑥ 環境マネジメントシステムの構築

各社、各事業所の事業特性に沿った環境負荷の低減を推進していくための仕組みを構築、改善していきます。

⑦ 環境法規遵守

遵守状況を常に確認するとともに、制定や改正などにも迅速に対応します。

ニチレイグループ 2006年度環境目標と実績

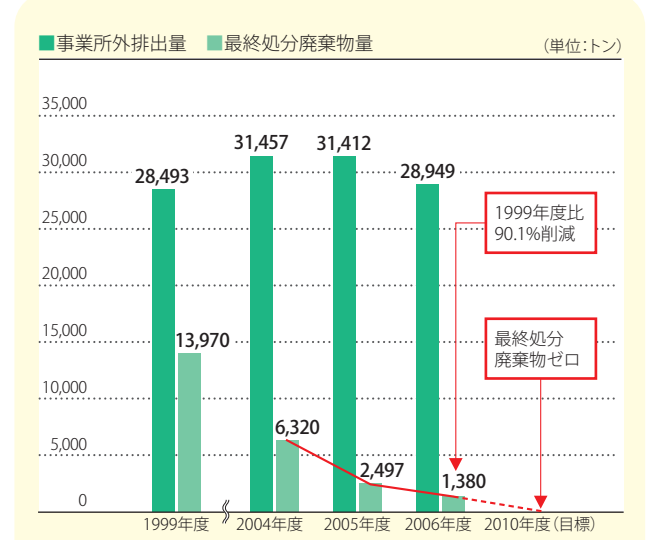
ニチレイグループは3ヵ年ごとに中期目標を定め環境活動に取り組んでいます。
また、2006年度は最終年度にあたることから、2006年度の実績を踏まえ、各事業会社ごとに次期中期目標を策定しました。

(→各社の中期目標はP32～38)

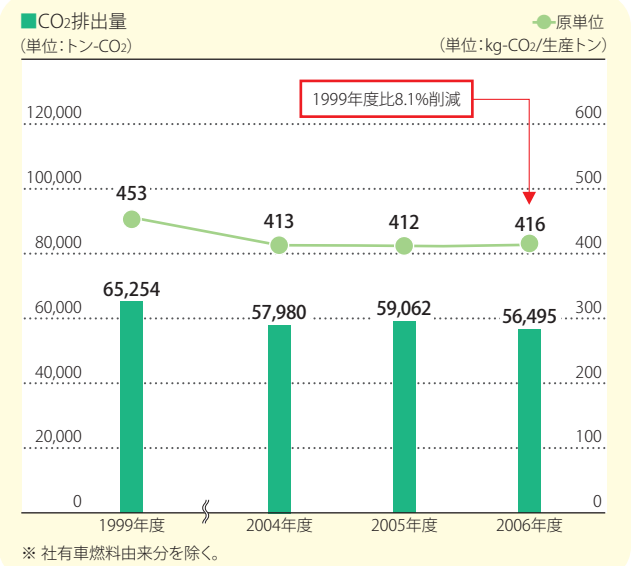
テーマ	2006年度目標	2006年度実績
① 廃棄物削減と再資源化	最終処分廃棄物量を1999年度比85%削減	1999年度比90.1%削減
② 地球温暖化防止	生産トン当たりのCO ₂ 排出量を1999年度比12%削減	1999年度比8.1%削減
③ 環境に配慮した商品・サービスの提供	各社の事業特性に合わせて各社で設定	各社「環境への配慮」ページをご覧ください。
④ 環境への影響の大きい化学物質への適切な対応		冷媒にフロンを使用しない自然冷媒冷凍設備導入
⑤ 本社・支社オフィスにおける環境保全への取り組み		● グリーン電力証書の購入 ● 社有車のハイブリット車への切り替えを開始
⑥ 環境マネジメントシステムの構築		(株) 中冷でISO14001取得活動開始
⑦ 環境法規遵守		監査時のチェック継続実施

グループ目標達成状況

事業所外排出量と最終処分廃棄物量 (ニチレイグループ)



食品工場のCO₂排出量



環境マネジメント

環境マネジメント体制

多岐にわたる分野の事業会社で構成されるニチレイグループは、各社の事業活動により環境負荷の特性が異なることから、事業会社ごとに「環境保全委員会」を設置し、各々の特性に応じた環境対策の立案、実効性の高い環境活動を推進しています。

各社の取り組みは、年に2回開催される「グループ環境保全委員会」において報告され、取り組みの内容・進捗に応じてグループ全体の環境保全に関する政策・方針を策定しています。

2006年度は、2009年度に向けた環境中期目標の策定を実施しました。(→各社の目標はP32～38)

ISO14001認証取得状況

ニチレイグループは、食品工場におけるISO14001認証取得を優先しており、2007年6月現在、ニチレイフーズの自営・投資会社全11工場のうち、10工場において認証を取得しています。現在、(株)中冷が認証取得活動を行っており、2007年度内にニチレイフーズ全工場での認証取得を完了する予定です。

環境監査

ニチレイグループでは、(株)ニチレイの経営監査グループが行う監査において、組織運営、業務処理などの事項とともに、環境法規の遵守や環境保全上の重要事項に対する監査を実施しています。

また、ISO14001認証取得事業所では、上記に加え、内部環境監査および社外審査登録機関による年1回の外部審査を実施しています。

環境事故、法規違反の状況

2006年度は、環境に重大な影響を与える環境事故、法規違反はありませんでした。

Topics

「グリーン電力証書」の購入を開始

(株)ニチレイは、地球温暖化防止活動の一環として、2007年1月より、「グリーン電力証書」※の購入を行っています。年間100万kwhのバイオマス発電を日本自然エネルギー(株)に委託し、使用電力の一部をグリーン電力でまかっています。

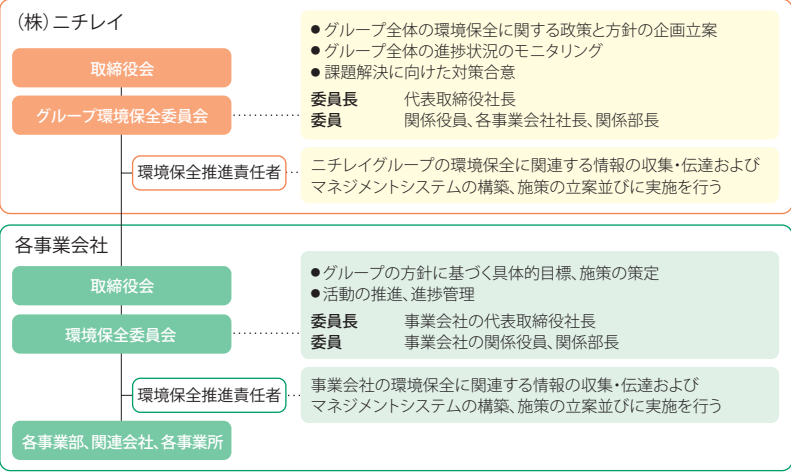
こうした取り組みを通じて従業員一人ひとりの環境意識の向上を図るため、ポスターを作成し各事業所に掲示するなどの活動を実施しました。

※ **グリーン電力証書システム**：
自然エネルギーによって発電された電力のもつCO₂排出削減などといった環境付加価値を「グリーン電力証書」という形で具体化し取引することで、発電所から遠い場所でも自然エネルギーによる電力を使用したとみなす仕組み。

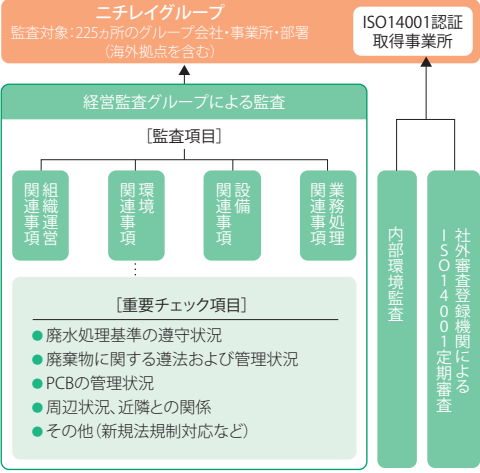


掲示したポスター

環境マネジメント体制



環境監査体制



環境会計

ニチレイグループは、環境保全活動に要したコストおよび環境保全上の効果を定量的に把握するために、2000年度より環境会計を導入しています。

環境保全コスト

コスト区分		食品工場		物流センター	
		投資額	費用額	投資額	費用額
事業エリア内コスト		158,050	778,132	97,426	358,878
内訳	公害防止コスト	88,780	527,287	20,811	101,016
	地球環境保全コスト	52,048	30,858	74,950	58,946
資源循環コスト		17,222	219,987	1,665	198,916
上下流コスト		0	214	558	28,248
管理活動コスト		1,400	53,121	18,931	43,872
社会活動コスト		0	620	0	4,030
合計		159,450	832,087	116,915	435,028

2006年度投資額の主な内容

- 廃水処理設備の増設 ((株)ニチレイフーズ森工場)
- 自然冷媒を採用した冷凍機導入 ((株)ニチレイフーズ森工場、関西工場)
- 生ごみ処理機の導入 ((株)ニチレイフーズ白石工場)
- 省エネ型の変圧器や照明器具の導入、冷蔵庫への暖気進入を防止する為のシェルター設置

集計範囲

国内の全食品工場および全物流センター

集計の考え方・方法

- ①減価償却費は経理システムの「固定資産一覧」を基に、廃水処理設備などの環境負荷に関わる設備を対象とし、法定耐用年数を用いて計算しています。
- ②人件費は環境保全活動ごとに必要となる作業工数を割り出し、作業工数に作業人員数および事業所の平均賃率を乗じて算出しています。

2006年度環境保全対策に伴う経済効果

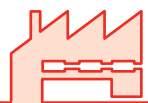
効果の内容		効果金額
収益	リサイクルによる売却益	26,136
費用削減	廃棄物削減による原材料、資材購入費および廃棄物処理費の削減	78,685
	省エネルギーによるエネルギー費の削減(電気)	3,765
	省エネルギーによるエネルギー費の削減(熱)	429
	省資源(節水、容器包装減量など)	63,211
合計		172,226

集計範囲

2006年度末までにISO14001認証取得済みの10工場

集計の考え方・方法

- ①測定結果などに基づき集計可能な実質的效果(リサイクル推進活動により生じた売却益、電力削減などにより生じた費用節減)についてのみ集計しています。
- ②2005年度および2006年度に新たに実施した環境保全活動(年度の途中から実施したものも含む)によるもので、2006年度に発生した利益貢献金額に相当します。



ニチレイフーズの取り組み

事業と環境負荷の特性

ニチレイフーズは、冷凍食品やアセロラ商品、缶詰・レトルト食品といった加工食品をお客様にお届けしています。当社の事業活動に伴う環境負荷は、加熱調理や凍結時のエネルギー使用（これに伴うCO₂の排出）、生ごみなどの廃棄物の排出、商品の品質保持などのために使用している容器包装材の使用後廃棄などが主なものです。また、商品配送時のエネルギー使用（これに伴うCO₂排出）も地球温暖化防止の観点から注目されています。こうした点を踏まえ、特にこれらの負荷低減活動に注力しています。

2006年度環境目標と実績

	2006年度目標	実績
廃棄物削減と再資源化	最終処分廃棄物量を1999年度比85%削減	1999年度比91%削減
	ごみゼロを5事業所で達成	9事業所達成（2006年度4事業所達成）
地球温暖化防止	生産トン当たりのCO ₂ 排出量を1999年度比15%削減	1999年度比10%削減
	モーダルシフトによるCO ₂ 削減4,000トン-CO ₂	4,531トン-CO ₂ 削減
環境に配慮した商品・サービスの提供	容器包装重量削減 135トン	151トン削減
	段ボール削減 100トン（2005年度＋2006年度）	138トン削減（2005年度＋2006年度）

自己評価

- 最終処分廃棄物量の削減については、排出抑制、分別活動の徹底、リサイクル委託先の検討などの活動により、目標を上回るペースで達成することができました。
- CO₂排出量削減については、工場での排出量削減が目標未達となりました。品質保持のための低温エリアを拡大したことが大きな要因です。
- 容器包装重量削減についてはトレイ入り商品のトレイをはずすなどを実施し、大きな効果をあげることができました。

2009年度までの3ヵ年目標と2007年度目標

	2007～2009年度目標	2007年度目標
廃棄物削減と再資源化	全自営投資工場でのごみゼロ達成	ごみゼロ維持
	生産トン当たりの排出量を2005年度比20%削減	2005年度比10%削減
地球温暖化防止	生産トン当たりのCO ₂ 排出量を1999年度比15%削減	1999年度比13%削減
	商品輸送時のエネルギー使用量原単位を2006年度比5%削減	2006年度比2%削減
環境に配慮した商品・サービスの提供	容器包装重量の削減	2004年度比1%削減（原単位当たり）

※ 上記以外のグループ2010年度目標についても事業活動に沿って継続的に取り組み実施

2006年度の活動事例

食品残渣を飼料・肥料に再利用

春巻やクリームコロッケなどを生産する白石工場では、生産工程で製品にならなかった春巻の皮や具、パン粉の有効利用に力を入れています。自工場内に処理機を設置し、そこで処理したものを飼料や肥料として売却しています。



飼料として利用される様子

四国向け商品の共同配送を開始

これまで、味の素冷凍食品（株）、日本水産（株）と北海道、九州の一部などで共同配送を実施していましたが、2007年3月よりその範囲を拡大し、四国エリア向けの共同配送も開始しました。これにより、CO₂排出量を個別配送時に比べて10～20%程度削減しています。今後も、対象エリア拡大など、積極的に取り組んでいきます。

（→P17で詳しく紹介しています。）

容器包装重量の削減

容器包装のトレイやフィルムのサイズダウン、PETボトルの肉薄化などに取り組みました。

「今川焼」では、トレイをはずし、フィルム包装



「今川焼」トレイ有り／トレイ無し

のみとしました。これによりご家庭で廃棄されるごみの量をごみ袋で年間10万袋以上削減したことになります。

社有車を環境配慮車に切り替え

本社や各地事業所で使用する社有車を環境配慮車（ハイブリット車）に順次切り替えています。燃料使用に伴うCO₂排出量の削減はもとより、エコドライブを推進し、省エネ運転・安全運転を心がけます。

廃食用油の再利用

（株）中冷では、工場から排出する廃食用油をボイラー燃料として再利用できる設備を導入しました。これによりCO₂排出量を従来比で3%削減することができます。今後、他工場への展開を計画中です。

工場増設時の環境配慮 ～森工場～

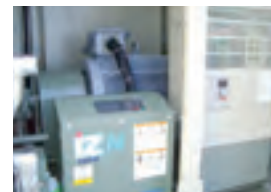
森工場は、函館空港より1時間、噴火湾に面し国定公園駒ヶ岳を一望できる自然豊かな森町に立地しています。2006年8月より、工場の増設工事を行い、2007年3月30日竣工しました。



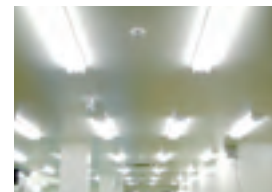
森工場

増設に際し、省エネ・廃棄物削減・自然冷媒の導入など、“環境に配慮した工場”をテーマに設計に取り組みました。また着工に先駆け、2006年5月にISO14001の認証を取得し、従業員の環境保全意識向上にも取り組みました。

- ① オゾン層破壊や地球温暖化の原因となるフロン類に替えて、自然冷媒を採用した冷凍機。インバータ制御により省エネも実施。
※ この冷凍機の設置費用の一部は、環境省よりCO₂排出抑制対策事業費など補助金の交付を受けています。
- ② 通常の蛍光灯と比較し、インバータ回路により電力を20%削減した省エネ型蛍光灯を採用。
- ③ 従来に比べ電力ロスを40%低減し、省エネ法のトップランナー方式基準に適合した変圧器。また、金属、鉱物油など、材料の93%がリサイクル可能な設計。
- ④ お客様見学通路にはニチレイフーズ環境方針や森工場の取り組みを掲載したパネルを展示。



① 自然冷媒冷凍機



② 省エネ型蛍光灯



③ 変圧器



④ お客様見学通路／環境パネル



ニチレイロジグループの取り組み

事業と環境負荷の特性

ニチレイロジグループは、新鮮で安全な食品を効率よくお届けする食品物流で、生活者の暮らしに貢献することをミッションとしています。

食品品質を保持するための物流センターでの電力消費、トラックなどの輸配送業務による燃料使用、梱包資材の排出などが主な環境負荷となります。

そのようななか、ごみゼロや省エネなどの内部努力に加え、個別企業の枠を超えた共同物流の提案などを通じ、食品物流の効率化と環境負荷の低減を進めています。

2006年度環境目標と実績

	2006年度目標	実績
廃棄物削減と再資源化	最終処分廃棄物量を1999年度比80%削減	1999年度比87%削減
	ごみゼロを65事業所で達成	75事業所達成
地球温暖化防止	エネルギー管理指定工場におけるエネルギー排出原単位を2005年度比1%削減	対象15物流センターのうち、1%以上の削減を達成したのは5物流センター
	協力会社と連携したCO ₂ 排出削減	
	協力会社におけるCO ₂ 排出量、燃費の把握	省エネ法改正に対応し、輸配送業務に伴うエネルギー使用量を把握する仕組みを構築し、CO ₂ 削減量の算定方法についての教育を実施
	グリーン経営認証取得を推進し、8協力会社で認証取得	19協力会社で認証取得
環境に配慮した商品・サービスの提供	● 物流共同化などによる環境負荷を低減する事業を推進していく ● 営業提案時に環境配慮のための評価が実施されている	四国での冷凍食品メーカー3社の物流を集約。共同保管、共同物流により、CO ₂ 排出量を従来比10～20%削減に取り組む
		デパート地下食料品売り場の複数テナントへの共同配送をさらに推進し、テナント数は前年度に対し2倍に拡大

自己評価

- 廃棄物削減と再資源化については、再資源化率が上がり、最終処分廃棄物量の目標値を上まわる87%の削減率を達成することができました。
- 地球温暖化防止のエネルギー管理指定工場におけるエネルギー排出原単位は、入出庫量の増加や仕分スペースの低温化が進んだことなどが影響して、原単位を1%以上削減できたのは対象物流センターの1／3という結果になりました。
- グリーン経営認証取得推進は協力会社と連携し、認証取得に向けた研修会やエコドライブの講習会を開催するなど、取り組みを強化したことで、目標を上まわる認証取得数となりました。

2009年度までの3ヵ年目標と2007年度目標

	2007～2009年度目標	2007年度目標
廃棄物削減と再資源化	最終処分廃棄物量を1999年度比97%削減	1999年度比90%削減
地球温暖化防止	エネルギー使用量原単位を2005年度比4%削減 対象:エネルギー管理指定工場	2005年度比2%削減
	受託物流におけるCO ₂ 排出原単位を2006年度比3%削減	2006年度比1%削減
	グリーン経営認証を推進し、協力会社で認証取得	40以上の協力会社で認証取得
環境に配慮した商品・サービスの提供	● 物流共同化などにより環境負荷を低減する事業を推進 ● 営業提案時に環境配慮のための評価を実施 (CO ₂ 排出削減量など)	
オフィスにおける環境保全の取り組み	● 社有車へのエコ車両採用を推奨 ● 事務所の省エネ・グリーン購入推進	

※ 上記以外のグループ2010年度目標についても事業活動に沿って継続的に取り組み実施

2006年度の活動事例

グリーン経営認証取得の拡大

(株) ロジスティクス・ネットワークでは、運送事業における環境保全活動のレベルアップをめざし、協力会社のグリーン経営認証取得を推進しています。

各地域で認証取得に向けた研修会やエコドライブ講習会を開催した結果、2006年度は19社が認証を取得しました。

エコドライブ、車両の点検・整備、廃棄物の適正管理などの実施、記録、改善が確実に行われ、信頼性向上につながっています。

環境に配慮した配送車両

協力会社68社向けに、統一仕様の車両を企画しました。

新車両は、環境面の配慮から、新長期排ガス規制のNOx(窒素酸化物)値やPM(粒子状物質)値をさらに約10%低減した中型冷凍車で、トラックのボディや冷凍機についても、配送品質を高めるために高品質化しています。また、新車両の一元管理を行うことにより、車両コンディションが維持され、輸配送の品質向上も期待できます。



統一仕様の車両

物流センターでの取り組み

物流センターの新設時や設備の更新時には、高効率の変圧器や蛍光灯器具など、省エネルギー効果の高い電気設備への転換を進めています。

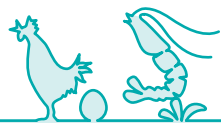
さらに、全国の物流センターにおけるエネルギー使用量や廃棄物の量および処理状況などの各種環境情報を社内ネットワークで一元管理し、共有化することにより、改善を図っています。



(株) ニチレイ・ロジスティクス四国 鳴門物流センター 高効率変圧器



高効率蛍光灯を使用した新設物流センター



ニチレイフレッシュの取り組み

事業と環境負荷の特性

ニチレイフレッシュは、水産・畜産の素材品および加工品をお客様にお届けしています。国内はもとより世界各国から素材を調達しており、資源や環境にも配慮していくことが重要と考えています。特に「こだわり素材」の開発に力を入れており、水質や土壌への影響をできる限り低減した養殖・飼育で環境に配慮した商品・サービスの提供に努めています。

2006年度環境目標と実績

	2006年度目標	実績
廃棄物削減と再資源化	水産：最終処分廃棄物量を2005年度(231トン)以下にする	62トンに削減
	水産：ごみゼロを1事業所で達成	1事業所で達成
	畜産：最終処分廃棄物量を1999年度比60％削減	1999年度比60.7％削減
地球温暖化防止	生産トン当たりのCO ₂ 排出量を1999年度比12％削減	1999年度比5.1％削減
環境に配慮した商品・サービスの提供 (活動事例についてはP14-15をご覧ください)	養殖時の薬剤使用を低減したえびの取扱い拡大 養殖えびに占める売上比率60％	売上比率48.4％
	肥育段階での薬剤使用を低減したFAチキン、 オーガニックチキンの取扱い拡大 年間取扱量2,300トン	年間取扱量3,370トン

自己評価

- 2003～06年度中計では、環境に配慮した商品提供について初めて目標を設定し取り組みました。養殖えびに関する目標については目標未達でしたが、調達時における環境への配慮に対する意識は大きく高まりました。今後はさらにこの取り組みを強化していきます。
- 事業所(加工場)におけるCO₂排出量の削減は、生産量が減少し、エネルギー使用効率が悪化したこともあり、目標を大きく下回りました。事業所の特性を考慮し、省エネ運転の推進や生産工程の見直しなどの対策を講じていきます。

2009年度までの3ヵ年目標と2007年度目標

	2007～2009年度目標	2007年度目標
廃棄物削減と再資源化	全廃棄物再資源化の仕組み構築	未達成事業所の委託先見直し
地球温暖化防止	生産トン当たりのCO ₂ 排出量を1999年度比15％削減	対策の立案、実施
環境に配慮した商品・サービスの提供	養殖時の薬剤使用を低減したえびの取扱い拡大 養殖えびに占める売上比率60％	売上比率55％
	FAチキン、オーガニックチキンの取扱い拡大 年間取扱量4,000トン	年間取扱量3,500トン
	新たなFA商品の開発推進	フェロー産の養殖鮭の取り組み
	MSC漁業認証取得商品への取り組み	漁業認証、COC認証の可能性を検討
	バイオマス発電を利用した養鶏事業への取り組み	日産3,000羽の生産

※ 上記以外のグループ2010年度目標についても事業活動に沿って継続的に取り組み実施



ニチレイバイオサイエンスの取り組み

事業と環境負荷の特性

ニチレイバイオサイエンスは、抗体製品・キット製品および、機能性素材・培地製品の研究開発・製造・販売を行っています。当社における環境負荷は、生産工場(バイオサイエンス開発センター)から排出される廃棄物と電力使用に伴うCO₂の排出が大きなものです。また、製品の包装資材や営業活動で使用される販売促進資料など、自ら調達を行っているものについては、より環境に配慮されているものを積極的に選択することで負荷を抑えることができます。こうした点を踏まえ、廃棄物の削減と再資源化、地球温暖化防止、環境に配慮した商品・サービスの提供に重点的に取り組んでいます。

2006年度環境目標と実績

	2006年度目標	実績
廃棄物削減と再資源化	再資源化率85％達成	再資源化率85％ (参考：最終処分廃棄物量2003年度比65.8％削減)
環境に配慮した商品・サービスの提供	目標の設定	容器包装資材における再生紙使用の目標を設定

自己評価

- 廃棄物の分別回収と再資源化の推進を徹底するとともに、原料・製品の梱包材などの再利用を進めたことにより目標を達成できました。再資源化ができていない、ガラス屑、医療用廃棄物についても処理業者選定を継続し、早期再資源化に取り組んでいきます。
- これらの取り組みを強化するため、2007年度より環境への影響が大きい生産工場(バイオサイエンス開発センター)において、各部署の代表者で構成される専門委員会「エコロジー委員会」による活動を開始しました。委員会メンバーを中心に環境負荷の測定や著しい環境負荷の特定に取り組むことで、従業員が主体的に環境負荷低減活動を推進することをねらいとしています。

2009年度までの3ヵ年目標と2007年度目標

	2007～2009年度目標	2007年度目標
廃棄物削減と再資源化	再資源化率95％	再資源化率90％
地球温暖化防止	売上高当たりのCO ₂ 排出量を2004年度比2％削減 対象：バイオサイエンス開発センター	省エネ管理手法の修得 電力使用量を個別に監視・測定するためのシステムの導入等
環境に配慮した商品・サービスの提供	紙製ラベル導入率50％	ラベル導入率5％
	海外調達品を含め、包装資材(箱素材、能書)について再生紙(R100)の利用を推進	全ての国内調達資材について再生紙(R100)を使用

※ 上記以外のグループ2010年度目標についても事業活動に沿って継続的に取り組み実施



ニチレイプロサーヴの取り組み

事業と環境負荷の特性

私たちが提供する事業支援サービスは、オフィスビルでの仕事が中心となることから、照明や事務機器の使用による電力消費、書類の印刷による紙の使用などが環境負荷の主な要因になります。このように、事業所で使用されるものや排出（廃棄）するものによる直接的な負荷の低減以外にも、事業支援サービスを通じてお客様の環境負荷低減に間接的に貢献できることも考えています。

2006年度環境目標と実績

各部より環境担当者を選任し、省エネやコピー用紙の削減に向けた活動について、意見交換や具体的な定量目標を設定するうえでのデータ収集を行いました。その結果、具体的な活動として、昼休みの消灯、両面印刷や縮小印刷による用紙使用量の削減などを実施し、成果を得ることができました。また、環境担当者自らが体験を通じて環境問題を感じるために、東京都清掃設備の見学や外部環境研修に参加しました。さらに、役員・部長を対象に、企業活動と環境の関わりを感じていただくことを目的とした社内セミナーを実施しました。

今後も、従業員の環境に関する意識を高める取り組みを通じて、目標達成をめざしていきます。



昼休みの消灯



役員・部長向けセミナー

2009年度までの3ヵ年目標と2007年度目標

	2007～2009年度目標	2007年度目標
廃棄物削減と再資源化	コピー用紙使用量削減 1人当たりの年間使用量7,000枚以下（2006年度は10,000枚）	9,000枚／人以下
地球温暖化防止	本社電力使用量を2005年度比15%削減（照明・コンセント）	2005年度比11%削減
グリーン購入の推進	● 文具：100%グリーン購入 ● 印刷物：100%グリーン印刷	基準の設定および実施
従業員環境意識向上と社会貢献活動の推進	● 環境教育への参加 ● 社会貢献活動へ参加 （2009年度に各活動それぞれへの参加率100%）	● 2007年度 本社 100% ● 2007年度 20%
マネジメントシステムの構築推進	ISO14001認証取得	取得に向けた準備

※ 上記以外のグループ2010年度目標についても事業活動に沿って継続的に取り組み実施

その他の環境負荷

化学物質管理

有害化学物質の取扱いや、大気／水域への排出などについては、法規遵守を原則とし、事業所ごとに負荷に応じたテーマおよび目標を設定しています。

PCBの管理

現在、PCB含有のコンデンサーなどを約300基所有しており、法に定められた基準に従って保管し、保管状況を届け出しています。

今後、国の監督のもとPCB廃棄物処理を実施する全国5ヵ所の処理施設の操業計画に基づき処理を実施していきます。2006年度は処理を実施しませんでしたので、適切な保管管理を継続しました。

PRTR対象物質の管理

2006年度はPRTR法※届出対象物質（取扱量1トン以上）は、ありませんでした。ニチレイグループは化学物質の適正管理を継続実施するとともに、その使用による環境負荷の低減に努めていきます。

※ PRTR法：人の健康や動植物の生息、生育に支障を及ぼす可能性のある化学物質が、どのような発生源から、どれくらい環境中に排出されたかなどのデータを集計し、公表する仕組みについて定めた法律

フロンの使用・管理

食品工場や物流センターの冷凍設備の冷媒として、主に指定フロン（HCFC R-22）を使用しています。冷媒は、密閉された冷凍設備の中で循環しているため、大気へ放出されることはほとんどありませんが、冷凍設備のメンテナンス時などに少量の洩れが発生します。

指定フロンは、オゾン層破壊や地球温暖化の原因物質といわれており、2020年には全廃されます。このため、自然冷媒（オゾン層破壊係数・地球温暖化係数が小さな冷媒）などへの代替を進めています。

2006年度は、（株）ニチレイフーズ森工場、関西工場にて自然冷媒を活用した冷却システムを採用しました。

アスベストへの対応

2005年度に使用状況の調査を実施した結果、4ヵ所の事業所で飛散の恐れのある石綿（建物の屋根などへの吹付け）の使用が確認されましたので、除去などの飛散防止措置を実施しました。また、事業所の閉鎖などにより建物や設備の解体を行う際には、関係法令や規則を遵守し、適切な石綿の飛散防止策を実施しています。

土壌汚染への対応

土地の売却や賃貸時には適切な情報開示を実施するとともに必要に応じて、土壌汚染状況の調査および適切な対応を実施しています。

2006年度は、（株）ニチレイフーズ博多工場および（株）姫路アリーナ跡地の調査を実施しました。

水域・大気への排出抑制

水域への排出

食品工場で洗浄に使用した水は、有機物（食品のかすなど）や洗浄剤、殺菌剤などを含んだ排水となりますが、法律で定められた排出基準以下になるように処理したうえで、工場外に排出しています。

2006年度は、（株）ニチレイフーズ森工場増設時に廃水処理設備の増強を実施しました。

大気への排出

食品工場では、加熱や洗浄のために使用する重油やガスなどの燃焼時にNOx（窒素酸化物）やSOx（硫黄酸化物）が発生します。各工場では、ボイラーなどの燃焼設備を適正に運転・管理するとともに、法律で定められた排出基準を遵守し、総排出量削減を図っています。

また、事業所構内に停車する車両に、アイドリングストップを呼びかけたり、エンジンを停止しても冷凍車の冷凍機を動かせるように専用の電源を設置するなど、物流車両の排気ガスやCO₂排出削減にも取り組んでいます。

また、配送に使用されるトラックからのNOxやPM（粒子状物質）を低減するための取り組みも実施しています。

（→詳しくはP35をご覧ください）

ニチレイらしい社会貢献の推進

「社会貢献分科会」を発足

ニチレイグループは、2006年4月、社会貢献活動に関する情報共有・推進を目的として、「社会貢献分科会」を発足しました。当分科会は、各事業会社と労働組合の代表者および事務局である(株)ニチレイ総務企画グループと経営企画グループで運営されています。

初年度の2006年度は、主に寄付依頼先や活動事例の情報共有、グループ社会貢献基本方針の策定、「ニチレイふれあい基金」運営方法の見直しに取り組みました。

今後も、事業会社間の情報共有を図りつつ、より“ニチレイらしい”社会貢献活動の推進に向けて、分科会活動を進めていきます。

ニチレイグループ社会貢献基本方針

わたしたちニチレイグループは、企業市民として広く社会から信頼される企業でありたいと考えます。

わたしたちは、素材を見きわめ、おいしさと健康を創り出し、安全で効率的な物流を通じて社会に貢献します。さらに、事業活動以外分野においても自らの誠意と共感と使命感に基づき、社会貢献活動を行います。

わたしたちは、この考え方に基づき、食や物流に関する教育、地域貢献、環境保護、災害支援、スポーツ支援を中心に、積極的な社会貢献活動に取り組みます。

食育活動を積極的に推進

ニチレイグループは「食」に携わる事業者として、安全・安心な商品をお届けすることはもとより、「食」の楽しさ・すばらしさを広く生活者の皆様、とりわけ次代を担う子どもたちに伝え、ともに考える活動―食育※活動に積極的に取り組んでいます。

※ **食育：**生涯を通じて健全な食生活を実現し健康を確保するために、自らの食について考える習慣や食に関するさまざまな知識、食を選択する判断力を身につけるための学習などの取り組みを指します。

「食育ツアー」の実施

ニチレイフーズは、「健康おおさか21・食育推進企業団」の一員として、参画企業と協働して食育推進活動を行っています。2006年8月、関西工場にて食育ツアーを実施。大阪府立健康科学センターの栄養士による栄養に関するゲームや味と匂いの体験、工場見学を行いました。



関西工場ツアー

「第3回親子で楽しく食育体験」※イベントに出展

ニチレイフーズでは、アセロラドリンクを用いて、味と匂いの関係について体験し、おいしさを言葉で表現するプログラムを提供。2日間の会期中、約1,000名の皆様にご来場いただきました。

※ 東京食育推進ネットワーク・農林水産省
東京農政事務所主催



食育体験イベント

浦野前社長による出張授業

「おいしさを創る」というテーマのもと、食料自給率や食品の保存方法、特に冷凍食品の科学・商品開発の進め方などの講義と味の基本である五味の味覚体験を含めた約2時間の授業を実施しました。

※ 浦野前社長は2007年6月26日付にて、代表取締役会長に就任しています。



出張授業の様子

料理講習会※の実施

冷凍食品の使い勝手の良さや調理法の幅広さなどを紹介。特に、お弁当づくりへの活用に関する内容は、ご参加の皆様から好評をいただきました。

※ 東京都中央区消費者友の会・女性ネットワーク主催

「JUNECアジアプレリウドジュニアフォーラム」※ 企業ワークショップに参加

「『おいしさって何だろう?』～食べ物について語り合おう～」をテーマに、食べ物の味やおいしさをどのように表現するかをディスカッションするプログラムを提供しました。



講義風景

※ JUNEC(子ども国連環境会議)アジアプレリウドジュニアフォーラム：日本とアジアをはじめとする各国・地域の子供たちが、「アジアの文化と平和」をテーマに多様で異なる文化やものの考え方に触れ、お互いを尊重し合い、理解し合い、意見を交換し合うことによって、豊かな多様性を有するアジアの未来を担うための共生の作法や態度を育む青少年の国際文化交流活動です。

Topics

全国の自営工場見学ツアーを開始

「はぐねっと※」の中で、「食」の現場を体験するキッズツアーを展開。2006年度はこどもたちを対象に全国の自営工場見学ツアーをスタートしました。次々と焼きおにぎりが生産されていく姿、工場に入る前の手洗いや着替えなど、こどもたちは目を輝かせて体験していました。



はぐねっとのキッズツアー画面

※はぐねっと：ニチレイフーズが運営する「食」に関するさまざまな情報を掲載したWebサイト

スポーツへの支援

ニチレイグループは、皆様の食生活と深い関わりをもった事業を展開していますが、「食」とともに健康を支える大きな要素としてスポーツがあります。スポーツを通じて「健康」を支援する活動として、身近な運動の機会づくりから、世界の舞台で活躍する選手の応援まで、さまざまな形で積極的に応援しています。

サッカー教室の開催

ニチレイグループは、日テレ・ベレーザ※をユニフォームスポンサーとして応援するとともに、監督やコーチ、選手の皆さんの協力のもと、小学生の女子チームを対象としたサッカー教室を定期的に開催し



サッカー教室の模様

ています。

2006年度は、計4回開催し、延べ278人の方々にご参加いただきました。今年度も引き続きこうした活動を通じて、女子サッカーの活性化および青少年育成のお役に立ちたいと考えています。

※ **日テレ・ベレーザ：**1981年、読売サッカークラブの女子チームとして創設。以来、常に日本の女子サッカー界をリードしています。北京オリンピック2008の日本代表選手19名中、ベレーザからは8名を輩出しています。

(財)日本水泳連盟が認定する泳力検定制度を応援

ニチレイグループは、2004年より(財)日本水泳連盟が認定する泳力検定制度を応援しています。現在、日本水泳連盟傘下のスイミングクラブなどにおいて、「ニチレイチャレンジSwimming Badge Test」として実施されており、2006年度は全国で40,000人以上が参加しています。

女子プロゴルフトーナメント 「ニチレイPGMレディス」を開催

2007年6月15日～17日の3日間にわたり、当社主催大会「ニチレイPGMレディス」を開催しました(パシフィックゴルフマネージメント(株)(PGM)共催)。

地元小学校を対象とした社会科見学の実施、アマチュア女性ゴルファーがトッププロとプレイできる登竜門「チャレンジカップ」の開催、来場した親子を対象とした父の日企画など、カジュアルにファミリーでゴルフを楽しんでいただけの企画を実施しました。



ポスター

(財)日本スケート連盟の オフィシャルパートナーとして応援

ニチレイグループは、2004年からフィギュアスケート競技を応援してきましたが、2006年度より(財)日本スケート連盟のオフィシャルパートナーとなりました。フィギュアをはじめ、スピード、ショートトラックと、全てのスケート競技の発展を応援していきます。



全日本スプリントスピードスケート選手権大会

各社の取り組み

ニチレイフーズの取り組み

フードバンクへの寄付

NPO法人「セカンドハーベストジャパン」※によるフードバンキング活動に賛同し、2005年7月より冷凍野菜の寄付を行っています。2006年度は、1,800ケース(12.6トン)を寄付しており、2007年度も継続することを決定しています。

※「セカンドハーベストジャパン」:
日本初のフードバンクとして2002年7月に設立。安全性が保証された余剰食糧を、生活困窮者に無料で提供し支援する活動を行っている。

「キッザニア東京」のスポンサーを開始

子どもたちが自分で好きな仕事を体験することを通じて、楽しみながら社会の仕組みを学ぶことができる「キッザニア東京」。ニチレイフーズは、2006年12月より、キッザニア東京の公式スポンサーとなりました。ニチレイパピリオンでは、オリジナルの冷凍食品づくりが体験できます。



「ニチレイパピリオン紹介サイト」
<http://nichirei-kidzania.com/>

関西工場で「ニチレイフェスタ」を開催

工場の近隣住民の方々との交流を大切にしたいという思いから、2006年9月「ニチレイフェスタ」を開催しました。冷凍食品の試食会や大道芸人の方を招いてのアトラクション、工場概要説明などを行いました。当日は1,000名以上の方々にお集まりいただきました。



ニチレイフェスタ開催の様子

ニチレイフレッシュの取り組み

マングローブ林拡大プロジェクトへの支援

インドネシア・タラカン市が実施するマングローブ林拡大プロジェクトは、マングローブ林に生息する動物や環境の保護などを



社長による植林の様子

目的としたものです。ニチレイフレッシュは、10年来タラカン市のパッカーよりえびの買い付けを行っていることから、地域貢献の一環として、また食材調達における持続可能性確保への取り組みとして、支援を決定しました。

ニチレイロジグループの取り組み

小・中学校の校外学習への協力

全国各地に事業所のあるニチレイロジグループは、地域の小・中学校が実施する校外学習に協力し、会社訪問の受け入れを行っています。



名古屋市港区南陽中学校の生徒の皆さん
※(株)ニチレイ・ロジスティクス東海白鳥物流センターの事例。

ニチレイプロサーヴの取り組み

中学生の職場体験受け入れ

ニチレイグループの事業説明の後、お客様の受付や商品の販売(本社1階の売店)で仕事を体験していただきました。



ニチレイ本社に近い銀座中学校の生徒さん

寄付活動

ニチレイグループ

●ニチレイふれあい基金

当基金は、1992年に設立され、従業員の賛同金と会社の寄付を基に、社会福祉活動の支援や自然保護・環境保全・文化芸術活動への援助などを行っています。

●公益信託経団連自然保護基金への協力

アジア太平洋地域を主とする開発途上地域における自然保護活動を支援する当基金に賛同し1994年から寄付を続けています。

●大学への寄付

高等教育に対する支援として、大学への寄付を行いました。

●ニチレイフーズ

2001年より、世界の栄養・保健環境の改善事業を展開するNPO法人ILSI JAPAN に対し、年間5万ドルを寄付しています。

ステークホルダーとのコミュニケーション

お客様とのコミュニケーション

「お客様相談センター」の取り組み

1974年、お客様の声を商品やサービスの改善につなげるために設置された「お客様相談センター」は、「もう一人の家族であるお客様との対話を通じて、安全・安心をお届けする体制の強化」をミッションとしています。お客様の声を貴重な経営資源として捉え、ご指摘やお問い合わせの内容を分析、加工、発信することで、業務改善に役立てています。

2006年度は、下記の品質方針のもと、お客様とのコミュニケーション能力の向上と社内連携の強化に努めました。

2006年度お客様対応の品質方針

「お客様満足度向上システム(CS)の確立とリスクマネジメント(RM)の実践」

- ①お客様応対力の強化(応対品質の向上)
- ②お客様情報の社内共有化と提案活動の推進(製品品質の向上)
- ③リスクマネジメントの推進(経営品質の向上)
- ④全社的CS教育の推進(CSの向上)

①お客様応対力の強化(応対品質の向上)

お客様からのお問い合わせに直接応対するお客様相談センター員に対しては、お客様満足度向上やリスクマネジメント、ニチレイグループの商品や業務などをテーマとした社内セミナーを毎月実施しています。また、営業担当者や生産工場担当者に対しても説明会を実施し、お客様応対力の強化に全社的に取り組みました。

②お客様情報の社内共有化と提案活動の推進(製品品質の向上)

お客様からのご指摘やお問い合わせの内容は、ニチレイフーズの役員を含めグループリーダー以上が参加する「GL(グループリーダー)会議」で週に一度定期報告し、検

討や改善が必要な内容への早期対応に努めています。

また、同業8社で発足した「CS研究会」において、当社が実施した流通クレームの削減活動を紹介するなど、社外への提案活動や情報共有を行っています。

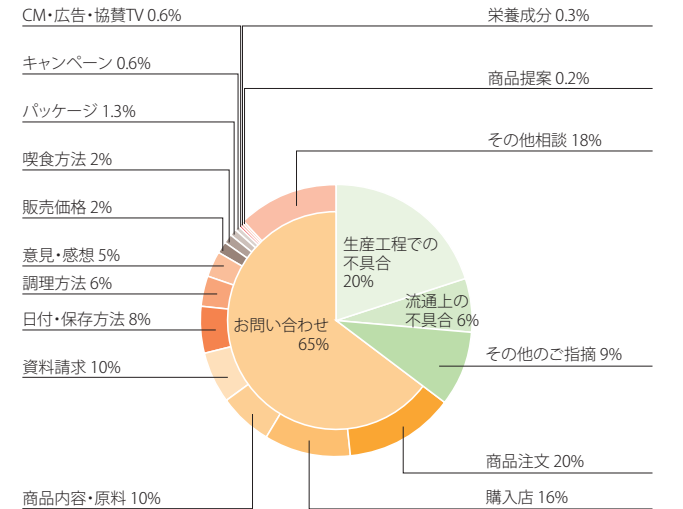
③リスクマネジメントの推進(経営品質の向上)

リスクの予兆を確実に捉えるため、担当者の“気づき”を大切にするとともに、お客様情報一元管理システム「リばんシステム」に、同一商品、同一生産時期に同様のご指摘が2件発生した際に早期に警告を発信する機能を備え、リスクの拡大を防止しています。

④全社的CS教育の推進(CSの向上)

CSの最前線部署として「お客様相談センター実践研修プログラム」を構築。全社各部門の管理職クラスの従業員を対象に、CS教育研修の場を提供、推進しています。今後は役員レベルの参加まで拡大していく予定です。

2006年度お問い合わせ内容の内訳



Topics

商品流通時の品質確保に向けて

温度に対してデリケートな冷凍食品は、流通過程で急激な温度変化を受けると、本来商品がもつおいしさや商品特徴が損なわれてしまいます。ニチレイフーズは、同業8社とともに、流通時の品質劣化の防止、クレーム削減を目的とした「CS研究会」を発足。各社に寄せられるクレームについての情報共有・分析を行うほか、小売業者様向けに温度管理の要請を行うなど、さまざまな活動に取り組んでいます。

株主・投資家の皆様とのコミュニケーション

株主総会と株主懇親試食会の開催

一人でも多くの株主の皆様に、株主総会にご出席いただくために、(株)ニチレイでは、株主総会の集中日を外して株主総会を開催しています。また2006年度は、パレスホテルに会場を変更したことにより、株主総会の出席人数は一挙に増加し、691名(前年417名)の方々にご出席いただきました。

また株主総会終了後には、役員が株主の皆様のご意見を承る機会として、「株主懇親試食会」を実施しています。当社商品を試食いただきながら、経営方針の説明や新商品の感想などをお聞きする当会は、株主の皆様からも好評を得ており、2006年度は約650名の方々にご参加いただきました。

今後も株主の皆様との“対話”をコンセプトとして、多くの方々に気軽にご参加いただける株主総会および株主懇親試食会を実施していきます。

株主優待制度

当社は2003年から株主優待制度を導入しています。当社をご理解いただき、「ニチレイファン」として安定した個人株主となっていただくため、毎年7月にニチレイ商品の詰め合わせをお送りしています。

2006年度は、レトルトスープなど6商品とアセロラ関連3商品およびマスコット人形の詰め合わせを26,000名の皆様にお届けしました。

今後も、引き続き株主優待制度を継続し、株主の皆様のご期待に応えていきます。



株主優待品
※ 写真は、2007年度の実施内容です。
※ 商品パッケージは、一部変更される場合があります。

投資家様向けIR活動の充実

(株)ニチレイは、投資家との充実したコミュニケーション活動(以下IR活動)をめざして、投資家の皆様に経営トップが直接経営戦略やその進捗状況をお伝えし、疑問に答える機会を数多く設けています。

また、海外投資家向け活動については積極的に取り組みました。決算資料や説明会資料などのWeb上でのタイムリーな公開に加え、コンファレンスへの参加や投資家訪問など、海外機関投資家との直接コミュニケーションを積極的に実施しました。

IR活動内容

活動内容	開催回数	内容
決算説明会	年1回	機関投資家を対象に、戦略並びにその進捗状況の説明、質疑応答
中間決算説明会	年1回	同上
四半期電話会議	年2回	同上
事業説明会	年1回程度	機関投資家を対象に、戦略の大きな節目を迎えた場合、その目的などを説明
施設見学会	年1回	機関投資家を対象に、戦略、事業内容の理解促進を図る
スモールミーティング	年5回	機関投資家を対象に、戦略並びにその進捗状況の説明、質疑応答
投資家個別訪問	国内年60回 海外年60回	当社株式を保有する機関投資家を対象に、戦略並びにその進捗状況の説明、質疑応答
個人投資家向け説明会	年1回	個人投資家を対象に、会社概要、経営戦略、事業戦略の説明並びに質疑応答
ホームページ上での情報開示	適時	決算短信、プレゼンテーション資料、株式情報などを適時開示(大和インベスター・リレーションズ(株)主催「インターネットIRサイトの優秀企業」に選定(5年連続))
アニュアルレポート発行	年1回	1,000部発行(2006年度) 海外機関投資家に配布
グループ報告書「HOPPE」発行	年2回	財務情報のほか、トピックスなど、ニチレイグループへの理解を深めていただくための情報を掲載し、株主の皆様へ配布



アニュアルレポート2006



第89期グループ報告書

お取引先様とのコミュニケーション

「ニチレイフレッシュこだわりセミナー2006」の開催

ニチレイフレッシュは、お客様とともに「食」について考える場として、また、資源保護や環境との共生に配慮した「こだわり素材」の開発に向けた取り組みをご紹介する場として「こだわりセミナー」を毎年開催しています。

2006年度のテーマは、「持続可能な食材調達と日本の食」。水産品・畜産品の素材調達を事業の起点とする当社にとって、「食」の「健康」と「持続可能性」(LOHAS)の視点は、企業としての責任を果たすうえで欠くことができません。そこで調達から消費までの食のサプライチェーンを通じ、LOHASとCSRの視点から、日本の「食と健康」についてお客様と一緒に考える機会となることをめざしています。

基調講演に引き続いて行われた当社からのプレゼンテーションではこだわり素材の展示やオリジナルメニューのご試食をいただき、ご好評をいただきました。

(→ニチレイフレッシュの「こだわり素材」への取り組みは、P14-15で詳しく紹介しています)



こだわり素材の展示



試食の様子

「ニチレイトップセミナー」の開催

ニチレイフーズは、お取引先様への情報提供を目的としたセミナーを毎年開催しています。

2006年度は、従来の「ニチレイ会」から「ニチレイトップセミナー」と名称を変更し、トップマネジメントに役立つテーマ講演を主体に、お取引先様とともに学ぶ場として、新たなコンセプトのもと実施しました。



「ニチレイトップセミナー2006」

初年度となる今回は、研究開発部が取り組んでいる「Anti Freeze Protein」(不凍たんぱく質)の研究事例報告のほか、以下のテーマで講演を行いました。

今後も、この活動を通じて、お取引先様に役立つさまざまな情報の提供に努めていきます。

講演内容

- ①「消費者の価格判断のメカニズム」
横浜国立大学大学院 国際社会科学研究科准教授 白井 美由里 氏
(札幌・仙台・東京・名古屋会場)
- ②「最近の経済事犯と危機管理のあり方」
河上法律事務所 河上 和雄 氏
(福岡会場)

従業員とのコミュニケーション

社員満足度調査の実施

2006年11月に、各社((株)ニチレイ、(株)ニチレイフーズ、(株)ニチレイフレッシュ、ロジグループ各社、(株)ニチレイバイオサイエンス、(株)ニチレイプロサーヴ)の社員、契約社員、派遣社員、パート・アルバイトまでを対象とした「社員満足度調査」を実施しました。

調査は、①仕事満足度②職場満足度③上司満足度④労働条件満足度⑤組織・人事満足度⑥自社(勤務先)経営満足度⑦グループ経営満足度、並びに①から⑦を総合的に勘案した総合満足度といった8要素について、広く従業員の意見・考えを収集しました。本調査結果は、経営層にも報告し、諸施策へ反映させていく予定で、具体的には以下を実行することが決定しています。

- 労働時間を適正に把握する仕組みづくりの推進
- 時間外労働の削減に向けた取り組みの継続
- ワーク・ライフ・バランスの観点から、「こころ」と「からだ」の健康維持と増進に関する施策の推進
- 人財育成を基盤とする人事諸制度の改定

サステナブル経営格付け評価を受けて

ニチレイグループは、外部機関による格付評価の結果を真摯に受け止め、今後の改善に役立てていきます。

所見

1. 総合評価

ニチレイグループは、(株)ニチレイが学会の格付への参加を3年連続して行った後、今回は、子会社である(株)ニチレイフーズの格付評価を依頼してきたことから、学会としても新たな格付評価の考え方にに基づき、評価することとなりました。すなわち、(株)ニチレイは2005年より持株会社化され、5つの事業会社によるグループ経営体制となりましたが、その中にあって、中核的子会社として、貴社は持株会社との共通部分は存在するとしても、持株会社から子会社への大幅な権限委譲により、ガバナンスや環境・社会への取組がどのように自主的、主体的に行われているかを評価することとしました。なお、貴社の子会社((株)ニチレイからみれば孫会社)が国内5社、国外6社の計11社あることから、評価/パウンダリーは、これらの会社を含めた「全連結」で行いました。

結果としては、貴社は、子会社としての自主性を発揮する中で、学会が求めるサステナブル経営に向かって着実に進んでいると評価されました。

総合的には、経営分野、環境分野、社会分野とも大きな欠点は認められませんが、各分野とも改善すべき事項が散見されました。今後、持株会社から子会社への大幅な権限委譲により、ガバナンスや環境・社会への取組が更に自主的、主体的に行われていくことを期待いたします。この点は、経営インタビューでも確認できました。

一方、ニチレイグループ6つの責任として、「新たな顧客価値の創造」、「働きがいの向上」、「コンプライアンスの徹底」、「コーポレートガバナンスの確立」、「環境への配慮」、「ニチレイらしい社会貢献の推進」に基づき、具体的施策を展開する中、ニチレイフーズらしさを発揮する形として、「おいしさ」「安全・安心」「楽しさ」「健康」「使いやすさ」「安定供給」「適切な価格」の7つの価値を提供するとの経営理念を構築していることは評価すべきものと思われま

2. 優れている項目とその理由

社会分野の「消費者への責任履行」において、消費者の8つの権利の尊重についての方針を除き、満点となっており、食品メーカーとして、「お客様第一、安全第一、品質第一」のグループ企業経営理念に基づき、「お客様をもう一人の家族」と考え、ニチレイフーズの品質方針で示している点は高く評価できます。「仕事と私生活との調和」において、戦略と仕組が満点であり、実績もおおむね十分である点は評価されますが、にもかかわらず、サービス残業等について労働基準局から勧告等を受けていないことの記録、柔軟な勤務形態を選択した社員が処遇に不利益を被っていないことの記録がない点は臥竜点晴を欠くものと考えられます。

3. 改善を要する項目とその理由

環境分野の「生物多様性の保全」において、植林活動や野鳥への餌の提供のような自然保護活動に止まっており、事業活動による生物多様性や生態系への影響を把握した上での対応になっていないことから、今後、この関係の取組強化が必要と思われます。また、「輸送に伴う環境負荷の低減」においては、国内物流に止まらず、輸出入による環境負荷低減に向けた取組が期待されます。

社会分野の「CSR調達の推進」については、人権・労働を含む広範なCSRの方針・基準に基づき、実績も上げていくことを期待いたします。

4. その他特記事項等

ニチレイグループは、創業から60年を経過し、新たな経営改革を進めつつありますが、貴社としても、今後、上記のような改善を要する事項について積極的な経営努力を重ね、サステナブル経営の質を更にするとともに、グループの中の中核子会社として、自主性をさらに発揮しながら企業価値向上を追及していくことを期待いたします。また、学会の格付結果を「社会環境報告書」に掲載するとともに、「学会の格付が対話を基本として行われ、極めて広範なチェック項目があるので経営者として気づかせられることがある」と、経営トップが前向きに評価していただいていることは誠に有難く存じます。

2007年4月9日

NPO法人 環境経営学会

副会長 木俣 信行

平成18年度



「サステナブル経営格付け」について

NPO法人「環境経営格付機構」による、企業の持続可能(サステナブル)な取り組みを総合的に評価する格付評価で、5回目となる2006年度は10社が参加しました。評価内容は「経営」「環境」「社会」の計21項目に対して、それぞれ戦略・仕組・成果の3つ視点で合計176設問から評価されます。評価結果は図のように、1本の木で表され、「経営」「環境」「社会」を示す3つの幹と葉の色で、企業の取り組みの状況を一覧することができます。

グループ会社一覧

2007年6月1日現在

国内

株式会社ニチレイ〔持株会社〕

不動産事業

(株)ニューハウジング
(株)ニチレイフラワー
(株)ニチレイガーデン
(株)ニチレイアウラ
他1社
関連会社5社

海外

Tengu Company, Inc.
関連会社1社

株式会社ニチレイフーズ〔加工食品事業〕

千葉畜産工業(株)
(株)ニチレイ・アイス
(株)中冷
(株)ニチレイフーズダイレクト
(株)ニチレイメンテック
関連会社1社

Nichirei do Brasil Agricola Ltda.
山東日冷食品有限公司
Surapon Nichirei Foods Co., Ltd.
Nichirei Europe S.A.
Nichirei Foods U.S.A., Inc.
日冷食品貿易(上海)有限公司
Nichirei Australia Pty. Ltd.
関連会社1社

株式会社ニチレイフレッシュ〔水産・畜産事業〕

(株)まるいち加工
日新水産(株)
(株)ニチレイティーピーセンター
(株)ニチレイフレッシュファーム
関連会社1社

Amazonas Industrias Alimenticias S.A.
Nichirei Seafoods, Inc.
Nichirei U.S.A., LLC

株式会社ニチレイロジグループ本社〔低温物流事業〕

〔物流ネットワーク事業〕

(株)ロジスティクス・ネットワーク
(株)NKトランス
(株)ロジスティクス・プランナー
(株)ニチレイロジスタッフ関東
(株)ニチレイロジスタッフ関西

〔地域保管事業〕

(株)ニチレイ・ロジスティクス北海道
(株)ニチレイ・ロジスティクス東北
(株)ニチレイ・ロジスティクス関東
(株)ニチレイ・ロジスティクス東海
(株)ニチレイ・ロジスティクス関西
(株)ニチレイ・ロジスティクス中国
(株)ニチレイ・ロジスティクス四国
(株)ニチレイ・ロジスティクス九州
(株)キョクレイ

三重中央市場冷蔵(株)

(株)札幌ニチレイサービス
(株)東北ニチレイサービス
(株)東京ニチレイサービス
(株)名古屋ニチレイサービス
(株)大阪ニチレイサービス
(株)広島ニチレイサービス
(株)四国ニチレイサービス
(株)福岡ニチレイサービス
(株)鹿児島ニチレイサービス
下関漁港運輸(株)
(株)キョクレイオペレーション
照栄サービス(株)
関連会社6社

〔その他の事業〕

(株)ニチレイ・ロジスティクスエンジニアリング

Nichirei Holding Holland B.V.
Hiwa Rotterdam Port Cold Stores B.V.
Eurofrigo B.V.
Eurofrigo Venlo B.V.
Thermotrafic Holland B.V.
Nichirei Finance Holland B.V.
Thermotrafic GmbH
Frigo Logistics Sp. z o.o.
上海鮮冷储运有限公司

株式会社ニチレイバイオサイエンス〔バイオサイエンス事業〕

株式会社ニチレイプロサーヴ〔シェアードサービス事業〕