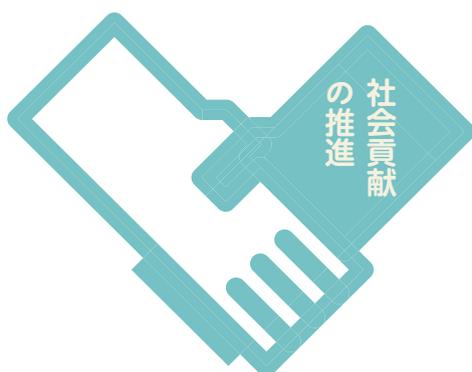




ニチレイ

ニチレイグループ
CSRレポート2010

〈ダイジェスト版〉





ミッションステートメント

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。

発想と行動の原点

ひたすらお客様のために!

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
- 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、永続的な相互信頼関係を築きます。

●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。

●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。

●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、会社の仕事から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。

●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に行います。

ニチレイグループ 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

ニチレイグループはCSR活動を幅広いステークホルダーの皆さまにご理解いただき、コミュニケーションを深めるためにCSRレポートを作成しています。2010年度版は、昨年に引き続きWEBサイトにフルレポートを掲載し、冊子はダイジェスト版として発行しました。

本ダイジェスト版はCSR「6つの責任」(→P.7参照)を背景にした活動の中で、ステークホルダーの皆さまに特に知っていただきたい事例について掲載しました。特集ページでは、当社の事業を通じた社会貢献活動を「地球の恵みを余すことなく活かす」と題して報告しています。

ニチレイグループCSRレポート2010

URL : <http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/index.html>
冊子に掲載されていない取り組み事例をWebサイトで紹介しています。また、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。

各項目のURL、Webサイトでの掲載場所、Webサイトでの掲載内容は各ページ上部をご参照ください。

■対象期間

2009年4月1日~2010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グループ会社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

2010年6月(前回発行2009年6月)

※今回の発行で11回目となります。

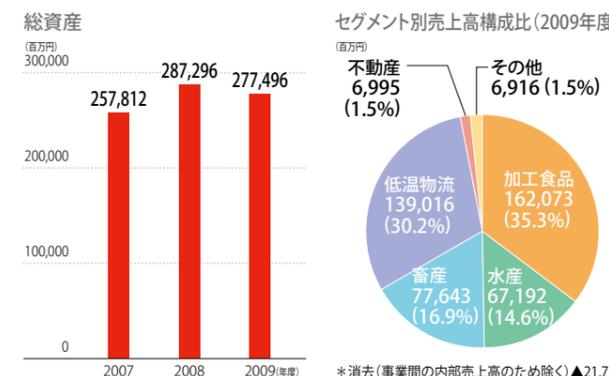
■作成部署・お問い合わせ先

株式会社ニチレイ 経営企画部(環境保全担当)
TEL.03-3248-2232 FAX.03-3248-2129

会社概要 (資本金および従業員数は2010年3月末日現在)

商号 株式会社ニチレイ
 創立 1945(昭和20)年12月1日
 資本金 30,307百万円
 従業員数 6,577名(連結)
 本社所在地 〒104-8402
 東京都中央区築地六丁目19番20号
 ニチレイ東銀座ビル
 電話番号 03-3248-2101(代表)

業績の推移(連結)



CONTENTS

- トップメッセージ 4
- ニチレイグループの概要 6
- ニチレイグループのCSR 7
- 特集 地球の恵みを余すことなく活かす 8
- 食の安全・安心 12
 - グループの品質保証
 - ニチレイフーズの品質保証
 - ニチレイフレッシュの品質保証
- 環境への配慮 16
 - 事業所における環境配慮
 - 物流における環境配慮
 - 商品における環境配慮
 - 事業活動と環境負荷
 - 環境マネジメント/環境社内教育/オフィスにおけるCO₂削減/化学物質管理/水域・大気への排出抑制/自然との共生

マークのコンテンツはホームページのみの掲載です

- 働きがいの向上 22
 - 働きがい向上のための仕組みづくり
 - ワーク・ライフ・バランスの取り組み
 - ダイバーシティ等の取り組み
- 社会貢献の推進 26
 - 環境社会貢献活動
 - 食や物流に関する教育
 - 寄付活動/収集活動/支援活動
- マネジメント 28
 - コーポレートガバナンスの確立
 - コンプライアンスの徹底
- ステークホルダーとのコミュニケーション 30
 - 株主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
- 第三者意見 31

従業員が主役となって 社会の信頼を勝ち取ります

■ 真価が問われる時代だからこそ ● 「6つの責任」を守り抜く

景気の先行き不透明感は依然続き、グローバル競争はますます激化しています。また、地球環境の保全は、各国共通の重要課題として全地球市民による取り組みが欠かせません。

経営環境の厳しさが増す中であって、社会の一員として、企業が果たすべき責任は極めて重いものがあります。本当に社会に信頼され、必要とされる存在なのかどうか、厳しく存在価値を問われる時代に入ったと言えるでしょう。

ニチレイグループは、CSRの基本方針として、「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」という「6つの責任」を掲げています。

これは、時代を超えて私たちが守り続けていく皆さまへのお約束であり、あらゆる事業活動の基盤となるものです。

価値ある商品・サービスの提供を通じて、お客様に本当に満足していただくことが私たちの使命であり、「新たな顧客価値の創造」とそれを実現する従業員の「働きがいの向上」は、いわば経営の両輪と考えています。また法律を遵守し、透明性の高い経営を実践することはもとより、私たちの事業・生活の土台である地球環境を守り、ニチレイグループの事業特性にあわせて、食や健康、スポーツをキーワードにした社会貢献活動を進めてまいります。

■ 食の「安全・安心」に加えて ● 「安定」を目指した取り組みを推進

皆さまの健康に関わる食品を扱う企業として、安全・安心の確保は最優先すべき取り組みの一つです。

2009年度は、ニチレイフーズが輸入・販売する米国産ハッシュドポテトの自主回収を行いました。本件による健康被害は報告されておりませんが、皆さまにご迷惑とご心配をおかけいたしましたことを、まずは心よりお詫び申し上げます。

商品の品質管理については、原料調達、製造、物流などサプライチェーン全体にわたって、厳重なチェック体制とトレーサバックシステム（原材料に遡って追跡管理できるシステム）を構築しています。今回の自主回収についても、品質管理システムの中で、原料に混入していたと考えられるプラスチック片が最終製品にも混入している可能性があることが判明し、万一を考えて早期の措置が必要と判断しました。

安全・安心の取り組みに終わりはありません。今後は、再発防止を徹底するため、品質管理体制のさらなる強化を図るとともに、グループ内はもちろん、サプライヤーなどビジネスパートナーとの情報共有、お客様への迅速かつ正確な情報公開に努めてまいります。

また、食の安全・安心とともに、日本の食料自給率はカロリーベースで約40%に過ぎないため、食の安定供給も私たちの重要な使命です。

新興国の急速な経済発展などに伴い、世界的な規模で食料需要が高まっています。一方で、2010年3月に開催されたワシントン条約締約国会議において、大西洋産クロマグロの国際取引禁止が提案され、国内では天候不順による野菜価格の高騰が懸念されました。

私たちの手がける食品事業は、自然の恵みによって成り立っています。ニチレイグループが今後も持続的な成長を遂げていくためには、国際的な調和の中で持続可能な管理を行い、地球環境資源を保護していくことが必須要件であると考えています。

例えばニチレイフレッシュでは、「純和鶏」や「エコポークプロジェクト」など、国内自給率向上に貢献する取り組みを行うほか、食品残渣の飼料化や鶏ふんを肥料化するなど、環境負荷の少ない生産体制を確立しています。インドネシアにあるえびの粗放養殖池での植林活動「生命の森プロジェクト」を通じて、マングローブ林の生育環境・動植物の生態系の保護に取り組んでいます。

またニチレイフーズでは、廃食用油をボイラー燃料に使用し

たり、包装資材を減容するなど、3R（Reduce（リデュース＝廃棄物を出さない）、Reuse（リユース＝再使用する）、Recycle（リサイクル＝再資源化する））を通じて廃棄物や資源の無駄を抑えています。

■ お客様満足を実践するため ● 従業員の力を最大限に発揮する

私たちは常に生活者の方々の視点で、「ひたすらお客様のために」を実践してまいります。そのためには、多様な個性と能力を持つ従業員が、それぞれの職場で意欲的に活躍していくことが重要です。どれだけ素晴らしい理想を掲げ、ビジョンを描いたところで、それが実現できるかどうかは、従業員一人ひとりにかかっているのです。

CSR活動の原動力となる従業員にとって働きがいのある職場を作るため、従業員満足度調査を毎年実施・分析するほか、フリーコメント欄などに寄せられた生の声にも留意しています。これを踏まえて2009年は、人事制度の改定や新たな育児・介護支援制度を導入。また、職場の核となるリーダー層へのコーチング研修、経営陣と社員が直接語り合う車座集会なども拡充しました。

2010年4月から、グループ中期経営計画“energy 2012”がスタートしました。この中でも、3年後にニチレイグループが目指す姿として、「6つの責任」を果たし、環境変化に対応した持続的な成長基盤を確立していることを掲げています。「energy」という言葉に込めた思いの通り、ニチレイグループの役員・従業員の全てが、活力を持って力強く計画を実行に移し、目標達成に向け努力してまいります。今後とも変わらぬご支援をお願い申し上げます。

中期経営計画“energy 2012”（2010年度～2012年度）

- 1 収益力を向上させ、適正な経営資源の配分により持続的なグループの成長を実現
- 2 成長機会を迅速に捉え、基幹事業会社の自立的成長を推進
- 3 「食の安全・安定」という価値の提供を通じて社会からの信頼を獲得
- 4 経営品質のさらなる向上に取り組み、グループ競争力の源泉を強化
- 5 新規技術に関する情報収集分析力を強化し、グループの持続的成長に向けた新規ビジネスモデル創出につなげる
- 6 資本政策の一環として自己株式取得を検討
- 7 退職給付制度を再構築

代表取締役会長

浦聖光人



代表取締役社長

村井利彰



ニチレイグループの概要

ニチレイグループのCSR

<http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2010/top/groupcsr.html>

ホーム > CSRレポート2010 > ニチレイグループのCSR

株式会社ニチレイ [持株会社]

代表取締役社長：村井 利彰
資本金：30,307百万円

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・モニタリング・資金調達・各事業会社の経営支援の機能を有し、企業価値の最大化を目指した組織運営を推進し

ています。またグループが保有する土地などの資産を有効活用する不動産事業を運営しています。

株式会社ニチレイフーズ [加工食品事業]

人々の暮らしを笑顔で満たし、世界で最も信頼される企業になることを目指し、「おいしさ」「健康」「楽しさ」「安全・安心」「簡単・便利」「安定供給」「適正価格」という7つの基本価値をモットーに冷凍食品、レトルト食品、ウェルネス食品を通じて社会の多様化したニーズに対応し、感動をもたらす新しい食生活シーンの提案をしていきます。



代表取締役社長：相馬 義比古 資本金：15,000百万円

株式会社ニチレイフレッシュ [水産・畜産事業]

グローバルな調達機能を活かし、「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」「環境にやさしい」をキーワードに、水産品・畜産品の「こだわり素材」の開発を進めています。あわせて「持続可能性」を念頭に、資源や環境にも配慮。より高い「生活者価値の創出」を通じて、お客様の期待にお応えできるよう、新たな事業分野への挑戦や社会との調和にも積極的に取り組んでいます。



代表取締役社長：長谷川 寿
資本金：8,000百万円

株式会社ニチレイロジグループ本社 [低温物流事業]

輸配送を軸とした物流ネットワーク会社と、冷蔵倉庫事業を担う地域保管会社、低温物流施設の企画から運営管理まで支援するエンジニアリング会社で構成される、国内最大規模の低温物流企業グループです。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、サプライチェーン全体にわたる高品質なサービスを提供。荷主企業様の物流最適化に貢献し、日本の「食」を支えています。

代表取締役社長：村井 利彰
資本金：20,000百万円



株式会社ニチレイバイオサイエンス [バイオサイエンス事業]

セルバイオロジーと機能性素材を事業分野に、細胞培養関連試薬・診断薬・化粧品原料などの製造、販売を行っています。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、医療・美容・健康・バイオ産業の発展に貢献する技術志向型企業を目指しています。

代表取締役社長：荒 剛史
資本金：450百万円



ラン花エキスを配合した化粧品

株式会社ニチレイプロサーヴ [シェアードサービス事業]

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。人事・総務、経理、グループ法務、保険、人材派遣などの多様な専門サービスの提供により、グループ企業をはじめとして、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：中村 隆
資本金：100百万円



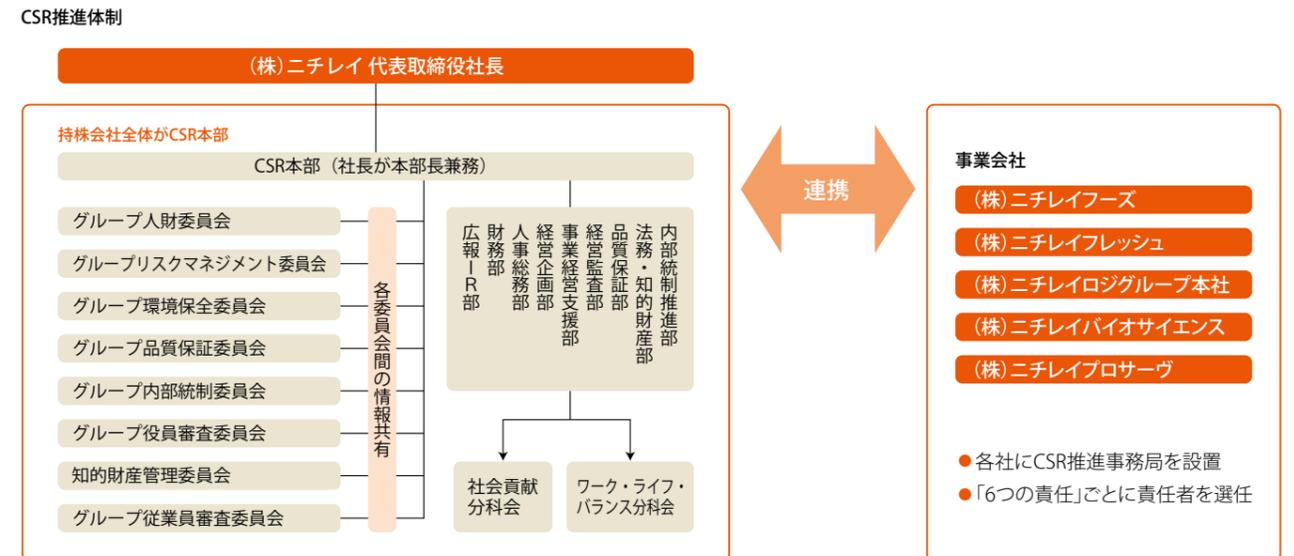
「6つの責任」に基づきグループ全体でCSRを推進しています。

広く社会の皆さまから信頼される存在であり続けるために。ニチレイグループが掲げる「6つの責任」は、ステークホルダーの皆さまに対する私たちのお約束であり、あらゆるCSR活動の基本方針です。

ニチレイグループ6つの責任

新たな顧客価値の創造 新たな商品やサービスを創り出し、生活者の課題解決をする	働きがいの向上 従業員の働きがいを高める	コンプライアンスの徹底 法律や規制を守り、倫理性を高める
コーポレートガバナンスの確立 透明で迅速な経営を行う	環境への配慮 地球環境の負荷を低減する	ニチレイらしい社会貢献の推進 「食」「健康」「スポーツ」をキーワードとした従業員参加型の社会貢献の推進

CSR推進体制



CSR活動の歩み

ニチレイにとってのCSR元年	ニチレイのCSRを定義・表明	グループ一帯でCSRを推進
2004年	2005年	2006年
6月 ●「CSRプロジェクト」を発足	1月 ●ニチレイグループのブランドステートメントを定義 4月 ●持株会社体制に移行 ●ニチレイグループ「6つの責任」を策定 6月 ●「環境報告書」を「社会環境報告書」に改め発行	4月 ●持株会社にCSR本部、各事業会社にCSR推進事務局を新設 ●WLB(ワーク・ライフ・バランス)分科会、社会貢献分科会を新たに組織
		2007年
		4月 ●WLB・社会貢献に関する活動方針を策定
		2008年
		3月 ●ニチレイフーズ、独自の推進体制(社会貢献プロジェクト・食育プロジェクト・環境プロジェクト)を構築 12月 ●グループ環境方針を改訂
		2009年
		6月 ●「社会環境報告書」を「CSRレポート」に改め発行



京都府漁連



ベジポート旭センター



ニチレイフレッシュファーム

特集

地球の恵みを余すことなく活かす

生命の源である「食」を守っていくために、地域の方々やパートナーの皆さまと協働で、廃棄されてきた食物を資源として有効活用し、新たな価値を生み出す活動を通じて自然の恵みを地球に還元する循環型社会の実現を目指しています。

■ 海の恵みを活かすために

未利用魚を活用した水産加工品

漁獲されてもサイズがそろっていない、食用としての知名度が低いなどの理由から、廃棄されたり飼料用に使われて食卓には上りにくい「未利用魚」という水産資源を、ニチレイフーズの加工・冷凍技術

を用いて商品化し、販売する試みを行っています。

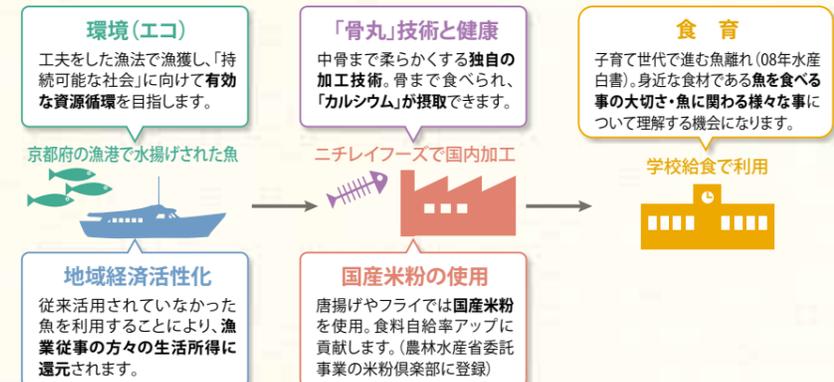
取り組みを開始した2009年度は京都府漁業協同組合連合会と協働し、舞鶴港など京都府内で水揚げされた小型の魚（アジ、サバ、サワラ等）や骨が大きかったり、とがたりして食べにくい魚（アカガレイ等）の未利用魚を、フライや唐揚げ、煮物料理などに加工。京都府内の学校給食事業者向けに販売し、地産地消のサイクル構築を目指しています。

小型の魚はそのまま揚げることで、また

骨が大きく食べにくい魚はニチレイフーズが保有する「骨丸」技術を活用することで、カルシウムの効率的な摂取にもつながり、栄養面で特に学校給食関係者から評価を得ています。

また、唐揚げの衣として小麦粉の代わりに米粉を使用するなど、国産農産物の消費拡大にも寄与。さらに、地元の水産物に対する児童・生徒の知識と理解を深めることで、食育活動への貢献も期待されています。この試みが評価され、「FOOD ACTION NIPPON アワード2009プロダクト

●「未利用魚を活用した取り組み」



voice
京都府漁業協同組合連合会 販売部 部長
今井 昭敏様

この取り組みは、水揚げされたもののうち、小さいなどの理由から食用として規格外となり、主に飼料になってしまふ魚を加工し、学校給食向けに供給していくというものです。

今回の活動を通じて、学校給食が大きなマーケットであることに気づくとともに、学校側から「水産物を使いたいのにどこで買えば良いのかわからなかった」、「京都にも給食用の水産物があったの?」といったお問い合わせがあり、今後はマーケティングとPRIに力を入れていく予定です。

部門優秀賞」を受賞しました。

一方で未利用魚は全国的な水産資源活用の課題であることから、京都府以外の国内生産者・卸売事業者との未利用魚活用の取り組みも進めています。現在は、国内未利用魚を中国で加工し、国内の惣菜・

外食ルート向けに販売を開始しています。

今後は取り組み地域の拡大を図るとともに、他の未利用魚種に応じた加工方法、メニューの開発、提案を行い、水産資源の有効活用へのさらなる貢献を目指します。



京都サバの唐揚げ(米粉)



■ 土の恵みを活かすために

ベジポート旭センター

ベジポート有限責任事業組合は、2007年10月、ニチレイフーズと千葉県の農業生産法人(株)テンアップファームとの共同出資にて設立されました。北総・東総地域でトレーサビリティが可能な国産野菜の契約栽培を進めています。

2009年6月には、千葉県旭市に青果物流通拠点施設「ベジポート旭センター」を建設。従来型の集出荷・選果・調整・包装だけでなく、貯蔵(チルド)と加工(野菜ピューレ・ジュース)機能を付加した農業生産物の複合型施設です。

ベジポートは、農業生活者・お取引先様(量販店・青果店・外食産業・メーカー等)・生活者との共生を目指しています。農業

生産物は天候などの影響で収穫に波があり、需給調整のため、生産と同時に全量販売できないのが現状です。かつ生鮮品なので日持ちがせず、結果的に大量生産と大量廃棄が繰り返されています。また、味や品質に問題がなくても、見た目や形の悪いものも廃棄されています。

ベジポートでは、農家段階での規格別選果・選別作業を廃止し、品質に問題がない限り全量契約に基づく買付を行っています。農家の労働の軽減と再生産価格の維持に努め、安心して農業に従事していただける環境を整備しています。

一方、生活者・お取引先様にとっても、生産の波は価格や調達の不安定さにつながり、国産農産物離れの一因となっていました。ベジポートでは、こういった生産と販売の波を吸収するためのチルド倉庫や温度管理されたパッキング施設を建設し、高品質野菜の安定供給を図っています。

さらに、チルド倉庫でも需給調整できない農産物は、野菜ジュースや冷凍ピューレなどに加工しています。おいしさを閉じ込めるとともに、農産物の賞味期限を延ばすことで、野菜を100%使い切り、無駄な廃棄を発生させない「環境にやさしい経営」を実践。同時に、国産農産物のコスト削減にも貢献しています。



ベジポート旭センター

●「ベジポートLLPの設備・システム」



ベジポートが日経MJ賞を受賞!

ベジポート有限責任事業組合が「2009年日経優秀製品・サービス賞 最優秀賞 日経MJ賞」を受賞し、2010年2月5日に表彰式が行われました。ベジポートは、地元の契約農家約200軒から生鮮野菜(にんじん・トマト・ほうれんそう)を集荷・包装・加工して、外食チェーンやスーパー、食品加工メーカー(ニチレイフーズも含む)に供給。サイズの不揃いや形が悪いといった理由で一般には流通されない規格外の野菜も、積極的に活用しています。貯蔵や加工の拠点を集約し、無駄を排除しながら野菜を安定供給するなど、新たな農産物の流通構築への取り組みを、審査委員から高く評価されました。



voice
農業生産法人 ㈱テンアップファーム 農場長
西海 敏郎様 厚子様

低迷が続く野菜市況は、農家の経営を圧迫しています。さらに丹精込めて野菜を栽培しても、行き先がないまま廃棄されることも多いのが現状です。今回の契約栽培に参加することで作った野菜を確実に流通させ、採算に合う農業が可能になり、私たち生産者は良いものを作るといふ本来の業務に専念できるようになりました。

■ 自然の恵みが循環する社会を目指して

循環型の生産体制

工場や食品素材の生産現場で排出される食品残渣や鶏ふんなどを、飼料や肥料に再生すれば、廃棄物を削減し、資源として有効活用できます。しかし、そのためには、再資源化された飼料・肥料が実際に使われることが必要です。食物から再資源化した飼料・肥料を使って食物を生産し、これを人間や家畜が食べる循環サイクルを築いていくことが重要になります。

ニチレイグループでは地域の関係者と連携を図りながら、地域循環型の生産体制の構築に取り組んでいます。2009年度は、純国産鶏種「純和鶏」の養鶏場として2007年度に設立した(株)ニチレイフレッシュファームにて、鶏ふんを活用した循環型の農畜産業の取り組みを開始しました。

voice

関ニチレイフレッシュファーム
業務部 営業課長
石井 英史



— 次産業を担う当社にとって、地域に根ざした企業になることは、とても大切なことだと感じています。「純和鶏」から始まる飼料用米循環サイクルを通して、地域農業の再生、食料自給率向上に微力ながら貢献していることへの誇りを胸に、日々仕事に取り組んでいます。

voice

岩手県軽米町役場
産業振興課
農林振興グループ
(軽米町水田農業推進協議会事務局)
主任主査 菅原 敏見様



遊 休農地などの水田を本来の姿に戻し、資源循環サイクルを構築するため、飼料用米をキーワードにニチレイフレッシュファームとの連携を図ってまいりました。今後も、耕畜連携による資源循環サイクルの確立・拡大を推進し、地域農業の振興に取り組んでまいります。

鶏ふんの再資源化

家畜排せつ物の不適切な処理による地域環境汚染が問題視されるなか、2004年に家畜排せつ物法が施行され、家畜のふん尿などの野積みが禁止されました。日本の畜産業にとって、ふん尿の取り扱いが大きな問題の一つになっています。

岩手県の洋野農場では、バイオマス資源である「純和鶏」の鶏ふんを、肥料に加工しています。最新の高速鶏ふん処理プラントを設置し、鶏ふん処理はすべて農場内で実施しています。発酵型のたい肥の製造は3カ月以上かかるのに対し、専用プラントでは1日以内に無菌化された有機質肥料が製造でき、鶏ふん特有の臭いもしません。廃棄されていた鶏ふんを、窒素・りん酸・カリウムを多く含む有機質肥料に再資源化することで、環境負荷を抑えた持続可能な農場経営を実践しています。

リサイクル肥料の活用

リサイクルされた有機質肥料は、岩手県軽米町とその近郊の水田で使用されています。水田の多くは、米の生産調整により生まれた休耕地を活用。「純和鶏」の鶏ふんから作った肥料を使って、「純和鶏」の専用飼料となる飼料米を生産することで、「純和鶏」を起点とした資源の循環を果たしています。

この飼料米プロジェクトは、2009年度に



鶏ふん処理プラント

作付25haより始まりました。2010年度は軽米町、洋野町、JA新いわて農協の協力で約100戸の稲作農家との契約を結び、約50haの水田で飼料米を生産する計画です。

地域農業の再生

地元農家では休耕や高齢化の影響で作付されない水田も多いものの、新たな作物を見いだせない状況にあったことから、飼料用米への期待が高まっています。生産者の多くは長年米を生産しており、用途が変わっても基本的な栽培方法は従来と同じであること、新たな機械の導入が不要であることから、飼料用米生産のメリットは高いとされています。

また近年では、食の多様化による食用米離れから、米自体の生産が減っています。飼料米プロジェクトを通じて、地域農業の再生に寄与するとともに、米を食べた畜産物である「純和鶏」を生活者にお届けすることで、日本の食料自給率向上の一助になることを目指しています。



飼料米の稲刈り



高まる純国産鶏種への期待

鶏肉の国内自給率は68.7%に上り、日本の総カロリーベースでの自給率39.7%と比べると、比較的高い数字になっています。しかし、国産鶏の親鳥(種鶏)やその親鳥(原種鶏)の99%は、海外からの輸入に頼っています。

世界的な鳥インフルエンザの影響で、イギリスやフランスなどからの種鶏、原種鶏の輸入が散発的に停止になる一方で、「国産」というキーワードは食の安全・安心の原点としてイメージされ、国産志向はますます高まっています。

ニチレイフレッシュでは、2007年5月、(株)イシイと合併でニチレイフレッシュファームを岩手県洋野町に設立。原種の段階からすべて日本国内で育種改良された純国産鶏種「純和鶏」の養鶏・販売事業を、新規に立ち上げました。

日本の鶏肉自給バランス向上と日本で育種改良された純国産種という「こだわりの血統」を新たな生活者の価値として追求しています。



ニチレイフレッシュファーム
ひらの
洋野農場

安全・安心のトレーサビリティ

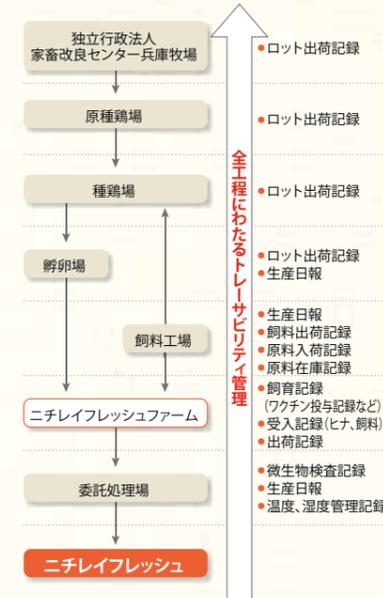
農林水産省所管の独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場は、日本で唯一、肉用鶏の血統を管理し、育種改良を行っています。ここでは、100%国産和種の基礎鶏、小雪(♀)と紅桜(♂)の血統から純国産鶏種を生み出しています。

このこだわりの血統を、ニチレイフレッシュファーム洋野農場においてじっくりと時間をかけて育てた新しいブランド鶏が「純和鶏」です。ニチレイフレッシュは、「純和鶏」の血統の管理を行う「純国産鶏種たつの振興協議会」の一員として、貴重な和の血統の維持管理にも取り組んでいます。

「純和鶏」はニチレイフレッシュの自営農場で飼育され、「純和鶏」の種鶏、原種鶏、さらにおおもとの基礎鶏の繁殖からロットで管理されています。農場ではヒナの受け入れからワクチンなどの薬剤管理まで、「純和鶏」養鶏マニュアルおよび管理基準によって厳正に管理されています。

また、「純和鶏」の養鶏においては地球環境に配慮し、病気治療のためにやむをえず使用する以外は、飼料に抗生物質や合成抗菌剤を使用せず、小麦やハーブを配合したニチレイフレッシュこだわりの飼料で時間をかけて育てています。

さらに、鶏舎内の温度・湿度などの管理は最新のコンピュータ養鶏管理システムで行い、農場内防疫管理の徹底のため部外者の立ち入りを禁止するなど、様々な面で品質管理を徹底しています。





食の安全・安心

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2010/food/food_01.html

ホーム > CSRレポート2010 > 食の安全・安心

品質保証に関する基本方針

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. グループ品質管理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。

2009年度の活動

ニチレイフーズ	<ul style="list-style-type: none"> 品質情報センターの社内情報共有・社外情報提供の体制構築 CSR調達の推進
ニチレイフレッシュ	<ul style="list-style-type: none"> (株)まるいち加工 気仙沼工場でISO22000(食品安全マネジメントシステム)の取得
ニチレイ品質保証部	<ul style="list-style-type: none"> ニチレイ品質保証部食品安全センターでISO17025(試験所認定規格)の取得

今後の取り組み

グループ品質保証力を維持・向上させ、継続的に食の安全確保に努める。また、海外市場の販売拡大に対応し、ニチレイブランド商品の品質基準を明確にするとともに、品質保証および検査体制をグローバルに対応できるよう拡充し運用する。

NICHIREI

グループの品質保証

品質保証体制

ニチレイグループでは、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、各事業会社の事業内容に応じた品質保証活動を行っています。各社の活動は、グループおよび各事業会社の品質保証委員会が経営視点から審査し、お客様の声を共有化して、品質保証体制の継続的な改善に努めています。

社は、審査結果を商品の品質維持・向上に役立てるだけでなく、品質管理体制の改善にも活かしています。

ブランドを付与された商品であっても、ニチレイブランドに値する商品であるかを確認するために、工場監査と製品監査検査を行っています。重大な品質事故が発生した場合は、緊急監査として原因究

明、再発防止の目的で生産工場への指導を行います。

また、グループの検査・分析部門である食品安全センターが、食品の検査分析技術をベースに、グループの食品安全の確保に努めています。食品安全センターは、グループ視点の監査機能、サービス提供機能と、大きく2つの業務を担っており、

●「モニタリング体制」



モニタリング体制

ニチレイブランドの品質保証水準をグループ全体で維持・向上させ、お客様からの信頼にお応えするために「ブランド審査制度」を設けています。ニチレイブランドを付けて各事業会社が販売する商品は、ニチレイ品質保証部がブランドポリシーの観点から工場審査と商品審査を行い、その審査に合格した商品だけが販売できる仕組みになっています。各事業会

監査機能としては、商品審査の際の検査、ブランド商品生産継続のための製品監査検査を実施しています。サービス提供機能として、各事業会社からの依頼検査や、さまざまな技術支援を行っています。

国際認証規格の取得

ニチレイグループの検査・分析部門で

ある食品安全センターは、2009年9月、ISO 17025(試験所認定規格)を取得しました。これは試験所または校正機関が試験・校正を行うにあたり、その能力を認定するための一般要求事項を規定した国際規格です。

認定範囲の微生物検査(大腸菌群)は、食品衛生法において冷凍食品の規格基準に設定され、輸入食品に対する行政検査

でも重要視されています。

今回の認定により、試験所としての品質マネジメントが適切であることに加え、試験の技術水準が国際レベルにあることを認められたこととなります。検査機関として最も重視されるデータの信頼性に公的な評価を確保し、今後とも正確・迅速な検査の実施に努めていきます。

ニチレイフーズの品質保証

調達段階での原材料管理

〈工場診断〉

ニチレイフーズ素材調達部原料グループの統括のもと、製品の生産工場が「原料メーカー工場診断シート」に沿って原材料供給業者の工場を診断します。原材料供給業者は、この診断に合格することが取引開始の条件となり、取引開始後も工場診断評価点に応じた指導を受け、改善を進めることを義務づけられています。

さらに、素材調達部と品質保証部が協同で重点業者を選定し、工場診断を実施することで、より高い精度で原材料管理を行っています。

〈原材料規格証明書〉

3次原材料まで遡って調査し、原材料に含まれる素材の配合割合、衛生規格・製造工程などを管理しています。生産工場、素材調達部で複数のチェックを受けて原材料規格証明書を発行し、データベースに保存。現在、約6,000件が保管され、商品仕様書の作成やお客様からのお問い合わせ対応などに活用されています。新規原材料の購入に当たっては、工場診断とこの証明書を確認し、サンプルをチェックしたうえで選定しています。

〈原材料供給業者との取り組み〉

主要原材料供給業者と原材料品質向上に取り組むSP (Supplier Partner) 会を通して、原材料品質に関するニチレイフーズの要求事項を明確に示し、確実な実践につなげています。

生産段階での品質管理

食品衛生・安全の各種関係法規およびニチレイフーズの専門ノウハウを反映した品質管理規程に基づき、生産時の品質を管理しています。さらにISO9001とHACCPをベースにした管理手法を取り入れ、生産品目ごとの製造仕様書と工程管理基準書を作成。全工程の詳細な手順・条件を定めた標準作業を用いて生産を行っています。

また、主にトレーサビリティ用に自社開発したPAS (Product Assistance System) を直営工場に展開しています。これにより、トレースの仕組みが電子化され検索のスピードアップが図れるとともに、現場に入力用パソコンを持ち込んで作業動作のチェックも行えるため、作業管理の精度が向上しました。

これらの仕組みは、毎月生産工場で行われる品質保証委員会で適合性を検討さ

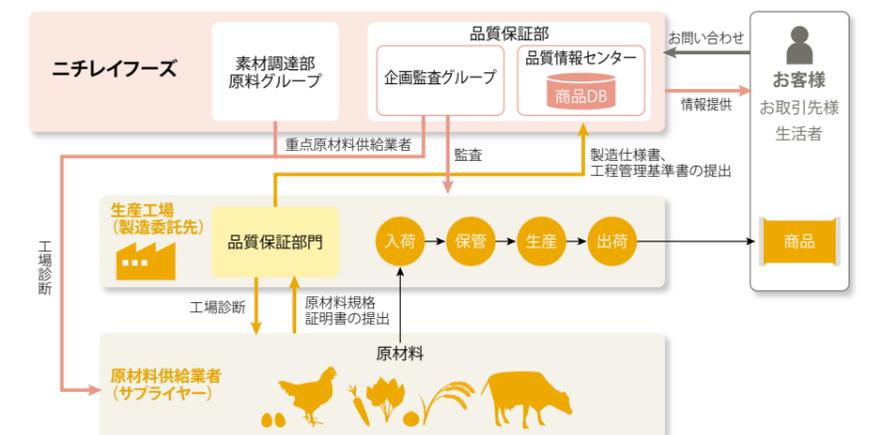
れるほか、品質保証部、管理部による内部監査、およびAIB* (米国製パン研究所) 等外部の食品安全監査と、ISO認証機関の監査を受けています。

※AIB (米国製パン研究所)：独自の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カ国、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。

お客様への情報開示

ニチレイフーズでは、2003年8月より商品情報の総合管理システムを運用しています。品質保証の専門的なお問い合わせに対応するため、品質保証部の下にお客様へ開示する情報を取りまとめる品質情報センターを設置。データベース化された情報をもとに、お客様への情報提供を行っています。また、データベース登録された原材料情報・商品情報は、お客様への「商品ご案内書」としても使用されています。

●「ニチレイフーズの品質管理体制」



CSR調達の取り組み

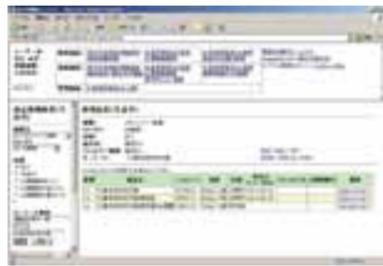
ニチレイフーズは、ニチレイグループ「6つの責任」の考えに基づき、取引にあたっては、下記5項目を基本方針として掲げています。

- (1) 私たちは、複数のお取引先様に対して公平に窓口を開放します。
- (2) 私たちは、国内外の諸法規を遵守し、企業倫理に基づいた公正な取引をおこないます。
- (3) 私たちは、調達活動を通じて得た情報は厳格に管理します。
- (4) 私たちは、環境への影響に十分配慮します。
- (5) 私たちは、市場ニーズに応えるためQCD(品質、コスト、供給)を追求します。

調達段階での社会的責任を果たすため、取引先であるパートナー企業のご支援・ご協力のもと、以下の6要件について遵守を求めています。

- ・ニチレイフーズに供給する製品の品質、価格、納期が適正水準にある。
- ・基本的人権を尊重し、従業員の労働安全確保に努める。
- ・環境に配慮した製品・サービスの提供に努める。
- ・公正な事業活動を行い、法令を遵守する。
- ・情報は適切に管理するとともに、事業活動に関わる情報の適時・適切な開示に努める。
- ・企業市民として、社会貢献活動に取り組む姿勢がある。

パートナー企業と連携してCSRの取り組みを推進することによって、一層の安全・安心の確保、事業活動における環境負荷削減を進めると同時に、パートナー企業とともに相互の企業価値向上を目指していきます。



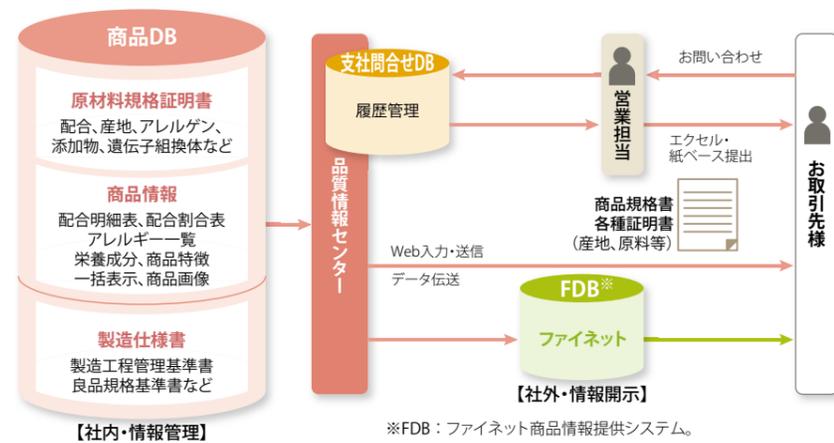
商品情報システム画面

品質情報センター

食の安全・安心への社会的関心が高まるなか、ニチレイフーズでは、各原材料供給業者から取得した原材料規格証明書、商品情報、製造仕様書などをもとに、商品・原材料に関わる品質情報をデータベースシステムとして構築し、品質保証部品質情報センターにて管理しています。このシステムによって開発部門、生産部門および営業部門が商品情報を社内共有するとともに、原材料の品質に関する事故(異物混入、法律違反など)が発生した場合にも、システムの検索機能を使って、当該原材料の有無、当該原材料が配合された商品特定を瞬時にトレースバックできる体制を整えています。

また、「迅速かつ、正確な情報発信」をモットーに、社外お取引先様との品質系情報の授受についても効率化を進めています。データベースシステムから自社商品情報をお取引先様規定の様式に変換・転記するシステムを導入し、一部運用を開始しています。

●「商品情報管理の概要図」



※FDB：ファイネット商品情報提供システム。メーカーと卸売業者間の商品情報の授受の標準運用を提供する。

さらに、GCI-J傘下*の「品質系情報標準化項目ワーキンググループ(加工食品)」に、小売・卸売業・メーカー有志企業のひとつとして参加。品質系情報の標準項目(品質230*)を定義し、品質230を装備した標準様式を使うことで、品質系情報授受の負荷軽減を図る取り組みを積極的に進めています。

- ※GCI-J:日本GCI推進協議会(略称:GCIジャパン)。消費財の製・配・販三層による標準化推進組織(民間団体)
- ※品質230:2009年3月に制定された「品質系情報標準項目(加工食品)Ver.01」230項目(略称:品質230)

米国産ハッシュドポテト回収について

2009年12月、ニチレイフーズが輸入・販売する米国産ハッシュドポテトの一部で、収穫された原料ポテトに混入していたと考えられるプラスチック片が、選別工程においても除去しきれなかったため、最終製品に混入している可能性があることが判明し、自主回収を行いました。

お客様にご迷惑とご心配をおかけいたしましたことを、謹んでお詫び申し上げます。幸いにも本件による健康被害発生のご報告はございませんが、今後このような事態が再び発生することのないよう、品質管理体制の一層の強化に努めてまいります。

ニチレイフレッシュの品質保証

品質保証体制

ニチレイフレッシュでは、仕入先管理と商品管理を柱に、品質保証体制を構築しています。そのベースとなるのが、リスクマネジメントの視点から商品リスク、ビジネスリスクの大小を合理的・客観的に評価する「リスク評価」です。

新規工場と取引を開始する場合は、リスク評価に基づき、事前監査を実施。既存の工場にはリスク評価に基づいて定期監査を実施し、必要に応じて指導も行います。さらに、こだわり素材を取り扱う工場や仕入先については、生産工程全般にわたるシステム監査を実施しています。

また、お客様への正確な情報提供のため、商品情報一元管理のもと、一括表示や商品仕様書の作成を行っています。さらにリスク評価に基づき、定期的に微生物・抗生物質などのモニタリング検査を実施しています。

こだわり素材の品質管理

ニチレイフレッシュでは「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」「環境にやさしい」をキーワードに、自然の力を最大限活用して育った、生活者にも環境にもやさしい価値ある商品=「こだわり素材」をお届けすることで、生活者の皆さまに心の満足を提供しています。なかでも安全・安心

への配慮を、こだわり素材の最重要課題と位置づけて、様々な取り組みを行っています。

こだわり素材の品質をより確かなものとするため、水産品では漁場・漁獲方法や養殖方法、畜産品では品種や繁殖・肥育の方法、飼料の内容、栄養成分や肉質、加工・処理方法など、素材ごとに必要項目の定義を定めています。

さらにその定義に沿って、各工程の管理基準を明確にし、チェック項目、チェック方法、チェック頻度を規定。例えば、稚えび導入の基準や、養殖・飼育期間中の投薬プログラム、えびや家畜へのストレスを配慮した面積当たりの養殖尾数や飼育羽数の設定、飼料生産の各工程で管理基準、漁獲から処理までの時間や温度管理基準を定めています。

また、生育期間中に抗生物質などを使用しない鶏肉「FAチキン」や、養殖期間中に抗生物質などを使用しないえび「FAシュリンプ」についても、各工程に管理基準を定め、定期的にシステム監査を実施。「FAチキン」の場合は飼育農場、処理・加工場、飼料工場、「FAシュリンプ」では養殖場、処理・加工場、飼料工場を定期的に訪問し、管理基準に合致していることを確認しています。

こだわり素材を含め、ニチレイフレッ



「FAチキン」

シュが取り扱う商品は、年間計画に従ってニチレイ品質保証部食品安全センターで、微生物や農薬、飼料添加物および動物用医薬品の残留物質に関する検査を実施。生産システムが確実に運用されていることを検証しています。

また、より明確な履歴管理が求められるこだわり素材については、養殖・繁殖・肥育段階の一貫管理体制を整え、飼育記録や薬剤管理記録に基づき、給餌や投薬などの履歴がトレースできるようロット管理を行い、不適格品が確実に排除できる仕組みを構築しています。

輸入品の検査体制

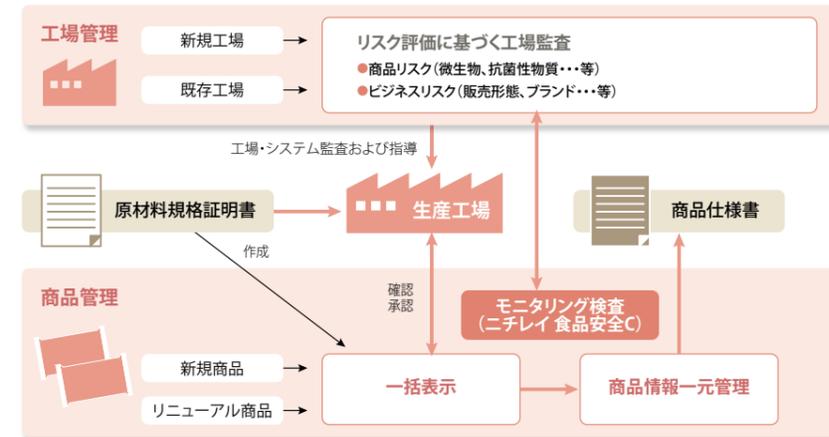
中国の鶏肉加工場・うなぎ加工場、ベトナムのえび加工場では、抗生物質、合成抗菌剤の自主検査体制を構築しています。中国産うなぎおよびベトナム産えびについては、加工場での自主検査に加えて、第三者機関による抗生物質、合成抗菌剤の輸出前検査を実施しています。

生産工場の品質マネジメントシステム

畜産品の軽加工を行う(株)ニチレイフレッシュプロセスを主体としたPC事業では2009年4月、水産加工品製造子会社(株)まるいち加工では2008年6月にISO9001、さらに同気仙沼工場では2010年3月、ISO22000*の認証を取得しました。

※ISO22000: HACCPの食品衛生管理手法のもとに、消費者に安全な食品を提供することを可能にする食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格

●「ニチレイフレッシュの品質保証体制」





環境への配慮

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2010/env/env_01.html

ホーム > CSRLレポート2010 > 環境のために



ホームページでは、さらに下記の内容を掲載しております

●各事業会社の環境目標 ●環境マネジメント体制 ●ISO14001などの認証取得 ●環境監査 ●環境会計 ●環境社内教育(環境展示会、環境家計簿、eco検定合格推進、他) ●グリーン電力によるオフセット(トップセミナー、こだわりセミナー) ●オフィスの電力を見える化 ●テレビ会議 ●自転車営業

グループ環境方針

■基本方針

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企業集団として、「食」と「健康」の源である地球の恵みを次世代に引き継ぎ、「おいしさ」と「新鮮」を継続してお届けするため、事業活動に伴う環境負荷の低減に取り組むとともに、ステークホルダーとのコミュニケーションを通じて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

地球温暖化防止

ニチレイグループは、気候変動の影響を大きく受ける「食」に関わる調達、生産、保管、物流などの事業活動に伴う温暖化ガス排出量の削減に加え、ビジネススタイルやライフスタイルの変革を支援する活動を実施し、地球温暖化防止に貢献します。

持続可能な資源循環の推進

ニチレイグループは、有限な地球資源を効率的に利用していくとともに、事業活動を通じて廃棄物発生量の抑制、資源の再利用、リサイクルを推進します。また、循環資源の購入や仕組みづくりに取り組み循環型社会システムの構築に貢献します。

自然との共生

ニチレイグループは、自然界の多様な生態系や生物種などによって豊かな地球があることを認識し、自然との共生に配慮します。

■行動指針

ニチレイグループは、環境問題を経営の重要課題のひとつと捉え、基本方針に基づき、全ての事業活動において、環境への配慮を徹底し行動します。

1. マネジメントシステムの構築・運用

持続可能な社会の実現に向けた環境課題を確実に把握し、関連規程の整備、環境目標の設定などに基づき課題対応活動の推進・徹底を図るとともに、その評価・見直しによりマネジメントシステムの維持・向上に努めます。

2. 法令等遵守

関連法令はもとより、社会からの要請を的確に把握し、自ら基準を定め遵守します。

3. 環境に配慮した製品・サービスの提供

製品・サービスの企画や設計・開発の段階から調達、生産、物流、販売、使用、廃棄などの各段階における環境負荷の最小化を意識したモノづくり、サービス提案を推進します。

4. 意識を高め、行動へ

環境教育や啓発活動を通じて一人ひとりが意識を高め、企業人および市民として主体的に環境保全活動に取り組みます。

5. 社会との協調

積極的な情報開示を行うとともに、地域社会の環境活動へ参画するなど、社会とのコミュニケーションを図りながら環境改善に貢献していきます。

2009年度の活動

以下については、グループ全体の数値目標(達成目標年度2010年度)を設定し、取り組んでおり、2009年度の実績は以下のとおりです。

	目 標	2009年度実績
地球温暖化防止	生産トン当たりCO ₂ 排出量(電力・燃料由来)を1999年度比15%削減	1999年度比 5.3%削減(対象はニチレイフーズ、ニチレイフレッシュの食品工場) ※キューレイを除いた場合8.9%削減
廃棄物削減	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目指します。	1999年度比 98%削減 ※ニチレイフレッシュファームを入れた場合81%削減

今後の取り組み

地球温暖化については、以下に報告する省エネ設備の導入等に取り組み、食品工場等における総排出量の削減を図っていますが、生産量の減少もあり原単位削減目標は未達でした。これまでは、グループで原単位削減目標を設定し取り組んできましたが、より取り組みを強化していくため、2012年度に向けたグループ総量削減目標の設定を進めています。

廃棄物削減については、リサイクル率は大きく向上しましたが、一部の一般廃棄物など自社の取り組みだけではリサイクルが困難なものが残っています。2010年度以降は、リサイクル率99%の達成・維持をグループ目標とし、発生抑制や資源循環システム構築に関する取り組みを強化していきます。

事業所における環境配慮

ニチレイグループでは、環境方針にそって調達から消費までのサプライチェーンの様々な場面での環境負荷低減に取り組んでおります。以下に今年度の事業所でのCO₂排出削減活動をご紹介します。

できるだけ使わない(省エネ)

〈LED照明〉

食品工場や物流センターでは、安全・

安心な商品の生産や保管・流通を行うために、加熱や冷凍、保管、流通の過程での徹底した温度管理や設備の充実が欠かせません。こうした必要不可欠なエネルギー消費をできるだけ抑えるため、できる限り高効率な設備の導入に努めています。

なかでも照明設備については、近年LED照明*器具の効率と信頼性が高まって

きたことから、テスト・導入を進めています。ニチレイフーズでは長崎工場、船橋工場、(株)中冷で広範囲に導入を行い、設置数は3工場で600本。CO₂削減効果は年間22tになります。

2010年1月に竣工した(株)ニチレイ・ロジスティクス関東久喜センターでは、当初、冷凍庫への高効率型蛍光灯導入を検

討していましたが、LED照明器具をテスト導入し、年間1.19tのCO₂削減を見込んでいます。

低温物流倉庫内へのLED導入の大きなメリットは、蛍光灯が低温(マイナス温度域)の状態では電源を入れてもすぐに100%の光出力を出せないのに対し、LED照明は低温状態でも電源投入後すぐに100%の光出力が可能なことです。また、スイッチのON、OFFによる寿命の短縮もなく、庫内での作業中のみ点灯するなどの制御を行い、より省エネ効果を高めることも可能になります。

しかし、LED照明は照度ムラが発生しやすく、作業に支障をきたす恐れもあることから、今後は照度ムラを防ぐ設置方法の工夫を進めていきます。

※LED照明：発光ダイオードを使用した照明器具。蛍光灯と同程度の発光効率があり、寿命は約3.3倍(LED寿命4万時間、蛍光灯1.2万時間)と長い。また、水銀不使用のため廃棄時も環境に優しい。



久喜センターのLED照明

〈改修時の省エネ設備導入〉

(株)ニチレイ・アイスでは、2009年末から2010年にかけて東京アイスプラントを全面改修しました。製氷工程の改修では、従来の製氷方法とは異なる省電力設備を導入したほか、製氷工程で発生する製品化されなかった氷を冷凍機の冷却に使用できるようにしました。これらの取り組みにより、電力と水の使用量が10%削減される見込みです。

再利用する

ニチレイフーズは、食品工場で発生する廃熱や廃食用油の再利用に取り組んでいます。各工場で見つけた対策は他の工場へも横展開しています。ボイラーの廃熱回収(エコノマイザー)は、船橋工場に続いて山形工場にも導入。廃食用油のボイラー燃料化については、中冷に続

き、船橋工場で実績を上げています。

2009年度は、関西工場において、揚げ工程で発生する廃熱をヒートポンプを併用したシステムで回収し、高温水として設備洗浄に利用することで、ガスの使用量削減に取り組みました。これにより年間56tのCO₂削減を達成しています。



廃熱回収設備

自然の力を活かす

〈太陽光照明の導入〉

ニチレイフーズ船橋工場では、生ごみの肥料化を行う「エコステーション」の照明に、太陽光照明を導入しました。これは屋根の上に設置したドームで太陽光を効率よく直接引き込み、照明源として利用する設備です。反射率の高い特殊なアルミチューブ内に乱反射させることで、太陽の光を暗い所まで導くことができます。この施設の導入により、CO₂削減効果は年間1tになります。



屋根の上のドーム(左)と室内(右)



〈緑化の取り組み〉

CO₂削減の取り組みとして、排出量を減らすとともに、その吸収源を育てていく活動にも取り組んでいます。

ニチレイフーズ関西工場は、6,000世帯の住宅や学校に隣接し、大阪市民の水源である淀川水系につながる立地から、地域貢献も兼ねた工場緑化に力を入れています。緑地には高木を植栽して、定期的に剪定を行うほか、遊歩道周辺には、樹木との調和を考慮し、ツツジなどの花を栽培しています。

こうした取り組みに対して、2009年10月

に「日本緑化センター会長賞」を受賞。この賞は、経済産業省などの支援を受け(財)日本緑化センターが主催し、緑化優良工場を表彰するものです。10月の工場緑化推進全国大会にて表彰式が行われました。

〈自然冷媒への転換〉

食品工場と物流センターでは自然冷媒への転換を進めています。2010年2月1日に竣工した(株)ニチレイ・ロジスティクス関西の北港物流センターでは、-25℃の冷蔵倉庫で使用する冷媒に、オゾン層破壊係数0、地球温暖化係数1以下である地球環境にやさしい自然冷媒のアンモニアを採用しています。

冷却用の機械装置も冷媒配管をできるだけ短く配置する設計としたことで、従来設備と比べ冷媒充填量を少なくすることが可能となり、より環境負荷低減を考慮した設備となっています。また当物流センターはCASBEE大阪*のAランクを認証取得しています。

ニチレイグループでは、今後も自然冷媒機器の導入を進めるなど、環境負荷低減を進めていきます。

※CASBEE大阪：大阪市建築物総合環境評価制度。環境にやさしい建築物の建設を促進し、都市の良好な環境を確保することを目的に大阪市が策定した制度で、2004年より実施。建築物の環境性能効率を、建築物内部における環境品質と外部への環境負荷によって総合的に評価し格付けするシステム。



(株)ニチレイフーズ 関西工場 技術グループ グループリーダー 内山 淳



関西工場は環境目標であるCO₂削減を目指して、2009年度は工場から排出される熱に着目し、熱回収・再利用する設備の導入を実施しました。

これからも省エネ設備や自然エネルギー設備に着目し、効果検証を重ねることで、さらなる省エネ活動の推進に努めていきたいと思っております。

物流における環境配慮

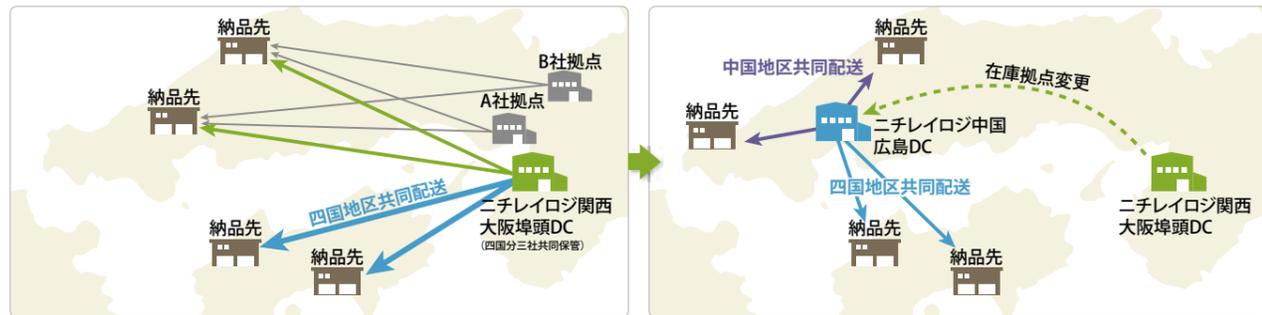
「物流環境大賞特別賞」受賞

ニチレイロジグループの中核企業である(株)ロジスティクス・プランナーは、2007年度より四国地区で実施している冷食メーカー3社(日本水産(株)、味の素冷凍食品(株)、(株)ニチレイフーズ)の共同物流の取り組みにおいて、2009年6月19日、(社)日本物流団体連合会より「第10回物流環境大賞特別賞」をメーカー各社と共同受賞しました。28.4%のCO₂削減効果に加え、活動の企画・運営を担ったロジスティクス・プランナーについては、運営上の課題・収支構造の可視化による継続的改善への貢献が評価されました。

共同物流の地域拡大

四国地区における実績を踏まえ、冷食メーカー各社と協議の上、共同物流の地域を拡大。2009年6月、共同保管拠点を大

●「中国地区への共同物流拡大」



阪から広島へ移し、中四国地区全体の共同物流を開始しました。これによる中国地区における配送車両のCO₂排出量は約28%の削減が、広島拠点の稼働に伴う増加分を差し引いても、事業全体として約14%の削減が見込まれます。

その大幅なCO₂削減効果により、この取り組みは「グリーン物流パートナーシップ推進事業」に認定され、NEDO(独立行政法人新エネルギー・産業技術総合開発機構)の「エネルギー使用合理化事業者支援事業」として補助金の交付を受けています。

また、広島拠点の稼働に合わせ、これまでメーカー各社ごとに行っていた中四国地区向け商品補充(大阪→広島)、四国納品先向け共同配送(広島→四国)、四国地区生産工場からの商品補充(四国→大阪)を、定期循環運行化しました。ロジスティ

クス・プランナーが窓口となり、拠点での積込・荷卸時間などの調整を行うことでトラックの空車走行を減らし、さらなるCO₂排出量の削減を実現しています。



共同保管拠点広島DCとメーカー各社系列の配送車



物流環境大賞受賞式

voice

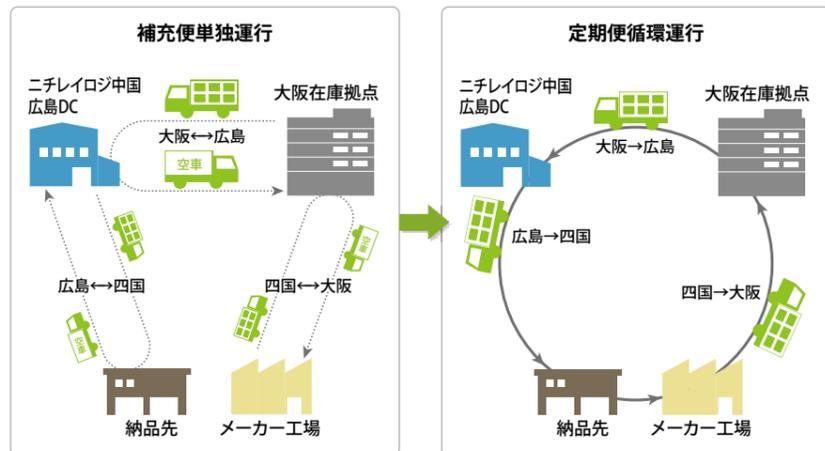
(株)ロジスティクス・プランナー
ソリューション開発部
物流ソリューショングループ
松尾 剛



四国地区の共同物流の実績や継続的な改善で築いたメーカーや物流パートナーとの信頼関係によって中四国への共同物流の拡大を実現でき、それがまた評価されていることに大きな充実感を得て日々仕事をしています。

今後も共同物流の社会的な意義を感じながら継続的な改善を提案し続け、さらなる地域や規模の拡大に取り組んでいきます。

●「定期循環運行」



WEB ホームページでは、さらに下記の内容を掲載しております

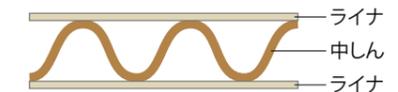
- 協力運送会社の取り組み
- ライフサイクル(LC)-CO₂の把握
- エコフィード(工程残さを再利用して作る飼料)
- 廃食用油のボイラー燃料使用
- マイはしエコ運動
- PCBの管理
- PRTR対象物質の管理
- フロン使用・管理
- アスベストへの対応
- 土壌汚染への対応
- 水域への排出抑制
- 大気への排出抑制
- 自然や地域と共生した持続可能なえびの調達
- 絶滅危惧種(アツモリソウ)の保護
- アセロラの自社農園における有機栽培

商品における環境配慮

包装資材の軽量化・小型化

ニチレイフーズはCO₂排出削減の一環として、商品の品質保持に細心の注意を払いながら、包装資材の軽量化・小型化によるプラスチックの削減や、環境負荷の少ない材質の導入を進めています。

2010年春にリニューアルした「本格炒め炒飯 海老塩」では、ダンボールの強度を維持しつつ、中しんの軽量化に取り組みました。この結果、ダンボール重量を1枚あたり40g軽量化し、年間23tのCO₂排出量削減を見込んでいます。2カ月程度の実績を見た上で、2010年4月から順次アイテムを広げていく予定です。



ダンボールの断面図

併せて、米飯商品のフィルムの軽量化にも取り組みました。2010年春の新品「タンドリーチキンドライカレー」の包装資材の構成を見直し、薄肉化を行いました。2カ月程度の実績を踏まえて、2010年4月からピラフ類でアイテムを広げていく予定です。これにより、年間で10tの石油由来プラスチック原料の削減を見込んでいます。

また、ニチレイフーズを代表する商品のひとつ「焼おにぎり」では、品質の向上とともに、従来使用していたトレイを廃止しました。その結果、包材重量として10個入りで約45%、8個入りで約25%の削減を達成し、2009年度は約48tの石油由来のプラスチック原料の削減を達成しました。体積比でも10個入りで約50%、8個入りで約40%減容化され、配送の効率化を実現するとともに、お店やご家庭における冷凍庫での収納性も向上しました。

エコポークプロジェクト

ニチレイフレッシュは、パンの生産工場などから出されるパンの耳を飼料として活用し、肉質の良いおいしい豚肉を生産する「エコポークプロジェクト」を推進しています。

日本では、家畜の飼料となつともろこしなどの穀物を輸入に頼っています。「エコポークプロジェクト」は、これまで捨てていた食品廃棄物を飼料として活用することでゴミの減量を実現するとともに、良質の国産豚肉を安定供給し、豚肉の国内自給率向上に貢献することを目指しています。エコポークプロジェクトにおける契約養豚農場では、すでにリサイクル飼料の普及を図る「エコフィード認証」を取得。今後はプロジェクトの推進を通じて、環境にも食の安定にも貢献する養豚を、さらに全国へ広めていきます。



食パンの残さを飼料に活用



エコフィード認証証

牛のメタンガス排出抑制

牛、羊などの反芻動物は、エサを分解・消化する際、胃の中でメタンガスを発生させ、体外に排出します。メタンガスはCO₂の21倍もの温室効果があり、反芻動物からの発生量は全体の16%、そのうち70%は牛が排出していると言われていています。地球温暖化防止が世界的な課題となる中、ニチレイフレッシュは、牛の発生するメタンガスを抑制する取り組みを開始しました。

牛には胃が4つあり、消化の過程でルーメン(1番目の胃)内の微生物の働きにより水素とCO₂を生成。これらはメタン細菌によりメタンガスを生成し、ゲップとして体外に排出されます。

ニチレイフレッシュでは、アマニ油脂肪酸カルシウムがメタンガスの発生を抑制するという研究成果に着目。牛にアマニ油脂肪酸カルシウムを給与することで、ルーメン内の水素は、アマニ油脂肪酸カルシウム中の不飽和脂肪酸と結合して飽和脂肪酸となり、メタンガスの発生が抑制されます。

さらに、この飽和脂肪酸が吸収されると、牛の増体効果・脂肪交雑(霜降り度合い)の向上も期待できます。肥育期間が短くなり、飼料コストが抑えられ、生産農家の負担軽減にもつながります。

現在、このアマニ油脂肪酸カルシウムを用いた飼育プログラムの実用化を目指し、国内2つの農場で試験を行っています。

●「牛の体内でのメタンガス発生仕組み」



アマニ油脂肪酸カルシウムの給与により、メタンガスの発生を抑制します。

事業活動と環境負荷

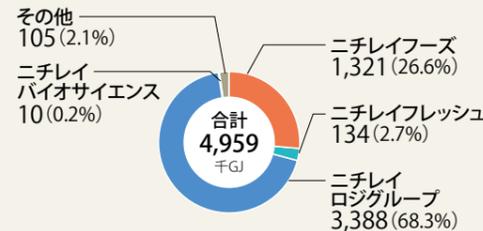
ニチレイグループは、事業活動に関わる環境負荷を継続的に把握し、環境保全活動に活かしています。また、集計範囲を拡大し、より広くデータを集めることで、活動の幅を広げていきます。

INPUT

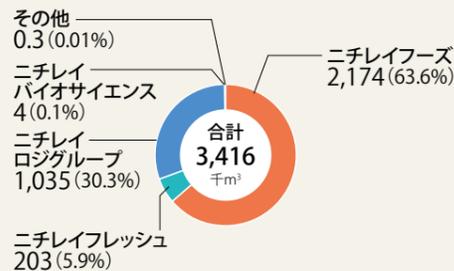
原材料 134千トン	原料	122 千トン
	包装資材	12 千トン



エネルギー キガ 4,959千GJ	購入電力	440,505 千kWh
	重油	5,535 kℓ
	灯油	1,920 kℓ
	都市ガス	2,991 千m³
	LPG	2,930 トン
	ガソリン(社有車)	698 kℓ
	軽油(社有車)	1,773 kℓ
	太陽光発電	233 千kWh



水 3,416千m³	上水	1,020 千m³
	工業用水	651 千m³
	地下水(井水)	1,745 千m³

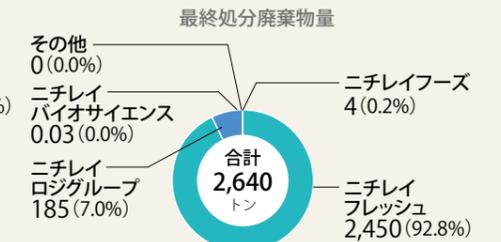
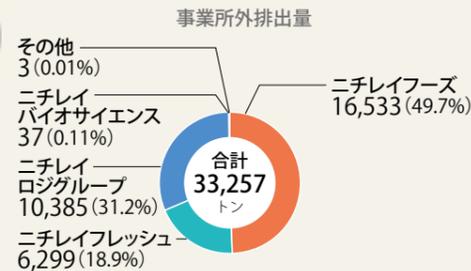


OUTPUT

廃棄物	事業所外排出量	33.3 千トン
	リサイクル量	30.6 千トン
	最終処分廃棄物量 ^{※1}	2.6 千トン



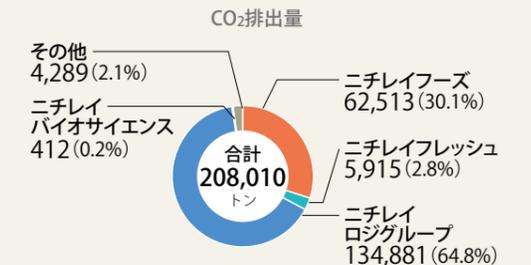
※1 事業所外に排出される廃棄物のうち、直接処分場に埋め立てられる廃棄物およびエネルギー利用などがなく単焼却される廃棄物の量



大気系	CO ₂ ^{※2}	208,010 トン-CO ₂
	NOx	62 トン
	SOx ^{注6)}	32 トン



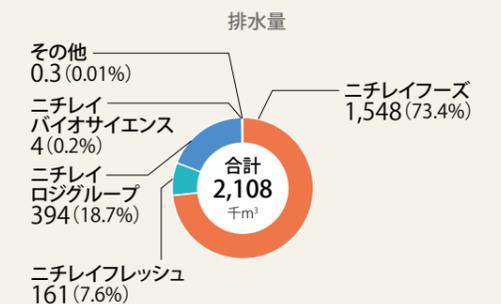
※2 購入電力量のCO₂排出量への換算係数は0.378kg-CO₂/kWhを使用
地球温暖化対策の推進に関する法律に基づく電気事業者別係数を使用した場合、CO₂排出総量は230,074トン-CO₂



水系	排水	2,108 千m³
	下水道	1,289 千m³
	公共水域(河川等)	819 千m³
	排水負荷量	
	BOD ^{※3}	55 トン
COD ^{※3}	6 トン	



※3 排水濃度測定を実施している場合のみ排出量を算出



2009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、(株)キューレイ
- ニチレイフレッシュ**
(株)まるいち加工(3)、(株)ニチレイフレッシュプロセス(2)、(株)ニチレイフレッシュファーム
- 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(5)、(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(9)、(株)ニチレイ・ロジスティクス東海(10)、(株)ニチレイ・ロジスティクス関西(15)、(株)ニチレイ・ロジスティクス中国(8)、(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(14)、(株)キョクレイ(4)

- 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
- *エネルギー使用量、CO₂排出量については、上記以外の本社や支店などのオフィスの活動によるものを含む。
*海外事業所は含まない。

方針(企業経営理念:従業員に より)

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。

- ①能力開発と能力発揮の機会の提供
- ②能力と努力と成果に見合った処遇制度の実施
- ③安全で風通し良く活性化された職場環境づくり
- ④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

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材であり続けることを目指します。

2009年度の活動

	新規	継続
ES調査に基づく活動	<ul style="list-style-type: none"> ●新人事制度の導入 ●コース別人事制度の導入(ニチレイロジグループ) ●地域限定総合職制度の導入(ニチレイフーズ、ニチレイバイオサイエンス) 	<ul style="list-style-type: none"> ●社員の能力向上に向けた教育体系の再整備と計画的な教育訓練の推進 ●コーチング研修、コミュニケーション研修の実施等 ●職場内コミュニケーションの改善に向けた施策の実施(まるごとコミュニケーション、職場懇親会、全社員参加型の車座集会等)
WLB分科会に基づく活動	<ul style="list-style-type: none"> ●新たな育児・介護支援サービスの導入 	<ul style="list-style-type: none"> ●一般事業主行動計画の策定及び計画に基づく施策の実現 ●異業種交流研修への派遣

今後の取り組み

- ①グループ人材委員会の運営を通じ、ES調査を起点とするPDCAサイクルのモニタリングおよび各社の改善施策の共有、横展開の推進を行う。
- ②WLB分科会では、女性の活躍推進に加え、シニアの活用や、障がいを持つ社員の雇用創出といったダイバーシティ・マネジメントの観点から各社の施策をモニタリングし、有用な施策の横展開等を通じてグループ各社の働きがいの向上の推進、啓発を図る。

働きがい向上のための仕組みづくり

従業員満足度調査の実施

ニチレイグループでは、企業経営理念において「ひたすらお客様のために!」を発想と行動の原点としています。そのためには、現場でお客様と接する社員一人ひとりが働きがいを感じていることが大前

提との考えから、お客様満足度(CS)と従業員満足度(ES)を車の両輪と捉え、従業員を重視した職場風土づくりに努めています。

従業員満足度を図る指標として、2006年度から従業員満足度調査(ES調査)を毎

年実施しています。調査結果は従業員にフィードバックするとともに、内容を分析した上で改善施策を立案、実行しています。

さらに各事業会社社長、人事担当者をメンバーとするグループ人材委員会を年3

回開催し、各事業会社の進捗状況を共有しながら、効果的な施策については積極的に水平展開しています。

各事業会社の現状に即した新たな人事制度の導入、教育訓練計画の策定、実施をしています。

2009年度調査の概要

- 調査対象
ニチレイグループ従業員
- 主な調査内容
(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)自社経営満足度、(7)グループ経営満足度、(8)総合満足度((1)から(7)を総合的に勘案)の8要素に加え、2008年度調査結果の説明・報告、調査後の取り組みの有無、改善成果の実感に対する従業員の意見・考えについても調査しています。

2010年度の実施計画

従業員の成長なくして企業の成長は望めないとの考えのもと、特に人材育成に注力しています。リーダー層を中心としたチームワークを高めるための教育訓練を、各社教育責任者(社長)が自社に最適な方法で実施することとしています。「①人間力の向上」、「②組織内コミュニケーションの活性化」、「③組織力を最大限に発揮するために必要な能力の活性化」の3つの視点から、各社で教育訓練の方針、計画を策定。それに基づき階層別、機能別の教育研修を実施しています。

新人事制度

ニチレイグループでは、成果主義型の人事制度を導入し、社員を、原則として全国転勤を伴う総合職として処遇してきました。その後、持株会社体制への移行を経る中で、事業会社の特性や従業員の働き方の多様化を踏まえて人事制度の改定を行い、より従業員の意欲を引き出し、働きやすい環境を整備するための取り組みを事業会社ごとに推進しています。

ニチレイロジグループは、2010年4月から一般社員(労働組合員)の人事制度を改定し、新たにコース別人事制度[Gコース(総合職)・Aコース(一般職)]を導入しました。

物流センターなど第一線の事業所では、的確な判断を必要とする事務業務が多いため、一般職を廃止した2000年度以降、関係会社からの出向受入れや派遣社員の割合が年々増加。ES調査の結果、出向者や派遣社員だけでなく、正社員からも組織の一体感や労働条件の格差などについて改善要望が寄せられました。

こうした声に対応して、問題意識を共有していたニチレイ労働組合と2年にわたる議論を重ね、労使合同の全国説明会を経て、2010年4月に新人事制度を導入。同時に出向者や派遣社員を一般職正社員へ登用する制度もスタートしています。

コミュニケーション研修/コーチング研修

組織の力を最大化するには、上司と部下との信頼関係を強化し、組織内で自由闊達に話し合える職場づくりが必要と考えます。そこで役職社員が聴く、話すというコミュニケーションの基本スキルを身につけるとともに、部下を育てるマインドやほめる文化の醸成を目的として、2006年度以降、コーチング研修、コミュニケーション研修を複数の事業会社で継続的に実施しています。ニチレイロジグループでは、すでに全役職社員465名が受講しました。

2008年度からはニチレイバイオサイエンスとニチレイプロサーヴも、ニチレイと共同で研修を行っています。部署長クラスには、人材育成の視点をもったリーダーシップとコミュニケーション力の習得を目的にコーチング研修を、その他の全従業員には、当事者意識をもって周囲に働きかけ、自分の考えを的確に伝えるコミュニケーション力の習得を目的に、コミュニケーション研修を実施しています。受講後のアンケートでは従業員からの評価も高

く、引き続き2009年度にもフォローアップ研修を開催するとともに、コーチング研修に関しては、対象をチームリーダークラスにも拡大しました。

またニチレイフーズでは役員・部門長を対象にした講演会と部署長を対象にした研修を行いました。

くるまざ 車座集会

社長をはじめとする経営トップが従業員と直接対話する「車座集会」を行っています。ニチレイフレッシュでは2007年度から毎年開催し、社内コミュニケーションの活性化を図っています。2009年度は、全国の事業所で上半期11回、下半期10回の計21回開催し、全従業員が参加しました。

2009年度からは、ニチレイバイオサイエンスでも車座集会を開始。年間で8回開催し、正社員・嘱託社員の全員が参加しました。各回の参加社員数を8名程度の少人数にしたほか、一般社員と役職社員を分けるなど、対話しやすい雰囲気作りに努めた結果、社員から様々な意見をもらうことができ、参加者からも好評を博しました。



ニチレイフレッシュの車座集会

voice

(株)ニチレイフレッシュ
企画管理本部 企画グループ
グループリーダー
遠藤 至彦



トップからのメッセージを従業員の皆さんに直接伝えたいという想いから始まった車座ですが、2009年度で3年目を迎え、今では春と秋の恒例の行事となっています。

ランチタイムに昼食をとりながらの車座や就業時間終了後の開催では職場懇談会を行うなど、できるだけ皆さんが気軽に話をできるように工夫しています。

ワーク・ライフ・バランスの取り組み

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、従業員一人ひとりがやりがいや充実感を感じながら働き、日々の仕事でより高い成果を上げるとともに、家庭や地域社会においても人生のライフステージに応じた多様な生き方ができるよう、ニチレイグループでは2005年度策定の「ワーク・ライフ・バランス基本方針」に基づき、両立支援に取り組んでいます。

一般事業主行動計画

ニチレイグループでは、次世代育成支援対策推進法に基づく一般事業主行動計画を事業会社ごとに策定・実行し、ワーク・ライフ・バランスの実現を目指しています。主な計画内容として、育児・介護関連規程の充実、子ども参観日（通称：ニチレイアドベンチャー）の実施、時間外労働の削減（ノー残業デーの実施、年次有給休暇取得率向上への取り組みなど）、インターシッパの受け入れなどが挙げられます。

2009年度にはニチレイ、ニチレイフーズ、ニチレイプロサーヴの3社が、2007年度に続いて2度目の認定を受け、次世代認定マークを取得しています。

新たな育児・介護サービスの導入

育児・介護支援のため、2010年4月よりファミリーフレンドリーカスタマーサービスを導入します。育児では託児所（全国1,500施設以上）やベビーシッター（約80業者と提携）の優待割引や相談デスクの利用、育児補助金、介護では介護施設（全国1,500施設以上）や在宅介護サービスの割引のほか、介護用品の割引、介護補助金等のサービスが受けられるようになります。



異業種交流研修

20数社のメンバー企業が自主運営する「女性活躍推進検討会」に参画し、各業界

の担当者と定期的に交流・意見交換を行っています。また、同会が主催する異業種交流研修に毎年グループの女性社員を派遣しており、2009年度はロジカルコミュニケーション研修、セルフエスティーム研修に計4名を派遣しました。

地域限定総合職制度

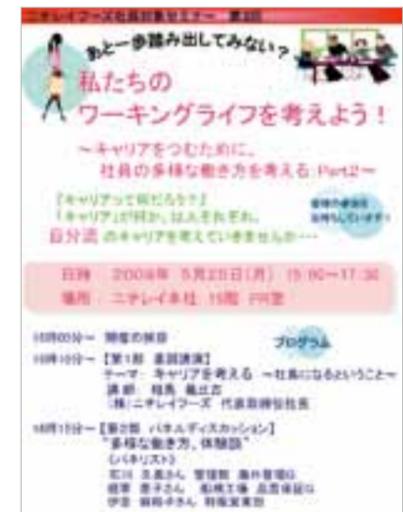
ニチレイフーズは2009年度から、地域限定総合職制度を導入しました。これは総合職社員が結婚、育児、介護、傷病などの個人事由により、やむを得ず転居を伴う異動ができない場合に期間の上限を設け勤務地域を限定できる制度です。個人事由が解消した場合は全国勤務型の総合職に復帰するので、一時的な事情に直面しても、総合職としてのキャリアを中断することなく、職務を遂行できるようになりました。

同年、ニチレイバイオサイエンスでも本制度を参考にして、類似の制度を導入しました。

ダイバーシティ等の取り組み

女性向けキャリアセミナー

2009年5月25日、ニチレイフーズ本社で、女性社員有志によるキャリアセミナーを開催し、約90名の社員が参加しました。セミナーは2008年12月に続き2回目の開催で、相馬社長による基調講演「キャリアを考える～社長になること～」、女性マネージャー3名によるパネルディスカッション「多様な働き方・経験談」などを行いました。



ニチレイフーズ女性社員キャリアセミナー案内

力のもと、11名の知的障がい者を雇用しています。さらに同社の新座物流センターでは、自立支援の一環として、地域の障がい者施設「スワン工舎新座」で手作りした焼きたてパンを月1回食堂にて販売しています。

●「障がい者雇用率」

2006年度	1.93%
2007年度	2.15%
2008年度	2.13%
2009年度	1.92%

安全で快適な職場づくり

ニチレイグループでは、労働安全衛生法による設置義務の有無にかかわらず、すべての事業所に安全衛生委員会を設置し、労働災害の防止や従業員の健康管理を目的とした安全衛生管理の推進に努めています。各支社においては、長時間労働およびノー残業デーなどの労働時間管理を、食品工場、冷蔵倉庫においては労働事故削減を主な課題として、各職場の状況に応じて取り組みを進めています。

また、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、外部専門機関と提携しEAP（Employee Assistance Program）を導入。毎年「こころの健康診断」を実施するほか、2008年度からは従来の嘱託医2名（外科、内科）のほかに、非常勤嘱託医としてメンタルヘルス専門医を迎え、専門的なサポートを受けられる体制を整えました。

立川労働基準監督署長賞受賞

ニチレイバイオサイエンス開発センターは、2009年11月12日、立川労働基準監督署長賞・事業場賞を受賞しました。安全衛生管理活動の確立、法令を遵守した活動を基盤に、リスクアセスメントやマネジメントシステムの積極的な推進を評価されたものです。

開発センターでは、2002年6月に安全衛

生委員会を発足させ、職場の安全衛生管理の推進を図ってきました。職場での労働災害ゼロを目指し、啓発活動を推進するほか、ヒヤリ・ハットの抽出、リスクアセスメントの実施に伴い、2007年度には労働災害ゼロを実現。年12回の安全衛生委員会、年2～3回の安全衛生講習会の開催など、従業員等が一丸となって取り組みを続けており、現在まで労働災害ゼロを継続しています。



立川労働基準監督署長賞受賞式



ニチレイバイオサイエンス開発センターの従業員

「カンガールーム夕留」への参画

企業が連携して子育て環境を改善していくとの主旨に賛同し、(株)資生堂の事業所内保育施設「カンガールーム夕留」に、2003年の設立当初より共同参画しています。これまで計6名の子どもが常時保育を利用し、2010年3月末には2人目の卒園生を送り出しました。

東京労働局認定・事業所内保育所 カンガールーム夕留の保育方針

- 私達は、子どもの一人ひとりの独立した存在として尊敬し、子どもの尊厳と権利を守ります。
- 私達は、自主性を育むプログラムの様々な体験を通じ、子ども一人ひとりの個性を伸ばし、創造性と想像力に富む心豊かな思いやりのある人間に育てます。
- 私達は、保護者の方と協力しあい、子育ての楽しさを共有しながら、仕事と育児の両立をサポートします。



(株)ニチレイプロサーヴ
経営企画サポート部
並木 元子



カンガールーム夕留には、子どもが1歳の頃から約6年間お世話になり、この春、無事卒園しました。ここでは同年齢の子どもたち、異年齢の子どもたちと縦横の交流があり、子どもの成長にとって良かったと思います。また、短時間勤務をしているため、部署の皆さんにはご迷惑をおかけしたかと思いますが、皆様のご理解、ご協力により、安心して仕事を続けていくことができました。今後はこの経験を活かし、仕事と家庭の両立を目指している方へのお役に立てればと思います。



開発センターでは数年前思いも寄らぬ事故が相次ぎました。「何とかせねば」の思いで社内講習会等の啓発活動を推進、従業員全員がそれに応えてくれました。

委員会を発足して8年、さまざまな障がい者を乗り越え今年、無事故継続3年を迎えました。

職場の安全維持は、間違いなく業務の効率化に繋がっています。今こうして優秀な従業員の皆様と共に安全に働けることが、私の何よりの誇りです。



社会貢献の推進

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2010/society/society_01.html

ホーム > CSRレポート2010 > 社会のために

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、事業活動以外の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。

2009年度の活動

	新規	継続
食や物流に関する教育	<ul style="list-style-type: none"> 食育活動 <ul style="list-style-type: none"> 「とちぎ 食と農ふれあいフェア2009」来場者の方々に「冷凍食品作り体験」を実施 	<ul style="list-style-type: none"> 食育活動 <ul style="list-style-type: none"> 「キッズツアー 体験！工場見学」自工場の周辺地域の小中学生を対象にした工場見学を実施 「食育推進全国大会」味覚と嗅覚の相互関係を体験するワークショップを実施 「親子で楽しく食育体験」野菜をテーマにしたプログラムを実施 校外学習 <ul style="list-style-type: none"> (株)ニチレイ・ロジスティクス四国 高松東物流センター、(株)ニチレイ・ロジスティクス九州鹿児島埠頭物流センター他、各地の物流センターにて小中学生の校外学習受け入れ
環境保護	<ul style="list-style-type: none"> 岩手県一関市室根山の植林 東京湾うるおいの森の植林 	<ul style="list-style-type: none"> 白石蔵王地区の植林 ※その他の活動はホームページに掲載

今後の取り組み

企業市民として、事業特性を活かした「食や物流に関する教育」、「地域社会と結びついた環境活動」といったニチレイグループらしい社会貢献活動を継続し、モニタリングと活動の共有を推進する。

NICHIREI

環境社会貢献活動

植林活動への取り組み

ニチレイグループでは、森林の保全や植林活動によるCO₂削減や地域自然保護活動に取り組んでいます。従業員自らの実体験やコミュニケーションを通じて、共感を得ることが重要と考えています。

ニチレイフーズ白石工場では、毎年6月に有志社員35名がボランティアとして、NPO法人「蔵王のブナと水を守る会」の植林事業に参加。NPO法人と白石市が南蔵王山麓の荒廃地を共同で買い取り、植林を続けて緑の森を復元する活動に貢献しています。

ニチレイフレッシュでは、新人研修の一環として岩手県・室根山での植林活動に参加しています。地域の方々と一緒に植樹することを通じ、環境配慮の気持ちと、共同作業の重要性を学んでいます。

ニチレイプロサーブでは、東京都庁、NPO法人、企業の3者が協働する都内保全地域の自然保護活動「東京グリーンシップ・アクション」の一環として、2007年度より東久留米市の下草刈りに参加しています。また、2009年度は「東京湾にカブト虫の育つ『うるおいの森』を作る活動」に協力し、江東区若洲地区周辺の植樹に参加。

カブト虫の森として、従業員が家族と一緒にクヌギ、海岸植生種のマテバシイ、タブノキ等を植樹しました。これらの活動は今後も継続していきます。



南蔵王山麓の植林活動の様子



ホームページでは、さらに下記の内容を掲載しております

- 地域清掃活動(ロジネット東村山DC他)
- 社有地の有効利用(小笠原諸島の公園)
- フードバンクへの寄付
- TABLE FOR TWOへの参加
- 寄付活動
- リサイクル収集活動
- PETボトルキャップの回収
- 難病患者への支援
- ミャンマーの病院などへ検査薬の提供
- スポーツ支援
- 外国人留学生の見学受け入れ
- 学生のインターンシップ

食や物流に関する教育

キッズツアー

ニチレイフーズの国内6カ所にある自営工場では、周辺地域の小中学生を対象に「キッズツアー 体験！工場見学」を行っています。ニチレイフーズの概要説明をはじめ、工場を見学をしながら冷凍食品の製造工程を学んだり、冷蔵倉庫で「冷凍温度」を体感する体験型プログラムを基本として、各工場が工夫を凝らし様々な企画を提供しています。

ニチレイフーズ森工場では、年間45件のキッズツアーを開催。工場見学や製品冷凍庫体験のほか、コロケ手作り体験などを通して、子どもたちに冷凍食品の作り方や、作りたてのおいしさを体感してもらいました。

また、近隣学校への出前授業も実施しています。授業では、世界の食糧事情や日本の食料自給率などをわかりやすく説明し、子どもたちと一緒に食物の大切さについて考える機会を提供しています。

食のワークショップ

ニチレイフーズは、「笑顔のあふれる食卓」を目指して、「食で人々のカラダと心を健康にしたい」をスローガンに、各地域で行われる食育イベントに参加しています。特に五感を使った体験型のワークショップを積極的に展開。食に関する様々な体験機会を提供することで、食に関する知識と、食を選択する力を皆様に習得していただくことを目標に、多様な活動を展開しています。

その一環として、毎年、食育月間である



「とちぎ 食と農ふれあいフェア2009」

6月に行われる内閣府主催「食育推進全国大会」に参加しています。2009年度は、鳥根県松江市で開催された第4回大会に参加。果汁飲料を試飲しながら、味覚と嗅覚の相互関係を体験するワークショップを開催し、多くの来場者の方にご参加いただきました。

2009年8月には、関東農政局主催「親子で楽しく食育体験09～お米倉庫探検隊～」に参加。「野菜を食べよう」をテーマにしたプログラムを実施し、野菜摂取量や摂取方法への理解を深めました。

また、ニチレイフーズ宇都宮支店では、2009年10月に栃木県で開催された「とちぎ 食と農ふれあいフェア2009」に(財)栃木県学校給食会と共同参加し、冷凍食品製造の体験会を行いました。ここでは温かい炒飯とスノードライアイスを使用して、自ら冷凍食品を作るユニークな企画を提供し、大変多くの方が冷凍前後での食品の温度変化や瞬間的に食品が凍る様子を体験され、冷凍食品への関心と理解を深めてくださいました。

校外学習

ニチレイロジグループでは、周辺地域の中学生を中心とした校外学習を、積極的に受け入れています。

(株)ニチレイ・ロジスティクス九州の鹿児島埠頭物流センターでは、九州運輸局主催の中学生社会科見学として、2009年7月に、谷山北中学校の30名を受け入れました。当日は物流センターと隣接するパシフィックグレーンセンター(株)を交代で見学。お茶を保管する-5℃の倉庫とマグロを保管する-50℃の超低温倉庫の比較観察をはじめ、超低温庫内で濡れタオルやバラの花びらが変化の様子を観察する実験を行い、子どもたちの関心を高めました。

また、(株)ニチレイ・ロジスティクス四

国の高松東物流センターでは、2007年度から毎年中学生の体験学習に協力。2009年度は10月に中学2年生4名を受け入れました。冷蔵倉庫内の保税蔵置場に保管している輸入貨物や、低温荷捌場での仕分作業を見学して、普段は見ることのない物流の仕事を手近に感じていただくきっかけを提供しました。来年以降も継続して協力していきます。



鹿児島埠頭物流センターでの校外学習



高松東物流センターでの校外学習

voice

株ニチレイ・ロジスティクス九州
都城物流センター
中山 嘉夫
(2010年4月に鹿児島埠頭物流センターより転動)



冷 蔵倉庫内見学の他に、超低温でバラやハンカチが瞬時に凍結する様子も見学してもらいました。見学後、瞬時に物が凍る様子と、体験したことのない冷凍庫内の寒さが強く印象に残ったとの声をたくさんいただくことができ、冷蔵倉庫の仕事がどういったものなのか知ってもらい良いきっかけ作りが出来たのではないかと感じています。

また、(株)ニチレイ・ロジスティクス四

コーポレートガバナンスの確立

業務執行・経営監視

監査役設置会社制度を採用するニチレイでは、経営の透明性向上と経営監督機能の強化を図るため、取締役の任期を1年とし、社外取締役を選任するとともに、毎月1回以上の取締役会を開催しています。

社外取締役は、経営陣からは独立した立場で、経営に関する各種案件を審議するとともに、グループ戦略や業務執行に関するモニタリングを行っています。

監査役は財務・会計に知見を有する人材を選任するとともに、経営陣から独立した立場にある社外監査役を置くほか、両代表取締役が、取締役会とは別に監査役会に対しても定期報告する機会を設けるなど、業務執行に対する監査役の監督機能を充分果たす仕組みを構築しています。

また、各事業会社に大幅な権限委譲を

行う一方、事業のモニタリング機能を強化するため、持株会社であるニチレイ内に事業経営支援部を設置し、各社の非常勤監査役を兼務するとともに、経営進捗状況等を毎月持株会社へ報告するほか、各社への経営サポートも行っています。

さらにコーポレートガバナンスを有効に機能させるため、取締役会の諮問機関として6つの委員会を置くとともに、代表取締役社長の業務執行に資することを目的として「経営会議」、「知的財産管理委員会」、「グループ従業員審査委員会」を設置しています。

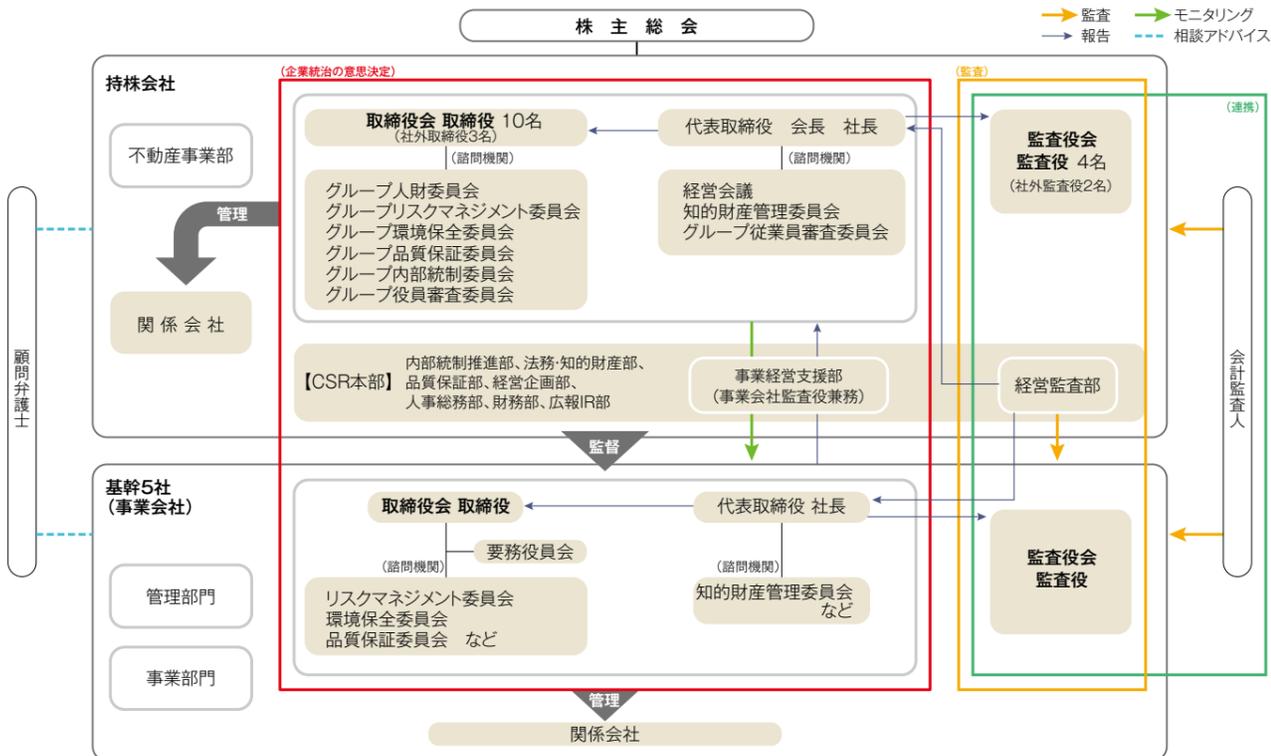
内部統制システム

ニチレイグループは、企業経営理念、ブランドステートメント、CSR基本方針の実現のため、「内部統制システムの基本方針」を策定した上で、「業務の有効性と

効率性の向上」、「財務報告の信頼性の確保」、「事業活動に関わる法令等の遵守」、「資産の保全」の観点からシステムを整備・運用しています。

特に財務報告の信頼性に関する内部統制システムについては、2008年度より金融商品取引法に基づいて自己評価し、「内部統制報告書」として提出することが義務付けられています。ニチレイグループでは、連結ベースで財務報告全体に重要な影響を及ぼす対象会社および業務プロセスを選定し、リスクの認識と統制行為の文書化を行っています。これらに基づき、独立した部門が全社的な内部統制および業務プロセスに係る内部統制に対する有効性評価を行い、財務報告の信頼性を確保しています。

●「コーポレートガバナンス体制図」



コンプライアンスの徹底

法令等遵守と企業倫理に則した行動の推進

行動規範

ニチレイグループでは、あらゆる企業行動の根幹として、1999年4月に行動規範を制定しました。より現況に即した行動基準とするべく、グループ教育訓練規程に基づき毎年内容を見直していくとともに、各社掲示板の「ケーススタディ」などを通じて教育・啓発を行い、コンプライアンス経営を徹底しています。

ニチレイグループの行動規範目次 (2010年4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
- 環境保全に関する活動
- 事業活動に関する基本的な姿勢
- 個人の立場と従業員の立場の利害調整
- 社内における交際
- 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

内部通報・相談制度

法律や社内規程に違反する行為、倫理上問題のある行為などへの従業員からの通報・相談に応じるため、2003年10月から内部通報・相談制度（ニチレイホットライン）を導入しています。さらなる周知徹底のため、ポスターや解説シートをグループ内の全事業所に掲示するなど、不正防止や法令等遵守に前向きに取り組む企業風土の醸成に努めています。

グループ経営監査

グループ各社のリスクマネジメント体制の構築と、健全で持続的な成長の確保に資することを目的に、グループ内部監査規程に則した監査を実施しています。

2009年度は、コンプライアンスグループが163カ所、設備監査グループが101カ所の事業所を監査。グループ全体の意識向上を目的に、具体的な観点を明記した「経営監査チェックリスト」を各社・各事業所に配付し、自主チェックを行うとともに、内部統制システムの有効性を評価しました。

情報セキュリティ 個人情報保護

ニチレイグループではグループリスクマネジメント委員会の下、グループ会社および従業員が遵守すべき情報セキュリ

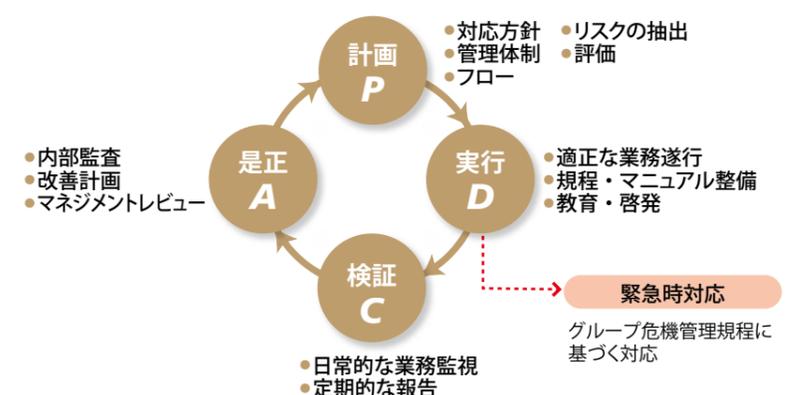
ティ対策に関する基本方針を定め、社会の要請に応える情報管理を実現しながら、グループ各社における業務の有効性・効率性を両立する体制を確立しています。具体的には、①人的・組織的セキュリティ、②物理的セキュリティ、③技術的セキュリティの観点から、マネジメントサイクルとしてのPDCAを徹底しています。

また、個人情報保護の責任体制を明確にするため、各事業会社で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ています。さらなるレベル向上を目指し、毎年新入社員に法務研修を行うほか、事業活動上、個人情報の取り扱いが多い(株)ニチレイフーズダイレクトおよびニチレイプロサーヴが、プライバシーマークを取得しています。

リスクマネジメント

当社グループの企業価値最大化を目的に、ニチレイマネジメントシステムの一環として、リスクマネジメント体制の整備に取り組んでいます。企業活動全般に関係するさまざまなリスクに対して、その影響の未然防止と最小化を図るため、リスク対応方針を策定し、リスクマネジメントサイクルの構築を進めるとともに、迅速な情報の共有や社員への教育を通じて、リスクマネジメント力の向上を目指しています。

●「ニチレイグループ・リスクマネジメントサイクル」



ステークホルダーとのコミュニケーション

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2010/comm/comm_01.html

ホーム > CSRレポート2010 > コミュニケーション

WEB ホームページでは、さらに下記の内容を掲載しております
 ●お客様の声を受けラベルのインク変更 ●医療従事者向け情報サイトの提供
 ●ホームページ投稿機能 ●投資家向けIR活動の充実 ●「ニチレイフーストップセミナー」の開催 ●「ニチレイフレッシュこだわりセミナー」の開催

お客様相談センターの活動

コミュニケーション能力の向上

(株)ニチレイフーズお客様相談センターは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・発信することで、業務改善に役立っています。2009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。

2009年度お客様対応の品質方針

- お客様満足度(CS)向上システムの確立とリスクマネジメント(RM)の実践
- ①お客様対応力の強化(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)

CSアンケート調査

ニチレイフーズお客様相談センターでは、お客様対応の品質向上を目指し、春・秋の年2回、お客様満足度(CS)アンケート調査を実施しています。当社商品の不具合等をご指摘いただいたお客様に対し、調査報告とともにアンケート用紙を同封。「電話対応時の印象」、「調査報告内容への納得度」、「受付から報告までのスピード」、「今後のご購入意欲」という4項目の5段階評価と、フリーコメント欄で、忌憚のないご評価・ご意見等をいただくようお願いしています。

●「お客様満足度の評価」



集計結果は、お客様相談センターで応対品質向上に活用されるだけでなく、本社部署長会議で報告されるとともに、イントラネットを通じて社員に配信し、全社で問題意識を共有しています。

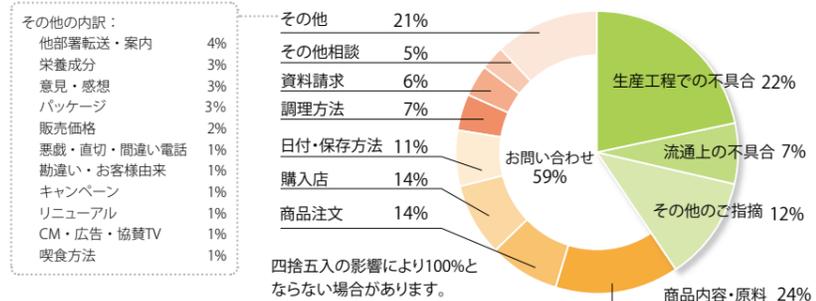
【フリーコメント(抜粋)】

- ◆電話も報告書も誠意ある対応で、苦情を言って申し訳ない気分になりました。毎日のお弁当作りでもかなりお世話になっており、これからも安心して購入できそうです。おいしくて安心できる商品を提供していただけるよう願っています。
- ◆企業活動上、苦情処理対応が大きなポイントだと思います。今回の御社の対応は的確で、御社製品のファンづくりにも一役買ったのではないのでしょうか。まさに「災い転じて福となす」ですね。今後も御社の発展を祈念しています!

CS研究会の取り組み

冷凍食品は、-18℃以下の保存においては「最強の食品」と言えますが、温度変化にはデリケートです。ご家庭での頻繁な冷凍庫の開閉や、流通過程における急激な温度変化を受けると、商品本来のおいしさや特徴が損なわれてしまいます。ニチレイフーズは、(社)日本冷凍食品協会の支援のもと、同業8社とともに発足した「CS研究会」の座長企業として、同業各社に寄せられる苦情・ご指摘についての情報共有・分析を行うほか、流通業者

●「当社2009年度お客様の声の内訳」



様向けに夏場の温度管理の要請を行うなど様々な活動に取り組んでいます。

2009年度は、CS研究会の活動結果として、同協会のHP上に「物流・保管時の温度変化に起因する商品苦情について」と題した解説を掲載し、生活者の方々への教育・啓発に貢献しました。

お客様の声を受けた改善

お客様からのご要望やお問い合わせの多い内容を分析し、改善を図っています。2009年度は、賞味期限の表示を西暦2桁から4桁の表示へと変更しました。

【お客様の声(抜粋)】

- ◆今川焼の賞味期限が「枠外」とありますが、よくわかりません。(「09.9.9製造番号」が2009年9月9日を意味しているとは)、高齢者にはわかりにくいです。もう少しわかりやすく表示して下さい。(東京都八王子市・60代女性)
- ◆購入したふかひれスープの賞味期限はいつですか。(「10.10.3」が2010年10月3日までを意味しているということとは)、2年先まで有効ということですね。(神奈川県横浜市・50代男性)



賞味期限表示の変更

第三者意見

ニチレイグループ「CSRレポート2010」を読んで

神戸大学大学院経営学研究科教授 國部克彦



「6つの責任」を軸にしたCSR活動

ニチレイグループのCSR活動は、「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」という6つの責任を軸に展開されています。2010年度からスタートした中期経営計画「energy 2012」でも、「6つの責任」の精神が織り込まれており、事業活動全体でCSRを推進しようとする姿勢は高く評価できます。

事業を通じた社会貢献

ニチレイグループは食品関連企業として、事業を通じた社会貢献を数多く実施しています。特集記事にある「未利用魚を活用した水産加工品」、「ベジポート旭センターでの農産物100%使い切り」、「鶏ふんを利用した循環型リサイクル」などは、ニチレイグループの事業特性を活かした社会貢献として大変重要です。これらはすべて食資源の有効利用であり、日本のみならず世界的に非常に重要なテーマです。今後も、このような活動をCSRプログラムの中核として、全社的に体系だって促進していただきたいと思います。

「方針」「活動」「今後の取り組み」が明示された情報開示

ニチレイグループのCSR活動は、それぞれの項目の冒頭に、基本方針、2009年度の活動、今後の取り組みがまとめられており、CSRのPDCAを回す努力をされていることがわかります。今後は、方針と活動の間に目標を設定して、目標を中心にCSR活動を実施するようになると、より具体的な活動を有効に遂行できるようになると思います。環境については、2012年に向けた地球温暖化ガスの削減目標の設定を進めるということも評価できます。さらに、今後は2020年や2050年という中長期の観点から、現在の環境活動を見直すという視点も必要になると考えられます。

バリューチェーン全体の活動へ

CSRは部分的な活動として意識するのではなく、事業全体の中でその意義を確認することが重要です。その意味で、供給業者から顧客までのバリューチェーン全体の中で、ニチレイグループが事業を通じて社会に貢献できるところを分析して、発展させることが必要です。特に、製造と物流の双方に強みを持つニチレイならではのCSRのコンセプトを打ち立てられることを期待しています。



株式会社ニチレイ

経営企画部(環境保全担当)

〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル
TEL 03-3248-2232 FAX 03-3248-2129
URL <http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/index.html>



当社は年間100万kWhのグリーン電力を契約し、
本CSRレポートの印刷・製本にかかる
電力(673kWh)相当分をこの一部でまかっています。



バイオマス
使用部位：印刷インキ
登録No.090011



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10%以上、古紙を30%以上使用した印刷用紙を使用しています。
インキは「VOC(揮発性有機化合物)成分ゼロ」のインキを使用し、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

