

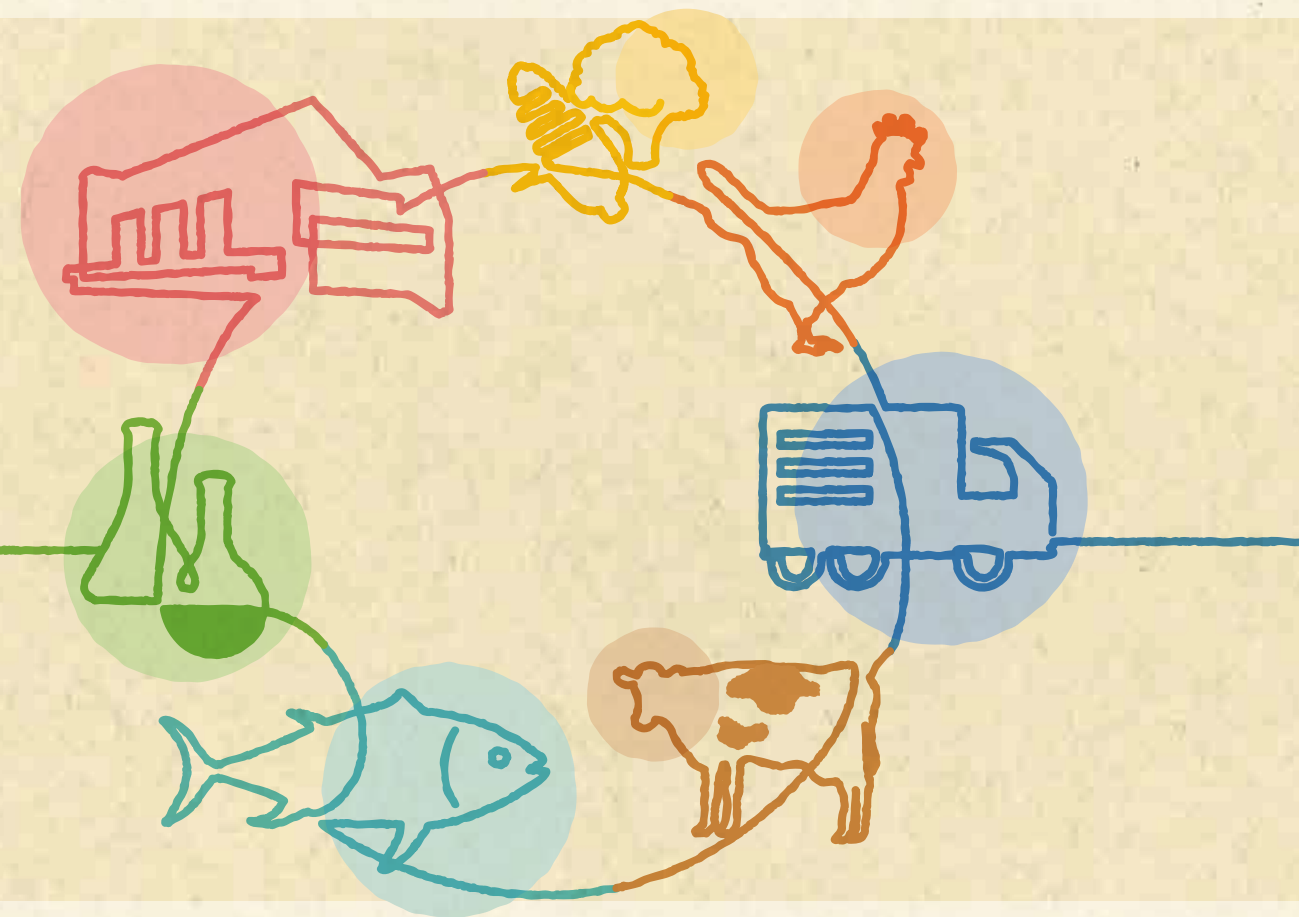
ニチレイグループ CSRLレポート2015 〈ダイジェスト版〉



株式会社ニチレイ

経営企画部
技術戦略企画部

〒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 03-3248-2150
URL <http://www.nichirei.co.jp/>



当社は年間100万kWhのグリーン電力を契約し、
本CSRLレポートの印刷・製本にかかる
電力(600kWh)相当分をこの一部でまかっています。



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。

なまえ

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生懸命に創り出し、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る
8. 世界を見据える

コミュニケーションメッセージ

おいしい瞬間を届けたい

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。

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。

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・宗教などに関する差別的な行為を防止し、待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を行います。

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。

本レポートはニチレイグループ「6つの責任」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お伝えしたい事例について掲載しました。

特集ページでは「新たな顧客価値の創造」と題して、各事業会社における2014年度の活動トピックスを紹介しています。また、2013年度より「働きがいの向上」に関わるパフォーマンスデータを開示しています。

ニチレイグループホームページ

企業情報 <http://www.nichirei.co.jp/corpo/>
食の安全・信頼 <http://www.nichirei.co.jp/safety/>
CSR・環境活動 <http://www.nichirei.co.jp/csr/>

冊子に掲載されていない取り組み事例をホームページで紹介しています。

対象期間

2014年4月1日～2015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)

発行月

2015年6月

「CSRレポート2015」に関するお問い合わせ先

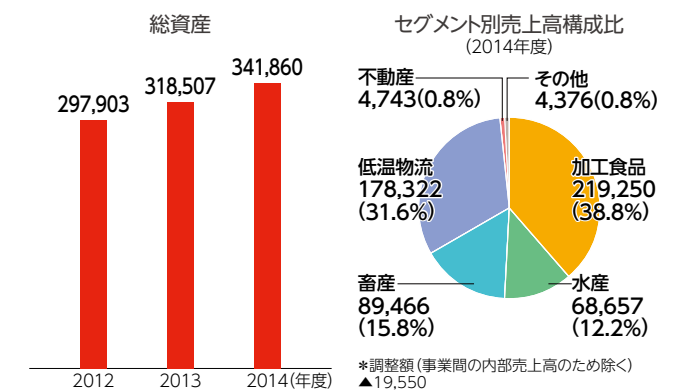
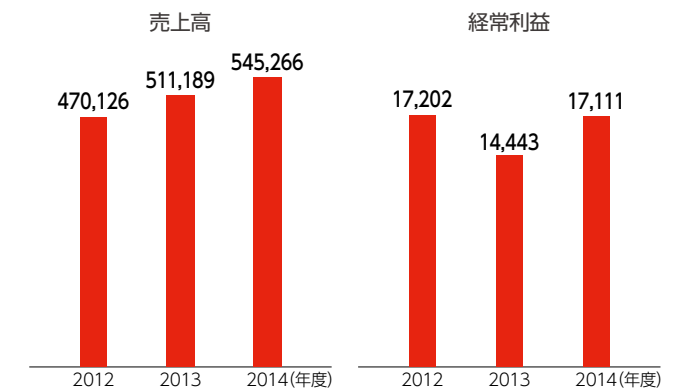
株式会社ニチレイ 技術戦略企画部
〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ニチレイ東銀座ビル
TEL:03-3248-2232(ダイヤルイン) FAX:03-3248-2150

会社概要 (資本金および従業員数は2015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 13,551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)

連結業績の推移

(単位:百万円)



CONTENTS

ニチレイグループの企業経営理念	2	ニチレイバイオサイエンス	16	働きがいの向上	24
編集方針／会社概要	3	培ってきたバイオの技術で個別化医療に貢献していく		従業員に対する各種調査と施策	
ニチレイグループ「6つの責任」	4	持続可能な調達	18	ダイバーシティの取り組み	
トップメッセージ	5	ニチレイフーズ 冷凍野菜における取り組み		環境への配慮	26
特集 ニチレイグループの新たな顧客価値の創造	8	ニチレイフーズのCSR調達方針		中期目標と実績	
ニチレイフーズ	10	ニチレイフレッシュ 水産品、畜産品の調達における取り組み		社会貢献の推進	28
あらゆる方々の食卓へ冷凍食品のできることを追求～新「本格炒め炒飯」の挑戦～		食の安全・信頼	20	食育活動	
ニチレイフレッシュ	12	グループの品質保証		物流に関する教育	
健康的な食生活に貢献する「オメガバランス」		食品安全、食品防御の取り組み		環境保護活動	
ニチレイロジグループ	14	ニチレイフーズの品質保証		コンプライアンスの徹底	
時代のニーズに合わせて、低温物流の多様なサービスを提供		ニチレイフレッシュの品質保証		コーポレートガバナンスの確立	30
		ニチレイグループのブランド審査制度		第三者意見	31

ニチレイグループ「6つの責任」

ニチレイグループは、ステークホルダーの皆さまからの期待に応えるため、経済的・環境的・社会的側面に配慮しながら事業活動に取り組み、その活動を広く公表し、理解と対話を深めてまいります。



CSR推進体制



トップメッセージ

事業を通して社会に貢献する ニチレイグループのDNAを 最大限に発揮して未来の幸せを形作りたい



代表取締役会長

村井利彰

代表取締役社長

大谷邦夫

くらしを見つめ、 人々に心の満足を提供し続ける

ニチレイグループの考えるCSRとは、事業活動を通じて社会に貢献することです。そもそも社会に貢献する事業を行ってこそ、企業の存在価値があると考えています。

企業は、単なる利益追求のための集団ではありません。それぞれの企業は、人々の豊かな生活を支えたり、世の中の発展に寄与するなど、自らが果たすべき志を抱いて、社会の中

で事業を行ってきました。

その志を実現するために、組織を形成して雇用の創出や人材育成を図りながら、社会に新しい価値を提供していく。そして適正な手段で得た利益から、従業員や取引先と成果を分け合い、納税や株主還元、あるいは将来的な社会課題への金銭的・人財的な貢献などに配分する。こうしたプロセスを着実に継続しているからこそ、企業は社会の構成員として認められ、存続していくことができるのではないのでしょうか。

いまや企業に求められている社会的役割は、以前にも増し

て大きくなっています。そのために、ニチレイグループでは事業を進める上で「6つの責任」を定めています。その根底にある今も昔も変わらない志は、「くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する」というミッションに集約されます。

ニチレイグループは戦後、水産事業と製氷・冷蔵倉庫事業からスタートし、長い歴史の中で、時代とともに新たなビジネスモデルを創出し続けてきました。人が生きていく基本である食に関連する商品やサービスを通じて、人々の生活向上に貢献していこう、という高い志を貫いてきたのです。

その時代ごとの「くらしを見つめ」ながら、「人々に心の満足を提供する」ために必要とされているものは何か。ニチレイグループが保有する人財やノウハウ、技術や設備を活用して、お役に立てることはないかと、従業員一人ひとりが日々たゆまぬ努力を続けてきました。いわば変化への迅速な対応力が、わたしたちの貴重なDNAとして生まれ、その成果は現在、加工食品事業、水産・畜産事業、低温物流事業、バイオサイエンス事業という4つの事業会社に表れています。

このDNAは、これからも受け継がれていくことでしょう。現在、各事業分野で、次の時代を見据えた新しい商品やサービスを提供していこうという努力が続いています。その模索の一端は、本CSRレポートの特集企画として掲載しています。

品質保証体制をさらに強化し 安全・安心から信頼の確保へ

ニチレイグループの事業の原点は、食にあります。食はどのような時代にあっても、人々が生きていくために欠かせないものであり、豊かで幸せな生活を送る上で重要な要素であることは間違いありません。

ここ数年、食品への異物混入、食品偽装などの問題が社会の注目を集めました。食の安全・安心の確保は、食を扱う企業として最優先すべき使命の一つだと痛感しています。もはや安全・安心は当たり前として、確固たる信頼を築いていくことが重要です。

そのためにニチレイグループでは、グループ品質管理規程を改正しました。主な変更点は、「食品安全（フードセーフティ）」の取り組みに、意図的な行為に対する管理を行う「食品防御（フードディフェンス）」、有事の際の迅速な情報発信を行う「食品危機管理」を追加し、3本柱としたことです。グループ内の基準を共有し、PDCAサイクルを回す体制を構築し、常に自信を持って品質を担保できる仕組みを、より強固なものにしていくことを目指しています。

第一の食品安全は、食を扱う企業として基本中の基本と考え、最優先で取り組んできました。従来から行っている食

中毒防止など有害微生物の制御、薬品管理や異物混入予防などの取り組みもさらに進めています。同時に品質監査など客観的評価を重ね、レベルアップを図っています。

第二に食品防御の取り組みです。2013年末に発生した冷凍食品への農薬混入事件を受け、食品安全の取り組みだけでは、食品への意図的な異物混入を予防することは難しいことが露見しました。具体的には、ハード・ソフト両面での体制を構築しています。

ハード面の取り組みとしては、万が一の事態が起こったときに状況を確認できるように、検証カメラを設置しています。ニチレイフーズの自営・投資工場ではICタグ認証等を、ニチレイロジグループの東扇島物流センターでは顔認証登録システムを導入するなど、高いレベルでの管理を進めています。

同時に、ソフト面での取り組みにも力を入れています。実際にPDCAサイクルを回していくのは人ですから、さまざまな制限を設けるだけでなく、風通しの良い職場、働きがいのある職場づくりを推進しています。

そして第三の柱である食品危機管理。ニチレイグループでは危機管理の仕組みを構築しています。商品回収に関する対応フローを整備し、定期的に模擬訓練も行っています。

持続可能な事業活動とは 環境との共生なくしてあり得ない

安全な食の源泉は、豊かな自然環境です。ニチレイグループは、環境負荷削減の取り組みを事業活動の一貫として日々継続しています。事業を営む以上、低炭素社会を実現するのは、わたしたちの使命です。適正な事業活動を行っていけば、自ずとエネルギー使用量や廃棄物を削減できる。むしろ、そういう形で事業を行っていかなければ、企業として存続していくことはできないと考えています。あらゆる事業活動において、バリューチェーン全体を通じた環境負荷削減に取り組むのは、当然のことなのです。

たとえば調達段階では、ニチレイフレッシュの「^{いのち}生命の森マングローブ植樹プロジェクト」など、地域と共生した持続可能な調達に努めています。また製造段階では、食品工場における燃料転換に、物流段階では共同配送やモーダルシフトなどを通じたCO₂削減のほか、冷蔵倉庫における自然冷媒への転換を進めています。

そして消費段階では、容器包装の削減に加え、近年では

商品の売上に応じた森林保全活動の支援も始めています。

現在進行中の環境中期目標では、2015年度までの3年間に、2009年度比で電力使用量を5.5%、燃料由来CO₂排出量を7.5%削減するとともに、廃棄物リサイクル率は99%以上を維持することを目指しています。現段階では、目標達成に向けて順調に進捗していることをご報告いたします。

一人ひとりが主役として活躍する その実現こそが経営の責務

企業の価値は資産規模や資本金などで単純に決めることはできません。ヒト・モノ・カネ・情報・時間といった経営資源の中で、自ら考え、他の資源を使って活動できるのはヒト以外にありません。企業の真の価値源泉は、まさしく人財なのです。

一人ひとりが日々生き活きと仕事をし、充実感や成長感、連帯感を味わうことができれば、さらに働きがいが増していく。その結果として、企業が発展、成長していく。こうした個人と組織の成長の連鎖を実現することが重要と考え、経営の方針として、働きがいのある職場づくりに本気で取り組み続けています。

ダイバーシティ実現のため、女性やシニア層の活用にも積極的に取り組んでいます。誰にでも等しくチャンスが与えられる環境を整備するとともに、属性に縛られず、一人ひとりの意欲と能力を公正に評価しています。

従業員には日々の業務の中で悩むことがあれば、「お客様第一、安全第一、品質第一を貫く」という原点に立ち返るよう働きかけるとともに、各事業会社で従業員と経営者との直接対話を行うなど、職場内のコミュニケーションを深める取り組みも長年実践しています。

また、社会貢献活動においても、従業員を中心とした取り組みを推進しています。それぞれの地域社会と関係を構築し、こまやかな支援を行うことを基本としています。事業所見学やスポーツ支援など、ニチレイグループの人財やノウハウを最大限活用した「顔の見える社会貢献」を行っています。それにより、ニチレイグループとはどういう会社なのか、どういう人々がどんな思いを持って働いているのかを、広く皆さまに知っていただければと期待しています。

わたしたちの取り組みが、人々の幸せに貢献できるよう、この先も一人ひとりがたゆまぬ努力を続けてまいります。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「RISING 2015」 (2013年度～2015年度)

- ① グループ各社の国内外における収益力を向上し、持続的成長を実現します。
- ② グローバルな品質保証体制を構築します。
- ③ グループ経営資源の適正配分を行うとともに、自己株式取得・増配等適正な株主還元策を継続します。
※配当方針については従来どおり連結株主資本配当率(DOE)2.5%を目標とします。
- ④ 持株会社体制におけるコーポレート機能を強化します。
- ⑤ 社会・経済環境の大きな変化に対応して技術戦略の強化を図ります。

ニチレイグループの 新たな顧客価値の創造

より豊かな未来を切り開くために

くらしを見つめ、本当に社会の役に立つ商品やサービスを提供する。
ニチレイグループは、創業以来、時代の変化にいち早く対応し、
新しい顧客価値の創造に取り組んできました。
より豊かで幸せな社会の実現を目指して、
各事業分野で進行中の「未来を切り開く挑戦」をご紹介します。

●事業概要 加工食品事業

株式会社ニチレイフーズ

代表取締役社長：池田 泰弘 資本金：15,000百万円

人々のくらしを見つめ、食を通じ健康で豊かな社会の実現に貢献することを目指し、「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」を7つの基本価値としています。冷凍食品、レトルト食品、ウェルネス食品を通じて、私たちは常に独自能力を磨き、卓越した価値を創造することで、世界で最も信頼される食品企業を目指します。



あらゆる方々の食卓へ
冷凍食品の
できることを追求
～新「本格炒め炒飯」の挑戦～

➡ 詳しくは
P.10へ



くらしを見つめ、
人々に心の満足を
提供する

●事業概要 持株会社

株式会社ニチレイ

代表取締役社長：大谷 邦夫
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。

●事業概要 低温物流事業

株式会社ニチレイロジグループ本社

代表取締役社長：松田 浩 資本金：20,000百万円

輸配送を軸とした物流ネットワーク事業と、冷蔵倉庫機能を担う地域保管事業、欧州・中国・タイに展開している海外事業、低温物流施設の企画・設計から運営管理までを行うエンジニアリング事業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で結ばれた輸配送、保管、流通加工から、物流センターの設計・施工・メンテナンスにいたるまで、サプライチェーン全体にわたって高品質なサービスをご提供することで、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。

時代のニーズに合わせて、
低温物流の多様な
サービスを提供

➡ 詳しくは
P.14へ



●事業概要 水産・畜産事業

株式会社ニチレイフレッシュ

代表取締役社長：金子 義史 資本金：8,000百万円

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。

健康的な食生活に貢献する
「オメガバランス」



➡ 詳しくは
P.12へ

●事業概要 バイオサイエンス事業

株式会社ニチレイバイオサイエンス

代表取締役社長：中村 隆 資本金：450百万円

バイオテクノロジーを通じて、一人でも多くの方の心と身体の健康に貢献するために、お客様が求める新たな価値を提供することをミッションとしています。また、セルバイオロジー分野とニチレイグループの素材調達力を生かした機能性素材を事業分野とし、高品質の製品・サービスを提供することにより医療、健康、バイオ産業の発展に貢献する専門性に秀でた技術指向型企業を目指しています。

培ってきたバイオの技術で
個別化医療に貢献していく



➡ 詳しくは
P.16へ

あらゆる方々の食卓へ 冷凍 食品のできることを追求

～新「本格炒め炒飯」の挑戦～

社会環境の変化に伴い、家庭内で炊飯する機会は年々減少傾向にあり、少量でも手軽に利用できる加工米飯の人気の高まっています。鮮度やおいしさを維持したまま保存がきく冷凍米飯は、生活者のニーズに応える商品のひとつです。その魅力をより多くの方にお伝えするため、ニチレイフーズはこだわりのおいしさを追求し続けています。

広がりを見せる冷凍米飯マーケット

女性の社会進出、少子高齢化、単身世帯の増加など、大きな社会変化が進む中で、個食化に対応した冷凍食品が果たす役割は、ますます大きくなっています。特に日本食の原点であるお米を使用した冷凍米飯メニューは、便利さ、安全・安心、おいしさを提供できるという点で、中核を担う存在です。実際に従来、若年層を中心に支持を集めてきた冷凍食品も、近年では60歳代以上の市場成長率が最も伸びているというデータもあります。

その一方、冷凍食品への理解はまだまだ深まっていないのも現実です。社会変化に応える日本の未来食として、よ

り多くの生活者にその価値を伝えていくことが重要です。

ニチレイフーズは、冷凍食品のリーディングカンパニーとして、米飯を中心とした新しい価値の創造に取り組んでいます。前年の「本格焼おにぎり」に続き、2015年春、新「本格炒め炒飯」を発売しました。

2001年発売の従来品は、業界で初めてご飯と具材を本当に炒める革新性を打ち出し、トップシェアを獲得しました。今回のリニューアルでは、あらゆる素材を厳選し、特許製法の“新・本格炒め製法(三段階炒め)”など、新技術を独自に開発。冷凍食品の本格的なおいしさを徹底して追求しています。

voice

品質を支える高度な技術をチーム全員の力で実現

新「本格炒め炒飯」の開発は従来品が人気商品だっただけに難しさがありました。中華料理店の炒飯を食べ比べたり、プロの作り方を研究しながら、あらゆる素材、工程を見直し、全体品質の向上を目指しました。

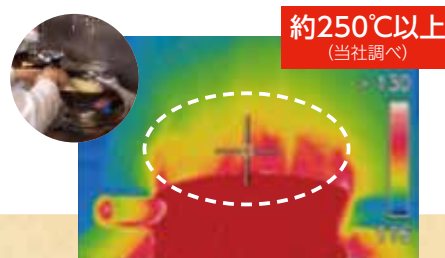
ひとつのポイントが、特許製法である“新・本格炒め製法(三段階炒め)”です。実際に炒めたおいしさで人気を博した商品ですが、その上に250度以上の高温熱風をご飯にまとうせ、強いかく拌による仕上げの炒めを追加し、プロの技を再現しました。

試作品を作っては修正を繰り返し、新しいおいしさを追求すると同時に、設備開発

にも着手。独自技術を採用しているの、機械も新たに作るしかありません。

これだけ大きなプロジェクトでは、多くの人の力が必要です。アクシデントが起こるたびに、各担当が知恵を絞って課題を克服。「今日はうまくいったね」とみんなで喜び合う瞬間は最高でした。

おいしさの追求には妥協しないというみんなの思いが結集して、自信作を世に出すことができたと感じています。

約250℃以上
(当社調べ)

中華鍋のサーモグラフィ画像

生産ラインを一から構築して安定した商品づくりを実現

焼豚の内製など初の試みも多く、従来とはまったく工程が違うので、生産ラインはほとんど一からの立ち上げでした。最初は自分で勉強したり、機械メーカーに聞いたり情報収集から始め、開発担当とは何度も話し合いを重ねました。

研究所の試作ではうまくいっても、安定的に量産できるとは限りません。機械が長時間稼働しても品質を保てるのか、作業効率を上げるためにはどうすればいいかなど、現場での運用を踏まえて、最適な生産ラインを構築する必要があります。

それでもテストではさまざまなトラブルが発生。生産現場の苦労がわかるだけに何度も改善を迫るのはつらいものでしたが、やはり目指す品質は守らなければなら

ない、その思いは、みんな同じでした。

機器の調整や人員配置の変更など修正を加えて、生産を開始したのが2015年1月。ようやく安定稼働した時はほっとしました。

もちろん何事にも100%はありませんから、今後もさらなる改善を進めていくつもりです。良いものを作りたい。日々そんな思いで、仕事に取り組んでいます。



熱風をまとうせた後、三段階目の炒め工程へ流れる生産ラインの様子

voice

船橋工場
製造グループ
マネジャー
飯田 英雄

入社以来船橋工場にて、業務用シューマイ、おにぎり、フライなど全ての生産ラインを経験。2013年から新「本格炒め炒飯」の専任となり、責任者として機器選定から生産ラインの構築までを担う。

一人でも多くの方にこのおいしさを知ってほしい

温度管理が必要な冷凍食品は、店舗での売場スペースが限られている分、他社との競争も厳しい。その中で、ものをいうのは商品の品質です。生活者に支持される商品は、圧倒的に強いのです。

従来品は、すでに圧倒的な支持を集める商品なので、リニューアルの話を聞き、少し不安に思ったのも事実です。

ところが発売前の試食で、不安が吹き

飛びました。生活者の要望が高かったあっさりした油を使用し、良い改良ができたと思いました。取引先にも実際に試食していただきましたが、高い評価に手応えを感じました。

もちろん最終的には生活者に届けることが重要です。今は店頭での試食販売の企画を積極的に提案するほか、小売店のパートさんたちにサンプルを提供しています。現場で実際に商品を扱う方々に、ファンになってもらうためです。

これまで冷凍食品を敬遠していた方にも、実際に味わっていただきたい。品質に自信があるからこそ、まずは商品を手に取っていただけるきっかけを作ることが、営業としての使命だと考えています。



冷凍食品売り場の様子

voice

北陸支店
マネジャー
佐藤 将人

入社以来、首都圏・信越エリアの営業を担当。卸、小売店に対して家庭用の冷凍食品の提案を行う。

健康的な食生活に貢献する「オメガバランス」

カロリー過多や栄養バランスの偏りが指摘されるなか、健康的な食への関心はますます高まっています。生活習慣病予防などの観点から、食肉に含まれる動物性脂肪やコレステロールを敬遠する人も多いようです。それでも良質のたんぱく質は、体づくりに欠かせない栄養素。ニチレイフレッシュは、おいしくて健康的な食生活にも役立つ食肉を開発しています。



動物性脂肪のバランスに着目

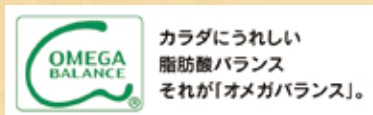
2006年に発売を開始した「オメガバランスポーク®」。必須脂肪酸のなかでも重要な「オメガ6系脂肪酸」と「オメガ3系脂肪酸」をバランス良く含んだ豚肉です。

実は動物性脂肪が動脈硬化などにつながるわけではなく、問題はこれらのバランスです。健康の維持・向上には、6系脂肪酸と3系脂肪酸の比を4:1のバランスに保つのが理想と言われています。

しかし、食肉には6系脂肪酸が豊富に含まれているものの、3系脂肪酸はごくわずか。もともと3系脂肪酸は、DHAやEPAなど魚類に多く含まれ、現代の日本人にとって不足しがちな栄養素のひとつでした。そこで、3系脂肪酸の比率の高い豚肉の開発に取り組んだのです。

開発にあたって着目したのが、亜麻仁（あまに）です。オメガ3系脂肪酸のα-リノレン酸を豊富に含む植物で、亜麻仁の油は、欧米では古くから健康食品としてよく使われていました。亜麻仁油の脂肪酸カルシウムを豚の飼料に混ぜることによって、3系脂肪酸の比率を高めたのです。

オメガ3系脂肪酸を豊富に含んだ「オメガバランス



ポーク®」は、脂肪の融点が高いため、口どけがまるやかです。試行錯誤の末、亜麻仁成分の最適な配合率を探り、おいしくて健康的な食生活に役立つ豚肉が生まれました。

温暖化防止にも一役

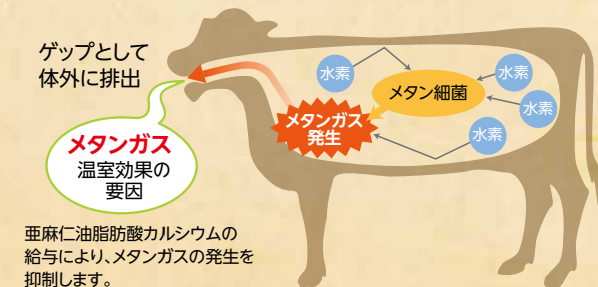
「オメガバランスポーク®」の成功を受けて取り組んだのが、「オメガバランスビーフ®」の開発です。

4つの胃を持つ牛は消化・吸収が円滑に行われないこと、飼育期間が2年以上もかかることなどから、開発の難易度はさらに上がりました。何年も実験を重ねた結果、従来品に比べて、オメガ3系脂肪酸を約38%増加させることに成功。ようやく2012年に発売を開始しました。

また、「オメガバランスビーフ®」の生産は、環境負荷削減にも貢献しています。牛がゲップとして大量に排出するメタンガスは、地球温暖化の要因のひとつとして世界的に注目されていますが、亜麻仁油を配合した飼料を与えると、牛の胃の中で化学変化を起こし、メタンガスの発生が抑制されるのです。

健康にも環境にもやさしいうえに、口溶けの良さやあっさりした味わいが特徴で、「肉の臭みが少ない」「冷めてもおいしい」と好評を博しています。

●牛の体内でのメタンガス発生仕組み ※イメージ



普段の食卓においさと健康をその魅力をもっと知ってほしい

私が初めて「オメガバランスポーク®」に関わったのは、名古屋での営業時代。発売前に量販店に向けた最初の説明会を担当しました。まだ「オメガって何?」という反応しか返ってこない頃でした。

その後、米国の食肉販売業者との共同開発に携わり、北海道での営業を経て、2011年に本社で豚肉チームの担当になりました。融点の低いオメガ3系脂肪酸が多すぎると、締まりのない肉になってしまう。前例のない取り組みで、当初は亜麻仁成分の配合率に苦労しましたが、紆余曲折を経て、健康とおいさを両立した自信作を世に出すことができました。

こうなれば、私の最大の使命は、認知度の向上です。ちょうど発売前に説明を担当した大手量販店で導入していただい

たり、日本でも健康食品として亜麻仁油がマスコミで取り上げられるなど、少しずつ一般にも浸透していった時期。亜麻仁油を扱う企業や団体とのコラボレーションを行ってPRしたり、外食産業や加工品メーカーなど販路拡大にも力を注ぎました。

サプリメントのお世話にならなくても、おいしいお肉を食べながら、必要な栄養素を摂取できる。健康的な食生活に役立つ商品ですから、もっと多くの方にその魅力を知っていただきたいと思っています。

今後は海外展開も進めていきます。亜麻仁の需要は海外のほうが高いので、生産・販売の拠点を広げ、世界中に「オメガバランス」のファンを増やしていければ理想的ですね。

voice



東日本支社
畜産第二グループ豚肉チーム
マネジャー
石川 和男

プロジェクト発足当初は、米国の食肉販売業者との「オメガバランスポーク®」の共同開発などを担当。営業を経て、2011年から豚肉チームのマネジャーとして、商品づくりに尽力。

voice



畜産事業部
第二グループ牛肉チーム
マネジャー
水野 圭一

入社以来、営業として西日本、東日本エリアを経験し、2013年から牛肉チームのマネジャーに就任。「オメガバランスビーフ®」の認知度向上に向け、数々の販売促進策を推進。

生産・販売・消費の各段階で「オメガバランス」の輪を広げていく

「オメガバランスビーフ®」はこれまでにない付加価値を持つ商品です。健康的な食生活に役立つだけでなく、あっさりした味わいで、量を食べても胃もたれにくい。シニアの方にもおすすめしたい商品です。

その上、環境にもやさしい。亜麻仁の飼料を与えることで、牛のメタンガスの排出を減らすことができます。

科学的な検証を進めているところですが、生産者の方からは、「牛が病気をしにくくなった」「よく育って体が大きくなった」という声も聞かれます。

もちろん、新しい価値のついた商品だけに、理解していただくのは簡単ではありません。私自身も営業時代は、いかに説明すればいいのか、非常に苦労していまし

た。今は裏付けデータを集めたり、コンセプトを明快にするなど、説明の材料をそろえて、わかりやすい打ち出し方を追求しています。

まずは地道に説明を続けて、一人でも多くの方にコンセプトを理解していただくこと。そして、理念に共感してくださる方を大切にしていきたいと考えています。

生産者にも、販売店にもメリットがありますから、共感の輪はもっとつながるはず。最近では、環境にやさしい、肉質を改善できるとして、飼料のみの販売も増えています。中食惣菜や加工品への展開も進めており、さまざまな場所に「オメガバランス」の輪が広がっていることを実感しています。

時代のニーズに合わせて、 低温物流の 多様なサービスを提供

東日本大震災の直後、各地の店頭で食料品が品薄になったことは記憶に新しいと思います。まさに物流の重要性が再認識された出来事でした。低温物流事業のニチレイロジグループは、安定供給を基本として、災害対策、効率化、環境配慮など、時代のニーズに合わせた物流サービスを提供しています。

コールドチェーンを支える事業

冷凍食品をはじめ、肉や魚、乳製品などの食品には、適切な温度管理が欠かせません。外食産業や食品メーカーの原材料にも、多くの冷蔵・冷凍品が使われています。

こうした細やかな温度管理が必要な低温物流を担っているのが、ニチレイロジグループです。戦後に製氷事業からスタートしたこともあり「冷やす」技術を得意としてきました。

ニチレイロジグループは冷蔵倉庫や物流センターなど冷蔵・冷凍品を取り扱う拠点を全国各地に110カ所以上、国内では最大規模の冷蔵保管能力を持っています。さらに、安全・確実に商品を運ぶ低温物流ネットワークは、全国に広がっています。

遠い産地で取れた新鮮な魚の刺身を味わえるのも、海外から食品を輸入できるのも、「コールドチェーン」がつつながっているからです。コールドチェーンとは、産地から工場、卸、小売店、そして最終的に生活者の手に届くまで、冷蔵・冷

凍での流通が途切れない仕組みのことです。

万が一どこかでその流通システムが途切れたら、商品の価値は失われてしまいます。ニチレイロジグループが営む低温物流事業は、コールドチェーンの根幹を担い、食の流通を支える事業と言えます。

効率化を進め時代のニーズに対応

商品の安定供給は大前提として、今や物流に求められるニーズは多岐にわたっています。そのひとつが効率化です。

ニチレイロジグループは個別に業務を請け負うだけでなく、必要な物流業務を一括して担うサービスを提供しています。お客様のサプライチェーンを全体最適の視点で見直し、繰り返し改善提案を行うことで、さらなる効率化を進めています。

それぞれの現場で活躍する一人ひとりが、お客様と一体になり、知恵と工夫を積み重ねることで、高度化する多様なニーズにきめ細かく対応しています。

さきしま 咲洲物流センターの新設

近年、大消費地であり、全国各地へのアクセスもよい関東・関西圏に在庫を集中保管し、在庫圧縮と物流効率化を同時に図ろうとする動きが目立っています。

こうしたニーズを受け、2014年10月に、関西地区で最大規模となる4万100tの咲洲物流センターを新設しました。

災害対策としては、冷蔵庫棟に免震構造を採用。もともと冷蔵倉庫は構造上、たとえ電気が止まっても、扉を開け

ない限り一定期間は庫内温度を維持できますが、停電時に備えて自家発電の設備も導入しました。

また、フードディフェンスの観点から、ICカードを使ったセキュリティシステムを導入しました。アクセス権に応じて、進入可能なエリアを厳格に設定しています。

多くのエネルギーを必要とする低温物流事業では、環境対応も重要です。冷凍装置には、地球温暖化への影響が小さい自然冷媒を使用しているほか、高効率の省エネ型冷凍システムを採用しています。また、省エネ対策としてLED照明設備も導入しています。



冷蔵庫棟の免震装置



非常用発電装置



ICカードを使ったセキュリティシステム



自然冷媒冷凍装置

一人ひとりの誇り高い仕事がり より良いサービスの提供につながる

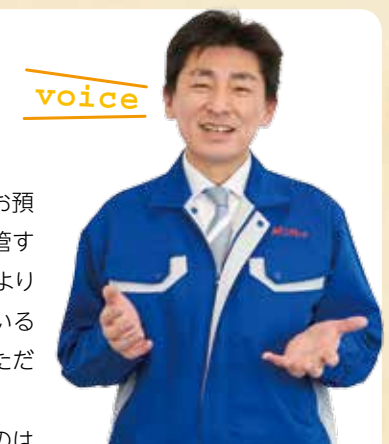
大阪港湾地区は、冷蔵倉庫が慢性的に不足しており、お客様のニーズに応えきれない状況が続いていました。昨年10月に待望の大型センターを新設し、ようやくご要望にお応えできるようになりました。

厳しい経済環境がみられるなか、多くのお客様が物流の効率化やコスト削減に取り組まれており、私たちとしましても限られた冷蔵スペースや輸配送車両等をいかに効率良くご提供できるかが重要になります。

当センターには、凍結設備に加えて解凍設備も導入しており工場に納品する原材料をあらかじめ解凍してお届けするなど、お客様の作業工程を代替するような流通加工サービスもご提供しております。

私たちの仕事の基本はお客様からお預かりした商品をそのままの状態で保管することです。お客様には、設備というよりも、私たちのグループでご提供している低温物流というサービスをご利用いただいていると考えています。

所長として今最も気にかけているのは従業員の意欲です。そのために働きがいのある環境づくりにも力をいれています。従業員一人ひとりがお互いの立場やお客様の立場に立って、商品の受け入れや保管時、あるいは事務作業等に注意を払うとともに日々の仕事に誇りを持って取り組んでいけば、お客様の信頼を得ることができると思っています。



(株)ニチレイ・ロジスティクス関西
咲洲物流センター
所長
竹内 弘明

物流センターの設備保守から、管理部、営業部を経て、2014年4月、咲洲物流センターの準備室長に就任。10月のオープン以降、所長として運営管理を行っている。

培ってきたバイオの技術で 個別化医療に貢献していく

患者一人ひとりに応じて最適な治療を行う「個別化医療」。患者への負担が少なく、治療効果も高いとして、注目されています。ニチレイバイオサイエンスは、長年培ってきたバイオの技術を、ライフサイエンス分野に展開。コンパニオン診断薬の開発を通じて、個別化医療の進展を支えています。

治療効果を高める「個別化医療」

医療、特にがん治療の分野で、「個別化医療」が広がりをを見せています。例えば、同じく肺がんと診断されても、病状や薬の効果、副作用などは、人によって異なります。個別化医療とは、こうした“体質”の違いを踏まえて、その人に合った治療を行うというものです。

遺伝子解析の飛躍的な進展のおかげで、病気や症状を引き起こす原因が、より細かく分かってきました。肺がんや乳がんの中にもさまざまな種類があることがわかり、種類別に新しいタイプの治療薬が登場。従来の抗がん剤が、がん細胞だけでなく正常な細胞にも作用するため、副作用の影響が避けられなかったのに対して、新しい治療薬は、原因となる部分のみを狙いうちできるのが特徴です。

種類別に開発された新しい治療薬は、あらかじめ、患者



ごとにその薬が効くかどうか検査をしてから投与されます。その事前検査に使われるのが、コンパニオン診断薬です。最近では、治療薬と診断薬は同時に開発・承認されることになりました。

実際に投与して経過を見るまでもなく、病院の検査室で、薬の効果や副作用のリスクを予測できるので、より正確な診断、患者への体の負担軽減、確実な治療効果が期待されます。その分、社会全体の医療費削減にもつながることは言うまでもありません。

抗体の技術で医療を進化させる

ニチレイバイオサイエンスは、免疫組織化学染色などの分子診断薬の開発にいち早く取り組み、「ヒストファイン」

●生涯でがんに罹患する確率は、男性62%、女性46%(2人に1人)

部位	生涯がん罹患リスク		部位	生涯がん罹患リスク	
	男性	女性		男性	女性
全がん	62%	46%	肺	10%	5%
食道	2%	0.4%	乳房(女性)		9%
胃	11%	6%	子宮		3%
結腸	6%	5%	(子宮頸部)		(1%)
直腸	3%	2%	(子宮体部)		(2%)
大腸	9%	7%	卵巣		1%
肝臓	4%	2%	前立腺	10%	
胆のう・胆管	2%	2%	悪性リンパ腫	2%	1%
膵臓	2%	2%	白血病	0.9%	0.7%

出典:国立がん研究センターがん情報サービス(2011年データにもとづく)

●コンパニオン診断薬開発のひとコマ

① 目的の抗体だけを分離して取り出す

② がん細胞に抗体を加えて染色

③ 顕微鏡で染色性を確認

目的の抗原あり
(染色の部分)

目的の抗原なし

シリーズとして病院や研究機関に提供しています。外資系企業が先行する市場で、コンパニオン診断薬を開発・販売する日本企業は、まだ数社しかありません。

もともとは畜産事業の関わりから得られた牛の血清の販売を皮切りに、バイオ事業に参入。その中で抗体に関する研究に出会い、技術を積み重ねてきました。この技術の蓄積が、コンパニオン診断薬のベースになっています。

細菌やウイルスから体を守るために、人間には免疫システムが備わっています。体内に異物(抗原)が入り込めると、抗体と呼ばれる物質が作られ、異物による毒性を抑えます。

ニチレイバイオサイエンスのコンパニオン診断薬は、この仕組みを応用した免疫染色法で、がんなど特定の抗原に反応する抗体を作って反応させ、組織を染色することで、その反応を顕微鏡で確認できるようにしたのです。

品質管理体制を固めさらなる飛躍を

開発のポイントは、検査の感度と精度を高め、安定した品質の製品を提供し続けることです。そのために研究開発部と技術生産部が相互連携しています。

また医療現場で染色作業を軽減するために、自動染色装置も診断薬とセットで提供しています。

製品の品質を維持するために、国際的な品質マネジメントシステム規格であるISO13485の認証を取得して、医療機器および体外診断用医薬品について、全社的な管理体制を敷いているほか、製造ロットごとに検査を徹底しています。

個別化医療の動きは、世界的にもまだ始まったばかり。新しい医療の発展に貢献すべく、グローバル展開に向けた準備を進めています。

品質管理は「最後の砦」 妥協なしで性能を守り続ける

分子診断薬から、迅速診断薬、機能性素材製品まで、製品の品質管理を担当しています。小ロット多品目生産のため、受入検査から各製造工程の検査までの総数は約1,500件/年、このうち最終の製品検査数は約650件/年行われています。コンパニオン診断薬の検査では、病院の検査室と同じ方法で、実際に免疫組織化学染色を行っています。

品質管理は、いわば「最後の砦」です。開発担当が新製品の研究を重ね、製造担当が量産化を図り、営業担当がお客様にご

提供していく。皆が前へ前へと進んでいなかで、あえてその流れを一度止めて、十分な性能が保たれているか、本当にこのまま進んでいいのかを厳しくチェックします。もし不良品を世の中に出してしまったら、影響の大きさは計りしれませんから。

万が一にも不良品をみつけたときは、すべての流れを止めます。心掛けているのは、単に「ダメだ」と言うのではなく、早期の対応につなげること。各部門とコミュニケーションを取り、何が問題なのか、理由をしっかりと説明して理解してもらうように努めています。最後に「食い止めてくれてありがとう」という言葉をもらったときは、使命を果たせた喜びを感じますね。

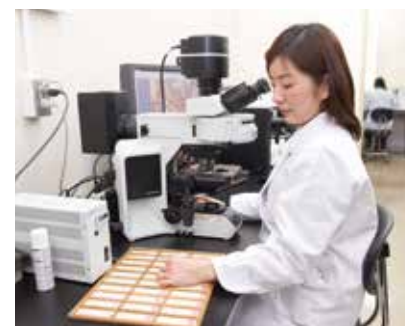
もともと薬学出身なので、分子診断薬には個人的に関心があります。品質管理担当として正しい診断に貢献すると同時に、10年以上にわたる品質管理の経験を活かして、将来的にはまた違う形で製品に関われればと思っています。

voice



開発センター 技術生産部
品質管理グループリーダー
野村 麻貴

薬学部修士課程を修了後、ニチレイに入社。病院、大学、企業への営業を経て、2003年秋、品質管理担当に異動。現在はリーダーとしてチームを束ねている。



持続可能な調達

ニチレイフーズ 冷凍野菜における取り組み

ニチレイフーズは、安全・安心でおいしい冷凍野菜を安定供給するために、現地生産者と品質向上の取り組みを行うとともに、持続可能な調達を目指して、土壌改良にも取り組んでいます。

冷凍野菜の品質管理

ニチレイフーズが中国で調達する冷凍野菜原料は、自社基準をクリアした認定農場で栽培されています。それらの農場は定期的に農場指導員が巡回し、適正に管理されていることを確認しています。特に農薬については、選定、購入、保管、使用までを厳格に管理しています。収穫された原料は、工場入荷後、選別・洗浄・加工・凍結・検品と徹底した品質管理のもと、製品化されます。品質確認として、最終包装前に現地検査機関にて残留農薬検査を、出荷時には生産工場の検査室で

衛生検査を実施しています。さらに、輸入時には、ニチレイ食品安全センターで残留農薬、衛生状態などの検査を実施し、安全性を確保しています。また、製品には管理コードが印字され、このコードをトレースすることで、畑での栽培管理状況から工場での生産状況までを確認できる体制(トレースバックシステム)となっています。

土壌改良への取り組み

栽培管理・農薬管理・トレースバックシステム管理の徹底に加えて、野菜栽培事業のさらなる取り組みとして、中長期的な視点での土壌改良を進めています。

土壌改良によって土質が軟らかくなると、耕作しやすくなるだけでなく、種をまいた後も発芽がそろい、水がたまりにくく、根に良好な生育環境が形成されるため、作物の健全な生長を促します。このような作物は病気にも強いいため、農薬の使用量も抑えることができます。さらに環境にやさしく、おいしい冷凍野菜づくりを目指して、これからも現地生産工場との強い協調のもと、地道な取り組みを続けていきます。



農場耕起の様子



塩あじえだまめ



農場

ニチレイフーズのCSR調達方針

ニチレイフーズは、ニチレイグループ「6つの責任」の考えのもと、取り引きにあたっては、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。また、工場品質監査時に重点項目のチェックを実施するとともに、チェックシートによる工場のセルフチェックも行っています。

- 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、事業活動に関する情報の適時・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。

ニチレイフレッシュ 水産品、畜産品の調達における取り組み

「いのちの森」 マングローブ植樹プロジェクト

「いのちの森プロジェクト」とは、環境への配慮と持続的な素材調達を目指して2006年にスタートした、ニチレイフレッシュの取り組みです。一般にえび養殖は、養殖池の開発のために海辺や水辺の森林を伐採、養殖中も配合飼料や薬剤の投与を行い、池では水中に空気を送るために電気や燃料を大量に消費するなど、自然環境に負荷を与えます。

ニチレイフレッシュは、自然の地形を活用し、環境への負荷が少ない養殖である粗放養殖えびの取り扱いに注力し、その収益の一部を養殖池のあるインドネシア/カリマンタン島のマングローブ植林活動に充てています。また、近年ではマングローブ原生林の土地使用権を買い取り、開発による土地の荒廃や環境悪化を防ぐため、植樹による環境再生とともに原生林の維持と保護に努めています。



えび養殖池

「FAチキン」

ニチレイフレッシュでは、「こだわり畜産素材」のひとつとして、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、「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行っていますが、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。

※FA(Free from Antibiotics)：抗生物質や合成抗菌剤を投与していない



FAチキン

ニチレイグループ生物多様性方針

生物多様性は、生きものが存続していくための基盤であり、未来に引き継いでいかなければならない大切な財産です。私たちの事業は、生物多様性から生み出される多くの恩恵で成り立っていますが、一方でさまざまな影響を与えています。この認識のもと、事業活動による生物多様性への影響を把握し、ステークホルダーの皆様と連携・協働しながら、保全及び持続可能な利用に継続的に取り組んでいきます。

1. 原材料調達においては、お取引先と連携・協働し、持続可能な利用に配慮して生産、漁獲等された素材やその加工品の調達に積極的に努めます。
2. 事業活動に関わる生物資源は、できる限り商品として皆様に提供するとともに、肥料、飼料、エネルギー等への資源循環に心がけ、社会のために最大限活かすよう努めます。
3. 省エネルギー、省資源、3R(Reduce, Reuse, Recycle)、グリーン調達、有害化学物質対策等により持続的な発展が可能な社会づくりを推進し、生物多様性に影響を与える環境負荷の低減に努めます。
4. 自社施設、所有地及びその周辺、原材料調達先の周辺において、生物多様性保全や復元に寄与する活動に努めます。
5. 環境啓発活動、情報発信などを通じて、生物多様性を育む社会づくりに貢献します。

食の安全・信頼

品質保証に関する基本方針

ニチレイグループが提供する食品に係る商品・サービスの品質および安全性を確保することで生活者の健康被害を防止し、グループ全体の品質管理・品質保証水準および顧客満足維持・向上を図ることを目的として、品質保証に関する基本方針を定めています。

1. 食品関連法令等により要求される事項を遵守すること。
2. 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管理・品質保証力を継続的に高めること。
3. 生活者の健康被害を防止するために、食品安全(Food Safety)、食品危機管理(Food Crisis Management)のみならず食品防御(Food Defense)の考え方を取り入れること。

グループの品質保証

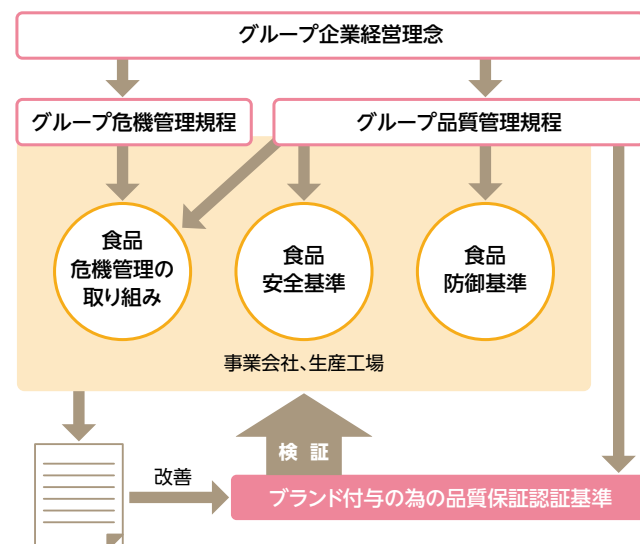
品質管理規程の改正

ニチレイグループでは、グループ企業経営理念にもとづきグループ品質管理規程を制定して、食品衛生上の危害要因と言われている生物的危害、化学的危害、物理的危害の予防活動に重点を置き、食品安全に取り組んできました。

ニチレイグループは食品への意図的な異物混入事件・事故の発生を受け、2014年度にグループ品質管理規程を改正しました。改正のポイントは、「食品安全の取り組みに食品防御や食品危機管理の取り組みを追加した」ことです。

従来、食品安全の取り組みはHACCPシステムの考え方と品質管理マネジメントシステムを融合させた仕組みで運用し

改正されたニチレイグループの品質保証体系



てきましたが、これに意図的な行為から食品を防御する仕組みと健康被害をもたらす事件・事故が発生した際に、迅速に的確な情報を発信する仕組みを付加しました。

これらの仕組みが有効に機能していることを検証するために、ブランド付与のための品質認証のなかで実施する工場審査で各生産工場の評価を行います。不備があれば改善を促し、さらなるレベルアップを目指します。

食品を汚染する危害要因

危害要因	ニチレイグループで設定している原因物質
生物的危害	病原細菌、ウイルス、寄生虫、衛生害虫など
化学的危害	アレルギー物質、自然毒、食品添加物、薬品類など
物理的危害	硬質異物、軟質異物、食品由来不可食部など

ニチレイグループ品質管理規程の三本柱

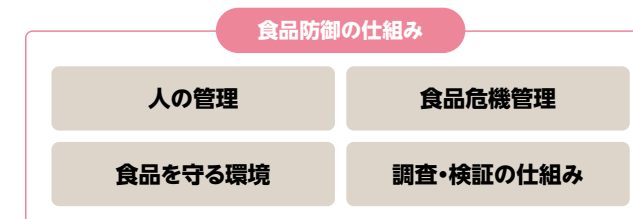
食品安全	ニチレイグループにおける、HACCPシステムの考え方と品質管理マネジメントシステムを融合させた仕組み
食品防御	ニチレイグループでは意図的な異物混入は人が行うものと考えており、その『意図的な行為をする人』の行動を管理・制御する仕組み
食品危機管理	ニチレイグループが提供する食品等で健康被害に直結するような事件・事故が発生した際に、迅速に調査・検証し、適切な手段を用いて適正な情報を発信するための仕組み

食品安全、食品防御の取り組み

食品安全、食品防御の仕組み

ニチレイグループは、『人間による意図的な異物混入』から食品を守ることを目的として、グループ品質管理規程に食品防御の取り組みを追加しました。食品を守るためには『人間の行動を管理する』のが最善の手段と考え、人の管理に重点を置いています。許可された者しか食品を扱うエリアに入場することができないようにしたうえで、『いつ、誰が、どこに居た』のかを特定できるようにしています。

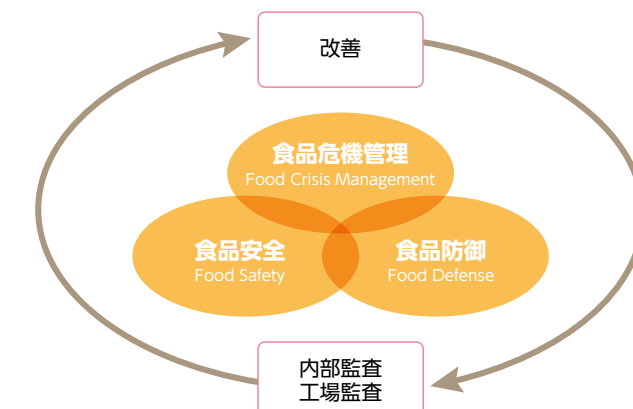
食品防御基準の考え方



商品特性に応じて食品安全と食品防御の仕組みをつくり、意図的な異物混入事件・事故が発生した際に迅速に調査・検証し、適正な情報を発信する仕組みを付加して、三位一体の仕組みとしました。

品質マネジメントシステム内部監査や工場監査でこれらの仕組みが有効に機能していることを検証し、不備があれば改善を促し、さらなるレベルアップを目指します。

ニチレイグループ品質保証の検証サイクル



ニチレイフーズ船橋第二工場の食品防御の取り組み

ニチレイフーズでは、食品防御に関して4つの原則を設けており、船橋第二工場はそのモデルケースとなっています。

第一原則では、ニチレイフーズが最も大事であると考えている「従業員との『信頼関係』をつくる」取り組みをしています。

2008年度より工場ですべて働く方を「新人さん」と呼んで、いち早く職場環境に慣れるように従業員全員で「目配り」「気配り」「心配り」を行い、「新人さんを守ろう」の取り組みを全工場ですべてスタートしました。2009年度からは、従来から取り組んでいた改善活動の名称を「『いいこと』改善活動」と改め、従業員からの提案や改善活動を奨励し、褒賞する活動を始めました。

また、経営層と現場第一線の従業員との対話集会「あぐら」を2011年度より始めました。

「あぐら」とは従業員の階層に関係なく経営層と対話をし、現場の生の意見を吸い上げたり、経営層の考えや意思を伝える活動です。

第二～第四原則では「不審者」をいれない」「攻撃」させない」「証明」できる」を掲げ、主に検証カメラやICタグなどの機器類の設置と運用によって管理しています。



「『いいこと』改善活動」全国大会の様子



あぐら(経営層と従業員との『対話』)

食の安全・信頼

ニチレイフーズの品質保証

品質保証組織体制の強化

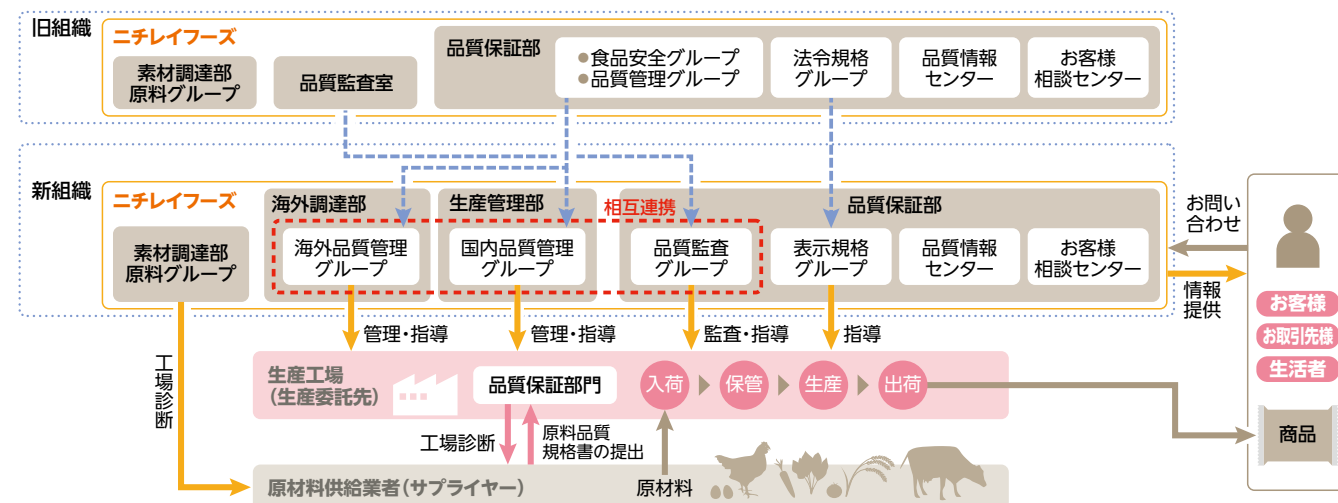
ニチレイフーズでは、2014年度に「品質管理の強化」をより効果的に推進するため、品質保証部の組織を改正しました。

従来、品質保証部に属していた、「食品安全グループ」(主に取引先からの指摘に対応し改善指導を実施)と、「品質管理グループ」(主に生産委託先の品質管理指導を実施)の機能を国内と海外に分け、生産工場の主管部署である

生産管理部に「国内品質管理グループ」を、新設した海外調達部に「海外品質管理グループ」を組織しました。加えて、独立していた「品質監査室」は「品質監査グループ」として品質保証部に移管し、監査機能を一元化しました。

この機能の移管により、上流工程からの管理が可能になり、移管前の「最終的なチェックによる管理モレ防止」から「生産段階での確実な管理」の実現を推進しています。また、品質保証と品質管理の役割を明確にすることにより、品質マネジメントのさらなる強化を図っています。

ニチレイフーズの品質保証体制

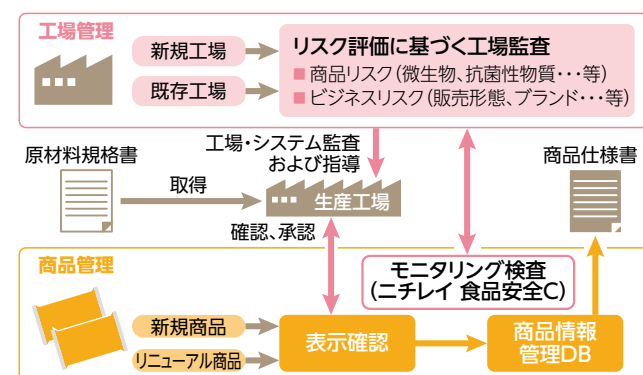


ニチレイフレッシュの品質保証

品質保証体制

ニチレイフレッシュでは、工場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

ニチレイフレッシュの品質保証体制



理的・客観的に評価する「リスク評価」です。

新規工場と取引引きを開始する場合は、リスク評価結果に従い事前監査を実施しています。このほか、既存の工場には年度ごとのリスク評価結果にもとづいて定期監査の年間計画を作成し、食品安全、食品防御の両面から監査・指導を実施しています。

さらに、FAシリーズなどのこだわり素材を取り扱う工場については、加工工場だけでなく生産工程全般(養殖場、飼料工場等)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、新規商品、リニューアル商品は品質保証部による表示確認の後、商品情報とともにデータベースにて管理を行い、各種商品仕様書の作成に活用しています。さらにリスク評価結果にもとづき、定期的な微生物・抗生物質などのモニタリング検査を実施しています。

ニチレイグループのブランド審査制度

ブランド審査制度

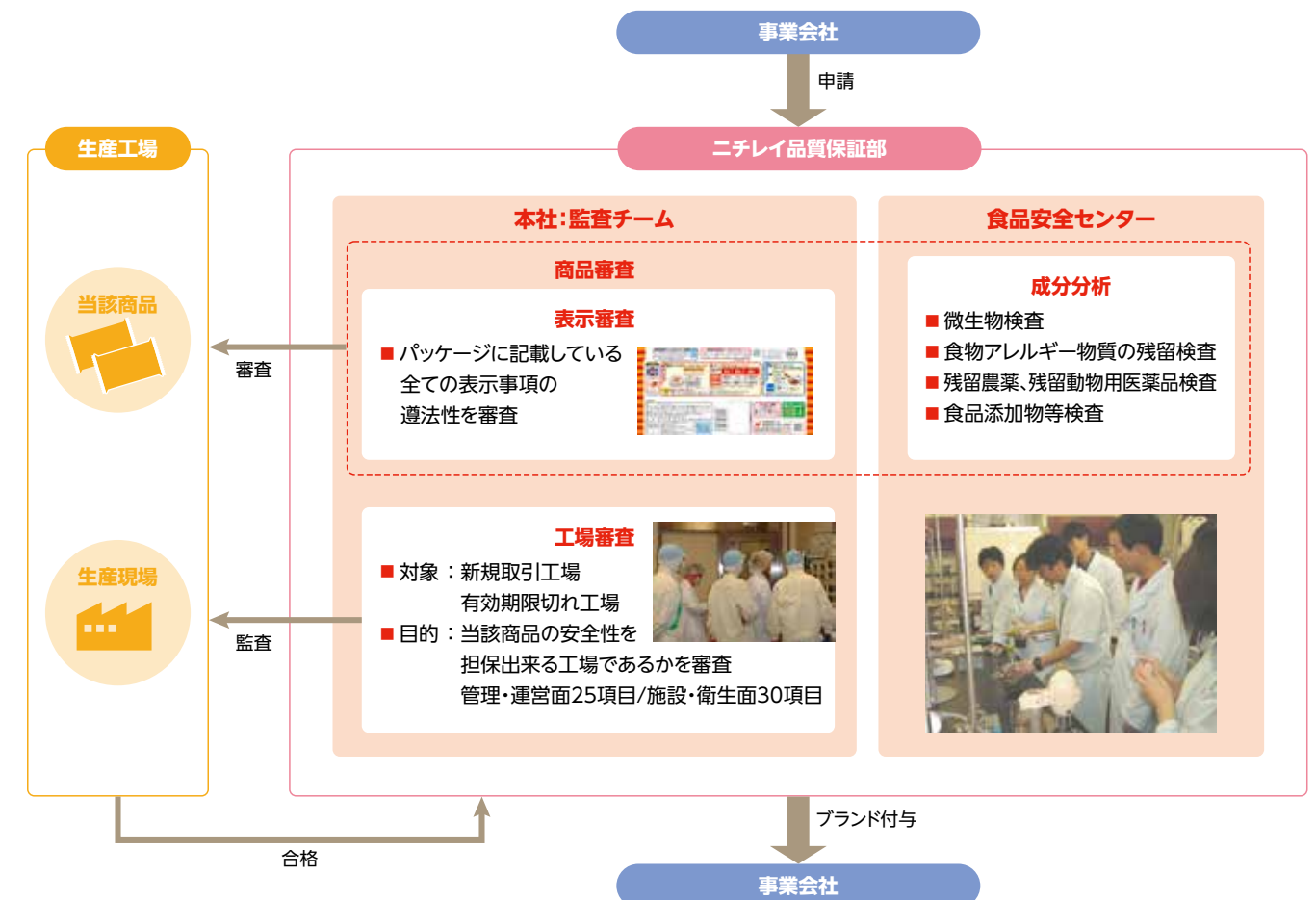
ニチレイグループでは、品質保証に関する基本方針および食品安全・食品防御・品質管理に関する規程・基準などに沿って、各事業会社は業務内容に応じた品質管理・品質保証の活動を行っています。

ニチレイ品質保証部は、お客様からの食品に関する安全性や品質に対する信頼にお応えするためにブランド付与のための品質認証の取り組みとして「ブランド審査制度」を設けています。

この「ブランド審査制度」は、商品審査と工場審査から成り、各事業会社が新たにニチレイブランドを付けた商品の生産を開始する前に実施します。

当該商品自体の安全性を検証するのが商品審査であり、生産現場に足を運んで品質監査を行うのが工場審査です。この2つの審査に合格した商品だけが、ニチレイブランドを付けて販売できる仕組みになっています。

ニチレイブランドが付与されるまで



工場審査の内容

- ▶ 事業会社による事前調査・指導の後、専門教育を受けた工場審査担当者が必ず対象工場におもむいて審査を実施。
- ▶ 審査内容は管理・運営面25項目、施設・衛生面30項目から成り、細分化した150ポイントをチェックする。
- ▶ 管理・運営面、施設・衛生面の両面で合格とならなければニチレイブランドを付けた商品の生産はできない。

工場審査の一例(以下のポイントを調査)

項目	ポイント	評価
アレルギー管理が適正に行われる仕組みがあるか	①当該工場の生産品に含まれているアレルギー情報を原材料規格書や商品仕様書などで検証し、それらを適正に管理する仕組みを構築しているか	5段階
	②人のアレルギー反応やアレルギー管理の必要性について従業員教育が行われているか	

働きがいの向上

ニチレイグループは、ミッション・ステイトメントの実現に向け、CSR活動の基本方針「6つの責任」(P4)のひとつとして「働きがいの向上」を推進しています。

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、従業員の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。

働きがい向上基本方針

○『社員重視の職場づくり』

「顧客満足度(CS)向上と従業員満足度(ES)向上は車の両輪である」との基本理念に基づき、ニチレイグループで働くすべての従業員が自分の職場や仕事に誇りを持ち、上司との信頼関係の下、意欲を持って働き、持てる能力を最大限に発揮できる職場環境を整備する。

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・宗教などに関する差別的な行為を防止し、待遇の機会均等を実現

○『ダイバーシティの推進』

ダイバーシティ(異なる属性(性別、年齢、国籍等)や異なる発想・価値を認め、従来と異なる新しい考え方や価値意識を受け入れるだけの許容力を、企業革新の一つの原動力に変えること)の推進を通じて、労働力(人財)の確保、従業員の働きがい・生きがいの向上、さらには新たな発想や価値の創造の実現を目指す。

従業員に対する各種調査と施策

グループ全体の考え方

ニチレイグループでは「企業の成長は従業員一人ひとりの成長の総和」であるとの考えのもと、第一線の現場で働く従業員のモチベーションの向上と活力ある組織の実現を目指し、「調査の実施→調査結果の分析・フィードバック→課題抽出→打ち手の策定・実行→調査実施(打ち手の検証)」というPDCAサイクルを回しています。

ニチレイフーズ モチベーション調査

ニチレイフーズでは、従業員のモチベーションおよび組織風土を定量的・定性的に把握し、課題を見える化した上で解決していくことを目的として、2007年度より「モチベーション調査」を実施しています。8回目となる2014年度の調査では、従来の「会社」「職場」「上司」「仕事」に関する項目に加え、ニチレイフーズのモットーである「ハミダス(とらわれず、明るく)」の理解度・浸透度を確認する項目を加えました。1,616名の従業員が回答した結果(回答率97.5%)、組織におけるリーダーの重要性、現場における「ハミダス」への実感・実践

不足など、新たな課題が見えてきました。これらの課題に対し、リーダーを対象とした教育研修の実施や生産工場におけるパート社員との対話集会を開催しました。今後も従業員が個々の力を最大限に発揮できるような組織風土づくりと業務改革を推進していきます。

ニチレイフレッシュ 「社長と語ろう会」

ニチレイフレッシュでは、職場コミュニケーションの活性化のために「社長と語ろう会」を2012年度より開催しています。2014年度は8月から10月にかけて全国6ヶ所(31会場)において、全社員を対象に階層別に開催しました。

1回当たりの参加者は少人数による開催で、事前に実施したアンケート調査も参考に、現状の課題や各人の日ごろの意見を中心に、社長と参加者一人ひとりが自由に話し合う場を設け、参加者全員とのコミュニケーションを図りました。

「語ろう会」の総括は社長がレビューし、課題の改善や改革に向けて迅速に取り組んでいます。



「社長と語ろう会」の様子

ニチレイロジグループ 従業員満足度(ES)調査

ニチレイロジグループでは、従業員満足度(ES)向上、「働きがいのある職場づくり」の取り組みとして、2005年度より調査やインタビューを実施し、結果をもとにさまざまな施策を進めてきました。

2014年度は、2013年度に実施した「働きがい・ES調査」の結果をもとに各職場において検討会を実施し、「働きがいのある職場づくり」への取り組み施策の立案、運営施策への反映に加え、個人の具体的な行動目標を策定し、実施することにより全従業員の取り組みにつなげました。また、調査結果から得られた「働きがい実感の高いセンターでの取り組み事例」、「コミュニケーションガイドブック(『STEP!』)の活用事例」等を発信・共有することで、継続的な活動を推進しました。2015年度は「働きがい・ES調査」を実施し、これらの取り組みによる効果を検証・分析することで、さらなる「働きがいのある職場づくり」を推進していきます。

ニチレイバイオサイエンス 従業員総合意識調査

ニチレイバイオサイエンスでは、「働きがいを向上させるためには、会社と従業員双方の意識と行動の改革が必要である」という考えのもと「従業員総合意識調査」を隔年で実施しています。この調査結果をもとにして、経営層と従業員双方向

ダイバーシティの取り組み

グローバル人財戦略

ニチレイフーズは、中期経営計画(2013年度～2015年度)における海外事業戦略にもとづきグローバル人財の採用・育成を進めています。

グローバル人財の採用

ニチレイフーズの新卒採用に関しては、中国・タイ・インドネシア・ベトナムやブラジルからの留学生を採用するとともに、留学経験がある人財や海外志向の強い人財の採用を強化しています。また既に海外で活躍した経験・能力を持つ人財のキャリア採用も進めています。多様な人財が『個』を活かしていくことで、独自の価値ある商品・サービスを創り出し、生活者の課題解決に取り組んでいます。

グローバル人財の育成

国籍は多様化するものの、ニチレイフーズの求めるグロー

の意見交換を促進する機会を増やしたり、従業員同士のコミュニケーションを向上させるための施策や研修を実施することで、各指標は上昇しています。また、2014年度より社内表彰制度も導入しました。今後も「従業員総合意識調査」を活用することで、理念・ビジョン・行動指針などの共有とあわせ、「湧き立つような」職場づくりに取り組んでいきます。



社内表彰の懇親会の様子

ニチレイ 従業員満足度(ES)調査

ニチレイでは働きがいを高める施策の立案において、より具体的な検討ができるように「サイコメトリクス(心理統計学)」の手法を用いて従業員満足度(ES)調査を実施しました。

調査結果の解析により、「満足」「不満」という結果がどのような感情と結びついているのか、またその感情と強い結びつきのある要因は何かを把握する事が可能となり、得られた結果をもとに各部署が主体的に具体的な打ち手を考案し、実行することで働きがいを高めていくこととしています。

また、調査結果は定量的に把握することができるため、数値の変化を経年で追い、打ち手の効果が現われるかについても都度確認し、働きがいのある職場を従業員自らの手で作っていきます。

バル人財像は『国内外で活躍できる人』であり、決して海外だけの要員とは考えていません。この視点にもとづき、ニチレイフーズは、グローバル人財育成プログラムを実施しています。

障がい者雇用

ニチレイグループは、ノーマライゼーションの大きな流れの中で、多様な人財活用の一環として、積極的に障がい者雇用を進めています。

ニチレイ本社、特例子会社*の(株)ニチレイアウラおよびグループ主要8社を加えた10社合計での2014年度障がい者雇用率は2.36%(法定雇用率2.00%)となっています。

ニチレイアウラにおいては、30名の障がい者(知的障がい者28名、精神障がい者2名)を雇用し、グループ各社・各事業所から業務を受託し、清掃、緑地管理、機密書類裁断、郵便物仕分け・発送等の業務を行っています。

※特例子会社：障がい者の雇用の促進及び安定を図るため、事業主が障がい者の雇用に特別の配慮をした子会社を一定要件のもと設立し、厚生労働省の認可を受けた会社。

環境への配慮

ニチレイグループでは、グループ環境方針、グループ生物多様性方針を策定し、3つの重点課題に取り組んでいます。

グループ目標

地球温暖化防止の2015年度目標(2013年度～2015年度)

電力使用量 : 2009年度比 5.5%削減

燃料由来CO₂ : 2009年度比 7.5%削減

* 国内の事業所および所有車両で使用するエネルギー

* 比較可能な期間内継続稼働事業ベース(廃止・新設等による増減は含めない)

持続可能な資源循環の推進

食品工場、物流センターから排出される廃棄物リサイクル率

99%の達成・維持

中期目標と実績

重点課題1：地球温暖化防止

気候変動の影響を大きく受ける“食”に関わる企業グループとして事業所におけるCO₂排出削減に取り組んでいます。

中期目標(2013年度～2015年度)は、2011年の震災以降、火力発電の増加により電力排出係数が大きくなり、電力使用量を削減してもCO₂排出量が減少するとは限らない状況となっています。そのため、ニチレイグループでは、電力使用量そのものと燃料由来CO₂排出量の2つに分けて削減目標を設定しました。

対象は、基準年である2009年度と直接比較が可能な事業所としています。

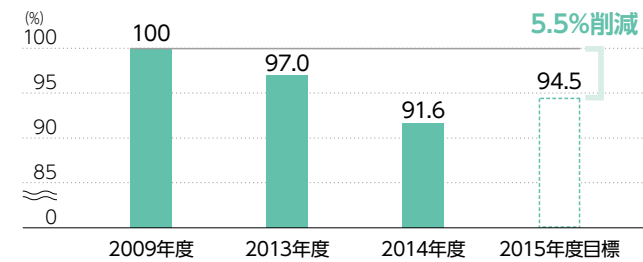
新設事業所については、省エネ設備導入を推進するとともに、事業会社の状況に合わせて個別に目標を掲げています。

2014年度の既存事業所における電力使用量は、各事業所でLED照明の導入推進などの設備更新や機器の効率運転などの運用見直しなどに取り組んだ結果、2013年度比で5.6%、2009年度比で8.4%削減しました。また、2014年度の既存事業所における燃料由来CO₂排出量は、食品工場のボイラー燃料転換などが成果を上げ、2013年度比で2.9%、2009年度比で8.4%削減しました。

2014年度のグループCO₂排出量は、電力排出係数の上昇、事業所の新設などにより2009年度比で25%増加しました。しかしながら、係数を固定して比較した場合は、2%の削減となっています。

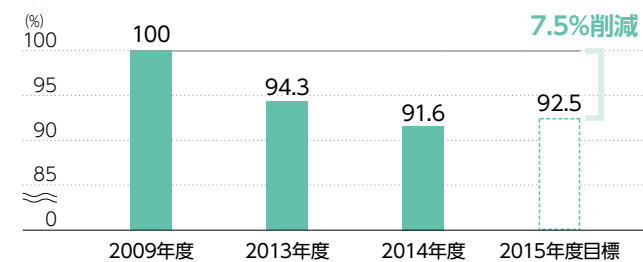
さらに、ニチレイグループではサプライチェーン全体での排出削減に取り組み、社会全体での排出抑制に貢献していきます。

既存事業所電力使用量



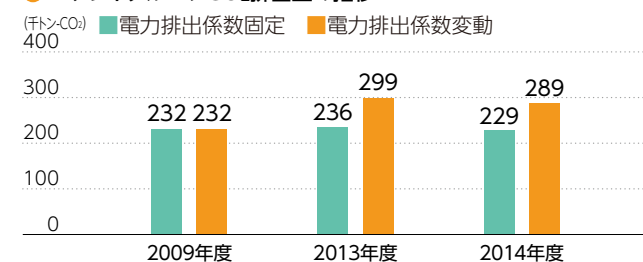
1 2009年度を基準年(100%)としている。
2 新設事業所を含む総電力使用量は、2009年度：446GWh、2013年度：455GWh、2014年度：439GWh

既存事業所燃料由来CO₂排出量



1 2009年度を基準年(100%)としている。
2 新設事業所を含む総排出量は、2009年度：41,390トン*、2013年度：41,090トン*、2014年度：41,350トン
※昨年度報告値を一部修正しています。

ニチレイグループCO₂排出量の推移



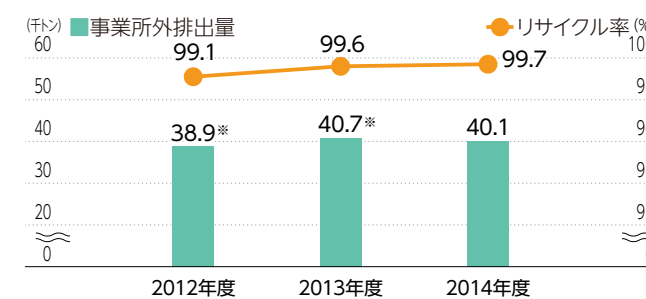
1 電力排出係数固定：CO₂排出量算定のための算出係数を2009年度に固定した場合
2 電力排出係数変動：上記を地球温暖化対策の推進に関する法律にもとづき変動させた場合

重点課題2：持続可能な資源循環の推進

限られた地球上の資源をできるだけ継続的に利用していくため、廃棄物の発生抑制、再利用、再資源化に取り組んでいます。また、“食”に関わる企業グループとして地球からの恵みである生物資源を効率的に無駄なく使うこと、使い切ることができなかったものも飼料や肥料などに再利用し循環させていくことにも注力しています。

各事業会社が、廃棄物の排出量削減およびリサイクル率の

ニチレイグループ事業所外排出量とリサイクル率



※昨年度報告値を一部修正しています。

維持・向上を継続推進し、2014年度の事業所外排出量は40.1千トンとなり、リサイクル率は99.7%となりました。現在、最終処分されている廃棄物には、紙くずなど地域によって事業系一般廃棄物の処理場が単純焼却している場合や、種類や量などによってリサイクル先が見つからない場合などありますが、発生の抑制も含めさらなる削減に取り組んでいきます。

重点課題3：自然との共生

ニチレイグループの事業は、豊かな地球からの恵みによって成り立っており、これは自然界の多様な生態系や生物種などによって維持されています。あらためてその重要性を再認識し、さらに取り組みを強化していくため、2010年度にグループ生物多様性方針を策定しました。今後も、原材料調達における周辺環境や生態系への配慮、食材を余すことなく使い切る、所有地周辺を中心とする自然保護活動、自然の大切さを伝えることなどに取り組んでいきます。

マテリアルバランス

INPUT

原材料 161千トン

原料	145千トン
包装資材	16千トン

エネルギー 4,983千GJ

購入電力	438,673千kWh	LPG	4,487トン
重油	3,314kℓ	ガソリン(社有車)	588kℓ
灯油	189kℓ	軽油(社有車)	1,144kℓ
都市ガス	5,951千m ³	太陽光発電	243千kWh

水 3,781千m³

上水	1,276千m ³
工業用水	638千m ³
地下水(井水)	1,867千m ³

OUTPUT

廃棄物

事業所外排出量	40.1千トン
リサイクル量	40.0千トン
最終処分廃棄物量 ^{*1}	0.1千トン

*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

大気系

CO ₂ ^{*2}	289,396トン-CO ₂
SOx ^{*3}	7トン

*2 地球温暖化対策の推進に関する法律にもとづき算出
*3 測定実施のばい煙発生施設。車両由来含まず

水系

排水	2,295千m ³	排水負荷量	
下水道	1,453千m ³	BOD ^{*4}	52トン
公共水域(河川等)	841千m ³	COD ^{*4}	16トン

*4 排水濃度測定を実施している場合のみ排出量を算出

1 2014年度実績集計対象事業所はWebに掲載しています。
2 四捨五入の影響により合計数字が異なる場合があります。

社会貢献の推進

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めます。

食育活動

出張工場見学

2014年度、ニチレイフーズは新たな出前授業『出張工場見学』を実施しました。コンセプトは、「見る!学ぶ!楽しく!」です。ニチレイフーズの社員が講師となり、小学生を対象に、リアルな動画とパワーポイントを使って、冷凍食品ができるまでの製造工程を分かりやすく紹介しました。実際の工場見学でも見られないような映像や、冷凍食品クイズを盛り込みながら楽しく学べるプログラムです。動画を見る子どもたちの真剣な眼差しと笑顔のあふれる楽しい出前授業となりました。



出張工場見学の様子

妊婦さんとそのご家族をサポート・応援する「ひまわりの会」への支援

ニチレイフーズでは、NPO法人ひまわりの会の活動に賛同し、2007年より支援しています。

ひまわりの会は、内閣府、文部科学省、国土交通省、警察庁、全国知事会、日本医師会、日本看護協会などからの賛同により、全国各自治体の母子保健を担当する方々の協力で創設されました。2006年から、全国47都道府県の各市町村、および保健所において、年間約100万人の新生児とその家族の方々を対象に、妊婦さんと赤ちゃんの交通安全を守る「自動車用マタニティステッカー」の入った冊子の配布を行っています。また、ホームページを通じ、全国の知事をはじめ各界のリーダーの方々からのメッセージの発信を行うとともに、2014年からは、スマートフォン用の「母子健康手帳アプリケーション」を無償で提供しています。

ニチレイフーズでは、マタニティマークの普及活動やデジタル母子手帳の配信などの活動を通して妊婦さんとそのご家族をサポート・応援してきました。2015年度には、食事作りや栄養管理も大変な妊婦さんを応援するため、「冷凍食品を使って手軽にできるレシピ」を開発し、上記「母子健康手帳アプリケーション」内に掲載し応援していきます。



マタニティパスポート

物流に関する教育

社会科見学の受け入れ

ニチレイロジグループでは、周辺地域の小中学生を中心とした社会科見学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

都城物流センターでは、2014年7月14日に都城市立今町小学校の生徒さん23名を対象に、見学会を実施しました。今回の見学会は、同校より「地域の工場・施設の探検」という課外活動の一環として依頼をいただきました。

見学会では、ニチレイグループの事業概要や物流の役割に加えて、南九州地区から多くの農畜産品が全国に発送されていることを説明しました。また、冷蔵倉庫内では、初めて体感する寒さに驚きながらも、濡れタオルを振り回す実験で棒状に凍ったタオルを見て歓声が上がっていました。



社会科見学の様子(都城物流センター)



(株)ニチレイ・ロジスティクス北海道

小樽物流センターでは、2014年7月18日に小樽市立高島小学校の生徒さんを対象に、見学会を実施しました。

見学会では、はじめに物流センターの主な役割について説明しました。続いて冷蔵倉庫内では、冷凍保管されている貨物の見学や、-25℃にもなる環境ではシャボン玉や濡れタオルがどうなるか、実験を交えて説明しました。見学後の質疑応答では、普段はなかなか目にすることのない冷凍貨物について、小学生らしい率直な質問が挙がりました。



社会科見学の様子(小樽物流センター)

環境保護活動

植林活動への取り組み

ニチレイグループでは、地域の植林活動による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、NPO法人などの外部機関とのコミュニケーションを通じて、気づきを得ることが重要と考えています。

2014年度の主な活動

	場所	主催	内容	
東京グリーンシップ・アクション	東京都	東京都	雑木林の下草刈り	ニチレイ
「うるおいの森」活動	東京都	一般社団法人 地域パートナーシップ支援センター	下草刈り	ニチレイ
蔵王のブナと水を守る会 ブナの森づくり	宮城県	NPO法人 蔵王のブナと水を守る会	枝打ちと間伐	ニチレイフーズ 白石工場
お魚殖やす植樹運動	北海道	北海道漁業協同組合連合会 雄武漁業協同組合	植林	ニチレイフレッシュ

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

行動規範

1999年4月に制定した行動規範は、日本国内のみを視野に入れた内容であり、グローバル経営を展開する上で、内容そのものがそぐわなくなってきたことから、2014年4月にニチレイグループ全体のコーポレートガバナンスの強化および法令遵守と倫理的な事業活動のさらなる徹底を図ることを目的として「国内外統一版の行動規範」を制定しました。今回の改定では、国連グローバル・コンパクトの4分野10原則なども参考にして「人権の尊重」を新たに項目立てして第一優先に位置づけています。また、グローバルコンプライアンスの視点で重要と判断される「インサイダー取引の禁止」「反社会的勢力との関与、取引の禁止」なども盛り込みました。

ニチレイグループの行動規範目次（2014年4月改定）

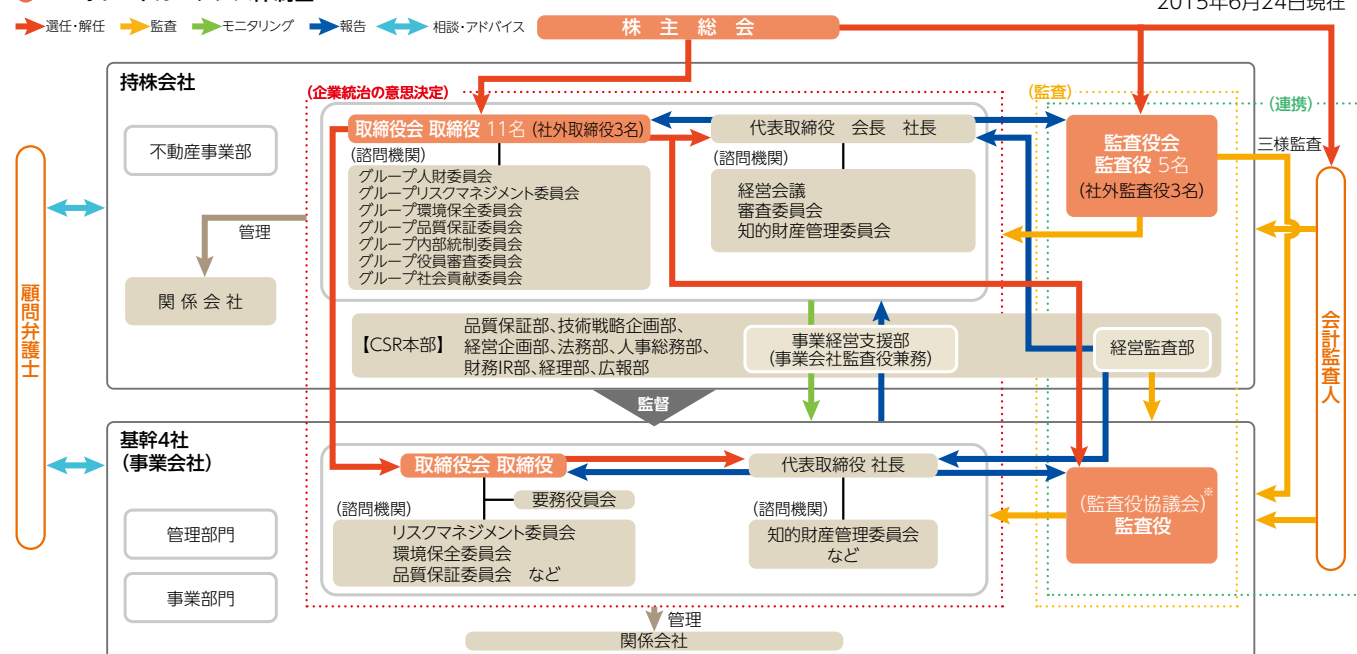
1. 人権の尊重・労働に関する法令の遵守
2. 環境保全への取り組み
3. 法令および社内規程の遵守
4. 会社財産の管理と保全
5. 会社財産の私物化の禁止
6. インサイダー取引の禁止
7. 財務情報の信頼性の確保
8. 情報の管理と利用
9. 会社の利益と相反する個人の行為の禁止
10. 公務員、取引先などとの不当な利益の授受の禁止
11. 反社会的勢力との関与、取引の禁止
12. 行動規範の遵守と報告・相談について

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の組織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、経営進捗状況などを毎月持株会社へ報告するほか、各社に対し経営のサポートも行っています。

加えて、2015年3月に公表された「コーポレートガバナンス・コード原案」や、関連して東京証券取引所が進めている制度整備を踏まえながら、持続的成長に向けた自律的な取り組みを進めています。

○ コーポレートガバナンス体制図



※ 複数の監査役が監査に関する重要な事項についての報告、協議または決定を行う会議体

第三者意見

ニチレイグループ CSRレポート2015を読んで

重要なトップメッセージ

ニチレイグループは環境やCSRの価値を重視して企業活動に取り組んできたことで定評のある企業です。その特徴はトップメッセージに現れており、品質保証による食の安全・信頼、持続可能な事業活動、働きがいの向上について、大変詳しく具体的に説明されています。トップメッセージがCSRレポートにおいて具体的に示されることは非常に重要で、CSR経営を有効に促進する最も重要な指針であると同時に、対外的な企業への信頼性を増します。

持続可能な調達

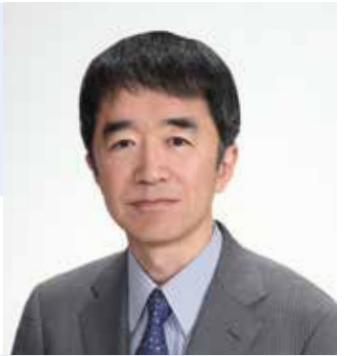
ニチレイグループの数多くのCSR活動の中でも、持続可能な調達の活動は特に注目されます。CSRはサプライチェーンあるいはバリューチェーン全体で実施すべきということが世界的な潮流ですが、ニチレイグループの取り組みはその先端を行くものとして、大変重要です。今後は個別活動の紹介にとどまらず、このような取り組みを、どのような基本方針のもとで体系的に進めていくのかについても、開示して頂きたいと思います。調達段階だけでなく、トップメッセージで示されたように、バリューチェーン全体での活動をまとめるのもひとつの進め方と考えます。

共通価値の創造

今年度の報告書では各事業会社が顧客価値の創造ということを取り組みを紹介されています。それぞれ、

神戸大学大学院
経営学研究科教授

國部 克彦



特徴のある取り組みで素晴らしいと思います。今後は、これらの活動がどのような全体的なコンセプトで進められているのか、について説明があればよりメッセージを明確に伝えることができると思います。さらに、「顧客価値」を追求するだけでなく、何らかの社会的課題を解決して価値が創造されるのであれば、それは「共通価値」としてCSR活動の中心に据えることができると思います。

CSRマネジメントの浸透を

ニチレイグループのCSR活動では、環境、品質保証（食の安全・信頼）、働きがいの向上、社会貢献の推進などについては、基本方針が示され、CSRマネジメントが実施されていると見ることができます。今後は、顧客価値の創造や持続可能な調達についても、そのように体系化されることをお勧めします。このような新しい問題については、マテリアリティ（重要性）の分析を実施され、プライオリティを明確にする必要があるでしょう。マテリアリティ分析を通じた価値創造とCSR経営の関係性の強化は、統合報告フレームワークでも見られるように、今後ますます重視されますので、是非検討して頂きたいと考えます。

第三者意見を受けて

國部様には本年度も貴重なご意見を頂戴し、厚く御礼申し上げます。

当社グループは、6つの責任を軸にCSR活動を進めております。それらの活動のうち、環境、品質保証、働きがいの向上、社会貢献の推進については基本方針が示され、CSRマネジメントが実施されているとの評価をいただき、大きな励みとなりました。またご指摘いただいた、顧客価値の創造や持続可能な調達についての体系化は、既に当社グループ内で開始している取り組みをベースに、今後さらに発展させてゆくことを計画しております。顧客価値を創造することが、ひいては社会的課題を解決する「共通価値」となるよう、ステークホルダーの皆さまと対話を重ねながら、CSR活動の推進に取り組んでまいります。

今後ともご指導賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。



(株)ニチレイ
取締役執行役員
CSR本部副本部長

田口 巧