

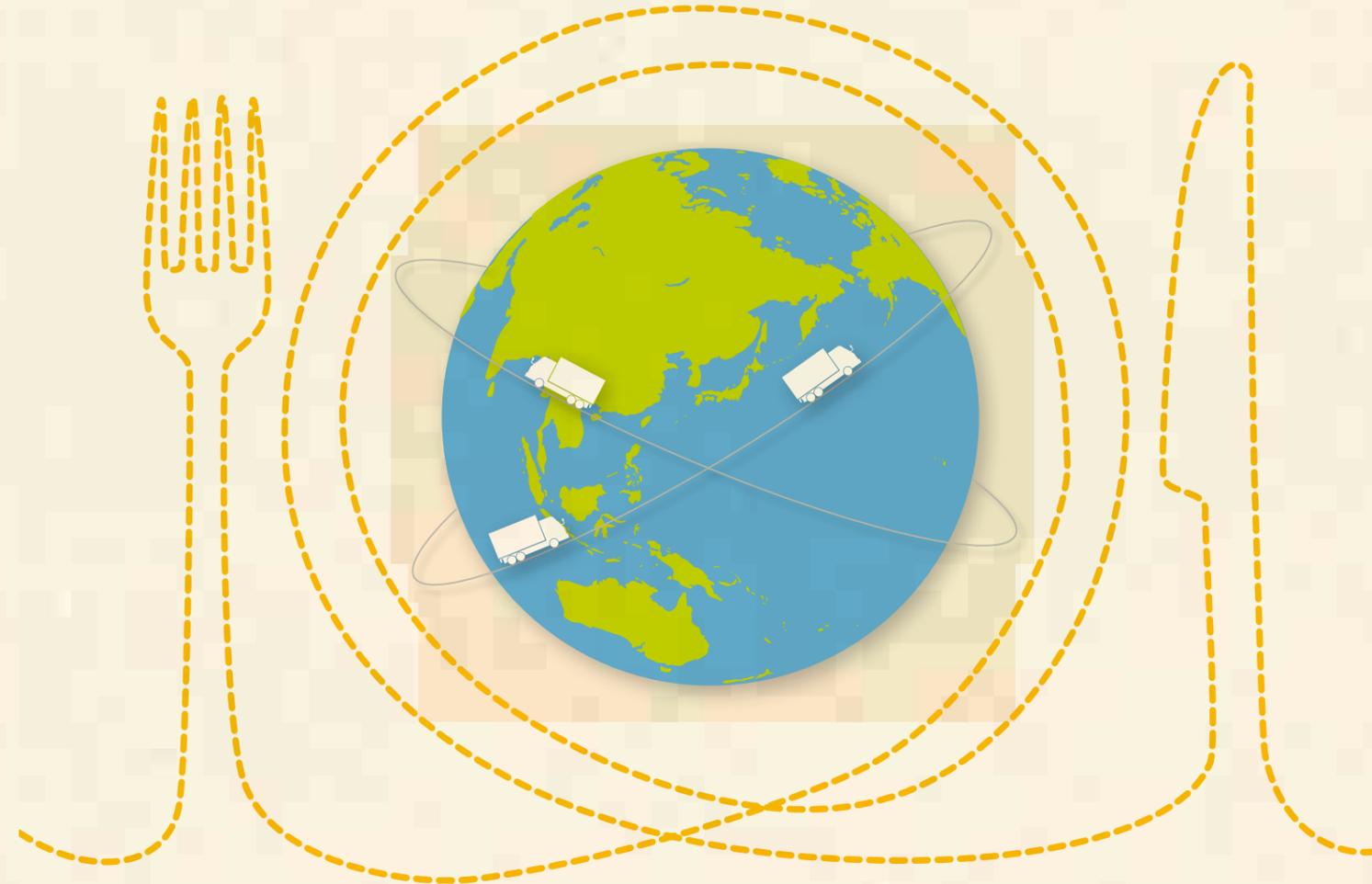
ニチレイグループ CSRLレポート2012 〈ダイジェスト版〉



株式会社ニチレイ

経営企画部
技術戦略企画部(環境チーム)

〒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 03-3248-2120
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(683kWh)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。

NAME _____

株式会社ニチレイ

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。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ています。

本ダイジェスト版はCSR「6つの責任」(→P6参照)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、食の安全・安心について担当者がディスカッションした様子や当社グループの海外事業、また巻末には東日本大震災後の対応も掲載しました。Webサイトでは、よりわかりやすく多くの皆さまにご覧いただくため、トップメッセージの映像を掲載しています。

ニチレイグループCSRレポート2012

URL : <http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/index.html>
本ダイジェスト版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。

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

2011年4月1日～2012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

2012年6月

◆作成部署・お問い合わせ先

株式会社ニチレイ 経営企画部
技術戦略企画部(環境チーム)
TEL 03-3248-2232 FAX 03-3248-2120

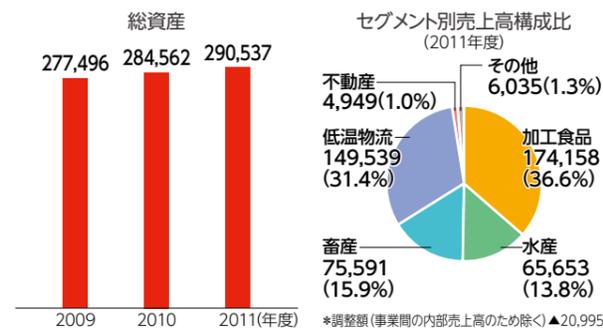
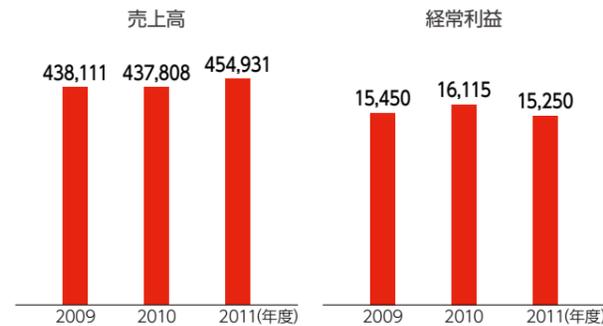
CONTENTS

編集方針/会社概要	2	働きがいの向上	18	社会貢献の推進	26
ニチレイグループの事業概要	3	従業員満足度調査(ES調査)		食育活動	
ニチレイグループの企業経営理念	4	ミッション・ビジョン・行動指針の再制定		物流に関する教育	
トップメッセージ	5	ダイバーシティの取り組み		東日本大震災被災地での支援活動事例	
●特集1		Web 人材の雇用・登用		Web 地域密着活動/寄付活動/収集活動/支援活動	
食に関わる企業の使命とは?	8	環境への配慮	22	東日本大震災後のニチレイグループの対応報告と今後	28
●特集2		2011年度の取り組み状況		マネジメント	30
ニチレイグループの海外事業	12	食品工場におけるCO ₂ 削減		コンプライアンスの徹底	
食の安全・安心	16	物流におけるCO ₂ 削減		業務執行・経営監視	
グループの品質保証		Web 環境マネジメント/環境社内教育/		Web お客様とのコミュニケーション/	
～食品安全センターの取り組み～		オフィスにおけるCO ₂ 削減/		株主の皆様とのコミュニケーション/	
ニチレイフーズの品質保証		ごみの削減・リサイクル/化学物質管理/		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の品質保証		水域・大気への排出抑制/生物多様性		第三者意見	31

会社概要 (資本金および従業員数は2012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 12,082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)



ニチレイグループの事業概要

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・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。

代表取締役社長：村井 利彰 資本金：30,307百万円

株式会社ニチレイフーズ

【加工食品事業】

人々の暮らしを見つめ、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。

代表取締役社長：池田 泰弘 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：早間 元晴 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」を支え続けています。

代表取締役社長：松田 浩
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：中村 隆 資本金：450百万円

化粧品原料：高圧抽出プラセンタエキスによる細かいシワを目立たなくする効果



株式会社ニチレイプロサーヴ

【シェアードサービス事業】

ニチレイグループ各社に共通する人事、総務、法務、財務、経理などのシェアードサービスを提供する会社です。お客様が期待する「プロとしての技術、ノウハウ、専門知識に基づく高品質なサービスをリーズナブルな価格で提供すること」に努めています。



代表取締役社長：大谷 邦夫
資本金：100百万円



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。

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進めます。

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。

トップメッセージ

企業の社会的責任を再認識した1年 『食を守り抜く』この使命を全うしていきます



代表取締役会長

浦野 光人

代表取締役社長

村井 利孝

大災害を乗り越えて

甚大な被害をもたらした東日本大震災の発生から1年3ヶ月が過ぎました。

依然として約3千名の方々が行方不明であり、ご家族にとって心休まる日は今なお訪れておりません。改めて哀悼の意を表しますとともに、被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

東日本大震災ではニチレイグループ各社も被害を受け、特に東北地方では業務停止を余儀なくされた事業所が多数発生しました。しかし、被災した事業所従業員の必死の復旧作業や、全国ニチレイグループの仲間の知恵と汗を結集した支援活動により、物流拠点の立ち上げ、生産工場の稼働再開な

どを早期に実現することができました。

私たちニチレイグループは、食の安定供給という大きな社会的使命を担っています。震災の被災から得た数多くの教訓をもとに、従業員の安全確保を第一義とした上で、防災体制、事業継続計画、被災地支援策などの見直しをさらに推し進めます。

「6つの責任」を守り続ける

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、ニチレイグループのミッション、ビジョンを正しい手段で実現していくことがCSR活動にほかならないと考えています。

当社グループは、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、時代を越えて私たちが守り続けていく皆さまへの約束であり、あらゆる事業活動の基盤となるものです。

私たちの経営は、時代の変化を見極め、社会の要請に真摯に対応しながら、着実に「6つの責任」を果たしていくものだと考えています。

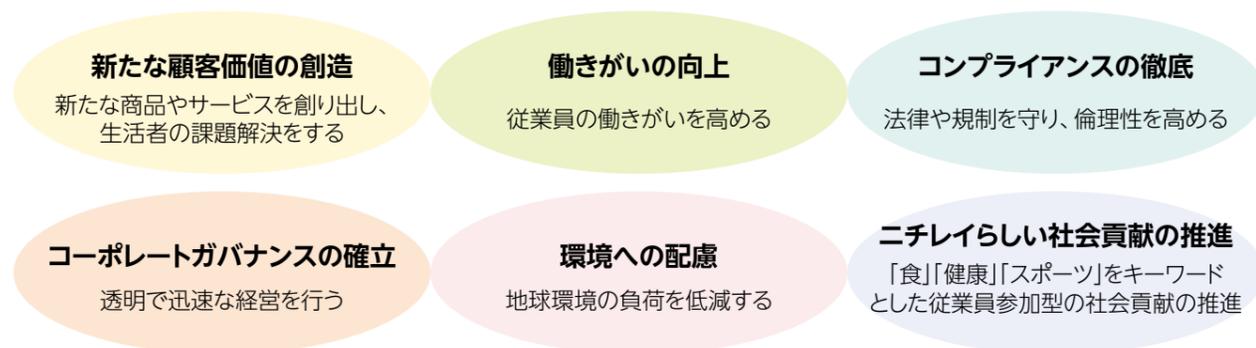
食の安全・安心・安定のために

このたびの東日本大震災と福島第一原子力発電所の事故を受け、食品業界を取りまく環境は非常に厳しいものになっています。生活者の“食”を担う企業として、ニチレイグループが安全管理に万全を期すことは当然の責務です。当社グループでは、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。グループや各事業会社の品質保証委員会が品質マネジメントの視点から商品・サービスを審査し、お客様の声を共有して、品質保証体制の継続的な改善に努めています。

ニチレイフーズでは、これまで品質保証部による生産工場の監査を実施していましたが、2012年度より社長直轄の「品質監査室」を独立した部署として新設し、監査業務を移管しました。これにより社内の品質保証監視機能がさらに強化されます。

また、当社グループの取り組みを皆さまにダイレクトにお伝

● ニチレイグループ6つの責任



えたいと考え、本CSRレポートでは、各事業会社の品質保証担当者や販売担当者が食の安全と信頼について議論した様子を掲載しています。

「食の安全・安心」に加えて、生命の源である食料資源の安定供給も、当然の責任として取り組んでいます。今後も品質管理体制の一層の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いきます。

働きがいの向上はCSの源泉

ニチレイグループは、「顧客満足は従業員満足から始まる」との考えのもと、「働きがいの向上」に力を入れています。従業員が自分の会社や職場に不満を持っている、お客様やステークホルダーの方々に満足させることはできないからです。

そこで、各事業会社ごとに定期的に従業員満足度調査を実施し、その調査結果を活かした「従業員重視の職場づくり」を実践すべく、各社・各事業場の実情に適した改善施策を立案・実行しています。

2011年度はニチレイフーズとニチレイフレッシュで、ミッション・ビジョンの再制定や人事制度の改定を実施。加えてニチレイフーズでは、それらを従業員へ浸透させるため、経営層自ら全国の事業所を巡回しました。また、ニチレイロジグループでは従業員満足度調査の実施方法を、従来のアンケート形式からインタビュー形式に変更しました。具体的な取り組みや現場の生の声を踏まえた「働きがい向上につながる

● 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

おすすめアクション集」を作成したことによって、さらに一歩踏み込んだ「働きがいのある職場づくり」の活動につながっています。

企業の成長とは、従業員一人ひとりの成長の総和であると考えています。従業員が明るく働きがいのある職場で日々努力をし、成長・達成感を味わうことで、さらに働く意欲、働きがいが増していき、その結果が組織力の向上、ひいては企業の成長につながるものと信じています。

「6つの責任」を果たしていくための主役は、第一線のお客様と接している従業員にほかなりません。一人ひとりの従業員が働きがいを感じ、強い使命感を持って仕事に取り組んでこそ、CSR活動の確かな実践、さらなる進化につながるものと考えています。

今、地球環境のためにできること

2011年度は、電力使用規制が実施されるなど、「エネルギーと資源問題」が日本、そしてニチレイグループにとって大きな課題であることが再認識された年でした。

ニチレイグループは、資源・環境保護を経営の重要課題と捉え、「グループ環境方針」「グループ生物多様性方針」を策定し、各事業会社の事業特性に合わせた取り組みを実施しています。特に、気候変動は自然や生物にも大きな影響を与えることから、地球温暖化問題については国内グループ全体のエネルギー起源のCO₂排出総量削減目標を掲げ取り組んでいます。

2011年度は、前年度に比べ生産量が増加したことなども

あり、目標である2009年度比2%削減を達成することはできませんでしたが、夏季の節電や省エネ設備の導入などによる改善は着実に進んでいます。また、家庭での節電を推進するため、従業員向けのキャンペーンも夏季と冬季の節電要請にあわせて実施しました。

2012年度は、原子力発電所の再稼働が困難な状況で電力不足や発電コストの上昇が危惧されるため、従来以上に省エネ、電力の有効活用に積極的に取り組んでいく方針です。

2012年は、国連持続可能な開発会議「リオ+20*」の開催、日本の新たなエネルギー計画の策定などが予定されています。ニチレイグループも国際動向を注視しながら現状の活動を見直し、役割を果たしていければと考えています。

2012年度は、ニチレイグループの中期経営計画“energy 2012”の最終年度を迎えます。「昨日よりも今日、今日よりも明日へ」と成長の意思を強く持ち続け、計画目標の達成に向けて、グループの全従業員が協働し、将来の飛躍を見据えて次なる一歩を踏み出していきます。

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さま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。皆さまの変わらぬご支援、ご鞭撻をお願い申し上げます。

※ リオ+20：「国連持続可能な開発会議」1992年リオデジャネイロで「国連環境開発会議(地球サミット)」が開催され「環境と開発に関するリオ宣言」やリオ宣言を具体化するための行動計画である「アジェンダ21」が採択され、今日に至る地球環境の保護や持続可能な開発の考え方に大きな影響を与えました。リオ+20は、1992年の地球サミットから20周年を迎えるのを機に、同会議のフォローアップのために開催されるものです。

安全・安心を絶対に守り抜く。

調達から生産、販売、物流まで、ニチレイグループでは各事業会社がそれぞれの事業特性に応じた品質保証体制を構築し、安全・安心な商品を皆さまのもとにお届けしています。今回はグループ各社の社員が集まり、品質保証の取り組みについて語り合いました。お客様からの信頼をさらに確かなものにするために、それぞれの現場で、ニチレイグループの社員が日々何を思い、何に取り組んでいるのかをご紹介します。

グループ全体、各事業会社、そして現場の一人ひとりが品質に責任を持つ

田中 ニチレイ品質保証部では、事業会社が販売する商品について、ブランド審査を行っています。品質・衛生面についての工場審査と商品審査を実施し、合格した商品だけをニチレイブランドとして販売することができます。商品審査には具体的に商品表示内容、微生物検査、残留農薬分析、動物用医薬品分析、アレルギー検査などがあります。

また、グループの品質保証に関する施策や方針の企画・立案も、ニチレイ品質保証部の重要な活動のひとつです。グループ品質保証委員会がその内容を審議し、ニチレイ取締役会で承認されると、ニチレイグループの品質保証に関する施策・方針が確定します。ここで確定した施策・方針に従って、グループ各社が品質保証活動を進めていくことになります。

事業会社によって扱う商品・サービスも異なりますから、具体的な取り組みについては、グループ品質管理規程に基づいて、各事業会社はそれぞれの事業特性に合わせた品質管理規程を細かく設定しています。ニチレイ品質保証部でも整合性の確認を行うなど、相互に連携を取ってグループの方針を共有しながら、各社最適な形で品質保証活動を展開しています。

株式会社ニチレイフレッシュ
水産事業本部 えびグループ
チームリーダー
伊藤 豊

株式会社ニチレイフレッシュ
企画管理本部
品質保証グループリーダー代理
奥河 卓司



また、海外に供給ソースの幅を広げていくと、日本ほどインフラが整っていない国や地域から調達するケースもあるため、新規の商品を扱う場合は、さまざまなリスクの分析・評価を行い、必要に応じて私たちが現地に出向いて品質管理体制のチェック・指導を行い、取り扱いの可否を判定しています。

奥河 ニチレイフレッシュは、養鶏事業から、生鮮の畜産物、養殖や天然の水産物、それらの加工品まで極めてバラエティに富んだ種類、加工度の商品を取り扱っているため、お取引先様も多岐にわたっています。

また、海外に供給ソースの幅を広げていくと、日本ほどインフラが整っていない国や地域から調達するケースもあるため、新規の商品を扱う場合は、さまざまなリスクの分析・評価を行い、必要に応じて私たちが現地に出向いて品質管理体制のチェック・指導を行い、取り扱いの可否を判定しています。

養殖水産物・畜産物については、養殖・飼育段階からの

それがあらゆる信頼の源泉



株式会社
ロジスティクス・ネットワーク
品質管理部長
戸田 司郎

株式会社ニチレイフーズ
品質保証部
食品安全グループリーダー
山田 太郎

株式会社ニチレイフーズ
営業本部 広域営業部
第二グループリーダー
相庭 理香子

株式会社ニチレイ
品質保証部
副部長
田中 修一郎

飼育管理、環境整備を基本としていますが、商品によっては信頼できる外部検査機関にて輸出前にも検査を行い、お客様に安心して召し上がっていただける商品をお届けすることに努めています。

伊藤 調達にあたって大切にしているのは、決して人任せにせず、必ず私たちが自ら生産現場に足を踏み入れて、安全・安心を含めた全体の仕組みを確認する「現場主義」であることと、調達先から単に物を買う・仕入れるだけでなく、環境に配慮した持続可能な生産でその地域・生産者が成長していける取り組みが重要と考えています。海外からの調達・品質管理は我々が現場で確認すべき責任があり、ひたすらお客様のために、安全・安心を担保し続けていきます。

自信を持って安全・安心といえる商品をお客様の手元に確実に届けていきたい

山田 ニチレイフーズには、お客様に対する3つのお約束があります。

そのひとつが「品質管理のレベルをさらに高めます」というもの。現在、原料調達から出荷までの一連の仕組みをHACCP*方式に準拠した体制で構築しています。直営工場を中心に培われたノウハウは、協力工場に展開して品質保証体制を強化する

*HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point): 食品製造の際、工程上の危害を起す要因(ハザード: Hazard)を分析し、それを最も効率よく管理できる部分(CCP: 重要管理点)を連続的に管理して安全を確保する食品衛生管理手法。



ほか、新たな人材教育を行ったり、体制の見直しや改善を進めています。

直営を含めたすべての工場は、ニチレイ品質保証部のブランド審査を受ける以外にも、(社)日本冷凍食品協会や取引先である大手流通各社様など、社外の厳しい監査を受ける機会も多くあります。さらに本年度からは、ニチレイフーズ内に社長直轄の独立した監査部門を設置し、さらなる進化を続けています。

このほか、生産工場では、品質保証、労働安全、生産管理などに関する自分たちの取り組みを他の工場に紹介する「いいこと活動」を展開しています。情報を共有し、互いにレベルアップを図っています。

相庭 「世界で最も信頼される食品企業を目指します」というのがニチレイフーズのビジョンです。食品は生命に直結するものですし、特に私たちが扱っている商品は日常的に家庭の食卓に上がるものばかりです。長年かけて築き上げた信頼も、何かあれば一瞬で崩れてしまいます。営業の立場としては、信頼される企業であり続けるには、安全・安心は必須の課題であると日々胸に刻んでお客様と向き合っています。

戸田 これまでのお話にあった安全・安心に徹した原材料や商品の品質を損なうことなく、生活者のお手元に届けるという最後の役割を担うのが、物流になります。

ロジスティクス・ネットワークの品質保証活動の一例として、高級アイスクリームメーカー様との取り組みを紹介します。この商品は、規定温度を超えてしまうと滑らかな食感が損なわれてしまうため、保管時、配送時の厳しい温度管理が要求されます。そこで冷蔵倉庫や配送車両の装備はもちろん、商品の荷さばき室を低温化したり、商品滞留時間や積み込み時間を制限して温度上昇を防ぐなど、取り扱い作業手順まで細かく規定した輸送マニュアルを完備しています。また、乗務員と車両は登録制にして、メーカー様主催のセミナーや社内の安全

講習などを行っています。

さらには、大切な商品をお預かりしていることから、保管や仕分けを行うセンターでの5S、すなわち「整理、整頓、清掃、清潔、躰(習慣)」を徹底しています。事業所内でのチェックのほか、品質管理部でも定期的な監査に加え、必要に応じて店舗での納品状況やセンターでの夜間作業のチェックを行い、ルール通りに運用されているかを確認しています。

田中 昨年の東日本大震災の影響でいえば、最も大きな課題は、放射能汚染に対する社会的な不安といかに向き合っていくかという点です。放射性セシウム137であれば半減期が約30年と言われてしますので、今後も長きにわたって適切に対処していくことが必要でしょう。当社は、昨年5月には放射能の自主検査に関するガイドラインを確立し、11月には検査機器のNaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータを導入し自社での検査体制を構築しました。こうしたことを粛々とやっていくのが品質保証、品質管理の仕事ではないかと思っています。

東日本大震災に直面して 改めて自分たちの使命を痛感

もはや食の安全は当たり前のことで、安全を安心に変えていくこと。さらには、それを信頼に高めていかなければなりません。「この商品は安心だね」というレベルに留まらず、「ニチレイなら信頼できるね」と思っただけの存在になることを目指していきます。

そのためには、これまで以上にお客様に対しての情報提供が非常に重要になるでしょう。お客様の求める情報を丁寧に、的確に提供していくことによって、地道に信頼を構築していくことが大切だろうと思っています。

相庭 震災後の一時期、食品全体が品薄になった中で、今まで冷凍食品を使っていなかった方々が、改めて冷凍食品に関心を向けていただいた面もあります。また、放射性物質への懸念が広がる中、履歴を正確にトレースできる冷凍野菜は、

一定の伸びを続けています。これも震災の影響と言えるかもしれません。

山田 コールドチェーンというエネルギーを必要とする冷凍食品は、震災直後の極限状態では、なかなか機能しない一方、相庭さんが話したように、しばらく経って生活の落ち着きが少し戻ってきたときには、改めて見直されたのも事実です。「こんなに便利なものがあつたのか」というお客様の声もたくさん聞こえてきました。冷凍食品や加工食品を通じた貢献のあり方に、新たな示唆を得たような気がしています。

相庭 当時を振り返ると、営業として何が一番大変だったかといえば、物があっても届けられなかったということです。個人的には、物流網の大切さを改めて感じた経験でした。お客様もさまざまな手段を駆使して対応されていましたが、震災以降、物流の仕組みの再構築に取り組んでいる企業も多いように感じています。

戸田 我々自身、物流の重要性をこれほど肌で感じたことはありません。ロジスティクス・ネットワークも仙台の物流拠点すべてが大きな被害を受け、センター機能が止まってしまいました。しかし、被災地への食品の配送は、全国ネットワークの強みを活かして、いち早く立ち上げることができました。当初は北海道の拠点から青森、秋田、岩手を経由した配送を準備する一方で、関東からは日本海側から福島へ入るルートを見つけて、いち早く納品することができました。

伊藤 震災の影響もさることながら、安全・安心に関するお客様の視線は、年々厳しくなっています。私たちも日々勉強を重ねていかなければなりません。特に震災以降は、放射性物質に関する知識も必要になりました。タイにおいても日本から水産物を輸出する際には検査証明書を求められています。安全・安心を確保するために、日々レベルアップ、パワーアップ、ス

ニチレイグループの総力を結集して これからの私たちにできること

このような使命を達成するためには、厳正な検査体制が必要ですし、そのひとつひとつの安全性について、しっかりと情報提供してゆきたい。

ピードアップしていかなくてはならないことを身に染みて感じています。

奥河 取り扱う商品やサービスは各事業会社で異なりますが、品質管理の原理・原則は同じですし、現状でも品質管理規程等グループ共通の枠組みで進めているところは数多くあります。放射性物質問題の対応事例のように、フードチェーン全体

に影響する問題については、グループとしての相乗効果を最大限に発揮していくことが特に重要だと思います。

山田 ニチレイフレッシュは、ニチレイフーズの原材料調達先のひとつでもあります。ニチレイフレッシュのノウハウを我々の原材料調達に活かしたり、農業や、動物用医薬品管理のあり方などの情報共有もありますし、いろいろな意味で、グループの相乗効果は発揮されているのではないのでしょうか。

戸田 ロジスティクス・ネットワークでは、グループ以外さまざまなお客様の商品を取り扱っていますが、各社のノウハウを積極的に取り入れていくことで、ニチレイグループの物流会社としてより厚い信頼を得られるものと考えています。グループとしての強みを最大限に発揮していければと考えています。

田中 食品流通のグローバル化が、ますます活発化する中で、我々食品メーカーは、国内外を問わず世界各地で調達・製造加工される食品の安全性を確認し、日本や海外の生活者にお届けしていく使命があります。食の安全・安心は世界共通の課題です。

お客様に納得していただける体制を整備し、丁寧な説明を重ねていくことで、心から信頼される企業になっていければと思っています。

お客様に納得していただける体制を整備し、丁寧な説明を重ねていくことで、心から信頼される企業になっていければと思っています。

お客様に納得していただける体制を整備し、丁寧な説明を重ねていくことで、心から信頼される企業になっていければと思っています。



世界に笑顔のあふれる食卓をお届けするために

ニチレイグループの海外事業は1955年にアメリカ領サモアのマグロ基地事業から始まります。以来、当社グループは世界中にネットワークを広げてきました。現在ではさまざまな商品やサービスを欧米、アジアなどのお客様にお届けしています。

当社グループは生活者の皆さまに新鮮で健康な美味しさをお届けし、笑顔のあふれる食卓を創り出していくことが使命であると考えています。

そのためには、食の安全・安心という価値をお届けするのはもちろん、生命の源である食料資源の安定供給や、環境

に配慮した持続可能な事業活動が、当然の責任と考えています。人口の増加、新興国の経済的な発展などにより需要が急激に膨らむ一方、天候不順・干ばつなどによる供給力の低下などから食料の需給バランスが崩れつつあるともいわれています。また食に携わる企業にとって自然の恵みは活動の源であり、この恵みを安定的に受け続けるために、持続可能な取り組みが大切です。

当社グループは世界の人々から信頼される真のグローバル企業として、食の安全・安心・安定を通じ、世界に貢献していきます。

ニチレイフーズ

ベトナムでアセロラの育種研究、栽培指導、品質管理を実施する研究所を設立

アセロラ原料事業をグローバルに展開している(株)ニチレイスーコは、ベトナムのパートナーHiepPhat(ヒップファット)社の創業者である、Lam Dang Trung(ラム・ダン・チュン)氏との共同出資により、アセロラ栽培研究を目的とする「Nichirei-HPC有限責任会社」を2011年8月に設立しました。また2012年3月には政府科学工芸省より研究所ライセンスを取得し、同年5月、研究農園と研究棟が開業しました。

この研究農園の所在地は、ベトナム南部メコンデルタのティエンザン省で、フランス植民地時代の100年ほど前、原産地であるフランス領カリブ諸島からアセロラ原木が導入された地域です。アセロラは約20年前から原料として日

本に輸入されていますが、中長期的な視点から「育種研究」「栽培指導」「品質管理」を目的とする栽培研究所を設立しました。

「育種研究」では、

長期的なテーマとしてブラジル研究農園で培ったノウハウをもとに、ベトナムアセロラの品種改良を行います。

「栽培指導」では中期的なテーマとしてベトナムアセロラの収穫性の向上と安定を図ります。

「品質管理」では日常業務としてニチレイスーコが輸入するアセロラ果汁の原料果実の品質管理機能を担います。

ブラジルにおけるニアグロ社研究農園と同じく、地域社会に溶け込み、収穫量・輸出量の拡大を図りながら、農家の栽培技術向上を支援し、地元農業の振興に貢献する、という企業意思が、現地政府関係者からも大きな歓迎を受けています。



栽培研究所

会社概要

会社名	ニチレイ-HPC有限責任会社 (Nichirei-HPC Company Limited)
所在地	ベトナム社会主義共和国ティエンザン省 ゴコンドン郡ビンギンシャ
設立	2011年8月
資本金	120億ドン≒60万米ドル
従業員数	10名

ニチレイフーズ

中国における良質な農産加工品の安定調達と高付加価値商品の開発

世界人口の増加に伴う需要の高まりや、昨今の世界的な天候不順に起因する農作物の不作により、野菜の安定的な調達が難しくなっています。

ニチレイフーズは、商和興業*と共同で中国において農産物の栽培から携わり生産ノウハウを蓄積し、安全・安心で良質な農産加工品の安定調達と付加価値の高い商品の開発・生産を行う泰安佳裕(たいあんかゆう)食品有限公司を設立しました。

日本にとって中国はアメリカと並び主要な農産物の調達国です。新会社のある泰安市には大規模農場が存在し、農業管理に対する意識レベルが高く、ニチレイフーズが掲げている「食の安全・安定」を実現するため良好な立地です。

将来的には日本への販売にとどまらず、中国や第三国に対する販売を視野に入れて事業展開していきます。

*商和興業：各種野菜品中心の製造・輸出入を営む台湾の有力企業

会社概要

会社名	泰安佳裕(たいあんかゆう)食品有限公司
所在地	中華人民共和国山東省泰安市岱岳区夏張鎮
設立	2011年5月
資本金	4,000千米ドル
生産開始	2012年6月
生産予定品目	ブロッコリー、インゲン、サトイモ、 エダマメ、ミックス野菜等



自営農場

ニチレイフーズ

中国の合併会社で商品開発や調理加工技術を提供

ニチレイフーズは2011年3月に、(株)ジェーシーコムサ、中国の海通食品集团有限公司の3社合併で上海市に日爵海(リージェーハイ)食品貿易(上海)有限公司を設立し中国の外食市場への事業展開を進めています。近年、中国外食市場は外資の主導により発展し続けており、有力チェーンによるシェア拡大が着実に進んでいます。このような環境の中、ニチレイフーズの商品開発力や調理加工技術、ジェーシーコムサの外食産業を幅広く展開している運営面や商品企画、また海通食品の中国における経営ノウハウや円滑な市場参入の実現と、各社の強みを活かした提携は大きな相乗効果を生み出します。中国国内に生産拠点を有

している海通食品とニチレイフーズは今後、加工食品の需要が更に大きく膨らむ中国外食市場に商品供給を行っていきます。

会社概要

会社名	日爵海(リージェーハイ)食品貿易(上海)有限公司
所在地	中華人民共和国上海市松江区新橋鎮
設立	2011年3月
資本金	2,000万円
事業内容	冷凍食品・レトルト食品の企画、販売、輸出入
従業員数	4名

ニチレイフレッシュ

安全・安心で高品質な日本流の商品をベトナムの食卓へ

若く豊富な人口を抱えるベトナムでは、高い経済成長に伴い、良質な動物性たんぱく源が必要とされ、畜肉消費量が年々増加しています。一方、共働き世帯の割合が高く、従来の公設市場から利便性が高い量販店への転換の流れもあることから、より簡便で栄養バランスも良く、温度・品質管理されたチルド加工商品が求められる状況になってきました。

このような需要に応えるため、2010年12月に信州ハム(株)、豊田通商(株)との合併で、SHINSHU NTを設立し、2011年5月から本格的な販売を開始しています。購買力の増した都市部の中間所得層から富裕層に向けた新しいチルド畜産加工品市場を開拓し、安全・安心で、高品質な日本流の商品をベトナムの食卓へ広めたいと考えています。ベトナムと日本は食文化が似ていると言われ、日本がこれまで培ってきた商品の製造技術を活用し、現地畜肉加工メーカーで委託生産した商品を、ベトナム南部ホーチミン市中心に販売しています。ニチレイフレッシュは日本国内での畜産品販売の経験を活かして、販売の支援を担当し、量販店などへの商品・売場提案や生活者の皆さまへの広告・販売促進活動などを行っています。

会社概要

会社名	SHINSHU NT Co., Ltd. (シンシュウ エヌティ カンパニー リミテッド)
所在地	ベトナム社会主義共和国Dong Nai省
設立	2010年12月27日
資本金	6,500百万VND(約30百万円)
事業内容	ハム・ソーセージなどの食肉加工製品製造委託・販売
従業員数	10名

VOICE

(株)ニチレイフレッシュ 海外事業推進グループ
マネジャー 宇津木 邦友

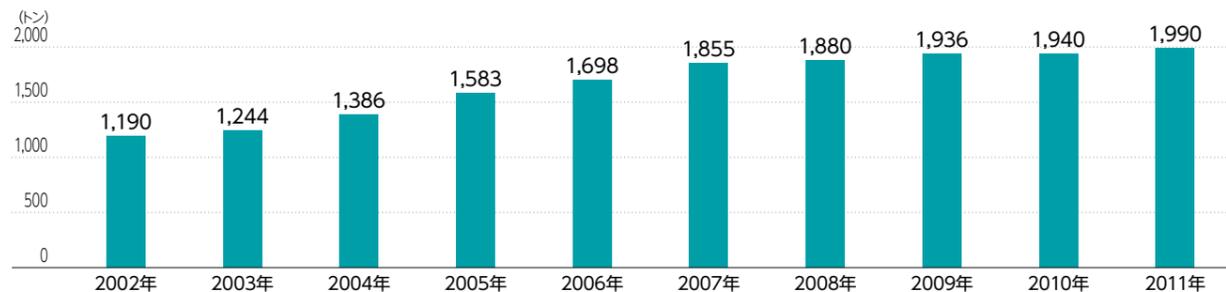


毎月、長い時には3週間以上現地へ出張し、量販店での試食販売や現地営業スタッフへの教育をしています。英語が通じないことが殆どで、直接コミュニケーションができないのが悩みの種です。ただ私が日本語で「いらっしゃいませ」とお客様に話しかけることで、物珍しさもあり足を止めてくれる方が多く、日本人が関わっている商品=高品質というイメージを伝えることができていると思います。これまでにない、より良い商品を紹介できるやりがい、志を持って挑戦しています。現場で触れ合うとベトナムの皆さんは本当に積極的に好奇心に溢れ、あらゆることに貪欲なので、こちらも新鮮な刺激を受け、納得いただけるまで真剣に語り合っています。



(左)陳列された商品
(右)試食販売の様子

●ベトナムの豚肉消費量推移



出典：USDA: PS&D Online October 2011; USBC: International Data Base, October 2006 Livestock and Poultry; World Markets and Trade

ニチレイロジグループ

海外でも選ばれる確かな物流品質と持続可能な物流を提供するために

《欧州の物流事業》

ニチレイロジグループの海外事業は、1988年のオランダ進出から始まり、ニチレイ・ホールディング・オランダB.V.の傘下に、冷蔵倉庫、低温輸送事業を含め6社を保有(2012年2月現在)し、ロッテルダムを中心にそのサービス圏を拡大しています。

欧州域内の物流は、インフラが整備され、トラック輸送が中心となっています。近年、環境配慮への取り組みとしてモーダルシフト(Modal Shift)が推進されています。これは、トラックによる幹線貨物輸送を大量輸送が可能な海運や鉄道へ移行することを言います。

一般的に、コンテナ船がロッテルダム港に入港すると、コンテナヤードでコンテナを一つひとつ船から降ろし、トラックで倉庫へ運びます。

コンテナ船は年々大型化しており、大きい船では40フィート*コンテナを5,000本超積むことができます。トラック輸送では車両5,000台を使用することになり、相当量のCO₂を発生させます。

そこでオランダのヒワ・ロッテルダム・ポート・コールド・ストアーズ社では、CO₂削減のためバージ船を活用しています。バージ船とは、河川を航行できる運搬船です。同社の倉庫は岸壁に隣接しているため、バージ船利用が可能であり、大量のコンテナをコンテナヤードから倉庫まで運び、トラック利用を極限まで少なくしています。バージ船1隻でコンテナ25本を積むことができ、トラック25台で運ぶ場合と比較すると、バージ船1運航当たり約3.5トンのCO₂削減が可能です。

す。現在、ロッテルダム港湾局の専用バージ船2隻にて運営されています。

また、フランスにあるゴドフロア社は70台のトラックと倉庫を保有する会社です。運送部門では、環境への取り組みとしてドライバーへのエコドライブ教習を2011年度より導入しました。また、倉庫部門においては、社会貢献活動として、保管商品で期限切れに近いものを荷主様の了解を得て慈善団体に寄付しています。

※40フィート：12.192m

《中国の物流事業》

上海市で量販店向けの冷蔵倉庫業務と、輸配送業務を実施しています。日系企業のお客様に安心していただける、確かなサービスを提供しています。

上海鮮冷運有限公司は2012年4月に冷蔵庫の増設が完了し、引き続き高品質な物流をお客様に提供し続けると同時に、環境、安全へも配慮しています。

●廃棄物のリサイクル

同社の配送センターでは1個単位の小分け業務を行っています。配送センターから店舗までの物流は何度も同じ箱を使う「通箱」を使用し、段ボールの削減につなげています。また不要物は、段ボール・紙類・ビニール類に分別し、年間約75トンのリサイクルして環境に優しいセンター運営を行っています。

●安全教育推進

ドライバーへの安全教育実施のため、地元警察を招き、定期的に安全教育を実施しています。また、全車輛にGPS(全球測位システム)端末を設置し、走行速度をモニタリングし、事故の削減に努めています。

VOICE

(株)ニチレイロジグループ本社
海外事業推進部 マネジャー 境田 博幸



ニチレイロジグループは、「選ばれつづける仕事。」をブランドスローガンとし、同じスピリットを海外事業所と共有しています。競争が激化する中、物流品質を高品位に維持するだけでなく、環境へ配慮することにより、お客様、そして社会から選ばれつづける仕事を目指しています。



バージ船

食の安全・安心

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2012/food/food_01.html

ホーム > CSRレポート2012 > 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
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。

とともに、製造委託先に対しても遵守させること。

グループの品質保証 ～食品安全センターの取り組み～

● 食品安全センターの役割

ニチレイグループでは、グループ品質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。ニチレイ品質保証部食品安全センターでは、グループの検査・分析部門として、各事業会社の品質保証活動が、適正に機能しているかを検証しています。

また、事業会社が扱う中国産製品の安全性確保のため、中

国山東省にある錦築(煙台)食品研究開発有限公司と連携し、原料や最終製品の検査を実施しています。食品安全センターでは、国際的な試験所認定規格であるISO/IEC17025を取得し、また錦築(煙台)食品研究開発有限公司でもISO/IEC17025に準拠したCNAS(中国版ISO17025)を取得しており、データの信頼性が確保されています。

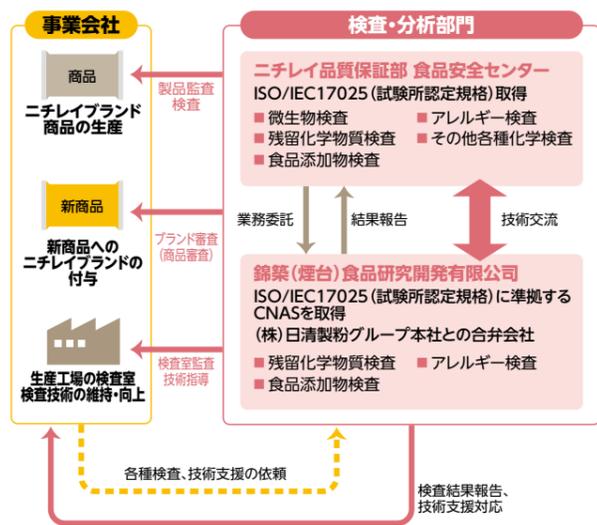
● 安全性確保のための検査体制

食品安全センターでは、冷凍野菜については残留農薬を、水産・畜産品とその加工品については、抗生物質、合成抗菌剤などの動物用医薬品を重点に検査を実施しています。分析結果は食品衛生法に適合しているか判断するのみではなく、たとえ基準値内の微量な検出があったときでも、事業会社にフィードバックすることで、現地での農業管理、投薬管理が適切であったかなどを調査し、原因究明、基準超過の未然防止を図っています。

農業・動物用医薬品などの残留化学物質の検査は、微量成分を探し出すための高度な技術が必要です。中国産製品についても、錦築(煙台)食品研究開発有限公司によって食品安全センターと同等レベルの検査を実施しており、食品安全センターと当社が連携することで、効果的な検査体制が構築されています。

また、2011年は東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射能の食品汚染不安が広がりました。食品安全センターにおいても、ニチレイグループが扱う製品およびその原料を対象にNaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータによるモニタリングを開始しています。

● 検査体制フロー



- ※製品監査検査: 事業会社が取り扱う製品に対して、グループの規格基準に適合しているかチェックします。
- ※ブランド審査: 事業会社が販売しようとする新商品に対して、ニチレイ品質保証部による「ニチレイブランド」付与のための審査です。食品安全センターではアレルギー検査などの商品審査を担当しています。
- ※生産工場の検査室監査: 生産工場の検査室に対して、適切に検査が実施できているか監査を実施しています。

Web ホームページでは、さらに下記の情報を掲載しております

- ▶2011年度の活動と今後の取り組み ▶グループの品質保証 ～食品安全センターの取り組み～: 外部機関を活用した技能試験
- ▶ニチレイフーズの品質保証: お客様への情報提供、品質保証組織体制の強化
- ▶ニチレイフレッシュの品質保証: こだわり素材の品質管理、輸入品の検査体制、生産工場の品質マネジメントシステム

ニチレイフーズの品質保証

● 調達段階での原材料管理 (サプライチェーンマネジメント)

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。この診断に合格した原材料供給業者とのみ取引を行います。

取引開始後も工場診断評価点に応じた指導を行い、改善を継続的に進めています。また、素材調達部と生産工場の品質保証部門が共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います。

原材料は3次原材料まで遡って調査し、配合割合、衛生規格・製造工程などを管理します。原材料供給業者はそれらの内容を記載したニチレイフーズ指定の「原材料規格証明書」を発行します。その後、データベースに保存され、表示の作成やお問い合わせ対応などに活用されます。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。

● 生産段階での品質管理の徹底

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、生産品目ごとに工程管理基準書を中心とした製造仕様書を作成しています。製造工程における具体的な管理項目・条件を定め、それに基づき生産を行っています。また、国内直営工場を中心に展開してきた、主にトレーサビリティ用に自社開発したPAS(Product Assistance System)を一部の海外投資工場にも展開しました。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、製造現場での配合ミス等も防げるようになり、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レビューされます。さらに品質監査室による生産工場定期監査、およびISO認証機関の監査を受けています。

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きさを合理的・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。

● ニチレイフレッシュの品質保証体制

