



キョクヨーグループ 社会・環境報告書

2016 ダイジェスト版



いつも となりに
おいしいキョクヨー

キョクヨーグループの社会的責任

社会の皆様とともに 成長していくために

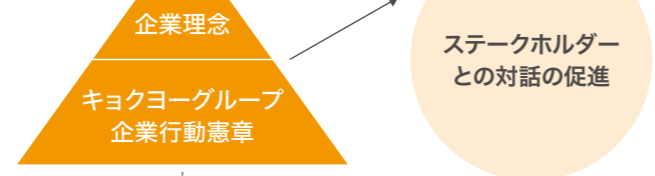
キョクヨーグループの社会的責任とは、企業理念に込められた想いを実践することです。

5つの取り組みテーマを中心とした活動を推進し、ステークホルダーとの対話を促進することを通して、社会の皆様との信頼関係を深め、ともに成長していきたいと思えます。

人間尊重を経営の基本に、
健康で心豊かな生活と食文化に貢献し
社会とともに成長することを目指します。

キョクヨーグループが 取り組んでいる5つのテーマ

- 1.健康で心豊かな生活と食文化への貢献
- 2.安心・安全な商品の安定的な供給
- 3.低炭素社会の実現
- 4.資源循環型社会の実現
- 5.生物多様性の保全



キョクヨーグループは、
経営トップから従業員一人ひとりに至るまで、
企業理念の基に企業行動憲章を遵守し行動します。

- ① 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
- ② 法令を遵守し、公正・透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
- ③ 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
- ④ 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
- ⑤ 働きやすい環境の整備に努めます。
- ⑥ 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。

なぜ重要か？

健康で心豊かな生活と食文化への貢献

世界人口の増加に加え、海外での日本食ブームや健康志向の高まりにより、世界で魚介類の需要が高まっています。一方、日本では、ライフスタイルや世帯構造の変化に伴い、魚食離れが進んでいます。そのため、多様化するお客様のニーズに即した商品を開発することが魚食の普及につながるとキョクヨーは考えます。

焼きさんま大根おろし入り
(ゆず風味)



Fast Fish選定商品には
下のマークが付与されます。



焼きさんま大根おろし入り
(もみじおろし)

安心・安全な商品の安定的な供給

近年、食の安全性に対するお客様や社会の要求はますます高まっており、品質問題の発生は社会や事業収益への影響が甚大です。キョクヨーはこうした認識のもと、バリューチェーン全体で製品の品質向上や安全性の確保に努めることで持続的な成長を図ります。



低炭素社会の実現／資源循環型社会の実現

CO₂排出量の増加を主な要因とする地球温暖化は、海面や水温の上昇、不安定な天候を引き起こすなど、海洋へ与える影響が大きく、海洋資源の安定的な確保を妨げる要因となっています。そのためキョクヨーは、エネルギー・資源の効率的な活用に努めていきます。

生物多様性の保全

乱獲や違法な漁法、操業などによって、世界的に水産資源の確保は年々厳しくなっています。そのため、キョクヨーは「食」という直接生物資源を扱う企業として、将来にわたって事業活動を継続するためには持続可能な海洋資源の利用に努めます。



当社グループでは、水産物の持続的な利用を目指して2006年よりMSC認証に取り組んでいます。2014年からはMSCの養殖版であるASC認証にも取り組み、極洋本社をはじめ、国内3工場、海外3拠点で、流通、加工工程に関わるCoC認証を取得しています。



トップメッセージ



株式会社 極洋
代表取締役会長
多田 久樹

株式会社 極洋
代表取締役社長
今井 賢司

社会におけるキョクヨーグループの役割と責任

**海の恵みを次世代へと受け継いでいくために、
持続可能な漁業の実現に向けて
弛まぬ努力を続けてまいります**

朝食の焼き魚や、お弁当のエビフライ、そして、お寿司など、昔も今も、水産物は日本人の食生活に欠かせない存在です。1937年に漁撈会社としてスタートした当社は、長年にわたって培ってきた水産のプロとしての総合力を生かし、海外から日本の食卓へ、そして日本から海外の食卓へと海の恵みを安定供給し続けることで、消費者の皆様の満足と信頼を積み重ね、水産物を中心とした総合食品企業グループへと成長してまいりました。

近年、世界人口の増加や健康志向を背景とする和食ブームなどにより、世界的に水産物の需要は拡大し、水産資源の保護・管理が国際的に強化される傾向にあります。水産資源を次世代に受け継いでいくことは、水産・食品業界に携わる当社グループにとって重要な社会的責任であると同時に、事業を継続する上での重要課題です。私たちはこれからも、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し社会とともに成長し続けるために、業界団体やステークホルダーと連携を図りながら、持続可能な漁業の実現に向けて取り組んでまいります。

この冊子は、「極洋グループ 社会・環境報告書 2016」を抜粋してコンパクトにまとめたものです。詳しい情報は本誌をご一読頂ければ幸いです。なお、当社ホームページにはPDFを掲載しています。

お問い合わせ先
株式会社極洋
総務部 環境課 環境保全委員会事務局
TEL 03-5545-0715 URL <http://www.kyokuyo.co.jp>



この報告書を作成した際にかかったCO₂ 250kgは、カーボンフリーコンサルティングを通じてオフセットされ、東日本大震災の被災地から創出された国内クレジットを活用し、被災地を支援しています。



新生「塩釜工場」完成！ —「魚の極洋」の基幹工場として—



皆様の期待に応え、 冷凍食品セグメントの基幹工場を 目指します

塩釜新工場は2015年12月に引き渡しを受け、年明けより順次、ラインの稼働を開始しました。従来の業務用調理冷凍食品に加え、新たな成長戦略の柱として2014年度から参入した家庭用(市販用)冷凍食品や、焼き魚、煮魚の生産も行う、まさに「冷凍食品セグメントの基幹工場」を目指しています。

特に力を入れているのは、電子レンジ調理や、解凍してそのまま食べることが出来る衛生的で簡便性のある製品、冷凍で流通し売り場では解凍されチルド温度帯で販売される製品等、工場生産されたそのままの形で消費者の手に渡る製品群です。現在、このような市販用製品の生産量は、総生産の約4割に達しています。

各生産ラインは、海外加工製品とコスト面で肩を並べるべく、大幅な機械化(省人化)を進めているほか、衛生面でも一層留意した造りとなっています。

早期に全ラインを安定稼働させ、皆様のご期待に沿えるよう、全従業員一丸となって頑張っています。今後の極洋食品(株)にご期待ください。



極洋食品株式会社
代表取締役社長 吉富 毅

極洋食品(株)塩釜工場の概要

名称	極洋食品(株)塩釜工場
生産品目	業務用冷凍食品(天ぷら、フライ、グルタン、焼き魚他) 家庭用冷凍食品(お弁当商品、おかず、惣菜商品他)
生産計画	約7,000~9,000t
コンセプト	<ul style="list-style-type: none"> 家庭用冷凍食品や自然解凍冷凍食品など、新カテゴリー商品への対応 グループの調達力を活かし、水産物を中心とした、こだわりの原料を使用した基幹工場 生産効率を高め、マーケットの変化に迅速に対応出来る新技術、最新設備の導入 環境に配慮した設計、品質管理体制の充実による、安心・安全な商品提供 新規雇用の創出による地域経済への貢献



香ばしえび旨フライ



尾付きえびチリセット



さば塩焼き



01 | 研究所・他部署とのリレーションを強化

あらゆる商品製造に対応する 「全員参加型」工場

塩釜工場には、あらゆる形態の商品製造に対応すべく、さまざまな設備などを設置、投入しました。そのため工場内には、併設しているキョクヨーの塩釜研究所の職員はもとより、本社の商品開発部や販売に関わる支社や各事業部、時には原料供給した本社の水産商事部門等から、さまざまな関係者が技術指導や検品に訪れます。常にいずれかのラインで、“試作”や“検証”を従来以上に実施しています。キョクヨーグループの「全員参加型」工場から生まれる製品にご期待ください。



02 | 安心・安全への取り組み

ハード・ソフトの両面から 取り組みを強化

クロスコンタミネーションの防止対応 清浄度区分図



各フロアで清浄度区分ごとに床色を変えています。(※色はイメージ)

コンタミの防止と、クリーンレベルの保持を徹底するために、工場内の清浄度区分を細分化し、従業員の動線にも制約、配慮しています。また、隣接する清浄区分の異なる部屋間の気流についても、各室の給気量と排気量を調節することによって各室の気圧を管理しています。

さらに、最新型の自浄洗浄機能付きフリーザーの採用や、製造工程の見直しなど、ハード・ソフト両面から対策を実施しています。



自浄機能付冷凍機



03 | 環境配慮設備の導入

環境にもやさしい工場を 目指して

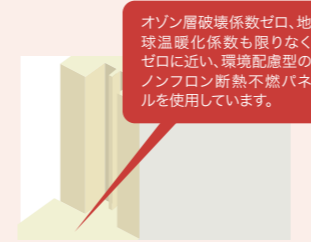
フロン2020年問題に対応した 自然冷媒使用フリーザーを採用

新設した冷凍機には、オゾン層を破壊しないアンモニアでCO₂を冷却する「間接冷却方式」の新鋭機を採用しました。アンモニアの漏洩など、万が一の緊急時でも現場に漏れず、作業員や被冷却物に与えるリスクを最小限に抑える設計になっています。



新設されたノンフロン冷凍機

外壁に環境配慮型の ノンフロン断熱不燃パネルを使用



芯材の発泡工程でHFOを使用

導入された 最適空調システム



04 | 働きやすい職場環境の整備

機械化による作業負担の軽減と 生産性・快適性の向上

「少子高齢化」と向き合う現代日本において、安定した労働力確保は重要課題です。「安心・安全」の強化や、商品の高付加価値化に取り組む新工場ではなおさらです。そのため、設備導入に際しては、重労働などの作業を排除し、「生産効率」だけでなく、「快適性」の向上にも配慮しました。

「フードディフェンス」が重要視される中、キョクヨーでは、「コミュニケーションこそ最大のフードディフェンスである」と考えており、今後も従業員の長所や創造性を尊重し、活気ある職場環境の構築に努めます。



従業員の負担軽減のために導入された設備類



講習会風景



05 | 地域経済への貢献(企業市民として)

地域に深く根差し、 愛される工場を目指して

極洋食品(株)は1948年、塩釜の地でグループ最初の加工工場として、操業を開始しました。キョクヨーグループの新入社員の多くは、この塩釜工場での研修を受けます。そしてキョクヨーの“ものづくり”と“イズム”をこの工場でも学び、各部門に戻っていきます。それゆえキョクヨーで働く従業員にとって、塩釜は想い入れのある特別な地です。

新工場の従業員のみならず、その家族、そしてその向こうにつながる塩釜の皆さんとともに、新工場はこの地に深く根ざすことを目指しています。