



代表取締役社長
多田 久樹

食卓に、海のおいしさと、おどろきを。
キョクヨーグループは
日本が誇る魚食文化を支え続けます。

キョクヨーグループは漁撈会社からスタートし、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きました。

私たちはこれからも、「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。」という企業理念を心に刻み、総合食品会社として、消費者のライフスタイルと多様なニーズにお応えし、安心・安全でおいしい商品をお届けすることにより、社会に貢献し、社会とともに成長してまいります。

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ひます。



極洋グループ 社会・環境報告書 2014 ダイジェスト版

いつも となりに
おいしいキョクヨー



この冊子は、「極洋グループ 社会・環境報告書 2014」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>



この冊子を作成した際にかかったCO₂250kgは、一般社団法人日本カーボンオフセットを通じてオフセットされ、地球温暖化防止に貢献します。

低炭素社会の実現

冷凍機を効率的な設備に更新し、使用電力を削減

2013年度は海洋フーズ(株)と海洋フレッシュ(株)の2社が当社グループに加入し、グループのCO₂総排出量は16,082t-CO₂でした。2社の前年実績も合わせた前年比は198t-CO₂(1.2%)の増加でした。

キョクヨーフーズ(株)ではスパイラルフリーザーの冷凍機をフロンからノンフロンの冷凍機に切り替えました。同社では2009年の工場増設時導入に続き2回目となりました。電力についても4割の削減効果がありました。

また、極洋食品(株)八戸工場では今まで使用していた旧式のアンモニア式冷凍機をアンモニアとCO₂を使用したノンフロンの冷凍機に切り替え、電力削減効果とアンモニア事故の発生抑制に貢献しました。



新たに導入した冷凍機
(キョクヨーフーズ(株))



冷凍保管庫屋上に
設置した冷凍機
(極洋食品(株)八戸工場)

01

生物多様性の保全

「サステナブル・シーフード・ウィーク」に賛同企業として協力しました

世界の水産資源を持続的に有効利用するためにASC(水産養殖管理協議会)を立ち上げたWWF(世界自然保護基金)ジャパンとMSC(海洋管理協議会)日本が共催で一般消費者向けの認知度向上キャンペーン「サステナブル・シーフード・ウィーク」を2014年6月5日から15日まで展開しました。

これに先立ち、メディア向け発表会が開かれ、その講演中にはMSC認証商品の試食も行われ、当社のロシア産塩紅鮭やカナカマも提供されました。



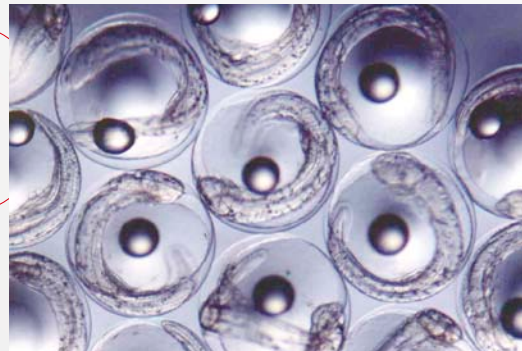
メディア向け
発表会の講演者



試食に出された紅鮭(上段右)とカナカマ(下段右)

クロマグロの完全養殖事業

クロマグロは、天然資源保護の観点から、国際的に漁獲規制が行われています。2012年11月に設立された極洋日配マリン(株)は、クロマグロの完全養殖を目的として、種苗生産、養殖から、加工・販売までを事業としています。



クロマグロの受精卵

持続可能な社会の 実現に向けた キョクヨーグループの 5つの取り組み

健康で心豊かな生活と食文化への貢献

お客様のニーズに 対応した個食タイプの開発

シーマルシェ
“秋の新製品、
家庭用冷凍食品”



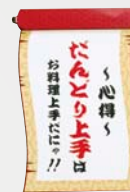
『シーマルシェ』のご紹介

『シーマルシェ』ブランドは、誠実、正直な「魚のコンシェルジュ」として魚のおいしさ、楽しみ方を提案し、消費者の皆様へ「おいしい!」「いいね!」と言っていただける品質を追求します。そこに共感が生まれると信じています。

解凍せずに調理ができ、冷めてもふっくらとした 柔らかな食感を実現



骨なし切身シリーズ「だんどり上手」



骨なし切身シリーズ「だんどり上手」

「だんどり上手」の骨なし切身シリーズは、毎日忙しい調理現場、そして実際に毎日食事をするユーザーの視点で開発しました。極洋の魚のプロとしてのこだわりを活かして、「現場の悩みにメーカーとして如何に協力できるか」をコンセプトにしています。

分かりやすく、手軽に製品を購入いただけるように —公式オンラインショップ「キョクヨーマルシェ」の開設—

当社商品をインターネットから購入できる公式オンラインショップがオープンいたしました。もっともっと海のおいしさをお届けし、健康で健やかな毎日を過ごせるよう、お客様にご満足いただける商品を取り揃えています。

手軽に購入していただけるようになりましたので、「キョクヨーマルシェ」サイトをぜひお試しください。多くの方のご利用をお待ちしています。

<http://www.marche.kyokuyo.co.jp/>

資源循環型社会の実現

食品工場系の食品廃棄物の削減

2013年度に加入した2工場を含めた生産量は前年比8.8%増加しましたが、食品廃棄物排出量は5.8%削減し、食品廃棄物原単位(生産量当たり)も13.3%の減少(向上)となりました。工場により生産内容の変化、原料の形状の変化、自工場内での堆肥化などにより原単位の向上に繋がりました。

また、発生した食品廃棄物はリサイクル業者に委託し、飼料や肥料に再利用をすることにより食品廃棄物リサイクル率は100%を継続しています。



生ゴミ処理機全景(2台あります)

安心・安全な商品の提供

独自のフードディフェンスガイドライン を作成し、管理体制を強化

ここ数年、食品業界では、意図的な食品汚染等の犯罪やテロに対する防止体制の重要性が高まっており、特に生産現場では、フードディフェンス(食品防御)が大きな課題になっています。

当社グループでは独自のフードディフェンスガイドラインを作成し、工場施設、セキュリティ管理はもちろん、労務管理を特に重要なポイントとしています。このガイドラインに基づき工場ごとにフードディフェンスに関する規定を作成し、管理体制の強化を進めています。

04