



水産資源の有効活用で、低炭素社会へ。  
キョクヨーグループは、Fun to Share に賛同しています。



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号  
ホームページ <http://www.kyokuyo.co.jp>

# キョクヨーグループ CSR報告書 2017

本報告書の制作、印刷にあたっては以下のような配慮を行っています。

## ■用紙での配慮



### FSC® 認証紙の使用

「適切に管理された森林からの木材(認証材)」を原料として、FSC®(Forest Stewardship Council、森林管理協議会)から認証を受けた紙を使用しています。



### 間伐に寄与した紙の使用

この印刷物で使用している用紙は、森を元気にするために間伐した木材の有効活用に関与しています。

## ■印刷での配慮



### 水なし印刷

印刷工程において刷版の版材がインキをはじくという特性を利用し、水を使用せずに印刷する「水なし印刷」を採用しています。



### Non-VOC インキの使用

揮発性有機化合物、VOC (Volatile Organic Compounds) を含まない植物油100%のインキを使用しています。

## ■地球温暖化防止に貢献



この報告書を作成した際にかかわったCO<sub>2</sub> 1,686kg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。



いつも となりに  
おいしいキョクヨー

# 目次

## 03 トップメッセージ

### 特集

## 05 キョクヨーグループ 80年の歩み

## 09 キョクヨーグループの社会的責任

## 11 キョクヨーグループの概要

### キョクヨーの重点取り組み

## 13 生物多様性の保全

## 15 健康で心豊かな生活と食文化への貢献

## 17 安心・安全な商品の安定的な供給

## 19 低炭素社会／資源循環型社会の実現

関連するSDGs



### 経営

## 21 信頼される企業であるために



### ステークホルダーとの関わり

## 23 お客様・お取引先とのコミュニケーション



## 25 地域社会とのコミュニケーション



## 26 株主・投資家とのコミュニケーション

## 27 働きやすい職場環境づくり



### キョクヨーの環境活動



## 29 環境経営の強化

## 30 環境目標と実績

## 31 環境会計

### データ編

## 33 人事データ

## 34 環境データ

## 35 会社概要、主な連結財務指標、編集後記

## 36 社会・環境報告書2016のアンケート結果

### ●編集方針

キョクヨーグループは本年、創立80周年を迎えました。それを機に本報告書のタイトルを従来の「社会・環境報告書」から、「CSR報告書」に変更いたしました。

CSR、つまり企業の「社会的責任」とは、企業として自社の利益追求だけでなく、その活動が社会に与える影響に責任を持ち、あらゆるステークホルダーのニーズや期待に対し適切な意思決定を行い、説明責任を果たしていくことであるという考えの下、本書ではさまざまなテーマにおける「基本方針」や取り組みをご報告します。

また、私たちをとりまく国内外の環境は日々変化しています。過去には意識されていなかった問題への取り組みも重要度を増しており、企業も不変ではいられません。私たちも、まず社会の一員として、社会そのものの持続的な発展に貢献する存在でありたいと考えます。

そこで本報告書は、昨年、国連で発効された「SDGs(持続可能な開発目標)」と当社グループの活動を照らし合わせ、自社活動の社会的意義や責任について改めて考えながら編集を行いました。

SDGsで挙げられている17の目標すべてに関与出来る訳ではありませんが、当社グループがいかに社会に寄与し、どのような役割を果たしているか、本書でご確認いただければ幸いです。

### ●対象範囲

原則としてキョクヨーの国内事業所および国内のグループ会社を対象としています。環境活動データについては、トビックスを除き、極洋水産(株)の海上部門および惣右衛門工場、キョクヨーマリン愛媛(株)、極洋フィードワンマリン(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、サポートフーズ(株)、(株)ジョッキ、指宿食品(株)、(株)エイベックス・キョクヨーを除いています。

### ●対象期間

2016年度(2016年4月1日から2017年3月31日まで)の取り組み・成果などを中心に記載しています。

### ●発行年月

2017年9月

### ●参考ガイドライン

GRI「サステナビリティ・レポート・ガイドライン第4版」

### 持続可能な開発目標(SDGs)とは

国際連合は「持続可能な開発目標(SDGs)」を、2016年1月1日正式に発効しました。世界のリーダーが2015年9月の国連サミットで採択した持続可能な開発のための2030アジェンダに盛り込まれた17の目標です。すべての国々に普遍的に適用されるこれら新たな目標に基づき、各国が今後15年間、誰も置き去りにしないことを確保しながら、あらゆる形態の貧困に終止符を打ち、不平等と闘い、気候変動に対処するための取り組みを決めたものです。

SDGsは、貧しい国、豊かな国、中所得国を含むすべての国々に対し、豊かさを追求しながら、地球を守るための行動を求めており、貧困に終止符を打つためには、経済成長を推進する一方で、教育や健康、社会的保護、雇用機会といった幅広い社会的なニーズに取り組みつつ、気候変動対策や環境保護を図る戦略が必要だという認識のうえに成り立っています。

**SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**  
世界を変えるための17の目標

1 貧困をなくそう	2 飢餓をゼロに	3 すべての人に健康と福祉を	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を実現しよう	6 安全な水とトイレを世界中に
7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	8 働きがいも経済成長も	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	10 人や国の不平等をなくそう	11 住み続けられるまちづくりを	12 つくる責任つかう責任
13 気候変動に具体的な対策を	14 海の豊かさを守ろう	15 陸の豊かさを守ろう	16 平和と公正をすべての人に	17 パートナリシップで目標を達成しよう	SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 2030年に向けて世界が合意した「持続可能な開発目標」です

# 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

当社は2017年9月9日に創立80周年を迎えました。これもひとえに、お客様のご愛顧、株主の皆様をはじめとしたステークホルダーの皆様のご支援の賜物と心より御礼申し上げます。当社グループはこれからも、ステークホルダーの皆様から信頼され、期待され続ける企業グループを目指してまいります。

## キョクヨーグループの使命と責任

### 持続可能な水産業の実現に向けて、国際社会と連携し課題解決に取り組みます

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活かし、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的に供給し、消費者の皆様の満足と信頼を積み重ねることで、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、水産物の需要は年々拡大しています。一方で、いわゆるIUU漁業（違法：Illegal、無報告：Unreported、

無規則：Unregulated）と言われる乱獲や気候変動などの影響により、多くの海域で様々な魚種の個体数が激減しています。このような背景から、水産資源の確保が年々厳しくなり、併せて資源の保護・管理が国際的に強化される傾向にあります。こうした問題は、水産・食品業界に携わる当社グループにとっても大きな課題であり、国際社会や業界団体、ステークホルダーと緊密な連携を図りながら課題解決に取り組むべく、2017年4月に持続可能な水産業の実現へ向けたグローバルイニシアチブの「海洋管理のための水産事業」(SeaBOS:Seafood Business for Ocean Stewardship)に参加、署名しました。今後はSeaBOSの10項目の取り組みを通じて社会的使命と責任を果たすとともに、持続可能な水産業の実現に向けて積極的に取り組んでまいります。

### 海洋管理のための水産事業:SeaBOSの宣言10項目

1. 自社の業務における透明性とトレーサビリティを向上させ、既存の業界パートナーシップと協調の上に、情報およびベストプラクティス(最良事例)の共有に取り組む。
2. IUUの漁業の減少と、IUUによる製品と絶滅危惧種がサプライチェーンに入らないようにするために協力して取り組む。
3. 業界、規制機関および市民社会との協働により、漁業や水産養殖の管理および生産性を改善するための科学的根拠に則った活動に取り組む。
4. サプライチェーンにおける現代の奴隷制ともいえる強制労働や身売り労働、児童労働などはいかなる形であろうと、それを排除するために協力して取り組む。
5. 水産養殖における抗生物質の使用を減らすように努める。
6. 水産業におけるプラスチックの使用を減らし、プラスチック汚染を減らすための世界的な取り組みを推進する。
7. 自社の温室効果ガス排出量を削減する。
8. 規制制度の改善を含む予防的健康管理のベストプラクティス(最良事例)を導入することによって、水産養殖の新たな成長を促す。
9. 持続可能な漁業および水産養殖のための新たなアプローチや技術の開発および導入に協力し、投資を行う。
10. 海洋管理における新しいイニシアチブとイノベーションを支援する。

## キョクヨーグループの5つのCSR重要テーマ

### 事業特性や強みを活かして持続可能な開発目標(SDGs)に示された課題の解決に貢献します

経済の発展や様々な技術の進歩により、私たちは便利で快適な暮らしを営むことができるようになりました。しかし一方で、気候変動や生物多様性の損失などの環境問題をはじめ、資源の枯渇や格差の広がりなど、様々な社会的課題が年々深刻化しています。こうした中、2015年9月に開かれた国連総会において、世界全体で持続可能な社会を実現するための2030年を目標としてSDGs(持続可能な開発目標:Sustainable Development Goals)が採択され、企業には目標達成に向けた活動が強く求められています。

当社グループは、キョクヨーグループ企業行動憲章の実践を通じて「健康で心豊かな生活と食文化への貢献」「安心・安全な商品の安定的な供給」「低炭素社会の実現」「資源循環型社会の実現」「生物多様性の保全」の5つの取り組みを重要テーマに掲げCSR活動を推進してきました。

今後は先に述べたSeaBOS10項目の取り組みを通じて持続可能な水産業の実現に向けて積極的に取り組むことはもとより、SDGsを事業戦略やバリューチェーンの中に取り込み、事業特性や強みを活かしながら5つの重要取り組みテーマを深耕することで、社会価値と企業価値の向上を目指してまいります。

## 持続的な成長に向けて

### 従業員一丸で変革に挑み、持続的な成長を目指します

国内外の需給関係の変化や消費の多様化等の経済的な変化に加え、従業員の価値観・仕事に対する考え方なども大きく変化しています。当社グループでは、社会の変化に柔軟な発想で対応することができる従業員の育成や、働きやすく活力ある組織風土の形成を今まで以上に重要な経営上のテーマに掲げています。さらに今後は人事教育制度の見直しを行っていきます。育児、介護、労働時間など社会環境が大きく変わっていく中で、人材の確保と育成は企業にとって重要な課題です。この見直しの一環として、まず新入社員教育を大幅に変更し、時代の趨勢を見据えた教育システムの改善を進めていきます。

2017年度は中期経営計画『バリューアップ・キョクヨー2018』の最終年度となります。『魚に強い総合食品会社として、収益基盤の安定と変化への対応力を高め、新たな価値を創造する企業を目指す』という基本方針のもと、『グローバル戦略』、『シナジー戦略』、『差別化戦略』の3つの事業戦略を柱に、これまで以上にスピード感を持った事業運営を行い目標達成に向けて邁進してまいります。



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



# 健康で心豊かな生活と食文化の発展に貢献してきました

当社は2017年9月9日に創立80周年を迎えました。  
 キョクヨーグループは、これからも健康で心豊かな生活と食文化の発展に貢献していきます。

## 1950年代～

### 社会の出来事

1953 日本初のスーパーマーケットが誕生  
 以後、1950年代後半から同形態の  
 小売店が追随した〈第1次流通革命〉

### キョクヨーの出来事

1937 極洋の前身、  
 「極洋捕鯨」設立



1948 宮城県塩釜市にて  
 缶詰工場を竣工

1957 神奈川県  
 保土ヶ谷にて  
 魚肉ハム・  
 ソーセージを  
 生産開始



1959 静岡県清水市にて  
 農産缶詰等も生産開始

1960 北海道釧路市に  
 水産缶詰工場を新設

1961 インスタントラーメン  
 「デイリーラーメン」を製造、販売

1962 第10大進丸竣工、  
 遠洋トロール  
 事業開始



## 加工食品事業に参入し、 「食」の安定供給に貢献

1953年、日本初のスーパーマーケットが誕生すると、同形態の店舗が国内に台頭していきます。

これにより、流通・販売・消費、すべてにおいて「大量化」し、いわゆる、〈第1次流通革命〉が起きると、食品製造業も「大量生産」、「効率化」が、時代の要求事項になりました。

南氷洋捕鯨と底曳網漁業に従事していた当社グループも、そのような時代背景を受け、1948年の塩釜の缶詰工場を皮切りに、国内各地で製造ラインを稼働させ、加工食品事業への本格参入を果たします。

製品化により、「食」の供給面と、相場を吸収し価格面において「安定」を提供、時代の一端を担いました。



### Column

#### 社章の意味

創立時から使われている「キ旗」マークは、極洋の「キ」を図案化し、赤(あか)蜻蛉(とんぼ)(アカトンボ)をかたどったものであり、両翼を左右に跳ね上げ、極海に雄飛する進取と勇気を表したとされています。



「蜻蛉」は古来、秋の季語として「あきつ」とも呼ばれ、「蜻蛉(あきつ)洲(しま)」および「秋津島」は日本全体を指す呼称であり、優雅なうちにも、日本の国威に比すべく満々たる覇気を秘めている。また、遠洋漁業全盛時代に外国船団からは「ドラゴン・フライ(とんぼ船団)」と呼ばれ、親しまれていたそうです。

### Column

#### 社名の由来

極洋とは、「南極、北極に近い海洋」をあらわす言葉であり、これに「莊子」にある「鷲翼を南溟に張らん(図南鷲翼)」という意気を含めています。これは南の果ての海に向かって大きな鳥が羽ばたいていくことから、大きなことを成し遂げることの喩えの1つとして用いられ、南氷洋捕鯨を企図した当社の壮大な理念を表現しています。

## グローバルな調達力の発揮と 冷凍食品の生産開始で 日本の食文化に貢献

冷凍技術の発展が認知された東京オリンピック以降、国からの「コールドチェーン勧告」が出る気運のなか、キョクヨーグループは自らが持つ冷凍設備とノウハウの積極的な活用を開始します。

それまでの多角化において確立した自社のグローバルな調達以外にも、社外からの用船も実施、世界各地から冷凍水産物のほか、畜肉、果実類など、高度経済成長に沸く日本に様々な食品を輸送し、その食文化への発展に寄与しました。



### ヒット商品秘話

#### 超低温凍結「紅トロ」

1970年代、極洋が生み出したヒット商品に「紅トロ」があります。当時、主にマグロ向けの冷凍技術として開発が進んでいた「超低温凍結」を研究所・漁撈部・営業部が中心となり、北洋ベーリング海で漁獲した紅サケに転用。刺身、寿司などに向けた生食用の市販冷凍商品でした。

当初、既存製品との差別化やサケの生食製品に馴染みが無かったこともあり、販売は苦戦しますが、地道な営業努力が実を結び、1975年、全国紙にて売れ筋の新商品として紹介され、ルートを問わぬヒット商品となりました。



## 1960年代～1970年代前半

### 社会の出来事

- 1962 フリーザー付き冷蔵庫の発売
- 1964 東京オリンピックの開催  
 (選手用の食事に冷凍食品が使用され業務用冷凍食品の発展契機)
- 1965 コールドチェーン勧告が出される  
 (科学技術庁資源調査会(当時)から、健康で豊かな食生活を確保するために生鮮物を中心にした低温流通体系等を整備する必要性が周知された)
- 1968 日本のGNP(国民総生産)が世界2位になる
- 1970 大阪万博博覧会の開催  
 (1969年の第2次資本自由化措置を機に、外食産業が本格的な産業として発展)
- 1972 札幌オリンピックの開催  
 (業務用冷凍食品が大量に用いられたことにより認知度アップ)

### キョクヨーの出来事

- 1959 遠洋マグロ漁船「第7秋津丸」出漁
- 1961 アラスカの秋ガニ船団に参加
- 1962 アフリカ西海岸へ遠洋トロール船出漁
- 1963 アラスカ産スジコの買付事業を開始
- 1964 スペイン領「ラスバルマス出張所」を設置  
 (グループ初の海外拠点)
- 1965 貿易部の設置  
 -高度経済成長と「多角化」期-
- 1967 エビトロール船「第1、2幸丸」が竣工  
 冷蔵運搬船「第7千代田丸」を建造  
 (冷蔵運搬船事業を開始)
- 1970 平塚工場で冷凍食品の生産を開始
- 1971 「株式会社 極洋」へ社名変更  
 秋津冷蔵、極洋商事、Kyokuyo U.S.A.Incを設立

1970年代後半～1980年代後半

社会の出来事

- 1976 冷蔵庫の普及率がほぼ100%に
- 1977 各国が200カイリ漁業専管水域\*の実施  
※200カイリ漁業専管水域：沿岸国が自国の漁業資源を主張して設定した沿岸から200カイリ(約370km)の水域のことで、1970年代後半には各国がその実施を始めました。1977年1月にカナダ、EC(当時)、ノルウェーが、3月に米国、ソ連(当時)が実施しました。日本も同年7月に実施しました。
- 1980 外食産業の市場規模が14兆円に
- 1985 プラザ合意で円高へ
- 1986 男女雇用機会均等法が施行  
冷凍食品の国内消費量が100万トン突破
- 1980年代後半 パブル期に外食産業の市場規模が20兆円に

キョクヨーの出来事

- 1976 国際的な捕鯨頭数の制限が厳しくなり、捕鯨部を廃止
- 1977 米国、ソ連(当時)に続き日本も200カイリ規制を開始。これにより漁撈事業を見直し。漁撈事業を補完するために、貿易・国内商事事業を拡大
- 1979 広島営業所(現 広島支社)の設置。現在に至る国内7支社体制に整う
- 1980 極洋食品を設立
- 1981 極洋食品 塩釜第2工場を設立
- 1984 キョクヨーフーズを設立
- 1987 極洋食品 塩釜工場に製品開発工場を設立



多様化する消費者ニーズへの対応と事業拡大による安定供給への貢献

加工・冷凍食品事業も拡充が進められ、1980年に極洋食品を設立しました。その4年後には、かに風味かまぼこ「オーシャンキング」の輸出に対応すべく、キョクヨーフーズを設立しました。その他、1986年に施行された男女雇用機会均等法が象徴するように、女性の社会進出が進み、ライフスタイルにも変化が見られました。外食産業は成長を続け、お惣菜や加工食品などの中食産業も拡大し続けました。当社は、冷凍食品需要の急激な高まりに対応すべく、1987年に塩釜に製品開発工場を設置し、1991年の塩釜研究所の誕生につながります。



ヒット商品秘話

かに風味かまぼこ「オーシャンキング」

極洋を代表するヒット商品の1つ、「オーシャンキング」ですが、同商品も時代の趨勢に翻弄された生い立ちがあります。

1982年の誕生以来、他社との激しい競争に苦戦を強いられていましたが、ドリップを閉じ込める独自製法の開発成功を機に、健康志向の高まる米国への輸出向け商材として商機を見出します。1984年にキョクヨーフーズ(株)を設立し、量産体制に入った矢先、1985年のプラザ合意で為替が円高誘導され、米国への販売計画を見直さざるを得なくなりました。

以後、幾度となくアレンジを重ね、製販の努力によって、冷凍水産練り製品において確固とした地位を築いています。



食や水産資源にかかわる企業として、社会の課題解決に貢献



キョクヨーグループは、国内冷凍食品の消費拡大に呼応して、事業を拡大していきます。その一方で、2000年代初頭には、国内で「食」あるいは「食品会社」にまつわる不祥事が相次ぎ、企業の透明性とあわせて「安心・安全」への要求が一気に高まりました。それは2001年の改正JAS法の施行や2004年の食品安全基本法の施行でも見てとれます。

キョクヨーグループは、企業統治を一層強化し、生産管理部(当時)内には環境セクションを設置、ISOやMSC等の第三者認証取得にも取り組みを開始しました。

また、水産資源の枯渇がより明白になり始め、「生物多様性」や、その保全、そして「持続可能性」が、当社グループの大命題になりました。

その中でキョクヨーグループは、調達におけるトレーサビリティの確立や、クロマグロの完全養殖などへの取り組みを強化し、持続可能な社会の構築に貢献しようとしています。



MSC認証を取得した商品(かに風味かまぼこ)



「海洋管理のための水産事業:SeaBOS」への署名

2017年4月、当社は「海洋管理のための水産事業:Seafood Business for Ocean Stewardship(略称SeaBOS)」への参加企業として署名しました。

SeaBOSは、世界の大手水産企業がリーダーとなり、世界の海洋や水産業を持続的に開発し、海洋、漁業資源だけでなく、人類全体や地球環境に貢献するために協力して方向性を模索するために集まったもので、2017年6月末現在、当社を含め国内外10社が参加しています。このSeaBOSは、SDGsへの貢献、特に14番目の目標である「海洋資源の持続的な開発と利用」に貢献することも目的としています。(詳細はP14を参照ください。)



署名する多田会長



キョクヨーグループは、これからも社会とともに歩み、持続的な成長を目指します

1990年代～2010年代

社会の出来事

- 1996 冷凍食品の国内消費量が200万トン突破
- 2001 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律」(通称、改正JAS法)が施行
- 2004 食品安全基本法が施行
- 2015 食品表示法が施行  
国連で「持続的な開発目標:Sustainable Development Goals(SDGs)」が採択

キョクヨーの出来事

- 1991 塩釜研究所の設置
- 1995 極洋食品 塩釜第2工場HACCP導入
- 1997 海外巻き網事業、カツオ・マグロの売買および加工事業を目的に極洋水産を設立
- 2002 本社、東京支社から、環境ISO14001認証を取得
- 2004 ISO14001の認証取得範囲を、関係会社を含めたグループ取得に拡大
- 2005 タイに冷凍寿司など、水産加工品の製造販売を目的とした合併会社K&U Enterprise Co.,Ltdを設立
- 2006 アラスカ産の鮭においてMSC認証を取得
- 2007 マグロの養殖、加工および販売を目的にキョクヨーマリンファームを設立
- 2012 クロマグロの完全養殖を目指し極洋日配マリン(現・極洋フィードワンマリン)を設立
- 2014 フードディフェンスガイドラインを作成
- 2017 「海洋管理のための水産事業:Seafood Business for Ocean Stewardship(SeaBOS)」へ参加

# 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CSR重要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ます。

**企業理念**

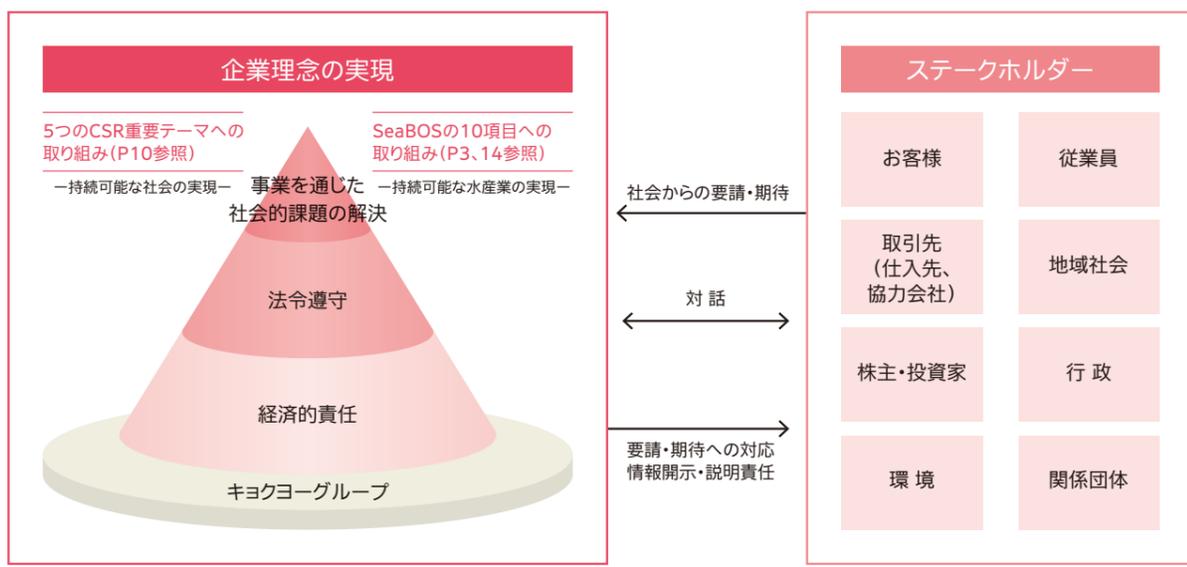
人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し  
社会とともに成長することを目指します。

**キョクヨーグループ 企業行動憲章**

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。

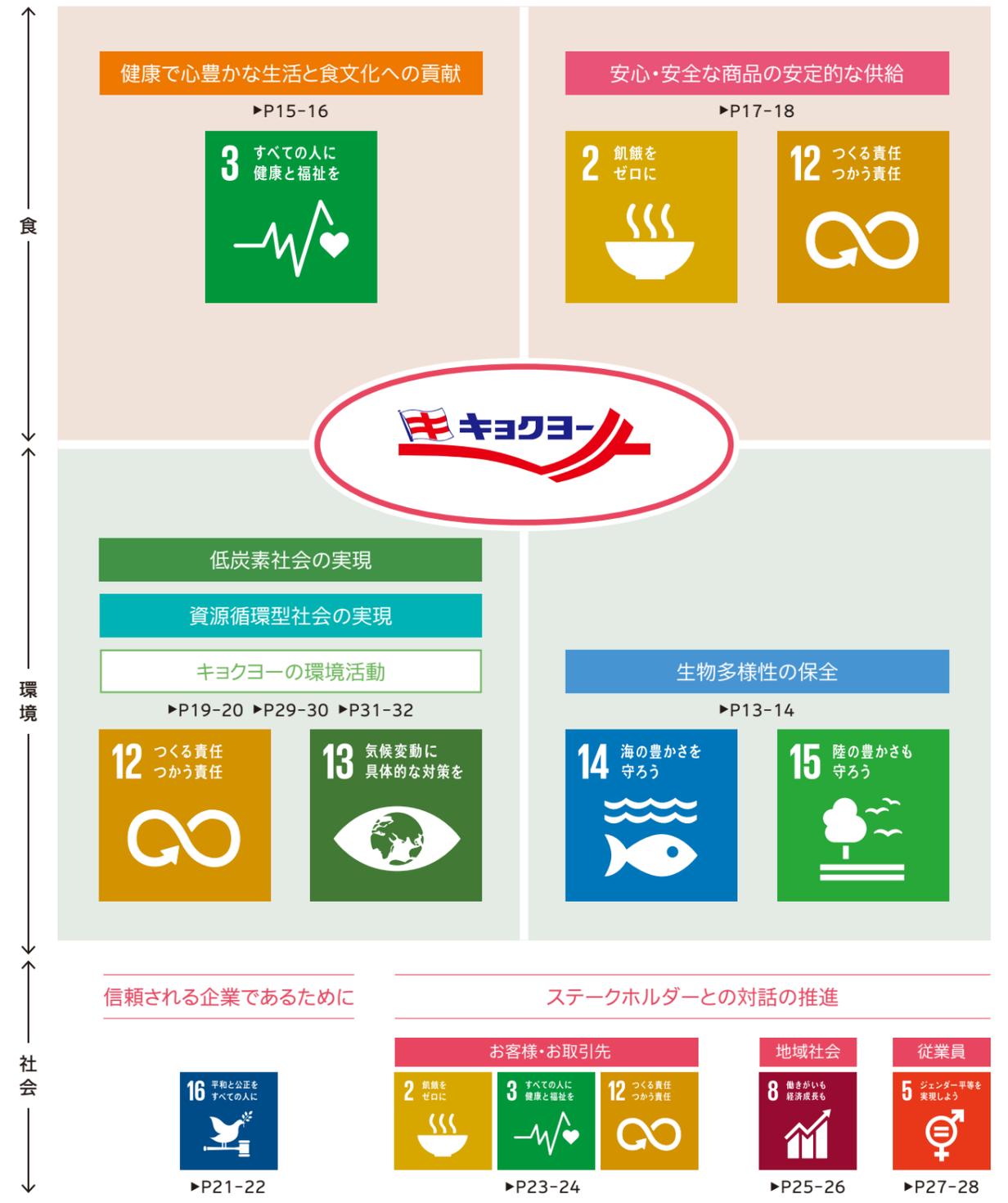
- ① 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
- ② 法令を遵守し、公正、透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
- ③ 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
- ④ 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
- ⑤ 働きやすい環境の整備に努めます。
- ⑥ 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。

キョクヨーグループのCSR概念図



## キョクヨーグループの5つのCSR重要テーマとSDGsとの関係性

当社グループでは、**健康で心豊かな生活と食文化への貢献** **安心・安全な商品の安定的な供給** **低炭素社会の実現**  
**資源循環型社会の実現** **生物多様性の保全** の5つの取り組みを重要テーマに掲げ、CSR活動を推進しています。  
また、2030年に向けて世界的な優先課題やあるべき姿を明らかにしている「持続可能な開発目標 (SDGs)」に、当社グループの  
重点テーマに関連する取り組みを通じて貢献することを目指しています。



# いつも となりに おいしい キョクヨー

世界の海からご家庭の食卓まで 一満足と安心をお届けします

量販店、コンビニをはじめ、レストランや事業所給食など、キョクヨーの製品は日常生活のあらゆるところで食されています。

**キョクヨーグループ** [主な事業内容]  
水産物の輸出入・国内買い付け販売、加工食品および冷凍食品の製造販売



## 漁撈・養殖

世界の海から水産資源を  
漁獲・調達・養殖

### 鯉・鮪事業

- 国内、海外から原料調達
- 国内、海外での加工および製品販売
- 海外まき網船:カツオの漁獲
- 養殖:クロマグロ



## 販売・物流サービス

食品の鮮度を守る  
確かな卸売り・物流

- 国内、海外のお得意先へ販売
- 国内拠点:札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡ほか
- 海外拠点: KYOKUYO AMERICA CORPORATION (シアトル・ロサンゼルス、ニューヨーク)  
青島極洋貿易有限公司(青島)  
KYOKUYO EUROPE B.V.(アムステルダム)  
KYOKUYO(THAILAND) CO.,LTD.(バンコク)



### 物流サービス事業

- 国内冷蔵庫による冷凍製品保管
- 国内冷蔵庫:4拠点 キョクヨー秋津冷蔵(株)  
(大阪・東京2カ所・福岡)

## 水産商事

水産資源の  
調達・加工・販売

### 水産商事事業

- 国内、海外から加工用原料および製品調達
- 国内、海外での加工および製品販売
- 鮭、鱈、エビ、カニ、魚卵、北洋魚、南方魚、すり身、タコ、イカなど



## 加工食品

水産物を中心とした  
加工・販売

### 冷凍食品事業

- 国内、海外から加工用原料調達
- 国内、海外での生産および製品販売
- 水産冷凍食品:寿司種、刺身、切身、煮魚など
- 調理冷凍食品:フライ、すり身製品、カツ、デザート、冷凍野菜など
- 家庭用冷凍食品:フライ、焼き魚など

### 常温食品事業

- 国内、海外での生産および製品販売
- 水産・農畜産缶詰、レトルト食品、健康食品、カタログ販売など



## 2016 TOPICS

### 新しい経営体制がスタート

第93回定時株主総会での決定を経て、多田久樹会長、今井賢司社長による新体制が発足いたしました。

### 極洋水産(株) 惣右衛門工場を設立

需要が拡大するネギトロ製品を原料の調達から生産、販売まで一貫して行う、冷凍ネギトロに特化して機械化した工場を原料集積地の焼津地区に設立いたしました。

### インテグレート・システム(株)がISOのグループ認証に加入

キョクヨーグループの情報システム部門を統括するインテグレート・システム(株)が2016年11月に外部審査を受審。翌12月に加入を認められました。

### 指宿食品(株)が対米HACCPを取得

鹿児島県の指宿食品(株)がカツオ・マグロのロイン加工およびタタキ加工についての対米HACCPの認証を取得いたしました。

### 日本カヌー連盟への協賛を発表

創立80周年を迎えるに際して、これまでも親しみの深かった公益社団法人日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして、日本代表選手をはじめ同連盟の活動を応援、サポートしていくことを決定いたしました。

### 「海洋管理のための水産事業: SeaBOS」への署名

2017年4月、当社は「海洋管理のための水産事業: Seafood Business for Ocean Stewardship (略称SeaBOS)」への参加企業として署名しました。(関連記事▶P8、14)

2016年度

2017年度

2016  
4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

2017  
1月

2月

3月

4月

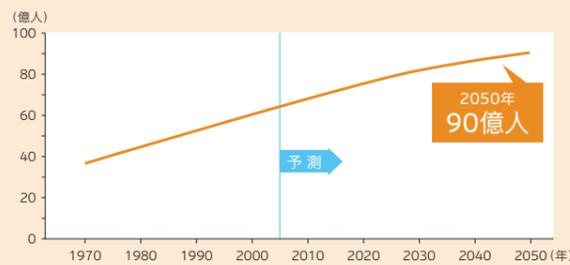


# 持続可能な漁業や養殖の実現に向けて取り組んでいます

## なぜ重要か？

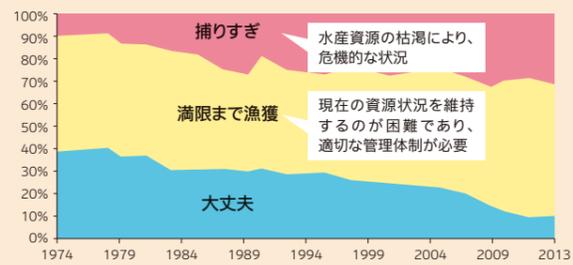
乱獲や違法な漁法、操業などにより、世界的に水産資源の確保は年々厳しくなっていることから、水産資源の持続的利用についての関心が世界的に高まっています。生態系への配慮や資源に対する過剰な漁獲の防止など水産資源を適切に保全し、有効利用するための漁業の在り方が求められています。キョクヨーは水産資源を扱う企業として、持続可能かつ効率的な海洋資源の利用に努めます。

世界人口の推移



出所:United Nations, "World Population Prospects 2004 Revision"

世界の水産資源の動向



出所:Food and Agriculture Organization of the United Nations「THE STATE OF WORLD FISHERIES AND AQUACULTURE 2016」P39

## 責任ある水産物供給に向けて MSC、ASC CoC 認証を取得

世界の水産資源は魚介類の獲り過ぎである乱獲により、その資源量の約3割が、そして日本の近海の場合、約5割が危機的な状態であると報告されています。

世界では、IUU漁業\*が横行しており、背景には飢餓、貧困、暴力、現代版奴隷制度、政治的無秩序、行き過ぎたナショナリズムなど、さまざまな要因があります。

しかしながら、世界の人口は2050年には90億人に達するとの予測もあり、水産業は貴重なたんぱく質を人類全体に将来にわたって持続的に供給していく責任があり、限りある資源をいかに有効に利用しつつ、漁業者達もまた、適正な利益を得て安定した経営を健全に持続していくことが必要です。

当社グループでは持続的な水産業を認証する制度MSC、ASCのCoC(加工・流通業者に対する)認証に早くから取り組み、その認証範囲を広げてきました。

現在、国内ではグループ工場3カ所(極洋食品(株)塩釜

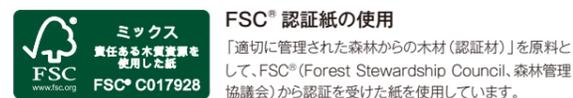
工場、同八戸工場、キョクヨーフーズ(株))と、協力工場1カ所が当社グループの認証範囲となり、海外現地法人3カ所(KYOKUYO AMERICA CORPORATION、青島極洋貿易有限公司、KYOKUYO EUROPE B.V.)、海外協力工場6カ所が独自に認証を取得しています。

\*IUU漁業とは、違法:Illegal、無報告:Unreported、無規制:Unregulatedの漁業を指します。

## FSC認証マークの使用について

キョクヨーグループでは、多くの印刷物を作成しています。2008年以降は大半の発刊物がFSC認証対応となり、冊子の裏面にFSC認証マークが記載されています。

### 本報告書の裏面に記載されているFSC認証マーク



## キョクヨーグループは2017年11月、完全養殖マグロ「本鮪の極 つなぐTUNAGU」を出荷し、近い将来ASC認証取得を目指します

クロマグロ養殖は、大きく分けて蓄養養殖と完全養殖の2つに分類されます。蓄養養殖は、成魚、あるいは未成魚を生きたまま漁獲し、一定期間生簀(いけす)で飼育し成長させ、出荷時期や、身質、相場を調整しながら出荷します。

一方、完全養殖は漁獲した個体を飼育し、その個体から採卵し、孵化させ、その仔魚を親になるまで育て、さらに採卵、孵化、成長のサイクルを繰り返して、3世代にわたって飼育をした魚を出荷する手法を指します。資源の枯渇問題改善や生態系への負荷を最小限に抑えながら、マーケットのニーズに応じていく手法だと考えています。

当社グループでは2007年から蓄養養殖を開始し、2012年には極洋フィードワンマリン(株)(設立当時 極洋日配マリン(株))を設立し、完全養殖に向けて準備をしてきました。念願の完全養殖マグロ「本鮪の極 つなぐTUNAGU」の市場出荷は、いよいよ2017年11月に始まります。完全養殖では、初夏から始まる夜間の採卵、孵化、仔魚の生育などを3世代にわたって継続するという長期間にわたる多くの苦勞を経ての出荷です。

もちろん完全養殖にも、餌の持続性の問題や増肉係数、今後

### 種苗による養殖システム



必要になるであろう新しい種苗の定期的な投入など、解決すべき課題は多くあります。当社グループは、持続可能なマグロ養殖の実現に向けた国内ステークホルダーによる検討会に当初から参加し、テクニカルな情報提供や養殖現場の視察受け入れなど、積極的に協力しています。国際的な認証制度であるASC認証に対しては、マグロ養殖に関わるASC基準作成プログラムが開始されるよう、検討会を通じて働きかけています。これが完成すれば、客観性をもって、世界に向けて持続的な完全養殖であることが証明できる手法となります。2020年のオリンピック、パラリンピック東京大会で当社のマグロが供給できるようになることも目標の一つですが、我々はさらにその先、海外への完全養殖マグロ輸出を視野に努力していきます。

### 5つの「つなぐTUNAGU」



※「本鮪の極」は(株)極洋の登録商標です。「本鮪の極 つなぐ」は商標登録申請中です。

## TOPICS

### 「海洋管理のための水産事業:SeaBOS」への署名

2017年4月18日、スウェーデン大使館でヴィクトリア\*皇太子主催の夕食会が開かれました。当社からは多田会長が出席し、「海洋管理のための水産事業:Seafood Business for Ocean Stewardship(略称SeaBOS)」への参加企業となることに署名しました。

SeaBOSは世界の大手水産企業がリーダーとなり、世界の海洋や水産業を持続的に開発し、海洋、漁業資源だけでなく、人類全体や地球環境に貢献するために協力して方向性を模索するために集まったものです。現在は当社を含め、国内外10社が参加しています。

5月14~16日にストックホルムの王立科学アカデミーで開かれた第2回会議では、第1回会議で採択されたSeaBOSの宣言10項目のうち「透明性とトレーサビリティの向上」「IUU漁業の削減」「漁業および水産管理の改善」「現代の奴隷制度を廃止する」の4項目が優先事項として進めることで合意されました。(関連記事▶P8)



握手する多田会長とヴィクトリア皇太子

\*ヴィクトリア皇太子は、国連が提唱する「持続的な開発目標:Sustainable Development Goals(略称SDGs)」のグローバル大使に任命されており、アドボケイト(積極的主唱者)の一人となっています。また、殿下は特に海洋資源に関心が高く、このSeaBOSはSDGsへの貢献、特に14番目の目標である「海洋資源の持続的な開発と利用」に貢献することも目的としています。



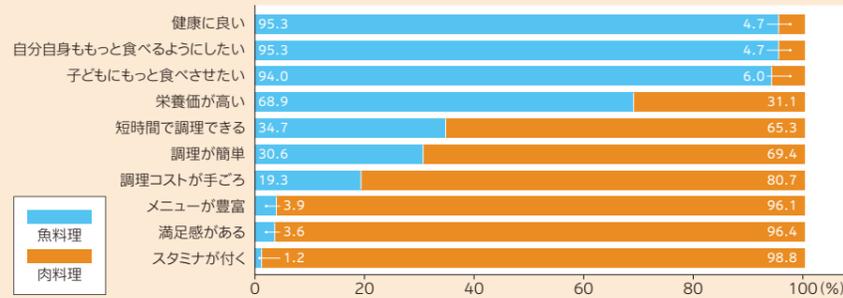
# 海のおいしさと、おどろきをもっと食卓に届けるために

「だんどり〜にゃ」について  
 「だんどり〜にゃ」は、骨の除去など下処理が不要で、だんどりよく調理できる業務用の加工品「だんどり上手」シリーズのキャラクターです。  
 ※「だんどり上手」および「だんどり〜にゃ」は(株)極洋の登録商標です。

## なぜ重要か？

世界の食用水産物消費量は増加する一方で、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。しかし、魚介類はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった重要な栄養素が高く、食事のなかでバランスよく摂取することが大切です。キョクヨーは、消費者のニーズに対応した商品の開発などを通して、魚食の普及に努めることで健康的な食文化へ貢献していきます。

### 肉料理と魚料理のイメージ



出所：大日本水産会「平成23年度水産物消費嗜好動向調査」

消費者は、魚料理に対して「健康に良い」「栄養価が高い」というイメージを持ち、「もっと食べるようにしたい」と答える人が多い一方、調理の手間の削減やメニューの豊富さがあると良いという要望を持っています。

## 市場環境の変化を見据えた商品開発

社会環境の変化のキーワードとして「少子高齢化」や「労働力不足」が挙げられます。また、量販店の他にも、コンビニ、通販、宅配などの存在感が増し、消費者の購買チャネルも多様化しています。変化するカテゴリーごとの市場規模も勘案しつつ、商品開発部は、5年後10年後と先も見据え、調達、製販、物流、各部署と連携した商品開発に努めています。

市販商品では、レンジで温めるだけで食べられる「焼き魚」を発売しています。「食べたいときに好きな分だけ」「時間をかけずに」といった消費者のニーズに応えるため、1個入りの個食パック、電子レンジで温めるだけで焼きたてのおいしさが味わえるなど、手軽においしく食べられる工夫もしています。

今後も消費者のライフスタイルに考慮した形態で商品を提供できるよう商品開発に努めていきます。



さけの塩焼き

## 日本の魚食ファンを増やすために

当社は「魚を得意とした総合食品メーカー」として、「魚食普及」を目的とした水産庁主導のFast Fish(ファストフィッシュ)活動に賛同しエントリーしている他、「日本さかな検定」\*（主催：一般社団法人 日本さかな検定協会）への特別協賛など、日本の伝統である魚食文化の復活・継承につながるキャンペーンやプロモーション、冷凍食品の優れた特性や安全性を広くアピールするイベントなどに参加しています。

この一環として、2017年度の新入社員30名が研修の課題として、6月25日に「第8回日本さかな検定」を受験しました。検定の狙いは、日本の魚食普及への理解を深め、魚食文化の魅力を再発見してもらうことです。今回の受験で学んだ魚食文化に対する知識を今後の営業活動等にも活かしていきます。



\*「日本さかな検定(愛称:ととけん)」は、四季折々の旬が楽しめる多様な魚介類とそれらを巡る匠の技や多彩な文化への興味・関心を広く喚起し、魚食の普及に少しでも役立ちたいとの趣旨で誕生したものです。

## 高齢者・要介護者向け商品の開発

2017年1月25・26日に東京ビッグサイトで開催された「メディアケアフーズ展2017」に今年も出展しました。現在、高齢者食・要介護食市場は潜在市場規模2.9兆円といわれており、高齢者数の増加および施設入所者数の増加に伴い、急速に拡大しています。一方、調理現場では、人手不足が深刻化しており、調理の簡便さが求められています。

展示会では、当社が調理の簡便化のため開発した「だんどり上手」の新カテゴリーである「煮魚シリーズ」「えびシリーズ」、

塩釜工場の含気パック焼き魚を中心にPRし、召し上がっていただきました。特に、塩釜工場の焼き魚はふっくらした食感と香ばしい風味が好評で、まるで焼きたてのような味わいであると評価していただきました。

高齢者食・介護食市場は、今後も拡大が見込まれる市場であり、当社はこれからもお客様の声を活かした商品づくりに努め、より多くの方においしさで元気を届けられるよう取り組んでいきます。



当社展示ブース

## TOPICS

### 産学、産官連携共同研究

塩釜研究所では、当社の製品や製造技術に対するさまざまな改良、あるいは基礎技術の研究開発などを行っています。また、ここ数年、社外の大学や、研究機関との産学、あるいは産官連携での共同研究や開発なども手掛け、徐々にではありますがその成果も期待できる段階になっています。

当社は水産を中心とした食品会社ですから、水産や、食品関係の機関が連携相手先の中心となりますが、そこだけにこだわらず、大学の工学部などとの連携も進めています。当研究所も、水産、食品関係の大学、大学院出身者が中心なので、工学系など、異分野のエキスパートの方たちと取り組むことで新しい発想や意見、疑問点などを得ることができ、製品や、製造工程の見直しなど、違った視点の改善、改良などに役立てることが出来ます。

株式会社 極洋  
 塩釜研究所 技術管理課 課長 川端 康之亮

## ステークホルダーメッセージ

### 塩釜研究所との共同研究について

宮城大学では、キョクヨーの塩釜研究所と共同研究に取り組んでいます。現在の課題は魚介類の脱塩や味付けの時間の短縮に関するものです。これらにかかる時間を短縮する技術の開発は、機械や保存スペースの回転率を上げることができるようになり、コスト削減・資源の効率化・省エネにつながります。

研究のメンバーは、塩釜研究所から前川所長、川端課長、石堂副主任、当大学から弊職と大学院生の菅原さんです。現在は、基礎データのやり取りを行い、実験の方向性の検討をしている段階です。大学側では主にキョクヨーが実施・作成したデータやサンプルの分析を担当しています。今後、立ち会い実験やサンプリングなどを重ねていき、より実践的な研究開発を進めることで、製品化の実現や工程の効率化に役立つ結果が出るよう取り組んでいきます。

宮城大学  
 食産業学群  
 学群長 西川 正純 氏



(左)菅原さん、(中央)西川教授、(右)川端課長

関連するSDGs



安心・安全な商品の安定的な供給

# おいしさへのこだわりと 食品への信頼につながる 安心・安全へ



## なぜ重要か？

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も甚大です。また、日本政府は、消費者基本計画の推進を図ることを目的に、「消費者の安全の確保」「表示の充実と信頼の確保」などを踏まえた取り組みを掲げています。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。

### 食品自主回収件数の推移



出所：独立行政法人農林水産消費安全技術センター(FAMIC)「食品自主回収件数の推移」

消費者の食の安全に対する関心が高まっていること、企業が自主規制を高めていることから食品自主回収の件数は年々増加傾向にあります。

## 品質保証に関する基本方針

### 安心・安全な商品の提供

お客様に対して「安心」で「安全」な商品を提供することを最優先とし、これを実現するためのシステムを構築及び維持管理し、継続的に見直しを行います。

### 法令の遵守

食品衛生法など食品の品質に関係する全ての関連法令を遵守致します。また、別に定めた自主的な取り決め事項についても遵守致します。

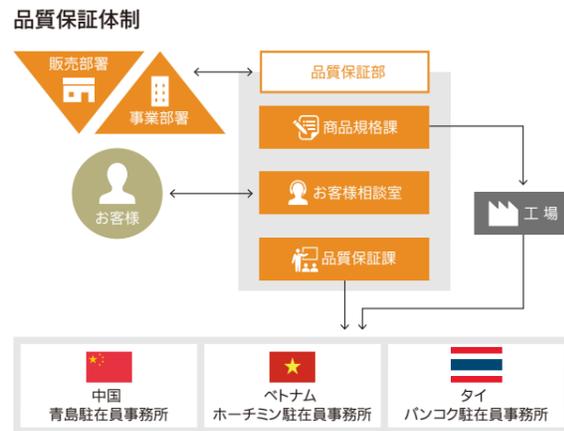
### 正確な情報の提供

取り扱う商品の情報をお客様へ正確にわかりやすくお知らせ致します。

### 誠実なお客様対応

取り扱う商品で事故又は苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案及びお客様への報告などを迅速かつ誠実にを行います。

## キョクヨーの品質保証体制



## 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

食の安心・安全は食品会社として第一の責務であり、品質問題発生時の社会への影響や事業収益においても多大な影響を及ぼすため、最重要課題と位置付けています。当社グループでは、各工場で品質管理レベルの向上と衛生管理の徹底に努めるとともに、独自のフードディフェンスガイドラインを作成し、管理体制を強化しています。

当社グループでは、工場施設、セキュリティー管理はもちろ

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。

特に、最も有効なフードディフェンスは「コミュニケーション」であると考えており、関係工場では月1回の全従業員での全体会議をはじめ、個人面接などを実施しています。

## お客様相談室

当社の市販事業拡大に伴い、顧客満足につながる対応を迅速・的確に進めるため、2016年10月1日付にて、商品規格課内のお客様相談室が独立しました。お客様相談室では、お客様一人ひとりの立場に立ったきめ細かな対応を徹底し、お問い合わせいただいた内容を貴重な情報として役立てるよう取り組んでいます。

### お問い合わせ件数

2014年度	2015年度	2016年度
約5,700件	約3,600件	約2,800件

## 正確な情報発信

食品表示や商品カルテ等により、お客様へ正しい情報を提供するため、食品に使用されるすべての原材料の産地、規格、履歴などの情報収集を行い、その内容の確認および保管管理を行っています。食品表示に関しては、2015年4月に施行された「食品表示法」に対応し、食品表示の改版作業を順次行っています。

### ステークホルダーメッセージ

#### いつまでも安心できる食料調達への取り組みにも期待

私たちにとって食品は、毎日を健康に生きるためだけでなく、おいしいと言いつつ暮らしを楽しむものでもあります。そして、毎日いただくものであるため安心できるものが当然として求められます。

「安全なもの」であることが安心できるためには必須ですが、安全だけでは安心できるとは言えません。今日はたまたまいただくことができても、明日あるいは来年、もう手に入らず、食べることができなくなるようなことが起こると、それはもう安心できるとは言えません。言うまでもなく、欲しい人が取り合いになり、その行き着くところは資源の争奪戦になってしまうからです。タイトルにある「安定的な供給」も、私たちが安心できるためのとても重要な要素なのです。

今回関連するSDGsの目標をタイトルに並べ、方向性をわかりやすく整理されたのは大歓迎です。2番の「飢餓の撲滅」は食料の安定供給の確保を表し、12番の「持続可能な消費と生産」は私たち消費者の側から見ると、いつまでも安心できる食料調達を意味します。これらを目標とすると宣言されていると理解し、その取り組みや情報発信に大いに期待しています。



公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会(NACS) 常任理事 辰巳 菊子 氏

## TOPICS

### サプライヤーとの協働

#### — 第44回キョクヨー協会技術研究会 —

当社では品質保証部が事務局を務め、加工委託協力工場の会員会社と「キョクヨー協会」を運営しています。同会は製造技術の交換、規格の統一化などの趣旨もありますが、品質の向上や、安心・安全な商品づくりのために会員相互が協力し、互恵的な関係の構築と共存共栄を目的としています。

2017年2月、赤坂の極洋本社にキョクヨーグループの協力工場、会員会社の皆様にお集まりいただき、第44回キョクヨー協会技術研究会を開催しました。

### 異物混入ゼロを目指して

「今期のクレーンについて」と題し、発生状況を報告しました。他社の異物混入事例が、SNSでの拡散や、大きく報道された影響もあり、お客様の食品の安全性への視点は、より厳しさを増し、以来その傾向は続いています。

異物混入防止については、①工場内にあるものすべてが「原因物質」になり得ると認識すること②見えないところに「原因物質」が潜んでいると注意すること③そして、先入観を無くし客観的な観点で現場を確認すること、が重要なポイントであることを説明し、クレーン“減少”ではなく、“ゼロ”にすることを目標に、取り組みを一層強化していただくよう依頼しました。



株式会社 極洋 品質保証部 お客様相談室 室長 松本 利一

### 分かりやすい表示を目標

私からは、改正後の食品表示法、海外製品とそれに使用される禁止食品添加物の危険性、異物対策の技術的な話をお伝えしました。

改正食品表示法の目的は、食品衛生法・JAS法・健康増進法により定められていた規定を統合し、消費者・事業者の双方にとってわかりやすくすることにあります。会員各社と協力し、早急に消費者の皆様へ新表示の商品をお届けできるよう改廃を進めていきます。

異物対策の技術的な件については、機械類のメンテナンスや設定について意見申し上げました。最新鋭機器を導入しても、それだけでは解決策になりません。その他は、アレルギーのコンタミ防止について、管理におけるリスト化・整理・区分・見える化など、各工場に実践の徹底をお願いしました。



株式会社 極洋 品質保証部 品質保証課 課長 岩佐 直輝

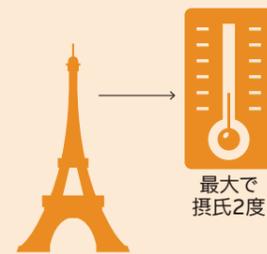


# 地球温暖化の防止や食品廃棄物の発生抑制などに取り組んでいます

## なぜ重要か？

CO<sub>2</sub>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要因となっています。また食品廃棄物は、食糧資源の効率性や環境への負担など持続可能な消費と生産を実現する上で課題となっています。キョクヨーは、こうした問題の解決への取り組みとしてエネルギー資源、食糧資源の効率的な活用に努めています。

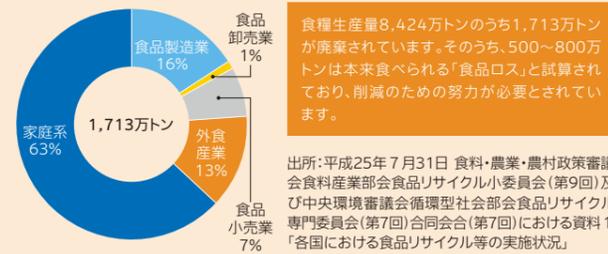
2015年パリ協定



2015年12月に「パリ協定」が採択され、産業革命前からの気温上昇を2度より低く抑え、1.5度未満を努力目標とすることが決められました。日本政府は、温室効果ガス排出削減目標を2030年度に2013年度比26.0%削減(2005年度比25.4%削減)の水準にすることとしています。

出所：国際連合広報センターWEBサイト、持続可能な開発目標(SDGs)2016 報告

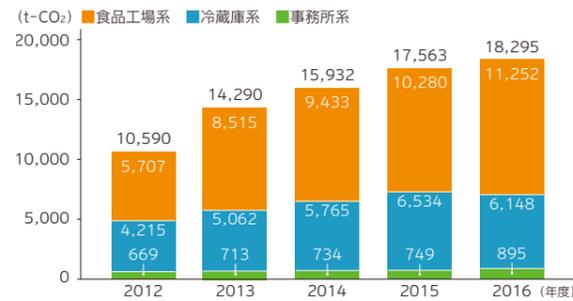
日本の食品廃棄物の発生量の内訳(2015年度)



## CO<sub>2</sub>排出量の削減

2016年度のCO<sub>2</sub>排出量は18,295t-CO<sub>2</sub>で、前年度比4.2%の増加でした。内訳は、工場系サイトが9.5%の増加、冷蔵庫系サイトは5.9%の削減、事務所系サイトは19.5%の増加となりました。工場系サイトの増加要因は、生産量が前年度比で5.8%増加したこと。しかし、生産量当たりの原単位が若干悪化したため、注視していきます。冷蔵庫系サイトの削減要因は、キョクヨー秋津冷蔵(株)が新電力に切り替えたことです。事務所系サイトの増加要因は、インテグレート・システム(株)の2サイトの加入と従来把握できていなかった電力使用量の把握ができたためです。今後は人数当たりの原単位を用いて正確な管理に努めます。

CO<sub>2</sub>排出量 - グループ合計 -



## モーダルシフトへの取り組み

国土交通省海事局およびフェリー事業者やRORO船、コンテナ船、自動車船事業者等で組織されるエコシップ・モーダルシフト事業実行委員会において、平成28年度の「エコシップマーク」優良事業者37社(荷主20社、物流事業者17社)中、(株)極洋福岡支社が荷主部門で選出され、国土交通省海事局長表彰をいただきました。

「エコシップマーク」制度は、地球環境にやさしい海上貨物輸送を一定以上利用している荷主、物流事業者が認定され、そのマークの使用を許可されます。

陸上輸送中心の物流システムから輸送効率に優れた海上輸送へとモーダルシフトすることで、CO<sub>2</sub>等の環境問題対策だけでなく、物流コストの削減のほか、ドライバー不足の産業構造への貢献など、多岐にわたる評価をいただきました。



## グループ会社の取り組み

### インテグレート・システム(株)の取り組み

#### 省電力端末:シンクライアントの導入

インテグレート・システム(株)茅場町本社では、数年前から情報セキュリティ強化、管理コストの削減そして省電力化の取り組みとして、「シンクライアント端末」の導入(従来パソコンとの入替)を推進、75台が稼働しています。

「シンクライアント」とは、ユーザー端末の機能を必要最小限(WindowsOSやハードディスクを搭載しない)にとどめ、サーバー側で処理を行う仕組みです。このシンクライアント端末の導入により各端末の消費電力は一般的なパソコンに比べ大幅に削減することができました。



新しく導入したシンクライアント端末(左側)と従来の端末(右側)

今後もIT技術を通じてグループへの貢献を推進していきます。

### 食品工場系の食品廃棄物の削減

2016年度、当社の直系食品工場5社7事業所の総生産量は、前年より5.8%の増でした。それに伴う食品廃棄物の発生量は3.7%の増。2015年度は使用原料の変更等で発生総量を前年実績より削減できましたが、昨期は原単位管理を厳にしても、総量削減の域には至りませんでした。これを踏まえ各工場は原料政策を見直し、一層の歩留まり向上で廃棄物削減を目指すべく、新年度の稼働を開始しています。

また、発生した食品廃棄物は、飼料や肥料へのリサイクルされるよう廃棄され、食品廃棄物のリサイクル率は100%を維持、継続しています。

### キョクヨーフーズ(株)の取り組み

#### ノンフロン冷凍機

2016年、キョクヨーフーズ(株)は冷凍機の入替に伴い、アンモニアでCO<sub>2</sub>を冷却する間接冷却方式の新型機を導入しました。フロン冷媒HCFC-22が全廃される2020年に向け、着実に対応を実施するとともに、新型機による高効率の省エネ化、万が一のフロン漏洩など、CO<sub>2</sub>排出削減策としても両立し得る選択を実施しました。

#### 高効率ボイラーへの入替および稼働台数制御装置を導入

2016年9月、既存ボイラーの老朽化に伴い、高効率ボイラーへの入替を実施しました。同時に、稼働台数制御装置も導入し、使用状況に応じた適切な運用が可能になりました。

導入後の下半期のデータを昨年と比較してみると、生産量が昨年同期比2%の増に対し、燃料のA重油使用量は6%減でした。稼働日数あたりでも明らかな削減傾向が見られ、その効果は明らかです。A重油はCO<sub>2</sub>の排出係数が高いことから、当工場のCO<sub>2</sub>排出削減にも大きく寄与出来るものと思っています。

生産量・食品廃棄物排出量・同原単位 - 食品工場系 -



## ステークホルダーメッセージ

### 外部環境の変化を機会として捉え、事業展開に繋げられることに期待

キョクヨーグループは、漁撈から輸送、調達、保管、一次加工、二次加工、販売まで一連の工程を有した事業を展開している国内有数な水産会社です。2001年のISO14001構築以来支援させていただいていますが、構築を通じてグループ全体で環境負荷低減のもと貴重な魚類資源やエネルギーを無駄なく活用し、資源効率、エネルギー効率の高い環境経営を進められてきています。

一方、外部環境に目を向けると、近年は国内外の消費者の健康志向による魚類の価値の高まりにより、資源を奪い合う状況となっています。さらに地球温暖化に伴う海水温の上昇や海流の流れが変わり魚類の生息環境も大きな影響を受けるに至っています。このようなリスクに対し、これまでのような一方的な漁獲だけでなく、守り育て活かす養殖事業を強化し、将来に向けた持続可能な事業発展に取り組まれています。この流れは変わることはなく益々重要となってきているといえます。キョクヨーグループとして機会と捉え、国内外に向け現在の取り組みを積極的に情報発信するとともに事業展開に繋げられることを期待するものです。

富士通エフ・アイ・ピー株式会社  
環境・科学システム部 環境経営首席コンサルタント 伊藤 泰志 氏





# 経営環境の変化に迅速に対応できる 組織体制を構築しています

## コーポレートガバナンス

### 基本的な考え方

キョクヨーおよびグループ会社は、株主をはじめとするステークホルダーに対し、透明性の高い経営を行うとともに、迅速果敢な意思決定を行い、持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目指していくことをコーポレートガバナンスの基本方針としています。併せて当社の企業理念・グループ企業行動憲章を遵守し、コンプライアンスを徹底するための適正な監視、監督体制を構築し、経営の効率性、公正性の確保に努めています。

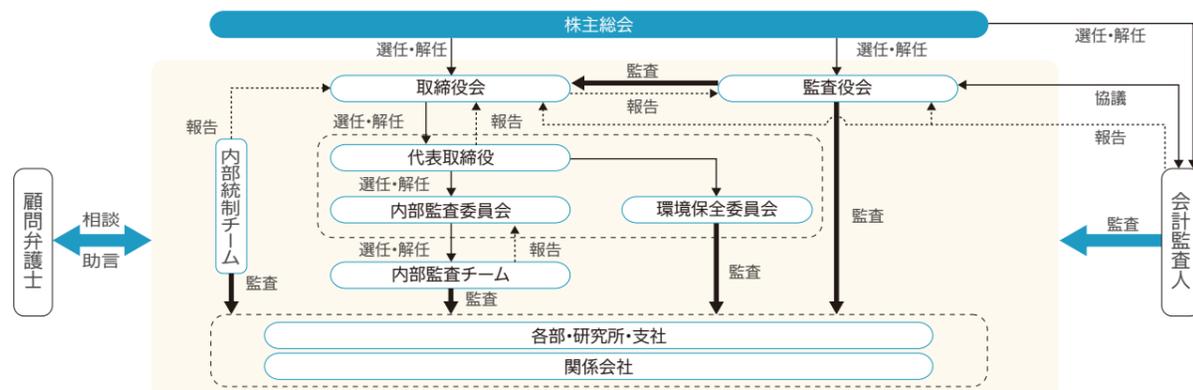
### 取締役会

当社およびグループ会社の取締役の職務の執行が効率的に行われることを確保するための体制の基礎として、取締役会を定期に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催することとしています。経営環境の変化に迅速に対応できる経営体制の確立と取締役の経営責任の明確化のため、取締役の任期を1年とし、社外取締役2名を選任しています。

### 監査役会

当社は監査役制度を採用しています。4名の監査役のうち2名は社外監査役であり、経営者に対する監督機能の強化を図っています。各監査役は期初に監査役会が策定した監査方針および監査計画などに従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査など内部統制の運用状況を把握し、その効率性を確認することを重点項目として監査を行っています。

### コーポレートガバナンス組織図



## TOPICS

### コーポレートガバナンス 役員研修会の開催

2015年6月から適用されたコーポレートガバナンス・コードでは、「新任者をはじめとする取締役・監査役は、上場会社の重要な統治機関の一翼を担う者として期待される役割・責務を適切に果たすため、その役割・責務に係る理解を深めるとともに、必要な知識の習得や適切な更新等の研鑽に努めるべきである。」とされています。これを受けた「取締役・監査役へのトレーニング」の一環として、2016年8月5日、取締役11名、監査役4名(当時)の役員全員が参加し、「役員研修会」が実施されました。講師は当社顧問弁護士にお願いし、今井社長の挨拶のあと、「攻めのガバナンスによる積極果敢な経営判断のための取締役会運営」というテーマで、取締役・監査役に求められる役割と責務について、株主代表訴訟の裁判事例を交えながら「経営判断原則」の適用を中心に、約2時間の説明が行われました。説明後の質疑応答では、取締役、監査役からの質問に顧問弁護士から丁寧に回答をいただきました。



コーポレートガバナンス役員研修会

## コンプライアンス

### コンプライアンス体制

コンプライアンス体制の基礎として、企業理念に基づきキョクヨーグループ企業行動憲章およびコンプライアンス基本規則を定め、当社グループの役職員に対しその周知徹底に努めています。その上でコンプライアンス担当役員のもと、コンプライアンス体制の構築、維持、向上を具体的に推進する組織として、専任の「内部統制チーム」を設置し、グループ全体の横断的なコンプライアンス体制を整備しています。

また、法令違反、その他コンプライアンスに関する事実についてのグループ内通報体制として、社内のコンプライアンス担当部署長および外部の弁護士事務所を直接の情報受領者とする内部通報システムを整備し、内部通報者保護規則に基づきその運用を行っています。また通報結果はコンプライアンス担当役員を通じて取締役会に報告するとともに、通報者が保護されるような体制を整備しています。

## 内部統制

### 内部統制

当社は、「内部統制システムの基本方針」を定め、関連諸規則を整備することで、内部統制システムの整備および運用を図っています。金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」では、内部統制システムの整備状況および運用状況を評価し、2016年度についても当社グループの内部統制システムは有効である旨の報告をしています。

### 内部監査・内部統制監査

当社は内部監査組織として経営直属の「内部監査委員会」を設置しています。当社およびグループ会社の内部監査は業務監査を重点に実施しています。監査の結果は法令遵守の徹底や業務の改善に反映され、経営上重要な機能を果たしています。また監査の結果を、適宜監査役に報告することで監査役との連携を図っています。

2016年度は本社6部署と1研究所および2支社を対象に延べ27名により内部監査を実施しました。

## リスクマネジメント

### リスク管理体制の整備

グループ全体のリスク管理についてキョクヨーグループリスク管理基本規則を作成し、グループ全体のリスクを網羅的、総合的に管理するためのリスク管理体制を整備しています。

環境保全リスクについては、社長を委員長とする環境保全委員会のもと、グループ全体の環境保全体制を構築、維持、継

続しています。

品質安全リスクについては、フードディフェンスガイドラインを作成し、工場運営の基礎として運用しています。また食品事故が発生した際には食品事故および苦情処理に関する規則等に基づき、グループ全体ですみやかに対応しています。

### 事業継続計画(BCP)の整備

当社およびグループ会社は、災害リスクについて事業継続計画(BCP)を策定し、被災時においても事業を継続できる体制を整備しています。この計画に基づき、まずは従業員の身の安全の確保と家族を含めた安否確認を優先するため、当社および一部関係会社には安否確認システムを導入しています。次に各事業所や取引先の被災状況の把握に努め、適切な支援方法の検討を行うと同時に、重要業務として、「有事に際しても当社製品の供給責任を果たす」ための対策を定めています。

## TOPICS

### 移転価格税制勉強会の開催

2017年3月、本社会議室にて、海外子会社社長および本社関係事業部長等を対象に、KPMG税理士法人より鈴木 彩子 パートナーと広海渡 学 マネージャーを講師に招き、移転価格税制勉強会を開催しました。

勉強会は「OECD・BEPSプロジェクトの最新動向及び必要となる対応について」と題し、BEPSプロジェクトの内容およびそれに伴う各国税制改正の状況を踏まえた各国のスケジュール、さらには本社管理部・本社事業部・海外子会社における役割分担などについて説明を受けました。

日本においては、平成28年度税制改正にてスケジュールが決まっており、本社管理部・本社事業部・海外子会社が連携してそのスケジュールに間に合うように作業を進めていくことが必要であるということ共有することができたと思います。

また、海外子会社においても、国によってはスケジュールが決まっている国もあり、今後の進め方について共有することができたと思います。



移転価格税制勉強会



# サプライチェーン全体で 価値ある商品をお届けしています

## グローバルな魚食需要にこたえるために

世界的な健康志向、そして途上国の人口増加など、世界規模での水産物需要の高まりに応えるべく、当社は海外ネットワークを強化しています。

当社グループでは、海外の関係会社や駐在員事務所を通じ、日本産水産物の輸出や三国間貿易、加工なども積極的に行い、魚食のグローバル化や水産物の有効利用、資源循環型社会への貢献を行っています。

●オランダ(アムステルダム)

●中国(青島)

●タイ(バンコク)  
●ベトナム(ホーチミン)

●インドネシア(スラバヤ)

●キョクヨーの海外駐在員事務所

ボストン

### ボストンシーフード・ショーへの出展

2017年3月19日～21日にボストンにて北米最大規模のインターナショナル・ボストン・シーフード・ショーが開催され、世界53ヶ国1,348社が出展し賑わいました。各サプライヤーおよび米国内の販売先に対し、当社の取り組みのアピールを展開しました。当社のブースでは、実際にアメリカ国内販売向けの商品を陳列しながら、同国内の販売業者と活発な商談を実施しました。



ニューヨーク

### ニューヨーク営業所の開設

当社連結子会社であるKYOKUYO AMERICA CORPORATIONは、水産物の買い付けおよび輸出入を含めた販売を行っています。昨年のロサンゼルス営業所に続き、北米東海岸において、さらなるきめ細かい顧客対応を実施すべくニューヨークに2016年3月に営業所を新設しました。生食用を中心とする当社製品の全米でのさらなる販売拡大を目指します。



東京

### 第18回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーへの出展

今回は『魚に強い総合食品会社』の見える化をテーマとし、当社が優位性を持つ代表的な水産品を中心に構成したブースとしました。「親子おさかな学習会」や当社として初の「ワールドスシカップ」、「握り寿司プレゼン」に協賛し、各担当者による商品紹介を行い、広く当社商品の理解を深めていただきました。



(2016年8月17日～19日、東京ビックサイト)

### サプライヤーからの期待

私は極洋商事(株)で計5年、主に外食チェーンの営業を担当していましたが、震災で被災した父の工場の再開を契機に、家業を継ぐため、今年帰郷しました。在籍した間に社内外の仲間や諸先輩方からいただいたさまざまなアイデアは、今の食品加工業においても貴重な財産になっています。

私は今、宮城県名取の地から、キョクヨーグループのサプライヤーとして、同グループと関わっています。実績はこれからですが、この前浜の魚を用い、彼らとアイデアを出し合った商品が形になる日を楽しみにしています。



有限会社マルタ水産 相澤 太 氏(写真右)

### キョクヨーとMSC製品の取引を開始

中央魚類(株)は2015年8月にMSCとASCのCoC認証を取得しました。2020年に東京でオリンピック・パラリンピックが開催され、その会場や選手村が豊洲を中心に予定されているなか、隣接した中央市場が魚を供給できないわけにはいかないということで築地の荷受で最初に認証を取得しました。

お客様からのMSC製品のお問い合わせに対して、仕入先に聞いて回って理解している担当者がほとんどいないなか、キョクヨーの清水さんは「任せてください」と良い返事を聞かせてくれ、キョクヨーからのMSC製品の仕入れが始まりました。清水さんは、社内のE-learningや社会・環境報告書を通じてMSCについて知ったそうで、本社の担当部署に問い合わせてもらい、製品化につながったようです。築地では香港やシンガポールなど海外からの要求に応じるため、認証を取得する仲間さんも増えてきていて、今後はMSC、ASCの製品を扱えないと商売の機会を失うことになると感じています。



(左)中央魚類(株) 業務部 担当副部長 杉山 清 氏  
(中央)同 三瓶 氏  
(右)(株)極洋 東京支社 水産加工第一課 主事 清水 恵太

中央魚類株式会社  
冷凍部冷凍第一課 南北凍魚チーム 三瓶 大輝 氏

北海道

### 北海道産ホタテ貝の輸出事業

海外事業部では北海道産ホタテ貝の輸出事業を2010年から手掛けています。

国内のホタテ貝の生産状況は2010年の酷暑や2011年の津波、2015年の台風などの過酷な自然条件で打撃を受け、ここ数年の間、不安定な生産数量で推移しています。しかし、当社のサプライチェーンの原料供給パートナーである北海道の生産者は、生産量の減少で苦しみながらも、高品質で安定した製品の供給を実現しています。その品質は海外の取引先でも極めて評価が高く、需要は安定して根強いものがあります。

当社の海外への販売は、北米、中国、ヨーロッパにおいては、それぞれにある海外現地法人、KYOKUYO AMERICA CORPORATION、青島極洋貿易有限公司、KYOKUYO EUROPE B.V. を通じ実施しますが、香港、台湾、シンガポールなどには、現地の会社へ直接、交渉して販売しています。中でもヨーロッパや北米などでは、MSCやHACCPなどの認証を要求されることもあり、販売先の要望に合わせて証明書などを添付しています。



サムットサーコーン(タイ)

### タイのグループ会社K&U Enterprise Co.,Ltdが倫理監査のSMETA監査を受審

タイにあるK&U Enterprise Co.,Ltdでは2016年11月にSMETA(Sedex Members Ethical Trade Audit)監査(以下SMETA監査)を受審しました。

SMETA監査は、サプライチェーンにおける労働実務に関するリスクを管理するためにつくられたシステムで、労働基準、安全衛生、環境、企業倫理の4つの領域に関わる世界標準監査として世界の大手小売りや食品企業が参画しています。

今回の監査は主に従業員の労働環境などを調べることでしたが、2月に実施された監査において、指摘事項や改善要請等今後の課題が明確になり、企業としてあるべき方向性が示されました。監査報告書には今後の予防および是正・改善すべき行動とその期限も示され、PDCAサイクルに基づいてプログラムが進められます。

株式会社 極洋  
取締役 水産冷凍食品部長 青木 宏行(当時)





# キョクヨーらしい社会貢献活動に積極的に取り組んでいます

## 「2017年カヌースラロームジャパン・カップ キョクヨーシリーズ」にて清掃活動を実施

当社では、「自然との共生」および「水資源の大切さ」を社会に伝えていく環境保全活動の一環として、日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして同連盟に協賛しています。

2017年4月8日(土)に富山県富山市の井田川カヌー競技場にて第1戦が開催されました。日本カヌー史上初の五輪メダリストとなり、人気も高い羽根田選手が男子カナディアン・シングルにて優勝しました。

競技後には選手・大会関係者・観覧に来た一般の方々にも参加いただき、競技コース付近を清掃する「クリーンリバー活動」が実施されました。当社ではロゴ入りジャンパーや清掃に必要な軍手、ゴミ袋、トンガ等を提供し、参加者には当社缶詰を提供しました。

## ジャパン・インターナショナル・シーフードショー「親子おさかな学習会」スタンプラリーへの協賛

例年開催、参加しているジャパン・インターナショナル・シーフードショー(主催:一般社団法人 大日本水産会)において、当社は同イベントの一環である「親子おさかな学習会」の趣旨に賛同し、出展ブース内にスタンプラリーのスタンプ台を設置しています。

元来、同シーフードショーには、“水産物の消費拡大”“販路拡大”という目的のほかに“魚食普及”という開催目的があり、開催が夏休み期間中であることから、小学生のお子様を連れた親子も多数、来場されます。

当社のブースでも、大きなマグロや、普段見ることのない国内外から調達したさまざまな魚種を展示しており、お子様たちにも楽しんでいただいています。

ご来場する機会がありましたら、是非お気軽にお立ち寄りください。



スタンプラリーの様子

## 指宿食品(株)工場本格稼働と雇用創出

指宿食品(株)は、2015年7月、当社と指宿市山川の協栄鯉節加工業協同組合などが出資し設立され、カツオ・マグロを中心とする水産物の製造、販売などを行っています。

近年、海外まき網船の水揚げ地が焼津一極集中から九州枕崎並びに山川地区への分散化が進み、冷凍カツオ・マグロの水揚げが増加傾向にあり、原料調達や加工拠点としての環境が整いつつあります。それにより、地元ではカツオ・マグロ加工・販売会社設立による雇用の創出・活性化、地域経済の浮揚発展を期待しており、指宿市と立地協定を締結し、設立に至りました。



立地協定式 豊留指宿市長(左から2番目) 多田代表取締役社長(左から3番目)(当時) 雲津常務(右端)(当時)

### TOPICS

## 自衛隊青森地方協力本部から当社再雇用の協力に対する表彰授与

自衛隊青森協力本部からのご紹介をいただき、長年にわたり、退職自衛官の採用を行っていました。

この度、2016年12月17日、青森県青森市の青森国際ホテルにおいて同本部の60周年記念行事に合わせ、当社再雇用の協力に対して、感謝状の表彰および記念品の贈呈をいただきました。

人材不足が進むなか、今回の表彰を機に、より一層協力を深め、人材の確保に努めていきます。

極洋食品株式会社 八戸工場 総務部 課長 春田 潤三



表彰を受ける本人

### TOPICS

## インターンシップの受け入れ

2016年は8月と9月にインターンシップを実施しました。インターンシップでは、「極洋」という会社に魅力を感じてもらい、将来の就職活動に活かしてもらうことを目的としています。

商品開発部では8月23、24、26日の3日間、女子栄養大学の学生3名を受け入れ、レシピの開発業務の経験のみならず、(株)極洋 東京支社、極洋商事(株)の合同展示会への参加を通じ、当社の製品にも触れていただきました。2日目には、学生たちが考案したレシピを調理してもらい、役職員が試食、意見交換いたしました。栄養学を学んでいる学生ならではの視点を取り入れた独創性のあるレシピは、商品開発部が学ぶべき点も多く、非常にレベルの高い内容でした。

総務部人事課が9月13日に実施した2018年卒学生向けの1DAYインターンシップでは19名の学生が参加しました。参加者からは「極洋の魚へのこだわりを感じた」「インターネットでは知ることのできない情報を得ることができ、働くイメージが湧いた」との声をいただきました。

参加した学生には、今回のインターンシップでの経験を今後の就職活動を行う上で活かしてもらえればと思います。



プレゼンテーションを行う学生

調理をしている様子

プレゼンテーションの様子

マグロの検品の様子

## 株主・投資家とのコミュニケーション

# 積極的な情報開示と対話により、良好な関係構築に努めます

## IRポリシー(基本方針、考え方)

当社は、株主、投資家の皆様が必要とされている正確な企業情報などを分かりやすい表現で公平かつ速やかに開示しています。金融商品取引法および東京証券取引所の定める有価証券上場規程等に準拠した情報の開示に努める他、タイムリーかつ積極的な情報開示に努めています。

## 株主総会の開催と BUSINESS REPORTの発行

株主総会は、株主の皆様へ当社の基本的な方針や重要な事項を決定いただく最高機関であるとともに、株主様とのフェイストゥーフェイスのコミュニケーションの場と捉え、分かりやすい説明、丁寧に内容の充実した回答、発言しやすい雰囲気づくりに努め、開かれた株主総会となるよう努めています。

なお、株主の皆様には当社の現況等をより深く理解していた

たく目的で、3月末現在の株主様に「BUSINESS REPORT」をお送りしています。また、機関投資家や証券アナリスト向けには、年2回のIR説明会を開催しており、社長が自ら決算概要や今後の施策について説明を行っています。

### TOPICS

## 創立80周年記念配当

当社は、2017年9月に創立80周年を迎えましたが、株主の皆様のご支援に感謝の意を表すため、2017年3月期の期末配当について、1株あたり10円の記念配当を実施することになりました。これにより、2017年3月期の年間配当金は普通配当50円と合わせ60円となりました。



# 従業員一人ひとりの生活を尊重し、 多様な働き方を支援しています

## 基本方針

キョクヨーの経営基本理念「人間尊重」を、人事の基本方針としています。  
門戸を広く開放した人物人物重視の公平・公正な選考と、納得性を重視した評価制度の実施、  
スキルアップのための様々な機会提供に努めています。

## 働き方改革の支援

### 全社一斉ノー残業デーの導入

これまで、支社・工場ごとに運用していた「ノー残業デー」ですが、経済産業省と経団連などが推奨している「プレミアムフライデー<sup>※</sup>」に関連し、当社も毎月第3金曜日を全社一斉ノー残業デーとしました。

退社時間を明確にすることにより、社員一人ひとりが仕事のやり方を工夫し、退社後のライフスタイルを充実させ、働く意欲につなげて欲しいと、一連の好循環を期待しています。

※日本政府および経済団体連合会を中心とした、経済界が提唱・推進する、毎月末金曜日(フライデー)に、普段よりもプレミアムな生活を推奨する個人消費喚起キャンペーン。

### その他の働き方改革支援

- ① 育児休業制度、育児短時間勤務制度の支援体制づくり
- ② 地域限定総合職の導入
- ③ 社員意識調査の実施
- ④ 年次有給休暇の計画的付与制度および積立休暇制度の導入

### ワークライフバランスに対する考え方

キョクヨーグループは社員が働きやすい職場づくりを一層推進しています。その一環として、年次有給休暇の計画的付与制度および積立休暇制度の導入も実施しています。

適切な休暇取得は仕事に対するモチベーションを高め、社員の能力が発揮されやすい職場につながります。また、生産性の向上や効率的な経営の実現、メンタルヘルスの不調の予防など労使ともにメリットが多く、意義のある取り組みだと考えています。

## TOPICS

### 「全社一斉ノー残業デー」の導入を契機とした業務改善

「全社一斉ノー残業デー」の導入により、定時までに業務を終えることをより意識するようになりました。決められた時間までに業務を終えるためには、計画的に効率性を考えて仕事を処理しなければいけません。

まだ導入間もないため、日々試行錯誤しながら取り組んでいます。業務の見直しを行う良いきっかけであったと思います。今後は普段から効率性や優先順位を意識するなど業務を工夫し、仕事もプライベートも充実した日々を過ごしていきたいと思っています。



株式会社 極洋  
総務部 総務課 馬場 香純

## TOPICS

### 社員意識調査の実施

2016年9月、厚生労働省が主導する「働き方改革」の趣旨に則り、職場環境改善への取り組みとして「社員意識調査」を実施しました。

社員が当社に抱く、納得性の高い側面、強みとと思っている側面、そして課題などを抽出し、今後の職場改善、「活力のある会社」の実現につなげていきます。



株式会社 極洋  
総務部 人事課 品川 晃一

## 多様性の尊重 ～女性活躍推進～

キョクヨーでは、2016年4月1日に「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律(女性活躍推進法)」にて定められた「行動計画」に則り、2021年までに正社員に占める女性割合を25%以上とするべく、具体的な取り組みを推進しています。また、厚生労働省「両立支援のひろば」の一般事業主行動計画公表サイトにて「女性活躍推進法に基づく一般事業主行動計画」を、厚生労働省「女性の活躍推進企業データベース」にて残業時間・有給取得率・管理職に占める女性の割合・役員に占める女性の割合を公表中です。

その他キョクヨーグループには、社員自らがテーマを提案、研修内容も立案しての応募型の海外研修があり、従来、本体社員のみ実施していましたが、2016年よりグループ会社社員の応募・参加も可能といたしました。

グループ間の交流が進むことによって、さまざまな価値観が芽生えることを期待しています。

## 労働安全衛生への取り組み

キョクヨーでは、労働安全衛生に関する方針を策定し、これに基づいた労働安全衛生活動を展開しています。従業員一人ひとりの安全と健康の確保が企業経営の基盤となることを認識し、安全で働きやすい環境の確保に努め、労働災害の撲滅、健康保持・増進を目指して取り組んでいます。

### 労働安全衛生に関する方針

- ① 健康診断の実施
- ② 衛生委員会の開催
- ③ 全社的衛生管理
- ④ スタッフの養成

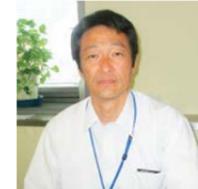
当社では対象者別に、各種研修を実施しています。階層別研修としては、新入社員、中堅社員、管理職向け研修があり、さらに営業など職種ごとに行う職能別研修や、今期からは管理職を対象にしたラインケア研修なども実施しています。

## TOPICS

### 管理職ラインケア研修の実施

今期より職場のメンタルヘルス対策として、管理職研修においてラインケア研修も取り入れました。

自身のストレス対処法を再確認し、労働災害の視点から管理者が負う法的な責任や安全配慮義務に焦点を当て、その意義と実践方法について理解を深め、メンタルヘルス問題対処に欠かせないコミュニケーション能力を磨いてもらうことを意図しています。



株式会社 極洋  
総務部 人事課 渡辺 浩二

## TOPICS

### ストレスチェック制度の導入

2014年6月25日に公布された「労働安全衛生法の一部を改正する法律」において、いわゆるストレスチェック制度が創設され、2015年12月1日に施行されました。当社もこの主旨に則り、2016年度よりストレスチェック制度を導入いたしました。

初年度のストレスチェック検査の受検率は94.7%、高ストレスと判定された割合は全受検者の11.6%、医師の面接指導を申し出た割合は全受検者の1.8%という結果でした。

2017年度もストレスチェック検査を7月に実施しました。今後も組織全体のストレス状況を把握し、働きやすい職場環境づくりに貢献していきます。



株式会社 極洋  
総務部 人事課 樋口 勝紀

## 人材育成

## TOPICS

### 工場研修で学んだこと

1年目の工場研修では、極洋食品(株)の塩釜工場とひたちなか工場にて各1ヵ月間の研修を行いました。工場研修では実際に現地の作業員とともに製造ラインに入って作業を行い、製品ができるまでの流れを学ぶことができました。工場や各ラインによって特徴が異なっており、生産能力や人員配置の仕方といった違いを知ることができました。

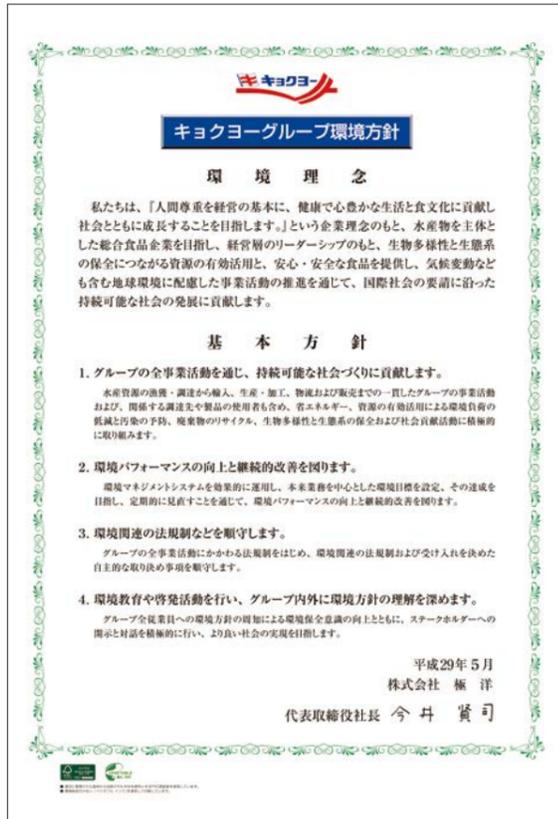
また、品質管理や衛生面の徹底も食品を製造する上で不可欠であり、ラインに入る際の手順やラインで使用する道具といった細かいところまで管理されていることを知りました。私は今、入社2年目で商品開発部に所属していますが、製品が現場でどのように生産されているのかを直に見ることができ、とても貴重な研修となりました。この研修で学んだことを活かし、今後の商品開発にも役立てていきたいです。



株式会社 極洋  
商品開発部 商品開発第1課 吉田 泰崇



# さらなる環境経営の強化に向けて、活動を推進しています

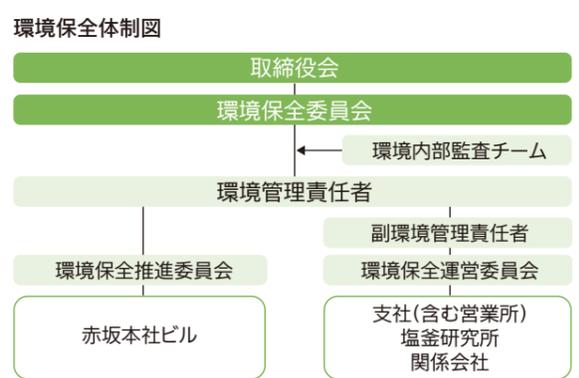


## キョクヨーグループ環境方針 改訂について

当社グループは今期、現在の社会情勢に鑑み、4回目の改訂を実施しました。「グローバル戦略」を掲げる企業として国際社会の要請を意識することのほか、バリューチェーン、ステークホルダーの皆様に対するグループの姿勢も明記しました。

## 環境保全活動への取り組み

当社グループの環境保全活動は、2002年度のISO14001認証取得をスタートとして15年目を迎え、当初から取り組みを進めている本来業務に対する個別の目標化などは達成度の評価において成果を発揮しています。



## キョクヨーグループ環境方針 環境への取り組み年表

2001年度	二村社長環境活動キックオフ宣言
2002年度	赤坂サイト(本社・東京支社・キョクヨー総合サービス(株)) ISO14001認証取得
2003年度	認証登録範囲を6支社・10営業所・塩釜研究所・極洋食品(株)本社工場・キョクヨーフーズ(株)・極洋水産(株)・キョクヨー秋津冷蔵(株)本社・大阪事業所・極洋商事(株)に拡大
2004年度	認証登録範囲をキョクヨーグループ全体(サポートフーズ(株)・極洋水産(株)(海上)・極洋海運(株)(海上)・海外独法を除く)に拡大 福井社長に交代 第1回環境方針改訂
2005年度	第1回ISO14001更新審査に合格
2006年度	(株)極洋がMSC(CoC)認証取得
2007年度	社会・環境報告書初刊発行
2008年度	第2回ISO14001更新審査に合格 KYOKUYO AMERICA CORPORATIONがMSC(CoC)認証取得

2010年度	「環境方針」の内容変更により第2回環境方針改訂(環境理念として生物多様性保全・地球環境配慮・持続可能な社会の発展に貢献することを記載) 青島極洋貿易有限公司がMSC(CoC)認証取得
2011年度	多田社長に交代 第3回環境方針改訂 第3回ISO14001更新審査に合格
2013年度	海洋フーズ(株)・極洋フレッシュ(株)の2社が新たにISO14001の認証を取得し、認証登録範囲を拡大 KYOKUYO EUROPE B.V. がMSC(CoC)認証取得
2014年度	第4回ISO14001更新審査に合格 (株)極洋がASC(CoC)認証取得
2015年度	キョクヨー秋津冷蔵(株)城南島事業所がISO14001を認証取得
2016年度	今井社長に交代 インテグレートシステム(株)がISO14001の認証を取得し、認証登録範囲を拡大
2017年度	第4回環境方針改訂 ISO14001 2015規格にて審査受審予定

# グループ目標を定め、計画的・継続的に環境保全活動を推進しています

## 2016年度キョクヨーグループ環境目標と実績

当社グループでは、全事業領域へと段階的に活動範囲を拡大しながら下記の具体的項目を当社グループ目標として定め、計画的・継続的に環境保全活動を推進しています。

項目	目的	単位	2016年度目標	目標値	実績値	評価	達成度	対象サイト
CO <sub>2</sub> 排出量 <sup>*1</sup> の削減		t-CO <sub>2</sub>	前年実績調整値 <sup>*2</sup> 比より1.0%削減	21,120.7	18,295.3	○	13.4%	全サイト
電力の使用量の削減		千kWh	〃	32,566.1	29,121.5	○	10.6	全サイト
A重油の使用量の削減		kℓ	前年実績調整値比より0.6%削減	512.1	502.8	○	2%	食品工場系
CO <sub>2</sub> 原単位(生産量)の削減		kg-CO <sub>2</sub> /t	前年実績調整値比より1.0%削減	443.8	385.2	○	13.2%	〃
省エネルギー		t	前年度累計平均実績値比28.7%削減(2部門)	8.5	6.9	○	18.6%	
長期在庫数量 <sup>*3</sup> の削減		t	3~6か月超在庫をゼロとする(41部門)	0.0	3.3	△	▲3.1%	① 事務所系
		c/s	2,404c/s以下とする(1部門)	2,404.0	2,353.1	○	2.1%	
在庫回転日数の短縮		日	在庫回転日数を31.7日以下とする(3部門)	31.7	33.7	△	▲6.2%	② 事務所系(本社事業部系)
省資源		千m <sup>3</sup>	前年実績調整値比より0.4%削減	345.1	299.4	○	13.3%	食品工場系
		kg/t	製品1tあたり食品廃棄物の排出を89.8kgまでに抑制する	89.8	83.9	○	6.6%	〃
リサイクル		%	廃棄物リサイクル率 <sup>*4</sup> の向上	92.6	91.0	△	▲1.7%	〃
生物多様性		品	環境配慮製品 <sup>*5</sup> を9品開発する(4部門)	9.0	16.0	○	77.8%	③ 事務所系(本社事業部系)
汚染の予防		-	フロン使用の削減・廃止	-	実施	○	-	食品工場系・冷蔵庫系
社会貢献		-	社会貢献活動	-	実施	○	-	全サイト

※1 CO<sub>2</sub>排出量は事務所系、食品工場系、冷蔵庫系それぞれで集計し合計をグループ目標としています。  
 ※2 前年実績調整値とは、目標決定において前年実績に各種の変動要因(人数や稼働日数、生産計画など)を考慮し、補正した数値のことです。  
 ※3 長期在庫の実績値は年間平均値で表示しています。  
 ※4 肥料や飼料に有効活用されている食品残渣も廃棄物リサイクル率にカウントしています。  
 ※5 環境配慮製品とは、従来、未利用だった部位から開発した商品や、MSC認証を取得し商品化したものが該当します。  
 ① 営業・販売部署の41部門において長期在庫ゼロを目標に掲げましたが、残念ながら目標未達となりました。キョクヨーグループでは、本来業務の阻害要因になり得る長期在庫の圧縮・管理を環境目標として取り組んでいます。  
 ② 本社事業部系3部門における在庫回転日数の平均値において、残念ながら目標未達となりました。キョクヨーグループでは、本来業務と密接に係る数値として在庫回転日数の管理を環境目標として取り組んでいます。  
 ③ 本社事業部系4部門が取り組む環境配慮製品の開発は目標を達成いたしました。

## 環境法令の順守評価

2016年度、当社グループにおいて環境に重大な影響を与える事故はありませんでした。環境法令の順守評価項目では、工場系の排水水質に関し、行政からの注意が2件ありましたが、直ちに是正、報告を完了いたしました。



# 環境保全コストや効果を評価・分析しています

## 2016年度キョクヨーグループ環境目標と実績

(単位:千円)  
( )内の数字は2015年度

分類	2016年度グループ合計		2016年度内訳 事務所系		2016年度内訳 食品工場系		2016年度内訳 冷蔵庫系	
	投資額	費用額	投資額	費用額	投資額	費用額	投資額	費用額
事業エリア内コスト	327,610 (279,148)	218,963 (185,649)	0 (0)	1,213 (425)	294,447 (239,346)	179,973 (149,286)	33,163 (39,802)	37,777 (35,938)
内訳								
公害防止コスト	242,245 (11,010)	60,802 (36,319)	0 (0)	0 (0)	① 242,245 (11,010)	60,802 (36,319)	0 (0)	0 (0)
地球環境保全コスト	84,065 (265,953)	99,117 (93,499)	0 (0)	203 (197)	50,902 (226,151)	62,709 (69,492)	② 33,163 (39,802)	36,205 (23,810)
資源循環コスト	1,300 (2,185)	59,044 (45,449)	0 (0)	1,010 (228)	1,300 (2,185)	56,462 (43,475)	0 (0)	1,572 (1,746)
上・下流コスト	0 (0)	844 (261)	0 (0)	818 (235)	0 (0)	26 (26)	0 (0)	0 (0)
管理活動コスト	0 (950)	4,965 (5,522)	0 (0)	530 (0)	0 (950)	4,435 (5,522)	0 (0)	0 (0)
研究開発コスト	0 (0)	2,932 (5,696)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	③ 2,932 (5,696)	0 (0)	0 (0)
社会活動コスト	0 (0)	319 (204)	0 (0)	38 (18)	0 (0)	281 (186)	0 (0)	0 (0)
環境損傷対応コスト	6,317 (557)	19,106 (10,760)	0 (0)	7 (3)	6,317 (557)	1,755 (3,924)	0 (0)	17,344 (6,833)
合計	333,927 (280,655)	247,129 (197,710)	0 (0)	2,606 (681)	300,764 (240,853)	189,402 (164,640)	33,163 (39,802)	55,121 (32,389)
増減(2015年-2016年)	△53,272	△49,419	0	△1,925	△59,911	△24,762	6,639	△22,732

### ① 公害防止コスト 【投資額/食品工場系】

昨年、同コストにおいて最大の設備投資は、極洋食品(株)塩釜工場に新規設置した排水処理施設でした。



### ② 地球環境保全コスト 【投資額/冷蔵庫系】

キョクヨー秋津冷蔵(株)(大阪)が実施した冷凍機のオーバーホールや配管の補修費用はここに計上されています。



### ③ 研究開発コスト 【費用額/食品工場系】

塩釜研究所がグループ工場の歩留まりや生産効率の向上、生産ラインを未利用資源に対応させるべく、重ねたテストに要した費用は、このコストに計上されています。



## 【食品工場系】環境保全対策に伴う経済効果

事業活動で生じた廃棄品や破砕品の中にも、リサイクル価値のあるものとして売却し、収益になるものがあります。

分別は、廃棄物の削減や、リサイクル率の向上において貢献でき、我々、食品会社にとって、経費や製品コストに反映し得る大事な活動です。



有価物の売却益に大きく寄与するものとして、生産工程で発生するヒシや、切れ端なども含まれます。

(単位:千円)

2015年度   食品工場系   有価物売却益	39,503
2016年度   食品工場系   有価物売却益	35,121

### ＜省エネルギー活動による費用削減＞

	2015年度実績	2016年度実績	差額 (2015年-2016年)
電力代	261,222	258,497	2,725
重油代	25,459	23,287	2,172
LPG代	21,036	27,173	△6,137
ガソリン代	1,160	1,085	75
軽油代	926	847	79
灯油代	1,059	1,230	△171
<b>合計</b>	<b>310,862</b>	<b>312,119</b>	<b>△1,257</b>

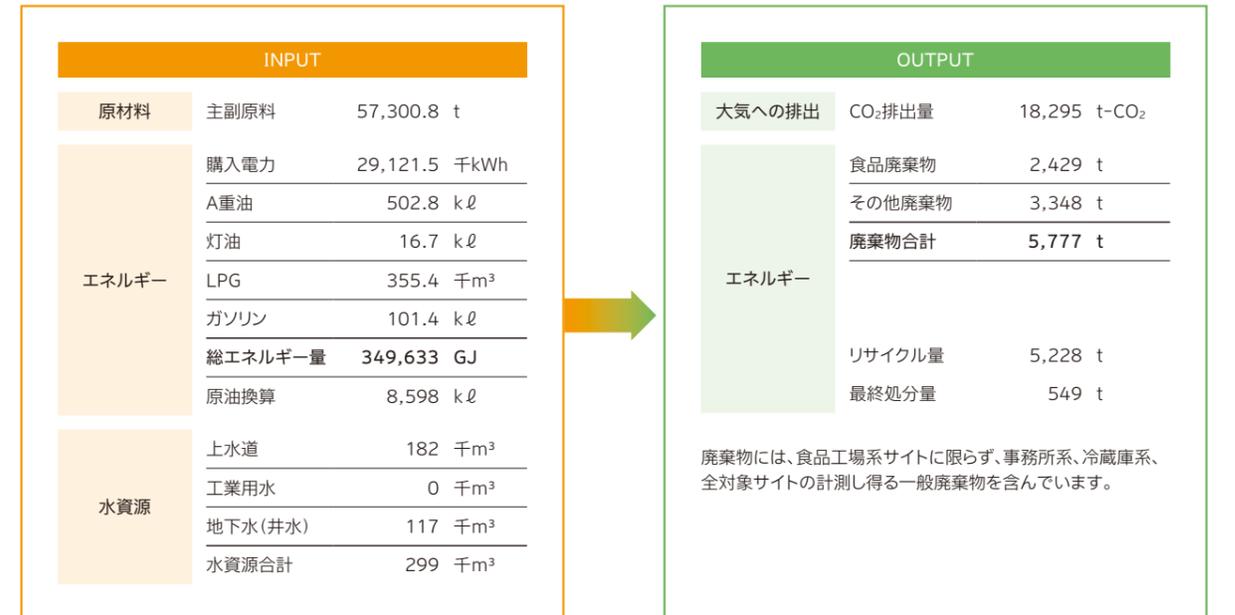
△は費用の増加を意味します。  
電力費用は、対象7工場のうち6工場で削減に成功しました。  
重油の費用削減はキョクヨーフーズ(株)が、LPGの増加は極洋食品(株)塩釜工場によるものでした。

### ＜省資源活動による費用削減＞

	2015年度実績	2016年度実績	差額 (2015年-2016年)
用水代	51,609	54,006	△2,397
OA用紙代	738	737	1
廃棄物処理委託額	34,996*	50,659	△15,663
廃水処理費用	21,533*	35,664	△14,131
洗剤・殺菌剤使用額	26,429	30,045	△3,616
<b>合計</b>	<b>135,305</b>	<b>171,111</b>	<b>△35,806</b>

△は費用の増加を意味します。  
※廃棄物処理委託額と排水処理費用の2015年度実績において、集計し直した結果、金額訂正がありました。廃棄物処理委託額が増大した要因として、極洋食品(株)塩釜工場の本稼働と、同ひたちなか工場の生産増と品目変更による残渣・汚泥の発生などがありました。排水処理費用の増大は、昨秋より設置、稼働した極洋食品(株)塩釜工場の排水設備の運用費用が起因しています。

## 事業活動と環境負荷(2016年度)



キョクヨーの環境活動

# 人事データ

－(株)極洋 正社員データより(出向者含む)－

## 従業員

	年度	合計	男	女
従業員数(人)	2015	599	458	141
	2016	610	466	144
平均年齢(歳)	2015	39歳9ヵ月	41歳10ヵ月	32歳10ヵ月
	2016	39歳8ヵ月	41歳8ヵ月	33歳5ヵ月
勤続年数(年)	2015	15年5ヵ月	17年5ヵ月	8年9ヵ月
	2016	15年6ヵ月	17年4ヵ月	9年5ヵ月
平均年間給与(円)	2015	6,616,606	-	-
	2016	6,640,429	-	-
臨時雇用者数(人)	2015	85	-	-
	2016	87	-	-
連結従業員数(人)	2015	2,249	-	-
	2016	2,193	-	-

## 新卒採用

(人)

	合計	大卒計	大卒男	大卒女	短・専門	高卒・他
2015年4月入社	37	37	23	14	0	0
2016年4月入社	34	34	26	8	0	0
2017年4月入社	38	38	22	16	0	0

## 役職登用状況

	女(人)	男(人)	外国人(人)	女性比率(%)
管理職	14	311	0	4%
うち部長以上	0	30	0	0%
役員	1	15	0	6%

2017年3月現在

※管理職は主事以上

※部長以上は「支社長・研究所長・部長・駐在員事務所長・支社部長」

※役員は「取締役(社外含む)・監査役」の人数

## 新卒入社者の定着状況

(人)

	男	女
2014年4月新卒入社	17	10
うち2017年4月在籍者	16	10

※満3年経過時の定着状況

## 再雇用者数

(人)

	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
再雇用者数	2	1	0	0

## 従業員の年齢構成(2017年3月31日時点)

(人)

	合計	男	女
30歳未満	148	95	53
30～39歳	141	79	62
40～49歳	213	191	22
50～59歳	107	100	7
60歳以上	1	1	0

## 中途採用

(人)

	合計	大卒計	大卒男	大卒女	他男	他女
2015年4月～ 2016年3月	6	3	3	0	0	3
2016年4月～ 2017年3月	4	4	3	1	0	0

## 離職者数(期間:2016年4月1日～2017年3月31日)

(人)

	合計	早期	自己	会社	転籍	他
男	20	0	11	0	7	2
女	6	0	6	0	0	0
男女計	26	0	17	0	7	2

## 障がい者雇用

	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
実人数(人)	4	7	7	6
障がい者雇用率(%)	1.08	1.38	1.62	1.44

## 労働災害

	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
労働災害発件数	3	3	1	8

## メンタルヘルス

(人)

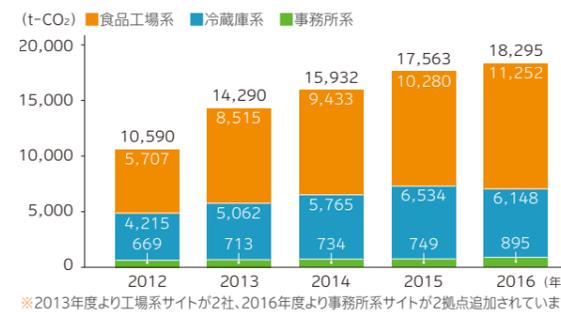
	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
休職者数	3	0	3	1

## 有給休暇

	付与日数(日)	取得日数(日)	取得率(%)
2013年度	10,036	4,082	40.7%
2014年度	10,319	4,324	41.9%
2015年度	10,567	4,292.5	40.6%
2016年度	10,888	4,715	43.3%

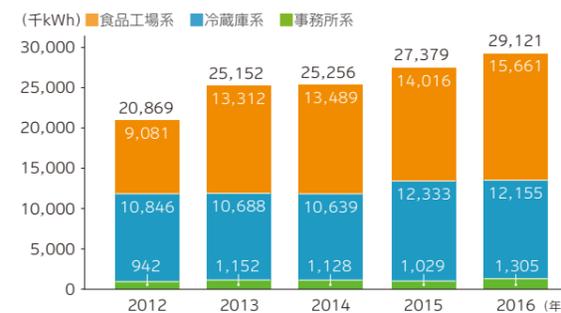
# 環境データ

## CO<sub>2</sub>排出量 -グループ合計-



※2013年度より工場系サイトが2社、2016年度より事務所系サイトが2拠点追加されています。

## 電力使用量 -グループ合計-

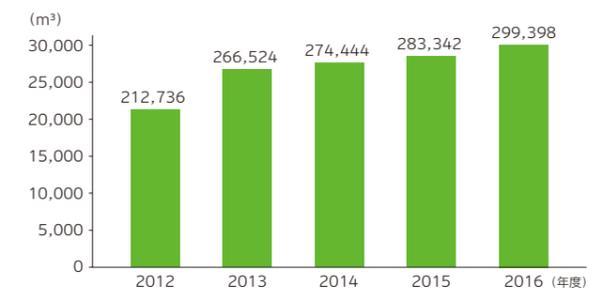


## 産児・育児休暇

	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
産休取得者数(人)	5	6	5	10
育休・取得者数(人)	5	6	4	9
うち男取得者数(人)	0	0	0	0
(1週間以内・取得者数(人))	0	0	0	0
育児休業復職率(%)	80%	100%	75%	100%

※産休・育休取得者は、取得開始年度にて集計

## 水使用量 -食品工場系のみ-



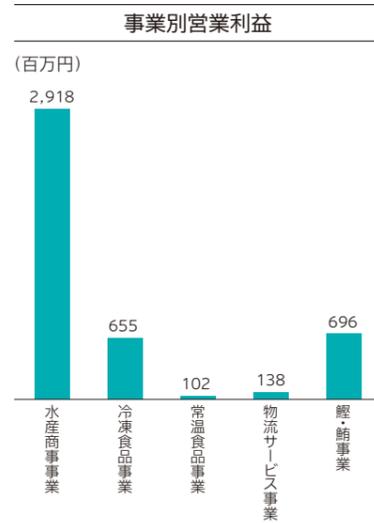
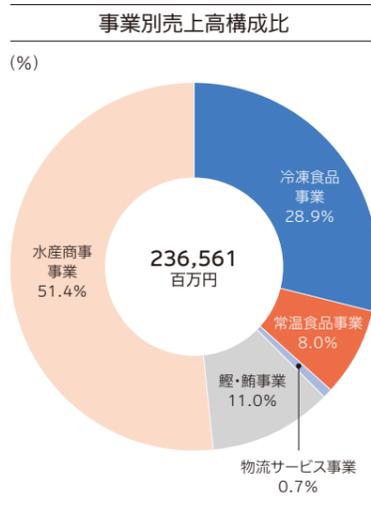
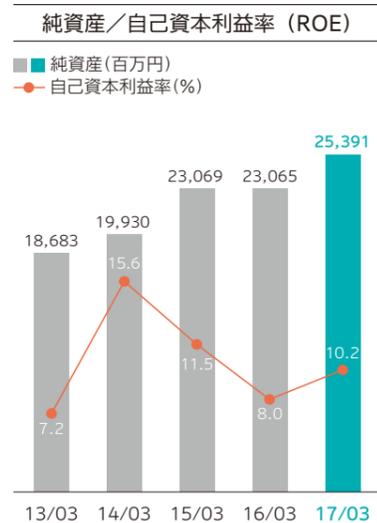
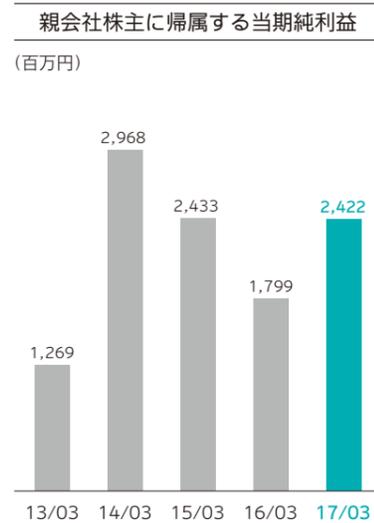
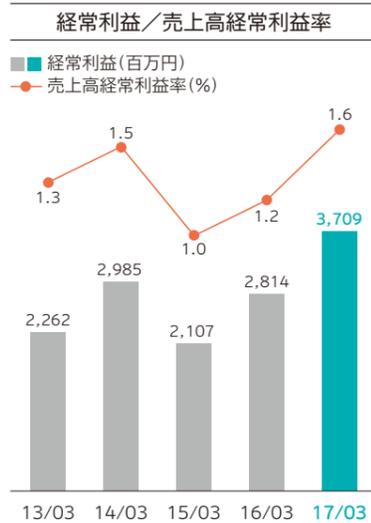
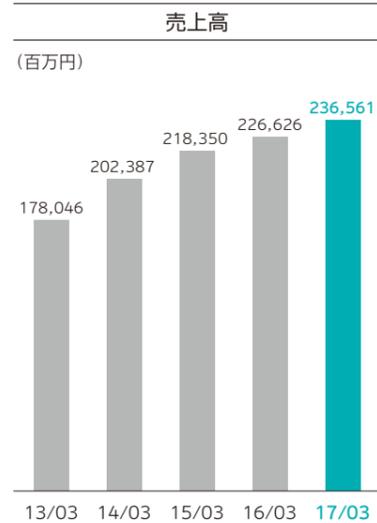
## 生産量・食品廃棄物排出量・同原単位



## 会社概要 (2017年3月31日現在)

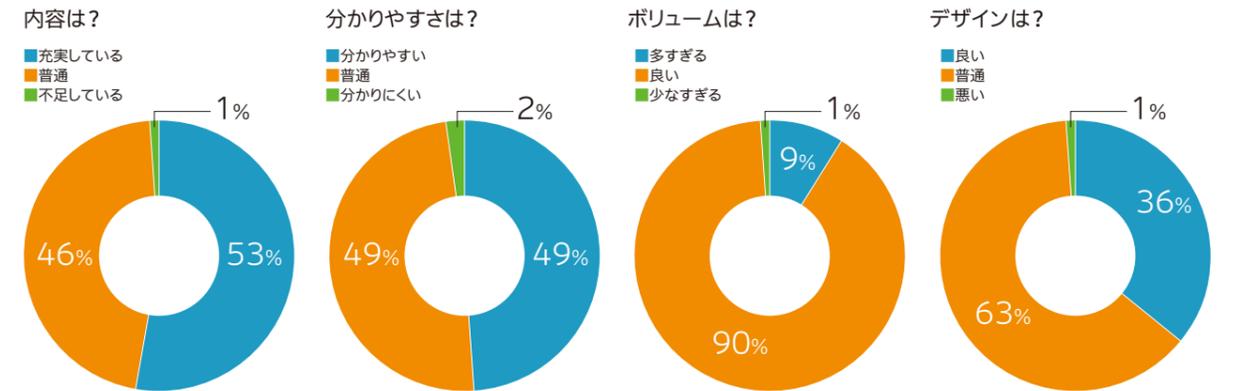
名称	株式会社 極洋	主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買い付け販売、加工食品および冷凍食品の製造販売
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号	従業員数	2,193名(連結) 610名(単独)
設立	1937年9月3日	連結対象子会社数	25社
資本金	56億6千4百万円		

## 主な連結財務指標

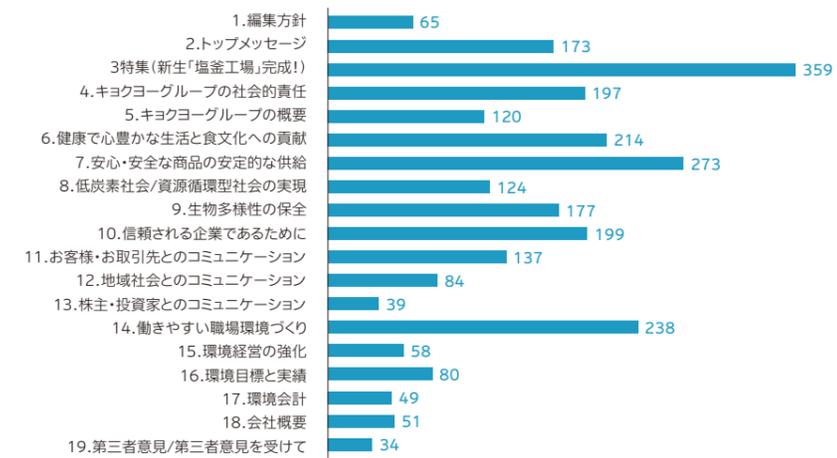


## 社会・環境報告書2016のアンケート結果

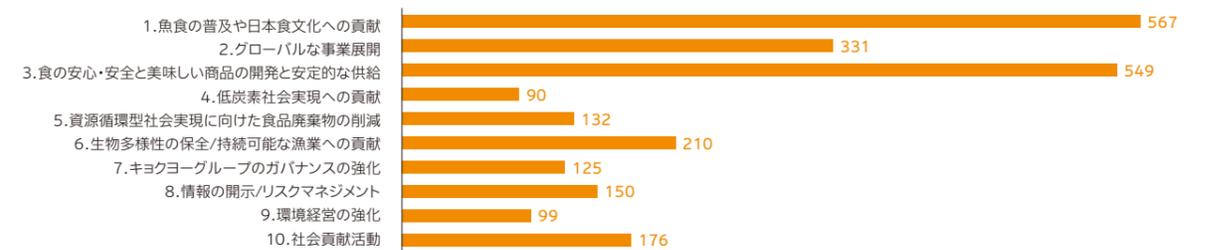
昨年度の「キョクヨーグループ 社会・環境報告書2016」にたくさんのご意見をお寄せいただき、ありがとうございました。昨年は、竣工した「塩釜工場」を特集で取り上げ、本誌では初めて人事データを掲載しました。ステークホルダーの皆様からいただいたアンケート結果は、以下の通りです。



### 印象に残った項目は?(複数回答可) 総数:978名



### キョクヨーグループに期待することは?(複数回答可)



## ご意見、ご感想をお聞かせください。

皆様からお寄せいただいた貴重なご意見、ご感想は、本報告書に反映するだけでなく、当社グループの環境保全運営委員会を通じ、社内にフィードバックさせていただいています。お手数ですが、別紙のアンケートにご回答の上、(株)極洋 総務部環境課 環境保全委員会事務局宛に、FAXにてお送りいただきますようお願い申し上げます。

作成部署・お問い合わせ  
株式会社 極洋

総務部 環境課 環境保全委員会事務局  
〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号  
TEL 03-5545-0715 FAX 03-5545-0751

## 編集後記

我が国の、企業における環境活動は当初「公害対策」に重点が置かれていましたが、その後、「公害を出さないのが当たり前」の時代となり、さらに時代の趨勢は「省エネ」へと移っていきました。そして「地球温暖化」や「異常気象」と、企業活動の関連性が指摘されると、「省エネ対策」も「環境への配慮」も企業活動における「義務」となりました。「魚に強い総合食品企業」である当社グループには、そのほかにも「安心・安全」や「生物多様性の保全」等、様々な社会テーマが課されており、人も企業も、ひとつところに留まることが許されないと痛感させられます。

今回、80年の社史を紐解き、先人たちが前例のない事態に遭遇した時の勇気や覚悟に、思いを馳せつつ編集を行いました。今後も、当社グループの活動に対し、たくさんのご意見をお寄せ頂ければ幸いです。

最後までお読みいただきありがとうございました。