

ひとつまみの幸せ。



社会・環境報告書 2011

株式会社 **なとり**

なとり 社会・環境報告書2011 目次

✦ 社長挨拶	3
✦ 会社概要	4
✦ 経営理念（企業メッセージ・ミッション・ビジョン）	5
✦ 事業活動と社会との関わり	6
✦ 安全・安心でおいしい商品の提供	7
✦ 企業としての業務の品質管理 - 社会の要請に応えるための基盤作りへの取り組み-	8～9
✦ 地域・社会への貢献	10
✦ 主なグループ会社と社会との関わり	11～12
✦ 環境方針（本社・埼玉工場）	13～14
✦ 環境目標と成果	15～17
✦ 子会社の主な環境活動	18～20
✦ 環境会計	21～23
✦ 当社とCSR（企業の社会的責任）	24～25

社会・環境報告書の適用範囲

2008年より、「社会・環境報告書」として、事業内容などについてご紹介し、なとりグループの社会的取り組みと株式会社なとりの環境への取り組みを継続的に掲載いたしております。なお、株式会社なとりにおいては、2002年度より「環境報告書」を発行いたしております。

対象組織 : 株式会社なとり 本社ビル
対象期間 : 2010年4月1日～2011年3月31日
報告対象分野 : 社会的側面・環境的側面
作成部署 : 株式会社なとり 総務部
連絡先 : 電話 03-5390-8111
FAX 03-5390-6711
E-mail support@natori.co.jp
発行日 : 2011年12月30日
準 拠 : 環境省「環境報告ガイドライン」（2007年版）



社会活動を通じ、 人と環境にやさしい企業を目指します

日頃は私どもなとりグループの事業活動に多大なるご理解とご支援をいただきまして、誠に有難うございます。

また、東日本大震災でお亡くなりになられた皆様方のご冥福を心よりお祈り申し上げますとともに、被災されました多くの皆様に心よりお見舞い申し上げます。

大震災直後の混乱の中、私どもも、震災の影響で取引先のサプライチェーンが被害を受けたことにより、当社製品の供給に一時的に支障がでましたが、社員一丸となり、復旧に努めました結果、早期に回復することができました。この度の震災の教訓として、食品メーカーとしてお客様への製品供給責任を果たすことの重要性を再認識いたしました。

当社グループは、従来から経営理念や企業行動規範に「社会貢献」を取り入れ、環境に配慮した製品の企画及び製造工程の開発はもちろんのこと、資源の有効活用を目的とした環境保全活動を推進しております。

また、地域の子供達を対象とした食育活動や、地域への協賛や寄付金の提供など、様々な社会貢献活動にも取り組んでおります。

私どもは、これからも食品メーカーとしての社会活動を通じ、人と環境にやさしい企業を目指してまいります。

当社グループは「ひとつまみの幸せ」を企業メッセージに掲げ、お客様の笑顔がある、楽しくて豊かな食シーンを創造していくことを目指して、これからもお客様のニーズを的確に捉えることで、更なる飛躍を遂げるために挑戦と革新をし続けてまいります。

本報告書は、私どもの2010年度の社会・環境への取り組み姿勢及び活動内容を記載しております。今後の活動に向けて、皆様からのご理解をいただきますとともに、ご意見やご感想をいただければ幸いです。

今後ともより一層のご支援、ご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

株式会社なとり 代表取締役社長

名取 三郎

Corporate Profile

会社概要



(2011年3月31日現在)

商 号	株式会社なとり
本 社 所 在 地	〒114-8611 東京都北区王子5丁目5番1号
電 話 番 号	03-5390-8111
工 場 数	埼玉県久喜市 1ヶ所
事 業 所 数	営業所 35ヶ所 ・ 配送センター 5ヶ所
会 社 設 立	昭和23年6月
資 本 金	1,975,125千円
売 上 高	30,699,197千円
従 業 員 数	546名
事 業 内 容	食料品(おつまみ各種)の製造・販売
H P ア ド レ ス	http://www.natori.co.jp/
グ ル ー プ 会 社	・株式会社なとりデリカ・株式会社上野なとり・株式会社全珍 ・株式会社好好飲茶・メイホク食品株式会社・株式会社函館なとり ・名旺商事株式会社

経営理念

株式会社なとりとそのグループは、自由闊達にして公正で節度ある企業活動により、食文化の創造と発展を通して、顧客満足・株主還元・社会貢献の実現を図り、社会的に価値ある企業として、この会社に関わるすべての人が誇りを持てる会社を目指します。

企業メッセージ

ひとつまみの幸せ。



楽しさを演出する、美味しい

“おつまみ”を通して

お客様に“幸せ”なひとときを
お届けします。

※上記ロゴ「ひとつまみの幸せ。」を囲む曲線について
下の曲線は「なとりから」、上の曲線は「お客様に」
ひとつまみの幸せをお届けするという意味を込めています。

ミッション

素材の風味を活かし、生産・流通・販売において

温度帯にとらわれず、手軽に食べられ、様々な食シーンに
マッチする、楽しさの演出に欠かせないおつまみをお客様
にお届けします。

ビジョン

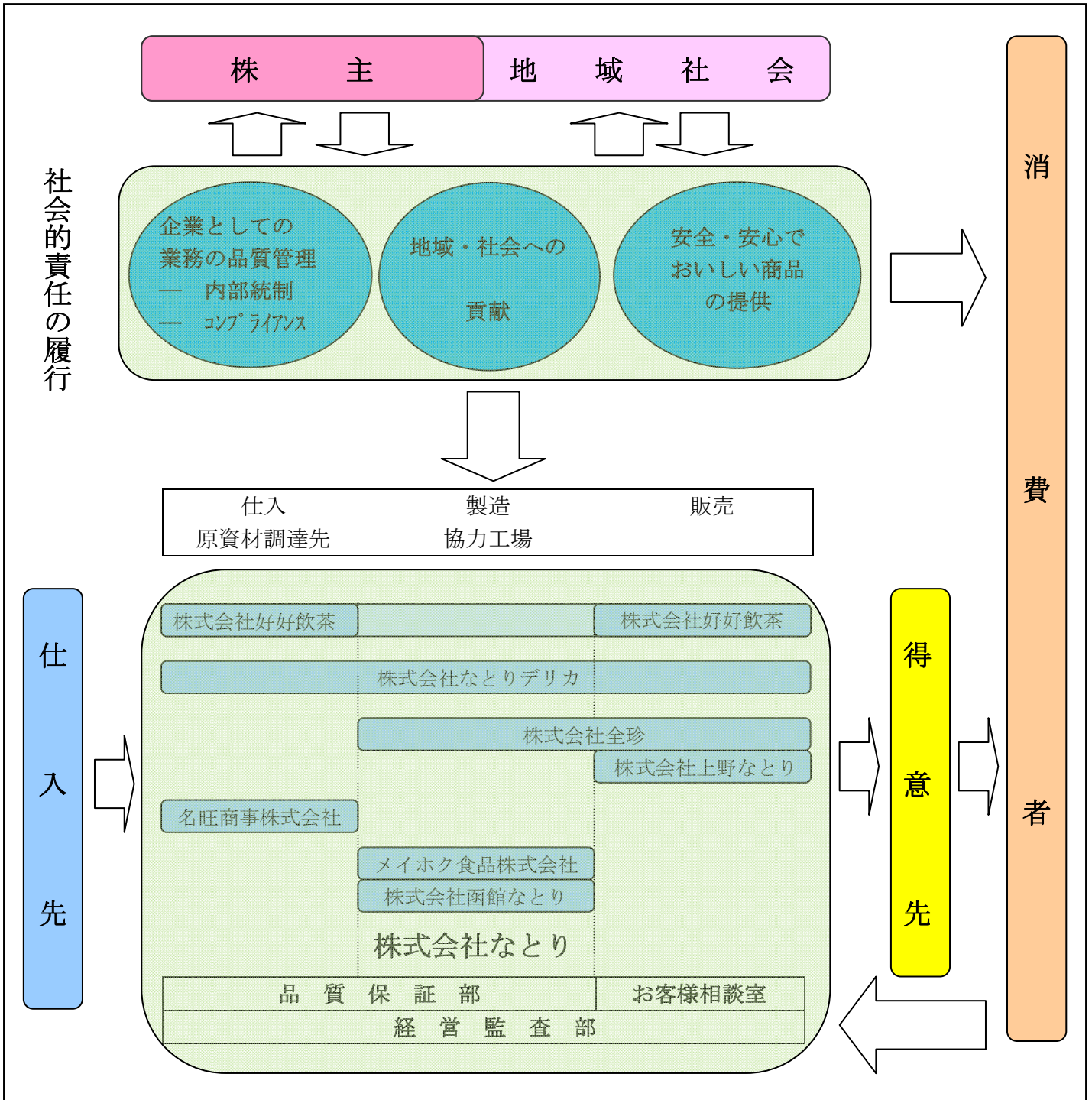
なとりグループは持続的成長の為に挑戦と革新を
続け、“おつまみ”の真のNo.1企業として

“ひとつまみの幸せ”をお客様にお届けします。

事業活動と社会との関わり

当社の企業集団は、メイホク食品株式会社、株式会社函館なとり、株式会社全珍、株式会社上野なとり、名旺商事株式会社、株式会社好好飲茶及び株式会社なとりデリカの子会社7社を連結対象として構成され、おつまみ食料品全般にわたる食品製造販売事業及び不動産賃貸事業を主な内容として事業活動を展開しております。

【企業集団の状況】



安全・安心でおいしい商品の提供

研究開発活動の中心的役割を担う食品総合ラボラトリーは、「開発」「製品評価」「基礎研究・研究企画」の3つの機能をもち活動しております。

「開発」に関しては、水産、畜肉、酪農、農産の各種原材料の特性を活かし、独自の調理技術・生産技術を駆使したスピーディーな新製品開発に特化しております。

「製品評価」に関しては、理化学・微生物検査を駆使し、製品・原材料の安全性確認、賞味期間の設定、衛生管理への提言等を行っております。あわせて安全・安心に関わる新技術導入も積極的に進めております。

「基礎研究・研究企画」は開発に有用な情報創出を目的に活動しております。基礎研究は、いか等の当社コア原材料に関して、加工・保存時の品質変化や栄養成分の調査・研究を進め、更なるおいしさや健康価値を持つ製品開発のための基礎データ収集を行っております。また、研究企画は、マーケットニーズや属性別の嗜好性に基づいた新製品開発を推進するために、マーケティング部門と連携してWebを利用した消費者意識調査や社内外のモニター制度を活用した受容性評価・グループインタビューを実施しております。



「食品総合ラボラトリー」



「埼玉工場」

当社グループは、食品の製造・販売を主たる事業としております。全社員が食品会社に従事していることを認識し、製造環境を整え、原材料を仕入れ、食品を製造し、販売しております。

常にお客様に信頼される安全・安心な製品を提供するために原材料仕入から生産現場、店頭に並ぶまでの衛生管理や履歴管理に細心の注意を払っております。

また、日頃より品質管理の向上やクレームの絶滅に注力しており、食品関連法令の遵守を基本方針とした「なとり品質保証憲章」のグループ全体への更なる浸透に努めております。

さらに、埼玉工場、子会社であるメイホク食品株式会社、株式会社函館なとりのグループ3工場ではISO9001の認証とHACCP基準適合の認定を取得しております。

HACCPとISO基準の統合的運用に努めているほか、品質管理に配慮した設備投資を積極的に行い、食品の安全性・安心の確保を図っております。

企業としての業務の品質管理

— 社会の要請に応えるための基盤作りへの取り組み —

内部統制

整備状況の再確認・評価

運用状況の確認・評価



内部統制システムの一層の整備
継続的な見直しと充実

コンプライアンス

内部統制システム構築の基本方針

役員・社員行動規範での周知徹底

企業倫理意識の徹底

リスク管理体制

「リスク管理に関する基本原則」に
従った業務遂行状況確認

リスク管理の維持・充実



【内部統制システムに関する基本的な考え方】

当社グループは全てのステークホルダーの期待に応えるため、経営の透明性確保と法令遵守の上で、合理的・効率的な職務の遂行を基本として、経営品質の向上と企業価値の増大による持続的成長を目指し、内部統制システムの一層の整備・運用に努めております。

内部統制システム構築の基本方針は、平成 20 年 3 月 28 日開催の取締役会において会社法に基づき、次のような決議を行っております。

1. 取締役・使用人の職務の執行が法令及び定款に適合することを確保するための体制
2. 取締役の職務の執行に係る情報の保存及び管理に関する体制
3. 損失の危険の管理に関する規程その他の体制
4. 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
5. 当社企業グループにおける業務の適正を確保するための体制
6. 監査役がその職務を補助すべき使用人を置くことを求めた場合における当該使用人に関する事項
7. 前項の使用人の取締役からの独立性に関する事項
8. 取締役及び使用人が監査役に報告をするための体制その他の監査役への報告に関する体制
9. その他監査役の監査が実効的に行われることを確保するための体制

経営を取り巻く諸環境が激変するなかで、その変容するリスクに的確に対応し、とりわけ当社グループが公表する財務報告の信頼性を確保する体制を維持するために、現状の内部統制システムを常に点検し、継続的に見直し充実を図っております。

地域・社会への貢献

株式会社なとりは、「食文化の創造と発展を通して、社会貢献の実現を図り、社会的に価値ある企業を目指す」という経営理念のもと、豊かで健全な食生活の実現に向けた「食育活動」に取り組んでいます。

たとえば地域の子供たちを対象にした「MY チーズ鱈セミナー」や「いかセミナー」など「咀嚼」というテーマで噛むことの大切さと健康との関連について理解を深めてもらう活動も展開しています。

また、各種地域活動への協賛や寄付など、さまざまな社会貢献活動に積極的に取り組んでおります。



※農林水産省を通じて被災地へ提供した製品



東日本大震災への対応

東日本大震災により被災された方々への救済支援の為、日本赤十字社を通じて1千万円の義援金をお送りするとともに、農林水産省を通じて当社のレトルト食品 25,000 袋を被災地へ提供させて頂きました。



噛んで健康マーク

「噛んで健康マーク」を活用した製品の展開・広報活動などを行っております。

いかセミナー

「MY チーズ鱈セミナー」に続き、「いかセミナー」を実施。また、本年度より学童通う子供達を対象としたセミナーも開催しました。いかについて学んだあと、裂きいかに色々な味付けをしてもらい、自分だけの「オリジナルさきいか」を作ってもらいます。



創業記念日寄付事業

毎年12月12日の創業記念日に、当社グループに関連する自治体の社会福祉協議会へ寄付を行っております。



ふるさと北区区民まつり

食育活動と地域貢献の一環により、「ふるさと北区区民まつり」〔平成22年10月2日（土）、3日（日）〕に出展。なとりの「オリジナルさきいか作り」を体験しようと、2日間で約百名の子どもたちが参加しました。

主なグループ会社と社会との関わり

株式会社 なとりデリカ - 洋風惣菜

なとりデリカは昭和54年10月、なとりの子会社として洋風惣菜及び一般惣菜の製造・販売を開始し、首都圏の百貨店を中心に店舗しております。「安全・安心」を基本理念に、時代や社会のニーズにこたえ、レストランのシェフと組んだ新たなブランドづくりにも取り組んでおります。平成20年2月には、高い衛生設備を誇る豊島ファクトリーを新設し、原材料のチェックから製造工程・最終検査まであらゆる工程で厳重な品質管理を行っております。これからも、安全・安心で、美味しく、様々な食シーンにマッチする楽しさの演出にかかせないお惣菜をお客様にお届けします。



株式会社 上野なとり - 販売

上野なとりは、アメ横で昭和23年創業以来、どなたでもお気軽にご賞味いただけるお手頃な「アメ横価格」の製品をご提供してきました。時代の変遷とともに多様化しているお客様に対応するため、従来の海産物以外にも様々な製品を販売しております。これからも、お客様のニーズに迅速に応える売場作りを心がけていきます。また、当社のアウトレット製品も取り扱い、お客様にお喜び頂きながら、資源の有効活用を心掛けております。



株式会社 好好飲茶 - 中華惣菜

好好飲茶は飲茶の将来性に着目し、昭和58年3月に設立されました。「日本の食文化への貢献」を最大のテーマとし努力を重ね、点心類を中心に「美味しい」ものをリーズナブルな価格でご家庭にお届けしてまいりました。当社では国内はもちろんのこと、世界に張り巡らされた独自のネットワークを駆使して、本物の「美味しい」の発見・研究・開発に取り組んでいます。これからも、お客様のご要望・ご期待に敏感に反応し、つねに新鮮な発想で新しい「食文化」を生み出してまいります。



メイホク食品 株式会社 - 生産(函館)

メイホク食品は、なとりグループの北海道工場として昭和63年9月に設立されました。いか製品（ソフトさきいか・さきいか漁火・あたりめ・ソフトいか燻製など）、その他水産加工品（鮭とば・帆立貝柱燻製・レトルト製品など）を中心に生産しています。

当工場では、毎日約20トンのいかを主力とした製品を製造しており、産地直送の新鮮ないかで5000トン保存可能な冷凍倉庫が完備されています。なお、さきいか製造ラインは平成10年2月に米国FDA（米国食品医薬局）の安全衛生基準であるHACCPの認定を取得、また平成15年11月には、品質マネジメントシステムの国際規格であるISO9001の認証を取得いたしました。

また毎年12月には北海道北斗市社会福祉協議会への寄付、地元の小学校の工場見学受け入れ、8月の函館港まつりへの参加など、社会貢献活動を行っております。



株式会社 函館なとり - 生産(函館)



函館なとりは、メイホク食品に次ぐ、なとりグループの北海道工場として平成5年11月に設立されました。当工場では、練り製品（チーズかまぼこ）や梅製品（梅スッキリ・ほし梅・かりかり梅など）、昆布製品（おつまみ昆布・梅干昆布など）、ねり菓子製品（ねり梅・昆布飴など）を中心に生産しています。函館なとり

においても、チーズかまぼこの製造ラインがメイホク食品と同様、平成10年2月に米国FDA（米国食品医薬局）の安全衛生基準であるHACCPの認定を取得、また平成14年12月には、品質マネジメントシステムの国際規格であるISO9001の認証を取得いたしました。

またメイホク食品と同様に北海道北斗市社会福祉協議会への寄付や函館港まつりへの参加を行っております。

株式会社 全珍 - 生産・販売(広島)

全珍は、「いかフライ」シリーズ、「串かつ」シリーズ、「やわらかいか天」シリーズなど、昭和50年設立以来一環して揚げ物製品を中心に生産・販売している会社です。

毎年12月には呉市の社会福祉協議会へ寄付を行っております。

環境方針

基本理念

株式会社なとりは、「おつまみコンセプト」にもとづく、食品メーカーとしての社会活動を通じ、人と環境にやさしい企業を目指します。

本社ビル基本方針

なとり本社で行う加工食品の販売、マーケティング・製品企画、生産・購買管理、及びその他管理諸業務を以下の原則にもとづき、地球環境に与える主要な影響の継続的改善を目的として行います。

1. 環境汚染を防止するため、関連する法規制及び組織が同意するその他の要求事項を遵守します。
2. 資源を有効に活用するため、排出物の削減と再資源化を推進します。
3. なとり本社で働くすべての人を対象に環境改善に取り組むための教育・訓練を行い、システムの実施、維持に努めます。

この基本方針は次のように展開します。

(1) 部門又はフロアごとに自主基準（環境目的・目標を含む）を設定するとともに、業務手順を作成し、計画、評価、見直し、改善を継続的に行うシステムを構築します。

(2) 資源を有効に活用するため、特に下記項目について重点的に取り組みます。

リサイクルペーパー
の利用及びリユース

再資源化を目的と
したゴミの分別収集

電気、水道の節減

(3) 環境汚染防止及び資源の有効活用を目的とし製品に関し次のことを実行します。

できるだけ環境に負荷のかからない
製品の企画及び製造工程の開発

環境に配慮した安心・安全な
製品の開発及び提供

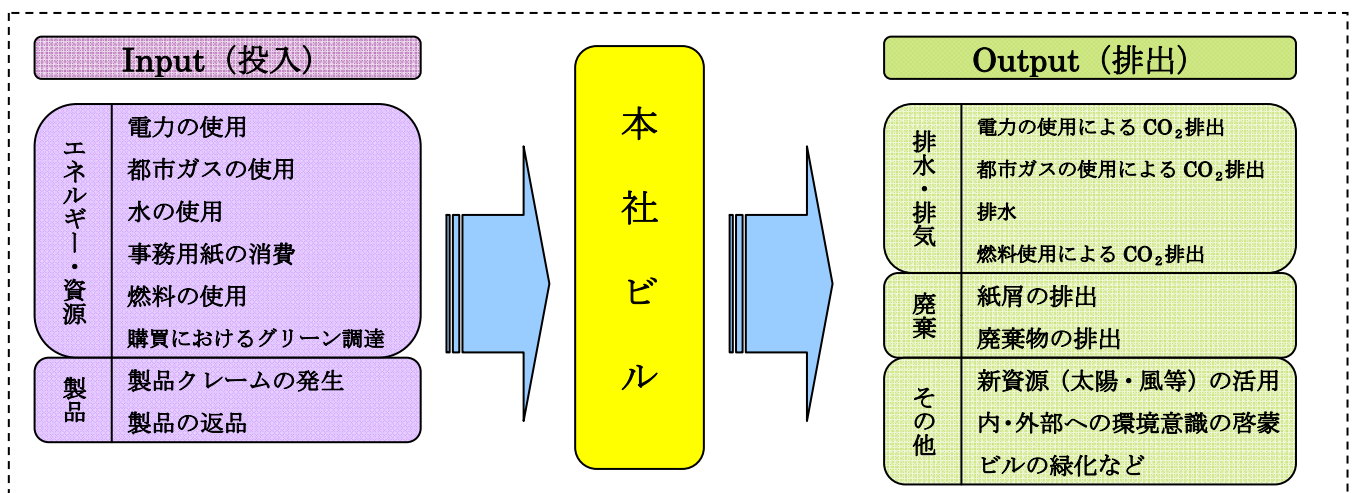
(4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

2005年 4月 19日

株式会社 なとり

代表取締役社長 名取 三郎

環境負荷の全体像



埼玉工場基本方針

埼玉工場で行う食品の製造に関する事業活動は、以下の原則にもとづき、地球環境に与える主要な影響を最小限に留めます。又、その活動を継続的に改善します。

1. 環境汚染を防止するため、関連する法規制及び組織が同意するそのほかの要求事項を遵守します。
2. 資源を有効に活用するため、排出物の削減と再資源化を推進します。
3. 埼玉工場で働くすべての人を対象に環境改善に取り組むための教育・訓練を行い、システムの実施、維持に努めます。

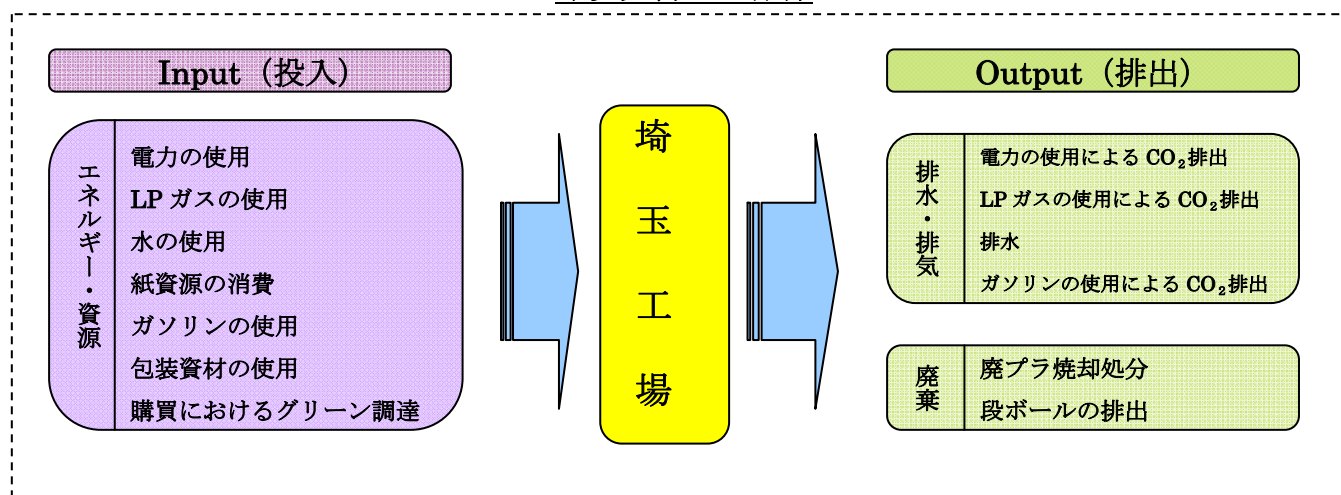
この基本方針は次のように展開します。

- (1) 食品加工施設であることをふまえ、排気、排水、ゴミの排出量に自主基準（環境目的・目標を含む）を設定するとともに、業務手順を作成し、計画、評価、見直し、改善を継続的に行なうシステムを構築します。
- (2) 資源を有効に活用するため、下記項目に重点的に取り組みます。

電気、水道、ガス、重油の使用量削減	ゴミの分別収集	リサイクル製品の使用とリサイクルの推進
-------------------	---------	---------------------
- (3) 環境汚染防止及び資源の有効活用を目的とし、できるだけ環境に負荷のかからない製品及び製造工程の開発を行ないます。
- (4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

2009年 4月 1日
株式会社 なとり 埼玉工場長

環境負荷の全体像

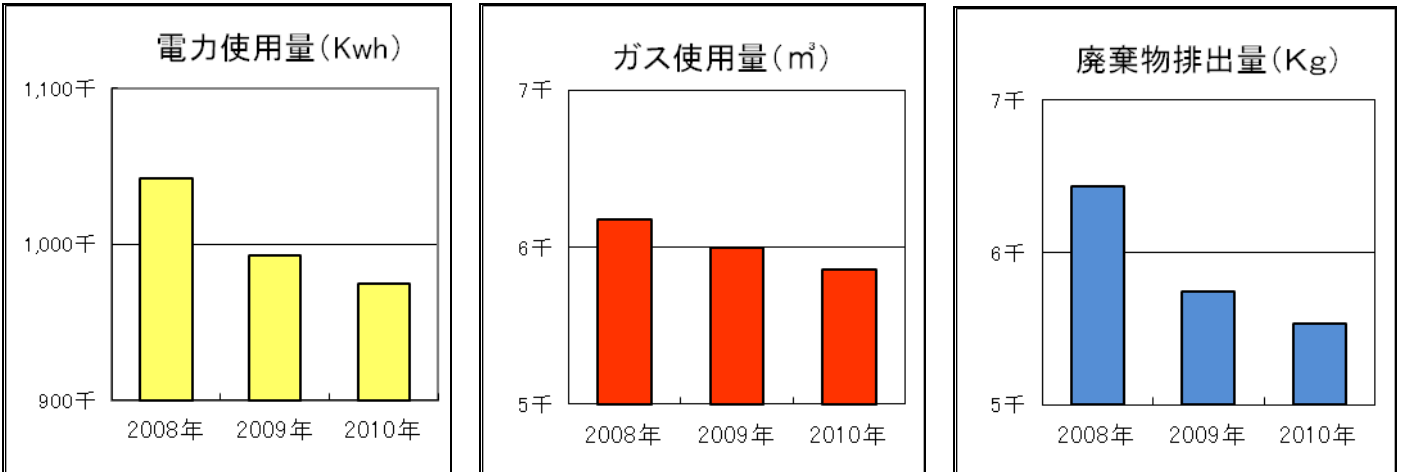


環境目標と成果

(本社ビル)

本社ビルでは、クールビズの実施や効率的な業務を推進し、電力使用量などエネルギーの削減を進めております。2010年度は、電力使用量を3.4%削減、ガス使用量も2.5%削減となり、CO₂排出量については5.92%削減となりました。今後も更なる削減を進めてまいります。

環境保全効果データ (本社ビル)



※3カ年のデータ推移を掲載しております。

環境保全効果 本社ビル

項目	使用量	CO ₂ 排出量 計算式	CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)
電力使用量(kwh) 2010年度	959,623	kwh × 0.000324 =t-CO ₂	310.92
	2009年度 前年度比		992,629 △ 33,006
ガス使用量(m³) 2010年度	5,854	都Nm³ × 0.00219 =t-CO ₂	12.82
	2009年度 前年度比		6,000 △ 146
水道使用量(m³) 2010年度	4,849		
	2009年度 前年度比		4,464 385
ガソリン消費量(ℓ) 2010年度	9,094	ℓ × 0.00232 =t-CO ₂	21.10
	2009年度 前年度比		10,271 △ 1,177

	CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)
2010年度	344.84
2009年度	366.52
前年度比	△ 21.68 5.92%減少

※ 本社ビルにおける電力に関しては、東京電力から電気を供給しています。2010年度のCO₂排出係数は確定していますので東京電力の定めるCO₂排出係数0.324kg-CO₂/kwhで算出しています。

また、2009年度のCO₂排出係数につきましても確定していますので東京電力の定めるCO₂排出係数0.332kg-CO₂/kwhで算出しています。

そのため2010年度と2009年度でCO₂排出係数が異なっております。

【根拠】 環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧
【参考】 東京電力ホームページ <http://www.tepco.co.jp/>

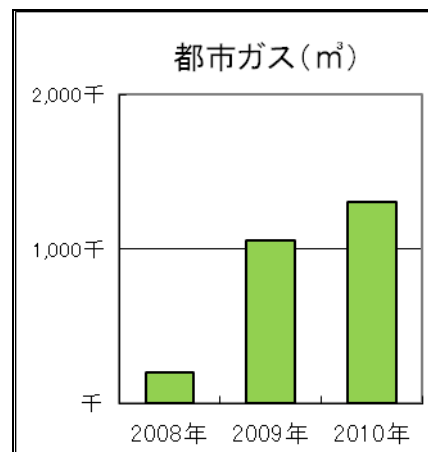
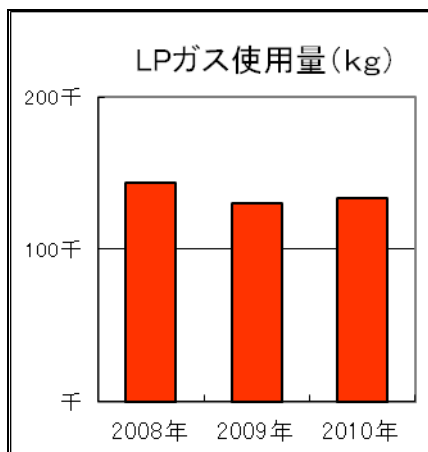
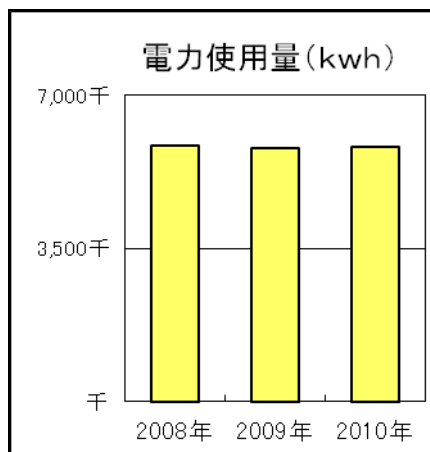
2010年度本社ビルのCO₂排出量につきましては減少しております。使用量につきましては、電力、ガス、ガソリンともに減少しております。

(埼玉工場)

埼玉工場では、節水に取り組んだ結果、水道使用量を減少させております。生産量が前年比約103%と増加し、電力・LPガス・都市ガス・ガソリン・軽油の各使用量は増加しておりますが、今後も生産効率と共に、各使用量の削減を進めてまいります。なお、東日本大震災以降、大幅な電力使用量の減少に取り組んでおります。



環境保全効果データ (埼玉工場)



※3カ年のデータ推移を掲載しております。

※2008年の途中から、動力燃料を都市ガスに変更

埼玉工場

項目	使用量	CO2排出量 計算式	CO2排出量 (t-CO2)
電力使用量(kwh) 2010年度	5,827,824	2010年度 kwh × 0.000324 =t-CO2	1,888.21
		2009年度 kwh × 0.000332 =t-CO2	1,922.86 △ 34.65
LPガス使用量(kg) 2010年度 2009年度 前年度比	133,587 130,088 3,499	LPGkg × 0.003 =t-CO2	400.76
			390.26 10.50
都市ガス(天然ガス)(m³) 2010年度 2009年度 前年度比	1,307,980 1,051,517 256,463	都市ガスm³ × 0.00223 =t-CO2	2,916.79
			2,344.88 571.91
水道使用量(m³) 2010年度 2009年度 前年度比	57,954 66,206 △ 8,252		
ガソリン消費量(ℓ) 2010年度 2009年度 前年度比	9,382 8,424 958	ガソリンℓ × 0.00232 =t-CO2	21.77
			19.54 2.23
軽油消費量(ℓ) 2010年度 2009年度 前年度比	16,205 14,761 1,444	軽油ℓ × 0.00262 =t-CO2	42.46
			38.67 3.79

	CO2排出量 (t-CO2)
2010年度	5,269.99
2009年度	4,716.21
前年度比	553.78 11.74%増加

※ 埼玉工場における電力に関しては、東京電力から電気を供給しています。2010年度のCO2排出係数は確定していますので東京電力の定めるCO2排出係数0.332kg-CO2/kwhで算出しています。また、2009年度のCO2排出係数につきましても確定していますので東京電力の定めるCO2排出係数0.332kg-CO2/kwhで算出しています。そのため2009年度と2008年度でCO2排出係数が異なっております。

【根拠】環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧
【参考】東京電力ホームページ <http://www.tepco.co.jp/>

2010年度埼玉工場のCO2排出量につきましては増加しております。使用量につきましては、水道のみ減少しております。

内部環境監査

本社ビルにおいては、年間2回、内部環境監査を実施し、EMS（Environmental Management System）の運用状況や各部門間の情報共有、環境に対する意識の向上を図っております。また、埼玉工場においても内部監査を実施し、環境負荷を伴う製造部門としての意識向上やEMSの運用チェックを図っております。



本社の内部監査



埼玉工場の現場監査

環境教育

新入社員には、環境問題や企業活動が環境に負荷をあたえること、当社の環境経営など一般的な環境に関する教育や当社の環境活動について説明し、環境意識の向上を図っております。

また、環境教育として毎月、環境管理委員会を開催し、当社の環境活動全般についての情報共有を実施しています。

さらに、内部環境監査員を増やすために、環境監査員養成研修を開催し、従業員1人ひとりの環境意識向上を図っております。



新任社員への環境教育

エコキャップ活動

NPO 法人（内閣府認証）エコキャップ推進協会（ECOCAP）が推進している「ペットボトルのキャップを集めて、発展途上国の子どもたちにワクチンを送る」活動に2009年より参加しております。ペットボトルのキャップの「再資源化」、「CO₂の削減」、その売却益で「ワクチンを送る」という活動主旨に賛同し、2010年は109Kg（43,624個）のペットボトルのキャップを送りました。



エコキャップ回収状況

子会社の主な環境活動

【メイホク食品株式会社】

メイホク食品株式会社では、ボイラー貯湯槽の温度変更や人感センサーを設置する等、節電に取り組んでおりますが、生産量が前年比約109%と増加した結果、電力・LPガス・水道の各使用量は増加し、重油の使用量は減少しております。

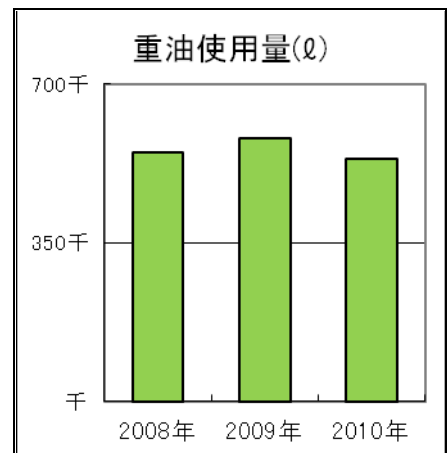
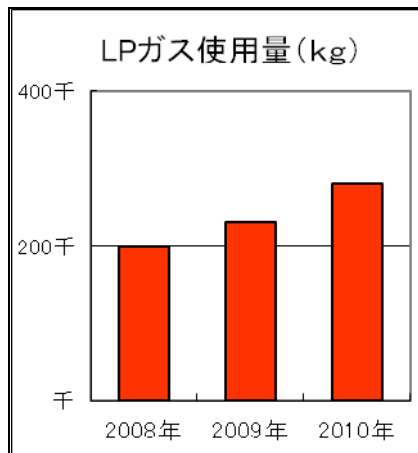
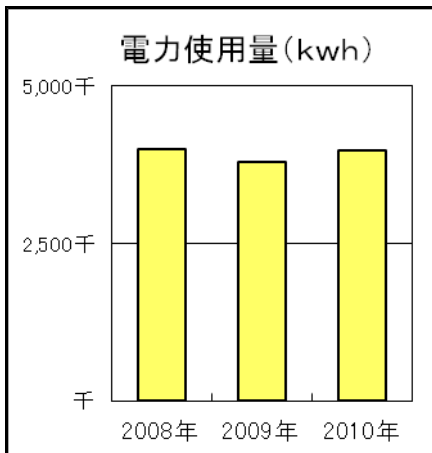


ボイラー貯湯槽の温度変更



人感センサー設置

環境保全効果データ（メイホク食品株式会社）



※3ヵ年のデータ推移を掲載しております。

メイホク食品株式会社

項目	使用量	CO2排出量 計算式	CO2排出量 (t-CO2)
電力使用量(kwh)	2010年度	2010年度 kwh × 0.000423	1,679.28
	2009年度 前年度比	2009年度 kwh × 0.000588	2,234.41 △ 555.13
LPガス使用量(kg)	2010年度	LPガスkg × 0.003	844.44
	2009年度 前年度比		691.24 153.20
重油使用量(l)	2010年度	A重油l × 0.00271	1,447.14
	2009年度 前年度比		1,571.80 △ 124.66
水道使用量(m³)	2010年度		
	2009年度 前年度比		

CO2排出量 (t-CO2)	
2010年度	3,970.86
2009年度	4,497.45
前年度比	△ 526.59 11.71%減少

※メイホク食品株式会社における電力に関しては、北海道電力から電気を供給しています。

2010年度のCO2排出係数は確定していますので北海道電力の定めるCO2排出係数0.423kg-CO2/kwhで算出しています。

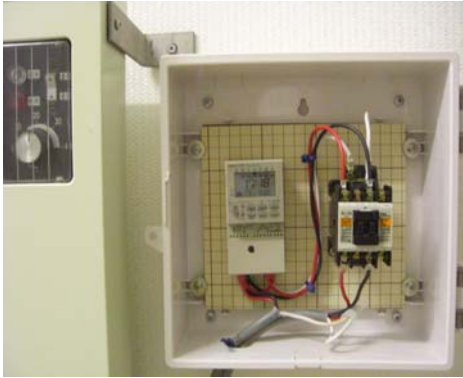
また、2009年度のCO2排出係数につきましても確定していますので北海道電力の定めるCO2排出係数0.588kg-CO2/kwhで算出しています。

【根拠】環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧
【参考】北海道電力ホームページ <http://www.hepco.co.jp/>

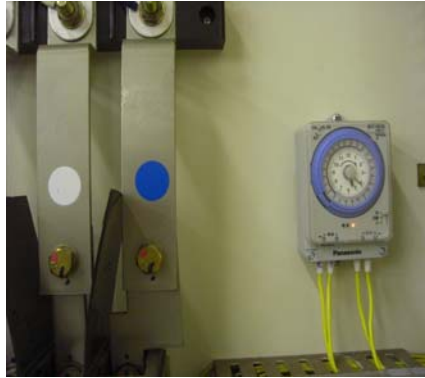
2010年度メイホク食品株式会社のCO2排出量につきましては減少しております。使用量につきましては、重油のみ減少しております。

【株式会社函館なとり】

株式会社函館なとりでは、更衣室暖房タイマーや包装室給排気ファンタイマーを設置する等、節電に取り組んでおりますが、生産量が前年比約104%と増加した結果、電力と水道の各使用量は増加し、LPガスと重油の使用量は減少しております。

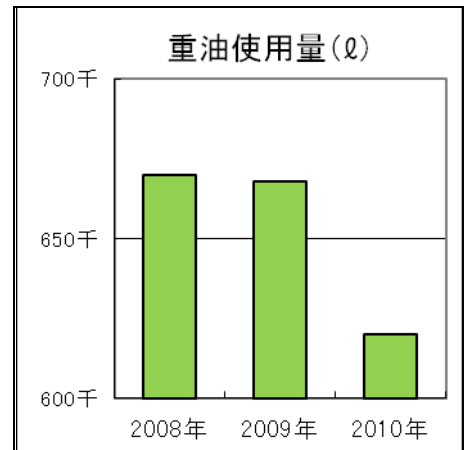
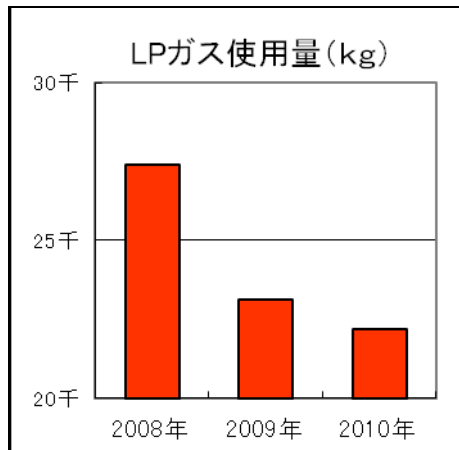
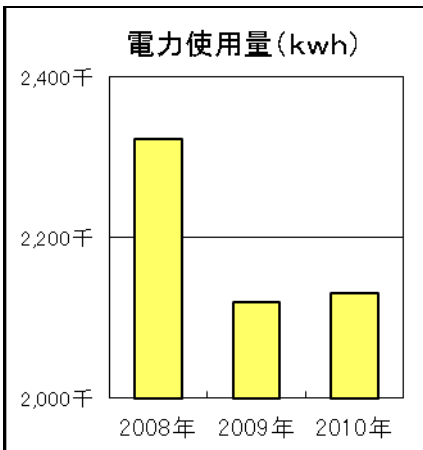


更衣室暖房タイマー設置



包装室給排気ファンタイマー設置

環境保全効果データ（株式会社函館なとり）



※3カ年のデータ推移を掲載しております。

株式会社函館なとり

項目	使用量	CO2排出量 計算式	CO2排出量 (t-CO2)
電力使用量(kwh)	2010年度	2010年度 kwh × 0.000423 =t-CO2	901.35
	2009年度 前年度比	2009年度 kwh × 0.000588 =t-CO2	1,246.01 △ 344.67
LPガス使用量(kg)	2010年度	LPGkg × 0.003 =t-CO2	66.57
	2009年度 前年度比		69.39 △ 2.82
重油使用量(l)	2010年度	A重油l × 0.00271 =t-CO2	1,680.20
	2009年度 前年度比		1,810.28 △ 130.08
水道使用量(m³)	2010年度		
	2009年度 前年度比		

CO2排出量 (t-CO2)	
2010年度	2,648.11
2009年度	3,125.68
前年度比	△ 477.57 15.28%減少

※ 株式会社函館なとりにおける電力に関しては、北海道電力から電気を供給しております。

2010年度のCO2排出係数は確定しておりますので北海道電力の定めるCO2排出係数0.423kg-CO2/kwhで算出しております。

また、2009年度のCO2排出係数につきましても確定しておりますので北海道電力の定めるCO2排出係数0.588kg-CO2/kwhで算出しております。

【根拠】環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧
【参考】北海道電力ホームページ <http://www.hepco.co.jp/>

2010年度株式会社函館なとりのCO2排出量につきましては減少しております。
使用量につきましては、LPガス、重油ともに減少しております。

【株式会社全珍】

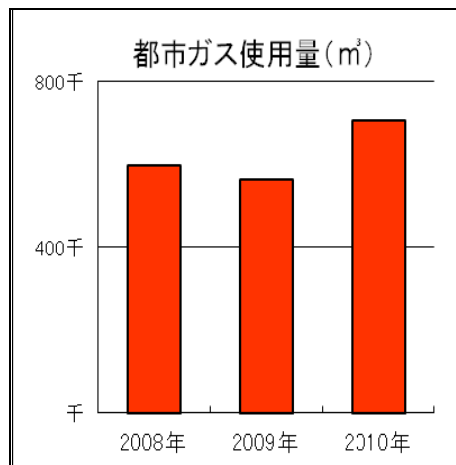
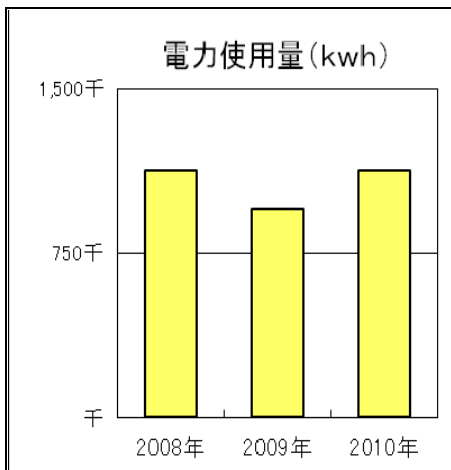
株式会社全珍では、節電の取り組みやフライヤー、バーナーの整備による省エネルギー活動を進めている事に加え、包装機械のオーバーホール、調整等の実施により、廃棄物の削減も推進しておりますが、生産量が前年比112%と増加した結果、電力・都市ガス・水道の各使用量は増加しております。

また2011年には、フライ製品の主生産機械であるフライヤーを新型に変更し、ガス使用量の削減を目指す他、煎餅生地混合機械(露天式)を新型の混合機械(密閉式)に更新する事で空気中や床に飛散した粉を減少させる等、環境に優しい生産活動を推進しております。



工場内蛍光灯消灯

環境保全効果データ (株式会社全珍)



※3ヵ年のデータ推移を掲載しております。

株式会社全珍

項目	使用量	CO2排出量 計算式	CO2排出量 (t-CO2)
電力使用量(kwh)	2010年度	1,127,125 kwh × 0.000496	559.05
	2009年度 前年度比	950,049 177,076	475.97 83.08
都市ガス使用量(m³)	2010年度	704,645 LPGKg × 0.003	2,113.94
	2009年度	564,743	1,694.23
	前年度比	139,902	419.71
水道使用量(m³)	2010年度	13,643	
	2009年度	12,189	
	前年度比	1,454	

CO2排出量 (t-CO2)	
2010年度	2,672.99
2009年度	2,170.20
前年度比	502.79 23.1%増加

※ 株式会社全珍における電力に関しては、中国電力から電気を供給しています。

2010年度のCO2排出係数は確定していますので中国電力の定めるCO2排出係数0.496kg-CO2/kwhで算出しています。

また、2009年度のCO2排出係数につきましても確定していますので北海道電力の定めるCO2排出係数0.501kg-CO2/kwhで算出しています。

【根拠】環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧

【参考】中国電力ホームページ <http://www.energia.co.jp/>

2010年度株式会社全珍のCO2排出量につきましては増加しております。

環境会計

【環境会計の目的】

株式会社なとりは、環境保全を推進していく為、2002年度より環境会計を行っております。その目的は、環境保全コストの管理や、環境保全対策のコスト対効果の評価を可能にしてコスト削減を図り、環境経営に計画的・継続的な環境保全活動への分析ツールとして利用することです。環境会計を通して定量的に測定した結果をステークホルダーに積極的に公表し、透明性のある事業活動と説明責任を果たしてまいります。

環境会計の集計報告にあたっての対象範囲

- ・参考資料：環境省「環境会計ガイドライン（2005年版）」を参考に作成しています。
- ・集計期間：2010年度（2010年4月1日～2011年3月31日）の活動を記載しています。
- ・集計対象：株式会社なとり（本社ビル・埼玉工場・食品総合ラボラトリー・首都圏配送センター）の活動報告を中心に算出しています。
グループ工場（メイホク食品株式会社・株式会社函館なとり・株式会社全珍）につきましても活動を把握できる部分は反映しております。

1. 環境保全コストの算定

環境保全コスト（株式会社なとり）

分 類		主な取り組み内容	2009年度 投資額	2010年度 投資額	2009年度 費用額	2010年度 費用額	前年度比 増減額
事業 エリア 内 コ ス ト	公害防止コスト	ボイラー管理費 受水槽、排水処理設備管理費 焼却炉減価償却費、焼却炉管理費 他	-	-	39,820	28,765	△ 11,055
	地球環境保全コスト	省エネ対策、省エネ対応OA機器購入 工場冷蔵庫の整理、フロンガス充填 設備修理 他	-	-	1,740	3,591	1,851
	資源循環コスト	廃棄物処理・処分費用 リサイクル処理費用 他	-	-	10,992	12,978	1,986
	小 計			-	-	52,552	45,334
上・下流コスト	容器包装リサイクル委託費用 外注先への指導、啓蒙 他	-	-	20,948	25,340	4,392	
管理活動コスト	社員教育、ISO維持費、査察費用 環境報告書作成費 IR活動による環境への取組の記載 環境測定費、事業所周辺の緑化作業 他	-	-	8,559	4,564	△ 3,995	
研究開発コスト	原料層の有効利用研究 長期常温保存出来る製品の開発研究 包装資材関連の最適活用研究（薄肉化等） 他	-	-	37,100	20,353	△ 16,747	
社会活動コスト	清掃活動への参加 経団連自然保護基金への寄付金	-	-	116	115	△ 1	
環境損傷対応コスト		-	-	-	-	-	
合 計			0	0	119,275	95,706	△ 23,569

・表示未満の金額に関しては四捨五入で表示しています。

2010年度、集計方法の見直しを行った為、研究開発コストにおいて、大幅に差額が生じています。

環境保全コストの算定基準

(1) 直接識別できる場合は、当該額を環境保全コストとして全額集計しています。

(2) 複合コストの計上基準

コストの総額から差額集計・按分集計を適宜用い環境保全コストの金額を集計しました。
但し、差額集計及び按分の困難なコストに関しては、原則として計上を差し控えています。

【計上を差し控えたもの】

- ① NOx対応車導入率 … 大気汚染防止に取り組んでおり、「自動車NOx-PM法」に対応した車両への切り替えは完了しています。
2010年3月末、所有車両全車切り替え済。
2011年3月末現在の所有車両は262台です。
- ② 低公害対応車導入率 … 窒素酸化物や二酸化炭素の排出量の少ない車両への切り替えを順次行っています。
2010年3月末現在、所有車両262台の内167台は切り替え済。
(全体の63.74%)
- ③ 非塩素系材質資材の導入 … 燃やしても有害物質の発生しない包装資材を導入しています。
2010年度、包装資材1,969,847千円の内、非塩素系材質資材は1,894,412千円となっています。
(全体の96.17%)
※ 塩素系資材につきましては800℃以上の高温で燃やすことにより有害物質が発生しないように配慮しております。
- ④ グリーン購入 … 環境に負荷の少ない事務用品を購入しています。
2010年度、事務用品購入金額9,362千円の内、グリーン購入は2,779千円となっています。
(全体の29.68%)

(3) 減価償却費

環境保全コストの内、減価償却費を直接算定出来るもののみを計上しています。

(4) 人件費

環境保全に関わる作業時間×部門別時間あたりの平均賃金(年額)で算出して求めています。

環境保全コスト(グループ工場 メイホク食品株式会社、株式会社函館なとり、株式会社全珍)

分 類		主な取り組み内容	単位：千円				
			2009年度 投資額	2010年度 投資額	2009年度 費用額	2010年度 費用額	前年度比 増減額
事業 エリア 内 コスト	公害防止コスト	ボイラー管理費 排水処理設備管理費 他	-	-	5,691	5,472	△ 219
	地球環境保全コスト	工場冷蔵庫の整理、フロンガス充填 濃厚廃液処分 他	-	-	1,462	2,642	1,180
	資源循環コスト	廃棄物処理・処分費用 リサイクル処理費用 他	-	-	18,197	21,560	3,363
		小 計	-	-	25,350	29,674	4,324
	上・下流コスト	容器包装リサイクル委託費用 他	-	-	2,215	1,917	△ 298
	管理活動コスト	環境測定費、事業所周辺の緑化作業 他	-	-	879	1,030	151
	研究開発コスト	_____	-	-	-	-	-
	社会活動コスト	_____	-	-	-	-	-
	環境損傷対応コスト	_____	-	-	-	-	-
		合 計	0	0	28,444	32,621	4,177

・ 表示未満の金額に関しては四捨五入で表示しています。

2. 環境保全対策に伴う経済効果

法規制遵守や将来の環境リスク回避による事業収益への貢献効果など、いわゆる「みなし効果」については、確実な算定根拠の設定が困難なため、算定の対象外として確実な根拠に基づいて算出できる節約益や副産物売却益など下記内容に限定して算出しています。

株式会社なとり

単位：千円

内 容	金 額		効 果
副産物売却収入	2010年度 2009年度 前年度比	34,454 37,514 △ 3,060	副産物の売却による経済効果
調味料空き容器リサイクル	リサイクル益	219	調味料仕入時の容器返却による経済効果
配送センター緊急便の削減	2010年度 2009年度 前年度比	549 1,650 △ 1,101	緊急便の利用を抑えることによる経済効果

メイホク食品株式会社

単位：千円

内 容	金 額		効 果
ダンボール・紙等のリサイクル	リサイクル益	583	使用済みのダンボール・紙等を業者に受け渡すことによる経済効果
缶・鉄屑等のリサイクル	リサイクル益	578	使用済みの缶・鉄屑等を業者に受け渡すことによる経済効果

株式会社函館なとり

単位：千円

内 容	金 額		効 果
ダンボール・紙等のリサイクル	リサイクル益	88	使用済みのダンボール・紙等を業者に受け渡すことによる経済効果
一斗缶・鉄屑等のリサイクル	リサイクル益	670	使用済みの一斗缶・鉄屑等を業者に受け渡すことによる経済効果

株式会社全珍

単位：千円

内 容	金 額		効 果
植物性廃油のリサイクル	リサイクル益	841	使用済みの植物性廃油を業者に受け渡すことによる経済効果

環境保全効果の算定基準

- ・集計対象は株式会社なとり（本社ビル、埼玉工場、食品総合ラボラトリー、首都圏配送センター）とグループ工場のメイホク食品株式会社・株式会社函館なとり・株式会社全珍を記載しております。
- ・環境保全コストの各分類に対応させて集計するのが困難なため、項目別に記載しています。

【根拠】環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧

<http://www.env.go.jp/earth/ghg-santeikohyo/manual/chpt2.pdf>

当社とCSR（企業の社会的責任）

1997年 4月	ディーゼル車を「7都県市指定低公害車」に切り替え開始。	
1997年12月	埼玉工場チーズ鱈製造ラインが HACCP(危害分析重要管理点)基準適合の認定を取得。	
1998年 2月	メイホク食品株式会社さきいか漁火製造ラインが HACCP(危害分析重要管理点)基準適合の認定を取得。 株式会社函館なとりチーズかまぼこ、いかくん製造ラインが HACCP(危害分析重要管理点)基準適合の認定を取得。	
1998年12月	「対米輸出水産食品 HACCP 認定施設協議会」設立発起人として参画。 パッケージに HACCP マークを表示。	
1999年 7月	埼玉工場が品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001を認証取得。	
2000年 9月	9/29 本社ビルにて環境マネジメントシステムの国際規格 ISO14001を認証取得。	
2002年 12月	(株)函館なとりが品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001の認証取得。	
2003年11月	11/29 埼玉工場にて ISO9001に続き、環境マネジメントシステムの国際規格 ISO14001を認証取得。 さらに、子会社メイホク食品株式会社が品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001を認証取得。	
2004年 1月	株式会社東京証券取引所より「ディスクロージャー表彰」を受賞	
2004年 3月	産経新聞社、KFi 株式会社共催による「誠実な企業賞 大賞」を受賞。 3/31「2003 環境報告書」を発行。	
2004年 8月	食品関連の法令遵守を基本姿勢とした「なとり品質保証憲章」を制定。	
2005年 4月	デンマーク豚肉機構連合より「デンマーク食品農業大臣賞」を受賞。	
2007年 5月	2005年12月に発売したデンマーク産チーズを使った「濃厚チーズ鱈」と2006年9月に発売した「一度は食べていただきたい熟成チーズ鱈」の2商品が、世界的に権威のある食品品評会「モンドセレクション」において2007年の金賞を受賞。	   <p><small>DANISH 産純正デンマーク産チヂュワルチーズを使用しています。</small></p>

2008年 1月	<p>創立60周年を迎える。</p> <p>創立60周年記念作文・絵画・論文を「夢にみた未来のおつまみ～10年後の珍味売場を夢みました」と題して、社内外から公募し選考の上、優れた作品に賞を贈る。</p> <p>受賞作品はなとり創立60周年記念誌に掲載。</p>
2008年 5月	<p>「濃厚チーズ鱈」「一度は食べていただきたい熟成チーズ鱈」が2年連続、「チーズ鱈 Grand」「一度は食べていただきたい粗挽きサラミ」が新たにモンドセレクション金賞を受賞。</p>
2009年 1月	<p>埼玉工場におけるボイラー設備の動力燃料を、重油から都市ガス(国産天然ガス)に変更。</p>
2009年 4月	<p>東京都北区の地域の子どもたちを対象にした「MY チーズ鱈セミナー」を開催。(4・6・8月)</p> <p>第26回ふるさと北区区民祭りに出展(10月)</p>
2009年 5月	<p>「一度は食べていただきたい熟成チーズ鱈」が3年連続、「一度は食べていただきたい粗挽きサラミ」が2年連続、「帆立貝柱燻製」が新たにモンドセレクション金賞を受賞。</p>
2010年 2月	<p>ホームページを全面リニューアル。</p> <p>「おつまみレシピ」「バーチャル見学 なとりへ GO!」を公開するとともに、従来の食育関係ページを、「なとり食育 BOOK」「もっと教えて！おつまみのこと」として刷新。</p>
2010年 4月	<p>東京都北区の地域の子どもたちを対象にした「いかセミナー」を開催。(4・6・8月)</p> <p>第27回ふるさと北区区民祭りに出展(10月)</p>
2010年 4月	<p>埼玉工場が、埼玉県食品衛生樹種管理優良施設制度に基づく</p> <p>“彩の国ハサップ取組確認施設優良工場”の認定を取得。</p>
2010年 5月	<p>「一度は食べていただきたい粗挽きサラミ」が3年連続モンドセレクション金賞を受賞。</p>
	
2011年 3月	<p>ホームページ「なとり食育 BOOK」に“咀嚼のハナシ2”を追加。</p>
2011年 3月	<p>東日本大震災により被災された方々への救済支援のため、日本赤十字社を通じて1千万円の義援金をお送りするとともに、農林水産省を通じて当社のレトルト食品 25,000 袋を提供。</p>