

ひとつまみの幸せ。



社会・環境報告書

2019



株式会社 **なとり**

なとり 社会・環境報告書 2019

目次

I. 経営理念、企業メッセージ、行動規範	P 2
II. ご挨拶（トップメッセージ）	P 3
III. なとりグループの環境・社会・ガバナンスの取り組み	P 4
IV. 社会への取り組み	P 5
安全・安心でおいしい製品の提供	P 5
社会貢献活動	P 6
食育への取り組み	P 7
グループ各社と社会との関わり	P 8～P 9
V. 環境への取り組み	P 10
環境方針	P 10～P 11
環境活動と成果	P 12
食品ロス対策	P 13
グループ各社の環境活動状況	P 14
環境会計について	P 15～P 16
VI. 当社のCSR（企業の社会的責任）活動の歩み	P 17～P 18
VII. なとりグループの概要	P 19

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・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。

対象期間 : 2018年4月1日～2019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 : 2019年9月30日

I. 経営理念、企業メッセージ、行動規範

メッセージ

ひとつまみの幸せ。



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、この会社に係わるすべての人が誇りを持てる会社を目指します。

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。

企業行動規範

1. 顧客満足 常に、お客様第一の立場に立ち、安全・良質で美味しい製品を提供し、取引先と共に繁栄する企業を目指す。
2. 法令遵守と信頼 法令並びに社会・社内のルールを遵守し、公正な事業活動を行い、社会から信頼される企業を目指す。
3. 株主還元 コーポレートガバナンスを重視し、自由闊達で革新的な事業活動を遂行し、積極的に株主への還元を図る。
4. 社会貢献と環境 「おつまみコンセプト」のもと、食文化の創造と発展を通して、豊かな社会作りと環境に配慮した事業活動を行う。
5. 創造と挑戦 Marketing（変化する時代・世代・嗜好への対応）、Innovation（新製品・新技術の開発）、Investment（新設備の開発・人材育成）を通じて、未知の世界に果敢に挑戦する。
6. 人間尊重と自立 人間尊重の理念のもと、自立・自助努力・自己責任の原則を貫き、社員の社会的経済的地位の向上を図りながら、限りなく成長する企業を目指す。

Ⅱ. ご挨拶（トップメッセージ）

地域社会に貢献し、
環境に優しい企業を目指しながら
「ひとつまみの幸せ。」をお届けします。

株式会社なとり
代表取締役会長兼社長

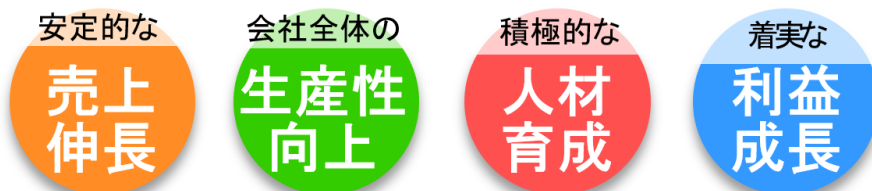
名取 三郎



2019年3月期の業績について

2019年3月期は、4ヶ年中期経営計画「バリューアップ イノベーション74」の初年度として、5つの行動指針「変化への対応」「全体最適」「業務のスピードアップ」「現場主義」「中長期的・多面的・根本的視点」に基づき、4つの基本方針「安定的な売上伸長」「会社全体の生産性向上」「積極的な人材育成」「着実な利益成長」に全社一丸となって取り組んでおります。売上は、新製品の導入と市場定着を積極的に進め、各エリアの嗜好に合った製品の重点投入や販売促進等に引き続き取り組み、増収となりました。利益は、2017年3月期の下半期より続く国産するめいかの記録的な不漁の状況が更に悪化しましたが、売上拡大に加えて、高付加価値製品の拡販による製品構成の改善、一部製品の規格変更、業務の無駄取りなどコストコントロール等の諸施策を講じたことにより増益となりました。

「バリューアップ イノベーション74」の4つの基本方針



「FSSC22000」認証取得と「賞味期限の年月表示化」の新たな取り組み

なとりグループは食品メーカーとして、安全・安心な製品を社会に提供することを最優先事項に位置づけ、食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の認証を、当社グループの全5工場（埼玉工場、埼玉第二工場、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）で取得いたしました。

また、環境保全として、食品廃棄ロスを減らすために、従来より実施している「フードバンクへの自社製品の寄付」等に加え、2018年10月からは、賞味期限の表示内容を「年月日」から「年月」に変更する取り組みを開始しております。

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企業を目指していく」ことを企業ビジョンに掲げ、全社一丸となって更なる企業価値の向上に邁進してまいります。

本報告書では、社会と環境への取り組み姿勢及び活動内容を中心に記載しております。

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共に、ご意見やご感想をいただければ幸いです。

Ⅲ. なとりグループの環境・社会・ガバナンスへの取り組み

当社グループは、「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企業を目指します。」を企業ビジョンに掲げ、企業価値の向上に努めております。

企業価値の向上には、食文化の創造と発展を通じた「おつまみ事業の業績拡大」と共に、事業活動を通じた「社会課題の解決」への貢献が欠かせないものと認識しており、これまでもESG（環境・社会・ガバナンス）の視点を重視して、社会・環境問題に積極的に取り組んでまいりました。

世界共通の社会的課題として掲げられた持続可能な開発目標（SDGs）などを意識しつつ今後も、ガバナンス体制の構築とともに、地域社会に貢献し、環境に優しい企業を目指して、お客様に「ひとつまみの幸せ。」をお届けしてまいります。

企業ビジョン

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企業を目指します。



※「コーポレートガバナンス体制」につきましては、日本取引所グループホームページ（<https://www.jpx.co.jp/>）内の「コーポレート・ガバナンス情報」サービスをご参照下さい。また、当社グループの「内部統制に関する基本方針」につきましては、当社ホームページ（<http://www.natori.co.jp/>）内の「企業・IR情報」より、「有価証券報告書」等をご参照下さい。

IV. 社会への取り組み



安全・安心でおいしい製品の提供

研究・開発体制

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、「製品開発」「製品評価」「基盤研究・研究企画」の3つの機能を持ち活動しております。

製品開発

水産、畜肉、酪農、農産の各種原材料の特性を活かし、独自の加工技術を駆使した開発に加え、現在はお客様の健康志向に対応する開発も行っています。



製品評価

高度分析機器を使用し、様々な原材料成分や食品添加物等の分析をしています。また、理化学・微生物検査を駆使し、製品・原材料の安全性確保を目的に活動し、安全レベルのアップを図っております。



基盤研究・研究企画

新たな加工・保存・分析技術の探求や今後取組むべき課題の抽出等、製品開発につながる新技術・新素材等の探索を目的に活動しております。また、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社内外のモニター制度を活用した新製品の受容性評価・グループインタビュー等を実施しております。

生産体制

当社グループは、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、店頭まで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。ここでは2017年より、当社のフラッグシップ工場として稼働を開始した「埼玉第二工場」の取り組みをご紹介します。

FSSC22000の認証

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を2018年2月に、埼玉工場及び埼玉第二工場にて取得しました。さらに現在ではグループ全工場にて認証取得しております。



フードディフェンス

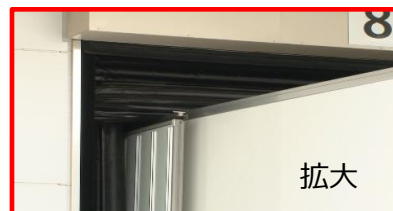
個人認証システムによる入退室管理、セキュリティカメラの設置により不正防止を把握しております。



【カラーバーコードによる入退室管理】

防虫対策

工場内への虫の侵入・発生を防止する取り組みとして、工場内の空気圧コントロール、入荷・出荷バースに最新のドックシェルターを採用しております。



拡大

トレーサビリティシステム



製品を構成する原料・調味料・包装資材等の情報や、製品の流通経路の管理を徹底しております。これら情報の追跡により、各製品の製造履歴のほか、所在が即座に追える体制を構築しています。



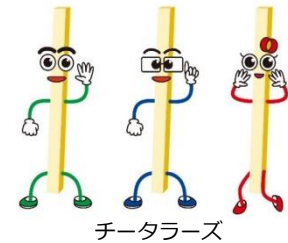
【最新のドックシェルター】



社会貢献活動

工場見学

埼玉第二工場（チーズファクトリー）は見学コースを備えた「見せる工場」として設計され、地元の小学校などの工場見学を積極的に受け入れています。工場見学では、工場の合理化・省人化された生産ラインを一望できる見学通路の他、「チーズ鱈」の製造工程やクイズ形式で楽しみながらチーズや鱈の知識などを学べるコーナー、なとりの歴史を学べる年表展示を見ることができます。見学の最後には体験試食として「チーズ鱈」の試食などもあり、子どもから大人まで楽しめる空間となっています。



アスリート支援

飽くなきチャレンジ精神をもつトップアスリートを仲間として迎え、安心・安定した生活基盤の中で競技活動に打ち込んでもらえるよう競技と仕事を両立できる環境を整備しています。



フェンシング女子サーブル
木村 穂乃 選手

寄付事業

毎年12月12日の創業記念日に、当社グループの主要事業所が所在する自治体の社会福祉協議会への寄付を行っております。



私たちなとりグループは、「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。

地域の子供たちを対象にした「チーズ鱈セミナー」では、原料であるチーズの栄養や鱈の生態について理解を深めてもらい、「チーズ鱈」を身近に感じてもらえるよう活動を展開しています。

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います。

「なとり」食育セミナー

北区の子どもたちを対象に「チーズ鱈セミナー」を開催しました。セミナーでは2種類のチーズを溶かして、「チーズ鱈」が出来る様子を目の前で見たり、原産国の違うチーズを食べ比べたりと、目で見て、味わって学べる内容としました。

また、型抜き用の「チーズ鱈」に絵を書き、ラッピングしてプレゼントを作りました。今後も地域のみなさまに当社製品を通して、食の大切さについて伝えていきたいと思ひます。



「チーズ鱈」の型抜き



プレゼント作り



「チーズ鱈」作り実演
(チーズの乳化)

咀嚼の大切さを伝える活動

ホームページでは「咀嚼（噛むこと）」の大切さをお伝えするため、年に1度「咀嚼のハナシ」を更新しております。

「噛みごたえ」のある製品のパッケージ裏面に「噛んで健康」マークを記載しています。

「噛んで健康マーク」とは

咀嚼の大切さを知っていただくための当社オリジナルロゴマークをご紹介します。

咀嚼のハナシ1

「かむ」ことは健康への第一歩。咀嚼の効果についてご紹介します。

咀嚼のハナシ2

咀嚼によって唾液の分泌量もアップします。ピッタリな食品とは？

咀嚼のハナシ3

咀嚼によって脳への血流もアップします。ピッタリな食品とは？

咀嚼のハナシ4

噛みごたえのある食品とは、どんな食品でしょうか？

咀嚼のハナシ5

しっかり噛んで、ゆっくり食べるために必要なことは？



グループ各社と社会との関わり

生産
(函館)

メイホク食品 株式会社

メイホク食品は、なとりグループの北海道工場として1988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1998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の認定を取得しました。2018年8月には、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000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、毎年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。



生産
(函館)

株式会社 函館なとり



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1993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)や畜肉製品(THEおつまみ BEEF)、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、1998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、2018年8月には、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000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。

生産
(広島)

株式会社 全珍

全珍は、「いかフライ」シリーズ、「串かつ」シリーズ、「うまいいか天」など、1975年設立以来一貫して揚げ物製品を中心に生産・販売している会社です。

2019年2月には、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得いたしました。また、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。



洋風
惣菜

株式会社 なとりデリカ

なとりデリカは1979年10月、なとりの子会社としてイタリア料理をはじめとした欧風惣菜の製造・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。2008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。



中華
惣菜等

株式会社 名旺フーズ

名旺フーズは1983年になとりの子会社(株)好好飲茶として設立され、2018年7月より「名旺フーズ」に社名を変更しました。

中華点心をはじめ、著名シェフ・レストラン、文化人が監修を行った、中華惣菜、和風惣菜、洋風惣菜を数多く取り扱っております。



V. 環境への取り組み



環境方針

I. 基本理念

株式会社なとりは、経営理念にもとづく、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。

II. 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) 部門又はフロアーごとに自主基準（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。

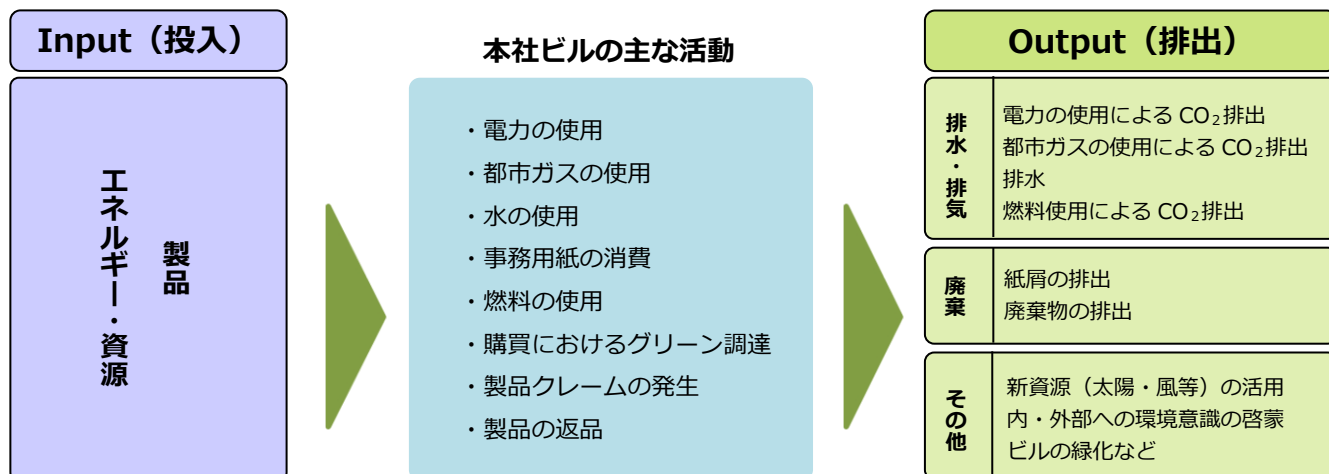
できるだけ環境に負荷のかからない
製品の企画及び製造工程の開発

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

環境負荷の全体像



埼玉工場基本方針

埼玉工場(含む埼玉第二工場)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。

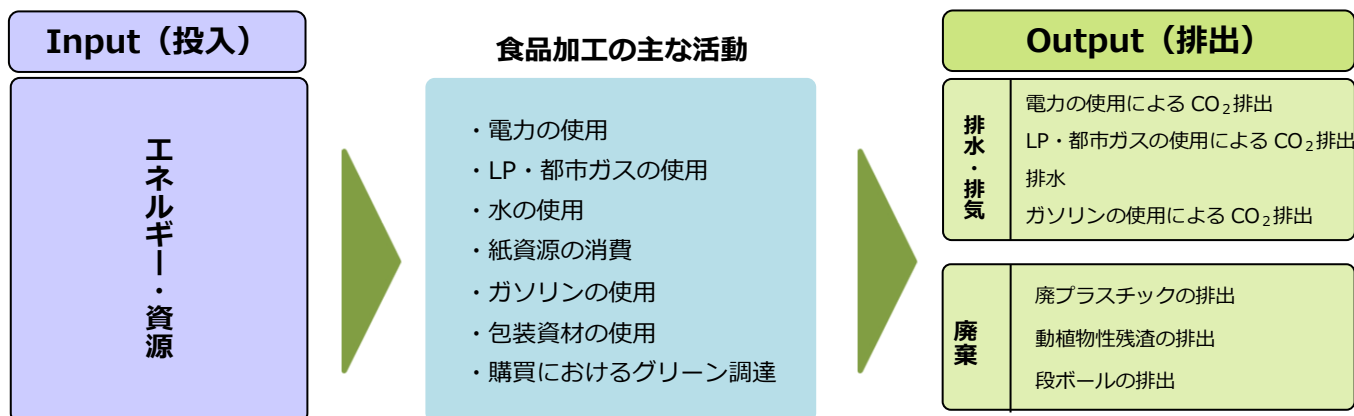
この基本方針は次のように展開します。

- (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。

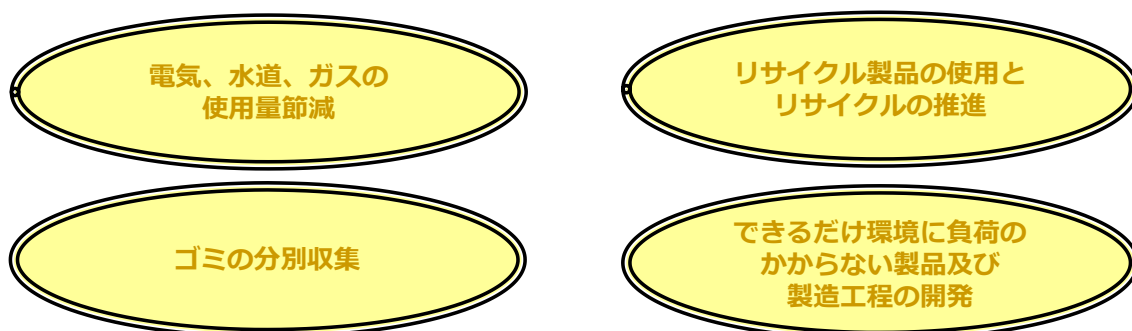
電気、水道、ガス、重油の使用量節減	ゴミの分別収集	リサイクル製品の使用とリサイクルの推進
-------------------	---------	---------------------
- (3) 環境汚染防止及び資源の有効活用を目的とし、できるだけ環境に負荷のかからない製品及び製造工程の開発を行ないます。
- (4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

2009年4月1日

埼玉工場における環境負荷の全体像



重点取り組み内容





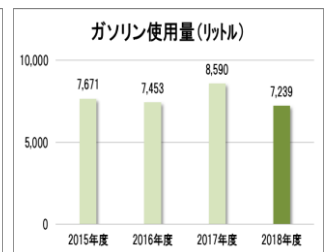
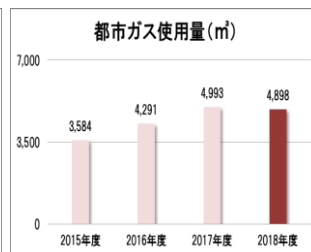
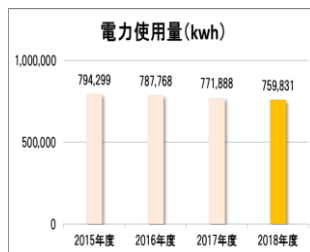
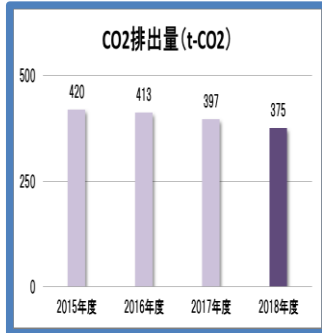
環境活動と成果

本社ビル



本社ビルでは、効率的な業務推進に努め、電力など各種エネルギー使用量の削減を行っております。2018年度は、全ての使用量を削減することができたことでCO₂排出量の削減ができました。

※4カ年のデータ推移を掲載



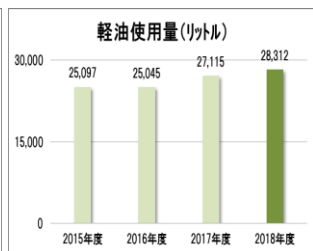
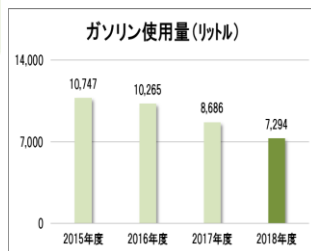
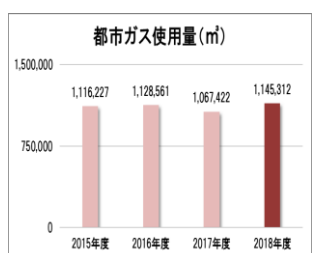
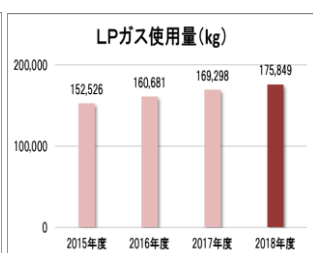
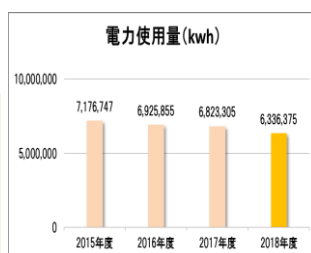
※CO₂排出量が多い電力使用量が減少したことで、CO₂排出量は5.4%の削減となりました。

埼玉工場



埼玉工場では2017年7月よりチーズ製品の生産ラインが埼玉第二工場へ移転したことで電力使用量は減少しましたが、サラミやドライソーセージなどの畜肉製品の生産ライン増強と生産量の増加により都市ガスの使用量が増えております。

※4カ年のデータ推移を掲載



※CO₂排出量は畜肉製品の生産量増加等により、CO₂排出量は2.8%増加となりました。

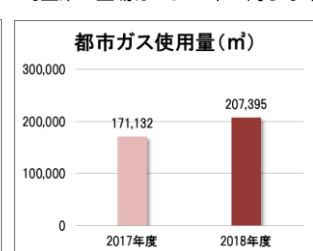
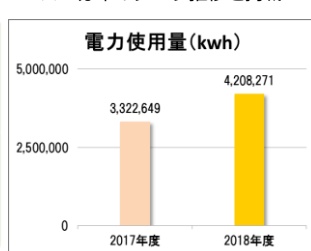
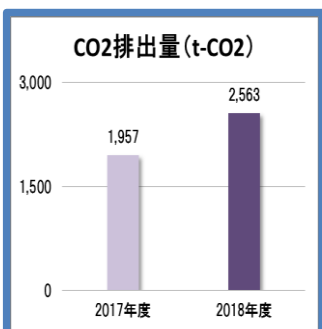
埼玉第二工場



第二工場は2017年7月より本格稼働しました。より安全・安心を追及した最新鋭工場です。常時室内環境をコントロールしている最新鋭工場です。

※2カ年のデータ推移を掲載

埼玉第二工場は2017年7月より本格稼働しております。



※2017年度は期中の7月より稼働したため、2018年度よりCO₂排出量が少なくなっております。



食品ロス対策

食品ロス削減は日本も含め世界的な課題となっており、日本の食品ロスは年間で約 646 トン（2015 年度 農林水産省、環境省推計）と推計されています。

株式会社なとりでは、フードバンクへの協力と賞味期限の「年月」表示への変更を進めることにより、サプライチェーン全体での環境負荷低減の取り組みを進め、持続可能な社会の実現に貢献します。

フードバンクへの協力

2017年6月より、NPO法人「セカンドハーベストジャパン」の「Food for all people ~すべての人に、食べ物を。~」という理念に賛同し、賞味期限内の商品を寄贈しています。

この活動により、社会貢献だけでなく、環境面では食品廃棄物の発生を減らすことができ、環境負荷低減への取り組みにも繋がっています。



【フードバンクへの寄贈品】

賞味期限の「年月」表示化

賞味期限の「年月日」から「年月」への変更と併せて賞味期間の延長を、2018年10月より順次実施しています。製造および物流の工夫により、商品の賞味期間を1ヶ月延長することで「年月」表示への実現が可能となりました。

この取組みにより、サプライチェーン全体にわたる食品ロス削減や物流の効率化への貢献を目指します。

(賞味期限 表示例)

変更前

2019.1.24



変更後

2019.1

グループ各社の環境活動状況

メイホク食品株式会社 及び 株式会社函館なとり

メイホク食品株式会社では、ボイラーの効率的な運用継続や省エネ設備・機器への更新をおこなったことで、CO₂ 排出量を削減することができました。

株式会社函館なとりでは、生産数量が増加したことでLPガスは増加しましたが、新型ボイラーへの更新や省エネ対策により、電力と重油は微増に抑えることができました。

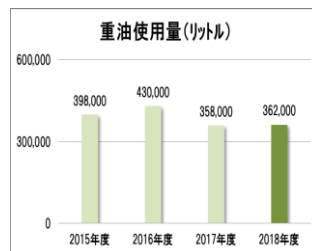
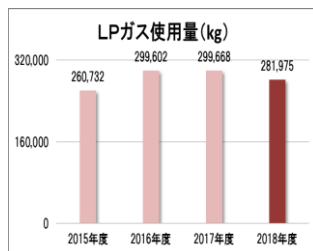
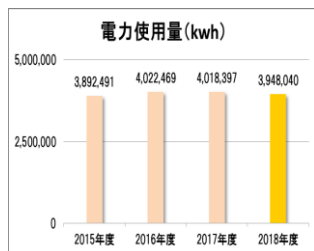


【新型の重油焼きボイラー】

メイホク食品株式会社



※4カ年のデータ推移を掲載

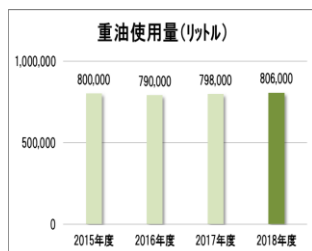
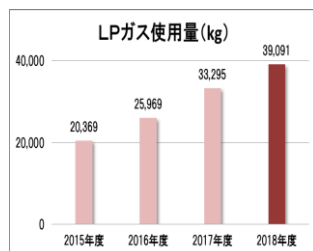
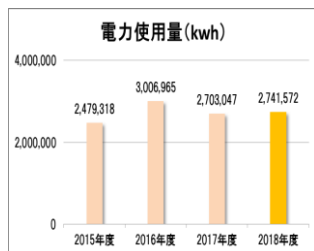


※さきいか製品の加工数量減による影響はありますが、省エネ対策を行なった効果もあり、電力とLPガスは減少、重油が微増となり、CO₂ 排出量は約4%の削減となりました。

株式会社函館なとり



※4カ年のデータ推移を掲載

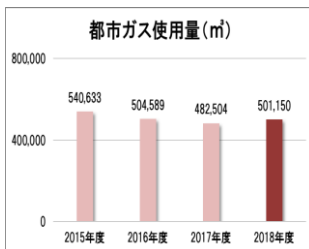
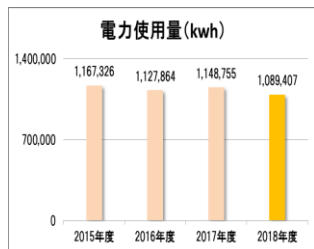


※昆布製品加工数量が約26%増加したことでLPガスの使用量が約17%増加しましたが、省エネ対策による効果もあり、CO₂ 排出量は約4%の増加となりました。

株式会社全珍

株式会社全珍では、生産量が前年より増加しておりますが、電力は微減、都市ガス使用量は微増しました。電力使用量の削減は、冷房設備の更新、節電によるものです。今後も設備の更新と生産効率の向上によりエネルギー使用量を削減してまいります。

※4カ年のデータ推移を掲載



※電力使用量は5.1%減少しましたが、生産量の増加に伴い都市ガス使用量が増加したことによりCO₂ 排出量は4.5%増と微増しました。



環境会計について

【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：2018年度（2018年4月1日～2019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・埼玉第二工場・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。

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。

[コストに反映していない事項]

- ① NOx 対応車 … 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。
2019年3月末現在の所有車両は186台です。
- ② 低公害対応車 … 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。
2019年3月末現在、所有車両186台の内152台は切り替え済。
(全体の81.7%)
- 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。
2018年度の包装資材の内、同材質資材は95.8%
となっています。
- ④ グリーン購入による物品 … 環境に負荷の少ないグリーン購入による事務用品を購入しています。
2018年度、事務用品購入の内、グリーン購入分は63.7%
となっています。

(3) 人件費

環境保全に関わる作業時間×時間あたりの平均賃金（年額）で算出しています。

環境保全のためのコスト（株式会社なとり、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）

【環境保全コスト】

（単位：千円）

分類		主な取り組み内容	2017年度	2018年度	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(定期整備、薬剤購入等) 排水処理設備管理費(保守点検、修理等)	18,483	19,093	610
	地球環境保全コスト	工場冷凍冷蔵庫の整備(保守点検・修理等) フロンガス充填(冷凍庫の能力維持) 設備管理費(電気設備の保守等)	6,913	9,283	2,370
	資源循環コスト	廃棄物処理費用 リサイクル処理費用(収集運搬費用等)	53,399	58,033	4,634
	小 計		78,795	86,409	7,614
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(環境に関する勉強会等)	20,586	24,926	4,340
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みの記載 環境測定費、事業所周辺の緑化作業	5,615	5,150	△465
研究開発コスト		原料屑の有効利用研究 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)	22,047	21,827	△220
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	124	121	△3
環境損傷対応コスト		—	—	—	—
合 計			127,167	138,433	11,266

【環境保全効果】

	2017年度	2018年度	増減率	原単位(千袋)当たりの前年増減	
				CO ₂ 排出総量 (t/千袋) *2	増減率
CO ₂ 排出総量 (t) *1	18,149.39	18,996.63	4.7%	0.002	4.4%

*1 2018年度は、2017年度7月より埼玉第二工場の稼働に伴いCO₂排出量は増加いたしました。

*2 原単位とは1千袋製造当たりのCO₂排出量のことをいいます。

【環境保全に伴う経済効果】

効果内容	総額(千円)
副産物の売却収入	34,042
調味料空き容器のリサイクルによる収入	190
段ボール・紙等のリサイクルによる収入	2,762
缶・鉄屑等のリサイクルによる収入	533
植物性廃油のリサイクルによる収入	12,237
合 計	49,764

VI. 当社のCSR活動の歩み（沿革）

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」の製造ラインが HACCP（危害分析重要管理点）基準適合の認定取得。	
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 基準適合の認定取得。 株式会社函館なとり「チーズかまぼこ」「いかくん（2003年3月、メイホク食品に変更）」製造ラインが HACCP 基準適合の認定取得。	
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 の認証取得。	
2000年 9月	本社ビルにて環境マネジメントシステムの国際規格 ISO14001 の認証取得。	
2002年12月	株式会社函館なとりが品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001 の証取得。	
2003年11月	埼玉工場が環境マネジメントシステムの国際規格 ISO14001 の認証取得。 さらに、子会社の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 の認証取得。	
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。 「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」において金賞を受賞。	
2008年 1月	創立60周年を迎え、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。 受賞作品はなとり創立60周年記念誌に掲載。	
2008年 5月	「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。	
2009年 1月	埼玉工場におけるボイラー設備の動力燃料を、重油から都市ガスに変更。	
2009年 4月	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」の開催を開始。 ふるさと北区区民祭りに初出展。	

2009年 5月	「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。	
2010年 2月	ホームページを全面リニューアル。	
2010年 4月	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「彩の国ハサップ取組確認施設優良工場」の認定を取得。	
2010年 5月	「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。	
2011年 3月	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。	
2012年 3月	本社地区周辺地域への奉仕活動の一環として、清掃ボランティア活動を開始。	
2012年 4月	当社の主力商品である「チーズ鱈」が、30周年を迎える。	
2013年 3月	ホームページ「なとり食育 BOOK」をリニューアル。 (参照 http://www.natori.co.jp/joy/syokuiku/index.html)	
2013年12月	東京都社会福祉協議会主催の社会福祉大会で、長年の功績を認められ表彰受賞。	
2014年 4月	2015年3月期から2018年3月期までを対象期間とする4ヶ年中期経営計画「バリューイノベーション70」を新たにスタート。	
2015年 2月	「チーズ鱈」が日本食糧新聞社制定「第33回食品ヒット大賞『ロングセラー賞』」を受賞。	
2016年 1月	噛んで健康マークをリニューアル。	
2017年 5月	酪農加工製品専用の埼玉第二工場（埼玉県久喜市）完成、稼働開始。	
2017年 6月	フードバンクへの当社製品寄贈を開始。	
2018年 2月	埼玉工場と埼玉第二工場が食品安全マネジメントシステムの国際規格 FSSC22000 の認証取得。	
2018年 8月	メイホク食品株式会社と株式会社函館なとりが食品安全マネジメントシステムの国際規格 FSSC22000 の認証取得。	
2018年10月	製品の賞味期限の「年月」表示化を開始。	
2018年11月	「酒肴逸品ほたて塩焼き」が全国水産加工品総合品質審査会で農林水産大臣賞を受賞。	
2019年 2月	株式会社全珍が食品安全マネジメントシステムの国際規格 FSSC22000 の認証取得。	

Ⅶ. なとりグループの概要

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 2ヶ所
事業所数	営業所 26ヶ所・配送センター 3ヶ所・研究所 1ヶ所 (食品総合ラボラトリー)
会社設立	1948年6月
資本金	1,975百万円
売上高	46,370百万円 (連結)
従業員数	855名 (連結)
事業内容	食料品 (おつまみ各種) の製造・販売
URL	http://www.natori.co.jp/
連結子会社	<ul style="list-style-type: none"> ・株式会社なとりデリカ ・株式会社全珍 ・株式会社名旺フーズ ・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
持分法適用関連会社	南京名紅旺食品有限公司



埼玉工場



埼玉第二工場



研究所 (食品総合ラボラトリー)

