

ひとつまみの幸せ。



社会・環境報告書 2021

株式会社 **なとり**

なとり 社会・環境報告書 2021

目次

I. 企業メッセージ、経営理念、ミッション、企業行動規範	P 2
II. トップメッセージ	P 3
III. 環境・社会・ガバナンスと、SDGs への取り組み	P 4
IV. SDGs への具体的な取り組み内容	P 5～P 6
V. 社会への取り組み	P 7
安全・安心でおいしい製品の提供	P 7
社会貢献活動	P 8
食育への取り組み	P 9
働きやすい職場づくり	P 10
グループ各社と社会との関わり	P 11～P 12
VI. 環境への取り組み	P 13
環境に配慮した事業活動	P 13
二酸化炭素(CO ₂)排出量及びエネルギー使用量	P 14
環境会計について	P 15～P 16
VII. コーポレート・ガバナンス	P 17～P 18
VIII. 当社のCSR（企業の社会的責任）活動の歩み	P 19～P 20
IX. なとりグループの概要	P 21

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 : 2020年4月1日～2021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 : 2021年9月30日

企業メッセージ

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. 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



2021年3月期の業績について

2021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3年目として、基本方針である「安定的な売上伸長」「全部門の生産性向上」「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み、特にビジョンである「品質にこだわる経営」を基本に戻り実践してまいりました。

売上面は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、春の大型連休や夏休みの帰省、行楽等の需要は著しく減少しましたが、4月から7月は巣ごもり需要により増収となりました。8月以降は買い控えの傾向が続きましたが、節約志向に対応した新製品の導入と市場定着、きめ細かい販売促進策等を積極的に進めた結果、通期において増収を確保することができました。

利益面は、当連結会計年度も原材料費や運送費の値上がり影響、設備投資に伴う費用増もありましたが、売上増及びプロダクトミックスの改善に伴う利益の増加や工場の稼働率増加による原価低減、一部製品の規格変更、業務の無駄取りなどあるべきコストを追求するコストコントロール等の諸施策を講じたことに加え、新型コロナウイルス感染症拡大防止の対策に伴い出張旅費をはじめとした販売費及び一般管理費が減少した結果、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



SDGsへの取り組み

なとりグループは、2020年7月にSDGs推進委員会を新たに立ち上げ、4つのテーマ「安全・安心」「環境への配慮」「社会貢献」「働きやすさ」について目標を定め、取り組みを進めています。当社は食品メーカーとして、食品ロス削減への取り組みについて力を入れており、製品の賞味期限延長と共に賞味期間の表示を年月表示に変更する取り組みを進めており、2020年3月までに全製品の30%を年月表示へと切り替え完了いたしました。2020年10月にはSDGsへの取り組みを全社的に進めていくため、基本方針「おつまみを通して持続可能な環境と社会の実現に貢献します」を制定しました。今後も地域社会と共存共栄する食品メーカーとして、安全・安心な品質にこだわった製品をお客様にお届けし、環境にも配慮した事業活動に取り組んでまいります。

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. 環境・社会・ガバナンスと、 持続可能な開発目標(SDGs)への取り組み

なとりグループは、創業者・名取光男が「食こそ命なり」という強い考えのもと1937年に創業してから現在に至るまで「食」に関わる事業を通じて社会に貢献しながら成長を遂げ、企業価値の向上に努めてまいりました。

事業活動を通じた「社会課題の解決」としては、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が、2020年7月に SDGs 推進委員会を新たに立ち上げ、なとりグループとして一層取り組みを推進してまいります。

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。



事業を通じた社会的貢献



持続可能な企業価値向上

IV. SDGs への具体的な取り組み内容

なとりグループは「創ろう 未来あるおつまみ」をスローガンに、おつまみメーカーとしてできることとして、SDGs 17の目標のうち下記10の目標に取り組んでいます。

スローガン

創ろう 未来あるおつまみ

基本方針

おつまみを通して持続可能な環境と社会の実現に貢献します



安全・安心

1. 安全・安心な製品の提供

具体的な取り組み

- ・品質保証体制の確立
社内横断的品質保証チーム始動
工場4Mチーム活動（4M=Man 人・Machine 設備・Method 方法・Material 原材料）
品質コミュニケーション（全員参加の予防保全）
- ・FSSC 22000の効果的運用



環境への配慮

2. 食品ロスの削減

2025年度までに
食品ロス率 **3%以下**を維持

$$\text{食品ロス率} = \frac{\text{食品ロス(t)}}{\text{原料と調味料の総使用量(t)}} \times 100$$

具体的な取り組み

- ・返品削減 ・発注過剰在庫削減
- ・仕掛品の廃棄ゼロ（社会通念上、衛生的に食べられるもの）
- ・賞味期限の延長・年月表示化

3. プラスチック使用量の抑制

具体的な取り組み

- ・トレー素材の変更、トレー抜き ・袋サイズの縮小・薄肉化等
- ・廃プラの固形燃料化範囲の拡大
- ・環境配慮型素材（包材）の導入
（バイオマスフィルム、バイオマスインク）

4. 持続可能な原材料の調達への切り替え

2025年度までに

FSC®認証※の段ボールを70%使用

FSC®N003742

※FSC®認証：(Forest Stewardship Council®、森林管理協議会) 森林保全を目的とし、環境や人権、地域に配慮した適切な森林管理を広めるための国際的な認証制度

5. 二酸化炭素(CO₂)排出量の削減

2025年度までに

原単位あたり 2013年度比15%削減

原単位あたり = $\frac{\text{CO}_2 \text{ 排出(tCO}_2\text{)}}{\text{売上高}}$

具体的な取り組み

- ・省エネ活動
- ・照明器具等のLED化
- ・環境に配慮したおつまみの開発



社会貢献

6. 社会貢献

2025年度までに

食育セミナー活動、工場見学

2018年度から

累計人数3,000人

具体的な取り組み

- ・食育セミナー活動
- ・工場見学会
- ・フードバンクへの協力
- ・寄付・協賛活動



働きやすさ

7. 働きやすさ

2025年度までに

女性管理職比率※10% 男性育児休暇取得率100%

具体的な取り組み

- ・女性管理職比率の向上
- ・風通しの良い職場づくり
- ・多様な働き方への対応

※全管理職に占める女性の比率

V. 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。

▶ FSSC22000 の認証

当社グループでは「安全・安心」の取り組みとしてISOやHACCPの認証を取得してまいりましたが、2019年までにグループ全工場で食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得しました。



▶ 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】

▶ 製品検査の高精度化

X線を利用した製品の検品強化を進めています。最新鋭の技術を取り入れ、より精度の高い検査体制を実現しています。



【X線を利用した製品の安全確認】

▶ 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。



社会貢献活動

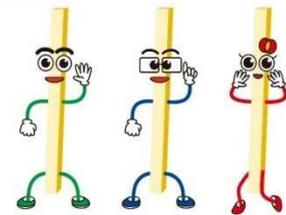
工場見学

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。



※2021年9月現在、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、工場見学等の受入れを行っておりません。



チータラズ

フードバンクへの協力

2017年6月より、「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、出荷期限切れとなった、賞味期限内の商品を寄贈しています。



SECOND
HARVEST
セカンドハーベスト ジャパン



【寄贈品】

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。



※写真は2019年12月贈呈時のものとなります

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えます。なお、2020年度より新型コロナウイルス感染拡大の為、本セミナーの開催を見合わせております。



「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

なとりホームページでは「咀嚼（噛むこと）」の大切さをお伝えするため、「咀嚼のハナシ」を掲載しております。

「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。



ホームページ → 知る・楽しむ → なとり食育 BOOK





働きやすい職場づくり

なとりグループは、仕事と生活のバランスを保ち、ライフステージに合わせて効率的に仕事を進めていくため、様々な制度があります。

▶ 有給取得推進制度

アニバーサリー休暇

各記念日の前後1週間を目安に取得を推奨しています。

- ① 自身の誕生日
- ② 家族の誕生日
- ③ 結婚記念日等

四半期休暇

アニバーサリー休暇とは別に、より柔軟に四半期ごとに有休を取得できる制度です。

永年勤続リフレッシュ休暇

長年の勤務に対し、リフレッシュできるよう長期休暇を取得できる制度です。

▶ 育児支援制度

働きながら妊娠・出産・子育てができるように「産前・産後休暇」や子供が2歳になるまでの間「育児休業」を取得することができます。また、小学校3年生までの子供を育てる従業員を対象に勤務時間を短縮する制度、子供の怪我・病気の世話、予防接種・健康診断などを受けさせる場合に使用できる「看護休暇制度」を設けています。手当・補助制度として、出産手当金、育児給付金、出産祝い金の他、託児所を利用する場合の補助金を給付する「託児補助制度」などがあります。

▶ 介護支援制度

働きながら介護ができるように、最長93日間、3回に分けて取得できる「介護休業制度」、要介護状態にある家族の介護その他の世話をする場合の「介護休暇制度」、介護休業とは別に最大で2時間勤務時間短縮できる制度などを設けています。

▶ 定年再雇用制度

再雇用を希望し、勤労意欲がある人を対象に60歳の定年後に有期労働契約社員として継続雇用が可能です。

▶ 教育制度

新入社員を対象とした「新入社員研修」、「配属後OJT研修」や、入社1年目・3年目・5年目・9年目を対象とした「フォローアップ研修」、役職者を対象とした「階層別研修」を実施しています。また、自己啓発支援として通信教育修了者に補助金の支給を行っています。

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。

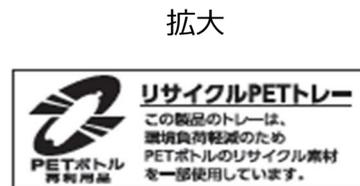


VI. 環境への取り組み

環境に配慮した事業活動

製品のトレーを環境配慮型素材に

地球の温暖化やプラスチック廃棄物の問題など環境や社会に影響を及ぼす問題に対し、なとりグループではプラスチック使用量削減のため、2019年11月より、一部製品のトレーをリサイクルPETトレーに切り替えています。また、昨年からは内容量そのまま、パッケージサイズを小さくし、資源を削減する取組みも進めています。



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 2020.1.24
↓
変更後 2020.1

LED 照明器具への切り替え

全国3ヶ所の物流センター（首都圏配送センター、関西配送センター、東北配送センター）の照明器具を、全面的にLED照明器具へ切り替えました。（合計816台）これにより、年間で電力使用量を約95,000kWh削減でき、二酸化炭素排出量は約46tの削減が見込まれます。これは、一般家庭16世帯が1年間に排出する二酸化炭素量に相当します。



【首都圏配送センターLED照明器具】

FSC®認証の段ボールの使用

森林保全を目的とし、環境や人権、地域に配慮した適切な森林管理を広めるための国際的な認証制度であるFSC®認証の段ボールを2025年までに70%使用する目標を立て、順次切り替えを進めています。2020年度は全体の4.5%の段ボールをFSC®認証の段ボールに切り替えました。

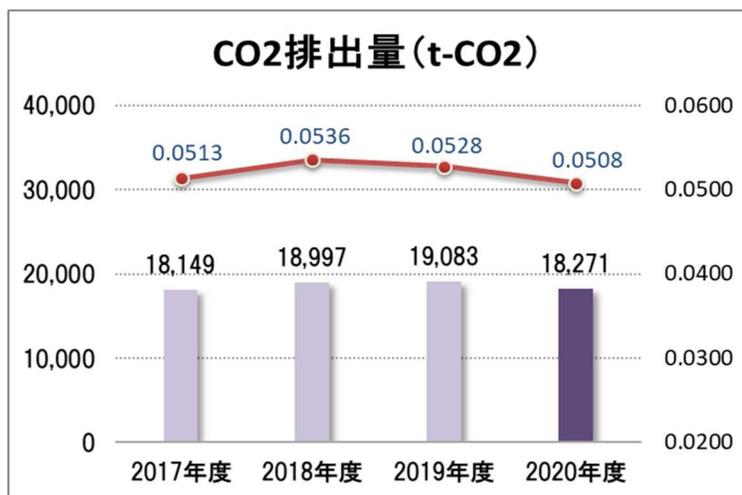


【当社製品段ボール】



二酸化炭素(CO2)排出量及びエネルギー使用量

なとりグループは LED 照明への更新・新型の大型冷凍機の採用・ボイラーの省エネ運転などの省エネ対策に取り組み CO₂ 排出量削減に努めています。以下は主要生産工場の CO₂ 排出量とエネルギー使用量の4カ年推移データとなります。



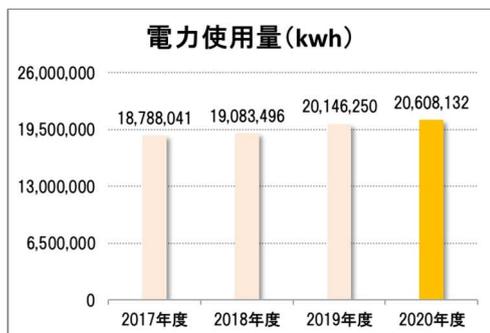
■ 排出量(t-CO₂) ● 原単位(t-CO₂/千袋)

CO₂ 排出量 18,271 t-CO₂/年
(前年比 4.3%減)

【対象事業所】

- ・本社ビル
- ・埼玉工場
- ・埼玉第二工場
- ・メイホク食品株式会社 (子会社工場)
- ・函館なとり株式会社 (子会社工場)
- ・全珍株式会社 (子会社工場)

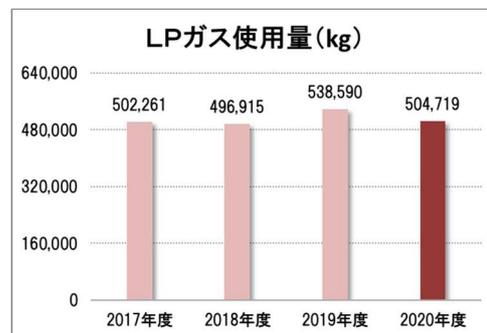
※原単位とは1千袋製造当たりの CO₂ 排出量のことをいいます。



電力使用量 20,608,132kwh/年
(前年比 2.3%増)



都市ガス使用量 2,040,148m³/年
(前年比 8.7%増)



LP ガス使用量 504,719kg/年
(前年比 6.3%減)



重油使用量 1,064,000 ℓ/年
(前年比 2%減)



ガソリン使用量 12,498 ℓ/年
(前年比 4.4%減)



軽油使用量 29,870 ℓ/年
(前年比 3.8%増)



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（2018年版）」を参考に作成しています。
- ・集計期間：2020年度（2020年4月1日～2021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。
2021年3月末現在の所有車両は190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。
2021年3月末現在、所有車両190台の内143台は切り替え済。
(全体の75.3%)
- 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。
2020年度の包装資材の内、同材質資材は95.6%
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。
2020年度、事務用品購入の内、グリーン購入分は62.3%
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。

環境保全の為のコスト（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	2019年度	2020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)	11,724	19,166	7,442
	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・交換費用等)	11,007	58,913	47,906
	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)	55,697	61,487	5,790
	小 計		78,428	139,566	61,138
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)	18,947	20,813	1,866
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	4,822	2,844	△1,978
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)	24,084	24,670	586
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	116	111	△5
環境損傷対応コスト		—	—	—	—
合 計			126,397	188,004	61,607

【環境保全効果】

	2019年度	2020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) *1	増減率
CO ₂ 排出総量 (t)	19,082.65	18,271.40	△4.3%	△0.002	△3.8%

*1 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	33,911
調味料空き容器のリサイクルによる収入	75
段ボール・紙等のリサイクルによる収入	1,570
缶・鉄屑等のリサイクルによる収入	185
植物性廃油のリサイクルによる収入	8,315
合 計	44,056

Ⅶ. コーポレート・ガバナンス

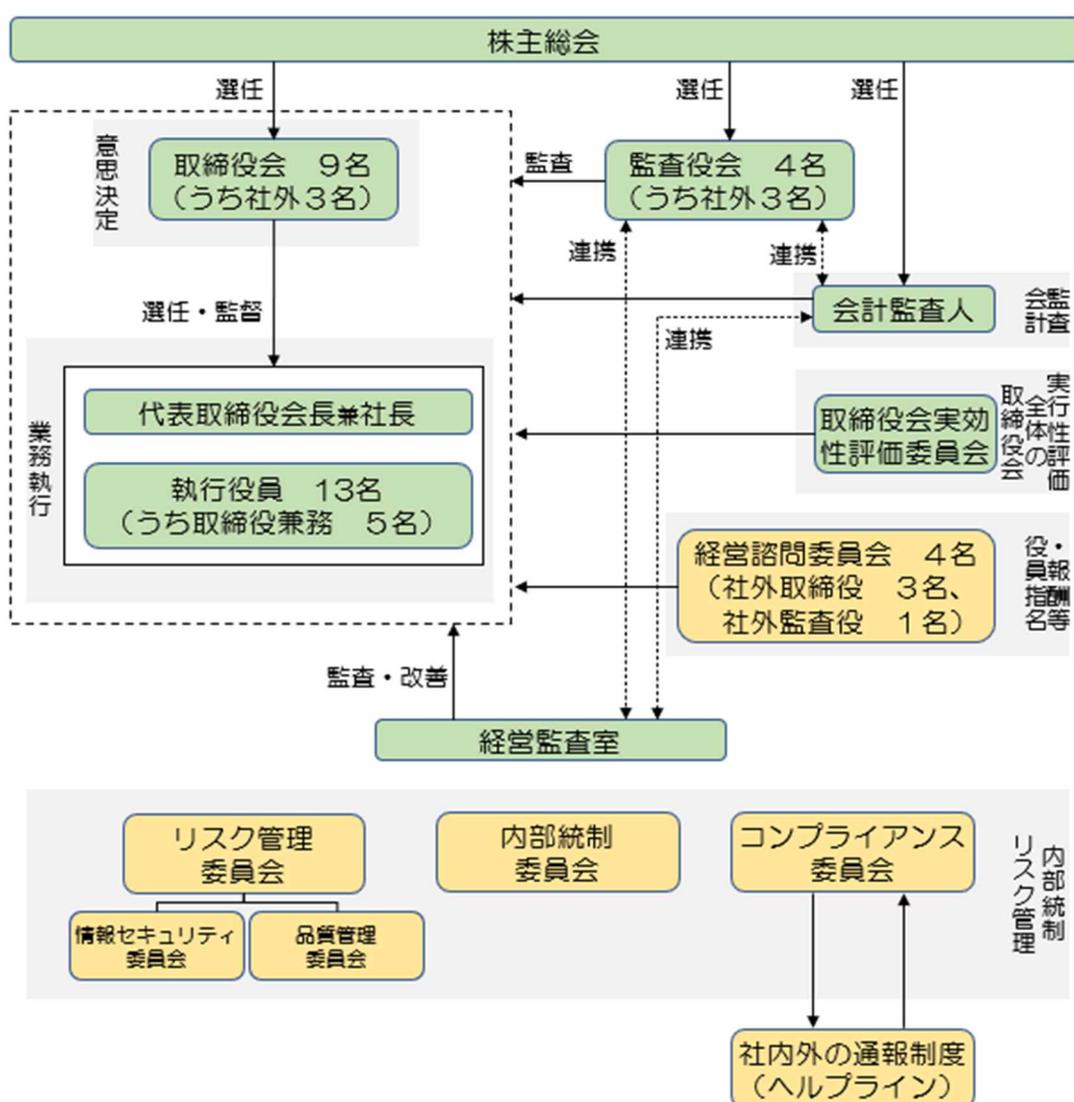
【コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方】

当社グループは、「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す」という経営理念のもと、お客様、取引先、株主、社会、従業員等のすべてのステークホルダーの皆様から「社会的に価値ある企業」として認めていただけるよう、積極的に情報開示・説明責任を果たし、継続的に企業価値を高めていくことが、当社のコーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方であり、経営上の最も重要な施策のひとつとして位置づけております。

【企業統治の体制の概要】

当社は、業務執行において、取締役会による監督機能と、監査役による取締役の職務執行監査機能を持つ、監査役設置会社制度を採用しております。継続的な企業価値の向上を実現し、株主価値の観点から経営を監督する仕組みを確保し、マネジメントの強化とコーポレート・ガバナンスの確立に努めております。

【企業統治体制図】



リスク管理委員会

「リスク管理委員会」においては、当社グループを取り巻く様々なリスクの抽出、評価から対応方針や施策の検討を指揮しております。

内部統制委員会

「内部統制委員会」においては、当社グループが事業活動を行う上での内部統制に関する方針の決定、組織横断的に亘る内部統制に関する問題点の有無を確認し、施策を実施しております。

コンプライアンス委員会

「コンプライアンス委員会」においては、当社グループ全体のコンプライアンスに関する方針策定や施策の実施を行っております。

【コンプライアンス経営】

内部統制システム構築の基礎となるコンプライアンス経営については「企業行動規範」「役員・社員行動規範」「行動規範の手引き」を制定しており、コンプライアンス委員会が当社グループ全社・全部署に対し研修・講習会を実施し、全従業員へ遵法意識が浸透されていることを確認しております。

なお、当社グループは、内部通報制度として社内と第三者機関である社外に報告相談窓口（ヘルプライン）を設置しております。当然に、内部通報者の秘密は厳重に守り、通報をすることにより処遇面で不利益を受けたり、報復行為を受けることはありません。この報告相談窓口（ヘルプライン）は、当社グループのみならず、外部協力会社の役員・社員に至るまで適用範囲を拡げ、情報の収集・運営を行っております。

【リスク管理】

リスク管理は特に注力しており、「リスク管理に関する基本準則」を制定し、これを地震等自然災害、火災等いわゆる純粋リスク対応の基本法として位置付けております。リスク管理委員会は、この基本法の下、不測の事態に対する迅速かつ的確な対応を行うべくBCP体制を確立し、実際に災害等が発生した場合を想定した訓練を実施しております。また国内外で発生する流行病やカントリーリスク、各部門業務執行に付随するビジネス・リスクを取り纏め、その重要性・緊急性を評価し、その評価に応じた管理対応を行っております。特に食品会社として、新型コロナウイルス感染症対策を徹底するとともに、冬季を中心にインフルエンザやノロウイルスへの水際対策のため、工場への入場時には検温と都度の手洗い殺菌を徹底することやフードディフェンスについても強化を図っております。

さらに、リスク管理委員会の小委員会として「品質管理委員会」「情報セキュリティ委員会」を設置しております。品質管理委員会では協力会社を含む当社グループが製造する製品の安全・安心を確保するために「なとり品質保証憲章」「同マニュアル」に則った品質管理が行われているかを監視し管理しております。情報セキュリティ委員会では「情報セキュリティ基本方針」を制定し、全従業員に対し情報セキュリティに関する教育を行い、継続的に情報資産のたな卸、情報資産の評価と適正な管理体制の構築・維持を行っております。

VIII. 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。	
2020年 1月	「牡蠣の燻製」が全国水産加工品総合品質審査会で水産庁長官賞を受賞。	
2020年10月	SDGs 基本方針を制定	

IX. 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 23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	49,041百万円 (連結)		
従業員数	878名 (連結)		
事業内容	食料品 (おつまみ各種) の製造・販売		
URL	https://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 		
持分法適用関連会社	南京名紅旺食品有限公司		

