

ひとつまみの幸せ。



なとりグループ
サステナビリティ報告書

2022

なとりグループ サステナビリティ報告書 2022

目次

目次	1 ページ
1. おつまみの “なとり” について	2 ページ
2. トップメッセージ	7 ページ
3. SDGsの具体的な取り組み内容	9 ページ
4. 安全・安心なものづくり	11 ページ
5. 環境への配慮	15 ページ
6. 社会貢献	19 ページ
7. 働きやすい職場づくり	21 ページ
8. コーポレート・ガバナンス	23 ページ
9. ESGへの取り組みの歩み	25 ページ
10. 会社概要	27 ページ
11. 株式情報等	29 ページ

編集方針

本報告書では、なとりグループの事業概要についてご紹介し、社会の一員として取り組んでいるサステナビリティに関する考え方や活動についてご報告しております。

報告対象範囲

株式会社なとり、株式会社全珍、メイホク食品株式会社、株式会社函館なとりを主な報告範囲としています。事業内容については、上記の会社に加え、株式会社なとりデリカ、株式会社名旺フーズ、南京名紅旺食品有限公司を主な報告範囲としております。

報告対象期間

2021年度（2021年4月1日～2022年3月31日）
ただし、上記期間以外の活動も一部含まれております。

免責事項

当報告書は、発行時点での情報に基づいて作成しております。将来の社会の変化によって実際の成果や業績は変わる可能性があります。

作成組織

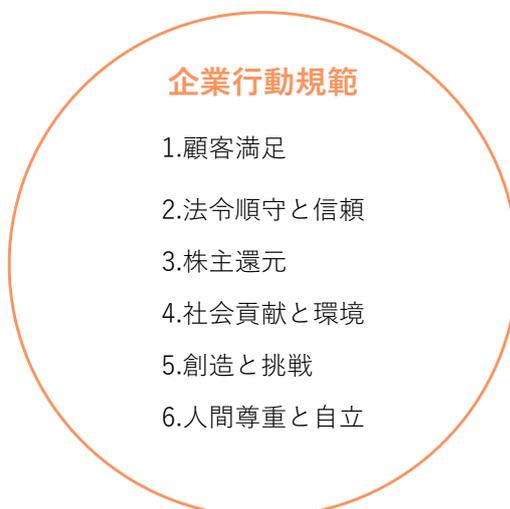
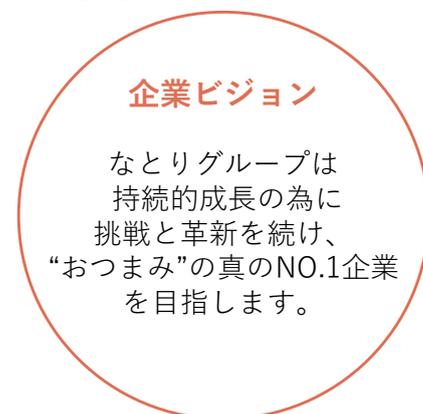
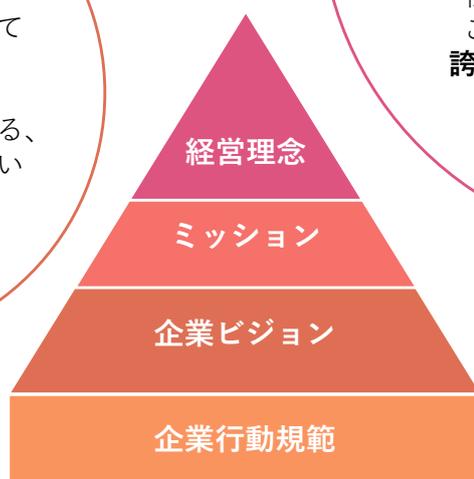
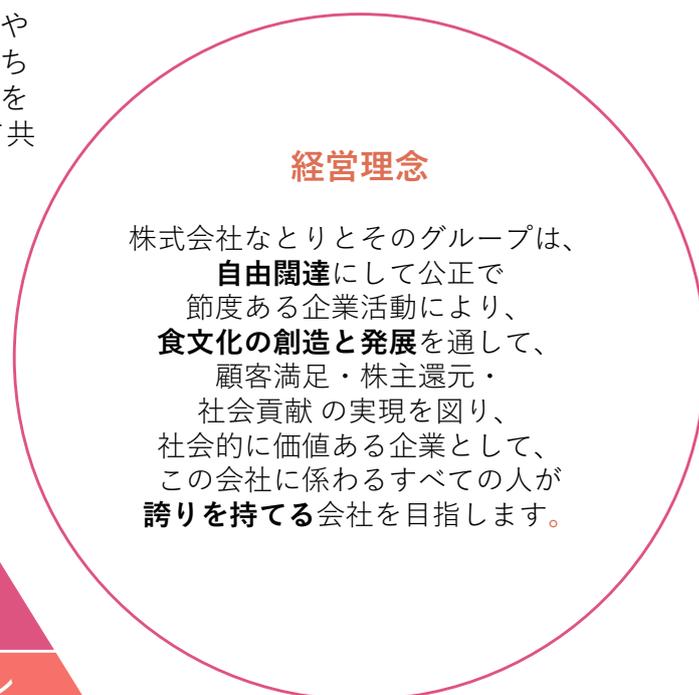
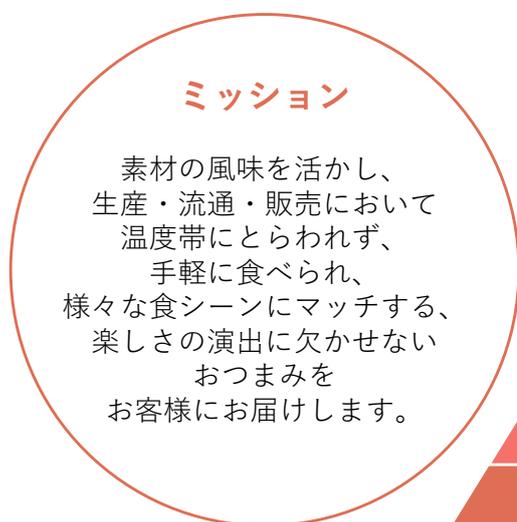
SDGs推進委員会、経営企画部

“あくなき食への探究心”に基づいた「ものづくりへの情熱」

なとりグループは、楽しさの演出に欠かせない“おつまみ”をお客様にお届けすることを使命としています。

その根幹には、創業時から受け継がれている“あくなき食への探求心”に基づいた「ものづくりへの情熱」があります。

製品パッケージにも表示している企業メッセージ「ひとつまみの幸せ。」を機軸に、「経営理念」や「企業ビジョン」は、なとりグループで働く私たちが「どうあるべきか」「どう行動すべきか」「何を指すべきか」を考える上での大切な指針として共有しているものです。



創立からの業績推移

1948年（昭和23年）に「株式会社名取商会」として創立。

東京都北区の地で精米店を営んでいた創業者の名取光男が、水産加工品の製造・販売を目的に開始したことに始まります。

戦後の日本がまだ貧しかった時代、栄養の大切さに興味を持ち、特に栄養価の高い水産加工品に注目。

「多くの庶民に歓迎され、楽しさの演出に欠かせない食品をお届けしたい」という熱い想いを実現するため、珍味の開発に地道に取り組んでまいりました。

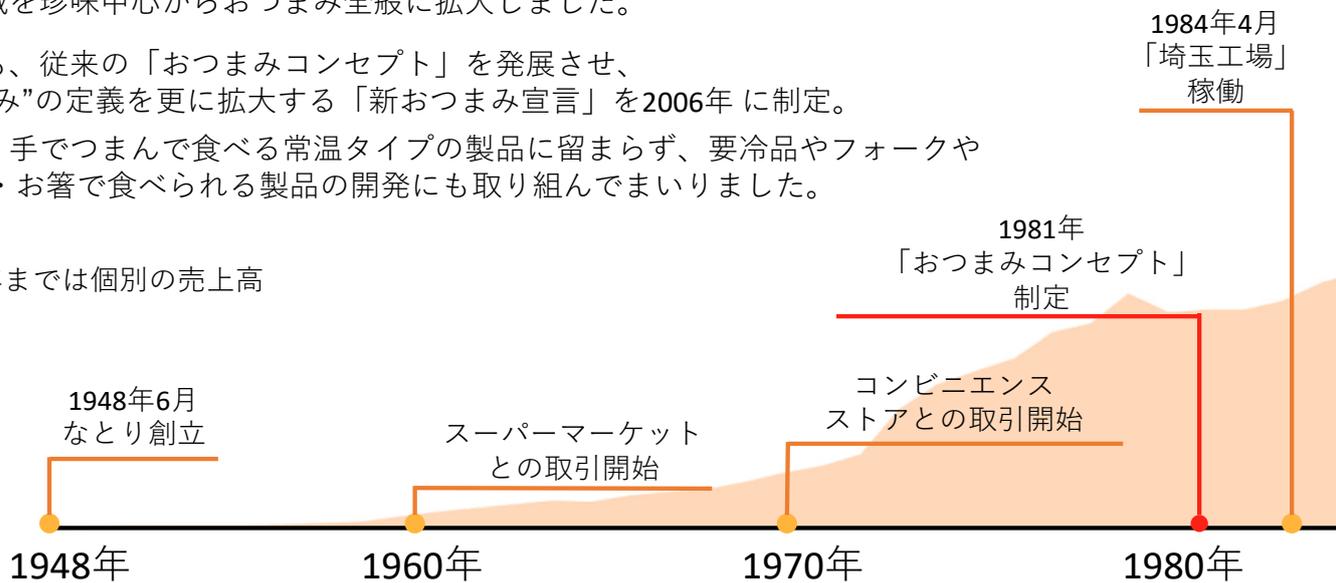
従来「珍味」と呼ばれてきた食品を、「つまむ」というソフトの視点から見直し、「常温で流通でき、いつでもどこでも手でつまんで食べられるもの」を“おつまみ”と定義付ける独自の「おつまみコンセプト」を1981年に制定。

これを機に、素材型食品企業から開発型企业へのシフトを図るとともに、事業領域を珍味中心からおつまみ全般に拡大しました。

その後も、従来の「おつまみコンセプト」を発展させ、“おつまみ”の定義を更に拡大する「新おつまみ宣言」を2006年に制定。

以降は、手でつまんで食べる常温タイプの製品に留まらず、要冷品やフォークや爪楊枝・お箸で食べられる製品の開発にも取り組んでまいりました。

※1995年までは個別の売上高



基盤確立



「東京焼いか」発売

1955年



「松の千露」発売

1965年



「コンブ飴」発売

1961年



「梅スッキリ」発売

1979年



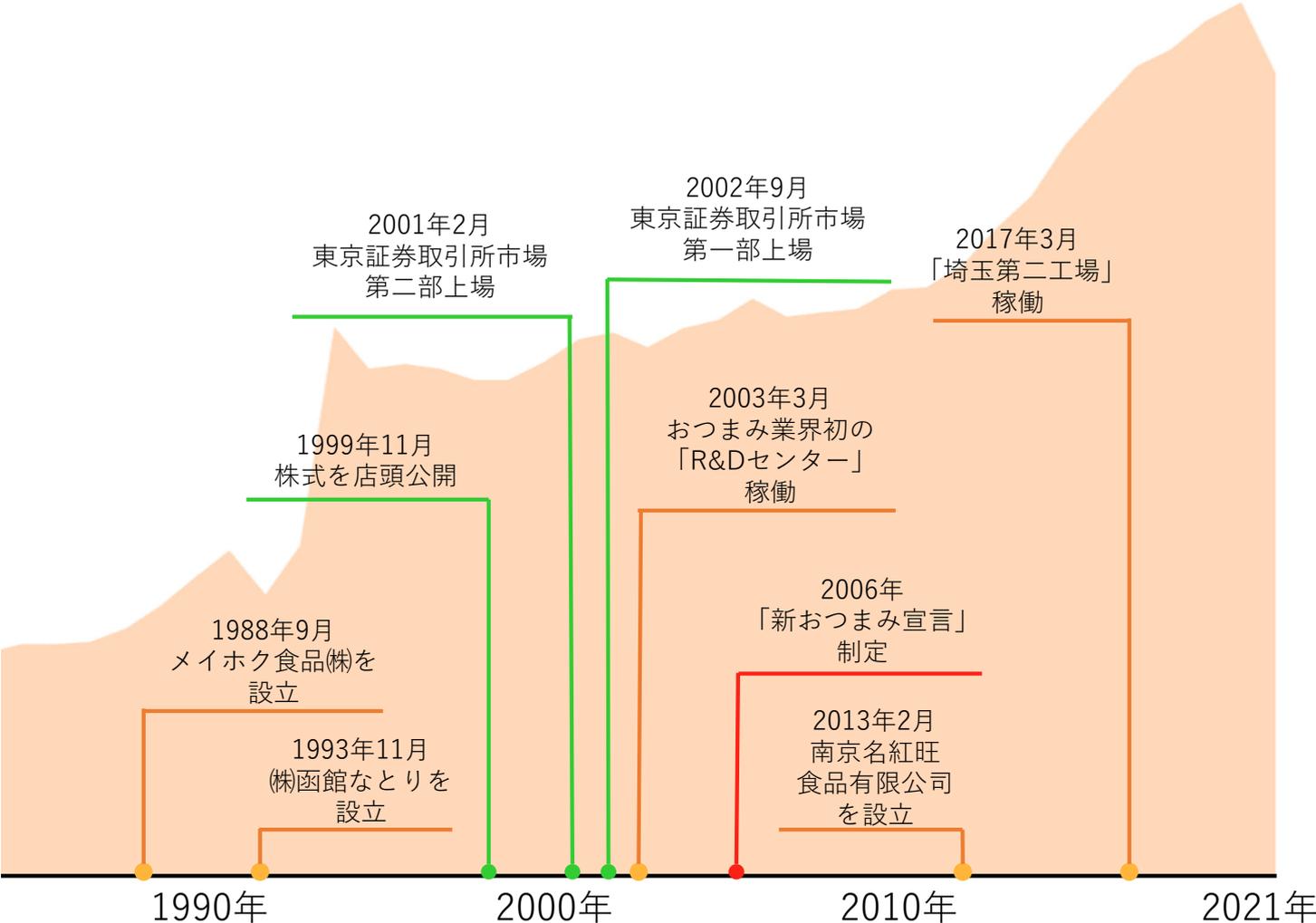
「チーズ鱈®」発売

1982年

連結売上高

450億94百万円 (前期比 2.2%増※)

※2020年度に「収益認識に関する会計基準」等を仮に適用した場合との比較で算出しております。



成長と飛躍

変化への対応



「JUST PACK」
シリーズ発売

1998年



「一度は食べていただきたい」
シリーズ」発売

2006年



「ジャッキーカルパス®」発売
1985年



「チーズたらプレーン」発売
2006年



「THEおつまみBEEF
厚切ビーフジャーキー」発売
2011年



「ソイカルパス」
発売

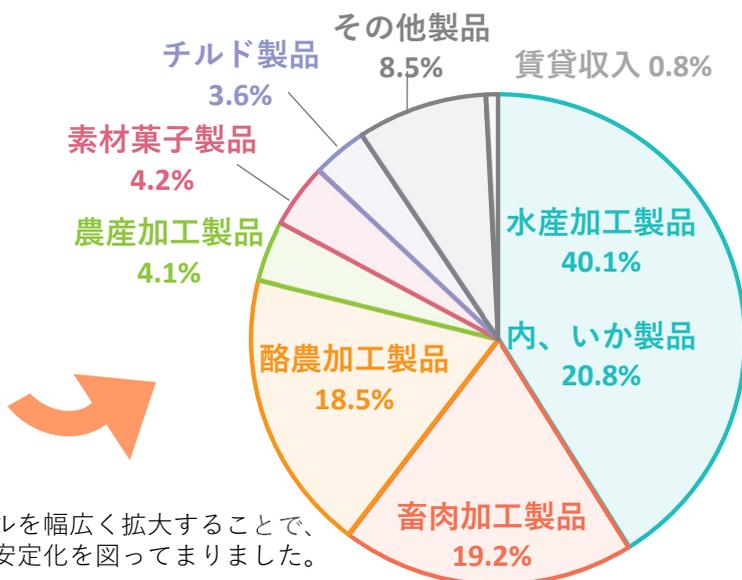
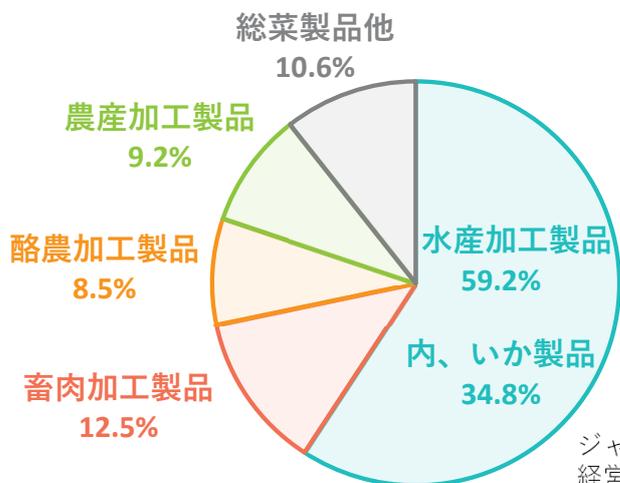
2021年

おつまみの “なとり” について

売上高構成比率

2000年3月期

2022年3月期



ジャンルを幅広く拡大することで、経営の安定化を図ってまいりました。

製品ラインナップ

水産加工製品				畜肉加工製品		
一度は食べていただきたいおいしいあたりめ	一度は食べていただきたいおいしいさきいか	おつまみ通の方に食べていただきたい鮭とば	うまいか	一度は食べていただきたい粗挽きサラミ	一度は食べていただきたいおいしいサラミ	THEおつまみBEEF厚切りビーフジャーキー
チーズinかまぼこ	帆立貝柱燻製	茎わかめ梅味	おつまみ昆布	黒胡椒サラミ	OTSUMAMAMI牧場 ジャッキーカルパス®	ペンシルカルパス®
酪農加工製品			農産加工製品		素材菓子製品	
一度は食べていただきたい贅沢なチーズ鱈®	一度は食べていただきたい燻製チーズ	THE チーズ鱈	JOLLY PACK つぶ餅ビーナッツ	こんぶ飴	黒まめおやつ	
JUST PACK チータラ®	ひとつぶマイルドチーズ	ふっくらチーズ熟成チエダー	食塩無添加 ミックスナッツ	ねりうめ はちみつ味	甘ずっぱいカリカリ梅 梅塩抜き	
チルド製品			その他製品			
まろやかチータラ® カマンベール	おつまみ磯貝	63g おつまみセレクション	燻製薫る おつまみセレクション	うずらの味付け たまご燻製風味	酒肴逸品 ほたて塩焼き	

■ 数字で見るなとり

会社について

業歴

設立から **74** 年

売上高

451 億円

増収連続年数

14 年

生産袋数

約 **3.7** 億袋/年

原材料調達量

約 **20,000** t/年

チーズ鱈®

発売 **40** 周年 ※1

働く環境について

平均勤続年数

16.7 年

平均年齢（社員）

40.3 才

女性管理職比率

8.8 %

育児短時間勤務

小3まで最短 **4** 時間

グループ従業員数

約 **1,300** 名

年次有給休暇取得率

66 %

株式関連について

東証一部上場

2002 年
※2022年より
プライム市場へ移行。

株主数

34,645 名

個人株主比率

99.3 %

時価総額

293 億円

発行済株式数

15,032,209 株

2022年3月現在

※1 2022年2月時点。

環境に優しい企業を目指しながら 地域社会に貢献し、お客様に 「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

社会・環境報告書から サステナビリティ報告書への拡充

今回初めてサステナビリティ報告書として公表いたします。当社グループは2004年3月に「2003環境報告書」を発行しました。従来からESG（環境・社会・ガバナンス）の視点を重視し、企業統治を強化しながら、事業活動を通じ環境に配慮した原材料・資材の調達あるいは効果的なエネルギー源の選択、地域貢献、社会課題の解決などに当社なりに取り組み、その状況を社会・環境報告書に取りまとめてまいりました。

2020年7月には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たこともあり、本報告書にて、なとりグループのサステナビリティへの取り組み姿勢、活動内容及びそれらに関連する非財務情報も含めてそれぞれのテーマを中心に記載しております。

前年度までの取り組み状況

2022年3月期は、4ヵ年中期経営計画「バリューアップイノベーション74 (VI74)」の最終年度でした。依然として新型コロナウイルス感染症拡大の影響が広がる中、食品メーカーとして安全安心で美味しいものづくりに取り組みながら、商品の供給責任を果たしてまいりました。

環境面では食品メーカーの責務として、食品ロスの削減に力を入れ、「賞味期間の延長」と「賞味期間を年月表示に変更する取り組み」について一定の成果を出すことができております。また、二酸化炭素排出量削減の取り組みとして、2022年4月より、埼玉第二工場にて自家消費型として関東最大級の太陽光発電設備を稼働させました。更に、2021年9月に植物由来の原料である大豆ミートを使用した「ソイカルパス」(※注)を発売しました。本商品のパッケージに使用しているフィルム本体の一部と印刷インキには、同様に植物由来の原料を一部使用しており、環境に配慮した商品となっています。

また、地域におけるスポーツ振興への貢献として、当社グループの本社がある東京都北区を拠点としている

ご縁もあり、日本女子プロサッカーリーグ (Women Empowerment League: 通称WEリーグ) に所属する女子サッカーチーム「日テレ・東京ヴェルディベレーザ」とのコーポレートパートナー契約を締結し、2021年9月より熱く応援しています。

新たな中期経営計画NV80と サステナビリティ

当社グループを取り巻く事業環境は大きく変化しており、ロシアのウクライナ侵攻に伴うエネルギー価格の上昇や、世界的な原材料価格の高騰、急速な為替円安の進行等に加え、新型コロナウイルス感染症の影響及び収束時期は見通せず、先行き不透明な状況が継続しております。当社グループにおいては上記の変化に加え、年を追うごとに悪化している国産するめいのかの記録的な不漁の継続や、withコロナの時代における生活・消費スタイルの変化、地球温暖化への対応など、対処すべき課題は山積しており、更なる変化への対応が求められているものと認識しております。

このような環境の中、当社グループは第6次中期経営計画「Next Value up for 80 (NV80)」を新たにスタートさせ、3つの重点戦略として「1. 新しい楽しさをもった『おつまみ』の提供により なとりファンの拡大を目指します」「2. すべての人材が活躍でき働きがいのある職場づくりを目指します (従業員のエンゲージメント向上)」「3. SDGsへの取り組みとガバナンスの強化を目指します」を掲げております。3つ目の重点戦略では、食品ロスの削減・二酸化炭素排出量の削減・持続可能な原材料調達等の「環境への配慮」、品質保証体制の徹底による「安全・安心」な商品の提供、食育セミナー活動や工場見学等を通じた「社会貢献」、女性管理職比率・男性育児休暇取得率の向上等の「働きやすさ」、そして「コーポレート・ガバナンスの継続強化」を推進してまいります。

2022年4月の東京証券取引所の市場再編ではプライム市場を選択し、移行いたしました。今後も一層のガバナンス体制の強化を図るとともに、SDGsに関する当社グループの基本方針「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」を推進し、地域社会とも共存共栄しながら食品メーカーとして、更なる企業価値の向上に邁進してまいります。

※注：2022年4月まで発売。後継製品として「大豆ミートでつくったスモークカルパス」を2022年3月に新発売。

創ろう 未来あるおつまみ

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

なとりグループは、
食品ロスの削減やプラスチック使用量の抑制、
CO₂排出量の削減等をはじめとする
「環境への配慮」「安全・安心」「社会貢献」「働きやすさ」
の4つのテーマについて、
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）にも紐づく活動を推進しております。



SDGs17の目標のうち、当社グループは
下記の10の目標に取り組んでいきます。



SDGs … Sustainable Development Goals
(持続可能な開発目標)

ステークホルダー
への
価値提供

お客様

取引先

中期経営計画

Next Value up for 80

第75期：2023年3月期～
第80期：2028年3月期

第80期ビジョン

私たちは、
「もっと」おいしく、
楽しく、ワクワクする
おつまみを
お届けする会社」
を目指していきます。

重点戦略

1. 新しい楽しさをもった「おつまみ」の提供によりなとりファンの拡大を目指します
2. すべての人材が活躍でき働きがいのある職場づくりを目指します
(従業員のエンゲージメント向上)
3. SDGsへの取り組みとガバナンスの強化を目指します

なとり
グループの
理念

カテゴリ	具体的な取り組み
安全・安心	品質保証体制の確立 <ul style="list-style-type: none"> ・ 品質保証体制の確立 ・ FSSC22000の効果的運用
環境への配慮	食品ロスの削減 <ul style="list-style-type: none"> ・ 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) ・ 賞味期間の延長・年月表示化
	二酸化炭素(CO₂)総排出量 <ul style="list-style-type: none"> ・ 環境に配慮したおつまみの開発 ・ 環境配慮型素材(包材)の導入 ・ 太陽光発電設備の導入拡大
	持続可能な原材料調達への切り替え <ul style="list-style-type: none"> ・ FSC®認証の段ボールを使用 FSC®N003742 ・ MSC認証の水産原料を使った製品を発売
社会貢献	食育セミナー活動
	工場見学
	フードバンクへの協力 寄付・協賛活動
働きやすい 職場づくり	女性管理職比率の向上
	男性育児休暇取得率
	多様な働き方への対応

従業員

地域
社会

株主

2025年度までの定量目標	2021年度実績	SDGsとの対応
-		 
食品ロス率3%以下を維持	2.59%	
原単位あたりCO ₂ 総排出量 2013年度比15%削減	10.5%減	   
70%	26%	
-		
2018年度から累計人数2,000人	累計1,116人	   
-		
-		
10%	9.3%	
100%	62.5%	 
-		

SDGs17の目標のうち、当社グループは上記の10の目標に取り組んでいきます。

なとりグループは、お客様に信頼される安全・安心で高品質な商品を提供するために、品質保証に関する基本理念及び品質方針を定めています。

品質保証憲章

基本理念

株式会社なとりは、お客様より信頼をいただける会社となるため、ものづくりの情熱をもって従業員一人一人が品質にこだわり、安心してお召し上がりいただける安全で質の高い商品をお客様にお届けします。

品質方針

1. 食品関連法規を遵守し、お客様に安心してお召し上がりいただける商品作りを目指します。
2. お客様とのコミュニケーションを大切にし、その声を商品の品質の向上に反映させ、お客様満足につなげます。
3. 原材料調達から最終商品までの一貫した品質保証体制の確立を目指します。
4. 商品の開発に当たっては、科学的な根拠をもとに安全性・保存性の基準を設定し、その基準を遵守します。
5. なとりグループ工場の食品安全管理の基準としてFSSC22000の運用を徹底し、食品安全文化の定着を目指します。
6. 商品の安全安心に係る事項や特徴についての情報を、パッケージや種々媒体を通して正確にわかりやすく提供します。

2004年8月20日制定
2007年1月26日改訂
2021年7月21日改訂

安全・安心への取り組み

品質に関する取組み

品質に関するあらゆる判断を行う部門を横断したチーム「品質保証チーム」と各工場の「4Mチーム」がリアルタイムに連携することで、安全・安心かつ高品質な製品をお客様にお届けしています。

品質保証チーム

品質保証チームは、品質に関するあらゆる判断を行う部門を横断したチームです。

品質保証チーム



お客様に安全・安心・高品質をお届けするため、以下の活動を毎日行っています。

- お客様からのお問い合わせに対する迅速な対応
- あらゆる商品事故の予防保全活動
- 新製品やリニューアル品の品質確認・品質評価

工場4Mチーム

生産時のあらゆるリスクを想定し、新製品初回生産時や、4M※が変わるときには各工場の4Mチームがあらゆる目で品質確認を行い、自信を持って安全・安心・高品質な製品をお客様にお届けしています。

※4M



4MチームはFSSC22000の食品安全チームが母体です。

リアルタイムに連携！

FSSC22000の認証

なとりグループでは、全工場（5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の認証を取得しております。

※FSSC22000とは食品安全マネジメントシステムの国際規格であり世界的な食品の小売・流通・メーカーで設立されたGFSI（国際食品安全イニシアチブ）が承認する食品安全のグローバルスタンダードです。

FSSC22000



2018年 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が認証取得

2019年 株式会社全珍が認証取得

HACCP

1997年 埼玉工場「チーズ鱈」「糸柳」製造ライン認証取得

1998年 メイホク食品株式会社「ソフトさきいか」「さきいか漁火」「あたりめ」「いかくん」製造ライン認証取得

1998年 株式会社函館なとり「チーズかまぼこ」製造ライン認証取得



最先端の技術やシステム

なとり埼玉第二工場

埼玉第二工場は「チーズ鱈」など酪農加工製品の専用工場として2017年5月に稼働開始しました。

「衛生管理の徹底」「セキュリティの高度化」「設備の自動化」「生産性の向上」を目指して最先端の技術を導入した、なとりグループの成長を牽引するフラッグシップ工場です。

- 敷地面積 約16,529㎡ (約5,000坪)
- 建築面積 約7,192㎡ (約2,175坪)
- 延床面積 約16,192㎡ (約4,865坪)



●フードディフェンス



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安全確認

●オートメーション化



製品を箱詰めするロボット

私たちは安全・安心・高品質な製品を生産することに加えて、工場ではたらく従業員の安全を確保するために、最新鋭の技術やシステムを積極的に導入し、お客様により一層ご満足いただける製品をお届けするよう努めてまいります。

様々な技術を駆使した研究・開発



食品総合ラボラトリー

おいさと、安全・安心な製品を追求するためにさまざまな研究開発に取り組んでいます。

食品総合ラボラトリーでは、「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います。

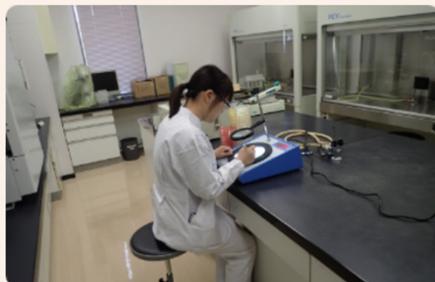
●開発

様々な原材料の特性をいかし、独自の加工技術を駆使した製品の開発・改良を行っています。



●製品評価

理化学・微生物検査による、原材料や製品の安全性確保や、おいしさの視覚化について研究しています。



●基盤研究・研究企画

新たな加工・保存技術開発に取り組み、製品開発や安全・安心に有用な情報を創出しています。



お客様のニーズに合わせた製品の企画・開発

多様化する消費者ニーズを的確に把握し、変化する時代のトレンドをしっかりと見据え、新しいマーケットの創造に挑戦しています。

●市場調査

刻々と変化する消費者トレンドをタイムリーに捉え、新たな発見を製品開発につなげます。



●企画・開発

市場調査のニーズと研究開発のシーズを結びつけて、付加価値の高い製品を生み出します。



●マーケティング コミュニケーション

消費者との双方向コミュニケーションを深め、当社ブランドの浸透と商品プロモーションを推進します。

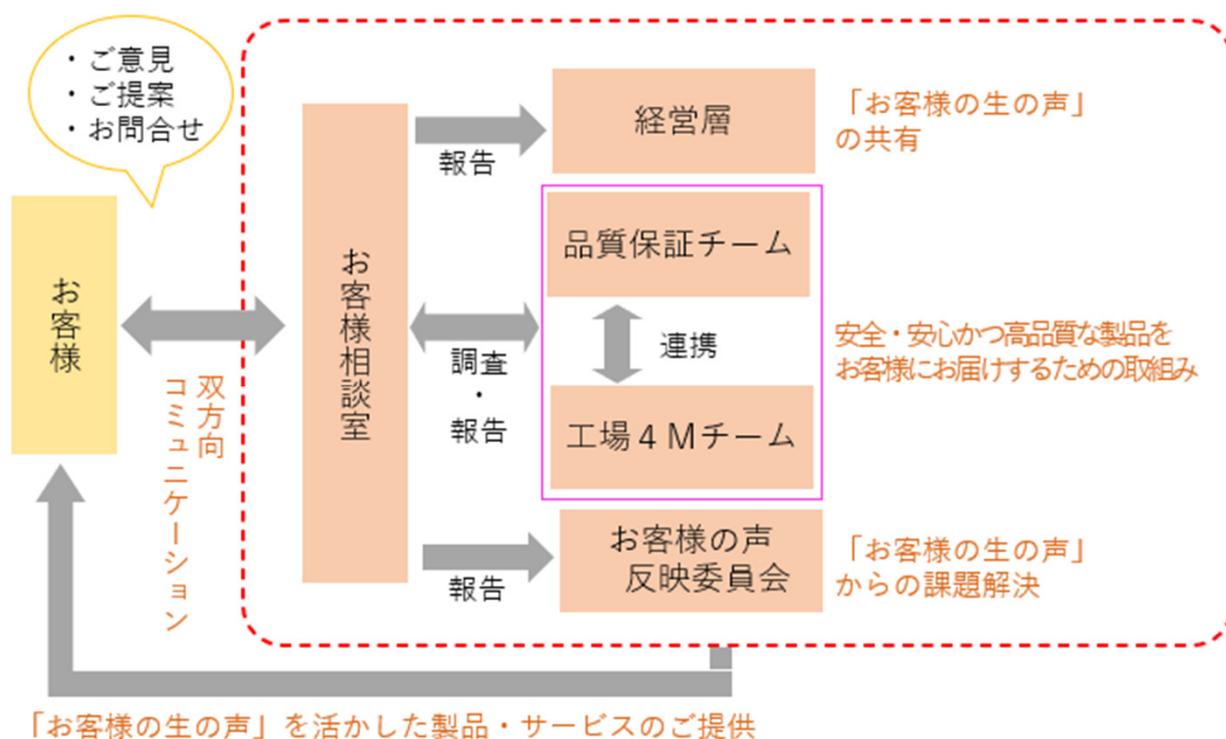
お客様からの声

お客様相談室の取り組み

「お客様相談室」は、お客様・得意先様の相談窓口として、①迅速 ②正確 ③謙虚（誠意）を三原則とし、関係する部署や委員会・チームとの連携を取りながら、お客様との双方向コミュニケーションに努めております。

2021年4月～2022年3月（累計）の実績としては、3,000件以上のお問合せ等を頂戴しております。

当社製品をお買い求めいただいたことに感謝し、「美味しいね」とお褒めいただけるよう、今後も更なる品質向上に努め、安全・安心で美味しいおつまみをご提供してまいります。



お客様のご要望から再発売！



2021年9月に販売終了しておりました「梅スッキリ」について、多くのお客様から「再発売してほしい」とのご要望を受け、2022年3月より再発売を開始いたしました。

「梅スッキリ」は、1979年に発売したロングセラー商品です。梅の実をまるごと当社独自に味付けをし、乾燥させました。種ありだからこそ、じわじわ広がる梅のすっぱさがクセになる味わいです。今まで食べたことがない方も、是非この機会にお試しいただければ幸いです。

なとりグループ 環境方針

基本理念

なとりグループは、事業活動が環境に与える主要な影響を認識し、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。

環境方針

1. 環境汚染を防止するため、関連する法令・条例及び社会的な要求事項等を遵守します。
2. 温暖化防止のために、二酸化炭素排出量の削減に取り組みます。
3. 資源を有効に活用するために、原材料の調達から商品の販売に至るすべての過程において廃棄物の削減や再利用、再資源化を推進します。
4. 従業員一人ひとりが持続可能な社会を目指した環境保全に取り組みます。
5. 上記の活動を通じ、安全・安心で環境に配慮した商品の提供に努めます。

2005年4月19日制定
2022年11月25日改定

TCFD提言に基づく開示

素材の風味を活かした“おつまみ”を製造・販売するなとりグループにとって、気候変動は持続的成長に影響を及ぼす重要課題であると認識しています。気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD※）の提言を踏まえた検討中の内容を下記の通り報告させていただきます。

項目	活動内容												
ガバナンス	<ul style="list-style-type: none"> ・なとりグループの重要なサステナビリティ活動は、取締役執行役員 生産本部長が委員長を務める「SDGs推進委員会」が推進し、取締役会がこれを監督し経営に反映しています。 ・2020年に設置した「SDGs推進委員会」は原則、毎月開催をしており、2022年には、バリューチェーンに関わる各本部の本部長クラスを統括委員としてメンバーに加え、推進体制を更に強化しました。 ・今後は新体制の下、TCFD提言に基づくシナリオ分析の検討を進めていき、検討したシナリオに基づき、最重要リスクと機会の特定、ならびにその対応策を策定し、中長期の経営戦略に継続的に反映をしていきます。 												
戦略	<ul style="list-style-type: none"> ・気候変動に関する機会・リスクについては、SDGs推進委員会にて全社横断的に検討を行ってまいりますが、当社グループにおける気候変動リスクの大きいものとしては、以下を中心に調査・検討を進めていきます。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>分類</th> <th>リスク</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>移行リスク</td> <td>炭素税の導入による、工場稼働や原料調達コストの増加 石化由来プラスチックの利用制限による、包材調達コスト増加</td> </tr> <tr> <td>物理リスク</td> <td>平均気温や海水温の上昇に伴う、スルメイカの漁獲量減少・枯渇、畜産物の品質低下、畜肉原料・酪農原料の調達コスト上昇 異常気象の激化による工場被災、物流寸断などの影響長期化、調達・生産・供給量の減少</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・今後はこれらの内容の精査を進め、シナリオ分析・財務インパクト評価を行った上で、ホームページでの開示を進めてまいります。 	分類	リスク	移行リスク	炭素税の導入による、工場稼働や原料調達コストの増加 石化由来プラスチックの利用制限による、包材調達コスト増加	物理リスク	平均気温や海水温の上昇に伴う、スルメイカの漁獲量減少・枯渇、畜産物の品質低下、畜肉原料・酪農原料の調達コスト上昇 異常気象の激化による工場被災、物流寸断などの影響長期化、調達・生産・供給量の減少						
分類	リスク												
移行リスク	炭素税の導入による、工場稼働や原料調達コストの増加 石化由来プラスチックの利用制限による、包材調達コスト増加												
物理リスク	平均気温や海水温の上昇に伴う、スルメイカの漁獲量減少・枯渇、畜産物の品質低下、畜肉原料・酪農原料の調達コスト上昇 異常気象の激化による工場被災、物流寸断などの影響長期化、調達・生産・供給量の減少												
リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> ・気候変動に関するリスク・機会の特定・評価などについては、SDGs推進委員会で検討され、代表取締役会長兼社長が委員長を務める「リスク管理委員会」などの各委員会と相互に連携をとりながら、精査を行います。 ・気候変動に関するリスクに対して、2025年までの定量目標を掲げている「二酸化炭素（CO2）排出量の削減」等、既に着手している取り組みの状況などについては、SDGs推進委員会にて報告されます。 												
指標と目標	<table border="1"> <thead> <tr> <th>取り組みテーマ</th> <th>指標</th> <th>2025年目標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>二酸化炭素（CO2）排出量の削減 【スコープ1+スコープ2】</td> <td>原単位当たりCO2排出量の削減率 (2013年度比)</td> <td>15%以上</td> </tr> <tr> <td>FSC®認証の段ボール使用</td> <td>全製品に占める FSC®認証の段ボール使用率</td> <td>70%以上</td> </tr> <tr> <td>MSC認証の水産原料を使った製品の開発</td> <td>アイテム数</td> <td>1品以上</td> </tr> </tbody> </table> <p>なお、スコープ3を含めた二酸化炭素（CO2）排出量の把握及び目標については、今後、検討してまいります。</p>	取り組みテーマ	指標	2025年目標	二酸化炭素（CO2）排出量の削減 【スコープ1+スコープ2】	原単位当たりCO2排出量の削減率 (2013年度比)	15%以上	FSC®認証の段ボール使用	全製品に占める FSC®認証の段ボール使用率	70%以上	MSC認証の水産原料を使った製品の開発	アイテム数	1品以上
取り組みテーマ	指標	2025年目標											
二酸化炭素（CO2）排出量の削減 【スコープ1+スコープ2】	原単位当たりCO2排出量の削減率 (2013年度比)	15%以上											
FSC®認証の段ボール使用	全製品に占める FSC®認証の段ボール使用率	70%以上											
MSC認証の水産原料を使った製品の開発	アイテム数	1品以上											

取り組み事例

2022年9月にMSC「海のエコラベル」付き「JUST PACK チーズかまぼこ」を発売

世界的な水産物の資源枯渇が問題視される今、改めて海洋環境や水産資源の保全に向けた取り組みの必要性が高まっています。環境に配慮し「持続可能な漁業」で獲られた水産物に与えられる、MSC「海のエコラベル」付き製品の開発・販売に取組むことで、水産資源や環境を守ることに繋がります。



MSC「海のエコラベル」とは？

国際的な非営利団体であるMSC(Marine Stewardship Council・海洋管理協議会)が管理・推進する認証ラベルです。水産資源と環境に配慮した持続可能な漁業で獲られた水産物の証で、このラベルが付いた製品は日本を含む世界約60か国で販売されています。



自家消費型として関東最大級の太陽光発電設備を稼働

二酸化炭素排出量削減の取り組みとして、埼玉第二工場にPPA(※)モデルによる太陽光発電設備を設置し、2022年4月21日より発電を開始しました。発電した電気は、埼玉第二工場で使用しています。

※PPA... Power Purchase Agreement(電力販売契約)

LED照明器具への切り替え

本社、工場・子会社、配送センター、食品総合ラボラトリーで順次取り組みを進めています。

2021年9月に植物由来の原材料を使用した「ソイカルパス」を発売

植物由来の食品へのニーズの高まりを受けて、2021年9月に大豆ミートを使用した「ソイカルパス」を発売しました。製品のラインナップに大豆ミートを加えることで、お客様がより豊かな食生活を送るための選択肢のひとつになればと考えています。



(賞味期限 表示例)

変更前 2022.1.24



変更後 2022.1

フードロス削減への取り組み

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。

環境配慮型素材(包材)の導入

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。

拡大



FSC®認証の段ボールの導入

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。2021年度は全体の26%の段ボールをFSC®認証の段ボールに切り替えました。 FSC®N003742

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（2018年版）」を参考に作成しています。
- ・集計期間：2021年度（2021年4月1日～2022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・東北配送センター・関西配送センター）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。
2022年3月末現在の所有車両は174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。
2022年3月末現在、所有車両174台の内131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。
2021年度、包装資材の内、同材質資材は95.1%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。
2021年度、事務用品購入の内、グリーン購入分は66.0%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	2020年度	2021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)	19,166	14,628	△ 4,538
	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)	58,913	11,355	△ 47,558
	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)	61,487	66,436	4,949
	小計		139,566	92,419	△ 47,147
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)	20,813	24,138	3,325	
管理活動コスト	社員教育、I S O維持費、査察費用 環境報告書作成費 I R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	2,844	3,003	159	
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)	24,670	25,702	1,032	
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	111	110	△ 1	
環境損傷対応コスト	—	—	—	—	
合計		188,004	145,372	△ 42,632	

【環境保全効果】

	2020年度	2021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)	18,271.40	18040.89	△ 1.3%	△ 0.001	△ 1.4%

*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	41,039
調味料空き容器のリサイクルによる収入	42
段ボール・紙等のリサイクルによる収入	1,759
缶・鉄屑等のリサイクルによる収入	453
植物性廃油のリサイクルによる収入	8,486
合計	51,779

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て社会や地域の貢献に取り組んでいます。

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。



※2020年度より、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、工場見学等の受入を行っていません。



SECOND
HARVEST
セカンドハーベスト ジャパン



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。

日テレ・東京ヴェルディベレーザへの協賛

WEリーグに所属する女子サッカーチーム「日テレ・東京ヴェルディベレーザ」とコーポレートパートナー契約を更新しました。同じ北區に拠点を置く企業として、ファン・サポーターのみなさまと共に、応援して参ります。



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います。

この取り組みは、1988年からずっと続けています。

また、2022年3月には紛争から避難しているウクライナの人びとへの現金支給と食料支援を行っているWFP国連世界食糧計画(国連WFP)の「ウクライナ緊急支援」に寄付を行いました。

主要事業所	開始
株式会社なとり	1988年（昭和63年）～
埼玉工場・埼玉第二工場	1990年（平成2年）～
メイホク食品株式会社	1990年（平成2年）～
株式会社函館なとり	1996年（平成8年）～
株式会社全珍	1998年（平成10年）～

食育への取り組み



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。



※2020年度より、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、対面での開催を主とする食育活動は中止しています。



咀嚼の大切さを伝える活動

ホームページでは「咀嚼（噛むと）」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。



なとり食育BOOK

<https://www.natori.co.jp/joy/syokuiku.html>

また、あたりめ等の「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。

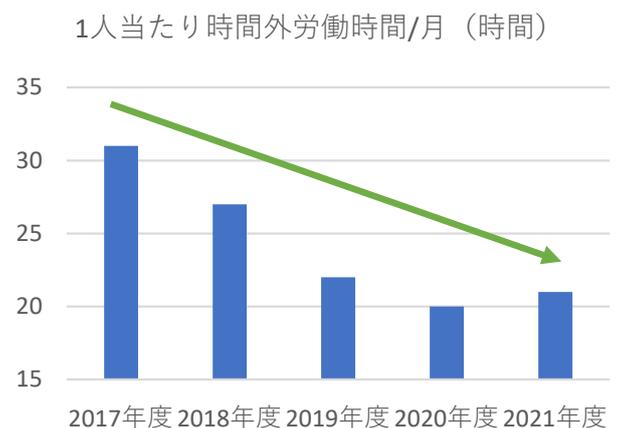
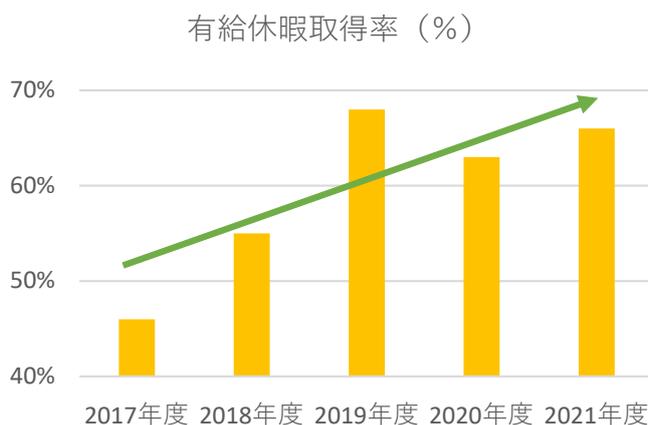
働きやすい職場づくり

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。

従業員への支援制度

有給休暇取得推進制度

- ① 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
- ② 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(3ヵ月に一回)ごとに有給休暇を取得できる制度です。
- ③ 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。
- ④ 配偶者出産に伴う育児休暇
男性従業員を対象に、子供が生まれて6ヵ月以内に5日間の有給休暇取得を推奨しています。



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、出産祝い金その他、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

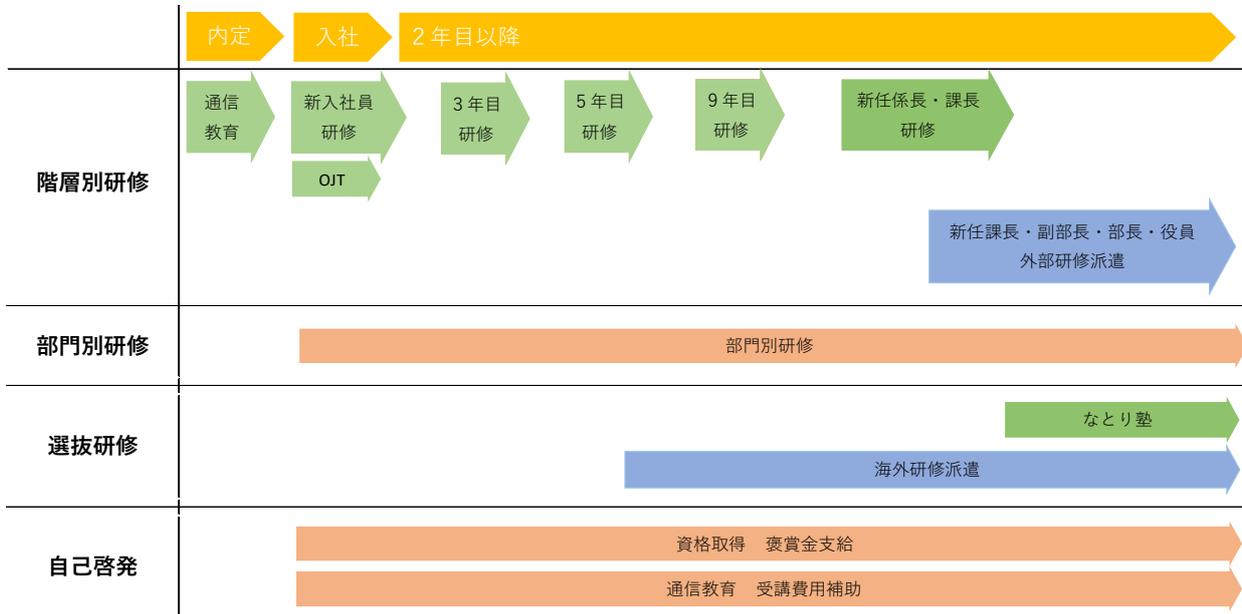
働きながら介護ができるように、最長93日間、3回に分けて取得できる「介護休業制度」、要介護状態にある家族の介護その他の世話をする場合の「介護休暇制度」、介護休業とは別に最大で2時間勤務時間短縮できる制度などを設けています。

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。



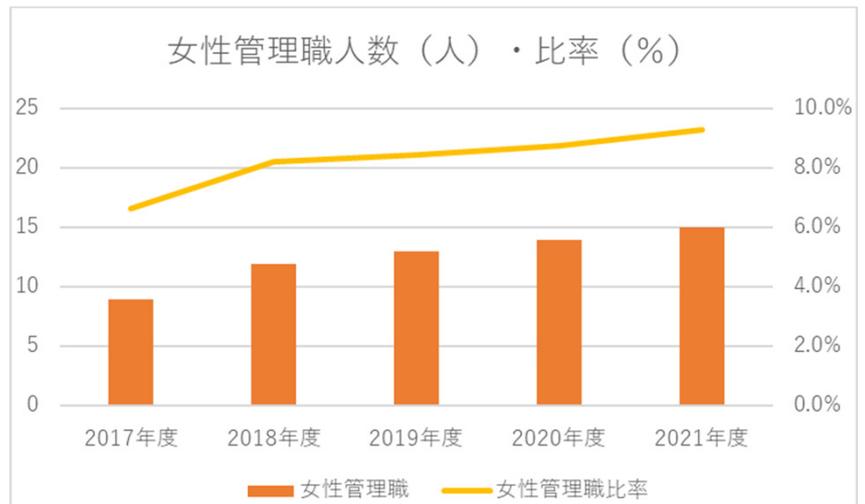
導入研修



現場実習

女性活躍推進の取り組み

女性の活躍推進は、企業価値を向上するための重要な課題と捉えています。その一環として、2025年までに女性管理職比率10%を目指しています。



※実績は連結

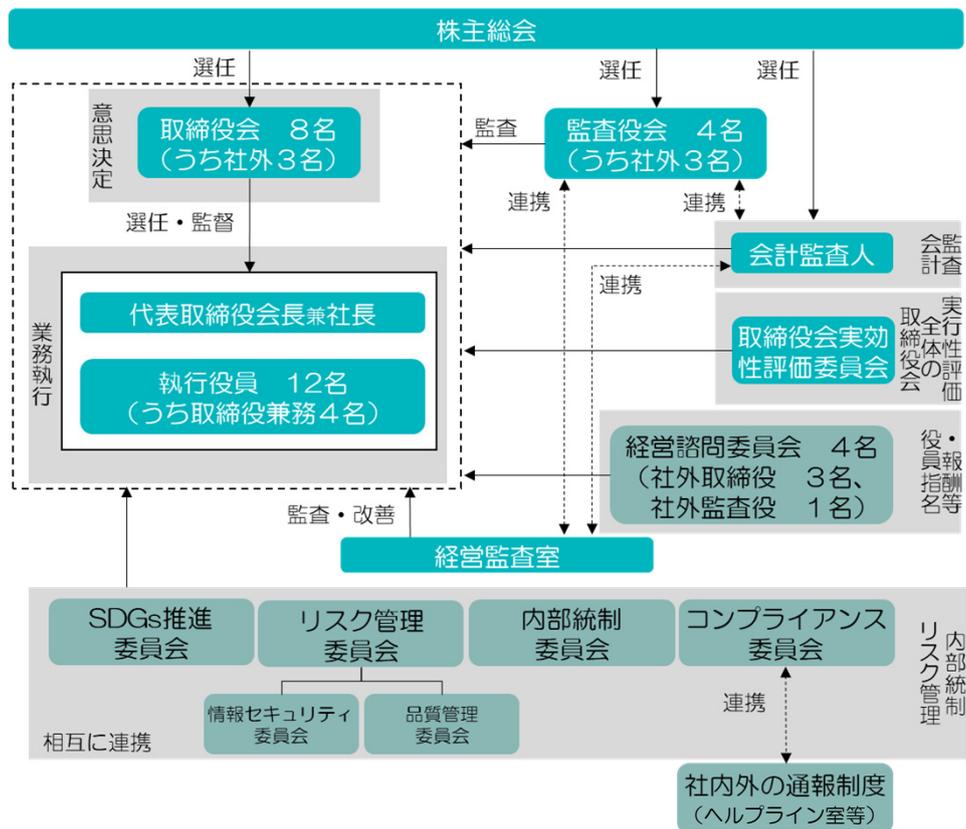
コーポレートガバナンスに関する基本的な考え方

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



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。

ガバナンスの進化

主なコーポレート・ガバナンスの取り組み内容は以下のとおりです。

年	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
意思決定の迅速化と責任体制の明確化	01年～ 執行役員制度の導入																					
取締役会の監督機能強化	02年～ 社外監査役の選任																					
	03年～ 社外取締役の選任																					
取締役の指名と報酬の透明性向上	04年～ 経営諮問委員会の設置																					
	04年～ 取締役の任期を2年から1年に変更																					
取締役会の多様性・取締役会の実効性を高める取り組み	15年～ 女性取締役(社外)の選任																					
	17年～ 取締役会の実効性評価																					
英文開示体制の整備	20年～ 英文ホームページ開設																					
	20年～ 決算短信英文サマリー																					
	22年～ 招集通知の英訳																					

スキルマトリクス

役職	氏名	専門性と経験					
		経営	食品業界 マーケティング	生産 IT	経理 財務	ESG リスク	グローバル ダイバーシティ
代表取締役会長兼社長	名取 三郎	●	●		●	●	●
取締役常務執行役員	名取 光一郎	●	●	●		●	●
取締役執行役員	山形 正		●			●	
取締役執行役員	阿部 寛		●	●		●	
取締役執行役員	安宅 茂		●		●	●	
独立社外取締役	岡崎 正憲	●			●	●	
独立社外取締役	中尾 誠男	●		●		●	
独立社外取締役	竹内 富貴子	●	●				●
常勤監査役	小嶋 利光	●			●	●	
独立社外監査役	大野 二郎	●				●	
独立社外監査役	蒲生 邦道	●			●	●	●
独立社外監査役	宮部 秀雄	●	●			●	●

※上記一覧表は、各氏の有する全ての専門性や経験を示すものではありません。

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原則」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。

ESGへの取り組みの歩み

1948年 6月	なとり創立 前身の「株式会社名取商会」を設立
1965年 5月	光男社長が発起人代表となり、「全国するめ加工業協同組合」（現・全国いか加工業協同組合）を設立
1984年 4月	「埼玉工場」稼働
1988年 9月	メイホク食品(株)を設立
12月	創業記念日に、東京都北区 社会福祉協議会への寄付を開始
1990年12月	埼玉工場がある埼玉県久喜市 社会福祉評議会への寄付を開始 子会社のメイホク食品(株)が北海道北斗市の社会福祉協議会への寄付を開始
1993年11月	(株)函館なとりを設立
1996年12月	子会社の(株)函館なとりが北海道北斗市 社会福祉協議会への寄付を開始
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
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 子会社の(株)全珍が広島県呉市 社会福祉協議会への寄付を開始
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
11月	株式の店頭公開が実現
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
2001年 2月	東京証券取引所市場第二部 上場認証される
6月	執行役員制度の導入
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の認証取得
9月	株式を東京証券取引所市場第一部に上場（指定替え）
6月	社外監査役の選任
2003年 3月	おつまみ業界初の「食品総合ラボラトリー（R&Dセンター）」が稼働
6月	社外取締役の選任
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 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
12月	首都圏配送センターがある埼玉県加須市社会福祉協議会への寄付を開始
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
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」を発行開始
5月	経営諮問委員会の設置

2004年 6月	取締役の任期を2年から1年に変更
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
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
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
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
6月	有休取得推進制度のアニバーサリー休暇を導入
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
2013年 2月	中国企業との合併会社として南京名紅旺食品有限公司を設立
2014年12月	児童養護施設にクリスマスケーキの寄贈を開始
2015年 6月	女性取締役(社外)の選任
2016年 1月	噛んで健康マークをリニューアル
2017年 3月	「埼玉第二工場」が稼働
6月	取締役会の実効性評価開始 フードバンクへの当社製品寄贈を開始/有休取得推進制度の四半期休暇を導入
9月	埼玉第二工場にて工場見学を開始
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
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
10月	製品の賞味期限の「年月」表示化を開始
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
11月	環境配慮型素材(包材)の導入開始
2020年10月	SDGs基本方針を制定
2021年 2月	東京都北区の医療機関へ医療従事者への感謝の意をこめて当社製品寄贈を開始
3月	FSC®認証の段ボールへの切り替え開始
9月	プラントベースフードの「ソイカルパス」を発売 日テレ・東京ヴェルディベレーザとコーポレートパートナー契約締結開始
2022年 3月	WFP国連世界食糧計画(国連WFP)の「ウクライナ緊急支援」に寄付
4月	東京証券取引所の市場区分の見直しにより、東京証券取引所の市場第一部からプライム市場に移行/埼玉第二工場にて自家消費型の太陽光発電設備を稼働
9月	MSC「海のエコラベル」付き「JUST PACK チーズかまぼこ」の発売

会社の概要

■ 会社の情報 (2022年3月31日現在)

会社名	株式会社 なとり
事業内容	主に食料品（おつまみ各種）の製造・販売
設立	1948年6月
本社所在地	東京都北区王子5丁目5番1号
資本金	1,975,125,250円
事業年度	4月1日から3月31日まで
従業員数	連結：1,293名 単体：773名 ※臨時従業員（年間平均雇用人員）を含む
事業所数	研究所 1か所 工場 2か所 営業所 20か所 資材センター 1か所 配送センター 3か所

連結子会社 (5社)

株式会社 なとりデリカ
首都圏の百貨店を中心に店舗し、イタリア料理をはじめとした欧風惣菜を製造・販売。

株式会社 全珍
「いかフライ」や「うまいか」「串カツ」など、揚げ物製品を中心に生産・販売。

株式会社 名旺フーズ
中華点心など、著名シェフ・レストラン・文化人が監修を行った惣菜を数多く取り扱う。

メイホク食品 株式会社
いか製品（ソフトさきいか、あたりめ等）、鮭とば、レトルトを中心に生産。

株式会社 函館なとり
チーズかまぼこや畜肉製品（THEおつまみBEEF）、梅製品、昆布製品を中心に生産。

持分法適用 関連会社

南京名紅旺食品有限公司
中国国内において、おつまみを製造・販売。

■ 企業集団の状況

当社の企業集団は、子会社5社及び関連会社1社を連結対象会社として構成され、おつまみ（「水産加工製品」「畜肉加工製品」「酪農加工製品」「農産加工製品」「素材菓子製品」「チルド製品」「その他製品」）を中心とする食品の製造・販売及び不動産賃貸を主な内容として事業活動を展開しております。

■ 役員 (2022年6月29日現在)

代表取締役会長兼社長	名取 三郎
取締役常務執行役員	名取光一郎
取締役執行役員	山形 正
取締役執行役員	阿部 覚
取締役執行役員	安宅 茂
取締役 (社外)	岡崎 正憲
取締役 (社外)	中尾 誠男
取締役 (社外)	竹内富貴子
監査役 (常勤)	小嶋 利光
監査役 (社外)	大野 二郎
監査役 (社外)	蒲生 邦道
監査役 (社外)	宮部 秀雄

■ ESGデータ

	2019年度	2020年度	2021年度	
環境	CO2排出量(t-CO2)	19,083	18,271	18,041
	エネルギー使用量(GJ)	362,439	372,937	380,450
	水使用量(m ³)	218,319	222,344	232,231
	廃棄物量(t)	1,285	1,387	1,454
社会	従業員数(連結)(人)	869	878	877
	女性管理職比率(%)*1	8.4	8.8	9.3
	工場見学、食育セミナー参加者(人)	2018年度からのべ1,116人		
ガバナンス	取締役数(人)	9	9	9
	うち社外取締役(人)	3	3	3
	うち女性取締役(人)	1	1	1
	監査役数(人)	4	4	4
	うち社外監査役(人)	3	3	3
取締役会開催回数	13	13	14	

*1 課長級以上の全管理職に占める女性の比率



連結子会社： メイホク食品株式会社



連結子会社： 株式会社函館なとり

- ...工場・子会社
- ...営業所
- ...配送センター



連結子会社： 株式会社全珍



研究所： 食品総合ラボラトリー (R&Dセンター)



本社ビル



工場： 埼玉工場 (ミートファクトリー)



工場： 埼玉第二工場 (チーズファクトリー)



■ 株式の状況（2022年3月31日現在）

発行可能株式総数	…………	40,000,000株
発行済み株式総数	…………	15,032,209株
株主数	…………	34,645名

所有者別（株式数比率）



■ 個人・その他	48.8%
■ 金融機関	17.0%
■ 国内法人	13.6%
■ 外国法人等	1.9%
■ 証券会社	2.4%
■ 自己名義株式	16.3%

大株主の状況（上位10名）

株主名	持株数 (千株)	持株比率 (%)
日本マスタートラスト 信託銀行株式会社（信託口）	957	7.61
なとり取引先持株会	600	4.77
名取三郎	446	3.55
名取晟一郎	445	3.54
有限会社エヌアンドエフ	443	3.52
なとり社員持株会	402	3.20
有限会社フジミ屋興産	315	2.50
株式会社ティーエヌ コーポレーション	315	2.50
株式会社三菱UFJ銀行	264	2.10
株式会社商工組合中央金庫	260	2.07

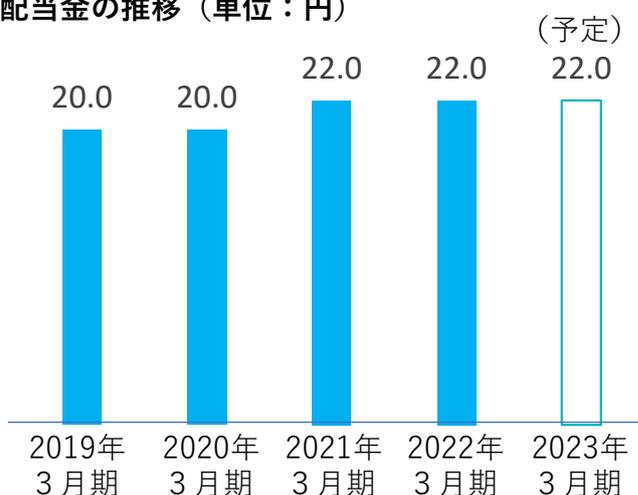
(注) 上記のほか、当社所有の自己株式が
2,449千株あります。

■ 株主様への還元

配当方針

当社は、株主の皆様への適切かつ安定した利益還元を行うことを重要政策のひとつとして位置づけております。

配当金の推移（単位：円）



株主優待

毎年3月31日現在で、100株以上を保有の株主の皆様に対し、自社製品の詰め合わせセットを7月上旬頃までに贈呈いたします。

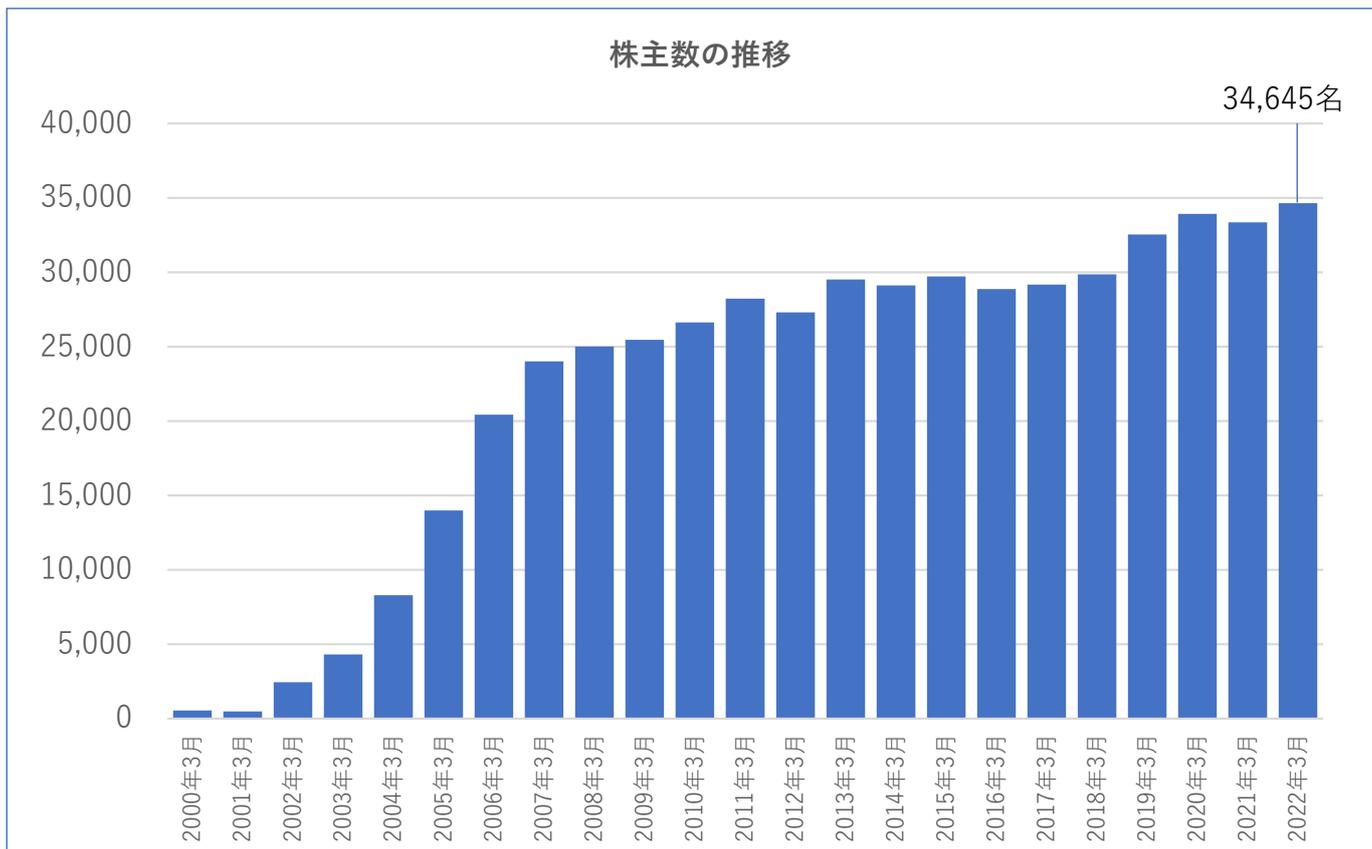
所有株式数	優待品
100株以上 1,000株未満	2,500円相当（市価）の 当社製品詰め合わせセット
1,000株以上 3,000株未満	3,500円相当（市価）の 当社製品詰め合わせセット
3,000株以上	4,500円相当（市価）の 当社製品詰め合わせセット



※画像は2022年度にお届けした2,500円相当の株主優待品です。

※優待品の内容は毎年変更いたします。

株主数の推移



1999年11月
店頭公開

2002年9月
一部指定替え

2002年2月
株主優待制度の改定
(100株2,000円相当を追加)

2001年2月
二部上場

2000年8月
株主優待制度の新設
(1,000株3,000円相当)

2021年10月
株主優待制度の拡充
(500円相当の増額)

2014年10月
株主優待制度の拡充
(3,000株4,000円相当を追加)

株価の推移



ひとつまみの幸せ。



株式会社 **なとり**

〒114-8611 東京都北区王 5 丁目 5 番 1 号
<https://www.natori.co.jp>



発行 2022年11月