

なとりグループ サステナビリティ報告書 2023

なとりグループ サステナビリティ報告書 2023

目次

「創業の精神」と「理念」	…	2 ページ
トップメッセージ	…	3 ページ
おつまみの“なとり”について	…	4 ページ
SDGsへの具体的な取り組み内容	…	8 ページ
安全・安心なものづくり	…	10 ページ
環境への配慮	…	14 ページ
社会貢献	…	18 ページ
働きやすい職場づくり	…	21 ページ
コーポレート・ガバナンス	…	23 ページ
ESGへの取り組みの歩み	…	25 ページ
会社の概要・株式情報等	…	26 ページ
環境会計、巻末データ	…	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

2022年度（2022年4月1日～2023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

《 創業の精神 》

“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。

《 理念 》

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。

企業メッセージ

ひとつまみの幸せ。



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

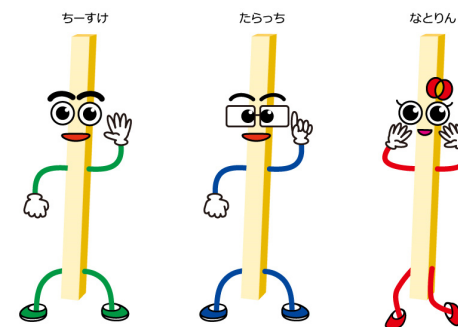
なとりグループは
持続的成長の為に
挑戦と革新を続け、
“おつまみ”の真のNO.1企業
を目指します。

企業行動規範

- 1.顧客満足
- 2.法令遵守と信頼
- 3.株主還元
- 4.社会貢献と環境
- 5.創造と挑戦
- 6.人間尊重と自立

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」「何を目指すべきか」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。

キャラクターズ



環境に優しい企業を目指しながら 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

この度は、なとりグループのサステナビリティ報告書2023をご覧くださいありがとうございます。この報告書は、私たち、なとりグループが持続可能な社会と環境の実現に貢献していくためにに行っている活動や成果を広くご紹介することを目的としています。

なとりグループのサステナビリティ

「ずっと続けていける」という意味の言葉である「サステナビリティ」の取り組みは、世界中の人々が未来もずっと暮らし続けていける世の中をつくることに繋がっていきます。

なとりグループのサステナビリティは、食品メーカーとして製品の開発段階からお客様が製品を手にとった後まで、「食べられるものをできるだけ無駄にしないこと」や、「地球温暖化の原因の1つである二酸化炭素の発生をできるだけ少なくすること」、「魚介類や森林などの地球上の限りある資源が無くなってしまわない様に大切に使うこと」、また「安全・安心な製品をお届けすること」等を、事業活動の中で推進していくという考え方です。

具体的には、従来より、私たちが全社をあげて推進している「SDGsへの取り組み」として掲げている4つのテーマ「環境への配慮」「安全・安心」「社会貢献」「働きやすさ」に、会社としてのサステナビリティを高める「コーポレートガバナンス」を加えた5つのテーマに取り組んでいます。

中期経営計画「Next Value up for 80」初年度

2023年3月期は、世界的な原材料価格の高騰や、エネルギーコストの上昇、急速な為替円安の進行、新型コロナウイルス感染症への対応など、当社グループを取り巻く環境が変化し続けた1年でした。当社グループは、第6次中期経営計画「Next Value up for 80」の初年度として環境の変化に対応しながら、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。」を掲げ、時代の変化と共に多様化している「お客様が感じる様々な楽しさ」にお応えしていくため、3つの重点戦略「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」「3. SDGsへの取り組みとガバナンスの強化を目指します」に、全社一丸となって取り組んでまいりました。

その中で「3. SDGsへの取り組みとガバナンスの強化を目指します」について、2023年3月期の取り組みとしては特にCO₂排出量の削減について、工場を中心に電気・ガス等のエネルギーを効率的に使用する改善活動や、2022年4月より埼玉第二工場で太陽光発電設備を稼働開始するなど、CO₂排出量の削減を積極的に進めることができました。今後も、SDGsとガバナンスに関する取り組みを推進し、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。

最後になりましたが、この報告書をお読みくださった皆様に心から感謝を申し上げますと共に、今後とも、なとりグループに対してより一層のご理解とご支援を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

《製品の歴史》 1948年～1980年

基盤確立



「東京焼いか」
1955年



「松の千露」
1965年



「コンブ飴」
1961年



「梅スッキリ」
1979年



「チーズ鰯®」
1982年

1981年～2004年

成長と飛躍



「JUST PACK」
シリーズ
1998年



「ジャッキーカルパス®」 「チーズたらプレーン」
1985年



2006年



「一度は食べていただきたい」
シリーズ
2006年



「ソイカルパス」
2021年



「THEおつまみBEEF
厚切ビーフジャーキー」
2011年

1948年（昭和23年）に「株式会社名取商会」として設立。

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業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。

“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。

「**温度帯にとらわれず、素材の風味を活かし、手軽に食べられ、楽しさを演出するおつまみをお届けします。**」

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。

《売上高の推移》

2022年度実績

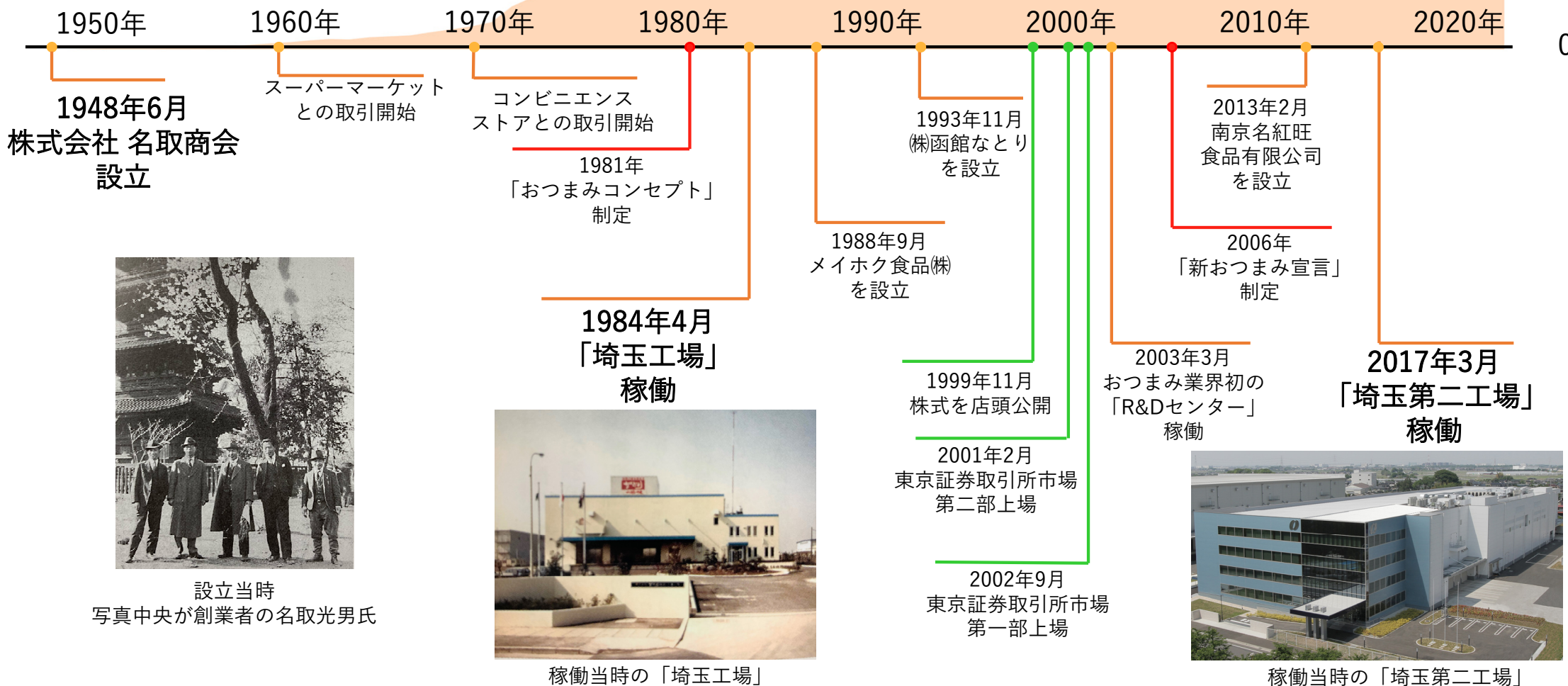
連結売上高

450 億 **93** 百万円

(単位：億円) - 500

※1. 1995年までは(株)なとり単体の売上高

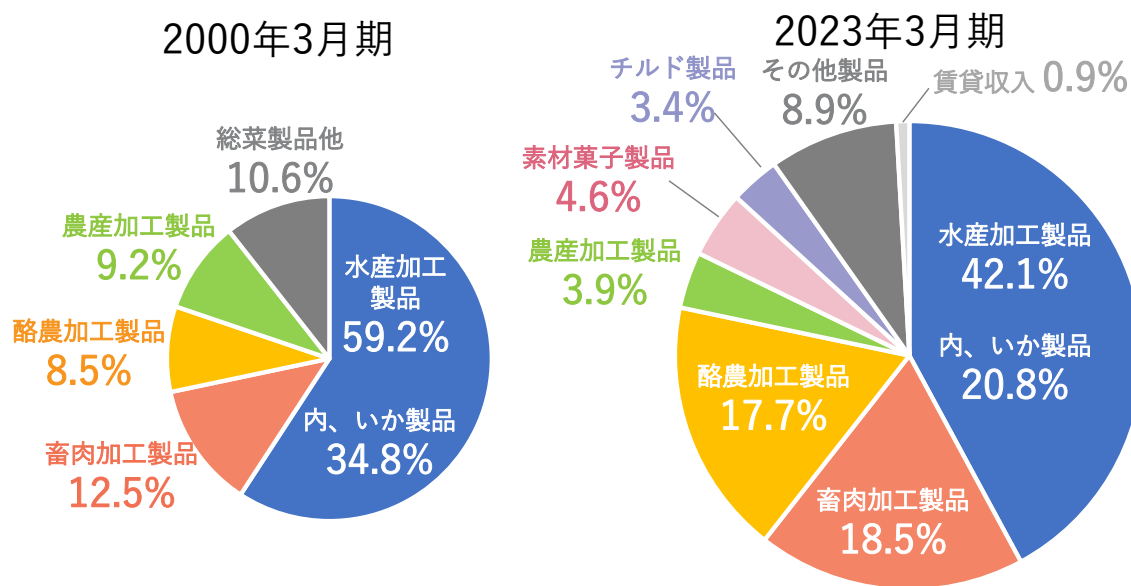
※2. 2021年度より「収益認識に関する会計基準」等を適用しております。
2020年度に「収益認識に関する会計基準」等を仮に適用して比較した場合、
2021年度の売上高は前期比102.2%の増収です。



おつまみの“なとり”について

6

売上高構成比率



2000年3月期
いかなどの水産物が中心

現在
7つの製品群を展開

ジャンルをバランス良く拡大していくことで、経営の安定化を図ってまいりました。

創業当時は水産加工製品への依存度が高い事業構造でしたが、現在は、7つの製品群（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）を展開しております。

最近のするめいかの不漁に対しては、原料を安定的に調達できる畜肉加工製品や酪農加工製品の拡販に注力するなど、経営環境の変化に対し能動的にアクションをとることでポートフォリオの最適化を図り、事業としてのサステナビリティを従来より高めてまいりました。

ジャンル別製品紹介

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かんずり仕立ていかパスタ	おつまみ通の方に食べていただきたい鮭とば	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 厚切ビーフジャーキー
うまいか	チーズinかまぼこ	帆立貝柱燻製	茎わかめ梅味	おつまみ牛たん	OTSUMAMI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 つぶ餅ピナッツ	こんぶ飴	ふつくらチーズ一味唐辛子味	
おつまみ通の方に食べていただきたいかんずり仕立てチーズ	チータラお徳用	JUST PACK チータラ®	食塩無添加 ミックスナッツ	ねりうめはちみつ味	おやつするめ	
チルド製品			その他製品			
まるやかチータラ® 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	酒肴逸品 ほたて塩焼き	

■ 数字で見るなとり

2023年3月現在

会社について



業歴

設立から **75** 年



売上高

451 億円

原材料調達量



約 **19,000** t/年

生産袋数



約 **3.6** 億袋/年

チーズ鱈®



発売 **41** 周年

働く環境について



グループ
従業員数

約 **1,250** 名

女性管理職比率



9.9 %

年次有給休暇取得率



81 %

育児短時間勤務



小3まで最短 **4** 時間

株式関連について

※2022年より
プライム市場へ移行。



東証一部上場

2002 年



株主数

36,682 名

時価総額



291 億円

発行済株式数



15,032,209 株

個人株主比率



99.3 %

なとりグループの決意

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

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

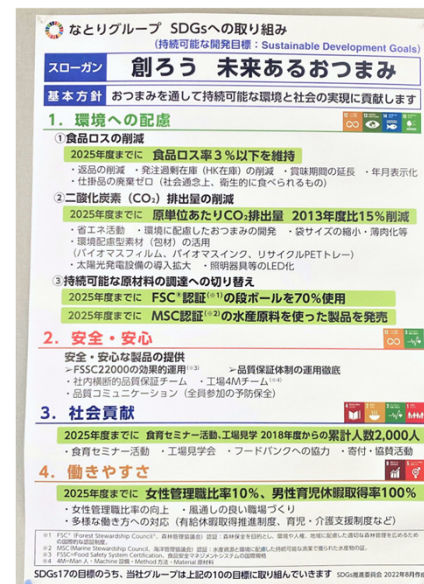
SDGs17の目標のうち、当社グループは
下記の10の目標に取り組んでいきます。



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

「地球がいよいよ限界に近付いている」という危機感を背景に誕生した、
地球環境を守りつつ、人間や様々な生物が共存・共栄していくため、
「2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された国際目標。

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。



社内に掲示しているポスター

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

【SDGsへの取り組み 4つのテーマ】

安全・安心

安全・安心な
製品の提供



環境への 配慮

食品ロスの削減
二酸化炭素(CO₂)総排出量の削減
持続可能な原材料調達への切り替え



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
男性育児休暇の取得推進



SDGs17の目標のうち、10の目標に取り組んでいきます

なとりグループの理念

(経営理念など)

ステークホルダーへの 価値提供

お客様



取引先



従業員



地域社会



株主



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



用語解説

FSSC22000

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。

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



用語解説

HACCP

「Hazard（危害）」「Analysis（分析）」「Critical（重要）」「Control（管理）」「Point（点）」の5つの単語の頭文字に由来する、製品への危険物質の混入に対し、作業過程を整理・分析・管理することでそのリスクを減らす手法です。

1997年

埼玉工場「チーズ鱈」「糸柳」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

1998年

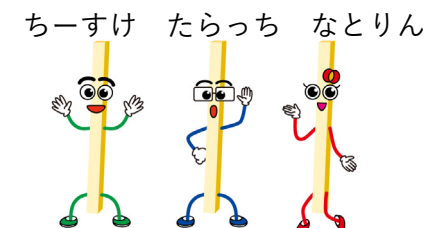
メイホク食品株式会社「ソフトさきいか」「さきいか漁火」「あたりめ」「いかくん」製造ライン認証取得

最先端の技術やシステム

■ チーズファクトリー（埼玉第二工場）

チーズファクトリーは「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。

品質保証憲章

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。

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

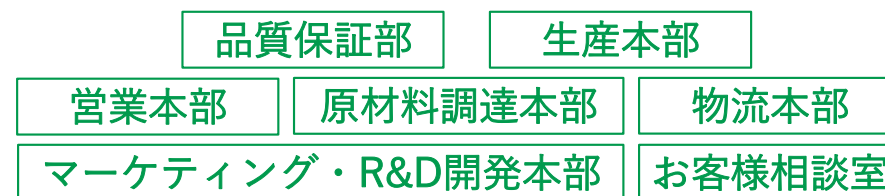
品質に関する取り組み

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



リアルタイムに連携！

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が変わる局面には各工場の4Mチームがあらゆる視点から品質確認を行い、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チームはFSSC22000の食品安全チームが母体となっています。

※4M（よんえむ）とは、Man（人）、Machine（機械）、Material（材料）、Method（方法）の4つの要素を分析・改善していくことによって、課題発見や問題解決を図る手法です。製造現場をはじめ、さまざまな場面で活用されている概念です。

様々な技術を駆使した研究・開発



食品総合ラボラトリー

「開発」「製品評価」「基盤研究・研究企画」の3つの機能を持ちおいしさと、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。

開発

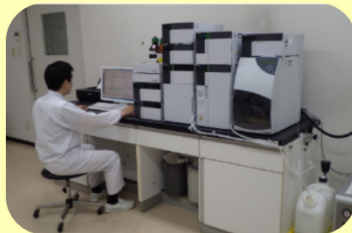
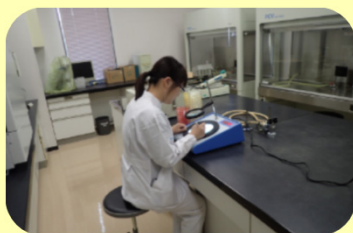
様々な原材料の特性を活かし、独自の加工技術を駆使した製品の開発・改良を行っています。

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。

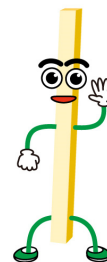
基盤研究 ・研究企画

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

ちーすけ



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。

新製品ができるまでに 繰り返される開発プロセス

1 コンセプト・品質決定

2 安全・安心の品質担保

3 パッケージ制作

4 生産テスト・本生産

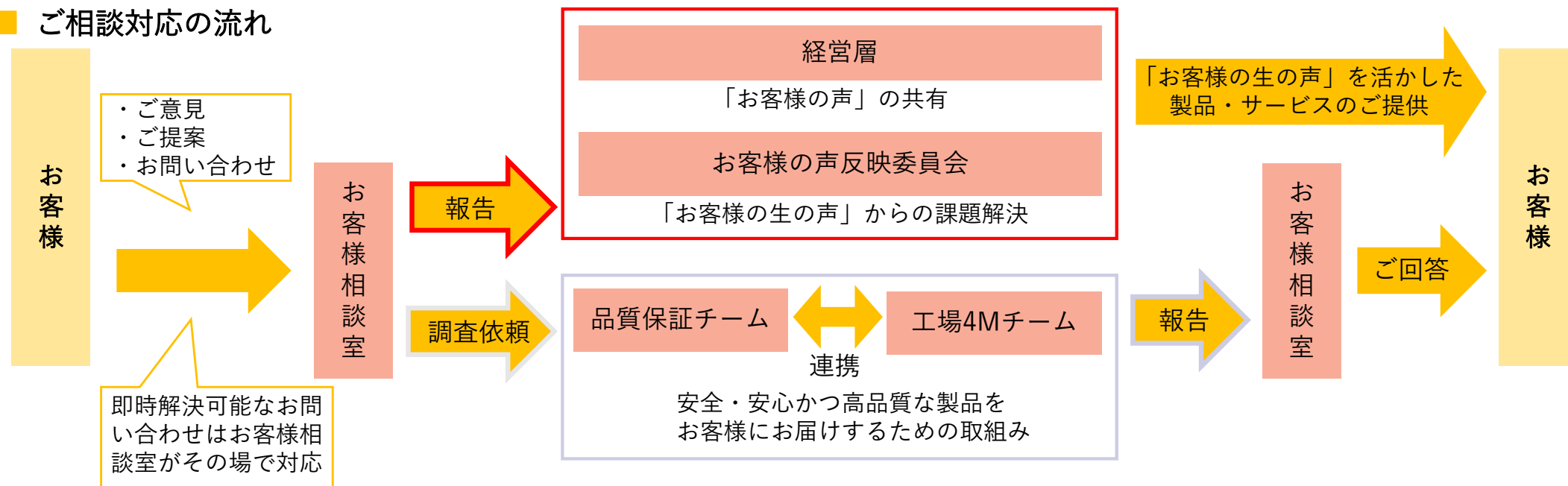


お客様相談室の取り組み

「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。

2022年4月～2023年3月の実績（累計）としては、3,000件以上のお問合せ等を頂戴しております。

■ ご相談対応の流れ



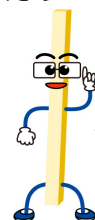
■ お客様からの声を反映



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。

たらっち



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。

CO₂排出量の削減

目標（見直し前）：
2025年度までに
原単位あたりCO₂
排出量を2013年度比

15%削減



2022年度実績

28%削減

用語解説

原単位

当社では、売上高1百万円当たりのCO₂排出量を、原単位と定義して取り組んでおります。

CO₂排出量削減目標の見直し

15%削減

30%削減

目標修正

原単位あたりCO₂総排出量を2025年度までに、「2013年度比15%削減」する目標を掲げていましたが、2022年度に「28%削減」を達成することができました。

今後は目標を「2013年度比**30%削減**」に引き上げて、更なる環境負荷低減に取り組んでまいります。

太陽光発電設備の導入

チーズファクトリーにて、自家消費型として関東最大級の太陽光発電設備が稼働中

二酸化炭素排出量削減の取り組みとして、チーズファクトリーに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。これにより、年間あたり約340 tものCO₂を削減できる見込みです。

これは、一般家庭が1年間に使用する電気、ガス、灯油によって空気に出されるCO₂量の120世帯分に相当します。



チーズファクトリーの屋上で稼働中の太陽光発電設備

用語解説

PPA：Power Purchase Agreement

（電力販売契約）

発電事業者が利用者の敷地内に太陽光発電設備を無償で設置し、発電した電力を利用者に販売する仕組み。

2023年度中に、当社グループの北海道工場「函館なとり」に同様の太陽光パネルを設置予定です。

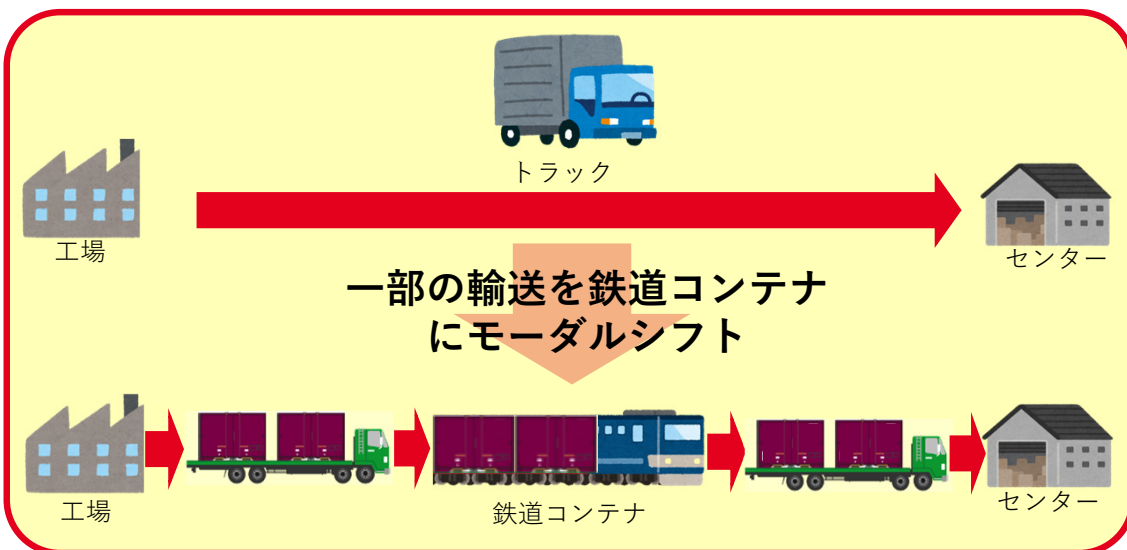
輸送手段の変更（モーダルシフト）によるCO₂排出量の削減

従来より、当社グループの北海道にある2工場（北海道北斗市）と西日本エリアの配送センター間の輸送を中心に、モーダルシフトを実施しておりますが、2023年5月より新たに、首都圏配送センター（埼玉県加須市）との間の輸送についても、一部を鉄道コンテナに変更しました。

効果としては、1コンテナ当たり0.19tのCO₂排出量の削減が見込めます。これは一般家庭（1世帯）が使用する電気、ガス、灯油によって空気中に出されるCO₂量の約25日分に相当します。



首都圏配送センター



用語解説

モーダルシフト

トラック等の自動車で行われている貨物輸送を環境負荷の小さい鉄道や船舶の利用へと転換すること。

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などの当社事業所の照明器具を、消費電力が少なくCO₂排出量を抑えることができるLED照明器具に順次、切り替えを進めています。



食品ロスの削減

目標：2025年度までに

食品ロス率 **3%以下** を維持

2022年度実績

2.42%

賞味期限の年月表示化

賞味期限の表示方法を「年月日」から「年月」へ変更し、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 2022.1.24



変更後 2022.1

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

世界の人口は増え続けており、それに見合う食料を確保する必要があります。だからと言って、無制限に海や川などにいる魚介類を獲り過ぎれば、いつの日かなくなってしまいます。

必要以上に獲り過ぎないように、獲る量や時期を制限したり、例えば、狙っていない小魚がかかりにくい目の粗い網を使ったりする等、水産資源や環境に配慮した持続可能な漁業にはMSC認証が与えられます。認証を取得した漁業で獲られた水産物には、

MSC「海のエコラベル」

という認証ラベルが与えられます。

当社製品の1つ「JUSTPACKチーズかまぼこ」の原料を、MSC認証のスケソウダラの「すり身」に変更いたしました。



用語解説

MSC「海のエコラベル」

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。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。



MSC-C-59383

FSC®認証の段ボールの導入

目標：2025年度までに

FSC®認証の段ボール使用率

70%

2022年度実績

44%

森林は、空気中の二酸化炭素を吸収して酸素をはきだすことで空気をキレイにするだけでなく、雨水を蓄え、木材や野菜などの自然の恵みを提供してくれ、人間だけでなくその他の動物や昆虫などにとっても欠かせない存在です。

しかし、人類は木を伐（き）り過ぎてしまいました。1990年から2015年の間に、毎日、東京ドーム3,900個分もの速さで、大切な森林が無くなってしまっています。

必要以上に木を伐り過ぎない等のルールを守っている森林で育った木材や、再生資源等のルールを満たした材料だけをを使った木製品や紙製品にはFSC®認証マークを付けることができます。

FSC®認証マーク



FSC®N003742



FSC®認証の段ボールとは

社会的・経済的・環境的に適切な管理がなされた森林



認証された工場での製造

認証された工場から生産された製品



2023年9月に植物由来の原材料を使用した「大豆ミートでつくったスモークカルパス」を発売

植物由来の食品へのニーズの高まりを受けて、2023年9月に**大豆ミート**を使用した「大豆ミートでつくったスモークカルパス」を新たに発売しました。

ラインナップに大豆ミートを使用した製品を揃えることで、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。

普段使いのおいしいおつまみとしてのご利用はもちろん、健康や食生活に気を遣っているお客様にも、おいしくてヘルシーなおつまみとしてご利用ください。



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。



社内報での情報発信

定期的に発行している社内報の中で、当社のSDGsへの取り組みに関する指針や具体的な取り組み内容を発信しています。

従業員全員がSDGsへの取り組みの実践について自発的かつ積極的に関わってもらい、「業務を通して自分自身には何ができるのか」を考えるきっかけづくりにも努めています。



社内報 2021年 6月号・10月号

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



チーズファクトリー工場見学

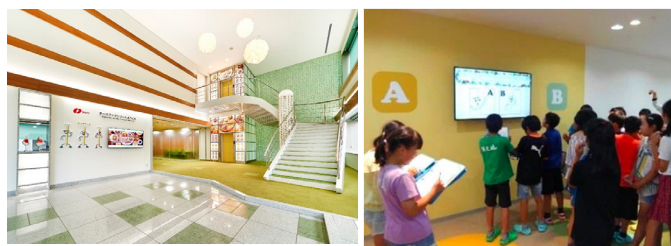
チーズファクトリー（埼玉第二工場）は見学コースを備えた工場として設計され、地元の小学校などの工場見学を積極的に受け入れています。

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。

工場見学の再開

2023年9月より、工場見学の受入を再開しました！！



工場見学の流れ

なとりの歴史を映像などでご覧いただきます

加工工程・包装工程を見学していただきます

「チーズ鱈」の試食をしていただきます



なとりん



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。

メイホク食品工場見学

北海道北斗市にある「メイホク食品」では、地元の小学校向けの工場見学を積極的に受け入れています。

工場見学では、加工工程から包装工程の順に原料から製品になるまでの流れを見学コースから見学していただけます。

また、見学を始める前に簡単なクイズを用意したり、見学後には質疑応答の時間を設けるなど、コミュニケーションを多くして親近感や楽しかったと思っていただけるように対応しております。

見学の最後にはメイホク食品で製造した製品をお土産としてお持ち帰りいただけます。



東京都北区の地元企業「明寿庵」とのコラボ

SDGs体験MATSURIにて販売されたおつまみラスクの原料として、当社製品の端材を提供

北区企業が法政大学社会学部の学生のアイデアを取り入れ開発したSDGs商品を販売する「SDGs体験MATSURI」が2022年7月30日に飛鳥山公園にて開催されました。

当社が提供した「辛口ジャッキーカルパス」と「要冷蔵チータラ黒胡椒入り」の端材を使った「おつまみラスク」を、あん食パン屋さん「明寿庵」が製造・販売しました。





日本相撲協会のオフィシャルトップパートナー

なとりは、公益財団法人日本相撲協会と「**オフィシャルトップパートナー**」

契約を締結しており、日本相撲協会およびすべての力士の皆さまの活躍をサポートしています。



■ 大相撲との出会い

1949年頃、初代社長 名取光男は海産物の仕入れのため築地へと通い、同業者に誘われて相撲観戦をするようになりました。

たまたま時津風部屋を最上(ひいき)にしていた方から当時の人気横綱・双葉山を紹介していただき、同じ時津風部屋の関取・若葉山(現在活躍されている若隆景関と若元春関の祖父)の東京後援会長を引き受けたのが相撲との縁でした。



呼出しポスターの写真

■ 呼出しの絵をパッケージに

「なとり」の文字を背にした相撲の呼出しが扇子を右手に、東西に控える力士を呼び出す様子を絵にし、これを製品パッケージにも入れていました。



「なとり」の文字を背にした相撲の呼出し



左の写真を絵にしたもの

■ 呼出しの着物に「なとり」の名前

大相撲の本場所では、「なとり」の文字が入った着物を着た呼出しさんを見かけます。

戦後の大相撲は、苦しい時代が長く続きました。とくに呼出しはお金もあまりなく、土俵の上に着て出る着物にも不足していました。『なんとか作ってくれる人はいないものか』との呼びかけに対し、応援するかたちで「なとり」の名前を入れた着物の提供を始めました。

春夏は白、秋冬は紺の絹地の着物を提供しており、なとりの着物は無地ではなく、よく見ると扇子の柄模様が入っているのが特徴です。



春夏・秋冬の呼出しの着物



呼出しの絵が入った当時の製品



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、「咀嚼のハナシ」を掲載しております。

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。



ホームページ掲載『咀嚼のハナシ』

なとり食育BOOK

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

フードバンクへの協力



SECOND
HARVEST
セカンドハーベスト ジャパン

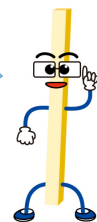


「噛んで健康」マーク



4月18日「よい歯の日」と11月8日「いい歯の日」にはX（旧ツイッター）で咀嚼の大切さを発信しました。

たらっち



2017年6月より、フードバンク「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、出荷許容期限切れになってしまったものの、賞味期限内の当社商品を寄贈しています。

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。



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。同じ北区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。

WEリーグ（Women Empowerment League）は、日本初の女子プロサッカーリーグです。



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おります。この取り組みは、1988年からずっと続けています。

また、国連WFP（World Food Programme）協会を通じた寄付活動も行っております。

なとりグループの信条

当社グループでは、創業以来、「あくなき食への探究心」に基づいたものづくりへの情熱を原点としております。この情熱をもって、安全安心で高品質な製品をお客様に提供し続けて成長してきました。これからも、挑戦と革新を続け、おつまみの真のNO.1企業を目指してまいります。そのため、以下のように求める人材像を定めております。

なとりグループ 求める人材像

1. **正直、親切、誠実**な人
2. **俊敏に、主体的に、柔軟**に行動できる人
3. **情熱**をもって**挑戦**し、周囲に**活力**を与え、失敗しても決して**あきらめない**人

従業員への支援制度

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1年間、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しています。

永年勤続休暇制度の新設

長年の勤続に対しリフレッシュできるよう特別休暇を取得できる制度です。
(2023年度 新設)

- (1) 勤続30年…3日 (2) 勤続20年…2日 (3) 勤続10年…1日

配偶者出産休暇制度の新設

配偶者が出産を迎える従業員を対象に、配偶者出産を伴う育児休業に代えて3日間の特別休暇を取得できる制度にしました。(2023年度 新設)

配偶者出産に伴う育児休業
目標：2025年度までに

100%取得

2022年度実績

100%取得

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。

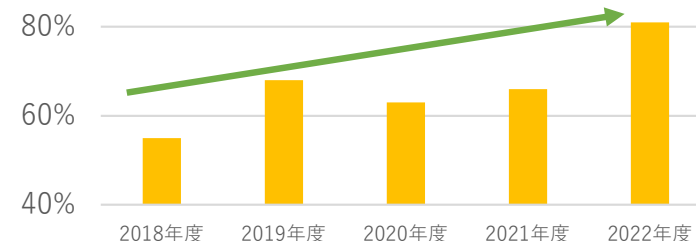
- (1) 自身の誕生日 (2) 家族の誕生日 (3) 結婚記念日等

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。



有給休暇取得率(%)



教育制度

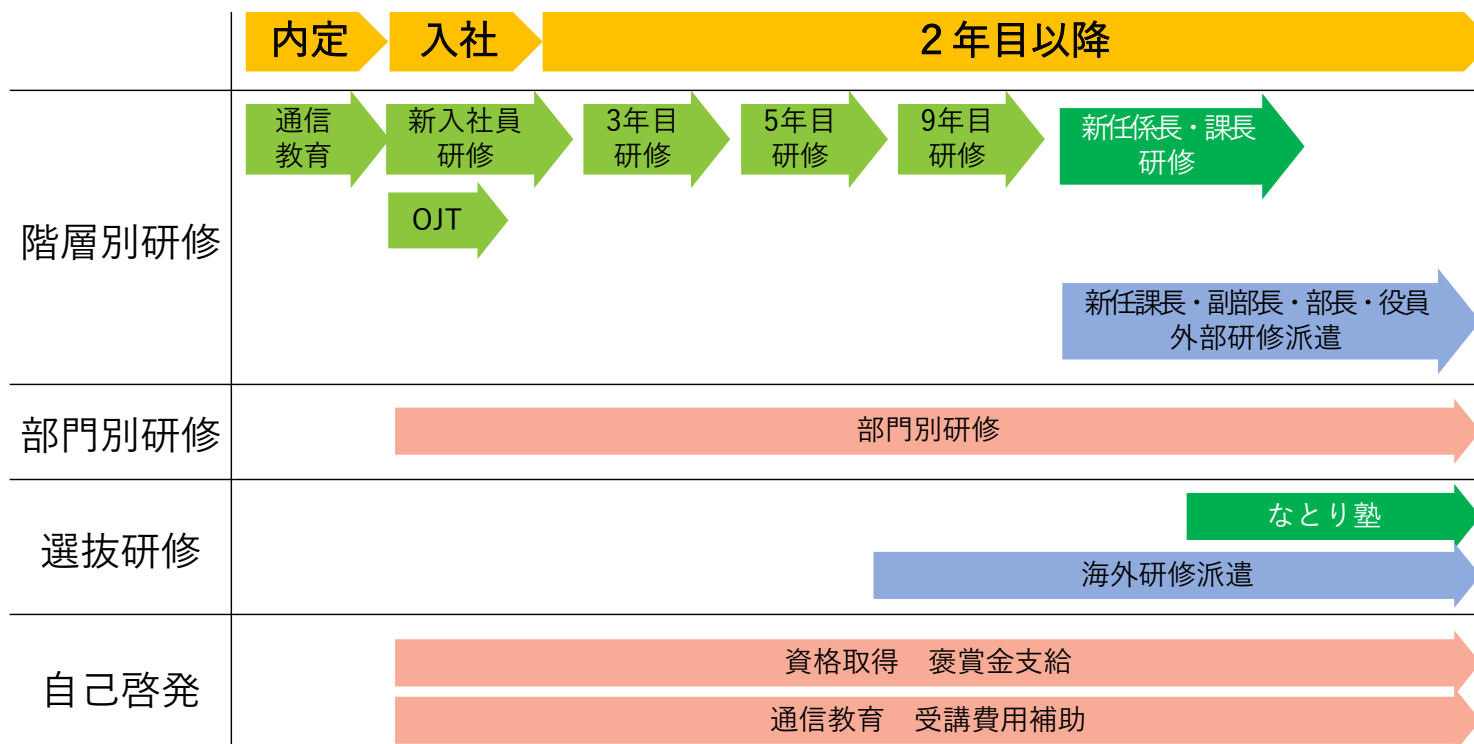
新入社員を対象とした「新入社員研修」、
「配属後OJT研修」や、入社1年目・3年
目・5年目・9年目を対象とした「フォロー
アップ研修」、役職者を対象とした「階層別
研修」を実施しています。また、自己啓発支
援として通信教育修了者に補助金の支給を
行っています。



新入社員研修



現場実習



女性活躍推進の取り組み

人材の多様化の一環として、女性の管理職への登用を積極的に推進しております。管理職予備軍である係長クラスへの登用や外部の女性研修への派遣などを通して女性管理職を育成してまいります。

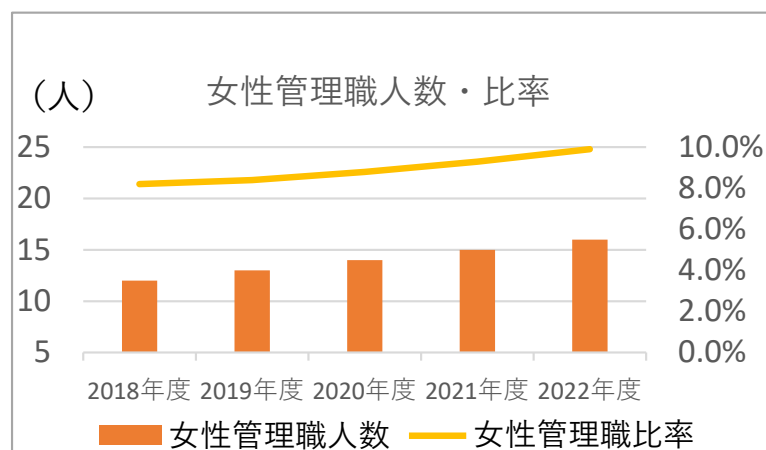
女性管理職比率

目標：2025年度までに

10%

2022年度実績

9.9%



※実績は連結

「1on1ミーティング」の実施

職場内での良好なコミュニケーションを図るため1on1ミーティングを生産部門を中心に導入し、全社的に水平展開を地道に進めております。

年に2回ミーティングを行い、業務の進捗や課題、悩みや要望などについて、メンバーの想いや考えを引き出し、風通しの良い職場を目指しております。

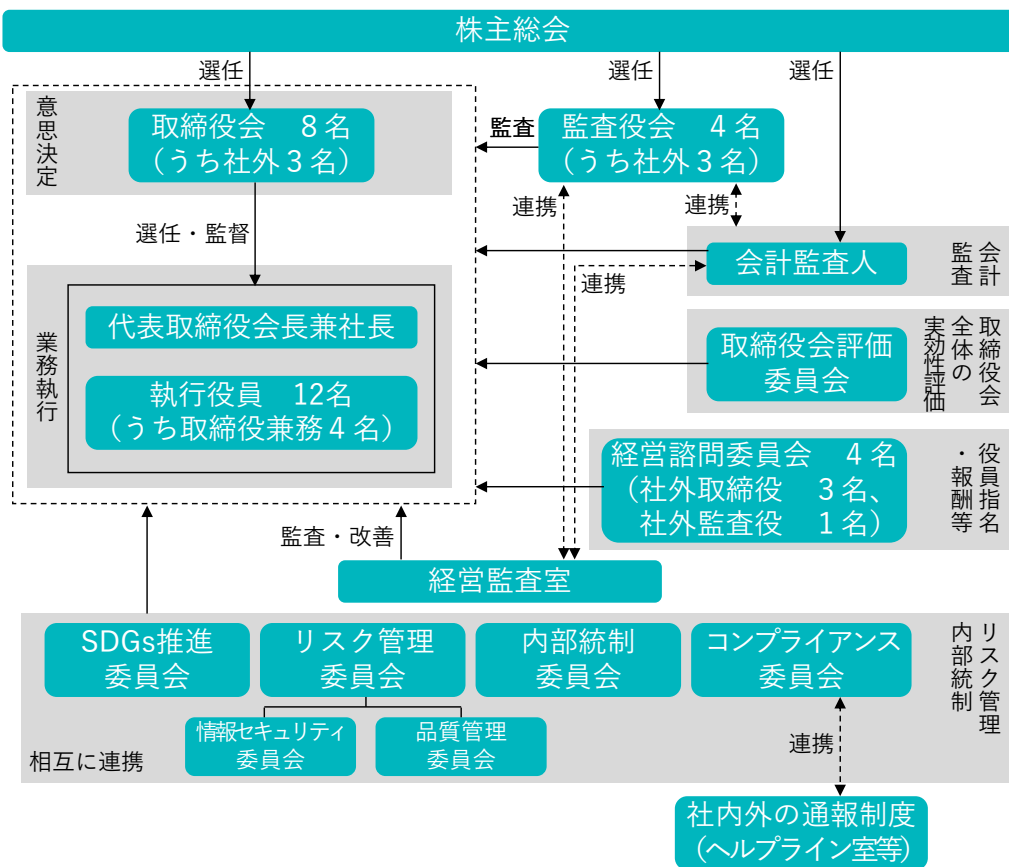
コーポレートガバナンスに関する基本的な考え方

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します」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、監査役会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。

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」「品質保証マニュアル」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。

ガバナンスの進化

年	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
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（任意）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																						
	21年～ スキルマトリックスの公表																						
英文開示体制の整備	20年～ 英語版ホームページ開設																						
	20年～ 決算短信 英文サマリーの開示																						
	22年～ 株主総会招集通知の英訳																						
その他の取り組み	21年～ インターネットによる議決権行使の機会提供																						
	22年～ 機関投資家向け議決権電子行使プラットフォーム（ICJ）に参加																						

取締役及び監査役の主な専門性と経験（スキルマトリックス） ※下記一覧表は、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。

氏 名	役 職	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
名取 三郎	代表取締役会長兼社長	●	●		●	●	●
名取 光一郎	取締役常務執行役員	●	●	●		●	●
山形 正	取締役執行役員		●			●	
阿部 覚	取締役執行役員		●	●		●	
安宅 茂	取締役執行役員		●		●	●	
中尾 誠男	取締役（社外）	●		●		●	
竹内 富貴子	取締役（社外）	●	●				●
蒲生 邦道	取締役（社外）	●			●	●	●
永井 邦佳	監査役（常勤）		●	●		●	
大野 二郎	監査役（社外）	●				●	
宮部 秀雄	監査役（社外）	●	●			●	●
岩脇 宏	監査役（社外）	●		●		●	●

1948年 6月	「株式会社名取商会」（現・株式会社なとり）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ISO9001（品質マネジメントシステムの国際規格）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
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
6月	気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）提言に基づく開示を開始
9月	MSC「海のエコラベル」付き「JUST PACK チーズかまぼこ」の発売

■ 会社の情報（2023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：1,244名 単体：741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 18か所 ※2023年9月現在 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 outlets 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（2023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 寛
取締役執行役員 安宅 茂
取締役（社外） 中尾 誠男
取締役（社外） 竹内富貴子
取締役（社外） 蒲生 邦道
監査役（常勤） 永井 邦佳
監査役（社外） 大野 二郎
監査役（社外） 宮部 秀雄
監査役（社外） 岩脇 宏

■ 執行役員（2023年6月29日現在）

鎌田 達夫
今関 利夫
町田 勝臣
柳澤 敦
森岡 康之
竹内 慶太
新井 浩二
和田 淳

■ 大株主の状況（上位10名）（2023年3月31日現在）

株主名	持株数（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）	1,023,300	8.13
なとり取引先持株会	628,220	4.99
名取三郎	446,808	3.55
名取晟一郎	445,500	3.54
有限会社エヌアンドエフ	443,000	3.52
なとり社員持株会	400,260	3.18
株式会社ティーエヌコーポレーション	315,000	2.50
株式会社三菱UFJ銀行	264,000	2.10
株式会社商工組合中央金庫	260,000	2.07
有限会社フジミ屋興産	255,000	2.03

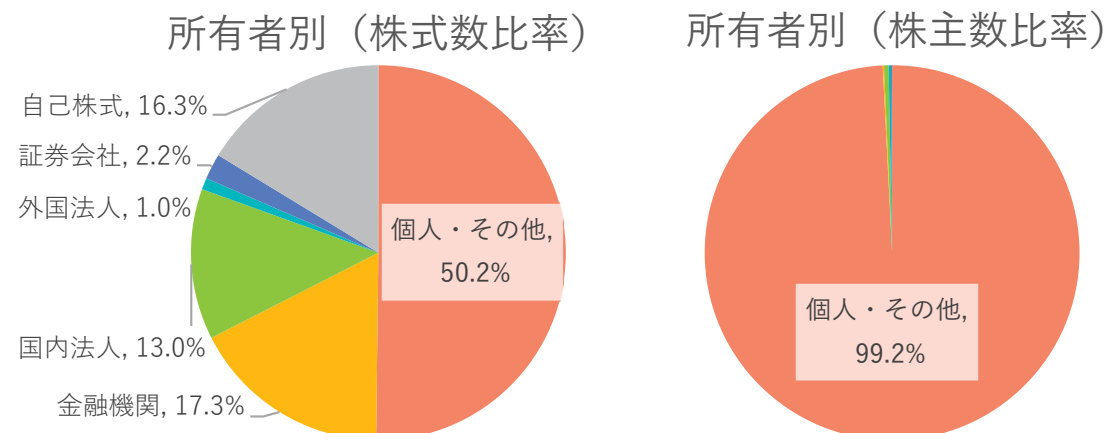
（注）上記のほか、当社所有の自己株式が2,449,556株あります。

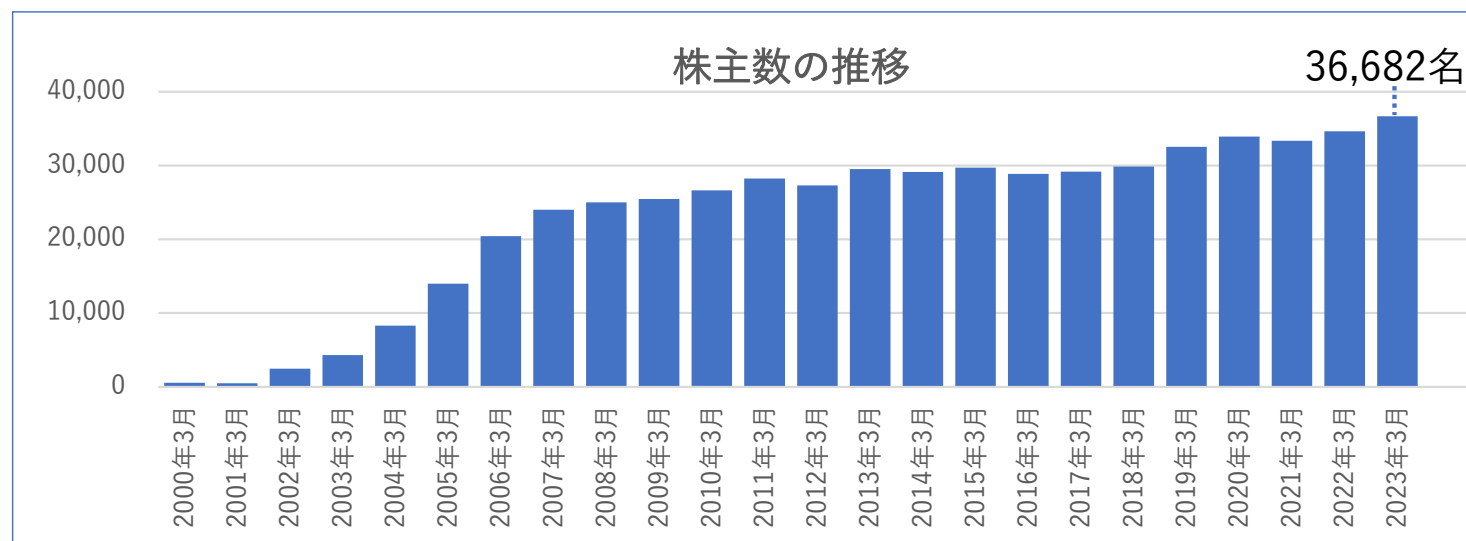
■ 直近3事業年度の連結業績推移

	区 分	2020年度	2021年度	2022年度
損益計算書 および 関連指標	売上高（百万円）（※1）	49,941	45,094	45,093
	営業利益（百万円）	2,253	2,272	622
	経常利益（百万円）	2,498	2,306	650
	親会社株主に帰属する 当期純利益（百万円）	1,736	1,557	407
	1株当たり当期純利益（円）	138.01	123.78	32.38
貸借対照表 及び 関連指標	総資産（百万円）	39,168	41,388	40,024
	純資産（百万円）	22,281	23,406	23,581
	自己資本比率（％）	56.89	56.55	58.92
	1株当たり純資産（円）	1,770.82	1,860.18	1,874.14
キャッシュ フロー 計算書	営業活動による キャッシュ・フロー（百万円）	3,304	3,669	△1,330
	投資活動による キャッシュ・フロー（百万円）	△405	△2,176	△710
	財務活動による キャッシュ・フロー（百万円）	△1,824	△246	△834
	現金及び現金同等物の 期末残高（百万円）	3,341	4,589	1,714

※1. 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の売上高の概算値は、44,129百万円です。

■ 株式の状況（2023年3月31日現在）





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)

1999年11月 店頭公開

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)



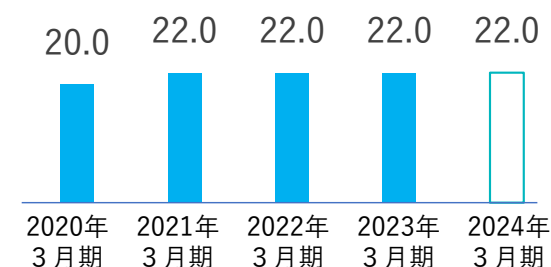
■ 株主様への還元

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)

(予定)



株主優待

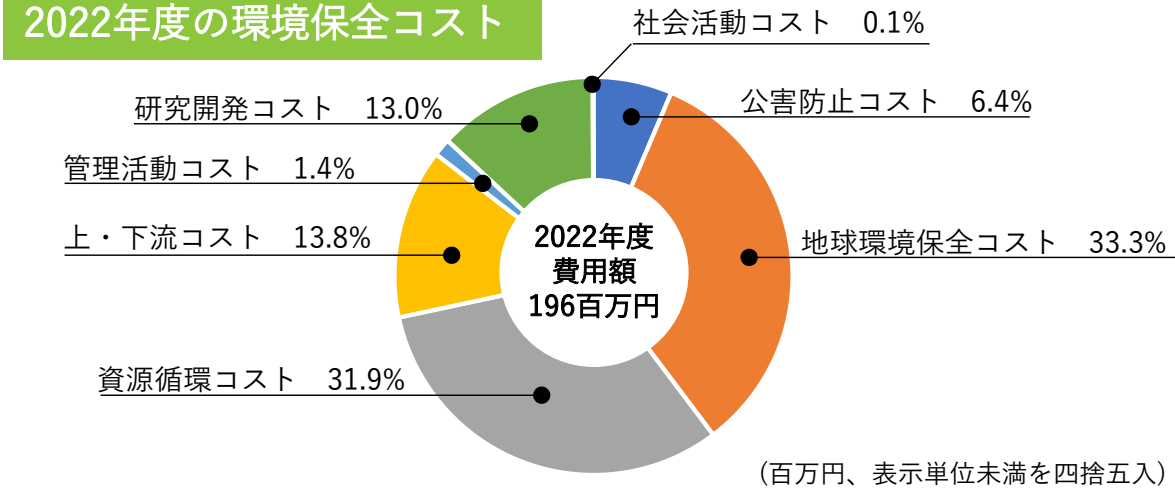
毎年3月31日現在で、100株以上を保有の株主の皆様に対し、自社製品の詰め合わせセットを7月上旬頃に贈呈いたします。

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2023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。

2022年度の環境保全コスト



分類		主な取り組み内容	2021年度	2022年度	費用の増減
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) ・脱臭装置(脱臭剤の交換) 他	15	13	△2
	地球環境保全コスト	・工場冷凍冷蔵庫管理費(保守点検・修理等) ・フロンガス充填(冷凍庫の性能維持) ・電気設備管理費(保守点検、交換費用等) 他	11	65	54
	資源循環コスト	・産業廃棄物処理費用(収集運搬費用等) 他	66	63	△4
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) 他	24	27	3
管理活動コスト		・従業員教育 ・環境報告書作成費用 ・IR活動による環境への取組みの記載 ・環境測定費、事業所周辺の緑化費用 他	3	3	△0
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) 他	26	26	△0
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 他	0	0	0
環境損傷コスト		該当なし	-	-	-
合 計			145	196	51

(注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。
(注2) 複合コストは、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、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。
(注3) NOx対応車、低公害対応車、非塩素系材質資材の導入、グリーン購入による物品については、コストに反映していません。
(注4) 人件費は、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。

環境保全効果

環境負荷指標	2021年度	2022年度	対前年環境保全効果
CO ₂ 排出量 (t - CO ₂)	18,041	14,515	3,526 t-CO ₂ 減
電力使用量 (kwh)	21,167,663	18,547,426	2,620,237 kwh減
都市ガス使用量 (m ³)	2,124,544	1,844,940	279,604 m ³ 減
重油使用量 (ℓ)	1,120,000	1,060,000	60,000 ℓ 減
軽油消費量 (ℓ)	30,988	29,917	1,071 ℓ 減
LPガス使用量 (kg)	510,327	446,197	64,131 kg減
ガソリン消費量 (ℓ)	13,520	11,386	2,134 ℓ 減
水道使用量 (m ³)	232,231	200,925	31,306 m ³ 減

(注5) 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。
(注6) 集計は、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)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・株式会社全珍を対象としております。

環境保全対策による経済効果

(千円、表示単位未満を四捨五入)

経済効果の内容	2021年度	2022年度	対前年度環境保全経済効果
副産物の売却収入	41,039	32,604	△8,435
調味料空き容器のリサイクル	42	-	△42
段ボール・紙等のリサイクル	1,759	1,583	△176
缶・鉄屑等のリサイクル	453	236	△217
植物性廃油のリサイクル	8,486	10,397	1,911
合 計	51,779	44,820	△6,959

(注7) 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、確実な根拠に基づいて算出できる副産物売却収入など以下の内容に限定して算出しています。

対象範囲： 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。
なお、環境保全コストは、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、株式会社全珍の5社を対象としております。
対象期間： 2022年4月～2023年3月
参考資料： 環境省「環境会計ガイドライン(2018年版)」

定量目標の達成を目指す主なテーマ 直近4年度の実績

取り組みテーマ		指標	2025年度 目標	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
環境への 配慮	食品ロスの削減	食品ロス率（※1）	3 %以下を維持	2.46%	2.45%	2.59%	2.42%
	二酸化炭素（CO ₂ ）排出量の削減 ＜スコープ1＋スコープ2＞	原単位当たりCO ₂ 排出量の削減率 （2013年度比）（※2）	30%以上削減	（※3）－	9.9%削減	10.5%削減	28.0%削減
	FSC®認証の段ボール使用（※4）	全製品に占めるFSC®認証の 段ボール使用率	70%以上	－	5%	26%	44%
	MSC認証の水産原料を使った 製品の開発（※5）	アイテム数	1品以上	0品	0品	0品	1品
社会貢献	当社の食育セミナー活動や 工場見学（※6）の参加人数	2018年度からの累計人数	2,000人以上	累計 1,116人	累計 1,116人	累計 1,116人	累計 1,151人
働きやすい 職場づくり	女性管理職比率の向上	女性管理職比率	10%以上	8.4%	8.8%	9.3%	9.9%
	男性育児休暇の取得推進	男性育児休暇取得率	100%	－	－	62.5%	100.0%

人的資本・人材育成関連 直近4年度の実績

項 目	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
研修派遣人数	161人	累計272人	累計468人	累計759人
通信教育受講及 び資格取得件数	176人	累計348人	累計601人	累計802人
育児休業を経て 復職した従業員 の復職率	100.0%	100.0%	100.0%	33.3%
	復職6人	復職5人	復職9人	復職3人
	休業6人	休業5人	休業9人	休業9人 （※7）
男性育児休業 取得率	－	－	－	20%
	取得0人	取得0人	取得0人	取得2人
	対象9人	対象13人	対象10人	対象10人

その他ESG関連データ 直近4年度の実績

項 目		2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
環境への 配慮	エネルギー使用量（GJ）	362,439	372,937	380,450	326,084
	廃棄物量（t）	1,285	1,387	1,454	1,354
ガバナ ンス	取締役数（人）	9	9	9	8
	うち社外取締役（人）	3	3	3	3
	うち女性取締役（人）	1	1	1	1
	監査役数（人）	4	4	4	4
	うち社外監査役（人）	3	3	3	3
取締役会開催回数		13	13	14	17

※1. 食品ロス率＝「食品残さ 廃棄量（t）」÷「原料・調味料総使用量（t）」*100
※2. 原単位当たりCO₂排出量＝「CO₂総排出量（t）」÷「連結売上高（百万円）」
※3. 2019年度は「収益認識に関する会計基準」（企業会計基準第29号 2020年3月31日）等を適用した連結売上高を算出していないため、表示を省略しております。
※4. FSC®（Forest Stewardship Council®、森林管理協議会）認証：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. MSC（Marine Stewardship Council、海洋管理協議会）認証：水産資源と環境に配慮した持続可能な漁業に関する認証。
※6. 工場見学は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため2020年度より一時休止をさせていただいております。
※7. 2023年3月期に育児休業を取得した9名のうち、6名は2024年3月期に復職予定です。



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 2023年9月