

なとりグループ サステナビリティ報告書 2024

なとりグループ サステナビリティ報告書 2024



ひとつまみの幸せ。

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 式会社名旺フーズを主な報告範囲としております。

なとりグループが目指すもの

創業の精神と理念 2トップメッセージ 3おつまみの "なとり" について 4

PAGE 1

SDGsとコーポレート・ガバナンス

SDGsへの具体的な取り組み内容8安全・安心10環境への配慮14社会貢献18働きやすい職場づくり21コーポレート・ガバナンス23

データ

ESGへの取り組みの歩み25会社の概要・株式情報等26環境会計、巻末データ29

報告対象期間

2023年度(2023年4月1日~2024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。

創業の精神と理念

《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"あくなき食への探究心"に基づいた「ものづくりへの情熱」があります。

《理念》



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。



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



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 2024をご覧いただき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取った後まで、「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っていくこと」、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「安全・安心」「環境への配慮」「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。

<u>中期経営計画</u> 「Next Value up for 80」 2年目

2024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、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2年目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、2024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、埼玉第二工場に続き2ヵ所目の太陽光発電設備を2024年3月より子会社の「㈱函館なとり」で稼働開始するなど、CO2排出量の削減を積極的に進めてまいりました。その結果、昨年に見直したCO2排出量の削減目標「2013年度比で30%以上削減」を達成す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ると共に、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 すよう审しくお願い申し上げます。

■製品の歴史







「おつまみ通の方に食べて いただきたい」シリーズ 2022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

「一度は食べていただきたい」

「チーズたらプレーン」 2006年

シリーズ 2006年





「JUST PACK」シリーズ 1998年

▲ 「ジャッキーカルパス_®」 _| 1985年

「チーズ鱈_®」 **1982年**



「コンブ飴」 「東京焼いか」 1961年 1955年

「松の千露」 1965年



「梅スッキリ」 1979年

2005年~現在

変化への対応

1981年~2004年

成長と飛躍

1948年~1980年

基盤確立

"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・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。

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。

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。

- 500

400

300

200

100

(単位:億円)

■ 売上高の推移

※1. 1995年までは㈱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。

1970年

1948年6月 株式会社 名取商会

設立

1950年

スーパーマーケット との取引開始

1960年

1981年 「おつまみコンセプト」 制定

コンビニエンス

ストアとの取引開始

1984年4月 「埼玉工場」 稼働

稼働当時の「埼玉工場 |

1993年11月 ㈱函館なとり を設立

2023年度実績 連結売上高 475 億 78 百万円

1988年9月 メイホク食品㈱ を設立

> 1999年11月 株式を店頭公開

2001年2月 東京証券取引所市場 第二部上場

> 2002年9月 東京証券取引所市場 第一部上場

2006年 「新おつまみ宣言」 制定

2003年3月 おつまみ業界初の 「R&Dセンター」 稼働

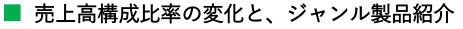
2017年3月 「埼玉第二工場」 稼働



稼働当時の「埼玉第二工場|



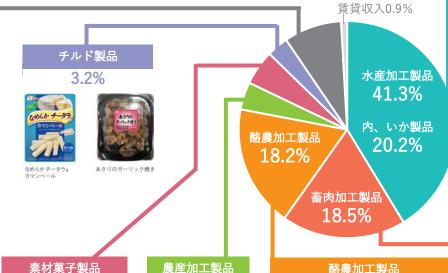
設立当時 写真中央が創業者の名取光男氏



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。

2024年3月期 実績

7つの製品群を展開



水産加工製品

41.3% 内、いか製品20.2%







いか耳チップ









食べていただきたい

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

24年前の2000年3月期

より高めてまいりました。

最近のするめいかの不漁に対して

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。

酪農加工製品

18.2%

畜肉加工製品

18.5%





4.1%





一度は食べて



食べていただきたい

かんずり仕立てチース





いただきたい おいしいサラミ











いかなどの水産物が中心 レトルトその他製品 10.6% 農産加工製品 9.2% 水産加工 製品 酪農加工製品 59.2% 8.5% 内、いか製品 畜肉加工製品 34.8% 12.5%



うずらの

たまこ

その他製品

8.6%





5.2%













ついついチキン フライドチキン風味

ジャッキーカルパス。

数字で見るなとり

2024年3月現在

会社について



業歴

設立から 76 年



売上高

476 億円

原材料調達量



約 **17,000** t/年

チーズ鱈®



発売 42 周年

生産袋数



約 3.6 億袋/年

働く環境について



グループ 従業員数

約 1,180 a



女性管理職比率

10.3%

年次有給休暇取得率



*78*_%

育児短時間勤務



小学校4年生に なるまで最短

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





*39,540*_名

時価総額



発行済株式数



個人株主比率



15,032,209 *

SDGSの具体的な取り組み

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

SUSTAINABLE GALS DEVELOPMENT GALS

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。

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

なとりグループは、「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 私たちは、「"もっと"おいしく、楽しく、ワクワクする ビジョン

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

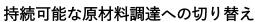
安全・安心な 製品の提供



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





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

男性育児休業の取得推進



SDGs17の目標のうち、10の目標に取り組んでいきます

ステークホ ルダーへの 価値提供











安全・安心なものづくり



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。

埼玉工場・埼玉第二工場・メイホク食品株式会社・ 株式会社函館などりが認証取得

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。

埼玉工場「チーズ鱈」「糸柳」製造ライン認証取得

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 m² (約5,000坪)
- ■建築面積 約 7,192㎡ (約2,175坪)
- ■延床面積 約16.192m² (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



製品を箱詰めするロボット

●オートメーション化



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。

安全・安心なものづくり



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「工場品質保証チーム」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

品質保証部

生産本部

営業本部

原材料調達本部

物流本部

マーケティング・R&D開発本部

お客様相談室

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!

工場品質保証チーム

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工場品質保証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。

Man (人)

Method(方法)

4M

<u>M</u>achine(設備)

Material (原材料)

工場品質保証チームは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。

さらに2024年からは品質保証部がリーダーを務め、営業本部、マーケティング・R&D開発本部、原材料調達本部、物流本部、経理部の選抜者をメンバーとする「**品質保証協力チーム**」を発足し、定期的に工場に出向いて真っ新な目で現場巡回を行い、生産部門と協力しながら工場をより良くしていく活動を行っております。





様々な技術を駆使した研究・開発



食品総合ラボラトリー

「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

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。

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 をしっかり見据え、新 しいマーケットの創造 に挑戦しています。

新製品ができるまでに 繰り返される開発プロセス

コンセプト・品質決定

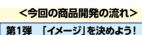
安全・安心の品質担保

パッケージ制作

生産テスト・本生産

ファンとの相互コミュニケーションを目的として、2024年7月より、X(旧 Twitter)での投票結果をもとに期間限定チータラを作る企画「なりきり! 商品企画部」を開始しました。





第2弾 「味」を決めよう!

第3弾 「デザイン」を決めよう!

第4弾 「キャッチコピー」を決めよう!

投票結果や開発状況も随時共有します!

安全・安心なものづくり



■ お客様からの声を反映



「うまいか」の袋が開けやすくなりました

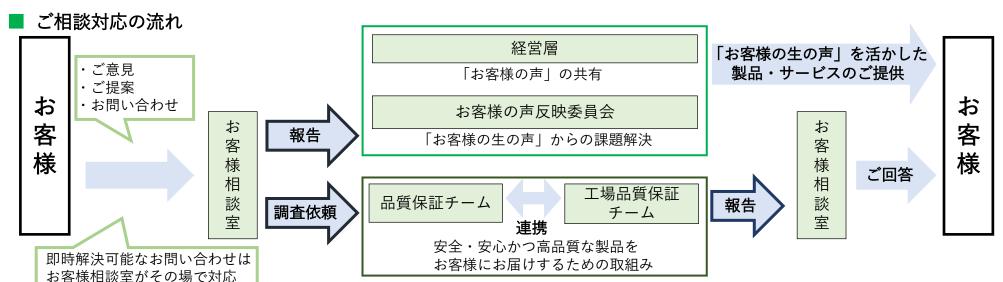
『ギザ刃を切り口として開封したときに失敗することがあり、開けづらさを感じる。』というお客様からの声があり、 袋の改良を行いました。

従来は縦方向のみの開封でしたが、裏面に切り口を追加したことで、横方向にも開封できるようにし、利便性を高めました。



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。 2023年4月~2024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。











目標

達成

CO2排出量の削減

目標:

2025年度までに 原単位あたりCO。 排出量を2013年度比

30%削減



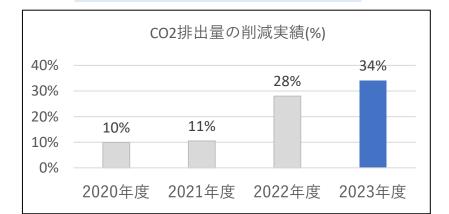
2023年度実績

34%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

当初は、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。

2023年度より目標を「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おります。

太陽光発電設備の導入

函館なとりにて、自家消費型の**太陽光発電設備**が稼働開始 しました

二酸化炭素排出量削減の取り組みとして、グループ会社である函館なとりに太陽光 発電設備を設置し、2024年3月29日より発電を開始しました。発電した電気は、函館 なとりで使用しています。

これにより、年間約180t、埼玉第二工場と合わせると年間約520t、一般家庭が1年間 に排出するCO2量に換算して180世帯分ものCO2を削減できる見込みです。 導入設備は太陽光パネル903枚、総パネル面積は1,625平方メートルとなっています。



㈱函館なとり



埼玉第二工場(チーズファクトリー)

埼玉第二工場(チーズファクト リー)では2022年4月より、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。

発電した電気は、埼玉第二工場で 使用しており、年間あたり約340 t ものCO2を削減出来ています。

境への配慮









輸送手段の変更(モーダルシフト)によるCО₂排出量の削減

従来より、当社グループ では工場や配送センター間 の輸送を中心に、モーダル シフトを実施しております。

2024年4月より、チーズ鱈等の 生産・出荷を行う埼玉第二工場 (埼玉県久喜市) および畜肉製 品等の出荷を行う加須分室(埼 玉県加須市)から九州委託配送 センター(福岡県久留米市)へ の輸送についても、鉄道コンテ ナに変更いたしました。

この変更により、年間240 t も のCO₂を削減できる見込みです。 これは一般家庭(1世帯)が1年 間に使用する電気、ガス、灯油 によって空気中に出されるCO₂量 の約90世帯分に相当します。 (X)

モーダルシフト区間 メイホク食品、 函館なとり 長岡委託 配送センタ 首都圏 配送センター、 加須分室、 埼玉第二工場 中日本委託 配送センター 配送センター 配送センタ

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。



※環境省「令和4年度 家庭部門の CO2排出実態統計調査 結果について(確報値)| (https://www.env.go.jp/content/000211408.pdf) を用いて算出。

九州委託

食品ロスの削減

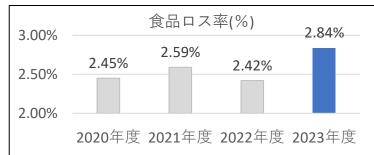
目標:2025年度までに

目標達成

2023年度実績

2.84%

食品ロス率 3%以下を維持



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。



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。













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、いつの日かいなくなってしまい 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付けられます。

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「海のエコラベルト

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

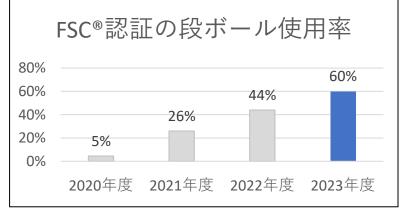
目標:2025年度までに

FSC®認証の段ボール使用率

2023年度実績

70%

60%



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®認証の段ボールとは











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、昨年からは内容量そのままで、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

定期的に発刊している社内報 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。



补内報 2022年10月号・2023年1月号・2024年5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。

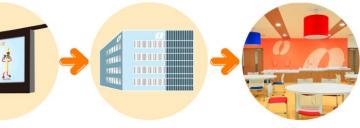
見学の最後には体験試食として「チーズ鱈」の 試食などもあり、子どもから大人まで楽しめる空 間となっています。



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



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SDGs推進企業」に認証されました

本制度は、SDGsの理念を尊 重し、事業を通じてSDGs達成 への積極的かつ継続的な取組 みを実践する企業等を東京都 北区SDGs推進企業として認証 する制度です。





認証ロゴ

北区SDGs推進企業認証式



▲左側が東京都北区 山田加奈子区長、 右側がSDGs推進委員会 委員長 阿部本部長

メイホク食品㈱と㈱函館なとりが 「北海道北斗市SDGs宣言推進事業」に登録されました

本制度は、北斗市が企業等 のSDGsの取組みを応援し、市 と市民、企業等が協働でSDGs を広く普及させることを目的 としています。



メイホク食品(株) (株)函館なとり の登録証 の登録証



▲前列中央が北海道北斗市 池田達雄市長、後列 右から4番目がメイホク食品(株) 藤掛代表、5番 目が㈱函館なとり 倉田代表、6番目が㈱函館な とり 白石課長







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贔屓(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降 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。



右の写真を絵にしたもの



「なとり」の文字を背にした相撲の呼出し



呼出しの絵が入った当時の製品









食育への取り組み

地域の子供たちを対象にした「出前授業」を行いました。「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、「さきいか・チーズ鱈セミナー」ではさきいかと「チーズ鱈」を通じて食の楽しさ、栄養の 大切さを知ってもらうことを目的にスルメイカの解体やチーズ鱈の作り方の実演等を行いました。



▲稲田小学校(現:都の北学園)にて スルメイカを解体



▲王子第一小学校にて「チーズ鱈」の作り方を 説明

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。





フードバンクへの協力

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、 賞味期限内の当社商品を寄贈していま





▲寄贈した当社商品

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。

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。

2023年度は令和6年能登半島地震の被災地支援として、 日本赤十字社を通じて寄附を行っております。

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 ザーとのコーポレート 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。

ホームページ掲載『咀嚼のハナシー

働 きやすい職場づくり



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

教育制度

新入社員を対象とした「新入社員導入研修・現場実習」や「OJT教育」を行っています。 「階層別研修」として、入社2年目以降は同期入社社員の集合研修や外部研修への派遣、係長以上は役職新任時の外部研修や定期的な集合研修

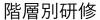
を実施、「部門別研修」として、 配属されている各部門におけるス キル向上のため、専門分野の外部 研修や展示会等に積極的に派遣を 実施しています。

また、**自己啓発支援**として様々な内容の通信教育や資格取得の支援制度を用意しています。

1on1ミーティング

職場内での良好なコミュニケーションを図るため1on1ミーティングを全社的に水平展開いたしました。

上司が部下との面談を定期的に行い、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、 風通しの良い職場づくりを目指しております。



なとり塾

(選抜)

新任役員研修 新任部長・副部長研修

新任課長研修

新任係長研修

プレなとり塾(9年目他)

フォローアップ研修(7年目)

リーダー研修(5年目)

フォローアップ研修(4年目)

エナジャイザー研修(3年目)

ステップアップ研修(2年目)

新入社員卒業研修(1年目)

新入社員導入研修・実習

部門別研修



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。管理職候補となる係長クラスへの登用や外部の女性向けキャリア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※

目標達成

目標:2025年度までに

2023年度実績

10%

10.3%

※課長級以上の全管理職に占める女性の比率









工場現場実習

働 きやすい職場づくり



ライフステージに合わせた従業員への支援制度

■ 育児両立支援制度

働きながら妊娠・出産・子育てができるように育児両立支援制度の充実を 図っています。

出産予定日 前6週間

出産

出産後8週間 程度

育児休暇期間(最長2歳まで)

復職後

〈休暇・休業・勤務制度〉

産前・産後休暇

2023年新設

配偶者出産休暇※ 出生時育児休業※

※男性のみ利用できる制度です

育児休業

小学校4年生になるまで -

勤務時間の短縮(最短4時間)

子の看護休暇

時間外、深夜業の制限など

〈手当金・祝金〉

出産祝金

出産手当金

育児休業給付金

託児補助制度

2023年新設 産休育休復帰祝金

2024年新設 小学校・中学校 入学祝金

时间/代 冰及来97时的

■ 介護両立支援制度

- ① 介護休業制度 最長1年、3回に分けて取得できます。
- ② 介護休暇制度 要介護状態にある家族の介護その他の 世話をする場合に取得できます。



■ 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

永年勤続休暇制度

取得できる制度です。

● 勤続30年…3日

2 勤続20年…2日

3 勤続10年···1日

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カ 月に1回)ごとに有給休暇を 取得できる制度です。



長年の勤続に対しリフレッシュできるよう特別休暇を

■ 男性の育児休業制度への支援

配偶者が出産した従業員を対象に、3日間の特別休暇を取得できる制度を2023年6月に創設しました。休みやすい環境を整備するとともに、育児休業制度の周知を進めました。

男性の育児休業

目標:2025年度までに

100%取得

目標達成

2023年度実績

100%取得



■ 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。

関する法律施行規則」における育児休業等及び育児目的休暇の取得割合を算出したものです。

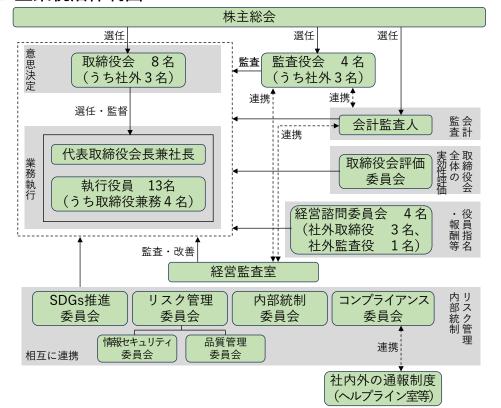
コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方

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。

各委員会の役割・機能

名称	役割・機能
経営諮問委員会	社外役員で構成され、役員指名・報酬及び経営全般についての諮問を行っており、経営の透明性・健全性を高めております。
取締役会評価委員会	取締役会全体の実効性について分析・評価を行い、監査・監督の 実効性の向上を図っております。
SDGs推進委員会	SDGsに沿った活動として、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」を掲げて取り組んでおります。
リスク管理委員会	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	当社グループが事業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	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。

コーポレート・ガバナンス

ガバナンスの進化

年	2001	2002 200	3 200	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
意思決定の迅速化と 責任体制の明確化	01年	 	 设員制度	の導入																			
取締役会の 監督機能強化				役の選作 ト取締役																			
取締役の指名と 報酬の透明性向上			04年~ 04年~																				
取締役会の多様性・ 取締役会の実効性を 高める取り組み												1	5年~		取締役年~			実効性	: :評価 :~ フ	スキル	マトリ	クスの	公表
英文開示体制の整備													22年 ⁻	~ 株:	主総会	招集通		- ∼ }	英語版 決算短				開示
その他の取り組み							22年~	~ 機	21年 ² 関投資			I	l	 議決 ット]		I	I	参加(

■ 取締役及び監査役の主な専門性と経験(スキルマトリクス) ※下記―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。

		専門性と経験							
氏 名	役職	経営	食品業界 マーケティング	生産 I T	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	取締役専務執行役員	•	•	•		•	•		
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 冨貴子	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 二朗	監査役(社外)	•				•			
宮部 秀雄	監査役(社外)	•	•			•	•		
岩脇 宏	監査役(社外)	•		•		•	•		

ESGへの取り組みのあゆみ

- 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㈱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㈱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 ㈱函館なとりを設立 1996年12月 子会社の㈱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㈱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、埼玉県食品衛生自主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 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コロナ禍における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 12月 「チーズ鱈」の生産が開始された2月23日をチーズ鱈®の日に制定 2023年 9月 コロナ禍で中止していたチーズファクトリー工場見学を再開 2024年 1月 能登半島地震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5百万円の義援金をお送りする/東京都北区SDGs推進企業に認証

7月メイホク食品㈱と㈱函館なとりが「北海道北斗市SDGs宣言推進事業」に登録

3月 ㈱函館なとりにて自家消費型の太陽光発電設備を稼働

会社の概要・株式情報等

■ 会社の情報(2024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

1948年6月 設立

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:1,176名 単体:704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

2 か所 工場

営業所 15か所 ※2024年9月現在

資材センター 1か所 配送センター 3か所

(5社)

連結子会社 株式会社 なとりデリカ

首都圏の百貨店を中心に出店し、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。



会社の概要・株式情報等

■ 企業集団の状況

監査役(社外)

当社の企業集団は、子会社5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(2024年6月28日現在)

代表取締役会長兼社長 名取 三郎 取締役専務執行役員 名取 光一郎 取締役執行役員 山形 正 覚 取締役執行役員 阿部 安宅 茂 取締役執行役員 取締役(社外) 中尾 誠男 取締役(社外) 竹内 冨貴子 取締役(社外) 蒲生 邦道 監査役(常勤) 永井 邦佳 二朗 監査役(社外) 大野 監査役(社外) 宮部 秀雄

執行役員(2024年6月28日現在)

鎌田	達夫	(生産本部	副本部長)
今関	利夫	(原材料調道	達本部長)
町田	勝臣	(人事部長)	
柳澤	敦	(生産本部	副本部長
森岡	康之	(マーケティンク゛・	R&D開発本部長)
竹内	慶太	(営業本部	副本部長)
新井	浩二	(営業本部	副本部長)
和田	淳	(生産本部	副本部長)
服部	基樹	(物流本部	副本部長)

■ 直近3事業年度の連結業績推移

	区分	2021年度	2022年度	2023年度
	売上高(百万円) (※1)	45,094	45,093	47,578
+2 +2 ケ +2	営業利益(百万円)	2,272	622	2,125
損益計算書 および	経常利益(百万円)	2,306	650	2,162
関連指標	親会社株主に帰属する 当期純利益(百万円)	1,557	407	1,400
	1株当たり当期純利益(円)	123.78	32.38	111.28
() / II I I I I I I I I	総資産(百万円)	41,388	40,024	43,438
貸借対照表 及び	純資産(百万円)	23,406	23,581	25,074
及び 関連指標	自己資本比率(%)	56.55	58.92	57.72
1, 3, 2, 7, 1,3,	1株当たり純資産(円)	1,860.18	1,874.14	1,992.80
	営業活動による キャッシュ・フロー(百万円)	3,669	△1,330	6,480
キャッシュ フロー	投資活動による キャッシュ・フロー(百万円)	△2,176	△710	△891
計算書	財務活動による キャッシュ・フロー(百万円)	△246	△834	△1,513
	現金及び現金同等物の 期末残高 (百万円)	4,589	1,714	5,789

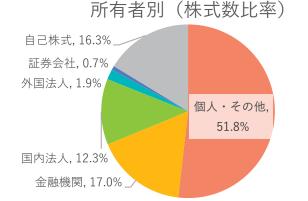
■ 大株主の状況(上位10名) (2024年3月31日現在)

岩脇

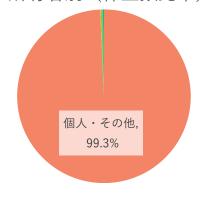
	(2024年 3 万 3	エログロエノ
株主名	持株数(株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト 信託銀行株式会社(信託口)	976,300	7.76
なとり取引先持株会	632,620	5.03
名取三郎	446,808	3.55
名取晟一郎	445,500	3.54
有限会社エヌアンドエフ	438,600	3.49
なとり社員持株会	395,960	3.15
株式会社テイーエヌコーポレーション	315,000	2.50
株式会社三菱UFJ銀行	264,000	2.10
株式会社商工組合中央金庫	260,000	2.07
農林中央金庫	240,000	1.92

(注)上記のほか、当社所有の自己株式が 2,449,656株あります。

■ 株式の状況(2024年3月31日現在)



所有者別(株主数比率)



会社の概要・株式情報等

400円

2008年3月

2012年3月



2016年3月

■ 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)



2020年2021年2022年2023年2024年2025年3月期3月期3月期3月期3月期3月期3月期3月期3月期

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。

と・万工も気に相工でたしてう。							
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						



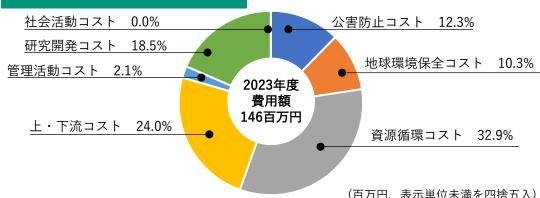
2024年3月

2020年3月

※画像は2024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。

2023年度の環境保全コスト



		(日/川)、 表示	H 132/10	(IPI) C I	1111111
分	類	主な取り組み内容		2023 年度	費用の 増減
	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) ・重油地下タンク気密試験 他	13	18	5
事業エリア 内コスト	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) ・照明器具の更新(LED照明への変更) ・電気設備管理費(保守点検、交換費用等) 他	14	15	1
	資源循環 コスト	·産業廃棄物処理費用(収集運搬費用等) 他	63	48	△15
上・下流コ	スト	・容器包装リサイクル委託費用 ・品質保証体制の強化(品質保障ミーティング等) 他	27	35	8
管理活動コ	スト	・MSC、COC認証の再認証費用 ・サステナビリティ報告書作成費用 ・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	27	1
社会活動コ		・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	146	146	0

- (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	2022年度	2023年度	対前年度 環境保全効果
CO2排出量(t - CO2)	15,289	15,187	102 t-CO2減
電力使用量(kwh)	20,148,227	19,729,135	419,092 kwh減
都市ガス使用量(㎡)	1,907,669	1,846,850	60,819 ㎡減
重油使用料(ℓ)	1,060,000	1,008,000	52,000 ℓ減
軽油消費量(ℓ)	51,466	48,972	2,493 ℓ 減
LPガス使用量(kg)	446,127	418,562	27,565 kg減
ガソリン消費量(ℓ)	180,577	147,594	32,983 ℓ 減
水道使用量(m³)	212,673	203,946	8,727 ㎡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。

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)

(11)、 数が干量が過ぎ口に							
経済効果の内容	2022年度	2023年度	対前年度 環境保全経済効果				
副産物の売却収入	32,604	34,737	2,133				
段ボール・紙等のリサイクル	1,583	1,411	△172				
缶・鉄屑等のリサイクル	236	444	208				
植物性廃油のリサイクル	10,397	11,805	1,408				
合 計	44,820	48,397	3,577				

(注6) 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、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4社を対象としております。

対象期間:2023年4月~2024年3月

参考資料: 環境省「環境会計ガイドライン(2018年版)」

巻 末データ

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	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
	食品ロスの削減	食品ロス率(※1)	3%以下を維持	2.45%	2.59%	2.42%	2.84%
環境への	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)(※2)	30%以上削減	9.9%削減	10.5%削減	28.0%削減	34.1%削減
配慮	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%	60%
	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	1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 1,151人	累計 1,493人
働きやすい	女性管理職比率の向上	女性管理職比率	10%以上	8.8%	9.3%	9.9%	10.3%
職場づくり	男性育児休業の取得推進	男性育児休業取得率	100%	_	_	20.0%	100.0%

人的資本・人材育成関連 直近4年度の実績

項目	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
研修派遣人数	累計272名	累計468名	累計759名	累計1,092名
通信教育受講及 び資格取得件数	累計348名	累計601名	累計802名	累計1,008名
育児休業を経て 復職した従業員 の復職率	100.0%	100.0%	44.4%	16.7%
	復職5名	復職9名	復職4名	復職2名
	休業5名	休業9名	休業9名 (※6)	休業12名 (※6)
男性育児休業 取得率	_	_	20%	100%
	取得0名	取得0名	取得2名	取得10名
4X17+	対象13名	対象10名	対象10名	対象10名

その他ESG関連データ 直近4年度の実績

項目		2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
環境への 配慮	エネルギー使用量(GJ)	372,937	380,450	326,084	343,293
	廃棄物量 (t) (※7)	1,387	1,454	1,354	1,335
ガバナンス	取締役数(人)	9	9	8	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	14	17	19

- ※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. 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。
- ※4. 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。
- ※5. 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したが、2022年度から再開しました。
- ※6. 2023年3月期期及び2024年3月期に育児休業を取得して復職していない15名は2025年3月期以降に復職予定です。
- ※7. 対象は埼玉工場、埼玉第二工場、メイホク食品㈱、㈱函館なとり、㈱全珍です。



株式会社なとり

