

なとりグループ サステナビリティ報告書

2025

なとりグループ サステナビリティ報告書 2025



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	

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	9	
安全・安心なものづくり	11	
環境への配慮	15	
社会貢献	19	
働きやすい職場づくり	23	
コーポレート・ガバナンス	26	

データ

,			
	ESGへの取り組みの歩み	28	
	会社の概要・株式情報等	29	
	環境会計、巻末データ	32	

報告対象期間

2024年度(2024年4月1日~2025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》

"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。

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



この度は、なとりグループのサステナビリティ報告書 2025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。

創業100年に向けた SDGsへの取り組みと 企業としてのサステナビリティ

なとりグループは、2025年12月12日に創業88周年を 迎えます。88周年と言えば人でいうと「米寿」にあたり、 非常に縁起の良い記念すべき年とされています。

1937年に創業以来、太平洋戦争をはじめ幾多の困難な 状況を乗り越えて創業88周年を迎えることができました のは、ひとえにそれぞれの時代において当社をお支えい ただきましたお取引先をはじめとした関係者の皆様のご 指導とご支援の賜物と考えています。あらためて心より 深く感謝申し上げます。

この創業88周年を新たな発展への節目とし、当社の ミッション「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」を全社員で共有して、なとりグルー プが創業100年に向けて大きく飛躍できるように頑張っ

てまいります。そのためにも業績の拡大とともに、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"の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つのテーマについて、引き続き取り組んでまい ります。

中期経営計画 「Next Value up for 80 | 3年目

2025年3月期は、世界的な原材料価格の高騰や、エ ネルギー価格等の諸物価の上昇、米国の通商政策の影響 等による急激な為替変動の懸念など、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3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。

2025年3月期におけるSDGsへの取り組みの成果とし ては、二酸化炭素排出量の削減については、埼玉第二工 場・函館なとりに続き3ヵ所目の太陽光発電設備を 2025年4月より子会社の「メイホク食品」で稼働開始 させる計画を進め、本社ビルの照明器具のLED化などを 積極的に進めました。また、社会貢献の取り組みの1つ である埼玉第二工場の工場見学については、最繁忙期の 12月を除き毎月開催し、第77期末迄にのべ約1.400名の 方々にご来場いただいたことに加え、遠方の方もお楽し みいただけるよう工場見学をバーチャル体験いただける コンテンツを当社ウェブサイトにて提供開始いたしまし

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 すよう宜しくお願い申し上げます。

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

なとりグループは2025年、創業88周年を迎えます。

会社設立 **77**周年

なとりグループは2025年12月に創業88周年を迎えます。 創業時から大切にしてきた"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 これからも受け継ぎ、おつまみの無限の可能性を求めて、 "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、 創業100年に向けて次のステージにチャレンジします。







E BEYOND THE おつまみ

BEYOND(ビョンド)とは「向こう側へ」という意味です。単に向こうへ進むという意味ではなく、「今のおつまみの限界を超える」「今の枠組みを超えて新しいおつまみを切り拓く」というとても前向きな意味が込められています。

■ 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

「18本ペンシルカルパス」 2016年







THEおつまみB

「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」 シリーズ

2006年

要冷蔵 「チーズたらプレーン」 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**



「東京焼いか」 1955年



1961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

1937年 創業

"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。

お つまみの"なとり"について

なとりグループが 目指すもの

(単位:億円)

PAGE

売上高の推移

2024年度実績 連結売上高 488 億 92 百万円

- 300

- 500

- 400

- 200

- 100

1940年

1950年

※1. 1995年までは㈱なとり単体の売上高

1960年

※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。

2021年度の売上高は前期比102.2%の増収です。

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、

1970年

1993年11月

㈱函館なとり

を設立

2010年

1937年12月 名取精米店 として創業 スーパーマーケット との取引開始

コンビニエンス ストアとの取引開始

> 1979年10月 を設立

1981年 「おつまみコンセプト」 制定

1983年3月

㈱好好飲茶

を設立

1984年4月 「埼玉工場 |

稼働

㈱なとりデリカ

(現・㈱名旺フーズ) Ball II

稼働当時の「埼玉工場 |

1997年1月 ㈱全珍の子会社化

1988年9月

メイホク食品(株)

を設立

1999年11月 株式を店頭公開

2001年9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

2007年3月 ㈱全珍が100% 出資の子会社に

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5月 「埼玉第二工場」 稼働

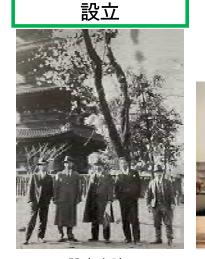
2025年12月

創業88周年

を迎える



稼働当時の「埼玉第二工場 |



1948年6月

株式会社 名取商会

設立当時 写真中央が創業者の名取光男氏

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

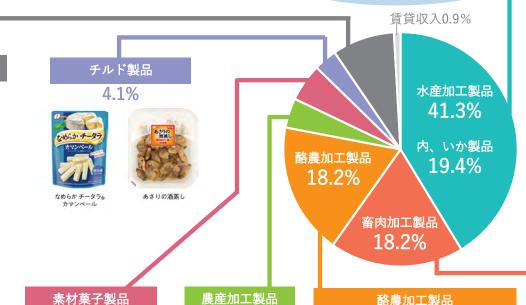
加工製品や酪農加工製品の拡販に注

力するなど、経営環境の変化に対し

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。

2025年3月期 実績

7つの製品群を展開



水産加工製品

内、いか製品19.4% 41.3%





いただきたい おいしいさきいか





いか耳チップ



いただきたい おいしいあたりめ





北海道産館立目柱機製





おつまみ涌の方に 食べていただきたい かんずり仕立て

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。

畜肉加工製品

18.2%





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 厚切ピーフジャーキー

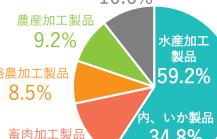
酪農加工製品 8.5%

12.5%

34.8%

25年前の2000年3月期 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

5.3%

ねりうめ

はちみつ味











18.2%



チータラッミニ







ジャッキーカルパスの

ベンシルカルパスー



うずら。

うずらの味付けたまご

その他製品

7.8%

梅ぼしシート



こんぶ飴





JOLLY PACK

4.2%

JOLLY PACK



チータラの

チータラッお徳用



ILIST PACE フライドチキン風味

8

数字で見るなとり

2025年3月現在

会社について



創業から 88 年





売上高

489 億円

原材料調達量



約 18,000 t/年

チーズ鱈®



発売 4.3 周年



約 3.6 億袋/年

働く環境について



グループ 従業員数

約 1,140 名

女性管理職比率



11.4%

年次有給休暇取得率



*72*_%

育児短時間勤務



小学校4年生 になるまで最短

◢ 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



*40,653*_名

時価総額



発行済株式数



個人株主比率



15,032,209 *

99.4 %

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

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。



8 働きがいも 経済成長も



















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 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













FSSC22000の認証

FSSC 22000

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。

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



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。

全・安心なものづくり



「9/10 なとり食の安全を考える日」の制定 (2025年~)

なとりグループは、毎年9月10日を「なとり食の安全を考える日」と定め、工場だけでなく、グループ全社、全 部門を挙げて、食の安全を脅かすリスクがないかを総点検することにいたしました。今後も、お客様やお取引先か らの信頼を失うことがないよう、全社一丸となって食の安全に対する意識を更に高めて事業を進めてまいります。

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。

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 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

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、 下記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!

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。

工場品質保証チーム

Man (人)

Method (方法)

営業本部

4M

Machine(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、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。

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

製品評価

基盤研究

・研究企画

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。

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。

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。







(学)東京農業大学 食品安全研究センターとの取り組み

当社は、学校法人東京農業大学食品安全研究センター研究会に、2023年度より法人正会員として入会しています。

食品の安全確保と食の安心の啓発により、持続可能な社会の構築に貢献することを目的とする食品安全研究センターと協働し、科学的思考に基づく食の安全の構築と安心の啓発に取り組みます。

(学)東京農業大学食品安全研究センターhttps://www.nodai.ac.jp/fsrc/



お客様のニーズに合わせた製品の企画・開発

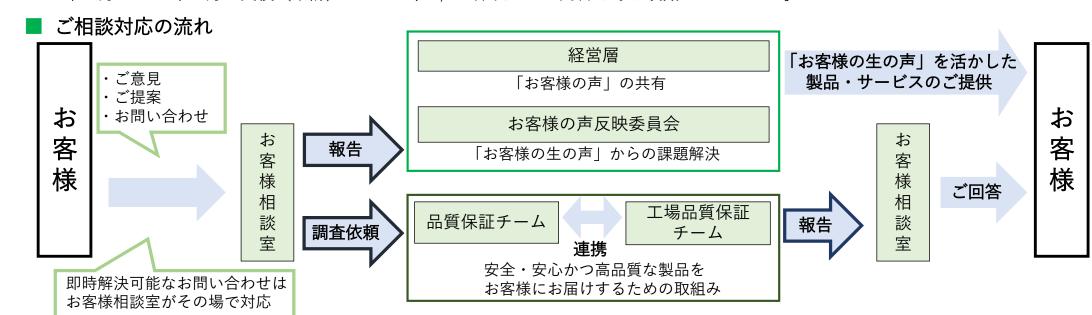
市場調査	刻々と変化する消費者トレンドをタイムリーに捉え、 新たな発見を製品開発につなげます。
企画・開発	市場調査のニーズと研究開発のシーズを結びつけて、 付加価値の高い製品を生み出します。
マーケティングコミュニケーション	消費者との双方向コミュニケーションを深め、当社 ブランドの浸透と商品プロモーションを推進します。

安 全・安心なものづくり



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。 2024年4月~2025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。



お客様からの声を反映

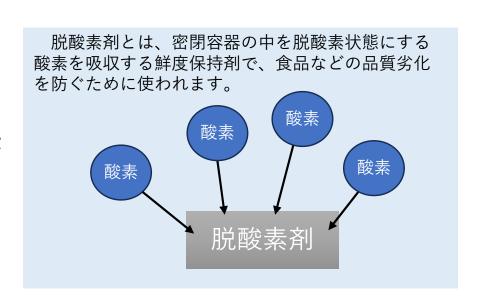


「チータラ」製品の脱酸素剤の変更

当社の主力製品である「チータラ」に入っている脱 酸素剤について、お客様から「熱くなる」という声が 以前から寄せられていました。2024年11月より、

「チータラ | 製品の一部を発熱抑制タイプに変更し、 お問い合わせが大幅に減少いたしました。

今後も、お客様からいただいた貴重なご意見を活か して、新製品の開発や既存品の改善に繋げてまいりま す。











CО2排出量の削減

目標:

2025年度までに 原単位あたりCO₂ 排出量を2013年度比



30%削減*

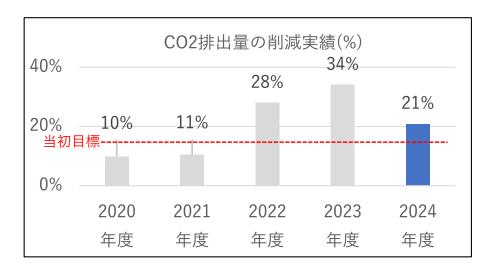
21%削減

※当初は、「2025年度までに2013年度比15%削減」する目標を掲げておりましたが、2022年度に「28%削減」を達成することができた為、2023年度より目標を「2013年度比30%削減」に引き上げております。引き続き、2025年度の目標達成を目指してまいります。

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。



当社グループで3ヵ所目となる太陽光発電設備が稼働

メイホク食品にて、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メイホク食品に太陽光発電設備を設置し、2025年4月1日より発電を開始しました。発電した電気は、メイホク食品で使用しています。

これにより、年間あたり約170tものCO2を削減できる見込みです。既に稼働を開始している埼玉第二工場、函館なとりと合わせると年間約690t、一般家庭が1年間に排出するCO2量に換算して240世帯分(※)に相当します。

導入設備は太陽光パネル818枚、総パネル面積は1,700平方メートルとなっています。



メイホク食品㈱ 太陽光発電設備 2025年4月稼働



埼玉第二工場 (チーズファクトリー) 太陽光発電設備 2022年4月稼働



株函館なとり 太陽光発電設備 2024年3月稼働

※環境省「令和2年度 家庭部門の CO2排出実態統計調査 結果の概要(確報値)」 (https://www.env.go.jp/content/900446969.pdf) を用いて算出。

環境への配慮



輸送手段の変更(モーダルシフト)によるCO₂排出量の削減

当社グループでは従来より、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。

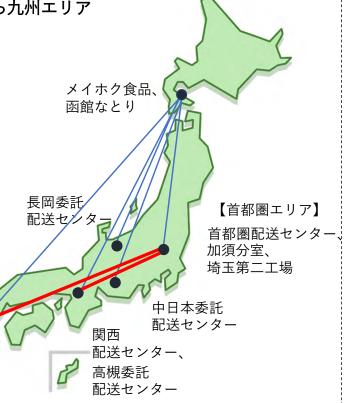
既存モーダルシフト区間 ——— 新規モーダルシフト区間 ——— (2024年度~)

■2024年4月 首都圏エリアから九州エリア

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 CO_2 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 CO_2 量の約90世帯分に相当します。(※1)

気中に出されるCO₂量の約分に相当します。 (※1)九州委託 配送センター



■2025年7月・8月 首都圏エリアから関西エリア

2025年7月より、首都圏エリアから関西配送センターへの輸送、2025年8月より首都圏エリアから高槻委託配送センターへの輸送を鉄道コンテナに変更いたしました。(※2)

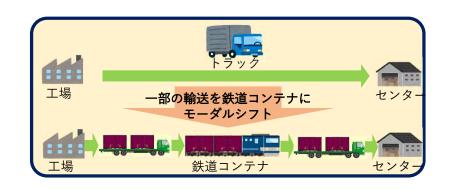
※1. 環境省「令和4年度 家庭部門の CO2排出実態統計調査 結果について(確報値)」 (https://www.env.go.jp/content/000211408.pdf) を用いて算出。

※2. 首都圏エリアとは、首都圏配送センター、加須分室、埼玉第二工場を指します。

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。



物流環境大賞「奨励賞」を受賞しました

佐川急便株式会社、大宮通運株式会社、日本貨物鉄道株式会社と共同で取り組んだCO2排出量削減に向けた鉄道へのモーダルシフトの取り組みが評価され、一般社団法人日本物流団体連合会主催の「第26回 物流環境大賞」において「奨励賞」を受賞いたしました。2025年6月30日に東京プリンスホテル(東京都港区)にて、表彰式が行われ表彰楯をいただきました。







物流環境大賞
楯

環境への配慮











FSC®認証の段ボールの導入

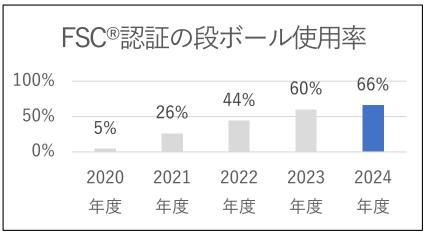
目標:2025年度までに

FSC®認証の段ボール使用率 2024年度実績

70%

66%

SDGs と



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



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

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「JUST PACK 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。





MSC-C-59383

用語解説

MSC認証とは

MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) 認証は、 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制度です。









食品ロスの削減

目標達成

目標:2025年度までに

2024年度実績

食品ロス率 3%以下を維持

2.94%



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

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。

2024年度中に本社、工場、配送センターの切り替えを完了いたしました。





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。



社内報 2024年5月号・2024年9月号 2025年1月号・2025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。



<u>チーズファクトリー バーチャル工場見学</u>

チーズファクトリーで開催している工場見学において、現地に行け ない方や興味のある方にもWEB上で工場見学を楽しんでもらえるよ う、工場見学の動画をホームページ上で公開しました。





詳細はこちらから

自治体との取り組み

【東京都北区SDGs推進企業認証】

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。



認証書



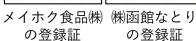
認証ロゴ

【北海道北斗市SDGs宣言推進事業】

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。

SUSTAINABLE GOALS















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。

左の写直を絵にしたもの





「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

■ 両国国技館にて「チーズ鱈」を無料配布

大相撲と当社の繋がりについて知ってもらい、さらに多くの方に「チー ズ鱈 | を味わっていただいて楽しんでもらうことを目的に、両国国技館に て社員がご来場のお客様に直接お配りするイベントを2024年9月から実施 しています。



2024年9月20日の様子



2025年1月23日の様子





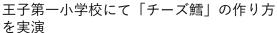




食育への取り組み

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。







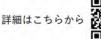
都の北学園にて「チーズ鱈」の作り方を実演

独自の啓発マーク 「おやつでちょこちょこ たんぱく質」を商品パッケージに順次展開

独自の啓発マーク「おやつでちょこちょこたんぱく 質」を、たんぱく質を含む商品(100g当たり8.1g 以上) に2025年3月中旬以降、展開しています。

たんぱく質は重要な栄養素でありながら、日本人に不足しがちであるため、おつまみを活用しておやつ時間に 手軽に摂取してもらう提案として開始しました。

たんぱく質の栄養的価値やおやつでちょこちょこたんぱく質を摂取する具体的な方法等をWEBサイトで紹介しています。(https://www.natori.co.jp/protein.html)







独自の啓発マーク



「おやつでちょこちょこたんぱく質」 マークを展開している商品の一部

咀嚼の大切さを伝える活動

当社は「咀嚼(噛むこと)」の大切さをお伝えするため、 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 す。



SECOND HARVEST



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。

社会貢献











| 高校生との共同制作製品「チープリテイン|

東京都北区にある成立学園中学・高等学校の高校生との共同開発製品「チー プリテイン | を、2024年9月28日(土)、29日(日)の成立学園中学・高等 学校文化祭にて販売しました。

「チープリテイン」は、東京都北区成立学園中学・高等学校の高校生からア イデアを募って製品化した、高校生との共同開発製品です。産学連携の一貫と して、当社社員が学校を訪れて商品開発の授業を行い、高校生に「自分たちが 買って食べたい!と思えるチーズおやつ」を提案してもらいました。企画立案 はチーム対抗で、高校生自らプレゼンテーションをし、その中から最も優れた アイデアとして「チープリテイン! が選ばれました。

当社の「おつまみをもっと多くの人に、様々なシーンで食べていただきた い|という思いと、高校生の「本当に自分が買って食べたいと思える製品を作 りたい」という思いが重なってできた製品です。

チープリテインは「チーズ×プリン×プロテイン」を組み合わせた高校生考 案の商品です。







JG成立学園中学·高等学校



協力:日本薬科大学(キャンパス:埼玉県北足立郡伊奈町、東京都文京区)

期間限定 しぶさわくんパッケージ

地元・東京都北区の地域振興の一環として、「マイハッピーバリュー チータラ。 と、東京都北区飛鳥山で誕生したキャラクター「しぶさわくん」 の初めてのコラボ商品が誕生しました。 (発売期間:2025年4月~10月)



マイハッピーバリュー チータラ。しぶさわくん



しぶさわくん©2020東京北区観光協会

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。

■日テレ・東京ヴェルディベレーザホームゲームにて「チータラ」を無料配布

2025年3月29日に開催されたセ レッソ大阪ヤンマーレディース戦 にて、サッカー観戦を楽しんでも らいながら「チータラ」を味わっ ていただくとともに、「チータ ラ| と当社の認知を拡大すること を目的に実施しました。





イベント会場の様子

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」、さらに育成スキルを上げるための「OJT担当者研修」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実施し、定着化を図りました。

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。

階層別研修

新任役員研修 新任部長・副部長研修 (選抜)

新任課長研修

新任係長研修

プレなとり塾(9年目他)

リーダー研修(5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

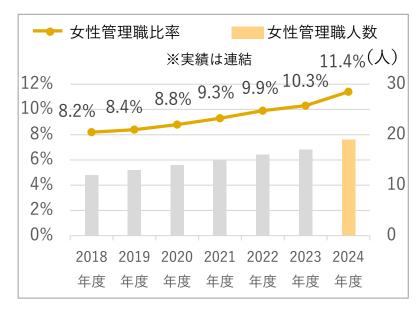
目標:2025年度までに

2024年度実績

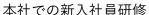
10%

11.4%

※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

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

育児休業期間 (最長2歳まで)

復職後

〈休暇・休業・勤務制度〉

産前・産後休暇

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)

子の看護等休暇

養育両立支援休暇(2025年新設)

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

産休育休復帰祝金

小学校・中学校 入学祝金

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

■ 男性の育児休業制度への支援

目標:2025年度までに

J25年及ま*で*に **↑** 2024年度実績

目標達成

100%取得



※男性の育児休業取得率は、「育児休業、介護休業等育児又は家族介護を行う労働者の福祉に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。

■ 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。



3 介護による勤務時間短縮など

■ 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カ 月に1回)ごとに有給休暇を 取得できる制度です。



■ 永年勤続休暇制度

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。

1 勤続30年…3日

2 勤続20年…2日

3 勤続10年···1日

■ 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。





その他の主な福利厚生制度

分類	福利厚生制度	概要		
資産形成	従業員持ち株会	補助金が出ることで市場よりも割安で自社株を購入できます。		
貝性心队	確定拠出年金制度	会社が毎月掛け金を拠出し、自分で運用します。(退職金の一部です)		
	寮社宅制度	入社時に自宅からの通勤が困難な場合や転勤時に利用できます。		
	転勤休暇	転勤する時に休暇を取得できます。		
転勤・生活支援	支度金	転勤する時に支給されます。		
料到 土冶义饭	転勤手当	単独もしくは家族と一緒に転勤した従業員に毎月支給されます。		
	単身赴任手当	単身赴任中の転勤者に毎月支給されます。		
	帰休旅費	単身赴任者が家族のもとへ帰る時、支給されます。		
	人間ドック補助	対象年齢の従業員が受診した場合、補助金が支給されます。		
	予防接種補助	インフルエンザワクチン接種などに補助金が支給されます。		
ヘルスケア	婦人科検診補助	対象年齢の従業員が受診した場合、補助金が支給されます。		
	健康相談ダイヤル	専門のスタッフに24時間健康相談ができます。		
	傷病見舞金	入院した場合にお見舞金が支給されます。		
	救済休暇制度	使い切れなかった有給休暇を長期療養などに使用できます。		
	結婚休暇	結婚した時、取得できます。		
」 お祝い	結婚祝金	結婚した従業員へお祝金が支給されます。		
ፈጋ <i>ነ</i> ነነ የ י	永年勤続表彰	永年の勤続に対しお祝金が支給されます。		
	定年退職表彰	定年退職を迎える従業員へお祝金が支給されます。		
	有給休暇初年度付与日数	入社時に15日付与されます。		
その他	社内販売	自社製品を割安な価格で購入できます。		
الله الله	昼食補助	昼食費用の一部を会社が負担します。		
	レジャー	提携する施設に割引価格で宿泊できます。		

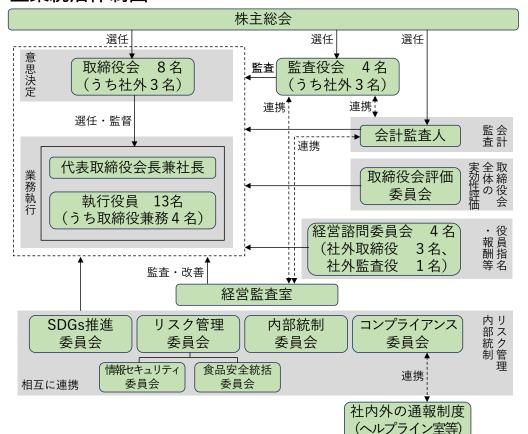
コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方

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。

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。

ガバナンスの進化

分類	導入した制度・取り組み	導入年
意思決定の迅速化と 責任体制の明確化	執行役員制度の導入	2001年
取締役会の	社外監査役の選任	2002年
監督機能強化	社外取締役の選任	2003年
取締役の指名と	経営諮問委員会(任意)の設置	2001年
報酬の透明性向上	取締役の任期を2年から1年に変更	2004年
取締役会の多様性・	女性取締役(社外)の選任	2015年
取締役会の実効性を	取締役会の実効性評価	2017年
高める取り組み 	スキルマトリクスの公表	2021年

分類	導入した制度・取り組み	導入年
	英語版ホームページ開設	2020年
英文開示体制の整備	決算短信 英文サマリーの開示	2020年
大文用小体的の金浦	株主総会招集通知の英訳	2022年
	適時開示の英文化	2025年
	インターネットによる議決権行使の 機会提供	2021年
その他の取り組み	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	2022年
	有価証券報告書の総会前開示	2025年

■ 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	E S G 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)	•		•		•	

E S G への取り組みのあゆみ

			20.77.7
1948年 6月	「株式会社名取商会」(現・株式会社なとり)を設立	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
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」		組確認施設優良工場"の認定を取得
	(現・全国いか加工業協同組合)を設立	6月	有休取得推進制度のアニバーサリー休暇を導入
1984年 4月	「埼玉工場」稼働	2011年 3月	東日本大震災の被災者救済支援の為、日本赤十字社を通じて1千万円の義援金
1988年 9月	メイホク食品㈱を設立		を送るとともに、農林水産省を通じて当社のレトルト食品 25,000 袋を提供
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		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
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	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
	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		女性取締役(社外)の選任
1993年11月	(株)函館なとりを設立	2016年 1月	噛んで健康マークをリニューアル
	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	2017年 5月	「埼玉第二工場」が稼働
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	6月	取締役会の実効性評価開始
	合の認定取得		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
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		埼玉第二工場にて工場見学を開始
	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	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
40.5	品に変更)」製造ラインがHACCP 基準適合の認定取得		FSSC22000 の認証取得
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	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
	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		の国際規格 FSSC22000 の認証取得
1000年 7日	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		製品の賞味期限の「年月」表示化を開始
			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
	株式の店頭公開が実現 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		環境配慮型素材(包材)の導入開始
			SDGs基本方針を制定
	執行役員制度の導入 東京証券取引所市場第二部 上場認証される	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
	社外監査役の選任 株式を東京証券取引所市場第一部に上場(指定替え)		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
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	2000 - 00	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
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		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
6月	社外取締役の選任	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
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	C -	
	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		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
	規格)の認証取得		MSC「海のエコラベル」付き「JUST PACK チーズかまぼこ」の発売
	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		「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
	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		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
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	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 ストラ 万円の差接令をお送りまる/東京教北区SDC ot 進行へ業に翌年
	「2003 環境報告書」を発行開始	2 🗆	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
	経営諮問委員会の設置		(株)函館なとりにて自家消費型の太陽光発電設備を稼働
	取締役の任期を2年から1年に変更		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
	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		独自の啓発マーク「おやつでちょこちょこたんぱく質」をパッケージに記載
	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		メイホク食品㈱にて自家消費型の太陽光発電設備を稼働
4月	東京都北区の地域の子どもたちを対象にした食育セミナーを開始	6月	一般社団法人日本物流団体連合より「第26回 物流環境大賞 奨励賞」を受賞

	組確認施設優艮工場"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	東日本大震災の被災者救済支援の為、日本赤十字社を通じて1千万円の義援金
	を送るとともに、農林水産省を通じて当社のレトルト食品 25,000 袋を提供
	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
	噛んで健康マークをリニューアル
	「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
	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日	
	製品の賞味期限の「年月」表示化を開始 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
• • •	環境配慮型素材(包材)の導入開始
	環境能應至系列(包例)の導入開始 SDGs基本方針を制定
	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
	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
	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
	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
	MSC「海のエコラベル」付き「JUST PACK チーズかまぼこ」の発売
	「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
	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
	(株)函館なとりにて自家消費型の太陽光発電設備を稼働
	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
	独自の啓発マーク「おやつでちょこちょこたんぱく質」をパッケージに記載
	メイホク食品㈱にて自家消費型の太陽光発電設備を稼働
6月	一般社団法人日本物流団体連合より「第26回 物流環境大賞 奨励賞」を受賞

■ 会社の情報(2025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

創業 1937年12月 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:1,140名 単体:684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13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」「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、昆布製品を中心に生産。

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)、梅製品を中心に生産。



■ 企業集団の状況

監査役(社外)

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(2025年6月27日現在) ■ 執行役員(2025年6月27日現在)

代表取締役会長兼社長 名取 三郎 今関 利夫 (原材料調達本部長) 名取 光一郎 取締役専務執行役員 町田 勝臣 (人事部長) 山形 取締役執行役員 正 柳澤 敦 (生産本部 副本部長) 取締役執行役員 阿部 覚 康之 (マーケティング・R&D開発本部長) 森岡 茂 取締役執行役員 安宅 竹内 慶太 (営業本部 副本部長) 取締役(社外) 中尾 浩二 (営業本部 誠男 新井 副本部長) 取締役(社外) 竹内 冨貴子 淳(生産本部 副本部長) 和田 取締役(社外) 蒲生 邦道 服部 基樹 (物流本部 副本部長) 監査役(常勤) 邦佳 田中 則之 (マーケティング・R&D開発本部 永井 副本部長) 監査役(社外) 大野 二朗

■ 直近3事業年度の連結業績推移

	区分	2022年度	2023年度	2024年度
	売上高(百万円) (※1)	45,093	47,578	48,892
+□- \ 	営業利益(百万円)	622	2,125	1,968
損益計算書 および	経常利益(百万円)	650	2,162	2,025
関連指標	親会社株主に帰属する 当期純利益(百万円)	407	1,400	1,352
	1株当たり当期純利益(円)	32.38	111.28	107.45
AS 411 1 1 == 1	総資産(百万円)	40,024	43,438	41,572
貸借対照表 及び	純資産(百万円)	23,581	25,074	26,212
及び 関連指標	自己資本比率(%)	58.92	57.72	63.05
P 0.23E ISC	1株当たり純資産(円)	1,874.14	1,992.80	2,083.26
	営業活動による キャッシュ・フロー(百万円)	△1,330	6,480	342
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)	△710	△891	20
計算書	財務活動による キャッシュ・フロー(百万円)	△834	△1,513	△1,933
	現金及び現金同等物の 期末残高 (百万円)	1,714	5,789	4,218

■ 大株主の状況 (上位10名) (2025年3月31日現在)

秀雄 宏

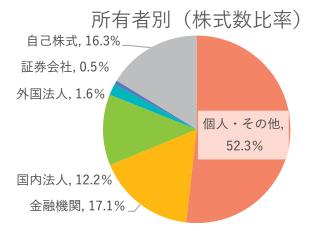
宮部

岩脇

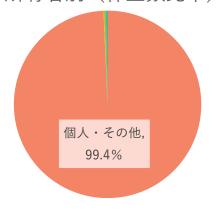
株主名	持株数(株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト	1,058,700	8.41
信託銀行株式会社(信託口)	1,030,700	0.41
なとり取引先持株会	658,120	5.23
名取三郎	446,808	3.55
名取晟一郎	445,000	3.54
有限会社エヌアンドエフ	434,300	3.45
なとり社員持株会	390,360	3.10
株式会社テイーエヌコーポレーション	315,000	2.50
株式会社三菱UFJ銀行	264,000	2.10
株式会社商工組合中央金庫	260,000	2.07
農林中央金庫	240,000	1.91

(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(2025年3月31日現在)



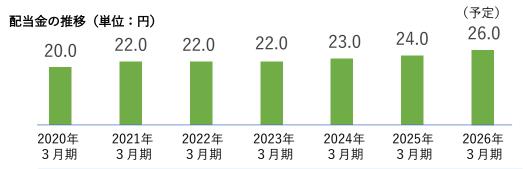
所有者別 (株主数比率)



■ 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。



2026年3月期の配当予想は、創業88周年記念配当(第2四半期末1円、 期末1円)を加え、年間配当26円(前期比2円増配)を予定しています。

株主優待

配有株式粉

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。

鳫洼밒

	川伯休丸釵	1変1寸口口				
	100株以上 500株未満	2,500円相当(市価)の 当社製品詰め合わせ セット				
2025年 新設	500株以上 1,000株未満	3,000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				





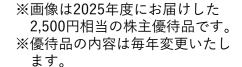


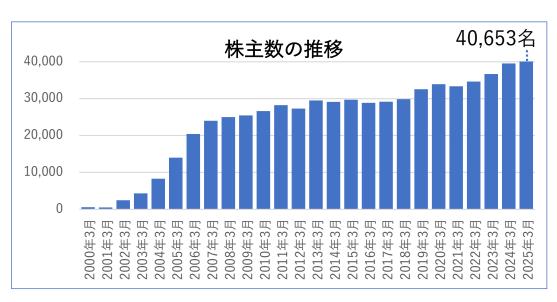










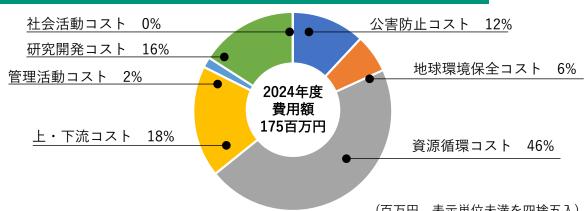


(ご参考) 株式公開と株主優待の充実化

1999年11月	店頭公開
2000年 8月	株主優待制度の新設 (1,000株3,000円相当)
2001年 9月	二部上場
2002年 2月	株主優待制度の改定(100株2,000円相当を追加)
2002年 9月	一部指定替え
2014年10月	株主優待制度の拡充 (3,000株4,000円相当を追加)
2021年10月	株主優待制度の拡充 (500円相当の増額)
2025年 2月	株主優待制度の拡充 (500株以上1,000株未満3,000円相当を追加)



2024年度の環境保全コスト



		(日月円、表示事		画では	130 44 / ()
分類		主な取り組み内容	2023 年度	-	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	18	21	3
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	15	11	11
	資源循環 コスト	・産業廃棄物処理費用(収集運搬費用等) 他	65	81	16
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	35	32	△3
管理活動コニ	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	27	28	1
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
環境損傷コニ	スト	該当なし	-	-	-
		合 計	163	175	28

- (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	2023年度	2024年度	増減
CO2排出量(t - CO2)	15,582	19,543	3,962t-CO ₂
電力使用量(kwh)	19,729,135	20,557,348	828,213kwh
都市ガス使用量(㎡)	1,846,850	1,879,555	32,705 m ³
重油使用料(ℓ)	1,008,000	1,118,000	110,000 ℓ
軽油消費量(ℓ)	48,972	49,084	111 ℓ
LPガス使用量(kg)	418,562	428,073	9,511kg
ガソリン消費量(ℓ)	147,594	125,689	△21,905 ℓ
水道使用量(㎡)	203,946	219,304	15,358m³

(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)

経済効果の内容	2023年度	2024年度	増減
副産物の売却収入	34,737	35,297	560
段ボール・紙等のリサイクル	1,411	1,214	△197
缶・鉄屑等のリサイクル	444	586	142
植物性廃油のリサイクル	11,805	11,212	△593
合 計	48,397	48,309	△88

(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:2024年4月~2025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	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
	食品ロスの削減	食品ロス率(※1)	3%以下を維持	2.59%	2.42%	2.84%	2.94%
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	10.5%削減	28.0%削減	34.1%削減	20.9%削減
配慮	FSC®認証の段ボール使用(※3)	全製品に占めるFSC®認証の 段ボール使用率	70%以上	26%	44%	60%	66%
	MSC認証の水産原料を使った 製品の開発(※4)	アイテム数	1品以上	0品	1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(※5)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 1,151人	累計 1,573人	累計 2,258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	9.3%	9.9%	10.3%	11.4%
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%	100.0%

人的資本・人材育成関連 直近4年度の実績

項目	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
研修派遣人数	累計468名	累計759名	累計1,092名	累計1,329名
通信教育受講及 び資格取得件数	累計601名	累計802名	累計1,008名	累計1,210名
産前・産後休業か ら育児休業を経て 復職した従業員	100.0%	85.7%	88.9%	0%
	復職9名	復職6名	復職8名 (※6)	復職0名 (※6)
の復職率	休業9名	休業7名	休業9名	休業10名
田州安田仕業	_	20%	100%	100%
男性育児休業 取得率	取得0名	取得2名	取得10名	取得12名
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	対象10名	対象10名	対象10名	対象12名

その他ESG関連データ 直近4年度の実績

	項目	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
環境への	エネルギー使用量(GJ)	380,450	326,084	343,293	356,879
配慮	廃棄物量 (t) (※7)	1,454	1,354	1,335	1,603
	取締役数(人)	9	8	8	8
	うち社外取締役(人)	3	3	3	3
ガバナ	うち女性取締役(人)	1	1	1	1
ンス	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	14	17	19	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. 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年度及び2024年度に育児休業を取得して復職していない11名は2025年度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(株)、(株)函館なとり、(株)全珍です。





