



株式会社 なとり



# 社会・環境報告書

---

## 2008

---

# 目次 contents

■ 社長挨拶	3
■ 会社概要	4
■ 経営理念（ミッション・ビジョン）	5
■ 事業活動	6
■ コーポレート・ガバナンス	7～8
■ グループ会社紹介	9～10
■ 安全・安心への取り組み	11
■ 環境方針（本社・埼玉工場）	12～13
■ 環境マネジメント	14～18
■ 環境会計	19～20
■ 環境等CSR（企業の社会的責任）への取り組み	21～22

## 社会・環境報告書の適用範囲

今回より、「社会・環境報告書」として、事業内容などについてご紹介したあと、なとりグループの社会的取り組みと株式会社なとりの環境への取り組みを掲載いたしました。

なお、株式会社なとりにおいては、2002年度より「環境報告書」を発行いたしております。

対象組織 : 株式会社なとり 本社ビル  
対象期間 : 2007年4月1日～2008年3月31日  
報告対象分野 : 社会的側面・環境的側面  
作成部署 : 株式会社なとり 総務部  
連絡先 : 電話 03-5390-8111（受付）  
FAX 03-5390-6711  
E-mail [support@natori.co.jp](mailto:support@natori.co.jp)  
発行日 : 2008年12月1日  
準 拠 : 環境省「環境報告ガイドライン」（2007年版）

## Message 社長挨拶



### 新生なとりへの4つの満足

なとりグループでは、経営の大きな柱として4つの満足「顧客満足」「株主満足」「社会満足」「社員満足」を経営理念やビジョンに定め、「社会満足」として、環境問題、社会的責任に取り組んでおります。

### 環境への取り組み

食品メーカーとして、常に人と環境にやさしい企業を目指し、2000年に本社で、2003年に埼玉工場で環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の認証を取得しました。

循環型社会の実現に向けた取り組みとして、電気・水・ガス等のエネルギー使用量の削減、廃棄物の削減、全国の営業用車両の低公害車への切り替え、製品包装資材の肉薄化、環境に配慮したロジステック体制の構築など具体的な活動を積極的に推進してきました。また、公益信託日本経団連自然保護基金への寄付などを通じ自然環境の保全活動にも参画しております。

### 社会面への取り組み

お客様並びにお得意様の信頼にお応えするために、商品の開発からご提供にいたるすべてのプロセスにおいて、品質管理体制を強化することを心がけてまいりました。

海外原料及び製品に関しても、早くから製造委託先・原料調達先の管理の徹底、技術・検査要員の現地派遣などに取り組み、食の安全・安心確保に努めております。内部統制システムの運用、コンプライアンスの順守等により、自ずと社会的責任は果たされるものと考えております。

また、多くのお客様に「なとり」をご理解いただき、親しんでいただけるよう様々な地域社会への貢献活動を進めております。例えば、咀嚼（そしゃく）というテーマでかむことの大切さを提案する食育活動、国技である大相撲への協賛、北とぴあ国際音楽祭への協賛をはじめ、毎年12月の創業記念日には各地の社会福祉協議会へ寄付を行っております。こうした活動は今後も一環して続けていきたいと考えております。

2008年度からは、新中期経営計画「イノベーション63～新生なとりへの道～」をスタートさせ、「新たなおつまみ市場の創出」、「自己革新による収益力強化」、「グローバル化の一層の推進」、「社会的責任～安全・品質・環境～」の4つを経営目標として掲げ、自ら定める目標の必達に向け、グループ全社員一丸となって取り組む所存です。

これからも、安全で安心な、そして美味しいおつまみをお届けするよう努力してまいります。皆様の変わらぬご支援ご鞭撻をお願い申し上げます。

株式会社なとり 代表取締役社長

**名取 三郎**

## Corporate Profile 会社概要



(2008年3月31日現在)

---

商号	株式会社なとり
本社所在地	〒114-8611 東京都北区王子5丁目5番1号
電話番号	03-5390-8111(受付)
工場数	埼玉県久喜市 1ヶ所
事業所数	営業所 38ヶ所 ・ 配送センター 6ヶ所
会社設立	昭和23年6月
資本金	1,975,125千円
売上高	28,918,691千円
従業員数	564名
事業内容	食料品(おつまみ各種)の製造・販売
HPアドレス	<a href="http://www.natori.co.jp/">http://www.natori.co.jp/</a>
グループ会社	株式会社なとりデリカ・株式会社上野なとり・株式会社全珍 ・株式会社好好飲茶・メイホク食品株式会社・株式会社函館なとり ・株式会社CTF・なとり納品代行株式会社・名旺商事株式会社 ・株式会社メイリョウ

---

# 経営理念

株式会社なとりとそのグループは、自由闊達にして公正で節度ある企業活動により、食文化の創造と発展を通して、顧客満足・株主還元・社会貢献の実現を図り、社会的に価値ある企業として、この会社に係わるすべての人が誇りを持てる会社を目指します。

## ミッション

素材の風味を活かし、生産・流通・販売において温度帯にとらわれず、手軽に食べられ、様々な食シーンにマッチする、楽しさの演出に欠かせないおつまみをお客様にお届けします。

## ビジョン

### 「新生なとり」への4つの満足

1. 顧客満足  
常にお客さまの視点に立って仕事をし、お客様に楽しさを演出するおつまみを提供します。
2. 株主満足  
収益性の向上を背景とした株主還元の充実を図ります。
3. 社会満足  
法令を守り環境に配慮し、安全安心を確保しつつ、おつまみ食文化の創造と発展に寄与します。
4. 社員満足  
なとりのモノづくりの伝統を守り、自己の可能性を最大限追求します。

## なとり

### 新おつまみ宣言

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。



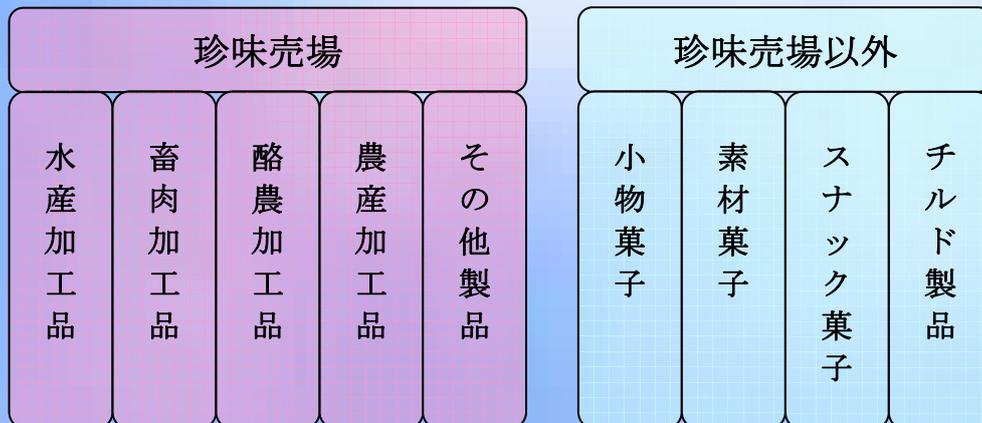
# 事業活動

当社の企業集団は、子会社10社を連結対象会社として構成され、おつまみ（2カテゴリー9ジャンルを機軸とし、珍味売場向け5製品群「水産加工品」「畜肉加工品」「酪農加工品」「農産加工品」「その他製品」、珍味売場以外の4製品群「小物菓子」「素材菓子」「スナック菓子」「チルド製品」）、惣菜製品他食品全般の製造・販売を主な内容として事業活動を展開しております。また、所有不動産の有効的な活用を目的とした賃貸事業も行っております。

## 【企業集団の状況】



## 【商品ジャンル】



# コーポレート・ガバナンス

## 【コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方】

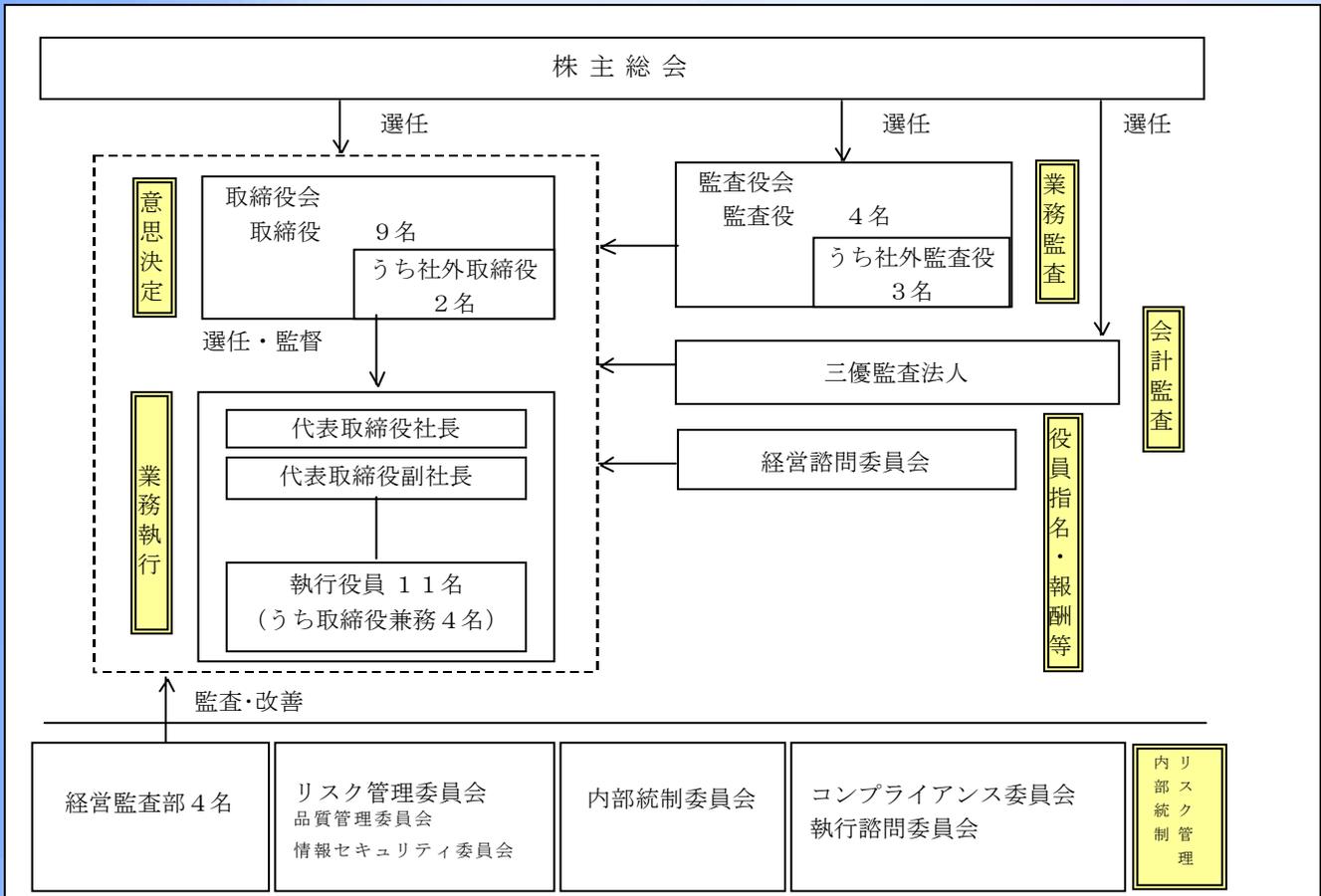
当社グループの経営理念に基づき、「効率的」かつ「健全」な企業経営を可能にする仕組の確立、維持のため、株主を初めとする利害関係者に対する説明責任と内部統制制度に裏付けされた経営の透明性を高め、公正かつ効率的な経営を実現することを最優先にしております。

当社グループは取締役会、監査役会あるいは監査役制度を採用しております。

取締役会・執行役員会・各部門と監査役の各機関は組織の充実と強化を図り、コンプライアンスを重視した経営に努めております。

また、社外取締役制度を導入し、取締役会も社外から選任された取締役会長を議長として運営されております。委員会制度は採用しておりませんが、社外役員を主体とした「経営諮問委員会」を設置し、役員指名と取締役の報酬決定の透明性の確保を図っております。

コーポレート・ガバナンス体制図 (2008年3月31日現在)



## 【内部統制システムに関する基本的な考え方】

当社は全てのステークホルダーの期待に応えるため、経営の透明性確保と遵法かつ合理的・効率的な職務の遂行を基本として、経営品質の向上と企業価値の増大による持続的成長を目指し、引き続き内部統制システムの一層の整備に努めております。

経営を取り巻く諸環境が変化するなかで、現状の内部統制システムを変容するリスクに的確に対応できるよう再構築し、当社が公表する財務報告の信頼性を確保する体制を維持するため、継続的に取り組んでまいります。

なお、当社では反社会的勢力による被害を防止するため、本年3月開催の取締役会において「内部統制システム構築の基本方針」を改定し、反社会的勢力による事業活動関与の拒絶を宣言いたしました。全社員へは、既に「役員・社員行動規範」に条項としており込んでおり、周知徹底を図っております。今後も引き続き健全な会社経営を実行してまいります。

### 内部統制

規定等の整備

業務プロセス・  
決算プロセスの業務文書化



内部統制システム構築業務の推進

### コンプライアンス体制

内部統制システム構築の基本方針

役員・社員行動規範での周知徹底

反社会的勢力による事業活動関与  
の拒絶を宣言

企業倫理意識の徹底

### リスク管理体制

「リスク管理に関する基本準則」に  
従った業務遂行状況確認

リスク管理の維持・充実



# グループ会社紹介

## 株式会社 なとりデリカ

なとりデリカは昭和54年10月、なとりの子会社としてフランス料理及び一般総菜の製造・販売を開始。首都圏を中心に百貨店へのテナント出店からスタートしました。

時代の変化とともに、販売エリアも百貨店のみならず量販店・小売店、更には卸問屋や卸売市場へと拡大してまいりました。当工場は、原材料のチェックから製造過程・最終検査に至るまで、あらゆる工程で厳重な品質管理を行なっています。お客様のもとへ常に安全・安心で美味しい製品をお届けすると同時に、常に新鮮な発想で新しい食文化をプレゼンテーションしてまいります。



## 株式会社 上野なとり



上野なとりは戦後間もなく上野アメ横で創業して約50年。日本の高度成長時代からバブルを経て現在の長引く景気低迷期に至るまで、激変する日本経済を垣間見してきました。

時代の変遷とともにアメ横を訪れるお客様のニーズも多様化してまいりました。それら多様化するニーズに対応すべく、当社グループ商品を“アメ横価格”でお届けする、アンテナショップとしてお客様にご満足いただける品揃えを進めています。また、毎日の売上データを分析し売れ筋を把握することにより、お客様のニーズに迅速に応える売場作りを心がけています。

## 株式会社 全珍

全珍は当社の人気商品のひとつである揚げ物製品（いかフライシリーズや超ライトいかフライシリーズなど）を中心に生産している、当社のグループ工場です。



## 株式会社 好好飲茶

好好飲茶は飲茶の将来性に着目し、昭和58年3月に設立されました。「日本の食文化への貢献」を最大のテーマとし努力を重ね、点心類を中心に「美味しい」ものをリーズナブルな価格でご家庭にお届けしてまいりました。国内はもちろんのこと、世界に張り巡らされた独自のネットワークを駆使して、本物の「美味しい」を発見・研究・開発に取り組んでいます。これからも、お客様のご要望・ご期待に敏感に反応し、つねに新鮮な発想で新しい「食文化」を産み出してまいります。

## メイホク食品 株式会社

メイホク食品は、なとりグループ北海道工場として昭和63年9月に設立されました。いか類（ソフトさきいか・さきいか漁火、あたりめ・いかなんこつなど）といった製品をはじめとして、鮭製品（鮭とばや鮭フレックなど）を中心に生産しています。この工場では毎日約10トンのさきいかが生産されており、産地直送の新鮮なさが5000トン保存可能な冷凍倉庫が完備されています。さきいか工場としては世界一の規模と最新の機械・設備を誇る近代的な工場です。尚当工場のさきいか製造ラインは、平成10年2月に米国FDA（米国食品医薬局）の安全衛生基準であるHACCPの認定を取得、また平成15年11月には、いか加工工場、水産加工工場、惣菜加工工場、包装工場が品質マネジメントシステムの国際規格であるISO9001の認証を取得いたしました。



## 株式会社 函館なとり



函館なとりは、メイホク食品に次ぐ、なとりグループの北海道工場として平成5年11月に設立されました。当工場では、梅製品（梅スッキリ・ほし梅・かりんこ梅など）や昆布製品（寿こんぶ・おつまみ昆布など）、練り製品（チーズかまぼこ）を中心に生産しています。函館なとりにおいても、チーズかまぼこの製造ラインがメイホク食品と同様、平成10年2月に米国FDA（米国食品医薬局）の安全衛生基準であるHACCPの認定を取得、また平成14年12月には、品質マネジメントシステムの国際規格であるISO9001の認証を取得いたしました。

## 株式会社 CTF

当社の小物製品などを製造している子会社です。

## なとり納品代行 株式会社

当社グループが使用している包装資材等の共同購買を行っている子会社です。

## 名旺商事 株式会社

当社グループの水産物・農産物などの輸出入を受け持っている子会社です。

## 株式会社 メイリョウ

当社グループが販売している商品の商標権を管理している子会社です。

## 安全・安心への取り組み

研究開発活動の中心的役割を担う食品総合ラボラトリーは、「開発」「製品評価」「基礎研究・研究企画」の3つの機能をもち活動しております。

「開発」に関しては、水産、畜肉、酪農、農産の各種原材料の特性を活かし、独自の調理技術・生産技術を駆使したスピーディーな新製品開発に特化しております。

「製品評価」に関しては、理化学・微生物検査を駆使し、製品・原材料の安全性確認、賞味期間の設定、衛生管理への提言等を行っております。あわせて安全・安心に関わる新技術導入も積極的に進めております。

「基礎研究・研究企画」は開発に有用な情報創出を目的に活動しております。基礎研究は、いか等の当社コア原材料に関して、加工・保存時の品質変化や栄養成分の調査・研究を進め、更なるおいしさや健康価値を持つ製品開発のための基礎データ収集を行っております。また、研究企画は、マーケットニーズや属性別の嗜好性に基づいた新製品開発を推進するために、マーケティング部門と連携してWeb を利用した消費者意識調査や社内外のモニター制度を活用した受容性評価・グループインタビューを実施しております。



「食品総合ラボラトリー」



「埼玉工場」

当社グループは、食品の製造・販売を主たる事業としております。全社員が食品会社に従事していることを認識し、製造環境を整え、原材料を仕入れ、食品を製造し、販売しております。

常にお客様に信頼される安全・安心な製品を提供するために原材料仕入から生産現場、店頭に並ぶまでの衛生管理や履歴管理に細心の注意を払っております。

また、日頃より品質管理の向上やクレームの絶滅に注力しており、食品関連法令の遵守を基本方針とした「なとり品質保証憲章」のグループ全体への更なる浸透に努めております。

さらに、埼玉工場、子会社であるメイホク食品株式会社、株式会社函館なとりのグループ3工場にISO9001の認証とHACCP基準適合の認定を取得しております。

HACCPとISO基準の統合的運用に努めているほか、品質管理に配慮した設備投資を積極的に行い、食品の安全性・安心の確保を図っております。

# 環境方針

## 基本理念

株式会社なとりは、「おつまみコンセプト」にもとづき、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。

## 本社ビル基本方針

なとり本社で行う加工食品の販売、マーケティング・製品企画、生産・購買管理、及びその他管理諸業務を以下の原則にもとづき、地球環境に与える主要な影響の継続的改善を目的として行います。

1. 環境汚染を防止するため、関連する法規制及び組織が同意するその他の要求事項を遵守します。
2. 資源を有効に活用するため、排出物の削減と再資源化を推進します。
3. なとり本社で働くすべての人を対象に環境改善に取り組むための教育・訓練を行い、システムの実施、維持に努めます。

## この基本方針は次のように展開します。

(1) 部門又はフロアごとに自主基準（環境目的・目標を含む）を設定するとともに、業務手順を作成し、計画、評価、見直し、改善を継続的に行うシステムを構築します。

(2) 資源を有効に活用するため、特に下記項目について重点的に取り組みます。

リサイクルペーパーの  
利用及びリユース

再資源化を目的とした  
ゴミの分別収集

電気、水道の節減

(3) 環境汚染防止及び資源の有効活用を目的とし製品に関し次のことを実行します。

できるだけ環境に付加のかからない  
製品の企画及び製造工程の開発

環境に配慮した安心・安全な  
製品の開発及び提供

(4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

2005年 4月 19日

株式会社 なとり

代表取締役社長 名取 三郎

## 環境負荷の全体像

### In Put (投入)

エネルギー・資源	電力の使用
	都市ガスの使用
	水の使用
	事務用紙の消費
	燃料の使用
	購買におけるグリーン調達
製品	製品クレームの発生
	製品の返品

本  
社  
ビ  
ル

### Out Put (排出)

排水・排気	電力の使用によるCO2排出
	都市ガスの使用によるCO2排出
	排水 燃料使用によるCO2排出
廃棄	紙屑の排出
	廃棄物の排出
その他	新資源（太陽・風等）の活用
	内・外部への環境意識の啓蒙 ビルの緑化など

## 埼玉工場基本方針

埼玉工場で行う食品の製造に関する事業活動は、以下の原則にもとづき、地球環境に与える主要な影響を最小限に留めます。又、その活動を継続的に改善します。

1. 環境汚染を防止するため、関連する法規制及び組織が同意するそのほかの要求事項を遵守します。
2. 資源を有効に活用するため、排出物の削減と再資源化を推進します。
3. 全従業員を対象に環境改善に取り組むための教育・訓練を行い、システムの実施、維持に努めます。

### この基本方針は次のように展開します。

- (1) 食品加工施設であることをふまえ、排気、排水、ゴミの排出量に自主基準（環境目的・目標を含む）を設定するとともに、業務手順を作成し、計画、評価、見直し、改善を継続的に行うシステムを構築します。
- (2) 資源を有効に活用するため、下記項目について重点的に取り組みます。
- (3) 環境汚染防止及び資源の有効活用を目的とし、できるだけ環境に負荷のかからない製品及び製造工程の開発を行います。

電気、水道、ガス、重油の  
使用量節減

ゴミの分別収集

リサイクル製品の使用と  
リサイクルの推進

- (4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

2004年 6月 17日  
株式会社 なとり  
統括 柳沢 敦

## 環境負荷の全体像

### In Put (投入)

エネルギー・資源	電力の使用
	LP ガスの使用
	水の使用
	紙資源の消費
	ガソリンの使用
	包装資材の使用
	購買におけるグリーン調達

埼玉工場

### Out Put (排出)

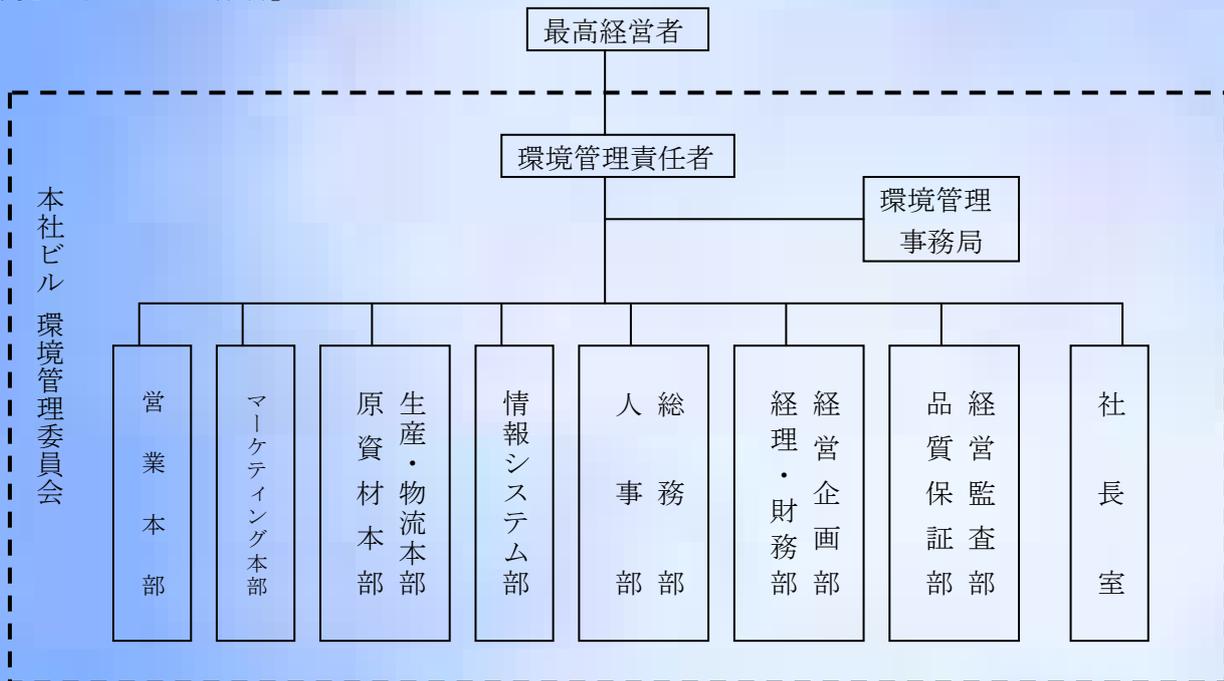
排水・排気	電力の使用による CO2 排出
	LP ガスの使用による CO2 排出
	排水
	ガソリンの使用による CO2 排出
廃棄	廃プラ焼却処分
	段ボールの排出

# 環境マネジメント

## 環境マネジメントシステムの構築

当社グループは、食品メーカーとして、地球環境に与える主要な影響を継続的に改善するべく、2000年9月に本社ビル、2003年11月に埼玉工場においてISO14001の認証を取得し、環境問題にも積極的に取り組んでおります。

### 【環境マネジメント体制】

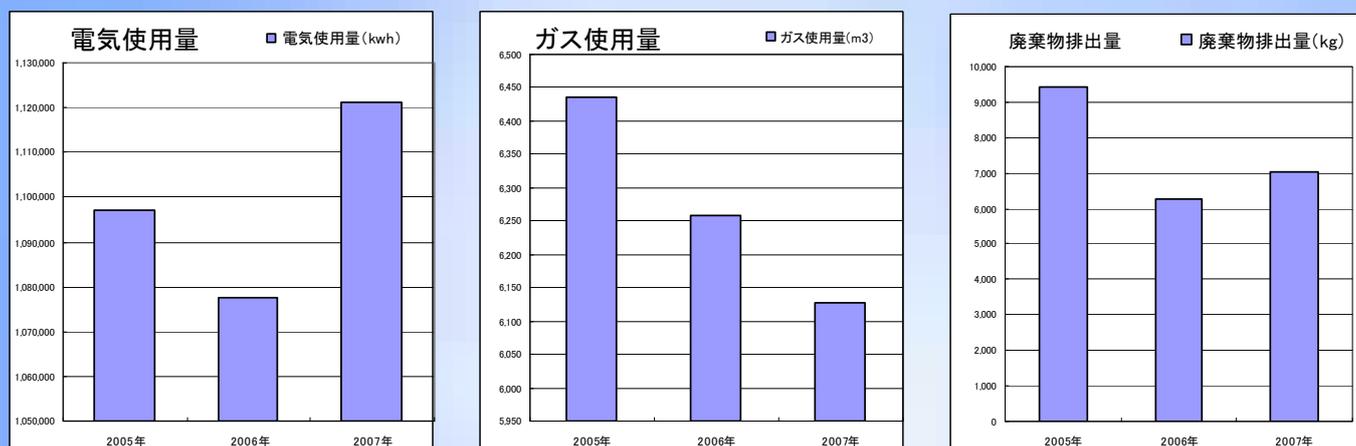


## 環境目標と成果（本社ビル）

本社ビルでは、クールビズの実施や効率的な業務を推進し、同時に電気使用量の削減を進めております。この2007年度は夏季の平均気温が昨年より増加したこともあり、電気使用量は増加となりました。

ガス使用量、廃棄物排出量ともに3カ年の推移をみると使用量・排出量の削減を進めることができます。

### 【環境保全効果データ（本社ビル）】



※3カ年のデータ推移を掲載しております。

項目	使用量	CO2排出量 計算式	CO2排出量 (t-CO2)
<b>電力使用量 (kwh)</b>	(注1)	kwh × 0.000339	
2006年度	1,077,582	= t-CO2	365.30
2007年度	1,121,148		380.07
前年度比	43,566		14.77
<b>ガス使用量 (m³)</b>		都Nm³ × 0.00208	
2006年度	6,258	= t-CO2	13.02
2007年度	6,128		12.75
前年度比	△ 130		△ 0.27
<b>水道使用量 (m³)</b>			
2006年度	4,414		
2007年度	4,475		
前年度比	61		
<b>ガソリン消費量 (ℓ)</b>		ℓ × 0.00232	
2006年度	11,816	= t-CO2	27.41
2007年度	12,401		28.77
前年度比			1.36
<b>軽油消費量 (ℓ)</b>		ℓ × 0.00261	
2006年度	86	= t-CO2	0.22
2007年度	0		0.00
前年度比	△ 86		△ 0.22
<b>廃棄物排出量 (kg)</b>			
2006年度	6,264		
2007年度	7,036		
前年度比	772		

CO2排出量 (t-CO2)	
2006年度	405.95
2007年度	421.59
前年度比	15.63 3.71%増加

(注1)

本社ビルにおける電力に関しては、東京電力から電気を供給しています。したがって、2007年度のCO2排出係数は東京電力の定めるCO2排出係数0.339kg-CO2/kwhで算出しています。

また、前年度比較が正確に把握できるように2006年度の排出係数につきましても修正して算出しています。

【参考】東京電力ホームページ <http://www.tepco.co.jp>

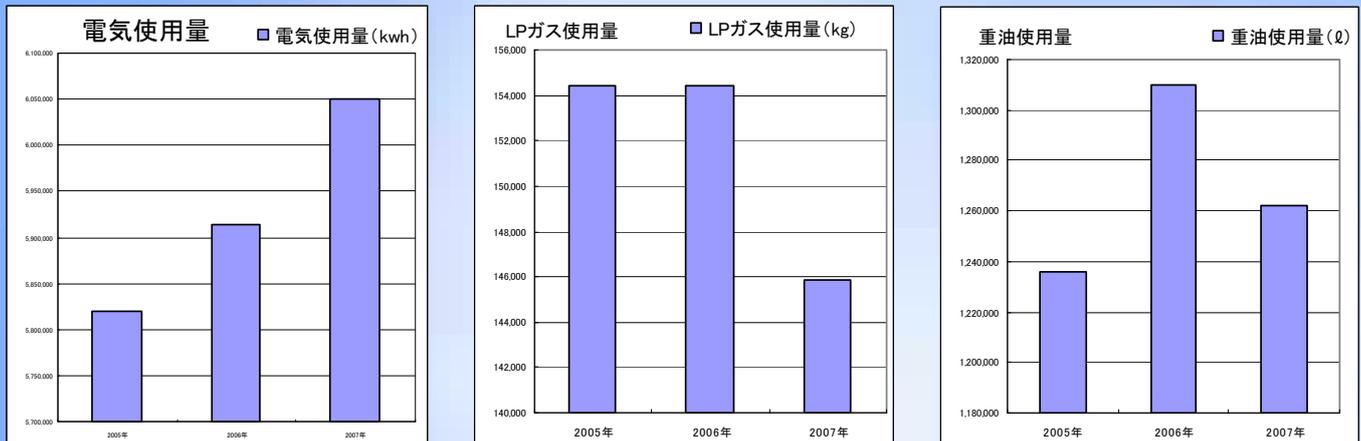
【根拠】平成19年経済産業省・環境省告示第3号、同第4号

## 環境目標と成果（埼玉工場）

埼玉工場では、電気使用量が増加傾向にあるが、生産性の向上を進めることで稼働時間の短縮も可能であり、今後も継続して電気使用量の削減に取り組んでいく。

また、LPガスや重油の使用量については、削減傾向であり、さらに省エネルギーを実現するために、工場での生産性向上に努めていく。

### 【環境保全効果データ（埼玉工場）】



※3カ年のデータ推移を掲載しております。

項目	使用量	CO2排出量 計算式	CO2排出量 (t-CO2)
電力使用量 (kwh)	(注2)	kwh × 0.000339	
2006年度 (注3)	5,913,240	= t-CO2	2,004.59
2007年度	6,049,440		2,050.76
前年度比	136,200		46.17
LPガス使用量 (kg)		LPGkg × 0.003	
2006年度	154,447	= t-CO2	463.34
2007年度	145,862		437.59
前年度比	△ 8,585		△ 25.76
重油使用量 (L)		A 重油L × 0.00271	
2006年度	1,310,000	= t-CO2	3,550.10
2007年度	1,262,000		3,420.02
前年度比	△ 48,000		△ 130.08
ガソリン消費量 (L)		ガソリンL × 0.00232	
2006年度	21,620	= t-CO2	50.16
2007年度	25,919		60.13
前年度比	4,299		9.97
廃プラ焼却処分量 (kg)		ゴミkg × 0.00255	
2006年度	322,088	= t-CO2	821.32
2007年度	230,290		587.24
前年度比	△ 91,798		△ 234.08

CO2排出量 (t-CO2)		
2006年度	6,889.51	
2007年度	6,555.74	
前年度比	△ 333.77	5.09%減少

(注2)  
埼玉工場における電力に関しては、東京電力から電気を供給しています。したがって、2007年度のCO2排出係数は東京電力の定めるCO2排出係数0.339kg-CO2/kwhで算出しています。  
また、前年度比較が正確に把握できるように2006年度の排出係数につきましても修正して算出しています。

(注3)  
2006年度電力使用量の集計計算で一部誤りがありました。お詫び申し上げますとともに集計値を修正しましたことをご報告します。

【根拠】平成19年経済産業省・環境省告示第3号、同第4号  
【参考】東京電力ホームページ <http://www.tepco.co.jp>

## 内部監査

本社ビルにおいては、2007年8月及び2008年2月に内部監査を実施し、EMSの運用状況や各部門間の情報共有、環境に対する意識の向上を図っております。同時に埼玉工場でも内部監査を実施し、環境負荷を伴う製造部門としての意識向上やEMSの運用チェックを図っております。



本社の内部監査



埼玉工場の内部監査



埼玉工場の現場監査

## 環境教育

新入社員には、環境問題や企業活動が環境に負荷をあたえること、当社の環境経営など一般的な環境に関する教育や当社の環境活動について説明し、環境意識の向上を図っております。

また、環境内部監査員教育として、隔月の第3火曜日に環境管理委員会を開催し、監査の視点、監査方法の共有化、当社の環境活動全般についての情報共有を実施しています。

さらに、環境監査員を増やすために、環境監査員養成研修を開催し、従業員1人ひとりの環境意識向上を図っております。



社員登用者の環境教育



## 子会社の主な環境活動

### 【メイホク食品㈱】



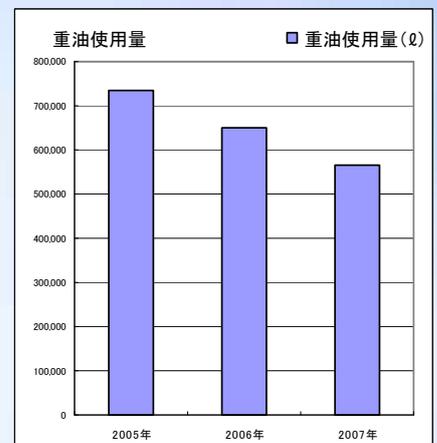
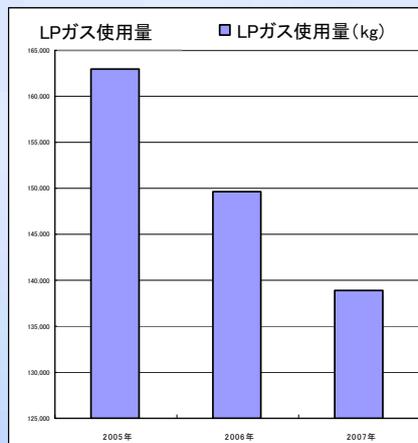
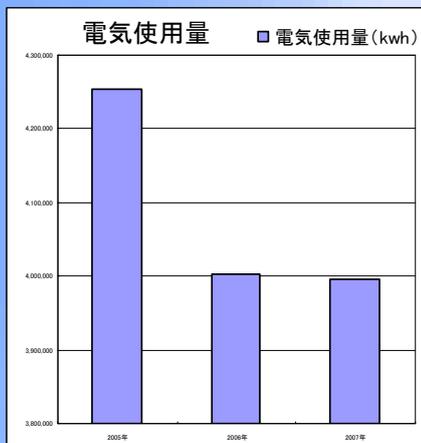
蛍光灯の間引き

メイホク食品㈱では、主に無駄な蛍光灯使用の削減や自動水栓の水量調整、リサイクル活動を進めております。この活動により、電気量やLPガス、重油の使用量も削減が進んでおります。



手洗い用自動水洗

### 【環境保全効果データ（メイホク食品㈱）】

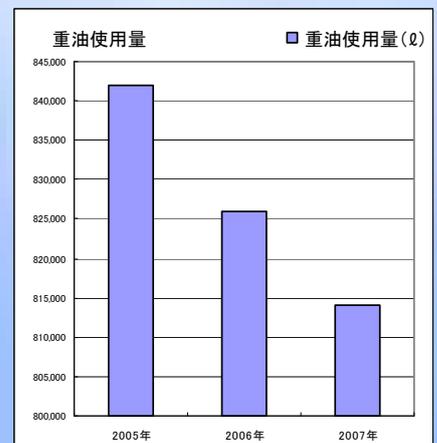
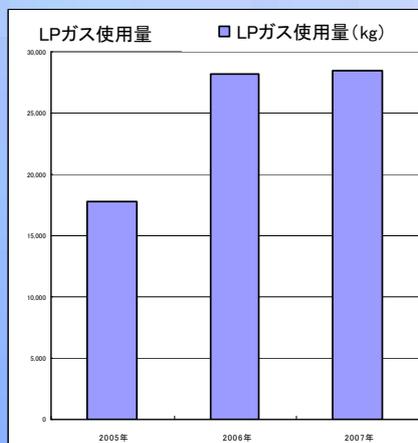
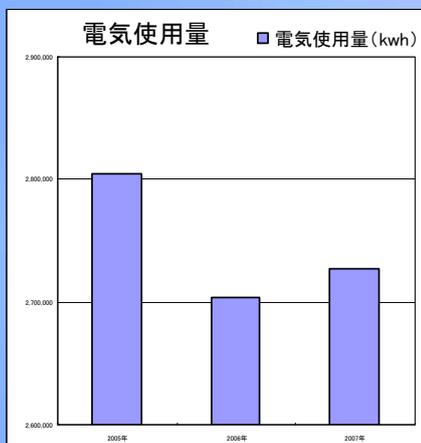


※3カ年のデータ推移を掲載しております。

### 【㈱函館なとり】

㈱函館なとりでは、主に無駄な蛍光灯使用の削減や水道の水圧調整による節水、工場内充電式電池の利用など省エネルギー活動を進めております。この活動により、電気量や重油の使用量について削減が進んでおります。

### 【環境保全効果データ（㈱函館なとり）】



※3カ年のデータ推移を掲載しております。

# 環境会計

## 【環境会計の目的】

株式会社なとりは、環境保全への取り組みを推進していくため、2002年度より環境会計に取り組んでおります。目的としましては、環境保全コストの管理や、環境保全対策のコスト対効果の評価を可能にし、コスト削減を図り、企業経営における計画的・継続的な環境保全活動への分析ツールとして利用することにあります。

また、環境会計を通して環境保全への取り組みを定量的に測定した結果をステークホルダーに積極的に公表することにより透明性のある事業活動と説明責任を果たすことを推進致します。

## 環境会計の集計にあたって

- ・環境省「環境会計ガイドライン2005年版」、「環境会計ガイドライン2005年度版参考資料集」に準拠して作成しております。
- ・集計期間：2007年度（2007年4月1日～2008年3月31日）
- ・集計対象：株式会社なとり（本社ビル・埼玉工場・食品総合ラボラトリー・首都圏配送センター）

## 【環境保全コスト】

単位：千円

分類		主な取り組み内容	2007年度 投資額	2006年度 投資額	2007年度 費用額	2006年度 費用額	前年度比 増減額
事業エリア内コスト	公害防止コスト	車両燃料費、ボイラー管理費					
		廃水処理設備管理費	-	-	76,186	68,096	8,090
		焼却炉減価償却費、焼却炉管理費 他					
事業エリア内コスト	地球環境保全コスト	省エネ対策、省エネ対応 OA 機器購入					
		工場冷蔵庫の整理、フロンガス充填	-	-	609	510	99
		省エネ蛍光灯の採用 他					
事業エリア内コスト	資源循環コスト	廃棄物処理・処分費用					
		リサイクル処理費用 他	-	-	11,933	34,176	△22,243
		小 計	-	-	88,728	102,782	△14,054
上・下流コスト	容器包装リサイクル費用	外注先への指導、啓蒙 他	-	-	22,697	20,351	2,346
		社員教育、ISO 維持費、査察費用					
管理活動コスト	環境報告書作成費	IR 活動による環境への取り組みの記載	-	-	8,299	11,291	△2,992
		環境測定費、事業所周辺の緑化作業 他					
		原料屑の有効利用研究					
研究開発コスト	長期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	-	-	30,619	33,187	△2,568
		品質向上委員会の開催 他					
		清掃活動への参加	-	-	508	520	△12
社会活動コスト	経団連自然保護基金への寄付金						
		環境損傷対応コスト	-	-	-	-	-
合 計			-	-	150,851	168,131	△17,280

## 【計上を差し控えたもの】

- ① NOx 対応車導入率 … 大気汚染防止に取り組んでおり、「自動車 NOx-PM 法」に対応した車両への切り替えを順次行っています。  
2008年3月末現在、所有車両269台の内264台は切り替え済。  
(全体の98.14%)
- ② 低公害対応車導入率 … 窒素酸化物や二酸化炭素の排出量の少ない車両への切り替えを行っています。  
2008年3月末現在、所有車両269台の内165台は切り替え済。  
(全体の61.34%)
- ③ 非塩素系材質資材の導入 … 燃やしても有害物質の発生しない包装資材を導入しています。  
2007年度、包装資材1,821,143千円の内、非塩素系材質資材は1,738,263千円となっております。  
(全体の95.45%)
- ④ グリーン購入 … 環境負荷の少ない事務用品を購入しています。  
2007年度、事務用品購入金額10,105千円の内、グリーン購入は5,710千円となっております。  
(全体の56.51%)

### (3) 減価償却費

環境保全コストの内、減価償却費を直接算出できるもののみを計上しております。

### (4) 人件費

環境保全に関わる作業時間×部門別に時間あたりの標準的な賃金を算出して求めています。

## 今後の展望

### ・環境管理会計について

環境会計導入6年目ということもあり、昨年度より更に環境保全コスト、環境保全効果、環境保全対策に伴う経済効果の計測・収集を効率的かつ正確に把握することに努めました。

今後は、環境会計の集計対象を株式会社なとりから子会社へ拡大していき、当社グループとしての環境保全効果集計を進めてまいります。

また、エネルギーや資源等の有効的な活用を進めるため、エネルギー使用量の集計対象ごとに削減目標を設定し環境への負荷軽減に努めてまいります。



## 環境等 CSR 活動への取り組み

1996年 7月	<p>株式会社なとり本社ビルを東京都北区王子に移転。</p> 
1997年 4月	<p>ディーゼル車を「7都県市指定低公害車」に切り替え開始。</p> 
1997年12月	<p>埼玉工場チーズ鱈製造ラインが HACCP(危害分析重要管理点) 基準適合の認定を取得。</p>
1998年 2月	<p>メイホク食品株式会社さきいか漁火製造ラインが HACCP(危害分析重要管理点) 基準適合の認定を取得。 株式会社函館なとりチーズかまぼこ、いかくん製造ラインが HACCP(危害分析重要管理点) 基準適合の認定を取得。</p>
1998年 3月	<p>株式会社全珍いかフライ製造ラインが HACCP(危害分析重要管理点) 基準適合の認定を取得。</p>
1998年 5月	<p>加須市に首都圏配送センターを移転。 環境対策を考慮したロジスティック体制を構築開始。</p> 
1998年12月	<p>「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。</p>  <p style="font-size: small;"> <small>「対米輸出水産食品HACCP認定施設」は、 米国HACCP規制の要件を満している事業者 が認定された施設を指します。</small> </p>

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を認証取得。
2000年 9月	9/29 本社ビルにて環境マネジメントシステムの国際規格 ISO14001を認証取得。 
2003年 11月	11/29 埼玉工場にてISO9001に続き、環境マネジメントシステムの国際規格 ISO14001を認証取得。 さらに、子会社メイホク食品株式会社が品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001を認証取得。 
2004年 1月	株式会社東京証券取引所より「ディスクロージャー表彰」を受賞。
2004年 3月	産経新聞社、KFi 株式会社共催による「堅実な企業賞 大賞」を受賞。 3/31「2003 環境報告書」を発行。
2004年 8月	食品関連の法令遵守を基本姿勢とした「なとり品質保証憲章」を制定。
2005年 4月	デンマーク豚肉機構連合より「デンマーク食品農業大臣賞」を受賞。
2007年 2月	なとりの食育基本方針を制定。
2007年 5月	2005年12月に発売したデンマーク産チーズを使った「濃厚チーズ鱈」と2006年9月に発売した「一度は食べていただきたい熟成チーズ鱈」の2商品が、世界的に権威のある食品品評会「モンドセレクション」において2007年の金賞を受賞。   
2007年 12月	食育関係ホームページのリニューアル実施。 「咀嚼」に関する研究結果をホームページに公開。