



2009

社会・環境報告書



SUSTAINABILITY REPORT 2009

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
■ 事業活動と社会との関わり	6
■ 安全・安心への取り組み	7
■ 業務の品質管理 — 内部統制 コーポレート・ガバナンス —	8～9
■ 主なグループ会社と社会との関わり	10～11
■ 社会貢献活動と食育への取り組み	12
■ 環境方針（本社・埼玉工場）	13～14
■ 環境目標と成果	15～17
■ 子会社の主な環境活動	18～19
■ 環境会計	20～21
■ 当社とCSR（企業の社会的責任）	22～23

社会・環境報告書の適用範囲

昨年より、「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ております。

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 : 2008年4月1日～2009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
発行日 : 2009年12月1日
準拠 : 環境省「環境報告ガイドライン」(2007年版)



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、社会的責任の遂行、環境問題に取り組んでおります。

社会的責任遂行への取り組み

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、品質管理体制に万全を期し、食の安全・安心確保に努めております。

原料及び製品に関して、早くから自社製品のみならず、製造委託先・原料調達先の管理の徹底、技術・検査要員の派遣など、海外も含めて取り組んでおります。

内部統制システムの整備・運用、コンプライアンスの順守等にも努めております。

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、地域の子供たちを対象にした「MY チーズ鱈セミナー」、「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、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貫して続けていきたいと考えております。

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ております。

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ィ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。その一環として、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。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。

2009年度は、中期経営計画「イノベーション63～新生なとりへの道～」の2年目です。「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つの経営目標を掲げておりますが、必達すべく、グループ全社員一丸となって取り組んでまいります。

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



(2009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 35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	29,332,873千円
従業員数	566名
事業内容	食料品(おつまみ各種)の製造・販売
HPアドレス	http://www.natori.co.jp/
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・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

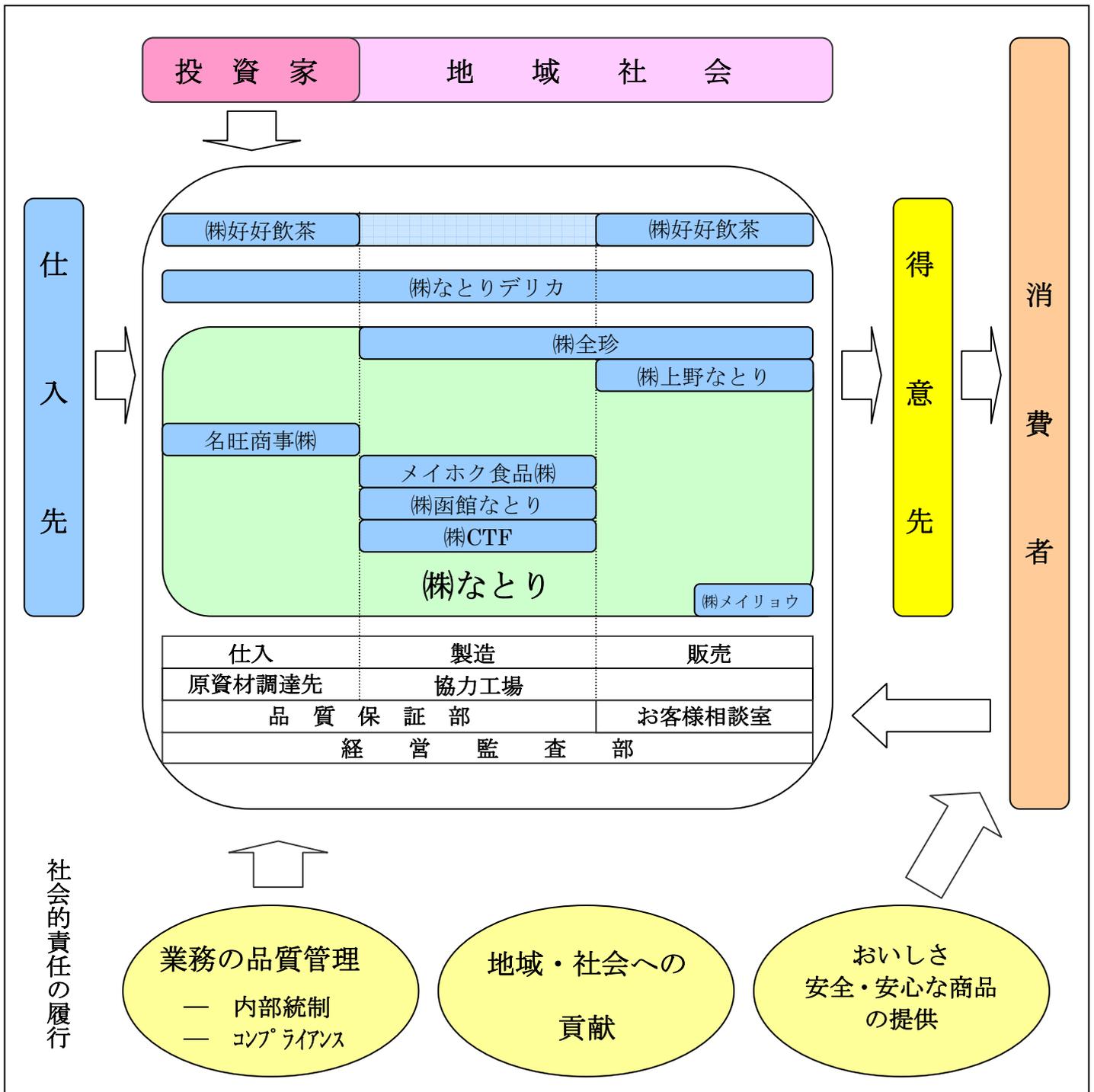
素材の風味を活かし、
手軽に食べられ、
楽しさを演出する
おつまみをお届けします。



事業活動と社会との関わり

当社の企業集団は、子会社9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6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」「すなっくな珍味製品」「その他製品」、珍味外売場の3製品群「小物菓子製品」「素材菓子製品」「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】



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工場では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。

内部統制

整備状況の再確認・評価

運用状況の確認・評価



内部統制システムの一層の整備
継続的な見直しと充実

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

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原則」
に従った業務遂行状況確認

リスク管理の維持・充実



【内部統制システムに関する基本的な考え方】

当社グループ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法令遵守の上で、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、内部統制システムの一層の整備・運用に努めております。

内部統制システム構築の基本方針は、平成 20 年 3 月 28 日開催の取締役会において会社法に基づき、次のような決議を行っております。

1. 取締役・使用人の職務の執行が法令及び定款に適合することを確保するための体制
2. 取締役の職務の執行に係る情報の保存及び管理に関する体制
3. 損失の危険の管理に関する規程その他の体制
4. 取締役の職務の執行が効率的に行われることを確保するための体制
5. 当社企業グループにおける業務の適正を確保するための体制
6. 監査役がその職務を補助すべき使用人を置くことを求めた場合における当該使用人に関する事項
7. 前項の使用人の取締役からの独立性に関する事項
8. 取締役及び使用人が監査役に報告をするための体制その他の監査役への報告に関する体制
9. その他監査役の監査が実効的に行われることを確保するための体制

経営を取り巻く諸環境が変化するなかで、その変容するリスクに的確に対応し、とりわけ当社グループ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に、現状の内部システムを常に点検し、継続的に見直し充実を図っております。

【コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方】

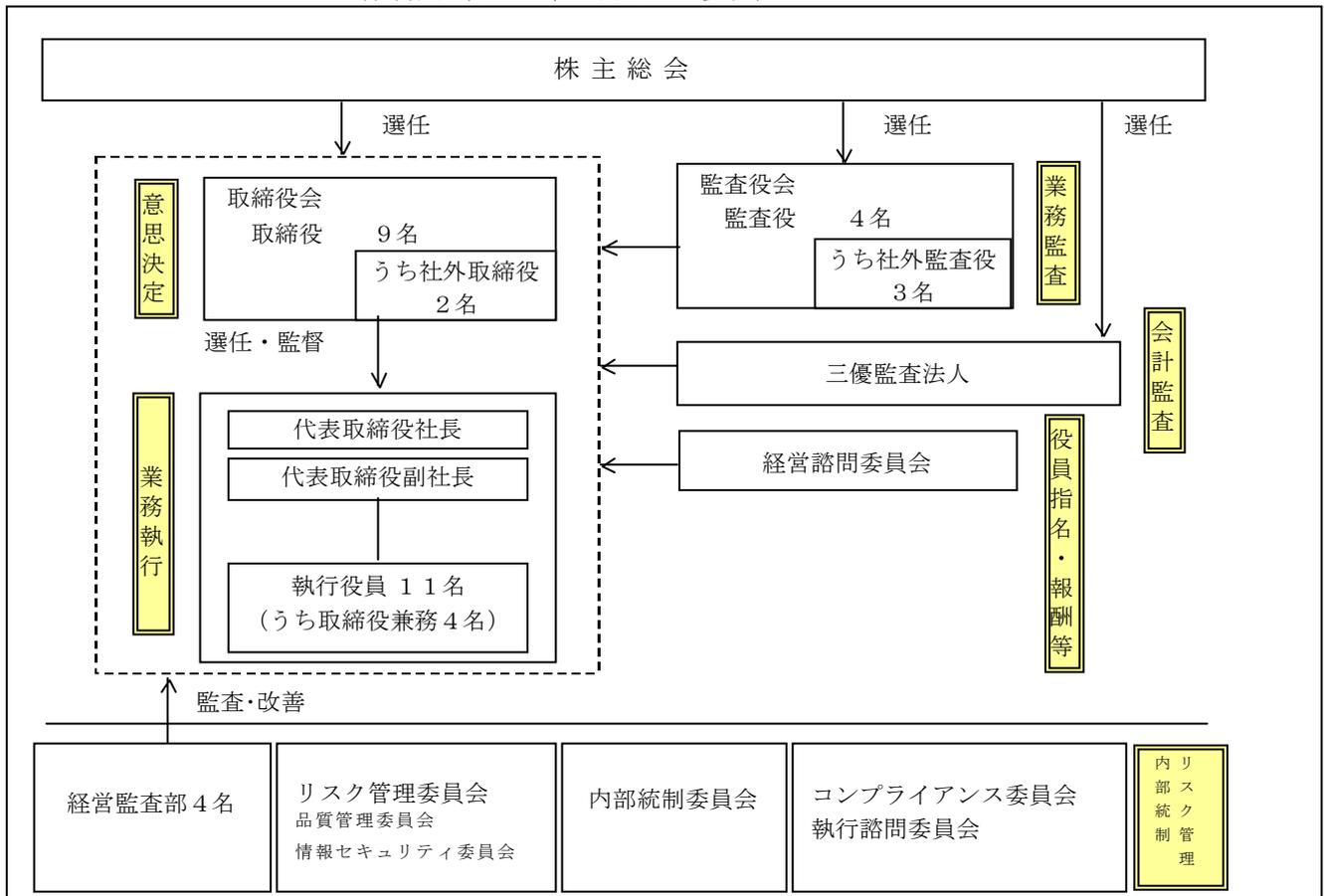
当社グループの経営理念に基づき、「効率的」かつ「健全」な企業経営を可能にする仕組みの確立、維持のため、株主を初めとする利害関係者に対する説明責任と内部統制制度に裏付けされた経営の透明性を高め、公正かつ効率的な経営を実現することを最優先にしております。

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いませんが、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（2009年6月29日現在）



主なグループ会社と社会との関わり

株式会社 なとりデリカ - 洋風惣菜

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 - 販売



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 好好飲茶 - 中華惣菜

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 - 生産(函館)

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）といった製品をはじめとして、鮭製品（鮭とばなど）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、産地直送の新鮮ないかが生産可能で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 - 生産(函館)



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（梅スッカリ・種ぬき梅すっきり・かりんこ梅など）や昆布製品（おつまみ昆布・梅干昆布など）、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 全珍 - 生産・販売(広島)

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 CTF

当社の小物製品などを取り扱っている会社です。

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。

名旺商事 株式会社

当社グループが使用している包装資材等の購買を行っている子会社です。

社会貢献活動と食育への取り組み

株式会社なとりは、「食文化の創造と発展を通して、社会貢献の実現を図り、社会的に価値のある企業を目指す」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た「食育活動」に取り組んでいます。

たとえば地域の子供たちを対象にした「MY チーズ鱈セミナー」、「咀嚼」というテーマで噛むことの大切さと健康との関連について理解を深めてもらう活動も展開しています。

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おります。



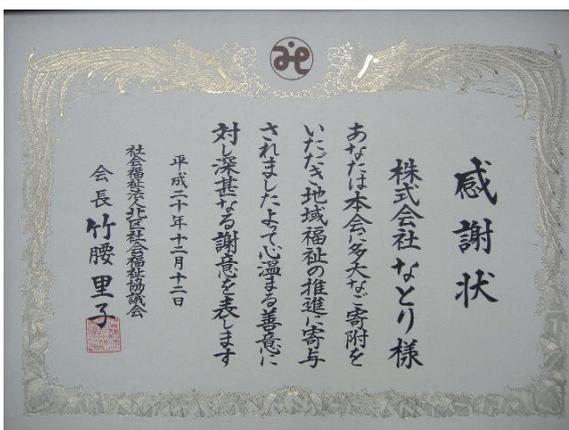
MY チーズ鱈セミナー

地域の子どもたちを対象にした「MY チーズ鱈セミナー」を実施。チーズ鱈が出来るまでを学び、実際に「チーズ鱈」を作ることで、より当社製品に親しんでいただけます。



ふるさと北区区民まつり

食育活動と地域貢献の一環により、「ふるさと北区区民まつり」〔平成20年10月4日(土)、5日(日)〕に出展。なとりの「チーズ鱈作り」を体験しようと、2日間で約百名の子どもたちが参加しました。



創業記念日寄付事業

毎年12月12日の創業記念日に、当社グループに関連する自治体の社会福祉協議会へ寄付を行っております。



創立60周年記念絵画

2008年に創立60周年を迎え、「夢にみた未来のおつまみ」と題し、将来のお客様である子どもたちに「10年後の珍味売場」を描いてもらいました。

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CO ₂ 排出
	都市ガスの使用によるCO ₂ 排出
	排水 燃料使用によるCO ₂ 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. 埼玉工場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。

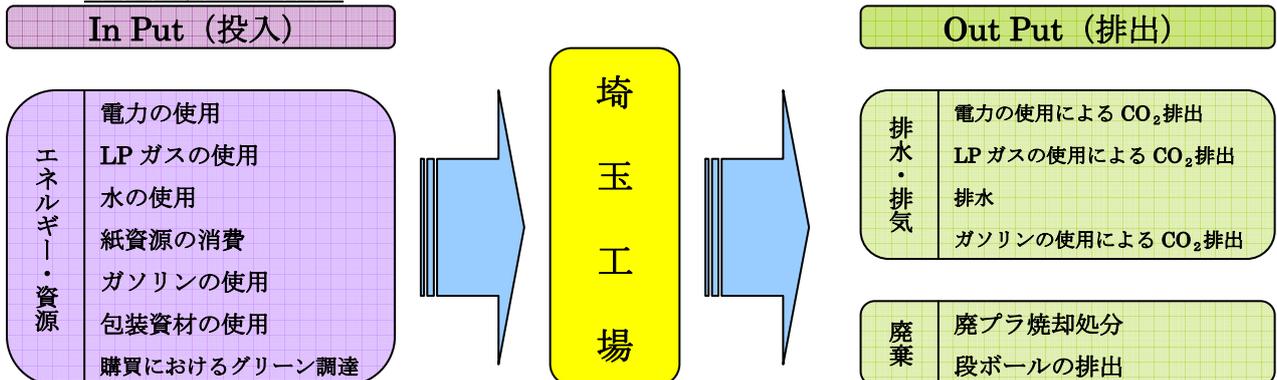
この基本方針は次のように展開します。

- (1) 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。

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
-------------------	---------	---------------------
- (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。
- (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。

2009年 4月 1日
株式会社 なとり
埼玉工場長 阿部 覚

環境負荷の全体像



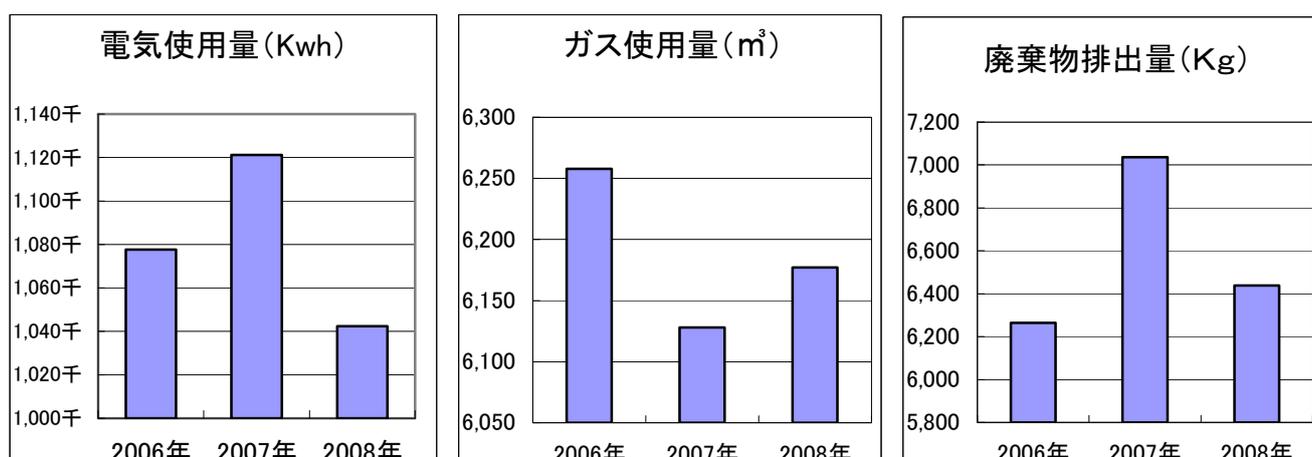
環境目標と成果

(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、同時に電力使用量の削減を進めております。2008年度のCO₂排出量の増加要因につきましては、2007年度との電力使用量の排出係数の変化による増加であり、2008年度については、電力使用量そのものは7.0%減少しております。

ガス使用量は微増となりましたが、廃棄物排出量については、2007年度と比較すると、排出量の削減を進めることができいております。

【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	CO ₂ 排出量 計算式	CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)
電力使用量 (kwh)	(注1)	2008年度	
2008年度	1,042,308	kwh × 0.000425	442.98
2007年度	1,121,148	= t-CO ₂	380.07
前年度比	△ 78,840	2007年度	62.91
		kwh × 0.000339	
		= t-CO ₂	
ガス使用量 (m³)		都Nm³ × 0.00208	
2008年度	6,177	= t-CO ₂	12.85
2007年度	6,128		12.75
前年度比	49		0.10
水道使用量 (m³)			
2008年度	4,485		
2007年度	4,475		
前年度比	10		
ガソリン消費量 (ℓ)		ℓ × 0.00232	
2008年度	12,183	= t-CO ₂	28.26
2007年度	12,401		28.77
前年度比	△ 218		△ 0.51
廃棄物排出量 (kg)			
2008年度	6,438		
2007年度	7,036		
前年度比	△ 598		

CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)		
2008年度	484.09	
2007年度	421.59	
前年度比	62.51	12.91%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、2008年度のCO₂排出係数は東京電力の定めるCO₂排出係数0.425kg-CO₂/kwhで算出しています。また、2007年度のCO₂排出係数につきまして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。2008年度と2007年度でCO₂排出係数が異なっております。

【根拠】 環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧
【参考】 東京電力ホームページ <http://www.tepco.co.jp>

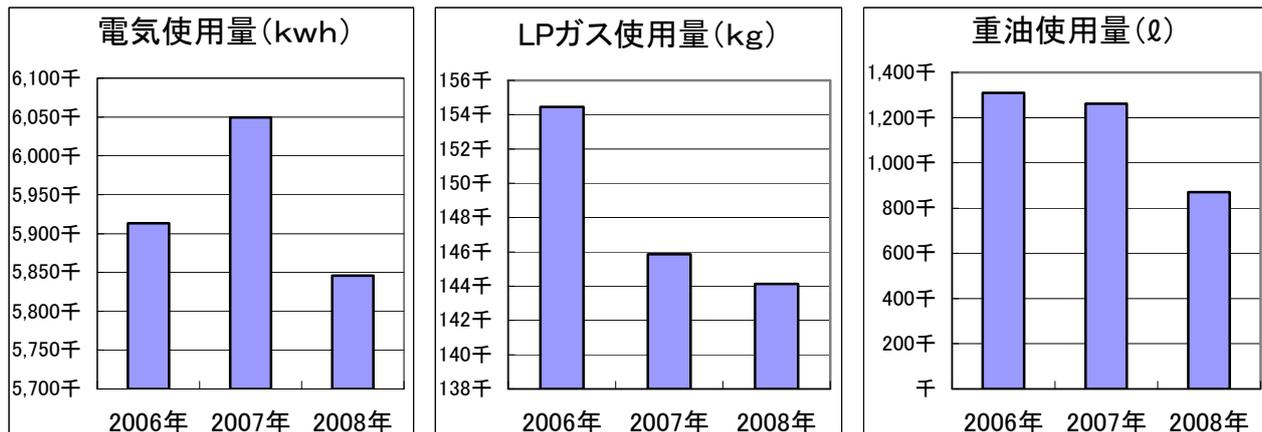
(埼玉工場)

埼玉工場では、2008年度のCO₂排出量については、減少傾向。
これは、2008年度から動力燃料費を重油から都市ガス（国産天然ガス）に変更したことと、廃プラ焼却分量が減少したことが要因です。

また、電力使用量によるCO₂排出量は増加しておりますが、これは2007年度との電力使用量の排出係数の変化による増加であり、2008年度については、使用量そのものは3.4%減少しております。



【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	CO ₂ 排出量 計算式	CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)
電力使用量(kwh)	(注2)	2008年度 kwh × 0.000425 = t-CO ₂	2,484.53
	2008年度 5,845,944		2,050.76
	2007年度 6,049,440	2007年度 kwh × 0.000339 = t-CO ₂	433.77
	前年度比 △ 203,496		
LPガス使用量(kg)	2008年度 144,128	LPGkg × 0.003 = t-CO ₂	432.38
	2007年度 145,862		437.59
	前年度比 △ 1,734		△ 5.20
重油使用量(l)	2008年度 870,000	A重油l × 0.00271 = t-CO ₂	2,357.70
	2007年度 1,262,000		3,420.02
	前年度比 △ 392,000		△ 1,062.32
都市ガス(国産天然ガス)(m ³)	(注3)	都市ガスm ³ × 0.00218 = t-CO ₂	445.21
	2008年度 204,224		0.00
	2007年度 0		445.21
	前年度比 204,224		
ガソリン消費量(l)	(注4)	ガソリンl × 0.00232 = t-CO ₂	22.47
	2008年度 9,684		32.22
	2007年度 13,887		△ 9.75
	前年度比 △ 4,203		
軽油消費量(l)		軽油l × 0.00262 = t-CO ₂	45.14
	2008年度 17,230		32.92
	2007年度 12,564		12.22
	前年度比 4,666		
廃プラ焼却処分量(kg)		ゴミkg × 0.00255 = t-CO ₂	480.61
	2008年度 188,476		587.24
	2007年度 230,290		△ 106.63
	前年度比 △ 41,814		

CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)			
2008年度	6,268.04		
2007年度	6,560.74		
前年度比	△ 292.70	4.67%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、2008年度のCO₂排出係数は東京電力の定めるCO₂排出係数0.425kg-CO₂/kwhで算出しています。また、2007年度のCO₂排出係数につきまして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。2008年度と2007年度でCO₂排出係数が異なっております。

(注3)

埼玉工場におきましては、2008年度の途中より動力燃料として重油から都市ガス(国産天然ガス)に変更になりました。

(注4)

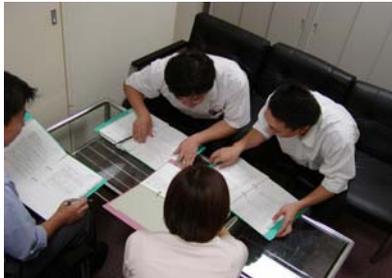
ガソリン消費量におきましては、2007年度はガソリンと軽油の使用量の区分が難しく、合算してガソリン消費量として記載してありましたが、2008年度からガソリンと軽油の使用量を分けて記載するとともに2007年度に関しましても修正して記載させていただきます。

【根拠】環境省 算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧

【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、2008年2月及び2009年8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

エコキャップ活動

NPO法人（内閣府認証）エコキャップ推進協会（ECOCAP）が推進している「ペットボトルのキャップを集めて、発展途上国の子どもたちにワクチンを送る」活動に参加しております。

ペットボトルのキャップの「再資源化」、「CO₂の削減」、その売却益で「ワクチンを送る」という活動主旨に賛同し、現在も取り組み中です。



エコキャップ回収状況



子会社の主な環境活動

【メイホク食品㈱】



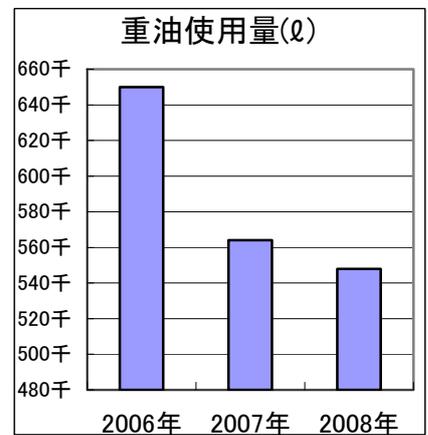
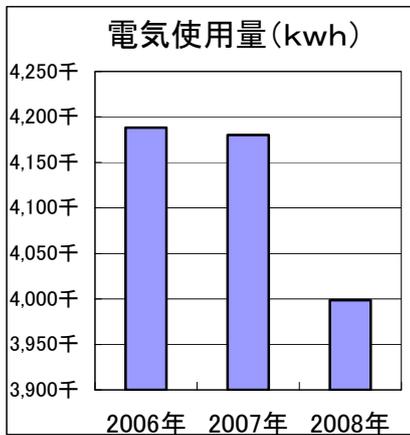
蛍光灯の間引き

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、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ヵ年のデータ推移を掲載しております。

【株函館なとり】

株函館なとりでは、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、2007年度に比べ、2008年度は削減が進んでおります。



人感センサー消灯時

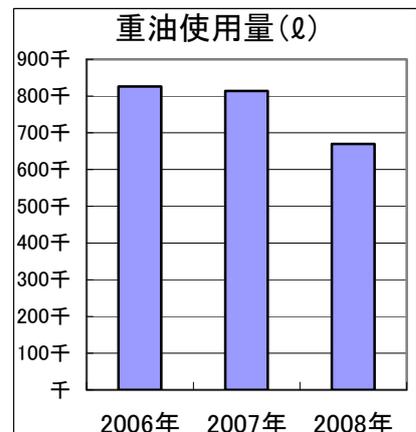
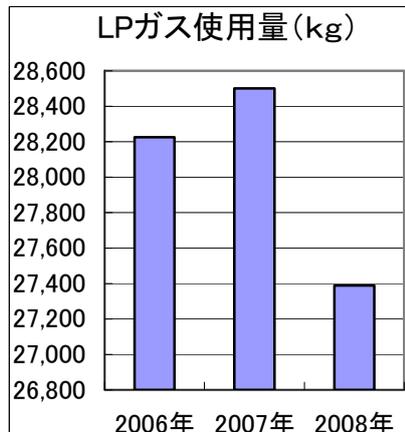
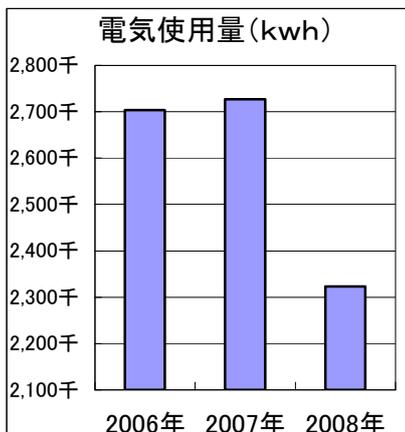


充電式電池の利用



水道の水圧調整

【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。

【㈱全珍】

㈱全珍では、主に無駄な蛍光灯使用の削減やLED照明への一部切り替え、またフライヤーのバーナー交換など省エネルギー活動を進めております。2008年度については、電気使用量・都市ガス使用量ともに増加しておりますが、工場稼働率の大幅な伸びが要因です。



品質管理室蛍光灯消灯

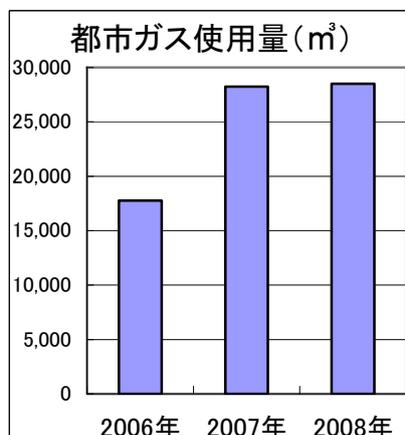
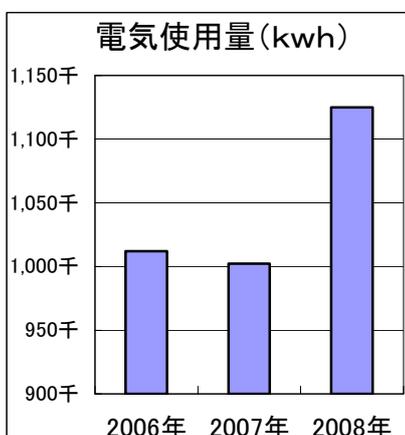


工場内蛍光灯消灯



電灯の交換

【環境保全効果データ（㈱全珍）】



※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、2002年度より環境会計に取り組んでおります。

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：2008年度（2008年4月1日～2009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	環境保全への投資額		環境保全コスト		前年度比
		2007年度	2008年度	2007年度	2008年度	増減額
事業エリア内コスト	公害防止コスト		-	76,186	74,200	△1,986
	地球環境保全コスト		(注1) -	609	1,199	590
	資源循環コスト		-	11,933	13,324	1,391
	小計	-	-	88,728	88,723	△5
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	29,891	7,194
管理活動コスト	社員教育、ISO維持費、査察費用 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 環境測定費、事業所周辺の緑化作業 他	-	-	8,299	7,708	△591
研究開発コスト	原料屑の有効利用研究 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 品質向上委員会の開催 他	-	-	30,619	34,234	3,615
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	-	-	508	503	△5
環境損傷対応コスト	—————	-	-	-	-	-
合計		-	123,250	150,851	161,059	10,208

(注1) 地球環境保全の投資コストとしては、埼玉工場で試用しているボイラー燃料を特A重油から都市ガス（天然ガス）に転換する機械装置のコスト 78,250千円

埼玉工場で使用している空調設備の交換及び既存より高性能な設備への更新コスト 45,000千円

環境保全コストの算定基準について

(1) 環境会計の集計に反映しなかった項目

- 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は完了しています。
2009年3月末現在、所有車両268台全て切り替え済。
- 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。
2009年3月末現在、所有車両268台の内174台は切り替え済。
(全体の64.93%)
- 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。
2008年度、包装資材2,025,023千円の内、非塩素系材質資材は1,967,380千円となっております。
(全体の97.15%)
- ※ 塩素系素材につきましては、800℃以上の高温で燃やすことにより有害物質が発生しないように配慮しております。
- 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。
2008年度、事務用品購入金額9,682千円の内、グリーン購入は2,798千円となっております。
(全体の27.98%)
- ※ グリーン購入比率が昨年より大幅に減少した要因としては、2007年度にリサイクルトナー購入代(3,956千円)をグリーン購入代に算出しておりましたが、取引先によるグリーン購入基準の見直しにより2008年度はグリーン購入より抜いております。

(2) 減価償却費について

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。

(3) 人件費について

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。

今後の取り組み

環境管理会計については、導入7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連結対象組織である子会社・関係会社へと段階的に対象組織を広げていき、一層の自主的かつ積極的な環境報告に努めていくことを目標としてまいります。

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効率を改善していき、社会環境負荷低減に貢献してまいります。



当社とCSR（企業の社会的責任）

1997年 4月	ディーゼル車を「7都県市指定低公害車」に切り替え開始。	
1997年12月	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。	
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(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。	
1998年 3月	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。	
1998年 5月	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。	
1998年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。	
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	<p>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。</p> 
2007年 12月	<p>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。</p>
2008年 1月	<p>創立60周年を迎える。 創立60周年記念作文・絵画・論文を「夢にみた未来のおつまみ～10年後の珍味売場を夢みました」と題して、社内外から公募し選考の上、優れた作品に賞を贈る。 受賞作品はなとり創立60周年記念誌に掲載。</p>
2008年 5月	「濃厚チーズ鱈」「一度は食べていただきたい熟成チーズ鱈」が2年連続、「チーズ鱈 Grand」「一度は食べていただきたい粗挽きサラミ」が新たにモンドセレクション金賞を受賞
2009年 5月	「一度は食べていただきたい熟成チーズ鱈」が3年連続、「一度は食べていただきたい粗挽きサラミ」が2年連続、「帆立貝柱燻製」が新たにモンドセレクション金賞を受賞