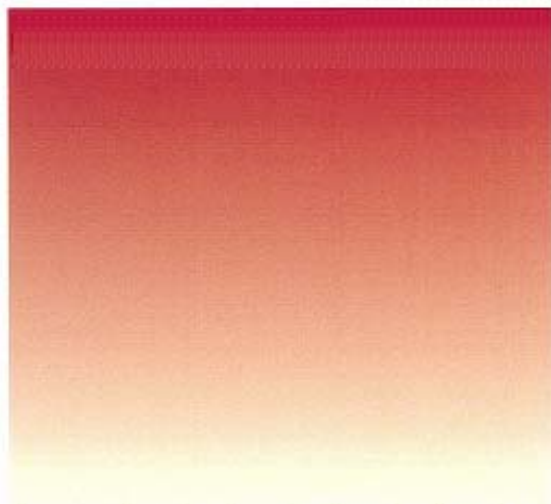


ひとつまみの幸せ。



社会・環境報告書2010



目次 contents

■ 社長挨拶	3
■ 会社概要	4
■ 経営理念（企業メッセージ・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	20～22
■ 当社とCSR（企業の社会的責任）	23～25

社会・環境報告書の適用範囲

一昨年より、「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　：　2009年4月1日～2010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
 FAX　03-5390-6711
 E-mail support@natori.co.jp

発行日　：　2010年12月15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、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「いかセミナー」、「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。

2010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～」の最終年度です。「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、グループ全社員一丸となって取り組んでまいります。

お客様の笑顔がある、楽しくて豊かな食シーンを創造していくことで、これからも当社グループは、「安全でより豊かなおつまみ食文化の創造」を目指して、時代のトレンドをしっかりと見据え、更なる飛躍を遂げるために挑戦し続けてまいります。

今後ともより一層のご支援、ご愛顧を賜りますよう、よろしく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



(2010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
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	29,599,096千円
従業員数	556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 ・名旺商事株式会社



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。



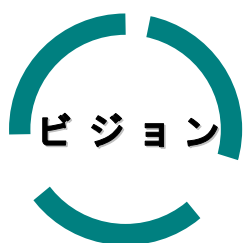
ひとつまみの幸せ。



楽しさを演出する、美味しい“おつまみ”を通してお客様に“幸せ”なひとときをお届けしたい。それがなとりの願いです。



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。



「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。

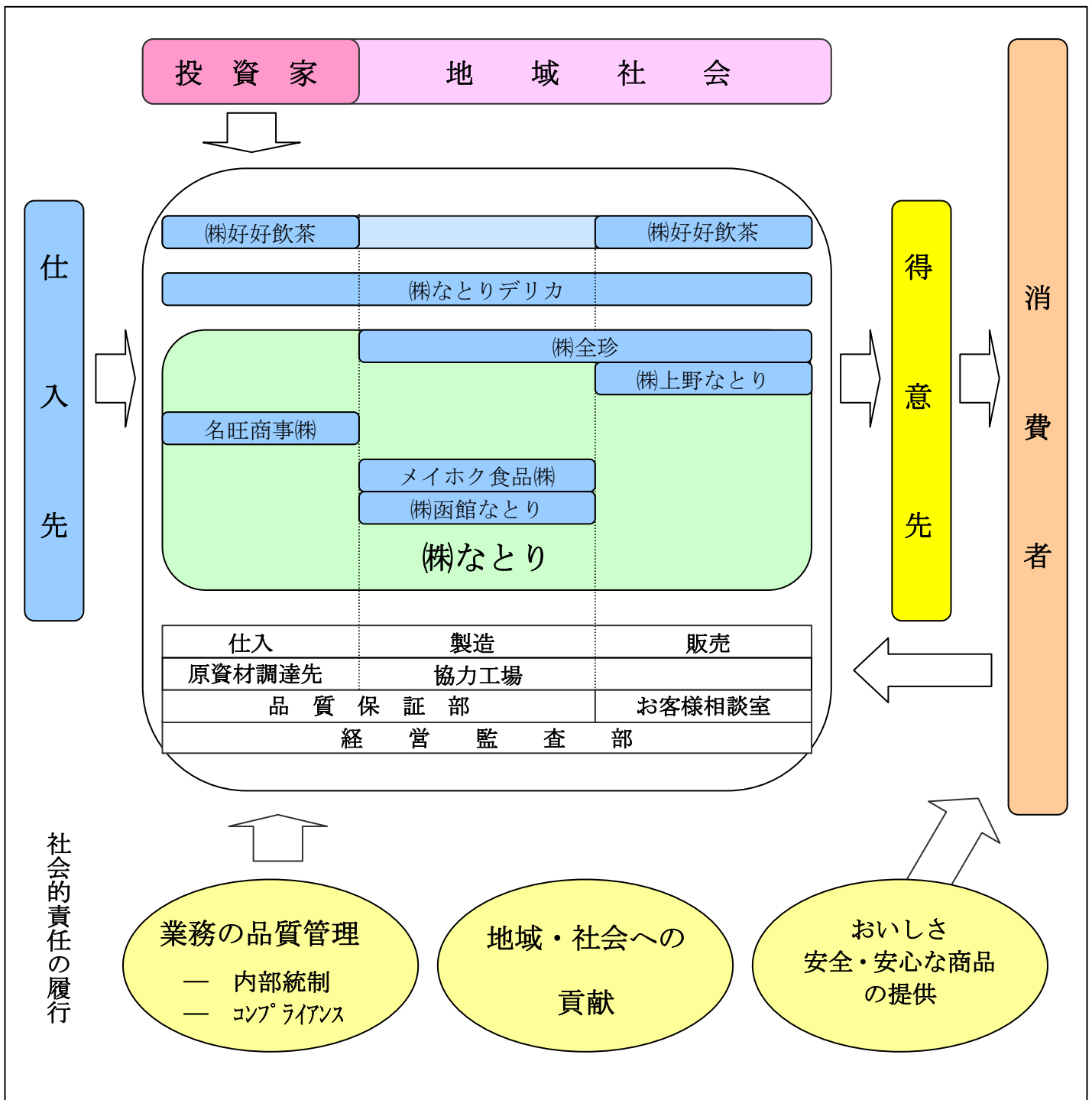


事業活動と社会との関わり

当社の企業集団は、子会社7社を連結対象会社として構成され、おつまみ9ジャンル（「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」「小物菓子製品」「素材菓子製品」「チルド製品」「その他製品」）、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】

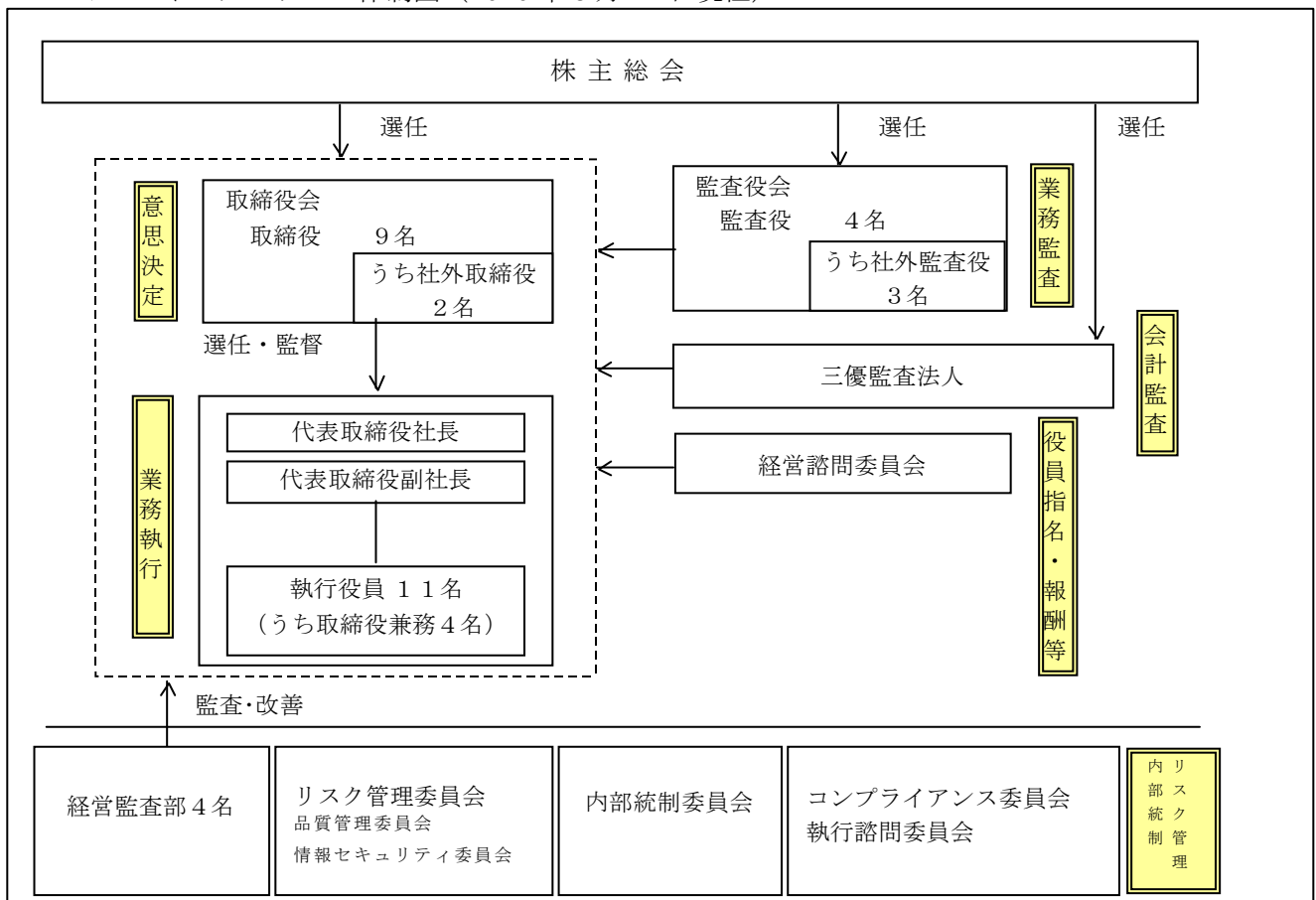
当社グループの経営理念に基づき、「効率的」かつ「健全」な企業経営を可能にする仕組の確立、維持のため、株主を初めとする利害関係者に対する説明責任と内部統制制度に裏付けされた経営の透明性を高め、公正かつ効率的な経営を実現することを最優先にしております。

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（2010年5月14日現在）



※コーポレートガバナンス報告書に詳しく記載しております。合わせてご参照下さい。

なお、コーポレートガバナンス報告書は、当社ホームページよりご覧頂けます。



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惣菜の製造・販売を開始し、首都圏の百貨店を中心に
出店しております。「安全・安心」を基本理念に、時代や社会のニ
ーズにこたえ、レストランのシェフと組んだ新たなブランドづくり
にも取り組んでおります。平成20年2月には、高い衛生設備を誇
る豊島ファクトリーを新設し、原材料のチェックから製造工程・最
終検査まであらゆる工程で厳重な品質管理を行っております。これ
からも、安心・安全で、美味しく、様々な食シーンにマッチする楽
しさを演出にかかせないお惣菜をお客様にお届けします。



株式会社 上野なとり - 販売

上野なとりは、アメ横で昭和23年創業以来、どなたでもお気
軽にご賞味いただけるお手頃な「アメ横価格」の製品をご提供
してきました。時代の変遷とともに多様化しているお客様に対
応するため、従来の海産物以外にも様々な製品を販売しており
ます。これからも、お客様のニーズに迅速に応える売場作りを
心がけていきます。また、当社のアウトレット製品も取り扱い、
お客様にお喜び頂きながら、資源の有効活用を心掛けておりま
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。
当社では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」を生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、なとりグループの北海道工場として昭和63年9月に設立されました。いか製品（ソフトさきいか・さきいか漁火・あたりめ・ソフトいか燻製など）、その他水産加工品（鮭とば・帆立貝柱燻製・レトルト製品など）を中心に生産しています。

当工場では、毎日約20トンのいかを主力とした製品を製造しており、産地直送の新鮮ないかが5000トン保存可能な冷凍倉庫が完備されています。なお、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、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、練り製品（チーズかまぼこ）や梅製品（梅スッキリ・ほし梅・かりかり梅など）、昆布製品（おつまみ昆布・梅干昆布など）、ねり菓子製品（ねり梅・昆布飴など）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、「いかフライ」シリーズ、「串かつ」シリーズ、「やわらかいか天」シリーズなど、昭和50年設立以来、一貫して揚げ物製品を中心に生産・販売している会社です。



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」や「いかセミナー」など「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。



いかセミナー

子供向け食育活動の第二弾として、「いかセミナー」を実施。いかについて学んだ後、裂きイカにいろいろな味つけをしてもらい、自分だけの「オリジナルさきいか」を作ってもらいます。



噛んで健康マーク

「噛んで健康マーク」を活用した製品の展開・広報活動などを行っております。



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。



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21年10月3日(土)、4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。

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。

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。

できるだけ環境に負荷のかからない
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

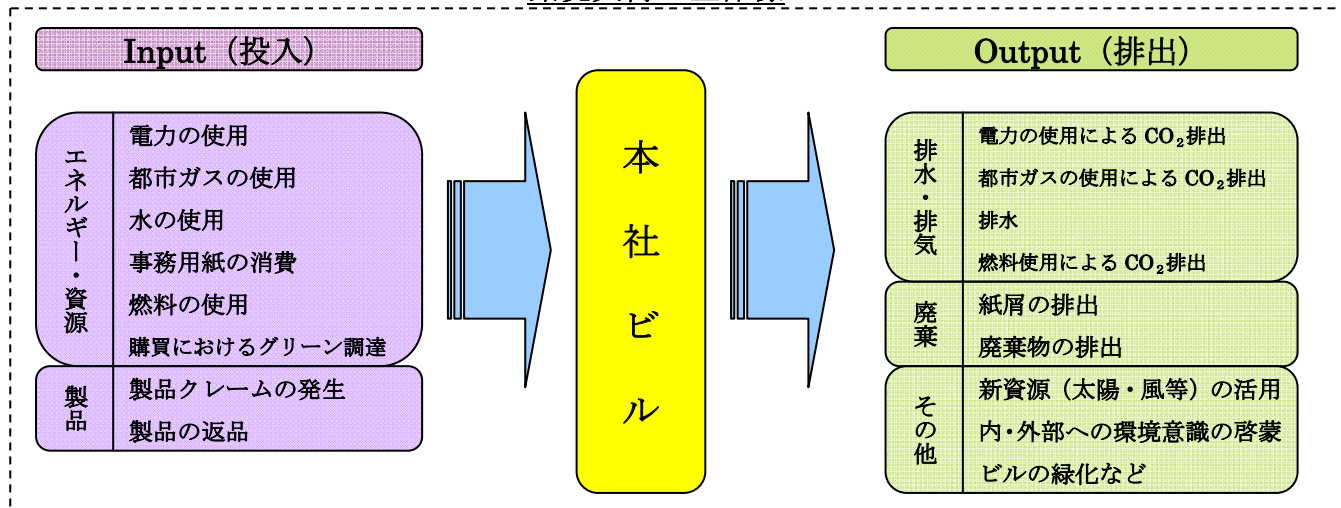
(4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

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



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。

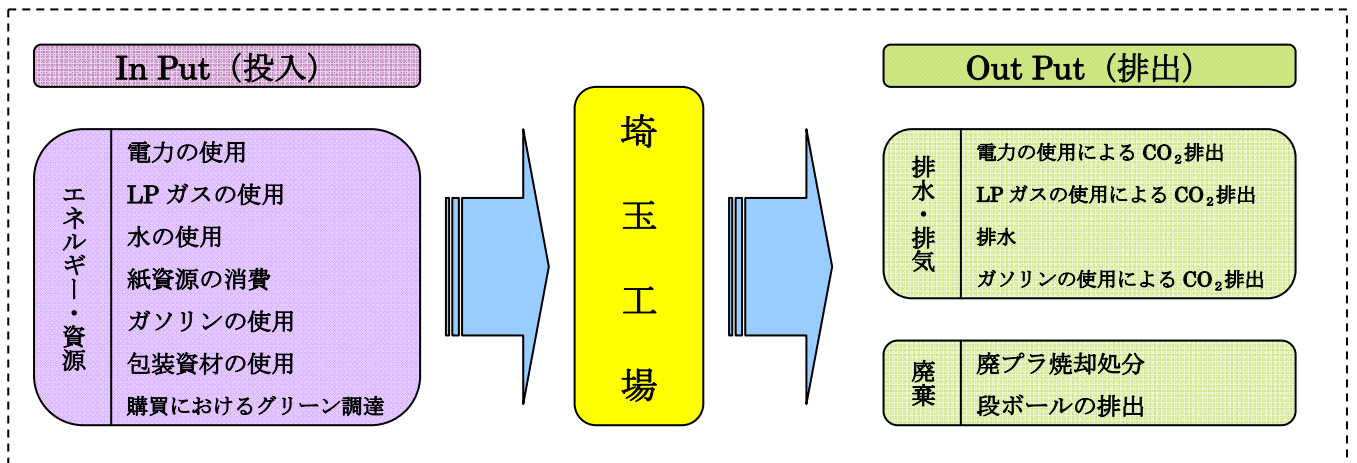
この基本方針は次のように展開します。

- (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

環境負荷の全体像

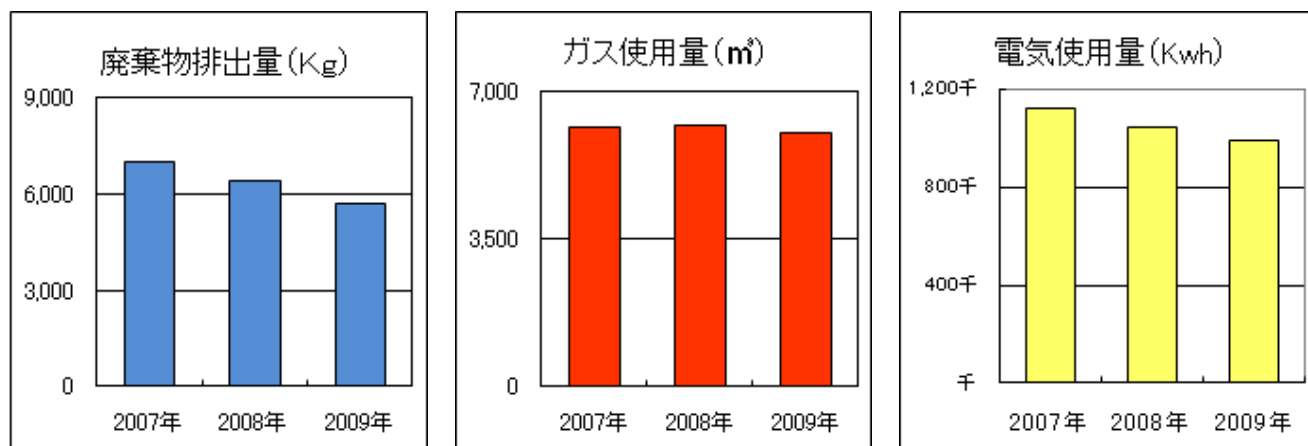


環境目標と成果

(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、電力使用量などエネルギーの削減を進めております。2009年度は、電力使用量が4.8%削減、ガス使用量も2.9%削減となり、CO₂排出量については24.42%削減となりました。今後も更なる削減を進めてまいります。

【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)	2009年度	kwh × 0.000332 = t-CO ₂	329.55
	2008年度		442.98
	前年度比	△ 49,679	△ 113.43
	目標 実績		
ガス使用量 (m³)	2009年度	都Nm³ × 0.00208 = t-CO ₂	12.48
	2008年度		12.85
	前年度比	△ 177	△ 0.37
	目標 実績		
水道使用量 (m³)	2009年度		
	2008年度		
	前年度比	△ 21	
	目標 実績		
ガソリン消費量 (ℓ)	2009年度	ℓ × 0.00232 = t-CO ₂	23.83
	2008年度		28.26
	前年度比	△ 1,912	△ 4.43
	目標 実績		
軽油消費量 (ℓ)	2009年度	ℓ × 0.00261 = t-CO ₂	0.00
	2008年度		0.00
	前年度比	0	0.00
	目標 実績		

	CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)	
2009年度	365.86	
2008年度	484.09	
前年度比	△ 118.23	24.42%減少

※ 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。2009年度のCO₂排出係数は確定していますので東京電力の定めるCO₂排出係数0.332kg-CO₂/kwhで算出しています。また、2008年度のCO₂排出係数につきましても確定していますので東京電力の定めるCO₂排出係数0.425kg-CO₂/kwhで算出しています。そのため2009年度と2008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/>

2009年度本社ビルのCO₂排出量につきましては減少しております。
使用量につきましては、電力、ガス、水道、ガソリンともに減少しております。

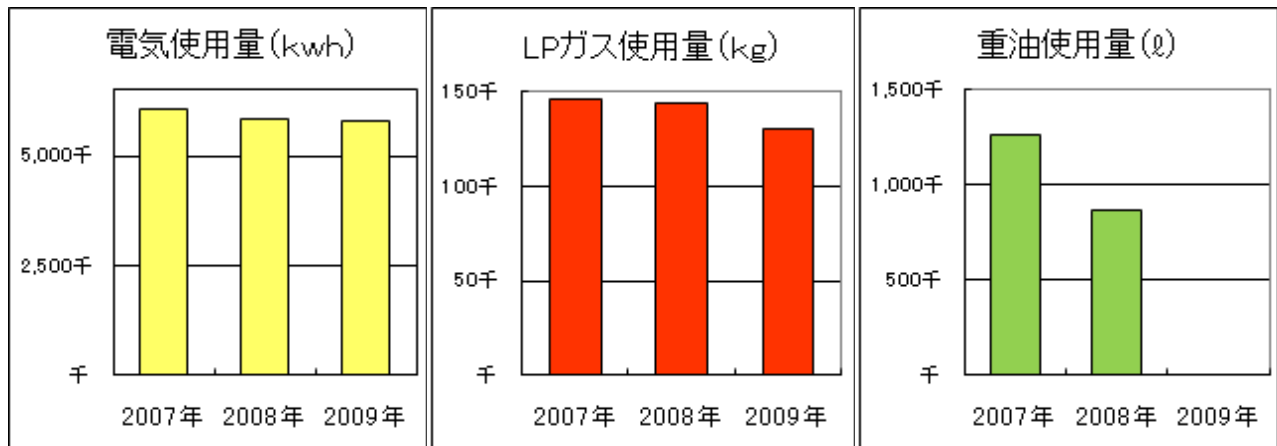
(埼玉工場)

埼玉工場では、2009年度のCO₂排出量については、19.42%減少。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、電気使用量が減少したことが要因です。

なお、重油から都市ガスに変更したことで都市ガス使用によるCO₂排出量は増加しておりますが、重油に比べCO₂排出量は削減しております。



【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。

※2008年の途中から、動力燃料を都市ガスに変更

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) 2009年度 2008年度 前年度比 実績	5,791,753 5,845,944 △ 54,191	2009年度 kwh × 0.000332 = t-CO ₂	1,922.86
		2008年度 kwh × 0.000425 = t-CO ₂	2,484.53 △ 561.67
LPガス使用量(kg) 2009年度 2008年度 前年度比 実績	130,088 144,128 △ 14,040	LPGkg × 0.003 = t-CO ₂	390.26 432.38 △ 42.12
重油使用量(l) 2009年度 2008年度 前年度比 実績	0 870,000 △ 870,000	A重油l × 0.00271 = t-CO ₂	0.00 2,357.70 △ 2,357.70
都市ガス(天然ガス)(m ³) 2009年度 2008年度 前年度比 実績	※1 1,051,517 204,224 847,293	都市ガスm ³ × 0.00218 = t-CO ₂	2,292.31 445.21 1,847.10
水道使用量(m ³) 2009年度 2008年度 前年度比 実績	66,206 60,975 5,231		
ガソリン消費量(l) 2009年度 2008年度 前年度比 実績	8,424 9,684 △ 1,260	ガソリンl × 0.00232 = t-CO ₂	19.54 22.47 △ 2.93
軽油消費量(l) 2009年度 2008年度 前年度比 実績	14,761 17,230 △ 2,469	軽油l × 0.00262 = t-CO ₂	38.67 45.14 △ 6.47

	CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)	
2009年度	4,663.64	
2008年度	5,787.43	
前年度比	△ 1,123.79	19.42%減少

※ 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。2009年度のCO₂排出係数は確定していませんので東京電力の定めるCO₂排出係数0.332kg-CO₂/kwhで算出しています。また、2008年度のCO₂排出係数につきましても確定していますので東京電力の定めるCO₂排出係数0.425kg-CO₂/kwhで算出しています。そのため2009年度と2008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/>

※1 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(天然ガス)に変更になりました。

2009年度埼玉工場のCO₂排出量につきましては減少しております。動力燃料を重油から都市ガスに変更したことにより大幅にCO₂排出量が減少しております。

内部環境監査

本社ビルにおいては、年間2回、内部環境監査を実施し、EMS（Environmental Management System）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。また、埼玉工場において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、内部環境監査の視点、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、内部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」活動に昨年より参加しております。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、2009年は36.3Kg（14,512個）のペットボトルのキャップを送りました。



エコキャップ



子会社の主な環境活動

【メイホク食品㈱】



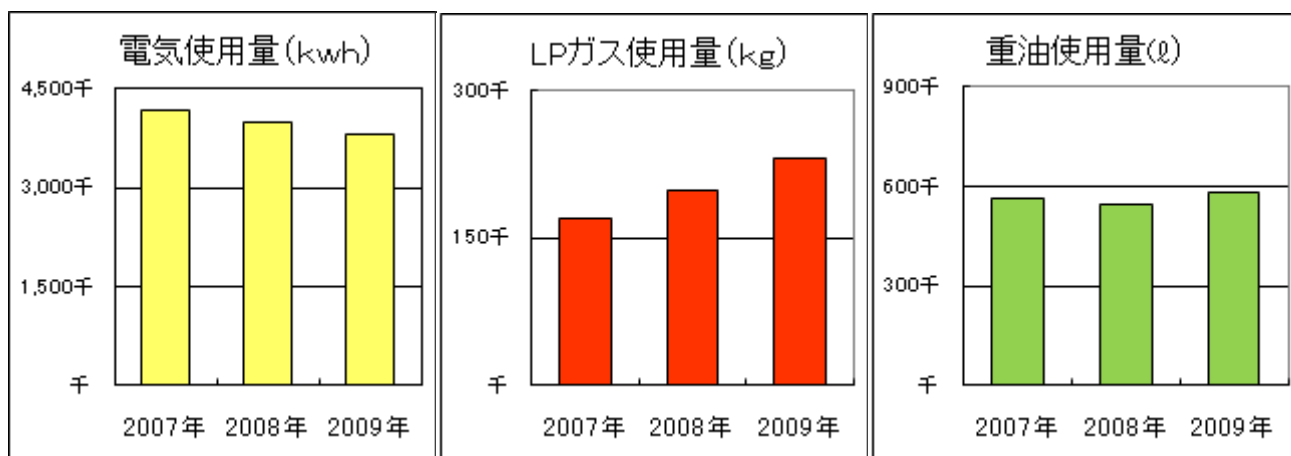
蛍光灯の間引き

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、電気使用量も削減が進んでおります。



手洗い用自動水栓

【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、2009年度も削減が進んでおります。



人感センサー消灯時

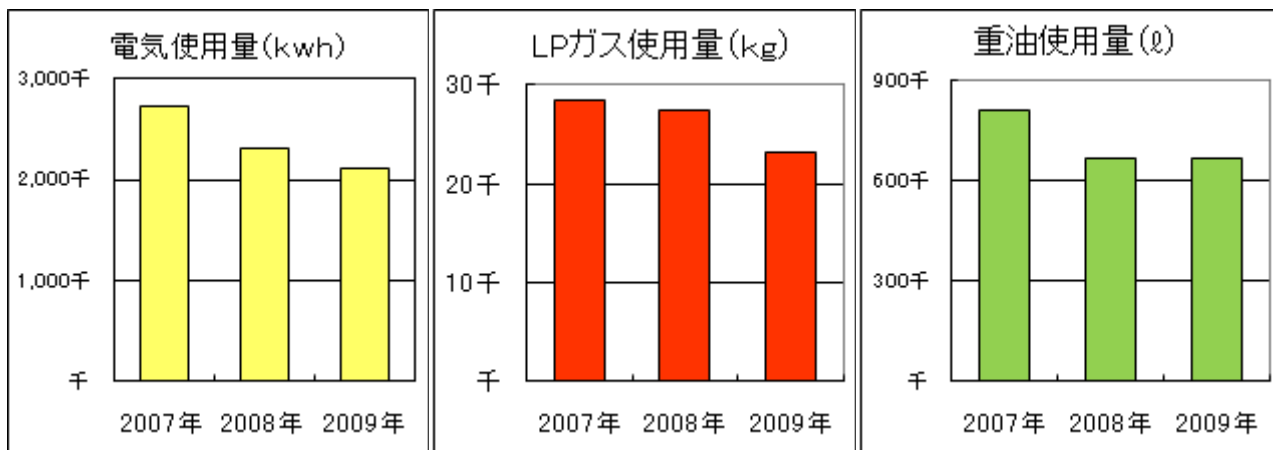


充電式電池の利用



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】

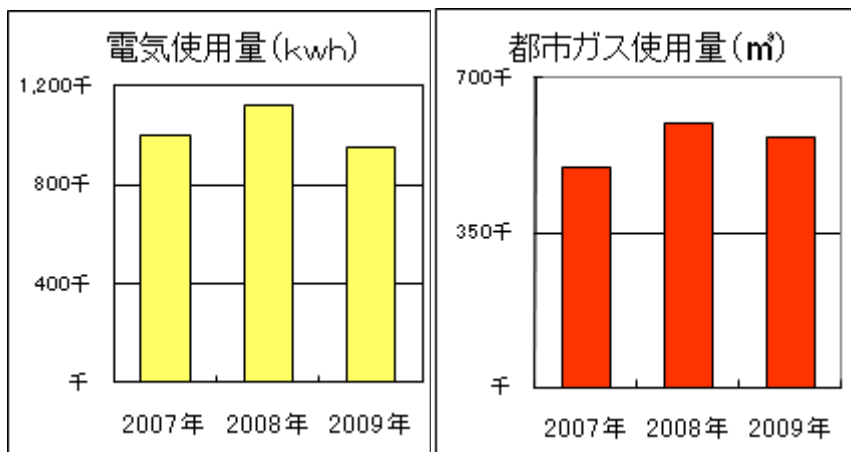
㈱全珍では、主に無駄な蛍光灯使用の削減やLED照明への一部切り替え、またフライヤーのバーナー交換など省エネルギー活動を進めております。2008年度については、電気使用量・都市ガス使用量ともに増加しておりますが、工場稼働率の大幅な伸びが要因です。



品質管理室蛍光灯消灯

工場内蛍光灯消灯

【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、環境保全への取り組みを推進していく為、2002年度より環境会計に取り組んでいます。環境会計を取り組む目的としては、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てコスト削減を図り環境経営に計画的・継続的な環境保全活動への分析ツールとして利用します。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。

環境会計の集計報告にあたっての対象範囲

- ・参考資料：環境省「環境会計ガイドライン（2005年版）」を参考に作成しています。
- ・集計期間：2009年度（2009年4月1日～2010年3月31日）の活動を中心に記載しています。
- ・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）の活動報告を中心に取り上げています。
グループ工場（メイホク食品株・株産館なとり・株全珍）につきましても一部活動を報告できる部分は取り上げています。

【環境保全コスト（なとり本社）】

単位：千円

分類	主な取り組み内容	2009年度 投資額	2008年度 投資額	2009年度 費用額	2008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 他	-	-	75,967	74,200	1,767
	地球環境保全コスト 他	-	(注1) 123,250	1,740	1,199	541
	資源循環コスト 他	-	-	10,992	13,324	△ 2,332
	小計	-	-	88,699	88,723	△ 24
上・下流コスト 他	容器包装リサイクル委託費用 外注先への指導、啓蒙	-	-	20,948	29,891	△ 8,943
管理活動コスト 他	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組の記載 環境測定費、事業所周辺の緑化作業	-	-	8,559	7,708	851
研究開発コスト 他	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）	-	-	37,100	34,234	2,866
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	-	-	116	503	△ 387
環境損傷対応コスト	—	-	-	-	-	-
	合計	0	123,250	155,422	161,059	△ 5,637

・表示未満の金額に関しては四捨五入で表示しています。

(注1) 地球環境保全の投資コストとしては、

埼玉工場で使用しております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
埼玉工場で使用しておりますボイラー燃料を特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

環境保全コストの算定基準

(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。

(2) 複合コストの計上基準

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ました。但し、差額集計及び按分の難しいコストに関しては、原則として計上を差し控えています。

【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は完了しています。2010年3月末現在、所有車両274台の内274台を切り替え済。
- 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順次行っています。2010年3月末現在、所有車両274台の内176台を切り替え済。(全体の64.23%)
- 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。2009年度、包装資材2,239,955千円の内、非塩素系材質資材は1,846,623千円となっています。(全体の96.53%)
※ 塩素系資材につきましては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・環境に負荷の少ない事務用品を購入しています。2009年度、事務用品購入金8,554千円の内、グリーン購入は2,377千円となっています。(全体の27.79%)

(3) 減価償却費

環境保全コストの内、減価償却費を直接算定出来るもののみを計上しています。

(4) 人件費

環境保全に関する作業時間×部門別時間あたりの平均賃金(年額)で算出して求めています。

【環境保全コスト (グループ工場 メイホク食品㈱、㈱函館なとり、㈱全珍)】

単位：千円

分類		主な取り組み内容	2009年度 投資額	2009年度 費用額
事業 エリア 内 コスト	公害防止コスト	ボイラー管理費 排水処理設備管理費 他	-	5,691
	地球環境保全コスト	工場冷蔵庫の整理、フロンガス充填 濃厚廃液処分 他	-	1,462
	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	-	18,197
		小 計	-	25,350
上・下流コスト		容器包装リサイクル委託費用 他	-	2,215
管理活動コスト		環境測定費、事業所周辺の緑化作業 他	-	879
研究開発コスト		—————	-	-
社会活動コスト		—————	-	-
環境損傷対応コスト		—————	-	-
		合 計	0	28,444

・ 表示未満の金額に関しては四捨五入で表示しています。

※ グループ工場3社においては、今年度より集計を開始した為、2009年度のみ掲載になります。

環境保全コストの算定基準

- (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。
- (2) 複合コストの計上基準
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ました。
但し、差額集計及び按分の難しいコストに関しては、原則として計上を差し控えています。
- (3) 減価償却費
環境保全コストの内、減価償却費を直接算定出来るもののみを計上しています。
- (4) 人件費
環境保全に関する作業時間×部門別時間あたりの平均賃金（年額）で算出して求めています。

【環境保全対策に伴う経済効果】

環境保全対策に伴う経済効果の算定基準

- ・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ており、確実な根拠に基づいて算出できる節約益や副産物売却益など下記内容に限定して算出しています。

(株)なとり

単位：千円


内 容	金 額	効 果
副産物売却収入	2009年度	副産物の売却による経済効果
	2008年度	
	前年度比	
調味料仕入容器変更	変更後	一斗缶からドラム缶への容器変更による経済効果
	変更前	
	差額	
包材の薄肉化	薄肉化実施後	包材の薄肉化実施による経済効果
	薄肉化実施前	
	差額	
配送センター緊急便の削減	2009年度	緊急便の利用を抑えることによる経済効果
	2008年度	
	前年度比	



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「誠実な企業賞 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。
2008年 1月	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。
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 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(国産天然ガス)に変更。
2009年 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」を開催。 (同セミナーは6月と8月にも開催)
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。
2009年 10月	第26回 ふるさと北区 区民祭りに出展し、「MY チーズ鱈セミナー」を実施。
2010年 2月	ホームページを全面リニューアル。 「おつまみレシピ」「バーチャル見学 なとりへ GO!」を公開するとともに、従来の食育関係ページを、「なとり食育 BOOK」「もっと教えて！おつまみのこと」として刷新。

2010年 4月	東京都北区の地域の子どもたちを対象にした「いかセミナー」を開催。 (同セミナーは6月と8月にも開催)
2010年 4月	埼玉工場が、埼玉県食品衛生樹種管理優良施設制度に基づく “彩の国ハサップ取組確認施設優良工場”の認定を取得。
2010年 5月	「一度は食べていただきたい粗挽きサラミ」が3年連続モンドセレクション金賞を受賞。 
2010年 10月	第27回 ふるさと北区 区民祭りに出展し、「いかセミナー」を実施。

