

ひとつまみの幸せ。



社会・環境報告書

2013

株式会社 **なとり**

なとり 社会・環境報告書 2013 目次

ご挨拶	・・・ P 2
会社概要	・・・ P 3
企業メッセージ、経営理念、ミッション、ビジョン	・・・ P 4
事業活動と社会との関わり	・・・ P 5
安全・安心でおいしい製品の提供	・・・ P 6
企業としての業務の品質管理	・・・ P 7～P 8
社会貢献活動と食育への取り組み	・・・ P 9
主な連結子会社と社会との関わり	・・・ P 10～P 11
環境方針（本社・埼玉工場）	・・・ P 12～P 13
環境活動と成果	・・・ P 14～P 15
主な連結子会社の環境活動	・・・ P 16～P 17
環境会計	・・・ P 18～P 19
当社のCSR（企業の社会的責任）活動の歩み	・・・ P 20～P 21

社会・環境報告書の適用範囲

2008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、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継続的に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 : 2012年4月1日～2013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 : 2013年 11月 19日
準 拠 : 環境省「環境報告ガイドライン」（2007年版）

地域社会に貢献し、 環境に優しい企業を目指しながら ひとつまみの幸せをお届けします。



【はじめに】

私どもなとりグループの事業活動に日頃から多大なるご理解とご支援をいただきまして、誠に有難うございます。

2012年度は、当社主力製品である「チーズ鱈」が1982年に発売以来、お客様の根強いご支持に支えられ発売30周年を迎えることが出来ました。お客様への感謝の気持ちを込めて実施した「ひとつまみの幸せプレゼントキャンペーン」では、多くのご応募を頂き、当社の「チーズ鱈」がお客様にご支持頂いていることを改めて実感いたしました。

お客様並びにお得意様のご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、これからも食の安全・安心の確保に努めてまいります。

【環境保全活動と社会貢献活動】

当社グループは、従来から経営理念や企業行動規範に「社会貢献」を取り入れ、環境に配慮した製品の企画及び製造工程の開発はもちろんのこと、資源の有効活用を目的とした環境保全活動を推進しております。

また、様々な社会貢献活動にも取り組んでおり、地域の子供達を対象とした食育活動「いかセミナー」や「MY チーズ鱈セミナー」の開催、地元で毎年開催される「ふるさと北区区民まつり」への参加、北とびあ国際音楽祭への協賛、社会福祉協議会への寄付などを行っております。

私どもは、これからも食品メーカーとしての社会活動を通じて地域社会に貢献し、環境に優しい企業を目指してまいります。

【中期経営計画

チャレンジ&イノベーション 66】

2013年3月期は、3ヵ年中期経営計画「チャレンジ&イノベーション 66」の2年目であります。最終年度である2014年3月期において、連結売上高340億円、経常利益16億円、ROE6.0%の目標達成を目指し、企業価値の向上を図っております。従業員一人一人がお客様の立場になって仕事を徹底し、結果として永続的に利益が出せる企業体質へ改革していき、更に事業を拡大しながら企業価値を向上させてまいりたいと考えております。

【「ひとつまみの幸せ。」】

当社グループは、「ひとつまみの幸せ。」を企業メッセージに掲げ、「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」するため、全社一丸となって取り組んでおります。

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を目指して、これからはお客様のニーズを的確に捉えることで、更なる飛躍を遂げるために、挑戦と革新をし続けてまいります。

【おわりに】

本報告書は、私どもの2012年度の社会・環境への取り組み姿勢及び活動内容を記載しております。今後の活動に向けて、皆様からのご理解をいただきますとともに、ご意見やご感想を頂ければ幸いです。

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 代表取締役会長兼社長

名取 三郎

Corporate Profile

会社概要



(2013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 32ヶ所 ・ 配送センター 4ヶ所
会 社 設 立	1948年6月
資 本 金	1,975百万円
売 上 高	34,297百万円 (連結)
従 業 員 数	749名 (連結)
事 業 内 容	食料品 (おつまみ各種) の製造・販売
U R L	http://www.natori.co.jp/
連 結 子 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



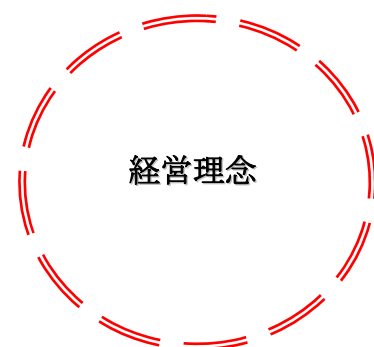


ひとつまみの幸せ。



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
お届けします。

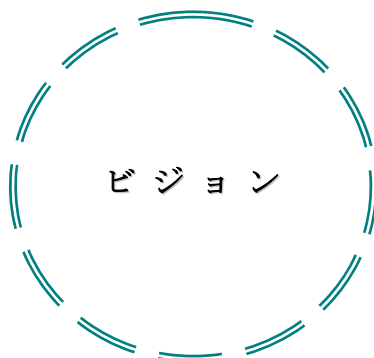
※上記ロゴ「ひとつまみの幸せ。」を囲む曲線について
下の曲線は「なとりから」、上の曲線は「お客様に」
ひとつまみの幸せをお届けするという意味を込めています。



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、この会社に関わるすべての人が誇りを
持てる会社を目指します。



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。

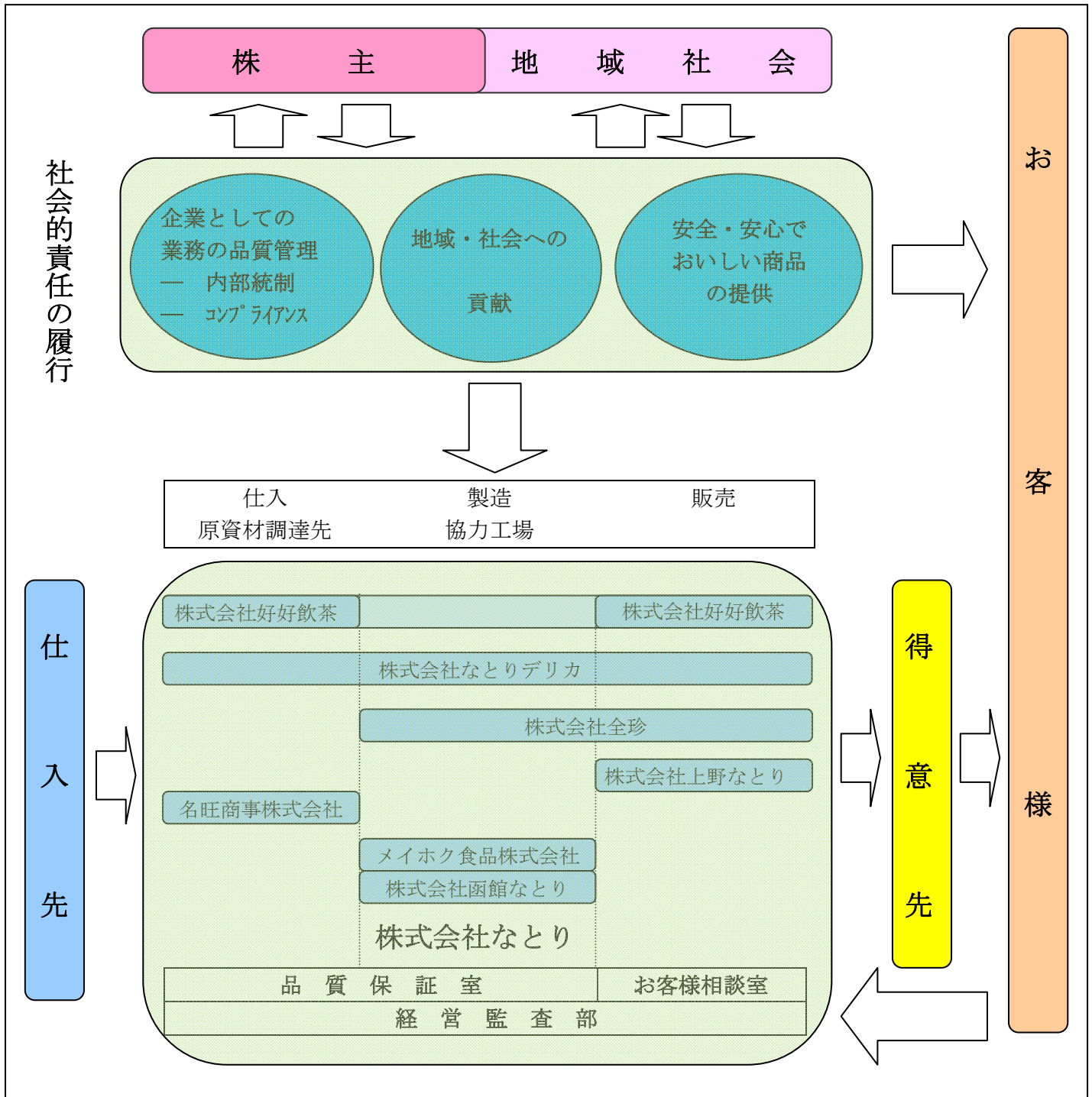


なとりグループは持続的成長の為に挑戦と革新を
続け、“おつまみ”の真のNo.1企業として
“ひとつまみの幸せ”をお客様にお届けします。

事業活動と社会との関わり

当社の企業集団は、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、株式会社上野なとり、名旺商事株式会社、株式会社好好飲茶及び株式会社なとりデリカの子会社7社を連結対象として構成され、おつまみをはじめ、食料品全般にわたる食品製造販売事業及び不動産賃貸事業を主な内容として事業活動を展開しております。

【企業集団の状況】



安全・安心でおいしい製品の提供

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つの機能を持ち活動しております。

「開発」に関しては、水産、畜肉などの各種原材料の特性を活かし、独自の調理技術・生産技術を駆使してスピーディーな新製品開発を行っています。

「製品評価」に関しては、理化学・微生物検査・官能検査により、製品・原材料の安全性確認、美味しさの評価、賞味期間の設定等を行っております。

「基礎研究・研究企画」では、加工・保存時の品質変化や栄養成分の調査・研究を進め、更なる美味しさや付加価値を持つ製品開発のためのデータ収集を行っております。また、マーケットニーズや男女別、年齢別など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製品の評価・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。全社員が食品メーカーに従事していることを認識し、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に注力しており、食品関連法令の遵守及び自主基準の設定を定めた「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 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、食品の安全性及び安心の確保を図っております。

【一度は食べていただきたい熟成 チーズ^{たら}の裏面表記】



旧	
名 称	魚介加工品
原 材 料 名	ナチュラルチーズ、鰯すり身、植物性たん白、食塩、植物油、加工でん粉、ソルビール、乳化剤、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦を含む)
内 容 量	70g(35g×2袋)
賞 味 期 限	この面の右側に記載
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社なとり N3 東京都北区王子5-5-1

新	
名 称	魚介加工品
原 材 料 名	ナチュラルチーズ、鰯すり身、植物性たん白、食塩、植物油、加工でん粉、ソルビール、乳化剤、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦を含む)
内 容 量	70g(35g×2袋)
賞 味 期 限	この面の右側に記載
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社なとり N3 東京都北区王子5-5-1
本品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料及びそれに準ずるもの)	
小麦・乳	

当社の一部製品で、裏面に別枠を追加してアレルギー物質の表記をはじめました。

お客様にとって分かりやすい表示を目指して、新製品及びリニューアル製品につきましても順次対応してまいります。

企業としての業務の品質管理

－社会の要請に応えるための基盤作りへの取り組み－

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

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、2008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激変するなかで、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、現状の内部統制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】

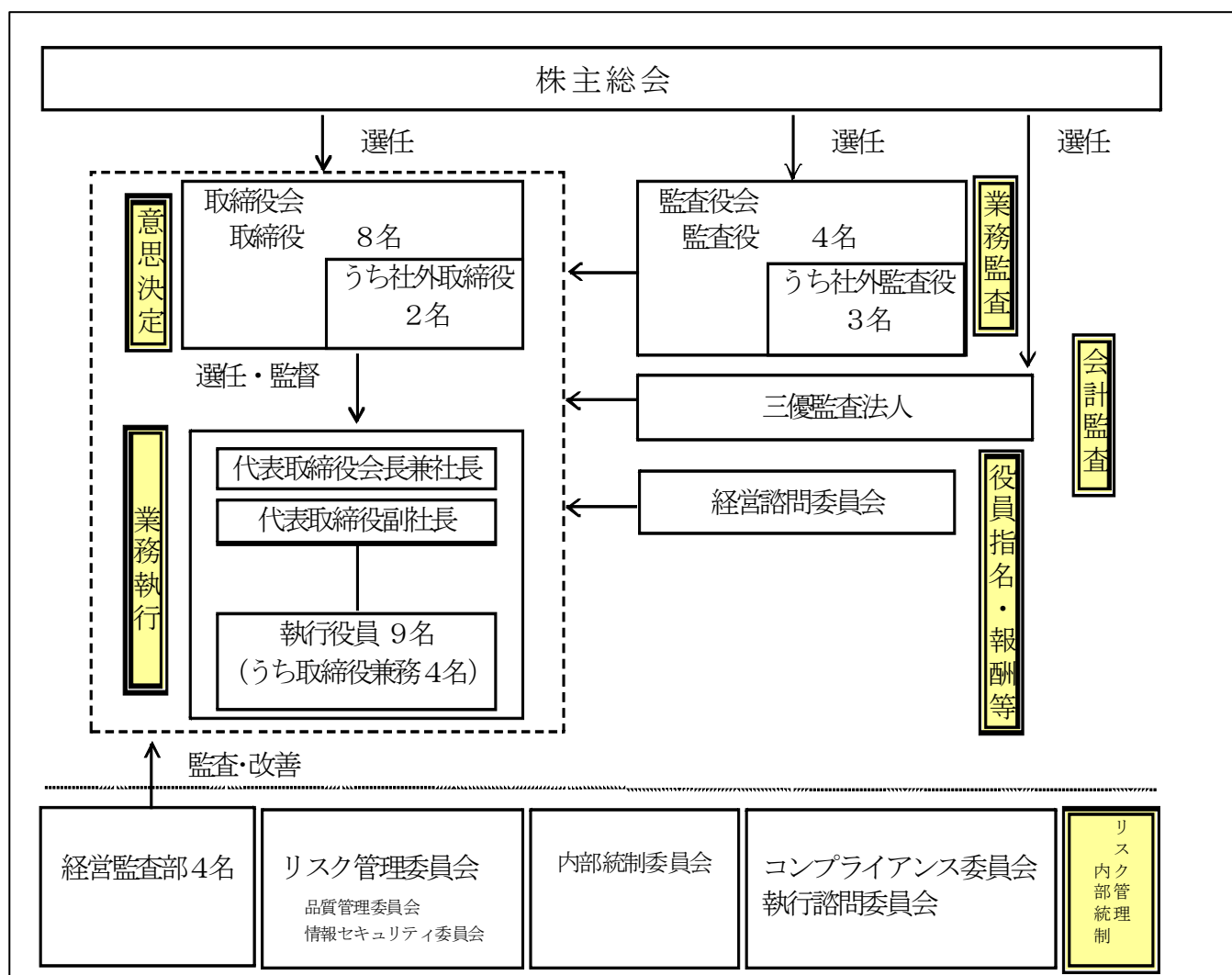
当社グループの経営理念に基づき、「効率的」かつ「健全」な企業経営を可能にする仕組みの確立、維持のため、株主を初めとするステークホルダーに対する説明責任と内部統制制度に裏付けされた経営の透明性を高め、公正かつ効率的な経営を実現することを最優先にしております。

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 (2013 年 6 月 27 日現在)



※詳しくは、コーポレート・ガバナンス報告書に記載しております。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東京証券取引所ホームページの東証上場会社情報サービス及びコーポレート・ガバナンス情報サービスよりご覧頂けます。

社会貢献活動と食育への取り組み

当社は、「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います。



【 本社ビルにて開催 】



【 北区区民祭りにて開催 】

MY チーズ鱈セミナー

本社ビルにて、北区在住のお子様を対象に、MY チーズ鱈セミナーを開催しました。

また、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」〔2012年10月6日（土）、7日（日）〕に4年間連続で出展しました。

当社オリジナルの紙芝居で「チーズ鱈が出来るまで」を学んだ後、出来たてのチーズ鱈を試食したり、チーズ鱈を好きな形に型抜きしたり、パッケージにお絵かきをして世界に1つだけのMY チーズ鱈をつくってもらいました。



寄付事業

北とぴあ国際音楽祭への協賛をはじめ、あしなが育英会への寄付及び毎年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の寄付等を行っております。



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・PR活動などを行っております。



清掃ボランティア活動

本社地区周辺地域への奉仕活動の一環として、2012年3月より清掃ボランティア活動を開始しました。近隣の美化に少しでも貢献出来る様、永続的に取り組んでいきます。

主な連結子会社と社会との関わり

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1988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1998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、2003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。また、毎年12月には北海道北斗市社会福祉協議会への寄付、地元の小学校の工場見学受け入れ、毎年8月の函館港まつりへの参加など、社会貢献活動を行っております。



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1993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（梅スッカリ・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、1998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、2002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。また、メイホク食品と同様に北海道北斗市社会福祉協議会への寄付や函館港まつりへの参加を行っています。



株式会社 全珍 - 生産・販売（広島）

全珍は、「いかフライ」シリーズ、「うまいか」シリーズ、「やわらかいか天」シリーズなど、1975年設立以来一環して揚げ物製品を中心に生産・販売している会社です。毎年12月には呉市の社会福祉協議会へ寄付を行っております。



株式会社 なとりデリカ - 洋風惣菜

なとりデリカは1979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开店しております。「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。2008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、安全・安心で、美味しく、様々な食シーンにマッチする楽しさの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1948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、1983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」の発見・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。



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) 部門又はフロアーごとに自主基準（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。

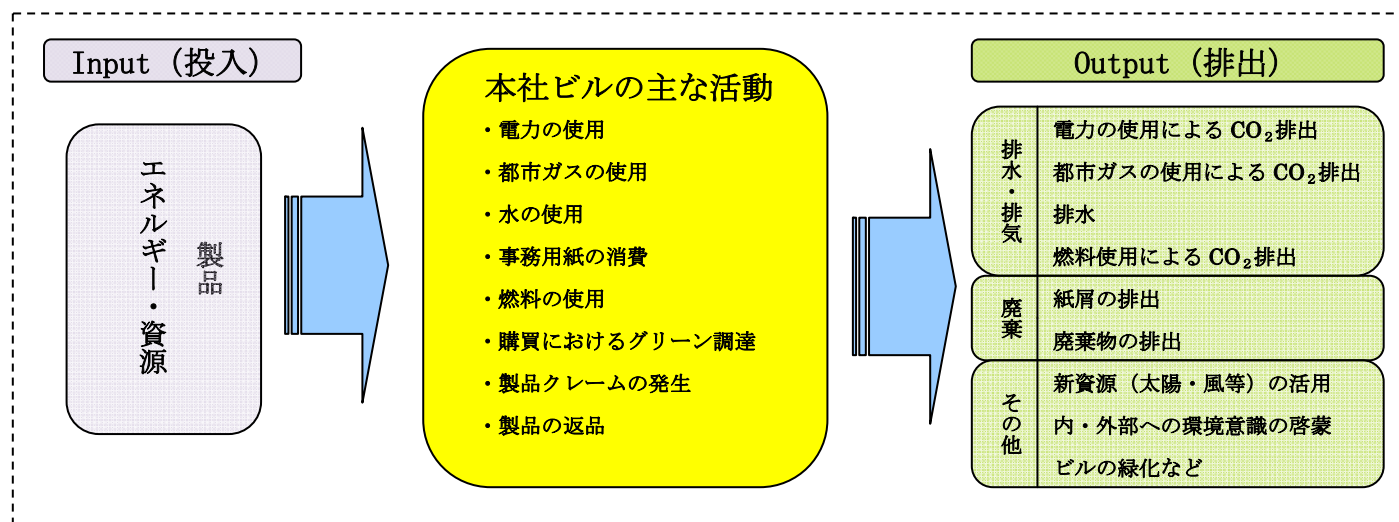
できるだけ環境に負荷のかからない
製品の企画及び製造工程の開発

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

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、改善を継続的に行な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。

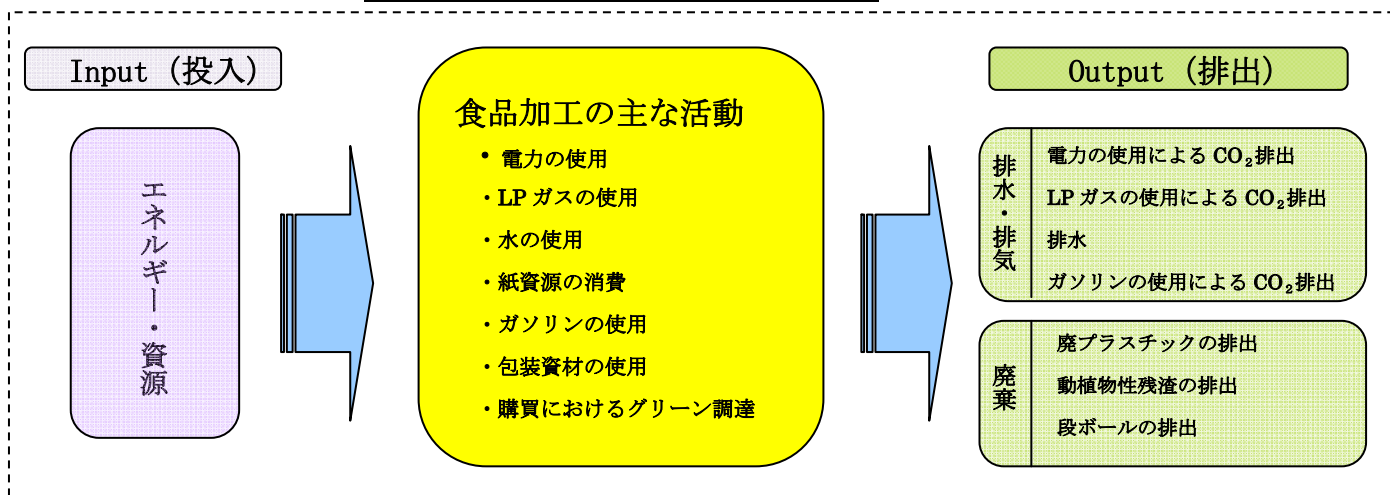
電気、水道、ガス、重油の
使用量節減

ゴミの分別収集

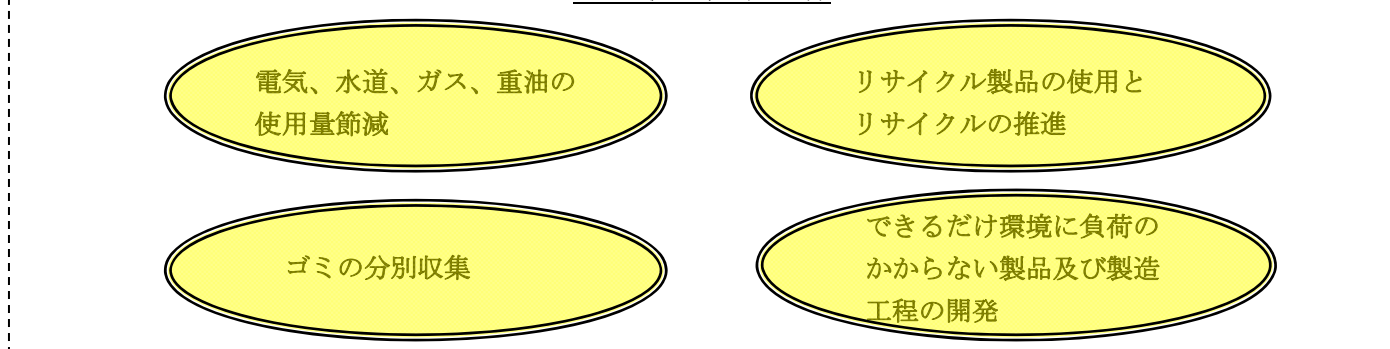
リサイクル製品の使用と
リサイクルの推進
- (3) 環境汚染防止及び資源の有効活用を目的とし、できるだけ環境に負荷のかからない製品及び製造工程の開発を行ないます。
- (4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

2009年 4月 1日

埼玉工場における環境負荷の全体像



重点取り組み内容

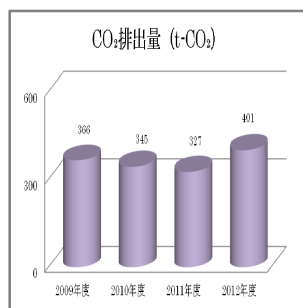
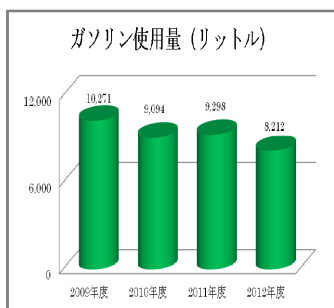
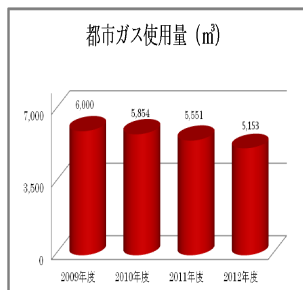
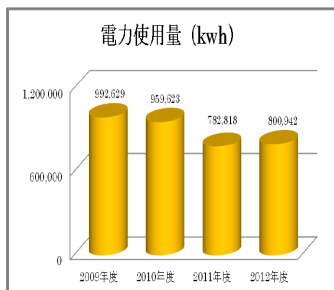


環境活動と成果

(本社ビル)

本社ビルでは、効率的な業務推進に努め、電力など各種エネルギー使用量の削減を行っております。2012年度は、前年度に比べて電力使用量が増加しておりますが、ガス・水道・ガソリン等の各種エネルギー使用量を削減しております。

環境保全効果データ（本社ビル） ※4カ年のデータ推移を掲載



※CO₂の算出に用いた係数について
環境省の算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧の公表値を使用。

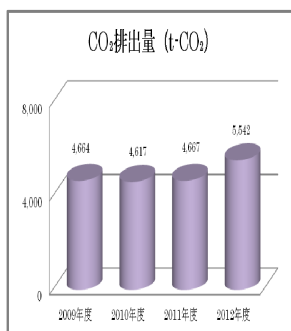
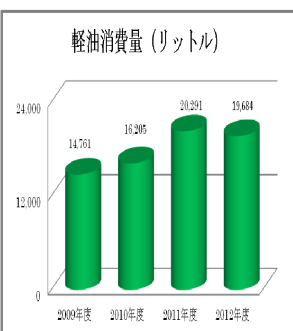
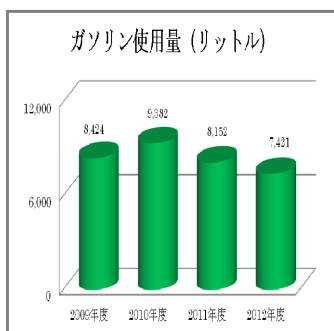
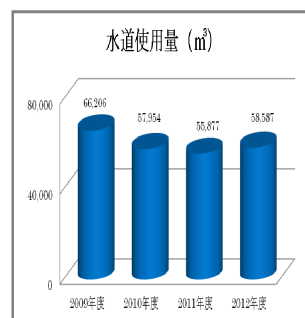
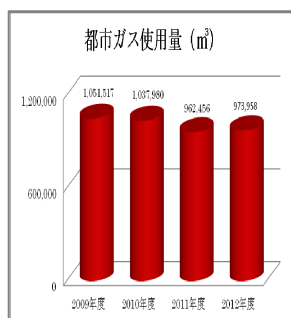
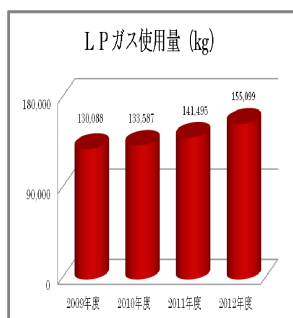
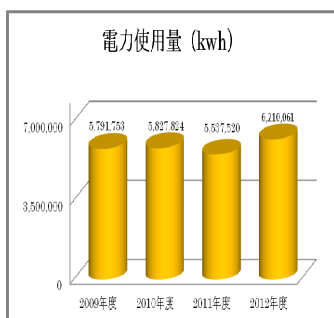
※CO₂排出量について
電力のCO₂排出係数が前年より大きい
ため、排出量は微増。

(埼玉工場)

埼玉工場では、照明の間引きを追加、蓄熱装置のポンプをインバーター制御するなど取り組みを行っております。生産量が前年比4%増加しておりますが、都市ガス（原単位における減少）・ガソリン・軽油の使用量を削減しております。生産効率の向上と共に、各種エネルギー使用量の削減を進めてまいります。



環境保全効果データ（埼玉工場） ※4カ年のデータ推移を掲載



※CO₂排出量について
電力、LPガス、都市ガス使用量増加及び電力のCO₂排出係数が前年より大きい
ため、排出量は増加。

内部環境監査

本社ビル及び埼玉工場において、内部環境監査員資格をもった監査員が、内部環境監査を実施し、環境マネジメントシステムの運用状況の確認及び環境に対する意識の向上を図っております。



【本社の内部監査の様子】



【埼玉工場の現場監査の様子】

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、環境教育として毎月、環境管理委員会を開催し、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、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。



【監査員養成研修の様子】

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2009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、2012年は91kg（37,866個）のペットボトルのキャップを送りました。エコキャップ推進協会によると、キャップ800個でポリオワクチン1人分に相当しますので、約46人分のワクチンを送ることが出来ました。



【エコキャップ回収状況】

主な連結子会社の環境活動

【メイホク食品株式会社】及び【株式会社函館なとり】

メイホク食品株式会社及び株式会社函館なとりでは、工場内の換気を行う給排気ファンにインバーターを設置することで電力使用量を抑制したり、熱を必要とする乾燥機等の設備へ効率的に蒸気を送るよう蒸気バルブの保温などの取り組みを行っております。

メイホク食品株式会社では、生産量が前年比6.9%増加しておりますが、全ての各種エネルギー使用量を削減しております。

株式会社函館なとりでは、生産量が前年比6.6%増加しておりますが、全ての各種エネルギー使用量を削減しております。(水道のみ原単位における減少)

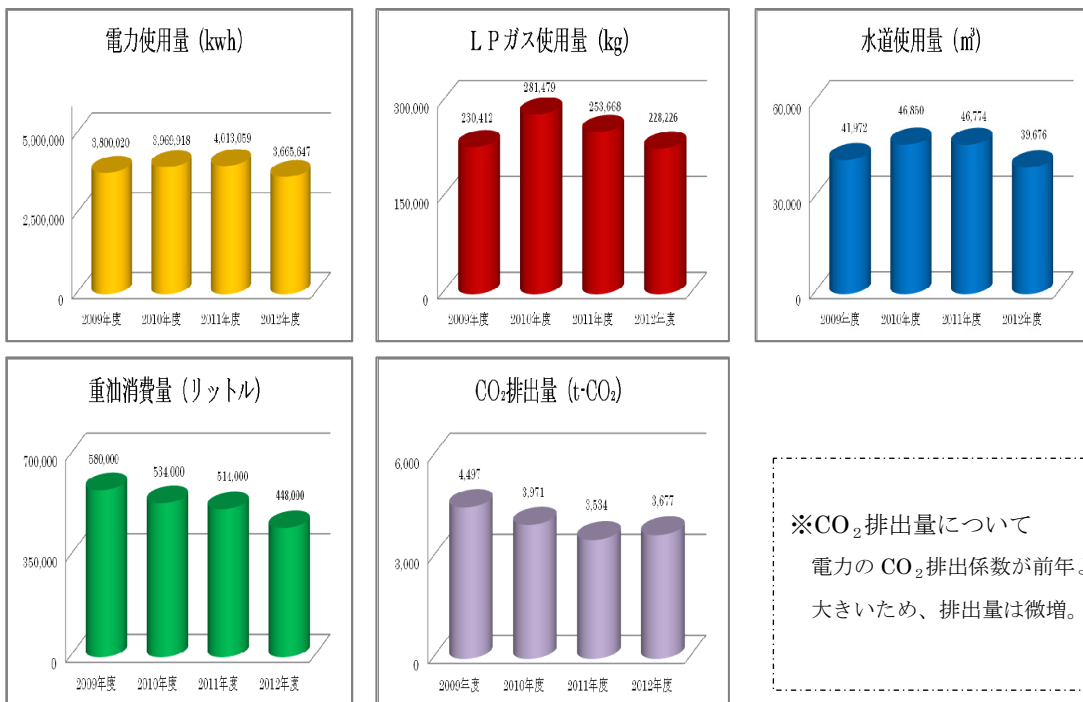


【給排気ファンのインバーター制御】

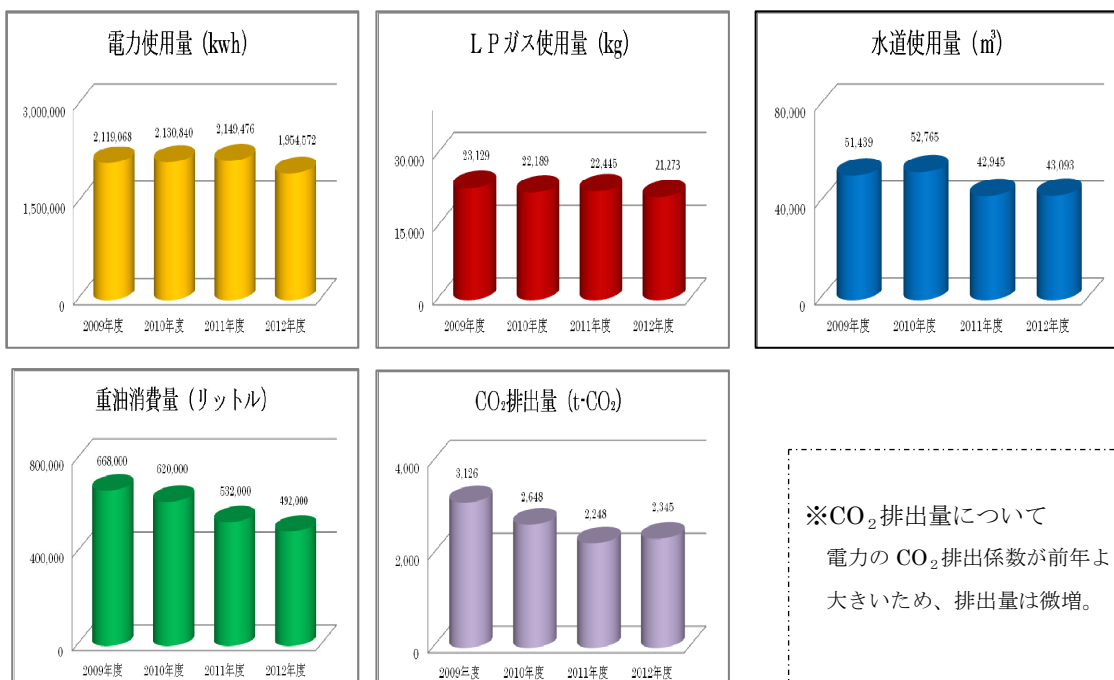


【蒸気バルブの保温】

環境保全効果データ（メイホク食品株式会社） ※4カ年のデータ推移を掲載



環境保全効果データ（株式会社函館なとり） ※4カ年のデータ推移を掲載



【株式会社全珍】

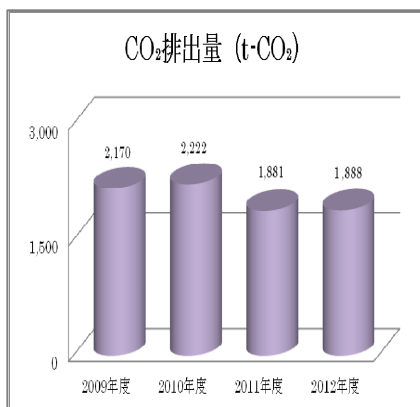
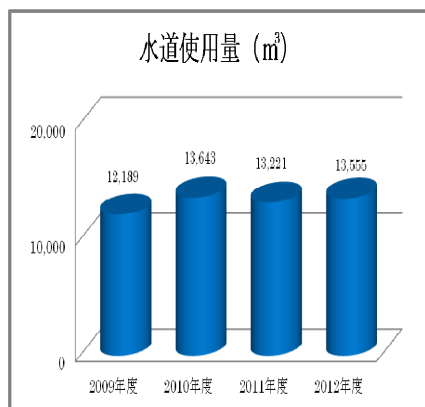
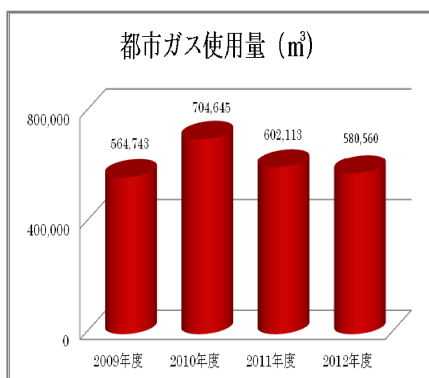
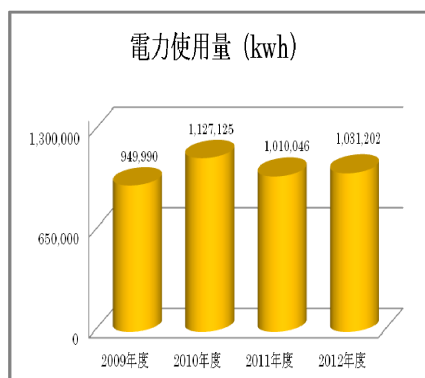
株式会社全珍では、生産量が前年より減少しておりますが、電力・水道の使用量は増加しております。

工場内の照明設備を順次、高効率の蛍光灯へ入れ替え、常時点灯の必要のない照明に人感センサーを設置するなど、節電への取り組み、また、電力使用量の大きい電気式フライヤーの操業を夏期の昼間の需要電力がピークとなる時間帯は避けるなど、環境に配慮した生産を行っており、生産効率の向上と共に、各種エネルギー使用量の削減を進めてまいります。



【高効率の蛍光灯（Hf）へ入れ替え】

環境保全効果データ（株式会社全珍） ※4カ年のデータ推移を掲載



※CO₂排出量について
電力のCO₂排出係数が
前年より大きいため、
排出量は微増。

環境会計

【環境会計の目的】

株式会社なとりは、環境保全を推進していく為、2002年度より環境会計を行っております。その目的は、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することです。環境会計を通して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し、透明性のある事業活動と説明責任を果たしてまいります。

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：2012年度（2012年4月1日～2013年3月31日）の活動を記載しています。
- ・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算出しています。
グループ工場（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）につきましても活動を把握できる部分は反映しております。

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。

【コストに反映していない事項】

- 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、所有車両全車切り替え済。
2013年3月末現在の所有車両は217台です。
- 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。
2013年3月末現在、所有車両217台の内122台は切り替え済。
(全体の56.23%)
- 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。
2012年度、包装資材2,081,863千円の内、非塩素系材質資材は1,995,037千円となっています。(全体の95.83%)
- 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。
2012年度、事務用品購入金額7,676千円の内、グリーン購入は3,628千円となっています。(全体の47.28%)

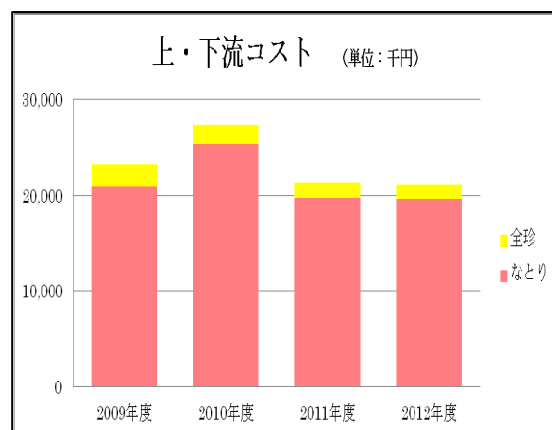
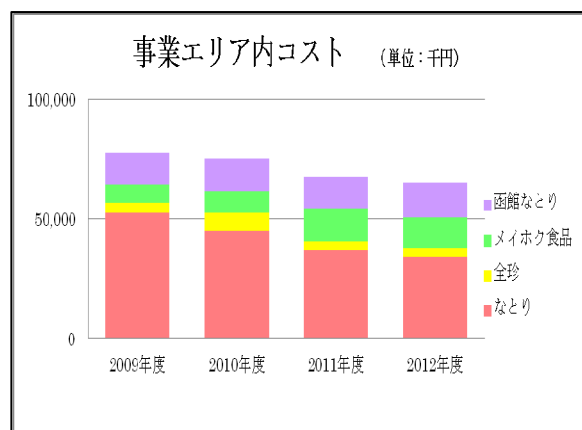
(3) 減価償却費

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

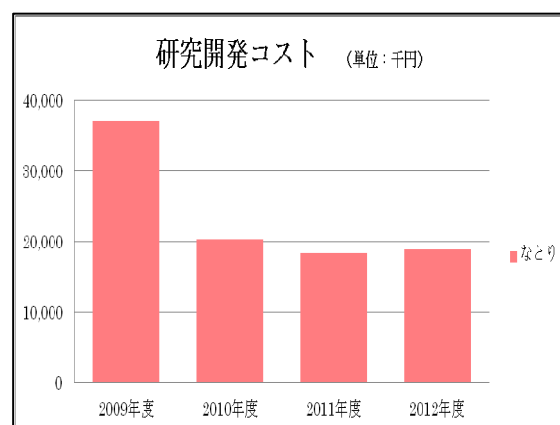
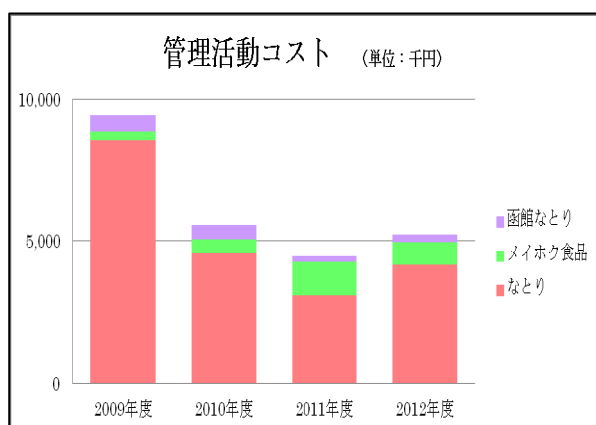
環境保全に関わる作業時間×部門別時間あたりの平均賃金（年額）で算出して求めています。

環境保全コスト（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）



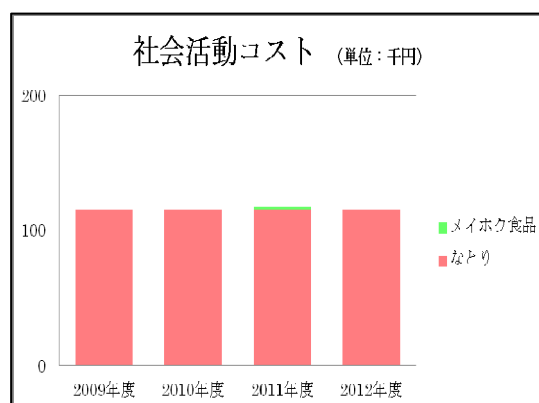
- ・公害防止コスト
ボイラー管理費、受水槽・排水処理設備管理費
焼却炉減価償却費、焼却炉管理費
- ・地球環境保全コスト
省エネ対策、省エネ対応 OA 機器購入
フロンガス充填、設備修理
- ・資源循環コスト
廃棄物処理・処分費用、リサイクル処理費用

- ・容器包装リサイクル委託費用
 - ・外注先への指導、啓蒙
- ※上・下流コストとは
主たる事業活動に伴ってその上流（調達先）又は下流（販売先）で生じる環境負荷を抑制するための環境保全コスト



- ・社員教育、ISO 維持費、査察費用
- ・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

- ・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）



- ・清掃活動への参加
- ・経団連自然保護基金への寄付

当社のCSR（企業の社会的責任）活動の歩み

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。	
2002年12月	株式会社函館なとりが品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001の認証取得。	
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 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。	
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。（4・6・8月） 第26回ふるさと北区区民祭りに出展（10月）
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。 
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。（4・6・8月） 第27回ふるさと北区区民祭りに出展（10月）
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。 
2011年 3月	東日本大震災により被災された方々への救済支援のため、日本赤十字社を通じて1千万円の義援金をお送りするとともに、農林水産省を通じて当社のレトルト食品 25,000 袋を提供。
2011年 8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。（8・3月） 第28回ふるさと北区区民祭りに出展（10月）
2012年 3月	本社地区周辺地域への奉仕活動の一環として、清掃ボランティア活動を開始。
2012年 4月	当社の主力商品である「チーズ鱈」が、30周年を迎える。
2012年 8月	東京都北区の地域の子供たちを対象にした「MY チーズ鱈セミナー」を開催。（8・3月） 第29回ふるさと北区区民まつりに出展。（10月）
2013年 3月	ホームページ「なとり食育 BOOK」をリニューアル。