

ひとつまみの幸せ。



社会・環境報告書

2016

株式会社 **なとり**

なとり 社会・環境報告書2016 目次

ご挨拶	・・・ P 2
会社概要	・・・ P 3
経営理念、企業メッセージ、行動規範	・・・ 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
社会貢献活動と食育への取り組み	・・・ P 7
主な連結子会社と社会との関わり	・・・ P 8～P 9
環境方針（本社・埼玉工場）	・・・ P 10～P 11
環境活動と成果	・・・ P 12～P 13
主な連結子会社の環境活動	・・・ P 14～P 15
環境会計	・・・ P 16～P 17
当社のCSR（企業の社会的責任）活動の歩み	・・・ P 18～P 19

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・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。

対象期間 : 2015年4月1日～2016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 : 2016年8月31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。

当社グループは、「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企業を目指していくこと」を企業ビジョンに掲げ、更なる企業価値の向上に全社一丸となって取り組んでおります。2016年4月に3年目を迎えました、4カ年中期経営計画「バリューイノベーション70」では、連結売上高400億円を目標にしておりましたが、これを前期に2年前倒しで達成することができました。これもひとえに、当社商品をご愛顧頂いているお客様からの信頼の賜物とあらためて深く感謝申し上げます。

昨年度から適用されておりますコーポレートガバナンス・コードでは、ステークホルダーの皆様への配慮についても触れられております。私どもは、食品メーカーとして従来より社会貢献、環境保全等に関わっておりますが、これらもその一環として捉え、この機会に改めてその重要性を確認して引き続き取り組んでいく所存であります。

【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、地域に密着した形で継続的に取り組んでまいりました。

子供達を対象とした食育活動として、「いかセミナー」を地元で毎年開催される区民まつりや地域の小学校、本社ビル等で開催し、ご好評をいただいております。

加えて、「北とぴあ国際音楽祭」の協賛や、本社や各地区の生産工場をはじめとした当社グループの主要な事業所を置く各地域の「社会福祉協議会」への寄付なども、長年に渡り続けております。

【環境保全活動】

環境保全に関しましては、子会社も含めた食品工場が中心となりますが、グループ全体でエネルギー効率なども勘案して新規設備投資、更新なども行っております。また、製品の企画、開発、製造の各段階においても、原材料をはじめとした資源の有効活用にも努めております。

その際、お客様に安全・安心な商品をお届けすることが、最重要課題であると認識しており、すべてのプロセスにおいて、品質管理体制に万全を期して、環境保全に取り組んでまいります。

【おわりに】

本報告書では、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、ご意見やご感想をいただければ幸いです。

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



(2016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 29ヶ所 ・ 配送センター 3ヶ所 ・ 研究所 1ヶ所 (食品総合ラボラトリー)
会社設立	1948年6月
資本金	1,975百万円
売上高	41,063百万円 (連結)
従業員数	801名 (連結)
事業内容	食料品 (おつまみ各種) の製造・販売
URL	http://www.natori.co.jp/
連結子会社	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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
持分法適用関連会社	南京名紅旺食品有限公司



なとりグループ経営理念

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。

企業メッセージ

ひとつまみの幸せ。



なとりグループ企業行動規範

1. 顧客満足

常に、お客様第一の立場に立ち、安全・良質で美味しい製品を提供し、取引先と共に繁栄する企業を目指す。

2. 法令遵守と信頼

法令並びに社会・社内のルールを遵守し、公正な事業活動を行い、社会から信頼される企業を目指す。

3. 株主還元

コーポレートガバナンスを重視し、自由闊達で革新的な事業活動を遂行し、積極的に株主への還元を図る。

4. 社会貢献と環境

「おつまみコンセプト」のもと、食文化の創造と発展を通して、豊かな社会作りと環境に配慮した事業活動を行う。

5. 創造と挑戦

Marketing（変化する時代・世代・嗜好への対応）、Innovation（新製品・新技術の開発）、Investment（新設備の開発・人材育成）を通じて、未知の世界に果敢に挑戦する。

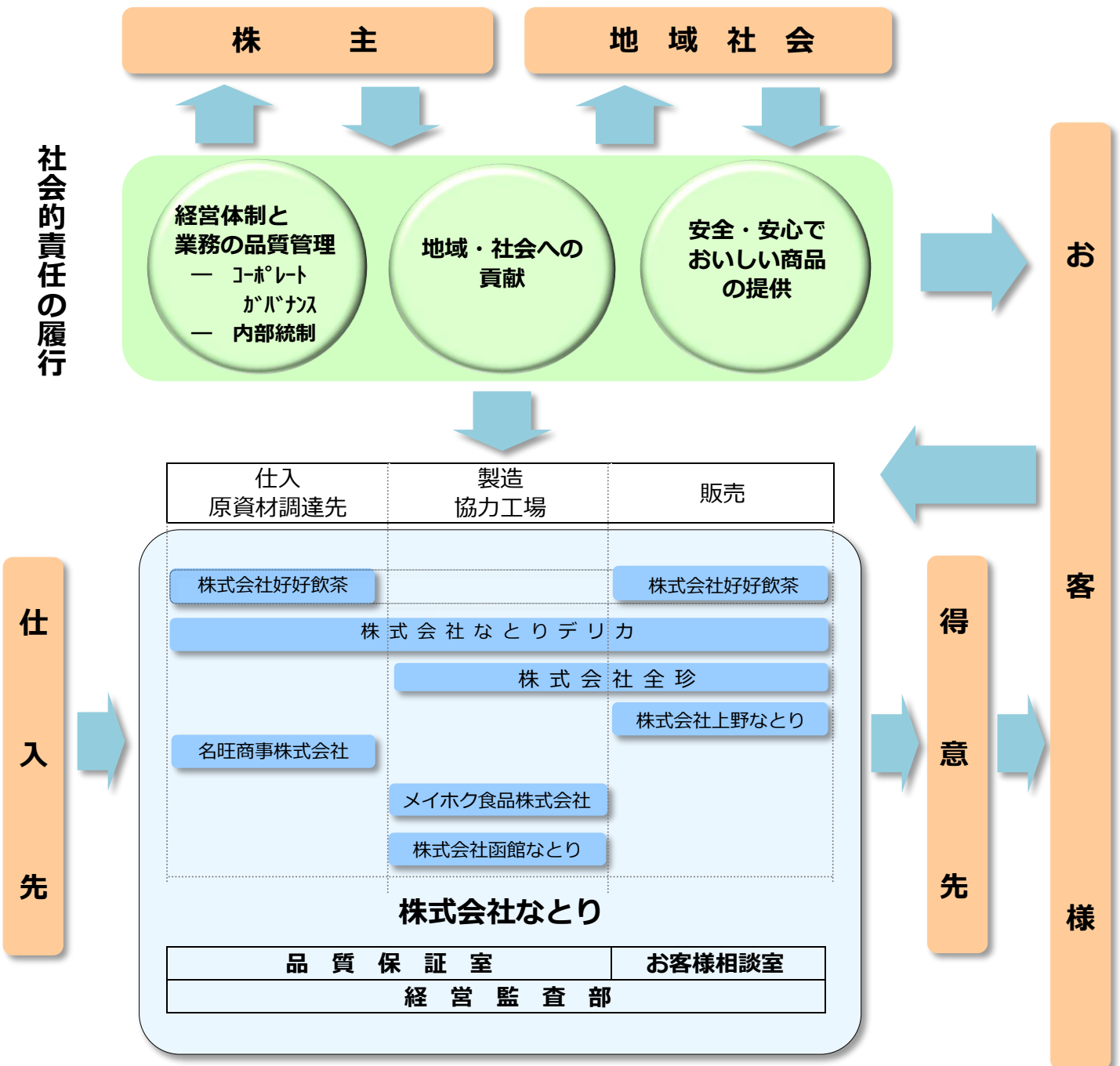
6. 人間尊重と自立

人間尊重の理念のもと、自立・自助努力・自己責任の原則を貫き、社員の社会的経済的地位の向上を図りながら、限りなく成長する企業を目指す。

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社と関連会社1社（南京名紅旺食品有限公司）を連結対象会社として構成され、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】



※「コーポレートガバナンス体制」につきましては、日本取引所グループホームページ（<http://www.jpx.co.jp/>）内の「コーポレート・ガバナンス情報」サービスをご参照下さい。また、当社グループの「内部統制に関する基本方針」につきましては、当社ホームページ（<http://www.natori.co.jp/>）内の「企業・IR情報」より、「有価証券報告書」等をご参照下さい。

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」「基盤研究」の3つの機能を持ち活動しております。

「製品開発」については、水産、畜肉、酪農、農産の各種原材料の特性を活かし、独自の加工技術を駆使したスピーディーな新製品開発を行っています。

「製品評価」については、高速液体クロマトグラフィーを最新型に変更し、様々な原料成分及び食品添加物の分析が、より正確にスピーディーに測定できるようになりました。理化学・微生物検査を駆使し、製品・原材料の安全性確保を目的に活動し、安全レベルのアップを図っております。

「基盤研究」については、新たな加工・保存・分析技術の探求や今後取り組むべき課題の抽出等、製品開発につながる新技術・新素材等の探索を目的に活動しております。また、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社内外のモニター制度を活用した新製品の受容性評価・グループインタビュー等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工場ではISO9001の認証とHACCP基準適合の認定を取得しております。

【一度は食べていただきたい熟成 チーズ鱈^{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、鱈すり身、植物性たん白、食塩、植物油、加工でん粉、ソルビトール、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、鱈すり身、植物性たん白、食塩、植物油、加工でん粉、ソルビトール、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	64g(32g×2袋)
賞味期限	枠外下部に記載
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関連するもの) 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しております。

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。

平成27年4月に食品表示法が施行されております。当社ではプロジェクトを立ち上げ、新しい表示ルールへの対応を順次進めております。

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「いかセミナー」など「咀嚼」をテーマに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。

なとり「食育セミナー」

北区の子どもたちを対象に「いかセミナー」を開催しました。スライドを中心に、いかの種類や生態、よく噛むことの大切さなどをクイズや体験を通して学んでもらいました。いか博士によるいかの解体では、普段見ることのない部位やその役割について説明しました。最後にのしたいかを裂き、好きなパウダーで味付けをした「オリジナルさきいか」作りをしました。子供だけでなく保護者の方も一緒に作業していただき、とても楽しそうな笑顔が印象的でした。



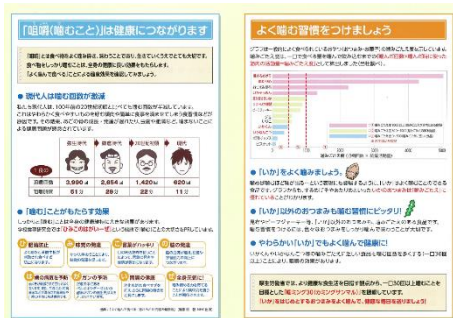
2015.8.18 なとり本社ビル



2016.2.13 北区立梅木小学校

咀嚼の大切さを伝える活動

ホームページやパンフレットで「咀嚼（噛むこと）」の大切さをお伝えしております。



「噛みごたえ」のある いか製品に「噛んで健康」マークを付けています。



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の寄付を行っております。



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1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）や畜肉製品（THEおつまみ BEEF）、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、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、「串かつ」シリーズ、「うまいいか天」など、1975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。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店舗しております。「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 - 中華惣菜等

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。

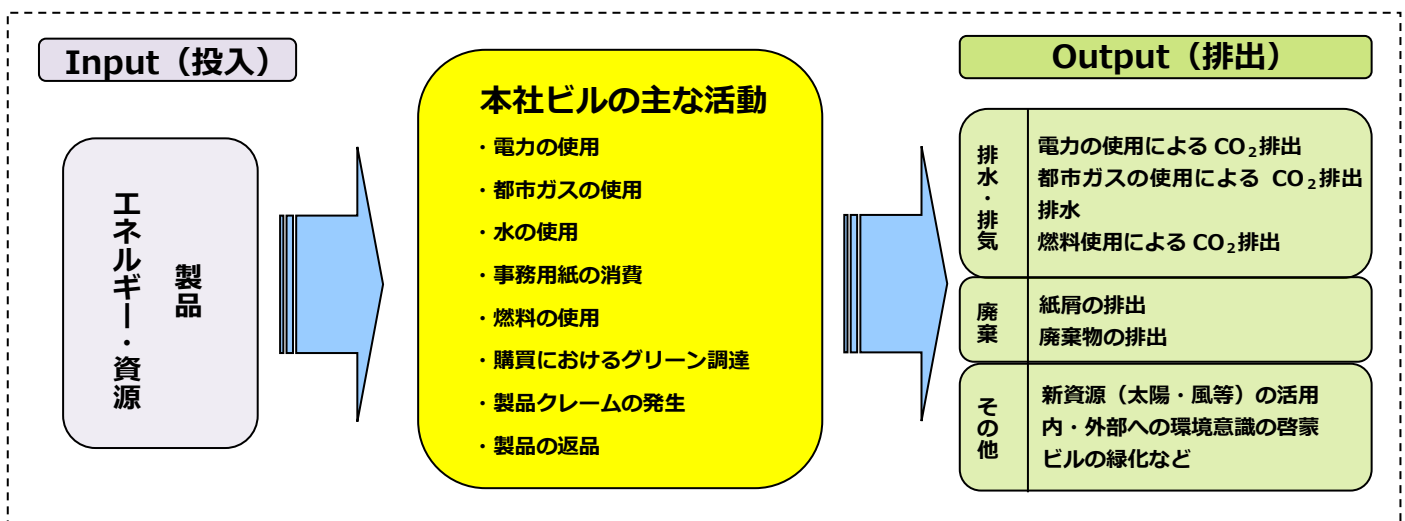
できるだけ環境に負荷のかからない
製品の企画及び製造工程の開発

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。

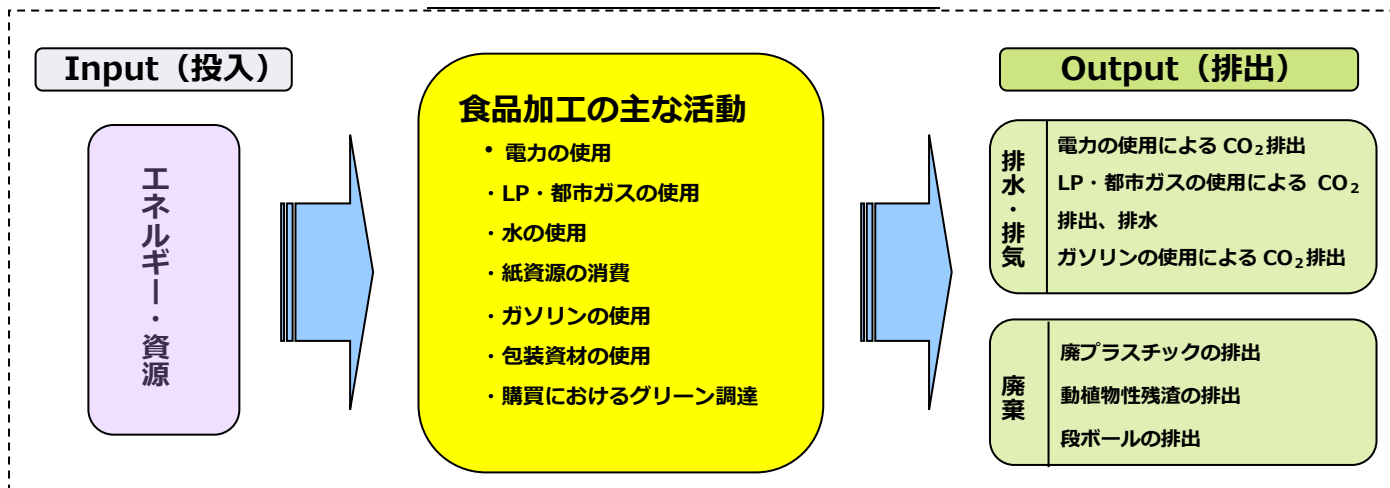
1. 環境汚染を防止するため、関連する法規制及び組織が同意するそのほかの要求事項を遵守します。
2. 資源を有効に活用するため、排出物の削減と再資源化を推進します。
3. 埼玉工場働くすべての人を対象に環境改善に取り組むための教育・訓練を行い、システムの実施、維持に努めます。

この基本方針は次のように展開します。

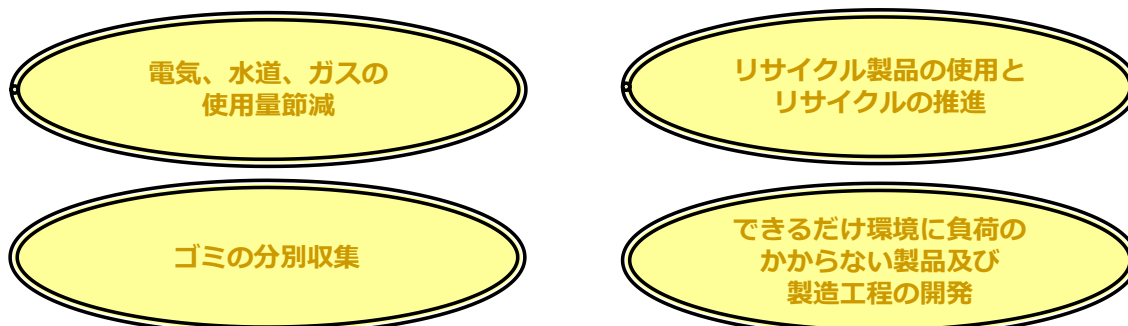
- (1) 食品加工施設であることをふまえ、排気、排水、ゴミの排出量に自主基準（環境目的・目標を含む）を設定するとともに、業務手順を作成し、計画、評価、見直し、改善を継続的に行なうシステムを構築します。
- (2) 資源を有効に活用するため、下記項目に重点的に取り組みます。
 - 電気、水道、ガス、重油の使用量節減
 - ゴミの分別収集
 - リサイクル製品の使用とリサイクルの推進
- (3) 環境汚染防止及び資源の有効活用を目的とし、できるだけ環境に負荷のかからない製品及び製造工程の開発を行ないます。
- (4) 環境方針は明文化し、外部からの要求に応じ開示します。

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

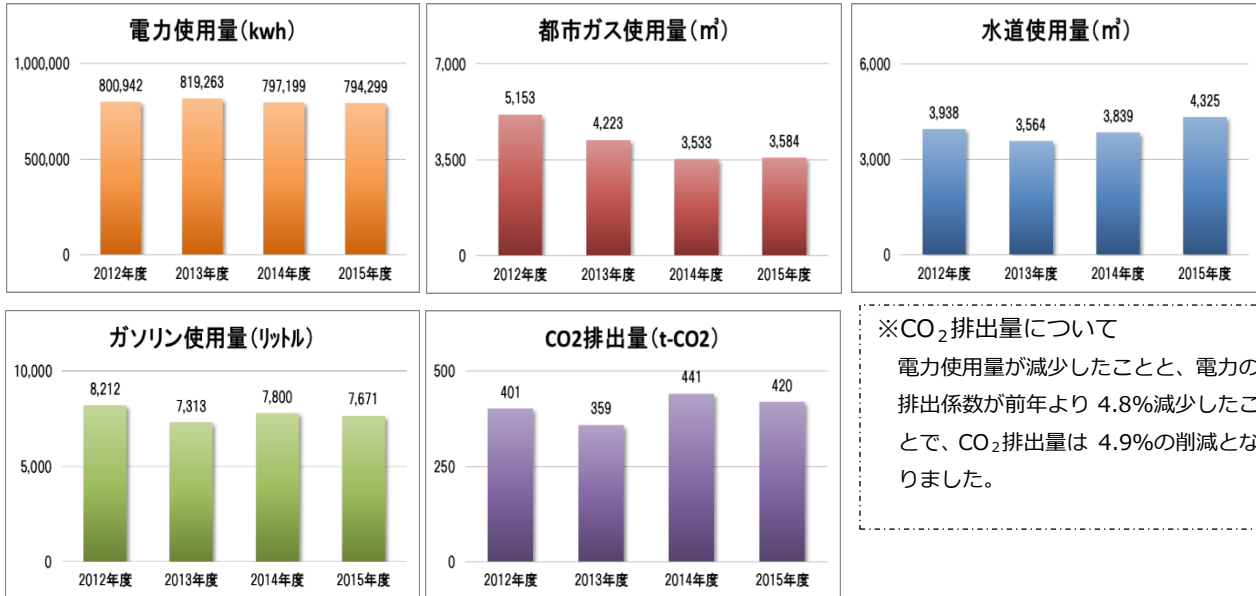
(本社ビル)

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。2015年度は、前年度に比べてガス・水道の使用量が増加しておりますが、ガソリン・電力使用量を削減することができたことでCO₂排出量の削減ができました。



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



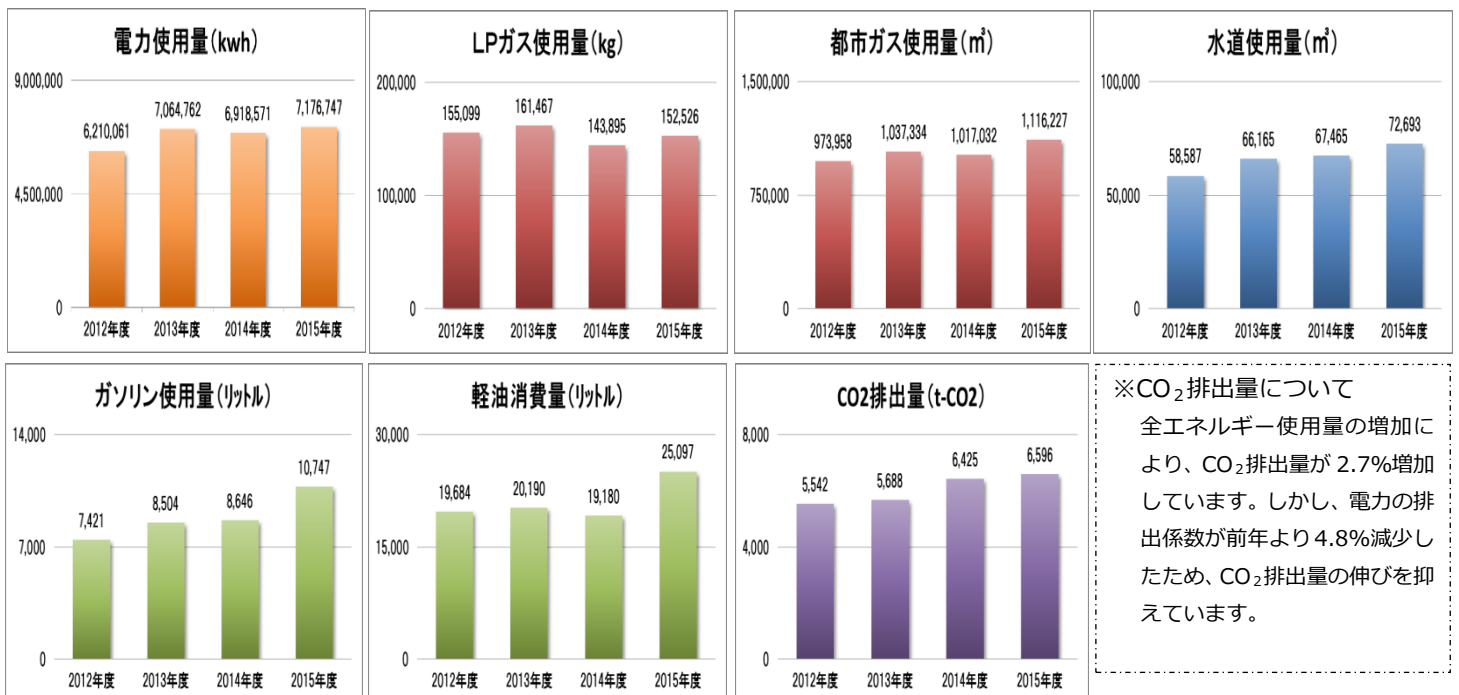
(埼玉工場)

埼玉工場では、インバーターコンプレッサーを導入するなどの取り組みを行って電力使用量の削減に努めました。生産量が前年比15%増加しており、全エネルギー使用量が増加しましたが、生産効率の向上を図ることで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



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与えること、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、監査員養成研修を定期的に行い、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

「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、2015年は39kg(16,770個)のペットボトルのキャップを送りました。キャップ860個でポリオワクチン1人分に相当しますので、約20人分のワクチンを送ることが出来ました。5年間の累計で547kg、228,008個のキャップの提供により、265人分のワクチンを送ったこととなります。



【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】

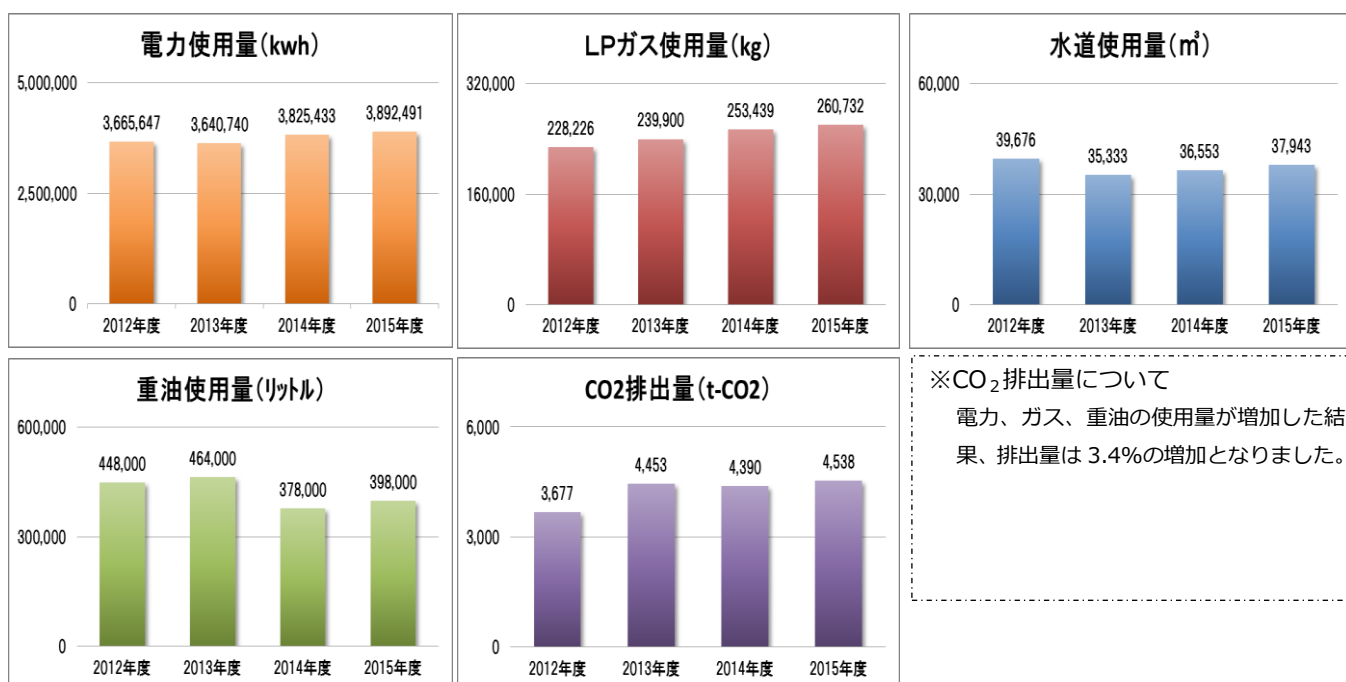
メイホク食品株式会社では、工場内の蛍光灯を順次、LED蛍光灯に更新し、インバーターコンプレッサーを導入するなど節電への取り組みを実施しました。生産量が約10%増加したことに伴い全エネルギー使用量は増加しました。

株式会社函館なとりでは、ボイラーを使用する乾燥機の使用頻度が増え、重油使用量が増加しました。今後は効率の良いボイラー設備に切り替えることでCO₂排出量を削減する予定です。

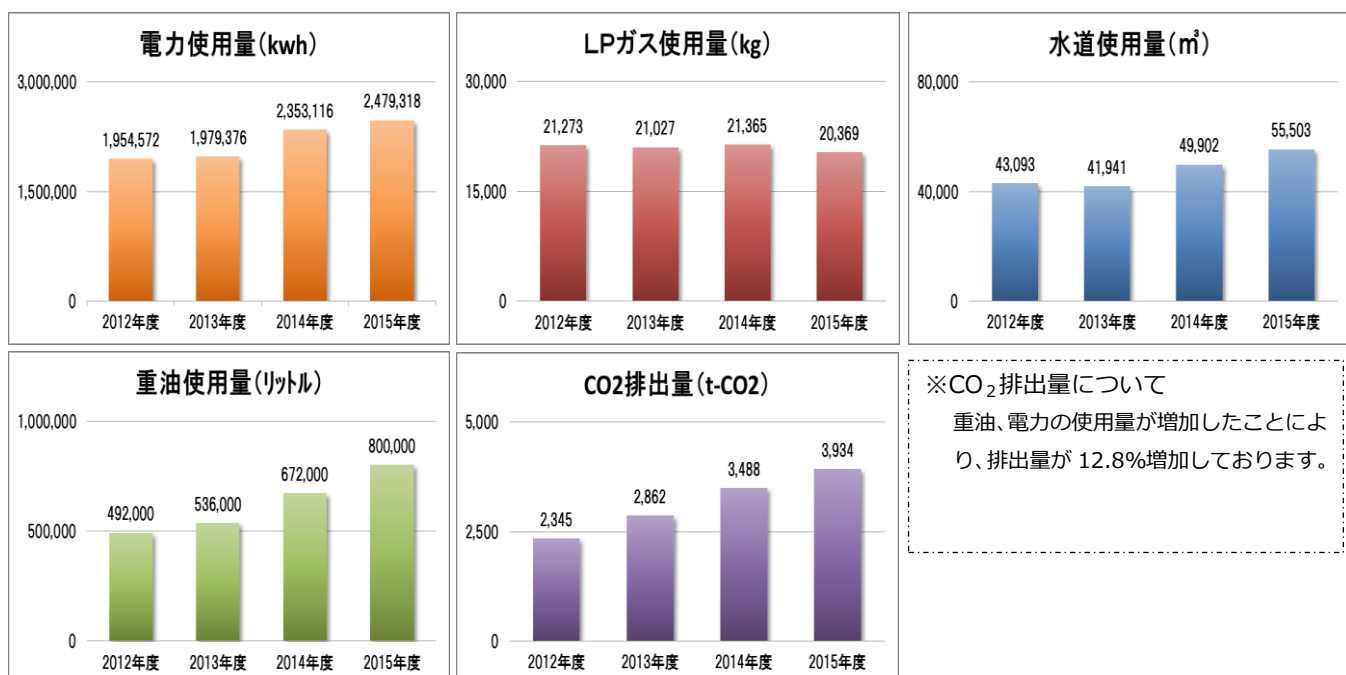


【インバーターコンプレッサー】

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



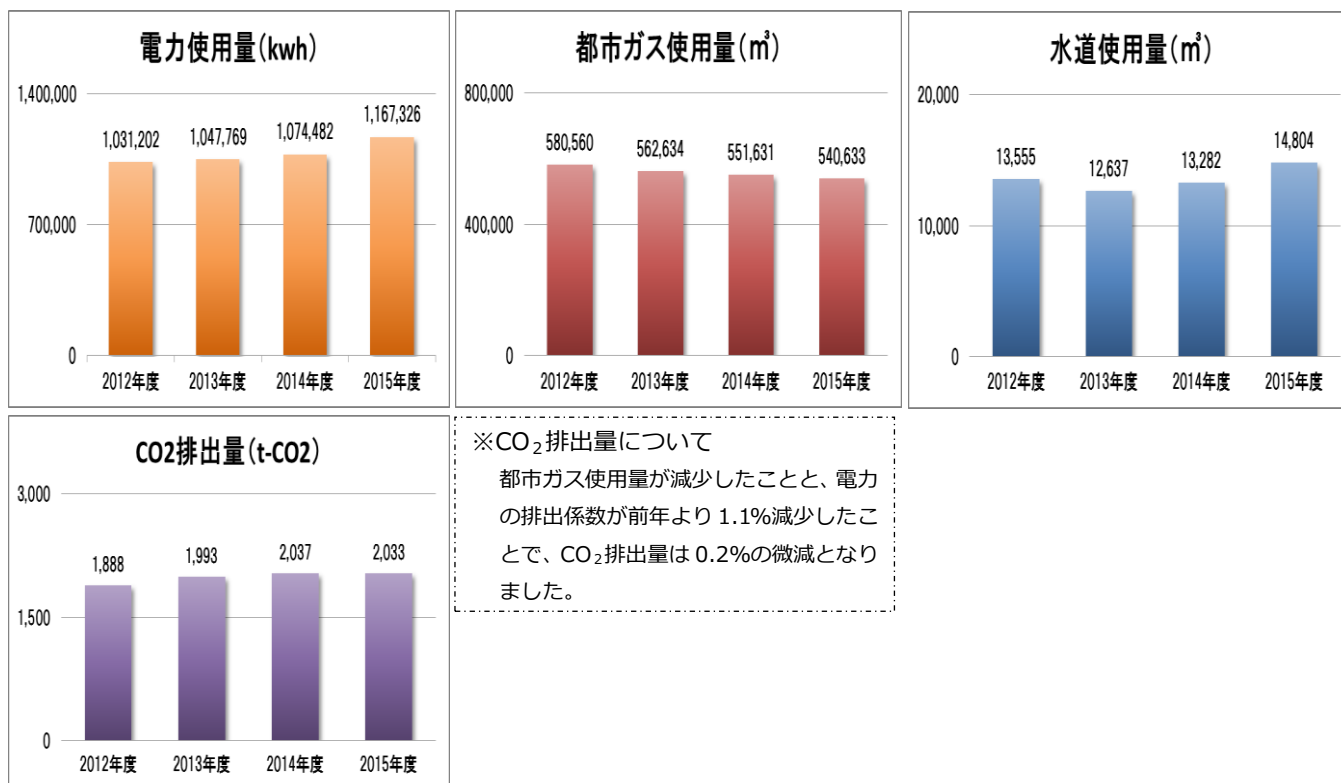
【株式会社全珍】

株式会社全珍では、生産量が前年より増加したことに伴い、電力・水道の使用量は増加しました。前年から導入している熱効率の高いフライ設備と、効率の良いボイラーにより、都市ガスの使用量が削減できました。今後も設備の更新と生産効率の向上によりエネルギー使用量を削減してまいります。



【効率の良いボイラー設備】

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



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：2015年度（2015年4月1日～2016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 … 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。
2016年3月末現在の所有車両は200台です。
- ② 低公害対応車 … 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。
2016年3月末現在、所有車両200台の内123台は切り替え済。
(全体の61.5%)
- 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。
2015年度の包装資材の内、同材質資材は95.9%
となっています。
- ④ グリーン購入による物品 … 環境に負荷の少ないグリーン購入による事務用品を購入しています。
2015年度、事務用品購入の内、グリーン購入分は55.8%
となっています。

(3) 減価償却費

環境保全コストの内、直接算定出来る減価償却費を計上しています。

(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）で算出しています。

環境保全コスト（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）

【環境保全コスト】

（単位：千円）

分類		主な取り組み内容	2014年度	2015年度	前年度比 増減額
事業 エリア 内 コスト	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)	15,563	12,738	△2,825
	地球環境保全コスト	工場冷凍冷蔵庫の整備(保守点検・修理等) フロンガス充填(冷凍庫の能力維持) 設備管理費(電気設備の保守等)	5,761	8,883	3,122
	資源循環コスト	廃棄物処理費用 リサイクル処理費用(収集運搬費用等)	54,551	53,684	△867
	小 計		75,875	75,305	△570
上・下流コスト		容器包装リサイクル委託費用 外注先への指導、啓蒙(環境に関する勉強会等)	19,891	20,113	222
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組みの記載 環境測定費、事業所周辺の緑化作業	4,631	5,162	531
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)	19,581	19,416	△165
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	120	120	0
環境損傷対応コスト		—	—	—	—
合 計			120,098	120,116	18

【環境保全効果】

	2014年度	2015年度	増減率	原単位(千袋)当たりの前年増減	
				CO ₂ 排出総量 (t/千袋) *2	増減率
CO ₂ 排出総量 (t) *1	16,781.04	17,522.81	104.4%	△0.002	96.9%

*1 2015年度は、生産量の増加に伴いCO₂排出量は前年に比べ増加しましたが、原単位では減少しました。

*2 原単位とは1千袋製造当たりのCO₂排出量のことをいいます。

【環境保全に伴う経済効果】

効果内容	総額(千円)
副産物の売却収入	34,856
調味料空き容器のリサイクルによる収入	235
段ボール・紙等のリサイクルによる収入	1,562
缶・鉄屑等のリサイクルによる収入	606
植物性廃油のリサイクルによる収入	10,061
合 計	47,320

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） ふるさと北区区民祭りに初出展（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	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。	
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。	
2013年 3月	ホームページ「なとり食育 BOOK」をリニューアル。 （参照 http://www.natori.co.jp/joy/syokuiku/index.html ）	
2013年12月	東京都社会福祉協議会主催の社会福祉大会で、長年の功績を認められ表彰受賞。	
2014年 4月	2015年3月期から2018年3月期までを対象期間とする 4ヵ年中期経営計画「バリューイノベーション70」を新たにスタート。	
2015年 2月	「チーズ鱈」が日本食糧新聞社制定 「第33回食品ヒット大賞『ロングセラー賞』」を受賞。	
2016年 1月	噛んで健康マークをリニューアル。 	