

企業の取り組みや開示の特徴

長期ビジョン「Good Foods 2030」／中期経営計画「Good Foods Recipe1」において、サステナビリティの目標と実績の1つに「フードロス削減」を掲げており、「動植物残渣の廃棄量」と「製品廃棄量」を指標としている。

食

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- 「指標と目標」の欄にて「フードロス削減」に言及。
- 詳細な目標/実績については、ウェブサイトへのリンク誘導を行っている。



②目標
○ CO2排出量 (Scope 1、2) 削減目標 2018年度対比・総量
2024年までに10%削減、2030年までに30%削減、2050年までにカーボンニュートラル実現を目指します。
○ 持続可能な利用を実現するための目標と施策
サステナビリティの目標
<https://nissui-disclosure.site/ja/themes/150>
環境負荷低減の取組
<https://nissui-disclosure.site/ja/themes/96>
サプライチェーン全体のCO2排出量を算出 (Scope 3)
<https://nissui-disclosure.site/ja/themes/119625>

https://www.nissui.co.jp/ir/ir_library/yuho.html

食

FB

サステナビリティレポート2023 （サステナビリティ活動の開示）

- サプライチェーン全体を通じたフードロス削減の構造を説明。
- 推進体制（フードロス部会）や「目標と実績」、具体的な取り組み（商品寄贈やアップサイクル等）についても説明している。
- なお、ウェブサイトと記載内容は同一。

！ サプライチェーン全体を通じたフードロスの削減



<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/121>

食

FB

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- サプライチェーン全体を通じたフードロス削減の構造を説明。
- 推進体制（フードロス部会）や「目標と実績」、具体的な取り組み（商品寄贈やアップサイクル等）についても説明している。
- なお、サステナビリティレポートと記載内容は同一。

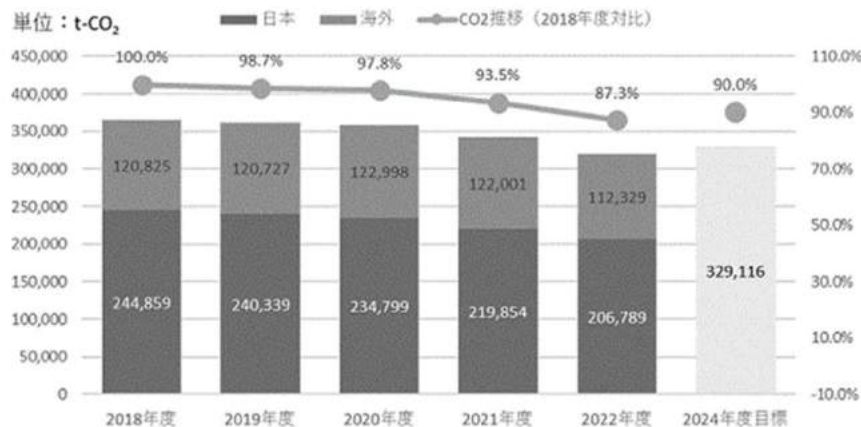
<https://nissui.disclosure.site/ja>

<指標と目標>

長期ビジョン「Good Foods 2030」において、2018年度比で、2030年にCO₂排出量を総量で30%削減し、2050年までにカーボンニュートラルを実現することを掲げています。グループグローバルでの目標達成に向け、各事業所における省エネ施策の実施やエネルギー使用量の少ない高効率設備への更新、再生可能エネルギーの使用など、CO₂削減計画を策定し、積極的に取り組んでいます。

Scope 3についてはG-GPプロトコルに整合した環境省のガイドラインに従い、15のカテゴリーに分け算定しました。今後はデータの精度向上を図り、排出量の多いカテゴリー1の削減方法の検討などを行い、ニッスイグループにおけるCO₂排出量の削減をさらに推進します。また、調達する天然水産物、プラスチック、**フードロス**、水などについても、持続可能な利用を実現するための目標と施策をそれぞれ掲げ、取り組みを推進していきます。

①CO₂排出量の推移



②目標

○ CO₂排出量 (Scope 1、2) 削減目標 2018年度対比・総量

2024年までに10%削減、2030年までに30%削減、2050年までにカーボンニュートラル実現を目指します。

○ 持続可能な利用を実現するための目標と施策

サステナビリティの目標

<https://nissui.d.scdsure.site/ja/themes/150>

環境負荷低減の取組

<https://nissui.d.scdsure.site/ja/themes/88>

サプライチェーン全体のCO₂排出量を算出 (Scope 3)

<https://nissui.d.scdsure.site/ja/themes/119#225>

記載例のポイント

- 「指標及び目標」の構成要素として「フードロス」を挙げている。
- フードロスの取り組みに関する目標や実績等の詳細情報は、ウェブサイトで閲覧できるよう該当ページのURLを記載。

詳細なデータはウェブサイトにて公開

環境価値	水の使用量削減	水の使用量 (基準年度:2015年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	10%削減	20%削減	5%削減	フードロス >
	廃棄物削減	ゼロエミッション率 99%以上の事業所の割合	ニッスイ 国内グループ	85%	100%	79%	
	フードロス削減	動植物残渣の廃棄量 (基準年度:2017年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	20%削減	30%削減	21%削減	
		製品廃棄量 (基準年度:2020年度、 単位:総量)	ニッスイ個別	—	50%削減	18%増加	

【統合報告書】 【ウェブサイト】 株式会社ニッスイ サステナビリティレポート2023／ウェブサイト「フードロス」

トップメッセージ

ニッスイグループの
サステナビリティ

目標と実績

環境

社会

ガバナンス

ライブラリー

フードロス

食

フードロスとは、まだ食べられるはずの食品が捨てられてしまうことです。現在、世界のフードロス発生量は年間で13億トンとされています(注1)。日本では、食料自給率はカロリーベースで約37%(2018年度)と低く(注2)、多くを輸入に頼っていますが、その一方で2017年度には年間612万トンものフードロスが発生しています(注3)。また大量の食品が廃棄されている現状とは反対に、世界には依然として飢餓の問題が存在し、深刻な飢えや栄養不足に陥っている人々が約8億人いるとされます(注4)。

ニッスイグループは食品を取り扱う企業の責任としてマテリアリティ(重要課題)のひとつにフードロス削減を掲げています。フードロス部会を中心に、国内事業所の生産・流通・消費段階におけるフードロス削減、従業員の意識向上、一般消費者を対象とした活動など、サプライチェーン全体を通じた取り組みを行っています。

(注1):FAO(国際連合食糧農業機関)「世界の食料ロスと食料廃棄」(2011年)

(注2):農林水産省「平成30年度食料需給表(概算)」(2020年)

(注3):農林水産省、環境省、2017年度推計

(注4):FAO(国際連合食糧農業機関)「世界の食料安全保障と栄養状況2019年報告」(2019年)

■ サプライチェーン全体を通じたフードロスの削減



*フードバンク:品質に問題はないものの販売に適さない食品と、食べ物を十分に手に入れることができない人々を結ぶ団体。

2019年5月、日本では食品ロス削減推進法が公布されました(2019年10月施行)。その中で言及されているSDGsのターゲット「2030年までに食料廃棄を半減させる」への貢献はもちろんのこと、法律で記された事業者の責務を真摯に受け止め、これまで以上に積極的にこの問題に取り組んでいきます。

○ 推進体制-フードロス部会

食

フードロス部会では、国内グループ全体で事業におけるフードロス削減と従業員の意識向上のための取り組みを進めています。



サステナビリティ委員会

委員長:代表取締役社長執行役員(CEO)
メンバー:全執行役員、社外取締役
事務局:サステナビリティ推進部
報告先:取締役会
開催頻度:年6回

フードロス部会

部長:常務執行役員(サステナビリティ推進部担当)
メンバー:品質保証部、SCM部、食品生産推進部
事務局:サステナビリティ推進部
開催頻度:年4回

【統合報告書】【ウェブサイト】 株式会社ニッスイ サステナビリティレポート2023／ウェブサイト「フードロス」

トップメッセージ

ニッスイグループの
サステナビリティ

目標と実績

環境

社会

ガバナンス

ライブラリー

食

○ 目標と実績

長期ビジョン「Good Foods 2030」／中期経営計画「Good Foods Recipe」における目標は下記の通りです。自動努力で削減可能な動植物性残渣(生産過程で発生する魚の非可食部や、野菜の芯や外葉などを除く)および製品廃棄量に関して目標を設定し、取り組みを行っています。

テーマ		指標	対象範囲	2024年度目標 中期経営計画 「Good Foods Recipe」 (2022-2024年 度)	2030年度目標 長期ビジョン 「Good Foods 2030」 (~2030年度)	2022年度
				KPI	KPI	実績
環境価値	フードロス削減	動植物性残渣 (基準年度:2017年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	20%削減	30%削減	21%削減
		製品廃棄量 (基準年度:2020年度、 単位:総量)	ニッスイ個別	—	50%削減	18%増加

環境データ >

食

○ 賞味期限の延長と年月表示化への取り組み

フードロス削減のため賞味期限表示を見直す取り組みを進めています。2019年7月1日製造分より、プライベートブランド品を除くすべての缶詰製品で賞味期限の年月表示化を開始しました。その際には、品質が保たれているかどうかをチェックする保存試験を行い、賞味期限の延長が可能なことを確認しています。これらの効果として、サプライチェーン全体でのフードロス削減に加え、物流における効率化が期待されます。

また、おさかなのソーセージや、ねり製品の香味焼シリーズ、常温食品について、官能評価および科学的分析により品質への影響がないことが確認できた商品について、別表のとおり賞味期限を延長しました。家庭用・業務用の冷凍食品などでも賞味期限の大幅延長に取り組んでいます。



食

賞味期限を延長した商品

商品	生産切り替え日	賞味期限		延長日数
		延長前	延長後	
おさかなのソーセージ	2021年2月15日	120日	150日	30日
香味焼 焼がに風味、焼ホタテ風味	2022年2月7日	45日	60日	15日
缶詰商品(グループ会社生産品)	2022年2月	12カ月/18カ月	18カ月/24カ月	6カ月
レトルトパウチ商品(スープ類)	2022年4月	18カ月	24カ月	6カ月

FB

○ 食品の寄贈

セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈

2008年度より、支援の必要な人々に食料を提供するNPO法人セカンドハーベスト・ジャパンへ冷凍食品を寄贈しています。セカンドハーベスト・ジャパンとは、品質に問題はないものの販売に適さなくなった食品と、食べ物を十分に手に入れることのできない人々を結ぶフードバンクです。児童養護施設や母子支援施設など福祉施設への支援とともに、本来なら食べられる食品の廃棄削減につながるこの活動を、今後も継続的に行っていきます。



	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
寄贈実績(t)	9.4	7.9	9.0	7.7	7.9

【統合報告書】 【ウェブサイト】 株式会社ニッスイ サステナビリティレポート2023／ウェブサイト「フードロス」

トップメッセージ

ニッスイグループの
サステナビリティ

目標と実績

環境

社会

ガバナンス

ライブラリー

FB その他の団体への寄贈

2022年度実施 ニッスイ国内事業所

事業所名	寄贈先	寄贈内容	実施日
ファインケミカル総合工場つくば工場	つくば市フードドライブキャンペーン	・従業員が持ち寄った食品(食堂にきずなBOX設置) 上記合計10kg	2022年10月17日～31日



つくば工場 きずなBOX



つくば工場

FB ○ 商品開発を通じたフードロス削減の取り組み

2022年10月、グループ会社の黒瀬水産株式会社が生産する「黒瀬ぶり」の加工時に発生する尾肉を有効活用した缶詰を開発し、地域限定で販売をスタートしました。これまで、水揚げ後のブリが加工場でフィレーやロインに加工される際には、年間約30トンの尾肉が発生していました。従来、尾肉は飼料として活用されていましたが、この缶詰はそれらを原材料とすることで、フードロス削減に貢献しています。



缶詰「ぶり大根 黒瀬ぶり尾肉使用」

食 ○ イニシアティブへの参加

■ WRI「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」日本プロジェクトに参加

ニッスイは2019年12月にWRI(World Resources Institute、世界資源研究所)が呼び掛ける「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」へのイオン株式会社の参画に伴い、同社のサプライヤーであることから、同社主導の「日本プロジェクト」にパートナーの1社として参加しました。このプロジェクトではWRIが提唱する「目標設定・算定・行動」の取り組み手法を元に、先行して取り組む海外の事例などを参考に、自社の課題をふまえ、具体的な取り組み内容を決定していきます。2022年度より新たに、2030年までに製品廃棄を50%削減(2020年度比、ニッスイブランド商品対象)する目標を掲げました。この取り組みを通じて、サプライチェーン全体でのフードロス削減をさらに推進していきます。

外部イニシアティブへの参加 >

■ WRAPへの参加(フラットフィッシュ社)

ニッスイの海外グループ会社であるフラットフィッシュ社(英国)は2021年にWRAP(the Waste and Resources Action Programme、廃棄物および資源行動プログラム)への支援を表明しました。WRAPは2000年に英国で設立されたイニシアティブで、取り組みの一つとしてフードロス削減のためのツールやガイダンスを提供しています。フラットフィッシュ社では、2021年よりフードロス量の測定を開始し、2030年までにフードロスを50%削減する目標を掲げ、取り組んでいます。

企業の取り組みや開示の特徴

循環型モデルの構築を掲げており、KPIに廃棄物等総排出量削減を設定している。
生産拠点における食品残渣発生抑制の取り組み、サプライチェーンにおける製品ロス等の削減に加え、
ウコン残渣のリサイクル、フードバンク支援などを行っている。

食 FB リ

有価証券報告書
(当該期の経営実績の開示)

- 気候変動に対するリスクに対する主要な対策の1つに、「フードロス削減」「食品リサイクル」「フードバンクへの寄贈等」の取り組みを挙げている。

② 気候変動に関するリスク	
《リスク概要・影響》	《主要な対策》
気候変動は世界規模で影響を与える問題であり、国内外でVCを構築する当社グループにとって重要な課題と認識し対策を実施しております。気温の上昇や異常気象、自然災害等によって原材料の調達不全やコスト増、生産停止等の事業活動の中断、消費動向の変化等が生じるリスクがあります。また、脱炭素への対応が不足および遅延することで、排出量などによるコストの上昇や事業活動の制限、企業価値の毀損が生じるリスクがあります。	2050年カーボンニュートラルに向けたグローバルかつバリューチェーン全体での気候変動取組の促進 - 環境投資判断基準の策定による環境負荷低減に向けた投資の促進 - Scope 1・2の排出削減取組の加速（再生可能エネルギーへのシフト）、Scope 3への対応 - 食品ロスや工程ロスの低減（飼料肥料化・フードバンク・廃棄抑制、環境に配慮した容器包装の開発等）による資源循環、再資源化の促進 - TCFDに即した情報開示など、積極的な情報開示によるパートナーシップの強化

食

統合報告書
(当該期の事業戦略・価値創造の開示)

- 生産拠点における食品残渣発生抑制の取り組みと、その実績を挙げている。

社会に対して

人と地球の健康

食に関わる企業として「人と地球の健康」の実現に向け、バリューチェーン(VC)全体で社会課題の解決に取り組んでいます。「循環型モデルの構築」では、環境投資判断基準を活用した設備投資が進み、CO₂・廃棄物削減に対して実績を出し始めています。また、「健康長寿社会の実現」においては、VCそれぞれ独自の健康価値の追求が進み、新たな研究開発も生まれています。また、すべての人が取り組むべき課題への対応については、2023年4月に人権方針を改訂し、優先領域を設定して、活動をスタートしています。第七次中期計画2年目の2023年3月期も、ほぼ計画どおり進捗していますが、さらなる高い目標に対して、取組を加速していきます。

取締役
コーポレートコミュニケーション
本部長 兼 新規事業開発部長
アグリビジネス推進部長
佐久間 淳

基本となる考え方

循環型モデルの構築 → 人と地球の健康

健康長寿社会の実現

本業を通じて社会への責任を追求し、笑顔あふれる社会に

テーマ	KPI	24.3期目標	23.3期実績
循環型モデルの構築	CO ₂ 削減：Scope 1, 2 ^{※1} 、Scope 3 ^{※2}	△9% △17,000トン	・積極的な環境投資の実施（太陽光発電システム導入、燃料転換） ・製品の製造時環境負荷低減（Scope 3カテゴリー11の削減） ・生産拠点における食品残渣発生抑制の取組 ・共同パートナーとの連携による新技術導入の検討
健康長寿社会の実現	廃棄物等総排出量削減 ^{※3}	△6%	△6%
	各VCと連携し設定		本業と連動したテーマで確実に進捗し、おおもに未来達成の見通し

※1 基準値2013年実績、※2 範囲外、※3 国内生産拠点、基準値2019年実績

食 FB リ

ウェブサイト
(事業活動全般に関する開示)

- 生産工程での製品ロス削減、ウコン等の残渣リサイクル、フードバンクへの寄贈などの取り組みが説明されている。

需給・生産管理一括システムの構築

将来的な製造人員不足や物流コストの継続的な上昇が想定されるなか、ハウス食品、ハウスウェルネスフーズ、サンハウス食品では、2021年4月より新しい需給・生産管理一括システムを導入しました。AIやビッグデータも活用した需要予測の精度向上や迅速な変化対応を実現することで、生産効率化によるコスト競争力の強化に加え、資材や製品の廃棄削減をめざしています。

需給・生産管理一括システムの狙い

原料調達 → 生産 → 物流 → 得意先

原料・包材 → 製品

・過剰在庫・廃棄削減（資材ロス）
・製造人員不足への対策
・製造原価低減

・過剰在庫・廃棄削減（製品ロス）
・物流コスト上昇抑制

・欠品削減

食

FB

リ

② 気候変動に関するリスク

《リスク概要・影響》	《主要な対策》
気候変動は世界規模で影響を与える問題であり、国内外でVCを構築する当社グループにとって重要な課題と認識し対策を実施しております。気温の上昇や異常気象、自然災害等によって原材料の調達不全やコスト増、生産停止等の事業活動の分断、消費動向の変化等が生じるリスクがあります。また、脱炭素への対応が不足および遅延することで、排出量などによるコストの上昇や事業活動の制限、企業価値の毀損が生じるリスクがあります。	・ 2050年カーボンニュートラルに向けたグローバルかつバリューチェーン全体での気候変動取組の促進 ・ 環境投資判断基準の策定による環境負荷低減に向けた投資の促進 ・ Scope 1・2の排出削減取組の加速（再生可能エネルギーへのシフト）、Scope 3への対応 ・ 食品ロスや工程ロスの低減（飼料肥料化・フードバンク・廃棄抑制、環境に配慮した容器包装の開発等による資源循環、再資源化の促進 ・ TCFDに即した情報開示など、積極的な情報開示によるパートナーシップの強化

記載例のポイント

- ・ 気候変動に対するリスクに対する主要な対策の1つに、「フードロス削減」「食品リサイクル」「フードバンクへの寄贈等」の取り組みを挙げている。

社会に対して

人と地球の健康

食に関わる企業として「人と地球の健康」の実現に向け、バリューチェーン（VC）全体で社会課題の解決に取り組んでいます。「循環型モデルの構築」では、環境投資判断基準を活用した設備投資が進み、CO₂・廃棄物削減に対して実績を出し始めています。また、「健康長寿社会の実現」においては、VCそれぞれで独自の健康価値の追求が進み、新たな研究知見も生まれています。また、すべての人が取り組むべき人権課題への対応については、2023年4月に人権方針を改訂し、優先領域を設定して、活動をスタートしています。第七次中期計画2年目の2023年3月期も、ほぼ計画どおり進捗してはいますが、さらなる高い目標に対して、取組を加速していきます。



取締役
コーポレートコミュニケーション
本部長 兼 新規事業開発部・
アグリビジネス推進部担当
佐久間 淳

基本となる考え方

循環型モデルの構築

健康長寿社会の実現

人と地球の健康

本業を通じて社会への責任を追求し、笑顔あふれる社会に

23.3期の
進捗

テーマ	KPI	24.3期目標	23.3期実績
・循環型モデルの構築	CO ₂ 削減: Scope1、2 ^{※1} Scope3 ^{※2}	△9% △17,000トン	・積極的な環境投資の実施(太陽光発電システム導入、燃料転換) ・製品の調理時間短縮(Scope3カテゴリー11の削減)
	廃棄物等 総排出量削減 ^{※3}	△6%	・生産拠点における食品残渣発生抑制の取組 ・共創パートナーとの連携による新技術導入の検討
・健康長寿社会の実現	各VCと連携し設定		本業と連動したテーマで確実に進捗し、おおむね来期達成の見通し

※1 原単位2013年度比 ※2 取組前比 ※3 国内生産拠点、原単位2019年度比

食

【ウェブサイト】

ハウス食品グループ本社株式会社 ウェブサイト「生産・物流」「廃棄物の削減・リサイクルの推進」

食 | 需給・生産管理一括システムの構築

将来的な製造人員不足や物流コストの継続的な上昇が想定されるなか、ハウス食品、ハウスウェルネスフーズ、サンハウス食品では、2021年4月より新しい需給・生産管理一括システムを導入しました。AIやビッグデータも活用した需要予測の精度向上や迅速な変化対応を実現することで、生産効率化によるコスト競争力の強化に加え、資材や製品の廃棄削減をめざしています。

需給・生産管理一括システムの狙い



リ | ウコンの搾りかすをリサイクル



うこんからエキスを搾り取ったかすを粉砕し、紙に混ぜ込むことで、名刺として活用しています。

※ハウスウェルネスフーズにて使用

その他の取り組み

FB | 食品ロス削減

生産部門、販売部門が連携して、商品別に生産・販売・在庫計画を立案・推進しています。日々、生産・販売・在庫計画の精度向上に努め、余剰在庫の発生を抑制し、食品ロスの削減に取り組んでいます。しかし、それでも出てしまう品質に問題がないにも関わらず賞味期限が短くなって市場で流通できなくなった製品については、貴重な食資源を大切にす取り組みとしてフードバンクへの寄贈をしています。

フードバンク活動への支援

はごろもフーズ株式会社（食品製造業）

企業の取り組みや開示の特徴

サステナビリティ重点課題の1つに「食品ロス削減」が位置付けられている。食品ロス削減に関しては7つの取り組み項目が挙げられており、それぞれに定性目標が設定されている。

食

FB

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- ・ サステナビリティ重要課題の1つとして、「食品ロス削減」を挙げている。

◇食品ロス削減 一自然の恵みを大切にする一

- ・ 賞味期間表示の変更（賞味年月日から賞味年月へ）
- ・ 賞味期間のさらなる延長
- ・ 自社の産業廃棄物排出量の削減
- ・ 自社の食品リサイクル率（再生利用実施率）100%
- ・ 賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動
- ・ 適量製品の開発
- ・ フードバンク等への製品寄贈

<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/ir/library/securities.html>

食

FB

第94期株主の皆様へ （株主報告書）

- ・ 食品ロス削減の取り組みとして、賞味期限への対応等に加えて、フードバンクへの寄贈なども記載されている。

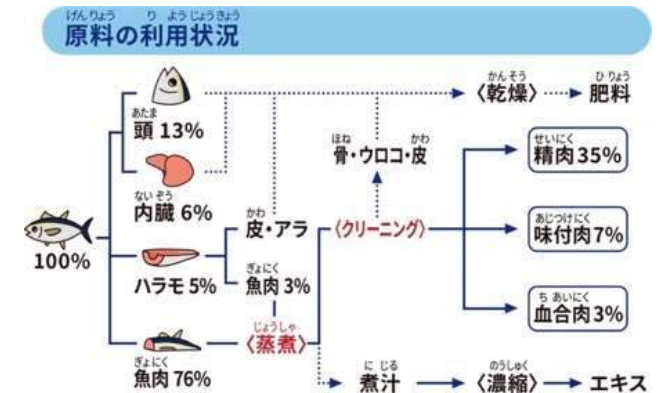


<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/ir/library/report.html>

食

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- ・ 食材を余さずに使切る仕組みや食品炉削減に関する取り組み例などを説明している。



<https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/sustainability.html>

③重点課題

当社グループが認識する社会的課題と、事業におけるリスクをSDGsのワークフローに沿って抽出し、バリューチェーンごとに分別したうえで、最優先で取り組むべき「重点課題」を特定しました。

そのうえで、2023年度末までの取り組み事項と定性目標を策定しました。従来から取り組んでいる事項についても記載しています。

＜サステナビリティ重点課題＞

◇シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る ―豊かな海洋資源を持続可能に―

- ・シーチキン原料の100%使用(マグロ・カツオ)
- ・持続可能な原料の使用推進
- ・プラスチック包装資材の使用削減
- ・ツナ代替原料を使用した製品の拡大

◇持続可能な容器・包装資材の使用推進 ―人と地球にやさしい製品づくり―

- ・再生可能資源を使用した容器（缶詰）の継続的な使用推進
- ・FSC認証資材の使用推進
- ・容器包装資材の廃棄削減

◇食品ロス削減 ―自然の恵みを大切に―

- ・賞味期間表示の変更（賞味年月日から賞味年月へ）
- ・賞味期間のさらなる延長
- ・自社の産業廃棄物排出量の削減
- ・自社の食品リサイクル率（再生利用実施率）100%
- ・賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動
- ・適量製品の開発
- ・フードバンク等への製品寄贈

◇エネルギー・水リスクへの対策 ―地球のためにできること―

- ・自社のエネルギー消費量の削減
- ・自社の二酸化炭素排出量の削減
- ・自社のプラントでの水使用量の削減
- ・二酸化炭素排出量のより少ない資材の使用
- ・モーダルシフトの推進
- ・営業車の削減・二酸化炭素排出量の少ない車両への切替

記載例のポイント

- ・ サステナビリティ重点課題の1つが「食品ロス削減」であることが明示されており、その直下に具体的な対応策が書かれているため、取り組みの全容が一見して理解しやすい。

食

FB

HAGOROMO FOODS SDGs

はごろもフーズの サステナビリティ

当社グループは、従来から環境に配慮した製品で事業を営んでいます。

安全・安心な食品を安定的にお客様にお届けすることを通して、すべての人の健康と笑顔のお手伝いをすることが企業理念の実践であり、またそれが当社グループのサステナビリティ活動であると考えます。

2021年2月に「SDGs推進委員会」を発足し、国連の持続可能な開発目標(SDGs)のワークフローに沿って、当社グループが取り組む以下の重点課題を策定しました。

2022年度以降もサステナブルな社会の実現に向け、重点課題に基づき様々な取り組みを実施しております。



サステナビリティ重点課題

シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る

～豊かな海洋資源を持続可能に～

- ◆シーチキン原料の100%使用(マグロ・カツオ) ◆プラスチック包装資材の使用削減
- ◆持続可能な漁法で漁獲した原料の使用推進 (MSC認証製品の発売など)

MSC認証「海のエコラベル」といわれ、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証

持続可能な容器・包装資材の使用推進

～人と地球にやさしい製品づくり～

- ◆再生可能資源を使用した容器(缶詰)の継続的な使用推進
- ◆FSC認証資材の使用推進 ◆容器包装資材の廃棄削減

FSC認証「適切に管理された森林や、そこから生産された林産物、再生資源、その他の管理された供給源からの原材料で作られた製品の証

食品ロス削減

～自然の恵みを大切に～

- ◆賞味期間表示の変更(賞味年月日から賞味年月へ) ◆賞味期間のさらなる延長
- ◆賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動 ◆適量製品の開発 ◆フードバンク等への製品寄贈

エネルギー・水リスクへの対策

～地球のためにできること～

- ◆自社のエネルギー消費量、CO₂(二酸化炭素)排出量、水使用量の削減
- ◆CO₂排出量のより少ない資材の使用 ◆モーダルシフトの推進

環境保全活動への取り組み

～美しい地球を守るために～

- ◆工場排水の削減 ◆地域の清掃活動への参加
- ◆環境社会検定(eco検定)の推奨 ◆自社の紙使用量の削減(ペーパーレス)

自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる会社の実現

～ともに働く仲間のために～

- ◆多様な働き方の提案 ◆「健康経営優良法人」の取得



「サステナビリティ」活動を通して、
信頼感・安心感のある「はごろも」ブランドを確立
キッチンで最も愛されるブランドを目指します。

トピックス

環境に配慮した製品へ「ホームクッキング」パウチシリーズリニューアル

お客様にご自宅で手軽に料理を楽しんでいただけるよう、自宅に「あったら便利」な料理素材を取り揃えた「ホームクッキング」パウチシリーズ。本シリーズは、使い切りサイズで、開けやすく後片付けが簡単ことから、家庭での調理機会が増えたコロナ禍で販売が伸びました。

2023年2月、シリーズ名を「Home Cooking」に変更しデザインを刷新するとともに、環境配慮型パウチやインクを採用し、CO₂排出量の削減に貢献する、人にも環境にもサステナブルな製品へ生まれ変わりました。

全製品に環境配慮型インキ「バイオマスインキ」を採用
バイオマスインキは、植物由来成分を原料に作られたインキです。

9製品に環境配慮型パウチを採用

●バイオマスペットフィルム

植物由来(サトウキビ)原料を配合したPET素材を使用したパウチです。

●メカニカルリサイクルペットフィルム

再利用PET原料をPET素材に使用したパウチです。

賞味期間を延長

科学的数値と官能評価の両面から経時変化を検証し、安全が保証された製品の賞味期間を延長しました。

デザインを刷新

現在のイメージを残しながら、料理の楽しさと温かみが伝わりやすいデザインに変更しました。

Home Cookingパウチ全製品でCO₂排出量の削減に貢献いたします！



Home Cooking ヤングコーン
(バイオマスペットフィルムを使用)



Home Cooking シャキッと！コーン
(メカニカルリサイクルペットフィルムを使用)

新清水プラント 太陽光発電システム設置

新清水プラントへCO₂排出量削減を目的として、太陽光発電システムを設置、2022年12月9日より稼働を開始しました。

新清水プラントに設置した太陽光発電システムの出力規模は204.95kWで、年間発電量は292.426kWh(基準年間供給電力量)です。

同プラントの消費電力の約15%が太陽光から供給される自然エネルギーの電力に置き換わり、年間では約2,500トンのCO₂を削減することができそうです。

今後も自社エネルギー使用量の見直しを図るとともに、全社でCO₂排出量削減への取り組みを推進していきます。



健康経営優良法人2023認定取得

2023年3月、経済産業省が定める「健康経営優良法人認定制度」において、当社は「健康経営優良法人2023(大規模法人部門)」に初めて認定されました。

健康経営とは、社員の健康管理を経営的な視点で捉え、戦略的に実践することです。社員に対して、健康に関する投資を行うことで、活力と生産性向上を喚起し、結果として会社の業績向上への貢献も期待できます。

当社は在宅勤務や時間単位の有給休暇などを制度化し、社員のワークライフバランス構築を推進しています。さらに運動施設(スポーツジム、ヨガ施設など)の利用費用を補助する制度(セルフケアサポート制度)を制定し、社員の心身の健康維持・増進に努めています。

今後も引き続き、社員の健康維持・増進につながる福利厚生制度や、職場環境の整備・改善を継続し、健康経営を推進していきます。



健康経営優良法人
2023
Health and productivity

【ウェブサイト】 はごろもフーズ株式会社 ウェブサイト「サステナビリティ」

食

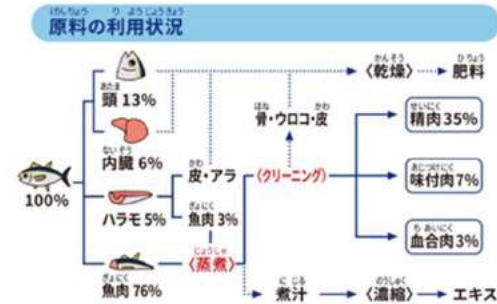
サステナブルな社会の実現のために

- マグロ・カツオを守る
- 容器・包装資材への挑戦
- 食品ロス削減へのチャレンジ

シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る

原料の100%使用（すべて使い切る）

マグロの場合、一匹から「シーチキン」などの缶詰に使われる部分は全体の約45%です。
その他は飼料や肥料、煮汁は調味料・健康食品・化粧品原料へ有効に使い切ります。



食

食品ロス削減へのチャレンジ

お客様の多様なニーズに応える製品ラインナップ

簡便・即食・環境負荷軽減等、お客様のあらゆるニーズにお応えするため、レトルト仕様の紙パックやレンジ対応パウチといった、当社製品の特長である「常温で長期保存が可能」を活かし、新容器にも積極的に挑戦しています。



シャキッと！コーン バタコ
（レンジ対応）



はごろも茶寮ぜんまい
（レンジ対応）

賞味期間延長へのチャレンジ

既存製品の容器の改良等による賞味期間延長への取り組みも継続的に行っています。

「ホームクッキングシャキッと！コーン」では、透明パウチからアルミパウチへの容器変更により賞味期間を7ヶ月延長しました。
賞味期間の延長にあたっては、従来より長い保存試験（品質・規格検査）を実施し、科学的な根拠に基づき安全性を確認できたものを対象に切り替えを行います。
同時に、賞味期間の長い製品については、賞味期限の「年月日」表示から「年月」表示への切り替えを進めており、さらなる食品ロスの削減に向けて取り組んでいます。



ホームクッキングシャキ
ット！コーン パウチ
（アルミパウチへ変更）

企業の取り組みや開示の特徴

環境基本方針に「事業活動における省資源、省エネルギー、廃棄物の削減、リサイクルおよび環境汚染物質排出量の削減」に取り組むことを明記。環境目標（CO₂排出量削減目標・食品リサイクル率目標）も設定している。

食

有価証券報告書 （当該期の経営実績の開示）

- データ分析に基づいた製品ロス削減等の施策について説明。

【洋菓子事業】

洋菓子では、チェーン店において高品質・高付加価値製品の品揃えの充実をはかり、お客様目線に立った新製品の開発や売場作りを行うとともに、百貨店の催事出店やSNSなど多方面で販売促進活動を展開して売上確保につとめます。また、データ分析に基づき製品ロスの低減や人件費の管理を行うなど収益性を高めています。広域流通企業との取り組みについては、マカロンなど当社の技術力を活かした製品や売上の主力である生ケーキの生産ラインを有効に活用できる製品の提案を促進し、生産性向上につなげ、原材料やエネルギー価格の上昇に対応してまいります。

レストランでは、店舗美化改裝を促進、好調なケーキ類の拡販やメニュー強化に取り組むとともに、モバイルオーダーも導入することで客単価増と効率化をはかり、収益性を高めています。

<https://www.fujiya-peko.co.jp/company/ir/data/securities.html>

食

リ

CSRレポート （当該期の事業戦略・価値創造の開示）

- 食品リサイクル率の実績及び目標、リサイクルループ、食品ロス削減の取り組み事例などについて紹介している。



https://www.fujiya-peko.co.jp/company/about_fujiya/csr/

第2 【事業の状況】

1 【経営方針、経営環境及び対処すべき課題等】

文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において判断したものであります。

経営環境及び対処すべき課題

主原料である小麦粉や油脂類、包材など原材料価格やエネルギー価格の上昇等により、当社グループを取り巻く経済環境につきましては厳しい状況になると予測されます。

このような状況にあって当社グループは、「常により良い商品と最善のサービス（ベストクオリティ・ベストサービス）を通じて、お客様ご家族に、おいしさ、楽しさ、満足を提供する」という経営理念のもと、洋菓子、製菓の両事業を併せ持つという当社の強みを生かして売上と利益の確保につとめてまいります。

各事業における対処すべき課題は次のとおりです。

[洋菓子事業]

洋菓子では、チェーン店において高品質・高付加価値製品の品揃えの充実をはかり、お客様目線に立った新製品の開発や売場作りを行うとともに、百貨店の催事出店やSNSなど多方面で販売促進活動を展開して売上確保につとめます。また、データ分析に基づき製品ロスの低減や人件費の管理を行うなど収益性を高めてまいります。広域流通企業との取り組みについては、マカロンなど当社の技術力を活かした製品や売上の主力である生ケーキの生産ラインを有効に活用できる製品の提案を促進し、生産性向上につなげ、原材料やエネルギー価格の上昇に対応してまいります。

レストランでは、店舗美化改装を促進、好調なケーキ類の拡販やメニュー強化に取り組むとともに、モバイルオーダーも導入することで客単価増と効率化をはかり、収益性を高めてまいります。

記載例のポイント

- データ分析に基づいた製品ロス削減等の施策について説明している。

環境活動



不二家は、省資源、省エネルギー、CO₂排出量削減などの環境保全問題への取り組みを通して、より良い商品とサービスをお客様に提供できるよう努めています。ISO14001にもづく活動の中で、環境意識向上にも取り組んでいます。

環境方針

不二家は「環境基本理念」「環境基本方針」にもとづいて、従業員一人ひとりが当社の果たすべき責任と役割を認識し、低炭素社会、循環型社会の実現に寄与する「地球にやさしい企業」を目指しています。また、積極的に地球環境、生態系への負荷を低減し、気候変動リスクを常に意識しながら生物多様性の保全と資源の有効活用に向けた取り組みを継続的に推進することにより、持続可能な社会に貢献していきます。

〈環境基本理念〉

- この恵み豊かな地球環境を守り、健全且つ安全で自然環境を含む生態系が保全されることが人類共通の重要課題であると認識いたします。
- 株式会社不二家は「食」を通じて、人々の健全と安全を守るとともに、豊かさ、そして安らぎを育み、生活文化創造に貢献してまいります。
- 今後は、さらに事業活動のあらゆる側面で地球環境への負荷を最小限とするよう努力し、「環境との調和」を図るよう努めて、人と自然との共生を図り、「地球環境にやさしい企業」を目指して行動してまいります。

〈環境基本方針〉

- (1) 事業活動、商品、業態、サービスなどがかわる著しい環境側面を常に認識し、環境汚染の予防を推進するとともに、技術的、経済的に可能な範囲で、環境目的、目標を定めて、環境保全活動の継続的な向上、改善を図ります。
- (2) 環境関連の法律、規制、協定などの厳守はもとより社会要請に応える環境管理体制の整備と充実を図ります。
- (3) 事業活動における省資源、省エネルギー、廃棄物の削減、リサイクルおよび環境汚染物質排出量の削減に取り組みます。
- (4) 地球における緑化、環境美化活動、環境保全への支援、活動に取り組めます。
- (5) 全従業員に対して環境教育や啓蒙活動を積極的に行い、環境保全に関する意識向上を図ります。

環境目標(CO₂排出量削減目標・食品リサイクル率目標)

不二家では、CO₂排出量削減と食品リサイクル率の長期的な目標を設定し、低炭素社会の実現と循環型社会の形成への貢献に努めています。

CO₂排出量
46%
削減
(2030年度末までに)
※2013年度対比

食品リサイクル率
95%
達成
(2030年度末までに)

食品ロス・廃棄物削減への取り組み

不二家では、商品の設計からお客様に届くまでに発生する食品ロスや廃棄物の削減に取り組んでいます。各工場では製造過程における食品ロス削減のため、品質の安定、安定供給を目指し、生産機械の改良、更新を行なっています。包装ラインにおいても、改良や自動化を進め、包装資材の簡素化・軽量化を進めています。

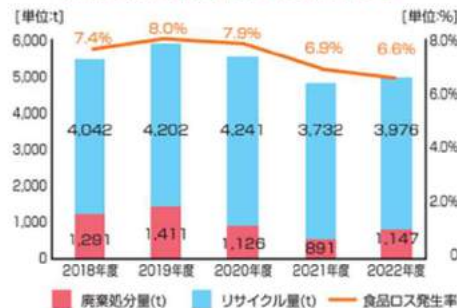
食品リサイクル率実績及び目標

2030年度の食品リサイクル率95%達成を目標に、各工場等の製造工程で発生した廃棄物は、飼料・肥料等の原材料化、燃料等への再生利用を、積極的に実施しています。2022年度では発生した食品ロス5,123t(前年比11%増加)の内、3,976tをリサイクルしました。

〈食品リサイクル率実績と目標〉

2022年度実績	2030年目標
77.6%	95% 達成 (2030年度末までに)

〈食品ロスにおけるリサイクル量及び廃棄処分量〉



〈食品リサイクル率推移〉



食品リサイクル取り組み事例

不二家では、各工場で発生した廃棄物をプライベートグループ様が運用するリサイクルシステム「リキッドフィーディング」に提供し飼料化することで、可能な限り食品ロス削減に努めています。2022年度は、3,421tを飼料化しました。



食品ロス削減取り組み事例

不二家レストランでは、お客様が食べきれないちょうど良い量をお選びいただけるよう、小盛メニューやスモールポーションメニュー、取り分けできるメニューを取り入れています。管理面では、食材の管理を可視化し、調理、保管時でも食品ロス削減に取り組んでいます。

