

永谷園グループ

サステナビリティ
レポート

2023



トップメッセージ

サステナビリティへの対応を 企業の社会的責任と捉えて取り組みます

永谷園グループの企業理念は「味ひとすじ」です。

「味ひとすじ」は永谷園創業者である永谷嘉男が『お茶づけに一生を捧げる』という想いを言語化したものです。

「味ひとすじ」とは、「今までにない」「お客さまになるほどおいしいと感じてもらえる」「他社にマネができない」商品を出し続けるという決意です。そしてこの決意の目指すところは、お客さまに思いを馳せ、思いやりを持って「食を通じて幸せで豊かな社会づくりに貢献していく」ためであることに他なりません。

近年、気候変動によるさまざまな問題や新型コロナウイルス蔓延などにより日常生活は大きく変化してきました。また持続可能な社会の実現に向け、気候変動対策を含めサステナビリティへの対応が社会全体で求められています。永谷園グループも事業活動を継続する立場としてこれらの問題への対応を企業の社会的責任と捉えて取り組んでいます。

サステナビリティ委員会を中心に 課題解決に向けて活動してまいります

2022年、「永谷園グループサステナビリティ方針」を策定するとともに、持続可能な社会の実現に向け

た取り組みを当社グループ全体で強化することを目的として、わたくしが委員長となり組織横断型の「サステナビリティ委員会」を設置し、推進体制を構築しました。このサステナビリティ委員会を中心に、社会や環境問題をはじめとするサステナビリティを巡る課題解決に向けて活動しています。

また2023年にはサステナビリティに関する当社グループの重要課題と課題ごとの対応方針・指標・目標を設定し、活動をより具体的に運営・管理・実践できる仕組みを整えました。

食を通じた活動で幸せで 豊かな社会を実現してまいります

これからも永谷園グループは持続可能な「幸せで豊かな社会」を実現するために「食を通じた活動」、つまり商品設計・製造・販売などのあらゆる場面で今できることを1つひとつ実践してまいります。

永谷園ホールディングスは2023年に会社創立70周年を迎えました。

これまでの皆さまのご愛顧・ご支持に大きな感謝を感じるとともに、将来の社会が「幸せで豊かな社会」であり続けるために、今我々ができることを実行し、お客さま1人ひとりの未来に向けて貢献してまいります。



株式会社永谷園ホールディングス
代表取締役社長

永谷 泰次郎

企業理念

永谷園グループは、「味ひとすじ」の企業理念のもと、常に、安全かつ高品質で、おいしい商品をお客さまに提供することを経営の基本方針としています。この基本方針に沿った事業展開により、お客さまから愛され、信頼される永谷園ブランドの形成に努めています。

永谷園の企業理念は、創業の精神である「味ひとすじ」です

企業理念

味ひとすじ

筆 / 永谷嘉男(永谷園 創業者)

「味ひとすじ」は永谷園の企業理念です。
企業理念とはその会社の基本的な考え方・信念・価値観のことです。
お客さまに思いを馳せ、私達にできることを考え抜く。
その志なくして「味ひとすじ」はあり得ません。

「味ひとすじ」とは、
1. 今までにない
2. お客さまに「なるほどおいしい」と感じてもらえる
3. 他社にマネが出来ない
そういう商品を出し続けるという「決意」なのです。

編集方針

本報告書は、E(環境)、S(社会)、G(ガバナンス)に対する永谷園グループの考え方や、取り組みについて報告しています。永谷園グループを支えてくださる皆さま(お客さま、お取引先さま、株主さま、地域住民の皆さまなどの方々およびグループ従業員)との関わりを、より深くすることを目的として作成しました。

- **報告対象期間** 2022年4月～2023年3月
※一部、当該期間外における取り組みが含まれています。
- **発行年月** 2023年11月
- **次回発行予定** 2024年11月
- **報告対象組織** 本報告書は、永谷園グループを報告対象としています。なお、本文中に記載している企業名は法人格を省略しています。また、永谷園ホールディングスと永谷園の共通の取り組みは、まとめて「永谷園」として報告しています。
- **環境パフォーマンス対象組織** (株)永谷園ホールディングス、(株)永谷園、(株)永谷園フーズ、(株)サニーフーズ、藤原製麺(株)、(株)麦の穂[※]
※ 製造拠点のみ

表紙 **パラリンアート作品 『ごはんたべよ』(作家/CHABI)**



「パラリンアート」とは障がい者の社会参加と経済的自立を、彼らの芸術表現を通じて一般社団法人障がい者自立推進機構が推進する活動です。

Contents

トップメッセージ	1	マテリアリティ		ステークホルダーエンゲージメント		ガバナンス	
企業理念/目次/編集方針	2	重要課題	6	お客さまとの関わり	20	コーポレート・ガバナンス	24
会社概要	3	食の安全安心	7	地域社会と次世代の発展のために	22	編集後記	25
サステナビリティマネジメント	4	気候変動への対応	10				
バリューチェーンの流れとSDGs	5	資源循環/廃棄物削減	15				
		持続可能な調達	16				
		人権への対応	17				

会社概要

永谷園グループは、永谷園ホールディングスを持株会社とする持株会社体制のもと、「国内食品事業」、「海外食品事業」、「中食その他事業」を展開しています。

商号 株式会社永谷園ホールディングス
 会社設立 1953年4月
 資本金 35億292万円
 売上高 [連結] 1,104億49百万円(2023年3月期)
 従業員数 [連結] 2,597名(2023年3月末現在)
 本社所在地 〒105-8448 東京都港区西新橋2丁目36番1号

連結子会社 (2023年3月末現在)

国内食品事業

株式会社永谷園

「お茶づけ海苔」「あさげ」「松茸の味お吸いもの」「麻婆春雨」「すし太郎」など幅広い種類の即席食品を販売。

株式会社永谷園フーズ

永谷園グループの国内生産拠点を集約し、「お茶づけ海苔」「おとなのふりかけ」「あさげ」「麻婆春雨」「すし太郎」など永谷園の主力商品を製造。永谷園商品で使用する海苔の加工を行っている。フリーズドライ、レトルトをはじめ幅広い生産設備を保有している。生産拠点は酒田工場(山形県)、サンフレックス工場(福島県)、茨城工場(茨城県)、松本工場(長野県)、オクトス工場(三重県)、岡山工場(岡山県)、岡山御津工場(岡山県)の7カ所。

株式会社サニーフーズ

主に企業向けの食品原料(エキスパウダー、顆粒品、健康食品原料)を製造・販売。工場は栃木県那須塩原市と千葉県船橋市の2カ所。

藤原製麺株式会社

ラーメン、そば、うどん、そうめんなど麺類全般(常温・チルド)を製造・販売。

海外食品事業

Chaucer Group

- Chaucer Foods UK Limited
- Chaucer Foods Inc.
- Chaucer Foods SAS
- Chaucer Foods (Qingdao) Co. Limited 他フルーツなどのフリーズドライ食品、パン製品を製造・販売。

Main On Foods Group

- JSL Foods Inc.
- 米国において、焼きそばやうどんなど麺商品をはじめ、春巻・餃子の皮などを製造・販売。

中食その他事業

株式会社麦の穂ホールディングス

- 株式会社麦の穂
- 「ビアードパパのつくりたて工房」「きなこととろり」などのスイーツ事業、飲食店の経営。
- Muginoho Global Pte. Ltd.
 - Muginoho Taiwan Co., Ltd.

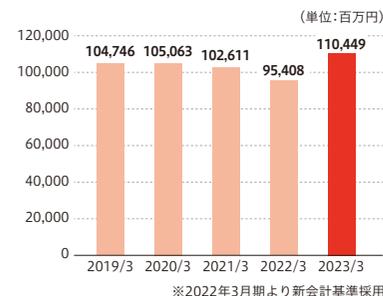
※麦の穂は、2023年9月にDAY TO LIFEへ商号を変更しました。

Muginoho International, Inc.

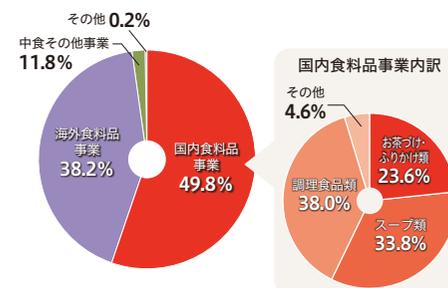
北米において、「Beard Papa's」のスイーツ事業を運営。

業績の概要(連結)

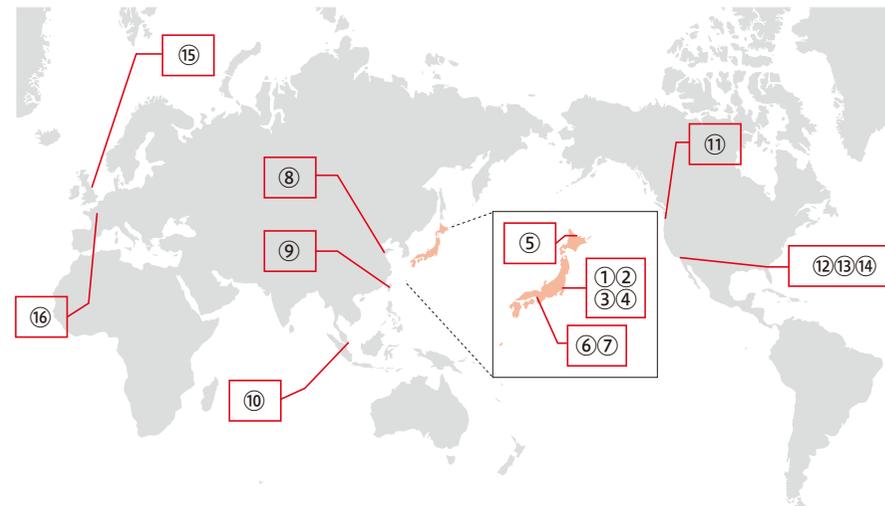
● 売上高の推移



● 事業の種類別売上構成比(2023年3月期)



グループ会社/本社拠点



- 国内** ①永谷園ホールディングス ②永谷園 ③永谷園フーズ ④サニーフーズ ⑤藤原製麺
 ⑥麦の穂ホールディングス ⑦麦の穂
- 海外** ⑧Chaucer Foods (Qingdao) Co. Limited(中国)
 ⑨Muginoho Taiwan Co., Ltd.(台湾) ⑩Muginoho Global Pte. Ltd.(シンガポール)
 ⑪Chaucer Foods Inc.(米国) ⑫Main On Foods, Corp.(米国)
 ⑬JSL Foods Inc.(米国) ⑭Muginoho International, Inc.(米国)
 ⑮Chaucer Foods UK Limited(英国) ⑯Chaucer Foods SAS(フランス)

サステナビリティマネジメント

永谷園グループは、2022年12月に持続可能な社会の実現に向けた取り組みをグループ全体で強化することを目的として「永谷園グループサステナビリティ方針」を策定、サステナビリティ推進体制を構築しました。

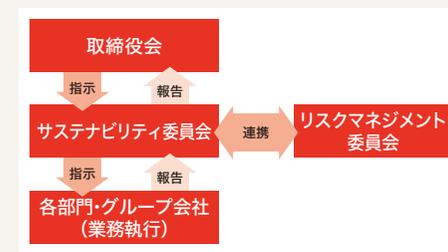
永谷園グループは「食を通じて幸せで豊かな社会づくり」に貢献するため、サステナビリティ委員会を中心に、社会や環境問題をはじめとするサステナビリティを巡る課題の解決にESG視点で取り組み、持続可能な社会の実現への貢献と当社グループの持続的成長の実現を目指します。

サステナビリティ方針

「味ひとすじ」の想いを常に抱き、
 オリジナリティの精神
 おいしさを提供し続ける決意
 お客さまに寄り添い、思いやる気持ちを持ち、
 さまざまな社会の課題に対して、
 食を通じた活動を通して取り組みます。
 そして持続可能な「幸せで豊かな社会」づくりに
 貢献してまいります。

推進体制

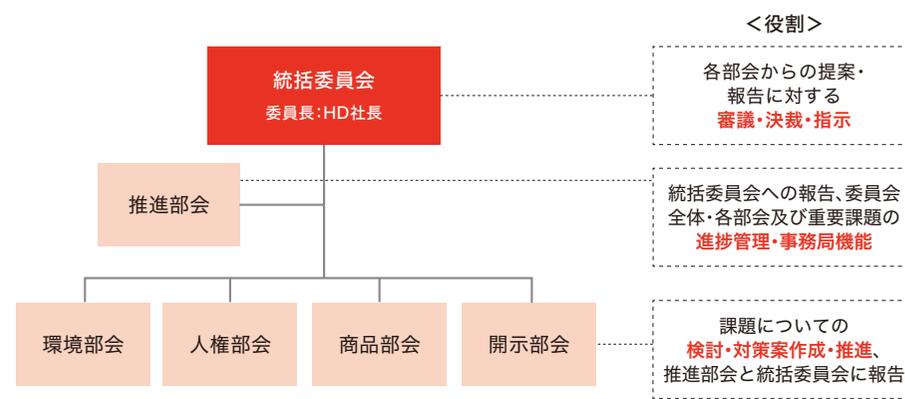
サステナビリティ委員会は、永谷園ホールディングス社長を委員長とし、サステナビリティ目標の達成に向けた方針・計画策定および取り組みを推進します。また、リスクマネジメント委員会とも連携して、環境変化に対応し、経営基盤の強化を進めます。



サステナビリティ委員会

サステナビリティ委員会は取り組む項目別に4つの部会「環境部会」「人権部会」「商品部会」「開示部会」とサステナビリティ委員会全体の運営管理を行う「推進部会」、各部会からの方針・目標・取り組み内容の提案を受け、審議・決議する「統括委員会」から成り、課題に対して集中的に対応する体制を構築しています。

サステナビリティ委員会構成



バリューチェーンの流れとSDGs

永谷園グループでは、世界の共通課題である「持続可能な開発目標(SDGs)」で掲げられた目標について、対応すべき重要な課題と認識しています。永谷園商品を例にバリューチェーン「創る」「作る」「売る」「使う」という機能の各段階での取り組みがSDGsとどのように関連するかをまとめました。各段階でSDGsが描く2030年の将来に向けた社会課題の解決に貢献していきます。

	創る				作る		売る			使う			
	設計		調達		生産		物流	営業		お客さま			
テーマ	おいしさ・品質の追求	多様なニーズに対応した商品開発	食品ロス削減	環境負荷低減	環境に配慮した調達		省資源・省エネルギー	労働安全の追求	環境負荷軽減	食品ロス削減	顧客開拓	省エネルギー	お客さま視点での商品開発・改善
取り組み	●「味ひとすじ」の具現化	●食物アレルギー配慮商品 ●健康ニーズにマッチした商品 ●災害備蓄用商品	●賞味期間延長	●包装のコンパクト化によるゴミの削減	●バイオマスプラスチック包装資材の導入	●持続可能な資源利用に配慮した原料の活用	●工程・設備の改善、代替エネルギーの導入	●作業環境の改善、ヘルスチェックの実施	●物流網の整備・再編、モーダルシフトの推進	●需要予測の精度向上による流通在庫減・欠品防止 ●賞味期限の年月表示(一部商品)	●新しい売り方・販売ルートの開拓	●エコカー・エコドライブの導入	●お客さまの声を商品設計に反映
関連するSDGs							 	 	 				

重要課題

永谷園グループでは、SDGsやさまざまな国際基準、食品業界での解決すべき問題などを基に取り組みべき課題を抽出し、事業活動と社会への影響度について検討した結果、以下の「重要課題」を特定しました。課題ごとに「方針」「指標と目標」を設定し、サステナビリティ委員会で最終承認を得ました。

「指標と目標」は、サステナビリティに向けた重要課題解決に向けて関連する取り組みテーマについて指標化したものです。実績や進捗、社会状況、地球環境の変化を常にチェックしつつ、より高い到達レベルをめざし目標を設定しています。

サステナビリティの重要課題は、持続可能な社会の実現への貢献と永谷園グループの持続的な成長の双方にとって重要と考えています。社会・地球環境変化に応じて、定期的に重要課題の見直しを行います。

重要課題	方針	主な実施項目	指標	目標(2030年度)	対象	対応するSDGs
食の安全安心	<ul style="list-style-type: none"> ●お客さまに安心して召し上がっていただけるよう、独自の品質保証システム「NAFSAS(ナフサス)※」により、安全安心な商品づくりを徹底いたします。 ●食物アレルギーを持つなど食事を選択肢が必要な方にも安心して召し上がっていただけるよう、対応商品の開発・徹底した製造・品質管理、社会への理解の啓蒙活動などを積極的に実施します。 ●防災食の開発に積極的に取り組みます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●NAFSASの管理 ●食物アレルギー対応 	方針に沿った内容が維持されている状態。		永谷園HD、永谷園	 
気候変動への対応	<ul style="list-style-type: none"> ●製造工場はもちろん、すべての事業所を対象にCO₂排出量の削減を目指します。 ●環境に配慮した商品開発を推進してまいります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●CO₂排出量削減 ●環境配慮資材使用 ●TCFD 	CO ₂ 排出量削減 水使用量削減 再生可能エネルギー使用率	(2018年度比) 30%削減 (2018年度比) 30%削減 (2018年度比) 15%増	国内グループ会社での製造工場	  
資源循環・廃棄物削減	<ul style="list-style-type: none"> ●廃棄物削減のため、廃棄物自体の排出抑制と再資源化を進めてまいります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●再資源化率アップ ●廃棄物排出量削減 	廃棄物量削減 再資源化率	(2018年度比) 20%削減 95%		  
持続可能な調達	<ul style="list-style-type: none"> ●安全性はもとより、環境や人権への影響に配慮した安定調達をお取引先と協働して進めてまいります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●調達方針策定、実践 	策定した「調達方針」が原材料全メーカーに共有され、遵守されている状態の継続。			
人権への対応	<ul style="list-style-type: none"> ●永谷園グループに関わるすべての人の人権を尊重します。持続的成長を実現する体質への転換に向け、学びの場の拡大、「組織全体」で育む環境づくりなどを通して、一人ひとりの経験やスキルの向上を図り、多様な人材が活躍できる仕組みづくりを進めてまいります。また、従業員が健康でやりがいを持って働けるよう、永谷園グループ全体の環境整備に取り組んでいきます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●人的資本への対応 ●人権方針 ●働き方 	女性管理職比率 男性の育児休業取得率 女性の育児休業取得率	15% (2023年3月期実績:9.8%) 30%以上 (2022年度実績:38%) 100%	永谷園	 

※ NAFSAS(ナフサス):永谷園味とすじ食品安全保証システム(Nagatanien Ajihitosuji Food Safety Assurance System)の頭文字をとったもの。

マテリアリティ

重要課題

食の安全安心

…
食品安全への取り組み

永谷園グループでは「商品・サービスの安全性の確保」を企業行動指針の1番目に掲げて取り組んでいます。2009年に独自の品質保証システム「NAFSAS(ナフサス※1)」を構築し、その後も常に世界情勢や食品安全に関する動向を注視し、さまざまな国際規格のノウハウを取り入れながら、永谷園グループの企業規模や風土に適合させた形へと整備、運用しています。

永谷園の企業理念は「味ひとすじ」です。お客さまに思いを馳せ、私たちにできることを考え抜く。その志なくして「味ひとすじ」はあり得ません。「味ひとすじ」とは①今までにない、②お客さまに「なるほどおいしい」と感じてもらえる、③他社にマネが出来ない、そういう商品を出し続けるという「決意」なのです。NAFSASでは、商品開発からお客さまに商品をお届けするまで「品質保証・顧客満足」「食品安全」「危機管理」の3つの柱と創業当時の「味ひとすじ」の企業理念を大切に品質にこだわって活動を行っています。永谷園では、今後もこの「味ひとすじ」を充実させ、「安全・安心」で「おいしい」商品開発への新たな取り組みを続けていきます。



「NAFSAS」を構成する3つの柱

1 品質保証・顧客満足

永谷園品質マネジメントシステム(ISO9001)

ISO9001のシステムにより、社内の定期監査や外部機関の審査による効果的な運用の確認、管理体制の維持、継続的な改善を行っています。

2 食品安全

食品安全管理システム

HACCP※2管理を重要視した国際規格であるFSSC22000※3で規定されている事項を基本とし、食物アレルギー監査※4などのノウハウを取り込み、衛生管理(食品安全のための前提条件プログラム)やフードディフェンス※5の管理を独自の内容で各生産工場の状況に合わせ進化させて運用しています。

3 危機管理

商品回収システム・トレーサビリティシステム

ISO9001や食品安全管理システムで、品質トラブルの発生を未然に防ぐよう管理していますが、万が一、永谷園が提供した商品に重大な問題が発生した場合のことを想定して、関連部門が早急に適切な対応が取れるように商品回収管理規程を整備・運用しており、定期的に模擬訓練を実施しています。また商品の生産・加工・流通の各段階において、原材料や包材の情報、商品の製造場所、販売先等の記録を残しており、商品の履歴情報を追跡できるようなシステムを構築しています。

※1 NAFSAS(ナフサス)

永谷園味ひとすじ食品安全保証システム(Nagatanien Ajihitosuji Food Safety Assurance System)の頭文字をとったもの。

※2 HACCP(ハセップ、ハサップ)

工場を運営する際に基本となる衛生管理(一般的衛生管理プログラム)を実行した上で、各商品において原料の入荷から商品の出荷まで、製造工程ごとに予測される危害の分析を行い、その分析に基づいて適切に管理する(危害分析)という衛生管理手法。

※3 FSSC22000

ISO22000と食品製造に関する一般的衛生管理の基準(ISO/TS22002-1)を組み合わせた食品安全システムの国際規格。

※4 食物アレルギー監査

食物アレルギー配慮商品を製造している永谷園フーズ岡山工場とオクトス工場において、食物アレルギー対策先進国であるカナダの権威のある機関より教育訓練を受けているシーアンドエス株式会社にご協力いただき、食物アレルギー配慮商品を製造するのに適した環境かどうかの監査を定期的実施し、高い評価を得ています。

※5 フードディフェンス

食品への意図的な異物や毒物などの混入及び汚染を防止する安全管理手法です。工場への人の入退出管理や、工場内で使用する洗剤や薬品などの施錠管理・在庫管理を徹底しています。

マテリアリティ

重要課題 食の安全安心

主な取り組み

・・・ 原料調達の特別な管理

永谷園は長年の「経験」や「技術」を基に「味ひとすじ」な商品開発に努めています。たとえば、60年以上親しまれている「お茶づけ海苔」に使用している海苔は、1967年に乾海苔の入札権を取得して以来国内での海苔の買い付けでは、全国の漁連に赴いて商品に合った海苔を自ら選んでいます。

また、同じく「お茶づけ海苔」に使用している抹茶は国産の茶葉を使用し、お茶づけにした際に鮮やかな緑色で風味豊かな品質のものを科学的に確認するほか、購買担当者と品質管理担当者による人間の感覚（視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚など）を用いた「官能検査」で選定しています。

・・・ 正確かつ迅速な情報提供

永谷園ホールディングス品質保証部では商品情報室を設置し、社内外への商品情報の提供と管理を行っています。お客さまからのお問い合わせに迅速かつ正確に回答するためのサポートや、お取引さまへの商品情報の迅速な提供、社外で原材料に問題が発生した場合の自社商品への影響確認など、商品情報がいつでも素早く確認できるように常に最新の情報を維持管理することで顧客満足度向上の一端を担っています。

・・・ 品質保証連絡会

永谷園では、商品の企画・生産・販売と、商品に携わる関連部門で構成する「品質保証連絡会」を開催し、商品の改善へと結びつける活動を行っています。日々寄せられるお客さまからの貴重なお申し出内容について、月単位で集計・分析・評価を行い、その内容に対する課題に取り組むだけでなく、食品安全に関する時事ニュースについても情報を共有し、企業としての対応方針を決定しています。この連絡会は定期的に開催しており、取り組み内容の進捗状況を随時確認しています。

・・・ 緊急時に備えた勉強会

健康被害が発生した場合には、事故内容や改善状況など、正確な情報を適切なタイミングでお客さまにお伝えすることが重要です。そのため、事故が発生した場合に工場ですべきことや、お客さまが必要とする情報とはどのようなものかなどを各工場の従業員に定期的に教育することで、有事の際に全社一丸で対応できるよう努めています。

・・・ NAFSAS監査

永谷園ホールディングス品質保証部による定期監査で、永谷園独自の食品安全ルールが守られているかを工場ごとに評価しています。監査での指摘については、改善スケジュールに従って改善し、その後の状態を品質保証部で評価することで、継続的なレベルアップを図っています。定期監査では現場確認だけではなく、2021年6月より本格施行されたHACCP制度化を含め、国内外の食品安全に関する動向を踏まえた新たな食品安全管理システムの提案、システム構築のサポートも実施しています。

また、サプライヤー管理強化の一環として、原材料や資材の供給先工場に対しても定期監査を行っており、国際的な食品安全規格の内容を基に評価を実施しています。

マテリアリティ

重要課題 食の安全安心

食物アレルギーへの取り組み

永谷園では、食物アレルギーをお持ちの方でも、安心しておいしく召し上がっていただける食品を提供したいという思いから、アレルギー配慮商品を発売しています。中でも2003年に誕生した「A-Label」シリーズは、「卵・乳・小麦・そば・落花生・大豆」と、「香料・着色料」「化学調味料」を使わない永谷園独自のブランドです。アレルギーの有無にかかわらず、同じ食事が楽しめる豊かな社会の実現を目指します。



工場での取り組み

食物アレルギー配慮商品において特に気をつけなければならないのが、コンタミネーション※です。アレルゲンとなる食物がほんの微量でも混入することがあってはならないので、原材料の調達から生産、さらにはライン洗浄に至るまで、その危険性を防止するための管理方法を確立して通常の商品よりも厳しい条件で食物アレルギー配慮商品の生産を行っています。

※コンタミネーション：原材料としては使用していないにもかかわらず、ごく微量のアレルゲンが意図せず商品に混入してしまうこと。

他社と協同の取り組み

食物アレルギー配慮商品を取り扱っている食品メーカー5社(オタフクソース(株)、ケンミン食品(株)、(株)永谷園、日本ハム(株)、ハウス食品(株)(五十音順))で、「食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」に貢献することを目的に「プロジェクトA」と名付けて、食物アレルギー配慮商品の普及・啓蒙活動を行っています。2021年5月には、食物アレルギーへの理解・関心を高めるため、副読本「知ろう!学ぼう!食物アレルギー～みんなでいっしょにおいしく食べよう～」を製作し、ご希望いただいた小学校に無料配布しています。同年10月からは、副読本を活用した出前授業を実施しています。

今後もプロジェクトAの一員として、食物アレルギーの情報発信と啓蒙活動に取り組んでいきます。

防災食の発売

永谷園では、災害時にも役に立つ「フリーズドライごはん」「エー・ラベル(A-Label)あたためなくてもおいしいカレー5年保存」など防災食を発売しています。

平時、非常時にかかわらず、どんな時でも「簡単に」「早く」「おいしく」食べることができ、「安全で安心」であることを念頭に置いて作られた商品です。



「フリーズドライごはん」は、2011年の東日本大震災の後に「災害時だからこそ食事は簡単で早くおいしく」をコンセプトに開発しました。「水で5分、お湯で3分」でご飯に戻る品質を目指して、試行錯誤を繰り返し、商品化には2年の歳月を費やしました。

長年にわたりノウハウを蓄積したフリーズドライ技術を活かして、災害時でも「手軽に」「おいしく」お召し上がりいただけることはもちろん、一目で永谷園の商品とわかる“定式幕”を採用したパッケージデザインになっています。

また、防災食ご飯の主流である「アルファ化米」より短い調理時間でお召し上がりいただける「フリーズドライごはん」は、賞味期間が8年と長期保存が可能な商品であるため、定期的な備蓄食の入れ替えの手間を軽減することができます。

「フリーズドライごはん」は、2021年に「日本災害食認証※」を取得しました。



※災害食の内、災害時に役立つこと、及び日常でも積極的に利用可能な加工食品について、日本災害食学会が示す日本災害食基準を満たしていることを学会が認めた食品をいう。(日本災害食学会「日本災害食 認証基準」より)

「SDGs・災害食大賞©2023」
健康・アレルギー部門で
最優秀賞を受賞

一般社団法人防災安全協会が主催する「SDGs・災害食大賞©2023」の「健康・アレルギー部門」で、当社「フリーズドライごはん」のわかめ味が最優秀賞を受賞しました。



重要課題

気候変動への対応

永谷園グループは、全従業員が環境の課題に対して積極的に取り組む指針として「環境基本方針」を策定しています。省エネルギー、省資源、およびリサイクルの取り組みを推進することで、企業活動から生じる環境負荷の低減および循環型社会への貢献を目指しています。

永谷園グループ 環境基本方針

環境理念

永谷園グループは、「味ひとすじ」の企業理念のもと、お客さまに満足していただける商品・サービスを提供するとともに、社会の一員として地球環境保全の大切さを理解し、環境に配慮した企業活動に取り組み、幸せで豊かな社会づくりに貢献します。

行動指針

- ① 永谷園グループは環境に関する法令などの遵守はもとより、環境保全を推進していくための体制を構築し、地球環境への負荷軽減に継続的に取り組みます。
- ② 環境保全に配慮した開発・生産に取り組み、「環境に負荷の少ない商品・サービス」を社会に提供します。
- ③ 廃棄物の削減、リサイクルの推進および省資源・省エネルギーに努め、目標を掲げ「環境問題へ真剣に取り組む事業所」を目指します。
- ④ 社員一人ひとりが前向きに環境問題を考え、「環境問題へ真剣に取り組む社員」としての誇りを持ちます。

行動指針は「企業行動指針」のひとつに制定され、永谷園グループの企業倫理に関する基本方針として社内に周知されています。

環境保全推進体制

永谷園グループでは、環境保全活動を推進する体制として、サステナビリティ委員会に環境部会を設置しています。委員会では、持続可能な社会の実現に向けた環境目標や施策の設定、モニタリングを実施し、グループ全体の環境活動を統括管理しています。

環境マネジメントシステムの維持・向上

永谷園フーズの生産拠点では、環境保全活動を継続的に実施していくために、ISO14001に準拠した「永谷園グループ環境マネジメントシステム(EMS)」を運用し、PDCAを回して維持・向上に取り組んでいます。この独自システムは、「永谷園グループ環境マネジメントマニュアル」を基本とし、環境担当である各拠点のエコスタッフを中心に目標やルールを作成して省エネルギー、廃棄物の削減などの環境保全活動を推進するとともに、緊急事態の特定、対応方法の検討および訓練を実施して環境リスクの低減を図っています。

内部環境監査

永谷園グループでは、環境マネジメントシステムの継続的改善のために、内部環境監査を毎年実施しています。内部環境監査は、社内外で研修を受け資格を有する監査員が、環境マネジメントマニュアルの要求事項に基づいたチェックリストを使用して、適合性と有効性を確認するとともに、環境関連の遵守状況や、環境目標の達成度合いを確認しています。



マテリアリティ

重要課題 気候変動への対応

永谷園グループの事業は、自然の恵みに依存しています。気候変動は原材料となる水産資源の収量の減少や品質劣化などに大きく影響します。今後の気候変動による影響は、事業の継続につながる経営リスクとして捉え、対応すると同時に新たな機会も見いだしながら今後の事業戦略へ活かしてまいります。情報公開に関してはTCFD提言の枠組みに沿った内容で開示してまいります。

ガバナンス

気候変動に関するガバナンスは、サステナビリティ戦略のガバナンスに組み込まれています。

永谷園グループは社会課題の解決と企業としての持続的成長を目指し、サステナビリティに取り組むガバナンス体制としてグループ横断型組織「サステナビリティ委員会」を設置しています。サステナビリティ委員会は取り組む項目別に部会を設置しており、特に気候変動については「環境部会」が中心となり、方針・目標・取り組み内容を立案し、推進と管理を行っています。また開示については「開示部会」が中心となって有価証券報告書やホームページに活動内容を記載しています。

サステナビリティ委員会は気候変動対応も含めた活動報告を定期的に取締役会に行い、リスクマネジメント委員会と連携しながら、経営基盤の強化を進めています。

戦略

永谷園グループでは気候変動にともなうさまざまなリスクと機会について、外部環境の変化による緊急度と重要度の面から分析・評価してまいります。今後、気温上昇レベルに合わせたシナリオを想定し、リスクと機会について対応策を検討し、計画的に対応してまいります。

リスク管理

企業活動全体のリスク管理においては、リスクマネジメント委員会でモニタリングしており、特に経営への影響が大きく対応の強化が必要なリスクは重要項目として取り上げ、責任者を決めリスクマネジメント委員会で進捗管理をしています。

特にサステナビリティに関するリスクについては、サステナビリティ委員会で重要課題として設定し、該当部会が中心となって進め、委員会内の「推進部会」が進捗管理をしています。

指標と目標

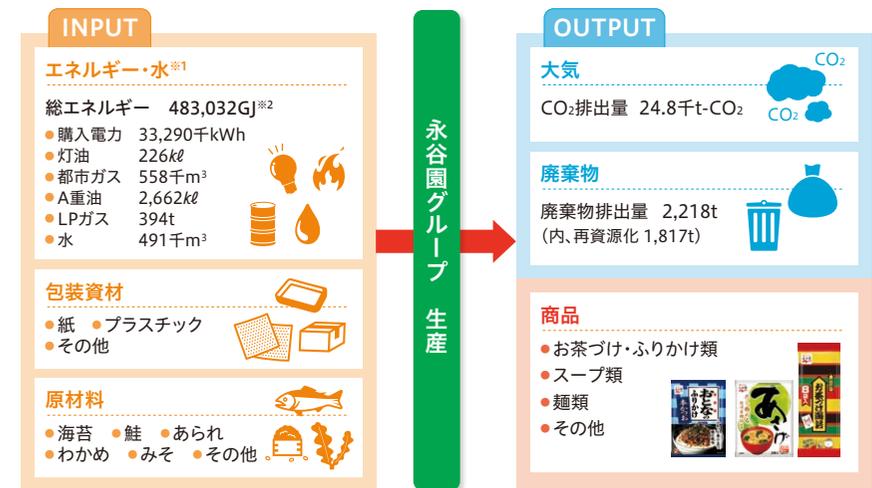
気候変動によるリスクと機会を測定・管理するために用いている指標は、以下の通りです。

指標	2022年度実績	2030年度目標
CO ₂ 排出量削減率(2018年度比)	16% (24.8千t-CO ₂)	30%

※対象は国内グループ製造拠点 (Scope1、Scope2)

マテリアルフロー

永谷園グループでは、生産活動と環境への関わりについて、環境への負荷を「INPUT」から「OUTPUT」までの流れに沿って分析しています。商品を製造し、お客さまにお召し上がりいただくまでには、地球環境への負荷が発生します。商品の原材料の多くを自然の恵みから得ている会社として、地球環境保全の大切さを理解し、今後も地球環境への負荷低減に継続的に取り組みます。



(2022年度実績)

※1 換算係数

・電力:「電気事業者別のCO₂排出係数(2021年度実績)」の調整後排出係数に準拠

・都市ガス:各都市で発表している熱換算係数に準拠

・その他の燃料等:「エネルギー使用の合理化に関する法律施行規則」および「地球温暖化対策の推進に関する法律に基づく命令」による係数に準拠

※2 GJ(ギガジュール) ジュールは発熱量の単位。1GJ=10⁹J

マテリアリティ

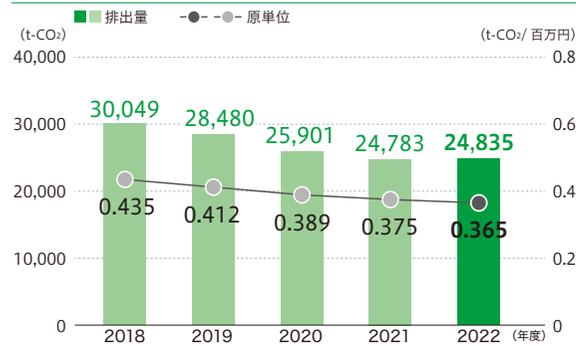
重要課題 気候変動への対応

- 2022年度結果 永谷園グループでは環境負荷の低減に取り組むために、環境パフォーマンスデータの把握を行っています。

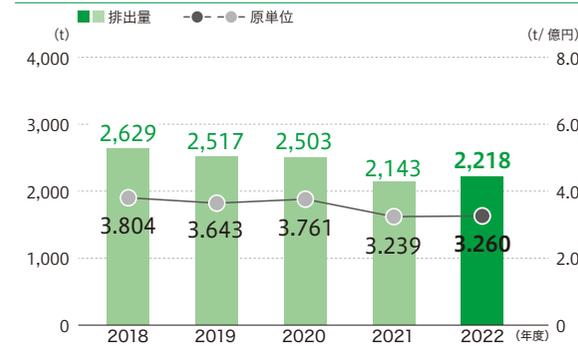
実施項目	具体的取り組み	2022年度実績(2021年度対比)
地球温暖化防止	CO ₂ 排出量削減	2.7%の削減*
	排出量削減	0.6%の増加*
廃棄物削減	再資源化率向上	6.2ポイント低下(81.9%)
	食品リサイクル率向上	0.4ポイント低下(76.3%)
省資源	水使用量削減	3.9%の削減*
	OA紙使用枚数削減	1.8%の削減*

- 従来集計体制を構築中だったグループ会社の拠点を集計に含めたため、過去データを再計算しました。
- CO₂排出量、廃棄物排出量、水使用量、OA紙使用枚数の実績は、2022年度を基準年とした売上高(OA紙使用枚数は従業員1人)あたりの原単位の削減比率になっています。
- CO₂排出量は国内グループ製造拠点のScope1+Scope2の値です。
- 食品廃棄物については、改正食品リサイクル法の対象となる再資源化等の実施率になっています。
- OA紙使用枚数については、藤原製麺と麦の穂の実績は含まれていません。

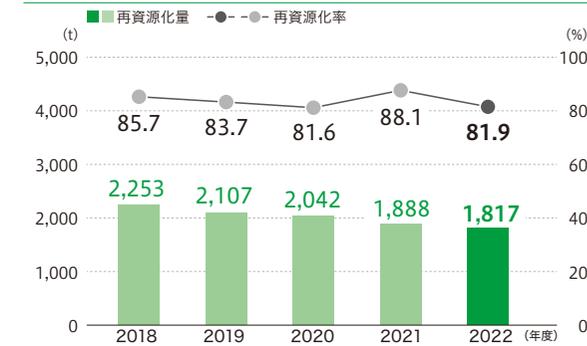
※ 原単位比

CO₂排出量

廃棄物排出量



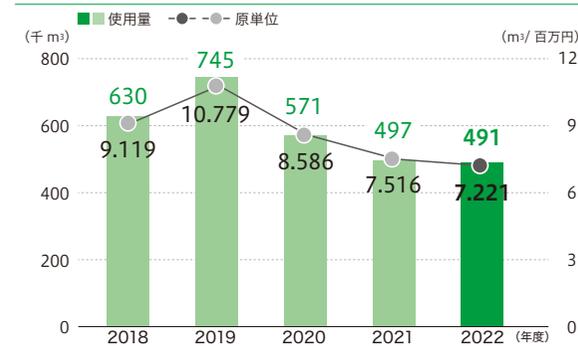
再資源化量



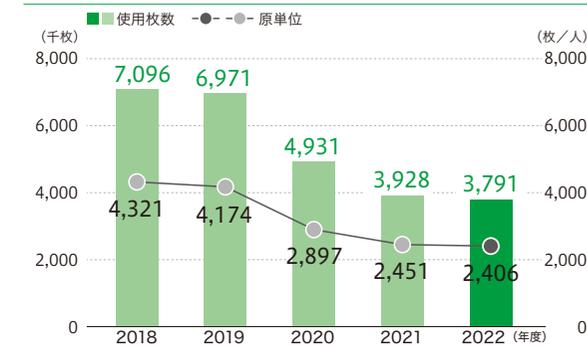
食品廃棄物排出量



水使用量



OA紙使用枚数



重要課題 気候変動への対応

気候変動などの環境問題に対して、包装資材の分野においても地球環境を守る素材の採用が求められています。永谷園グループでは、商品の包材に環境配慮型素材を導入することで環境負荷を低減し、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

環境に配慮した包装資材の採用

プラスチック使用量の削減

2022年9月、「フリーズドライみそ汁(粉末タイプ)」を、これまでのプラスチック製(袋形態)から紙製(箱形態)に変更しました。これにより年間12トンのプラスチック使用量を削減しました。

紙製の箱に変更
年間12トンの
プラスチック使用量を削減



紙製のフタに変更
年間12トンの
プラスチック使用量を削減



「カップ入みそタイプみそ汁」のフタをプラスチック製から紙製に変更しました。年間12トンのプラスチック使用量を削減しました。

2022年度販売分から「煮込みラーメン」の調味ソース小袋のサイズを縮小しました。これにより年間10トンのプラスチック使用量を削減しました。

小袋サイズを縮小
年間10トンの
プラスチック使用量を削減



バイオマス原料の使用

2017年より、徳用10食入りみそ汁の外装袋にバイオマスプラスチックを使用した包材を使用しています。バイオマスプラスチックは、一部に植物由来の原料を使用することで枯渇性資源である石油の使用量を削減し、従来の石化由来のプラスチックよりCO₂排出量を抑制できる、環境にやさしい包材です。2021年4月より、そうざいの素やふりかけなどの主要商品のパッケージに、植物由来の資源を原料の一部に使用したバイオマスインキを使用しています。



バイオマスインキを使用した商品の一例

調理時における環境配慮商品

2023年3月に発売した「パキット」は、パキッと折ったパスタと水をパウチに入れ電子レンジにかけるだけで、パスタの茹でもソースの温めも同時にできる、専用パウチに入った“パスタソース”です。ガスコンロを使用して調理するよりもCO₂排出量を約70%削減^{*1}できます。

また、水の使用量も約95%削減^{*2}できる、環境にやさしい商品です。

パスタ調理の新スタイル「パキット」は、日本食糧新聞社主催の第36回新技術・食品開発賞を受賞しました。



※1 家庭でパスタ(乾麺)を茹でる際に排出されるCO₂排出量(当社調べ)

※2 パスタ(乾麺)調理時における水の使用量(当社調べ)

条件:パスタ、ソース調理ともに水 15℃、2ℓの場合

マテリアリティ

重要課題 気候変動への対応

気候変動の進行は、異常気象や生物多様性破壊を引き起こし、人々の暮らしはもちろん企業活動にも大きな影響を及ぼします。2015年には気候変動抑制の国際条約「パリ協定」が採択され、日本においては2020年10月、当時の内閣総理大臣が所信表明演説において、2050年までにカーボンニュートラル、脱炭素社会の実現を目指すと言明しました。永谷園グループも気候変動の原因となるCO₂排出量削減につながる省エネや創エネ活動に積極的に取り組んでいます。

生産工場の取り組み

再生可能エネルギーの導入

永谷園グループでは、脱炭素社会の実現に貢献するため、太陽光発電をはじめとする再生可能エネルギーの利用促進に取り組んでいます。永谷園フーズサンフレックス工場では、屋上に太陽光パネルを設置しています。2022年度は太陽光発電で230,298kWhを発電し、CO₂排出量を約110トン削減しました。また、永谷園フーズ茨城工場では2022年1月よりトラッキング付・FIT非化石証書等が付与された実質再生可能エネルギーの電力に切り替えました。これにより年間約1,150トンのCO₂排出量を削減しました。



ボイラーLNG化

永谷園フーズサンフレックス工場は、2023年1月にボイラー※の燃料を、重油から液化天然ガス(LNG)に切り替えました。1月～3月の3か月間でA重油の使用量を原油換算値27kℓ削減、CO₂排出量を約72トン削減しました。



※ ボイラー：水などの液体を加熱することで蒸気や温水をつくる機械

間欠運転による電力の削減

永谷園フーズ岡山御津工場では、排水処理施設のブローラー※の間欠運転を2022年7月より開始しました。工場周辺への臭気等の影響を考慮して夜間のみ実施しています。この取り組みにより年間で25,000kWhの電力を削減し、CO₂排出量を約12トン削減しました。

※ ブローラー：浄化槽に酸素の供給を行うことで水中の微生物を活性化し、有機物の分解を促進させる装置

LED照明への切り替え

永谷園グループの工場では、「長寿命」「省電力」「水銀を含まない」などの理由から、環境にやさしい照明であるLEDへの切り替えを進めています。永谷園フーズオクトス工場では、2022年度に230灯をLED照明に切り替え、年間約30,000kWhの電力を削減し、CO₂排出量を12トン削減しました。



物流の取り組み

永谷園では、輸送手段をトラックから環境負荷が少ない船舶や鉄道への輸送に転換する「モーダルシフト」に取り組んでいます。2022年10月に、群馬県～佐賀県の倉庫間輸送をトラック輸送から、船舶輸送に転換しました。この取り組みによりCO₂排出量を年間約80トン削減できる見込みです。

プラスチック低減の取り組み

麦の穂のビアドパパ店舗では、2022年6月から順次、紙箱を持ち手付きに変更することでビニール袋の使用量を低減しています。



マテリアリティ

重要課題

資源循環／廃棄物削減

永谷園グループは、環境負荷低減のために限りある資源の効率的な利用と廃棄物のリサイクルに努めています。特に、まだ食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」に対してはSDGsで、1人当たりの食料廃棄を2030年までに2000年度から半減させる目標が掲げられています。国内では、食品メーカーとして強い責任感を持って取り組んでいきます。

食品ロス削減の取り組み

賞味期間の延長と賞味期限「年月」表示化

永谷園では、食品の期限設定に関する法律やガイドラインなどを基に、商品開発部門と品質管理部門が官能検査(味、におい、色、食感)、微生物検査、理化学検査(水分、pH、水分活性など)を行い、賞味期間を設定しています。2017年より、食品ロス削減を推進するために、賞味期間を延長しても安全性や品質を保證できることを確認した商品は、3か月～12か月の賞味期間延長を行っています。

また、2021年5月からは、賞味期間9か月以上の市販用商品、業務用商品で賞味期限の表示方法を「年月日」から「年月」に変更する取り組みを順次進めています。この取り組みにより、サプライチェーン全体での食品ロス削減、物流の効率化などの社会問題の解決への貢献を目指します。

フードバンクへの提供

永谷園では、賞味期限が近くなり、市場に流通できない商品を食べ物に困っている方や施設に無償提供する「フードバンク」に提供することで食品ロスの削減を推進しています。

工場における食品廃棄物の削減

- 永谷園フーズオクトス工場では、消滅型生ごみ処理機を導入しています。微生物の力で生ごみを分解するため、排水のみで廃棄物は発生しません。年間約7トンの食品廃棄物を削減できます。



- 永谷園グループの各工場から排出される食品廃棄物は、肥料や飼料などにリサイクルしています。

永谷園フーズ酒田工場

お麴の製造時に発生した規格外品や動植物性残渣は、飼料や肥料にリサイクルされています。

サニーフーズ栃木工場

動植物性残渣の一部を近隣の農家に引き渡し、肥料として利用されています。

藤原製麺

製麺時に発生した麺の切れ端などを近隣の養豚場に引き渡し、豚の飼料などに利用されています。

海外拠点の取り組み

米国に拠点をおくJSL(Main On Foods Group)では、食品ロス削減及びエコフィードの取り組みとして、カリフォルニア州にある工場で発生した廃棄製品を養豚場へ飼料として提供しています。

廃棄物削減の取り組み

紙削減の取り組み

永谷園フーズサンフレックス工場では、「i-Reporter[®]」を導入し、作業指示書を電子化することで、紙の使用量を削減しています。2022年度は、約26,000枚を削減しました。

※ i-Reporter (アイレポーター): タブレット上で動作し、記入、撮影、報告をタブレットひとつで可能にする帳票入力のためのアプリケーション

重要課題

持続可能な調達

永谷園グループは、法令遵守はもとより公正性・透明性を常に意識し、お取引先さまと協働で、人権・労働・環境などの社会的責任にも配慮した調達活動の取り組みを進めていきます。

永谷園グループの持続可能な調達方針

1. 法令、社会規範の遵守

法令、社会規範を遵守しお取引先さまと公正・公平・透明な関係を築き信頼される調達活動に努めます。

2. 地球環境への配慮

「永谷園グループ 環境基本方針」に準拠し、地球環境を配慮した調達活動を実施します。

3. 公平・公正な取引

品質、安全性、価格、技術力、安定供給、のみならずCSRへの取り組み等を総合的に評価し公正・透明なお取引先さまの選定を行います。

4. 人権・労働・安全衛生への配慮

国際的な人権に関する基準や考え方を尊重し、児童労働・強制労働を排除するとともに労働環境や安全衛生に配慮した調達活動を推進します。

5. 情報セキュリティへの取り組み

調達活動に関わる機密情報、個人情報、法令ならびに自社基準に従い、適正に管理します。

6. 社会・地域との共生

地域社会の一員として、お取引先さまとともに調達に関わるリスクの低減に努め、持続可能な社会の実現に貢献します。

原材料に関する取り組み

原材料採用委員会

永谷園では、お客さまに安全・安心な商品をお届けするために、当社の商品に使用する原料の安全性・遵法性を確認する部門横断型の原材料採用委員会を定期的開催しています。

原料は、安全性・遵法性の基準のほか、過去の経験を踏まえた永谷園独自の採用基準を設け、「原料規格書」やそれに付随する情報を原材料採用委員会が専門的な視点で審査し、合格になった原料のみを使用します。

また、この審査を採用後の原料に対しても定期的に行うことで、常に最新のルールに基づいた原料を使用する体制を維持しています。

これら原料情報はデータベース化されており、お客さまが必要とされる原料情報等を速やかに提供できる体制としています。

原材料採用委員会

▶ <https://www.nagatanien-hd.co.jp/sustainability/initiative/>

原材料の検査体制

検査を迅速に行うため、グループ会社を含めた各生産工場で「自主検査体制」を構築し、この自主検査の可否判定基準に基づき、商品の安全性を確認しています。

また、永谷園の中央検査室では、安全・安心な商品づくりのため、原材料や各工場生産された商品について官能検査、理化学検査（水分、塩分、pHなど）と微生物検査を行い、規格に合っているか日々安全性を確認しています。

微量成分検査、食物アレルギー検査

残留農薬・重金属などの微量成分検査やアレルギー検査なども適宜実施しています。特に残留農薬について、一部海外で契約栽培をしている農作物に関しては、海外の製造メーカーと中央検査室とでダブルチェックを行い、厳しい検査体制で安全性を確保しています。

食物アレルギー検査においては消費者庁が公定検査に指定している検査法（ELISA法）に加え、検査の自動化や迅速化にも取り組んでいます。

マテリアリティ

重要課題

人権への対応

「人」は、会社にとって最大の資産です。

その人材の活躍につながる人権の尊重を重要な社会責任ととらえ、当社グループでは人権方針及び人的資本に関する方針と目標を設定しています。

人権について

...

人権方針の策定

永谷園グループ人権方針は、「永谷園グループ サステナビリティ方針」に基づいた人権に関する方針として、永谷園グループ全ての事業活動における基盤となるものです。永谷園グループは、事業活動の全ての過程で、直接または間接的に人権に影響を及ぼす可能性があることを認識し、事業活動に関わる全ての人の人権を尊重するために、「永谷園グループ人権方針」を定め、人権尊重の取り組みを推進していきます。

永谷園グループ人権方針

▶ https://www.nagatanien-hd.co.jp/assets/pdf/sustainability/policy/human_capital.pdf

...

人権推進の体制

人権尊重・人的資本の取り組みは、サステナビリティ委員会人権部会を中心に、グループ各社の関係部署と連携して活動を進めています。また、具体的な取り組み内容については、定期的に社長を委員長としたサステナビリティ委員会に報告し、審議、検討しています。

...

人権尊重の啓蒙・理解促進

企業コンプライアンスの基本のひとつである人権尊重の啓蒙・理解促進のため、定期的な「遵法週間による啓蒙」「eラーニングや社内掲示板での知識の再確認」等、さまざまな取り組みを行っています。

...

ヘルプラインとしての窓口設置

社内および社外に相談窓口を各種設置し、従業員がいつでも相談できる体制としています。従業員が窓口を利用しやすくするため定期的に周知しています。

...

人権デュー・ディリジェンスの実行

人権デュー・ディリジェンス

企業活動における人権リスクを抑える取り組みのこと。具体的には、自社の企業活動において強制労働やハラスメント等の人権リスクや人権に対する負の影響がないかを特定し、そのリスクを分析・評価して適切な対策を策定・実施すること。

永谷園グループの事業活動によって影響を受ける人々の人権尊重のため、国際連合の「ビジネスと人権に関する指導原則」に基づき、以下の人権デュー・ディリジェンスのサイクルを実施していきます。

- 永谷園グループは、私たちの企業活動が直接的に、あるいは間接的に人権に及ぼす影響があることを理解し、企業活動による顕在的・潜在的な人権リスクを評価・把握し、未然に防止・軽減します。
- この人権と企業活動との関わりについて、役員・従業員が理解を深め、人権を尊重するよう、教育・啓蒙を継続的に実施していきます。また、人権に関わる影響について適切に把握し対応するため、関係するステークホルダーと積極的に対話と協議を行います。

マテリアリティ

重要課題 人権への対応

人的資本について

従業員が互いに尊重し合い、多様な価値観・能力を発揮し、活躍することを目指し、各種取り組みを行っています。

人材育成

...

人材育成方針★

私たちの使命は、さまざまな社会課題に、「食を通じた活動」を通して取り組み、「幸せで豊かな社会づくり」に貢献することです。これは、企業理念「味ひとすじ」のもと、安全安心かつ高品質でおいしい商品をお客さまに届け続けることです。お客さまに思いを馳せ、「おいしい」を届け続けるためには、新たな発想と、変化への柔軟さが必要です。

自ら「考え」「学び」「成長し続ける」姿勢と、多様な価値観を尊重し、従業員一人ひとりが、会社とともに成長・進化していくことを目指しています。

...

人材育成方針に関する指標、目標

多様な人材のより一層の活躍を目指し、以下の目標を設定しました。

指標と目標 (2030年度目標)	女性管理職比率	男性の育児休業取得率	女性の育児休業取得率
	15%	30%以上	100%

※対象は株式会社永谷園

なお、株式会社永谷園フーズ及び株式会社DAY TO LIFEにつきましては、下記の厚生労働省「女性活躍企業データベース」に記載しています。

株式会社永谷園フーズ

▶ <https://positive-ryouritsu.mhlw.go.jp/positivedb/detail?id=36541>

株式会社DAY TO LIFE

▶ <https://positive-ryouritsu.mhlw.go.jp/positivedb/detail?id=10147>

D&I 多様な人材の活躍★

永谷園では、個々の役割や個性に沿って、多様な人材が活躍しています。

男性の育児休業取得者も徐々に増加し、取得期間は1か月程度となっています。取得者からは「子どもとかけがえのない時間を共有することができた」という声が寄せられています。これに留まらず、周囲の理解を促すべく、毎年実施している遵法週間のテーマのひとつに「男性の育児休業に関する啓蒙」を取り上げるなど、さらなる活用を推奨しています。こうした状況の評価を受け、当社では「えるぼし」を取得しました。

また各事業所や農園で障がいを持つ方々も、それぞれに合った職務を担当し活躍しています。



永谷園ふあーむ



ふあーむスタッフの活躍

株式会社永谷園(働き方)

▶ <https://www.nagatanien.co.jp/company/diversity.html>

★ 対象は株式会社永谷園ホールディングス、株式会社永谷園

重要課題 人権への対応

D&I 多様な人材の活躍の取り組み

・フレキシブルな働き方★

永谷園ではコアタイムなしの「フレックスタイム制度」を活用しています。これを育児・介護を事由とした短時間勤務制度との併用を可能とすることで、在宅勤務・シェアオフィスの活用も含め柔軟な働き方を実現しています。

・サポート休暇★

自己啓発、ボランティア、ファミリーケア、子育て支援等、複数事由から選択制で取得できる特別休暇です。介護、ボランティア、自己啓発等の選択の幅があります。従業員が仕事と生活を両立させながら、いきいきと働き続けられる職場環境の実現に取り組んでいます。

・部・サークル活動★

社員相互間及び世代を超えたコミュニケーションの向上や心身の健康増進を図り、より働きやすく楽しい職場にするための施策として、会社公認の部・サークル活動を推進しています。

詳細は当社ホームページにて公開しています。

永谷園グループのサステナビリティ

▶ <https://www.nagatanien-hd.co.jp/sustainability/policy/>

健康経営・社内環境整備

私たちが「味ひとすじ」の理念のもと、「幸せで豊かな社会づくり」に貢献するためには、従業員が健康で明るくアグレッシブに活躍することが必要です。そのために、従業員の健康保持・増進に積極的に取り組み、1人ひとりの健康状態をより「良好」に近づけるとともに、安全な労働環境を維持増進することで、事業を継続的、安定的に発展させていくことを目指します。

健康経営及び労働安全衛生の取り組み

・健康相談窓口(からだ・こころ)

産業医やカウンセラー(臨床心理士)による健康相談窓口を毎月開いています。従業員に寄り添った対応で、従業員も気軽に相談でき、心身の健康維持に役立っています。

・永谷園ファミリーサポート24★

24時間365日受け付けている外部相談窓口で、心身の健康、育児、介護、医療機関照会等、幅広い相談ができます。

・ストレスチェックによる組織分析★

年に1度のストレスチェック結果をもとに、外部委託による集団分析をしています。リスク要因を分析することで従業員がより働きやすい職場になるよう努めています。

・安全衛生委員会

毎月開催している安全衛生委員会の活動で、従業員が安全安心かつ健康に働けることを目指して、産業医による社内巡視や、定期的なAED講習会等、さまざまな取り組みを実施しています。

★ 対象は株式会社永谷園ホールディングス、株式会社永谷園

お客さまとの関わり

永谷園グループは、日ごろからお客さまの声を聞き、ご意見を真摯に受け止め、エンゲージメントの向上につなげています。お客さまの声を聞くことで、より一層お客さまのニーズに合った商品・サービスの改善に役立て、末永く支持していただける商品づくりを目指します。

「お客様の声」を大切に

永谷園グループは、お客さまからの貴重なお申し出を、商品開発や改善に役立たせたいと常に考えています。永谷園では、お客さまとのコミュニケーションの拠点として「お客様相談室」が窓口になり、いただいたお申し出に迅速かつ正確にお応えする体制を整えています。2022年度は年間で約8,600件のお問い合わせやご意見をいただきました。いただいたお申し出は社内のデータベースに蓄積し、日々「お客様の声」として社長を含め社内に情報発信しています。

また、データを集計・分析して定期的に「品質保証連絡会」を開催し、開発部門や生産部門などで、よりよい商品づくりに反映できるような仕組みにしています。

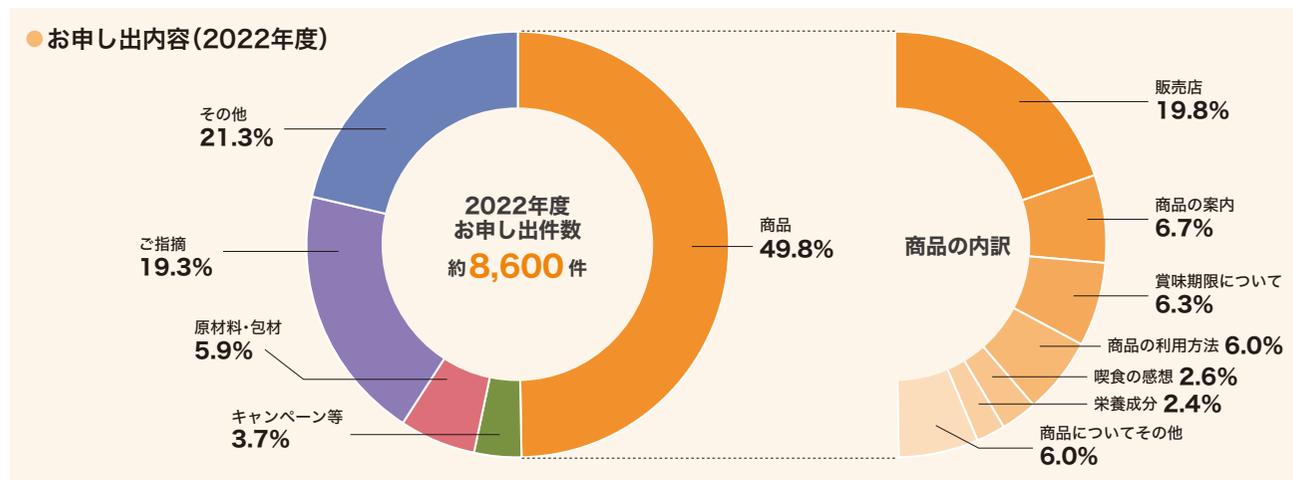
今後もお客さまに満足していただける商品を提供できるよう、1つひとつの「お客様の声」を大切にしていきます。

麻婆春雨「食品ヒット大賞」ロングセラー賞受賞

日本食糧新聞社制定「第41回食品ヒット大賞」の受賞商品が2022年12月23日に発表され、「麻婆春雨」が「ロングセラー賞」を受賞しました。ロングセラー賞は10年以上にわたりその分野で上位の売上を確保し、今日に至るまで流通部門を潤している商品に与えられる賞です。受賞した「麻婆春雨」は1981年11月の発売から現在にわたり、多くのお客さまに愛されてきました。

永谷園初のそうざいの素商品である本品はオリジナルの中華メニューとして、また近年では、子どもが野菜をもりもり食べてくれる麺入りおかずとして、子育て世帯の支持を集めています。

永谷園では、これからもお客さまの声に耳を傾けながら、末長くお客さまに支持されるような商品づくりを目指します。



● お客さまからご提供いただいた個人情報は、個人情報に関する法令等を遵守し、管理・保護しています。 ● 「お客様の声」にはお客さまの個人情報は記載されません。

お客様の声からの改善事例

永谷園では、カップタイプのみそ汁やスープを販売しています。このタイプの商品は、カップの内側にお湯を注ぐ目安となる線が設けられています。今まで、「作り方」には「内側の線まで熱湯を注いで～」と記載しており、ご用意いただく湯量の記載はありませんでした。しかし、お客さまから「どれくらいお湯の用意をしないといけないのかわからない」というお声をいただいたことから「作り方」に湯量の目安を入れる変更を行いました。

お客さまとの関わり

ママ社員による「めざまし茶づけ」ファンミーティング

永谷園は、朝が苦手なお子さまにササッと食べられるお茶づけを提案する「めざまし茶づけ」について、社員と交流しながら学べるオンラインイベント「親子で参加♪おうちでめざまし茶づけファンミーティング」を2022年8月23日に実施しました。4回目の実施となった本イベントは、ママ社員を中心とした「永谷園子育てプロジェクト」のメンバーが、企画から当日の運営まで一貫して行いました。公式メールマガジン・Instagramよりご応募いただいた方の中から7組の親子にご参加いただき、調理コーナー、クイズコーナー等を交えた楽しい時間となりました。イベント開催後には「めざまし茶づけ」に対するポジティブなご感想を多数いただき、「親子で「めざまし茶づけ」の良さを知り、親子と永谷園のつながりを強化する」という目的を達成することができました。



PRイベントでお客さまと交流

永谷園では、2022年10月から12月にかけてPRイベントを相次いで実施しました。試飲やサンプリングのほか、オリジナル茶づけを作るイベントを実施しました。コロナ以降は、お客さまと直接触れ合う機会がほとんどなかっただけに、直接お客さまの声を聞ける機会になり、イベント運営に携わった社員たちは元気をいただきました。



「お茶づけ海苔 ハッピーサンプリング」

永谷園では、2021年7月からたくさんの親子の皆さまに「めざまし茶づけ」の良さを知っていただくことを目的に、子どもたちの課外活動の場で社員自らがサンプリングを行っています。子どもの習いごとやスポーツ活動などの場で、お茶づけ海苔とリーフレットを配布し、おうちで「めざまし茶づけ」を体験していただいています。保護者の方からは「朝、これがあれば助かる」とのお声をいただきました。

バーチャル工場見学

永谷園フーズは、ホームページ内に新コンテンツ「バーチャル工場見学」を2023年2月に公開しました。永谷園商品ができるまでの生産工程を動画で分かりやすく紹介しています。お客さまにホームページで気軽に商品製造工程をご覧いただくことで、より永谷園商品を身近に感じていただける機会を増やしています。



https://www.nagatanien-foods.co.jp/factory_tour/



地域社会と次世代の発展のために

永谷園グループは、さまざまな社会の課題に対して、食を通じた活動に取り組み、持続可能な「幸せで豊かな社会」づくりに貢献してまいります。

フードバンク活動への支援

永谷園グループでは、賞味期限が近いなどの理由で市場に流通できない商品を、食べ物に困っている方や施設に無償提供する「フードバンク」に提供しています。

ひとり親家庭への支援

永谷園ホールディングスは、2022年5月から「認定NPO法人 おてらおやつクラブ」(<https://otera-oyatsu.club>)への商品提供を開始しました。同法人は、お寺に寄贈される食品や日用品などを、全国の協力寺院・支援団体の協力のもと、さまざまな事情で困りごとを抱えるご家庭へお届けし、貧困問題の解決に寄与する目的で活動を行っています。



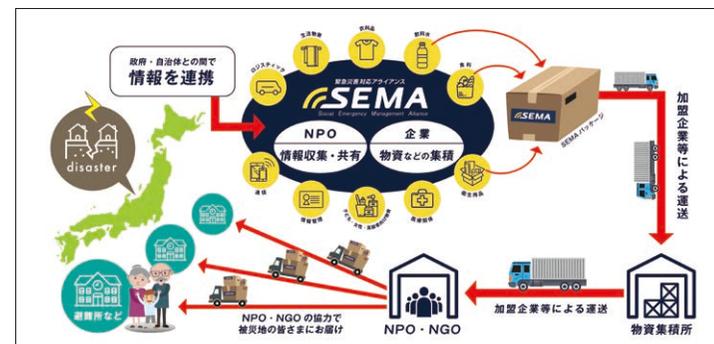
「子どもの食 応援ボックス」への支援

永谷園ホールディングスは、国際NGOセーブ・ザ・チルドレンが実施している「子どもの食 応援ボックス」に参加し、2022年7月に「毎日のおみそ汁5種バラエティセット10食入」を提供しました。「子どもの食 応援ボックス」は、経済的に困難な状況にある家庭の子どもたちの「食」の状況改善を目的としています。セーブ・ザ・チルドレンでは、子どもたちの健やかな成長などに寄与すべく、子どもの貧困問題解決に取り組んでいます。



災害被災地への支援

永谷園ホールディングスは、2023年3月に緊急災害対応アライアンス「SEMA(シーマ)」に加盟しました。「SEMA」は、民間企業と市民団体(CSO)が連携して、日本国内の災害支援を行うための仕組みで、大規模な自然災害の発生時に、支援の届かない被災地などへ、必要な物資・サービスを迅速に提供します。災害発生時に、一刻も早く、ひとりでも多くの被災者の方々を支援できるよう、本活動に協力していきます。



知的障がい者スポーツへの支援

永谷園ホールディングスは、2020年より「一般社団法人全日本知的障がい者スポーツ協会」のオフィシャルスポンサーとして、商品協賛活動を通じて障がい者スポーツを支援しています。同協会は、知的障がい者スポーツ団体の統括組織として活動しており、これまでなかなか機会がなかった重度・重複障がいのある知的障がい児・者やダウン症の方々にも、日常生活の中で運動・スポーツを行える環境整備やそのための理解・啓発のための事業を展開し、知的障がい児・者のスポーツ参加を応援している協会です。



愛知FIDバスケットボール連盟主催チャレンジ大会

地域社会と次世代の発展のために

出前授業

永谷園ホールディングス

東京都江東区立東川小学校で2022年7月に、6年生に向けて「ものづくり」をテーマにした授業を実施しました。「朝ごはんを食べることの大切さ」や「ものづくりの過程・考え方」を説明、「朝に食べたくなる“お茶づけ”」を考える課題に取り組んでもらいました。



9月の発表会では、試作品を作ってきたグループもありました。グループワークで意見を出し合い、食べてもらう人のニーズに合わせた商品を考える「ものづくりの楽しさ」を学ぶ機会を提供しました。



東京都多摩市帝京大学小学校で、2022年9月に3年生に向けて「食育」をテーマに授業を行い、「オリジナル茶づけ」づくりを実施しました。好きな具材を選び、商品名を考え、袋のデザインを描いて、オリジナルのお茶づけを作ること、朝ごはんの大切さを学んでもらいました。子どもたちから「オリジナルのお茶づけが届いて、次の日の朝食

べました。とてもおいしかったです」、先生からは「なぜ、朝ごはんにお茶づけが良いのかなど、学びにつながるお話があったのは、非常に良かったです」と感想をいただきました。今後も体験を通したキャリア教育活動に取り組んでいきます。

永谷園

大阪支店では、朝食やお米の重要性を説くために、朝ごはんが大切である「めざまし茶づけ」の説明やお茶づけクイズを出題するなど、地域の小学生を対象とした出前授業を実施しました。

工場見学

永谷園フーズ オクトス工場

2022年10月～11月で、三重県松阪市内にある小学校3校の工場見学を実施しました。作業内容、生産工程、機械について説明し、子どもたちからは「ふりかけができるまでがわかった」、先生からは「コロナ禍で工場見学ができず困っていた。みんな工場見学を楽しみにしていた」と感想をいただきました。



永谷園フーズ サンフレックス工場

2022年7月～8月に、高校生対象の工場見学を実施し、6つの高校から13名が参加しました。会社案内、フリーズドライ、レトルト食品の基礎知識や生産工程の説明後、工場の見学を行いました。今後も地域に根ざした貢献活動を行っていきます。



地域の美化活動

永谷園フーズ

永谷園グループの各事業所では、エコチームを中心に周辺地域の清掃活動・美化活動に取り組んでいます。近隣工場の方や地域の方々と活動を行うこともあり、周辺地域との交流の場にもなっています。2022年は茨城工場で7月に、オクトス工場とサンフレックス工場と10月に清掃を実施しました。今後も定期的な清掃活動の実施で、地域美化の貢献に努めていきます。

コーポレート・ガバナンス

永谷園ホールディングスは、ステークホルダーの立場を尊重し、長期的な信頼関係を築き、企業の発展につなげていきたいと考えています。そのために、経営判断の迅速化と経営のチェック機能の充実を図ることを重要な経営課題と認識しています。

企業統治の体制

当社では、戦略策定・業務監督機能と業務執行機能との分離を明確にするために「執行役員制度」を導入しており、現行の経営体制(2023年6月30日現在)は、取締役8名(社外取締役3名を含む)、執行役員9名(取締役兼務者を除く)、監査役4名(社外監査役2名を含む)です。また、経営のチェック機能は従来から監査役制度を採用しており、監査役は、取締役会その他重要な会議に出席するほか、当社の業務や財産状況の調査はもとより、子会社の調査も実施しています。

内部統制システムの整備の状況

当社は、取締役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、その他当社グループの業務の適正を確保するために法令等で定める体制の整備に取り組んでいます。各取締役は、内部統制の仕組みを構築し、その有効性を定期的に評価・確保する責務を負っており、各監査役がその監視を行っています。内部監査部門は、定期的に各社、各部門で内部監査を実施し、その結果を取締役社長に報告するとともに、年2回(4月、10月)取締役会に報告しています。また、監査役及び会計監査人には、実施した内部監査の結果と内部統制の状況について報告を行うとともに、適宜打ち合わせ・意見交換等を行っています。

子会社の業務の適正を確保するための体制

永谷園ホールディングスの内部監査部門は、定期的にグループ会社の内部監査を実施し各社の業務執行を調査し、取締役会においてその結果を報告するとともに、グループ会社に関する重要な事項については、当社において事前承認を必要とし、あるいは報告を受ける機会を設けることにより、グループ会社の業務の適正の確保に努めています。

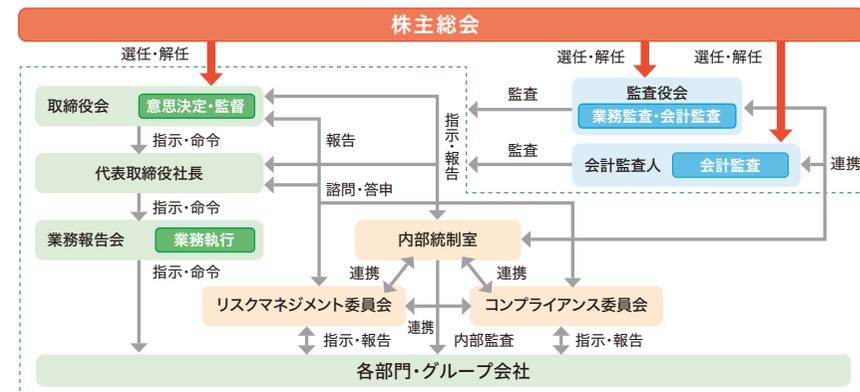
コンプライアンス委員会

企業倫理及び遵法精神に基づく企業行動の徹底を図るための重要方針を審議し、当社グループ内に普及・徹底させるための教育と各種施策を立案・実施するとともに、コンプライアンスに関する疑義・違反事項への対処・措置を審議し、コンプライアンス体制を継続的かつ、効果的に維持することを目的とし、2003年10月に設置しました。四半期ごとに開催する体制をとっています。また、当社グループでは、コンプライアンスに関する相談や内部通報を受け付ける窓口を社内・社外に設けています。

リスクマネジメント委員会

企業を取り巻くリスクが多様化する中で、リスク対策をより充実したものにするため、リスクを網羅的に洗い出し、リスク低減策の検討およびリスク発生を防止するための対策と、それらの充分性の検討を行い、当社におけるリスクへの総合的な対応を図ることを目的とし、2021年4月に設置しました。半年ごとに開催する体制をとっています。

コーポレート・ガバナンス体制



コーポレート・ガバナンス

取締役会の概要及び活動状況

取締役会は、8名の取締役で構成し、月1回の定期開催に加え、必要に応じて随時迅速に開催し、法定事項のほか、特に重要な業務執行に関する事項について取締役会規程に基づき決議しています。また、経営の円滑な意思決定機能を強化するため、各部門長から取締役に對して、業務の執行状況を報告するための業務報告会を定期的に開催し、さらに、随時各部門長が企画提案及び情報提供を行うための会議を開催しています。

当社の取締役会では、社外取締役及び社外監査役は、各々の専門的知見や幅広い経験に基づき、独立した立場から中立的かつ率直な意見を述べています。また、顧問弁護士、会計士等からの意見も踏まえ審議しています。

監査役会の概要及び活動状況

監査役会における主な決議事項は、監査方針及び監査計画並びに職務分担（取締役会へ報告）、監査役会の監査報告書、常勤監査役の選定、補欠監査役選任議案に関する同意、会計監査人の再任、会計監査人の監査報酬に関する同意、監査役監査基準の改定等となっています。

監査役会の主な活動状況としては、取締役及び執行役員へのヒアリング、株主総会及び取締役会への出席、重要な会議への出席又は関与、重要な決裁書類等の閲覧、グループ会社事業所への往査及び結果報告、グループ会社監査役との連携及び往査、グループ監査役連絡会の開催及び出席、会計監査人との連携、内部監査部門との連携を行っています。

編集後記

約3年間の新型コロナ蔓延により社会や当社の事業活動だけでなく、人の動きや生活は大きく変わりました。コロナ前に戻ってきた面もありますが、リモートを活用した働き方や予防措置の常態化など、まさにアフターコロナ社会が始まっています。

しかしながら、コロナ前から地球規模での問題となっている気候変動による災害の激甚化、農産物・水産物への影響など環境負荷は変わらず、むしろ影響は拡大しています。

地球環境問題への対応に加え、人の生活や活動に直接関係する、従業員の健康・労働環境への配慮など企業として取り組まなければならない課題は増えていく一方です。未来の地球と向き合うことが求められていると改めて実感します。当社ではこのようなサステナビリティに対するさまざまな課題に対して、常に「当社は何をすべきか」を考え、積極的に取り組むよう対応・提案・開示をし続けてまいります。また、サステナビリティを巡る課題への対応は環境リスクの減少のみならず事業活動の持続や新たな収益機会にもつながる重要な経営課題であると認識し、今後も対応・開示してまいります。

2022年、サステナビリティ委員会を設置し、組織的に取り組む仕組みが構築されました。これまでも個別対応はしてきましたが、当社にとっては会社創立70周年を迎えた2023年度は2030年度の目標も明文化・開示し、サステナビリティ元年と認識して、具体的にさまざまな対応に向き合っています。

株式会社永谷園ホールディングス
CSR推進室長 小川 美朋