



消費者志向経営自主宣言

2021年活動報告

2023年1月

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイフーズの企業理念

企業コンセプト・ミッション・ビジョン

企業コンセプト

くらしに笑顔を

ミッション（存在意義）

ニチレイフーズは人々のくらしを見つめ、食を通じて、健康で豊かな社会の実現に貢献します。

ビジョン（目指す姿）

私たちは常に独自能力を磨き、卓越した価値を創造することで、世界で最も信頼される食品企業を目指します。

お客様・取引先に

誠実に向きあい、独自の価値ある商品・サービスを提供し続けます。

従業員に

風通しが良い活性化された職場を提供します。

社会・投資家に

広く好感と信頼を寄せられる、グローバルに展開する企業として成長します。

従業員のモットー及び行動指針

『ハミダス』（とらわれず、明るく）

モットー



行動指針

1. 法と社会の秩序を守り、高い倫理観をもって行動します。
2. お役に立つ価値提案のために食と生活を見つめます。
3. 互いに多様性を認め合い、対話を通じて連携します。
4. 誠実な気質を継承し、ていねいなものづくりを心がけます。
5. 謙虚に自己を見つめ、挑戦することで成長し続けます。

消費者志向自主宣言（2022年6月1日改訂）

取組方針

◆目標：ニチレイグループ「サステナビリティ基本方針」に基づき、持続可能な社会の実現に貢献する。

◆定義：「消費者」と「共創・協働」して「社会価値」を向上させる経営

◆活動：

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

サプライチェーン上のあらゆる方の声に耳を傾け、消費者から共感を得られる「双方向コミュニケーション」を実現してまいります。

・WEB上でのコミュニケーションやCS調査アンケート等を通じ、消費者の率直な意見をお伺いし、商品開発、表示などの改善に活かしてまいります。

・お客様相談センターで受け付けた消費者のご相談、ご指摘等の貴重な声を一元管理し、全従業員で情報共有するとともに、商品開発、表示等の改善に活かしてまいります。

・ミッション・ビジョンの実現に向けて、経営者の想いを従業員に伝えとともに、従業員の声に耳を傾け、明るく元気で風通しの良い会社づくりを進めてまいります。

②未来・次世代のために取り組むこと

持続可能な社会の実現のために、「新たな価値の提供」、「フードロス削減」、「環境負荷低減」、「教育の機会提供」を推進します。

・サプライチェーン各段階におけるフードロス削減のため、AI等の技術開発、原材料および商品の有効活用等に努めてまいります。

・環境負荷低減のため、再生可能エネルギーの利用推進、動植物性残渣やプラスチック使用量の削減等に努めてまいります。

・こどもから高齢者まで幅広い年齢層の消費者に対し、「冷凍」の特性を活かした食育を提供してまいります。

・従業員も消費者であるという観点から、SDGsを正しく理解し、自分ごととして取り組み、未来に向けた新たなチャレンジが出来るよう教育機会を提供してまいります。

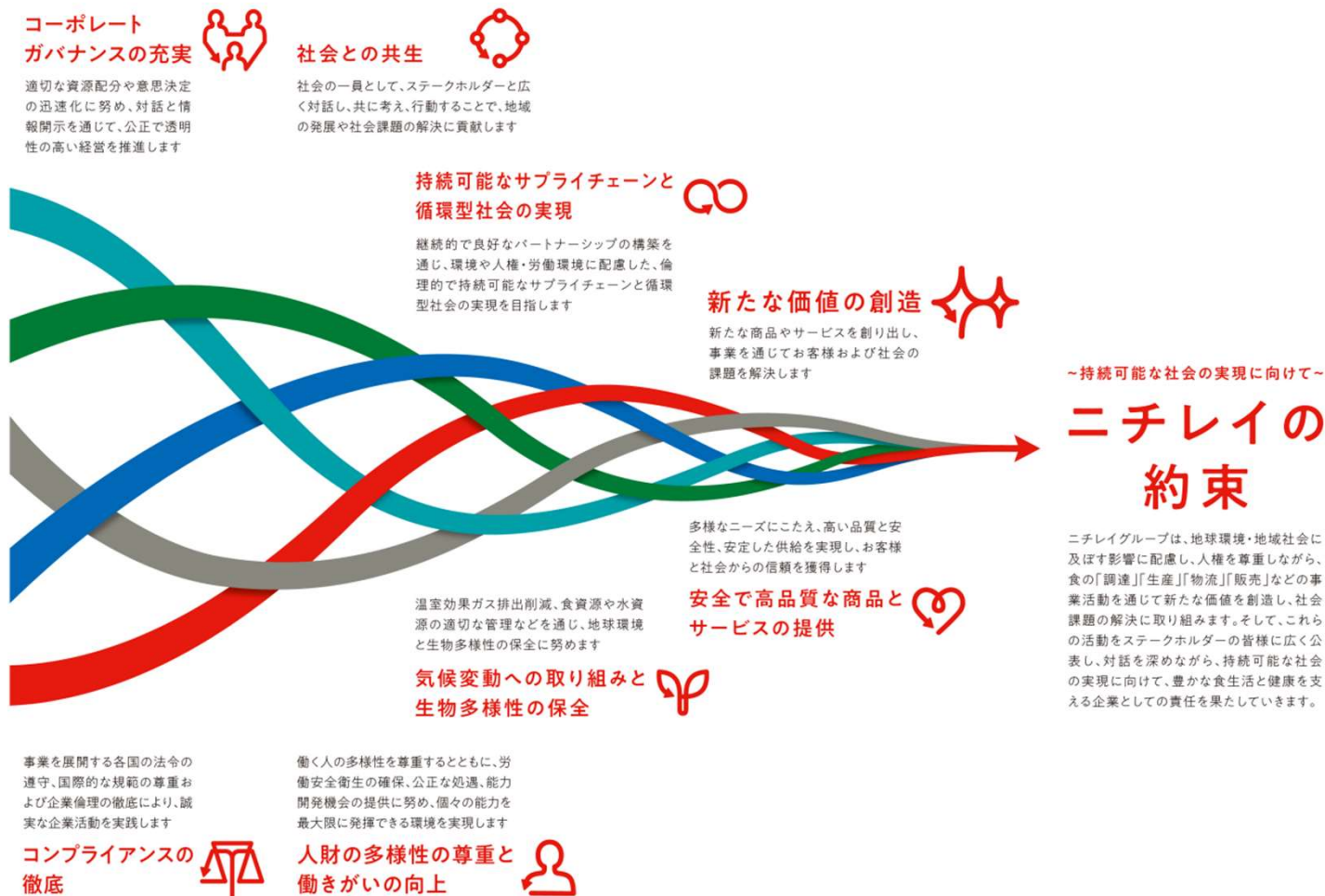
③法令の遵守/コーポレートガバナンスの強化をすること

適切な資源配分や意思決定の迅速化に努め、株主・投資家等のすべてのステークホルダーとの建設的な対話と、誠実かつ平等な情報開示を通じて、公正で透明性の高い経営を推進します。

ニチレイグループ「サステナビリティ基本指針 ニチレイの約束」 (2022年3月15日改訂)



ニチレイグループは、地球環境・地域社会に及ぼす影響に配慮し、人権を尊重しながら、食の「調達」「生産」「物流」「販売」などの事業活動を通じて新たな価値を創造し、社会課題の解決に取り組みます。そして、これらの活動をステークホルダーの皆様にも広く公表し、対話を深めながら、持続可能な社会の実現に向けて、豊かな食生活と健康を支える企業としての責任を果たしていきます。



<https://www.nichireifoods.co.jp/corporate/sustainability/procurement.html>

サステナビリティ経営推進について トップメッセージ

事業を通じた社会課題の解決で サステナビリティを追求します

代表取締役社長 や 永 雅 彦



はじめに、新型コロナウイルス感染症に罹患された方々とそのご家族の皆様に対し、心よりお見舞い申し上げるとともに、一日も早い回復をお祈り申し上げます。また、感染拡大防止にご尽力されている皆様、医療関係者の皆様に深く敬意を表し感謝申し上げます。

私たちは、ミッション（存在意義）を「ニチレイフーズは人々のくらしを見つめ、食を通じて、健康で豊かな社会の実現に貢献します。」と定めています。また、「私たちは常に独自能力を磨き、卓越した価値を創造することで、世界で最も信頼される食品企業を目指します。」というビジョンを掲げています。

冷凍食品のパイオニア企業として、それぞれの時代の社会課題を、私たちの強みである「冷凍」「簡単・便利」「美味しさ再現」技術を駆使し、時代に先駆けた新たな価値を提供し続けることで解決してまいりました。

しかし現在では、世界的な環境汚染や地球温暖化による気候変動、拡大する経済格差、人権に関する関心の高まり、そして新型コロナウイルスの蔓延など、世界全体が新たな課題に直面しています。

そうした中で生活者の意識も変化し、商品やサービスの購買動機はサステナブル基準が重視され、企業もESG視点で評価される時代に入りました。脱炭素に環境対応、人権保護も加味した責任ある原材料の調達など、社会からの要請も、より複雑・高度化しています。新型コロナウイルスの蔓延も加わり、これら社会課題への対応は待ったなしの状態です。

新たな動きも始まっています。環境保全や脱炭素に関する新しい技術が次々と生まれ、企業同士がパートナーシップを組み、ともにSDGsのゴールを目指すなど、社会全体で地球を元の健全な状態に戻そうと前進を始めていることも事実です。

私たちは冷凍食品の製造・販売事業を通して、計画的な食糧の需給や食品廃棄ロスの削減に取組み、健康に資する新たな付加価値を提供すること、および原材料調達から商品の配送まで責任あるSCM網を構築することで「健康で豊かな社会」の実現に貢献できると確信しております。

生活スタイルが多様化し、様々な価値観が存在する時代ですが、私たちはこのような生活環境の変化に対応した新たな価値を創造し、その価値を提供し続けることで、これからも様々な社会課題の解決に貢献し、持続可能で豊かな社会の実現に向けて努力してまいります。

今後とも変わらぬご理解とご支援をお願い申し上げます。

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

サプライチェーン上のあらゆる方の声に耳を傾け、消費者から共感を得られる「双方向コミュニケーション」を実現してまいります。

➤ 事例 1

お客様相談センターに頂いたご意見

＜袋入り米飯の調理方法について＞

お声：表示した時間通りにやったが、中の方が冷たかった。時間通りやっても温まってない場合は追加加熱してと書くよう改善してほしい。



「冷たい場合は30秒間ずつ追加加熱してください。」の表示を入れました。

◎『焼おにぎり10個入』以外の当社米飯類（チャーハン、チキンライス、えびピラフ等）には、「冷たい場合は〇秒ずつ追加加熱してください」の表示がありませんでした。

既存品はリニューアルのタイミングで順次対応を行ってまいります。

注意事項

- 袋ごとレンジ不可 (アルミ使用のため)
- やけど注意
- オート自動不可

電子レンジ

① 凍ったままの商品を皿に平らに盛ります。

ラップをかけない

注意

●この袋はアルミ使用のため袋ごとレンジで加熱すると発火の恐れがあります。

② ラップをかけず温めてください。

調理時間 機種により 多少異なります	1/2袋(250g)	1袋(500g)
500w	4分30秒	9分
600w	3分50秒	7分50秒

●加熱ムラを防ぐため500Wまたは600Wでの調理をおすすめします。

●冷たい場合は30秒間ずつ追加加熱してください。

●温めすぎは調理不良の原因になります。

家庭用冷凍食品『具材たっぷり五目炒飯』パッケージ裏面表示

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例2

お客様相談センターに頂いたご意見

＜トレイごと調理可表示の追加について＞

お声：「トレイのまま電子レンジにかけていいですか？」、「お皿に移し替えた方がいいですか？」



トレイごと調理可能な商品の電子レンジの調理表示に「トレイごと調理可」の表示を入れるようにいたしました。既存品はリニューアルのタイミングで順次対応を行ってまいります。



➤ 事例3

お客様相談センターに頂いたご意見

＜リンやカリウムの表示を追加＞

お声：「栄養成分でリンやカリウムも表記して欲しい」



ホームページの商品情報/栄養成分にリン・カリウムの表示をするように変更しました。

栄養成分

1個当たり (24g)

エネルギー 85kcal たん白質 1.2g

脂質 6.2g 炭水化物 6.1g

食塩相当量 0.2g カリウム 50mg

リン 13mg

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例4 お客様相談センターに頂いたご意見

＜終売商品でリニューアル品がある場合のお知らせ＞
お声：「終売になってしまった商品で、美味しかったので、それに代わる商品はありませんか？」

↓
生産終了になってしまった商品でリニューアル（後続）商品があるものについては、“リニューアル商品あり”の表示を入れるようにいたしました。

生産終了
リニューアル商品あり
にんにく炒飯



商品特長 栄養成分詳細情報 アレルギー物質 調理方法

100gあたり			
エネルギー	188kcal	たん白質	12.1g
脂質	9.1g	炭水化物	14.4g
食塩相当量	2.0g	カリウム	193mg
リン	204mg		

商品規格 415g
調理方法 レンジ加熱
JANコード 490213093419
生産工場 (グループ会社) スラボニチレイフーズ(タイ)
主な原材料の産地 鶏肉(もも)：タイ他
にんにく：中国他
※季節・天候などにより品質や供給量の変動が生じるため、産地を限定している原材料を除き、変更になる可能性があります。
その他の原材料産地情報につきましては、こちらからお問い合わせください。
[お問い合わせ](#)

原材料名

鶏肉(もも)、しょうゆ、砂糖、にんにく、しょうがペースト、食塩、衣(小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、しょうゆ、食塩、ぶどう糖、香辛料、ブチルペクチン、着色剤、香料)、米、植物油、カエイロウダー、粉末卵白、揚げ油(パーム油、大豆油)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、増粘多糖類、乳化剤、香料、乳酸Ca、香辛料抽出物、着色料(カロチノイド)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

➤ 事例5 お客様相談センターに頂いたご意見

＜ホームページの商品情報ページに原材料表示を掲載＞
お声：「ネットスーパーをよく利用しますが、購入前に原材料を確認したいのです」

↓
ホームページの商品情報ページに、原材料表示を掲載しました。

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例6

お客様相談センターに頂いたご意見

＜家庭用の商品一覧をホームページからダウンロードしたい＞

お声：「在宅介護を受けておりヘルパーさんに買い物を頼みますが、一覧を印刷できると、依頼したい商品がすぐわかるので是非検討して欲しい」



ホームページの家庭用商品カタログページに、『商品一覧ダウンロード』ボタンを配置し、簡単に一覧が印刷出来る様にしました。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例7

お客様相談センターに頂いたご意見

＜少しでもプラスチックを減らした環境配慮の商品が欲しい＞
お声：「『パーティ®アイス』のグラスタイプは便利なのでよく購入しますが、プラスチックストローは不要です」



プラスチックストローの添付を廃止し、またバイオマスインキを使用した印刷に変更しました。



②未来・次世代のために取り組むこと

持続可能な社会の実現のために、「新たな価値の提供」、「フードロス削減」、「環境負荷低減」、「教育の機会提供」を推進します。



『焼おにぎり10個入』の生産過程でどうしても出てしまうごはんの残渣を「アップサイクル※1」して、天然由来99%※2の除菌ウエットティッシュを作りました。

※1 アップサイクル…リユース（再利用）、リサイクル（再循環）と異なり、廃棄物や副産物など、従来、不要と考えられたり有効活用されていないものを、様々なアイデアや手法でさらに価値の高いプロダクトに転換すること。※2 天然由来99%…天然由来には水も含まれます。

「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ開発のきっかけ



ニチレイフーズ独自の
「ハミダス」活動から生まれました

従業員の“ハミダス”気持ちをカタチにするニチレイフーズ独自の活動「ハミダス」活動。2011年の開始当初は、風土改革を目的にした活動でしたが、いまでは「ハミダス」活動自体がハミダスで、環境保護活動やSDGs活動までもが活動領域になりました。ニチレイフーズではこれまでも、生産過程でどうしても出てしまう残渣はすべて、肥料や飼料へリサイクルしてまいりました。そのような中、従業員の「いまのリサイクル活動以上に、もっと価値をアップできないだろうか？」という“ハミダス”気持ちが、生産過程でどうしても出てしまう「ごはんの残渣」と「発酵」を巡り合わせました。「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュは、天然由来原料を99%使用した、当社初の「アップサイクル・プロダクト」です。

ニチレイグループのマテリアリティ

ニチレイグループでは、持続可能な社会の実現に向けて5つの重要事項（マテリアリティ）の取り組みを加速させるため、2021年にグループ目標（施策・KPI）を特定しました。重要事項のひとつが「持続可能な食の調達と循環型社会の実現」であり、本活動は、グループKPI「全拠点における廃棄物リサイクル率99%」を達成する取り組みの一部です。

ニチレイグループの重要事項（マテリアリティ）

https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/ir/integrated/pdf/p18_p19.pdf

「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ開発の流れ



②未来・次世代のために取り組むこと

鶏一羽をすべて使い切る チキン工場（タイ）

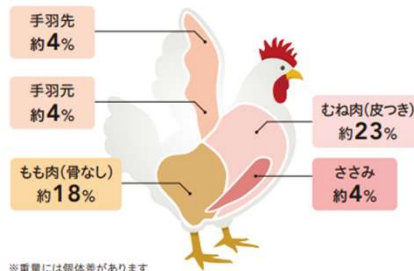
社会課題

食品廃棄物の発生 ～もも肉とむね肉は全体の約4割～

鶏肉は唐揚げやチキンソテーなどさまざまな形で食される、日々の食卓で欠かせない食材です。中でも日本で好まれる部位はもも肉ですが、鶏一羽からとれるのは約2割。欧米で好まれるむね肉も同じく約2割です。

一方、骨や羽根などの精肉以外の部位は4割以上を占めており、活用できなければ食品廃棄物が発生してしまいます。大切に育てられた鶏を無駄にしないためには、加工や販路で工夫し、鶏一羽をバランスよく活用することが求められています。

鶏一羽の部位ごとの割合※（全重量に対する比率）



解決に向けた取り組み

1 タイに大手養鶏加工企業との合併会社を設立（2008年）

鶏肉の需要が世界的に増加を続ける中、日本は消費量が生産量を大きく上回る世界有数の鶏肉輸入国です。

ニチレイフーズは原料の安定調達を目的に、2008年、タイ大手養鶏加工企業と合併でGFPT Nichirei (Thailand) Co., Ltd. (以下GFN) を設立。合併企業のグループ機能も活用し、原料から製品までのフルインテグレーション（完全一貫生産体制）を構築しました。飼料や原種鶏にもこだわった養鶏場より生きた鶏を搬入し、処理・カットを行い、直結されている加工場で加工調理から凍結・包装まで一貫して行うシステムです。



2 鶏一羽を計画的にすべて有効活用

GFNでは安全・安心な原料の安定調達と生産ができることに加え、鶏一羽をさまざまな用途で活用することで基本的に食品廃棄物が出ないようになっています。肉はもちろん、頭部や羽根、血液に至るまで、部位ごとに有効な用途や販路を考え、付加価値をつけて販売しています（下図参照）。例えば羽根は加工して養殖魚の飼料、骨・腸・頭は加工してペットフード原料として販売、モミジは需要旺盛な中国へ販売しています。

製品品質だけでなく、環境や人権への配慮ができていくかどうかも重要で、むね肉製品を輸出している欧州では特に重視されています。GFNでは、働きやすい環境づくりやアニマルウェルフェアなどの取り組みに力を入れ、ISO14001などさまざまな国際認証を取得しています。



合併先グループ機能を活用した原種鶏から養鶏、そしてGFNでの生産までの一貫した安全・安心への取り組みは、日本および海外のお客様から高い評価を得ています。この工場には、原材料を「捨てる」という考え方はなく、資源を無駄なく使い切ることは、食品廃棄物削減だけでなく、環境負荷も低減します。また、付加価値をつけた製品を増やし、事業を拡大することは、地域社会や従業員への還元、雇用確保にもつながります。GFNは今後もさまざまな社会課題に取り組み、持続可能なチキンビジネスを目指していきます。

社会的価値

- ・鶏一羽を使い切り、食品廃棄物削減と環境負荷低減を実現
- ・従業員のエンゲージメント向上
- ・地域社会への還元や雇用確保

経済的価値

- ・鶏一羽を販売することによる事業拡大
- ・付加価値化による収益性の向上
- ・安全・安心・安定調達の継続

②未来・次世代のために取り組むこと

「地産地消」の自然エネルギーを活用し、使用電力にかかる「CO₂排出量ゼロ」を実現



ニチレイフーズ山形工場では、使用電力を山形県内の水力発電所で発電された電気「よりそう、再エネ電気」に置き換えました。

これにより山形工場全体の使用電力にかかるCO₂排出量ゼロを実現し、環境に配慮します。

さらに今後、同工場内の冷凍冷蔵倉庫に太陽光パネルを設置する予定です。



グリーン電力証書の活用

ニチレイフーズでは、2020年3月より年間約1,000万kWhのグリーン電力証書を購入し、『本格炒め炒飯®』の製造ラインで使用する電力相当分に活用し、再生エネルギーに転換しています。

※「グリーン電力証書システム」とは、バイオマス・太陽光・風力など再生可能エネルギーによって発電された電力が持つCO₂排出量削減などの環境付加価値を、「グリーン電力証書」という形で具体化し取引する仕組みを指します。



③法令の遵守/コーポレートガバナンスの強化をすること

適切な資源配分や意思決定の迅速化に努め、株主・投資家等のすべてのステークホルダーとの建設的な対話と、誠実かつ平等な情報開示を通じて、公正で透明性の高い経営を推進します。

ニチレイグループのコーポレートガバナンスに関する基本的な考え方

当社グループは、持株会社体制のもと、事業会社が加工食品、水産・畜産、低温物流およびバイオサイエンス等の多岐にわたる事業を展開しております。当社の取締役会が当社グループの戦略を立案し、事業会社の業務執行を監督するという構造を採り、持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目指しております。

当社は、公正かつ透明性の高い経営の実現を重要な経営課題と認識し、取締役会の監督のもと、適切な資源配分、意思決定の迅速化、コンプライアンスを徹底するなど、コーポレートガバナンスの充実に努めてまいります。

当社は、会社法上の機関設計として監査役会設置会社を採用しております。

➤ コーポレートガバナンス

<https://www.nichirei.co.jp/corpo/governance>

➤ コンプライアンス

<https://www.nichirei.co.jp/corpo/compliance.html>

➤ リスクマネジメント

<https://www.nichirei.co.jp/corpo/riskmanagement.html>