



消費者志向経営自主宣言

2022～2023年活動報告

2024年1月

株式会社ニチレイフーズ

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るとともに、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幅広く公表し、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。

コーポレート ガバナンスの充実



適切な資源配分や意思決定の迅速化に努め、対話と情報開示を通じて、公正で透明性の高い経営を推進します

社会との共生



社会の一員として、ステークホルダーと広く対話し、共に考え、行動することで、地域の発展や社会課題の解決に貢献します

持続可能なサプライチェーンと 循環型社会の実現



継続的で良好なパートナーシップの構築を通じ、環境や人権・労働環境に配慮した、倫理的で持続可能なサプライチェーンと循環型社会の実現を目指します

新たな価値の創造



新たな商品やサービスを創り出し、事業を通じてお客様および社会の課題を解決します

~持続可能な社会の実現に向けて~

ニチレイの 約束

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幅広く公表し、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。

多様なニーズにこたえ、高い品質と安全性、安定した供給を実現し、お客様と社会からの信頼を獲得します

安全で高品質な商品と サービスの提供



温室効果ガス排出削減、食資源や水資源の適切な管理などを通じ、地球環境と生物多様性の保全に努めます

気候変動への取り組みと 生物多様性の保全



事業を展開する各国の法令の遵守、国際的な規範の尊重および企業倫理の徹底により、誠実な企業活動を実践します

コンプライアンスの 徹底



働く人の多様性を尊重するとともに、労働安全衛生の確保、公正な処遇、能力開発機会の提供に努め、個々の能力を最大限に発揮できる環境を実現します

人財の多様性の尊重と 働きがいの向上



<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*



ニチレイグループは、2022年4月にサステナビリティ基本方針「ニチレイの約束」を制定し、サステナビリティ経営を推進しています。また、2023年には2050年までのカーボンニュートラル達成を宣言しました。

事業会社であるニチレイフーズは、ミッション（存在意義）を「ニチレイフーズは人々の暮らしを見つめ、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、そして各地での戦争・紛争に伴う地政学リスクの増加など、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。地政学リスクも加わり、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

<洋風野菜ミックス/表示を追加しました>

【お客様からいただいたご意見・お問合せ】

「茹でてあるのか、生なのか分からないです。」
「汁ものに入れる際は解凍した方がよいですか？」

【表示を追加しました】
「一度加熱してあります」
「シチュー等の調理には凍ったままご利用ください」と記載しました。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

事例2

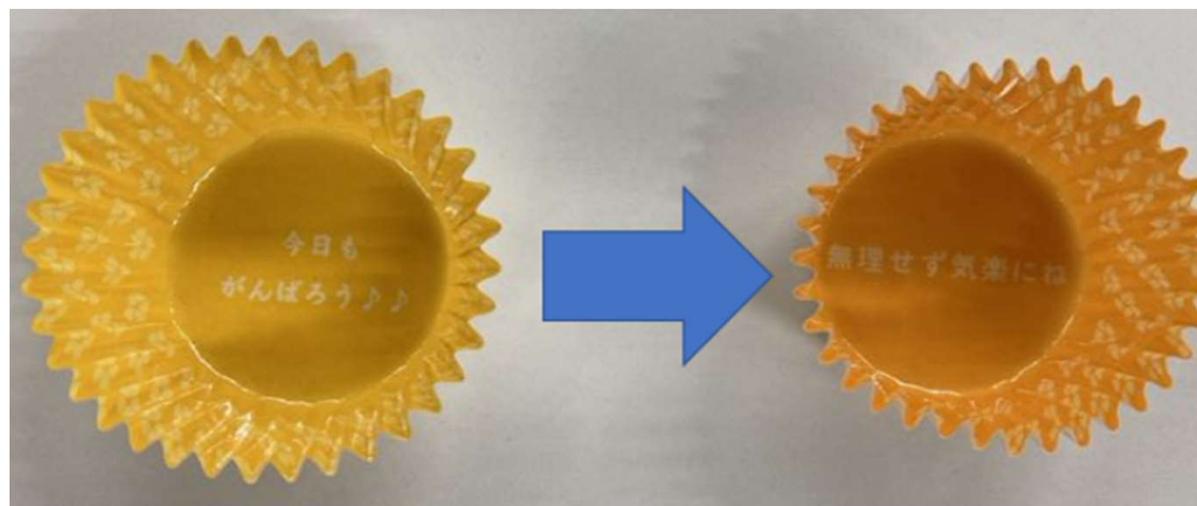
＜6種の和惣菜/紙カップの色を変更しました＞

【お客様からいただいたご意見】

「黄色のカップの文字が読みにくいです。」

【紙カップの色を変更しました】

黄色の紙カップを濃い色に変更し、見やすくしました。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例3

<製造所固有記号記載の商品/生産国を分かり易くしました>

【お客様からいただいたお問合せ】

「製造場所が書いていないのですが、
日本でつくっていますか？」

【国内の工場で製造していることを記載しました】

複数工場で製造しているため、製造場所ではなく、製造所固有記号を記載している商品について、国内で製造していることが一目で分かるよう、「国内の工場で製造しています」と記載しました。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

事例4

<さといも/調理目安時間を追加しました>

【お客様からいただいたご意見】
「だいたいどれぐらい煮たらよいですか？」

【目安の時間を記載しました】
沸騰してから約20分煮ていただきたい商品のため、煮る場合の目安の調理時間が分かる文面に変更しました。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例5

<超メンチカツ/環境に配慮したトレイに変更しました>

【お客様からいただいたご意見】

「家庭でもプラゴミを減らしたいです。」

「環境負荷がかからない商品開発をして欲しいです。」

【環境に配慮したトレイに変更しました】

プラスチックごみ問題の意識の高まりから、商品全般に関して、容器に関するお問合せを多くいただいております。

「超メンチカツ」の商品トレイを可燃ゴミとして焼却可能なストーンシートのトレイに変更しました。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

事例6

＜冷やし中華/調理方法の表示を見直しました＞

【お客様からいただいたご意見】

「表示時間では麺の中央部分が解けません。」
「麺が解けるまで温めたら、ぬるくなってしまいました。」

【調理方法の案内を変更しました】

電子レンジ加熱後も麺の中央部分が凍ったまま
までタレをかけてほぐしていただくことが伝わりづら
かったため、
「レンジ調理後も氷と麺の中央部分は解け残
る」ことが伝わる文面に変更しました。

【旧表示】

電子レンジ専用

- 外袋から商品を取り出し、トレイからタレ袋を取り出します。(タレは3分程度で自然に解けます)
取り出す ※室温で自然に解けます
※氷が入っていますが、そのまま調理してください。
- ラップをかけず温めてください。
●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。●調理時間は機種により多少異なります。
調理後 ※レンジ調理後も氷は解け残ります。 ※具材が解凍されていない場合は10秒間ずつ追加加熱してください。
- 具材トレイを外し、タレを入れて麺をよくほぐします。(約30秒)
※麺が箸でほぐれない場合は10秒間ずつ追加加熱してください。
- 具材を盛り付けて出来あがりです。
盛付例

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。 ●タレを電子レンジで袋ごと温めると破裂の恐れがあります。

調理時間
500w 3分30秒
600w 2分50秒

注意事項
電子レンジ専用
電子レンジ専用
電子レンジ専用

【新表示】

電子レンジ専用

- 外袋から商品を取り出し、トレイからタレ袋を取り出します。(タレは3分程度で自然に解けます)
取り出す ※室温で自然に解けます
※氷が入っていますが、そのまま調理してください。
- ラップをかけず温めてください。
●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。●調理時間は機種により多少異なります。
調理後 ※レンジ調理後も氷と麺の中央部分は解け残ります。 ※具材が解凍されていない場合は全体を10秒間ずつ追加加熱してください。
- 具材トレイを外し、タレを入れて麺をよくほぐします。(約30秒)
※麺の中央部分が少し解け残った状態でタレを入れてほぐしてください。
- 具材を盛り付けて出来あがりです。
盛付例

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。 ●タレを電子レンジで袋ごと温めると破裂の恐れがあります。

調理時間
500w 3分30秒
600w 2分50秒

注意事項
電子レンジ専用
電子レンジ専用
電子レンジ専用

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例7

<電子レンジ調理の表示/フラットレンジをメインに変更しました>

【お客様からいただいたご意見】

「今は、ターンテーブルよりフラットレンジの方が多
と思います。」

【フラットレンジをメインに変更しました】

レンジのアイコンとレンジ庫内の置く位置の表示を
フラットレンジをメインに変更しました。

※既存品については順次切り替えてまいります。

【新表示】

電子レンジ

① 凍ったままトレイを切りはなします。

② ラップをかけず温めてください。(トレイごと調理可)

調理時間 機種により 多少異なります	1個	2個	4個
500w	30秒	40秒	1分
600w	30秒	40秒	50秒

中央に置いてください。
ターンテーブルのあるレンジの
場合は端に置いてください。

注意

- 袋ごと調理できません。
- トレイをハサミで切る時は破片にご注意ください。
- 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10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。

ラップをかけない

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例8

<グラタン・ドリア/調理方法の表示を変更しました>

【お客様からいただいたご意見】

「フィルムをはずしますとありますが、
外袋か内装か分かりにくいです。」

【表示を変更しました】

①凍ったままの商品のフィルムをはずします。



①外袋から出し、凍ったままの商品の内装フィルムをはずします。

※既存品については順次切り替えてまいります。

【旧表示】

電子レンジ専用

①凍ったままの商品のフィルムをはずします。

中央に置いてください。

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。●「オート(自動)ボタン」は使わないでください。●ソースがこぼれてやけどする恐れがありますので、トレイの両端を両手で持ってください。

※えびの殻等が残っていることがありますのでご注意ください。

【新表示】

電子レンジ専用

①外袋から出し、凍ったままの商品の内装フィルムをはずします。

中央に置いてください。

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。●「オート(自動)ボタン」は使わないでください。●ソースがこぼれてやけどする恐れがありますので、トレイの両端を両手で持ってください。

※えびの殻等が残っていることがありますのでご注意ください。

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

➤ 事例9

＜ホームページ取り扱い店舗検索/取り扱い店マークの説明を追記しました＞

【お客様からいただいたご意見】

「どのマークが取り扱い店か分かりにくい。」

【表示を追加しました】

「商品の取り扱いがある店舗を📍で表示しています」

取り扱い店舗を探す



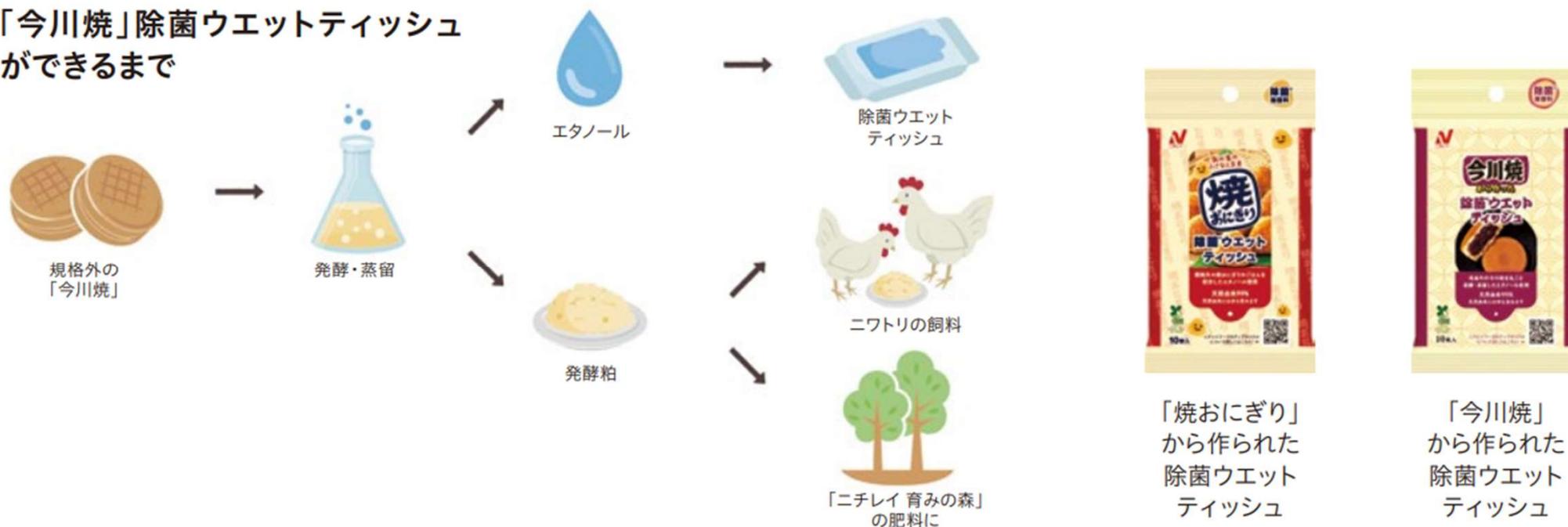
②未来・次世代のために取り組むこと

アップサイクルの取り組み

■ 冷凍食品の規格外品を除菌ウエットティッシュへ

ニチレイフーズでは、冷凍食品の製造過程でどうしても出てしまう食品残渣や規格外品などの一部を、発酵・蒸留したエタノールを使用した除菌ウエットティッシュへアップサイクルする取り組みを進めています。

「今川焼」除菌ウエットティッシュ ができるまで



前年に取り組んだ「焼おにぎり」に続き、
「今川焼」から除菌ウエットティッシュへアップサイクルしました

②未来・次世代のために取り組むこと

環境にも配慮した冷凍米飯工場を新設

現在、女性や高齢者の就業率の高まりや世帯の少人数化、単身世帯の増加など中長期的な社会構造の変化を受けて「食の外部化」が進展しています。このような背景のなか、家庭内での炊飯機会が減少し、おいしさと簡便調理を兼ね備えた家庭用冷凍米飯の需要が高まっています。

これらの需要に対応するため、(株)ニチレイフーズは、グループ会社である(株)キューレイ(福岡県宗像市)に約115億円を投資し、冷凍米飯工場を新設いたしました。

最新の炒め工程を伴う米飯の生産能力は、現在稼働中の船橋工場(千葉県船橋市)とあわせて約1.5倍となりました。東西2拠点の生産体制を構築することで、伸長する冷凍米飯の需要に対応するだけでなく、BCP(事業継続計画)対応も推進してまいります。



新工場外観(イメージ)

所在地：株式会社キューレイ 第三工場
(福岡県宗像市光岡588-8)

延床面積：約10,200㎡ 投資金額：約115億円

生産能力：約70トン/日 従業員数：90人程度

事業内容：冷凍米飯の製造・包装

新ラインの特徴

特徴
1

高付加価値商品の提供

従来生産していた業務用米飯に加え、「本格炒め炒飯」をはじめとした家庭用米飯のほか、炒め工程を活かした多種多様な米飯商品の生産が可能。ライン上の工夫により、これまで以上に具材を大きくした高付加価値商品なども提供可能となりました。



業務用
「特撰中華直火炒め
チャーハン」

家庭用
「本格炒め炒飯」



特徴
2

省人化による生産性の向上

従来の人手作業をロボット化するほか、無人搬送などへ代替することで生産性を向上し、持続可能なサプライチェーン構築を推進してまいります。

特徴
3

環境負荷低減の取り組み

直火加熱とIH加熱をハイブリッドする独自製法で、炒め工程にかかるCO₂を削減。太陽光パネルの設置、再生可能エネルギーの活用などを推進し、キューレイ工場全体の「電気由来のCO₂排出量をゼロ」を実現します。

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>