



消費者志向経営自主宣言

2025年度活動報告

2026年3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。

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。

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

★事例 1

＜えびピラフ、チキンライス / ラップ無しで調理できるようにしました＞

【お客様からいただいたご意見】

『ラップをするのが面倒くさい、かけなきゃいけないの？』

『ラップをかけ忘れちゃったけど、しないと駄目になっちゃうの？』

ラップが不要な炒飯やピラフ類が主流のため、なぜ必要なのか、掛けなくてもよいか、というお声を複数いただいております。

ラップの耐熱温度やサイズ（幅）、かけ方等、ラップに関連するお問い合わせもあり、ラップを前提とした調理方法が、お客様にとって負担や不安の原因となっている状況が見受けられました。

【お客様の手間と環境にも配慮しました】

配合を工夫することで、ラップを使わなくても従来通り、しっとり仕上がるようになりました。※2026年3月リニューアル発売

また、これにより、レンジ調理時のお客様の手間を省けるだけでなく、環境負荷の軽減にもつながります。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

★事例 2

<冷やし中華 / 具材トレイをなくしました>

【お客様からいただいたご意見】

『調理手順が分かりにくい』

2段構造であったため、特にご高齢のお客様から、具材を外すかどうか、また具材トレイを電子レンジに入れてよいかなど、判断が難しいというお声をいただきました。

【手順をシンプルにし環境にも配慮しました】

具材トレイをなくすことで、調理方法をより分かりやすくし、使いやすさを向上させました。あわせて、プラスチック使用量の削減にもつながり、環境負荷の軽減にも貢献しています。

(従来品)



(26年春リニューアル品)



電子レンジ専用

- 外袋から商品を取り出し、トレイから**たれ袋を取り出します。**
(たれは3分程度で自然に解けます)
- ラップをかけずトレイを重ねたまま温めてください。
500w 3分30秒
600w 2分50秒
- 具材トレイを外し、たれを入れて麺をよくほぐします。(約30秒)
- 具材を盛り付けて出来あがりです。

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。
- たれを電子レンジで袋ごと温めると破裂の恐れがあります。

電子レンジ専用

- 外袋から凍ったままの商品を出し、トレイから**たれ袋を取り出します。**
※水が入っていますが、そのまま調理してください。
- ラップをかけず温めます。(トレイごと調理可)
※レンジ調理後も氷と中央部分は解け残ります。
- たれを入れ、氷が解けるまでよく混ぜてください。
●氷が溶けきれない場合は10秒間ずつ追加加熱してください。

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。
- たれを電子レンジで袋ごと温めると破裂の恐れがあります。

①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

★事例 3

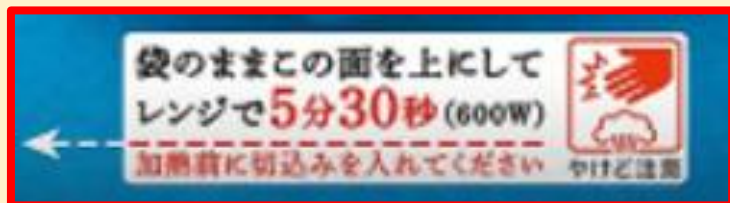
<個食シリーズ / 蒸気口の切り方をわかりやすくしました>

【お客様からいただいたご意見】

『袋のどこからどれくらい切込み入れたらいいの?』

『端から切るんじゃないかと、中に刺して切っていくんですか?』

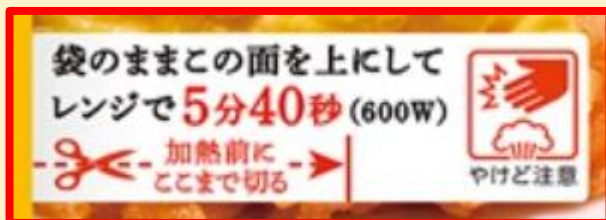
『赤い点々から矢印まで入れるってこと? 外から切るってこと?』等、切り込み位置や向きが分かりにくいとお声をいただきました。



【デザインを改善しました】

矢印を左向きから右向きに変更し、ハサミのイラストを追加。

さらに切る位置が分かるよう縦線を明記し、より迷わず切っていたけるデザインに改善しました。



①みんなの声を聴き、かつ活かすこと

★事例 4

<天津飯 / 袋から出してしまった場合の調理方法を追記しました>

【お客様からいただいたご意見】

『何も見ずに袋を全部破ってしまいました。

どうやって温めたらいいですか？』

一部の販売店で先行販売した際、中身を取り出してから、袋の一部に切り込みを入れて袋ごと電子レンジ調理をすることに気づかれたという事例がありました。

【調理方法を追記しました】

袋から出してしまった場合でも安心して温められるよう、「袋から出した場合はラップをかけて温めてください」と調理方法を追記しました。



電子レンジ専用

① 凍ったままの商品の袋に
約5cm切り込みを入れます。

加熱されると切り込み
を入れた部分から蒸気
が抜けます。



注意

- 加熱直後は大変熱くなっておりますので、お取り扱いには十分ご注意ください。
- 中身がこぼれてやけどする恐れがありますので、両端を両手で持ってください。

② 表面を上にして袋のまま温めてください。

調理時間
機種により
多少異なります

1人前(315g)

500w

7分

600w

6分10秒

●袋から出した場合はラップをかけて温めてください。●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。●調理後3分程度で全体が温かくなります。それでも冷たい場合は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。

②未来・次世代のために取り組むこと

ニチレイフーズアップサイクル商品第3弾！生産過程で発生した「規格外麺※1」をクラフトビールに！山形の地場を活かした食品ロス削減を実現

2025年10月9日

詳細はこちらをご覧ください

https://www.nichireifoods.co.jp/news/2025/info_id44015/



×



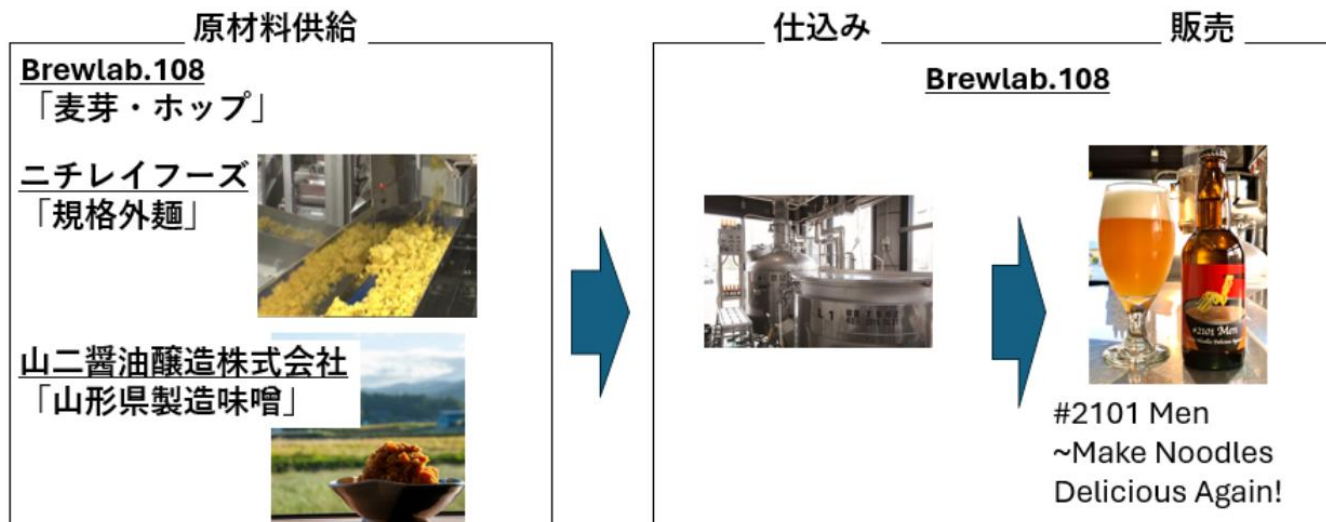
×



ニチレイフーズ



■アップサイクル商品開発の各社スキーム



②未来・次世代のために取り組むこと

令和7年度食品ロス削減推進表彰 審査委員会特別賞受賞！

食品ロス削減を目的に、端数品を有効活用した“四方よし”の『環境型ふるさと納税』と『こども食堂支援』

詳細はこちらをご覧ください

2025年10月30日

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/event05.html>



食品ロス削減推進表彰審査委員会特別賞

株式会社ニチレイフーズ

食品ロス削減を目的に、端数品を有効活用した“四方よし”の『環境型ふるさと納税』と『こども食堂支援』

生産過程で生じてしまう「端数品（メーカーの出荷単位に満たない端数の正規品）」の食品ロス削減を目指し、生産工場が所在する自治体と連携して「環境型ふるさと納税」を開始。寄付をした人・地方自治体・環境・同社にとってメリットのある「四方よし」の取組を実現している。また、生産工場周辺のこども食堂等への寄付も継続的に実施している。地球にGood!® はニチレイフーズが取り組むサステナビリティな活動の総称です。



「環境型ふるさと納税」って？

生産の中で出てしまう、出荷単位に満たず出荷できない正規品（＝半端品）を詰め合わせました。美味しく食べてフードロス削減！！「環境にやさしい社会の実現」へ気軽に貢献いただければ幸いです。

「環境型ふるさと納税」

美味しく食べてフードロス削減！！

総重量 2.4kg 超！



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基本方針

https://www.nichirei.co.jp/corpo/governance/governance_policy.html

➤ コーポレートガバナンス体制

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

➤ 内部統制システム

https://www.nichirei.co.jp/corpo/governance/internal_control.html

➤ ステークホルダーエンゲージメント

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