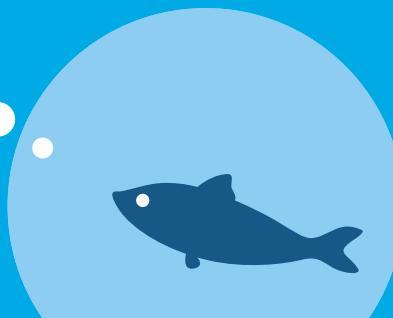




CSR報告書2013

Corporate Social Responsibility Report 2013



INDEX

会社情報 01

トップメッセージ 03

特集

60年を支えてきた
6つの事業 05

お客様のために 07

地球環境のために 09

社会のために 15

会社情報

社名	東洋水産株式会社 TOYO SUISAN KAISHA, LTD.
創立	1953年3月25日
資本金	189億6,952万円
連結従業員数	4,275人(2013年3月末時点)
連結売上高	3,445億円(2012年度)
本社	〒108-8501 東京都港区港南2丁目13番40号
TEL	(03)3458-5111 (代表)
社長	小畑 一雄
事業所数	工場8、冷凍冷蔵倉庫14、支店・営業所28
関係会社	31社(海外9社含む)

国内生産・冷凍冷蔵拠点

- 東洋水産拠点
- グループ会社拠点

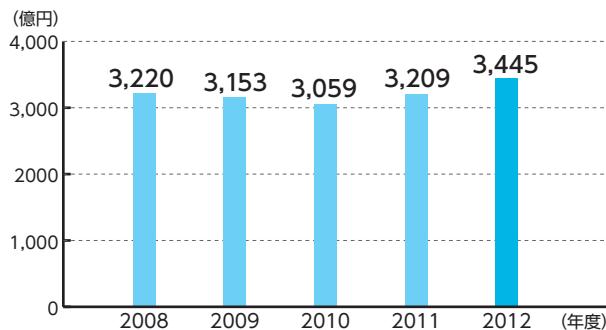


海外拠点

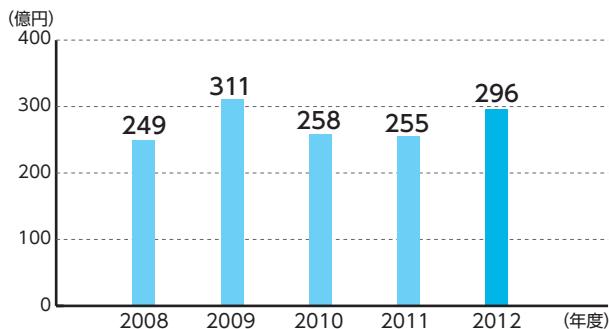


- 海外拠点

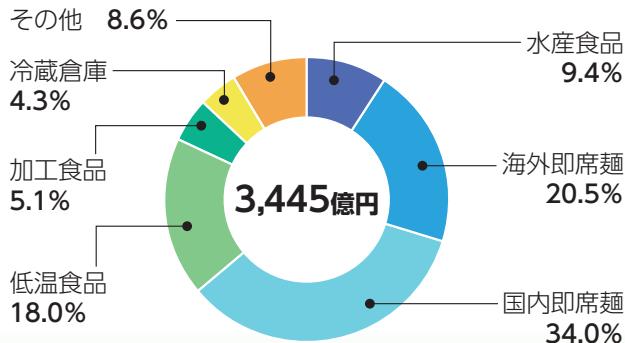
連結売上高の推移



連結営業利益の推移



事業セグメント別連結売上高比率



※ 端数調整のため合計が100%となっておりません。

編集方針

当社では事業活動が各ステークホルダーに及ぼす影響について明確に報告するため、2011年より「CSR報告書」を発行してきました。これまでCSRに係るすべての内容を報告書に盛り込んでいましたが、今回より内容の一部を企業ホームページに移管しました。会社としてのポリシー・全体的な枠組みについてはホームページに掲載し、CSR報告書は報告対象期間中に行った具体的な活動についての事例報告を行う場と致します。こちらに掲載のない全体的な項目については、下記URLのホームページをご覧ください。

<http://www.maruchan.co.jp/csr>

報告対象期間

2012年4月1日～2013年3月31日。
一部2013年度の活動も含まれます。

報告対象組織

東洋水産(株)全事業所、国内グループ会社。
一部活動・データについては海外グループ会社を含まれます。

次の、70周年、80周年に向けて、 「すべては、笑顔のために。」

創立60周年を迎え

東洋水産は、2013年3月25日に創立60周年を迎えました。1953年、東京築地魚市場で冷凍マグロの輸出と国内水産物の売買からスタートし、その後冷蔵倉庫による保管サービス、魚肉ハム・ソーセージや即席麺などの加工食品事業へと業容を拡大し、さらに北米で積極的な展開を図るなど、今日では国内外で幅広い事業を行う総合食品企業として成長することができました。

当社は創業以来、森和夫創業者の遺した「やる気と誠意」の精神を会社経営の基本とし、皆様に「安全でおいしい商品」「確実なサービス」をお届けするために、社員一人ひとりがチャレンジ精神や前向きな意欲を持ち、謙虚で誠実な気持ちで日々の業務に当たってまいりました。無事に60周年を迎えることができたのは、お客様のご愛顧やお取引先様など多くの関係者のお引き立てによるものであり、これまでの取り組みに対し社会から一定の評価をいただきましたことを感謝致しております。

東洋水産全部門で環境ISOの認証取得を完了

節目の年となった2013年3月、愛知県小牧市にある中部物流センターがISO14001の認証を取得しました。

当社では、事業活動に伴う環境への取り組みを進めるため、2000年に当時の川崎工場で初めてISO14001の認証を取得し、その後、全国の工場、冷蔵倉庫、支店・営業所、本社各部門へ順次拡大してまいりました。そして、今回の中部物流センターの認証取得により東洋水産(株)ではすべての部門が、品質ISOと合わせ環境ISOの認証取得を完了しました。また、この間グループ各社でも、環境負荷の大きい工場・冷蔵庫部門を中心に同様の取り組みを進めており、近い将来には全ての主要な拠点での認証取得を目指しています。

現在は、環境法令の順守を基本に、生産活動や保管サービスに伴うエネルギー使用の効率化とCO₂排出量の削減、そして食品残渣を中心とした廃棄物排出量の削減とリサイクルの推進を主要な課題とし、数値目標達成に向け現場で日々の改善に取り組んでいます。

東日本大震災後の地域社会や お客様の要望に対応

東日本大震災で被災した三陸地区にあるグループの3つの事業所は、4月の気仙沼の水産加工場再開により、女川、石巻の事業所との足並みが揃いました。当社は、1954年以来60年間にわたって三陸で事業を行ってま

いりましたが、新体制では組織の再編や新規設備の導入などの効率化を図り、地元水産業の復興に向け本業を通じた貢献ができるよう取り組みを始めています。

また、大震災後に大きく変化したお客様の意識や価値観、消費行動に対応した新しい商品も誕生しました。大震災は、食の分野でも安定供給や安全・安心の問題と共に、家族の絆を大切にする「内食回帰」などの新たな変化を生みましたが、2011年秋に発売した「マルちゃん正麺」は、簡便性や経済性などの即席袋麺本来の価値をベースに、特許製法の新技术で麺本来の味わいを実現し市場活性化に寄与しました。

イノベーションで新しい価値を創造し、ご家庭で手間加えるだけで満足度の高い品質を実現したことで、「家族の食卓を楽しみ、大切にしたい」というお客様のご要望にお応えできたのではないかと考えています。

多様な事業内容や立地を生かした 社会活動の取り組みを

当社はこれまで、青少年の心身の健全育成を支援するため少年柔道大会を開催するなど全国的な取り組みを進める一方で、各地の事業所がそれぞれの事業内容や施設、立地の特性を生かした地域社会への様々な取り組みを行ってきました。

本社の武道場で従業員が講師となり地域の子供たちを対象に行っている柔道・剣道教室、関東工場や北海道工場の即席麺工場見学会、駿河湾の漁港に立地する田子工場の稚魚放流活動など、地域の実情に合わせた独自の取り組みが行われています。また、4月に連結対象となっ



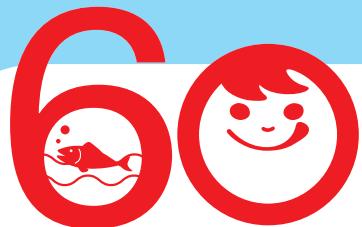
代表取締役社長 小畑 一雄

た風味調味料の老舗(株)シマヤでは、創業の事業である「みそ」への理解促進を目的に、地元山口県の小学校などで「みそづくり出前授業」を行っています。

企業スローガン「Smiles for All.すべては、笑顔のために。」に込めた思いの通り、私たち東洋水産グループは、「やる気と誠意」の気持ちを胸に、次の、70周年、80周年に向けて、より一層信頼される企業となれるよう、従業員一人ひとりがパブリックマインドを高め社会や環境の課題に誠実に向き合い、チャレンジを続けることで、事業の発展と共に様々なステークホルダーの「笑顔」の実現に取り組んでまいります。

東洋水産創立60周年

60年を支えてきた6つの事業



創業当時の築地市場内の事務所



輸出されるマグロ

1953 Start

グループの原点であり、当初はアメリカへの冷凍マグロの輸出がメインでしたが、収益は相場に大きく左右されました。

01 水産事業



コンビニのおにぎりの具材や寿司ネタ

2013 Now

おにぎりの具材や寿司ネタなど、加工度の高い付加価値のある商品の取り扱いが増加し、一般消費者向けの事業のウェイトが高まりつつあります。

加工食品事業

1956 Start

収益の安定化とマグロの有効活用のため、魚肉ハム・ソーセージの製造に乗り出し、食品メーカーとして歩み始めました。



1965年当時の魚肉ハム・ソーセージ



1966年当時の本社と併設の冷蔵庫

1955 Start

冷凍マグロを保管するため、庫腹300トンの冷蔵庫を川崎に取得し、1957年に現在の本社所在地に庫腹1,500トンの本社兼営業用冷蔵庫を開設しました。

02 冷蔵庫事業

2013 Now

環境に配慮した最新鋭設備を備えた大型冷蔵庫を中心に、全国に合計約48万トンの総庫腹量を持つ国内有数の冷蔵庫事業者として成長しました。



大井埠頭冷蔵庫

03



「あったかごはん」と「7種の野菜を食べるスープ」

2013 Now

当社ならではの技術を駆使した無菌包装米飯やフリーズドライスープが成長し、総合食品企業としての商品の幅を広げています。

1953年、築地市場の小さな事務所から始まった当社は、冷凍マグロの輸出を出発点として様々な事業に参入し、60年を経て現在の規模に拡大しました。現在の柱となっている6つの事業について、始まりと今をご紹介します。



当時の「ハイラーメン」と「マルト印ラーメン味付け」

04 国内即席麺事業

1961 Start

初の即席袋麺「マルト印ラーメン味付け」の発売に続き、翌年初のマルちゃんブランド商品となる「ハイラーメン」がヒットし、事業が軌道に乗りました。

「赤いきつねうどん」と「マルちゃん正麺」



2013 Now

カップ麺では「赤いきつねうどん」など複数の定番が育ち、袋麺では2011年11月発売の「マルちゃん正麺」が大ヒットを記録し、シェアを大きく伸ばしています。

1968 Start

魚の切り身などの冷凍食品製造から始まり、1975年にはチルドの「焼そば 3人前」を発売し、市場での試食販売で売上を伸ばしました。

05 低温食品事業

1976年当時の冷凍食品と発売当時の「焼そば 3人前」



2013 Now

「焼そば 3人前」は単品でも売上の大きい商品に成長。バリエーションが増え、麺以外の商品も数多く揃っています。

「塩焼そば 3人前」と「ライスバーガー」(冷凍食品)

1972 Start

当初は日本から輸出、1977年より現地生産開始。後発のため販売網拡大のために厳しい競争が続きました。



1974年当時のカップ麺

06 海外即席麺事業

2013 Now

アメリカ・メキシコではトップシェア、アメリカ3工場の製造食数は日本国内を大きく上回ります。2014年にはテキサスに第4工場を開設予定です。

現在の商品



お客様のために

食品の安全・安心に対するお客様の関心は年々高まっており、また品質だけではなく調理のしやすさや健康への配慮も求められるようになっていきます。様々なお客様のニーズに的確に応えるため、たゆまぬ改善を続けてまいります。



分かりやすい表示を目指して

お客様からの声を受け付ける「お客様相談室」には様々なご意見・ご要望が寄せられており、その内容を積極的に取り入れることで商品の改善につなげています。

「マルちゃん正麺」は、ゆでこぼしが不要で麺を茹でたお湯をそのままスープに使用できるのが特長の一つでしたが、そのことが十分にお伝えできていなかったため、作り方の表記を分かりやすく改めました。

また、カロリーや塩分を気にされるお客様が増えてきたため、即席麺のエネルギーと食塩相当量については麺・かやくとスープで分けて表記するように順次改めています。

旧

おいしい召しあがり方

- ① 沸騰しているお湯 500ml (カップ2杯半) の中に麺を入れ、ほくしながら 3分 煮てください。
- ② あらかじめ液体スープを丼に入れておきます。
- ③ 麺がゆであがりましたら、丼に移し、よくかきまぜてお召しあがりください。尚、焼豚、野菜、卵等を入れますと一層おいしく召しあがれます。



新

おいしい召しあがり方

- ① 沸騰しているお湯 500ml (カップ2杯半) の中に麺を入れ、**3分** 煮てください。(途中、軽くほくしてください。)
- ② あらかじめ液体スープを丼に入れておきます。
- ③ 麺がゆであがりましたら、そのまま丼に移し、よくかきまぜてお召しあがりください。
- ④ 尚、焼豚、野菜、卵等を入れますと一層おいしく召しあがれます。



「マルちゃん正麺 醤油味」の作り方表示

標準栄養成分表 1食(97g)当たり	ナトリウム: 2.4g (めん・かやく 0.8g) スープ 1.6g
エネルギー: 291kcal	ビタミンB1: 0.50mg
たん白質: 8.6g	ビタミンB2: 0.31mg
脂 質: 5.2g	カルシウム: 155mg
炭水化物: 52.4g	
※参考値:調理直後に分別した値	
めん・かやく	エネルギー 257kcal 食塩相当量 2.0g
スープ	エネルギー 34kcal 食塩相当量 4.1g
合計	エネルギー 291kcal 食塩相当量 6.1g



「麺づくり 鶏ガラ醤油」の標準栄養成分表

農水産物の安全な使用

八戸東洋(株)では、もずくや三つ葉などの生鮮品を具材として用いたフリーズドライスープを製造しています。

もずくには機械では除去しきれない養殖網の小さな繊維等が付着していることがあるため、複数の担当者の目で確認を行って丁寧に取り除いています。

三つ葉は薬剤の適切な使用や残留の有無について、品質保証部を交えて確認したものを使用しています。さらに、安全なものを安定的に供給するため、工場敷地内のハウスでの水耕栽培も行っています。



複数の目で異物のチェック



ハウスで水耕栽培される三つ葉

継続的改善の推進

(株)シマヤでは、ISO9001の仕組みをベースにして、安全・安心な商品を開発・製造するための独自の品質保証活動「シマヤ品質」に取り組んでいます。

「お客様の声からの改善」「発生した不具合の再発防止」「製造現場の自主的な改善」が活動の中心となり、全社を挙げて取り組んでいます。具体的な成果としては、

- 「だしの素」の小袋のミシン目を切りやすく改善
- 「だしの素」の重量規格外品の再混入防止
- ボトル入り商品のラベル・液面状態の改善

などがあります。

これからも「シマヤ品質」に基づき、より良い商品をお届けします。



VOICE

より安全・安心な商品のために

(株)シマヤ 第二工場 工場長
浜田 龍夫



「シマヤ品質」に基づき、①従業員からのちょっとした気付きや問題の見える化、②①から発展したより大きな課題やお客様からの声、他部門からの要望をテーマにしたチームでの活動、③工程の危害分析に基づき潜在的な危害を顕在化し対策を打っていく活動を行っています。お客様により安全・安心な商品をお届けするため、全員一丸で取り組んでいます。

地球環境のために

事業活動を継続させていくためには、地球環境への負荷を極力減らすための取り組みが欠かせません。事業による環境影響を正確に把握し、海外を含めて資源・エネルギーの消費量や廃棄物の排出量の低減に努めてまいります。



2012年度の目標と進捗

① CO₂排出量削減の取り組み目標

当社グループでは省エネ法の定めるところにより、2009年度を基準に2012年度までの3年間でCO₂排出量を3%削減することを目標としてきました。

最終年度にあたる2012年度は、即席麺の製造数の大幅な増加が大きく影響し、単年度では前年度に対し排出量が増加しましたが、3年間トータルでは2009年度比約3.8%の削減となり、目標を達成することができました。

今後も各事業所で具体的な対策を定めるとともに、年2回環境担当者を集めて行う「環境ミーティング」で課題や取り組みの水平展開を行うことで、グループ一丸となってCO₂排出量削減に取り組めます。

● CO₂排出量の推移 (国内事業所)



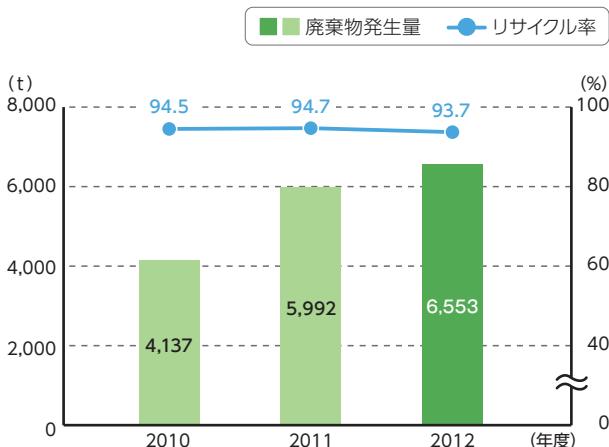
②食品リサイクル法への対応

当社は食品リサイクル法で定められた食品廃棄物の発生量及び食品循環資源の再生利用などの状況について報告する義務のある事業所に該当しています。

2012年度の食品廃棄物のリサイクル率は93.7%でした。これは食品製造業において目標とされる85%を大きく上回っており、廃棄物の飼料化・肥料化を推進するなどの取り組みによってこの目標をクリアしています。

一方で、食品廃棄物の発生量は、近年のグループ再編による自社工場の拡張や生産数量の増加により上昇傾向にはありますが、今後も、廃棄物の発生抑制及び更なるリサイクル化に向けて、積極的に取り組んでいきます。

●食品廃棄物の発生量とリサイクル率の推移



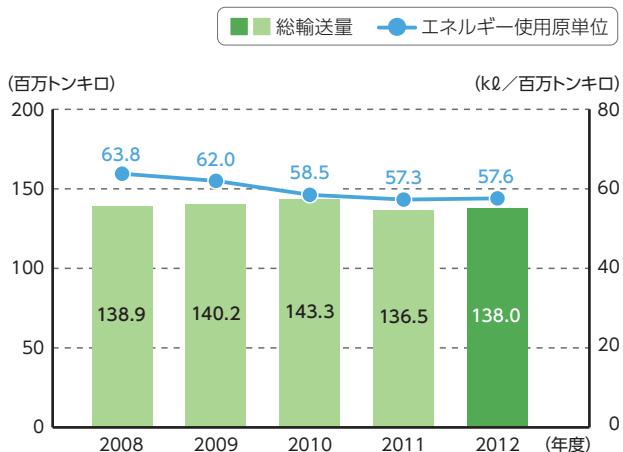
③特定荷主としての対応

当社は省エネ法に基づく特定荷主として、エネルギー使用原単位を前年度に対して削減し、かつ法で定める5年平均で1%以上削減するための取り組みを行っています。

2012年度は、積載率の向上や貨物の集約化による効率化などに継続的に取り組みましたが、即席麺の生産拠点の変更に伴い、輸送手段を鉄道からエネルギー使用量の多いトラックに変更したことが大きく影響し、前年度を上回ってしまいました。一方、5年平均では2.5%の削減となり目標を達成しています。

2013年度も、需給予測の精度向上による輸送距離の短縮など更なる効率化に努め、目標達成に向け取り組んでいきます。

●総輸送量、エネルギー使用原単位※の推移



※ エネルギー使用原単位=エネルギー使用量原油換算(kL)÷総輸送量(百万トンキロ)。当社は、エネルギー使用量と密接な関係を持つ値として、総輸送量(百万トンキロ)の値を採用しています。

※ トンキロとは輸送量を表す単位で、1トンキロは1トンの貨物を1km輸送することを示します。

環境に対する取り組み事例

① 排水水質の改善

田子工場では、1日あたりの排水量が50m³未満と規準値を下回っており、水質汚濁防止法及び静岡県環境条例に基づく規制の対象外となっています。しかし、駿河湾に面していることから、目前に広がる美しい海を守るために自主的に排水の水質改善に取り組んでいます。

鯉節などを微細な粉に加工するラインに設置された殺菌乾燥機からは、粉末が多く含まれた排水が排出されており、以前より沈殿槽を設置して粉末を取り除いていましたが、すべてを除去することはできずに一部がそのまま排出されていました。

そこで配管の途中にサイクロン式の分離装置を設置することで粉末を除去する方式を取り入れたところ、排水にはほとんど浮遊物の混入が見られなくなり、大幅に水質が改善しました。

VOICE

かけがえのない海を守るために

田子工場
山本 喜代治



私たちの田子工場は鯉を主とした水産資源の加工食品を製造しています。この資源を育む大切な海を汚してしまうことのないよう、「排水水質の改善」を環境ISOの重点目標にして改善に取り組んできました。今回の新規設備導入により、水質改善だけでなく「廃棄物の削減」や「汚泥処理作業の軽減」を同時に達成できました。目の前に広がる青い海の保全にこれからも貢献していきます。



新たに設置したサイクロン式の分離装置



分離装置を使用しない場合の排水

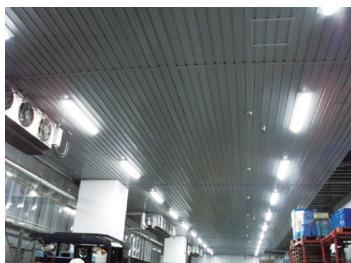


分離装置で粉末を除去した排水

② 冷蔵庫における取り組み

多くの電力を消費する冷蔵庫では、省電力の取り組みとして、従来の白熱灯よりも明るさにおいて勝り、発熱量の少ないLED照明への切り替えを進めています。照明のLED化は、節電効果以外にも、庫内全体が明るくなることで作業効率が上がり、また高所での交換作業頻度を大きく減らすことで事故の危険性が低減されるなどの効果が期待されます。2012年度、北海道冷蔵部では344本のLED照明を導入し、年間の電力使用量を86千kWh削減しました。

この他、舞洲冷蔵庫では入出庫口の扉を防熱効果の優れたものに交換することで、冷凍機の稼働時間を30%削減しました。省電力以外にも、石狩冷蔵庫や中部物流センターではアンモニアや二酸化炭素等の自然冷媒を用いるなどの、環境に配慮した取り組みを行っています。



石狩第一冷蔵庫
天井のLED照明



舞洲冷蔵庫の入出庫口の
防熱扉

③ 海外事業所での取り組み

海外の事業所においても環境に配慮した事業活動を行っています。中国広東省で主に水産加工を行っているグループ会社、湛江東洋水産有限公司では、エビ加工ラインのコンパクト化や、凍結工程の効率化を行うことにより、製品1トンあたりの電力使用量を13%削減することができました。

また、廃棄物についても、原料である大豆油や菜種油の容器を分別して有価物とすることにより、4.5トン削減することができました。

海外の事業規模が拡大を続ける中、環境への配慮についても国内と同様に取り組むよう努めていきます。

VOICE

省エネのための 創意工夫を

湛江東洋有限公司 董事
包航



設備稼働率のアップとエネルギー削減という方針のもとで、機械の効率的な稼働やラインの再編などについてライン管理者にアイデアを出しあってもらい、現場で少しずつ試すことで省エネの効果が見えてきました。現場の従業員の経験も生かし、十分な意見交換を行うことが改善につながります。今後も全員で知恵をしばって、環境に対する取り組みを続けていきます。

環境負荷データ

INPUT

エネルギー	2,765 TJ	原材料調達	37 万t
● 電力	123,436 千kWh	● 原材料	32 万t
● 都市ガス	26,826 千m ³	● 包装資材	5 万t
● A重油	4,437 kℓ		
● 蒸気	111,634 GJ	水資源量	4,147 千m³
補充冷媒量	2,403 kg		

エネルギー	308 TJ
● 総輸送量	138.0 百万トンキロ

生産工場



東洋水産全工場
+
東洋水産グループ
全製造拠点

物流



OUTPUT

CO₂排出量	130 千t	生産量	45 万t
● NOx	62 t	排水量	2,840 千m³
● SOx	17 t		
産業廃棄物排出量	13,021 t		
● うち最終処分量	39 t		

CO₂排出量 21 千t

算出根拠

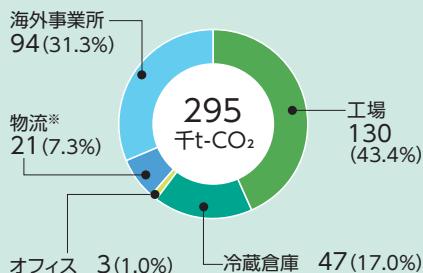
- ・ CO₂排出量については、下記参照
- ・ NOx、SOxについては環境省「環境報告ガイドライン2012年版」に基づく

用語解説

TJ (テラジュール)

テラは1兆倍、ジュールはエネルギー量を表す単位です。4,132TJは約105,000世帯が1年間で使用するエネルギー量に相当します。

● 2012年度 東洋水産グループCO₂排出量



CO₂排出量算出の根拠

- 電力については、電気事業連合会2009年度実績に基づく使用端CO₂排出原単位(0.351kg-CO₂/kWh)を継続して使用
- 海外事業所の電力については、GHGプロトコルの排出係数を使用
- 電力以外については、温対法の換算係数を使用
- 使用冷媒については、IPCC4次レポート「地球温暖化係数(GWP)」を使用

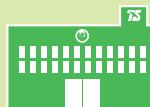
* 物流の算定範囲は、東洋水産(株)における省エネ法(特定荷主)の適用範囲。

エネルギー 59 TJ

- 電力 3,363 千kWh
- 都市ガス 116 千m³
- ガソリン 467 kℓ
- A重油 99 kℓ

水資源量 23 千m³

オフィス



本社、総合研究所、東洋水産グループ、全営業拠点（配送センター含む）

CO₂排出量 3 千t

産業廃棄物排出量 366 t

- うち最終処分量 0 t

排水量 20 千m³

エネルギー 1,000 TJ

- 電力 102,978 千kWh

補充冷媒量 5,216 kg

水資源量 208 千m³

冷蔵倉庫



東洋水産グループ全冷蔵倉庫

CO₂排出量 47 千t

産業廃棄物排出量 322 t

- うち最終処分量 0 t

排水量 76 千m³

エネルギー
4,132 TJ

水資源量
4,378 千m³

国内事業所
合計

CO₂排出量
201 千t

産業廃棄物排出量
(最終処分量合計)
13,709 t
(39 t)

エネルギー 1,898 TJ

- 電力 61,932 千kWh
- 天然ガス 29,131 千m³
- 軽油 291 kℓ

海外事業所

CO₂排出量 94 千t

● 産業廃棄物排出量と再資源化率の推移（国内事業所）



■ 産業廃棄物排出量 ● 再資源化率=最終処分量÷総排出量
()内は最終処分量

- 当社は産業廃棄物排出量の削減と再資源化(将来目標100%)の推進を行っています。
- 2012年度は国内即席麺の生産量が増加したことが前年より排出量が増加した要因となっています。

※2009年度～2011年度の最終処分量については、過去に発表したデータを修正しています。

社会のために

安定した事業活動を続けていくためには、従業員はもとより地域の方をはじめとした我々を取り巻く皆様のご協力が欠かせません。「Smiles for All. すべては、笑顔のために。」のスローガンのもと、様々な形で社会への貢献を続けてまいります。



津波避難協力ビルとしての役割

駿河湾に面した海岸線にほど近い立地の焼津工場は、近隣に高い建物がいないため焼津市より「津波避難協力ビル」の指定を受けています。津波発生時には4階の食堂を避難場所として開放することになっており、東日本大震災発生時には津波警報の発令を受けて80名余りの住民の方が一時避難されました。年数回行われる地域の避難訓練時にも、地域住民の方200名余りが食堂に集まります。

また、ライフラインが切断された場合に備え、非常用の発電機を設置し、静岡支店と共同で飲料水や即席麺などの備蓄も行っています。

焼津工場の他、近隣のスルガ東洋(株)や東京湾に面した大井埠頭冷蔵庫も「津波避難協力ビル」の指定を受けています。



工場入口の掲示



避難訓練時の様子

稚魚放流活動

田子工場では、1996年よりカサゴやヒラメの稚魚の放流活動を行っており、今年で15回目を迎えました。近年は回遊をせず放流海域に定着し、高級魚として人気のあるカサゴに魚種をしばっており、累計で15万尾を放流しています。

2011年より放流の効果を検証するため、一部の稚魚について魚体に影響のない腹びれを切除して放流を行っています。試験操業では切除跡と見られる痕跡のある個体が確認されており、定着が進んでいるものと考えられます。これからも豊かな海を守るため、活動を続けていきます。

VOICE

豊かな海を守るために

伊豆漁業協同組合 田子支所長
沼野 文雄様



カサゴは食べてもおいしく、高値で取引される人気の高い魚です。また田子の海は岩場が多く、エビやカニといったエサも豊富なので、カサゴの生育に適しています。水産資源を守り、増やしていくための活動というのは簡単にできることではないので、毎年行っていただいているカサゴの稚魚放流活動は地元にとって大変ありがたいものです。これからも続けていただきたいと思います。

フードバンクへの商品提供

フードバンクとは食品メーカーや家庭から寄贈された食品を、何らかの事情で食料に困っている方に無償で提供する活動のことです。当社ではこの活動の趣旨に賛同し、日本におけるフードバンク活動の先駆けであるセカンドハーベスト・ジャパンに対し、主に保管の必要がなくなった即席麺のサンプルを提供しています。即席麺の特長である保存性及び簡便性を生かして、児童養護施設などの福祉施設を中心にお役に立てていただいています。

フードバンク活動は食品廃棄物を減らす取り組みとして国も推奨しており、農林水産省がその普及に向けた情報提供などを行っています。相互にメリットのある活動として、今後も定期的な支援を続けていきます。

VOICE

新しい一歩のために

セカンドハーベスト・ジャパン あきこ 杉山 祥子様



いつもご支援いただき誠に感謝しております。私たちが支援している人たちには、お金がほとんどなく、食事を作る材料すらない方や、ガスや電気が止まってしまった方が多くいらっしゃいます。そのような方たちには、誰でも簡単に調理でき、すぐに食べられる東洋水産の商品は非常に助かっています。もらった方たちは皆喜んでおり、新しい生活を始める一歩につながっているようです。

様々な社会貢献活動

24時間テレビ協賛

「24時間テレビ35 一愛は地球を救う」に協賛し、番組の放映に合わせて全国17箇所で社員による街頭募金活動など、チャリティ活動を行いました。同番組には2009年より協賛を続けており、従業員が直接皆様に笑顔をお届けする機会となっています。



柔道・剣道支援活動

全国7箇所で行われる「マルちゃん杯少年柔道大会」とその全国大会である「マルちゃん杯全日本少年柔道大会」を主催し、延べでおよそ1,800チーム、約12,000人の子供たちが参加しました。この他8月には本社ビル内の武道場にて、近隣の小学生を対象にした柔道・剣道教室を行いました。



工場見学受け入れ

各地の事業所で工場見学や職場体験などを受け入れています。専用の見学通路を設けている北海道工場・関東工場では、近隣にお住まいの方を中心に多くの見学者が訪れています。また、フクシマフーズ・埼玉東洋をはじめ多くの事業所で、近隣の学校からの職場体験実習の受け入れを行いました。



河川などの清掃活動

各地の事業所で周辺地域の清掃活動を定期的に行っています。相模工場では近くを流れる渋田川や観光地として知られる大山で行われている清掃活動に参加しており、田子工場やユタカフーズでも海岸や河川の清掃を行いました。また海外を含めた20を超える事業所で定期的に周辺の清掃を行っています。



OHSAS18001 認証取得による 労働安全衛生の推進

安全・安心な商品・サービスを提供するためには、働きやすい環境作りが欠かせません。九州地区の工場・冷蔵庫・営業支店から構成される九州事業部では、2013年3月に労働安全衛生マネジメントシステムであるOHSAS18001の認証を取得しました（一部営業所を除く）。これは2010年4月の関西事業部神戸工場での取得に続くものです。

キックオフ宣言後にリスクアセスメントを行ったところ全体で4千を超えるリスク箇所が抽出され、改善を行いました。これからも継続的にリスクを管理し、働きやすい職場環境を維持していきます。

VOICE

働くみんなの安全のために

九州事業部福岡工場
杉本 純一

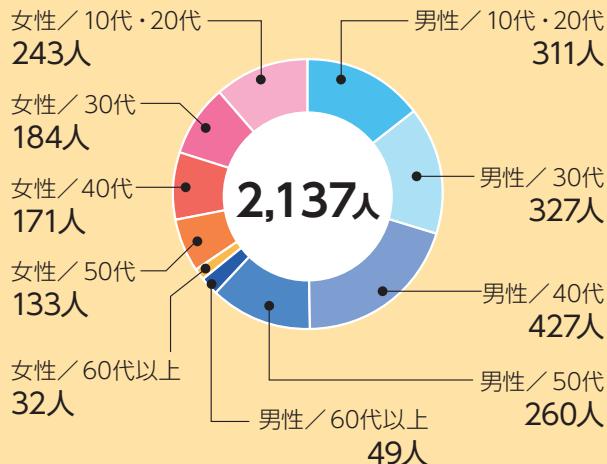


OHSASの認証取得にあたっては多数の改善すべきリスクが抽出され、安全と作業効率の両立・コスト・従業員への教育など、乗り越えるべき課題に直面しました。しかし、トップマネジメントのもと、各部門の事務局を中心に全員が協力して知恵を出しあい、スムーズに認証を取得できました。今後はシステムを確実に運用し、健康で安全に働ける職場作りのために活動を続けます。

従業員関連データ

(2013年3月末現在)

東洋水産(株)の従業員構成比



従業員の平均年齢・勤続年数

	平均年齢	平均勤続年数
男性	40.3歳	16.6年
女性	37.3歳	8.2年
全体	39.3歳	13.6年

管理職以上の女性

- 人数 …………… 13人
- 比率 …………… 1.71%

定年退職者再雇用人数

- 人数 …………… 75人

新卒採用者数(2012年4月入社)

男性大卒以上	32人
女性大卒以上	14人
高卒他	59人
合計	105人

育児休業取得者数

- 人数 …………… 27人

障がい者雇用

- 人数 …………… 48人
- 比率 …………… 2.00%



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社

CSR広報部

〒108-8501 東京都港区港南2丁目13番40号

TEL. 03-3458-5413 FAX. 03-3450-1383

<http://www.maruchan.co.jp/>



より多くの人へ適切に情報を伝えられるよう配慮したユニバーサルデザインフォントを採用しています。空間に余裕のある文字で視認性・可読性に優れており、誤読を防ぐシンプルな形状で読みやすさと高いデザイン性を備えています。見えにくい条件下での検証を繰り返すことで、視力や環境に左右されることなく幅広い年齢の方にとって認識しやすいよう設計されています。