



Top Message

トップメッセージ

創意と工夫で食を通じて幸せで豊かな社会づくりに貢献します

創業者 永谷嘉男のこの想いを継承し永い年月が経ちました。この想いは、永谷園の祖であり、煎茶の新製法を生み出し、日本全国に広めた永谷宗円の江戸時代から受け継がれる“新しい価値を提案して行こうとするDNA”であり、私たちが最も大切にしている企業理念「味ひとすじ」の根幹、企業活動の根幹です。それは決して人まねをせず、常に市場に新しいものを送り出し続ける姿勢です。

創意と工夫で、お客様に喜んでいただける分かりやすい商品・サービスをまじめに創り出し、誰もが実現できる「簡単」、体験できる新鮮な「驚きや感動」、わくわくする「楽しさ」、何度でも経験したくなる「おいしさ」を提供し続けることで、食を通じた幸せで豊かな社会づくりに貢献していきます。

「安全で安心な世の中に喜んでもらえる商品」をお届けいたします

時代が大きく変化し、価値観が多様化する中で、「会社は何のために事業を行うのか」を考えさせられることが増えてきました。特に、新型コロナウイルス感染対策を徹底しながら経済活動を両立させていくというこれまでにない試練を経験する中で、私たちの生活環境は大きく変わりました。その中で私がかこれまで以上に感じていることは、「事業を通じて社会に幸福をもたらすことが私たちの存在意義であり、使命である」というものです。

食品企業である私たちが考える「社会貢献」にはさまざまな形がありますが、基本となるのは「安全で安心な世の中に喜んでもらえる商品を提供する」、すなわち私たちの本業を通じた社会貢献です。例えば、朝一杯のお茶づけを食べる、あるいは、一杯のみそ汁を飲んでほっと一息つき、「ああ、この商品があってよかった」と感じてもらうことです。

「世界になくってはならない会社」を目指します

新型コロナウイルスは世界全体に大きな影響を与え、社会は大きく変化しました。私たちの事業活動も外出・移動の自粛やオンラインを活用した在宅勤務などによる感染対策に取り組みながら、商品の提供を絶えることなく継続しています。

それは先にお話しした通り「事業を通じて社会に幸福をもたらすことが私たちの存在意義であり、使命である」と認識しているからです。すなわち事業の継続こそ社会貢献であり、企業理念である「味ひとすじ」の具現化に結びつき、日本だけでなく世界のすべての人の食の楽しさ、心の豊かさにつながっていく活動であるということです。

このように私たちが携わる食品事業は、幸せで豊かな社会づくりへ貢献する手応えを、直に実感できる仕事です。このような幸せな環境で働いているのですから、ステークホルダーの皆様から「永谷園グループがあってよかった」と言われるような仕事に、今後も誇りを持って取り組んでいきたいと思えます。

私たち永谷園グループは海外にも着実に足場を作り、フリードライや麺の製造など幅広い事業を行っております。国内だけでなく海外を含めた社会・経済・環境の諸課題に取り組みながら、引き続き「世界になくってはならない会社」を目指してまいります。

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





表紙：パラリンアート作品
『とどけ』(作家／家島彩花)

「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

- 1 トップメッセージ
- 2 目次／編集方針
- 3 特集

会社の基盤

- 5 会社概要
- 7 企業理念
- 8 コーポレート・ガバナンス
- 9 CSR
- 10 バリューチェーンの流れとSDGs
- 11 食品安全／品質保証

社会の中で

- 13 お客様との関係
- 15 従業員との関係
- 16 社会との関係

地球環境のために

- 18 環境基本方針／推進体制
- 19 環境マネジメントシステム／マテリアルフロー
- 20 2020年度結果
- 21 地球温暖化防止の取り組み
- 22 廃棄物削減の取り組み／編集後記

編集方針

本報告書は、永谷園グループを支えてくださる皆様(お客様、お取引先様、株主様、地域住民の皆様などの方々およびグループ従業員)とのかかわりを、より深くすることを目的として作成しました。

本報告書では、永谷園グループをより一層ご理解いただくために、永谷園グループが2020年度に取り組んだ環境保全活動内容や企業活動内容を広くご紹介しています。

なお、本報告書の作成に際しては、環境省「環境報告ガイドライン(2012年版)」を参考にしました。

報告対象期間

2020年4月～2021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。

※本報告書に登場する従業員の肩書き、部署名は取材時のものです。

発行年月

2021年11月

次回発行予定

2022年11月

報告対象組織

本報告書は、永谷園グループ((株)永谷園ホールディングスおよび国内グループ会社11社)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

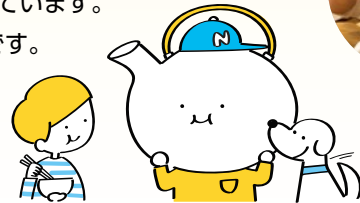
(株)永谷園ホールディングス、(株)永谷園(茨城工場、岡山工場)、(株)サンフレックス永谷園(本社工場、鹿島工場、泉工場、吹松工場、遠野工場、林ノ上工場)、(株)オクトス、(株)花笠食品、(株)ニシエイ(加工工場、海苔工場)

※CO₂排出量は、上記対象組織の他、(株)永谷園全事業所、藤原製麺(株)(第1工場、第2工場、第5工場、第6工場)が対象となっています。

※OA紙使用枚数は、上記対象組織の他、(株)永谷園全事業所が対象となっています。

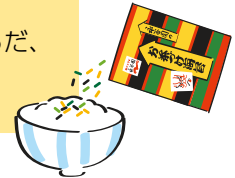
忙しい朝に。ササッと新習慣！ めざまし茶づけ

永谷園は、朝ごはんの新習慣として「めざまし茶づけ」を提案しました。
近年、食欲がない、食べる時間がないなどの理由で朝食を欠食する子どもが増えています。
朝食を毎日食べることは、基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要です。
忙しい朝のお母さんの悩みを解消できる「めざまし茶づけ」。
その内容についてご紹介します。



めざまし茶づけとは？

めざまし茶づけとは、「早く！急いで！」が口ぐせになってしまう朝のバタバタに、ササッとつくれるお茶づけを食べようという朝ごはん習慣の新提案です。
朝ごはんをきちんと食べることで、朝が苦手なお子さまの、あたま、からだ、おなかの3つのスイッチを入れることを目的としています。



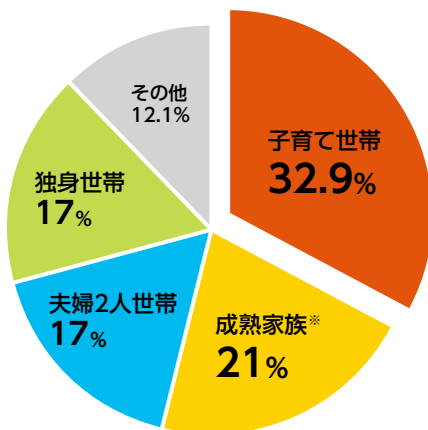
めざまし茶づけを提案する背景

永谷園の定番商品であるお茶づけシリーズは、「子育て世帯」に支えられた商品です。お茶づけユーザーを年齢別にその利用シーンを見てみると、子育て世帯に該当する年齢層は、お茶づけを主に朝食で利用しています。

子育て世代のお母さんは、朝食について“時間に関する悩み”、“メニューに関する悩み”を抱えています。特に、忙しい朝には、子どもがグズグズとなかなかご飯を食べず、時間が経ってしまうことに対してストレスを感じている様子が垣間見えます。そこでお母さんの悩みを解決するために、「めざまし茶づけ」を提案しました。



お茶づけ市場ライフステージ別購入者当り金額構成比



*成熟家族：18才以上の子供と同居しておりどちらかは働いている夫婦（もしくは父子、母子家庭）

資料出所：インテージSCI 2018年4月1日～2019年3月31日／サンプル数：84,346

年齢別お茶づけの素利用実態

年齢(歳)	朝食	昼食	夕食	その他
～小学生	55%	19%	17%	9%
10代(中学生以上)	36%	30%	16%	18%
20代	39%	24%	16%	21%
30代	31%	29%	26%	14%
40代	30%	22%	28%	20%
50代	22%	27%	25%	26%

資料出所：当社購入者アンケート(2021) n=522

3つのスイッチ

朝食は、エネルギー不足になりがちな朝の子どもの「あたま」「からだ」「おなか」の3つのスイッチを入れることができます。ご飯からブドウ糖を摂取することで、効率よく脳にエネルギーを補給できる「あたまのスイッチ」。からだがポカポカし動きやすくなる「からだのスイッチ」。胃腸を動かすことで、排便のリズムが整う「おなかのスイッチ」。お茶づけはご飯を使った食事なので、この3つのスイッチを入れる朝食にぴったりです。

あたまのスイッチ



ご飯からブドウ糖を摂ることで脳にエネルギーを補給します。

からだのスイッチ



からだポカポカするので動きやすくなります。

おなかのスイッチ



胃腸を動かし、排便リズムを整えましょう。

親子で参加♪ オンラインイベントを開催

2021年3月30日に「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」を実施しました。

本イベントは、昨年発足した永谷園のママ社員による社内横断型プロジェクト“永谷園子育てママプロジェクト”のメンバーが、企画から当日の運営までを一貫して行いました。公式メールマガジンやTwitterからご応募いただいた方の中から当選した8組のご家族に、当社より送付したお茶づけ・トッピングセットを使って、ママ社員おすすめのアレンジレシピから好きなメニューを選んでいただき、調理および実食いただきました。

また、イベント後半では「めざまし茶づけ」やお茶づけ海苔に関するクイズ大会を実施。親子で楽しくクイズに挑戦していただきました。忙しい朝の新提案「めざまし茶づけ」を始めるきっかけとして、楽しく学んでいただけるイベントとなりました。



ご参加いただいた皆さんと記念撮影



調理の様子

VOICE

お茶づけを子どもの朝食に

永谷園
商品開発戦略部
小川 菜穂



お茶づけのイメージを聞くと、「日本の伝統食」「大人の食べ物」「お酒のメ」などの答えが多くあがります。ところが、実際のお茶づけユーザーは、子育て世帯の割合が多く、子どもの食事シーンを見てみると、朝食が多いことが分かりました。

ここには何か、お客様だけが感じている「お茶づけのいいところ」が隠されているはずだ！という発想から始まった「めざまし茶づけ」企画。お茶づけは「ごはん(お米)をおいしく食べるために最適で、朝、ぼーっとしてしまうお子様の朝食にピッタリです。

これをどうやって世の中のお母さん達に伝えていくか、社内の子育てママ達にご協力いただき、さまざまな新しい取り組みを行っています。まだまだ道半ばですが、ゆくゆくは「お茶づけのイメージは？」という質問に「子どもの朝食」という言葉がたくさんあがるようになることを目標にしています。

グループ一丸となって おいしさを提供し続けます



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、「国内食料品事業」「海外食料品事業」「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	従業員数	[連結] 2,581名(2021年3月末現在)
会社設立	1953年4月	本社所在地	〒105-8448
資本金	35億292万円		東京都港区西新橋2丁目36番1号
売上高	[連結] 1,026億11百万円(2021年3月期)		

連結子会社(2021年3月末現在)

[国内食料品事業]

■株式会社永谷園*

お茶づけ、ふりかけ、即席みそ汁など幅広い加工食品を製造・販売。工場は茨城県高萩市と岡山県岡山市の2カ所。岡山工場には食物アレルギー配慮商品の専用施設を保有。

■株式会社サンフレックス永谷園*

日本有数の生産能力を持つフリーズドライ(真空凍結乾燥)工場を中心に、レトルトをはじめ幅広い種類の商品を製造。

■株式会社オクトス*

お茶づけ、ふりかけ、即席みそ汁、レトルトカレーなどを製造。食物アレルギー配慮商品のレトルトカレーを専用ラインで製造。

■株式会社花笠食品*

即席みそ汁やお吸いものに入っている板麩、ちくわ麩などを製造。

■株式会社ニシエイ*

即席みそ汁、ふりかけ、すしの素、チャーハンの素などの製造の他、永谷園商品に使用する海苔の調達・加工。

■株式会社永竹*

徳用タイプの即席みそ汁を製造。

■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。

*2021年10月1日 永谷園茨城工場・岡山工場、サンフレックス永谷園、オクトス、花笠食品、ニシエイ、永竹は株式会社永谷園フーズ(2021年4月設立 本社：東京都港区)に統合

[海外食料品事業]

■Chaucer Group

- ・Chaucer Foods UK Limited
- ・Chaucer Foods SAS
- ・Chaucer Foods Inc
- ・Chaucer Foods (Qingdao) Co. Limited 他

■MAIN ON FOODS, CORP.

春巻、餃子の皮などをはじめ、麺商品、粉商品の製造販売。

[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」「ココフラン」「シュクリムシュクリ」などのスイーツ事業、「愉々家」などのフード事業を展開。

■MUGINOHO GLOBAL PTE. LTD.

東南アジアで「ビアードパパのつくりたて工房」を展開。

■Muginoho International, Inc.

北米エリアで「ビアードパパのつくりたて工房」を展開。

■NAGATANIEN USA, INC.

米国における事業子会社の管理。

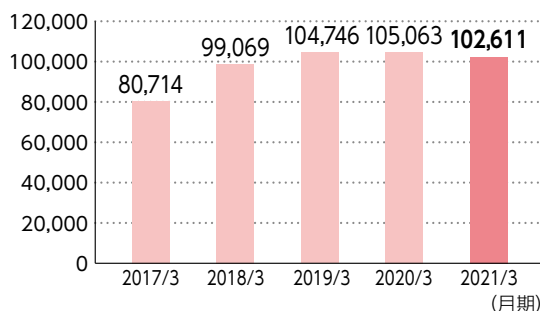
■NAGATANIEN RS FOODS, LLC

米国でテイクアウト寿司店を展開。

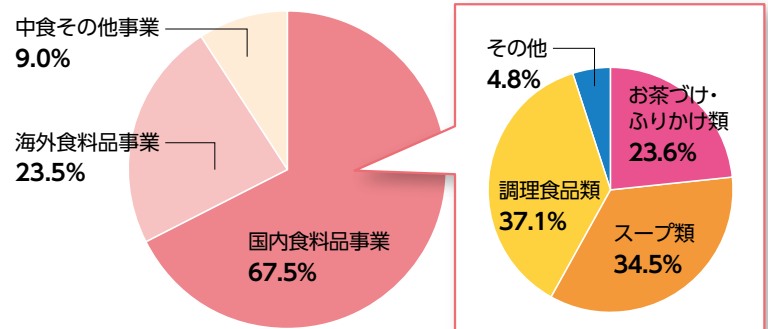
業績の概要(連結)

売上高の推移

(単位：百万円)

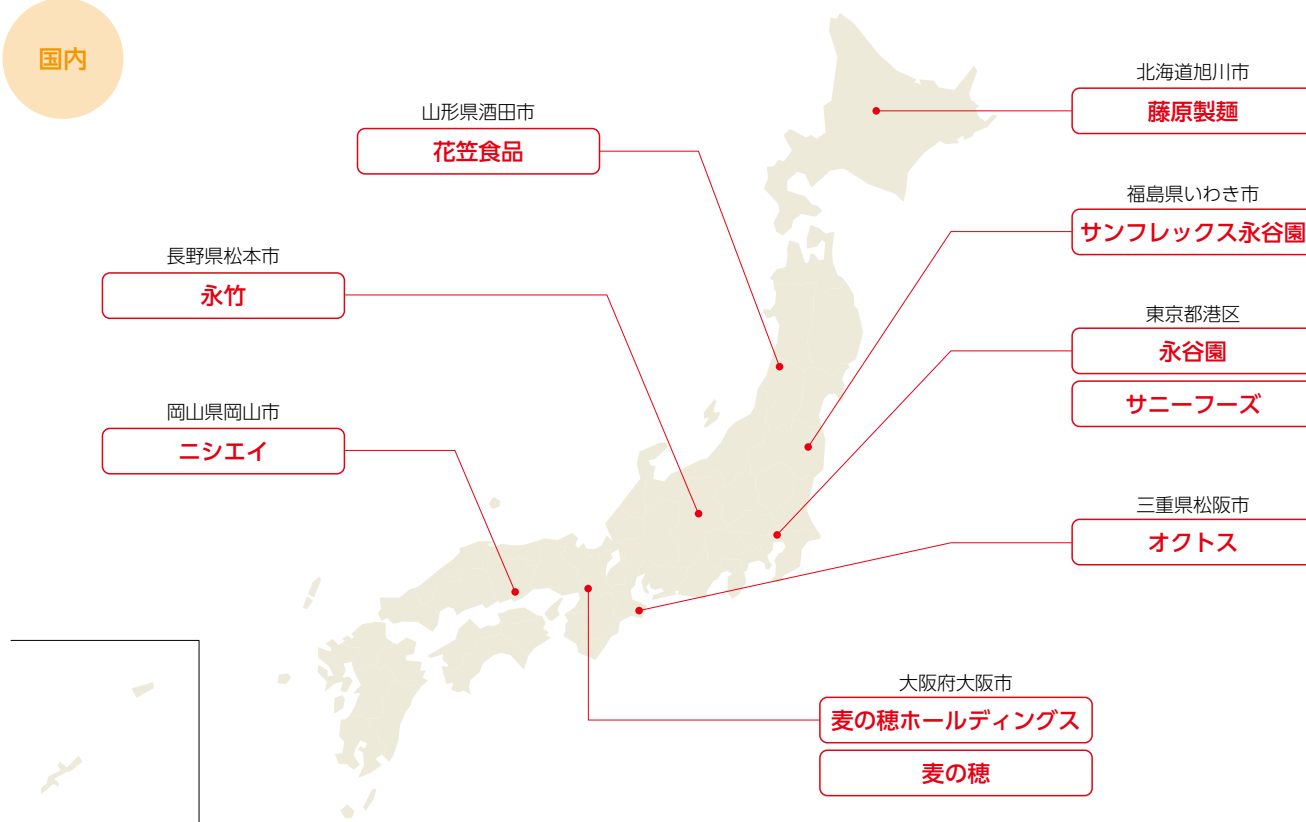


事業の種類別売上高構成比(2021年3月期)



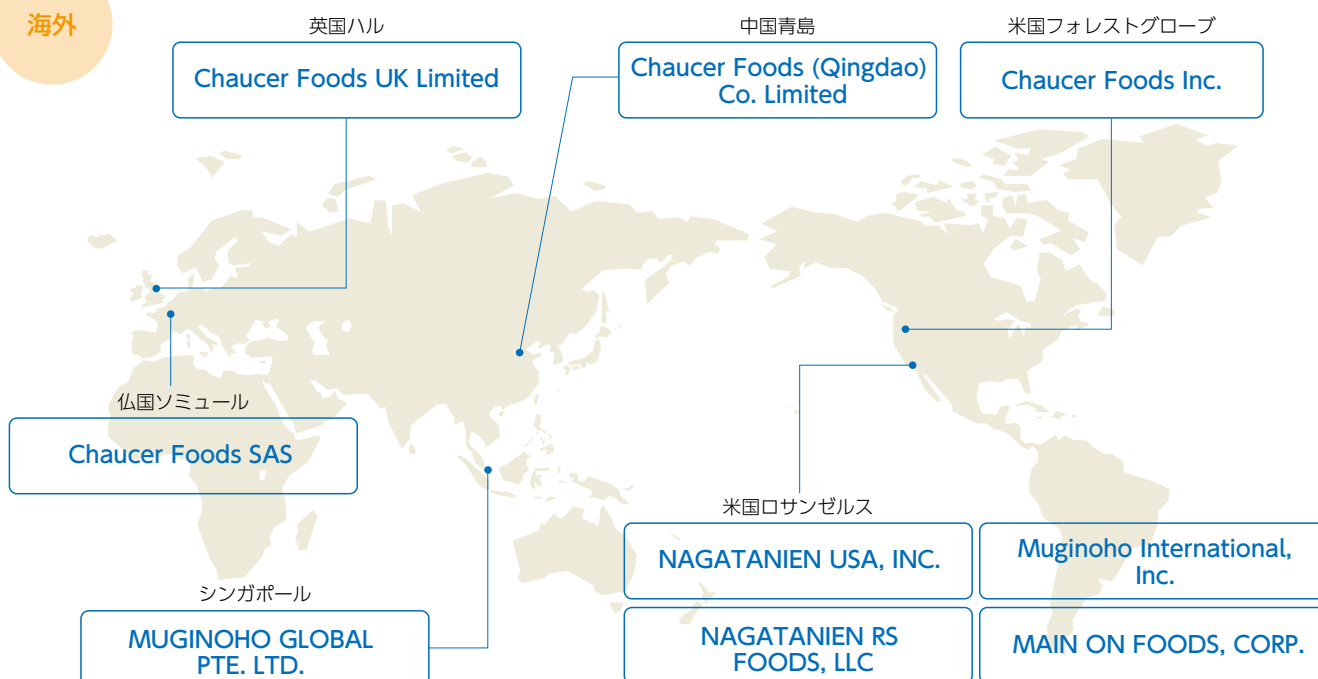
グループ会社 本社所在地

国内



※2021年10月1日 サンプルックス永谷園、オクトス、花笠食品、ニシエイ、永竹は永谷園茨城工場・岡山工場とともに株式会社永谷園フーズ(2021年4月設立 本社:東京都港区)に統合

海外



食を通じて幸せで豊かな 社会づくりに貢献します

伝統に
革新織り交ぜ
創意工夫
オクトス
[品質管理課] 仲田 和之



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様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、お客様から愛され、信頼される永谷園ブランドの形成に努めてきました。2002年7月には、お客様からより一層の信頼と評価をいただけることを目指し、永谷園グループの企業倫理に関する基本方針として「企業行動指針」を制定し、ホームページに掲載しています。

企業理念

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. お客様に「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。



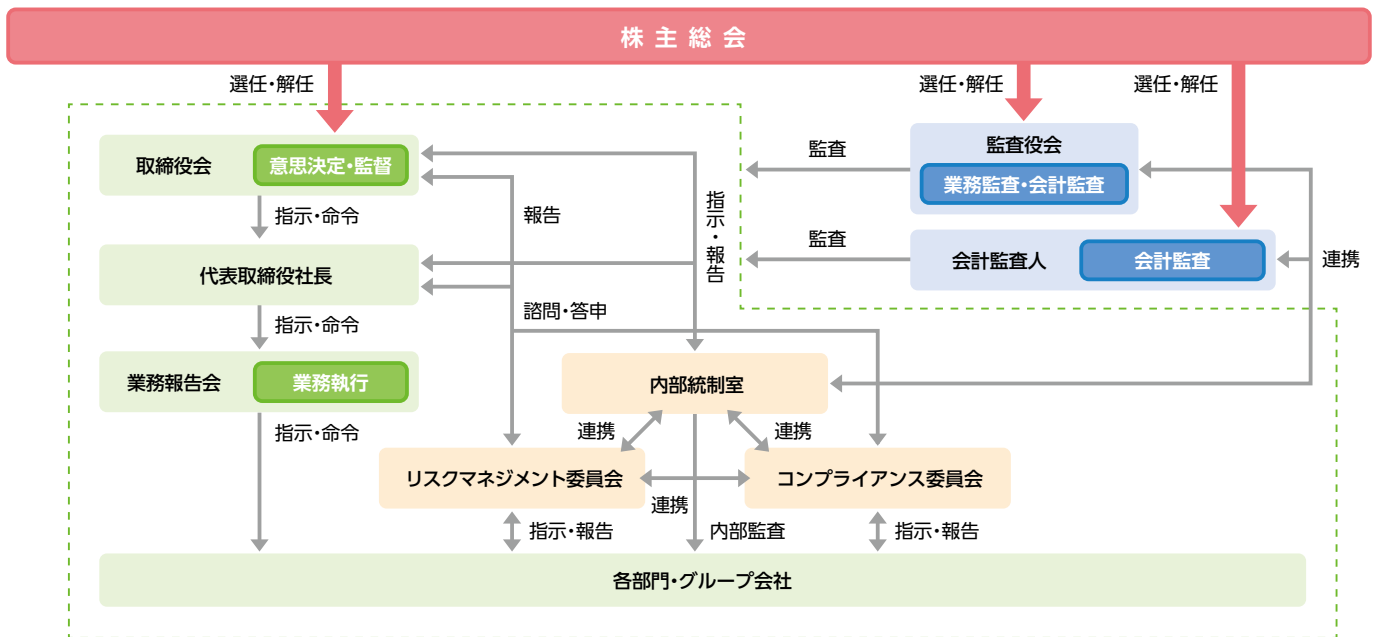
健全な企業として発展するために

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。また、永谷園ホールディングスでは、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(2021年6月28日現在)は取締役7名(社外取締役2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)となっています。

経営のチェック機能については、永谷園ホールディングスで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他、永谷園ホールディングスの業務や財産状況の調査はもとより、グループ会社の調査も積極的に実施しています。さらに会計監査人との連携強化を図り、業務執行の適法性、妥当性に関する監査体制の充実に努めています。

コーポレート・ガバナンス体制



コンプライアンス／リスクマネジメント

永谷園ホールディングスでは、社長直轄の組織としてコンプライアンス委員会とリスクマネジメント委員会を設置しています。

コンプライアンス委員会

企業倫理およ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ています。

ステークホルダーの視点に立って CSR活動に取り組みます

永谷園グループのCSR

永谷園グループでは、「企業が経済・社会・環境など幅広い分野における責任を果たすことにより、さまざまなステークホルダーとの信頼関係を構築し、企業自身の持続的な発展を目指す取り組み」を、CSRの定義としています。

CSRを推進するためには、日頃から大切にしている「正しく、正直に、そしてまじめに」という考え方をグループの一人ひとりが強く認識することが大切だと考えています。

また、近年世界的な潮流となっているSDGs*は、社会が直面する持続可能性にかかわる課題を具体的に示しています。SDGsを社会ニーズととらえ、企業活動に反映させることで社会価値を創出し、企業成長を実現していきます。



※ SDGs (Sustainable Development Goals : 持続可能な開発目標)

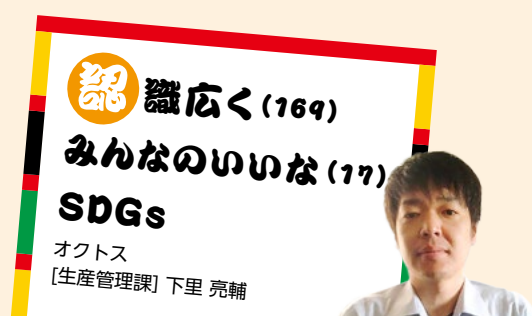
2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された2016年から2030年までの国際目標。全世界が取り組むべき目標として、以下の17を掲げています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



- 1 貧困をなくそう
- 2 飢餓をゼロに
- 3 すべての人に健康と福祉を
- 4 質の高い教育をみんなに
- 5 ジェンダー平等を実現しよう
- 6 安全な水とトイレを世界中に
- 7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに
- 8 働きがいも経済成長も
- 9 産業と技術革新の基盤をつくろう
- 10 人や国の不平等をなくそう
- 11 住み続けられるまちづくりを
- 12 つくる責任 つかう責任
- 13 気候変動に具体的な対策を
- 14 海の豊かさを守ろう
- 15 陸の豊かさを守ろう
- 16 平和と公正をすべての人に
- 17 パートナリシップで目標を達成しよう

社会課題を解決し、 幸せで豊かな社会を構築するために



持続可能性時代の実現に向けて

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。

バリューチェーンの流れとSDGs

		テーマ	取り組み	関連するSDGs
創る	設計	おいしさ・品質の追求	「味ひとすじ」理念の具現化	
		多様なニーズに対応した商品開発	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	
		食品ロス削減	賞味期限延長	
		環境負荷低減	包装のコンパクト化によるゴミの削減	
	調達	環境に配慮した調達	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	
作る	生産	省資源・省エネルギーの追求	工程・設備の改善、代替エネルギーの導入	
		労働安全の追求	作業環境の改善、ヘルスチェックの実施	
売る	物流	環境負荷軽減	物流網の整備・再編、モーダルシフトの推進	
	営業	食品ロス削減	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）	
		顧客開拓	新しい売り方・販売ルートの開拓	
		省エネルギーの追求	エコカー・エコドライブの導入	
使う	お客様	お客様視点での商品開発・改善	お客様の声を商品設計に反映	

安全・安心な商品をお届けするために



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。

このNAFSASは「品質保証・顧客満足」「食品安全」「危機管理」「味ひとすじ」の4本柱で構成されています。その中でも「味ひとすじ」は2018年から新たに4本目の柱として掲げています。永谷園の企業理念である「味ひとすじ」をお客様に知っていただきたいという思いから、創業より追求してきた永谷園の「想い」や「技術」などを発信していきます。永谷園では、今後もこの「味ひとすじ」の柱を充実させ、「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4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て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、販売先など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。

④ 味ひとすじ

「味ひとすじ」は、永谷園の企業理念です。

お客様に思いを馳せ、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お客様に「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。

主な取り組み

「味ひとすじ」

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。

例えば、60年以上親しまれている「お茶づけ海苔」にも使用している海苔は、1967年に全国の漁連の入札権を取得し、永谷園商品に合った品質の海苔を50年以上も自ら選んで直接買い付けています。食品メーカーでこの入札権を持っているのは極めて珍しいことです。

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他、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。

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様からの貴重なお申し出内容を、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。

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。お客様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、お取引先への商品情報の迅速な提供、外部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使えるように常に最新の状態にし、日々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。

ナフサス監査

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。

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様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の工場ですべきことや、普段の作業の中で何が大事なのかなどを各工場の従業員を対象に定期的に勉強会を行い、有事の際には全社一丸で対応できるよう努めています。

※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(ハセツブ、ハサツブ)

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岡山工場と永谷園グループ会社であるオクトスにおいて、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に行い、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、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。

VOICE

あさげシリーズ みその追究

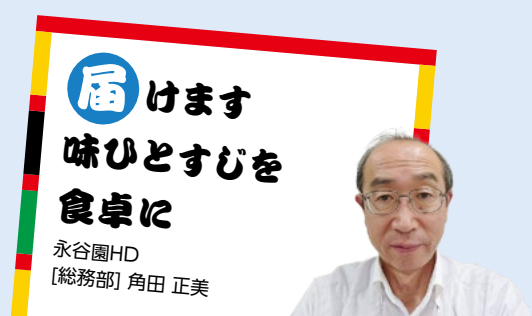
永谷園
生産本部 購買部
呉島 弘美



当社で使用しているみそは、複数の味噌製造業者様から仕入れています。みそは原料が同じでも使用する水や気候風土、蔵の環境、そこに生きる菌の種類によって仕上がりが異なるため、品質を合わせることはとても難しいのですが、味噌製造業者各社と当社開発・購買部門が培ってきた知恵と技術のおかげで安定した品質で供給することができています。

またみそ担当になって以来、出張時などに現地スーパーの味噌売場を巡り、地方色を楽しむのがマイブームになりました。

お客様の声を よりよい商品づくりに反映します



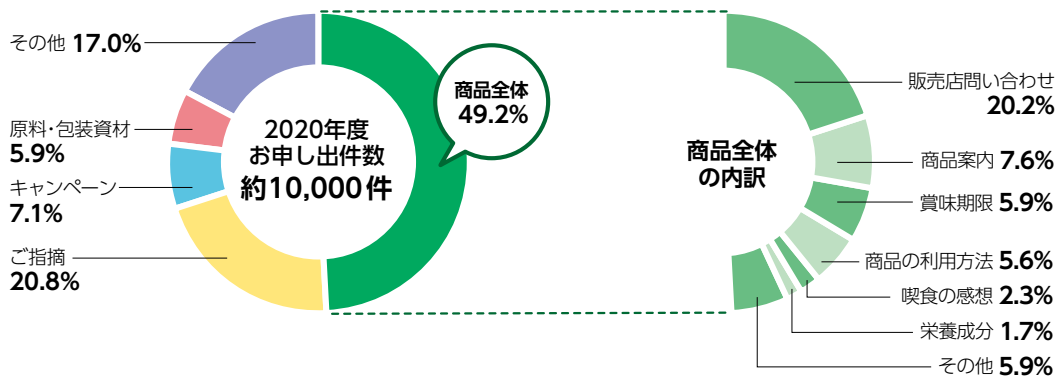
「お客様の声」を大切に

永谷園グループは、お客様からの貴重なお申し出を、商品開発や改善に役立てたいと常に考えています。永谷園では、お客様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。2020年度は年間で約10,000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」として社長も含め社内に情報を発信しています。

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も、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。

これからもお客様に満足していただける商品が提供できるよう、一つひとつの「お客様の声」を大切にしていきます。

お申し出内容 (2020年度)



- お客様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」にはお客様の個人情報は記載されません。

お母さんの声「マザーズセレクション2020」大賞受賞

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物アレルギー配慮商品の開発に力を入れています。

食物アレルギー配慮商品のひとつである「アンパンマンミニパックカレー ポークあまくち」が、一般社団法人日本マザーズ協会主催の「第12回マザーズセレクション大賞2020」において、実際にお使いいただいたママたちから推薦したい商品として高く評価され、「マザーズセレクション大賞」を受賞いたしました。

マザーズセレクション大賞とは

一般社団法人日本マザーズ協会が主催する日本の子育て支援・母親支援の一環としての活動で、一般のお母さんたちによるアンケート投票で選ばれた「使ってよかった・他のママにおすすめしたい商品・サービス」などを表彰する、お母さんの声だけで選ばれるアワードです。



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

幅広いステークホルダーとのコミュニケーションを大切にしています

お客様とのコミュニケーション

永谷園グループは、お客様とより良好な関係を築くために、テレビ、新聞などのマスメディアやインターネットを通じたコミュニケーションに加え、近年は従業員自らが直接お客様に商品の魅力をお伝えするさまざまなイベントを実施しています。

■ 永谷園

「オンライン夏祭り2020」に参加

お祭りの企画や運営を行うオマツリジャパンが主催する「オンライン夏祭り2020」に協賛し、夏にぴったりの屋台レシピ4選を特設サイト上で紹介しました。

コロナ禍でお祭りの中止が相次ぐ中、お祭り文化を存続させるべく全国のお祭り団体がインターネット上に集結。YouTubeなどを利用して夏祭りの生配信を行う企画に、永谷園商品を使った「かき氷茶づけ」「みそ焼きおにぎり」など、お祭りムード満点の4つのレシピを紹介し、本企画を「食」で盛り上げました。

コロナ禍でお客様と直接触れ合う活動は難しいながらも、今後もさまざまな機会を通じてお客様に永谷園商品の魅力を届けていきます。



■ MUGINOHO GLOBAL PTE. LTD.

ビードパ台湾のキャンペーン

2020年12月、台湾のビードパ台湾店でSNSを通じた子ども向けキャンペーンを実施しました。シュークリームのクリームをパパのヒゲに見立てた写真を指定のハッシュタグと一緒に投稿してもらう企画で、シュークリームをおいしそうに食べている可愛い子どもたちの写真がたくさん投稿されました。投稿者の中から選ばれた3名様には、店舗で使えるクーポンや今後、実施されるちびっこパティシエなどのイベントへの参加券をプレゼントしました。



ウェブコミュニケーション

永谷園グループでは、ウェブを活用したお客様とのコミュニケーションを積極的に行っています。永谷園は、ウェブ会員向けに月2回のメールマガジンでおすすめの新商品やキャンペーンなどの情報をお届けするとともに、TwitterやInstagramなどSNSを活用したお客様とのコミュニケーションにも力を入れています。さらに、永谷園商品の魅力を体験していただけるオンラインイベントを実施してお客様との交流を図っています。



永谷園ホームページ

永谷園Instagram

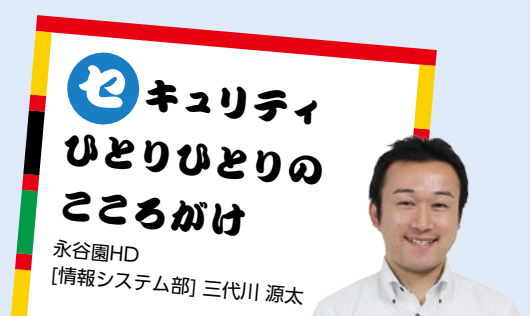
株主様との関係

永谷園グループは、グループの企業倫理に関する基本方針である「企業行動指針」において、「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く」と規定しており、なかでも株主様に対しては、さらなる信頼関係を築くために、事業活動にかかわる情報を適切かつタイムリーにご提供することを心がけています。また、永谷園グループおよび永谷園グループ商品に対する息の長いファンであったきたいという願いのもと、2022年度から株主優待制度を導入しています。



永谷園 株主優待商品の詰め合わせ
(内容は毎年異なります)

従業員がいきいきと働ける職場環境づくりに取り組んでいます



働き方改革の推進

在宅勤務制度の導入

永谷園では、働き方改革の一環として、2019年4月より在宅勤務制度を導入しています。

通勤や外出などの移動による時間のロスを減らし、集中できる業務時間を確保することで労働生産性の向上を目的としています。新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急事態宣言下では、多くの従業員が在宅勤務を行えるようにIT環境の整備を行いました。またサテライトオフィスの活用など、従業員とその家族の健康を守りながら柔軟な働き方を推進しています。

サポート休暇制度

永谷園では2009年より、誕生日を家族でお祝いしたり、平日に行われる入学式や卒業式、または授業参観などへ出席できるよう、年2日を限度として休暇を取得できる家族団らん休暇制度を導入しています。2019年7月からは、サポート休暇と名称を変え、ボランティア活動や自己啓発のためにも使用できるようにし、取得日数も年間2日から4日に増やしました。今後も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の実現に取り組んでいきます。

従業員スキルアップの取り組み

麦の穂は、2020年6月から従業員一人ひとりのキャリア開発を促進するため「自己啓発チャレンジ制度“Muginoho Career Path”」をスタートしました。

本制度は、従業員の能力が組織の中に埋もれてしまわないように、経営・人事サイドが個々のスキル、努力、夢や目標に至るまでしっかりと追いかけて、個人のキャリア形成にフォーカスして取り組んでいこうという制度です。

具体的には、従業員一人ひとりの目標設定やそれに向けての努力、スキルや知識、経験値などを一元管理し、それをタレントマネジメントシステムにより可視化（人事の見える化）することにより、客観性・透明性・公平性を重視した人事評価と、丁寧なフィードバックと今後の指導を行っています。そして、適材適所な人材配置、ジョブローテーション、適切な教育体系の構築につなげています。個々の力を最大限に引き出す「人材育成」と「自律的なキャリア形成支援」に取り組んでいます。



従業員満足度調査

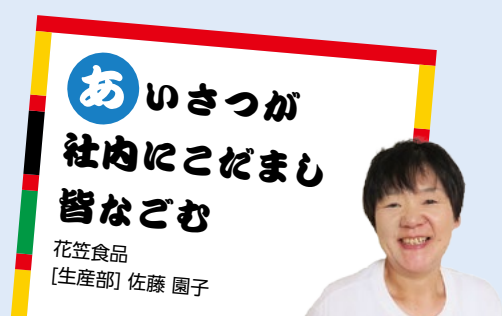
永谷園では「よりいきいきした会社・職場づくり」のために2018年度から毎年、従業員満足度調査を実施しています。2020年11月～12月に実施した調査では、人事制度や各種手当についてアンケートを行いました。約6割の従業員が「満足している」と回答し、前年に引き続き満足度が向上した結果となりました。今後も定期的に調査を実施することで、従業員がいきいきと意欲的に仕事に取り組める職場環境を整備していきます。

障がい者雇用の取り組み

オフトスは、2020年10月に開催された松阪市主催の「障がい者の雇用・就労促進フォーラム」で、優良品業者として表彰されました。オフトスでは、毎年特別支援学校からの職場実習を積極的に受け入れており、その実績が高く評価されました。今後もすべての人がいきいきと働ける社会となるように、障がい者雇用にも取り組んでいきます。



さまざまな活動を通じて 社会の課題解決に貢献します



地域社会と次世代の発展のために

フードバンクとの連携による社会課題への取り組み

永谷園では、食品ロス削減の観点から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2015年から商品寄贈を開始し、年々寄贈先を増やしています。2020年度は、三重県桑名市にある「NPO法人太陽の家」への寄贈を開始しました。新型コロナウイルスの影響による困窮世帯の増加でフードバンクへの需要が高まっています。これからも「食の支援」と社会課題である「食品ロスの削減」に貢献していきます。



太陽の家
フードパントリー会場

コネクトノートの配布

永谷園は、子どもたちの学びを応援することを目的とした「コネクトノート」を、TOKYOコミュニケーションズ株式会社と共同制作し、東京都大田区の小学校に無料配布しました。1955年に永谷園最初の工場を大田区に設立して以来、この地で「お茶づけ海苔」などの生産を続け、現在は製品の「安全・安心」を確保するための大事な拠点である技術開発センターを置いています。このように、長年お世話になっている大田区に恩返しをしたいという思いと、地域の小学生に「お茶づけの永谷園」が身近にあることを知ってもらい、「食」に興味を持つ機会を提供したいという思いから配布しました。ノートの表紙裏面には、お茶づけ海苔の歴史や、現在実施している「めざまし茶づけ」企画の“3つのスイッチ”を掲載して朝食の重要性を伝えています。これからも地域社会の一員として地域に根差した社会貢献活動を行ってまいります。



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無かった重度・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・啓発を行う事業を展開し、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。

2020年11月に新型コロナウイルス感染対策を講じて実施された「知的障がい者サッカー日本代表候補強化合宿」に、選手やスタッフの食事サポートとして、フリーズドライご飯を提供しました。後日、選手とスタッフの中間食や夜食として好評でしたとお礼の報告をいただきました。また、同年12月に開催された「パラFIDジャパンチャンピオンシップ卓球大会2020」にFDブロックあさげシリーズを提供しました。こちらは選手への参加賞として活用されました。



知的障がい者サッカー日本代表候補強化合宿の様子

ペットボトルキャップの回収

永谷園では、ペットボトルキャップの回収活動を行っています。回収したキャップは有価で売却し、UNICEF(国連児童基金)に寄付することで、発展途上国の子どもたちにワクチンを届ける活動を支援しています。2020年度は35,500個、75kgものキャップが集まり、約37人分のポリオワクチンを届けることができました。また、リサイクルを通して236.3kgのCO₂の削減につながりました。



ペットボトルキャップの回収ボックス

コロナ禍の商品提供支援

■ 藤原製麺

新型コロナウイルス感染症が拡大する中、北海道旭川市内の施設や病院で2020年11月にクラスターが発生し、人出不足により自衛隊が災害派遣される事態になりました。

そのような状況下、藤原製麺の従業員から何か支援ができないかという声があがり、「北海道3人前生ラーメン醤油」を旭川厚生病院、吉田病院、北海道療育園の3施設に計500袋提供しました。後日、各施設よりお礼状が届き「地域の皆様からの支援が何より励みになります」との感謝の言葉をいただきました。



旭川厚生病院



吉田病院

■ 永谷園

永谷園ホールディングスはアレルギー性疾患を持つ患者への支援活動などを行っている「NPO法人アトピッズ地球の子ネットワーク」に「アンパンマンミニパックカレー」を提供しました。

同団体は、2020年7月からコロナ禍で経済的に困窮しているご家庭を対象に、食物アレルギー配慮商品の食糧支援を行っています。提供した商品は、一般的なフードバンクが活用できない食物アレルギーを持つお子さんがいる家庭への支援として使用されました。

■ オクトス

賞味期限による入れ替えでその役割を終えた災害用備蓄食「フリーズドライご飯」を、コロナ禍で深刻化する生活困窮者への支援のため、フードバンク松阪へ600食寄付しました。

災害用備蓄食は定期的に入れ替える必要があり、入れ替えに際して廃棄されることがあります。今回の備蓄食支援は、社会課題としての食品ロス対策貢献と地域貢献につながる有効活用となりました。



フードバンク松阪

会社訪問の受け入れ

■ サンフレックス永谷園

サンフレックス永谷園では、高校生を対象に会社見学を実施しました。フリーズドライとレトルト食品の基礎知識や生産ラインについて説明をした後、鹿島工場の生産ラインの見学を行い、フリーズドライのみそ汁の試食をしてもらいました。生徒さんからは、「具材たっぷりのおいしさに感動した」との感想をいただきました。食品製造業を理解してもらい、進路の選択肢に活かしてもらえるよう今後も会社見学を実施していきます。



■ オクトス

2020年11月、松阪市主催による県内高校生の保護者を対象とした企業案内バスツアーの一行がオクトスを訪問しました。新型コロナウイルス対策のため、見学は外観と倉庫のみとし、市が用意した特設会場内で工場案内のビデオを上映しました。企業訪問の様子は後日、松阪ケーブルテレビのニュース番組で放映されました。

周辺地域の美化活動

永谷園グループの各事業所では、エコチームが中心となって、定期的に周辺地域の清掃活動・美化活動に取り組んでいます。近隣の工場の方や地域の方と一緒に活動を行うこともあり、従業員だけでなく周辺地域との交流の場にもなっています。今後も、定期的な清掃活動を実施することで、周辺地域の美化の維持に努めていきます。



茨城工場清掃

「環境基本方針」のもと、 環境保全活動に取り組みます

コロナ禍の
先に見えるは
エコ未来
オクトス
[レトルト課] 西谷 啓



環境基本方針

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

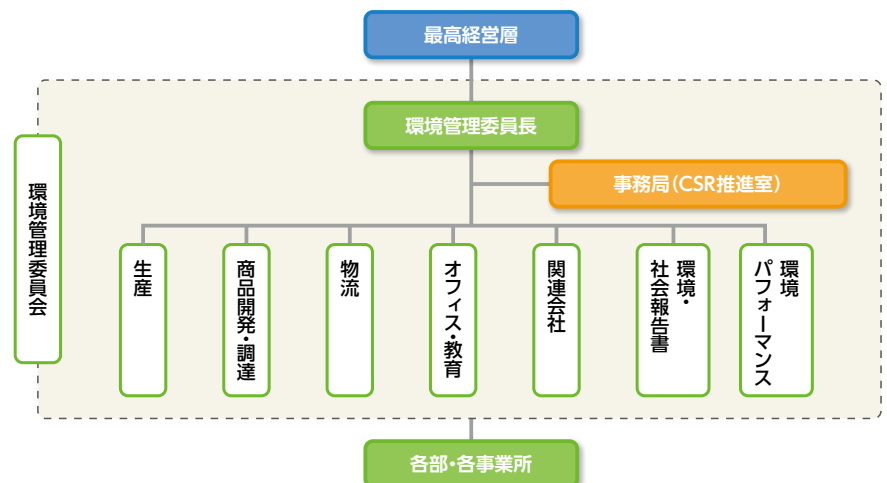
- ① 永谷園グループは環境に関する法令などの遵守はもとより、環境保全を推進していくための体制を構築し、地球環境への負荷軽減に継続的に取り組みます。
- ② 環境保全に配慮した開発・生産に取り組み、「環境に負荷の少ない商品・サービス」を社会に提供します。
- ③ 廃棄物の削減、リサイクルの推進および省資源・省エネルギーに努め、目標を掲げ「環境問題へ真剣に取り組む事業所」を目指します。
- ④ 社員一人ひとりが前向きに環境問題を考え、「環境問題へ真剣に取り組む社員」としての誇りを持ちます。

● 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。

環境保全活動推進体制

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、環境管理委員会を設置しています。環境管理委員会は、環境管理委員長をはじめ、生産拠点、事務系部門、事務局のメンバーで構成され、環境経営の維持・向上を効果的に進めています。また、環境法の遵守についても、関連する部門のメンバーを中心に的確に対応しています。

環境保全活動推進体制



継続的な改善により、 環境保全活動を推進します

さ あ急ごう
そろそろ地球も
限界だ
サニーフーズ
[船橋工場] 山口 浩介



環境マネジメントシステムの維持・向上

永谷園グループの生産拠点(6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。その結果、2020年度における環境に関する事故は1件もありませんでした。

内部環境監査

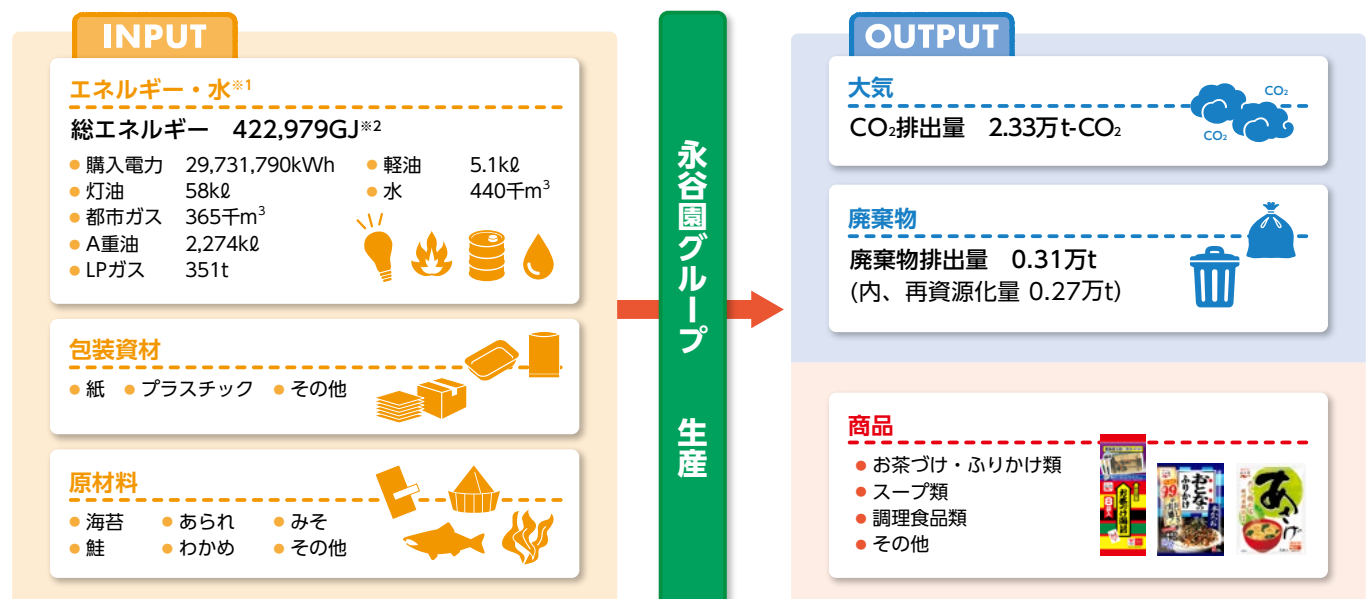
永谷園グループでは、環境マネジメントシステムの継続的改善のために、内部環境監査を毎年実施しています。

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。



内部環境監査風景

環境負荷の分析 (マテリアルフロー)



(2020年度実績)

※1 換算係数

- 電力:「電気事業者別のCO₂排出係数(2019年度実績)」の実排出係数に準拠
- 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)

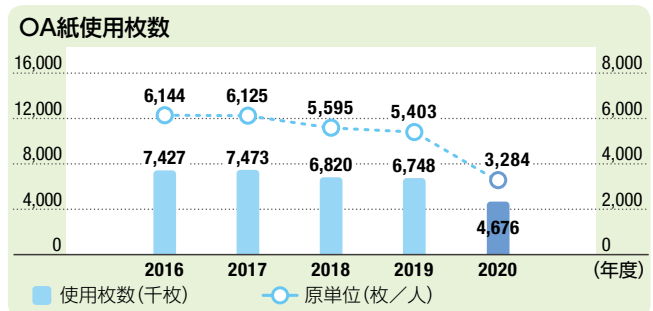
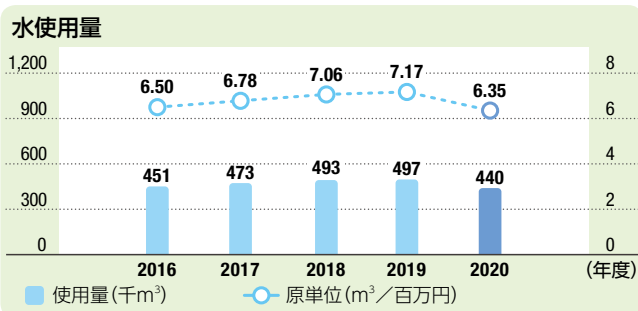
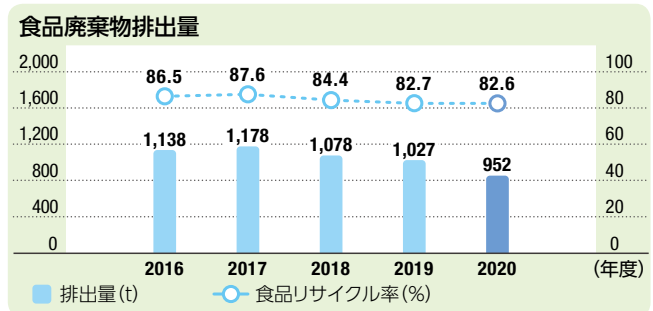
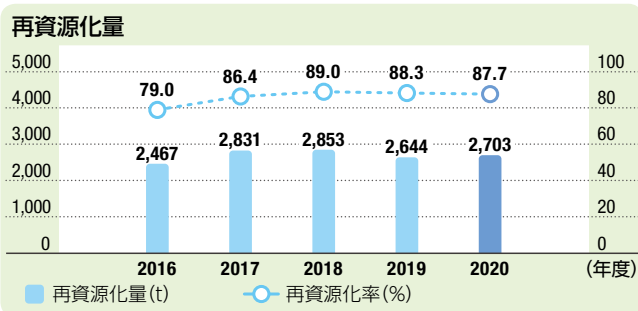
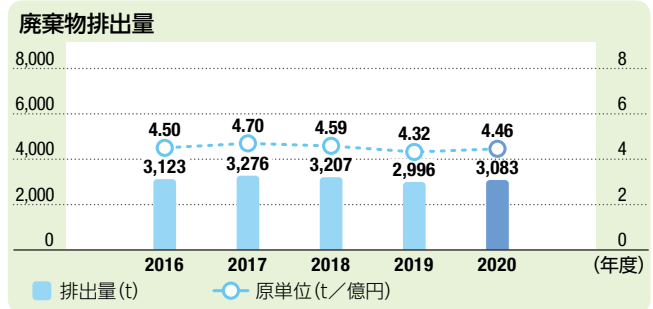
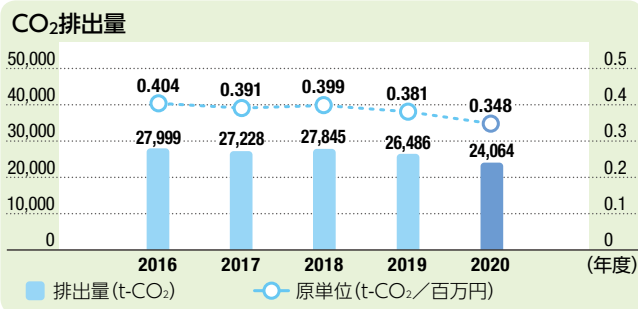
ジュールは発熱量の単位 1GJ=10⁹J

環境負荷低減のために継続的に活動します

2020年度結果

実施項目	具体的取り組み	2020年度実績(2019年度対比)
地球温暖化防止	CO ₂ 排出量削減	8.7%の削減
廃棄物削減	排出量削減	3.2%の増加
	再資源化率向上	0.6ポイント低下(87.7%)
	食品リサイクル率向上	0.1ポイント低下(82.6%)
省資源	水使用量削減	11.4%の削減
	OA紙使用枚数削減	39.2%の削減

- CO₂排出量、廃棄物排出量、水使用量、OA紙使用枚数の実績は、2020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。
- 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。



CO₂排出削減に積極的に取り組みます

**家族呼び
ゴミの分別
再指導**
オクトス
[レトルト課] 深瀬 敦暉



地球温暖化防止の取り組み

地球温暖化の進行によって異常気象や生物多様性破壊が引き起こされ、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すことが懸念されています。2015年には気候変動抑制の国際条約「パリ協定」が採択され、日本は「2030年までに2013年比で26%削減」という、地球温暖化の原因となるCO₂などの温室効果ガスの削減目標を掲げています。永谷園グループも、CO₂排出量削減につながる省エネや創エネに積極的に取り組んでいます。

環境に配慮した包装資材の採用

永谷園では、2017年より「徳用10食みそ汁」の外装袋を中心にバイオマスプラスチックを使用した包材を導入しています。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、また従来の石化由来のプラスチックよりCO₂の排出量を抑制できる環境に優しい包材として注目を集めています。

2019年からは、より広く当社の取り組みをご案内すべく、対象商品のパッケージに、一般社団法人日本有機資源協会の「バイオマスマーク」を記載しました。

また、プラスチック削減の取り組みとして、2020年に「鯛だし茶づけ」の小袋で使用するプラスチック量を削減しました。この取り組みにより、年間約1.8トンのプラスチック使用量削減につながりました。今後も環境への負荷を軽減した包装資材の採用を進めていきます。



再生可能エネルギー(太陽光)の活用

サンフレックス永谷園では、太陽光パネルを導入し、再生可能エネルギーの利用促進による環境負荷軽減に取り組んでいます。太陽光パネルから得た再生可能エネルギーを優先して使い、ディーゼル発電機も効果的に使うことで、安定した電力確保を維持しながら電気使用量を削減しています。2020年度は、244,697kWh発電し、CO₂排出量を125トン削減しました。



太陽光パネル

エネルギーロスの防止

サンフレックス永谷園は、放熱によるエネルギーロスを防止するため、レトルト殺菌機8台に保温カバーを取り付けました。カバー装着により断熱を強化することで、消費エネルギーを原油換算で年38kl削減することができました。



LED照明への切り替え

オクトスでは、工場内で使用している照明をすべてLED化する計画を進めています。

2020年度は、331灯をLED照明に変更しました。これにより年間約58,000kWhの電力使用量削減につながりました。省エネ性の高いLED照明は、白熱電球に比べ約1/7～1/8の低消費電力であり、蛍光灯に含まれる水銀などの有害物質も使用しません。また、長寿命であることから、



買い替えによる廃棄物の削減にもつながります。その他永谷園グループの各工場でも、順次LED照明への切り替えを進めています。

電気自動車の導入

オクトスは、社用車の更新に伴いCO₂排出が少ない環境に優しい電気自動車を導入しました。永谷園グループでは、ハイブリッド車の採用、エコドライブの推進など環境に配慮した取り組みを進めています。環境に優しい電気自動車を導入することで温室効果ガスの削減を図るとともに、社員のエコ意識の促進につながっています。



食品ロス削減に強い意志で取り組みます

**出 来ることから
取り組もう
私ができるSDGs**

サニーフーズ
[栃木工場] 有馬 みゆき



廃棄物削減の取り組み

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、持続可能な開発目標(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、「食品ロス削減推進法」が施行されたことから、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。

賞味期間の延長と賞味期限「年月」表示への取り組み

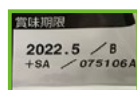
永谷園は、2021年5月より、賞味期間9カ月以上の市販用商品、業務用商品で賞味期限の表示方法を「年月日」から「年月」に変更する取り組みを順次進めています。この取り組みにより、サプライチェーン全体での食品ロス削減、物流の効率化などの社会問題の解決への貢献を目指します。

永谷園では、2017年より一部市販用商品の賞味期間の延長を行っています。延長期間は商品によって異なりますが、約3カ月～12カ月です。賞味期間は、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、設定しています。それぞれの商品特性を踏まえて、全商品を対象に賞味期間延長が可能かを検討し、延長しても問題ないと判断した商品をピックアップしました。今後も食品ロスの削減、環境負荷低減、持続可能な社会の実現への取り組みを行ってまいります。

松茸の味
お吸いもの

18カ月→24カ月

賞味期間を延長した
商品の一例



年月表示に変更



商品包装サイズの見直し

永谷園では、定期的に包装資材の仕様を見直すことで環境負荷の低減に取り組んでいます。2020年11月に「麻婆春雨」、 「チャプチェ」の外装サイズを見直しました。外装サイズにあわせてダンボールのサイズも変更し、軽量化を図りました。

この取り組みにより、年間51トンの廃棄物削減が見込まれます。



使用済みトレイの再利用

サンフレックス永谷園は、フリーズドライ商品を製造する際に使用した成型トレイをリサイクル原料として業者に引き渡し、資源の有効利用をしています。

この取り組みにより、年間30トンの廃棄物削減が見込まれます。



編集後記

永谷園ホールディングス
CSR推進室長
小川 美朋

新型コロナウイルスの流行は、変異株のまん延というかたちで今も世界経済に大きな影響を及ぼしています。変異株の流行は感染対策を徹底しながら経済活動を両立させる取り組みの中で、人々のワークライフバランスを大きく変えました。加えて地球の気候変動による災害の激甚化は増加する傾向にあり、環境負荷軽減への対応は待ったなしです。

このような環境変化の中で会社は何のために事業を行うのか。お客様に向き合い続けるだけでなく、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。

当社では気候変動などの地球環境問題への配慮、従業員の健康・労働環境への配慮、自然災害などへの危機管理など、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、これらの課題に積極的に取り組むよう提案をし続けてまいります。

お問い合わせ先

株式会社永谷園ホールディングス CSR推進室

〒105-8448 東京都港区西新橋2丁目36番1号

TEL:03-6695-0188 FAX:03-3432-2528