kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

キッコーマングループ　社会・環境報告書

2013 Corporate Citizenship Report

おいしい記憶をつくりたい。

キッコーマンの約束

こころをこめたおいしさで、
地球を食のよろこびで満たします。

- 伝統のわざと知恵を磨き続け、
  高品質の商品・サービスを誠実にていねいにお届けします。

- 素材をいかし、栄養バランスに優れた食生活の提案により、
  こころとからだの健康を応援し、毎日を明るい笑顔で彩ります。

- 世界の食文化との出会いの中で新しいおいしさを創造し、
  時代や文化に合った豊かな食生活をご提案します。

「キッコーマンの約束」とは

私たちが、しょうゆをつくり始めたのは、遠く江戸時代。いまでは100カ国以上でしょうゆをはじめ、さまざまな商品やサービスをお届けしています。事業の広がりとともに私たちの社会に対する責任が増してきました。そこで、お客様本位の基本に立ち返り、私たちが事業を通じて何ができるのか、どのようなことをめざすのか、その想いを明文化しました。それが「キッコーマンの約束」です。

キッコーマングループ 社会・環境報告書 2013

Corporate Citizenship Report

目次

キッコーマングループの概要 …… 3
トップメッセージ …… 5
キッコーマンの考える企業の社会的責任 …… 7

責任ある事業活動

環境と調和のとれた活動をすすめる …… 9
バイオ技術を活かしたキッコーマングループの取り組み …… 11
環境との調和のために …… 13
ステークホルダーの信頼と期待に応えるために …… 15

健康で豊かな食生活の実現

世界の食をより健康で豊かに …… 17
商品の「安全」をお客様の「安心」へ …… 21

地球社会との共生

地域医療に貢献する新しいキッコーマン総合病院 …… 23
「おいしい記憶」を子どもにつなぐ …… 25
「食」を通じて東北を元気に …… 26

2012年度 主要な取り組み／2013年度 目標・計画 …… 27

本報告書について

【編集方針】

キッコーマンは1998年の「環境報告書」以来、環境に関する年次報告書を発行し、2006年からは社会的側面の報告を充実させ、「社会・環境報告書」として発行しています。

「社会・環境報告書」は、キッコーマングループの活動を幅広い方々に知っていただくことを目的とした冊子版（本報告書）と当該年度の活動を中心に成果やデータをお伝えすることを主眼に置いた詳細版のふたつで構成されています。

詳しくは下記のキッコーマンウェブサイトよりご覧ください。
http：//www.kikkoman.co.jp/corporate/csr/

【参考ガイドライン】

●GRI(Global Reporting Initiative) の「サステナビリティ・リポーティング・ガイドライン第3版（G3）」
● 環境省の「環境報告書ガイドライン（2007年度版）」

【報告対象組織】

本報告書は、原則としてキッコーマングループ（持株会社であるキッコーマン株式会社および連結子会社・持分法適用会社64社〈2013年3月現在〉）を報告対象としています。本報告書の文中では、キッコーマングループを「キッコーマングループ」または「グループ」、キッコーマン株式会社を「キッコーマン㈱」、キッコーマン株式会社、キッコーマン食品、キッコーマン飲料、キッコーマンビジネスサービスの4社での活動を「キッコーマン」として区別して表記しています。それ以外の場合は具体的な対象会社・対象部署を明示しています。

【報告対象期間】

2012年4月～2013年3月
一部に2012年3月以前、2013年4月以降の報告を含んでいます。

【発行年月】

2013年7月
前回発行：2012年6月　次回発行予定：2014年7月

【見通しに関する注意事項】

本報告書には、キッコーマングループの過去と現在の事実だけでなく、発行時点における計画や見通しにもとづく将来予測が含まれています。将来予測は、記述した時点で入手できた情報にもとづく仮定あるいは判断です。諸与件の変化によって将来の事業活動の結果や事象が予測とは異なったものとなる可能性があります。

本報告書内の一部には、2012年11月に実施した「あなたの『おいしい記憶』をおしえてください。」フォトコンテスト（http://www.kikkoman.co.jp/photocon/list.html）にご応募いただいた画像を使用しています。

世界に広がる キッコーマングループ

キッコーマングループは、100カ国以上の国々に商品やサービスをお届けしています。

キッコーマン株式会社
持株会社

食料品製造・販売
- キッコーマン食品㈱
- キッコーマン飲料㈱
- 日本デルモンテ㈱
- マンズワイン㈱
- キッコーマンソイフーズ㈱
- 平成食品工業㈱
- 江戸川食品㈱
- 北海道キッコーマン㈱
- 宝醤油㈱
- 流山キッコーマン㈱
- 埼玉キッコーマン㈱
- テラヴェール㈱
- ▲ ヒゲタ醤油㈱
- ▲ 理研ビタミン㈱

食料品卸売
- JFCジャパン㈱

その他
- キッコーマンビジネスサービス㈱
- キッコーマンバイオケミファ㈱
- 総武物流㈱
- ㈱総武サービスセンター
- ■ ㈱キッコーマン・マーケティングセンター
- ■ キッコーマンレストラン㈱
- ■ キッコーマンニュートリケア・ジャパン㈱
- ▲ ㈱紀文フレッシュシステム

その他13社

食料品製造・販売
- KIKKOMAN FOODS EUROPE B.V. (KFE)（オランダ）
- KIKKOMAN TRADING EUROPE GmbH (KTE)（ドイツ）

食料品卸売
- JFC INTERNATIONAL (EUROPE) GmbH (JFCEU)（ドイツ）
- JFC DEUTSCHLAND GmbH (JFCDE)（ドイツ）
- JFC (UK) LIMITED (JFCUK)（イギリス）
- JFC FRANCE S.A.R.L. (JFCF)（フランス）
- ■ JFC AUSTRIA GmbH (JFCAT)（オーストリア）
- ■ JFC NORDEN (SWEDEN) AB (JFCNS)（スウェーデン）

その他
- JFC RESTAURANT GmbH (JFCR)（ドイツ）
- ■ KIKKOMAN MARKETING & PLANNING EUROPE GmbH (KMPEU)（ドイツ）
- ■ KIKKOMAN EUROPE R&D LABORATORY B.V. (KEL)（オランダ）

その他4社

食料品製造・販売
- KIKKOMAN AUSTRALIA PTY. LIMITED (KAP)（オーストラリア）

食料品卸売
- JFC AUSTRALIA CO PTY LTD (JFCAUST)（オーストラリア）
- ■ JFC NEW ZEALAND LIMITED (JFCNZ)（ニュージーランド）

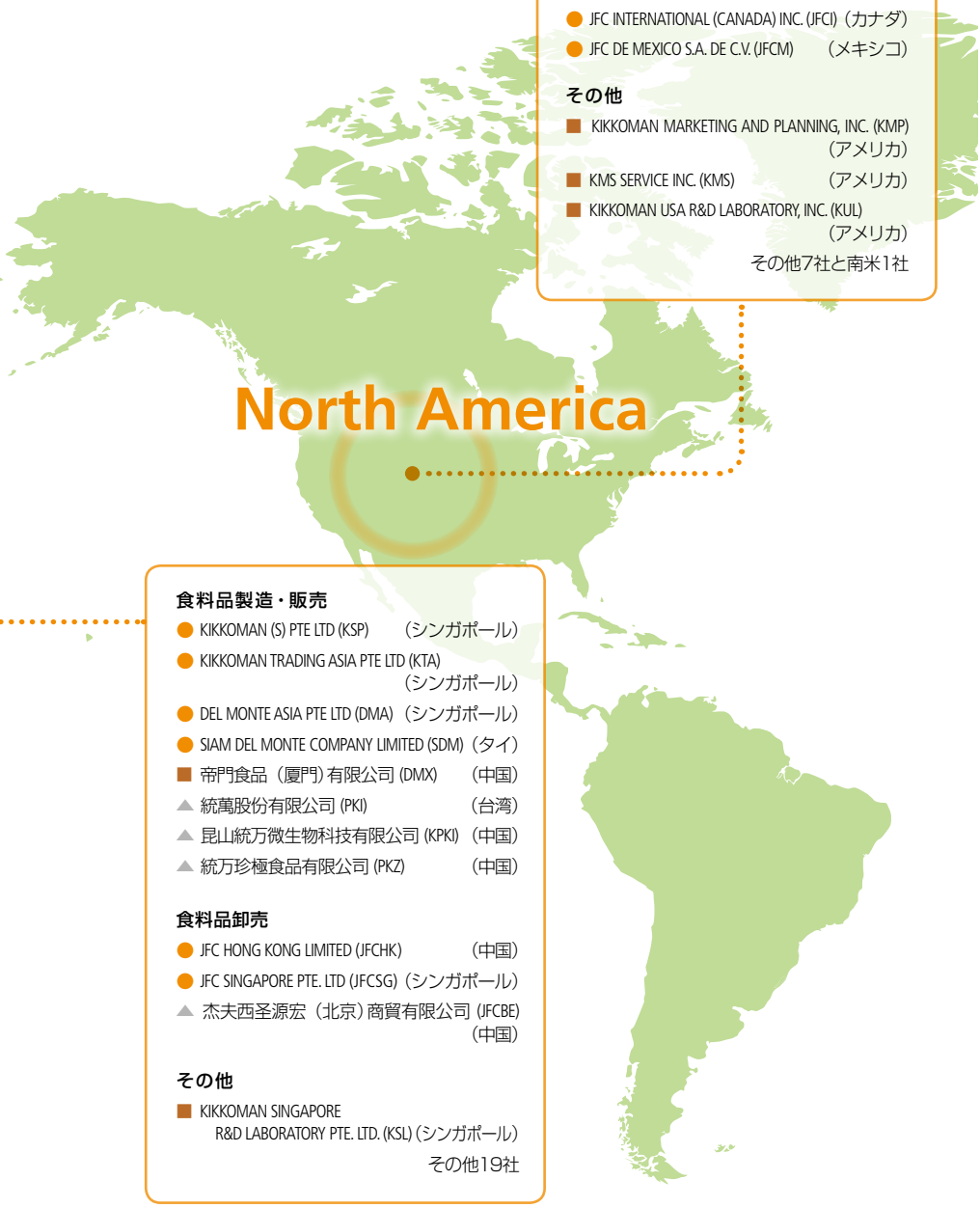
● 連結子会社　43社
■ 非連結子会社 24社
▲ 関連会社　35社

食料品製造・販売
- ● KIKKOMAN FOODS, INC. (KFI)（アメリカ）
- ● KIKKOMAN SALES USA, INC. (KSU)（アメリカ）
- ● COUNTRY LIFE, LLC (CLL)（アメリカ）

食料品卸売
- ● JFC INTERNATIONAL INC. (JFC)（アメリカ）
- ● JFC INTERNATIONAL (CANADA) INC. (JFCI)（カナダ）
- ● JFC DE MEXICO S.A. DE C.V. (JFCM)（メキシコ）

その他
- ■ KIKKOMAN MARKETING AND PLANNING, INC. (KMP)（アメリカ）
- ■ KMS SERVICE INC. (KMS)（アメリカ）
- ■ KIKKOMAN USA R&D LABORATORY, INC. (KUL)（アメリカ）

その他7社と南米1社



食料品製造・販売
- ● KIKKOMAN (S) PTE LTD (KSP)（シンガポール）
- ● KIKKOMAN TRADING ASIA PTE LTD (KTA)（シンガポール）
- ● DEL MONTE ASIA PTE LTD (DMA)（シンガポール）
- ● SIAM DEL MONTE COMPANY LIMITED (SDM)（タイ）
- ■ 帝門食品（厦門）有限公司 (DMX)（中国）
- ▲ 統萬股份有限公司 (PKI)（台湾）
- ▲ 昆山統万微生物科技有限公司 (KPKI)（中国）
- ▲ 統万珍極食品有限公司 (PKZ)（中国）

食料品卸売
- ● JFC HONG KONG LIMITED (JFCHK)（中国）
- ● JFC SINGAPORE PTE. LTD (JFCSG)（シンガポール）
- ▲ 杰夫西圣源宏（北京）商貿有限公司 (JFCBE)（中国）

その他
- ■ KIKKOMAN SINGAPORE R&D LABORATORY PTE. LTD. (KSL)（シンガポール）

その他19社

会社概要（2013年3月31日現在　※代表者除く）

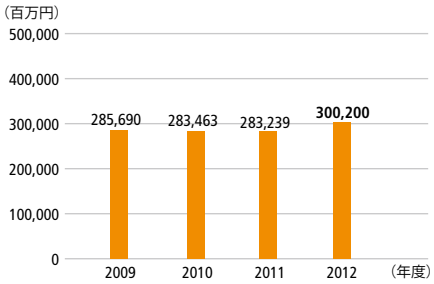
設　立	1917年（大正6年）12月7日
本　社	〒278-8601　千葉県野田市野田250 TEL：04-7123-5111
代表者	代表取締役社長CEO 堀切功章（2013年7月1日現在）
資本金	11,599百万円
グループ従業員数	5,473名
グループ会社数	64社（連結子会社・持分法適用会社）

※「グループ従業員数」「グループ会社数」以外はキッコーマン㈱の概要

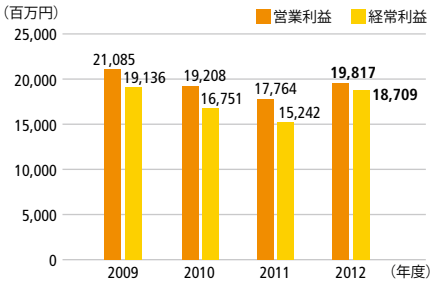
財務報告

※数字は2009年度～2012年度

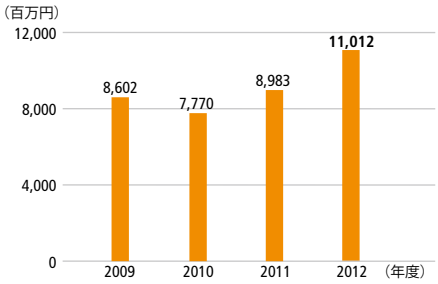
●売上高推移



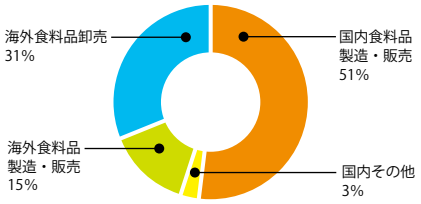
●営業利益／経常利益推移



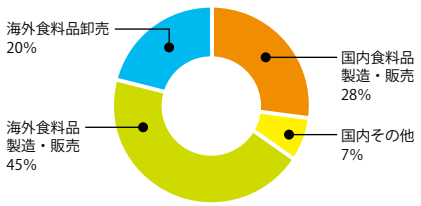
●当期純利益推移



●セグメント別売上高構成比（2012年度）



●セグメント別営業利益構成比（2012年度）



「セグメント別売上高構成比」はセグメント間の取引消去後

キッコーマンらしい活動で社会に貢献し続けます

代表取締役社長 CEO
堀切 功章

2013年6月25日にキッコーマン株式会社のCEOに就任いたしました。キッコーマングループを取り巻く環境は激しく変化しています。そのような環境の中で、私たち自身も環境に柔軟に対応し変化することで新しい価値を提供することが求められています。その一方で、守るべきは守るという姿勢を持ち、社会的な存在価値を追求していくことも重要だと考えています。変化の大きな時代だからこそ、時代を超えて変わらない指針を持ち、自分たちの価値観を確かなものにしなくてはなりません。

キッコーマングループは創立以来、企業は社会の公器であるとの認識に基づき、社会とのつながりを意識して事業活動を行ってきました。先人が継承してきたこのような考えを踏まえ、今日私たちは「キッコーマングループ経営理念」を掲げています。私は「キッコーマングループ経営理念」を実践することにより、社会への責任を果たしていくことが事業活動の基本であると考えています。

私たちは2011年に「キッコーマン 企業の社会的責任体系図」を策定しました。この体系図は、「責任ある事業活動」、「健康で豊かな食生活の実現」、「地球社会との共生」という三つのテーマを実践していくことが私たちの企業の社会的責任であり、それが経営理念の実践につながっていくことを示しています。つまり、一人ひとりの社員が消費者本位を基本として、日々の事業活動をしっかりと行い、その上で私たちならではの活動を通して社会に貢献することで社会の公器としての企業の社会的責任が果たせるということです。

こうした取り組みは2001年、キッコーマンが日本企業として初めて署名した国連グローバル・コンパクトの実践にもつながるものと考えています。国連グローバル・コンパクトは、署名企業に対して、人権、労働基準、環境、腐敗防止の4分野における10原則に基づいた取り組みを求めています。キッコーマングループでは、私たちに向けられた期待と信頼の高さを認識し、その責任を果たすべく活動を進めてまいります。

THE GLOBAL COMPACT
WE SUPPORT

国連グローバル・コンパクトとは

1999年に開かれた世界経済フォーラムにおいて、コフィー・アナン国連事務総長（当時）が提唱し、2000年に国連本部で正式に発足。参加する企業には、人権、労働基準、環境、腐敗防止の4分野で、世界的に確立された10原則を支持し、実践することを求めている。

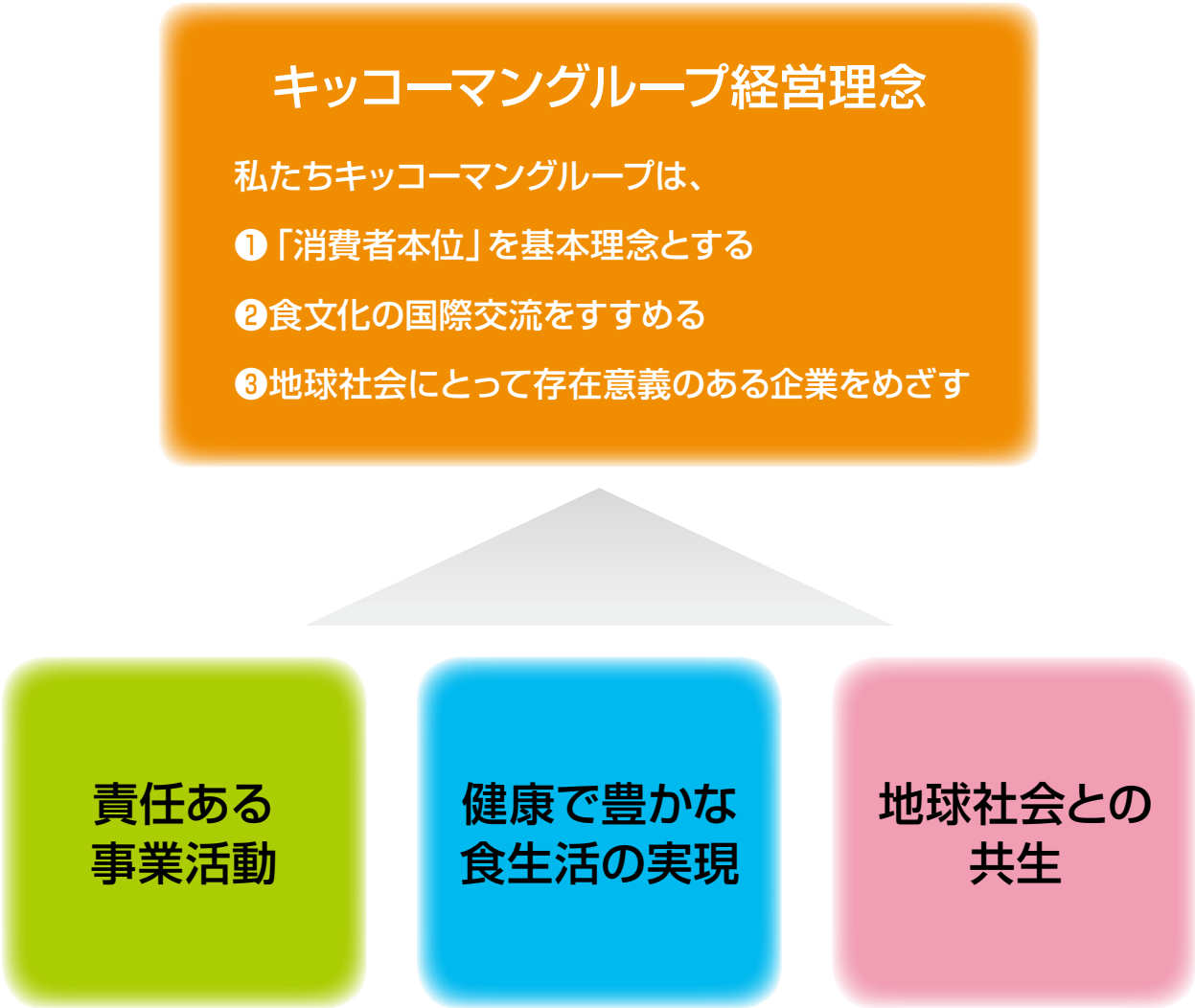
国連グローバル・コンパクト　10原則

人権	原則 1：人権擁護の支持と尊重 原則 2：人権侵害への非加担
労働基準	原則 3：組合結成と団体交渉権の実効化 原則 4：強制労働の排除 原則 5：児童労働の実効的な排除 原則 6：雇用と職業の差別撤廃
環境	原則 7：環境問題の予防的アプローチ 原則 8：環境に対する責任のイニシアティブ 原則 9：環境にやさしい技術の開発と普及
腐敗防止	原則10：強要・賄賂等の腐敗防止の取組み

キッコーマンの考える企業の社会的責任

私たちは、創立当初から社会とのつながりを大切にしてきました。その姿勢はキッコーマングループの経営理念に受け継がれています。さまざまな商品やサービスを100カ国以上のお客様にお届けするようになったいま、私たちが果たすべき責任はますます大きくなっていきます。世界中の人々に“キッコーマンがあってよかった”と思われる存在であるため、私たちは経営理念を実践するための取り組みをすすめています。その基本となるのは、日々の事業活動をしっかりと誠実に行い、商品やサービスを通じて健康で豊かな食生活の実現に貢献することです。そのうえで、キッコーマンらしい活動を通じて社会に貢献し、社会の公器としての責任を果たすことをめざしています。こうした活動を一つひとつ積み重ねること、それが私たちの考える企業の社会的責任です。

キッコーマン 企業の社会的責任体系図



テーマ	重点課題

責任ある事業活動

公器としての企業の基本

法令のみならず社会規範やマナーを守るとともに、環境との調和を果たし、さまざまなステークホルダーの信頼と期待に応える責任ある事業活動を行います。

- コンプライアンスの徹底
- コーポレート・ガバナンスの強化
- ステークホルダーとの対話と相互理解
- 環境との調和
- 人材の育成と働きがいの向上

環境と調和のとれた活動をすすめる（P9～10）

健康で豊かな食生活の実現

食品企業としての基本的機能

新しい価値を創造する研究や商品開発をすすめるとともに、高い品質と安全性を追求した商品やサービスを安定的にお届けします。また、世界各地の食文化との融合を通じて、新しい食生活を提案します。

- 新しい価値を有する商品とサービスの提供
- より高い品質と安全性の追求
- 商品・サービスの安定的な供給
- 健康に配慮した新しい食生活の提案

世界の食をより健康で豊かに（P17～20）

地球社会との共生

キッコーマンらしい取り組み

「食と健康」の分野を中心にキッコーマンらしい活動をすすめることで、地球社会の持続的な発展に寄与します。

- 日本の食文化の継承と発信
- 世界の食文化の交流推進
- 食育活動の推進
- 「食と健康」の分野を中心にした社会貢献活動

地域医療に貢献する新しいキッコーマン総合病院（P23～24）

キッコーマングループの環境保全活動

環境と調和のとれた活動をすすめる

キッコーマングループでは「環境理念」に基づいて、自然環境に配慮した活動を行っています。

キッコーマン株式会社
環境部長
今井 泰彦

環境保全活動の理念と歩み

キッコーマングループの事業は自然のいとなみに支えられてきました。高品質の原材料、きれいな水、選び抜かれた微生物など、自然循環におけるあらゆる力が合わさり初めて私たちは事業を行うことができます。このため、自然環境との調和を大切にする考え方は創業当時から、事業を行う中で伝統的に培われてきました。

公害問題が大きな社会的関心となる中で、キッコーマングループでは環境保全を経営目標の一つに定め、1972年に環境部門を設立、その4年後には自社で大気や水質などを測定、分析できる環境・分析センターを開設しました。また、地球規模で環境保全の大切さが確認された1992年には環境保全の推進を重要経営課題とし、環境理念を制定しました。キッコーマングループの環境理念は「環境と調和のとれた企業活動を通して、ゆとりある社会の実現に貢献」するという考えを中心とした内容で、グループの環境保全活動の基礎になっています。

環境保全活動の歩み

1990年代

1992 環境理念の制定

キッコーマンは社長直属の「環境保護統括委員会」を1992年に発足させるとともに「環境理念」を制定しました。1999年に「環境保護統括委員会」は「環境保全統括委員会」に改組され、現在はグループの環境保全活動を方向づける「中長期環境方針」の策定、推進および管理を行っています。

2000年代

2006 キッコーマングループ国内主要事業所でのISO14001取得完了

1997年、キッコーマンは野田プラント（現在のキッコーマン食品野田工場）で、キッコーマングループの事業所として初めてISO14001を取得しました。その後、グループ企業内においてISO14001の認証取得作業を順次行い、2006年2月には国内主要事業所での取得を完了しました。また、2011年には国内16拠点の一括認証を受けました。

地球環境に配慮した活動をグループを挙げて行う中で、1997年にはキッコーマン野田プラント（当時）が環境活動の国際標準であるISO14001を取得し、その後、国内外の主要な事業所でISO14001を取得してきました。

事業発展にも寄与する環境保全活動

現在、環境保全活動において最重要課題として掲げているのがCO_2の削減です。CO_2の削減は新しい工場を設立する際にも重視しており、和風そうざいの素「うちのごはん」を製造する埼玉キッコーマンを建設する際には、CO_2排出量を抑えるための設備を導入しました。

多くのCO_2は電気、ガス、重油などといったエネルギーを使用する際に発生するため、CO_2排出を抑制することはエネルギーの効率化、生産性向上にもつながります。環境との調和をとりつつ、事業の発展にも貢献していく取り組みを続けることは、企業が社会的責任を果たす上でとても重要な要素だと思います。

環境意識を高めるため、社内外を対象に環境コミュニケーション活動を行っています。その一環として、千葉県野田市にある清水公園に地域の小学生を招いて定期的にエコ学習を開催しています。多様な生き物と触れ合う機会をつくり、次世代に環境保全の大切さを伝えることが目的です。

環境保全の今後に向けて

これまでの活動を通して、環境への意識はグループの中で確実に高まっていると感じています。環境を守るための取り組みがより一層企業に求められる中、社員一人ひとりが高い意識を持って実際の行動に移せるように、例えば生物多様性保全などで具体的な取り組みをすすめていきたいと考えています。

最近の取り組み

2012

環境への配慮を施した新工場の建設

埼玉キッコーマン

2012年に稼働した埼玉キッコーマンには、自然エネルギー源として太陽光パネルを導入しました。また、各種省エネ対応の設備などを採用し、環境への負荷を減らす対策がとられています。加えて、敷地周辺には地域の生態系を保護するため、動植物が生息できるビオトープ「エコ水路」も造成されています。

生物多様性民間参画パートナーシップへの加入

生態系を守り持続可能な自然環境を維持するためには、企業を含む多くの組織・個人が生物多様性保全に向けた取り組みをすすめる必要があります。

キッコーマングループでは生物多様性保全に向けた取り組みの一環として、2011年5月に「生物多様性民間参画パートナーシップ」に加入しました。今後も積極的に情報収集を行い、生物多様性保全に向けた取り組みをすすめてまいります。

対談

バイオ技術を活かした キッコーマングループの取り組み

キッコーマングループではホタルの発光メカニズムを使った衛生検査キットの開発・販売を行っています。環境にもやさしいこの製品について、開発担当者と品質検査担当者の対談を行いました。

ホタルが発光するメカニズム

ホタルが発光する秘密はホタルが持つ酵素にあります。ホタルの体内にある「ルシフェラーゼ」と呼ばれる酵素が全ての生き物が持つ“生き物の証”であるATP（アデノシン三リン酸）に作用することで起きるのが、ホタル特有の発光現象です。この現象を応用すると、「ルシフェラーゼ」を使ってATPを確かめることができます。それによって微生物やその温床となる汚れの有無がわかり、衛生検査や清浄度の測定を行うことが可能となります。

試験管で発光する様子

環境にもやさしい 高度な衛生検査技術

鈴木　私が所属するキッコーマンバイオケミファは、キッコーマングループの中で、医薬品、各種酵素、化成品などを扱うバイオ事業を行っています。当社主力製品の一つが「ルシフェラーゼ」を使った衛生検査キット「ルシパック」です。

「ルシパック」は検査対象をふき取るようにして使用しますが、その大きな特長は結果が迅速にわかることです。従来の検査方法では1週間程度かかっていた微生物検査ですが、「ルシパック」を使うと数秒で結果が出ます。

矢沼　そうですね。私はその検査スピードの速さを日々の業務で実感しています。私が勤務しているキッコーマンソイフーズ埼玉工場は豆乳を製造しています。高品質の豆乳を製造するためにはラインの機器が汚染されていてはいけません。「ルシパック」は微生物の温床となる汚れを瞬時に測定できるので大変助かります。お客様に商品を安定供給するにはスケジュール通りの製造が不可欠ですので、遅くても10秒で結果がわかり、製造開始か再洗浄かをその場で判断できるのはとても心強く感じます。

鈴木　「ルシパック」には廃棄物の削減という点でも利点

キッコーマンバイオケミファ株式会社
江戸川プラント
技術開発グループ
鈴木 繁哉

業務内容

衛生検査を担当し、キッコーマンバイオケミファの主力商品である検査キットの技術開発に携わる。

があります。一般的な微生物検査では、細菌を培養するための培地とシャーレが検査の度に廃棄処分されています。1日に1000検体を検査するなら1000セットの廃棄が必ず発生するということです。「ルシパック」を使った検査法は培地もシャーレも不要のため、大幅に廃棄を減らすことができます。こうした廃棄物の削減は、環境面でも大きな効果があると思います。

矢沼　キッコーマンソイフーズ埼玉工場ではATPふき取りによる洗浄度確認をラインごとに数カ所実施しています。毎日50カ所は検査していますので、その度に多くの廃棄物が出たとしたら、作業面でも環境面でもとても大きな負担だと思います。

ホタルの命を奪わずに実現した「ルシフェラーゼ」の量産化

鈴木　「ルシフェラーゼ」の有効性は昔から知られていましたが、実用化されるまでには長い時間がかかりました。その大きな理由の一つは「ルシフェラーゼ」がホタルからしか得られなかったことです。一匹のホタルから取れる「ルシフェラーゼ」は極々微量で、1gの「ルシフェラーゼ」を入手するためには数万匹におよぶ大量のホタルから採集する必要があったのです。実際に大量のホタルから「ルシフェラーゼ」を採集するのは、コスト面でも、生物保護の観点でも大きな問題があります。そこで、キッコーマンは独自の微生物技術を活用して微生物にホタルの発光遺伝子を組み込むことで、「ルシフェラーゼ」の量産化を実現しました。しょうゆの研究で培われた微生物技術を使った開発はとてもキッコーマンらしい技術ですし、微生物の力で「ルシフェラーゼ」の大量生産を成功させたことの意義は大きいと思います。これまでの研究の積み重ねは、キッコーマンの技術的な優位性にもつながっています。「ルシフェラーゼ」を用いて微生物検査をする際に、微生物以外のATPを酵素で分解し、目的とする微生物のATPだけを高い精度で測定する技術はキッコーマン独自のものでしょう。

これからの展開

鈴木　今後は医療分野でこの技術を展開するために研究をすすめています。例えば、内視鏡は使用頻度が高いので特に短時間での洗浄検査と結果判定が重要です。「ルシフェラーゼ」が役に立つ分野であると期待しています。

矢沼　迅速性が求められる点では豆乳製造ラインの洗浄確認検査と同じですね。

鈴木　「ルシフェラーゼ」は用途に合わせた改良の余地がまだまだあると考えています。キッコーマンらしいこの技術を幅広く展開して、社会に貢献したいと願っています。

キッコーマンソイフーズ株式会社
飲料供給事業部　埼玉工場
品質検査グループ　係長

矢沼 由香

業務内容

豆乳および紙パックの品質検査を担当。出荷許可の最終判断を行う。

キッコーマングループの環境保全活動

環境との調和のために

キッコーマングループでは「環境理念」のもと、自然環境と調和のとれた企業活動をめざしています。
その実現のため、「中長期環境方針」を定め、より環境にやさしい事業活動をすすめています。

環境理念

キッコーマングループは、自然のいとなみを尊重し、
環境と調和のとれた企業活動を通して、
ゆとりある社会の実現に貢献します。

行動指針

わたくしたちは、環境理念の実現をめざし、
創意と工夫を尽くして、力強く行動します。

1. 全ての仕事(開発、調達、生産、販売及び支援)で、
   一人ひとりが、持ち場持ち場で環境との調和に努力します。
2. 法令はもとより、自主基準を設定しこれを守ります。
3. 地域の環境保全活動に、社会の一員として積極的に参加します。
4. 環境について学び、理解を深めます。
5. グローバルな視点で考え、行動します。

中長期環境方針1

地球温暖化防止

燃焼空気の循環利用（キッコーマン食品）

しょうゆ製造の際には、原材料の一つである小麦を燃焼空気（約300℃）で焙煎します。2012年度、キッコーマン食品野田工場では、これまで焙煎工程で排気されていた燃焼空気を循環して使う工夫を加え、都市ガスの使用量を前年比68%に削減しました。

小麦を煎る焙煎機

中長期環境方針2

廃棄物・副産物の削減と再生利用

海藻残さの再生利用（キッコーマンバイオケミファ）

キッコーマンバイオケミファ鴨川プラントでは、製品抽出後の海藻残さを乾燥処理し、発酵させた後に肥料としてリサイクルしています。2012年度、残さをより効率的に回収するため、工場の排水処理設備の前工程に回収設備を新たに設置しました。

海藻残さの効率的回収

中長期環境方針3

環境マネジメントの推進

クロス内部監査の実施（グループ）

キッコーマングループは、2012年度より、各事業所がISO14001の規格に基づいて実施している内部監査に他事業所の内部監査員が加わるクロス内部監査を始めました。クロス内部監査の実施は、内部監査に新しい視点を加えることで、内部監査員の実力や監査業務の質の向上にもつながりました。

クロス内部監査の様子

中長期環境方針4

環境コミュニケーション

排水・廃棄物管理担当者研修会（グループ）

キッコーマングループは、2012年7月にグループ内各事業所の排水管理者を対象に研修会を開きました。研修会には水処理専門企業から専門家を招き、排水処理技術の新しい情報についてレクチャーを受けた後、担当者間での意見交換を行いました。また、2013年2月には廃棄物処理専門企業を招き、廃棄物管理担当者による研修会を実施しました。

研修会の様子

詳しい情報はキッコーマン ウェブサイトの詳細版をご覧ください。
http://www.kikkoman.co.jp　トップ＞企業情報＞社会・環境への取り組み＞社会・環境報告書

キッコーマングループとステークホルダー

ステークホルダーの信頼と期待に応えるために

キッコーマングループを取り巻くステークホルダーからの信頼と期待に応えるため、
さまざまな活動に取り組んでいます。

仕入先

仕入先と共同で行う活動

配送や梱包による環境への負荷を減らすため、原材料・資材などの仕入先175社に対して環境対策を依頼しました。

お客様

読みやすいフォントの採用

小さな文字や数字も読みやすいように、ユニバーサルデザインフォントをラベルに使った商品を増やしました。

■まぎらわしい線のないシンプルなデザイン

株主・投資家

積極的なIR活動

決算説明会に加え、アナリスト・投資家と経営トップとのミーティングや工場見学会など取り組みを充実させています。

地域社会

新病院の開院

地域の医療ニーズに応える医療体制を整えるため、新しいキッコーマン総合病院を開院しました。

社員

グローバル人材の育成

世界で活躍できる人材を育成するため、グローバルジョブチャレンジ制度、語学修学支援などを実施しました。

詳しい情報はキッコーマン ウェブサイトの詳細版をご覧ください。
http://www.kikkoman.co.jp　トップ > 企業情報 > 社会・環境への取り組み > 社会・環境報告書

信頼を支えるマネジメント体制

良き企業市民としての責任を果たし、ステークホルダーや社会からの信頼や期待に応えるため、マネジメント体制の強化を進めています。

コーポレート・ガバナンス

基本的な考え方

コーポレート・ガバナンス（企業統治）とは、透明性のある適正な経営ができているか監視する仕組みです。キッコーマングループでは、全てのステークホルダーに対する企業責任を果たすため、経営の透明性の向上、経営責任の明確化、スピーディな意思決定、経営監視機能の強化をめざして、コーポレート・ガバナンス体制を改善・強化しています。

コーポレート・ガバナンス体制

キッコーマングループのグループ経営戦略を担う持株会社であるキッコーマン㈱では、執行役員制度を導入することで業務執行の権限を委譲し、経営責任の明確化と意思決定および業務執行のスピードアップを図っています。また、2002年6月からは社外取締役を選任するとともに、指名委員会および報酬委員会を設置し、経営の透明性を向上させ、経営監視機能の強化を図っています。

コンプライアンス

基本的な考え方

キッコーマングループでは、「コンプライアンス」とは法令の順守にとどまらず会社の規程・規則や社会の規範の順守も含まれる概念だと考えています。「コンプライアンス＝社会の期待に応えること」という認識のもとグループコンプライアンス体制を強化し、企業市民としての責任を果たすための取り組みをすすめています。

コンプライアンス体制

キッコーマングループでは、社員一人ひとりの心がけや実践すべき行動を表した「キッコーマングループ行動規範」を2002年8月に制定し、周知徹底と浸透に努めています。また、キッコーマン㈱の主導によってグループ横断のコンプライアンス強化施策を策定、実施しています。

2012年度には、キッコーマン㈱ 法務・コンプライアンス部員が講師を務めた研修に加えて、ケーススタディを用いた各職場での自主研修を実施しました。

グループで進めるコンプライアンス強化

グループ会社数の増加および業種の多様化に伴い、グループ各社の課題に対応したコンプライアンス強化が重要になっています。2011年より、コンプライアンス意識の現場までの浸透を目的として、国内グループ22社の担当者を「コンプライアンス推進委員」に任命しました。

「コンプライアンス推進委員」は、グループ企業倫理委員会事務局（キッコーマン㈱ 法務・コンプライアンス部）が主催する「グループコンプライアンス推進連絡会」に参加し、コンプライアンス教育プログラムの検討・作成や、法令等の理解を深める研修受講のほか、グループ内でのコンプライアンス活動の好事例の情報共有などを行っており、各種施策を各社の現場まで浸透させる役割を果たしています。

グループコンプライアンス推進連絡会の様子

特別対談

世界の食を
より健康で豊かに

キッコーマングループは、日本の食文化を世界に発信することで、より健康で豊かな食生活の実現をめざしています。
海外における日本の食文化の評価やキッコーマングループの役割について、
江戸懐石近茶流嗣家柳原氏と対談を行いました。

キッコーマン株式会社
執行役員 国際事業本部長補佐
兼 海外事業部長
茂木 修

江戸懐石近茶流嗣家
柳原料理教室副主宰
柳原 尚之氏

Profile
1979年生まれ。東京農業大学農学部醸造学科卒業。発酵食品学の中でも特に酢酸菌・しょうゆに造詣が深い。現在は柳原料理教室にて日本料理、茶懐石の研究指導にあたる。

世界で高く評価される日本の食文化

――世界中で日本食が普及しているといわれていますが、どのような点にそれが表れているとお考えですか。

柳原　私が感じるのは、たくさんの海外の料理人が日本食の食材や手法を取り入れているということです。それは日本の食文化が国際的に見てとてもユニークだからだと思います。寿司は典型的な例でしょう。生魚を食べることは世界的には一般的ではありません。それは食中毒などのリスクが高いと考えられているからですが、日本人はおいしく食べる方法を確立しました。鮮度の良い魚を使うのはもちろん、わさび、しょうゆ、酢、生姜（ガリ）といった殺菌効果の高い食材を共に食するという工夫が自然とされてきました。生魚を食べるためにそれらをどう組み合わせるのか、世界の料理人が知識欲をかき立てられるのも当然です。こうしたきっかけから、食材、調理法、形式美など日本料理の奥深い魅力に取りつかれてしまうのではないでしょうか。

茂木　柳原先生が説明してくださった寿司のように、シンプルに見えて実は手が込んでいるのが日本料理です。下ごしらえに手間隙をかけているからこそ、繊細なイメージを持たれるのでしょう。見た目だけでなく、繊細さは味にも表れています。あたかも淡く色を重ねていくように、食材同士のハーモニーを大切にする料理だと思います。

JFCグループ

おいしい食材を届けるキッコーマングループの東洋食品卸売事業

おいしい日本食に欠かせないのが新鮮な食材です。米国のJFCインターナショナル社を中心とするキッコーマングループの東洋食品卸売事業は世界中に販売ネットワークを広げ、しょうゆなどの加工食品はもちろんのこと、コメ、魚介類や食器類、調理器具まで、日本食を支える1万点以上のアイテムを世界中のスーパーやレストランにお届けしています。

日本食を世界へ

――日本食の普及におけるキッコーマングループの役割について教えてください。

茂木　私たちは、しょうゆという商品を通して、食の文化交流を行うことを実践してきました。キッコーマンのしょうゆが世界各国の料理に使われ、新しいおいしさを広げています。また、私たちは東洋食品卸売事業を手がけるJFCグループを通じて、世界中に日本の食材をお届けしています。JFCグループは、常温、冷蔵、冷凍の3温度帯で、さまざまなメーカーの1万種類もの商材をレストランやスーパーなどに供給しています。海外においても、日本と同じ品質の料理を楽しんでいただけるよう、日本食の普及を舞台裏から支えていきたいと考えています。

柳原　世界の食卓でしょうゆを使ってほしいと取り組まれているからこそ、米国をはじめとして海外で7つのしょうゆ工場があるのだと納得しました。日本のしょうゆでも日本での生産にこだわらない点にキッコーマンの素晴らしさを感じます。また、食の戒律など地域特有のしきたりを理解しなければ食文化の普及は進みません。地域に合った日本食の提案に向け努力されているのはさすがだと思います。

茂木　キッコーマングループは経営理念の中に「食文化の国際交流をすすめる」ことを掲げています。単に日本食を普

及するだけではなく、日本の食材や調理法の紹介などを通して世界の食を豊かにすることや、より健康的な食生活を提案していくことは、私たちの社会的使命だと考えています。

おいしさと健康の両立

――海外での健康志向は日本食の普及にどのように影響しているのでしょうか。

茂木　私が米国に住んでいた1990年ごろ、何度目かの日本食ブームが起きていました。典型的な米国の食事に比べて、低カロリーで栄養バランスの良い日本食は、健康志向の高まりとともに支持を広げていきました。「おいしいのに体にもやさしい」という日本食のイメージは、早くから米国などの海外で広まっていたと思います。

柳原　日本食はおいしいので海外の多くの方々に愛されているわけですが、健康志向から好まれている面もあると思います。技術的には、日本食の健康的な側面はアブラ（油・脂）をあまり使わない点に表れていると思います。例えば食材の雑味であるアクを取り除く場合です。世界で一般的に行われているのは油で炒める、揚げるという方法。油が食材を包み込みアクをわからなくさせます。しかし日本ではお湯で茹でる、煮る、また蒸すなどして油をあまり使いません。ダシも同じように水と脂の違いがあります。脂のダシの代表といえるのがフォン・ド・ボーです。仔牛の骨を長時間煮込み、骨の髄から脂肪分の多いうまみが出てきます。一方、日本のダシは昆布やカツオから短時間で取りますから、脂肪分がなく低カロリーです。

また、健康を考えるとき必ず話題になるのが減塩です。世界的に料理の味付けには塩が用いられていますが、ダシ（うまみ）を利かせれば少ない塩分で満足感を得られます。

茂木　塩の代わりにしょうゆを上手に使うと塩分摂取を減らせることができることを、世界中に情報発信しています。また日本と同様に海外においても、通常のしょうゆに加えて減塩しょうゆを提供することでお客様の選択肢を広げています。

世界の食文化との融合

柳原　海外の料理人は、彼らの方法で日本料理を理解し、新しい料理を生み出しています。一つの例がカリフォルニアロールではないでしょうか。オリジナルの日本料理とこうした海外の料理人によって生み出された料理は、それぞれに影響を与え合っていくと思います。海外の料理人はとても勉強熱心で、大変な勢いで日本料理の知識や技術を身につけてきています。私はイスラエルで行われた「寿司コンテスト」で彼らの情熱に触れ、焦りすら感じました。日本料理家として日本料理の素晴らしさをしっかり伝えられる

減塩しょうゆ

キッコーマンの減塩しょうゆは、しょうゆ本来のおいしさや香りをそのままに、塩分を大幅にカットしています。その秘密はキッコーマン独自の「脱塩処理」にあります。うまみや香りを残したまましょうゆから塩分だけを取り除くことで、健康的な食生活を心がけている方にもお勧めできるしょうゆを実現しました。

イスラエルでの寿司コンテスト
中東でも日本食が普及

キッコーマンでは日本食の魅力を伝える活動の一環として、イスラエルで寿司コンテスト「Kikkoman Sushi Master Contest」を2年に1度主催しています。2012年12月に開催された第3回大会となるコンテストには28組にのぼるプロ料理人の応募があり、約500名が来場しました。江戸懐石近茶流嗣家 柳原尚之氏には審査委員長としてご参加いただき、審査と品評を行っていただきました。

よう、さらに研鑽を積みたいと思います。

茂木　日本の食が世界で受け入れられている一例ですが、日本古来の調味料であるしょうゆがさまざまな国の料理に使われ、食文化の融合を起こしています。1957年に本格的に米国に進出して以来、キッコーマンは常にレシピ開発に力を入れてきました。現在でも、例えば米国ではホームページを通じて年間200余りのレシピを提案しています。日常的な料理にしょうゆを使っていただくことで、おいしさのバラエティーが広がったり、より健康的になればいいと考えています。単なるブームではなく食文化を定着させるには、こうした地道な取り組みを積み重ねることが必要です。

これからの取り組み

――今後、キッコーマングループに期待することを教えてください。

柳原　日本を代表するしょうゆメーカーとして、先人が培ってきた技術を多くの人々に伝えるとともにその技術を高めてほしいと思います。キッコーマングループという大きな企業だからこそできると期待しています。

茂木　ありがとうございます。キッコーマングループでは食育にも力を入れています。小学生向けに野田工場で開催している「しょうゆづくり体験」はお陰さまで好評です。微生物を利用した本醸造というナチュラルな製造工程は、子どもたちにとって新鮮な驚きに満ちており、記憶に残る経験になっているのではないかと思います。

柳原　伝えるには「経験」が一番だと思います。料理も同じで、食材に触る、包丁を使う、鍋を扱う、盛りつける、味わう、一連の動作から多くを得られます。私は日本料理を通じて子どもたちの「舌」を育てたいと考えています。さまざまな味を家庭で経験しなければ味覚は育ちません。複雑で繊細な味の日本料理は舌を育てるのにふさわしい存在です。

茂木　日本人の食生活が変化しても、日本の食文化には変えてはいけない普遍的な価値観があると思っています。日本食に不可欠なしょうゆを製造する会社として、使命感を持って価値観を守り伝えていきたいと思います。

キッコーマンのレシピ開発
世界各地の食文化に合ったレシピの提案

しょうゆをはじめとする日本食の食材は、多くの外国人シェフによって現地の料理に使用されてきました。このようなレシピを一般の家庭にもお伝えするため、キッコーマングループの海外販売会社では、それぞれの国や地域の食文化に合わせたレシピ提案をウェブサイトや料理教室などを通じて行っています。

高い品質と安全性のために

商品の「安全」をお客様の「安心」へ

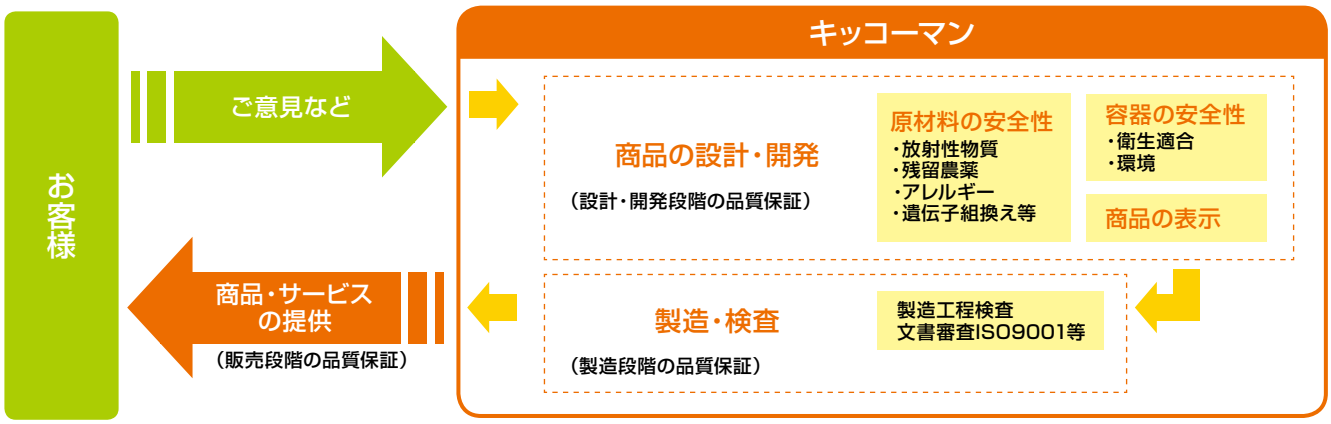
キッコーマングループでは、原材料から安全性を追求しています。安全で高品質な商品をお届けする体制を整え、世界のお客様のより良い食生活と健康へ貢献していきます。

キッコーマンの考える安全と安心

キッコーマングループでは、提供する商品やサービスの安全性向上を最優先に、原材料の選定から商品ができるまでの全過程において、厳しい検査基準に基づいた品質保証審査を行っています。お届けする商品が「安全」であることをわかりやすくお伝えし、お客様に「安心」していただくことで、深い信頼関係を築き上げていきます。

商品の「安全」とお客様の「安心」――この二つをお届けすることで私たちはお客様満足の向上に取り組んでいます。

●キッコーマングループの品質保証活動



開発における品質保証

商品を開発する際には「おいしさ」だけではなく、「原材料の安全性」、「容器の安全性」、「商品の表示」などの確認を徹底しています。特に安全な原材料の使用を食の安全を守るための最重要課題としてとらえており、全ての原材料を対象に安全性のチェック体制を強化し、安全性・法規適合性を確保しています。

お客様満足の追求

キッコーマンでは「お客様相談センター」を開設し、「迅速・適確・誠意」を基本方針に、お客様に対するスピーディで正確な、心のこもった対応を心がけています。お客様からいただいたご質問やご意見などはデータベース化し、迅速かつ正確な対応を図るとともに、経営資源として活かすため社内で共有しています。これからもお客様とのコミュニケーションを大切にし、より良い商品とサービスを提供していきます。

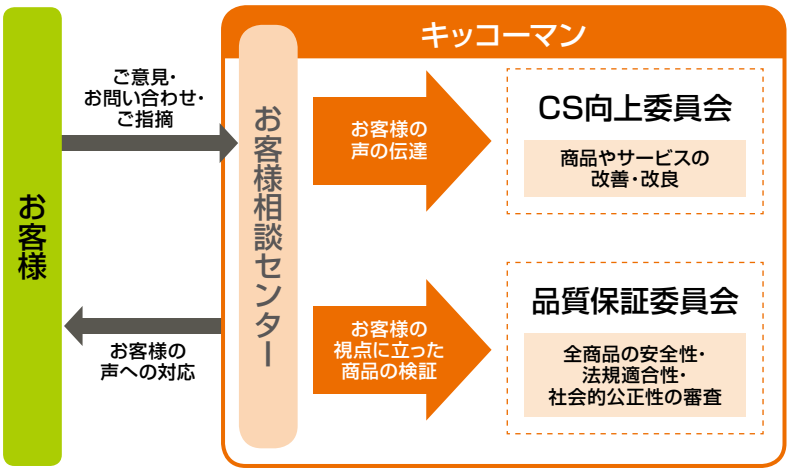
製造における品質保証

キッコーマングループの商品を世界中で安心してご利用いただくため、品質管理の国際規格であるISO9001や食品事故を未然に防止する仕組みであるISO22000などの認証の取得を推進しています。また、該当の製造拠点以外から社内の専門家を定期的に派遣し、食品衛生や設備管理状態などの総合的な監査を行っています。

CS向上委員会

キッコーマンでは、CS（Customer Satisfaction＝顧客満足）を向上させる目的として「CS向上委員会」を設置しています。経営トップ層を委員長、各部門の責任者を委員とし、部門横断的に取り組むことで重要な課題にも迅速に対応します。お客様にご満足いただけるよう商品やサービスの改善を推進していきます。

●お客様の声を反映するための仕組み



詳しい情報はキッコーマン ウェブサイトの詳細版をご覧ください。
http://www.kikkoman.co.jp　トップ＞企業情報＞社会・環境への取り組み＞社会・環境報告書

キッコーマン総合病院

地域医療に貢献する新しいキッコーマン総合病院

キッコーマングループは地域社会への貢献活動の一環として、創業の地である千葉県野田市でキッコーマン総合病院の経営を行ってきました。その起源を19世紀にまでさかのぼるキッコーマン総合病院では地域の方々に医療サービスをご利用いただき、地域に根づいた医療活動に取り組んでいます。

高齢化社会を迎える中、より充実した医療サービスを提供するためにキッコーマン総合病院は2012年に新しく生まれ変わりました。新病院は医療面の機能がより充実しただけでなく、産科の再開、リラックスできる空間づくりや災害への対策などの新しい取り組みが施されています。

病院の歴史

しょうゆづくりの蔵で働く蔵人やその家族のため、キッコーマンの創業家の一つが1862年に設立した養生所がキッコーマン総合病院の起源といわれています。その後、キッコーマンの創業家が集まって野田醤油醸造組合を設立した際、大正天皇の即位記念事業として病院を建設することを決定しました。そして1914年に「野田病院」が開院したのが、現在の病院の始まりです。

キッコーマン総合病院の概要

所在地：〒278-0005 千葉県野田市宮崎100

病床数：合計129床

診療科：内科・消化器内科・循環器内科・小児科・外科・整形外科・リハビリテーション科・眼科・耳鼻咽喉科・皮膚科・泌尿器科・脳神経外科・産婦人科・麻酔科

健診他：健診（健康診断・特定健診保健指導・日帰り人間ドック・一泊人間ドック・産業医）、リハビリテーション（理学療法・作業療法）、栄養食事相談

災害時に備えた対策

新病院には災害に備えた対策として、大きな地震の際に揺れが建物に伝わりづらい「免震構造」を採用し、建物の下部には62基の免震ゴムを設置しました。また、災害時の停電に対応して、非常用発電機によって3日間医療活動を継続できる体制を整備しています。また、市の水道と井戸水を使用できる体制を整えて断水に備えています。

設立当初の「野田病院」（1914年）

癒しの空間づくり

やさしい色彩とストーリー性を持って描かれたアートワーク「きこきこの森」を病院内で展開しています。また、ベンチでゆっくりと読書などを楽しんでいただき、植物に触れることのできるスペースとして屋上に庭園を整備しました。

産科の再開

近年、日本ではリスクの高い産科診療や小児科診療から撤退している病院が増えています。そうした中、地域で安心してお産をし子どもを育てられる環境を整備するため、旧病院では2008年3月より休止していた産科診療を新病院の開院に合わせて再開しました。

院長インタビュー

「食と健康」で予防医療を推進

新病院開院にあたってめざしたのは医療体制のさらなる充実です。そのために診療科の数を増やし、あわせて医師や看護師も増員しました。また、複数の大学病院と連携した医療技術のレベルアップにも力を入れています。こうした医療体制の充実に加え、地域で安心してお産ができ子どもを育てられる環境を整えるために、3人の専門医を迎えて産科診療も再開しました。

キッコーマングループでは「食と健康」をテーマにさまざまな取り組みをすすめています。キッコーマン総合病院でも「食と健康」を実現するために健診・人間ドックといった予防医療に注力しています。これからも地域の医療に貢献するため、全職員が熱意を持って職務にあたってまいります。

キッコーマン総合病院
院長
久保田 芳郎

キッコーマングループの食育活動

「おいしい記憶」を子どもにつなぐ

キッコーマングループでは、子どもたちの「おいしい記憶」をつくるために、さまざまな活動を行っています。

キッコーマンの主な食育活動

●キッコーマンしょうゆ塾

「キッコーマンしょうゆ塾」は、キッコーマン社員が小学校に出向いて行う出前授業形式のプログラムです。社員が扮するしょうゆ博士とアシスタントがしょうゆの原材料や製造工程をわかりやすく説明しています。2012年度は、93校211コマ、6,674名に講義を行いました。

●食への興味を喚起する「キッコーマンアカデミー」

学校や各種団体の皆様を対象に、食のさまざまな分野について、豊富な経験を持つ社員が講義をしています。2012年度は33回、1,416名を対象に実施しました。

●醸造を体感できる工場見学

国内のしょうゆ工場とマンズワインのワイナリーで工場見学を受け付けています。小学校などの団体を対象にした「しょうゆづくり体験」プログラムを、2012年度は316回、18,041名に実施しました。

●楽しい食生活を提案する料理教室

全国の販売店と共同で開催している「親子の料理教室」や、食と料理の講習会「KCC」を開催しています。

キッコーマンの食育体系

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

食育理念　3つの願い

食でこころをいっぱいに
食でからだを大切に
食で地球のみんなをしあわせに

食育推進方針

❶家族の食・こどもの食
栄養バランスのとれた楽しい食生活を提案し、心身の健康増進を応援する。

❷日本人の食
日本の食の伝統・文化を継承・発展させ、健全な心身を培う食生活を提案する。

食育活動

食育宣言　社内外への企業姿勢の表明

デルモンテトマト塾

日本デルモンテでは、事業を通じて培ってきたトマトに関する知識を楽しく子どもたちに伝えるために、「デルモンテトマト塾」を2012年度に開始しました。このプログラムは「デルモンテ教材用トマト苗」をご購入いただいた小学校2年生を対象とした出前授業で、トマト博士とアシスタントに扮した日本デルモンテの社員が学校を訪問し、トマトの知識とトマト苗を育てる際のコツなどについて授業を行っています。

詳しい情報はキッコーマン ウェブサイトの詳細版をご覧ください。
http://www.kikkoman.co.jp　トップ>企業情報>社会・環境への取り組み>社会・環境報告書

キッコーマングループの復興支援活動

「食」を通じて東北を元気に

2011年の東日本大震災以降、キッコーマングループでは復興を支援する活動をすすめています。

「食」をテーマにした復興支援活動

東日本大震災の発生直後から、キッコーマングループは支援物資の提供、義捐金の拠出、国内外の社員から寄せられた募金の寄付などの支援活動を開始しました。また、公益社団法人経済同友会がすすめるIPPO IPPO NIPPONプロジェクトに参加するなど、外部と連携した活動も実施しています。

2011年10月、キッコーマングループは一般財団法人 日本のこころ Soul of Japanのプロジェクトである「ソウルオブ東北」による被災地での食を通じたコミュニティづくり活動「チームおむすび」の支援を開始しました。この活動は仮設住宅を回り、人と人、人と食をむすぶことを目的としており、ボランティアで参加されたプロの料理人による料理教室と調理体験などを行っています。

「チームおむすび」の活動支援の様子

キッコーマングループは、「チームおむすび」を活動資金および食材などの面で支援するとともに、サポートスタッフとして社内ボランティアを募集し、料理人の料理教室の準備や配膳などの手伝いをしています。「チームおむすび」のプログラムは2013年3月末の段階で27回実施され、多くの被災地の方にご参加いただきました。

2012年度には、宮城・岩手・福島の東北3県の被災地を中心に復興支援活動を行っている国際NGO団体AAR Japan［難民を助ける会］の活動支援を開始しました。食材や飲料といったキッコーマングループ商品の提供を行うとともに、仮設住宅を訪問するプログラムや福島県の子どもたちを招待したキャンプなどの活動に協賛しています。

これまで行ってきた復興支援活動は、ボランティアとして参加した社員が現地での活動を通して多くのことを学ぶ機会にもなっています。「食が人の心を温かくすることを感じた」、「今後、震災関係のニュースに触れた際には、より身近に感じると思う」など、被災地ボランティア活動に参加することで、社員自身が社会とのつながりを再発見する貴重な経験を得ています。

被災地の一日も早い復興を願い、キッコーマングループは今後も継続して復興支援活動を行ってまいります。

AAR Japan［難民を助ける会］の活動支援の様子

キッコーマングループ

2012年度 主要な取り組み／ 2013年度 目標・計画

企業の社会的責任重点課題		2012年度　主要な取り組み	対象	2013年度　目標・計画
責任ある事業活動	コンプライアンスの徹底	●コンプライアンス研修の実施	国内:22社 海外: 4社 のべ41回	●コンプライアンス研修の実施 ●コンプライアンス強化月間の実施
		●コンプライアンス強化月間の実施および各職場でのコンプライアンス自主研修の実施	国内:22社	
		●コンプライアンス推進連絡会の開催（2回）	国内:22社	
		●従業員を対象とした企業倫理アンケートの実施	国内:22社	
		●グループ報等での内部通報窓口の周知	グループ	●内部通報窓口の一層の周知徹底
		●幹部社員による行動規範への誓約書の対象者拡大	国内:21社 海外:14社 408名	●行動規範の周知徹底 ●幹部社員による行動規範への誓約書の対象者拡大 ●スペイン語版行動規範の作成と周知
		●国内グループ会社を対象としたコンプライアンス調査の継続的な実施	国内:22社	●コンプライアンス調査のフォローアップ対策の実施
		●コンプライアンス調査を踏まえ、情報の共有と改善を目的とした担当者会議を実施	グループ	
		●国連グローバル・コンパクト・セルフアセスメント調査とフォローアップの実施	国内:7社 海外:13社	
	コーポレートガバナンスの強化	●内部監査の実施	14社73部署141課所	●国内関係会社のガバナンス状況監査の強化
		●継続的モニタリングによる内部監査対象先への要請事項の進捗確認	キッコーマン㈱	
		●社外取締役の選任 ●指名委員会および報酬委員会の開催	キッコーマン㈱	●経営の透明性と監視の継続的な強化
	ステークホルダーとの対話と相互理解	●国内外でのIR説明会の実施 ●投資家を対象にした工場見学会の実施（4回） ●トップミーティングの開催（4回）	キッコーマン㈱	●より効果的なIR情報の提供
		●お客様対応の質向上を目的としたお客様満足度アンケートの実施（2回） ●お客様相談センターに寄せられたお申し出総件数:26,423	キッコーマン	●お客様相談センターを通じたお客様とのコミュニケーションの充実
		●スマートフォンでも見やすいウェブページの拡大（「お客様相談センター」など）	キッコーマン㈱	●お客様に安心していただくための、ウェブサイトなどを通じたよりわかりやすい情報提供
	環境との調和	●2012年度CO_2総排出量:114,874t-CO_2（2005年度比20.8%削減）	国内:12社	●国内主要会社のCO_2総排出量を2014年度までに2005年度比で17%以上削減する ●国内主要会社と海外主要製造会社のCO_2排出原単位を前年比1%以上削減する
		●2012年度CO_2排出原単位:0.161t-CO_2/t（2011年度比3.3%削減）	国内:12社 海外: 3社	
		●2012年度国内外主要製造会社の再生利用率：98.9%（2011年度97.9%より1.0%の向上）	国内製造会社および海外主要製造会社	●国内製造会社および海外主要製造会社の再生利用率を2014年度までに、99%以上にする ●廃棄物・副産物の再生利用の質向上 ●環境配慮型容器・包装資材導入の推進
		●食品系排出物（しょうゆ粕、しょうゆ油、おから）などの有効活用	グループ	
		●バイオペット樹脂採用、容器軽量化の推進	グループ	
		●キッコーマングループのISO14001一括認証に宝醤油を追加	国内:13社	●グループ全体での確実な展開と継続的改善を推進する ●PDCAサイクルの積極的活用 ●社員・従業員への環境教育
		●ISO14001クロス内部監査の導入	国内:13社	
		●環境保全担当者研修会の実施	国内:13社	
		●エコプロダクツ展などへの参加	グループ	●環境情報の収集と開示 ●関連団体との活動実施
		●食品業界・行政・教育・NPO団体との連携や情報交換の実施	グループ	

企業の社会的責任重点課題		2012年度　主要な取り組み	対象	2013年度　目標・計画
責任ある事業活動	人材の育成と働きがいの向上	●グループ会社合同での各種研修の実施	グループ	●グループ間での人材交流の促進
		●「グローバルジョブチャレンジ制度」の実施	キッコーマン	●グローバル人材の育成
		●TOEIC受験料の負担などの語学修学支援	キッコーマン	
		●「異文化適応力強化プログラム」の実施	キッコーマン	
		●グループ教育制度の充実	キッコーマンなど	●グループ人事体制の強化
		●外国籍社員の採用拡大	キッコーマン㈱	●多様な人材の雇用促進
		●安全衛生委員会による2012年度安全衛生重点施策の実施	グループ	●安心して働ける職場環境づくりの推進
		●リスクアセスメントによる安全衛生活動、労働安全衛生ポスターの作成	キッコーマンソイフーズ	
		●毎週水曜日を「ノー残業・一斉消灯デー」に設定	キッコーマン	●働きがいのある職場づくり
健康で豊かな食生活の実現	新しい価値を有する商品とサービスの提供	●ユニバーサルデザインフォントを採用した商品の拡大	キッコーマン	●お客様視点での商品開発の推進
		●インカレッドを使用したトマトジュース「天空のトマト」の開発および発売	日本デルモンテおよびキッコーマン飲料	
		●国産原料使用の高ポリフェノール赤ワインの製品化	マンズワイン	
	より高い品質と安全性の追求	●国際的な品質規格の認証取得（キッコーマン食品野田工場、高砂工場のISO22000取得など）	グループ	●グループ品質保証体制の強化
		●フードディフェンスの強化	グループ	●製品安全性確保の強化
		●製品への「賞味期限」についての説明記載を推進	キッコーマンなど	●消費者コミュニケーションの強化
	商品・サービスの安定的な供給	●国内主要拠点での事業継続計画（BCP）計画書の策定	国内22拠点	●安定的な供給を支える社内体制の整備と見直し
		●社団法人全日本トラック協会による貨物自動車運送事業安全性評価「Gマーク」の認証継続	総武物流	
	健康に配慮した新しい食生活の提案	●ウェブサイトを通したレシピの紹介	キッコーマン㈱	●新しい日本型食生活の推進
		●「おいしく続く、節塩生活キャンペーン」の実施	キッコーマン食品	
地球社会との共生	日本の食文化の継承と発信	●KCC食文化と料理の講習会を50回実施、2,429名参加	キッコーマン㈱	●食文化の継承や提案活動の推進
	世界の食文化の交流推進	●食文化セミナーを実施（合計1,522名参加）	キッコーマン㈱	●国際食文化研究センターを通じた情報発信
		●機関紙「FOOD CULTURE」を発行	キッコーマン㈱	
		●イスラエルで「寿司コンテスト」を主催	キッコーマン㈱	●中国（上海地域）での日本の食文化講座の実施
	食育活動の推進	●キッコーマンしょうゆ塾93校、211コマ実施	キッコーマン㈱	●幅広いグループ会社での食育プログラム実施
	「食と健康」の分野を中心にした社会貢献活動	●「チームおむすび」への支援（20回）	グループ	●福島県での復興支援活動実施 ●「チームおむすび」の活動支援
		●栄養士セミナー開催およびウォークラリー埼玉への豆乳協賛の実施	キッコーマン飲料	
		●学校給食甲子園への協賛	キッコーマンバイオケミファ	
		●キッコーマン総合病院・新病院の開院	キッコーマン総合病院	

詳しい情報はキッコーマン ウェブサイトの詳細版をご覧ください。
http://www.kikkoman.co.jp　トップ>企業情報>社会・環境への取り組み>社会・環境報告書

おいしい記憶をつくりたい。

キッコーマングループ 社会・環境報告書2013
Corporate Citizenship Report

お問い合わせ先

キッコーマン株式会社
〒105-8428 東京都港区西新橋2-1-1
TEL：03-5521-5131
http://www.kikkoman.co.jp/

発行　2013年7月