

マルハニチロ(株)

本社所在地	東京都江東区豊洲三丁目2番20号 豊洲フロント
設立	1943年3月31日
売上高	1兆204億56百万円(2023年3月・連結)
会社URL	https://www.maruha-nichiro.co.jp/
環境保全関連URL	会社HP ～ サステナビリティ ～ https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/ 会社HP ～ 総合報告書2023 ～ https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/report/

持続的成長に向けた環境方針・目標

■ 環境基本方針

〔環境方針〕

地球では今、世界人口の急激な増加を背景に、地球温暖化、資源の枯渇、生態系の破壊などが深刻化しており、将来にわたって人と多様な動植物がともに生き、自然の生産力を維持し続けていくことが困難な状況になってきています。

このような背景のなか、マルハニチログループでは「食」という人間の営みの根幹を今後も支え続けるために、環境に対してどのような配慮が必要なのかを検討し、マルハニチログループビジョンを具体的な方針に落とし込んだ「マルハニチログループ環境方針」を制定し、グループ全体で環境経営に取り組んでいます。環境方針は、下記「基本方針」と「行動指針」で構成され、ウェブサイトやイントラネット、従業員教育等を通じて、グループ全従業員への周知徹底を図っています。

〔基本方針〕

マルハニチログループは、人々の豊かな暮らしとあわせに貢献するために、グローバルな事業活動における地球環境への負荷の軽減に努め、持続可能な社会の実現に取り組んでいきます。

〔行動指針〕

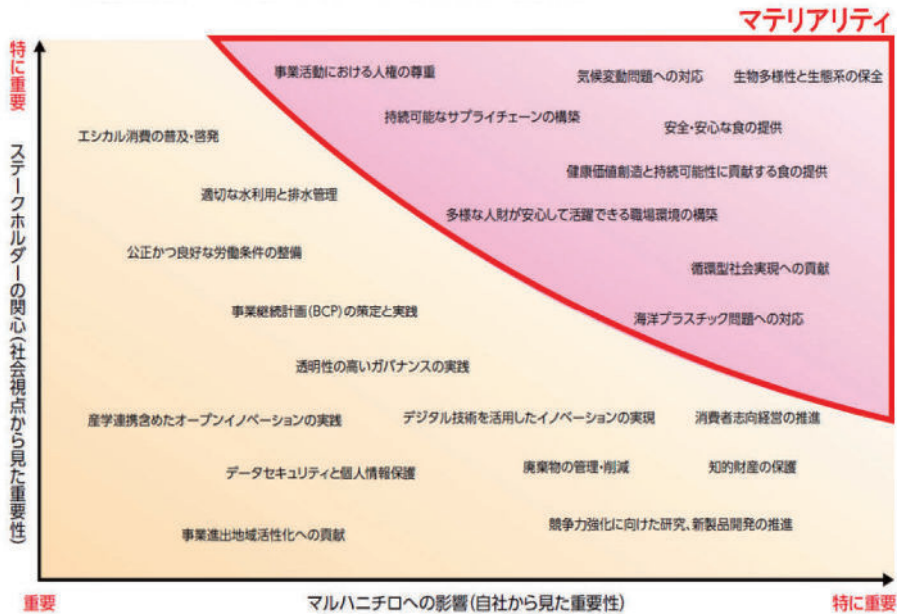
1. 持続可能な資源を有効に使用するとともに、環境負荷の極小化、気候変動の緩和に努めます。
2. 生物多様性に配慮し、環境保全活動に積極的に取り組みます。
3. 環境に配慮した製品・サービスを提供します。
4. 環境マネジメントシステムを効果的に運用し、環境パフォーマンス向上のため、継続的改善を図ります。
5. 環境関連の法規制を遵守します。
6. 環境経営に関わる企業情報を適切に開示し、社会とのコミュニケーションを図ります。

■ 特定した重点課題（マテリアリティ）

- 1. 気候変動問題への対応
- 2. 循環型社会実現への貢献
- 3. 海洋プラスチック問題への対応
- 4. 生物多様性と生態系の保全
- 5. 安全・安心な食の提供
- 6. 健康価値創造と持続可能性に貢献する食の提供
- 7. 多様な人材が安心して活躍できる職場環境の構築
- 8. 事業活動における人権の尊重
- 9. 持続可能なサプライチェーンの構築



■ ステークホルダー（機関投資家）との対話による、マテリアリティの見直し



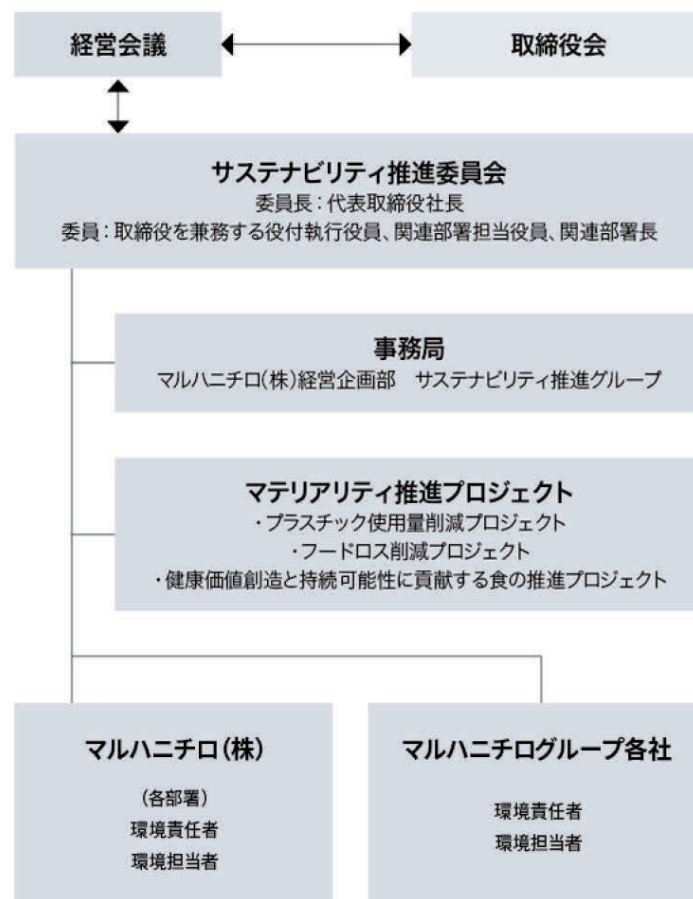
推進体制

■ サステナビリティ推進体制

当社グループにおける「サステナビリティ推進委員会」は、代表取締役社長が委員長を務め、マルハニチロ(株)取締役を兼務する役付執行役員、関連部署担当役員、関連部署長を委員、社外取締役、監査役をオブザーバーとし、構成されている。

「サステナビリティ推進委員会」では、グループサステナビリティ戦略全般の企画立案や目標設定、およびグループ各社の活動評価をしており、新中期経営計画のマテリアリティ見直しのプロセスにおいても積極的に討議を行った。また、見直し後の各マテリアリティの推進体制では、マテリアリティ“循環型社会実現への貢献”のプラスチック使用量削減とフードロス削減および“健康価値創造と持続可能性に貢献する食の提供”において、プロジェクトを立ち上げ、プロジェクトオーナーを管掌役員、プロジェクトリーダーを関連部署長として、部署横断的な取組みを開始している。

2022年度より「サステナビリティ推進委員会」は開催頻度を年4回とし、四半期ごとに各マテリアリティの進捗管理を行う体制としました。各マテリアリティで掲げたKPI達成に向け、グループ一丸となって活動を推進していく。



■ 原材料調達における取り組み

国内水産業支援・食料自給率向上①

取組背景（目標）

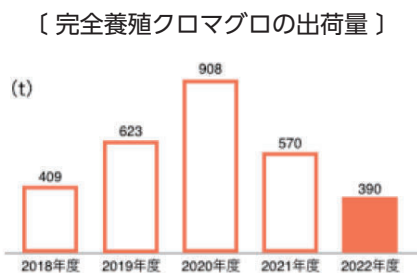
海をルーツに143年の歴史を持つ当社グループは、かけがえのない自然の恵みとその生命力に支えられて成長を続けてきたが、今後企業としての持続的に活動していくために、水産資源減少や海洋環境異変という課題に取り組んでいる。

世界の人口増加と新興国の経済発展などによって、魚食需要は今後も増加することが予測されている。需要への対応と水産資源の保全という要求に応えるため、事業活動を通じて持続可能な地球環境と社会の構築に貢献していく。

事例概要

■【持続可能な養殖事業 ①】～ 完全養殖技術の拡大・米国・欧州への販売も視野に入れた生産 ～ ・具体的な取り組み①／完全養殖クロマグロの生産

クロマグロ完全養殖の先駆者である当社は、グループ会社(株)アクアファームにおいてクロマグロ人工種苗専用の養殖場からの出荷を、2019年度より本格化させており、2022年度は390トンを出荷した。2022年度よりさらなる生産効率化を図るべく、一時的に年間出荷量を縮小させ、生産技術開発に一層注力する。



〔完全養殖クロマグロ〕



・具体的な取り組み②／完全養殖技術の開発に注力

完全養殖クロマグロの育種改良に取り組むため、国立研究開発法人水産研究・教育機構と協働して、基盤・応用技術の開発に取り組んでいる。環境負荷の少ない餌の開発や感染症などに強い成魚を創出することで完全養殖の技術を発展させている。

またブリ、カンパチについても完全養殖を進めており、完全養殖ブリについては2022年度から販売を開始。また完全養殖カンパチについては2024年度から販売開始できる見通しとなっている。今後も、完全養殖技術の開発に注力し、持続可能な水産資源の利用に貢献していく。



国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産技術研究所（本所）

事例概要

■【持続可能な養殖事業 ②】～ 陸上養殖の確立 ～

・具体的な取り組み／サクラマスの陸上養殖実証実験の実施

当社は、サクラマスの完全閉鎖状態における陸上養殖に取り組んでおり、国際的なブランド魚として国内外の市場創出に繋げようとしている。このサクラマスの陸上養殖実証試験は、当社中央研究所が、水産研究・教育機構などと、「革新技術を集約した次世代型閉鎖循環式陸上養殖システムの開発と日本固有種サクラマス類の最高級ブランドの創出」をめざした共同試験研究である。

2021年3月末の実証試験終了後、サクラマスの陸上循環飼育に必要な、水槽、温度管理、濾過方法などのハード面、そして、給餌管理、身質改善などのソフト面の両面から技術開発に向けて行った試験の結果より得た知見を生かし、事業化に向けた次の研究ステップへ進んでいる。



マルハニチロ中央研究所 遊佐試験場



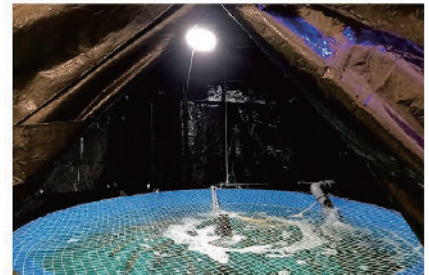
サクラマスの成魚 (大きいものは4kg以上)



飼育槽内の水は閉鎖循環式陸上養殖システムにより循環・濾過される



天然アスタキサンチンを配合し、魚粉使用率を40%削減したオリジナル飼料を開発



親魚候補群は、日長を徐々に短くしながら同時に水温も徐々に下げ、季節の変化を感じさせた上で逆馴致させ、「川にもどってきた」と勘違いさせる

〔サクラマスでASC認証^{*}を取得 (2020年3月)〕

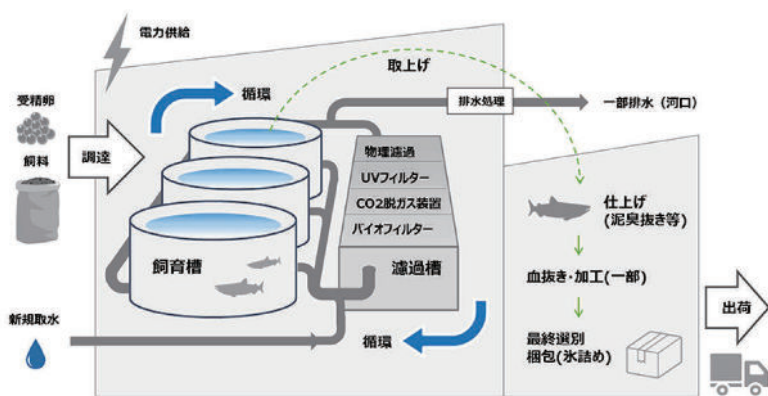
当社は、国内の陸上養殖サクラマスでASC認証を取得した。同認証が要件とするサケ基準において、陸上養殖での取得は日本初となる。産官学による共同試験研究の成果で、同社は研究代表機関として認証取得した。

※ASC認証は養殖が及ぼす周辺環境への負荷を軽減しながら、地域社会に配慮し、養殖業に携わる人の権利を守る「責任ある養殖」を目指す仕組みである

・具体的な取り組み②／アトランティックサーモンの陸上養殖事業に着手

当社は2022年10月、富山県入善町に舞台を移し、**三菱商事と共同でアトランティックサーモンの陸上養殖を進める合併会社アトランド(株)を設立**。遊佐町でのサクラマス陸上養殖の実証実験は、日本のサケマス養殖があるべき姿へと向かっていくための布石だったとも言える。産学官連携プロジェクト終了後、当社は研究を引き継いだ新体制と連携し、サクラマスと並行してサーモン養殖事業に向けた試験飼育をスタートさせている。今現在、遊佐町の水槽にはアトランティックサーモンが泳いでいる。

〔生産設備（簡略版・概念図）〕



アトランド(株)で陸上養殖に取り組む
アトランティックサーモン

国内水産業支援・食料自給率向上③

事例概要

・具体的な取り組み③／本邦初となる「ブルーボンド」発行

当社は2022年10月、海洋保全のために資金を調達する債券「ブルーボンド」を日本で初めて発行した。発行額は50億円で償還期間は5年。金利は0.55%。資金は持続可能な漁業や養殖事業に充て、主に充当するのは、当社と三菱商事が2022年10月に設立した新会社「アトランド」のアトランティックサーモン陸上養殖事業である。

養殖アトランティックサーモンの需要は世界的に高く、約7割を北欧や南米の企業が供給している。輸入コストがかかるため、当社は国産化を模索してきたが、海上養殖は適地が限られ、陸上養殖は低水温を保つのに電力コストがかかり、採算が取りにくいという課題があった。

そんな中、富山県入善町という最適地が見つかり、サーモン飼育にコスト競争力があると判断し事業化にふみきった。新会社の総事業費は約110億円。年間2500tのサーモンを養殖し、2025年度に稼働、27年度に出荷を目指している。再生可能エネルギーの導入など環境に配慮した施設にする。



水産資源の安定供給へ貢献

当社代表取締役社長 池見賢氏（『財界』特集インタビュー[要約]）

- ・水産物はもうこれ以上増えないという強烈な事態に今なっている。天然の魚は恐らく、もうこれ以上伸びない。資源的に余裕があるのは1割しかないといわれていて、3割はもう獲りすぎ。6割はもうこれ以上獲ったら危ないといわれている。
- ・今後、世界の人口が90億人となる予測がある。また、1980年代から比べると世界的にみた魚の消費量は倍増している。このままだと、とてつもない水産資源が必要となるが、今の地球環境では必要な水産資源の確保は厳しい。水産物をどう確保していくかが我々の最大課題。
- ・陸上養殖は、設備に多大な投資が必要となる。したがって、採算性という面においてコスト削減に注力しつつついに適正価格で売ることが大事である。そうすると、日本では（需要が減少傾向にあるため、適正価格での販売は）苦しいが、全世界には水産物の需要があるので「世界に売る」という発想もでてくる。しかしながら、我々には「日本の皆さんに魚の良質な高タンパク源を提供する責務」がある。これを忘れてはいけないと考えている。

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ / 「環境価値」の創造 / 生物多様性と生態系の保全 ~

<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/maintenance/>

<< 会社HP >> ~ 持続可能な養殖事業に関する取組み ~

<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/maintenance/pdf/maintenance01.pdf>

<< 会社HP >> ~ もっとわかるマルハニチロ / 陸上養殖-海の恵みを次世代に ~

<https://www.maruha-nichiro.co.jp/contents/more/story005.html>

<< 会社HP >> NR ~ マルハニチロと三菱商事によるサーモン陸上養殖事業会社の設立について ~

https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/news_topics/2022/06/30_2.html

記事見出し『完全養殖のブリ出荷 マルハニチロ、商業化』日刊工業新聞社 2023年2月1日 19面

記事見出し『陸上養殖、排せつ物効率分解 / クロマグロの完全養殖商業化成功・水産研究教育機構との育種改良での協業(マルハニチロ)』日本経済新聞社 2022年4月19日 16面

記事見出し『陸上養殖、事業化相次ぐ / 三菱商事と連携しサーモンの陸上養殖を手掛ける共同出資会社「アトランド」設立(マルハニチロ)』日本経済新聞社 2023年1月9日 7面

記事見出し『水産資源をどう確保？マルハニチロ社長・池見賢の「環境が激変、経営を変えないことのリスクが大きい時代」』財界 2023年9月20日

<< 日経ビジネス >> ~ マルハニチロが日本初の「ブルーボンド」を発行したワケ ~

<https://business.nikkei.com/atcl/gen/19/00159/111400059/>

成果（見込含）

国内水産業支援・食料自給率向上

・2020年度には、完全養殖クロマグロ908 t を出荷

※2022年度は390 t（さらなる生産効率化を図り、一時的に年間出荷量を縮小させ、生産技術開発に一層注力した）

・当社と三菱商事による合併会社アトランド(株)設立によって、サーモン陸上養殖事業会社の設立2,500t（原魚ベース）規模の陸上養殖施設を建設

環境 / 生物多様性保全（国内外）

取組背景（目標）

海洋プラスチック流出による環境汚染は世界的な重要課題で、海に深く関わっている当社グループにとっても同様に重要な課題と捉えている。より効果的な活動とすべく、業界団体、関係NGOなどと協力しながら、海洋プラスチック問題への対応を推進していく。

事例概要

■ 環境保全活動への参加

・海岸クリーンアップ活動開催（国内水産大手3社合同／2023年7月）

当社は、(株)ニッスイおよび(株)極洋とともに、海岸クリーンアップ活動を稲毛海浜公園（千葉県千葉市美浜区）内の「いなげの浜」で実施。当社は社内の海岸クリーンアップ活動「Make Sea Happy!」をはじめ、環境問題に対するさまざまな取り組みを行っている。

この活動は、当社の呼びかけにより、当社・ニッスイ・極洋が参画するSeaBOS^(注1)でのタスクフォースV「海洋プラスチック汚染への対応」の取り組みの一環として、初めて3社合同でクリーンアップ活動を実施した。

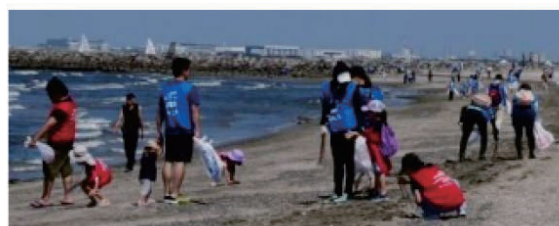
当日は3社社長、従業員とその家族合計201名が参加し、可燃ごみ19.5kg、缶・ペットボトル・びんのごみ2.5kgを回収。今後も3社で協力して、海洋プラスチック汚染などの環境問題への取り組みを継続していく。

(注1) SeaBOS (Seafood Business for Ocean Stewardship)

2016年に設立された、世界水産大手企業9社と海洋・漁業・持続可能性を研究する科学者が持続可能な水産物の生産と健全な海洋環境を確保するために、科学的根拠にもとづく戦略と活動を協力しながら主導するグローバルなイニシアチブ。国連の持続可能な開発目標（SDGs）、特に「目標14海の豊かさを守ろう」に積極的に貢献するとしている。



上) 3社社長を中心とした参加者の集合写真
右) クリーンアップ活動の様子



■ オーストラリアにおける「カーボン・ニュートラル」の取り組み

当社の連結子会社であるAustral Fisheries社（オーストラリア）は、西オーストラリア州にある小麦地帯での植樹プログラムを推進することでオーストラリア政府より「カーボン・ニュートラル※」認証を取得している。カーボン・ニュートラル認証を取得したオーストラリアに拠点を持つ組織はClimate Active NETWORKのメンバーとして認められる。このカーボン・ニュートラル（CN）の取組みが、水産資源の安定供給につながるさらなるステップと位置づけ、ブランドロゴ『CN fish』を商品に展開し、環境配慮商品の拡販を進めていく。



情報源

<< 会社HP >> NR ~ 「SeaBOS 日本 3 社合同海岸クリーンアップ 2023」を実施しました ~
https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/news_topics/20230808_SeaBOS%20Clean%20up.pdf

<< 会社HP >> ~ 海洋プラスチック問題への対応 ~
https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/marine_plastic_problem/

<< 会社HP >> ~ SeaBOSへの参画 ~
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/contents/more/sustainability03.html>

<< 会社HP >> ~ Austral Fisheries社において「カーボンニュートラル」の取組みを推進 ~
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/measures/pdf/measures03.pdf>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全

■ 製造・廃棄における取り組み

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減①

取組背景（目標）

当社グループの事業は、調達から生産・加工、販売まで独自のバリューチェーンで成り立っている。地球温暖化が事業活動に及ぼすリスクとして、水産物の漁場移動や農作物の産地移動、生態系の破壊による水産資源の枯渇を認識しており、こうしたリスクへの対応策として、効率的なエネルギー利用や設備投資を通じてCO₂排出低減に努める。

事例概要

■ 「脱炭素ロードマップ」に沿ったCO₂排出量削減

2022年9月に、当社グループ全体のエネルギー使用量の現状（電力および燃料使用量、電力会社の契約内容など）を把握し、加えて各事業所における太陽光パネル設置や再生可能エネルギー切替の実施可能性を分析し、優先順位をつけ、グループ全体の削減計画として「脱炭素ロードマップ」を策定。

本ロードマップは2030年度までを3つのフェーズに分けており、2017年度を基準年にフェーズ（2022～2024年度）ではCO₂削減率10%、フェーズ2（2025～2027年度）にはCO₂削減率20%、フェーズ3（2028～2030年度）は、CO₂削減率30%以上を目標とし、最終的にはカーボンニュートラルをめざしている。

・具体的な取り組み①／サステナブルなエネルギー活用

オンサイト太陽光・オフサイト太陽光導入対象拠点の電力関係資料、構造計算書などの詳細データを取りまとめ、オンサイト太陽光導入対象拠点では、設置業者による現地調査を実施。取りまとめたデータ・現地調査結果をもとに、各拠点で具体的な導入検討を進めている。2023年度は、対象拠点のオンサイト太陽光導入について引き続き進めるほか、オフサイト太陽光についても具体的に導入を検討する。これらの取組みにより、3年間で約23,000トンのCO₂排出量削減を見込んでいる。

・具体的な取り組み②／太陽光発電パネルの設置

（株）マリンアクセスでは、2023年1月に太陽光発電パネルを設置。購入電力の一部を太陽光発電で賄うことができるようになり、年間約65万kW、約260トンのCO₂排出量削減を見込んでいる。そのほか、マルハニチロ（株）宇都宮工場では、2021年3月、建屋屋上に太陽光発電パネルを設置。購入電力の一部を太陽光発電で賄うことができるようになり、年間約192,526kWh、約86トンのCO₂排出量を削減した。



マリンアクセス外観



マリンアクセス 太陽光パネル



宇都宮工場 太陽光パネル

・具体的な取り組み③／冷凍・冷蔵倉庫用の冷凍機をノンフロン設備へ更新

(株) マリンアクセスでは、2022年度、冷凍・冷蔵倉庫用の高効率自然冷媒冷凍機で冷却するノンフロン設備を導入。これは、環境省の「脱フロン・低炭素化社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業」として採択され補助を受けている。**2022年度は、年間247トンのCO₂排出量を削減できる見込みである。**



ノンフロン冷凍機

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減②

事例概要

・具体的な取り組み④／バイオマスインキの採用

当社グループでは、バイオマス資源を積極的に採用することでCO₂排出量削減に貢献している。市販用冷凍食品では、包装フィルムのインキの一部に植物由来の原材料を使用したバイオマスインキを継続して採用している。



バイオマスインキを採用した商品

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／「環境価値」の創造／気候変動問題への対応 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/measures/>

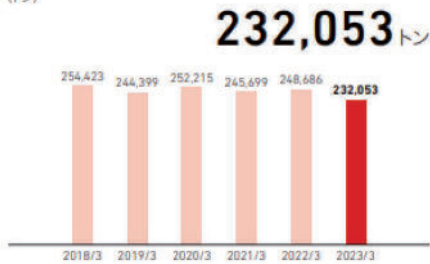
<< 会社HP >> ～ バイオマスインキの採用 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/measures/pdf/measures02.pdf>

<< 会社HP >> ～ 総合報告書 2023 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/report/>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減

CO₂排出量
(トン)



マルハニチログループ(国内)では、各社削減目標を設定の上、高効率なボイラーや冷凍機、その他エコカーやLED照明などの設備導入に取り組んだ結果、国内グループ全体のCO₂排出量は約23.2万トン、前期比で約1.7万トン(6.7%)の減少となりました。

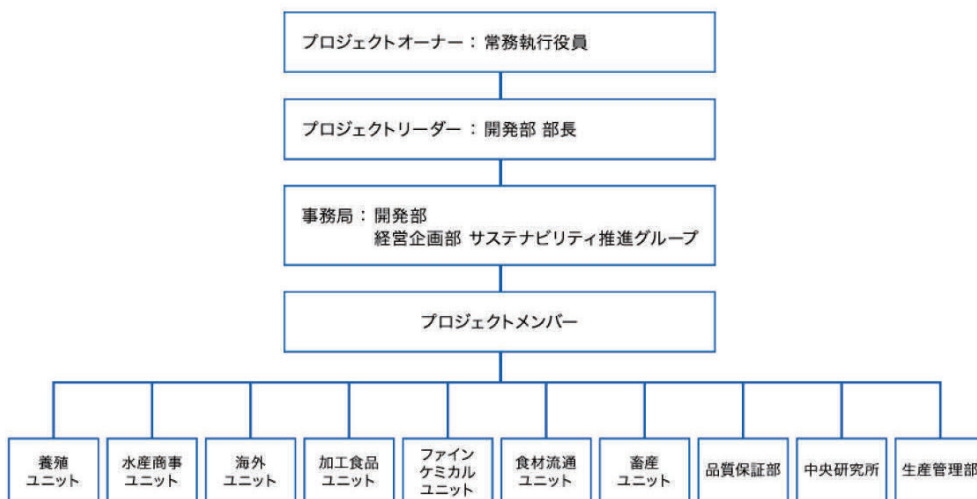
環境／生物多様性保全・廃プラ削減・食品廃棄物削減

取組背景（目標）

水産資源を主要な事業活動の糧とする当社グループにおいて、資源の枯渇は事業の存続と切っても切れぬ関係にあり、事業縮小あるいは停止につながる影響の大きいリスクと認識している。資源の有効活用のための技術や仕組みの研鑽を継続的に推進していく。

事例概要

■ プラスチック使用量削減プロジェクト推進体制図



■ 脱プラスチック：容器包装プラスチック使用量削減

多くのユニットがかかわるマテリアリティで、全社で情報を共有、協力して取り組む必要があることから、2022年度よりプラスチック使用量削減プロジェクトを発足。プロジェクトオーナーを常務執行役員、プロジェクトリーダーを開発部部長が担い、2024年度までの目標を定め、目標達成に向けて具体的取り組みを進めている。

基準年度となる2020年度の容器包装プラスチック使用量は約9,235トンであったため、KPIは2030年度までに30%（約2,771トン）を削減することを目標とした。

・具体的な取り組み①／商品容器包装の改善

過去に実施してきた環境配慮素材への切替え、包材のサイズダウンなどの施策と課題をプロジェクトチーム内で共有し、その他の製品への活用を検討する。

また包材メーカーによる勉強会も複数回開催することで社内への浸透も進み、2022年度は新たに、水産部門にて、生食用エビのトレーサイズを見直し、プラスチック使用量の削減に向け動き出した。同様の取組みを他事業部でも展開できるよう、情報共有を定期的に行っていく。



容器包装の改善事例
(中央トレー：改善前、右側トレー：改善後)

・具体的な取り組み②／商品容器・包装における省資源化への取組み

当社グループでは、環境負荷の低い容器の開発に向けた取組みを行っている。容器の軽量化を行うことで、省資源はもとより、重量の軽減による物流時のCO₂排出量の削減効果を見込んでいる。

2022年度には、市販用冷凍食品の米飯とカップグラタンのフィルム構成を見直し、十分な強度を保ったままサイズダウンし、プラスチック使用量を16.7トン削減することに成功した。

〔プラスチック使用量を削減した商品〕



情報源

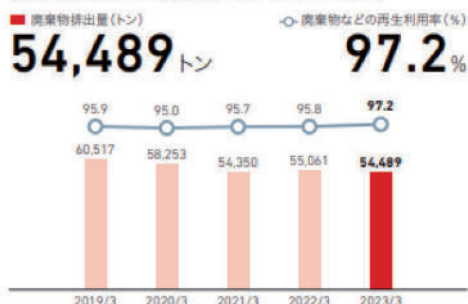
<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／「環境価値」の創造／循環型社会実現への貢献 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/build/>

<< 会社HP >> ～ 総合報告書 2023 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/report/>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全・廃プラ削減・食品廃棄物削減

廃棄物排出量と廃棄物などの再生利用率



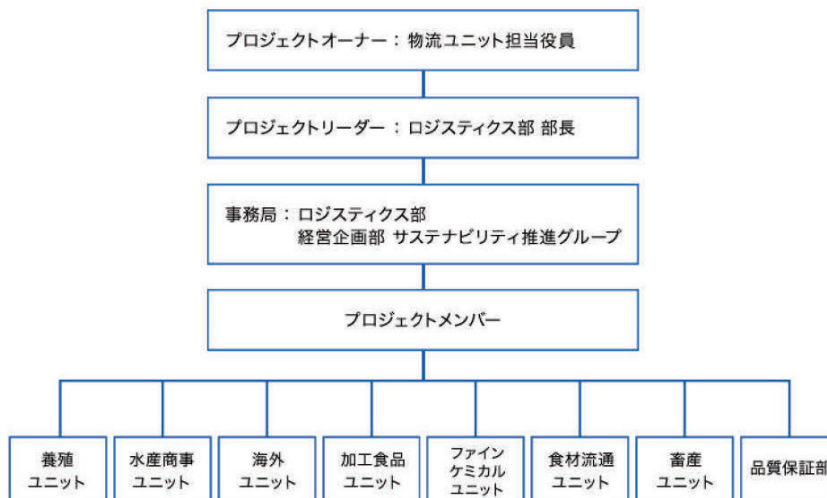
工場を保有する国内グループ企業を中心となり、製品不良の制御や廃棄物の発生抑制、資源化などに取り組んだ結果、2023年3月期の廃棄物排出量は前期比で572トン減少しました。また廃棄物などの再生利用率*は97.2%となり、前期比で1.4ポイントの改善となりました。

*食品廃棄物以外の廃棄物も含む

資源循環・食品廃棄物削減①

事例概要

食品廃棄物削減プロジェクト推進体制図



食品メーカー・物流業者・フードバンクの三者連携による、冷凍食品の持続的な寄付スキームの構築

当該寄附スキームは、当社・物流業者・フードバンクかながわの三者連携によって構築。輸入冷凍食品の抜き取り検査後の端数品などを寄付可能品として物流会社倉庫で保管し、フードバンクかながわの保冷車で運搬・冷凍コンテナで保管後、支援を必要とするところへ届けた。取り組み開始後の22年の食品寄附量は約16.87tとなり、前年比3倍以上増。当社目標の「30年度までに20年度比で50%のフードロス削減」に対し、22年度時点で10.4%を削減した。

この取り組みは、2023年10月、消費者庁および環境省が実施する「令和5年度食品ロス削減推進表彰」で「消費者庁長官賞」を受賞。

■ 食品廃棄物削減への取り組み

グループ全体でフードロス※を削減するため、グループ内全従業員への浸透を含め、各種施策を推進することを目的として、2022年度にフードロス削減プロジェクトを発足。プロジェクトオーナーを物流ユニット担当役員、プロジェクトリーダーをロジスティクス部部長が担っている。本プロジェクトでは、2024年度までのフードロス削減率について目標値を設定し、目標達成に向けたスケジュールを策定、活動を推進している。

・具体的な取り組み①／外装破損起因のフードロスへの対応

外装破損起因のフードロスに対応するため、包装形態の再検討、合わせ・バンド掛けの削減、カートンケースのモジュール化とパレット輸送を推進。また、外装破損については、基準を業界全体で標準化し、作業者の確認の負担を軽減する必要があることから、統一の基準で外装破損を判断できるAIアプリの開発・普及運動の展開をめざし、行政、同業他社、川上・川下企業との対話・連携を図っていく。



角の潰れによる破損



バンドの食い込みによる破損

資源循環・食品廃棄物削減②

事例概要

・具体的な取り組み②／冷凍食品の寄付スキームの構築

フードバンクへの食品寄付は2009年から実施しているが、当社のフードロスの多くを占める冷凍食品は配送コストやフードバンク側で冷凍保管設備が十分に確保できず、寄付が進んでいなかった。課題解決に向けた方策を検討する中、フードバンクかながわと当社製品を保管する物流会社と連携することで、保管倉庫から直接フードバンクかながわが冷凍食品を引き取り、定期的な寄付を実施するスキームを構築。これにより、常温品に加えて冷凍品の寄付も飛躍的に増え、2022年度の寄付量は16.87トンとなった。現在、定期的な寄付は品質を担保できる抜き取り検査の箱開封品の残り製品を主として実施しているが、今後外装破損品にも拡大していきたいと考えている。

定期的な寄付スキームの流れ



物流会社倉庫に保管されている冷凍食品



輸入検査で抜き取られた箱開封品の状態確認



フードバンクかながわ所有の冷凍庫で引き取り

・具体的な取り組み③／販売後の流通、消費者で発生するフードロス

過去に実施してきた常温食品の賞味期限延長に加え、2022年から、市販用や業務用の冷凍食品の一部で保存検査による品質確認を行い、**賞味期限を12ヵ月から18ヵ月へ6ヵ月延長した商品の販売を開始。**

フードロス削減は各種施策の実施により順調に進捗している。2023年度は、外装破損起因のフードロスの抜本的な削減に向けて取り組む予定である。

・具体的な取り組み④／製造トラブルの削減：新生産システムの導入

直営工場では、生産計画から製造・検査実行、品質管理、損益管理、設備管理など、一連の**工場全体の業務を見える化・効率化**するために、2016年度より新生産管理システムを順次導入。本システムにより、**調合ミス等のトラブルが減少し、原材料や製品の廃棄物が削減**されただけでなく、ペーパーレス化にもつながっている。



・具体的な取り組み⑤／廃棄物の有価物化

1. 廃棄物のバイオガス発電設備への有効活用
2. 食用油のバイオ燃料への有効活動
3. フロスの資源化
4. 食品残差のミール化
5. 加工時に発生する食品ロスの商品化

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／「環境価値」の創造／循環型社会実現への貢献 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/build/>

<< 会社HP >> ～ 製造トラブルの削減：新生産システムの導入 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/build/pdf/build01.pdf>

<< 会社HP >> ～ 廃棄物の有価物化 ～
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/build/pdf/build02.pdf>

記事見出し『マルハニチロ、食品ロス削減で消費者庁長官賞受賞』日本食糧新聞社 2023年10月20日

成果（見込含）

資源循環・食品廃棄物削減