

東洋水産グループ
コミュニケーションレポート

2020

第72期 [2019年4月~2020年3月]



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

“食を通じ、みなさまに笑顔をお届けしたい”

私たち東洋水産グループは、その想いをマルちゃんマークに込め、品質とおいしさにこだわった食品づくりに取り組んでまいりました。

自然に笑顔があふれるようなおいしさを、食卓へ。

いつまでも変わらず、安全で安心な製品を、世の中へ。

“すべては、笑顔のために。”

私たちはこれからも取り組んでまいります。

東洋水産グループ CSR活動方針

東洋水産グループは、『やる気と誠意』をもって事にあたり、『公明正大』であることを社是とし、『Smiles for All. すべては、笑顔のために。』をスローガンに、『食』を通じて、すべてのステークホルダーの皆さまに笑顔をお届けしたいと考えています。

事業活動を通じた社会課題の解決により、社会や環境と共存し、『笑顔』という言葉がすぐに連想できる企業グループを目指し、東洋水産グループらしいCSR活動に励みます。

目次

- 01 東洋水産グループ スローガン・CSR活動方針
- 02 目次・編集方針
- 03-04 TOP MESSAGE
- 05-06 **特集** 緑のためぎが40周年を迎えます
- 07-08 **お客さまに笑顔**・・・ 
- 09-10 **社会に笑顔**・・・ 
- 11-14 **次世代に笑顔**・・・ 
- 15-18 **地球に笑顔**・・・ 
- 19-20 **社員に笑顔**・・・ 
- 21-22 My Smile Voice
- 23-24 コーポレート・ガバナンス
- 25 東洋水産グループの取り組みについて
- 26-30 決算情報、セグメント別概要・会社概要

編集方針

東洋水産グループは、幅広いステークホルダーの皆さまに、東洋水産グループをより知っていただくため、2015年度より「コミュニケーションレポート」を発行しています。本誌では、グループのスローガンである「Smiles for All. すべては、笑顔のために。」の実現に向けた事業活動の内容を「5つの笑顔」を中心に構成し、具体的な事例と併せてわかりやすくご紹介することを目指しています。持続的な成長に向けた様々な取り組みを、ステークホルダーの皆さまにご理解いただければ幸いです。

下記URLのホームページでは、こちらに掲載されていない取り組みについても紹介しています。また、「コミュニケーションレポート」は、バックナンバーを含め、当社のホームページからダウンロードできるPDFファイルをご用意しています。必要に応じてご利用ください。

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



表紙の写真は、2019年度に実施したCSR活動の一コマを集めました。

「笑顔」と「健康」をお届けできる会社を目指して Smiles for All. すべては、笑顔のために。



新型コロナウイルスの感染拡大による影響は、今後も不確実な状況が続くことが予想されます。
感染予防対策、そして収束後の復旧、復興、その後の新しい日常においても、すべてのステークホルダーの皆さまから信頼されるグループであり続けられるように、安全・安心な商品・サービスの供給責任を果たし、環境への対応、SDGs達成への貢献に取り組んでまいります。

2019年度から2021年度の3カ年中期経営計画の初年度は最高売上高を更新、営業利益、経常利益ともに計画を上回ることができました。

2年目となる2020年度も最終年度目標の達成へ、着実な成長を目指してまいります。

足元では、新型コロナウイルス感染症の拡大によって雇用やライフスタイルなど、生活のあらゆる側面に大きな変化が起きておりますが、それらに遅れることなく対応してまいります。

また、感染症の収束後に向けて、3つの基本戦略に基づいた活動も積極的に推進してまいります。

特に、健康価値の高い商品、地域社会との関係の深化、災害時における供給体制の強化、夏場の酷暑を想定した商品の展開を強化、店頭や家庭内での食品ロス削減への貢献などを意識し、皆さまに「笑顔」と「健康」をお届けできるよう、当社が目指す「5つの笑顔」の実現に向け、今年度も取り組んでまいります。

代表取締役社長 今村 将也

「食」を通じた事業

水産食品事業
海外即席麺事業
国内即席麺事業
低温食品事業
加工食品事業
冷蔵事業
その他事業

事業戦略

3カ年中期経営計画 (2019-2021年度)

基本戦略

需要を引き出す
新たな価値創造

海外展開の
深化

経営基盤の
強化

2019年度
売上高 **4,160** 億円
営業利益 **283** 億円

2021年度
売上高 **4,500** 億円
営業利益 **315** 億円

「食」の事業を通じ「5つの笑顔」の実現を目指します

「5つの笑顔」の実現に向けての重要課題

お客さまに笑顔
新たなる食文化の創造と育成



社会に笑顔
循環型社会への貢献



次世代に笑顔
地域社会との融合



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。

**5つの
笑顔**

社員に笑顔
健康経営の更なる推進



地球に笑顔
環境対応の推進



東洋水産グループの持続的な成長

みんなの
笑顔
とともに

緑のたぬきが 40周年を迎えます

「緑のたぬき天そば」は、「赤いきつねうどん」の発売の2年後、1980年8月11日に誕生し、今年で発売から40周年を迎えます。お客さまに愛される商品として成長するために、今も進化を続けています。



1980年発売当時の
緑のたぬき天そば

おいしさの 追求

時代とともに

発売以来、だしや天ぷら、そして麺へのこだわりを中心として、味や食感は時代に合わせて今も進化しています。長年ご愛顧くださっているお客さまの“味の記憶”も大切にしながら進化を続けています。



安全・安心

製造における安全・安心への取り組み

お客さまに安全・安心な商品をお届けするため、第三者機関による認証取得を行うなど、品質保証体制の維持・改善を継続的に行い、徹底した管理の下、安全・安心で高品質な商品を提供する体制を整えています。



文化継承

日本の食文化「そば」と「だし」へのこだわり

- 日本そば特有の歯ごたえとなめらかさをあわせ持つのどごしの良い「麺」に、かつお節をベースに地域によってだしの組み合わせを変えた「つゆ」など、日本食としてのこだわりが、多くの皆さまから支持されています。
- 発売当初から地域性にこだわり、東日本と西日本で味を変えて発売しました。現在は北海道・東日本・関西・西日本と4種類に分けてそれぞれの地域で販売しています。



備蓄

備蓄用の食品として

お湯を注ぐだけで手軽にでき、賞味期限が長く、何よりもおいしく、食べ慣れた和食のそばという商品特徴から、災害時のためのローリングストック*に最適です。

*ローリングストックとは、普段買い置きしている食品の賞味期限を考慮し、消費して買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。



Topic

緑のたぬき 天そばの系譜

1963年



たぬきそば(袋麺)

1970年



天ぷらそば(袋麺)

1975年



カップ天ぷらそば

1980年



緑のたぬき天そば

2020年





社内フォトコンテスト入賞作品

お客さまに 笑顔

お客さまが笑顔になる
商品づくりを目指して



安全・安心でおいしい商品を提供することにより、お客さまが笑顔になる食生活を守ります。

主な取り組み

新たなる食文化の創造と育成

- 安全・安心な食の提供
- 健康寿命延伸への貢献
- 社会課題解決商品の開発

WEB お客さまへの取り組みの詳細につきましては、下記アドレスからご覧いただけます。

商品について
<https://www.maruchan.co.jp/products/>
安全・安心への取り組みについて
<https://www.maruchan.co.jp/csr/safety/>

新たなる食文化の創造と育成

食品の“安全・安心”を追求しながら、様々な社会課題に対して、食を通じてその解決に取り組み、「新たなる食文化の創造」を推進していくことが、私たちの役割・使命だと考えています。

安全・安心な食の提供

お客さまに安全・安心な商品をお届けするため、FSSCやISOなど第三者機関による認証取得を推進し、商品の開発から製造・出荷まで品質を保証する体制を徹底しています。

各製造工場においては、自主検査管理体制を構築し、原料受入検査・各種分析機器によるモニタリング・最終製品の試食官能評価・理化学検査・微生物検査を日々実施して、製品の安全性を確認しています。品質保証部では、製造工場の製造日報等の確認や抜き取り製品の試食官能評価を行い、製造工場とのダブルチェック体制を構築しています。また定期的に工場点検および衛生監査や分析精度確認検査を実施し、品質情報共有化や品質管理レベルの維持・改善を図っています。



2019年度FSSC22000を取得した北海道工場第一工場

健康寿命延伸への貢献

健康長寿社会の実現に向けて、少子高齢化を背景とした健康志向の高まりに応え、野菜や玄米・麦・雑穀といった素材や、機能性表示食品、減塩・無添加や低糖質といった用途に対応した商品など様々な消費者ニーズ、売場展開に対応した商品群を充実させていきます。また、健康イメージのある水産素材や、だしにこだわってきた東洋水産グループの強みを活かした商品など、グループ全体の力を活かし、商品開発を進めてまいります。これからもおいしさの追求はもちろんのこと、健康を意識した様々な消費者ニーズに対応した商品を提供します。



食べるスープ
7種の野菜鶏だし中華



パリパリ無限キャベツのもと
1食入



玄米と麦のぞうすい まめ入り



うまいつゆ 塩分オフ
きつねうどん



フィッシュ & チキンソーセージ
3本束



三種のだし仕込みさば

社会課題解決商品の開発

社会環境や自然環境の変化から起こる社会課題の解決を見据えた商品の開発や提供を積極的に進めています。時短、簡便、個食など、変化し続けるニーズに対応します。酷暑対策として汁なしタイプの麺商品の充実や、火を使わずに調理できる商品の提案、また災害を想定し、普段からの備えとなる食品「ローリングストック」を提案します。こうした備蓄用の食品として、即席麺と並んで市場で注目されている米飯・フリーズドライ商品へも大規模な設備投資を行い、生産を拡大し、積極的に取り組んでいます。

酷暑対策



マルちゃん正麺
ソース焼そば 5食パック



つるやか
ざるそば 2食入

ローリングストック



MARUCHAN
QTTA
SHO-YU ラーメン



あったかごはん
3個パック



素材のチカラ
沖縄産もずくスープ
5食パック



相模工場見学学習会

社会に笑顔

地域に根ざした
社会貢献活動への取り組み



それぞれの国や地域の皆さまと連携し、持続可能な社会の実現と皆さまの笑顔に貢献します。

主な取り組み

循環型社会への貢献

- 食品ロスの削減
- サプライチェーン全体のCSR推進
- 持続可能な資材の調達

社会への取り組みの詳細につきましては、
下記アドレスからもご覧いただけます。
<https://www.maruchan.co.jp/csr/society/fundraising/>

循環型社会への貢献

東洋水産グループでは、様々な事業活動を通じて、人や社会が変化を続ける中で見えてくる社会が抱える課題に対しての取り組みを進めています。

食品ロスの削減

食品ロスの増大など食品にまつわる様々な廃棄物に関する問題が注目を集めています。東洋水産グループでは、限りある資源の有効活用を強く意識し、商品に使用する包装資材の削減を含めた製造における産業廃棄物排出量の削減と再資源化への積極的な取り組み・フリーズドライ商品やチルド麺商品の賞味期限の延長・ご家庭の冷蔵庫で余りがちな野菜などの常備食材の消費を促進する商品の提供・フードバンクとの連携による食品ロスの削減など、製造、流通、家庭、それぞれの段階で貢献できる活動を、商品を通して具体的に進めています。

賞味期限を延長した商品の一例



食べるスープ
おだしのきいた
おもちすうぷ

賞味期限
6ヶ月 → 8ヶ月

2ヶ月延長



お鍋にポン
キムチ鍋つゆ

賞味期限
8ヶ月 → 10ヶ月

2ヶ月延長



つるやか
稲庭風細うどん 2食入

賞味期限
12日 → 15日

3日延長

サプライチェーン全体のCSR推進

常温商品の翌々日配送やエリア別での共同配送などの物流効率化の推進、サプライチェーン全体の在庫、廃棄ロスへの取り組みなど、バリューチェーンの強化に取り組んでいます。また、当社商品を使った料理教室を開催したり、全国14地域でのお祭りの協賛などもしています。2019年度は「マルちゃん焼そば 3人前」を使用した親子料理教室を関西地区にも広げるなど全国的な展開を行い、多くの方々に笑顔で参加いただいています。その他、地域に根差した企業の活動として、事業所近隣の地域でのスポーツなどのイベントの支援や協賛、パートナーシップ協定や災害時協定、災害時の緊急避難場所の提供など、各事業所の所在地の様々な地方自治体との取り組みを行っています。例えば、北海道事業部では、小樽市と「包括的パートナーシップ協定」を締結しているほか、道内での災害時の物資の提供や「ほっかいどう応援団会議」へのメンバー企業参加登録、お祭りなど地元行事への参加・協賛、地域美化活動への参加などを行っています。



マルちゃん焼そばを使った親子料理教室

持続可能な資材の調達

環境・社会・人権等に配慮した持続可能な資材の調達として、国内外でパーム油と紙資源から取り組みを開始しています。パーム油については2019年1月に東洋水産グループとしてRSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議) に加盟し、2020年度中には、米国のマルチャンインクが使用するパーム油をRSPO認証品へ切り替えを予定しています。当社のホームページ上では、「パーム油の調達に関する方針」(https://www.maruchan.co.jp/csr/environment/procurement_policy_palm_oil.html) を開示し、今後の取り組みや東洋水産グループの考え方をお伝えしています。また、海洋資源の持続可能性についても取り組んでいます。MSC・ASC認証を取得し、これらの水産エコラベルを表示した商品の開発を強化して行きます。



米国のマルチャンテキサスインク



● 焼津市の幼稚園での食育講座

次世代に 笑顔

子どもたちの笑顔のために、
健やかな成長をサポート



食を通じて、次世代を担う子どもたちの心と体の健やかな成長をサポートし、明るい笑顔を守ります。

主な取り組み

地域社会との融合

- 出張授業や工場見学会
- 企業訪問受け入れ
- スポーツ支援

次世代への取り組みの詳細につきましては、
下記アドレスからご覧ください。

<https://www.maruchan.co.jp/csr/society/fundraising/>

地域社会との融合

東洋水産グループでは、地域社会との融合を大切にし、食に関する科学、文化の知識を伝えるための活動や、キャリア教育への貢献、スポーツイベントの支援、協賛などを通じて、次世代を担う子どもたちの笑顔を守るための活動を推進しています。

出張授業や工場見学会

全国各地で出張授業や工場見学会を通じて、身近な食品についての知識と食文化を伝えるための活動や、東洋水産グループの事業を地域の皆さまに知っていただくための活動をしています。



埼玉県日高市でのうどん教室の様子

フリーズドライスープをテーマとした 東北での食育活動

「出張授業」

フリーズドライ製造工場がある八戸東洋(株)が中心となり、2015年度から地元の青森県八戸市内の小学校を訪問し、フリーズドライスープをテーマにした出張授業を実施しています。授業では、製法についてや、映像を使ったたまごスープができるまでのバーチャル工場見学に加え、オリジナルスープづくりを行っています。スープは工場に持ち帰り、フリーズドライ化したものを子どもたちにお渡ししています。

「スマイル“フード”プロジェクト in 東北」

東北地区の高校生を対象に、地域の特色を生かしたスープメニューの商品アイデアコンテストを実施しています。優勝校のスープメニューは毎年商品化しています。



岩手のじゃじゃ!鶏蛋湯
(2020年10月 発売予定)



2019年度「スマイル“フード”プロジェクト in 東北」
優勝校「岩手県立紫波総合高等学校」の皆さん

地域に根差した企業としての 工場見学学習会と出張授業

所在地近隣の児童・生徒を対象に、地域に根差した企業のCSR活動として食育や、環境に関する工場見学学習会や、出張授業を行っています。

相模工場では、2013年度より地元の伊勢原市周辺を対象として「マルちゃん焼そば 3人前」を使った製造工程や食育を学ぶ工場見学学習会と小学校へ出向いての出張授業を実施しています。工場に隣接した1校を対象に始めた取り組みでしたが、2019年度には、伊勢原市の多くの小学校に参加いただき、7校434人の子どもたちに参加していただきました。



相模工場がある伊勢原市内の小学校での出張授業の様子

食育講座「だしの秘密」の実施

日本の伝統的な食文化である、だしについて、旨味や地域による嗜好性の違いなどを、試飲を交えながら紹介する「だしの秘密」と題した食育講座を全国で行っています。だしの役割やつゆの地域性の話に皆さん興味深く耳を傾けていました。



北海道札幌市での食育講座「だしの秘密」の様子

親子工場見学会

東洋水産グループの事業所の中には、製造ラインを見学するための通路を設けている工場があります。関東工場や関西工場では、夏休みを利用して親子工場見学会を行っています。昨年初めて行った関西工場の見学会では21組56人のご家族に参加いただきました。



神戸市にある関西工場での親子工場見学会の様子

親子冷蔵倉庫見学会

川崎市にある東扇島第一冷蔵庫と福岡市にある福岡アイランドシティ物流センターをはじめ、グループ会社の湘南東洋(株)、スルガ東洋(株)でも親子見学会を実施しています。見学会ではマイナス30℃の冷蔵倉庫内に入り、シャボン玉やぬれタオルがどのように変化するかなど冷凍温度帯での実験を通し、自然科学への関心や、倉庫内の荷物を通じて冷蔵倉庫の役割や物流などにも興味を深めていただいています。



東扇島第一冷蔵庫での夏休み親子冷蔵倉庫見学会の様子

企業訪問受け入れ

中高生のキャリア教育や職業教育に協力し、学生訪問や実習の受け入れを行っています。品川本社ビルでは修学旅行などの学外研修による会社訪問を受け入れ、東洋水産グループの事業の紹介や「赤いきつねうどん」のだしへのこだわりをお伝えしています。

東京大学農学部OEG育成プログラムへの参画

東京大学農学部・東京大学大学院農学生命科学研究科の教育プログラムである100年後の地球を支えるための人材育成を目指す「One Earth Guardians (OEG) 育成プログラム」に賛同し、2019年度から当プログラムに参画、協働を行っています。初年度は関東工場にて学生たちと、食の生産現場における社会課題の解決に向けて、議論を交わしました。



関東工場でのOEG育成プログラム実学研修の様子

スポーツ支援

全日本柔道連盟のオフィシャルサプライヤーとして、柔道を通じ、将来を担う子どもたちの心身の健全育成の支援を目的に全日本柔道連盟や各都道府県の柔道連盟にご協力をいただき、1986年よりマルちゃん杯少年柔道大会を開催しています。2019年度は、1,353チーム約8,000人の子どもたちが参加しました。また、東京都港区の品川本社ビルには武道場があり、東洋水産の柔道部や剣道部に所属する社員も参加し、毎年夏休みに本社近郊の子どもたちを対象とした柔道・剣道教室を開催しています。他にも各種プロスポーツチームの支援を行ったり、一流のアスリートを招いたスポーツ教室の実施など、様々なスポーツ支援活動を通じて子どもたちの健やかな成長への支援を行っています。



夏休みに実施した柔道教室の様子



関東工場のピオトープ見学

地球に 笑顔

環境負荷の低減に積極的に取り組み、
未来の笑顔を守ります



グループ全体で環境負荷低減に向けた取り組みを推進し、豊かな地球環境と未来の笑顔を守ります。

主な取り組み

環境対応の推進

- 地球温暖化対策
- 海洋資源の保全
- 水資源の保全

地球への取り組みの詳細につきましては、
下記アドレスからご覧いただけます。

<https://www.maruchan.co.jp/csr/environment/index.html>

環境対応の推進

東洋水産グループでは、事業活動による環境負荷を低減するため、第三者機関による認証取得や環境価値を考慮した取り組みの推進など、環境を保全するための仕組みを構築しています。

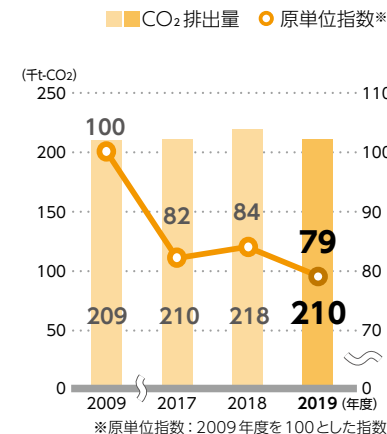
地球温暖化対策

地球温暖化に関連する環境負荷の低減に向け、生産活動だけではなく、資材調達や物流においても使用資材の減量やCO₂排出量の削減など継続的に取り組みを実施しています。また、工場では、発生した食品残渣の肥料化や飼料化、冷蔵倉庫ではフロンガスの漏洩量の削減に向けた取り組みや使用済みの包材の有価物化などを進めています。新規施設の設計、建設にあたっては、稼働後の環境への影響も配慮しています。



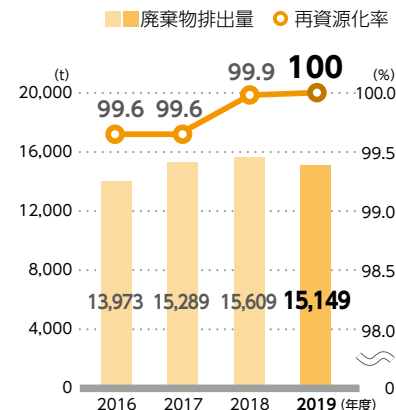
建物全体の設備に省エネルギー対策が施されている総合研究所

▼ CO₂排出量と売上高原単位



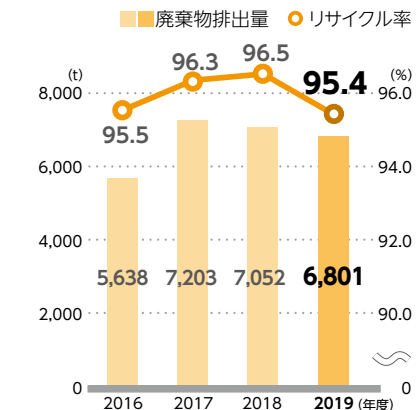
省エネへの取り組み推進や再生可能エネルギーの利用拡大、およびフロン漏洩削減に伴い減少し、原単位も改善されました。

▼ 産業廃棄物排出量と再資源化率



歩留り向上や有価物化推進、および排水処理の見直しなどにより減少し、再資源化率は100%を達成しました。

▼ 食品廃棄物の排出量とリサイクル率 (東洋水産(株)単体)



工場での製造トラブル削減や処理方法変更に取り組んだ結果、昨年度の排出量は減少し、リサイクル率は法令に基づく目標値95%以上を継続しています。

海外での環境に配慮した商品の開発

米国では、日本で開発された技術を使用したノンフライ麺商品「GOLDシリーズ」など、現地の消費者にとって新たな体験となりうる食文化の提供に加え、環境に配慮し、脱プラスチック容器使用商品として、紙カップを使用した縦型のカップ麺商品「SELECTシリーズ」の製造を2019年10月より開始しています。「SELECTシリーズ」では、沸騰したお湯での調理だけでなく電子レンジでも調理が可能な商品となっています。



INSTANT LUNCH SELECT シリーズ

化石燃料使用量の削減への取り組み

効率よく商品を輸送することで、化石燃料の使用量を削減し、CO₂ガス排出による環境への負荷を低減するために、納品日の前々日までに物流企業に業務発注を行う取り組みやモーダルシフトの推進、個建配送から車建配送(チャーター便)への変更に取り組んでいます。



出荷の様子

CO₂削減への取り組み

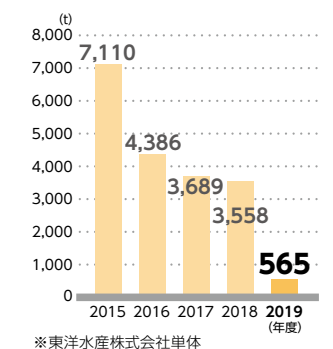
関東工場やフクシマフーズ(株)では太陽光発電による電力を使用し、八戸東洋(株)では工場でのフリーズドライ用冷却設備を、温室効果の大きいフロン冷媒から自然冷媒(アンモニア・CO₂)へ切り替えを進めるなどCO₂の削減に努めています。また、伊万里東洋(株)では、グリーン電力*の使用や、ボイラー燃料の重油からガスへの切り替えなどにより、大幅なCO₂排出の削減を行いました。

*グリーン電力:太陽光、風力、バイオマスなど、自然を利用した「再生可能エネルギー」でつた電気のことをいいます。

フロン漏洩量削減への取り組み

冷蔵倉庫事業においては、温室効果の大きいフロン冷媒から温室効果への影響が比較的少ない自然冷媒(アンモニア・CO₂)への切り替えを進めています。2019年度は、城南島冷蔵庫・舞洲冷蔵庫・伊万里東洋(株)の設備の交換を行いました。点検強化や自然冷媒機器の導入を推進し、昨年度は東洋水産(株)単体において、国への報告基準(CO₂換算千トン)を下回りました。

▼フロン漏洩量推移(CO₂換算)



海洋資源の保全

当社創業の事業として始まり、現在も水産食品事業を手がける当社において海洋資源の保全は重要な使命の一つだと考えています。

水産エコラベルへの取り組み

水産資源保全と海洋環境保全を目的として漁業管理されたMSC認証原料・ASC認証原料を取り扱っています。2006年に日本で最初にイクラ・筋子商品においてMSC-CoC認証を取得した後、鮭や辛子明太子へ魚種認証を広げています。現在は養殖漁業管理の認証基準であるASC認証を一部の魚種で取得しました。

稚魚放流活動

1996年より田子工場周辺の海で、水産資源の保護・育成と水産業や観光業における地域活性化の一助となることを目的として、稚魚放流活動を行っています。これまでにカサゴやヒラメなど、約40万匹の稚魚を放流してきました。2019年度は近隣住民の皆さんや西伊豆町の幼稚園・保育園の5才児24人にご参加いただき、穏やかな天候の中、カサゴなどの稚魚を海に放ちました。放流に先立ち、園児には田子工場で製造している「かつお節について」と、静岡県水産・海洋技術研究所の方から「カサゴについて」の食育講座を受けていただきました。



西伊豆町での稚魚放流の様子

水資源の保全

関東工場やユタカフーズ(株)など東洋水産グループの各工場では、工場からの排水を微生物処理により浄化して排出しています。埼玉工場では設備の運用方法の改善により、生態系への影響が無いよう排水の温度を下げるなどして、環境への負荷を小さくしています。また、関西工場と相模工場では2019年度に新規の排水処理施設を設置することによってさらに浄化能力を高めています。埼玉工場や相模工場では、排水中の麺やスープの成分を分解し、自社で肥料化する取り組みを行っています。水資源の使用量の削減として、関東工場では雨水を工場のトイレに利用することで、上水の使用を削減しています。



関東工場の浄化設備



● 第15回TSグループ大運動会

社員に 笑顔

社員一人ひとりが
笑顔で活躍できる職場づくり



社員一人ひとりが主役となり、笑顔
で活躍できる企業グループを目指
します。

主な取り組み

健康経営のさらなる推進

- 働きがいのある職場づくり
- ダイバーシティ推進
- 労働安全衛生

社員への取り組みの詳細につきましては、
下記アドレスからご覧いただけます。

<https://www.maruchan.co.jp/csr/conduct/office.html>

健康経営のさらなる推進

東洋水産グループでは、社員とその家族が健康になる健康経営
の推進そして組織・人材の活性化を継続し、働きがい、働きやす
さを向上させる取り組みを実行します。

健康経営

社員とその家族の健康推進のために、様々な健康経営へ
の取り組みを行っています。(株)シマヤは、経済産業省と
日本健康会議が共同で、全国規模で優良な健康経営を実
践している法人を選定する「健康経営優良法人2020」に
2019年から継続して認定されました。また、2020年には
八戸東洋(株)も、「健康経営優良法人2020(中小規模法
人部門)」に認定されました。こうした取り組みへの一助とし
て、東洋水産健康保険組合では、産業医や保健師の協力の
もと、グループ各事業所の健康管理体制を支援しています。



八戸東洋(株)で実施した保健師によるストレッチ講習会

働きがいのある職場づくり

生産性の向上とワーク・ライフ・バランスの実現を目
指し、有休を取りやすい職場づくりや計画的な業務の遂
行による残業時間の削減などを推進し、社員の心身の
健康増進を図っています。また、様々な立場の方の雇用
も進めるなど、雇用の機会を広げることで社会的責任を
果たすとともに、地域社会への貢献も行っています。

技術伝承学校の継続実施

東洋水産グループに受け継がれている、先人の知
恵や技術を次の世代へ伝承し、未来に向けて発展さ
せることを目的として2016年度より社内の技術者を
対象に技術伝承学校を開校しました。2018年度から
は、関東工場にて、
専用の試作ラインを
使用したより実践的
な授業を実施してい
ます。



第2期修了式の集合写真

ダイバーシティ推進

多様な人材を活かし、その能力を最大限に発揮でき
る機会を提供することで、イノベーションを生み出し、
価値創造につなげることを目指し、ダイバーシティの推
進に取り組んでいます。ダイバーシティに関する勉強
会、社内報での情報発信、リーフレットの配布などの啓
蒙活動を実施しています。

労働安全衛生

一定規模以上の事業所では、安全衛生委員会を設
置し、人材派遣会社など外部からの人材も含めた全員
参加で働きやすい職場づくりに向けた取り組みを行っ
ています。また内科と精神科の医師を各1名ずつ産業
医として選任し、健診結果などを基に社員からの相談
に応じる体制を整えるとともに、会社を通すことなく自
分の都合に合わせて、電話や面談でカウンセリングを
受けられる窓口を設け、社員の心身の健康維持・向上
に努めています。

東洋水産健康保険組合 小倉理事長からのコメント

東洋水産健康保険組合で
は、産業医と専属の保健
師が一体となり東洋水産
グループ各事業所の健康
管理支援をしています。今
年度は、健診後のフォロー
として保健師が生活習慣



東洋水産健康保険組合
小倉 清孝

の指導をする際に、直接の面談だけでなくWEB
会議システム(ZOOM)を活用した遠隔面談が
行えるよう拡充を進めています。また「健康経営
優良法人」の認定取得を目指す事業所を支援して
おり、2019年度は(株)シマヤ、八戸東洋(株)
が認定され、現在は新たに(株)酒悦が取得を目
指しております。

5つの笑顔実現のために！

My Smile Voice

東洋水産グループは「食」の事業を通じ「5つの笑顔」の実現を目指しています。「5つの笑顔」への取り組みに込められた従業員の思いをお伝えします。

お客さまに
笑顔

減塩でも満足いただける味・量を目指しました

近年の健康志向の高まりを受け、カップ麺で気になるとされる「塩分」を減らした商品を発売しています。お客さまが手にとりやすい値ごろ感と減塩でも満足いただける味・量を目指して、オープンプライス価格の縦型カップで開発しました。



加工食品部
鈴木 梨恵



うまいつゆ
塩分オフ
天ぷらそば

うまいつゆ
塩分オフ
きつねうどん

これまで以上に
安全・安心な商品の
提供に努めます

FSSC22000 認証を取得する上で、品質保証体制のさらなる強化につながるように、社員一人ひとりが勉強し理解を深めることに時間をかけました。このシステムを活用し、今まで以上に安全・安心な商品の提供に努めます。



北海道工場
藤林 健太

社会に
笑顔

地元地域の多くの方に笑顔を届けます

仙台で行われている震災復興支援イベントとしての夏まつりに参加しました。2日間で延べ10万人の参加者で賑わい、会場に設けた当社のブースでは「仙台七夕祭りパッケージカップ麺」の販売や輪投げゲームを実施し、多くの方に笑顔を届けることができました。



東北支店
三木 豪太



赤いきつね
うどん



緑のためぎ
天そば



焼そば
パゴォーン

次世代に
笑顔

地域の子どもたちとの
取り組みを大切にします

静岡県焼津市のすみれ台幼稚園・まどか幼稚園にて、食育プログラム「だしの秘密」を開催しました。「だし」の飲み比べやオリジナルの「赤いきつねうどん」づくりを友達と会話しながら笑顔で楽しんでいる姿が非常に印象的でした。今後も地域との取り組みを大切にしていきたいと思ひます。



静岡支店
片岡 裕貴



これからも「笑顔」を
広げるための活動に
参加します

今回、知多市、武豊町の食育イベントにて講師として参加させていただきました。どちらの会場でも、試食の時など子どもたちのたくさんの笑顔が溢れていました。これからも「笑顔」を広げるための活動に参加したいと思います。



ユタカフーズ(株)
嶋倉 崇雄

地球に
笑顔

地球環境にやさしい
生産活動に
取り組みます

2020年2月に新米飯工場の屋上に太陽光発電パネルを設置しました。太陽光発電を活用することによりCO₂を発生しないグリーンなエネルギーを使用しています。地球環境にやさしい生産活動に取り組みます。



フクシマフーズ(株)
半沢 哲也



伊万里東洋(株)
角 昭徳



伊万里東洋(株)
池田 祐紀

地球環境を意識した取り組みを進めます

ボイラーのガス化および、バイオマス発電によるグリーン電力供給への切り替えを行い、合わせて年間690t分の大幅なCO₂の削減が見込まれます。これからも地球環境を意識した取り組みを進めます。

社員に
笑顔

社員とその家族の笑顔と健康のために、これからも取り組んでいきます

「社員が健康で働く」ことを目標に、2018年8月健康企業宣言を行い、東洋水産健康保険組合のサポートで2020年3月に健康経営優良法人2020の認定をいただきました。社員とその家族の笑顔と健康のために、これからも全員一丸となって取り組んでいきます。



八戸東洋(株)
澤野 春美



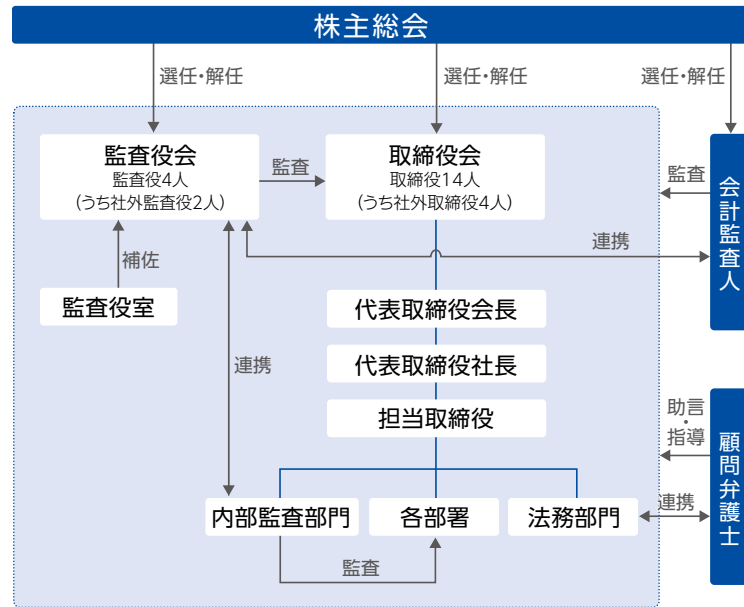


コーポレート・ガバナンス

コーポレート・ガバナンスを経営上の重要課題として認識し、取締役の責任および個別事業の責任体制を明確にしています。今後も経営の透明性および迅速性を確保していきます。

コーポレート・ガバナンスの取り組みにつきましては、
下記アドレスからご覧いただけます。
<https://www.maruchan.co.jp/csr/conduct/governance.html>

コーポレート・ガバナンス体制 (2020年6月25日株主総会后)



内部統制システムとリスク管理

取締役および社員が企業倫理や社会的責任の重要性を認識し、関連法規および各種規定を遵守するために内部統制システムを構築しており、業務が適切かつ効率よく実行されるように常に見直しを行っています。リスク管理については、内在するリスクを把握・分析・評価した上で適切に対策を実施しています。

東洋水産グループ行動規範

東洋水産グループでは、法令、社会規範や企業倫理に従うことはもとより、顧客第一主義のもと「やる気と誠意」の精神をもって「お客様に安全で安心な商品とサービスを提供することにより社会に貢献する」ことを使命と考えています。お客様・社会から信頼される誠実な企業であり続けるために、社員一人ひとりが、企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において法規や社内ルール等を遵守し、社会倫理に適合した行動を実践するためのガイドラインとして東洋水産グループ行動規範を制定しています。本ガイドラインは、HPでも公表しています。

<https://www.maruchan.co.jp/company/info/standard.html>



コンプライアンス体制と内部通報制度の設置

東洋水産グループでは、コンプライアンスとは法令遵守に限らず、社内ルール、良識・モラルといった社会倫理、道徳なども含めて守ることであり、「ステークホルダーの信用・信頼に応えること」であることを一人ひとりに浸透・実践させることが重要と考えています。コンプライアンスを推進していくために、コンプライアンスマニュアルを作成し、内容の周知・徹底を図るとともに役員・全従業員を対象とした全国の事業所を巡回して実施するコンプライアンス勉強会を行うなど、コンプライアンス教育に取り組んでいます。また、法令違反や社内不正等、コンプライアンスに違反する行為の発生を防止または早期発見して是正することを目的に、内部通報制度「レポートライン」を設置しています。内部窓口（「一般窓口」「監査役窓口」と弁護士による外部窓口を設置し、通報者に不利益が及ばない仕組みを構築しています。



コンプライアンス勉強会の様子

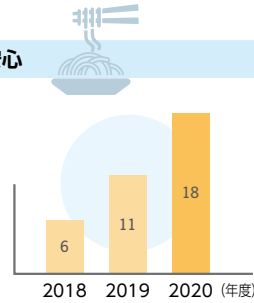
東洋水産グループの取り組みについて 2019年度

安全・安心

- FSSC 22000 取得計画*

2020年度まで
18事業所

*新規だけでなく、登録範囲を拡大する取り組みを行った事業所も含まれています。



学習機会の提供

- 工場・冷蔵倉庫見学会数

実施回数 **226**回 / 参加者数 **7,822**人

- 食育講座参加者数

累計 **4,745**人

環境データ

- 廃棄物量

15,149 t

- CO₂ 排出量

210 千t

- 再資源化率

100 %

- エネルギー使用量

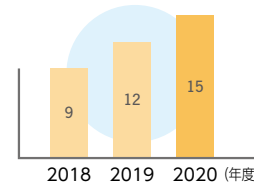
4,668 TJ

- 水使用量

5,203 千t

- 冷蔵倉庫のフロンから自然冷媒への代替計画

2020年度まで **15** 件



スポーツ支援

- マルちゃん杯少年柔道大会

参加チーム数 **1,353** / 参加者数 約 **8,000**人

- メキシコマルちゃん杯剣道大会

参加者数 約 **120**人

- 夏休みマルちゃん夏季少年剣道・柔道教室

参加者数 **76**人

地域貢献や企業訪問

- 地域イベント(お祭り)への協賛回数

14回

- 本社学生訪問

延べ校数 **55**校 / 延べ人数 **449**人

決算情報、セグメント別概要

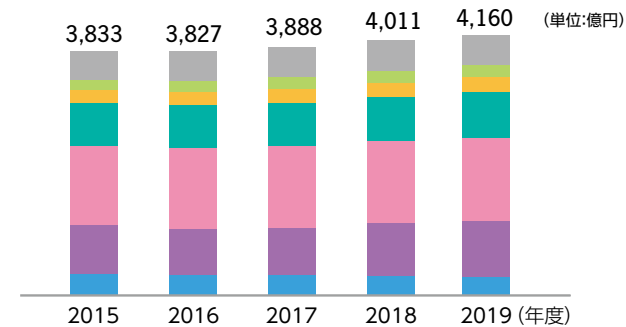
第72期(2019年度)の主要連結財務データとセグメント別の事業内容および決算概要をお知らせします。

第72期決算報告

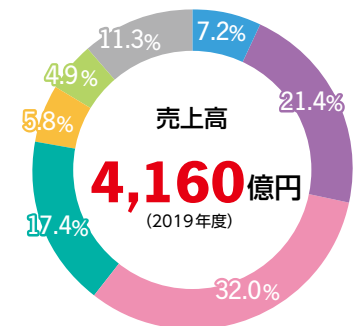
売上高・利益の推移 (単位: 百万円)

	第69期 2016年度	第70期 2017年度	第71期 2018年度	第72期 2019年度	第73期 2020年度(予想)
売上高	382,678	388,797	401,064	416,031	426,000
営業利益	29,486	26,652	23,661	28,348	30,500
売上高営業利益率	7.7%	6.9%	5.9%	6.8%	7.2%
経常利益	31,147	28,571	26,169	31,350	33,000
親会社株主に帰属する当期純利益	20,837	18,431	18,438	23,379	26,000

連結売上高の推移



連結売上高



● 水産食品事業
 ● 海外即席麺事業
 ● 国内即席麺事業
 ● 低温食品事業
 ● 加工食品事業
 ● 冷蔵事業
 ● その他事業 (主に弁当・惣菜事業)

水産食品事業

事業内容 日本国内・海外からの良質な「海の幸」を安全・安心な商品づくりに基づきお届けしています。近年は、国内グループ会社の工場から産地や製法（ダシ・減塩等）にこだわった付加価値商品や簡単便利・健康等を意識した商品が開発され、店頭商品等の身近な食材に幅広く使用されています。



売上高 **29,862**百万円
(前期比0.5%減)

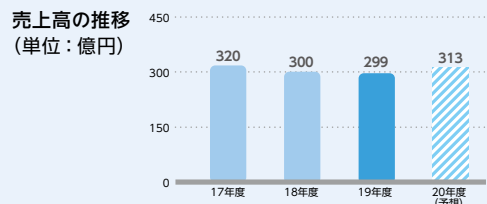
営業損失 **671**百万円

2019年度の振り返り

鮭・魚卵での市況変動の影響、近海魚の漁獲不良による影響で、販売数量が減少し減収。適正価格での販売に努めたものの、棚卸資産の評価見直しにより減益。

今後の取り組み

お客さまのニーズと環境の変化に対応した商品開発、当社の総合力を生かした販売強化策を講じ、品質面に優れた競争力のある商品の販売に集中し、売上、利益の向上を目指します。



海外即席麺事業

事業内容 1972年に米国現地法人マルチャンインクを設立し、日本からの輸出・販売を開始しました。1977年から現地にて生産を開始し、現在では米国に4ヶ所の製造拠点を構えています。メキシコでは1989年より事業を開始し、新たな中南米の拠点として2017年にマルチャン・ド・ブラジルを設立しています。



売上高 (円ベース) **88,992**百万円
(前期比6.2%増)

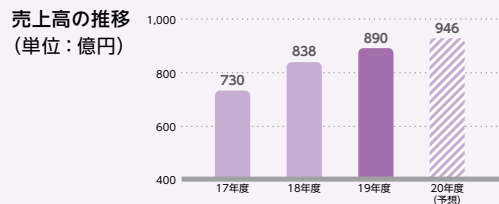
営業利益 (円ベース) **12,193**百万円
(前期比27.2%増)

2019年度の振り返り

米国では、既存取引先での特売や、新規得意先への販売が好調。メキシコでは、販売強化中の袋麺が好調に推移。販売数量の増加、販促費の抑制、物流費の改善等により増益。

今後の取り組み

主要顧客層に向けた販促活動を継続し、デジタル・体験型マーケティングを強化します。新製品の発売や新規顧客獲得に向けた積極的な活動を行い、売上増を図ります。



国内即席麺事業

事業内容 国内即席麺事業は、1961年よりお客さまに様々なおいしさと価値をお届けしてきました。「赤いきつねうどん」「緑のためぎ天そば」等のロングセラー商品の他、2011年には「マルちゃん正麺」、2015年には「マルちゃん正麺 カップ」、2017年には「MARUCHAN QTTA」を発売し即席麺の新たなスタンダードの構築に貢献しました。



売上高 **133,302**百万円
(前期比4.5%増)

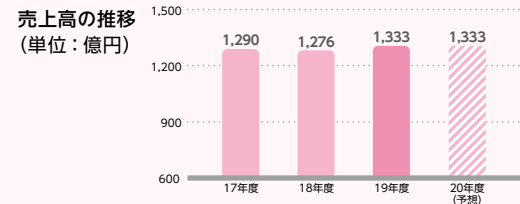
営業利益 **11,084**百万円
(前期比41.0%増)

2019年度の振り返り

6月に価格改定を実施。「赤いきつね」「緑のためぎ」等風麺シリーズ、「麺づくり」「ごつ盛り」等のカップ麺、袋麺「マルちゃん正麺」も好調に推移。売上増により増益。

今後の取り組み

ロングセラー商品の弛まぬ改善、新たな食文化の創造、カテゴリー別・エリア別、世代別戦略の実行により、さらなる市場拡大を目指し、今までにない感動の実現にチャレンジします。



低温食品事業

事業内容 「おいしさの訴求 (品質重視)」をテーマに、生麺・冷凍麺ならではの本格感を発信し、簡便性や健康ニーズに対しても品質を基本に取り組んでいます。新規喫食シーン・新用途拡大の為、他売場とクロス販売可能な商品を拡充。プロモーションも強化し、市場全体の底上げを図っていきます。



売上高 **72,293**百万円
(前期比4.5%増)

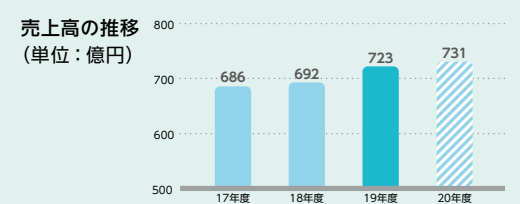
営業利益 **5,587**百万円
(前期比23.0%増)

2019年度の振り返り

4月に価格改定を実施。主力の焼そば、ラーメン、うどんカテゴリーに加え、「つるやか」「パリパリ無限」シリーズも伸長し増収。生麺類の売上増により増益。

今後の取り組み

「マルちゃん焼そば 3人前」発売45周年を迎え、さらなる市場拡大を目指します。また時短、簡便ニーズや新規喫食シーン、新用途に対応した商品を提供し、喫食機会の増加を図ります。



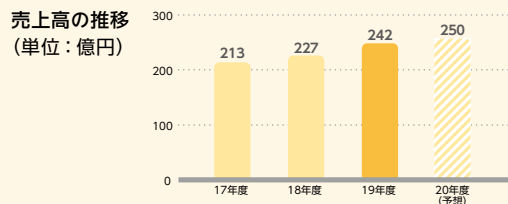
加工食品事業

事業内容 1956年の魚肉ハム・ソーセージの生産により加工食品事業を開始しました。米飯事業では、無菌米飯やレトルト米飯にてバラエティ豊かで健康志向に応える商品を揃えています。その他にもフリーズドライ商品、だしの素・チャーハンの素といった調味料類等、広く商品展開しています。



売上高 **24,184**百万円
(前期比6.7%増)

営業損失 **1,307**百万円



2019年度の振り返り
主力商品の「あったかごはん」、フリーズドライスープ「素材のチカラ」シリーズ中心に新商品の発売、販促企画等を実施し増収。新設備稼働に伴う減価償却費の増加等により減益。

今後の取り組み
既存商品の販売面・製品内容面での見直しを行い、拡大を続ける「健康系商品」への積極的な展開や「簡便・時短・個食」といったお客さまのニーズに応えられる商品政策を進めます。

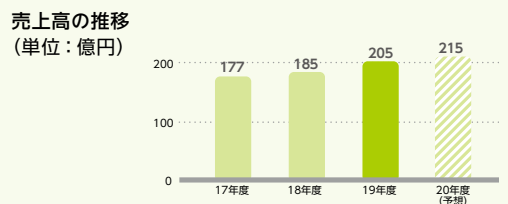
冷蔵事業

事業内容 冷蔵事業では、国内外の様々な食品を冷凍・冷蔵の適切な温度で保管・配送等を行う、物流サービスを提供しています。最新の保管・入出庫設備を備えた冷蔵倉庫を全国に展開しています。また、地球環境への負荷が少ない機械・設備の導入を進めることで、持続可能な社会の実現に努めています。



売上高 **20,530**百万円
(前期比11.2%増)

営業利益 **1,262**百万円
(前期比21.6%減)



2019年度の振り返り
2019年1月に稼働した2つの新物流センターによる効果、ならびに冷凍食品を中心とした取扱いの増加により増収。新冷蔵庫稼働に伴う減価償却費の増加に加え、人件費等の増加により減益。

今後の取り組み
安全で安心な保管サービスや充実した配送サービス等の機能強化に取り組み、魅力ある物流サービスを積極的に提案し、冷蔵倉庫の利用拡大と顧客満足度向上の実現に努めていきます。

その他事業
(主に弁当・惣菜事業)

2019年度の振り返り
弁当・惣菜事業が減収、減益。

売上高 **46,866**百万円
(前期比5.2%減)

営業利益 **872**百万円
(前期比41.3%減)

今後の取り組み
弁当・惣菜事業をはじめ、各グループ会社の継続的な強化と、グループシナジーを意識した取り組みを進めます。

会社概要

(2020年3月31日現在)

社名	東洋水産株式会社 Toyo Suisan Kaisha, Ltd.	創業者	森 和夫
創立	1953年3月25日	代表者	会長 堤 殷 社長 今村 将也
資本金	189億69百万円	事業所数	工場 8ヶ所、 (東洋水産(株)単体) 冷凍冷蔵庫 16ヶ所、 支店・営業所 28ヶ所
従業員数(連結)	4,791人	グループ会社	32社(海外10社含む)
売上高(連結)	416,031百万円(2019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)		

株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	6月
基準日	期末配当は3月31日 中間配当を行う場合は9月30日
公告方法	電子公告 ただし電子公告できない場合は、 日本経済新聞に掲載いたします。 アドレス https://www.maruchan.co.jp/
株主名簿管理人 特別口座の口座管理機関	東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社
郵便物送付先	〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
(電話照会先)	電話 0120-782-031 (フリーダイヤル)
単元株式数	100株
上場証券取引所	東京証券取引所 (市場第一部)

東洋水産グループでは、ウェブサイト内にIR専用サイトを設けています。決算説明会資料をはじめ、有価証券報告書、アニュアルレポートなどをご覧いただけます。

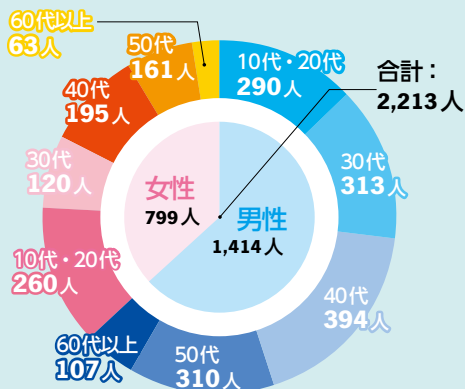
<https://www.maruchan.co.jp/ir/>



従業員データ

(2020年3月31日現在)

従業員構成比



平均年齢

41.0 歳

平均勤続年数

15.2 年

女性管理職人数・比率

人数 **17** 人 / 比率 **6.4** %

障がい者雇用人数・比率

人数 **51** 人 / 比率 **2.08** %

育休取得率

男性 **4** % / 女性 **100** %

管理職に対する ダイバーシティ勉強会実施回数*

58 回

コンプライアンス勉強会実施回数*

194 回

*グループ会社での実施を含む