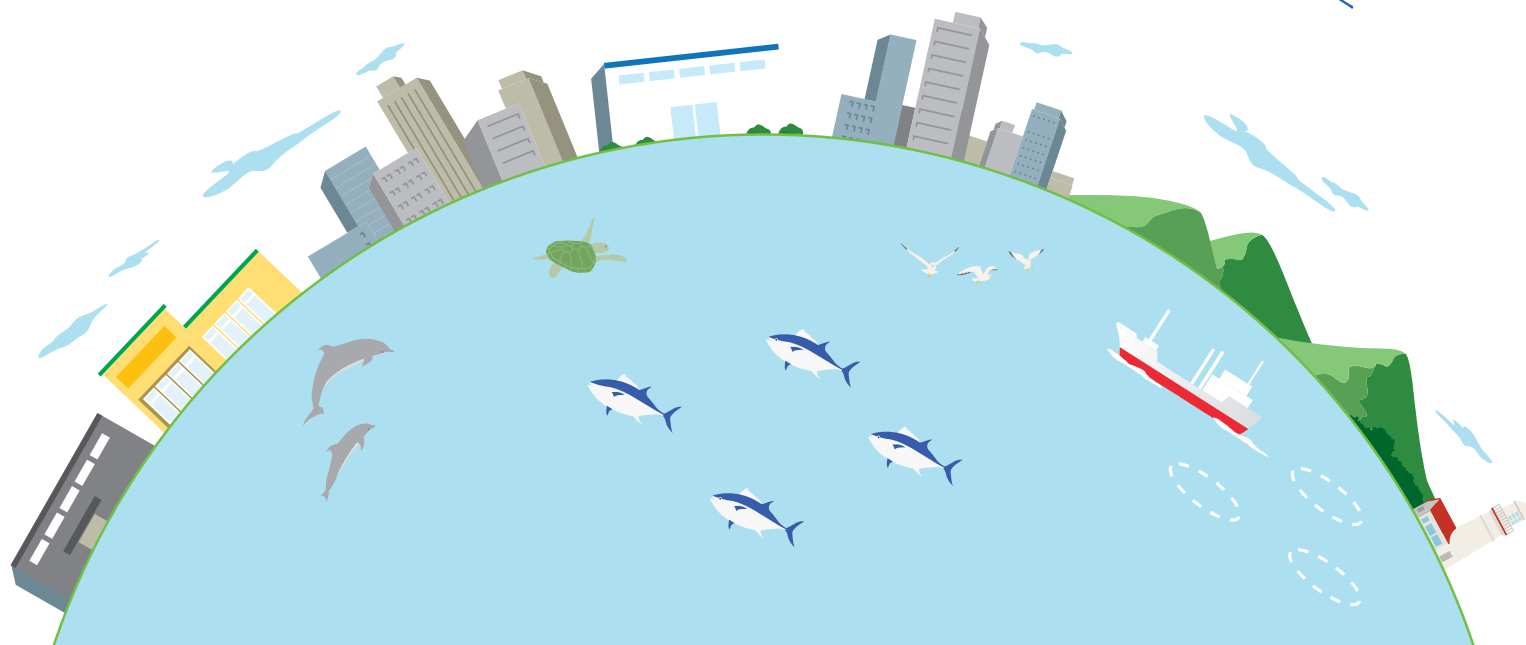




キョクヨーグループ 統合報告書 2021



いつも となりに おいしい キョクヨー



企業理念

人間尊重を経営の基本に、
健康で心豊かな生活と食文化に貢献し
社会とともに成長することを目指します。

キョクヨーグループ 企業行動憲章

キョクヨーグループは、
経営トップから従業員一人ひとりに至るまで、
企業理念の基に企業行動憲章を遵守し行動します。

- ① 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
- ② 法令を遵守し、公正、透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
- ③ 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
- ④ 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
- ⑤ 働きやすい環境の整備に努めます。
- ⑥ 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。

編集方針

キョクヨーグループは、ステークホルダーの皆様に当社グループについてより深くご理解いただくことを目的として、ビジネスの全体像や企業価値創造に向けた戦略を総合的にご報告する統合報告書を2020年に創刊しました。

2回目となる本年は、4月よりスタートした中期経営計画「Build Up Platform 2024」(2021年度～2023年度)の基本方針のもと、社会と当社グループが共有すべき価値を創造することで、新たな成長への礎となる「高収益構造への転換」を目指す当社グループの考え方・戦略を中心に伝え、企業価値の向上と持続的な成長に向けた取り組みをご理解いただくことを目的として作成しました。

編集にあたっては、簡潔で分かりやすい構成を目指しました。また、ESGに関する情報は「ESGデータブック2021」で詳しい内容をお伝えしています。掲載しきれていない財務情報や社会・地球環境への取り組み、商品や事業活動などに関する情報は、ウェブサイトをご覧ください。

当社ウェブサイト

<https://www.kyokuyo.co.jp/>

報告媒体

① 冊子：「キョクヨーグループ 統合報告書」
キョクヨーグループに関する財務情報や企業価値向上に資する取り組み、経営戦略などの非財務情報を網羅的にまとめています。

② PDF：「キョクヨーグループ ESGデータブック」(ウェブサイト)
ESG関連のパフォーマンスデータをまとめています。



CONTENTS

トップメッセージ 3

Ⅰ 価値創造ストーリー

キョクヨーグループの歩み 7

キョクヨーグループの価値創造プロセス 9

キョクヨーグループの事業展開 11

事業別概況 13

事業環境認識 15

新中期経営計画 17

Ⅱ 事業戦略

● 水産商事事業 21

● 食品事業 23

● 鯉・鮪事業 25

● 物流サービス事業 27

Ⅲ 価値創造の基盤

キョクヨーグループが考える「サステナビリティ」 28

キョクヨーグループのESG経営の推進 30

環境(Environment)

生物多様性の保全 31

脱炭素社会の実現 33

資源循環型社会の実現 34

CLOSE UP

プラスチック削減に向けた
キョクヨーグループの取り組み 35

社会(Social)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献 36

安心・安全な商品の供給 38

サプライチェーンマネジメント 39

働きやすい職場環境づくり、人材育成 40

コミュニティへの貢献 41

ガバナンス(Governance)

コーポレート・ガバナンス 42

役員一覧 45

リスクマネジメント 46

コンプライアンス 47

Ⅳ 企業情報

財務データハイライト 48

企業データ・株式情報 49

作成部署・お問い合わせ

株式会社 極洋

経営管理部 IR室

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号 (住友生命山王ビル)

TEL：03-5545-0715 FAX：03-5545-0752

将来の見通しに関する注意事項

本報告書に掲載された見通し、目標、計画など将来に関する記述については、本資料作成時点における判断に基づくもので、将来の事業環境の変化など様々な要因によって記述とは異なる結果となる可能性があります。

対象範囲

原則としてキョクヨーの国内事業所および国内のグループ会社を対象としています。

環境データの集計範囲は、Web版「キョクヨーグループ ESGデータブック2021」のP1をご参照ください。

対象期間

2020年度(2020年4月1日から2021年3月31日まで)

※一部対象期間以前・以降の情報を含んでいます。

発行年月

2021年8月(前回：2020年11月、次回：2022年8月予定)

参考ガイドライン

- IIRC(国際統合報告評議会)
「国際統合報告フレームワーク」
- 経済産業省「価値協創ガイダンス」
- GRI「サステナビリティ・レポーティング・スタンダード」
(GRIスタンダード対照表は、当社ウェブサイトをご覧ください。)



トップメッセージ

社会とキョクヨーグループが共有すべき価値を 創造していくことで「高収益構造への転換」を目指し、 持続的な企業価値の向上を目指します

はじめに

新型コロナウイルス感染症の世界的拡大により、罹患された方々、および困難な状況にある皆様に心よりお見舞い申し上げます。また、治療や感染予防にご尽力くださっている方々に感謝と尊敬の意を表します。

新型コロナウイルスの世界的な蔓延の長期化により、度重なる緊急事態宣言の発令や長引く自粛生活など、皆様の不安感や緊張感が増しています。

当社は食品を扱う企業として、安心・安全かつ、おいしい商品を安定して供給し、皆様に食を通じて、喜びや笑顔をお届けできるよう役職員一同、引き続き尽力してまいります。

コロナワクチンの接種が進みコロナ禍の終息が期待されますが、需給動向は依然先行きが不透明です。

こうしたなか、従来同様、量販店への販売拡大に注力するに加え、簡便性や利便性の高い商品の開発、テイクアウト・宅配・通販など、ニューノーマル（新常態）の定着で一層高まった需要や価値観、新たな業態・販売チャネルにも注力していく所存です。そして全セグメントにおいて相場対策、在庫管理を強化しつつ、守りではなく、積極的に扱い数量の拡大を図ってまいります。

前中期経営計画の成果と残された課題

当社は、前中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」で、魚を中心とした総合食品会社として高収益構造への転換を図り、資源・環境・労働などの社会的要請を踏まえ、事業ウイングの拡大と時間価値の提供により企業価値の向上を目指すことを基本方針に取り組みました。

その3年間の具体的成果として、事業ウイングの拡大では、(株)クロシオ水産への資本参加や(株)長谷川水産への出資、タイ王国における新工場の建設、時間価値の提供では、だんどり上手シリーズの拡大や煮魚のラインナップの充実が挙げられます。また財務面では3年間で自己資本比率が7.5ポイント向上し、中計での目標である30%を達成するなど目に見える形で着実に成果が上がりました。

一方で依然として残った課題が3点あります。

一つは水産商事における収益の安定化です。相場変動リスクを最小限に抑え、安定した収益を確保するために、資源アクセスの強化を図り、付加価値商品の比率を高め、差別化した加工品での販売展開を充実する必要性と、仕入れ、在庫管理の徹底を図ることが必須と考えます。

二つ目は海外販売の強化です。日本産水産物の輸出に関しては、ホタテ、青物の輸出等で年々伸長していますが、まだまだ絶対的なスピードが遅く、特に海外の工場で生産した商品を海外で販売することを含め、自社商品の海外での販売拡大に大きな課題を残しています。海外販売事業のM&Aなども選択肢の一つとして検討し、早急に海外販売体制の強化を図る必要性があると考えています。



前中期経営計画の振り返り

[3カ年のトピックス]

- 企業CMのテレビ放映開始[2018年7月]
ブランド力強化のため、創立以来初となる企業CMを制作。
- 宮城県の極洋食品(株)塩釜工場に事務所内保育園施設を開園[2019年4月]
従業員の育児と仕事の両立支援および、女性従業員が出産後も安心して働ける職場環境づくりを目的に、近隣で働く方々にもご利用いただける施設を開設。
- KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd. 設立[2019年4月]
タイ王国に煮魚・焼き魚および寿司種の製造を目的に設立。煮魚・焼き魚のシェア拡大を目指す。
- クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)への参加[2019年4月]
海洋プラスチックごみ問題解決のためのプラットフォーム参加。
- (株)イチヤママル長谷川水産が当社グループへ加入[2019年6月]
北海道産魚介類の仕入れネットワークおよび加工技術力を活用し、食品事業の拡大および資源アクセス強化を図る。
- (株)クロシオ水産が当社グループへ加入[2019年9月]
高知県宿毛湾にてマダイ、ブリ、シマアジ等の養殖を行っており、調達力の多様化や安定供給の維持・拡大を目指す。
- 極洋水産(株)のマグロ加工 新工場が本格稼働開始[2020年4月]
寿司などの和食人気を背景に海外からの引き合いが高まっている、マグロ加工品の輸出拡大を図る。海外販売の拡大施策を推進。
- 極洋水産(株)の新工場がEU HACCP取得[2020年11月]
4月に本格稼働を始めた新工場が、生食用冷凍マグロのロイン、ブロック、サクについてのEU HACCPを取得。

トップメッセージ

三つ目は食品事業の規模拡大です。冷凍食品事業は今後も消費拡大が期待できるマーケットであると認識しています。直系工場の稼働率アップを図りながら、一層のスピード感をもって規模拡大を目指す必要があると考えます。塩釜工場、キョクヨーフーズ(株)、タイ王国の新工場

■ 新たな成長への礎、新中期経営計画「Build Up Platform 2024」がスタート

前中期経営計画の残された課題や様々な社会の変化を踏まえ、「経営基盤の強化を図りながら、『事業課題への継続的取り組み』と『持続的成長への挑戦』を柱とする戦略を進め、社会と極洋それぞれが共有すべき価値を創造していくことで、新たな成長への礎となる『高収益構造への転換』を目指す」という基本方針のもと、2021年4月より中期経営計画「Build Up Platform 2024」(2021年度～2023年度)をスタートさせました。

事業課題への継続的取り組み

事業課題への継続的取り組みとして、まず、水産商事事業および養殖事業における収益安定化が挙げられます。両事業ともに、事業規模の拡大、高付加価値商品、差別化商品の開発を強化し、養殖事業は斃死魚対策をはじめとした技術の向上を図ります。

次に、食品事業と海外事業の拡大ですが、食品事業セグメントは商品別組織から業態別組織に組織を再編し、生産・販売体制を一本化、商品提案力、企画開発力を強化し、メーカーとして自社製品をしっかりと販売できる体制を整えました。海外事業は、海外拠点における現地販売の強化や、食品部門と連携した自社工場製品の市場開拓を進め、海外売上高の拡大を図ってまいります。そして、養殖事業など資源アクセスの強化にも取り組み、水産物の安定供給の維持拡大を図ります。

持続的成長への挑戦

一方、持続的成長への挑戦としては、ニーズの高い「時間価値の創造」にこだわった商品開発、そして販売のために「ブランド力の強化」に取り組みます。そして、“生活を楽しむ”“元気になる”といった「食」本来の価値を追求していきます。

またDXや2050年カーボンニュートラルに向けた取り組みを通じ、業務の効率化や、新しいビジネスモデルの構築にも取り組んでいきます。

のKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd. などグループ直系工場による水産物を中心とした極洋ならではの高付加価値商品の開発展開を行い、市販用では量販店やコンビニ、ドラッグストア、業務用では老健、介護ルートや事業所、給食などへの販売に注力していく所存です。

経営基盤の強化とESG経営 —社会課題への取り組み—

そして前中計でも事業のプラットフォームとして織り込んでいたESG重視の企業活動も、引き続き強化していきます。SDGsに関わる目標達成のためにESGの取り組みを強化することは、これからの企業経営においては必要不可欠であり、企業経営の根幹をなすものです。私たちは売上や利益などの経済活動を追求するだけでなく、社会課題の問題解決に貢献することで企業価値を高め、社会から必要とされる存在にならなければならないと考えます。当社グループは現在、キョクヨーグループ調達基本方針を策定し、地球環境や労働環境、人権、地域社会などに与える様々な影響を踏まえた上でコンプライアンスを意識した責任ある調達活動に取り組んでいます。今までも養殖・漁獲などの調達から、加工・物流、販売に至るバリューチェーンのなかで、CO₂排出量や食品ロスの削減、クロマグロ完全養殖への取り組みなど、ESGに配慮した事業活動を実践してきました。今後こうした活動をさらに強化し、漁網など海洋プラスチックゴミへの対応について具体的目標を持って削減していくことを含め、持続的な水産業の実現に向け、当社の強みを活かしながら積極的に取り組んでいきたいと思います。

キョクヨーと「気候変動」

社会課題のなかでも「気候変動」は、世界の様々な地域で、海洋を含む水環境・水資源、自然生態系、食料、人の健康などに影響を及ぼす深刻な問題です。

豊かな海の恵みである「魚」を中心とした総合食品会社であるキョクヨーグループにとっても、気候変動が海洋環境に及ぼす影響と、それがもたらすリスクは事業の継続に関わる大きな問題です。たとえば、海水温の上昇などの海洋環境の変化により、養殖事業においては養殖に適した水域の移動や、魚の免疫力低下による感染症罹患率の

上昇、また天然漁業においては魚種の生息域の変化や生息数の減少など、原料調達におけるリスクが考えられます。また、その他農畜産品についても、干ばつや水害などにより同様のリスクが想定されます。

そのほか、私たちの生活において、豪雨や極端な気象・気候現象による水害などが日常生活や経済活動を阻害し、物流など当社グループの事業活動に、あらゆるリスクをもたらしかねません。

このように気候変動が事業活動に与える影響は大きく、気候変動への対応は重要な課題です。当社グループが持続的に事業を行い価値を創造し続けていくために、気候変動によるリスクや事業活動への影響を特定し、経営

■ 企業理念の実現に向けて

私たちの事業は、持続可能な海洋資源があつてこそ成り立っており、これからも海洋から恩恵を享受するためには、国際社会と連携し、事業特性や強みを活かした活動が一層強く求められていると認識しています。

これからも、世界中の人々の食生活に欠かせない水産資源を次世代に引き継ぎつつ、すべてのステークホルダー

戦略に取り入れ適切に対応していく必要があります。

投資家をはじめとするステークホルダーの皆様からも、気候変動関連リスクへの経営戦略やリスク管理能力が重要視され、情報開示が求められていることも認識しております。

当社グループにおいても、省エネ活動や設備投資など、気候変動問題に資する様々な対策に取り組むとともに、事業戦略の強靱性やリスク管理能力の向上を図るため、「気候関連財務情報開示タスクフォース (TCFD)」*の提言に沿った情報開示に努めていきます。

※ TCFD(Task Force on Climate-related Financial Disclosures)：気候関連財務情報開示タスクフォース。G20の要請を受けた金融安定理事會 (FSB) により、気候関連の情報開示および金融機関の対応をどのように行うかを検討するため設立された。

の皆様から、満足と信頼を積み重ねることで、「健康で豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長する」という企業理念を実現すべく邁進してまいります。

株主・投資家をはじめ、ステークホルダーの皆様におかれましては、当社グループの持続的成長にご期待いただき、今後ともご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

株式会社極洋
代表取締役社長

井上 誠

株式会社極洋
代表取締役副社長

酒井 健

キョクヨーグループの歩み

各時代の社会課題に向き合い、健康で心豊かな生活と食文化の発展に貢献してきた
キョクヨーには積み上げてきた“強み”があります。

1937-1950年代



貴重なたんぱく源を確保し、
食品加工事業に進出することで
「食」の安定供給に取り組む

1938年の南氷洋捕鯨出漁を始め、1942年には底曳網事業、1954年には北洋母船式サケマス事業を開始。戦後、国内の食糧需給がひっ迫するなか、貴重なたんぱく源を確保する自社船での漁撈が主事業でしたが、1949年には宮城県塩竈市で缶詰の製造を開始。食品の加工事業の第一歩を踏み出し、食の安定供給に貢献しました。

社名の由来

極洋とは、「南極、北極に近い海洋」をあらわす言葉であり、これに「莊子」にある「鵬翼を南溟に張らん（図南鵬翼）」という意気を込めています。これは南の果ての海に向かって大きな鳥が羽ばたいていくことから、大きなことを成し遂げることの喩えの1つとして用いられ、南氷洋捕鯨を企図した当社の壮大な理念を表現しています。



- 1937 ・極洋捕鯨(株)創立
- 1942 ・底曳網漁業開始
- 1949 ・東部支社(宮城県塩竈市)で缶詰製造開始
- 1954 ・北洋母船式サケマス事業開始

1960-1970年代



漁撈事業の多角化と海外進出。
そして冷凍食品の製造開始により、
加工食品事業を本格化

1962年に遠洋トロール事業を開始し、イカ、タコ、アカウオ、エビ等の漁撈にも乗り出すと、1973年には海外まき網事業を開始。1963年には日本勢他社に先駆けてアラスカ産スジコの買付・輸入を始め海外買付事業に進出、1971年には初の海外子会社を米国・シアトルに設立し、海外展開の歩みを始め、同年、冷蔵倉庫事業にも進出し、世界の各地から水産物を日本に届けました。

また、1970年に平塚工場で冷凍食品の製造を開始させるなど、加工食品事業を本格化させました。

超低温凍結「紅トロ」

1970年代、キョクヨーが生み出したヒット商品「紅トロ」は、当時、主にマグロ向けの冷凍技術として開発が進んでいた「超低温凍結」を北洋ベリング海で漁獲した紅サケに転用して生まれた、刺身、寿司向けの生食用の市販冷凍商品。



- 1962 ・遠洋トロール事業開始
- 1963 ・アラスカ産スジコ輸入開始、海外買付事業に進出
- 1970 ・平塚工場で冷凍食品の製造開始
- 1971 ・米国に初の海外子会社を設立
 - ・冷蔵倉庫事業に進出
- 1973 ・海外まき網事業に進出

1980-1990年代



規制強化と、
ライフスタイルの変革による
需要の変化への対応

1970年代後半になると200カイリ規制により漁撈事業は転換期を迎え、それを補完すべく、貿易事業、国内商事事業の拡大と加工・冷凍食品事業の拡充が進められました。

1980年代に入ると、その一環として、ムキエビ、カニ風味かまぼこ「オーシャンキング」、シーフードミックス、定塩サケ等の製造、販売を開始しました。

その他、1986年に施行された男女雇用機会均等法が象徴するように、女性の社会進出が進んだ当時は、ライフスタイルにも変化が見られ、外食産業や、お惣菜や加工食品などの中食産業が拡大しました。

当社は、急激に高まる冷凍食品需要に対応すべく、1987年に極洋食品(株)塩釜工場に製品開発工場を追加設置。1991年には塩釜研究所を開設するなど、時代の趨勢に合わせ、体制を整えてきました。

※200カイリ漁業専管水域：沿岸国が自国の漁業資源を主張して設定した沿岸から200カイリ(約370km)の水域のことで、1970年後半には各国がその実施を始めました。1977年1月にカナダ、EC(当時)、ノルウェーが、3月に米国、ソ連(当時)が実施しました。日本も同年7月に実施しました。

- 1977 ・各国が200カイリ漁業専管水域[※]の実施
- 1981 ・冷凍食品工場として極洋食品(株)塩釜新工場竣工
- 1984 ・「オーシャンキング」の製造を主目的にキョクヨーフーズ(株)設立
- 1991 ・塩釜研究所(現 商品開発本部研究所)設立
- 1999 ・中国に青島駐在員事務所開設

2000年代



グローバルカンパニー
「KYOKUYO」へ

バブル経済崩壊後の長期化するデフレ下で、加工食品の価格競争力を求めて、中国、東南アジアなどの協力工場を含む海外生産拠点を強化しました。

2006年には寿司種や冷凍寿司を製造する初のグループ海外工場をタイ王国に竣工させ、また、水産商材の買付強化と加工品の海外販売を目的に海外駐在拠点を充実させました。2002年にベトナム、2005年にオランダに駐在員事務所を開設。2005年に中国、その翌年にはオランダに海外グループ会社を設立しました。

2006年からはMSC・ASCのCoC認証取得を開始し、トレーサビリティの点でも、グローバルにつながる取り組みを開始しました。取得範囲は今も拡大し、2021年4月現在、当社グループの登録魚種はMSCが34魚種、ASCが7魚種となっています。

- 2002 ・ベトナムにホーチミン駐在員事務所開設
- 2005 ・オランダにアムステルダム駐在員事務所開設
 - ・中国に冷凍食品の買付・販売を目的にグループ会社を設立
- 2006 ・寿司種や冷凍寿司製造を目的としたタイ王国の合併会社の新工場竣工
 - ・オランダに冷凍食品の買付・販売を目的にグループ会社を設立
 - ・アラスカ産紅サケについて、当社初となるMSC認証取得
- 2009 ・養殖クロマグロ「本鮪の極」初出荷

2010年代



資源と事業の持続性を求めて

水産資源の持続的活用のために適切な管理が求められるなか、つくり、育てる漁業に向けて2009年には養殖クロマグロを、2017年には完全養殖クロマグロの出荷を開始しました。2019年にはマダイ等を養殖する(株)クロシオ水産をグループ会社化し、養殖魚種を拡大させました。また同年、簡便性が評価され、販売が伸長する冷凍煮魚・焼き魚の供給力強化のため、タイ王国にKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.を設立しました。

そして2017年、当社は「海洋管理のための水産事業(SeaBOS)」に参加し、水産業界の大手企業や科学者と協力して、持続可能な水産物の供給と健全な海洋と地球環境の実現に向けて取り組んでいます。

キョクヨーグループは、これからも社会とともに歩み、持続的な成長を目指すとともに、社会との共有価値を創造することで、持続可能な社会に貢献してまいります。



傷付け合わないよう仕切り付きケースで活魚出荷されるマダイ

- 2013 ・市販ブランド「シーマルシェ」発表
- 2014 ・家庭用冷凍食品事業に参入
- 2017 ・完全養殖クロマグロ初出荷
 - ・SeaBOSに参加
- 2019 ・水産加工会社、養殖事業会社をグループ会社化
 - ・タイ王国に煮魚・焼き魚の生産拠点として新会社を設立
- 2020 ・マグロ加工の新工場が稼働開始、EU HACCPを取得

80年余の歩みを通じて積み上げてきた
キョクヨーグループの
強み

知識・経験

技術

調達

販売力

顧客との
信頼関係

キョクヨーグループの価値創造プロセス

キョクヨーグループは、企業理念を実現するため、社会課題・事業環境の変化を中期経営計画に落とし込み、ESG重視の事業活動を通じて、課題解決に取り組むESG経営を実践しています。

そして、持続可能な社会の実現への貢献と企業価値の向上の実現を目指しています。

事業環境の変化(社会課題) (→P15)

- 世界的な水産物需要の増大
- 少子高齢化・女性の社会進出に伴う国内マーケットの変化
- 食のライフスタイル・冷凍食品のニーズの変化
- 食の安心・安全への関心の増大
- 製造・調理現場の人手不足
- 2050年カーボンニュートラル実現に向けた取り組み
- 人権や多様性ある社会に対する意識の高まり
- 気候変動・海洋汚染をはじめとする環境問題の深刻化
- ESG投資の加速
- TCFD提言に基づく情報開示要請の高まり
- IT技術の発展
- DXの推進

インプット

資本

財務資本

- 株主資本：35,300百万円

知的資本

- 研究開発費：336百万円
- 生産・加工技術
- 水産物の専門知識
- 水産のプロとしての総合力

人的資本

- 連結従業員数：2,313名

自然資本

- 水産物、他原材料
- エネルギー
- 水資源

製造資本

- 設備投資額：2,456百万円
- 製造拠点：17カ所*
- 冷蔵倉庫の庫腹：52,090t
- まき網漁船：5隻
- 養殖場：5カ所(4社) ※関係会社を含む

社会・関係資本

- 調達ネットワーク
- サプライヤーとの信頼関係・連携・協働
- 国内外の販売ネットワーク
- イニシアチブへの参画

戦略 (→P17)

中期経営計画「Build Up Platform 2024」

高収益構造への転換

社会と極洋の共有価値の創造

- 生物多様性の保全
- 脱炭素社会、資源循環型社会の実現
- 健康で心豊かな生活と食文化への貢献

事業課題への継続的取り組み

- ①食品事業の拡大
- ②海外事業の拡大
- ③水産商事事業および養殖事業の収益安定化
- ④資源アクセスの強化

持続的成長への挑戦

- ①商品開発、ブランド力の強化
- ②食の楽しみへのこだわり
- ③DXの推進
- ④2050年カーボンニュートラルに向けた取り組み

経営基盤(事業基盤・財務基盤・人材基盤等)の強化、ESG経営

企業理念 (→P1)

4つの事業領域 (→P11)

水産商事事業

食品事業

鯉・鮪事業

物流サービス事業

各事業戦略 (→P21-27)

バリューチェーン (→P11)

養殖・漁獲・調達(買付)

研究・開発

加工・品質管理

物流・保管

販売・提案

アウトカム(創出価値)

社会的価値 (→P17-20)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献



人権を尊重し、多様性を重視した職場環境づくり



持続可能な社会の構築への貢献



豊かな海の恵みを安定的に食卓にお届けする



アウトプット

経済的価値

【中期経営計画
目標値：2024年3月期】

- 売上高：3,000億円
- 営業利益：70億円
- 経常利益：65億円
- 海外売上高：300億円
- D/Eレシオ：1.5倍
- 営業利益率：2%超
- 経常利益率：2%超

キョクヨーグループが目指す姿

健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長する企業グループ



消費者のために

人々の健康で心豊かな生活と食文化への貢献



地球環境のために

持続可能な水産業の実現

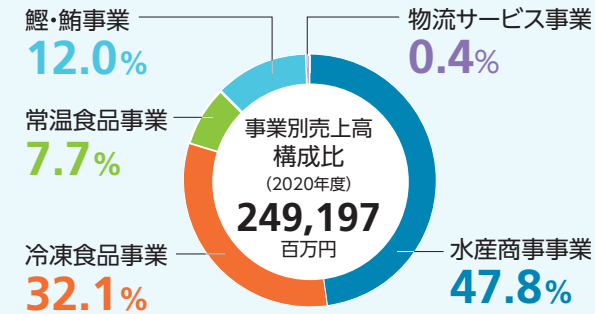


従業員のために

従業員の個性、創造性を尊重した活力ある企業

キョクヨーグループの事業展開

水産物を中心とした総合食品会社として、調達・加工・販売までを一貫して手掛けています。1937年に漁撈会社としてスタートして以降、長年にわたって培ってきた総合力を活かし、海外から日本の食卓へ、日本から海外の食卓へ海の恵みをお届けしています。



**いつも となりに
おいしいキョクヨー**
—世界の海からご家庭の食卓まで—

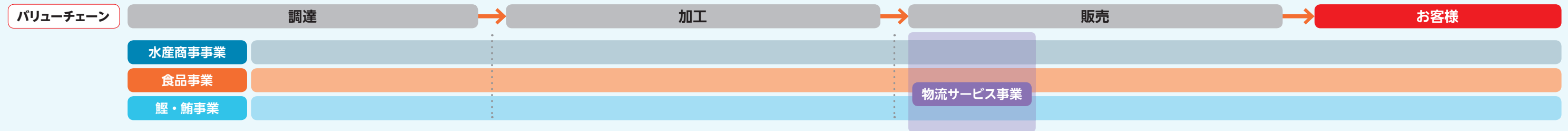
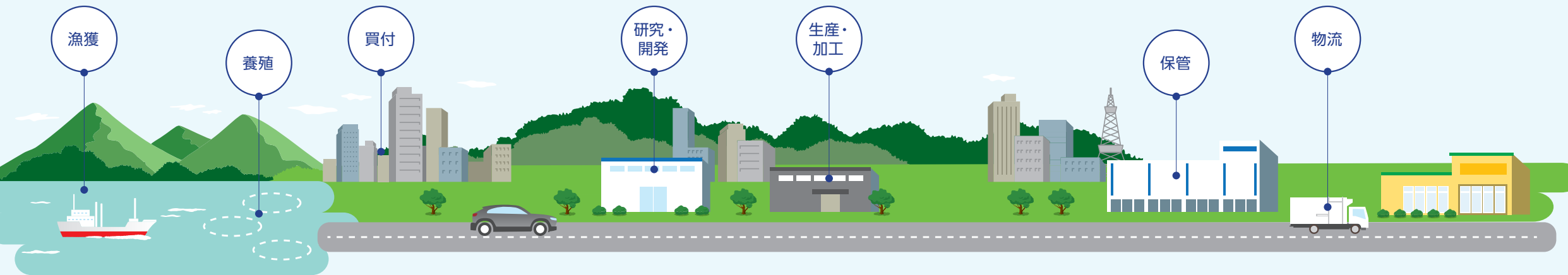
たとえば、こんなところに
おいしさをお届けしています

- 鮮魚専門店 ● 寿司店 ● レストラン
- ホテル ● 居酒屋 ● お弁当専門店
- ファストフード店 ● ドラッグストア
- スーパーマーケット(水産売場、惣菜売場、冷凍食品売場、缶詰、おつまみ売場)
- コンビニ ● 学校給食 ● 社員食堂
- 病院 ● 介護施設
- 高齢者向け在宅配食サービス

▶ 外食

▶ 小売

▶ 中食



4つの事業領域

水産商事事業



- 国内外の支社、営業所、駐在員事務所、関係会社の相互連携により、世界の海から質の高い水産物を安定的に調達し、切身製品や剥き身製品等を提供
- 日本国内で漁獲された魚介類の輸出や三国間貿易

食品事業

業務食品事業



- 寿司種を中心とした生食用商品を外食チェーン等へ販売
- 簡便性の高い「だんどり上手」シリーズなど、加熱用商品が高齢者施設や病院に販売
- 水産フライ類やカニ風味かまぼこをはじめ、畜肉製品や冷凍野菜等の外食ルートや量販店惣菜売場向けへの販売

市販食品事業



- 市販ブランド「シーマルシェ」ほか、煮魚、焼き魚、米飯等の冷凍食品をコンビニや量販店に販売
- 1949年からと、長い歴史を有する常温食品部門(缶詰等)
- グルコサミンやDHA等の健康食品

鰹・鮪事業



- カツオ・マグロの漁撈・養殖から、買付・加工・販売までの一貫した調達および製販体制
- カツオ・マグロは外食産業やスーパーのニーズに応じて、グループ会社の工場で、各種製品へ加工
- カツオについては、当社グループ所有のまき網船「わかば丸」など独自の調達力があり、マグロについては、限りある水産資源の保護と安定供給のために、四国で養殖事業を展開。天然稚魚に頼らない完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐTUNAGU」を販売
- マダイ等を養殖している(株)クロシオ水産がグループに加入。クロマグロ以外の魚種の養殖も取り組み開始

物流サービス事業



- 食品の冷蔵倉庫事業、倉庫からの配送手配などのロジスティクスサービスを展開
- 東京の大井、城南島と福岡の3事業所にある冷蔵倉庫で、キョクヨーグループの商品をはじめとして、原料や加工品の管理に従事

事業別概況

前中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」の最終年度であった2020年度は、新型コロナウイルス感染症拡大により経済活動が停滞し、個人消費や雇用に大きな影響を与えました。水産・食品業界においても、新しい生活様式の浸透による消費者ニーズや購買動向の変化、外出自粛や外食店の営業時間短縮などの影響がありました。このような状況のもとで目標達成に向け取り組んだ結果、売上高は前期を下回りましたが、利益は前期を上回りました。各事業の状況は以下のとおりです。

市場環境と2020年度業績



ギンザケ

減収 増益

- 世界的コロナ感染拡大による日本産水産物の輸出、海外現地法人の販売落ち込み
- 国内は外出自粛の影響による外食・業務筋の需要減少
- 安値圏で推移したサケ・マスの取り扱い増加で、計画上回る利益確保
- 年末商戦でのカニ・エビ等の高額商材好調で利益改善



だんどり上手 さば切身(骨なし)

減収 減益

- 外食・業務筋向けの需要減少により、えびフリッター・水産フライの販売が低迷
- 家庭用冷凍食品はドラッグストア向けなどが伸長
- 寿司種、生食食材は徐々に回復も、全体としては前期比減をカバーするに至らず



(左) 紅鮭水煮 アメリカ(アラスカ)産
(右) DHA・EPAプラス クリルオイル

減収 増益

- 缶詰は緊急事態宣言の影響による備蓄品需要の増加
- 珍味製品は家飲み需要の増加や新商品の投入等により順調に推移



本鮪の極 つなぐ(TUNAGU)

増収 増益

[海外まき網事業] ● カツオ魚価の低迷

[養殖事業] ● 国産養殖クロマグロの販売が伸長

[加工販売事業] ● 量販店を中心にマグロタタキ等の販売が順調に推移



キョクヨー秋津冷蔵(株) 東京事業所

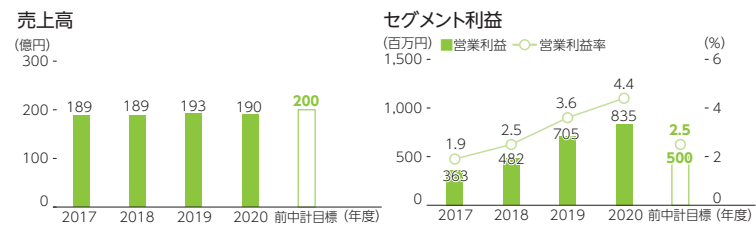
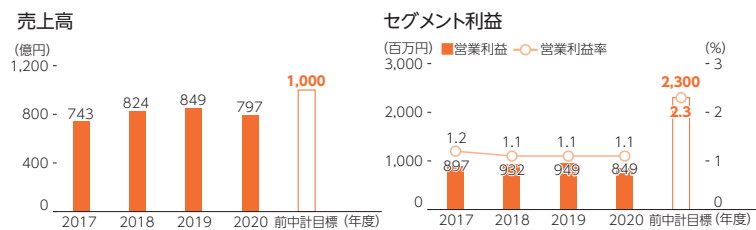
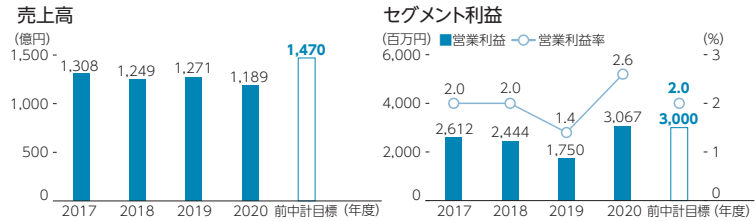
増収 増益

- 新型コロナウイルスの影響で当初荷動き鈍化
- 回転の良い貨物の集荷に注力し、入出庫量増加
- 貨物委託先の運送会社網拡大により、配送事業を強化

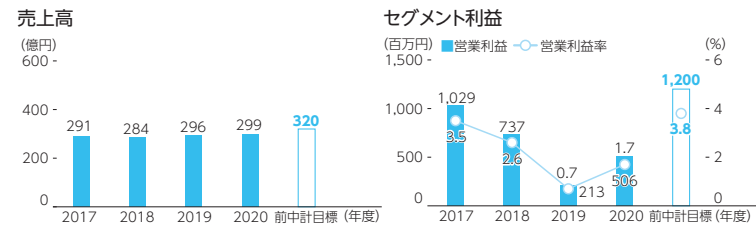
2021年度施策

- 市況を踏まえ、販売に見合った買付と在庫管理の徹底
- 付加価値の高い自社製品の販売ルート構築による収益の安定確保
- 海外拠点における現地販売の強化や、食品部門と連携した自社工場製品の海外市場開拓

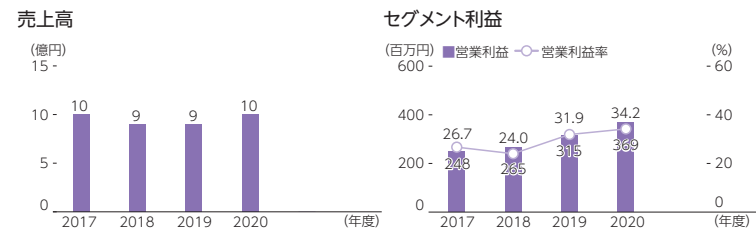
売上高/セグメント利益(連結)



- 自社工場との連携強化による高付加価値商品の販売
- 海外まき網事業の操業の効率性向上
- 養殖クロマグロの安定供給と養殖マダイの拡販



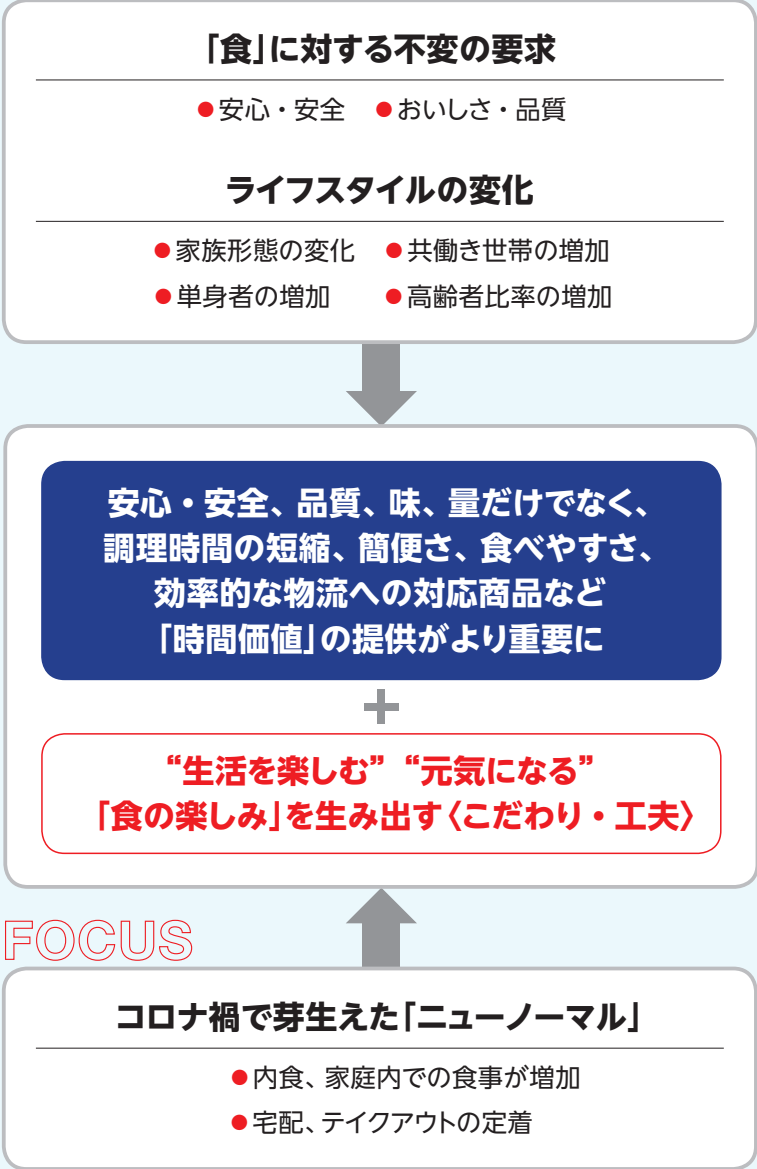
- グループの在庫を核とした収益基盤の安定化と効率的な倉庫運営



事業環境認識

企業価値を持続的に向上させるためには、事業環境の変化を的確に把握し、
キョクヨーグループの事業の持続可能性への影響（機会とリスク）を抽出する必要があります。
そして、それらを戦略（中期経営計画）へと落とし込み、ESG重視の事業活動を展開しています。

FOCUS



FOCUS

事業環境	キョクヨーグループにとっての機会とリスク
●世界的な水産物需要の増大	●海外の和食ブーム、水産物の需要増 ◎買付競争激化による調達コストの上昇 ◎水産資源の減少・枯渇
●食のライフスタイルの変化 ●外食、中食、内食など 「食」の選択肢が増加 ●少子高齢化 ●冷凍食品のニーズの変化	●健康志向商品・機能性食品のニーズの高まり ●ソフト食・嚥下食など、高齢者食のニーズの高まり ●嗜好性の高まり ●アフターコロナのリバウンド需要への期待 ◎バラ売りが消えた惣菜売り場 ◎生鮮食品市場の需要減少・縮小 ◎“変化”への対応遅れによる販売減
●食の安心・安全への 関心の増大	●品質向上によるお客様からの信頼の獲得 ●お客様への正確・迅速な情報発信による信頼の獲得 ◎システム構築によるコスト増加 ◎製品の品質クレーム・トラブルによるお客様からの信頼の低下
●製造・調理現場の人手不足	●設備を含めた工程の見直し機会 ◎安全衛生管理への影響・労働災害発生リスクの増加 ◎長時間労働の増加による生産性、品質の低下 ◎労働・物流コストの上昇
●人権や多様性ある社会に対する 意識の高まり	●働きやすい職場環境づくりによる生産性の向上 ●多様な人材の確保による創造性の向上 ●「人材を集める」から「人材が集まる」組織への変化 ◎人権侵害リスクの上昇 ◎対応遅れによる従業員のモチベーション・業務効率の低下 ◎対応遅れによる人材の流失
●2050年カーボンニュートラル ●気候変動・海洋汚染を はじめとする環境問題の深刻化	●持続可能性に配慮した水産物の需要増 ●対応することで社会からの信頼獲得 ◎プラスチック問題への対応を含む汚染予防・環境負荷低減コストの増加 ◎健全なサプライチェーンの構築への対応遅れによる企業価値の毀損 ◎水産資源への影響と、供給体制の不安定化 ◎自然災害による経営活動の停止、企業価値の毀損
●ESG投資の加速 ●TCFD提言に基づく情報開示要請 の高まり	●ESG経営による企業価値・業績の向上 ◎企業戦略の強靱性やリスク管理能力への危機
●IT技術の発展 ●DXの推進	●新たな技術の導入による業務の効率化・高度化 ●生産・販売技術の可視化、平準化によるサステナビリティの向上 ◎対応システム構築の費用増加 ◎販売チャネルの変化、販売機会の喪失

●：機会 ◎：リスク

社会と
キョクヨーグループの
共有価値の創造



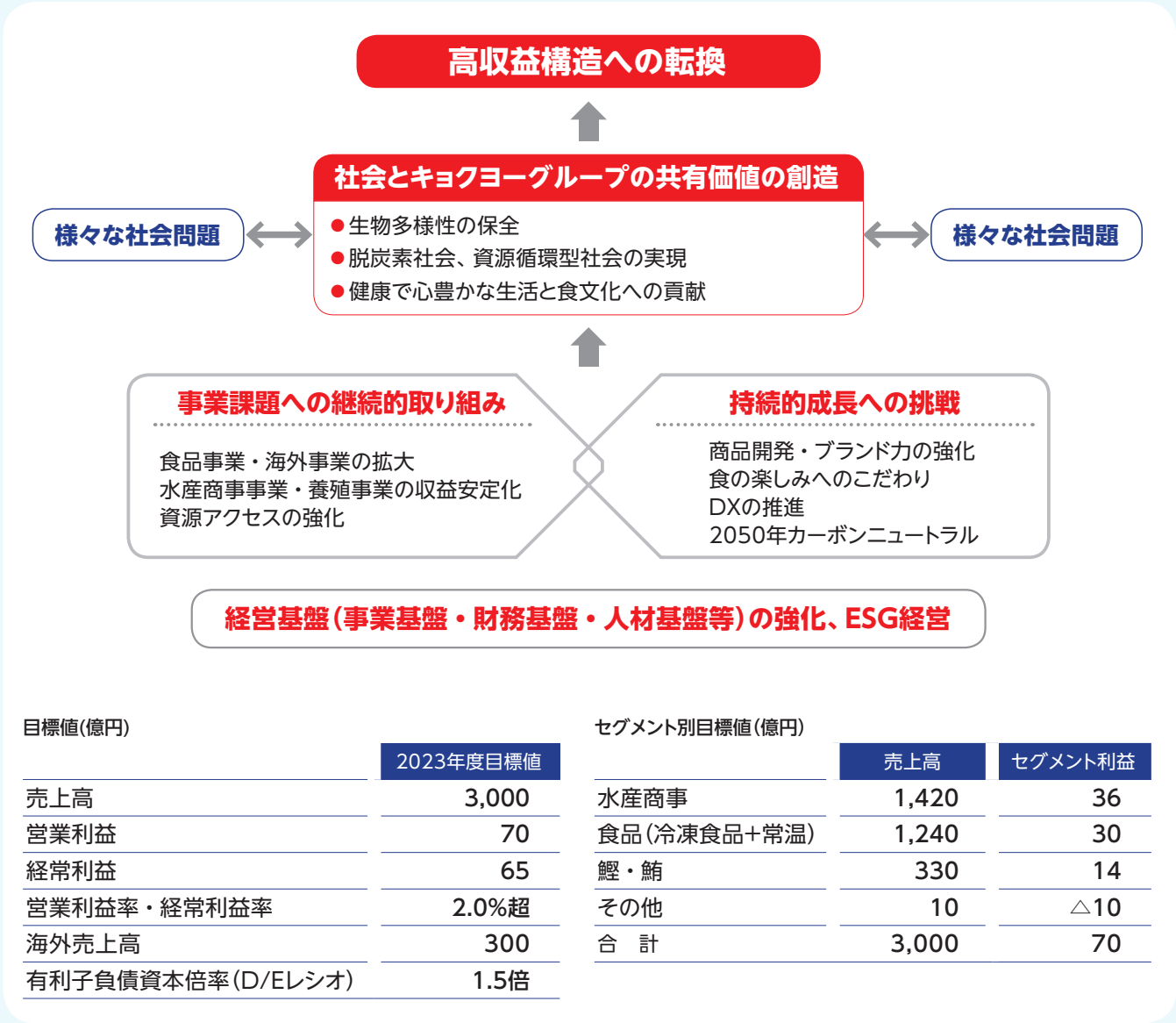
新中期経営計画 「Build Up Platform 2024」

基本方針

経営基盤の強化を図りながら、「事業課題への継続的取り組み」と「持続的成長への挑戦」を柱とする戦略を進め、社会と極洋それぞれが共有すべき価値を創造していくことで、新たな成長への礎となる「高収益構造への転換」を目指す

キョクヨーグループは、2021年4月より新中期経営計画「Build Up Platform 2024」（2021年度～2023年度）をスタートさせました。上記の基本方針のもと、ESG、SDGsといった持続可能な社会の実現に向けた責任を果たしながら、事業を推進していきます。

新中期経営計画「Build Up Platform 2024」の概要

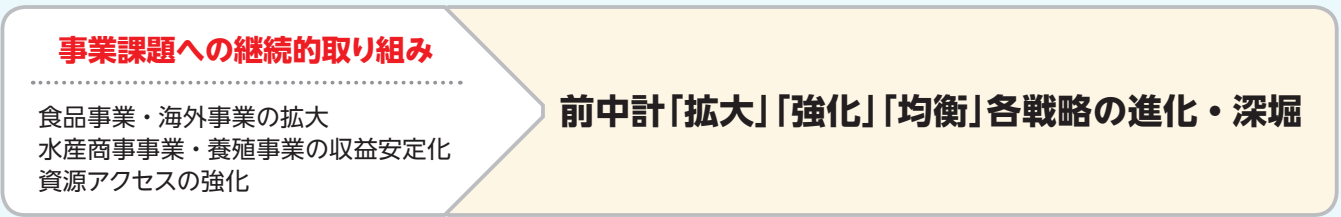


前中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」の目標と結果

	目標値	2020年度(実績)	目標比
売上高	3,000億円	2,491億円	△508億円
営業利益	60億円	46億円	△13億円
経常利益	60億円	48億円	△11億円
海外売上高比率	15%	9.1%	△5.9ポイント
自己資本利益率(ROE)	10%	10.5%	+0.5ポイント
自己資本比率	30%	34.7%	+4.7ポイント
有利子負債資本倍率(D/Eレシオ)	1.7倍以下	1.4倍	+0.3ポイント

前中期経営計画(2018～2020年度)の振り返り

課題	拡大戦略	●食品事業、海外事業の伸び悩み
	強化戦略	●マーケットニーズに対応した商品開発のスピード強化
	均衡戦略	●市況変動や事業環境変化へのリスク対応
成果	拡大戦略	●CMIによる企業ブランド力の向上
	強化戦略	●資源アクセス強化のための出資
	均衡戦略	●自己資本比率やD/Eレシオ向上など財務体質の改善



1. 食品事業の拡大

食品事業は着実に伸長してきましたが、業務筋を中心とした販売となっていたことで、新型コロナウイルスの影響を大きく受けています。今後は従来の業務用商品に加え、市販用商品の拡大や、環境の変化に柔軟に対応できるチャネルの多様化にも注力していく必要があります。

組織再編により食品事業拡大のための役割分担を明確化し、安心・安全な製品づくりや自社工場の生産規模拡大と生産性の向上、量販店・宅配やECサイトでの販路拡大、さらには物流費を中心とする経費の削減等を進め、食品事業の収益性を高めていきます。

2. 海外事業の拡大

海外事業は日本産海産物の輸出や米国現地法人の販売拡大等により、大きく伸ばしてきましたが、新型コロナウイルスの影響が日本以上に大きかったため、海外売上高比率が前年度比で減少しました。

しかし、アフターコロナにおいては、縮小傾向の国内マーケット以上に成長性が見込まれることから、海外マーケットの販売強化は引き続き進める必要があり、新たな海外拠点の設置や提携先の開拓なども含め、販売体制の強化を図っていきます。また、第三者認証取得商品の積極的な取り扱いや製造工場での各種認証取得、海外販売用製品の開発により、自社製品の販売拡大を図っていきます。

3. 水産商事事業および養殖事業の収益安定化

水産商事事業は長年の経験やサプライヤーとの協業販売に強みを持ち、キョクヨーの収益の柱となっていますが、魚価の大幅な変動による損失計上など、収益安定化に課題を残しています。

家庭消費をターゲットにした新規販売ルートの構築や、取り扱い魚種の多様化など、事業規模の拡大を図ることと併せ、市況に左右されない高付加価値商品、差別化商品の開発を強化します。また、仕入れ管理の徹底により在庫回転率を高め、事業リスクを低減していきます。

さらに、養殖事業においても斃死魚対策や飼料の改良

などの養殖技術の向上に加え、確固とした販売ルートの開拓、付加価値商品比率の向上等を製販一体となって進め、収益安定化を図っていきます。

4. 資源アクセスの強化

水産物の持続的活用のためには海洋資源の適切な管理が必要であり、資源保護の観点からもトレーサビリティが重視されます。当社は自社漁撈による海外まき網事業や完全養殖クロマグロをはじめとする養殖事業など、調達力の多様化を図っており、引き続き安定供給の維持拡大を図るため、資源アクセスの強化に取り組んでいきます。

「ニューノーマルな時代」の変化への挑戦

持続的成長への挑戦

商品開発・ブランド力の強化
食の楽しみへのこだわり
DXの推進
2050年カーボンニュートラル

1. 商品開発、ブランド力の強化

単身者や共働き世帯の増加、高齢者比率の上昇など、食のライフスタイルが変化したことで、時短・簡便化といった「時間価値への要求」は従来以上に強くなっています。業務用でも人手不足が深刻な外食、介護施設でニーズが増しており、「時間価値の創造」にこだわった研究開発、商品開発を迅速に進めていきます。また市販食品の販売にはブランド力の強化が必要不可欠です。「キョクヨー」ブランドを中心に、市販商品ブランドである「シーマルシェ」の認知度向上のため、テレビCMやSNSなど、様々な媒体を通じた広告宣伝・広報活動を進めていきます。



テレビCMのワンシーン

2. 食の楽しみへのこだわり

時短・簡便化のニーズが増える一方で、新型コロナウイルスによる「新しい生活様式」が浸透するにつれ、生活を楽しむ工夫が随所で見られるようになり、食についても素材へのこだわりや、「生活を楽しむ」「元気になる」といった役割が再認識されるようになってきています。当社では「時間価値の創造」とともに、素材とおいしさへの工夫にこだわった「シーマルシェ」ブランド商品の拡充や多様な消費者の声を活かした商品づくりを進め、「生活を楽しむための食」という価値を追求していくことで、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献する」という企業理念の実現を目指していきます。

3. DX(デジタルトランスフォーメーション)の推進

新型コロナウイルスや異常気象による災害など、企業経営を取り巻く環境は不透明さを増しています。DXを推進し、業務の電子化をはじめ、効率的な製造ラインや高度な品質管理手法の開発など、業務の効率化・高度化を進めながら、新たなビジネスモデルの構築にも取り組んでいきます。

4. 2050年カーボンニュートラルに向けた取り組み

当社グループでは、これまでグループ工場を中心に、電力使用量の削減によるCO₂排出量の削減に努めてきました。今後は、2050年のカーボンニュートラルに向け、AI

経営基盤(事業基盤・財務基盤・人材基盤等)の強化、ESG経営

1. 事業基盤の強化

当社はマダイ等の養殖会社への出資、タイ王国の製造子会社の設備投資等により、事業基盤を拡充してきました。今後も保有する事業基盤を有効活用し、積極的に新規投資を進めることで、事業基盤を拡大していきます。



KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.の工場外観

2. 財務基盤の強化

安定した利益計上や棚卸資産等の事業用資産の効率的な活用により、自己資本比率などの財務基盤は、着実に強化してきました。今後も安定的な利益の積み上げで財務基盤の強化に努め、事業活動で獲得した資金については、株主への配当、積極的な投資、有利子負債の削減等、バランスよく配分していきます。

3. 人材基盤の強化

変化の激しい時代に事業拡大を図るためには、多様な人材が活躍できる環境を整える必要があります。時間外労働の削減、有給休暇取得、時短勤務、リモートワークなど、ワークライフバランスに配慮した多様な働き方を尊重し、労働環境の改善のほか、人材育成の強化や人事制度改革を通じ人材基盤を強化していきます。

の活用や食品ロス削減を念頭に置いた商品開発、エシカル飼料の開発やバイオマス発電の利用など、カーボン・オフセットへの取り組みを進めていきます。

4. ESG経営

SDGs(国連の持続可能な開発目標)で掲げる目標への取り組み強化は、これからの企業経営において必要不可欠であり、企業経営の根幹を成すものです。売上や利益などの「経済価値」を追求するだけでなく、社会課題の解決に貢献する「社会価値」を追求することで企業価値を高め、社会から必要とされる存在にならねばなりません。

環境面では、SeaBOSへの参画や海洋プラスチックごみへの対応、各種認証の取得、端材や加工残渣の有効活用、サプライヤーとの責任ある調達の取り組み(キョクヨーグループ調達基本方針)を通じ、水産資源の持続可能性を高め、安定した水産物の供給を担保していきます。また、地域社会とのコミュニケーションを通じ、地域の活性化に努めるとともに、社会的要請への対応、働きやすい労働環境の整備にも努めます。積極果敢な経営判断を行い、企業価値を高めるためには、コンプライアンスの徹底はもとより、良好なガバナンスが必要不可欠です。経営の効率性・透明性の確保に努め、積極的な情報開示とステークホルダーとのコミュニケーションの充実を図ることで、社会から信頼される企業を目指していきます。

上記の戦略を通じ、常に変化する消費者のニーズや社会からの要請に対して、総合食品会社として当社が持つ価値を積極的に提供することで共有価値を創造し、持続可能な社会に貢献していきます。そして、社会と当社で共有した価値を様々な戦略のなかでビジネスとして展開していくことで、事業拡大および利益率改善による収益安定化を図り、高収益構造への転換を図っていきます。

水産商事事業

水産商事 事業の強み

- 調達から、加工、販売までに至る“グループ一貫体制”
- 国内外のネットワーク
- グループの各部門に蓄積された知識とノウハウ



主な取り扱い製品



冷凍魚



サケ・マス



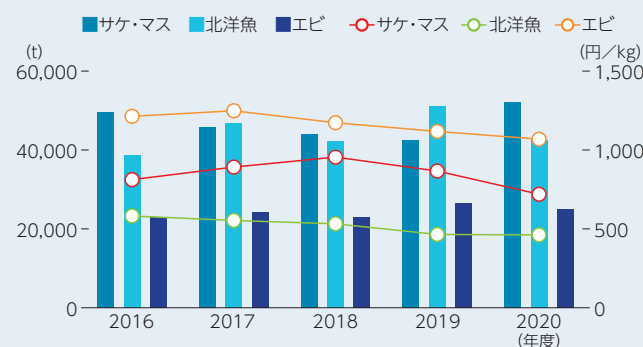
カニ



エビ

● セグメント別事業概況 (2020年4月～2021年3月)

水産商事事業 [個別] 魚種別売上重量・単価推移



水産商事セグメントでは、日本産水産物の輸出や海外での業務筋向け販売の落ち込み、外出自粛の影響による外食・業務筋の需要の減少から売上高は減収となりました。利益面では、価格が安値圏で推移したサケ・マスの取り扱いが大きく増加し、大幅な増益となり中計目標値をクリアしました。2020年度決算の売上高は前期比82億円減の1,189億円、セグメント利益は13億円増加し、30億円となりました。

極洋食品(株)八戸工場

昭和45年に設立され、現在は紅サケと銀サケを中心に定塩サケを生産し、年間の生産量は約7,000トンです。

紅サケを中心とした加工では国内トップクラスの工場です。サケの加工に適した八戸の気候風土と独自の「熟成製法」、従業員の「熟練した技術」で全国から非常に高い評価をいただいています。

漬魚製品や切身等、新たな商品にも積極的にチャレンジし、日本一のサケ加工工場を目指します。



● 前中計からの課題への対応

引き続き原料在庫リスクをヘッジするための付加価値商品の比率を高め、安定した利益を確保し、差別化した加工品での販売展開を充実させていきます。そして、今後も原料供給の安定化を図りつつ、仕入れソースの多様化を含む資源アクセスの強化と、ニューノーマルな時代のマーケットニーズに合った加工能力の整備を進めていきます。また、末端に直結させられるような海外加工品の取り扱いを強化して、競争力のある商品を充実させ、幅広い業態への販売を行っていきます。

海外販売においては、日本産のホタテ、青物の輸出は年々順調に伸長していますが、自社商品の海外への販売規模拡大には課題を残しています。海外においてもコロナ禍による外食をターゲットとした業務ルートのダメージが大きく、国内同様、量販店、デリバリーに対応した販路の開拓を急ぐ必要があります。また、各種認証商品を含む新規商品の開発導入をスピードアップさせ、海外販売比率を高められるよう、引き続き対応していきます。

● 新中期経営計画「Build Up Platform 2024」2024年3月期セグメント別目標値

水産商事 事業

売上高
1,420億円

営業利益
36億円

方針・施策

水産商事セグメントでは、市況動向を踏まえながら、販売に見合った買付と在庫管理を徹底し、付加価値の高い自社工場製品の販売ルート構築による収益の安定確保に努めます。また、海外拠点における現地販売の強化や食品部門と連携した自社工場製品の市場開拓を進め、海外売上高の拡大を図ります。

ストーリー性ある商品供給

新中期経営計画「Build Up Platform 2024」の最終目標は売上高で1,420億円。初年度となる今年は、お客様に当社のストーリー性ある商品をより多く供給することをテーマに進め、売上高1,140億円を目指します。

取扱量で最大のサケ・マスは今期計画は前期比17%増を計画しています。アフターコロナを見極めつつ、外食向け生食商材などの販売強化を進めます。新たな取り組みとして、国内陸上養殖サーモンについて積極的に取り組むべく関係取引先との協議を進めます。

南北凍魚は順調に推移中のパンガシウスで、引き続き市場シェア20%を確保するべく努力中です。扱いやすい価格となったホッケとアカウオは、より付加価値の高い商品提案と品揃えの充実を図っていきます。

エビは高付加価値商品および差別化商品を提案し、即食エビフライやレンジ調理品、天然エビを原料とした差別化商品の拡充を進めます。カニは通販などの新しいマーケットへの拡販、値頃感のある原料産地からの調達などを図ります。輸出はオーシャンキングなど、自社製品に注力して拡大を図っていきます。



水産商事セグメント管掌
専務取締役
近藤 茂

食品事業

(業務食品事業、市販食品事業)

食品事業の強み

- 蓄積された製造技術
- グローバルな加工拠点と調達能力
- 商品開発力と、“安心・安全”のための組織力
- 豊富な商品ラインナップ



主な取り扱い製品



冷凍食品



常温食品・健康食品



珍味類

●セグメント別事業概況(2020年4月～2021年3月)

冷凍食品セグメントにおいては、外食、業務筋の需要が大幅に減少し、えびフリッターや水産フライの販売が低迷しました。大手回転寿司向けの寿司種、生食商材やドラッグストア向けの切身、焼き魚、煮魚などの加熱用商品は前期を上回りました。塩釜工場の生産量は目標には届かず7,900トンとなりました。このセグメントの売上高は、前期比52億円減の797億円、営業利益も1億円減の8億円となっており、中計目標値には及びませんでした。

常温食品事業の缶詰については、緊急事態宣言による備蓄需要もあり、前期並みの取り扱いとなりました。また、海産珍味類は、家飲み需要の増加やチーズ製品の投入などにより順調に推移しました。その結果、売上高は前期並みの190億円となり、利益面では、前期比1億円増の8億円となり、売上高は中計目標値に届きませんでした。利益については大きく上回りました。

●前中計からの課題

食品事業は着実に伸長してきましたが、業務筋を中心とした販売となっていたことで、新型コロナウイルスの影響を大きく受けています。今後は従来の業務用商品に加え、市販用商品の拡大や、環境の変化に柔軟に対応でき

るチャネルの多様化にも注力していく必要があります。量販店・宅配やECサイトでの販路拡大、さらには物流費を中心とする経費の削減等を進め、食品事業の収益性も高めていきます。

●新中期経営計画「Build Up Platform 2024」2024年3月期セグメント別目標値

食品事業

売上高
1,240億円

営業利益
30億円

方針・施策

食品事業セグメントでは、2021年4月1日付で、商品別の組織から業態別の組織に再編成し、市販食品本部と業務食品本部を設置しました。市販食品本部の第一部は冷凍食品を核としてコンビニエンスストアや家庭用冷凍食品を担当し、第二部は缶詰など常温食品を扱います。事業本部体制に移行したことにより各支社の販売力を強化するとともに、アイテムの集約化による自社工場稼働の効率化を図る一方で、国内各地の加工場の整備を進め、チルド商流の開拓を図ります。また、「生活を楽しむための食」を追求した高付加価値商品の開発を進めていきます。

●ニューノーマルな時代へお客様とともに作るこれからの食卓

2021年
春の新商品

①内食需要拡大 ②時短簡便商品

コロナ禍での外出自粛やリモートワークなど、在宅時間が増えたことにより、家事の量や頻度が増えました。そのなかでも特に料理の頻度が上がり、献立に悩んだり、毎食作るのが大変といった声も増えています。写真はフローズンチルドのだんごり上手シリーズの「ぶりの照り焼き」です。袋ごと電子レンジで温めるだけでおいしく焼き魚をお召し上がりいただけます。ご家庭で簡単に調理ができ、簡便調理ニーズに対応した商品です。



(KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd. 生産、同シリーズ計6品)

③惣菜売り場パック包装商品

コロナ禍でスーパーの惣菜売場はバラ売りが減り、パック売りや袋売りの個包装が当たり前になりました。このニューノーマルな売場への対応を強化し、今回の新商品「明太もちフライ」には、販促袋を内添しています。もちと辛子明太の相性は抜群で、「食」を楽しめる、クセになる味わいです。



(極洋食品(株) 塩釜工場生産)

直系工場製造商品の販売に注力

新中計の初年度となる今期、食品部門の売上目標は1,050億円(業務用食品本部が730億円、市販食品本部が320億円)です。メーカーとして食品事業の経営の安定化に向けた基礎づくりのファーストステップと認識しています。

組織再編によりメーカーとしての機能強化と、今後のさらなる直系製品の開発・育成、その販売強化に注力していきます。直系工場の生産比率を高めることで、収益を最大化し、再投資、企業の成長へと結び付けたいと思っています。それにはマーケットに対応するメーカー商品強化、商品力や開発力を付けることが大事だとも思います。当社は顧客先PB(プライベートブランド)や留型商品にも注力してきましたが、今後はメーカーとして自社商品の製造・販売に一層注力していきます。特に市販食品本部は事業本部制となったことで、お客様との距離感を縮め、現場での判断や対応も取りやすく、レスポンス良く対応できる体制が整いました。原材料からものづくりまで一貫した組織として、完結できる総合力を最大化していきます。



食品事業セグメント管掌
取締役

山口 敬三

鯉・鮪事業

鯉・鮪 事業の強み

- グループ内での漁撈・養殖・買付・加工・販売までの“一気通貫体制”
- 永年培われたグローバルな調達力・加工力
- 充実した加工体制（対米・対EU HACCP取得）
- 高品質・安定供給を可能にするつくり・育てる漁業への取り組み



主な取り扱い製品



マグロ製品



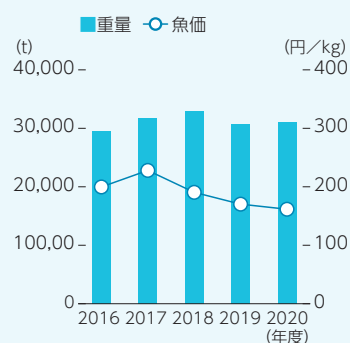
カツオ製品



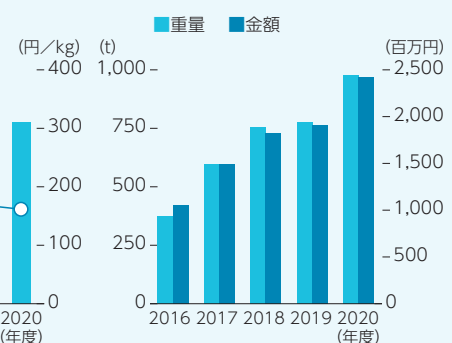
養殖マダイ等(チルド出荷)

● セグメント別事業概況(2020年4月～2021年3月)

[海外まき網事業] 水揚げ推移



[クロマグロ養殖事業] 売上高推移



鯉・鮪事業セグメント、まき網事業では、年間水揚げは、前期を上回る結果となりましたが、魚価が回復せず売上高は減少しました。一方で国産の養殖クロマグロは取扱数量が増加しました。コロナ禍で好調であった量販店向けを中心にマグロタタキ等の加工品の販売が堅調に推移し、その結果、鯉・鮪セグメント全体では、売上高は前期並みの299億円、利益は前期比3億円増加の5億円となりましたが、中計目標には届きませんでした。

極洋水産(株)大井川工場

2020年11月、極洋水産(株)大井川工場が生食用冷凍マグロ(ロイン、ブロック、サク)について、EU HACCP*認定を受けました。

※ EU・HACCP: EU等向けに水産食品を輸出するためには、生産(養殖場・漁船)関連施設から加工施設まで、EUの求める衛生基準を満たす必要があります。また、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部等による認定を受ける必要があります。(出典:農林水産省)



● 前中計からの課題

鯉・鮪セグメントでは、養殖事業の収益安定化が大きな課題です。そこで、(株)クロシオ水産のマダイの拡販とクロマグロ養殖事業の効率化を図ります。

また、海外まき網事業では、老朽化したまき網船の代替船建造も含め、様々な効率化施策を実施し収益の安定化を図っていきます。加工販売は、収益基盤ができていますので、生産から加工、販売まで一気通貫の強みを活か

し、高収益体質への転換を目指します。

前期、脂物の売上高が伸長し、特に量販店ルートへの販売は大きく伸びましたが、寿司業態をはじめとする外食ルートへの販売や、海外への販売は、新型コロナウイルスの影響を受け課題を残しました。引き続き製品加工、各販売拠点での取引先との取り組みを強化しなければなりません。

● 新中期経営計画「Build Up Platform 2024」2024年3月期セグメント別目標値

鯉・鮪 事業

売上高
330億円

営業利益
14億円

方針・施策

今期の売上高目標は300億円です。自社のカツオ・マグロ加工場との連携強化による高付加価値商品の販売を進めます。海外まき網事業は操業効率性を高め、漁獲高の拡大に努め、養殖事業においては、養殖クロマグロの継続的な安定供給に取り組むとともに、当社グループ会社で養殖しているマダイをはじめとしたその他魚種の拡販を図っていきます。

連携でグループの強みを発揮

鯉・鮪セグメントは、漁撈・養殖から加工・販売までという製販一貫した体制と、各社、各部署間での連携による協業でグループの強みを発揮し、各事業規模の拡大と収益の安定化を図っていきます。

極洋水産(株)・わかば丸の赤身原料は、極洋フレッシュ(株)や極洋水産(株)惣右衛門工場などの自社工場でネギトロ製品などに加工され、まき網漁撈事業の安定収益確保と漁獲物の加工による付加価値の最大化を図っています。極洋水産(株)大井川工場の新工場は、この度EU向けのHACCPを取得し、輸出版路拡大への貢献が期待されます。

四国で行っている養殖クロマグロ「本鮪の極」と、完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐTUNAGU」は、外食需要の減少で相場が弱含みで推移しているなかでも、共に安定した品質で評価が高く、極洋フレッシュ(株)の生鮮加工処理能力を最大限に引き出し、加工した製品は増加傾向にあります。

カツオは今期、生食用原料が豊富にあり、安全で安価な刺身商材として販売しやすい環境にあることから、取り扱いを大きく拡大する計画です。タタキ加工品は焼津と鹿児島県の両地区で前年比で倍増以上の取り扱いを計画しています。

また、キョクヨーグループとして3シーズン目を迎える(株)クロシオ水産のマダイも引き続き注力していくほか、資源回復が順調で、品質、価格ともに評価を上げている輸入養殖マグロの脂物商材も積極的に取り扱いを強化し、付加価値商品の拡大を目指していきます。



鯉・鮪セグメント管掌
代表取締役副社長
酒井 健

物流サービス事業

物流サービス 事業の強み

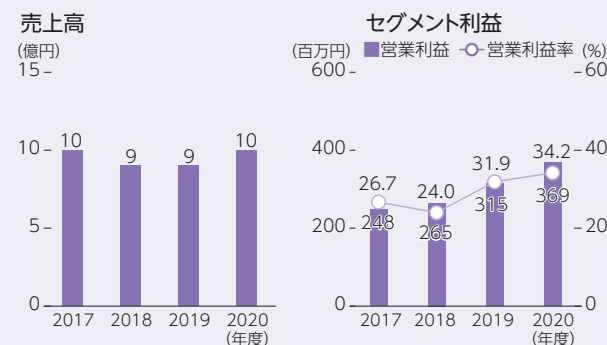
- 蓄積された「商品を安心・安全・正確にお届けする」ためのノウハウ
- 日本全国に及ぶ物流ネットワーク



キョクヨー秋津冷蔵(株)

● セグメント別事業概況 (2020年4月～2021年3月)

物流サービスセグメント、冷蔵倉庫事業は、新型コロナウイルス感染症の影響により当初は荷動きが鈍化しましたが、回転の良い貨物の集荷に注力し、入出庫量が増加しました。また、貨物を委託する運送会社網を拡大し配送事業の強化に努め、売上高は前期比1億円増の10億円、セグメント利益は5千万円増の3億円となりました。



● 新中期経営計画「Build Up Platform 2024」2024年3月期セグメント別目標値

物流 サービス

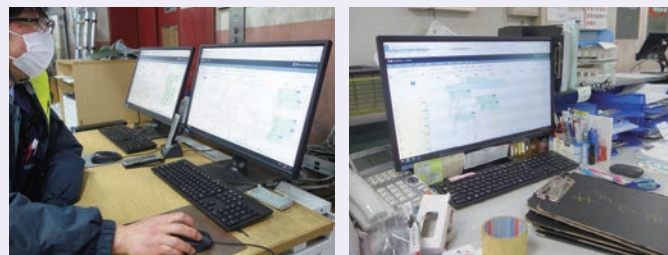
方針・施策

キョクヨーグループの在庫を核とした収益基盤の安定化と効率的な倉庫運営に努めます。

キョクヨー秋津冷蔵(株) 東京事業所

トラック予約サービスの導入

キョクヨー秋津冷蔵(株)東京事業所は、入出庫で来場するトラックが使用バースを事前に予約できるシステムを導入しています。これにより入出庫の予定のない車両の接車が減り、トラックの待機時間や準備、接車時間が削減されてバースの回転率が上がりました。出庫準備ができてから車両を呼び出すため、お互いに作業効率が良く、トラックのドライバーからも好評をいただいています。自社の残業時間の削減にも効果をもたらしています。



価値創造の基盤

キョクヨーグループは、企業理念を実現するため、社会課題や事業環境の変化を中期経営計画に落とし込み、「ESG重視の事業活動」を通じて、課題解決に取り組むESG経営を実践しています。それにより、キョクヨーグループの「強み」に一層の競争力をつけ、社会の持続可能な発展に貢献する「価値創造」への基盤を、より強固なものにしていきます。



キョクヨーグループが考える「サステナビリティ」

キョクヨーグループは「企業理念」「キョクヨーグループ企業行動憲章」に基づいたESG経営のもと、魚を中心とした総合食品会社として、食を通じて社会的価値と経済的価値を創出することで社会の持続可能な発展に貢献し、ステークホルダーの皆様と、対話を通じ社会的課題の解決と持続的な成長を目指します。

● 価値の創出と共有

安心・安全な商品・サービスの提供を通じて社会に価値を創出し共有することで、様々な社会課題を解決し、健康で心豊かな生活と持続可能な社会の実現に貢献します。

● 社会とのコミュニケーション

様々なステークホルダーとの積極的なコミュニケーションを推進し、社会の要請や期待に応え、社会的責任を果たすことで、バリューチェーンを通じて豊かな社会づくりに貢献します。

● 多様な人材が活躍できる環境

新たな価値の創出の源泉である人材の多様性を尊重し、一人ひとりが活躍できる環境づくりに努めます。

● 環境との調和

地球環境への負荷低減や気候変動の緩和、生物多様性と生態系の保全などに配慮した事業活動を推進することで、環境と調和した持続可能な社会の実現に努めます。

● コーポレート・ガバナンスの充実

迅速かつ透明性の高い経営のもと、公正な事業活動を行うとともに、コンプライアンスを確実に実施し、リスクマネジメントを強化することで社会から信頼される企業を目指します。

キョクヨーグループが考える「サステナビリティ」

キョクヨーグループとステークホルダーとの関わり

キョクヨーグループは、ステークホルダーの皆様の要請や期待を事業戦略・活動に取り入れていくことが、持続可能な企業経営を進める上で重要であると考えています。ステークホルダーの皆様とのコミュニケーションの充実を図りながら、情報開示・説明責任を果たし、良好な関係を構築し、ステークホルダーの皆様の視点を経営に活かすよう努めています。

ステークホルダーの皆様とのコミュニケーションツール・機会

ステークホルダー	コミュニケーションの方法・機会	
お客様 	お客様の信頼を得るためコミュニケーションを大切にし、お客様の視点で考え、お客様の声に応えています。	- 日々の営業活動 - お客様相談室 - 新商品発表会での商品紹介 - ジャパン・インターナショナル・シーフードショー等への出展 - 各種キャンペーンへの参加 - ウェブサイトでの商品・レシピ紹介、テレビCM
お取引先 (仕入先、協力会社) 	お取引先の皆様と法令等を遵守し、公正・公平な取引を行い、信頼関係を構築し、ともに社会的責任を果たしていきます。	- 日々の調達活動 - 各支社極洋会 - 定期的な工場訪問と指導 - キョクヨー協力会技術研究会 - 中国技術交流会
株主・投資家 	透明性の高い経営とコミュニケーションを重視し、説明責任を果たし、株主・投資家の皆様の声を経営に活かしていきます。	- 株主・投資家への公平・継続的・正確な情報開示 - 株主総会、IR説明会など積極的な情報発信と対話 - ビジネスレポート
従業員 	人間尊重の理念のもと、公平・公正で人権に配慮した、従業員が働きがいをもって活躍できる職場環境をつくっていきます。	- 人事面接 - 社内報、イントラネット(掲示板・業務連絡版) - ストレスチェック - 各種eラーニング - ハラスメント相談窓口 - 労働組合との協議、労働安全委員会
社会 	地域の発展へ貢献する活動を推進するとともに、関連する様々な団体とのコミュニケーション・連携を通じて社会課題の解決に取り組んでいます。	(公社)日本カーヌー連盟のオフィシャルパートナーとして協賛 - インターンシップの受け入れ - 産学連携による技術開発 - クリーンリバー活動 - 行政への適時・適切な報告・情報提供 - 業界団体を通じた業界発展、持続的社会の実現への参画
環境 	持続可能な資源の活用と、環境負荷の低減に取り組み、地球環境の保全に努めています。	- 環境方針に沿った環境保全活動の推進 - 地球環境に配慮した原材料の使用 「エコラベル」製品への取り組み(MSC、ASC、MEL等) - SeaBOSへの参画 - CLOMAへの参加

キョクヨーグループのESG経営の推進

キョクヨーグループは、「安心・安全」、「健康」への意識の高まり、「資源の持続的活用」、そして「海洋プラスチック問題」など、時代を反映する様々な課題に向き合っています。

イニシアティブへの参画

海洋管理のための水産事業 (SeaBOS: Seafood Business for Ocean Stewardship) への参画

SeaBOSは、世界の海洋漁業、水産養殖業、水産養殖餌料の大手企業10社が科学者と協力して、科学的根拠に基づいたアプローチで持続可能な水産資源の活用と健全な海洋と地球環境の実現に向けた課題解決に取り組むためのグローバルイニシアチブで、当社は、2017年4月より参画し、5年目を迎えています。

昨年(2020年)10月、新型コロナの影響を受け、Webで開催されたキーストーンダイアログでは、世界各社のCEOや科学者が、IUU・奴隷労働の排除のほか、トレーサビリティの強化、海洋プラスチック、養殖業における抗生物質使用削減、気候変動等の様々な課題に、協力して取り組むことを確認しました。

同イニシアチブは国連の「持続可能な開発目標(SDGs)」のうち、特に14番目の目標である「海洋と海洋資源の保全と持続的利用」の達成に積極的に貢献することを目指しており、当社もSeaBOSでの取り組みを通じて、持続可能な水産業の実現と健全な海洋環境の保全という、社会課題の解決に貢献するとともに、自社のサステナビリティの向上を図っていきます。

グリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス (CLOMA) への参加

CLOMAは、プラスチック廃棄物の排出による海洋汚染の防止を目的として、様々な業界の企業が参加し経済産業省の支援のもと2019年1月に設立されました。同アライアンスは、より多くの企業の参加を得て企業間同士のビジネスマッチング、先行事例の情報共有、最新技術動向の把握、国際機関・海外研究機関との連携、多様な企業間連携の促進等の取り組みを行っています。

キョクヨーグループにとって、プラスチックによる海洋汚染は、当社グループの事業に大きなリスクをもたらす問題



であり、プラスチック廃棄物の徹底管理、3Rの取り組みの強化、代替素材の開発と普及等が海洋プラスチックゴミ削減にとって重要な課題だと認識しています。同アライアンスで新素材や代替品等の最新情報に触れ、この課題への知見を深め、当社グループの事業活動に有効にフィードバックし、問題解決に取り組んでいきます。

環境経営の強化

キョクヨーグループ環境経営の考え方

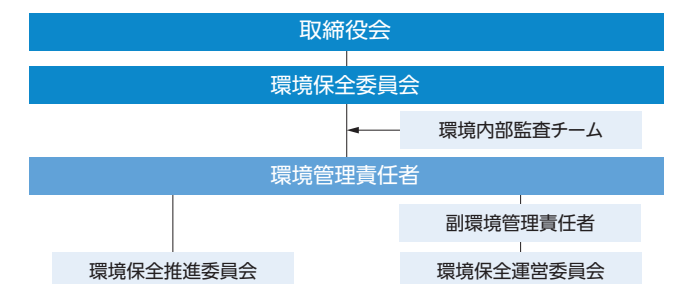
キョクヨーグループは、食品メーカーとして水産資源などの有効活用と安心・安全な製品を提供するために全従業員が事業活動に伴って発生する環境負荷の低減を積極的に進めています。2004年12月に環境マネジメントに関する国際規格であるISO14001の認証を取得して以来、キョクヨーグループ環境方針のもと環境保全体制を構築し、地球環境に及ぼす影響に配慮した環境保全活動を推進しています。

「キョクヨーグループ環境方針」については、[ウェブサイトをご参照ください。](https://www.kyokuyo.co.jp/environment/management/index.html)
<https://www.kyokuyo.co.jp/environment/management/index.html>

環境保全体制

社長を委員長とする「環境保全委員会」ではグループの環境活動の有効性などの評価や目標設定、計画の策定を行っています。また、環境マネジメントシステムの適切な運用や要求事項の遵守を確認するため環境内部監査を実施しています。

環境保全体制図



「環境マネジメント」については、[ウェブサイトをご参照ください。](https://www.kyokuyo.co.jp/environment/management/index.html)
<https://www.kyokuyo.co.jp/environment/management/index.html>

環境(Environment)

生物多様性の保全



社会課題(背景)

- 海洋環境の汚染防止
- 持続可能かつ効率的な海洋資源の利用
- 乱獲や違法な漁法、操業による過剰な漁獲



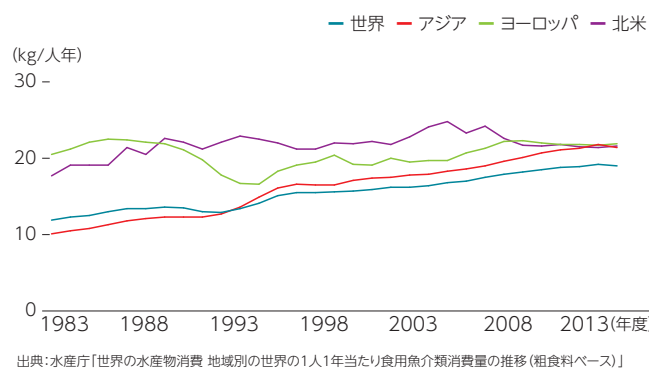
キョクヨーグループのアプローチ

- 海洋環境の保全
- 過剰な漁獲の防止
- 水産資源の適切な保全と有効利用、クロマグロの完全養殖
- 生物多様性の保全のための規格・認証取得製品の取り扱い

キョクヨーグループの認識・方針

世界的に水産資源の需要が高まり、より多くの漁獲を求める動きが大きくなるにつれ、違法な漁法、操業などによる乱獲の弊害も見られるようになりました。そのため、水産資源の持続的利用についての関心が世界的に高まっており、生態系への配慮や資源に対する過剰な漁獲の防止など、水産資源を適切に保全して有効利用するための漁業の在り方が求められています。キョクヨーグループは水産資源を扱う企業として、持続可能かつ効率的な海洋資源の利用に努めるとともに、生物多様性と生態系の保全および社会貢献活動に積極的に取り組んでいきます。

地域別の世界の1人1年あたりの食用魚介類消費量の推移



養殖事業の取り組み

キョクヨーは持続可能かつ効率的に海洋資源を利用する観点から、クロマグロやマダイを主体にブリ類やシマアジの養殖にも取り組む等、生物多様性の保全に沿った事業展開をしています。

自然環境への配慮や生物多様性の観点から挙げられる養殖事業における課題の一つが、養殖餌料に使用されている魚粉の主原料であるカタクチイワシの資源依存度低減への取り組みです。キョクヨーは魚の特徴や成長過程

に合わせ、魚粉の使用量を変え魚粉低減飼料に取り組むことで水産資源の持続的活用に努め、事業の継続と「味・脂乗り・色」といった品質の両立を図っています。また、摂餌状況を確認しながら適正量を把握して給餌を行うことで餌の沈降量を最小限に抑え、養殖場の海洋環境の負荷低減にも配慮しています。今後も各種養殖技術の精度向上を追求していくとともに、さらなる事業の安定化を図っていきます。



配合飼料

TOPICS 養殖会社の「生物多様性」への配慮

クロマグロを養殖する極洋フィードワンマリン(株)や、マダイを主体にブリ類やシマアジ、ブリヒラ等を養殖する(株)クロシオ水産など、自然環境のなかで行われる養殖事業にとって、良好な海洋環境を維持・保全していくことは必須の課題です。そのため「生物多様性」はもちろん、「持続可能性」や「環境」等に配慮し、水質基準をはじめ、薬品類、給餌用漁船の船底塗料の化学物質等は厳重な管理を行っています。当社グループでは養殖から生鮮加工、販売までの一貫した体制を構築することで、安心・安全で持続可能なサプライチェーンを構築していきます。

過剰な漁獲・混獲の防止と漁具の適切な使用と管理

海外まき網協会に加盟している極洋水産(株)はほかの漁業団体と共に、WCPFC(中西部太平洋まぐろ類委員会)に参加している水産庁の協力を得て、カツオを含むマグロ類の漁獲量報告並びに資源管理に協力しています。

具体的には、過剰な漁獲防止のためにFADs(人工浮漁礁)を使用しない漁期を設定し、国が定める年間漁獲枠に従って操業しています。また、ヘリコプターを利用して高

速で泳ぐ成魚の群れを発見し漁獲する「素群れ操業※」を促進し、遊泳力の低い若年魚の混獲防止に努めています。

なお、マグロ類以外の鯨類、サメ、エイ、鳥類が混獲された場合は、当社の所属船には会社から注意喚起を行い、規則を厳重に守って対応しています。

漁具の使用と管理については、自然由来の漂流物や使用するFADsに流出防止のため、識別マークと船名を記載したソナー衛星ブイを取り付け、使用後に回収しています。漁網は破損防止を第一に運用し、破損した場合も船上での補修に努めています。また、漁獲時に拾得した人工物のゴミもすべて持ち帰り、陸揚げ後、廃棄処理を行っています。



ヘリコプターを搭載したわかば丸

※素群れ操業：餌となるイワシなどを追って、群れを成して高速で泳ぐカツオやマグロを漁獲する方法。

水産エコラベル、認証水産物への取り組み

水産資源の持続的利用に対する世界的な関心の高まりのなかで、MSC・ASC認証水産物に対する需要は国内外を問わず、今後ますます高まると予想されます。当社グループは2006年からMSC・ASC認証水産物の取り扱いを開始し、以来、着実に登録魚種、取扱量を増やし、認証範囲を広げています。国内のグループ工場のほか、当社グループ製品の製造に携わる主要協力工場がCoC認証の範囲に含まれており、海外現地法人5社(Kyokuyo America Corporation、青島極洋貿易有限公司、Kyokuyo Europe B.V.、K&U Enterprise Co., Ltd.、KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co.,Ltd.)が独自にCoC認証を取得しています。

また、(株)極洋と極洋水産(株)が日本発の水産エコラベル「MEL」のスキームオーナーである「一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)協議会」に加盟しており、当社グループの関係会社もMEL認証の取得へ向けて準備中です。

これらの取り組みを通じて、当社グループはSDGsのゴール14「海の豊かさを守ろう」の達成に努め、生物多様

性の保全や水産資源の持続可能な利用、豊かな多様性に恵まれた日本の食文化を次世代につなぐことに貢献したいと考えています。



MSC-C-51738



ASC-C-00459



TOPICS

海外関係会社におけるMSC・ASCのCoC認証取得の拡大

縮小傾向にある国内マーケットに比べ、成長性の高い海外マーケットでの販売強化を早急に進めていく必要があることから、当社グループは新たな海外拠点の設置や提携先の開拓など、販売体制の強化を図っていきます。それらの取り組みに加えて、海外現地法人5社(Kyokuyo America Corporation、青島極洋貿易有限公司、Kyokuyo Europe B.V.、K&U Enterprise Co., Ltd.、KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.)における独自のMSC・ASCのCoC認証取得や積極的な取り扱いにより自社製品の販売拡大を図っていきます。

キョクヨーグループのMSC・ASCのCoC認証取得状況(2021年7月現在)

	認証番号
MSC	MSC-C-51738
ASC	ASC-C-00459

	登録魚種
MSC	ギンダラ、アラスカアブラガレイ、ズワイガニ、大西洋ニシン、スケソウ、マダラ(太平洋)、大西洋マダラ、アメリカヒレグロ(ヒレナガメタガレイ)、ウマガレイ(シロガレイ)、オヒョウ、アサバガレイ、ノーザンアサバガレイ、コガネガレイ、ホキ(アルゼンチン)、ホキ(ニュージーランド)、キタノナガウバガイ(カナダホッキガイ)、カラフトシヤモ、ヘイク(シロガネダラ)、ブルーホワイティング、カラフトマス、シロザケ、ギンザケ、ベニザケ、マスノスケ(キングサーモン)、ホンホッコクアカエビ(北大西洋)、ホタテガイ(北海道)、プレイス(ツノガレイ)、シロイトダラ、大西洋サバ、キタノホッケ、アラスカメヌケ、キハダマグロ、カラスガレイ、スプラット
ASC	バナメイ、ギンザケ、ティラピア、パンガシウス、ブラックタイガー、アトランティックサーモン、ニジマス

脱炭素社会の実現



社会課題(背景)

- 気候変動への対策
- 事業活動に伴って発生する環境負荷要因の低減



キョクヨーグループのアプローチ

- CO₂排出量の削減
- エネルギー使用量の正確な把握と分析
- エネルギー資源の効率的な活用

キョクヨーグループの認識・方針

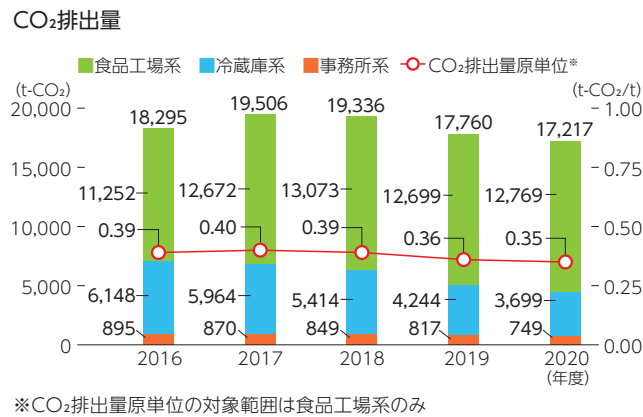
CO₂排出量の増加を主要因とする地球温暖化は、海面や水温の上昇、不安定な天候を引き起こす要因となっています。将来にわたって持続可能な生産と消費を実現するためには、事業活動に伴い発生する環境負荷の低減と気候変動による影響の軽減が求められます。こうした状況のなかでキョクヨーは、温室効果ガス排出量の削減とエネルギー資源の効率的な活用により、脱炭素社会の実現に努めています。

CO₂排出量の削減

2020年度のキョクヨーグループの電力使用量は、29,590千kWhで目標値に対して7.7%の削減でした。また、CO₂排出量は17,216.8t-CO₂で目標値に対して8.9%の削減となりました。

当社グループ内で最も電力使用量の大きい食品工場系サイトは、生産量あたりの電力使用量(原単位)の管理に努め、生産量の前年実績値比2.9%増加に対し、使用量は1.8%の増加でした。CO₂排出量は、電力供給会社の排出係数が前年度より良化したこともあり、目標値に対し約10%の削減、前年値比では約0.6%の増加となりました。エネルギー資源効率の目安となるCO₂排出量原単位は、2019年度が0.36t-CO₂/t、2020年度は0.35t-CO₂/tでした。

今後も増産体制が続くなか、食品工場系サイト、冷蔵庫系サイトとも、引き続き原単位管理を徹底し、効率的な運用に努めます。また、温室効果ガス排出量抑制およびエネルギー資源の効率的な活用のため、省エネ型設備への変更など積極的な設備投資を実施していきます。



ノンフロン型冷凍機への移行

キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所は、2019年2月の冷凍機に続き、2021年3月からチルド庫および荷捌き室の冷却装置をリニューアルし稼動を始めました。この冷却装置はアンモニアと二酸化炭素のハイブリッド方式によるノンフロン型の自然冷媒機器で、電力使用量の削減によるCO₂排出削減と、冷媒の脱フロン化により強力な温室効果ガスであるフロン類の排出削減が見込まれます。

省エネ効果は荷捌き場の気温が上昇する夏場の天候次第で大きく変動することが予想されますが、試算データでは年間約350tのCO₂排出削減効果が見込まれます。さらに効率的運営に努め、環境負荷低減に努めています。



ノンフロン型冷凍機

資源循環型社会の実現



社会課題(背景)

- 事業活動に伴って発生する環境負荷の低減



キョクヨーグループのアプローチ

- 食品廃棄物の効率的な活用
- 水の持続的利用・管理

キョクヨーグループの認識・方針

当社グループ事業は自然の恵みに支えられ成り立っています。そのため限りある自然資源を有効に活用し、事業を運営する必要があります。当社は商品開発やAI技術の導入、リサイクル促進などにより、食糧資源やその他の資源を有効に活用して食品廃棄物の削減に努める一方で有効活用にも取り組み、事業活動における環境負荷の低減と資源循環型社会の実現に努めています。

食品廃棄物のリサイクル

カニ風味かまぼこを生産するキョクヨーフーズ(株)では、2005年頃から生産に伴って排出される食品廃棄物を処理し、たい肥としてリサイクルしています。過去3年間における食品廃棄物重量と生産たい肥重量は以下の通りでした。

排出される食品廃棄物はすべて自社内で処理しており、リサイクル率は100%となっています。なお、処理にあたっては環境への影響を考慮して、焼却よりも二酸化炭素の排出量が少ない微生物による方法を採用し、たい肥としてリサイクルされています。

食品廃棄物重量と生産たい肥重量(キョクヨーフーズ(株)) (t)			
	2018年度	2019年度	2020年度
食品廃棄物処理重量	117.7	140.3	129.2
生産たい肥重量	12.4	16.8	17.0

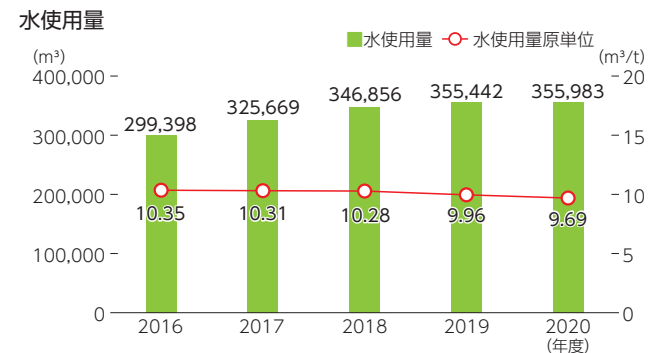
また、マグロ製品を主体に生産する極洋フレッシュ(株)で排出された食品廃棄物は、処理業者によって適正に処理されたのち飼料として利用されており、リサイクル率100%を達成しています。なお、過去3年間における食品廃棄物重量と生産飼料重量は以下の通りです。

食品廃棄物重量・生産飼育重量(極洋フレッシュ(株)) (t)			
	2018年度	2019年度	2020年度
食品廃棄物重量	539.1	453.2	454.3
生産飼料重量	167.1	140.5	140.8

上記2社以外の食品工場系においても、発生した食品廃棄物は肥料や飼料にリサイクルされるような廃棄ルートを選定し、食品廃棄率のリサイクル率はほぼ100%を維持しています。

水の使用量・排水水質の管理

食品工場系の水使用量は、生産量が対前年度比約3%の増加に伴い、水使用総量は対前年度比約0.2%の増加でした。作業工程の見直しや水の循環利用を促進し水使用量削減に努めた結果、2020年度の水使用量原単位は、2019年度の9.96m³/tに対して9.69m³/t(0.27ポイント改善)となり水資源効率が向上しました。



エネルギーの効率的な利用・管理

那珂川水域の支流である本郷川のほど近くに立つ極洋食品(株)ひたちなか工場は、そのロケーションから排水水質には細心の注意を払い、排水設備も沈殿槽の増設や処理能力向上のための施策を数多く実施してきました。

しかし、水温の下がる冬季には微生物の活性が低くなり、そのため排水浄化処理能力も低下することが課題となっていました。そこで、毎日稼動しているボイラーの蒸気を活用し、外気温が低下しても曝気槽の水温と微生物の活性を保って、排水処理能力の低下を防ぐ改良を施しました。以後、微生物の活性が維持され、冬場の排水水質も安定しています。

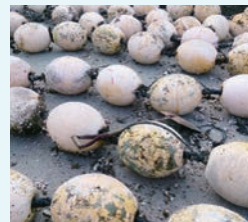
プラスチック削減に向けたキョクヨーグループの取り組み

キョクヨーグループは、プラスチックの海洋流出を防ぐため、
陸上段階から予防、削減、発生抑制に努めています

● 海洋プラスチック流出予防対策 ～定期的な漁網の交換～

■ キョクヨーマリン愛媛(株)／キョクヨーマリンファーム(株)

マグロの養殖を行うキョクヨーマリン愛媛(株)とキョクヨーマリンファーム(株)では、プラスチック製の漁網やブイが破損して海中に流出することを予防するため、日々の業務において施設の修復作業を実施しています。また、3年ごとに定期的な陸揚げをしての確認も実施し、9年目には交換というサイクルで運用しています。



ブイの破損状況を確認



網入れ風景

● 製品に使用されるプラスチック使用量の削減 ～製品使用袋のダウンサイジング～

■ キョクヨーフーズ(株)

キョクヨーグループの主力商品であるオーシャンキングは、2019年より、使用する袋を面積比で20%ダウンサイジングし、化石燃料由来プラスチックの使用削減に努めています。

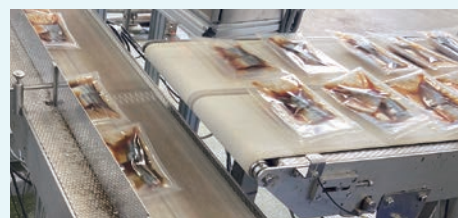
製品使用袋のダウンサイジング



● 製造ラインの包装不良(噛み込み)改善による廃棄プラスチックゴミの削減

■ 極洋食品(株)塩釜工場 × 商品開発本部 研究所

極洋食品(株)塩釜工場の煮魚ライン、真空包装(深絞り)から蒸煮への搬送工程において、包装時の「噛み込み」による二級品の発生削減を目的に整列コンベアを改善した結果、作業効率が改善し、製品出来高は2%以上の改善、同時に廃棄プラスチックの発生抑制にもつながりました。



● クリーンリバー活動

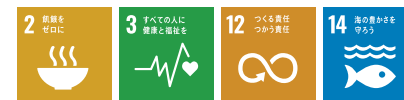
■ カヌースラロームジャパンカップ・キョクヨーシリーズ

プラスチックゴミは一度、海に出てしまうと、それらを回収することは困難です。そのため、プラスチックを「海に出さない」ということが重要という認識のもと、当社が協賛している公益社団法人日本カヌー連盟が開催する「カヌースラロームジャパンカップ・キョクヨーシリーズ」の競技後に、観戦のため来場した方々や選手、大会関係者らに参加いただき、競技コース付近の河川域の清掃を行う「クリーンリバー活動」を実施しています。



社 会 (Social)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献



社会課題(背景)

- 食のライフスタイルの変化(時短・簡便化といった時間価値への要求の高まり)や世帯構造の変化
- 新型コロナウイルスの感染拡大による新しい生活様式(ニューノーマル)の定着
- 新型コロナウイルスの感染拡大によって減少した売り場での「バラ売り」と高まる内食志向
- 食の安全性に対する要求の高まり／健康ニーズに対する高まり



キョクヨーグループのアプローチ

- 消費者のニーズに対応した商品の開発などを通して、魚食の普及、調理現場の労力削減に貢献
- 高まる健康志向へのニーズに合致した商品開発を通じ、健康的な食文化への貢献
- 高齢者食・介護食市場に向け、お客様の声を活かした商品づくりに努め、より多くの方においしさで元気を届ける
- 時短・簡便化だけでなく、“楽しむ”“元気になる”食へのこだわり

キョクヨーグループの認識・方針

日本では、ライフスタイルや世帯構造の変化に伴い、魚食離れが進んでいます。しかし魚介類は、良質の動物性たんぱく質を含む一方でカロリーが低く、ビタミンや必須ミネラルなどの栄養素も豊富です。さらに、DHAやEPAをはじめとする機能性成分も含まれています。

キョクヨーグループは、消費者の高い健康ニーズに対応した商品の開発、販売を通して魚食の普及に努めることで、健康的な食文化に貢献していきます。

食の楽しみへのこだわり

時短・簡便化のニーズが増える一方で、新型コロナウイルスによる「新しい生活様式」が浸透するにつれ、生活を楽しむ工夫が随所でみられるようになりました。食についても、本来の「生活を楽しむ」「元気になる」といった役割が再認識されるようになってきています。キョクヨーでは「時間価値の創造」とともに、素材とおいしさへの工夫にこだわった「シーマルシェ」ブランド商品の拡充や多様な消費者の声を活かした商品づくりを進め、「生活を楽しむための食」という価値を追求していくことで、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献する」という企業理念の実現を目指していきます。



シーマルシェブランド商品

マンダイ(アカマンボウ)から「バレニン」の抽出 ～産学官による連携～

現代人の抱える疲労に、ストレスや身体活動によって生じる「活性酸素」が密接な関係があると考えられており、この活性酸素は細胞を傷つけ酸化させることが分かっています。

そしてそれを守り、生活習慣病の予防や老化抑制、そして疲労を軽減する抗酸化成分として注目を集めているのがアミノ酸の一種である「イミダゾールジペプチド」です。イミダゾールジペプチドは、疲労予防以外にも筋持久力の向上や疲労回復機能に有効とされ、つまり、疲れにくい体を作ると同時に、疲れそのものを取り除くと言われています。

「バレニン」はアミノ酸が2個結合したペプチドの1種で、これまで、水生生物のなかではヒゲクジラ類のみが有するとされていましたが、この度、マンダイ(アカマンボウ)エキスには、クジラエキスの3倍もの含有量があることが分かりました。

キョクヨーグループでは、商品開発本部に属する研究所と業務食品本部が連携し、国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産技術研究所と複数の大学に機能性研究および評価等の協力をいただきながら商品開発を進めています。



マンダイ切身

無理なく、おいしく、「減塩生活」

2020年4月、厚生労働省が改訂した「日本人の食事摂取基準」では、若いうちから生活習慣病予防を推進するため、ナトリウム(食塩相当量)について、成人の目標量が1日あたり0.5g引き下げられました(男性7.5g未満 女性6.5g未満/日)。しかしながら現状ではおよそ3gほど摂り過ぎとのデータもあり、目標量と現状の摂取量が大きく乖離していることが問題視されています。キョクヨーグループはこの現状を踏まえ、お客様の健康に留意した減塩商品を継続的に提案しています。

「無理なく、おいしく、減塩生活」をキーワードに、2020年秋には「いわし味付(減塩)」と「いわしみそ煮(減塩)」(どちらもキョクヨー従来品と比較し塩分25%カット)を、2021年秋には(2021年9月発売予定)、「さば水煮(減塩)」と「さばみそ煮(減塩)」(同 塩分30%カット)を新商品としてラインナップしました。

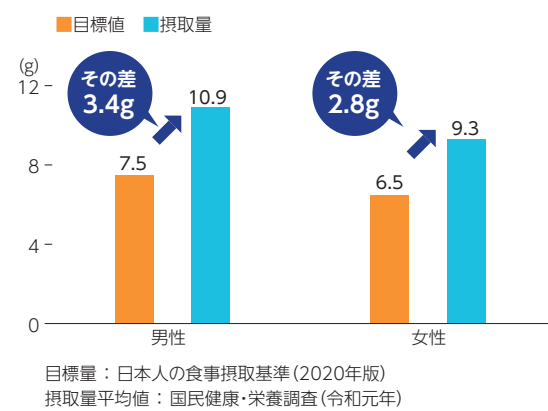
食のライフスタイルの変化により、簡便化など“時間価値”の訴求が高まり、加工食品や調味料への期待は一層増しています。また、コロナ禍で内食需要が増したこともあり、お客様の食や健康を担う食品企業の責任はさらに大きくなったものと自覚しています。企業理念の「健康で心豊かな生活と食文化への貢献」と、食品企業としての社会貢献を実践するためにも、今後も減塩商品や“健康価値”の高い商品をシリーズ化し、開発、販売を進めていきます。

お客様の声を活かした商品づくりによる高齢者食や介護市場の課題解決への貢献

近年、「医療、介護・福祉施設」における人手不足は深刻な社会問題となっており、これらの施設における食の現場では時短・簡便化とともに、高齢者にとって食べやすく飲み込みやすい商品が求められています。

当社は今まで7回出展したメディケアフーズ展に来場された医療、介護施設の栄養士の方々などから現場の貴重

一日の食塩相当量「目標値」と「摂取量」



いわしみそ煮(減塩)



いわし味付(減塩)



さば水煮(減塩)



さばみそ煮(減塩)



「だんだり上手」さば切身

な声をいただき、それに基づいた商品づくりに努めることで、医療や介護・福祉などの社会的な問題の解決に貢献していきます。

安心・安全な商品の供給

社会課題(背景)

- 食の安心・安全への関心の増大
- 品質向上への取り組み

キョクヨーグループのアプローチ



- 安心・安全への体制づくり
- 正確な商品情報の発信
- 生産現場の環境整備

品質保証に関する基本方針

● 安心・安全な商品の提供

お客様に対して「安心」で「安全」な商品を提供することを最優先とし、これを実現するためのシステムを構築および維持管理し、継続的に見直しを行います。

● 法令の遵守

食品衛生法など食品に関係するすべての関連法令を遵守いたします。また、別に定めた自主的な取り決め事項についても遵守いたします。

● 正確な情報の提供

取り扱う商品の情報をお客様へ正確に分かりやすくお知らせいたします。

● 誠実なお客対応

取り扱う商品で事故または苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案およびお客様への報告などを迅速かつ誠実にを行います。

加工現場のフードディフェンスと食品安全の強化

キョクヨーフードディフェンスガイドラインの大項目

- 組織マネジメント
- 従業員的人的要素
- 部外者的人的要素
- 施設管理
- 入出庫等の管理

品質向上への取り組み

キョクヨーは、毎年2月に加工委託協力工場が参加するキョクヨー協定会技術研究会を開催しています。2021年は新型コロナウイルスの影響で延期となりましたが、例年各工場における製品の品質向上につなげるために、基本的な内容から非常に細かな内容まで、多岐にわたる情報共有を実施しています。具体的には、当社側からクレーム

発生事例の報告や依頼事項、また食品関連法規改正や食品表示法への対応に関して説明や依頼、各工場の衛生管理手法や成功・失敗事例等の情報交換を行っています。

また、外部から講師を招いて専門的内容の講義を受けたり、体験型実習を行ったりするなどして、生産工場の品質管理担当者として必要な知識の習得に努めています。

生産現場の環境整備

キョクヨーでは、安心・安全な食品を調達することを第一に考え、品質保証部を中心とした品質保証活動に取り組んでいます。安心・安全な商品を生産するために、日本国内の加工委託工場、並びに品質管理スタッフが常駐していない外国の加工委託工場については品質保証部員が直接出向き、監査・指導を行っています。また、製造数量等によって4つのランクに区分けして工場点検の頻度を決めて訪問し、安心・安全な商品の供給に欠かせない工場管理体制を確認しています。

中国、ベトナム、タイ王国の加工委託工場については、現地に常駐する品質管理専門の日本人スタッフおよび現地スタッフを配置し、商品の品質、衛生管理の徹底にスピード感を持って対応しています。なお、現地スタッフには日本国内での研修を定期的に行って日本向け食品に必要な管理への理解を深めるように教育しています。



タイ王国協力工場の衛生検査



中国の現地スタッフによるX線検品の確認

「品質保証体制」については、ウェブサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/company/point/reliability/index.html>

サプライチェーンマネジメント



社会課題(背景)

- 持続可能な社会の実現
- 食の安心・安全への関心の増大
- 人権や多様性ある社会に対する意識の高まり



キョクヨーグループのアプローチ

- 調達基本方針の策定
- 持続可能なサプライチェーンの構築
- トレーサビリティの担保

キョクヨーグループ調達基本方針に基づく「責任ある調達」

現在、様々な社会・環境問題を背景に、持続可能な社会の実現に向けた、企業の社会的責任(CSR)に対する関心が高まっており、企業には、売上や利益などの「経済価値」を追求するだけでなく、社会課題の解決に貢献する「社会価値」を追求することが求められています。

こうしたなか、キョクヨーグループは「企業理念」「キョクヨーグループ企業行動憲章」に基づいたESGを重視した事業活動のもと、社会的責任を果たし持続可能な社会の実現に貢献するため、社会的責任の国際規格であるISO26000に沿った「キョクヨーグループ調達基本方針」を策定し「責任ある調達」活動を推進しています。

「キョクヨーグループ調達基本方針」の8つのポイント

- ① 法令・社会規範の遵守
- ② 人権の尊重
- ③ 安全で働きやすい環境
- ④ 地球環境への配慮
- ⑤ 公正な事業慣行
- ⑥ 安心・安全な商品およびサービス
- ⑦ 地域との共生
- ⑧ 情報セキュリティ

「キョクヨーグループ調達基本方針」については、ウェブサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/environment/client/index.html>

持続可能なサプライチェーンの構築

「責任ある調達」を通じた持続可能なサプライチェーンを構築するためには、キョクヨーグループだけでなく、原材料や製品、資機材、サービスを提供して下さるすべてのお取引先様とともに取り組む必要があります。

キョクヨーグループの考え方をご理解いただき、「責任ある調達」活動にご協力をお願いするため、お取引先様の

指針として「サプライヤーガイドライン」を制定し、サプライチェーン全体で持続可能な社会の実現に貢献していくことを目指しています。

「サプライヤーガイドライン」については、ウェブサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/files/c499a0af0f0c509755b6922747d796ff09919adb.pdf>

サプライチェーン管理としてのMSC・ASCのCoC認証取得と認証水産物の取り扱い推進

当社グループは前述の通り、MSC・ASC認証水産物の取り扱いを進めています。それらの取り扱いにあたっては、加工流通過程の管理認証CoC規準を満たし、同認証の取得を求められます。

CoC認証は、認証された漁業・養殖場から製品販売までの加工流通過程において、認証水産物と非認証水産物が混じることを防ぎ、トレーサビリティを確立することを主目的としています。なお、その定める原則や注意事項にお

いて、「強制労働」や「児童労働」、「IUU(違法・無報告・無規制)漁業とされた船舶」と無関係であることも要求されています。そして、認証水産物として販売するためには、当社同様、この認証を取得したサプライヤーから調達しなければなりません。

当社グループは、この認証管理手法に賛同しており、今後さらに認証水産物の取り扱いを増やすことは「責任ある調達」の一環だと考えています。

働きやすい職場環境づくり、人材育成



社会課題(背景)

- 生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用の促進
- 社会の様々な分野での意思決定における女性の参画機会の提供



キョクヨーグループのアプローチ

- 国籍や性別にとらわれない公正・公平な雇用
- 働き方の多様性を尊重し、ワークライフバランスを意識した職場づくり
- 女性活躍推進

キョクヨーグループの認識・方針

キョクヨーでは、働きやすい職場づくりを進めることが、仕事に対するモチベーションを高め、従業員が能力を発揮し、結果として生産性の向上や効率的な経営の実現、メンタルヘルスの不調の予防などにもつながると考えています。その推進のために様々な制度を導入、かつ利用率を向上させるべく改廃を進めています。

働きやすい職場環境づくり

メンタルヘルスケアの対策、ストレスチェックの導入

メンタルヘルスとは「心や精神面での健康状態」のことであり、従業員のメンタルヘルスを良好に保つことは、企業の成長や発展にとって欠かすことができません。

当社ではストレスチェック制度が義務化された2015年以前から従業員の心の健康づくり、メンタルヘルスケアの対策に取り組み、外部の専門機関に委託して相談窓口を開設して第三者の視点から情報提供やアドバイスが受けられるようにしてきました。2015年以降は、従業員一人ひとりが自らのストレス状態を理解するためにストレスチェック検査を毎年実施し、今後の健康管理に役立ててもらいような取り組みを行っています。

ハラスメント防止、専門家による対応

当社はハラスメントの無い、すべての従業員が互いに尊重し合える、安全で快適な職場づくりに取り組んでいます。毎年期首に通達による周知を行うとともに、セクシャルハラスメント、パワーハラスメント等のハラスメント全般に関して、臨床心理士、精神保健福祉士等の資格を持つ専門家と契約して外部に相談窓口を設置しており、万一来に備えた対策を講じています。

外国人技能実習生制度 使用事業者の優良認定取得

キョクヨーグループの各拠点において、外国人技能実習生を受け入れており、どの職場においても、彼らは今や欠かすことの出来ない存在です。受け入れる側の各社も順次、優良認定を取得し、これまでに、海洋フーズ(株)、極洋食品(株)、極洋フレッシュ(株)が優良認定を取得しています。



極洋フレッシュ(株)で使用している従業員への注意書き

Voice

産休・育休を利用して感じたこと ～「仕事と家庭の両立」～

2019年に「産休・育児休業」を取得し、2021年4月に同じ部署に復帰しました。産休・育児休業中はそれらに係る諸手続きをすべて会社で行ってもらいました。復帰にあたっては人事部の担当者と情報交換ができていたため、不安になることはありませんでした。現在は「育児短時間勤務制度」を利用しています。そのため、17時半には子供を迎えに行くことができるため助かっています。また、残業で退社時間が遅くならないよう配慮していただいたり、急な早退や休暇を取得したりすることができるのも、部内の理解やサポートがあるおかげで、大変感謝しています。さらに当社は産休・育休を経て復帰した人が2019年3月末時点で33名おり、先輩ママに仕事・子育ての悩みを相談できる心強い環境にあります。これらのサポートがあるため、業務と子育てを両立させることができ、充実した毎日を送っています。



(株)極洋 人事部 労務厚生課
大熊 美郷

コミュニティへの貢献

社会課題(背景)

- 海洋プラスチック問題
- 持続的な水産業の実現

キョクヨーグループのアプローチ



- 海につながる河川の清掃
- SDGsを実践する次世代人材の育成



キョクヨーグループの認識・方針

事業を行う地域の社会との共存を目指し、その地域社会の文化、慣習、伝統の理解、尊重に努めます。そして、積極的に地域社会とコミュニケーションを深めることで相互の信頼を築き、事業を通じて地域における人々の生活や地球環境の課題に取り組み、地域の発展に貢献していきます。

カヌースラロームジャパンカップ／グリーンリバー活動

キョクヨーでは、「自然との共生」および「水資源の大切さ」を社会に訴えていく環境保全活動の観点から、2017年より公益社団法人日本カヌー連盟のオフィシャルパートナーとして同連盟の活動に協賛しています。

そのなかで、当社が冠スポンサーを務める「カヌースラロームジャパンカップ・キョクヨーシリーズ」の各大会後に、大会関係者および競技場へ来場された方のなかから希望者にもご参加いただき、競技コース付近の清掃活動「グリーンリバー活動」を実施し、大会を通じた環境保全活動を全国各地で行っています。

2020年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、大会およびグリーンリバー活動の開催は1回のみでしたが、87名の方にご参加いただきました。



女子栄養大学で特別講義を実施

2020年11月24日、女子栄養大学において、実務を交えた現場の状況を紹介しながら、水産業や食品業界に関する特別講義を行いました。「魚の漁獲から食卓まで」をテーマに、水産業の歴史、世界の水産物状況、最新の養殖技術、そして水産物を主原料とする食品の製造加工、商品開発等に焦点を当てたものです。こうした特別講義を通じて、海洋環境の保全、水産資源の適切な有効活用等、持続的な水産業の実現に向けたSDGsへの取り組みについて、学生の理解を深める機会を提供しています。



冒頭に挨拶する井上社長(左写真中央)

「国連食料システムサミット」(FSS: Food Systems Summit)へのコミットメント

2021年9月、ニューヨークで開催される「国連食料システムサミット」(FSS: Food Systems Summit)において、SDGsに資する日本の官民一体となった持続可能な食料システムへの取り組みを紹介するべく、当社グループも自社の取り組みの一例をコミットメントとして発表しました。詳しくは農林水産省の関連ウェブサイトでご確認ください。



農林水産省：「国連食料システムサミット」賛同企業コミットメント
https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kanren_sesaku/FAO/commitment.html

コーポレート・ガバナンス



基本的な考え方

キョクヨーグループは、株主をはじめとするステークホルダーに対し、透明性の高い経営を行うとともに、迅速果敢な意思決定を行い、持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目指していくことをコーポレート・ガバナンスの基本方針としています。併せて当社の企業理念・グループ企業行動憲章を遵守し、コンプライアンスを徹底するための適正な監視、監督体制を構築し、経営の効率性、公正性の確保に努めています。

コーポレート・ガバナンス体制

取締役会

当社グループの取締役の職務の執行が効率的に行われることを確保するための体制の基礎として、取締役会を定期に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催することとしています。経営環境の変化に迅速に対応できる経営体制の確立と取締役の経営責任の明確化のため、取締役の任期を1年としています。また、取締役人数の3分の1となる4名の独立社外取締役を選任し、監督体制の強化を図っています。

「コーポレートガバナンス・ガイドライン」については、ウェブサイトをご参照ください。
<https://www.kyokuyo.co.jp/files/20210625cgguidelines.pdf>

社外取締役

社外取締役には独立かつ客観的な立場から、豊富な経験と知見や専門性を活かした実践的な視点で、実効性の高い経営の監督を行い、当社グループの経営に対し率直かつ建設的に助言することが期待されています。

社外取締役の候補者選定にあたっては、その独立性を東京証券取引所の独立性の要件に加え、当社独自の基準により判断し、当社の経営に対し率直かつ建設的に助言し、監督できる人物を候補者として選定しています。

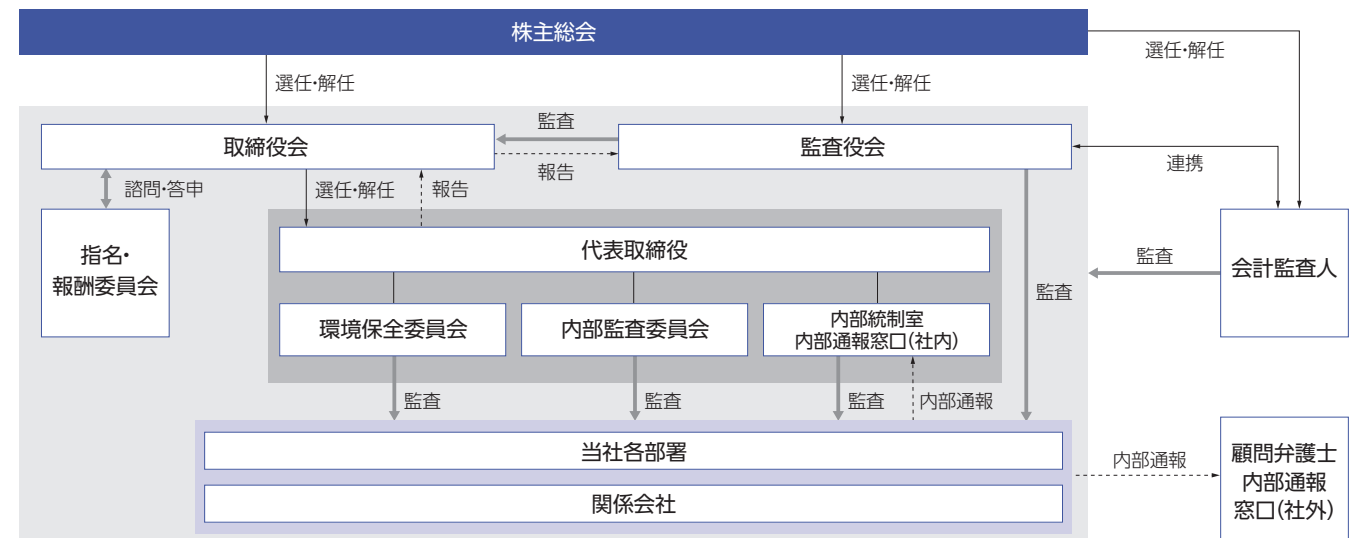
社外取締役を増員

当社は、事業の持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目的に、取締役会が経営の意思決定および監督に一層注力するため、その構成を大幅に見直し、社内取締役を1名減員し計8名、社外取締役を2名増員し計4名といたしました。また、取締役計12名のうち4名を東京証券取引所の定める独立役員とし、当社の3分の1以上が独立役員となりました。この見直しにより、経営の監督機能強化と意思決定の迅速化をより進めてまいります。

監査役会

当社は監査役会設置会社です。4名の監査役のうち2名は社外監査役であり、経営者に対する監督機能の強化

コーポレート・ガバナンス体制



ガバナンス(Governance)

コーポレート・ガバナンス

を図っています。各監査役は期首に監査役会が策定した監査方針および監査計画などに従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査など内部統制の運用状況を把握し、その効率性を確認することを重点項目として監査を行っています。

指名・報酬委員会

キョクヨーは取締役会の諮問機関として、任意の指名・報酬委員会を設置しています。指名・報酬委員会の委員は3名以上とし、委員のうち過半数は独立社外取締役で構成しています。指名・報酬委員会では、取締役会から

取締役・監査役のトレーニング方針

当社は新任社内取締役に対し、取締役として必要な知識を習得するために、外部セミナーを受講することとしており、新任社外取締役・新任社外監査役に対してはその就任後速やかに当社グループの事業に関わる説明を実施することとしています。

役員報酬

役員報酬決定方針

取締役の報酬は、取締役が中長期的視野をもって、業績の向上と企業価値の増大への貢献意識を高めることを目的とし、バランスを考慮した報酬体系とすることを基本方針としています。

上記方針のもと、取締役の報酬は固定の基本報酬と業績連動型株式報酬から構成されており、いずれも定時株主総会で決議された報酬総額の範囲内で支給しています。

の諮問に応じて、取締役の指名・報酬等に関する事項について審議し、取締役会に答申します。

取締役会の実効性評価

当社はすべての取締役および監査役に対し、取締役会全体の実効性に関するアンケートを年1回実施し、その結果を取締役会で報告し、改善につなげています。同アンケートでは取締役会の構成や運営、ガバナンスのあり方などについて概ね肯定的な評価を得ています。

また、収支報告の簡素化など議案検討時間の確保を行い、取締役会のさらなる実効性向上に努めています。

また、取締役・監査役に対して定期的に役員研修会を開催するほか、必要に応じて取締役・監査役が外部セミナーなどに参加することを推奨しており、その費用は会社が負担しています。

固定の基本報酬は各取締役の職責に基づき決定しています。業績連動型株式報酬は連結売上高と連結営業利益の達成度合いに応じ、事業年度ごとに各取締役に付与するポイントを決定し、退任時に信託を通じ当社株式を支給しています。

なお、社外取締役の報酬については、業務執行から独立した立場であることから、固定の基本報酬のみとし、業績連動型株式報酬は支給していません。

取締役および監査役の報酬等の額(2020年度)

役員区分	報酬等の総額(百万円)	報酬等の種類別の総額(百万円)			対象となる役員の員数(名)
		基本報酬	業績連動報酬等	非金銭報酬	
取締役(社外取締役を除く)	211	190	21	—	13
監査役(社外監査役を除く)	12	12	—	—	3
社外役員	59	59	—	—	5

- (注) 1 各取締役および各監査役の基本報酬の額は株主総会で決議された報酬枠の範囲内であります。
2 業績連動報酬等は第94回定時株主総会において決議されたものです。
3 取締役の支給額には、使用人兼務取締役の使用人分給与は含まれておりません。

内部統制

当社は、「内部統制システムの基本方針」を定め、関連諸規則を整備することで、内部統制システムの整備および運用を図っています。金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」では、内部統制システムの整備状況および運用状況を評価し、2020年度についても当社グループの内部統制システムは有効である旨の報告をしています。

政策保有株式

当社は株式保有に伴う価格変動リスクを認識した上で、取引関係の維持・安定化や、お互いの信頼関係の醸成など保有目的の合理性を総合的に勘案し、投資目的以外の株式を保有しています。

取締役会では、政策保有株式について、毎年個別に「保有目的」「取引状況」「配当」「資本コスト」などを精査し、保有または縮減を判断することとしています。

議決権行使にあたっては、原則として当該株式発行会社の取締役会の判断を尊重し、肯定的に行使しています。しかし討議案が当社グループとの関係・取引に悪影響を及ぼすと考えられる場合、または株主共同の利益を損なうと考えられる場合には慎重に検討の上、賛否を判断しています。

株主・投資家との対話

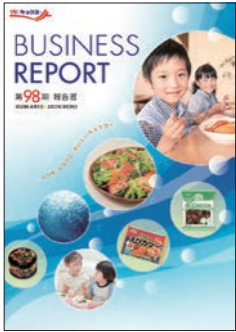
IRポリシー

当社は、会社の持続的な成長と中長期的な企業価値の向上を目指し、透明かつ公正な経営を維持することがコーポレート・ガバナンスの基本であると考えており、その実現のためには株主と積極的な対話を行い、株主の意見や要望を経営に反映させることが重要と認識しています。

こうした認識のもと、株主、投資家の皆様が必要とされている正確な企業情報などを分かりやすい表現で公平かつ速やかに開示しています。金融商品取引法および東京証券取引所の定める有価証券上場規程などに準拠した情報の開示に努めるほか、タイムリーかつ積極的な情報開示に努めています。

株主・投資家への理解促進

株主の皆様には当社の現況などをより深く理解していただく目的で、毎年3月末現在の株主様に「BUSINESS REPORT」をお送りしています。また、年2回のアナリスト・機関投資家向けIR説明会では、社長自ら決算概要や今後の施策について説明を行っているほか、アナリスト・機関投資家の要請に応じて対話(面談)を逐次実施しています。



BUSINESS REPORT

役員一覧

取締役

独立役員

※取締役会出席状況は2020年度

井上 誠 代表取締役社長	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16	酒井 健 代表取締役副社長	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16
近藤 茂 専務取締役	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16	木山 修一 常務取締役	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16
田中 豊 取締役	取締役会出席状況 出席率 94% 出席回数 15/16	西村 斉之 取締役	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16
山口 敬三 取締役	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 13/13	檜垣 仁志 取締役	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 13/13
三浦 理代 社外取締役(非常勤)	取締役会出席状況 出席率 94% 出席回数 15/16	白尾 美佳 社外取締役(非常勤)	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 13/13
町田 勝弘 社外取締役(非常勤)	取締役会出席状況 出席率 新任 出席回数 新任	山田 英司 社外取締役(非常勤)	取締役会出席状況 出席率 新任 出席回数 新任

監査役

※取締役会・監査役会出席状況は2020年度

田村 雅治 社外監査役(常勤)	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16 監査役会出席状況 出席率 100% 出席回数 14/14	菅野 洋一 社外監査役(常勤)	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16 監査役会出席状況 出席率 100% 出席回数 14/14
志村 和彦 監査役(非常勤)	取締役会出席状況 出席率 100% 出席回数 16/16 監査役会出席状況 出席率 100% 出席回数 14/14	西浜 正幸 監査役(非常勤)	取締役会出席状況 出席率 新任 出席回数 新任 監査役会出席状況 出席率 新任 出席回数 新任

役員の専門性と経験(スキルマトリックス) 当社の取締役会には以下のようなスキルを持ったメンバーにより構成されています。

氏名	経営全般	業界知見	IT	法務・コンプライアンス	財務・会計	行政・学術研究	国際性
井上 誠	●	●					
酒井 健	●	●					
近藤 茂	●	●					●
木山 修一	●		●	●	●		
田中 豊		●					
西村 斉之			●	●			
山口 敬三		●					●
檜垣 仁志			●		●		
三浦 理代						●	
白尾 美佳						●	
町田 勝弘	●	●				●	
山田 英司	●		●				

なお、上記の一覧表は各氏の経験などを踏まえ、より専門的な知見を有する分野を示しており、有するすべての知見を表すものではありません。

リスクマネジメント

基本的な考え方

キョクヨーは、グループ全体の事業活動に影響を与えるすべてのリスクを想定し、その発現を防止すること、および想定されるリスクが発現した場合被るリスクが最小限となるよう対処するために、キョクヨーグループリスク管理基本規則を作成し、リスク管理体制を整備しています。

各部署およびグループ各社は担当する業務で発生するリスクを日常的に管理し、その上で極洋本社各部署が主管部署として各部署およびグループ各社と連携してグループ全体のリスクを管理し、さらにリスク管理の総括部署として(株)極洋 内部統制室が、主管部署とリスク情報を共有してグループ全体のリスクを横断的に管理しています。

また緊急事態が発生した場合、「対策本部」「対策プロジェクト」「対応チーム」などのレベル別組織を編成して対応することとしています。

リスク管理体制

当社は、当社および当社グループの財政状態、経営成績等に重要な影響を与える可能性がある主要なリスクを認識し、取締役会でリスクの状況と対応策を共有していま

新型コロナウイルス感染症への対応

新型コロナウイルスの感染拡大の状況を踏まえ、当社は対策本部を設置し、役職員全員に対し新型コロナウイルス感染症に対する行動指針を策定・通知しました。本行動指針に基づき、当社では従業員およびその家族を含む関係者の人命尊重の観点から、時差出勤や在宅勤務の実施など、感染予防・感染拡大防止策を最優先した対応を図り、希望者には新型コロナワクチンの職域接種を実施しました。

今後も引き続き新型コロナウイルス感染症に関する情勢を注視し、感染拡大の防止に最大限努めるとともに、食品メーカーとしての供給責任を果たしてまいります。

主要なリスクの内容および対応策

リスク内容	対応策
食品の安全性の問題	・品質保証部による品質保証体制の構築と維持管理 ・PL保険等による付保
販売環境の急激な変化	・多様な販売ルート(量販店、外食・産業給食、問屋や商社等)による取引先の分散
海外事業に関するリスク	・調達地域の分散 ・調達リスクに応じた適正在庫の保有
原材料価格の変動	・需給想定に基づいた原材料市況の予測 ・長期在庫削減 ・付加価値商品販売の強化
養殖事業におけるリスク	・漁業共済の活用 ・施設管理の徹底
為替レートの変動	・円建決済、為替予約などによるリスクヘッジ
原油価格の変動	・効率的な事業運営
自然災害への対応	・火災保険、国内貨物総合保険等による付保 ・事業継続計画(BCP)の策定
情報システムに関するリスク	・ウイルス対策ソフトの活用 ・ネットワークの24時間監視、定期的なセキュリティ診断の実施 ・バックアップの複数化

コンプライアンス



基本的な考え方

キョクヨーおよびキョクヨーグループは、企業理念、行動指針、企業行動憲章に従い、コンプライアンス（法令、企業理念、行動指針、企業行動憲章、社内規則および企業倫理の遵守）を経営の基本方針としています。

コンプライアンス体制

コンプライアンス体制の基礎として、企業理念に基づきキョクヨーグループ企業行動憲章およびコンプライアンス基本規則を定め、当社グループの役職員に対しその周知徹底に努めています。その上でコンプライアンス担当役員のもと、コンプライアンス体制の構築、維持、向上を具体的に推進する組織として、内部統制室を設置し、グループ全体の横断的なコンプライアンス体制を整備しています。

内部通報制度

法令違反、その他コンプライアンスに関する事実についてのグループ内通報体制として、社内のコンプライアンス担当部署長および外部の弁護士事務所を直接の情報受領者とし、通報者を保護する内部通報システムを設け、内部通報者保護規則に基づきその運用を行っています。

コンプライアンス教育

毎年4月に「コンプライアンス（法令遵守）の徹底について」の通達を社内には通知しているほか、グループの全体会議で社長よりコンプライアンスについての注意喚起および社内の研修会なども適宜実施しており、意識の浸透に努めています。

下請代金支払遅延等防止法（下請法）遵守の徹底

経済産業省および公正取引委員会から「下請取引の適正化」に関する要請が出ていますが、当社グループは事業者間の取引条件の適正化は「サプライチェーン管理の基礎」との認識のもと、従業員の下請法への理解をより確実なものにすべく、同法に関するセミナー参加に会社補助を供出しています。

2020年度は、このシステムを利用し、延べ29名の従業員が社外セミナーを受講しました。同法を遵守することで、パートナー企業との健全かつ安定的な関係を築き、自社のコンプライアンス強化を図っています。

また、極端な短納期発注等は、取引先における長時間労働等につながり、下請法の違反のみならず、政府が推進する「働き方改革」においても問題があるということも併せて学んでいます。

財務データハイライト

連結ベース

	単位	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
売上高	(百万円)	236,561	254,783	256,151	262,519	249,197
営業利益	(百万円)	3,723	4,066	3,831	2,918	4,657
営業利益率	(%)	1.6	1.6	1.5	1.1	1.9
経常利益	(百万円)	3,709	4,437	4,434	3,608	4,879
経常利益率	(%)	1.6	1.7	1.7	1.4	2.0
親会社株主に帰属する当期純利益	(百万円)	2,422	3,211	2,914	2,037	3,838
総資産	(百万円)	97,386	106,297	114,673	111,184	116,331
純資産	(百万円)	25,391	29,243	31,996	32,593	39,975
1株当たり純資産	(円)	2,378.09	2,679.00	2,941.26	3,046.26	3,753.90
1株当たり当期純利益	(円)	230.66	304.29	269.63	188.53	356.95
自己資本比率	(%)	25.6	27.2	27.7	29.4	34.7
自己資本利益率(ROE)	(%)	10.2	11.9	9.6	6.3	10.5
総資産経常利益率(ROA)	(%)	3.9	4.4	4.0	3.2	4.3
有利子負債	(百万円)	51,441	51,476	58,023	55,173	51,174
D/Eレシオ	(倍)	2.0	1.8	1.9	1.7	1.4
営業活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	601	3,201	△ 4,118	9,410	5,997
投資活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	△ 1,998	△ 1,179	△ 2,494	△ 2,931	△ 527
財務活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	105	255	5,958	△ 4,817	△ 4,627
現金及び現金同等物の期末残高	(百万円)	2,572	4,977	4,621	6,313	7,097
研究開発費	(百万円)	280	290	304	343	336
設備投資	(百万円)	2,566	1,543	2,201	3,160	2,456
配当性向	(%)	26.0	19.7	26.0	37.1	22.4
株主総利回り	(%)	116	152	117	109	132

企業データ・株式情報 (2021年3月31日現在)

会社概要

社名	株式会社 極洋
本社所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
設立	1937年9月3日
資本金	56億6千4百万円
主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買付販売、加工食品および冷凍食品の製造販売
従業員数	2,313名(連結)／682名(個別)
連結対象会社数	25社

株式の状況 所有者別株式数分布状況

発行可能株式総数	43,700,000株
発行済株式の総数	10,928,283株
株主数	30,036名

	持株数(千株)	持株比率(%)
金融機関	3,179	29.1
金融商品取引業者	254	2.3
その他の法人	1,155	10.6
外国法人・外国人	829	7.6
個人・その他	5,390	49.3
自己株式数	119	1.1

大株主

株主名	所有株式数(千株)	発行済株式総数に対する 所有株式数の割合(%)
(株)日本カストディ銀行(信託口)	925	8.56
(株)りそな銀行	523	4.84
農林中央金庫	445	4.11
日本マスタートラスト信託銀行(株)(信託口)	373	3.45
東洋製罐グループホールディングス(株)	315	2.91
三井住友海上火災保険(株)	250	2.31
東京海上日動火災保険(株)	224	2.07
極洋秋津会	174	1.61
中央魚類(株)	139	1.29
極洋さつき会	131	1.21

グループ一覧

- **キョクヨー秋津冷蔵(株)**
〒143-0002 東京都大田区城南島2-6-1
TEL. 03-3799-1701
[事業内容]冷蔵倉庫業
- **極洋商事(株)**
〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-6234-4400
[事業内容]水産物・農産物・畜産物の買付販売
- **極洋食品(株)**
〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3-20-1
TEL. 022-364-6111
[事業内容]冷凍食品・チルド食品の製造
- **極洋水産(株)**
〒421-0213 静岡県焼津市飯淵1441-1
TEL. 054-622-5111
[事業内容]海外まき網漁業、カツオ・マグロ加工、冷蔵倉庫業
- **キョクヨー総合サービス(株)**
〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-3(住友生命赤坂ビル)
TEL. 03-5545-0770
[事業内容]保険代理業、各種物品あっせん販売
- **極洋フィードワンマリン(株)**
〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-73-7180
[事業内容]水産物の種苗生産、養殖、販売ほか
- **キョクヨーフーズ(株)**
〒798-2102 愛媛県北宇和郡松野町延野々830
TEL. 0895-42-1600
[事業内容]冷凍食品・チルド食品の製造(カニ風味かまぼこ等)
- **極洋フレッシュ(株)**
〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3-3-2
TEL. 03-3878-4611
[事業内容]マグロその他水産物の加工および販売業ほか
- **キョクヨーマリン愛媛(株)**
〒798-4353 愛媛県南宇和郡愛南町久良392-2
TEL. 0895-72-6661
[事業内容]マグロその他水産物の養殖、加工および販売業ほか
- **キョクヨーマリンファーム(株)**
〒788-0034 高知県宿毛市大深浦2198-4
TEL. 0880-65-5617
[事業内容]マグロその他水産物の養殖、加工および販売業ほか
- **指宿食品(株)**
〒891-0501 鹿児島県指宿市山川新栄町1番地42
TEL. 0993-35-2335
[事業内容]カツオ・マグロその他水産物および農畜産物の加工
および販売
- **インテグレート・システム(株)**
〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町1-2-5
(日本ビルディング2号館)
TEL. 03-5652-8600
[事業内容]コンピュータ・システムに関する総合的なサービス
- **(株)エイパックス・キョクヨー**
〒672-8035 兵庫県姫路市飾磨区中島3246番地
TEL. 079-234-2670
[事業内容]焼き魚製品各種の加工および販売
- **海洋フーズ(株)**
〒314-0255 茨城県神栖市砂山2831-15
TEL. 0479-46-3851
[事業内容]定塩サケ、切身、フレーク等の加工販売
- **(株)クロシオ水産**
〒788-0353 高知県幡多郡大月町泊浦373番地
TEL. 0880-73-1105
[事業内容]水産物の養殖並びに販売
- **(株)ジョッキ**
〒177-0044 東京都練馬区上石神井3-28-5
TEL. 03-3920-6885
[事業内容]海産物珍味の加工並びに販売
- **Kyokuyo America Corporation**
1200 Fifth Avenue, Suite 1575, Seattle, WA,
98101-3131, U.S.A.
TEL. +1 (206) 405-2670
[事業内容]水産物の買付および販売
- **K&U Enterprise Co., Ltd.**
1289 Vichienchodoke road, Maha Chai, Mueang
Samut Sakhon, Samut Sakhon, 74000, Thailand
TEL. +66(3)482-0922
[事業内容]冷凍食品の製造および販売
- **青島極洋貿易有限公司**
QINGDAO KYOKUYO INTERNATIONAL CO., LTD.
Room No. 1013, Crowne Plaza Qingdao No.76,
Xiang Gang Zhong Road, Qingdao, 266071 China
TEL. +86(532)8578-1350
[事業内容]中国国内および海外との買付および販売
- **Kyokuyo Europe B.V.**
Tower-B, 7th Floor, WTC Schiphol Airport Schiphol
Boulevard, 193 1118 BG Schiphol, Netherlands
TEL. +31(20)405-9060
[事業内容]冷凍食品の買付および販売
- **Kyokuyo(Thailand) Co., Ltd.**
92/53 Sathorn Thani Tower 2, 18th Floor, Room
No. 1816, Sathorn Nua Road, Khwaeng Silom,
Khet Bangrak, Bangkok Metropolis, 10500, Thailand
TEL. +66(2)238-4604
[事業内容]すべての商製品の輸出入、国内販売とそれらに
伴う検品および加工製造
- **KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.**
55/237 Moo. 6 Thasai, Mueang Samut Sakhon,
Samut Sakhon, 74000, Thailand
TEL. +66(3)444-0828
[事業内容]寿司種・煮魚・焼き魚等の製造



水産資源の有効活用で、低炭素社会へ。

キョクヨーグループは、Fun to Share に賛同しています。



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号

ウェブサイト <https://www.kyokuyo.co.jp>

本報告書の制作、印刷にあたっては以下のような配慮を行っています。

■用紙での配慮



FSC® 認証紙の使用

この印刷物はFSC®認証紙を使用しています。



間伐に寄与した紙の使用

この印刷物で使用している用紙は、森を元気にするために間伐した木材の有効活用に使われています。

■印刷での配慮



水なし印刷

印刷工程において刷版の版材がインキをはじくという特性を利用し、水を使用せずに印刷する「水なし印刷」を採用しています。

■地球温暖化防止に貢献



この報告書を作成した際にかかったCO₂ 2,112kgは、カーボンフリーコンサルティングを通じてオフセットされ、東日本大震災の被災地から創出された国内クレジットを活用し、被災地を支援しています。

Non-VOCインキの使用

揮発性有機化合物、VOC (Volatile Organic Compounds) を含まないインキを使用しています。

