

穀物ソリューション・カンパニー

SHOWA

昭和産業

CSR REPORT 2019

昭和産業株式会社

グループ経営理念

人々の健康で豊かな食生活に貢献する

昭和産業グループは、設立当時から「食」を通じた社会への貢献を志してきました。
これからも、“穀物ソリューション・カンパニー”として、穀物の力を最大限に生かし、
人々に「健康」「おいしさ」「便利」を提供し続けます。

【方針】

昭和産業グループならではの複合系シナジーソリューションを進化させると共に、
ESG視点[※]での取り組みも強化し、企業価値の向上に努めます。

※ ESG視点とは
ESGは、環境（Environment）、社会（Social）、ガバナンス（Governance）の頭
文字をとったもので、企業の長期的な成長のためには、ESGが示す3つの視点が必
要であるという考え方です。財務情報と同様にESGは企業に対する投資判断基準
の一つとなっています。

昭和産業の歴史

「食を通じて人々の暮らしを豊かにしたい」
創業者の志とDNAを受け継ぎ80年。そして、90年、100年とこれからも

事業の歴史

創業期

熱い想いとあくなき挑戦を通じて
食を一貫して扱う企業グループに成長

1936：伊藤英夫が「昭和産業株式会社」設立、本店を宮城県宮城郡多賀城村に登記



肥料会社から身を起こした伊藤英夫は、凶作が続き深刻な食糧不足に陥っていた当時の日本を案じ「日本の農業を支えたい」との想いから、農産物の加工をする昭和製粉株式会社を立ち上げ、さらに1936年（昭和11年）には昭和産業株式会社を設立、事業を統合しました。その後、肥料、製粉、製油、製飴、化学薬品、紡績、製麦などの事業を展開し、土づくりから製品加工、販売まで一貫して取り扱う「食を通じて社会に貢献する」企業グループに成長していきました。失敗を恐れずに変革に挑戦し続ける逞しい精神は、「SHOWA魂（だましひ）」として現在に受け継がれています。

戦後～1970年代

需要拡大と食生活の多様化への対応

パン、スパゲッティ、ケーキなどの小麦粉製品や肉・牛乳などの畜産製品の需要増加に対応するべく、日本国外に原料を求め、今後100年の礎を築くために、大量の原料を受け入れて多品種生産のできる食品コンビナートの構築に力を注ぎました。

1956：松本浩三が社長に就任。先を見据え、工場を臨海部に集約し日本初の食品コンビナートを建設。現在の昭和産業の礎を築きました。

1961：鶴見工場竣工により、我が国最初の臨海食品コンビナート完成

1965：船橋食品コンビナート完成 ●……………

1966：総合研究所開設

1967：神戸工場竣工

1970：神戸食品コンビナート完成

1973：現本社ビル完成

1974：鹿島工場竣工

1976：敷島スターチ（株）子会社化

1981：鹿島食品コンビナート完成



船橋工場

1980～2000年代

食ニーズの多様化・高度化に技術で取り組む

消費者の生活スタイル多様化による外食やCVSの普及、簡便性や健康などの食の機能性へのニーズ増大を受けて、消費者の意見を集め、おいしさや機能を高める製品の開発に取り組みました。

1982：消費者相談室の開設（1985年「お客様相談センター」に改称）

1991：食品開発センターの開設 ●……………
1992：「イソマルトオリゴ糖」が特定保健用食品の素材として承認

2002：昭和冷凍食品（株）設立

2004：社員教育制度「昭和塾」開校

2009：〔奥本製粉株式会社〕子会社化



食品開発センター

2010年以降～

さらなる成長に向けて

事業分野・規模拡大とともに、海外への進出を強化。さらなる成長に向けた研究開発機能の強化や、企業ブランドの強化に努め、2025年に向けた長期ビジョンを策定しました。

2014：企業ブランドメッセージ「穀物ソリューション・カンパニー」発表

2016：RD&Eセンターの開設。基盤技術研究所、商品開発研究所、生産技術部（一部）が集結

2016：創立80周年を機に企業ブランドロゴを変更 ●……………

2017：長期ビジョン「SHOWA Next Stage for 2025」を発表

【海外事業】

2014：〔大成良友食品（上海）有限公司〕に資本参加し、中国での製粉事業に進出

2017：ベトナムに〔Showa Sangyo Vietnam Co., Ltd.〕設立

【事業分野・規模拡大】

2005：（株）スウィングペーカリー設立

2015：グランソールペーカリー（株）設立

2018：ガーデンペーカリー（株）子会社化



製品の歴史



「昭和のホットケーキの素」
発売（1957）



日本で初めての天ぷら粉
「昭和即席天ぷら粉」
国内発売（1961）



大豆たん白
「昭和フレッシュ」
販売開始（1969）



家庭用高級天ぷら粉
「天ぷら粉黄金」
発売（1983）



「お釜にポン」
発売（1984）



「お肉をやわらかくするから揚げ粉」
発売（1992）



特定保健用食品
「オリゴタイム」
発売（1994）



ビュアひまわり油
「オレインリッチ」
発売（2000）



「ケーキのようなホットケーキミックス」
発売（2005）



「レンジでチンするから揚げ粉」
発売（2011）



「おいしく揚がる魔法の天ぷら粉」
発売（2016）



「両脇効果」
発売（2017）

目次

グループ経営理念……………	1	従業員との関わり……………	19
昭和産業の歴史……………	2	社会との関わり……………	21
トップインタビュー……………	4	環境への配慮……………	23
昭和産業の価値創造の流れ……………	7	TOPICS「もったいない活動」を推進します ……	27
特集 業務用製品を通じた「健康」「おいしさ」「便利」への貢献……………	9	コーポレートガバナンス……………	29
昭和産業グループのCSR……………	15	データ集……………	33
製品の安全・安心……………	17	会社概要・編集方針……………	36

ご挨拶

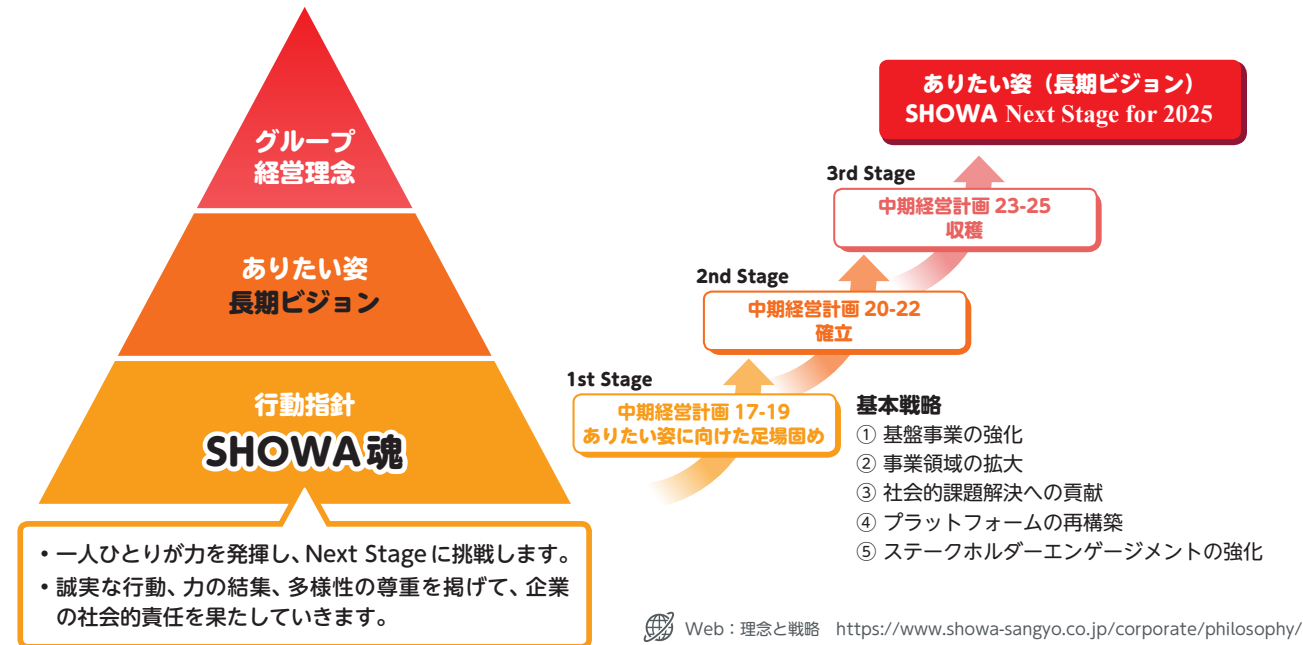
「社会から信頼される 企業グループであり続けるために」

昭和産業グループは全てのステークホルダーに満足を提供する“穀物ソリューション・カンパニー”として持続的に成長するために、皆様からの信頼と期待の総和を企業価値と考え、これを極大化することに注力しております。

グループ全体で、現在、実現に向けて注力している長期ビジョンの行動指針「SHOWA魂（だましい）」を共有し、ESG（環境・社会・ガバナンス）の視点をより強く意識することで、将来にわたって社会に貢献できる企業グループを目指してまいります。

昭和産業株式会社 代表取締役社長

新妻 一彦



Q1

2018年10月に発表した「ダイバーシティ経営宣言」について、発表の経緯、そこに込めた思いなどをお聞かせください。

A1

長期ビジョン「SHOWA Next Stage for 2025」の根幹となる行動指針「SHOWA魂」は、多様性を受容するダイバーシティ経営の考え方そのものです。

2017年に発表した長期ビジョンの実現に向けて、創業者の想いである“挑戦と創造の精神”を、さらに発展させる意思を込めて、「SHOWA魂」という行動指針を策定しました。現在、3次にわたる中期経営計画の1st Stageである「中期経営計画17-19」を推進中ですが、当社を取り巻く環境はさらにめまぐるしく変化しています。このような厳しい環境変化に対応していくためには、多様な人材が活躍することができる企業風土が必要不可欠です。多様性に富んだ従業員一人ひとりが、制約にとらわれずにそれぞれの能力を最大限に発揮でき、活躍できる企業風土を醸成することの重要性を認識してもらうため、あらためて「ダイバーシティ経営宣言」として発表しました。

発表の際には、私からの全従業員に向けたメッセージを発信しました。また、この宣言を推進するための具体

的な組織として、2019年1月に人事部内に「INC推進室（→P.20）」を新設しました。ダイバーシティのなかでもとりわけ重要な障がい者雇用における職域の拡大や採用の強化に努めています。現在、抜本的な人事制度改革とともに、効率の良い働き方を推進するための選択制ワークタイムの導入、テレワークのトライアルなどを進めています。また、働きやすい職場環境づくりや環境への配慮の観点から、これまで夏場限定であったノーネクタイの推奨を、年間を通じた取り組みとしました。

さらに、2019年7月には、女性活躍を推進する施策の第2弾として、「SHOWAダイバーシティフォーラム」を開催しました（第1弾として、2018年8月に役員・部署長の意識改革のための研修会を実施）。東京、大阪で計3日間開催し、当社の女性従業員の約半数にあたる145名が参加しました。

Q2

ESG経営について、主に昨年度の実績をお聞かせください。

A2

環境、社会、ガバナンスの各々で、新たな施策を実施しました。

Ｅ（環境）に配慮した取り組みの一環として、2019年4月、気候変動対策等に取り組む専門の組織として、

技術部門に「環境保安グループ」、昭和産業の3工場に「環境保安室」を新設しました。CO₂排出量削減、水の

保全・使用量削減、食品ロスやプラスチックごみの削減を重点課題として、社内組織である環境管理委員会において中長期の到達目標の設定や、新設した体制で技術面の対策を強化するなど、関係部署が相互に連携して推進しています。

Ｓ（社会）への対応としては、前述したダイバーシティ推進のほかに、社会ニーズに対応した製品開発や提案を強化しています。天ぷら粉を日本で最初に商品化したパイオニア企業として日本の食文化の継承と発展に貢献するため、2018年度に社内認定制度である「SHOWAマイスター（天ぷら）制度」を立ち上げ、2019年度から実質的な活動に入っています。

Q3

現在、2020年4月スタートの「中期経営計画20-22」を策定されている最中かと思います。長期ビジョン実現のための2nd Stageとなる計画における成長戦略のポイントについて教えてください。

A3

これまで以上にESG視点を取り入れることで、5つの基本戦略を深化させ、昭和産業グループの全体最適として持続的成長を目指していきます。

2019年3月に開催したCSR委員会で、当社グループが今後取り組むべきESGの重要課題を特定させました（→P.16）。

環境への対応についても、先ほどご説明したように、中長期の数値目標をバックキャスト思考で策定し、その実現に向けた計画を立てていく予定です。

食品メーカーとしては、安全・安心で高品質な製品を安定的に供給できる体制の維持・強化は欠かせません。このために、工場への計画的かつ先見の設備投資を行っており、これからリリース等で適宜発表していきます。

事業を通した社会的課題への対応は、長期ビジョンの基本戦略の一つでもあり、新たな価値を創出するCSV活動としてより強化を図っていきます。特に、少子高齢化社会における「健康ニーズ」に貢献できる製品の提供（→P.13）、国内の農畜産業活性化と関連する製品開発（→P.25）、環境に配慮した製品設計などをさらに推進していきます。

また、当社グループの強みである多種多様な素材をベースにした技術や組織と人や情報を有機的につなげるために横断的な取り組みとして事

Ｇ（ガバナンス）の強化としては、報酬ポリシー策定と同時に設置した報酬諮問委員会に加え、新たに経営諮問委員会を2019年1月に設置しました。この委員会は、取締役会の任意の諮問委員会として、役員の任免等に加え、次世代経営人材の育成等を議論します。2019年4月には全取締役と執行役員が受講する「SHOWA経営者塾」を開講しました。会社法、内部統制、ファイナンスやITリテラシーなど、経営人材にとって不可欠な7科目について体系的に習得していきます。変化の激しい世の中の動きに即応し、先輩から脈々と受け継がれてきた昭和産業を、グループの全体最適を意識しながらさらに発展させるため、次世代経営人材の育成に注力しています。

業ポートフォリオマネジメントを導入します。事業ポートフォリオの全体を最適化し、今まで以上の価値創造を目指したいと考えています。まさに、当社の強みである複合系シナジーソリューションの磨き上げになります。

これらの取り組みをグループ一丸となって進め、ステークホルダーの皆様一人ひとりからの信頼を持続的に高めることで、将来にわたって昭和産業グループの価値を向上させ、社会に貢献するべく、努力してまいります。



昭和産業の価値創造の流れ

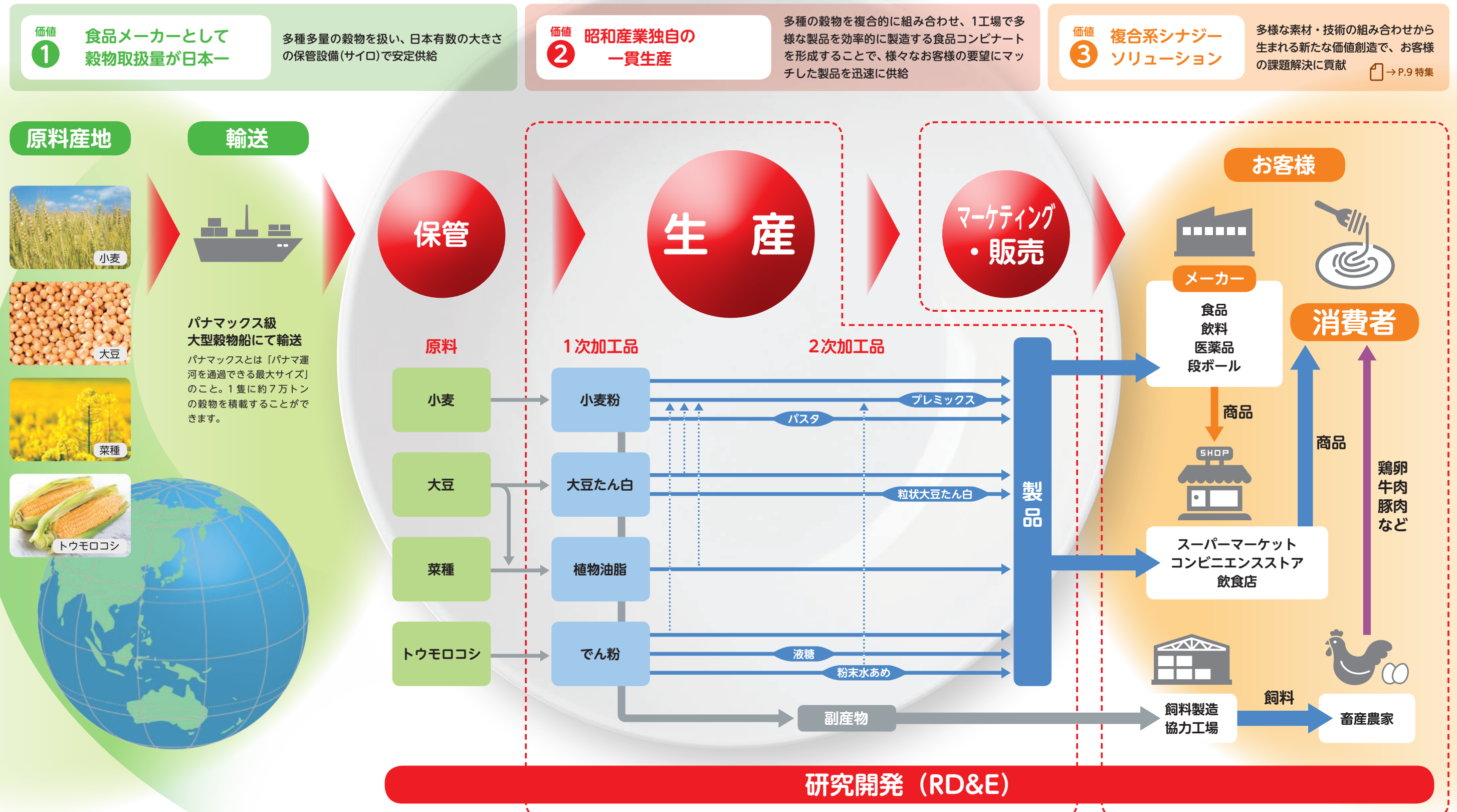
「食」のベースを支える取り組み

昭和産業グループは世界各地から原料を調達しており、食品メーカーとして日本一の穀物取扱量*を誇ります。

原料調達から消費者の食卓まで、長いバリューチェーンをつないで事業活動を行い、人々の健康で豊かな食生活に貢献します。

※当社調べ（2019年現在）

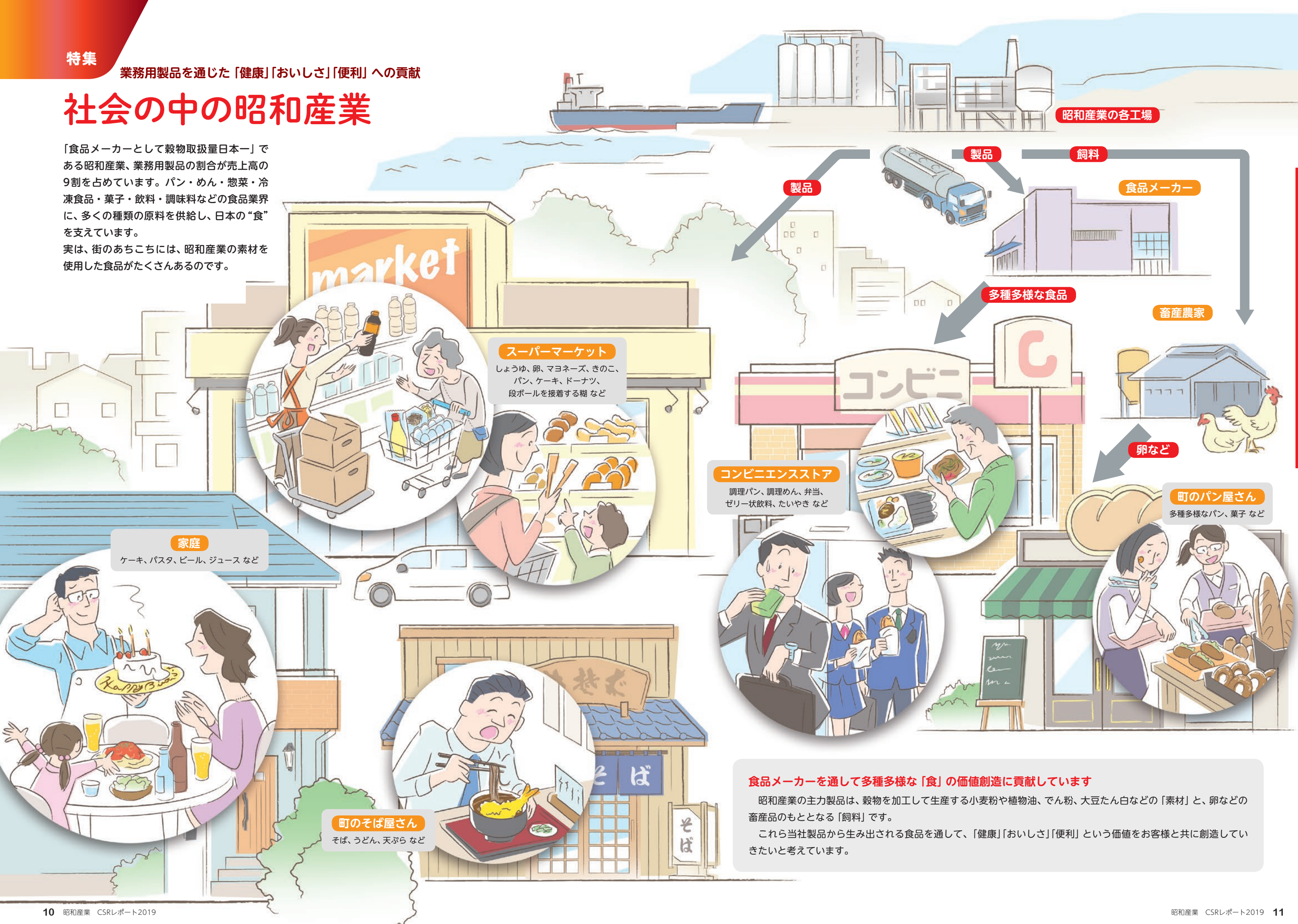
- 当社製品／商品
- 当社製品が原料となった商品
- 間接的な商品



社会の中の昭和産業

「食品メーカーとして穀物取扱量日本一」である昭和産業、業務用製品の割合が売上高の9割を占めています。パン・めん・惣菜・冷凍食品・菓子・飲料・調味料などの食品業界に、多くの種類の原料を供給し、日本の「食」を支えています。

実は、街のあちこちには、昭和産業の素材を使用した食品がたくさんあるのです。



【特集】業務用製品を通じた「健康」「おいしさ」「便利」への貢献

食品メーカーを通して多種多様な「食」の価値創造に貢献しています

昭和産業の主力製品は、穀物を加工して生産する小麦粉や植物油、でん粉、大豆たん白などの「素材」と、卵などの畜産品のもととなる「飼料」です。

これら当社製品から生み出される食品を通して、「健康」「おいしさ」「便利」という価値をお客様と共に創造していきたいと考えています。

お客様と共に価値創造 ー 価値創造の中心「RD&Eセンター」ー

RD&Eセンターは、昭和産業の技術に厚みを与え、未来を切り拓く場所です。
この拠点から続々と、
新たな技術や製品を生み出していきます。



昭和産業の未来を育むため、
3領域の様々な分野のスペシャリストが
一つの拠点に集まりました。



「複合系シナジーソリューション」への進化

RD&Eセンターのコンセプトは、「カスタマーコミュニケーション」と「シナジーコミュニケーション」のさらなる活性化と融合です。お客様だけでなく取引企業やグループ企業の皆さんと一緒に開発ができるスペースを設置しました。ここで生まれる新たな課題や気付きを、3つの領域の様々な分野のスペシャリストたちが解決に向け協働する。これが、昭和産業グループが目指す「複合系シナジーソリューション」です。



担当役員メッセージ ～サイエンスの目でおいしい答えを届けます～

昭和産業グループのソリューションの技術的礎となっているのが、私たちRD&Eセンターです。日々、穀物の新たな可能性や、素材と使い方を組み合わせることによるシナジー効果を、サイエンスの目で探求しています。

安全で安心な食品素材を安定的に提供する生産プロセス技術、食品素材からおいしくて特徴ある食品を提供する設計・調理・加工技術、それらを支える分析・評価技術、新しい素材・機能・方法の開発技術などのレベルアップに励んでいます。活動領域はグループ内にとどまらず、大学や公的研究機関、多くのお取引先様と共同で、より次元の高い「おいしい答え」を創造しています。



取締役常務執行役員
(研究開発部門統轄)
金子 俊之

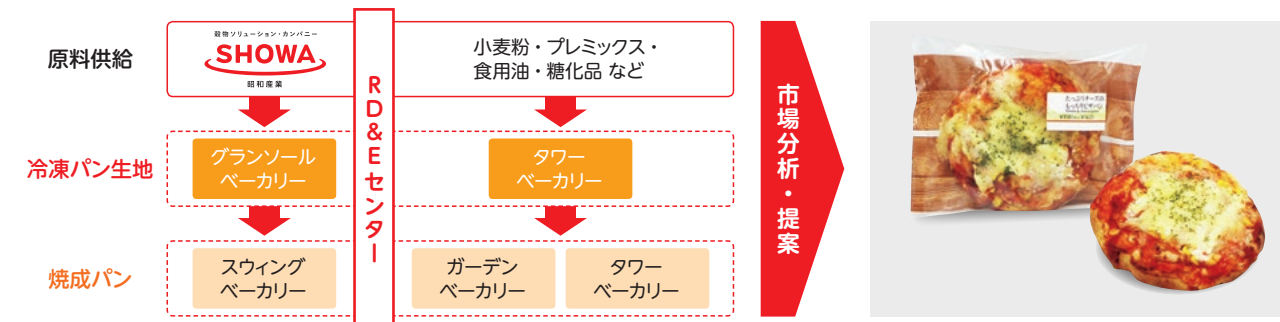
コンビニ向けパンの新たな価値創造

コンビニエンスストア向けパン事業は、昭和産業グループとして「複合系シナジーソリューション」を実践する事例の一つです。昭和産業グループの特長を最大限に発揮し、お客様のニーズに対応した新たな価値創造に貢献します。

原料供給から焼成までの一貫体制を構築

市場分析から新製品の提案と、原料供給から最終製品の生産までの一貫体制を構築しています。RD&Eセンターが軸となったコミュニケーションのなかで効果的なグループ間連携を実現し、新たな価値創造の最大化を目指しています。

昭和産業グループによる原料供給から焼成までの一貫体制



「もちりりピザパン」シリーズの開発

ピザのおいしさをコンビニのパンで再現する。この課題を解決すべく、昭和産業グループの様々なスペシャリストの知恵を結集し、原料から配合、生地作成、焼成まで、全ての工程を見直しました。

開発のポイントは、ピザのしっとり感やもちもち感をどうやってパンで再現するか。その答えは、従来の製パン法の常識を破る「多加水熟成生地」×「高温短時間焼成」でした。

しかし最大の課題は、この答えを大型ラインで実現することにありました。従来の製法で多加水にすると生地がまとまらず、大型ラインどころカラが試作もままなりません。そこで、職人の世界では伝統的に行われているバシナーージュ（こねあげ生地にさらに水を足す製法）をアレンジした製法を考案し、加工可能な「多加水熟成生地」を実現しました。また、「高温短時間焼成」は最高300℃で焼成可能な専用オーブンで解決しました。



市場分析はおまかせください

コンビニエンスストアの客層が高齢化するなかで、若年層を取り込むための商品の拡充が必要だと考えていました。この「もちりりピザパン」は市場の惣菜パンを徹底的に調査し、若年層がもてる「ずっしり感」「食べごたえ」にこだわりました。また、手に取りやすくするため、親しみのある具材を選定。季節ごとの展開もできるように準備しています。



広域営業部企画課の担当メンバー

何度ものトライ&エラーから生まれた製品です

苦労したのは、大型ラインにおける品質の再現です。ミキシング条件、成型方法、焼成温度・時間など数々の検証と調整（失敗と工夫）を繰り返し、ようやく納得のいく品質にたどり着くことができました。こうして実現したもちりり食感は、若い女性を中心に好評をいただいています。



グランソールベーカリー（左）とスウィングベーカリー（右）の開発メンバー

お客様と共に価値創造 ー健康ニーズや高齢化社会への貢献ー

消費者の健康志向や社会の高齢化に伴い、より機能的かつ効率的な栄養摂取へのニーズが高まっています。昭和産業グループは、高い技術とそれを組み合わせるシナジーによって、お客様のニーズを実現していきます。



「粒状大豆たん白」～高たん白で健康志向の食品素材として活躍～

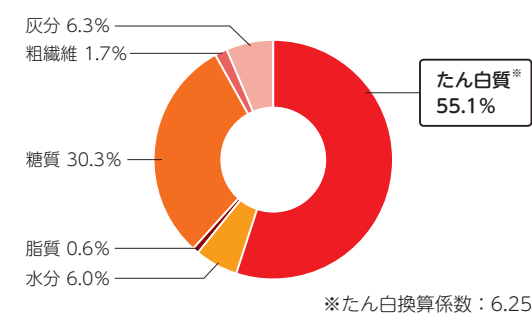
「粒状大豆たん白」は、ひき肉のようなかみごたえのある食感と形状に加工した大豆たん白製品です。ハンバーグや餃子などで、おいしさを維持しながら吸水性などの機能を生かし、品質を安定させる目的で利用されています。

■ 粒状大豆たん白の栄養成分

粒状大豆たん白は、必須アミノ酸バランスの良い植物性たん白質を豊富に含む、高たん白・低脂質・低カロリーの食品素材です（右図参照）。

この特長を生かし、様々な食品に適量加えることで、脂質やたん白質の成分を調節し、栄養バランスを向上させることができます。

□ 「粒状大豆たん白」の栄養成分



■ 広がる用途

大豆たん白には、血清コレステロールを調整する作用や動脈硬化を抑制する作用があると報告されています。これらの機能から健康素材として注目され、ここ最近では「粒状大豆たん白」を主役としたレシピのニーズが高まっています。

当社でも、肉を使用しない粒状大豆たん白のみのパスタソースや餃子、中華まんなどのレシピをお客様に提案する機会が増えています。そこで課題となるのが、食味・食感などの「おいしさ」向上です。従来よりもかみごたえの強いタイプの粒状大豆たん白を開発し、お客様からご好評をいただいています。

「おいしさ」の課題にグループ連携で「おいしい答え」

餃子や中華まんの肉を粒状大豆たん白に単純に置き換えると、大豆の風味が強くボンボンとした食感となり、「具材のおいしさ」が損なわれてしまいます。この課題を解決したのが、糖質部門のスペシャリストです。

風味を改善する機能性オリゴ糖（マルミノース）や、素材の結着性を補いなめらかな食感に改善する加工でん粉などを活用しました。この他にも、生地は製粉部門、調味や加工はグループ会社である（株）ファミリーフーズや東葛食品（株）など、部門を超えたスペシャリストの知恵を結集することで、粒状大豆たん白を主役にした「おいしい」レシピを実現しました。今後もさらなる「おいしさ」向上を目指し、粒状大豆たん白の製品開発やレシピ開発を進めていきます。



基盤技術研究所
油脂科学研究室
岡田 歩美

「水あめ」～流動食などの医療・介護用食品をはじめ幅広い食品素材として活躍～

穀物やイモ類のでん粉を原料に、酵素の力で意図した特性にデザインした水あめは、液状タイプと粉末タイプともに、様々な機能を発揮する食品素材です。近年では、医療・介護用の食品素材としても需要が増えています。

■ 水あめの機能性

水あめは、少量でも栄養が摂取しやすい素材であるとともに、低甘味または適度な甘味が付与できる、保存性や乳化性が向上するなどの機能があります。この機能により、流動食や経腸栄養剤などの医療・介護用食品に欠かせない主要素材として、高い需要があります。さらに、健康食品や飲料、乳製品などでも、その機能を発揮する素材として活躍の場が広がっています。



るなど、味への影響が少ない低甘味という特性を生かしたニーズが高まっています。また、これらの食品の製造者にとって、粉末水あめは取り扱いがしやすいことも、高いニーズにつながっています。流動食やとろみ食品、ゼリーなど、高齢者の皆さんが利用しやすい食品に、おいしさや簡便さを付加することを通じて貢献すべく、様々な機能をもった水あめの開発を進めています。

この拡大するニーズに対応するため、2019年までに、粉末水あめの生産能力を1.3倍に増強、研究開発

■ 高齢化社会に向けて

近年、医療・介護用食品は、その種類や形態のバリエーションが増加しており、使用する素材へのニーズもいろいろな視点があります。特に、粉末水あめは、家庭で調理する介護食や飲み物に簡単にとろみを付けられ

体制も強化しています。様々なお客様のニーズに答える製品を安定的に生産し、当社の他の素材や技術とも組み合わせたシナジー・ソリューションを積極的に提供していきます。

営業部門とRD&Eセンターの各専門家が知恵を出しあって実現

営業部門からお客様のニーズや市場の情報を得て、RD&Eセンターの各専門家（研究開発、設備、プロセス設計など）が10年先、20年先を考えて議論を重ねてきました。

今回の粉末水あめの生産能力増強は、その甲斐あって実現間近です。これも、まだ一つの通過点。これからも、仲間と一緒に社会との共生・貢献に向けて、持続的成長を目指します！



プロジェクトメンバー
北尾 康（鹿島工場）、中西 泰介（生産技術部）、
篠田 光司（鹿島工場）

コラム

「おいしく焼ける魔法のたこ焼粉」～家庭用製品にも「おいしい答え」～

「簡単・便利においしく」をコンセプトとした魔法シリーズとして、天ぷら粉、お好み焼粉に続く第3弾の製品です。

“ふわとろりん”の食感や“くると返ししやすい”作りやすさには、小麦粉やでん粉などの当社素材のほか、業務用たこ焼粉の開発で培った配合ノウハウが活用されています。

「たこ焼きを作るのは初めて！」「上手に作れるか心配」といった方は、ぜひお試しください。



昭和産業グループのCSR

私たちにとってのCSRとは、経営理念「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」ことの実現に向け、持続的かつ発展的な価値創造に努めることで、全てのステークホルダーからの信頼と期待を最大化することです。



【関連するSDGs 目標と取り組み】
持続可能な生産と消費に向けた、お客様（法人、一般消費者）に対する情報発信、コミュニケーション



昭和産業のCSR / CSR 行動規範
<https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/showasangyo/>

CSR推進体制

CSR活動の指針として「昭和産業グループCSR行動規範」を定めています。グループを含む全従業員にこの規範を記載したリーフレットを配布し、常に携帯することで浸透を図っています。

CSR推進体制を強化

昭和産業は、社長を委員長とし全ての部署長を委員とするCSR委員会を設置しています。そのCSR委員会の傘下に、当社が重要と考える6つの社会的課題（①安全・安心で高品質な製品の提供、②公正な企業活動、③人権尊重、④環境への配慮、⑤社会への貢献、⑥ステークホルダーとの対話・情報開示）に加えて、リスクマネ

ジメントなどの個別課題に取り組む専門委員会を置いてマネジメントしています。

CSR活動は、昭和産業においては社長の考えをCSR委員である部署長を通じて全従業員と情報共有を図るとともに、グループ会社においてはCSR推進部を通じて情報を共有することで、取り組みを推進しています。

CSR推進体制図



ESG経営の推進

中期経営計画のなかでESG視点での取り組み強化を表明しています。次期中期経営計画2nd Stageでは、昭和産業グループのESG重要課題を明確にした上で、社内外のステークホルダーとの対話を通じて活動を推進していきます。

CSR委員会の役割

昭和産業グループのESG経営を推進するための基本戦略・方針や施策を議論・決議する最高意思決定機関としての役割を担っています。

また、CSR委員会傘下の各委員会などの施策については、前年度の進捗報告とそれを踏まえた次年度の活動計画を決定するなど、全社の活動状況を委員全員が共有する場でもあります。

昭和産業グループのCSRとSDGs

昭和産業グループは、穀物ソリューション・カンパニーとして食を通じて社会課題の解決に貢献することを、創業当時より心掛けています。

長期ビジョンの基本戦略の一つ「社会的課題解決への貢献」のなかで、事業を通じた課題解決を推進しています。社会との共通価値の創造(CSV)を当社グループのCSRそのものととらえ、SDGsの開発目標とも関連付けたイノベーションを目指しています。

昭和産業グループにとってのESG重要課題

2018年度のCSR委員会において、ESG重要課題を特定しました。2019年度では、対応方針やKGI/KPIの決定に向け、取締役を中心に議論を進めています。

【2018年度までの進捗】

Step 1: 社会的課題の抽出

SDGs、ISO26000、UNGC、SASBなどのグローバルガイドラインなどを参照した上で、昭和産業グループの事業との関連も踏まえながら、約200項目を抽出しました。

Step 2: ESG重要課題の特定

当社グループの事業の重要性を横軸に、ステークホルダーにとっての重要性を縦軸に、様々な社会的課題を評価しました。その結果、社会の関心が大きく、当社事業との関連性が高い位置に属する社会的課題を、CSR委員会での議論を経てESG重要課題として特定しました。

【2019年度以降の予定】

Step 3: 重要課題の対応方針の検討

特定した9つのESG重要課題に関し、全社で包括的に解決を進めるべく分類や課題間の関係性などを整理した上で、対応方針を決定します。

Step 4: ステークホルダーとの対話

ESG重要課題や対応方針について、有識者等の外部ステークホルダーと対話する機会を持ち、そのご意見を踏まえて重要課題と対応方針を適宜見直していきます。

Step 5: KGI/KPI設定、評価、PDCA

2020年度以降、KGI/KPIを設定し、取締役会等で実績評価を行ってPDCAを回していきます。

取り組むべきESG課題

E 環境					S 社会					G ガバナンス	
7	12	13	15		2	3	5	8	10	17	16
気候変動対策 CO ₂ 排出削減、省エネなど 資源循環、廃棄物削減対策 水の保全(使用水、仮想水) 食品ロス、プラスチック削減 製品対策 環境に配慮した製品設計 環境に配慮した調達					健康・簡便・おいしさ提供 製品設計、サービス ダイバーシティ経営推進 従業員の健康、生産性向上 INC(全員活躍①→P.20)、人権配慮 食(栄養)の安定供給 安全・安心・品質 原材料の安定調達(倫理・環境) パートナーシップ 食育、災害支援、地域交流					コンプライアンス 啓発・浸透 BCP 大規模災害 情報セキュリティ 次世代経営人材の育成	

製品の安全・安心

食品メーカーとして、製品の安全・安心は、最も重要な課題の一つと認識しています。2018年5月に「消費者志向経営自主宣言」を発表、お客様に安心していただける製品づくりに取り組んでいます。



【関連する SDGs 目標と取り組み】
 食品安全・品質マネジメントシステム運用・管理



消費者課題データ
→ P.33



安全・安心への取り組み／食品安全・品質基本方針
<https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/safe-safety/>
 お客様への取り組み
<https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/customer/>

食品安全・品質マネジメントの推進

■ 当社独自の食品安全・品質マネジメントシステム

昭和産業グループは、「安全・安心3原則」を定め、これを確実に実行していくために、当社独自の「食品安全・品質マネジメントシステム（FSQMS）」を運用しています。このシステムは、FSQMSトライアングル（右図）の要素を包括するように、「HACCP^{*1}」を柱として「ISO22000^{*2}」「FSSC22000^{*3}」「ISO9001^{*4}」「AIBフードセーフティシステム^{*5}」の仕組みを全て取り入れ、効率的な運用ができるように再構築したものです。

※1～5の用語説明は33ページの「データ集」に記載しています。

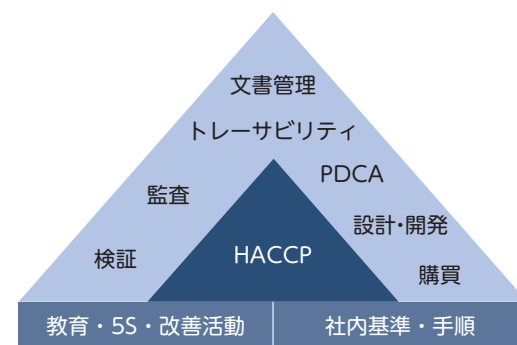
製品回収など緊急時の体制

万が一にも製品の安全・安心に懸念が生じた場合に備えて、製品回収の仕組み・手順を構築しています。健康被害や法令違反が疑われる場合は、緊急製品安全委員会で対応を検討の上で製品の回収を決定し、社告やホームページなどで開示する体制をとっています。

安全・安心3原則

- ①原材料の調達段階：問題のあるものを持ち込まない
②工場の製造段階：問題のある製品を作らない
③出荷の段階：問題のある製品を持ち出さない

FSQMS トライアングル



Topics

品質管理の強化 品管検査実務者の力量向上の活動

品質検査に関する力量認定試験の実施

微生物・アレルギー・味覚・嗅覚の検査に携わる昭和産業およびグループ会社の業務担当者（326名）に対し、能力検査を実施し、力量を認定しています。

■ 食品表示作成・確認の力量認定試験の実施

食品表示の作成・確認に携わる業務担当者の資格認定として、食品表示検定[※]を取り入れており、2018年度は35名が合格しました（累計359名）。

※一般社団法人食品表示検定協会主催の食品表示に対する作成・確認能力を評価する試験のこと

[illegible]

資格認定書

安全・安心3原則の活動

お客様に安全・安心な製品を提供するため、製品品質とその機能を生み出すプロセスを掘り下げ、より上流にさかのぼって品質を管理していく「源流管理」の取り組みを推進します。

主な取組内容

2018年度活動実績

安全・安心3原則																																												
原則① 問題のあるものを持ち込まない		原則② 問題のある製品を作らない		原則③ 問題のある製品を持ち出さない																																								
・ サプライヤー管理 主原料の現地調査 副原料の工場調査 包装資材の工場調査 ・ 品質保証書の精査 ・ 受入原料の品質検査 ・ フードディフェンス設備の導入 ・ 従業員の健康管理 食中毒・感染症への対応		・ 新製品開発のリスクアセスメント ・ トレーサビリティシステムの強化 ・ FSQMS 検証活動 自社工場への監査活動 グループ会社への巡視活動		・ 自社倉庫の監査 ・ 流通保管倉庫の調査、指導 ・ 積込時、納品時の異物混入防止対策 ・ ローリー車の施錠・封印実施 ・ 運転手などの作業員への教育																																								
		・ 品質管理者への教育 分析技術（精度管理） 官能評価（味覚嗅覚試験） グループ会社への研修		・ 海外生産拠点の衛生・品質向上活動																																								
■ 工場調査の実績 加工された原材料（副原料）や容器包装資材については、品質保証書を精査して安全・品質の確認を行うとともに、製造工場の現場調査を通して、昭和産業の安全の考え方を理解された上で、改善に取り組んでいただいています。 工場調査の実績 <table><tr><th></th><th>2016</th><th>2017</th><th>2018</th></tr><tr><td>副原料</td><td>66件</td><td>67件</td><td>40件</td></tr><tr><td>容器・包装資材</td><td>15件</td><td>16件</td><td>20件</td></tr><tr><td>委託先</td><td>12件</td><td>13件</td><td>4件</td></tr></table> ■ フードディフェンスの強化 フードディフェンスプログラムに従い、2018年度は、未導入だったグループ会社において、工場建屋への従業員以外のアクセスを制限するために入口の最少化や個人認証システムの導入を行いました。			2016	2017	2018	副原料	66件	67件	40件	容器・包装資材	15件	16件	20件	委託先	12件	13件	4件	■ 新製品開発のリスクアセスメント 従来品にはない新たな調理方法を採用する「もちぷっち」について、安全性や品質についてリスクアセスメントを実施し、調理方法の表示見直しなどを実施しました。 ■ 現場重視の監査活動 現場を回り、工程管理や記録の状況、設計通り安全で高品質の製品が安定して製造されているかチェックします。問題点が見つかった場合は、原因を突き止め、仕組みを改善します。 監査活動の実績 <table><tr><th></th><th>2016</th><th>2017</th><th>2018</th></tr><tr><td>国内拠点</td><td>16件</td><td>17件</td><td>17件</td></tr><tr><td>海外拠点</td><td>1件</td><td>2件</td><td>3件</td></tr></table>			2016	2017	2018	国内拠点	16件	17件	17件	海外拠点	1件	2件	3件	■ 倉庫調査の実績 自社および流通卸会社の製品保管倉庫に対し、定期的に食品安全・品質面での管理状況を調査・指導することにより、サプライチェーン全体での品質保証の協力体制向上に努めています。 倉庫調査の実績 <table><tr><th></th><th>2016</th><th>2017</th><th>2018</th></tr><tr><td>自社倉庫</td><td>13件</td><td>15件</td><td>17件</td></tr><tr><td>営業倉庫</td><td>44件</td><td>38件</td><td>44件</td></tr></table>		2016	2017	2018	自社倉庫	13件	15件	17件	営業倉庫	44件	38件	44件
	2016	2017	2018																																									
副原料	66件	67件	40件																																									
容器・包装資材	15件	16件	20件																																									
委託先	12件	13件	4件																																									
	2016	2017	2018																																									
国内拠点	16件	17件	17件																																									
海外拠点	1件	2件	3件																																									
	2016	2017	2018																																									
自社倉庫	13件	15件	17件																																									
営業倉庫	44件	38件	44件																																									
		■ グループ会社との研修会開催 グループ会社の品質管理担当者が集まる研修会を、（株）菜花堂（岩手県一関市）で開催。製造・品質管理の現場を視察し、改善提案に向けての各社の課題などの情報交換を行いました。		グループ会社 品質管理技術研修会 <table><tr><th></th><th>2016</th><th>2017</th><th>2018</th></tr><tr><td>参加会社数</td><td>12社</td><td>14社</td><td>14社</td></tr><tr><td>参加者総数</td><td>24名</td><td>26名</td><td>30名</td></tr></table>		2016	2017	2018	参加会社数	12社	14社	14社	参加者総数	24名	26名	30名																												
	2016	2017	2018																																									
参加会社数	12社	14社	14社																																									
参加者総数	24名	26名	30名																																									
工場入口に、カードによるID認証を設置		■ 味覚嗅覚試験 実施者数：326名（昭和産業およびグループ会社）																																										

従業員との関わり

昭和産業グループでは、「昭和産業グループCSR行動規範」に定める“人権尊重”を土台に、従業員一人ひとりが自らの強みを最大限に発揮し、安心して働くことのできる職場づくりに取り組んでいます。



【関連する SDGs 目標と取り組み】

安全・安心な原材料の使用と製品の提供／化学物質のリスクアセスメントによる職場の労働安全確保／女性の活躍推進／再雇用制度／障がい者雇用／復職支援短時間勤務制度 等



従業員データ
→P.34



従業員への取り組み／人権に関する取り組み基本方針
<https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/employee/>

人材に対する基本方針(自律型人材の育成を目指して)

昭和産業の人事制度においては「自律型人材の育成」を主眼に、「複線型人事制度」に基づく従業員自身のキャリア選択を可能にするとともに、様々な研修・教育プログラムを設けることで、従業員の質的向上に努めています。

■ 人材開発

「目標管理制度」により、毎期首に経営方針や部門目標に沿った個人目標を設定し、従業員それぞれが目標の達成に向けた取り組みを進めています。上司は適宜、進捗確認やアドバイスをを行い、従業員のやる気を引き出しています。また「自己申告制度」は、経験してきた仕事、自身の強み・弱みについて、従業員一人ひとりが自己申告書を作成し、その内容について上司と面談を行い、様々な角度から自身のキャリア（やりたい姿、やりたい仕事）を振り返る機会としています。他部署への異動に本制度を活用することもでき、希望者には人事部が面談を実施します。

■ 研修制度

昭和産業の研修制度の中心は階層別研修です。階層別研修は「自律型人材の成長をサポートし、次世代リーダーを育成すること」を目的に実施しています。それぞれの研修は、人事制度や他のキャリア開発諸施策と相互に連動しており、自身および部下のキャリア開発を行う上での道しるべの役割を果たしています。なお、2017年度より入社から3年間と入社10～15年の時期を「最重要育成期間」と位置付け、階層別研修を全面的に改訂しました。また、階層別研修とは別に、経営方針の理解や昭和産業の社員として必要な知識の習得を目的に、全社員教育として「昭和塾」を毎年実施しています。

□ 昭和産業 教育体系図 ※海外研修、昭和塾は除く

目的	研修	次世代リーダーの育成		キャリアメイクのサポート		
		研修	内容	指名研修	指定通信教育	年代別研修
管理職	マネジメント力			ビジネススクール（経営）		50歳 人生設計と仕事設計
				ビジネススクール（マネジメント）	【新任管理職】労務管理	
選抜期	革新力	プレマネージャー研修	組織マネジメント	人事評価研修	【新任リーダー】業務革新	40歳 キャリアの棚卸しと仕事設計
		新任リーダー研修	問題解決とイノベーション思考		初級管理者の役割	
習熟期	価値創造力 課題発見力	プレリーダー研修	リーダーシップ、論理思考	ビジネススクール（単科コース）		30歳 モチベーション管理と仕事設計
		中堅社員研修	PDCAの回し方、問題発見／解決			
開発期	ビジネス 基本スキル	3年目研修	3年間の軌跡、プレゼン		【1-3年目】 【新任J1】	
		2年目研修	自己分析、生産性向上		①書く力 ②考える力 ③問題発見／解決	
		新入社員研修②	鹿島工場実習			
		新入社員研修①	基本スキル、マナー、会社の基礎知識			

ダイバーシティ経営のさらなる推進(多様な人材が活躍できる環境整備を目指して)

昭和産業グループでは、従業員一人ひとりの多様性を受容し、組織の活性化を通じて、将来にわたり持続的に成長し続ける企業グループであるために、“ダイバーシティ経営”をより一層推進することを社内外へ公表しています。

■ ダイバーシティ経営宣言と“INCポリシー”

昭和産業グループでは2018年10月に「昭和産業グループ ダイバーシティ経営宣言」を社内外へ発表しました。3つの基本的な考え方である“INCポリシー※”を制定し、従業員一人ひとりの行動基準としています。

※ INC ポリシー

Inclusion	個性：多様な価値観や考え方をもつ大切な一人として受け容れる
Normalization	平等：全てが平等に、当たり前で生活する社会を実現する
Cooperation	協働：互いが対等な立場で目的意識を共有し、力を合わせる

■ INC 推進室の設置と障がい者雇用推進

昭和産業では、2019年1月にダイバーシティ経営推進の専担組織である“INC 推進室”を人事部内に設置し、その活動の第一弾として障がい者雇用のさらなる推進に取り組んでいます。障がい者の皆さんが働きがいを持って日々、そして末永く当社で活躍できるよう、一人ひとりに適した職場への配属や職域開発を行っており、2019年3月末現在で19名が活躍しています。

労働安全衛生と健康増進への取り組み(安心安全な職場づくり)

労働安全衛生の推進と従業員の健康増進は、昭和産業グループの重要課題と位置付けており、全ての従業員が安心して安全に働くことのできる職場環境の構築に取り組んでいます。

■ 労働安全衛生

業務災害の防止に向けて、ヒヤリハット分析や危険予知訓練、安全巡視、5S活動など、日常的に様々な取り組みを行っています。さらに、2014年度より各工場では「OSHMS（労働安全衛生マネジメントシステム）」を活用し、安全衛生水準のさらなる向上を目指しています。また、現場で活躍する従業員を対象とした「安全体感研修」を実施し、危険に対する安全意識の低下や安全教育のマンネリ化を払拭するとともに、「高所危険体感」「回転体危険体感」「電気危険体感」などの危険体感を通じて危険感知能力向上、労働災害発生低下を図っています。本研修は、2018年度までに各工場で310名が受講しました。

■ 女性活躍推進

昭和産業では女性活躍推進を経営課題の1つと位置付け、「一人ひとりが能力を最大限に発揮し、貢献することのできる職場環境の構築」と「女性従業員の経営参画の多様化実現」をビジョンとした取り組みを行っています。2018年には経営者と部署長を対象とした講演会を開催し、2019年7月には女性従業員を対象に“女性活躍推進”をテーマとした「SHOWAダイバーシティフォーラム」を東京と大阪で3回開催して、従業員の意識改革と企業文化の醸成を進めています。



SHOWAダイバーシティフォーラムの様子
女性従業員の約半数が参加して熱心な議論を展開しました

■ 健康増進

“従業員の健康は会社の礎である”という思いのもと、昭和産業では2017年4月に「昭和産業健康宣言」を行い、「健康ファーストの企業風土醸成」と「働き方改革の推進」を通じた職場環境の整備に取り組んでいます。



船橋工場の食堂を利用した「骨チェック」イベント

社会との関わり

昭和産業グループは、企業市民としての役割を自覚し、企業として社会的責任を果たすことを通じて、健全で豊かな社会の発展に寄与するよう努めています。



【関連する SDGs 目標と取り組み】

国連 WFP「レッドカップキャンペーン」に参加／「元気のでる朝食運動」に協賛／持続可能な食料生産システムの構築・運用／食品ロスの削減



社会への取り組み／社会貢献基本方針
https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/social/

食育と食文化の発信

食品メーカーとして、消費者の皆さん一人ひとりが「食」に興味を持ち、健全な食生活を実践していくことを支援する活動を進めています。

「SHOWAマイスター（天ぷら）制度」を発足

1960年に世界で初めて天ぷら粉を発売し、2020年には天ぷら粉発売60周年を迎えます。これを機に昭和産業独自の技能認定制度「SHOWAマイスター（天ぷら）制度」を導入しました。

これまでに蓄積されてきた「天ぷら」「天ぷら粉」に関連した知識、技術、技能などの資産を体系的に整理し、次世代へ継承してさらに発展させることを目的としています。

和食が国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されたこともあり、代表的な日本料理の一つでもある「天ぷら」の認知を広め、愛着を醸成していくことが、天ぷらを構成する素材「粉と油」を製造販売する企業としての役割でもあると考えています。

2018年度に制度を構築、2019年4月から運用を開

始しました。まず、入門編である初級の全従業員（役員含む）取得を目指します。有志による中級取得を経て、さらに2020年には上級認定者を輩出する予定です。

上級認定者には、「天ぷら」「天ぷら粉」の知識・技能だけでなく、食の基本や食文化を理解し、社内外に発信することで、当社の「食育」のリーダー人材としての活躍を期待しています。

○ ランクと認定基準

ランク	認定基準
初級	楽しむ 天ぷらに接点を持ち、おいしさを実感
中級	知る 天ぷらを知り、友人・知人に伝える
上級	活用する、広める、創る 知識の深掘りと社外への情報発信、顧客への販売や商品開発での活用を実践

Topics

ボランティア座談会を開催

2018年3月、従業員のボランティア経験者を集めて座談会を開催しました。本社（神田）と神戸工場の2カ所で開催、様々な年齢・職層の22名が集まり、実際にどのような活動を行ったか、会社のボランティア休暇制度の周知状況など、意見交換を行いました。幅広い活動経験からの意見が寄せられ、現状の制度をもっと周知することや、募集に関する情報など、社内への情報発信の頻度を高めることを決定しました。こうした情報発信からボランティア活動の輪が広がることを期待しています。



昭和産業グループの社会貢献活動

全国各地の事業所、グループ会社において、食育活動を中心に、地域イベントや清掃活動への参加・協賛を通して、地域コミュニティとの連携強化に取り組んでいます。

■ 「元気のでる朝食運動」に協賛

一般社団法人栄養改善普及会主催「元気のでる朝食運動」に2008年度より協賛しています。朝食の大切さを見直し、簡単でおいしい、栄養バランスを考えたメニューづくりの普及を目指す活動です。

2018年度は、30回の教室を開催し、931名が参加しました。



■ 広島県「朝ごはん推進モデル事業」に協賛

全ての児童が朝食をとることを目的に、無料で提供する「モーニングビュッフェ」を週1回開設する取り組みです。

当社からは広島支店が協賛し、昭和冷凍食品（株）の焼成済みホットケーキなどの食品を提供しています。



■ 小学校への食育出張授業

敷島スターチ（株）と（株）内外製粉が共同で地域の小学校に食育の出張授業を行いました。



■ 中学生への職場体験授業

都内の中学2年生10名が来社（本社ビル）し、製品開発に関する講義や調理実習、新製品のアイデア提案のほか、名刺交換を行うなど、様々な社会体験を行いました。

新製品のアイデア発表では、高齢者や若者の栄養問題、食の簡便化などに焦点を当てたアイデアが多数提案され、社会的課題に関する生徒たちの関心の高さが伺えました。



■ いわきスポーツクラブ サッカー教室

福島県の地元スーパーと協力し、小学生を対象にしたサッカー教室を開催しました。



■ 地域清掃活動

昭和産業グループ各事業所で、地域清掃活動を推進しています。



クリーンアップ大作戦
（木田製粉（株））



堤防清掃
（敷島スターチ（株））



みんなの海を
きれいにしよう作戦
（九州昭和産業（株））

■ 国連 WFP 協会への協賛

国連 WFP は、飢餓と貧困をなくすことを使命とする国連唯一の食糧支援機関です。昭和産業グループは、国連 WFP 協会の評議員として、国連 WFP を支援しています。

毎年、エッセイコンテストやレッドカップキャンペーンなどを通じて、飢餓や貧困に苦しむ子どもたちに給食を届ける活動を続けています。2018年度は、「おなか空いた、なに食べよ！」をテーマに、19,291通の作品が寄せられ、マッチング寄付でおおよそ2万名の子どもたちに栄養価の高い給食を届けることができました。



■ 災害支援・寄付活動

国内外で発生する大規模災害の被災地を支援するため、昭和産業グループの従業員が一口500円から寄付できるワンコイン募金制度を制定しています。災害規模に応じ、会社からの寄付金を合わせたマッチング寄付も行っています。

2018年度は、従業員から1,874口、マッチングギフトを合わせて800万円の寄付を行いました。

環境への配慮

昭和産業グループの事業活動が環境・社会に与える影響を把握し、社会の持続的発展のための活動をグループ全体で推進していきます。



【関連する SDGs 目標と取り組み】
再生可能エネルギーの導入／省エネ・省資源／廃棄物削減／食品ロスの削減／
CO₂排出削減／ロジスティクスの効率化／フロン排出抑制法対応



環境への取り組み／環境基本方針
<https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/environment/>

昭和産業グループの中長期環境目標

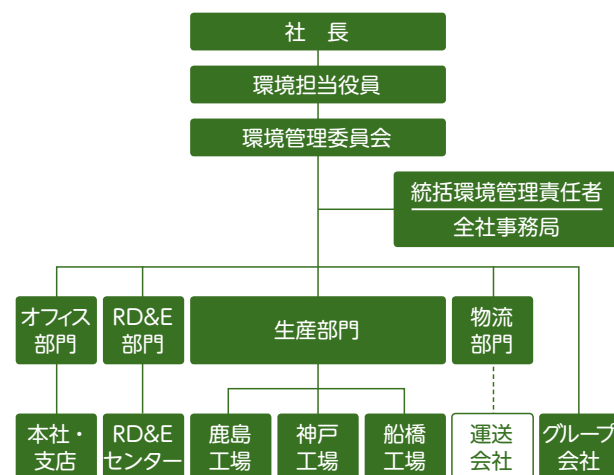
昭和産業グループは、2010年度に2020年度を達成年度とする中長期環境目標を策定し、環境保全活動を推進しています。2018年度の実績は、下表の通り各テーマで目標を達成しました。

環境マネジメント推進体制

昭和産業グループは、「CSR委員会」の傘下組織である「環境管理委員会」において、環境に関する重要な課題に対する方針を審議・決定しています。この委員会では、「環境基本方針」に基づき、毎年環境目標、中長期目標、施策などの決定、環境関連データの管理を行うとともに、環境マネジメントシステムが適切に運用されているかを確認しています。

グループ会社は、連結子会社（19社）、生産工場を持つ非連結子会社（2社）を管理対象としています。

昭和産業グループ環境管理体制図



※ ISO14001 認証範囲（3工場、RD&Eセンター）

中長期目標と達成状況

（評価○：順調に進捗）

テーマ	中長期目標	2018年度目標（基準進捗）	2018年度実績	評価
気候変動対策	昭和産業グループは、CO ₂ 排出量原単位を 2020年度に2009年度比15%削減 する	-12.0%	-17.6%	○
	昭和産業生産部門は、CO ₂ 排出量原単位を 2020年度に2009年度比20%削減 する	-16.0%	-17.3%	○
資源循環	廃棄物の再資源化率95%以上を維持	95%	97.5%	○
	食品廃棄物の再生利用率95%以上を維持	95%	99.9%	○

※昭和産業グループ：昭和産業単体のほか、主要生産系子会社である、敷島スターチ株式会社、奥本製粉株式会社、九州昭和産業株式会社、株式会社スウィングベーカーリーの5社（2009年時点での省エネルギー法定期報告対象の企業）を算出対象としています。（環境管理対象全22社のCO₂排出量に対し、算出対象5社で約91%をカバーしています：2019年3月末時点）

※CO₂排出原単位の算出には、2009年度の電力排出係数を使用しています。各年度の排出係数使用での2018年度実績は、グループが-10.0%、昭和産業生産部門が-10.1%です。

気候変動への取り組み

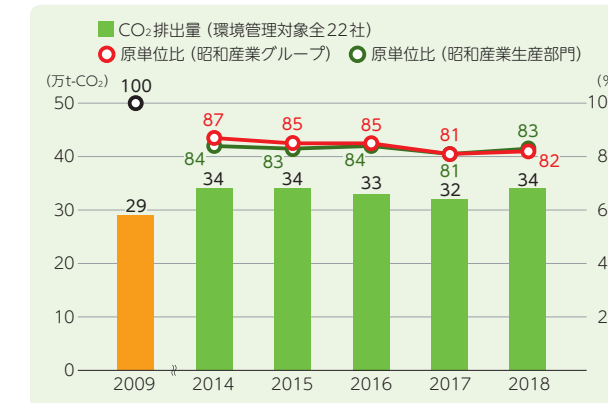
環境対策を専門に推進する組織として「環境保安グループ」を生産技術部内に新設しました（2019年4月）。同様に各工場に新設した「環境保安室」と連携し、これまで以上にCO₂排出削減などの環境対策を強化していきます。

昭和産業グループのCO₂排出量

2018年度より、グループ会社として、ガーデンベーカーリー株式会社、タワーベーカーリー株式会社、セントラル製粉株式会社の3社が加わりました。これらのほか、生産量の増加などの影響により、総排出量は、前年度より約1.5万t-CO₂増加しました。

新しいグループ会社の参加を機に、さらなるグループ連携強化を図りながら、使用エネルギーの見直し、エネルギーロス・工程不具合削減などの対策を進め、環境目標達成に向けた活動を進めていきます。

CO₂排出量と原単位比の推移



資源循環への取り組み

プラスチックなどの容器包装資材の3R（Reduce, Reuse, Recycle）は、開発・購買・生産技術・営業をメンバーとする部門横断型の「容器包装技術革新プロジェクト」にて推進しています。

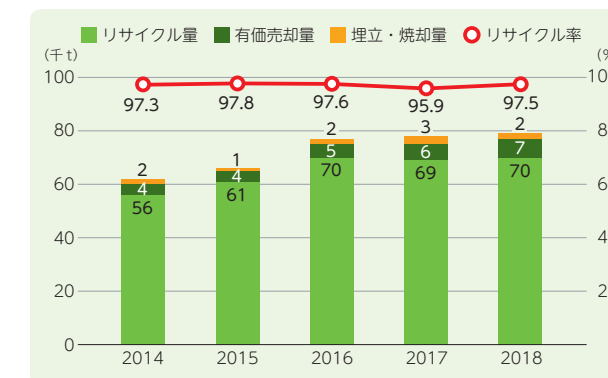
油脂用ボトルの軽量化（Reduce）

昭和産業は、プラスチックを容器包装用として年間約2,600t使用しています。そのなかで約5割を占めるのが、家庭用油脂ボトルであり、廃棄物の減量にはその使用量の削減が効果的です。

まず、1,000g入り容器の形状をボトルメーカーとも協力して検討した結果、安全や品質を維持しながら、約11%の軽量化を実現しました。



廃棄物リサイクル率の推移



水への取り組み

昭和産業グループの全生産拠点における取水先別の水使用量や排水経路を把握し、無駄のない水の有効利用に取り組んでいます。

節水や漏水防止などの日常管理のほか、ドレン水回収など、水のリサイクルを促進していきます。

汚染予防・化学物質の管理

昭和産業グループでは、硫黄分を含まない都市ガスやLNGへの燃料転換を推進し、大気汚染物質の排出量削減に努めています。

当社の主なPRTR対象物質[※]は、植物油脂の製造工程で使用するヘキサンであり、排出量と移動量を把握し、適切に管理しています。

※化学物質排出把握管理促進法による「第1種指定化学物質」

生物多様性に貢献する製品開発

～飼料用米を通じた地域農業活性化と食料自給率向上への貢献～

世界から穀物を輸入する食品会社の責任として、国内産飼料用米を用いた食料自給率向上への取り組みを継続しています。2008年度より、稲作農家から購入した飼料用米の入った配合飼料の製造・販売をスタートしました。さらに、その飼料を食べた鶏から生まれた卵を、ブランド卵「こめたまご」としてグループ会社の昭和鶏卵（株）から販売しています。現在、ブランド卵の総取扱量は4,000トンを超え、市場からも高く評価されています。

■ 社会課題をとらえた製品開発

きっかけは千葉県のある畜産農家のお客様から「あいている水田を活用して飼料用米を生産することが地域の活性化につながるのでは」との提案をいただいたことです。そこで調べてみると、耕作放棄地が増加していること、米農家がモミ殻の処分に苦慮していることなど、日本の農業の抱える課題が分かりました。

このモミ殻の有効利用を目指して開発したのが、脱穀前のモミ米を昭和産業独自の技術で配合した養鶏飼料「こめっ娘」シリーズです。

モミ米を配合することでヒナ鶏の消化器の成長が促進され、消化能力が向上する効果があります。この製品の販売を通じて、稲作農家の抱える課題の解決やコストダウンにも貢献できると考えています。

■ 循環型農業を実現

昭和産業が養鶏農家と稲作農家の仲介役となり、飼料の販売先である養鶏場から発生する鶏糞を、飼料用米を育てる水田に還元する取り組みを広げてい

ます。化学肥料でなく鶏糞堆肥の使用は、成分が作物に吸収されやすく残留しにくいと、地下水などへの影響も少ないといわれています。今後も、この農畜連携の活動を推進し、水田から得られる生態系サービスの保全や地域活性化に協力していきます。

■ 国内産飼料米の特徴を生かした「たまご」の発売

一般的に飼料の60%ほどを占める海外産トウモロコシを全て国内産飼料用米に置き換え、さらに大豆ミールや魚粉などのたん白源も国内産に置き換えた「カロリーベース自給率100%」の飼料を開発。この飼料で生産された卵を「和のしずく」として2014年に発売しました。

「和のしずく」は自給率向上を評価する「フード・アクション・ニッポン アワード2014」で優秀賞を受賞しました。



□ 飼料用米による生物多様性



昭和産業グループ事業活動と環境への影響

昭和産業グループは、糖質製造や植物油脂製造などエネルギー消費量が比較的多い事業を持つことから、環境への影響が小さくないことを認識しています。グループ合計

で約34万tのCO₂排出量削減を中心に、「原料調達」「生産」「輸送」の事業プロセスの各段階における環境負荷削減に向けた活動を推進していきます。

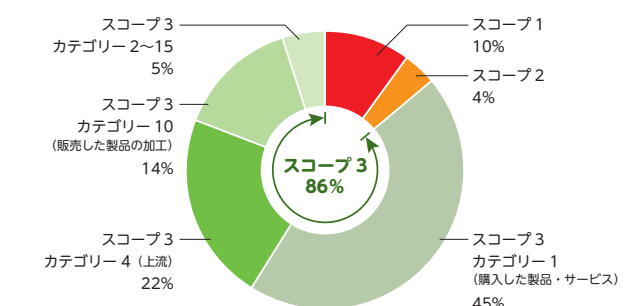
□ 昭和産業グループ事業活動のライフサイクルにおけるマテリアルバランス（2018年度）

INPUT			OUTPUT		
			CO ₂	CO ₂ 以外	
主原料	穀物類	2,277千t	1,074千t-CO ₂	食品循環資源^{※4} 小麦由来 195千t 大豆・菜種由来 411千t トウモロコシ由来 103千t 食品残渣 4千t 食品リサイクル率 99.9%	
	植物油脂	18千t			
	その他原料	76千t			
	製造補助材料	18千t			
	包装資材				
燃料	プラスチック類	3千t	239千t-CO ₂	廃棄物の発生 リサイクル量 71千t 有価販売量 7.2千t 埋立・焼却量 1.9千t 廃棄物リサイクル率 97.5%	
	紙・段ボール類	11千t			
	金属類	4千t			
購入電力	石油	90TJ	44千t-CO ₂	大気への放出（CO₂以外） HFC ^{※5} 2.6千t-CO ₂ e CH ₄ 1.4千t-CO ₂ e N ₂ O 0.6千t-CO ₂ e NO _x 332t SO _x 44t ばいじん 7.8t PRTR対象物質 0.53千t 4.6千t-CO₂e	
	ガス	1,821TJ			
	石炭	1,544TJ			
	バイオマス	249TJ			
購入蒸気	スコープ3 ^{※3} カテゴリー1 ^{※1} (購入した製品・サービス)	2,172TJ	104千t-CO ₂	水への放出 排水量（公共下水） 2,466千t 排水量（公共水域） 1,782千t COD負荷量（公共水域） ^{※6} 43t	
	製造補助材料	7TJ			
	水				
	上水	564千t			
水	工業用水	3,126千t	545千t-CO ₂	ライフサイクル全体におけるCO₂の排出割合 スコープ3は、全体に対し86%の比率となりました。	
	井水	2,656千t			
販売	製粉事業	582千t	326千t-CO ₂	廃棄 スコープ3 カテゴリー12 (販売した製品の廃棄) 4.3千t-CO ₂	
	油脂食品事業	266千t			
	糖質事業	407千t			
	飼料畜産事業	646千t			
グループ食品事業	グループ食品事業	58千t	4.3千t-CO ₂	水田面積の維持 (昭和産業の飼料用米扱い量 10,000tで水田2,000ha相当！)	

※1 自社による直接排出
※2 他者から供給されたエネルギー使用に伴う間接排出
※3 スコープ1、2以外の自社活動に関連する他者の排出
※4 100t/年以上発生する事業所のみ対象
※5 R22を含めて算出
※6 特定事業場のみが対象

■ ライフサイクル全体におけるCO₂の排出割合

スコープ3は、全体に対し86%の比率となりました。中でも、主原料である穀物関連（生産と輸送）由来が全体の約3分の2と大きな割合を占めています。

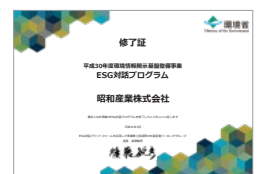


Topics

機関投資家との対話を実施しました

環境省が主導する「環境情報開示基盤整備事業」に2017年度より参加しています。2018年度は、企業と投資家の対話を支援する「ESG対話プログラム」に参加しました。

気候変動に関するリスクと機会の分析、対応策・適応策などを中心に、機関投資家との対話を進めることで、環境経営推進体制の強化や開示情報のレベルアップを図っていきます。



「もったいない」活動を推進します

創業以来、「食」を通じて社会への貢献に取り組んできた昭和産業にとって、「資源循環」や「廃棄物削減対策」は取り組むべき課題の一つです。なかでも「食品ロス削減」は、重要な課題として取り組んでいます。

「もったいない」に関連した社内外への情報発信、活動

■「もったいないライフのすすめ」ホームページ公開

食品会社としての情報発信と啓発活動を目的に、ホームページに新規コンテンツ「もったいないライフのすすめ」を公開しました。日本の食品ロスや世界の食品ロス対策の現状、食材を使い切るためのレシピなど、生活スタイルの見直しを提案する情報を発信しています。

レシピのコンテンツは、昭和産業の商品開発研究所からの様々なアイデアをもとに実際に調理し、ホームページの企画メンバーと一緒に試食をして決定。これまで捨てていた残り物や、野菜の葉や皮を、当社の商品も活用しながら、ちょっとした工夫で素敵な料理に変身させるレシピを掲載しています。

■社内でも「もったいない」活動推進

当社グループの従業員全員が、日常的に環境問題を意識し、できることの実践を進めています。

例えば、懇親会などでの食べ残しをなくす「3010運動*」、買い物時のエコバッグ利用推進など、皆で声をかけあって活動しています。

※3010（さんまるいちまる）運動：食品ロスの削減のため、最初の30分と最後の10分は、皆で食べる時間を設ける活動です。



「もったいないライフのすすめ」
<https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/mottainai-life/>

Topics

東京都「チームもったいない」の創設時メンバーとして参加

「チームもったいない」は、東京都が持続可能な成長を続ける都市として循環型の社会づくりを推進するために結成したものです。チームの協働により、幅広い場面で一般消費者に対して「もったいない」の意識を伝え、環境負荷が少ないライフスタイルへの行動変容を促すことを目的としています。千代田区に本社がある当社としても、このチームの一員として、食料・資源・エネルギーの有効活用や、啓発活動を推進しています。

また、「時差Biz応援イベント（時差Biz×食品ロス削減）」に協賛し、秋葉原駅でオフピーク通勤者に対して協賛商品（パンケーキミックス）を配布しました。



食品ロス削減

賞味期限内であるのに出荷できなくなってしまった製品の有効活用や、生産過程でのロス削減などに取り組んでいます。

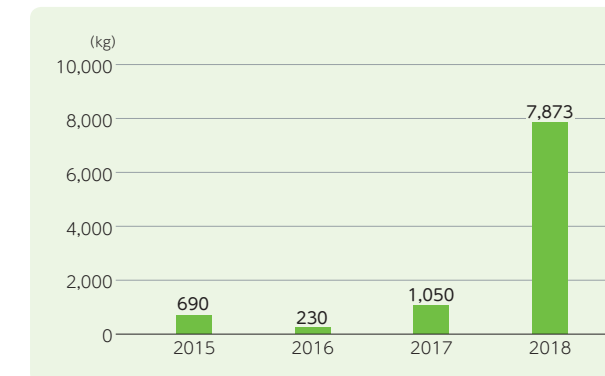
■食品ロスとなる製品の有効活用

食品業界では、賞味期限の中で一定のルールで出荷期限が設定されることが多くあります。この出荷期限が設定されることで、賞味期限内であるのに廃棄することになってしまう製品が発生します。このような食品ロス削減のため、昭和産業では、2015年からフードバンクなどへ寄贈して有効活用する取り組みを進めています。

■生産過程での食品ロス削減

原料から製品化までの生産活動において、各工程で食べられるもののロス削減を進めています。昭和産業グループの各工場で工程ごとに目標を設定し、改善に取り組んでいます。

■フードバンクへの寄贈実績



VOICE

一般社団法人中央ライフ・サポートセンター（CLSC）代表 遠藤 昌男氏より

各企業は製造、流通、販売などの各段階でできる限りロスを減らし、無駄のない供給体制をつくろうと努力されており、全体としてはその方向に進んでいます。しかし、「制約理論」のエリヤフ・ゴールドラット博士が指摘するように、経済活動が無駄をなくすことをミッションにすると本来得られる利益が失われてしまいます。製造や流通段階における未出荷の商品や「規格外」などの処分される商品を完全になくすることは難しいと思います。

CLSCでは、本業を通じた社会貢献活動として商習慣により出ている食品ロスを「いわゆる社会的弱者」の支援活動に提供していただき、福祉活動で有効に活用して未消費のまま処分される食品を減らすとともに、「地域共生社会」の実現に向けた取り組みに少しでもお役に立てればと思っています。本業を通じた社会貢献活動の普及で社会的課題を解決して「四方よし」（自分よし、相手よし、社会よし、未来よし）の実現を目指しています。昭和産業さんとは、今後とも協力関係を築いていきたいと思っています。



第60回グッドライフアワード（環境省主催）において、一般社団法人中央ライフ・サポートセンターの取り組みが「環境と福祉賞」を受賞しました。

コーポレートガバナンス

昭和産業グループは、株主をはじめ、お客様、社会など全てのステークホルダーからの信頼を高めるとともに、持続的な成長と中長期的な企業価値向上の実現に取り組んでいます。



「関連するSDGs目標と取り組み」
コンプライアンスの徹底／独占禁止法への取り組み



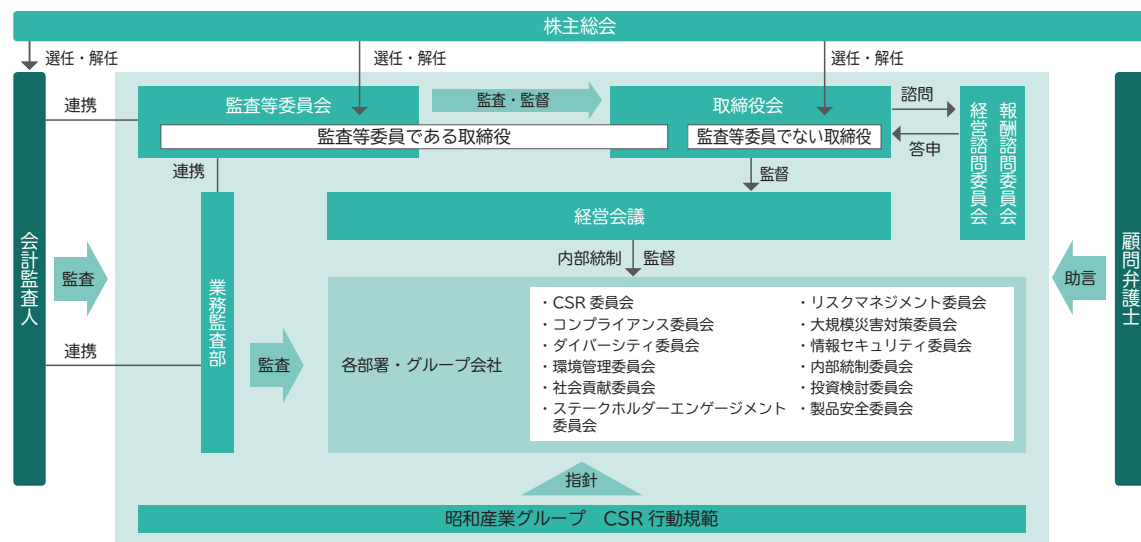
コーポレートガバナンス
<https://www.showa-sangyo.co.jp/corporate/governance/>

コーポレートガバナンス体制

昭和産業は、コーポレートガバナンスを経営の最重要課題の一つとし、具体的指針として「昭和産業コーポレートガバナンス・ガイドライン」を制定し、コーポレートガバナンスの実効性の拡充に取り組んでいます。

また、2017年6月には「監査等委員会設置会社」に移行し、監査等委員が取締役会の構成員となることで、取締役会の監督機能の強化を図っています。

□ コーポレートガバナンス体制図 (2019年6月末時点)



■ 監査等委員会

会計監査人および業務監査部と連携して取締役会の職務執行を監督します。

■ 取締役会

重要な業務執行を決定するとともに、取締役および執行役員の職務執行を監督します。

■ 経営会議

経営方針など重要事項の審議を行います。

■ 報酬諮問委員会

社外取締役のみで構成され、取締役会から諮問された取締役などの報酬案に対して答申します。同委員会からの答申を経た上で、取締役会で役員報酬を決定することで、報酬決定プロセスの客観性・透明性の向上を図っています。なお、役員報酬案は、2017年4月1日付で制定した「役員報酬ポリシー」に従い作成されます。

■ 経営諮問委員会 (Topics 参照)

Topics

経営諮問委員会を設置

昭和産業は、コーポレートガバナンス体制のより一層の強化を図るために、2019年1月25日付で「経営諮問委員会」を設置しました。

「経営諮問委員会」は、3名以上の社外取締役のみで構成され、取締役会の任意の諮問機関として、取締役および執行役員の成果評価や任免等に関するプロセスについて、その妥当性や客観性、透明性の確保に加え、次世代経営人材の育成等の経営課題に対応していきます。



■ 役員の教育

2019年4月1日から、次世代経営人材育成を目的とした「昭和経営者塾」を開催しています。「昭和経営者塾」には社内取締役および執行役員全員が参加し、ガバナンスやファイナンス、ITリテラシーなど外部専門家のレクチャーを受けることで経営全般にわたる知見を高めていきます。

IR活動の強化

全てのステークホルダーの皆様にも、昭和産業が目指す方向性をしっかりと理解していただくことを目的としてIR活動を推進しています。「フェア・ディスクロージャー・ルール」に則り、速やかな情報提供を行うことを基本姿勢とし、正確かつ迅速、積極的に情報を提供することで、ステークホルダーの皆様のご要望に応じてまいります。



決算発表会

IR活動実績

活動	実績	内容
アナリスト向け決算説明会	2回	機関投資家や証券アナリスト向けに5、11月（本決算、中間時）に決算や取り組み内容などを説明
アナリスト向け工場見学会	1回	機関投資家や証券アナリスト向けに4月に鹿島工場の見学会を開催
アナリスト向け個別IR	15件	機関投資家や証券アナリスト向けに都度、事業内容や決算、取り組み内容などを説明
個人投資家向け会社説明会	4回	個人投資家向けに7、8、1、3月に事業内容やビジネスモデル、株主還元などを説明
大株主向け個別決算説明	－	大株主に対し個別に5、11月（本決算、中間時）に決算や取り組み内容などを説明
IRサイトリニューアル	－	5月の全面リニューアルにて、IRサイトの充実のため、自動更新ツールなど新規コンテンツを導入

リスクマネジメント

昭和産業グループでは、リスクマネジメント基本方針に基づきリスクマネジメント委員会を設置し、企業経営に対する重大なリスクへの適切かつ迅速な対応力の強化に取り組んでいます。

リスクマネジメント体制

■ リスクマネジメント委員会の役割

当社グループでは、リスク管理を組織的に行うための枠組みを規定した「リスクマネジメント規程」を制定し、リスクが顕在化する可能性の程度や、経営成績に及ぼす影響度に応じたリスク評価を行い、リスク重要度に応じた対策活動を行っています。

リスクマネジメント委員会は、リスクマネジメント活動における決議・審議機関として、全社のリスクマネジメント目標と各部門のリスクアセスメントおよびリスク対策計画の承認、対策活動のモニタリングを行うことで、リスク低減に向けた推進活動を行っています。

■ 緊急時対応

緊急事態が発生した際の対応については、その連絡体制・行動指針などを規程によって明確にしています。その実践的訓練の一つとして、毎年9月1日の「防災の日」に全従業員参加の大規模災害訓練を実施しています。



仮設トイレ設営訓練の様子

情報セキュリティ対策

■ 情報漏洩対策

USBメモリ等による情報の持ち出しを防ぐため、デバイス管理システムを導入し、利用可能な外部記憶媒体の制限や利用履歴の管理を行っています。

また、スマートフォンや持ち出し用パソコンの紛失による情報漏洩を防ぐため、遠隔操作にて画面ロックやデータ削除ができる端末管理システムも導入しています。

■ 情報セキュリティ教育

特定の企業から重要情報を窃取することを目的とした標的型メール攻撃は、社会的な影響が最も大きな情報セキュリティの脅威です。「不審なメールを見分ける力」と「添付ファイルやリンクを開いてしまった場合の正しい対処方法」を従業員に定着させるため、グループ会社も含めて「標的型メール攻撃訓練」を毎年実施しています。

また、メールのセキュリティに関する近年の潮流や最新動向、注意すべき事柄を中心にした情報セキュリティに関するe-ラーニングを実施しています。

Topics

水リスクの確認

人口増加や地球温暖化などの影響により、農業用水や飲料水の不足、局地的豪雨の増加など、事業に大きな影響を与える要因として「水リスク」への関心が高まっています。昭和産業グループは、大地の恵みである穀物類の恩恵の上に成り立っており、水資源の不足は大きなリスクとなります。

そこで、主原料調達地域に関し、世界自然保護基金（WWF）が提供する「The Water Risk Filter」を用いて、水ストレスを中心に評価しました。その結果、短中期的には中～低い程度リスクであることが分かりました。

グループの主要生産拠点に関しても、水使用に関するより詳細な数値把握と、水リスクの評価を進めています。水資源の有効利用に取り組むとともに、今後も定期的に水リスクを評価するなかで、効果的なリスク低減に努めていきます。

コンプライアンス

昭和産業グループは、企業市民としての自覚を持ち、従業員一人ひとりがコンプライアンス実践者となり、より堅牢な組織としていくために、コンプライアンス委員会を中心に活動を推進しています。

コンプライアンス体制

■ コンプライアンス委員会の役割

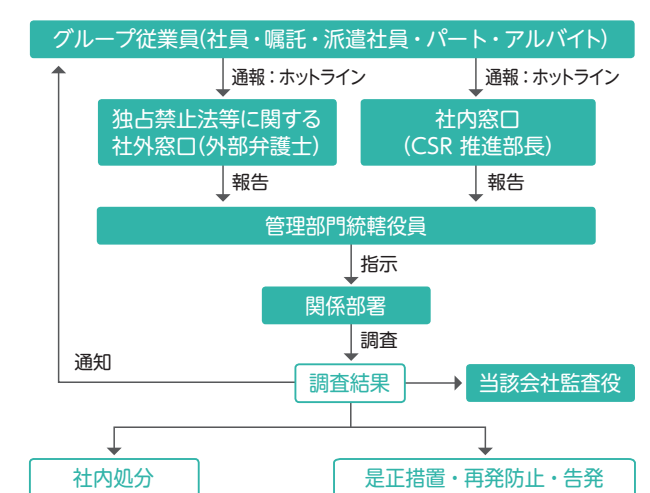
コンプライアンス委員会を核として、昭和産業グループのコンプライアンスにおける方針の明確化と周知、社会情勢によって変化する課題抽出とその対策の検討・決定を行っています。

法令遵守のみならず、社会通念・倫理感の醸成も重視し、従業員の入社歴や職務に応じた教育の充実を進めています。

■ 内部通報体制

「昭和産業グループ内部通報規程」のもと、通報者の保護や通報処理体制（右図）を定めています。グループ全体における不正行為などの早期発見・是正を図ることで、コンプライアンス経営の強化につなげています。2018年度は1件を受信し、事実関係の調査などマニュアルに従った適正な処理がなされています。

■ 内部通報体制図



■ 反社会的勢力との関係遮断

昭和産業グループは、反社会的勢力および関係のある団体や企業とはいかなる取引も行わず、利益供与は一切行っていません。

コンプライアンス推進活動

■ コンプライアンス教育

コンプライアンス委員会において、新人向け（初年、2、3年次）、新任管理者向け、部署長向けの教育体系を見直し、強化を図りました。

特に、新任管理者向けは、様々なハラスメントに対する理解を深める内容とし、マネジメントにおける注意点を確認・徹底しました。



新任管理者研修の様子

■ 交通安全委員会の運営

全営業車に設置したドライブレコーダーの画像を活用した実践的な安全運転講習会を継続的に実施しています。当社で発生した車両事故の映像を使用し、事故の原因や再発防止策について活発な意見交換が行われており、その効果もあって近年、交通事故件数は減少しています。

また、飲酒運転撲滅を目的として、「運転日前日の22時以降の禁酒」と「飲酒後運転時まで10時間インターバル」のルールを導入、さらに2019年7月よりアルコールチェッカーの運用を開始しました。

また、毎年セーフティドライバーコンテストを開催し、優良運転者を表彰することで、安全運転の意識向上にも取り組んでいます。

データ集

集計範囲：無印…昭和産業（株） ＊…昭和産業グループ連結対象会社20社
集計期間：年度（4月～翌3月）

消費者課題データ

認証取得・国際的基準への取り組み状況（2019年3月現在）＊

昭和産業	認証取得・国際的基準への取り組み状況
鹿島工場	ISO22000 ^{※2} FSSC22000 ^{※3} （糖質工場、製油充填工場、潮来ミックス分工場） AIB フードセーフティシステム ^{※5} （製粉工場、たん白工場、製油充填工場、糖質充填工場、穀物サイロ、潮来ミックス分工場） ISO14001 ^{※6}
神戸工場	ISO22000 FSSC22000（製油充填工場、ミックス工場） AIB フードセーフティシステム（製粉工場、ミックス工場、製油充填工場） ISO14001
船橋工場	ISO22000 FSSC22000（ミックス工場、パスタ工場） AIB フードセーフティシステム（製粉工場、ミックス工場、パスタ工場） ISO14001
基盤技術研究所	ISO22000、ISO14001
商品開発研究所	ISO22000、ISO14001
本社技術部門	ISO22000

グループ会社	認証取得・国際的基準への取り組み状況
敷島スターチ（株）	ISO22000、FSSC22000
奥本製粉（株）	ISO22000、AIB フードセーフティシステム（製粉工場、ミックス第一工場、二色工場、パスタ工場）
木田製粉（株）	ISO22000、AIB フードセーフティシステム
（株）内外製粉	ISO22000、AIB フードセーフティシステム
セントラル製粉（株）	ISO22000、AIB フードセーフティシステム
昭和鶏卵（株）	ISO22000
昭和冷凍食品（株）	ISO22000、FSSC22000
（株）ショウレイ	ISO9001 ^{※4} 、ISO14001
田中製餡（株）	ISO22000
東葛食品（株）	ISO9001

- ※1 （P.17）HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）管理：原料の入荷から製造・出荷までの全ての工程において、重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視し、人に危害を与える製品の出荷を未然に防ぐシステム
- ※2 ISO22000：安全な食品の生産、流通、販売を目的とした食品安全マネジメントシステムの国際規格
- ※3 FSSC22000：FSSC（Food Safety System Certification）22000：ISO22000をベースに、食品の安全を担保するために遵守すべき事項を明確化した食品安全システムの国際規格
- ※4 ISO9001：品質マネジメントシステムの国際規格
- ※5 AIB（American Institute of Baking）フードセーフティシステム：安全な食品を製造するためのガイドラインであるGMP（適正製造規範）を重視した「AIB 食品安全統合基準」に則り、外部監査員が工場の現場検査を行う仕組み。フードディフェンス（食品防御）の考え方も取り入れた、以下の5項目の観点から監査が行われます。
- 作業方法と従業員規範 ●食品安全のためのメンテナンス ●清掃活動 ●総合的有害生物管理 ●前提条件と食品安全プログラムの妥当性
- ※6 ISO14001：環境マネジメントシステムの国際規格

お客様相談センターへのお申し出件数

	単位	2015	2016	2017	2018
お申し出件数	件	3,683	3,380	3,328	3,759
お問い合わせ	件	3,408	3,065	2,963	3,405
ご指摘	件	218	248	265	236
ご意見・ご要望	件	57	67	100	118

Topics

お客様相談センターの活動

お客様相談センターは、お客様から頂く電話やメールでのお問い合わせに回答するだけでなく、その貴重なお客様の声を製品に反映するよう、関係部署と連携した活動を行うのも大切な役割です。

「開封時、指先にケガをされた」とのお客様の声

油のキャップシュリンク形状を見直しました



従業員データ

従業員データ

		単位	2015	2016	2017	2018	備考
従業員数	連結*	名	2,048 (878)	2,103 (1,059)	2,139 (1,082)	2,376 (2,029)	()内は臨時従業員の 年間平均雇用人数
	単体	名	1,141 (100)	1,165 (103)	1,168 (106)	1,176 (120)	
従業員に占める女性割合		%	24.7	25.1	25.4	26.3	
平均勤続年数		年	16.1	16.1	16.1	15.9	
	男性	年	17.0	16.9	16.9	16.9	
	女性	年	13.2	13.6	13.8	13.6	
平均年齢		歳	39.1	39.2	39.3	39.3	
3年内離職者数		名	5	5	0	5	
総労働時間		時間	2,017	2,022	2,010	2,009	
年次有給休暇取得率		%	50.7	54.8	55.1	58.2	
新卒採用女性比率		%	24.0	34.8	51.9	35.3	
	技術系	%	23.1	38.5	58.3	35.0	
	事務系	%	25.0	30.0	46.7	35.7	
リーダー層に占める女性の割合		%	16.3	19.1	19.8	20.9	
管理職に占める女性の割合		%	3.3	3.6	4.0	4.5	
育児休業制度取得者数		名	27	35	31	34	新規取得者数
	男性	名	11	24	18	14	子女誕生の報告を会社へ提出した者のうち、 育児休業を取得した者の割合
		%	26.8	51.1	51.4	40.0	
	女性	名	16	11	13	20	
		%	100	100	100	100	
介護休業制度利用者数		名	0	0	0	0	
短時間勤務制度利用者数		名	28	45	44	62	
障がい者雇用率		%	1.8	1.9	2.1	1.6	
定年再雇用者数		名	46	54	65	58	

労働災害発生件数

	単位	2014	2015	2016	2017	2018
不休業災害	件	7	10	9	4	8
休業災害	件	6	2	1	2	4
労働災害度数率	—	2.8	0.8	0.4	0.8	1.5
（製造業平均）	—	1.1	1.1	1.2	1.0	1.2
労働災害強度率	—	0.042	0.002	0.001	0.005	0.002
（製造業平均）	—	0.09	0.06	0.07	0.08	0.10

※昭和産業社員のみ、協力会社などは含まず

Topics

第2回日経 Smart Work 経営調査で3つ星を獲得しました

日本経済新聞社が実施した「第2回日経 Smart Work 経営調査」(2018年11月19日付け日経朝刊掲載)において、3つ星の格付けを獲得しました。この調査は「人材活用力」「イノベーション力」「市場開拓力」「経営基盤」の4分野で評価されます。

※ Smart Work 経営調査は、2018年5～7月、全国の上場企業および従業員100人以上の有力非上場企業を対象に、アンケートによって実施され、663社の有効回答をもとにランキングされています。

NIKKEI
Smart Work
★★★ 2019

「CSRレポート2018」読者アンケートの結果

多くのステークホルダーの皆様から、アンケートにご回答いただき、誠にありがとうございました（社外331名、社内155名）。これらのご意見・ご要望は、当社のESG重要課題を特定するための貴重な情報の一つとして活用しています。

アンケート結果の概要は以下の通りとなりました。社外・社内とも、昭和産業グループに対し、食品製造・販売という事業活動を通しての価値創造への期待が高いことを、改めて認識することができました。そこで、今

回のレポートでは、昭和産業グループの主力分野である業務用製品を通しての社会への価値提供について、その活動内容を紹介する特集を企画することとしました。

今後も、多くのステークホルダーの皆様との対話の機会をつくり、昭和産業グループのESG視点の強化を推進してまいります。

引き続き、ご支援・ご協力をよろしくお願い申し上げます。

アンケート回答結果概要

- 質問 このレポートで、特に印象に残ったこと、興味をもたれた内容をお選びください（複数回答可）
回答 上位5項目は以下の通りです。

【社外】

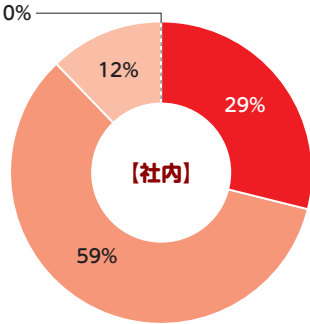
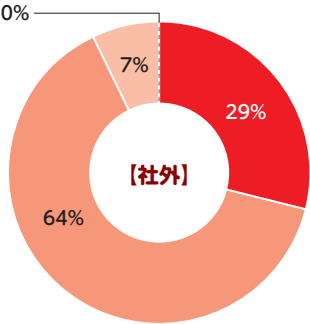
順位	項目
1	特集②「健康志向」の新商品開発
2	事業紹介
3	昭和産業の歴史
4	特集① 社員一人ひとりが健康でイキイキと働ける会社の実現を目指して
5	製品の安全・安心

【社内】

順位	項目
1	特集① 社員一人ひとりが健康でイキイキと働ける会社の実現を目指して
2	トップインタビュー
3	特集②「健康志向」の新商品開発
4	昭和産業の歴史
5	社会との関わり（社会貢献）

- 質問 昭和産業グループのCSR活動について評価をお願いします

■ 評価できる
■ やや評価できる
■ あまり評価できない
--- 評価できない



- 質問 今後の昭和産業グループのCSR活動について、特に期待する項目を3つお選びください

【社外】

順位	項目	選択比率
1	食のおいしさ・楽しみへの貢献	50%
2	食を通じての人々の健康への貢献	48%
3	食品ロスの削減	38%
4	透明・公正な取引	35%
5	ステークホルダーへの情報開示	26%
6	従業員の健康増進	23%
7	食の時短・簡単・便利の提供	20%
8	ダイバーシティの推進	17%
9	温室効果ガスの削減	15%
10	生物多様性への配慮	10%

【社内】

順位	項目	選択比率
1	食品ロスの削減	43%
2	食を通じての人々の健康への貢献	39%
3	食のおいしさ・楽しみへの貢献	33%
4	従業員の健康増進	33%
5	ダイバーシティの推進	29%
6	ステークホルダーへの情報開示	17%
7	透明・公正な取引	16%
8	食の時短・簡便・便利の提供	12%
9	温室効果ガスの削減	6%
10	生物多様性への配慮	6%

会社概要 （2019年4月1日時点）

社名 昭和産業株式会社（Showa Sangyo Co., Ltd.）
設立 1936年（昭和11年）2月18日
本社 東京都千代田区内神田2丁目2番1号
資本金 12,778百万円
売上高 255,905百万円（2018年度）
経常利益 9,786百万円（2018年度）

【事業所】

大阪支店／名古屋支店／仙台支店／札幌支店／福岡支店／
広島支店／関東信越支店／千葉出張所
鹿島工場／鹿島工場 潮来ミックス分工場／神戸工場／
船橋工場／基盤技術研究所／商品開発研究所

【主なグループ会社】

●連結子会社 ○非連結子会社 ◆持分法適用会社

販売

- 昭産商事（株）

食品生産

- 奥本製粉（株）
● 木田製粉（株）
● （株）内外製粉
● セントラル製粉（株）
● 敷島スターチ（株）
● 昭和冷凍食品（株）
● （株）スウィングベーカリー
● グランソールベーカリー（株）
● ガーデンベーカリー（株）
● タワーベーカリー（株）
● スターベーカリー（株）
○ （株）菜花堂
○ （株）ファミリーフーズ
◆ 新日本化学工業（株）

外食

- （株）オーバン

飼料生産

- 九州昭和産業（株）

鶏卵販売

- 昭和鶏卵（株）

倉庫

- （株）ショウレイ
◆ 鹿島サイロ（株）
◆ 志布志サイロ（株）
◆ 名古屋埠頭サイロ（株）

不動産賃貸業

- 昭産開発（株）

その他

- （株）昭産ビジネスサービス
● 昭産運輸（株）
○ 岡田運送（株）
○ Showa Sangyo Vietnam Co., Ltd.

【国内生産3拠点】



鹿島工場

所在地 茨城県神栖市（鹿島臨海工業地帯）
敷地面積 約403,600m²（第2工場・潮来分工場を含む）
生産品目 小麦粉／植物油／コーンスターチ・糖化製品／大豆加工品／
プレミックス

パナマックス級の大型穀物船が接岸できるバースを備え、物流面でも大消費地の東京から約80kmの好立地にある主力工場



神戸工場

所在地 兵庫県神戸市
敷地面積 約73,000m²
生産品目 小麦粉／プレミックス／植物油

神戸港の東にあり、パナマックス級の大型穀物船に対応したバースを有する西日本の製造・物流拠点



船橋工場

所在地 千葉県船橋市
敷地面積 約74,000m²
生産品目 小麦粉／プレミックス／パスタ

製粉工場を中心に小麦粉の二次加工を担う、首都圏の製造・物流拠点。敷地内にはRD&Eセンターを併設

編集方針

昭和産業グループの経営理念である「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」ことを基本に、ステークホルダーの皆様に「食」を中心とした様々な場面における昭和産業グループの活動について、幅広く、分かりやすくお伝えすることに努めました。また、より多くの方に知っていただくために、当レポートの内容は、過去のレポートとともにホームページ上にも掲載しています。

<https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/>

● 報告対象組織

昭和産業グループ（2019年3月31日時点）

具体的な活動内容については、主に昭和産業株式会社単体について報告しています。

● 報告対象期間

2018年度（2018年4月1日～2019年3月31日）の活動を中心に、事業概要や新たな長期ビジョンなど、一部に最新の情報を含め報告しています。

● 発行日

2019年10月（前回発行2018年10月）

● 参考としたガイドライン

・環境省「環境報告ガイドライン（2012年版）」

昭和産業