

Environmental Management Report 2024



環境経営レポート2024



経営理念

全てのステークホルダーを尊重し、
豊かな生活と持続可能な社会の構築に貢献します。

公明正大な事業活動を堅持します。

地球環境を大切にし、
水産資源を安心・安全な魅力ある商品として、
持続的・安定的に供給します。

経営Vision

海の恵みに感謝して
サプライチェーンに深く関わり
水産業の未来を拓く

3つのチャレンジ

舞台は「世界」:
魚食文化を
世界に拡大する

TOREIグループ力を
結集し、持続可能な
ビジネスモデルを
構築する

社員から
働き続けたいと
思われる
会社になる

会社概要

商号	東洋冷蔵株式会社
代表者	代表取締役社長 三谷 泰雄
本社所在地	東京都江東区永代二丁目37番28号 澁澤シティプレイス永代2 階
設立	1948年10月(1971年改組)
資本金	21億2,145 万2,637円
売上高	1,496億円(2023年度)
従業員数	887名(2024年4月1日現在)
事業内容	1.水産物、農産物、畜産物、酪農製品、 飼料及び化成品の販売業、貿易業、 加工業並びに冷凍冷蔵業 2.運送業 3.倉庫業 4.魚介類等の養殖・蓄養及び それらに関する研究 5.その他付帯事業

編集方針

本冊子では、対象範囲におけるエコアクション21の取組
及びサステナブル経営に関わる内容を掲載しています。本
書を通じて、TOREIのサステナビリティの取組にご理解
を深めていただければ幸いです。

対象範囲

東洋冷蔵株式会社及び東洋冷蔵フード&ロジスティクス株
式会社の国内全事業所(エコアクション21認証範囲)

※2023年5月にTFLが事業売却を受けた養殖事業部対馬事業所につい
ては、2024年度にEA21認証の対象範囲に追加予定
※組織等は2024年10月現在
※対象範囲外の活動には、都度その旨を記載

対象期間

2023年4月1日～2024年3月31日

※対象範囲外の活動には、都度その旨を記載

発行日

2024年10月

目次

経営理念・会社概要	1	2023年度 活動報告	
経営Vision	2	環境負荷の低減	11
トップメッセージ	3	資源の有効活用	17
環境経営方針	4	持続可能な水産資源の利用と調達	19
TOREIのサステナビリティ	5	経済生産性の向上	25
環境マネジメントシステム	6	魅力ある職場づくり	27
事業活動と環境負荷	7	社会貢献活動	30
2023年度 環境経営目標・計画取組結果	8	ガバナンス・リスクマネジメント	31
2024年度 環境経営目標・計画	10	環境関連データ	33

作成部署・お問合せ先

東洋冷蔵株式会社 企画部 CSR・環境課
〒135-0034 東京都江東区永代二丁目37番28号
TEL:03-5620-3260 FAX:03-5620-3303
HP : <https://toyoreizo.com>

本書で使用している固有の略称

TOREI:東洋冷蔵株式会社
TFL:東洋冷蔵フード&ロジスティクス株式会社
TOREIグループ:東洋冷蔵株式会社及びその全ての関係会社
場所:TOREIの支社・支店の総称

トップメッセージ

サステナブルな水産資源の安定的な
調達を通じて
豊かな食生活を提供し、
持続可能な社会の構築に貢献する。

代表取締役社長

三谷 泰雄



私たちTOREIは、刺身マグロの美味しさを日本の食卓にお届けするために、1971年に超低温流通体制を構築し、冷凍マグロを中心とした水産事業を発展させて参りました。

一般消費者の魚食離れ、円安による購買力の低下、為替による魚価の高騰に加えて保管・物流コストの増加による仕入れ原価の上昇等、水産業界を取り巻く外部環境は、年々厳しさを増しています。一方で、このような刻一刻と激しく変化する社会環境に柔軟に対応していくことで、これからも社会から求められ続ける企業であり続けられと感じています。2024年度には、新たな基幹システムの稼働も予定しており、従来の方法・仕組みに拘ることなく、脱炭素化・デジタル化への対応も含めて、事業の成長に資する取組を推進。今後も引き続き、サステナブルなグローバルサプライチェーンを構築し、さまざまな水産物を世界中から安定的に調達・加工・保管・販売することで、持続可能な社会の構築に寄与することを目指します。

TOREIは創業以来、水産総合商社として世界の海から水産物を調達し、日本の食卓への安定供給に努めてきました。TOREIの事業は自然資本である水産物に依存しており、これらの持続可能な利用と調達は、事業継続上の重要課題です。水産業界では、世界的にIUU漁業[※]や漁船や加工場等における人権侵害等も課題視されており、水産物を取り扱う企業として、これら社会課題の解決に向けて取り組んでいくことの重要性を痛感しております。サステナブルで安心・安全な食品の需要と社会的要望が高まっていることを受けて、会社としての方針・姿勢を明示するため、2024年5月に「人権方針」及び「持続可能な調達方針」を策定しました。当社として、本方針に基づく事業活動を行うとともに、当社の事業に関わる全ての関係者の皆さまが本方針を支持し、共に取り組んでいただくことを期待します。

TOREIは、食品を扱う企業として「食の安全・安心」に対する責務を全うすることはもとより、水産資源の可能性を広げること、事業活動を通じた社会課題の解決により、持続可能な社会の実現に貢献し、豊かな海の恵みを未来の世代に繋いでいくよう、今後もサステナブル経営を推進して参ります。

※Illegal(違法)、Unreported(無報告) and Unregulated(無規制)漁業

人権方針



持続可能な調達方針



*取組詳細はP20にも掲載

環境経営方針

事業内容や事業を取り巻く状況、事業と環境との関わりを整理した上で、課題とチャンスの選定を行い、選定した課題とチャンスに基づき、環境経営方針をはじめとする環境活動の取り組み方針を決定しています。

環境経営方針は、TOREIグループの経営理念に基づき環境経営や取組に関する基本方針を示し、社会に誓約するものとして定めています。環境経営方針では、基本理念の他、自らの事業活動を踏まえて重点的に取り組む活動や分野を定め、中長期の活動計画や目標の策定に繋げています。環境経営方針は毎年度末に見直しを行い、改正の必要性を検討しています。なお、環境経営方針の実現に向けた具体的なアクションプランとして、別途、毎年度「環境経営目標」及び「環境経営計画」を策定しています(詳細はP8-10)。

基本理念

地球環境に配慮しない企業は存続しえないとの認識に立ち、より良い社会への発展に貢献すると共に、仕入・加工製造・保管・物流・販売及びサービスなど、すべての企業活動において地球環境の保全・向上に積極的、誠実に取り組む。

環境への取組の重点分野

- 事業活動に係る環境側面を常に認識し、温室効果ガスの排出をはじめとする環境負荷の削減を推進するとともに、サステナブル経営の継続的改善を図る。
- 環境諸法規等を遵守するとともに、国際行動規範に則した行動を取る。環境関連法令等の違反や環境事故等の事業活動に伴う環境面のリスクを把握・分析し、そのリスクに関する対応方針を策定の上、必要に応じてルール・制度等を整備する。
- 事業活動に伴う環境負荷の低減については、以下を基本として取り組み、各項目について企業活動に根ざした行動目標を設定し、全社員で環境活動を推進する。
 - ① 電気・水・資材等の資源の効率的な利用に努め、使用量を削減する。
 - ② 基準値を超過する汚濁物質等が外部に流出しないよう予防措置を講じる。
 - ③ 生産過程で発生する残さいは、発生抑制するとともに、再生利用を推進する。
 - ④ 化学物質は使用量を把握し、適正管理に努める。
 - ⑤ 商品の保管・物流に関わるエネルギー使用量の把握を行い、削減に取り組む。
 - ⑥ 冷蔵設備で用いる冷媒について漏えいを防ぐとともに、主要設備の更新時は自然冷媒機器を選択する。
 - ⑦ 以上に取り組むことにより、温室効果ガスの排出量を削減する。
- 水産資源をはじめとする生物資源を享受して事業活動を行っていることを自覚し、生物多様性への影響を緩和するとともに、その保全に貢献し、全ての資源の持続的な利用に努める。
- この組織で働く、または組織のために働く全ての人の環境意識を高め、環境活動に取り組むとともに、地域・社会との協調をはかり、サステナブル経営及び環境に関する企業情報を適時・適切に開示し、多様なステークホルダーとのコミュニケーション・協働を推進する。
- 本方針の実行状況を確認するため、1年に1回内部監査を実施する。

2024年7月31日
代表取締役社長

三谷 泰雄

TOREIのサステナビリティ

基本的な考え方

気候変動や資源問題、人権問題などの地球規模の社会・環境問題は複雑に関連しながら、日々進行しています。このような背景から、経済・社会・環境面の大きな課題に対処するため、2030年に向けた世界のあるべき姿としてSDGsが掲げられました。食料に目を向けると、テクノロジーの進歩が食料生産を向上させる一方、バイオ燃料の需要増加のほか、気候変動によって供給への悪影響が広がり、国や地域によっては食料需給が逼迫する可能性が示唆されています。

企業としては、これらの課題解決に積極的に取り組み、持続可能な社会に貢献するとともに、自らも持続的に成長することが期待されています。水産物の販売を主たる事業としているTOREIにとって、「持続可能な水産資源の利用と調達」は、事業継続の根幹にかかわる最も重要な取組の1つと位置付けています。食料安全保障の重要性が高まる中、有用なタンパク源である水産物をこれからも長期的に安定供給することの重要性を再認識し、社会的な使命を果たしていきます。

サステナブル経営に関わる数値目標

2021年度には、TOREIのサステナブル経営に対する考え方を分かりやすく示し、共通目標をもって取組を推進するために、「サステナブル経営に関わる数値目標」を策定しました。目標は、「TOREIグループの経営理念」や「マテリアリティ」をかみ砕き、その一部を数値目標の形にしたものです。

サステナブル経営に関わる数値目標は、四半期毎に実績を集計し、目標達成度を評価することとしています。

目標項目		達成目標年	基準年	達成目標	2023年度実績
女性管理職比率(%)		2030年	—	25%	7.5% (2024年4月時点)
労災発生状況(休業度数率)		2030年	—	4.0	7.54 (直近5年間6.23)
生産性(利益／労働時間)		2030年	2020年	150%	▲141% (直近5年間149%)
認証品調達量(MT)		2030年	—	18,000MT (10%)	4,056MT (3.5%)
総資産当たりGHG排出量		2030年 2050年	2020年	▲30% ▲70%	▲55.6%
機器内フロン保有量(CO ₂ 換算)		2030年 2050年	2020年 (2022年4月時点)	▲35% ▲95%	▲26.3%

※赤字:未達／青字:達成

※労災発生状況及び生産性の直近5年間実績は通期実績報告時のみ算出

マテリアリティ



サステナブル経営に関わる数値目標・個別取組

環境マネジメントシステム

TOREI及びTFLでは、環境省が策定した日本独自の環境マネジメントシステム(EMS)であるエコアクション21を取得し、毎年度第三者により要求事項への対応状況を審査で評価されています。エコアクション21を通じて、環境関連法令への対応はもちろん、継続的な状況改善が行われる仕組みづくり、環境対応についてのマ

環境マネジメント体制

全部署で環境活動の旗振り役となる「エコ委員」を選任しています。エコ委員は、各部署・事業所における環境活動推進の責任者で、毎年度活動開始時に部署長・事業所長より選任されます。全社活動の統括部署である企画部 CSR・環境課からの情報や対応の窓口であるほか、各部署・事業所の従業員への教育等も実施し、環境関連法令及び環境ガイド(環境活動推進のための社内手引書)に基づき、活動を推進します。

環境教育

新入社員に対しては、新人研修の中で企画部 CSR・環境課がTOREIの環境への取組に係る講義を実施し、活動への理解を深めてもらっています。新人教育の対象とならない新規採用の従業員に関しては各事業所にて担当者(エコ委員等)による入社時教育を義務付けています。なお、管理職やエコ委員、管理責任者に対しては、各階層・役割に応じた教育を適宜実施しています。

また、従業員のTOREIのサステナブル経営への理解を深め、自らの日常業務とサステナブル経営の関連性を意識していただく

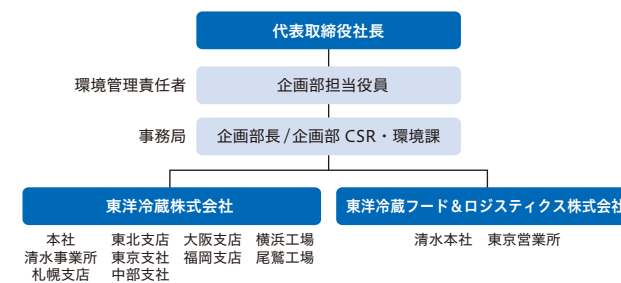
外部からの苦情

環境に関わる取組や設備に関する外部からの苦情や要請は「環境事故」のひとつとして取り扱うよう、社内規定。万が一、上記に該当する事態が発生した場合には、環境関連の緊急事態と同

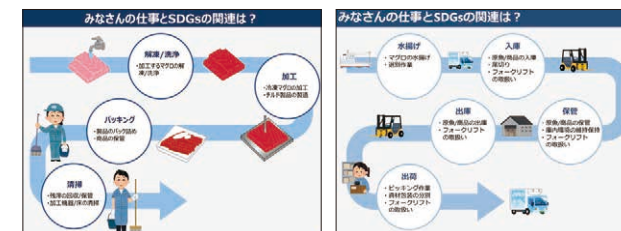
内部監査及び法令遵守状況

環境関連法規を遵守するため、事業所毎に適用を受ける環境関連法令(条例)一覧を作成し、毎年度見直しを行っています。また、企画部 CSR・環境課が全部署を対象に原則1年に1回内部監査を実施し、法令及び環境ガイドの遵守状況を確認。違反や違反の恐れがある事案が確認された場合には速やかに改善を行っています。内部監査時に確認された不備等については、次年度の活動開始時までには是正することとし、次年度の内部監査でも是正確認を行っています。なお、過去3年間、関係当局からの違反などの指摘はありませんでした。

ニユアル整備等を実施しており、このような従来型の環境マネジメントシステムの運用体制をベースに、事業活動を通じた取組による持続可能な事業及び社会の構築を目指すサステナブル経営の実現に取り組んでいます。



ため、「事務所勤務」「加工場勤務」「物流冷蔵庫勤務」の業務別に分けて、業務内容とサステナブル経営の関連性を示した研修資料を作成しています。



教育資料(抜粋)

様に迅速に報告が行われるよう体制を構築しています。2023年度には環境に関わる取り組みや設備に関する外部からの苦情等はありませんでした。

遵守状況を確認している主な環境関連法規

- 水質汚濁防止法
- 下水道法
- 浄化槽法
- 大気汚染防止法
- 廃棄物処理法
- 騒音規制法
- 振動規制法
- 悪臭防止法
- 省エネ法
- 建築物省エネ法
- 地球温暖化対策法
- 食品リサイクル法
- 家電リサイクル法
- 容器包装リサイクル法
- 高圧ガス保安法
- フロン排出抑制法
- PCB 特別措置法
- 毒劇法
- PRTR法
- 消防法
- (危険物取扱に係る部分のみ)

事業活動と環境負荷

TOREIは、創業以来圧倒的な実績を誇るマグロを中心に、多彩な水産物を取り扱い、安心・安全な商品を日本の食卓にお届けする総合水産商社として発展してきました。とりわけマグロについては、水揚げから加工、保管、物流、販売までをTOREIグループが一貫して行っています。本ページでは、TOREIグループの事業活動と環境負荷の関係を表しています^{※1}。TOREIグループの事業の根幹でもある超低温冷蔵庫では庫内温度を-40℃以下に維持するため、多くの電力を必要としています。また、冷凍機で冷媒として使用しているフロン類は大気中に放出された

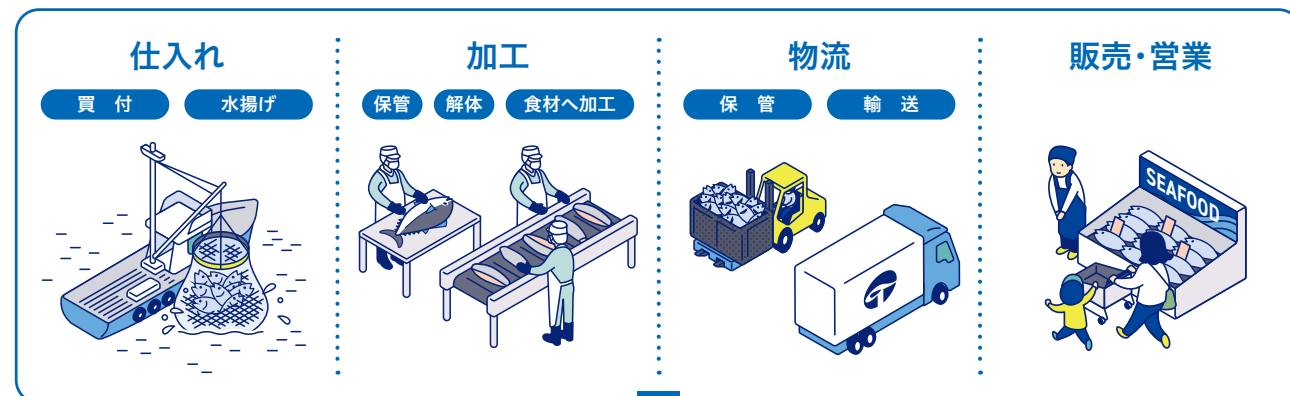
場合、温暖化効果のある物質です。冷媒は突発的に漏えいすることがあり、結果的にTOREI及びTFLの事業活動に伴うGHG^{※2}排出量の約80%は電力の使用と漏えいフロンに起因しています。今後も、冷凍機のリニューアルを順次実施し、自然冷媒機器・高効率機器などを導入することで、環境負荷の低減に努めます。

※1 環境負荷の把握範囲は、エコアクション21の認証対象範囲(TOREI及びTFL)であり、バリューチェーン全体及びTOREIグループ全体における環境負荷を示したものではありません。

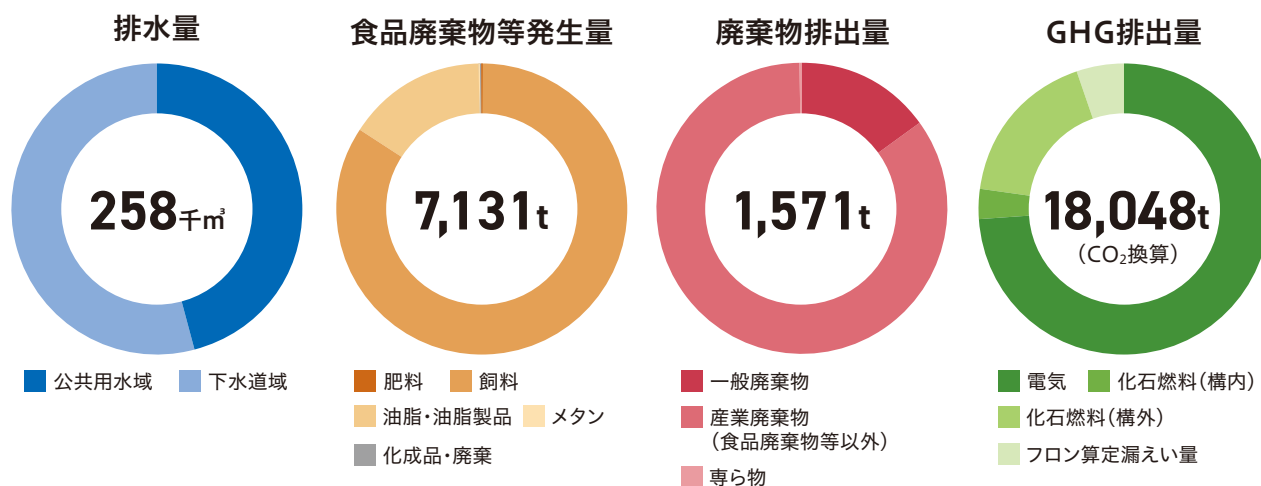
※2 Greenhouse Gas(温室効果ガス)

INPUT

●電力 …… 29,540千kWh	●都市ガス 110,112m ³	●軽油 …… 1,183,740L
●灯油 …… 591L	●LPG …… 33,659m ³	●水 …… 306千m ³
●重油 …… 47,223L	●ガソリン 52,176L	



OUTPUT



2023年度 環境経営目標・計画取組結果

単年度目標達成状況

単年度の環境経営目標は、中長期目標達成状況や当該年度の活動予定等を鑑みて全社(TOREI+TFL)ベースで策定しています。さらに、全社目標を達成するために各部署が部署目標を設定し、目標達成のための計画を策定しています。

2023年度実績では、GHG排出量は前年度比減少となった2022年度実績よりもさらなる削減が図れたことにより、▲2.8%を達成しました。Scope1の化石燃料においては、TFLにおける物流に係る軽油使用量削減のインパクトが大きく、フロン算定漏えい量も突発的な漏えい等を防止する対策を講じ、定期的に点検等を実施していることにより、継続的な削減が図れています。Scope2電気使用量は2022年度に各事業所で実施した使用量削減施策を継続し、さらなる見直しを図ったことにより、減少傾向が継続した事業所も多かったものの、福岡支店の移転に伴う規模拡大もあり、総量としては2022年度比増となりました。

食品廃棄物発生量は一次加工の集約等により削減。廃棄物発生量は2023年度に発生した福岡支店の移転、広島支店及び名古屋支店の閉鎖に伴い、増加しました。水使用量及び紙資源使用量に関しては、継続的な削減を実施してきた結果、2023年度

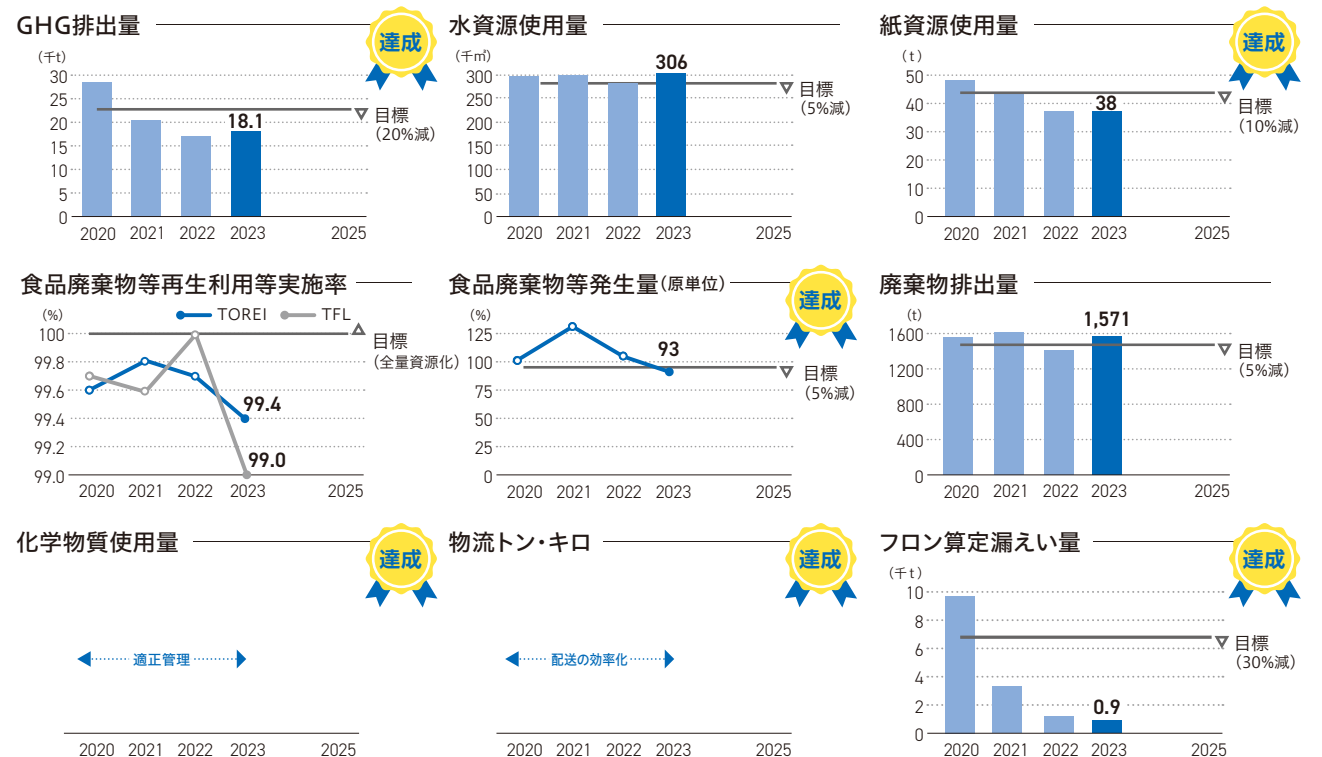
実績としては削減が頭打ちになっている状況です。なお、自らが生産・販売・提供する製品の環境性能の向上及びサービスの改善についての目標及び計画は、各部署が独自に策定し、計画に則り取り組んでいます。

項目	目標	2023年度実績	達成状況
GHG排出量	総量比 ±0%	総量比 ▲2.8%	達成
水資源使用量	総量比 ±0%	総量比 +7.9%	×
紙資源使用量	総量比 ▲5.0%	総量比 +0.5%	×
食品廃棄物等再生利用等実施率	99.5%	99.7%	達成
食品廃棄物等発生量	原単位比 ±0%	原単位比 ▲4.1%	達成
廃棄物排出量	総量比 ±0%	総量比 +11.7%	×
化学物質使用量	適正管理	適正管理	達成
物流トン・キロ	配送の効率化	配送の効率化	達成

※食品廃棄物等再生利用等実施率は、2023年6月届出定期報告書の2022年度実績に基づく。

中長期目標達成状況

中長期目標は2020年度を基準年、2025年度を達成年度として2021年度に策定しました。2023年度実績では、水資源使用量・廃棄物排出量を除く項目で中長期目標を達成。特にフロン算定漏えい量については、取組の成果により突発的な漏えいの抑制が継続出来ており、2020年度比▲90%以上と大幅な減少となり、これがGHG排出量の減少にも大きく寄与しています。そのほか大きな変動があった項目については、原因を単年度目標達成状況の通りに分析しています。フロン漏えい量や食品廃棄物発生量については、年度によって大幅に増減する可能性があるため、継続的に目標達成できるよう活動します。



代表者の指示事項と取組結果

2022年度の活動に基づく2023年度の活動についての代表者による指示事項は、環境経営目標（定性目標）として達成するための取組計画（環境経営計画）を策定し、活動しました。2023年度の目標および取組結果は下記の通りです。

代表者による指示事項	取組計画	取組結果
2022年エコアクション21中間審査での推奨事項を踏まえ、全社的な管理の効率化・業務負担軽減のための運用改善・施策を検討する。	2022年度に実施した環境ガイド別表の捺印箇所・回覧・保管方法の見直しに加え、内部監査時確認書類の保管・管理手法及び内部監査実施方法等について、2023年度中に検討する。	環境関連の一部書類について、場所のエコ委員とCSRが共通に確認・アクセス可能な共有フォルダを新設。内部監査時におけるデータでの書類確認効率を向上させた。
2023年度実績を踏まえ、2025年度を達成年度とする中長期目標及びサステナブル経営に関わる数値目標の見直しを検討する。	サステナブル経営に関わる数値目標ロードマップ策定時（2023年11月）及び2024年度活動開始時（2024年2月）に、達成済み目標項目に関しての目標値見直しを検討する。	2025年度がエコアクション21の中期目標達成年度／サステナブル経営に関わる数値目標の中間目標年度となることから、2025年度の状況により数値目標の見直しを検討することとした。
2021年度・2022年度内部監査指摘事項のうち、是正状況確認を実施する。	2023年度活動開始時（23年3月）に是正状況確認を実施。 2023年度内部監査（23年上期）にて再確認・フォローアップを行う。	2023年度活動開始時（23年3月）に是正状況確認を実施した。2023年度内部監査（23年度上期）にて、改善結果の確認を実施した。
新設事業所である福岡支店及び吸収合併等によりTFL事業所となった対馬事業所を2023年度の重点確認拠点と位置づけ、内部監査を実施する。	2023年度内部監査（23年上期）にて、環境関連法令及び自主管理基準の遵守状況確認を重点的に実施する。	2023年度内部監査（23年度上期）にて、環境関連法令及び自主管理基準の遵守状況確認を重点的に実施した。

2024年度 環境経営目標・計画

代表者による2023年度の活動全体の評価と見直し

環境経営全体の取組状況及びその効果について、毎年度代表者による総合的な評価・見直し・指示を行っています。2023年度の活動全体の評価と代表者による見直しの結果に基づく、2024年度の環境活動における指示事項については、下記「2024年度の環境経営目標（定性目標）」の通りです。

環境経営目標（定性目標）と環境経営計画

2023年度の活動に基づく2024年度の活動についての代表者による指示事項は、環境経営目標（定性目標）として、達成するための取組計画（環境経営計画）を策定しました。2024年度の目標及び取組計画は下記のとおりです。

代表者の指示事項【環境経営目標（定性目標）】	取組計画【環境経営計画】
プラスチック資源循環促進法及び改正省エネ法に係る適用項目を環境関連法令一覧に追加し、遵守確認を実施する。	2024年度活動開始時（2024年3月作成）の環境関連法令一覧にてプラスチック資源循環促進法及び改正省エネ法に係る適用項目を追加する。
新基幹システムが2024年度中に稼働開始を予定していることから、稼働開始に合わせて各種環境関連データの収集方法の見直しを実施し、より効率的かつ高精度なデータ収集・分析の実施を目指す。	新基幹システム稼働開始後に既存システムにて収集している各種環境関連データの収集方法の見直しを2024年度内に実施する。
事務局組織が2024年4月1日付で体制変更となったことを受け、各種書類の回覧ルート見直しを2024年度活動開始時に実施するとともに、社内規程及び社内ガイドの見直しを実施する。	各種書類の回覧ルート見直しを2024年度活動開始までに実施。2024年度中に社内規程及び社内ガイドの見直しを実施する。
TFL対馬事業所を2024年度エコアクション21更新審査にてサイト追加し、東洋冷蔵株式会社及び東洋冷蔵フード＆ロジスティクス株式会社の全組織をエコアクション21の活動範囲に組み込む。	2024年11月に予定しているエコアクション21更新審査においてサイト追加するとともに、2024年度上期に実施する内部監査において、遵守状況確認を重点的に実施する。

環境経営目標（定量目標）

2023年度単年度目標より、GHG排出量、紙資源使用量の目標値を変更しました。GHG排出量は、福岡支店移転に伴う規模拡大に伴い、電気使用量は増加したものの、フロン算定漏えい量が継続的に大幅な削減が維持出来ていること。2023年度末に名古屋支店及び広島支店を閉鎖していることから、全体として2023年度実績よりも削減することを目標としました。紙資源使用量に関

しては、2020年度以降の取組により2022年度まで大幅な削減が進みましたが、2023年度は新基幹システムの更新対応等もあり、削減が停滞しました。

2024年度も新基幹システムの更新対応等に伴う増加は見込まれるものの、一層のデジタル化等が各部署で取り組まれることを期待して、削減目標は維持しました。

項目	中長期目標	2024年度目標
GHG排出量	総量 20%減	総量 2%減
水資源使用量	総量 5%減	総量 ±0%
紙資源使用量	総量 10%減	総量 2%減
食品廃棄物等再生利用等実施率	全量資源化	100%
食品廃棄物等発生量	原単位 5%減	原単位 ±0%

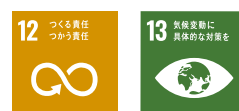
項目	中長期目標	2024年度目標
廃棄物排出量	総量 5%減	総量 ±0%
化学物質使用量	適正管理	適正管理
物流トン・キロ	配送の効率化	配送の効率化
フロン漏えい量（CO ₂ 換算）	総量 30%減	—



1 環境負荷の低減

基本的な考え方

産業革命以降、CO₂等の温室効果ガスが増加、気候変動による海面上昇や異常気象等が発生し、企業活動にも大きな影響を与えており、持続可能な社会の構築に向けて、この課題解決は不可欠と考えています。2015年にCOP21で採択されたパリ協定(2℃目標)をはじめとする国際的な目標達成への貢献と、事業活動及び製品ライフサイクルを通じた環境負荷低減を目指します。

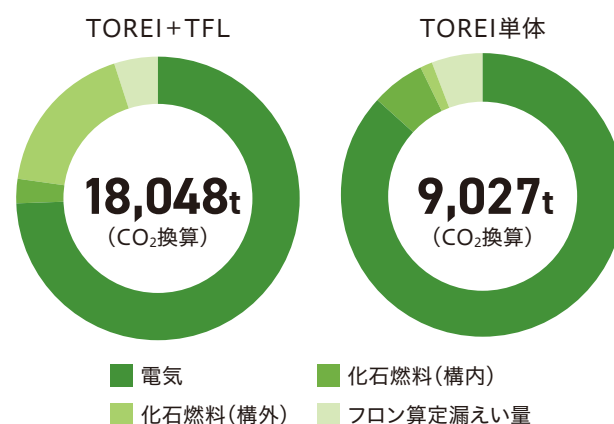


GHG排出量

TOREIの事業活動に伴い排出されるGHGの発生源は「電気」「フロン」「化石燃料」の3種類に大別されます。「電気」は事務所や加工場、冷蔵庫の主要エネルギー源であり、GHG排出量の約67%を占めます。

「フロン」によるGHG排出は2020年度比で、大幅に減少しており、2023年度実績では、全体の4.8%でした。冷凍機のメンテナンス等による冷媒漏えい防止対策の強化が効果を発揮したと考えています。

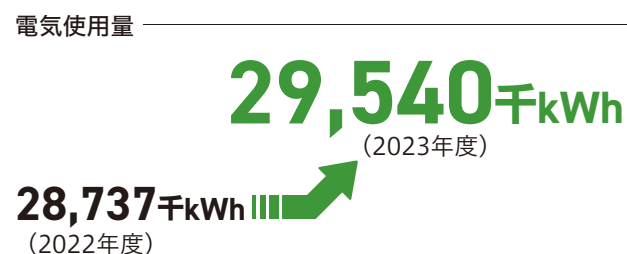
「化石燃料」起源のGHG排出は全体の25%にあたり、その大半はTFLの配送事業で使用するガソリン・軽油です。その他には、社有車に使用するガソリンや加工場のボイラー・ヒーター等に使用するLPGや灯油等が含まれます。



電気由来のGHG排出量削減の取組

2023年度実績

事務所・加工場・超低温冷蔵庫で構成されるTOREIの代表的な事業所において、超低温冷蔵庫で使用する電気は事業所全体の電気使用量の約6割を占めています。2022年度に各事業所で実施した社内ルールの見直しに伴う庫内温度変更・前室冷凍機の夜間停止等を含めた踏み込んだ使用量削減施策を継続し、さらなる見直しを図りました。そのまま減少傾向が継続した事業所が多かったものの、福岡支店の移転に伴う規模拡大もあり、全体としては3.5%増となりました。



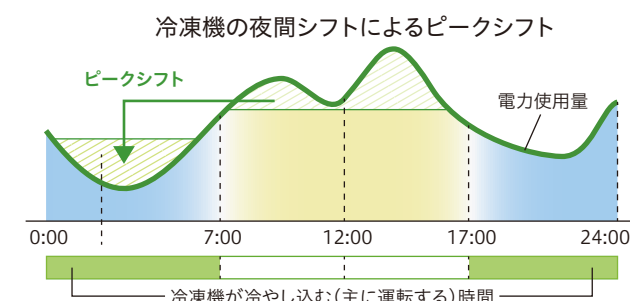
■ 保管温度の見直し

TOREI及びTFLでは、マグロの品質を保持したまま保管するために超低温冷蔵庫を複数保有しています。マグロはヘモグロビンという形で鉄分を多く含んでおり、このヘモグロビンは時間とともに酸化していきます。酸化を防止するための方法の1つが超低温で保管することです。これまでは、自社倉庫においてはすべてのマグロ類の商品を

-50℃以下の温度で保管していました。しかし、2022年度には品質保持に関わる検証結果に基づき、保管する商品を「-50℃以下で保管する必要があるもの」「-40℃以下の保管で問題がないもの」に分け、一部の自社保管庫では-50℃以下から-40℃以下に庫内温度の運用を変更しました。

■ 冷凍機の省エネ運転

事業所で使用する電気使用量の約6割を占める超低温冷蔵庫の省エネ化は非常に重要な取組の一つです。TFL施設管理部や外部メンテナンス業者のアドバイスに基づく運転調整や夜間シフトによるピークシフト対応、適切なデフロスト(霜取り)、入出庫方法の効率化等により、電気使用量削減に取り組んでいます。また、冷凍機に関しても2014年頃より、順次高効率・省エネルギー型設備等への更新を実施しており、今後も計画的に更新すべく検討しています。引き続き、ソフト・ハード両面から省エネ化を目指します。



■ 事業所のLED化

これまで-40℃以下の超低温冷蔵庫内で長期に渡って使用できることが保証されているLED照明機器がなかったことから、超低温冷蔵庫内のLED化は一部事業所での試験的な導入にとどまっていた。

試験的にLED化した事業所の照明機器の状態が良好であったため2022年度末までに超低温冷蔵庫内を含む自社事業所照明を原則LED化することを目標に定め、特殊照明が必要な箇所を除き、更新を完了しました。



■ 冷凍機の管理体制

TOREIグループの中でも最大規模の超低温冷蔵庫を保有する清水地区においては、TFL施設管理部が日常的な冷凍機の管理を実施しています。専門知識を有するTFL施設管理部が日常管理を行うことで、フロン漏えいの防止・早期対応、適切な機器運用による省エネ運転の推進が可能となっています。各事業所では、冷凍冷蔵設備関連の管理責任者を選任、冷凍機の能力によって必要に応じて高圧ガス保安法に定められる国家資格保有者を配置しています。また、管理責任者・TFL施設管理部・外部メンテナンス業者が常に情報を共有することで、冷凍機の安定運転を実現しています。TFL施設管理部は年1~2回は各事業所の冷凍機管理状況を確認し、メンテナンスや日常管理に関するアドバイスや技術指導を実施しており、冷凍機管理体制の強化を図っています。



フロン由来のGHG排出量削減の取組

■ 2023年度実績

冷媒としてフロン類が充填されている業務用機器（第一種特定製品）においては、定期的な点検では見つけれなかった微小な漏えいの蓄積や突発的な機器の故障・経年劣化による破損等、さまざまな要因でフロンが漏えいしてしまう場合があります。2022年度まではTOREI単体としても算定漏えい量が1,000t- CO_2 を超えており、フロン排出抑制法に基づく「算定漏えい量報告」を実施していましたが、2023年度はTOREI単体としてもTFLとの合計としても1,000t- CO_2 を下回りました。引き続き、機器の定期的な点検・漏えい発覚時の適切な修理等を実施し、漏えい量削減に努めます。

■ 冷媒漏えい防止の取組

冷媒漏えい防止の取組として、フロン排出抑制法に基づく定期的な点検を実施しているほか、機器廃棄時にも登録業者によるフロン回収が確実に行われたことを確認しています。

TOREI及びTFLが所有する第一種特定製品のうち、機器内に保有するフロン類の量では、超低温冷蔵庫・生産ラインの冷凍機が大部分を占めています。

近年、法規制の強化に加え国際的な規制が段階的に進んでいく中、国内でもフロン類の生産体制・輸入体制が刻々と変化しています。根幹事業となる超低温冷蔵庫の維持には、機器そのものを自然冷媒使用機器に更新するほか、「現在使用している機器から冷媒を漏えいさせず、今ある冷媒を長く使用するための管理体制強化」が非常に重要な課題です。

冷媒漏えい防止の取組として、「冷媒漏えいリスクの高い作業

フロン算定漏えい量(CO_2 換算)

1,234t
(2022年度)



870t
(2023年度)

時のTFL施設管理部の立ち合い」「冷媒漏えい点検の実施ポイントや注意点の周知」「冷媒漏えい時の早期対応徹底」等を行っています。



冷媒漏えい点検

■ 自然冷媒冷凍機への更新

TOREIでは、サステナブル経営に関わる数値目標に、「機器内フロン保有量の削減」を掲げています。超低温冷蔵庫の冷凍機に使用しているフロンは温暖化係数が高く、機器内フロン保有量の削減を図るには、自然冷媒を含む低GWP (Global Warming Potential) 冷媒への転換が必要です。自然冷媒とは、元来自然界に存在する物質を冷媒として使用したもので、空気・二酸化炭素・アンモニア (NH_3) 等をいいます。フロン等の冷媒と比較して、冷媒漏えい時のオゾン層破壊や温室効果等の環境負荷が非常に少ない(またはない)のが特徴です。

横浜工場・大阪支店においても、超低温冷蔵庫の冷凍機は「令和5年度二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金(脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業)」を活用し、二酸化炭素 (CO_2) とアンモニア (NH_3) を冷媒とする自然冷媒冷凍機を導入しました。



横浜工場 自然冷媒機器



大阪支店 自然冷媒機器

化石燃料由来のGHG排出量削減の取組

■ 2023年度実績

化石燃料使用量(原油換算)のうち、約8割がTFLの運送事業で使用している超低温トラックの燃料です。TFLでは配送の効率化等の取組を実施していますが、大幅削減には至っていない状況です。実際に配送を実施するTFLの省エネ努力だけでなく、荷主であるTOREIによる、商品企画時点での工夫も、省エネに大きく影響します。今後もTOREIとTFLの関係性を活かし、効率的なエネルギーの使用を推進します。

■ 配送の効率化

TFLではTOREIの製品の輸送を行っています。TOREI製品のほとんどは冷凍水産物であるため、冷凍トラックで運ばなければなりません。輸送においては、環境への配慮に加え、業務の効率化にも取り組んでいます。

化石燃料使用量(原油換算)

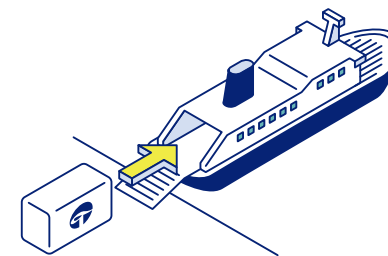
1,685kL
(2022年度)



1,466kL
(2023年度)

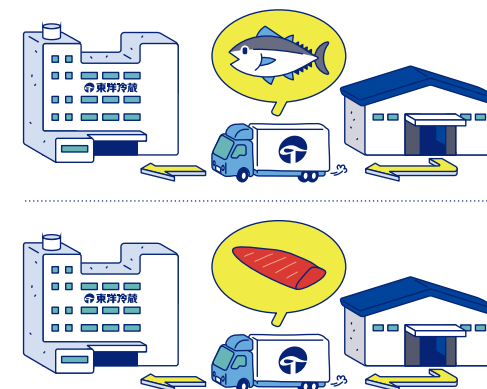
<モーダルシフト>

TFLはトラックでの輸送を行っていますが、北海道や九州への輸送の際には、トラックをフェリーに乗せています。フェリーはトラックに比べて輸送重量・距離当たりの燃料使用量が低く、GHG排出量を抑えることができます。



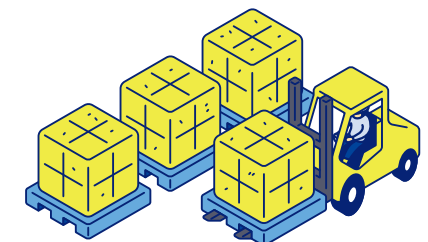
<加工の集約>

TOREIの各事業所及びTFLでは、マグロの加工を行っています。多くの加工場では、原魚(加工していない魚体)を加工しやすいロイン(四つ割り)にし、その後製品にしています。現在、原魚からロインへの加工をTOREIグループ最大の保管量を誇る清水地区冷蔵庫群にアクセスが良いTFLに集約し、全国の事業所ではロインから製品への加工を行う体制へ変更を行いました。加工場の効率化だけでなく、マグロの不可食部位である骨や皮等の輸送が行われなくなるため、配送の効率化にもつながる取組です。



<パレット輸送>

製品を発泡スチロール・段ボールで配送すると、積み込み・積み降ろしは時間がかかり重労働となります。また、積み込み・積み降ろし時間の削減は、トラックのアイドリング時間減少につながり、環境負荷の低減にも寄与します。



<スカスカの撲滅>

水産物を販売するにあたり、商品を発泡スチロールや段ボールに梱包しています。この時、梱包資材のサイズに対して商品のサイズが小さく、大きな隙間が発生することがあります。隙間をなるべく少なく抑えることで、積載率を上げることができます。スカスカの撲滅のため、梱包資材のサイズに合わせた規格やカットを行うこと、規格ごとに使用する梱包資材のサイズを統一すること等を行っています。



従来の資材サイズ
(スカスカな状態)

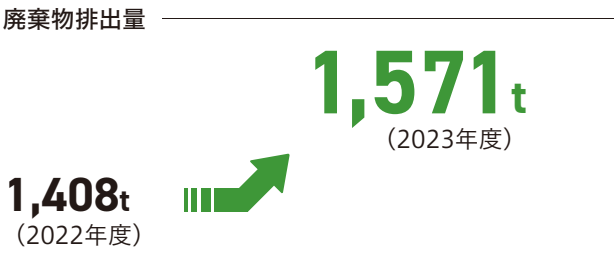


適切な資材サイズ
(敷詰められた状態)

廃棄物排出量削減の取組

2023年度実績

2023年度の実績は、前年度比で+11.7%でした。主な要因は、名古屋支店・広島支店の閉鎖及び福岡支店移設に伴う旧支店からの廃棄物排出増加によるものと分析しています。また、TOREIとTFLで発生する廃棄物のうち、重量ベースで約50%が排水処理設備等から排出される汚泥となっています。法令等で規定された排水基準を遵守するためには、加工場の排水を処理する必要があり、排水処理設備では排水中の有機物が除去され汚泥として排出されます。



発泡スチロールの再資源化

冷凍されていない生の原料の搬入時等、TOREIの事業所で不要な発泡スチロールが発生します。発泡スチロールは再資源化できる資材ですが、重量あたりの容積が大きく、有価物として引き渡す際にも運搬費が売却金額を上回る等の問題がありました。TOREIでは、発泡スチロールの排出量が多い一部の事業所で発泡スチロールの減容器を導入。自社事業所で発泡スチロー

ールを溶かし、容積を減らし、原料化したインゴットを生産し、有価物として引き渡しています。発泡スチロールをインゴット化する際には、臭気等が発生する可能性があります。事前に臭気等の影響を確認し、周囲の環境に配慮。労働安全上の懸念事項についても事前に確認し、再資源化(減容器の操作方法等)に関するマニュアルを整備したうえで、作業を実施しています。



発泡スチロール減容機



減容前の発泡スチロール



減容後のインゴット

FSC段ボールの導入

TOREIでは、プラスチックゴミの削減の観点からも、梱包資材の発泡スチロールから段ボールへの切替等を実施しています。段ボールに関しては、環境に配慮された資材への切替取組の1つとして、一部事業所でFSC認証[※]資材に切替えました。

[※]持続可能な森林活用や保全を目的とした「適切な森林管理」を認証する国際的な認証制度



FSC認証資材を使用した段ボール

プラスチック使用製品の削減

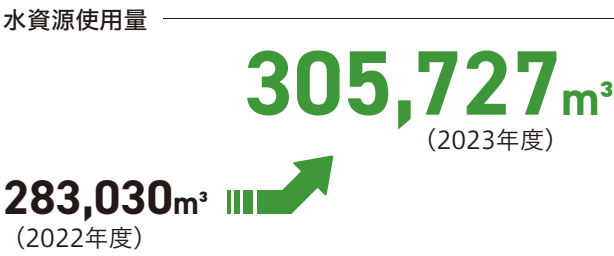
TOREIではプラスチックに係る資源循環を促進するため、事業所から発生するプラスチックごみの削減及び再利用(P15 発泡スチロールの再資源化)やプラスチック製包装資材の削減にも取り組んでいます。事業所から発生するプラスチックごみのう

ち、産業廃棄物として処理しているものは、再資源化状況を把握。各包装資材の重量軽減はもちろん、必要のない包装については適宜廃止するよう検討を進めています。

水資源使用量削減の取組

2023年度実績

2022年度は東京支社において冷却水の管理に薬品を使用することによりブロー水量を抑制できたこと等により前年度比で▲7%でしたが、2023年度は福岡支店の移転に伴う規模拡大や他事業所における加工内容や清掃方法の変更に由来する使用量増加の影響もあり、前年度比+8%でした。



紙資源使用量削減の取組

2023年度実績

紙資源の多くは、伝票や発注書の出力、会議資料の印刷など事務所エリアで使用されています。2023年度実績は、前年度比▲16%だった2022年度実績とほぼ横ばいの結果でした。増加には転じていないものの、大幅な削減が図られた2021年度及び2022年度と比較して、削減率が緩やかになり、前年度実績を維持しました。電子捺印システムの導入により、各種書類への捺印のための印刷が不要になったことや、在宅勤務やワークフロー化など働き方改革の推進に伴い、全社的に意識の浸透も見られることも影響していると考えています(詳細はP25-26)。また、請求書の電子送付システムも2022年11月に導入。日次帳票のPDF保管も推進することで、継続的かつ大幅な削減を達成しています。今後も、業務のデジタル化を推進し、さらに紙資源の使用量を削減します。



化学物質適正管理の取組

加工場、冷凍機、排水処理設備等、事業所には化学物質を使用する設備が複数あります。化学物質を購入する際には、SDS[※]の取り付けを義務付け、SDSに基づき、事業所ごとに使用している化学物質の一覧を作成しています。さらに、PRTR制度及び毒劇法の対象となる製品については、化学物質の一覧とは

別に、毎月の購入量と使用量を記録し在庫の管理を行っています。化学物質保管の際は、各種法規制に則った保管体制を構築しています。

[※]Safety Data Sheet(安全データシート)

I Pick up!

福岡支店における太陽光発電設備の導入

2023年4月に移転した福岡支店では、2024年3月に再生可能エネルギーの導入・利用を通じたGHG排出量削減のため、太陽光発電設備を設置しました。全量を福岡支店にて利用しており、これまでの実績で事業所全体の電気使用量の約20%を太陽光発電により賄っています。



福岡支店



2 資源の有効活用



基本的な考え方

世界の人口増加や経済規模の拡大等を背景に、世界的に食料不足が顕在化しており、将来的にはより深刻な危機に直面する可能性があります。水産資源の原料生産から製品販売までの全てのステージに関わる食品企業として、フードチェーンにおける食品廃棄物等の削減と食料資源をはじめとする資源の有効活用を推進します。

食品廃棄物等発生量

水産物を加工すると、頭や骨、皮などの食することのできない部位が残さいとして発生し、これらは食品リサイクル法の「食品廃棄物等」に該当します。近年は取引先の希望により、加工度の高い製品（マグロのたたき、すし種、マグロ柵等）の取扱いが増えてきています。このような取引先の需要の変化により、これまでと同じ量のマグロを加工している場合でも、残さい発生量が増加し、残さいを含む食品廃棄物等発生量が増加している傾向にあります。

2021年度以降は、マグロを原魚ではなく、ある程度加工された状態で調達する機会が増えました。これにより、頭や骨・皮等が残さいとして発生しなくなり、食品廃棄物等発生量が大幅に減

少ししました。

また、2023年度は原魚を加工する一次加工を行う事業所を集約したことも影響し、発生量が減少しました。

食品廃棄物等発生量

7,325t
(2022年度)

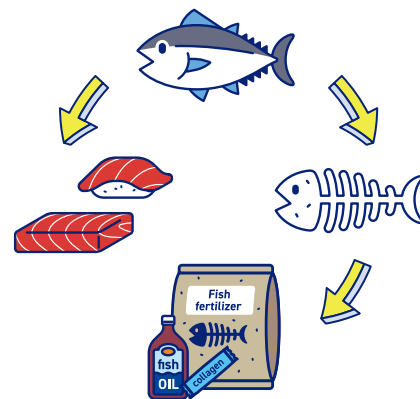


7,131t
(2023年度)

食品廃棄物等の再生利用状況

■ 残さいの再生利用

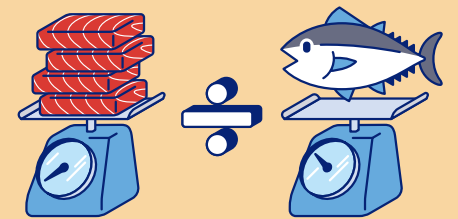
TOREI及びTFLは、食品関連事業者として、マグロ加工における歩留まり向上や加工過程で発生する残さいの有効活用などによって、食品廃棄物等の発生抑制に取り組んでいます。自社工場で発生した残さいは100%再生利用しています。マグロの皮からコラーゲンを抽出している他、残さいから抽出した魚油の一部を、自社のマグロ加工品に活用しています。今後は、自社事業所で発生する残さいだけでなく、漁獲・加工凍結船での加工において発生する副産物の有効活用にも取り組んでいく方針です。



! Pick up!

歩留まりとは？

歩留まりとは、製造業等において、「原料の投入量に対して得られる製品の量の比率」のことです。TOREIやTFLの自社工場では、主にマグロを加工していますが、魚体を加工する際には、内臓や骨、皮など食することのできない部位を取り除かなければなりません。TOREIやTFLにおける歩留まりとは「加工前の魚体の重量」と「販売する商品の重量」の比を指します。歩留まりを向上させるためには、加工の際に食することのできる部位をできる限り削らないことが重要です。



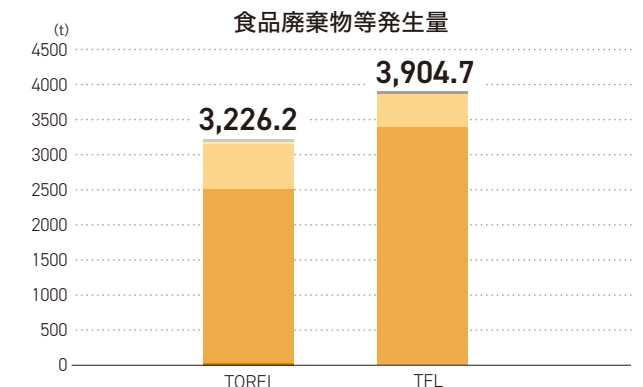
■ 食品循環資源の再生利用等実施率の達成率

食品リサイクル法に基づく「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」では、業種別に再生利用等実施率が設定されており、TOREIやTFLが該当する食品製造業の基準実施率は95%となっています。また、前年度までの再生利用等の状況に応じて事業者ごとに設定された2022年度の基準実施率については、TOREI・TFLともに「100%」でした。TOREIとTFLが実施している再生利用の取組のうち、残さい

の化成品（コラーゲン等）への再生利用は、食品リサイクル法の定義上、再生利用等実施率に含まれません。また、流通過程で生じた食品廃棄物等の多くはやむなく焼却処理しているため、TOREIの再生利用等実施率は目標値の100%に達していません。引き続き、再生利用の推進だけでなく、食品廃棄物等の発生抑制に取り組むことにより、基準実施率の100%に少しでも近づけるよう取り組みます。

		TOREI	TFL
合計		3,226.2	3,904.7
再生利用の 実施量	肥料	31.2	
	飼料	2,488.1	3,401.3
	油脂・油脂製品	625.8	463.8
	メタン化	41.2	
化成品(コラーゲン等)			39.6
焼却廃棄		39.9	
再生利用等実施率		99.4%	99%

■ 肥料 ■ 飼料 ■ 油脂・油脂製品 ■ メタン化 ■ 化成品（コラーゲン等） ■ 焼却廃棄



■ 食品廃棄物等発生量削減の取組

日本では年間約2,531万トンの食品廃棄物等が発生しています^{*}。TOREI及びTFLで発生する食品廃棄物等の99%以上は加工過程で発生する残さいです。マグロの加工過程においても、皮・骨・内臓等の食することができない部分を取り除く際に、やむを得ず可食部となる身の一部と一緒に削ることがあり、これらは残さいに含まれています。加工過程で発生する残さいは、100%再生利用していますが、資源の有効活用の観点からも、食品廃棄物等として再生利用される量を減らす取組も重要と考えています。食品廃棄物等発生量を削減し、食用として使用できる量を増やす取組の1つとして、従来は不可食部である骨と一緒に残さいとなっていた中落ち部分の製品化に

取り組んでいます。

^{*}我が国の食品廃棄物等及び食品ロスの発生量の推計値（平成30年度）の公表について（環境省）



中落ちの活用



3 持続可能な水産資源の利用と調達



基本的な考え方

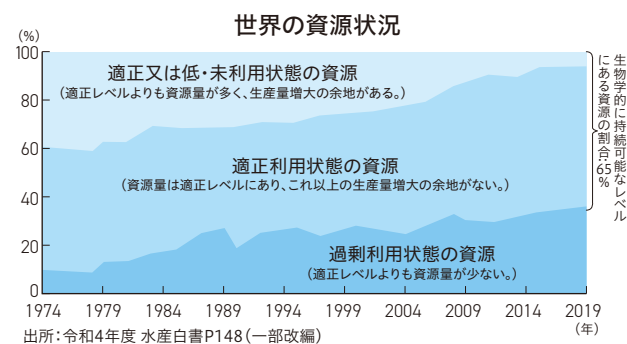
世界的にエシカル消費意識が向上し、漁業・養殖分野においては持続可能な水産物が求められている中、日本国内においても持続可能な商品の調達・販売を求める機運が高まっています。安心安全な水産資源の安定的な供給は、企業活動の根幹であると認識しており、サステナブルな方法で生産された原料の調達を行い、過剰漁業やIUU漁業を排除することで、持続可能な形での調達の実現を目指します。

水産資源の状況

■ 世界の水産資源の状況

世界の水産資源の状況は、需要の増大と乱獲や違法な漁獲により、悪化しつつあります。1974年時点では、90%の水産資源が適正レベル以下で利用されていましたが、2017年時点では、その割合は66%まで下がっています。「獲りすぎ」もしくは「これ以上生産量を増やせない」資源を合わせると、全体の94%を占めており、ほぼすべての水産資源が限界まで漁獲されている状態です^{※1}。

※1 参考文献：令和4年度水産白書P148



■ 違法漁業問題

IUU漁業は、水産資源の減少につながりますが、近年は人権問題についても問題視されています。今以上に世界の水産資源の状況が悪化し、持続性が確保されないことは、TOREIの事業継続の根幹に関わる重大な問題です。

日本でも、2020年度に水産物流通適正化法の制定や漁業法の改正が行われ、科学的根拠に基づいた適正な資源管理によるIUU漁業抑制が明記され、これまで以上に「適正な漁業」の実施が重要視されています。

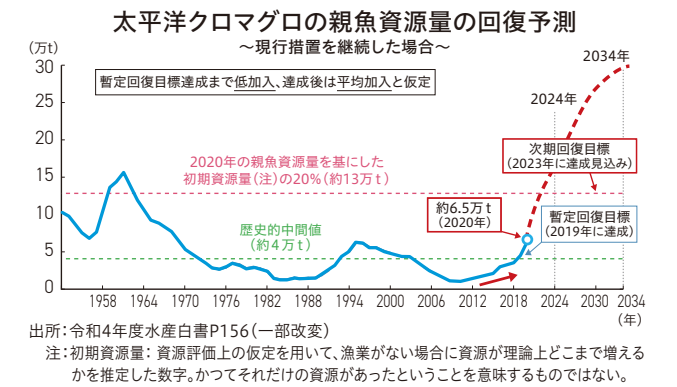
カツオ・マグロ類については、地域漁業管理機関によって、資

源管理が実施されています。日本周辺はWCPFC (Western & Central Pacific Fisheries Commission) の管理水域に含まれます。WCPFCでは、太平洋クロマグロの資源量が歴史的最低水準付近まで減少したことを受け、2015年以降、さまざまな漁獲制御ルールを策定してきました。漁獲制御ルールが策定されたことを受け、太平洋クロマグロの資源量は回復傾向になっており、現行の措置継続によって、暫定回復目標の達成が見込まれています^{※2}。

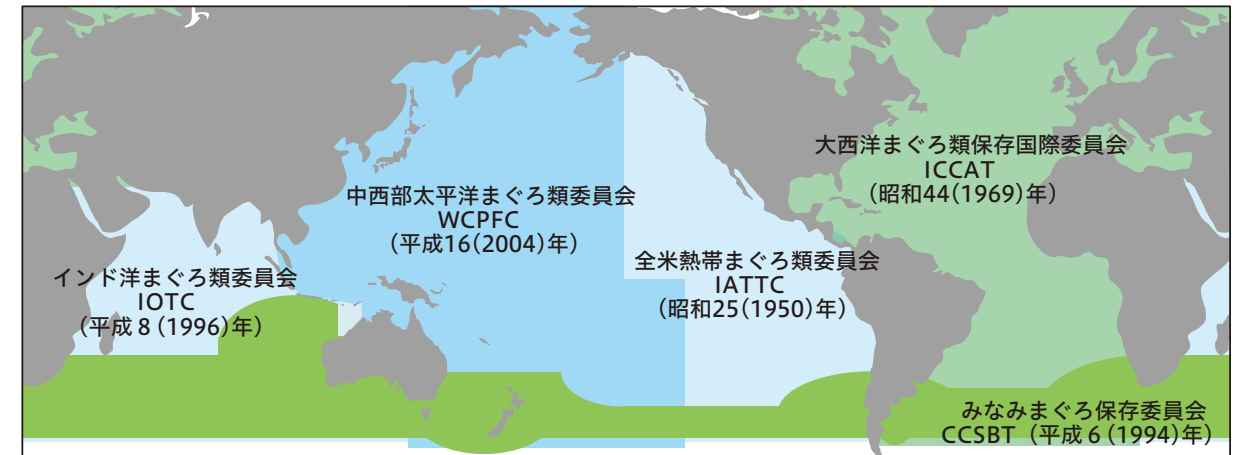
TOREIではこれまでも、カツオ・マグロ類の5つの地域漁業管

理機関の管理の枠組みの遵守を含めて、IUU漁業によって生産・漁獲された水産物を取り扱わないよう取り組んできましたが、サプライチェーン調査や調達方針の策定等により、さらに体制の強化を図っています。

※2 参考文献：令和4年度水産白書P156



カツオ・マグロ類を管理する地域漁業管理機関と対象水域



出所：令和4年度水産白書P154
注：()は条約発効年。

持続可能な調達方針

世界でビジネスを展開する上で、持続可能なサプライチェーンの構築は、事業継続上の重要な課題と考えています。原料等の調達において社会および環境に及ぼす影響について把握し、

持続可能な社会の構築・発展に寄与することを目指す姿勢を明示するため、TOREIでは、2024年4月に「持続可能な調達方針」を策定・公表しました。

■ 基本的な考え方

全ての事業活動において、各国・地域の関連法令及び国際行動規範を遵守し、必要な社内体制を整備します。原料等の調達においても責任ある行動をとることで社会的責任を果たし、情報開示や対話を通じてステークホルダーとのコミュニケーションを実施します。

■ 人権・労働慣行

基本的人権を尊重し、あらゆる差別・ハラスメントを行わず、あらゆる人権侵害を排除し、加担しません。また、職場の安全衛生を確保し、働きやすい職場環境の維持向上に努めます。

■ 環境

地球環境に配慮しない企業は存続しえないとの認識に立ち、より良い社会への発展に貢献すると共に、全ての事業活動において、水産資源の持続可能な利用を含めた地球環境の保全・向上に積極的、誠実に取組みます。

■ 公正な事業慣行

公正かつ透明な取引を行い、不適切な利益供与を含めた腐敗の防止を徹底し、自由競争を奨励します。第三者の知的財産権等の権利を尊重し、個人情報等について適切な管理を行います。

■ 地域コミュニティへの参画・発展

地域社会の一員として、事業活動を行う地域の文化・習慣を尊重し、事業活動を通じて地域社会の発展に寄与することを目指します。

マグロ類に係る調達ガイドライン

TOREIでは、水産物を扱っている企業として、漁業資源の保全や次世代への水産物の供給確保を重要な役割の一つと考え、これまでもサステナブルな水産物の調達や、IUU漁業に関わる水産物を取り扱わない等の取組を実施してきました。特に環境面での資源問題や社会面での人権問題等が問題視されることのあるマグロ類について、TOREIとしての調達姿勢を示し、国際的な過剰漁業やIUU漁業、さらに人権侵害の問題などの解決に貢献することを目的とし、2022年8月にマグロ類に係る調達ガイドラインを定めました。長期的視野に立ったビジネス

の継続性と次世代への水産物の安定供給という両側面から、科学的根拠に則り、マグロ類を持続可能な形で調達するべく、従来取組に加え、本ガイドラインに則った取組を引き続き推進します。



TOREIの取組

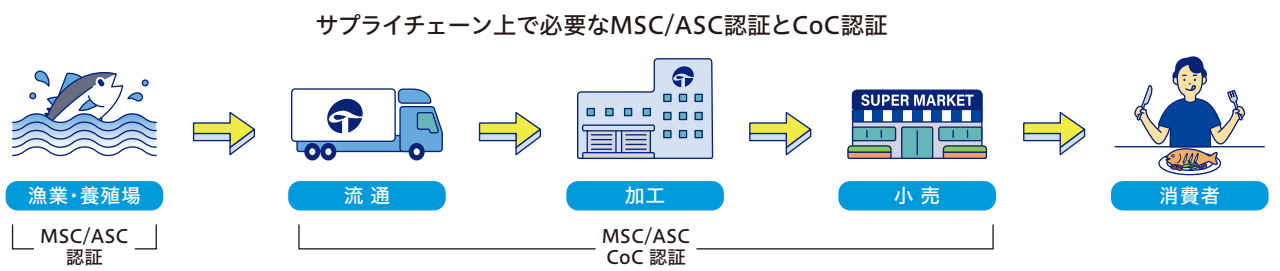
■ 認証品とは

本業におけるサステナビリティ追求の観点において、持続可能な水産物を調達することはTOREIにとって最も大切な取組の1つです。しかし、一言で「サステナブルな水産物」といっても、持続可能性を図る物差し・方法はさまざまです。この「持続可能性を図る物差し」を提供し、一定の基準に準拠していることを証明してくれるのが「認証」です。水産物にも多種多様な認証が存在し、それぞれが独自のスキームに則って運用されていますが、認証条件や基準がそれぞ

れ異なります。TOREIではこれらの認証のうち、GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative)による審査の結果、FAO (国際連合食糧農業機関)が発行した国際的な基準である「責任のある漁業のための行動規範(Code of Conduct for Responsible Fisheries)」と「水産物エコラベルのガイドライン(Ecolabelling Guidelines)」に適合していると認められた認証の承認を「認証品」(GSSI認証品)として取り扱う方針にしています。

■ 認証品サプライチェーンの構築

TOREIは、2016年にMSC (Marine Stewardship Council) 及びASC (Aquaculture Stewardship Council)のCoC(Chain of Custody) 認証[※]を取得し、認証品の取扱を開始してきました。MSC及びASC認証では、水産物を生産する漁業者や養殖業者だけでなく、生産された認証水産物が消費者の皆さまの手に渡るまでのサプライチェーンに関わる企業も認証を取得している必要があります。これにより、認証品とそれ以外の水産物が混在せずに適切な管理がなされた状態で最終消費者まで販売されることとなります。TOREIでは、その他のMEL (Marine Eco-Label) やBAP (Best Aquaculture Practices) といったGSSI認証品に関しても取り扱いを行っており、幅広い商品をラインナップしています。

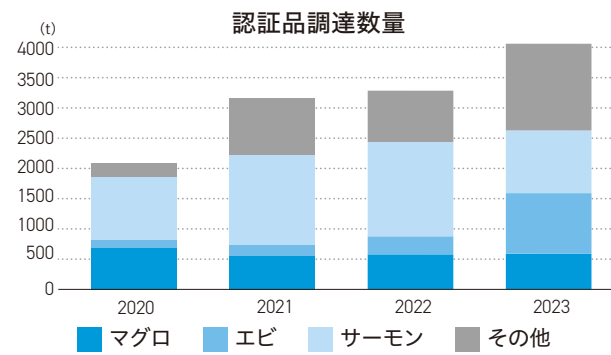


※小売店でMSCラベル、ASCロゴ付きで消費者向けに最終包装する場合のサプライチェーン

※CoC認証：製品がMSCラベル、ASCロゴ付きで消費者向けに最終包装されるまでのサプライチェーンにおいて、認証水産物の所有権を持つすべての事業者が取得しなければならないのがCoC認証です。CoC認証は、加工流通の過程で「認証水産物」と「非認証水産物」が混在しないように適切な管理がなされていることを示すものです。

■ 認証品の調達実績

TOREIでは、2021年度にサステナブル経営に関わる数値目標の1つとして認証品調達目標を策定し、認証品の取り扱い拡充を掲げています。日本の市場においては、会社の方針としてまだまだ認証品であることが商品選択の基準としては浸透してはいない状況ですが、大手量販店等を中心に、認証品のニーズは今後ますます高まることが予想されており、引き続き「認証品調達力」及び「国内サプライチェーン」を拡充していく方針です。



■ 天上鮪

2021年10月、世界中で獲れるさまざまな最高品質の天然鮪の味を消費者に伝えるために「天上鮪」ブランドを立ち上げました。「天上鮪」とは、日本の超低温遠洋延縄漁船が世界各漁場の旬を逃さず漁獲した「天然」鮪を一匹ずつ丁寧に処理し、さらに厳選した「上質」な鮪を指すTOREIオリジナルブランドです。2022年度には、この「天上鮪」をメインに販売する独自のECサイトを立ち上げ、月に1回、最高品質の鮪を詰め合わせてお届けする定期便サービスを始めました。鮪漁船は年々減少しており、OPRT (責任あるまぐろ漁業推進機構) が公表している日本の登録延縄漁船は、2001年に467隻あったものが、2022年では154隻とおよそ20年間で7割近く減少しています。これにより、こだわりの漁場の鮪が食べられなくなったということも起こっており、このままでは産業として成り立たなくなることも考えられます。延縄漁船の減少に歯止めをかけるためにTOREIが貢献できることの1つが「本当においしい鮪を適正な価格で提供し、消費者の方に適切に評価い



ただけるような仕組みを構築すること」と考え、このブランド活動を始めました。「天上鮪」のブランド育成に取り組み、鮪の価値向上を通じて延縄漁業を持続可能なものとし、日本の水産業・食文化を将来へ繋いでいきます。



天上鮪 調理例



■ サプライチェーン調査

水産物の漁獲に関してだけでなく、人権・社会面及び環境面についてのリスクに関する取組・対応状況に関する設問を盛り込んだ調達先に対するサプライチェーン調査を実施しています。親会社である三菱商事(株)のプラットフォームを活用し、「対象商材に関する外部動向」「対象商材の原産国・地域の状況」等の指標に基づき、調査対象商材を判断しています。2023年度はマグロ108社/エビ68社、計176社に対して調査を実施しました。また、調査実施の趣旨や意義をご理解いただくための新たな取組として個別コミュニケーション等を実施しています。

三菱商事(株)サプライチェーン・マネジメント：
<https://mitsubishicorp.disclosure.site/ja/themes/126>

設問項目	
1. 強制労働の禁止	7. 適切な労働時間の管理
2. 児童労働の禁止	8. 適切な賃金の確保
3. 安全で衛生的かつ衛生的な労働環境の提供	9. 公正な取引と腐敗防止の徹底
4. 従業員の団結権および団体交渉権の尊重	10. 地球環境への配慮
5. 差別の禁止	11. 責任ある調達
6. 非人道的な扱いの禁止	12. 情報開示

サプライヤーガイドライン

世界でビジネスを展開する上で、人権の尊重及び持続可能なサプライチェーンの構築は、重要な課題と認識しており、TOREIでは、自らの事業活動において人権への負の影響を引き起こし、または助長する可能性があることを認識し、人権尊重の取組を推進するとともに、原料等の調達においては社会および環境に及ぼす影響について把握し、持続可能な社会の構築・発展に寄与することを目指しています。これらを実現し、さまざまなステークホルダーの期待に応える

ためにも、サプライヤーの皆様と環境・社会面への取組及び配慮の徹底に向けて、継続的に取り組んでいくことは不可欠と考えており、2024年4月にサプライヤーの皆様とともに取り組んでいただきたい事項について「サプライヤーガイドライン」を制定しました。本ガイドラインは当社の全てのサプライヤーの皆様には遵守をお願いするもので、サプライヤーの皆様には順次周知し、必要に応じて誓約をお願いしていく予定です。

■ モニタリング

本ガイドラインの遵守状況を把握するため、定期的な調査等を実施します。サプライヤーの皆様とのコミュニケーションを図るため個別訪問し、本ガイドライン遵守状況の確認および遵守のための助言等を行わせていただくことがあります。

■ 遵守違反への対応

本ガイドラインに違反する事例が確認された場合には、是正を求めるとともに、必要に応じて、指導・提言及び是正のための支援等を行います。継続的な指導・支援を行っても是正が困難と判断された場合には、取引を見直す可能性があります。

1. 法令遵守

- ・各国・地域の関連法令及び国際行動規範を遵守して事業活動を行う。
- ・第三者の知的財産権等の権利を尊重し、個人情報等について適切に管理する。

2. 組織統治

- ・本ガイドラインを遵守するための取組方針を定める。
- ・本ガイドラインに違反しているもしくは違反している恐れがある場合に従業員や第三者が通報・相談出来る制度・窓口・担当者等を設置する。
- ・本ガイドラインを遵守し、違反を未然に防止するための取組を実施すると共に、遵守状況について、定期的に確認する。

3. 強制労働の禁止

- ・すべての従業員をその自由意思において雇用し、強制的な労働を行わせず、いかなる強制的な労働にも加担・助長しない。
- ・就業時間の内外を問わず、不当に移動の自由を阻害しない。
- ・雇用契約は、従業員が理解出来る言語で締結する。
- ・金銭や身分証明書の預託を不当に要求しない。

4. 児童労働の禁止

最低就業年齢に満たない児童対象者を雇用せず、また児童の発達を損なうような就労をさせず、いかなる児童労働にも加担・助長しない。

5. 適正な賃金の支払い及び労働時間の管理

- ・法令に基づき、労働時間・休日・休暇を適正に管理する。
- ・賃金は法定最低賃金を遵守すると共に、生活賃金以上の支払いに努め、不当な減額を行わない。

6. 安全で衛生的な労働環境の提供

安全で衛生的な労働環境の提供に努める。

7. 差別及び非人道的な扱いの禁止

人権を尊重し、いかなる差別も排除すると共に、虐待や各種のハラスメント(嫌がらせ)をはじめとする非人道的な扱いを禁止する。

8. 団結権及び団体交渉権の尊重

労働環境や賃金水準等の労使間協議を実現する手段としての従業員の団結権及び団体交渉権を尊重する。

9. 環境への配慮

事業活動において地域社会及び生態系への影響にも配慮し、地球環境の保全に努める。

10. 責任ある調達

- ・原材料の調達において、社会および環境に及ぼす影響について把握し、持続可能な責任ある調達を行う。
- ・トレーサビリティを確保し、主要データ要素について、必要に応じて提供する。

11. 公正な取引と腐敗防止

公正かつ透明な取引を行い、不適切な利益供与を含めた腐敗の防止を徹底し、自由競争を奨励する。

12. 地域コミュニティへの参画・発展

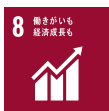
地域社会の一員として、事業活動を行う地域の文化・習慣を尊重し、事業活動を通じて地域社会の発展に寄与することを目指す。

13. 情報開示

上記に関する適時・適切な情報開示を行う。



4 経済生産性の向上



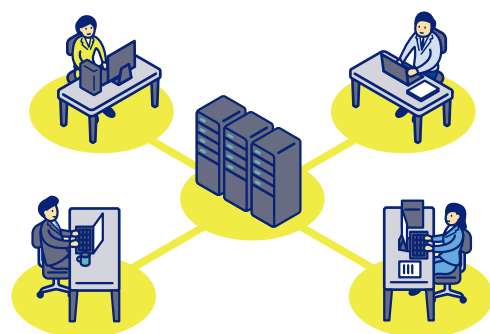
基本的な考え方

働き方改革を推進するための法整備等が進む一方で、TOREIの加工場・物流現場においては低温下での作業への身体的負担が大きい作業もあり、担い手の不足という課題を抱えています。IoT技術やAI等の技術革新が一層進むことが予想される中、活用可能な技術は積極的に導入することで、現場作業における省人化・省力化により安全な労働環境を整備するとともに、全社的な業務効率化を図ることで、経済生産性・企業価値の向上を目指します。

業務改革

■ デジタル化

コロナ禍の影響もあり、TOREIでは近年デジタル化を推し進めています。2021年度には、書類の捺印・回覧をPC上で実施できるようにシステムを整備しました。在宅勤務への対応・ペーパーレス化等、多方面でのメリットが出ています。また、2022年度は、クラウドサービスの全面的な導入を開始。これまでさまざまなシステムを使い分けて利用していた機能をひとつのプラットフォームに集約化することによって、情報共有や機能連携による業務の効率化を目指しています。2024年度には、基幹システムの更新も予定しており、運用が定着することで、業務の効率化がさらに進む見込みです。



■ 機械化

冷凍マグロは硬く重量があり、加工に使用する機器も大型で出力が高いものが多く加工作業には危険が伴うこともあり、毎年度数十件の労働災害が発生しています（詳細はP28）。そのため、TOREI及びTFLでは今後深刻化する担い手不足に対応する施策の一環としても、冷凍マグロ加工作業の一部の機械化を推進しています。2023年度には、TFLに冷凍マグロの皮むき行程を機械化した設備を新たに導入しました。現状は全ての魚種・サイズに対応出来る訳ではありませんが、加工作業の一部、危険性が高い作業を機械化することで、労働災害の削減を目指

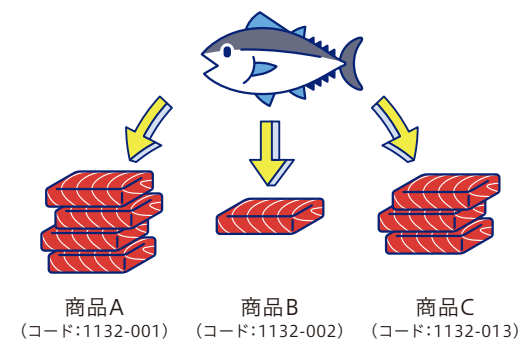
します。また、機械化を推進することにより、限られた人員を人でしか実施出来ない作業に従事いただくことで、生産効率の向上も期待できることから、今後も継続して取り組む方針です。



自動皮むき機

■ SKUの削減

SKUとはStock Keeping Unitのことで、在庫管理上の最小単位です。TOREIでは、全国取引先の要望に合わせて魚種や部位、規格別に多種多様な商品を取り揃えています。これら一つ一つに社内コードを付与して在庫管理しているため、全社を合わせるとSKUが膨大な量になります。アイテムの集約や事業所統一コードを付与することで、業務効率化を目指します。具体的な活動としては、アイテムの集約化や、資材・副資材・寄託倉庫・運送業者等の適正・効率化を図っています。アイテム数削減により、商品保管用バスケット・パレットの使用効率の上昇や加工ロット切り替え作業の削減による加工生産効率の改善といった副次的な効果もありました。



■ KAIZEN活動

TOREIでは、「業務改革に向けてより積極的に行動し実現できる会社づくり」のために、2021年度よりKAIZEN活動を導入しました。社員の「アイデア・工夫・努力」により実現した業務改善を、得られた効果や内容のユニークさに応じて表彰する制度です。2023年度は上期139件／下期128件、計267件の応募がありました。その中から社長賞2件、担当役員賞3件、部場所長賞22件、アイデア賞59件が選出、表彰されました。社長賞の1つとして、TFL・東京支社が合同で取り組んだ歩留まり改善取組も選出されました。従来、委託元の各場所から委託先(TFL)へ提示する規格書の内容が統一されていないことにより、委託先(TFL)での解釈違い等による規格の齟齬が発生していたこと、歩留まりの不安定さを是正するための取組として、規格書の様式・使用語句の統一と作業手順書の刷新を行うとともに、歩留まりの定点観測を行いました。本取組により、歩留り改善(食品廃棄物等発生量抑制)に大きく寄与したこと、全社横展開が可能な改善取組であることが評価されました。

■ RPAの導入

パソコンで行っている事務作業等を自動化できる技術：RPA(Robotic Process Automation)を活用することで、日常的に実施している定型業務等の負担軽減による人的リソースの創出及び有効活用に取り組んでいます。人的ミスの防止や限られた人員をより発展的・創造的な業務により活用出来る

KAIZEN社長賞

重要用語 歩留

歩留あるいは歩留まり(ぶどまり)とは、製造など生産全般において、「原料(魚材)の投入量から期待される生産量に対して、実際に得られた製品生産数(量)割合」のことである。生産量や歩留の優劣を量るひとつの目安となる。

TFLでは

出来た製品重量

÷

原魚の重量

= 歩留 にて計算されます。

※少ない原料で主製品重量が多くれば良いのですが、当然規格外品や作業工程で出る副産物(カマ・ハザイ・バリ肉等)も出てしまいます。廃棄される廃棄物ではなく副産物で、収まる程度確保しましょう。

歩留は四捨五入だけでなく、今後の加工工程で、何度も出てきます！必ず留意して下さい。

5. ②A16工程 サク加工工程 定型サク

・全ての工程に当て板を使うサク。
・サイズ・重量・欠けに厳しい制限が有る規格。
※当て板作業は怪我をし易いです。保護具を正しく着用し作業して下さい。

ブロック

→

ブロックカット

→

サク取り

というメリットがあります。現状は単純な事務作業への導入が多いですが、こういった技術を積極的に活用することで、全社的な業務効率化を図っています。



5 魅力ある職場づくり

基本的な考え方

少子高齢化による労働人口減少に伴いグローバル人材が増加するなど劇的な社会の変化が進む中で、国籍や性別、年齢、障がいの有無によらない働きやすい職場作りと多様な人材の育成・登用が求められています。継続的に企業価値を高め、社会的要請に応えていくための原動力は「人」であるとの考えのもと、女性活躍や社員教育を推進することにより、従業員一人ひとりの成長を促すことで、多様な人材が活躍できるような仕組みを構築し、会社としての成長につなげます。



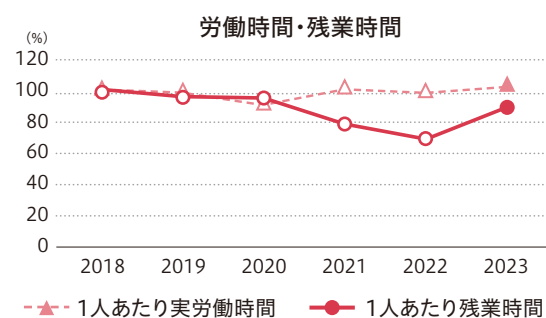
働き方改革

■ ワークライフバランス

労働時間の削減

時間外労働（以下、残業時間。）を削減すべく、全事業所で週1日以上「NO残業DAY」を設定し、該当日には原則定時退社をするよう呼びかけを行っています。毎月開催している安全衛生委員会では、月間45時間を超える残業となった従業員数とその原因及び対策を部署ごとに報告し、継続的な問題となっていないかを確認しています。

1人あたりの残業時間はコロナ禍による影響もあり、2021年度・2022年度と継続して減少しましたが、2023年度は現場稼働時間の増加等に伴い、増加に転じました。今後もワークライフバランスが取れた職場環境を提供できるよう、取り組んでいきます。



「くるみん」認定の取得

厚生労働省東京労働局より次世代育成支援対策推進法に基づく基準に適合したとして認定を受けた企業は、子育てサポート企業として次世代認定マーク「くるみん」を使用することができます。TOREIでも、産前産後休業・育児休業を取得予定もしくは取得中の社員へのフォローや相談窓口の設置、有給休暇の取得促進、男性の育児休業推進など施策を実施した結果、くるみん認定を受けています。

女性活躍推進法及び次世代育成支援対策推進法に基づく行動計画の内容は、右記QRコードよりご確認ください。



女性活躍推進法に基づく行動計画



次世代育成支援対策推進法(くるみん)に基づく行動計画



労働安全衛生に関する取組

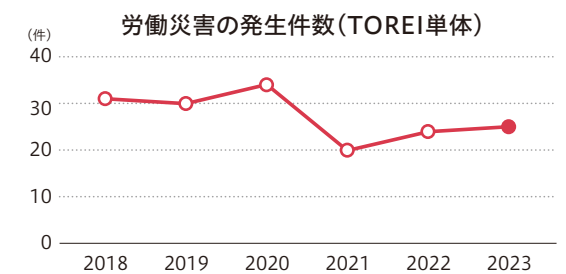
■ 労働災害等の発生状況

食料品製造業は、製造業全体と比較して、労働災害が発生しやすい傾向にあります。また、水産物加工業においては、「転倒」と「はさまれ・巻き込まれ」が労働災害の約半数を占めています[※]。TOREIの自社事業所で加工している水産物の多くは冷凍マグロです。冷凍マグロはとても硬く重いため、加工・物流作業の際には危険が伴います。設備への保護装置の設置や危険箇所の周知、作業手順のマニュアルの作成、従業員教育の実施等により、作業に伴う労働災害発生リスクの軽減に努めています。

万が一、労働災害が発生した際には、都度設備やマニュアルの見直しを行い再発防止に取り組んでいます。また、発生した労働

災害はすべて、全事業所の安全衛生委員会で発生状況や原因、再発防止策等の詳細を共有、周知しています。

※食品産業の安全な職場づくりハンドブックP34(農林水産省)



■ 安全衛生委員会

全事業所で毎月1回「安全衛生委員会」を開催しています。労働安全衛生（労災情報、感染症情報、時間外労働情報等）のほか、環境負荷実績及び環境活動の状況や環境上の課題等についての報告も実施し、一部事業所では毎月定めたテーマについて情報共有、議論を行っています。テーマは季節に応じたりリスク等も鑑み、「食中毒対策」「防災対策」「ストレスチェック」等を設定しています。安全衛生委員会で共有した情報は委員会の出席者が所属部署に周知するとともに、社内イントラネット等にも掲載し、全従業員に情報発信しています。



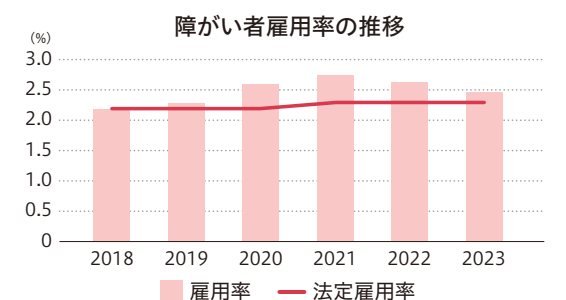
本社安全衛生委員会の様子

ダイバーシティの推進

■ 障がい者雇用

TOREIでは、毎年1名以上の障がい者を新規採用することを目指しています。継続的な障がい者採用を実現するため、2019年度より全国の事業所で特別支援学校からインターン生の受け入れも実施しています。インターン生を受け入れることによって、より適性に合わせた業務の切り出しが実施され、TOREIとしても実際に障がい者の方々にとどのようなお仕事をお任せできるのかという学びを得られています。

なお、障害者雇用率制度に基づく障がい者の法定雇用率は2021年3月に2.3%まで引き上げられました。TOREIでは法定雇用率+0.5%を目標としています。



■ 女性管理職比率

サステナブル経営に係わる数値目標にも設定している女性管理職比率については、ライフイベントに伴う退職等が抑制されたこと等もあり、2024年4月時点で7.5%（8名）と2020年4月時点の3%から倍増しています。総合職系職種の女性社員

の増加もあり、今後性別等に関わらず能力を発揮できる職場環境の構築は益々必要になるため、個人のキャリアデザインにおいて管理職になることを希望する従業員が増えるような施策を含めた取組を推進していきます。

組織の改善

■ 人材育成

会社経営にとって最も重要な資産は「人」という考えに基づき、各階層・役職に応じた研修プログラムを実施し、人材の育成に力を入れています。新入社員や昇格時の研修等はもちろん、中堅社員や現場社員への研修機会等、それぞれの業務内容や立場に合わせた研修が実施できるよう取り組んでいます。2020年度以降は新型コロナウイルスの影響もあり、オンラインでも開催しています。研修のほかには、業務上取得が望ましい資格等の取得促進や、自己啓発の一環として指定した通信教育受講費の半額補助等により、従業員一人ひとりのスキルアップを支援しています。



新入社員向け研修の様子

■ 組織風土調査

「従業員の業務に対する姿勢や会社に対する満足度等」及び「コンプライアンス・会社方針の理解・浸透度」を調査するため、「組織風土調査」を2年に1回実施しています。尚、組織風土調査を実施しない年については、コンプライアンスに関連する部分のみで構成される「コンプライアンスモニタリング調査」を実施しています。

調査の結果は、全従業員に対してフィードバックし、TOREIグループの強みや、不足している部分を全社で共有しています。また、調査の結果から判明した職場環境等の課題に対し、改善に取り組むことで、従業員満足度の向上を図っています。

■ 意見箱

業務改革やコンプライアンスに関する従業員からの意見を広く聴取する手段の1つとして、全事業所に「意見箱」を設置しました。2023年度は、全社で合計9件の投稿がありました。寄せられた全ての意見は、社長をはじめとする担当者が内容を確認し、対応が必要と判断した場合には、担当部署あてに対応を指

示しています。また、投稿者の意向に合わせて、投稿内容や対応状況を開示し、意見箱の透明性を保っています（個人情報を含まない開示可能な意見に限る）。



本社に設置された意見箱

社会貢献活動

社会科見学の受け入れ

2023年度も清水地区にて複数回にわたり小学校の社会科見学を受け入れました。「クレーンに複数のマグロが釣り下がっている迫力のある水揚げ現場」や「-50℃以下の超低温冷蔵庫内での濡れタオル振り回し実験」等、TOREIならではの体験をしていただきました。

このような活動を通じて、少しでもマグロやTOREIグループの事業に興味を持っていただけたらと思っています。これからも、マグロが皆さまの食卓に届くまでの裏側を伝える機会を大切にしていきます。



献血

血液は保管期間が短く、常時一定数の献血者がいなければ、必要な量の輸血や血液製剤の製造ができなくなってしまいます。2020年度以降、コロナ禍の影響で団体献血が減少していること等も影響し、血液が不足しているとの報道もあり、入居しているビルや他テナント企業様のご理解とご協力もいただいた上で、本社で日本赤十字社主催の元、出張献血会を開催しています。2023年度は、9月と2月の計2回の活動で合計69人の方にご協力をいただきました。



地域清掃活動への参加

事業所立地地域とのコミュニケーションを図り、周辺環境の維持保全に努めることを目的に、さまざまな社外活動を実施していますが、その一環として、清掃活動などの事業所立地地域における地域活動に積極的に参加しています。本社では2023年11月に1回実施。2024年5月には、ビルオーナー企業とともに共同開催にて実施しました。今後も定期実施していく方針です。その他支店でも立地地域で開催されている清掃活動に参加したり、自主的に事業所周辺の清掃活動を実施しています。



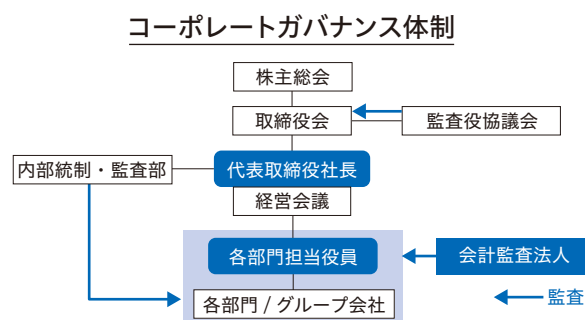
本社アダプトプログラム(2023年11月)

ガバナンス・リスクマネジメント

コーポレート・ガバナンス

■ ガバナンス推進体制

TOREIでは健全な企業体制を維持するためのガバナンス体制を構築しています。会計については、外部監査法人による会計監査はもちろん、内部統制・監査部による内部監査も実施しています。尚、経営支援組織・職能組織に所属する部署による業務監査も定期的を実施し、会計以外の分野についても現状の把握と継続的な業況改善を図っています。



■ コンプライアンス推進体制

コンプライアンスは会社経営にとって最重要課題のひとつであり、あらゆる企業活動の基盤であると考えています。法令遵守はもとより、社会から信頼される企業であり続けるために、コンプライアンスを遵守するための体制を整備しています。

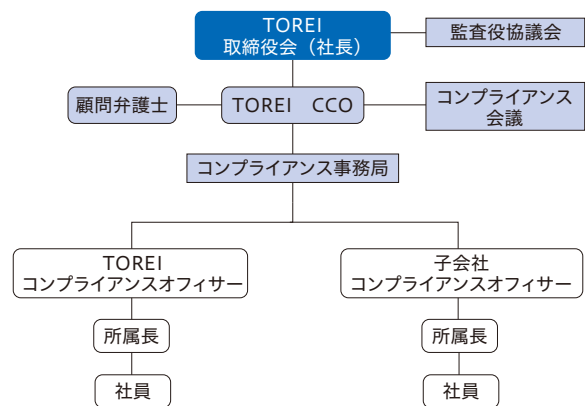
万が一、社内でコンプライアンス違反事例が発生した際には、必要に応じて従業員に事案を共有、事案に対する対応を開示し、再発防止に努めています。

また、2022年2月には「TOREI Group Code of Conduct」を発行し、TOREIグループの従業員に配布しました。「TOREI Group Code of Conduct」には、TOREIグループが大事にしている価値観や、職員に求められる行動を分かりやすく記載しています。



TOREI Group Code of Conduct

TOREIグループ コンプライアンス体制図



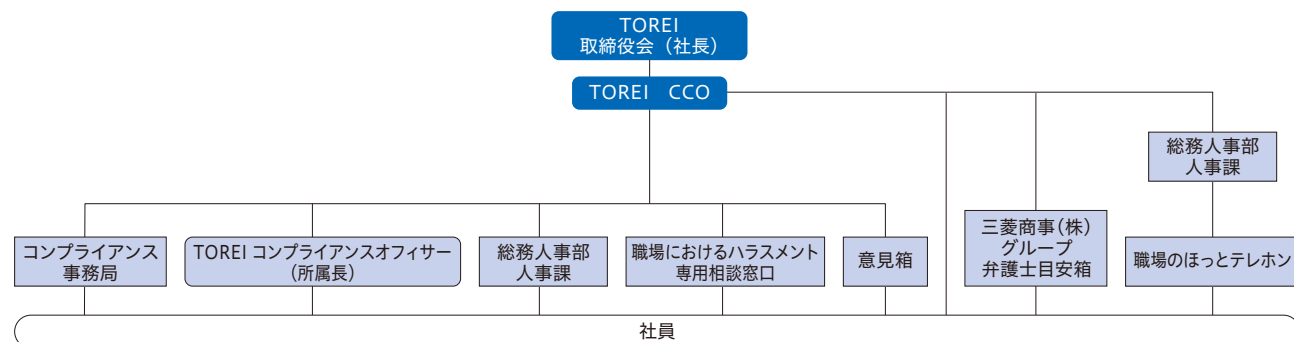
CCO：チーフコンプライアンスオフィサー

■ 報告・相談窓口

内部通報制度として、従業員がコンプライアンス関連事案（法令や行動規範違反等）について報告・相談できる窓口を複数設け、全従業員に周知しています。また、窓口は社内のコンプライアンス担当部署のほか、社外弁護士や社外の窓口である「職場

のほっとテレホン」あてに直接通報できるルートも確保しています。複数の通報窓口を設置し、従業員に周知することで、風通しのよい職場環境の醸成に役立て、何かあった時には従業員が積極的に報告・相談出来るような体制を整えています。

TOREI コンプライアンス問題の報告・相談方法



CCO：チーフコンプライアンスオフィサー
独禁法・贈賄については三菱商事（株）グループ内部通報制度も利用可能

リスクマネジメント

■ BCP

事業活動に対して多大な影響を与えることが想定される事態に対してBCP(Business Continuity Plan)を策定しています。

目的

- ▶ 事前に防災に努めることにより事業活動の早期復旧と社会・経済への負のインパクトを軽減させること
- ▶ 安全確保と人命の最優先を原則として事業を継続し従業員の雇用を守ること
- ▶ 生活必需品供給企業としての社会的責任を果たすこと



本社で保管している防災備蓄品

■ 想定される緊急事態と訓練

上記の対策・訓練以外にも、必要がある設備については日常的な点検や機器交換等の保守管理も徹底していますが、それでも事故が発生してしまうことがあります。万が一環境汚染や人的被害発生リスクのある事態が発生してしまった場合に備えて、定期的に訓練を実施する他、迅速に状況の報告が行

取組

1. 危機管理に関する社内規定

「自然災害」「国際・政治問題」「コンプライアンス違反・不祥事」など、さまざまな危機を想定し、緊急事態発生時の基本方針や危機管理の優先順位、危機管理の実施体制（危機対策本部）、本社が機能不全に陥った場合の代替危機対策本部の整備などについて、社内規定を整備しています。

2. BCPの見直し

策定したBCPに基づき、訓練参加者が「それぞれの役割分担」や「自発的に行動ができるか」「現行BCPの過不足」を確認し、BCPの見直しに生かしています。

3. 防災備蓄品

2011年3月11日に発生した東日本大震災の教訓を受けて、全事業所に防災備蓄品を配備。食料品・飲料水は3日分を基本とし、事業所ごとに必要なものを選定し、事業所内で指定している避難場所等にて保管・管理しています。防災備蓄品の保管場所は避難訓練等を通じて従業員に周知し、有事の際に使用できるようにしています。

! Pick up!

冷蔵設備における対応

超低温冷蔵庫での庫内作業には高い危険が伴います。そこで、物流冷蔵作業員以外の冷蔵庫内への入室は原則禁止しています。庫内に入出入りする際には防寒の観点はもちろん、緊急時の対処を考え、服装や携帯用品についての取り決めを行っており、その内容を掲示等で周知しています。また、想定される緊急事態に対処するためのマニュアルの策定、そのマニュアルに則った訓練を年に1回以上実施することを義務付けています。実施している訓練は、「超低温冷蔵庫での庫内監禁」「冷媒（フロン・アンモニア等）の漏えい」「機械油の流出」等を想定したものです。2023年

度には、冷凍機からの冷媒漏えい事故が7件発生しましたが、いずれも人的被害はなく、マニュアルに則った連絡ルートで初動対応及び社内報告がなされ、高圧ガス保安法に則り適切に対応しました。



保護具装着訓練の様子



庫内監禁脱出訓練の様子

環境関連データ

マテリアリティ	区分	項目	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	単位
環境負荷の低減	GHG排出量	電気	12.5	14.7	12.7	11.7	13.4	千t
		化石燃料(構内)	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	
		化石燃料(構外)	4.1	3.5	4.0	3.8	3.2	
		フロン算定漏えい量	3.3	9.7	3.3	1.2	0.9	
		合計	20.4	28.5	20.5	17.2	18.1	
	電気使用量	昼間	17.0	22.0	20.2	19.5	19.7	百万kWh
		夜間	10.6	10.5	10.4	9.2	9.8	
		合計	27.6	32.5	30.6	28.7	29.5	
	化石燃料使用量	灯油	4.2	2.7	0.9	0.5	0.6	原油換算kL
		重油	30.9	29.6	30.4	33.2	47.6	
		都市ガス	120.3	134.9	136.1	126.3	127.3	
		LPガス	94.6	87.9	78.3	75.2	87.9	
		ガソリン	53.3	36.5	33.5	40.2	51.4	
		軽油	1,477.1	1,267.5	1,477.3	1,409.5	1,151.4	
		合計	1,780.4	1,559.1	1,756.5	1,684.9	1,466.2	
	フロン算定漏えい量	CFC	0.0	1,025.0	131.0	0.0	0.0	kg
		HCFC	460.0	747.7	785.5	464.0	308.0	
		HFC	345.9	566.9	168.9	80.1	86.9	
		合計	805.9	2,339.6	1,085.4	544.1	394.9	
	水使用量	上水	121.7	133.7	133.9	121.0	132.4	千m³
		工水	85.6	86.7	93.9	70.8	77.4	
		地下水	78.8	78.4	73.2	91.2	95.9	
		合計	286.1	298.8	301.0	283.0	305.7	
	排水量	公共水域	105.9	113.8	115.6	107.8	118.5	千m³
		下水道	127.7	132.5	132.9	133.2	139.9	
		合計	233.6	246.3	248.5	241.0	258.4	
	紙資源使用量	コピー用紙	44.8	42.5	38.4	31.9	31.2	t
		帳票	7.4	6.1	5.9	5.4	6.3	
		合計	52.2	48.6	44.3	37.3	37.5	
	廃棄物排出量 (食品廃棄物等を除く)	一般廃棄物	222.3	242.0	224.8	192.0	232.5	t
		産業廃棄物	1,151.5	1,279.3	1,355.0	1,183.1	1,314.5	
		専ら物	9.8	32.1	33.5	33.3	24.2	
		合計	1,383.6	1,553.4	1,613.3	1,408.4	1,571.2	
資源の有効活用	食品廃棄物等発生量	TOREI	6,033.1	6,564.3	4,908.1	4,268.2	3,226.2	t
		TFL	3,682.5	3,993.7	3,182.3	3,056.3	3,904.7	
		合計	9,715.6	10,558.0	8,090.4	7,324.5	7,130.9	
持続可能な水産資源の利用と調達	認証品調達量※		-	2,079.1	3,152.4	3,283.9	4,056.1	t

※TOREI単体

区分	項目	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	単位	
CO ₂ 排出係数	北海道電力	0.000656	0.000656	0.00055	0.000537	0.000541	t-CO ₂ /kWh	
	東北電力	0.000528	0.000528	0.000457	0.000488	0.000471		
	東京電力	0.000455	0.000455	0.000443	0.000456	0.000390		
	中部電力	0.000452	0.000452	0.000379	0.000388	0.000459		
	関西電力	0.000334	0.000334	0.000351	0.000311	0.000434		
	中国電力	0.000636	0.000636	0.000521	0.000521	0.000552		
	四国電力	0.000528	0.000528	0.000574	-	-		
	九州電力	0.000347	0.000347	0.00048	0.000389	0.000475		
	ENEOS	-	0.000472	0.00048	0.000452	0.000459		
	灯油						2.49	t-CO ₂ /kL
	重油						2.71	
	都市ガス						2.23	t-CO ₂ /m ³
	LP ガス						5.97	
	ガソリン						2.32	t-CO ₂ /kL
軽油						2.58		
原油換算係数	灯油						0.94	kL/kL
	重油						1.01	
	都市ガス						1.16	kL/m ³
	LPガス						2.61	
	ガソリン						0.89	kL/kL
	軽油						0.97	