



環境経営レポート 2023





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 大塚 茂
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 1,715億円(2022年度)
従業員数 827名(2023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の持続可能な社会の構築に対す
る姿勢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2023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

2022年4月1日～2023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

2023年10月

作成部署・お問合せ先

東洋冷蔵株式会社 企画部 CSR・環境推進室
〒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

目次

経営理念・経営Vision	1
会社概要	2
トップメッセージ	3
環境経営方針	4
TOREIのサステナビリティ	5
事業活動と環境負荷	7
2022年度環境経営目標・計画取組結果	8
2023年度の環境経営目標・計画	10
2022年度活動報告	
環境負荷の低減	11
資源の有効活用	19
持続可能な水産資源の利用と調達	21
経済生産性の向上	27
魅力ある職場づくり	29
社会貢献活動	32
ガバナンス・リスクマネジメント	33
環境関連データ	37

トップメッセージ

水産資源の持続的利用を通じて
地球環境の維持に努めるとともに、
豊かな社会の実現に貢献する。

代表取締役社長

大塚 茂



新型コロナウイルス感染症発生以来、2022年度までの3年間で生活様式、行動スタイル、思考方法など、社会が大きく変わったことを感じております。2022年は新型コロナウイルス感染症に加えて、ウクライナ情勢、欧米の金融市場動向による為替の影響もあり、エネルギー価格を始めとした物価上昇等々、当社においても難しい事業環境にありました。一方で、その中でも変化に対する感度と備え、さまざまな想いを描き、工夫を続けること、常に考え、学び、「チャレンジ」・「創意工夫」で進化し続けること、またその心得が重要であることを再認識しています。

事業活動に伴うGHG(温室効果ガス:Greenhouse Gas)排出量(scope1+2)の大部分を占める電気使用量及びフロン漏えい量に関しても、2015年以降は削減が停滞していましたが、従来運用の見直しや管理強化を各事業所で実施したことで、2020年度以降、継続的な改善が図られていることを実感しています。今後も、KAIZEN活動をはじめ、現状改革・新たな施策提案を積極的に行えるような企業風土の醸成や人材の育成を推進します。

2022年度に、2031年度をターゲットとしたこれからの事業運営の指針となる「経営Vision」を新たに策定しました。経営VisionはTOREIグループとして実現したい姿を示したもので、「限りある水産資源に感謝し、水産業の未来に責任を持った経営を行うこと」・「川上から川下まで、『創り・造り・売る』の『総合水産商社&メーカー』としてのポジションを確立すること」・「持続可能な水産業のあり方を切り拓くこと」という事業経営において目指すべき姿への想いが込められています。

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、新たな取組を推進。事業ポートフォリオの見直しを含め、変化する社会環境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います。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で、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こう、今後もサステナブル経営を推進して参ります。

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がっています。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「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、誠実に取組む。

環境への取組の重点分野

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。

2023年7月1日
代表取締役社長

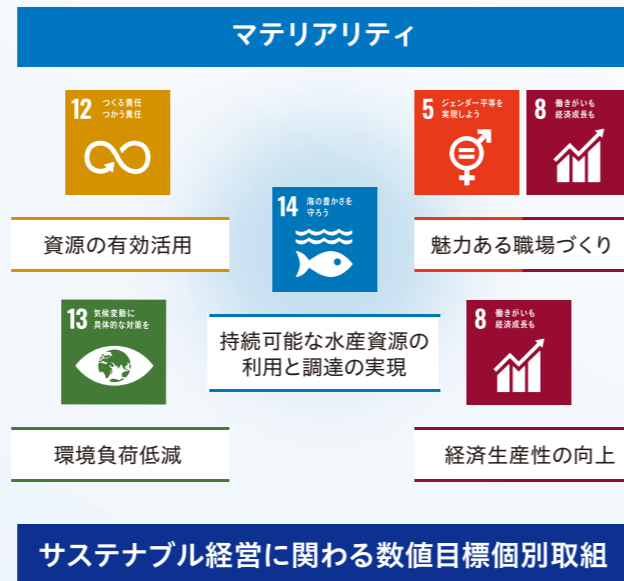
大塚 茂

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は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個別取組

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
女性管理職比率 (%)	2030年	—	25%
労災発生状況 (休業度数率)	2030年	—	4.0
生産性 (利益/労働時間)	2030年	2020年	150%
認証品調達量 (MT)	2030年	—	18,000MT (10%)
総資産当たりGHG排出量	2030年 2050年	2020年	▲30% ▲70%
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%

マテリアリティの特定

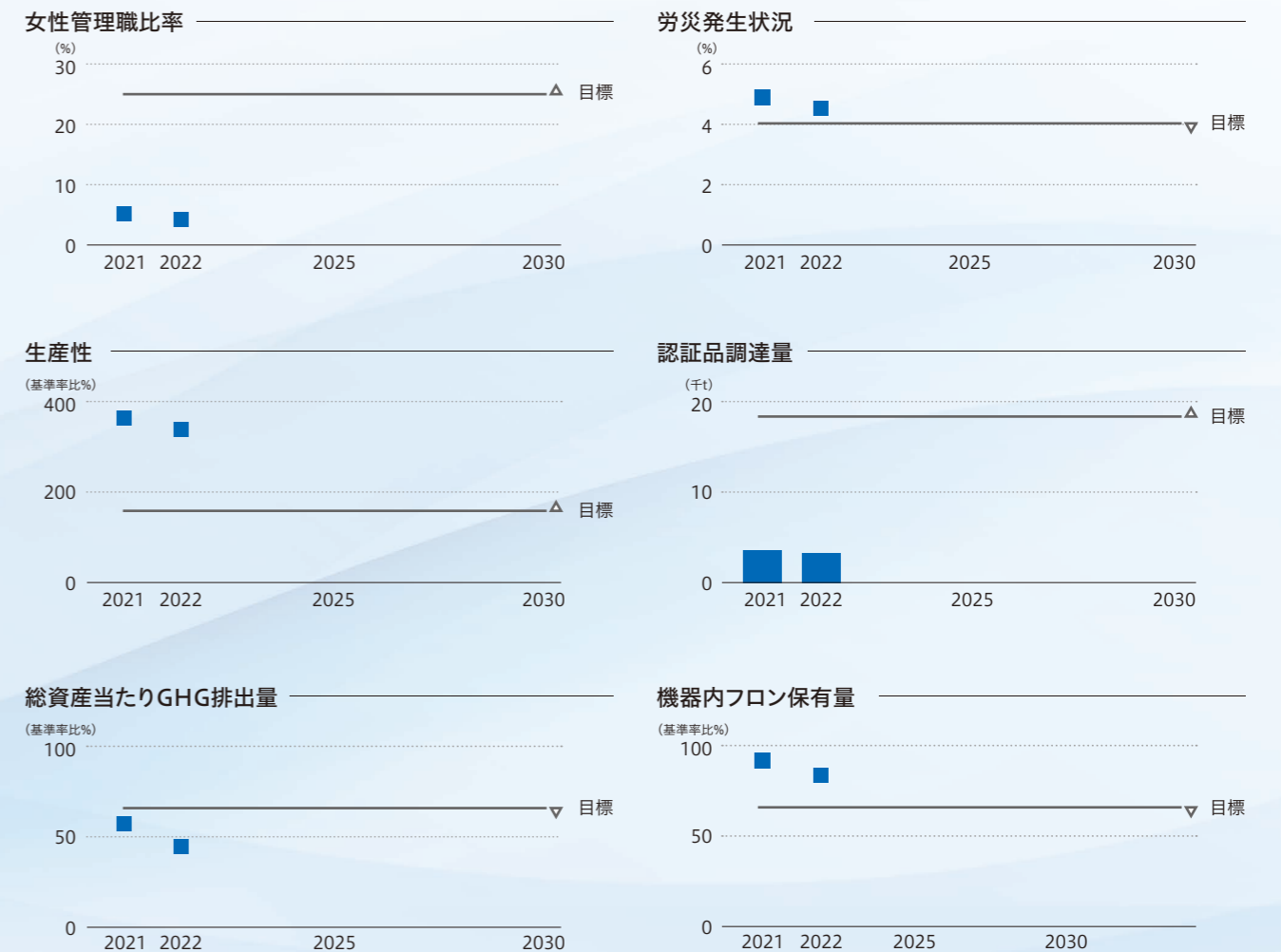
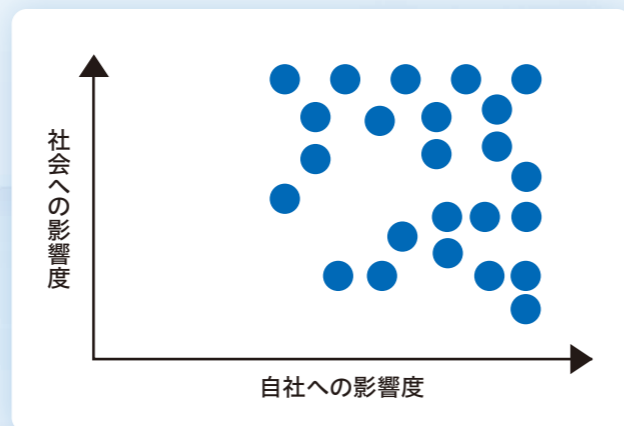
2018年度にサステナブル経営の実現やSDGsへの貢献等のためのマテリアリティ (重要課題) を「SDG Compass」に基づき、下に示したステップを通じて特定しました。

マテリアリティの特定ステップ

- Step 1** SDGs との関係性の整理
TOREIが行っている事業とSDGsの17項目及び169のターゲットとの関係性(事業活動におけるチャンスとリスク)を整理。
- Step 2** 課題抽出
サステナブル経営を実現するための課題をピックアップし、グルーピング。
- Step 3** 重要性評価(マテリアリティの特定)
Step2でピックアップした課題についてステークホルダーとの関係性や影響度等に基づき、重要度を判断。その結果、軸として取り組むべき5つのマテリアリティを特定。
- Step 4** 目標設定と計画立案・承認
特定したマテリアリティと取組目標・計画は、取締役会・経営会議にて承認。

まずは、事業内容とSDGs及び169のターゲットとの関係性(事業活動におけるチャンスとリスク)を整理。その上で、サステナブル経営を実現するための課題をピックアップし、グルーピングしました。それらの課題についてステークホルダーとの関係性や影響度、解決のための実行主体が自社になるか、中核事業との関連性等に基づき、重要度を判断。その結果、軸として取り組むべき5つの分野を決定しました。その中で特に「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重要課題として取り組むものと位置付けています。

マテリアリティ特定の考え方の例

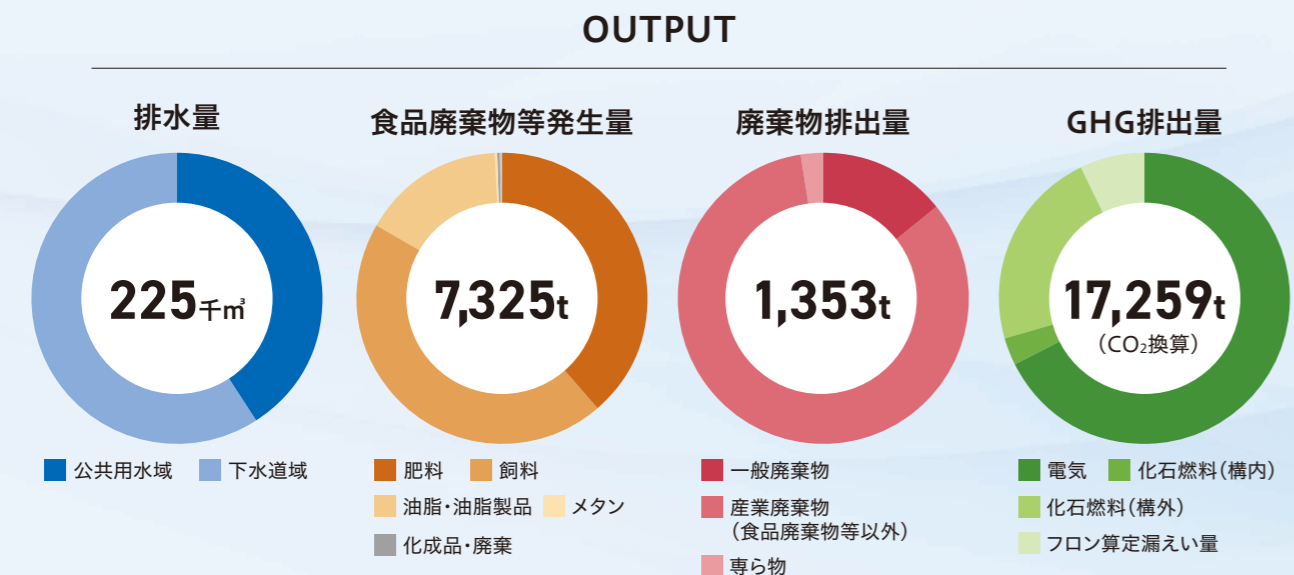
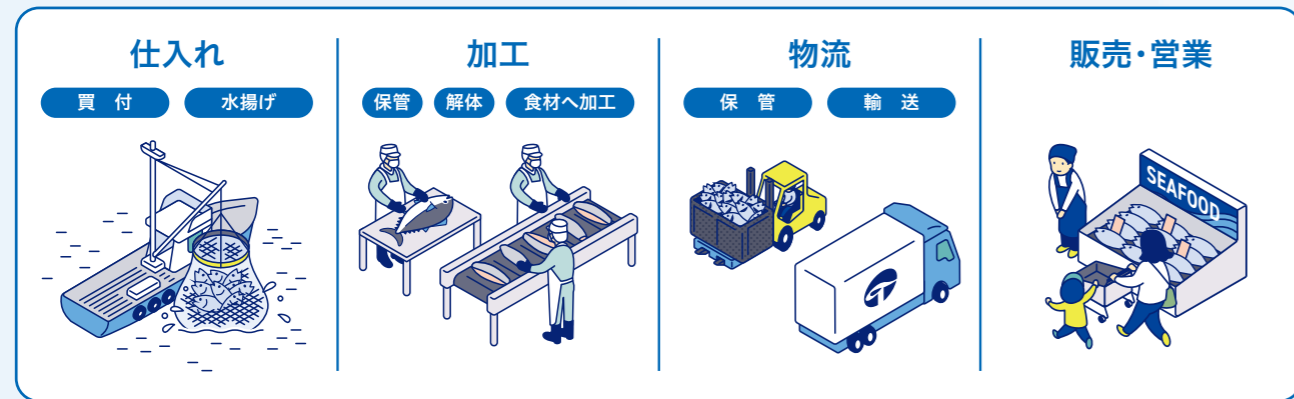
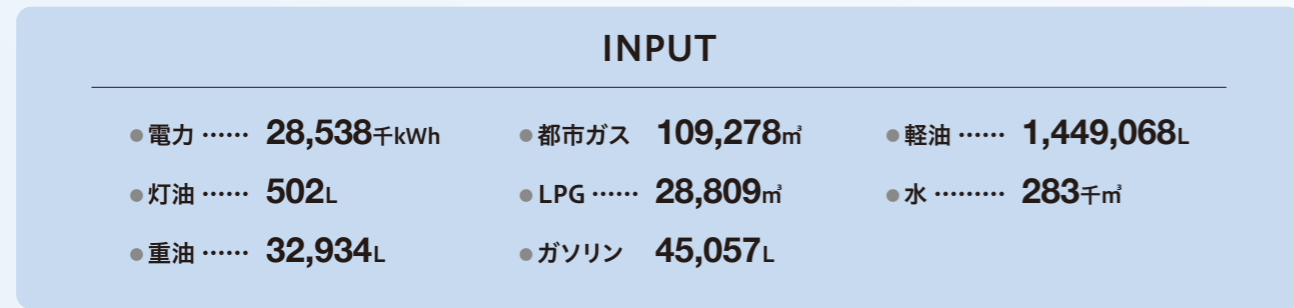


事業活動と環境負荷

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*。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排出量の80%以上は電力の使用とフロン漏えいに起因しています。今後は、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。

*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。



2022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定量目標を設定し、部署目標達成のための計画を策定しています。2022年度の目標及び取り組み結果は下記の通りです。

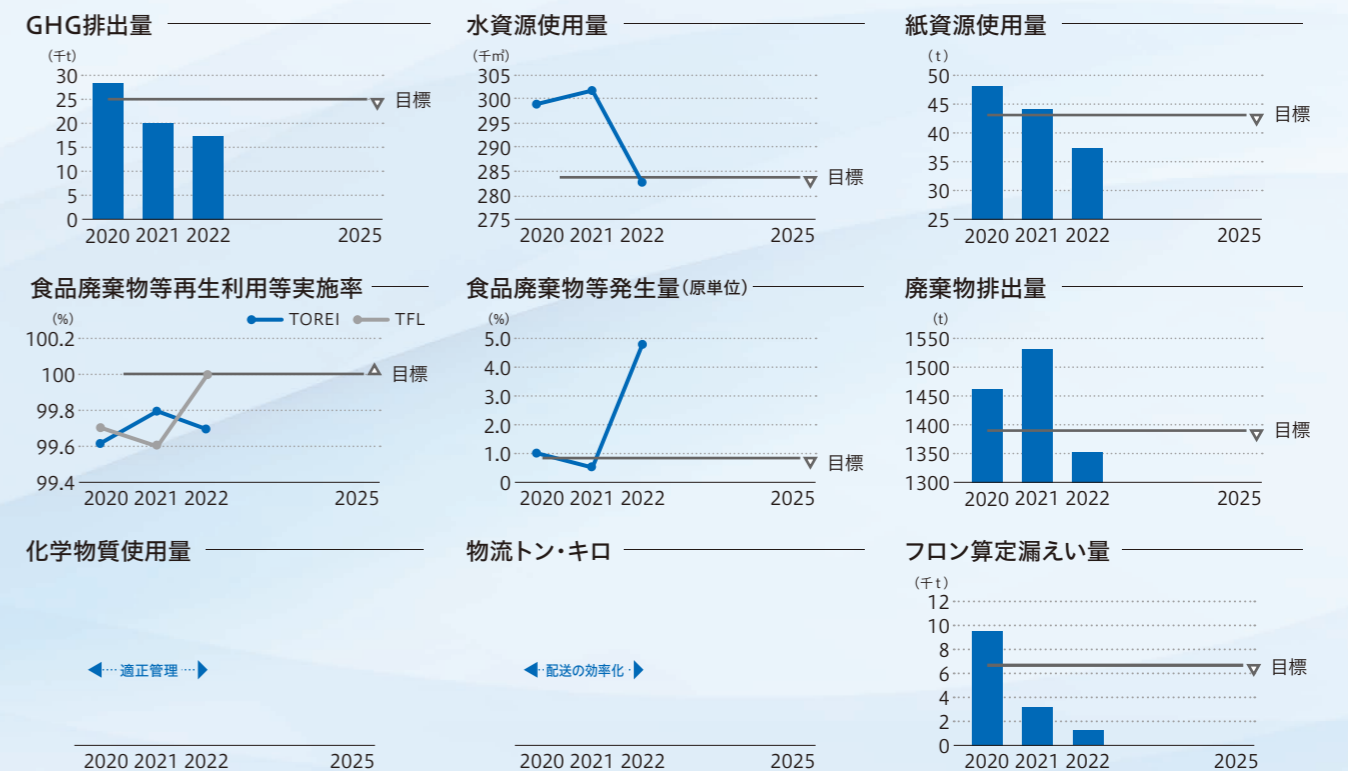
項目	目標	2022年度実績	達成状況
GHG排出量	総量比 -4.0%	総量比 -15.9%	◎
水資源使用量	総量比 -2.0%	総量比 -6.0%	◎
紙資源使用量	総量比 -5.0%	総量比 -16.6%	◎
食品廃棄物等再生利用等実施率	99.5%	99.7%	○
食品廃棄物等発生量	原単位比 ±0%	原単位比 -104.7%	◎
廃棄物排出量	総量比 -1.0%	総量比 -12.7%	◎
化学物質使用量	適正管理	適正管理	○
物流トン・キロ	配送の効率化	配送の効率化	○

*食品廃棄物等再生利用等実施率は、2022年6月届出定期報告書の2021年度実績に基づく。

GHG排出量は、2020年度比-7.8%だった2021年度実績から更に-15.9%の減少でした。Scope1のうち、フロン漏えい量は冷媒量の日常的な点検や改修工事の実施・漏えいリスクの高い作業を実施する際の作業ルール策定等により、突発的な冷媒漏えい件数・量ともに減ったことで、2020年度比-87.2%と大幅に減少しました。Scope2電気使用量は2021年度比-8%で、電気料金の高騰等もあり、各事業所が庫内温度変更・前室冷凍機の夜間停止等を含めて、踏み込んだ使用量削減施策を実施したことが大きな成果となりました。その他の目標に関しては、総じて目標値を達成する結果となりましたが、食品廃棄物等発生量は生産数量を原単位分母に設定しているために生産数量の減少や加工形態の変更等により+4.7%でした。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。

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。2022年度はフロン漏えい量が大幅に減少し、フロン漏えい量及びこれの影響を大きく受けるGHG排出量は中長期目標を達成しています。紙資源使用量についても、デジタル化を進める中で使用量が大きく減少しており、中長期目標を達成しています。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評価欄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。



2023年度の環境経営目標・計画

代表者の指示事項と取組結果

2021年度の活動に基づく2022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。2022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
数値目標(中長期目標・単年度目標)について三菱商事(株)の目標との整合性や国際的なトレンドを鑑み、「CO ₂ 排出量」から「GHG排出量」へ名称を変更。 これまで別途目標値を定めていた「電気使用量」は「GHG排出量」目標へ統合する。また、「サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量算定に関する基本ガイドライン」に則りScope1~3の考え方を取り入れる。	2022年度目標を策定する際に名称変更を実施する。 「GHG排出量」にはScope1(化石燃料使用量・フロン算定漏えい量)とScope2(電気使用量)を参入する。	2023年度活動開始時に対応完了。
2022年度に監査を実施する事業所においても、引き続き、2020年度自己監査評価の妥当性を含めて確認する。	年間を通して実施している内部監査において、2020年度自己監査評価の妥当性を含めて確認する。	2021/2022年度の2年間で全部署の内部監査を完了。2020年度自己監査評価の妥当性を含めて、確認を実施した。
Office365の機能を活用した新たな環境管理システムを構築、2023年度運用開始を目指す。	2022年度上期にOffice365の機能の把握、システム設計検討を実施。2023年1月までに運用含めたシステム構築を実施し、2023年度実績より新システムでの収集開始を目指す。	人員体制の変更に伴い、見送ることとした。
Office365と電子捺印システムを最大限に活用し、環境ガイド別表の捺印箇所・回覧・保管方法を合わせて見直すことで、業務負担軽減とペーパーレス化を図る。	2021年度末の環境ガイド改正にて捺印箇所を見直す。2022年度のOffice365導入後CSRと各部署でのファイル保管・共有方法を検討し見直しを実施する。	環境ガイド改正にて捺印箇所の見直しを実施。原則、全てのガイド別表類を電子押印・電子回覧可能とした。CSRと各部署でのファイル保管・共有方法見直しに関しては、全社的なデータ管理の移行と併せて検討することとした。
新福岡支店の立ち上げに伴う環境関連法令への各種対応を適切に実施する。	各法令規程に則り、適切な時期に届出等を実施すべく、福岡支店と連携して対応する。	福岡支店と連携して、継続対応中。

代表者による2022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。2022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、2023年度の環境活動における指示事項については、下記「2023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

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)を策定しました。2022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】
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。
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。
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(2023年3月)に是正状況確認を実施。2023年度内部監査(2023年上期)にて再確認・フォローアップを行う。
新設事業所である福岡支店及び対馬事業所を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(2023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。

環境経営目標(定量目標)

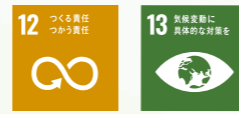
「CO₂排出量」は中長期目標に合わせて「GHG排出量」に名称変更しました。水資源使用量は、これまでのデータ分析により加工場の清掃に起因する使用の影響が大きく、原単位分母である生産数量等との相関が低いと判断し、原単位あたりの目標値を廃止しました。総量目標は、2022年度と同水準を目指し、±0%としました。また、2023年度より事務用品グリーン購入率の目標の策定を取りやめました。グリーン購入の意

識が社内に浸透し一定以上の実績を維持できていることや、グリーン購入法適合商品の購入が必ずしも「サステナブル」な考え方と合致しない(商品本体はグリーン商品であるが、詰め替え用商品はグリーン商品でないというケース等がある)ことを受け、グリーン商品であるかどうかよりも実質的にサステナブルな選択をしているかを重視していくこととし、目標から除外しました。

項目	中長期目標	2023年度目標
GHG排出量	総量 20%減	総量 ±0%
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 5%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	2023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
フロン算定漏えい量(CO ₂ 換算)	総量 30%減	-

1 環境負荷の低減



基本的な考え方

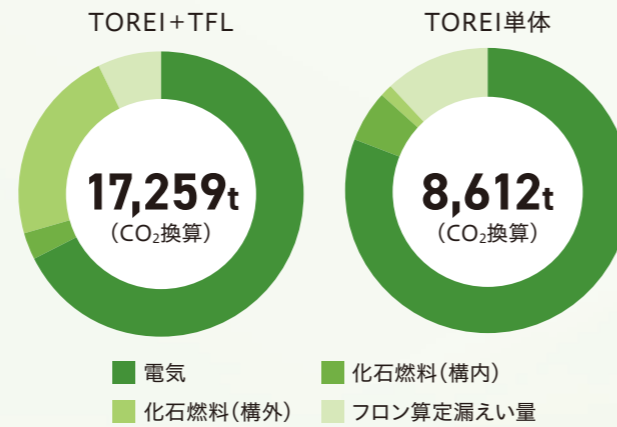
産業革命以降、CO₂等の温室効果ガスが増加、気候変動による海面上昇や異常気象等が発生し、企業活動にも大きな影響を与えており、持続可能な社会の構築に向けて、この課題解決は不可欠と考えています。2015年にCOP21で採択されたパリ協定(2°C目標)をはじめとする国際的な目標達成への貢献と、事業活動及び製品ライフサイクルを通じた環境負荷低減を目指します。

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、2022年度実績では、全体の7%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。

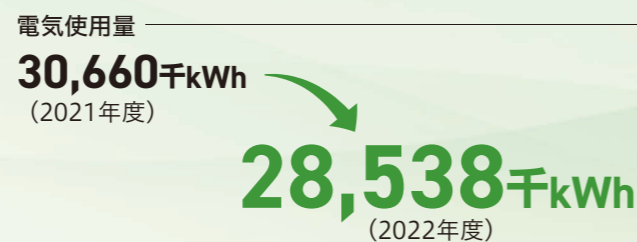
「化石燃料」起源のGHG排出は全体の25%にあたり、その大半はTFLの配送事業で使用するガソリン・軽油です。その他には、社有車に使用するガソリンや加工場のボイラー・ヒーター等に使用するLPGや灯油等が含まれます。



電気由来のGHG排出量削減の取組

● 2022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年度は、電気料金(燃料調整費等)の高騰もあり、全事業所で改めて電気使用量の削減施策を検討。特に、2021年度下期に実施した検証結果に基づく製品保管温度の見直しルールに基づき、製品保管倉庫の温度設定を変更した影響等が大きく、前年度比で使用量を7%削減しました。



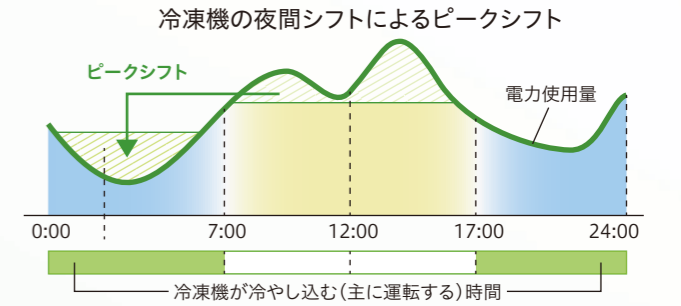
● 保管温度の見直し

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工務課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。



フロン由来のGHG排出量削減の取組

● 2022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ら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、様々な要因でフロンが漏えいしてしまう場合があります。その結果、TOREIでは2022年度の漏えい量が1,000t-CO₂を超過した為、フロン排出抑制法に基づく「算定漏えい量報告」を行いました。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を実施し、漏えい量削減に努めます。



● 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工務課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工務課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、冷凍機的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工務課・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工務課は年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。



日常点検

● 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時のTFL工務課の立ち合い」「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(NH₃)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。

新福岡支店においても、超低温冷蔵庫の冷凍機は「令和4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(CO₂)とアンモニア(NH₃)を冷媒とする自然冷媒冷凍機を導入しました。(P18 PickUp参照)



横浜工場を導入しているNewTon



大阪支店を導入しているPascalAir

化石燃料由来のGHG排出量削減の取組

● 2022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するため、今後も、TOREIとTFLの関係性を生かし、効率的なエネルギーの使用を推進します。

化石燃料使用量(原油換算)

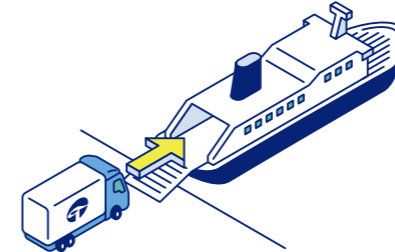


● 配送の効率化

TFLではTOREIの製品の輸送を行っています。TOREIの製品は水産物であるため、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。

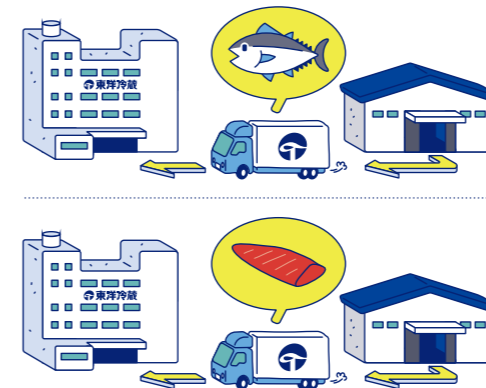
<モーダルシフト>

TFLはトラックでの輸送を行っています。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。



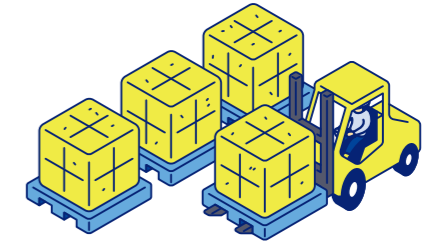
<加工の集約>

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の変更を順次進めています。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為、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。現在、東京支社・清水間のパレット輸送を試みています。東京支社で実施しているSKU・スカスカ撲滅活動と合わせて、業務の効率化に寄与しています。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>

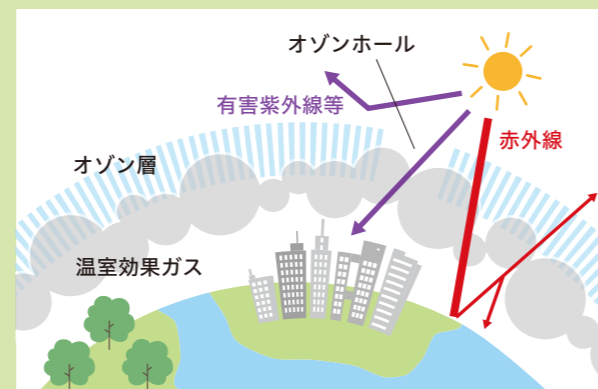
水産物を販売するにあたり、商品を発泡スチロールや段ボールに梱包しています。この時、包装資材のサイズに対して商品のサイズが小さく、大きな隙間が発生することがあります。隙間をなるべく少なく抑えることで、積載率を上げることができます。スカスカの撲滅の為、包装資材のサイズに合わせた規格やカットを行うこと、規格ごとに使用する包装資材のサイズを統一すること等を行っています。



フロンが環境に与える影響

フロンは、1928年に不燃性・人体への毒性がない等の特徴を持ち、冷媒に最適な物質として発明され、1960年代以降、先進国を中心に様々な用途に使用されてきました。フロンはCFC・HCFC・HFCの3種類に分けられ、特定フロンと呼ばれるCFC及びHCFCはオゾン層破壊物質として国際的な規制が行われており、全廃が決定しています。また、代替フロンと呼ばれるHFCは、オゾン層破壊物質ではないものの、二酸化炭素の数百倍～数千倍の温室効果があることがわかっており、漏えい時の環境負荷が非常に大きいガスです。HFCについても、モントリオール議定書（オゾン層を破壊する物質の廃絶に向けた規制措置を実施する国際的な取り決め）のキガリ改正で、議定書の規制対象となり、国際的に段階的な削減が進んでいく事となっています。

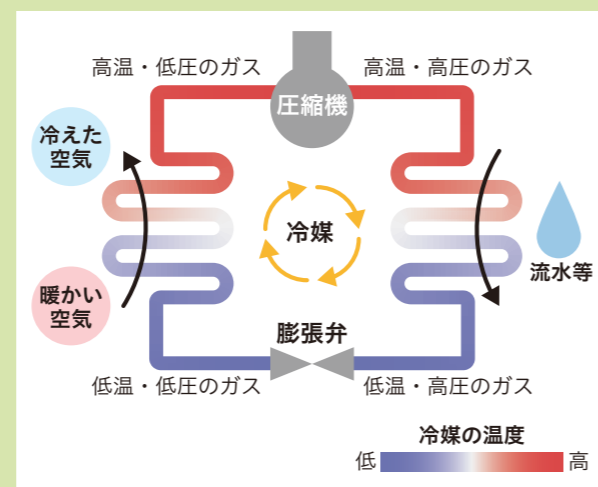
フロンを使用している冷凍機の更新を進め、機器使用時のフロン漏えいを防止することは、持続可能な社会の実現にむけて重要な取組の一つであると認識しています。



冷凍機の仕組み

冷凍機の中では、冷媒が主に3つの段階に変化しながら循環することで、冷蔵庫の中の空気等の物質を冷却することができます。

- ① 圧縮機を用いて冷媒（気体）を圧縮します。圧力が上昇すると温度も上がります。
- ② 水等を用いて①の冷媒（気体）の温度を下げると、冷媒は気体から液体に状態が変化します。この工程を凝縮といいます。
- ③ ②の冷媒（液体）の圧力を下げる（膨張させる）と、冷媒の温度が更に下がります。冷媒の温度が最も下がったこのタイミングで、冷やしたい物質（空気等）と接触させます。冷やしたい物質から熱を奪った冷媒は液体から気体に状態変化し、もう一度①の工程に入ります。



廃棄物排出量削減の取組

● 2022年度実績

2022年度の実績は、前年度比で-12.7%でした。2021年度は事務所の什器類等の一斉入れ替えやコロナ禍による原料形態変更に伴う仕入時の梱包資材増加により廃棄物排出量が増加しましたが、これらの特殊要因の発生が2022年度はありませんでした。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です。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が、運転調整により、一部事業所でこの排出量を抑制する取組が出来たことも削減要因の1つです。

廃棄物排出量
1,542t
(2021年度)



1,353t
(2022年度)

● 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。（FSC認証とは、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です。）



FSC認証資材を使用した段ボール

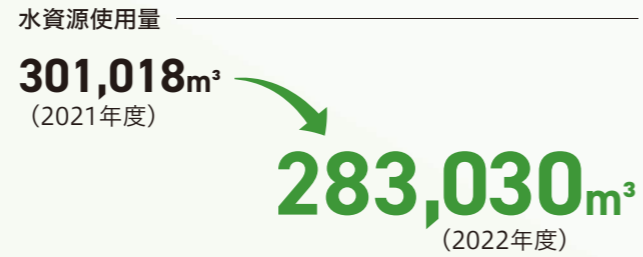
● プラスチック使用製品の削減

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(P18 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(P28 KAIZEN活動参照)。

水資源使用量削減の取組

● 2022年度実績

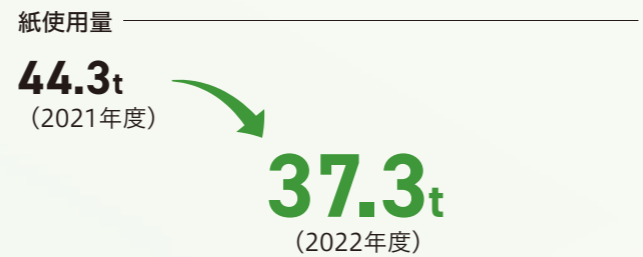
2022年度の実績は、前年度比で-7%でした。事業所では、冷凍マグロの解凍や加工場の清掃など、様々な場面で水資源を利用していますが、節水装置の使用に加え、東京支社において冷凍冷蔵設備の冷却水の管理に薬品を使用することにより、ブロー水量を抑制できたことが2022年度の使用量削減要因の1つです。



紙資源使用量削減の取組

● 2022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。2022年度の実績は、前年度比で-16.6%と2021年度に引き続き前年度比で大幅に削減しました。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P27-28)。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(安全データシート: Safety Data Sheet)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。

-Pick up!-

新福岡支店における取組

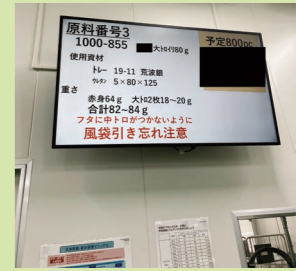
2023年4月に福岡支店が福岡市内から糟屋郡篠栗町に移転しました。新支店は、環境に配慮し、従来の事業所にはなかった機能・設備を設置する等、新たな取組を実施しています。



新福岡支店



自然冷媒(NH₃(アンモニア)とCO₂(二酸化炭素))を使用した冷凍機



デジタルサイネージの導入



製品のパレット保管

2 資源の有効活用



12 つくる責任 つかう責任



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、マグロ佃等）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、同じ重

量の原料を加工しているにも関わらず、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ました。

食品廃棄物等発生量
8,090t
(2021年度)

7,325t
(2022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。

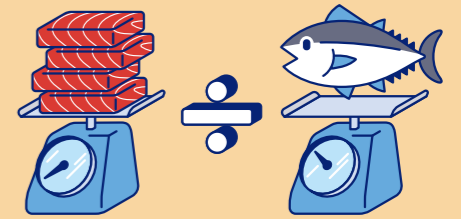
自社工場が発生した残さいは100%再生利用しています。マグロの皮からコラーゲンを抽出し、自社製品として販売している他、残さいから抽出した魚油の一部を、自社のマグロ加工品に活用しています。



-Pick up!-

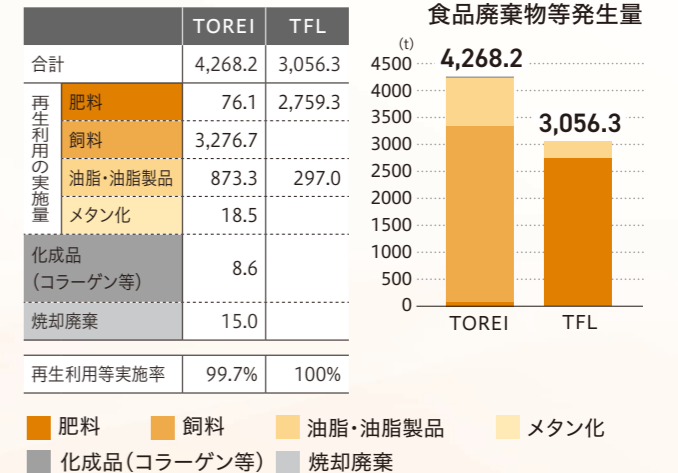
歩留まりとは？

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共に「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。



● 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。

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。

当社は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、誠実に取り組んでいます。

安心安全な水産資源の持続的な利用は、企業活動の根幹であると認識しています。サステナブルな方法で生産・調達された原料の調達を行い、国際的な過剰漁業やIUU(違法、無報告、無規制)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、以下の通りマグロ類(大西洋・太平洋クロマグロ、ミナミマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガ、カツオ)に関する調達ガイドラインを定め、当ガイドラインに基づく取り組みを推進して参ります。

A) マグロ類の環境面に於ける調達方針について

当社は、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、以下の取り組みを進めていきます。

<天然マグロ類>

- ① 世界水産物持続可能性イニシアチブ(Global Sustainable Seafood Initiative、以下「GSSI」)に認定された認証プログラム(以下「GSSI認定認証」)が設定する、天然マグロ類に関する持続可能な漁業の基準を、サプライヤーと協力し水産業界内に浸透させ更に発展させること
- ② GSSI認定認証の取得を目指す企業及びサプライヤーが、科学的かつ客観的な計画に基づいた漁業改善プロジェクト(Fishery Improvement Project、以下「FIP」)を導入できるよう積極的に協力すること

- ③ 国際連合食糧農業機関が定義する IUU漁業によるマグロ類の調達リスクを回避するために、GDST(Global Dialogue for Seafood Traceability)の推奨する主要データ要素を備え、かつ相互運用可能なトレーサビリティを確立すること
- ④ 洋上転載については、国際条約による堅固な監視監督体制の実施を支持すること
- ⑤ 国際条約に基づく延縄船への監視員の乗船を遵守する漁船を後押しすると共に、電子モニタリング等を通じた乗船率の向上と乗船管理体制の強化を支持すること
- ⑥ マグロ類の地域漁業管理機関や関係省庁に対して、当調達ガイドラインを達成するために必要な協力を行うこと
- ⑦ NGOなどのステークホルダーと持続可能な天然マグロ類の調達実現のための意見交換の機会を設けること

<養殖/蓄養マグロ類>

- ① GSSI認定認証により、養殖/蓄養マグロ類に関する基準が策定されることを支持し、そのために積極的に協力すること
- ② GSSI認定認証の取得を目指す養殖/蓄養サプライヤーが、科学的かつ客観的な計画に基づいて活動ができるよう積極的に協力すること
- ③ 国際連合食糧農業機関が定義する IUU漁業により漁獲されたマグロ類の取り扱いを回避するために、GDSTの推奨する主要データ要素を備え、かつ相互運用可能なトレーサビリティを確立すること
- ④ マグロ類の地域漁業管理機関や関係省庁に対して、当調達ガイドラインを達成するために必要な協力を行うこと
- ⑤ NGOなどのステークホルダーと持続可能な養殖/蓄養マグロ類の調達実現のための意見交換の機会を設けること
- ⑥ 養殖、蓄養に利用される餌資源については、GSSI認定認証が取得できるように積極的に協力すること

B) マグロ類の社会面に於ける調達方針について

当社は、人権の尊重は世界でビジネスを展開する上で重要な要素であると考えています。マグロ類のサプライチェーンにおけるIUUおよび人権問題に取り組み、責任あるサプライチェーンの実現を目指すべく、サプライヤーを含めた多様なステークホルダーとともに、当社株主である三菱商事(株)の方針*に基づいて対応し、課題解決のための手段を講じます。

三菱商事(株)人権:
<https://mitsubishicorp.disclosure.site/ja/themes/118>

C) 当ガイドラインに基づいた取組

当社は、上記A) B)の調達方針を実効性のある形で実現するために以下の取組を行います。

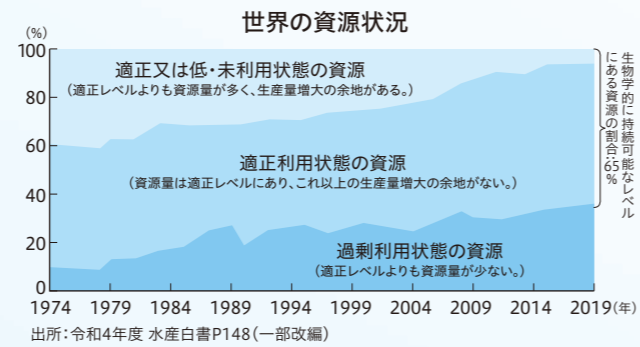
取組	ゴール
当社が調達するマグロ類のうち、GSSIに認定された認証取得製品の割合を30%とする	2030年
FIPを実施するサプライヤーを積極的に協力する	必要に応じて随時
GDST基準に準じた主要なデータ要素の収集状況について整理・確認する	2023年
当社が調達するマグロ類サプライヤーに対し、自主的なリスク評価を実施する	実施中
当社が調達するマグロ類サプライヤーに対し外部監査を実施することで、サプライチェーン上のリスクや課題を認識し、関連するサプライヤーに監査結果を共有し、改善策を共同で検討・実施する	2022年から開始し、2025年までに定期的な取組にする
三菱商事(株)と連携し、関係省庁・サプライヤー・NGOなどのステークホルダーとのダイアログへ参加する	2022年より開始
三菱商事(株)と連携し、責任あるサプライチェーンの実現のための認証プログラム等の浸透・発展や、国際条約などで定義される「働きがいのある人間らしい仕事」環境が整うよう、サプライヤーと協力して取り組む	2022年より検討開始

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

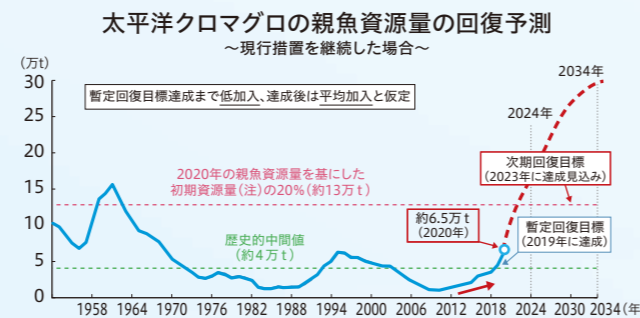
IUU (Illegal(違法), Unreported(無報告) and Unregulated(無規制)) 漁業は、水産資源の減少につながりますが、近年は人権問題についても問題視されています。今以上に世界の水産資源の状況が悪化し、持続性が確保されないことは、TOREIの事業継続の根幹に関わる重大な問題です。日本でも、2020年度に水産物流通適正化法の制定や漁業法の改正が行われ、科学的根拠に基づいた適正な資源管理によるIUU漁業抑制が明記され、これまで以上に「適正な漁業」の実施が重要視されています。

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、様々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となっており、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}。

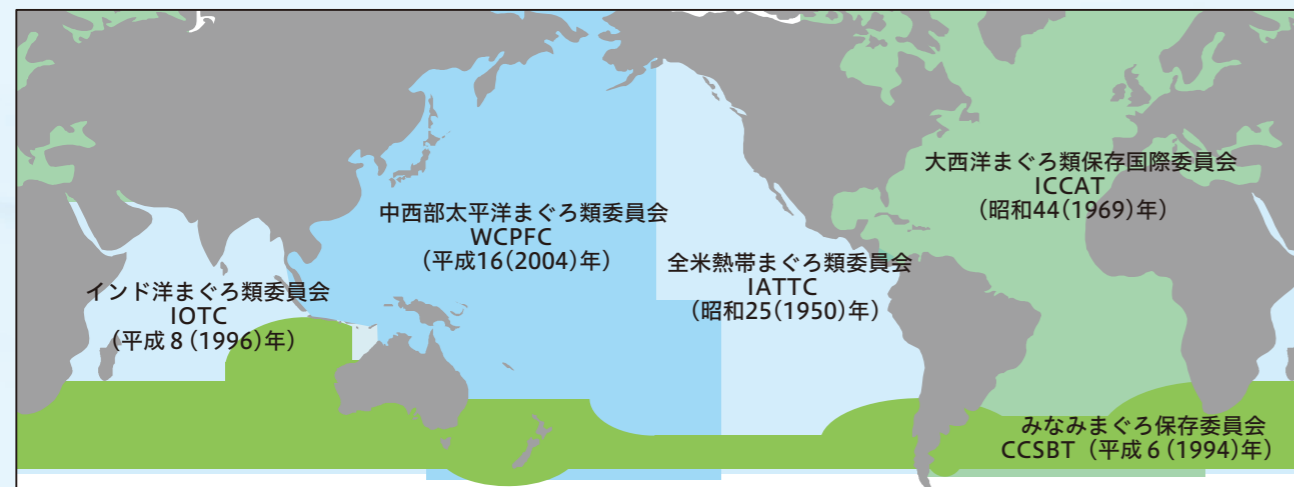
TOREIではこれまでも、カツオ・マグロ類の5つの地域漁

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



TOREIの取組

● 認証品とは

本業におけるサステナビリティ追及の観点において、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ことです。しかし、一言「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。水産物にもさまざまな認証が存在し、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商品を「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及びASC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する必要があります。

※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。



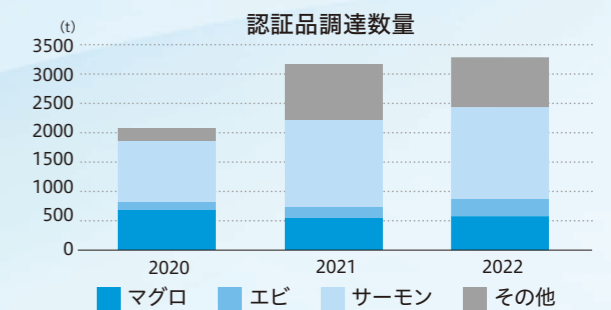
サプライチェーン上で必要なMSC/ASC認証とCoC認証



※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

● 認証品の調達実績

TOREIでは、2021年度に新たに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、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。



● 天上鮭

2021年10月、世界中で獲れるさまざまな最高品質の天然鮭の味を消費者に伝えるために「天上鮭」ブランドを立ち上げました。「天上鮭」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」鮭を一匹ずつ丁寧に処理し、さらに厳選した「上質」な鮭を指すTOREIオリジナルブランドです。

2022年度には、この「天上鮭」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、最高品質の鮭を詰め合わせでお届けする定期便サービスを始めました。

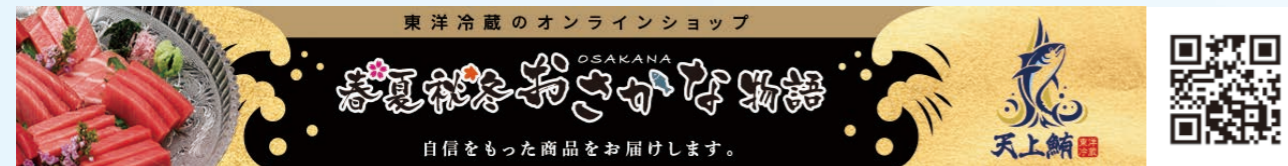
鮭漁船は年々減少しており、OPRT（責任あるまぐろ漁業推進機構）が公表している日本の登録延縄漁船は、2001年に467隻あったものが、2022年では154隻とおよそ20年間で7割近く減少しています。これにより、こだわりの漁場の鮭が食べられなくなったということも起こっており、このままでは産業として成り立たなくなることも考えられます。延縄漁船の減少に歯止めをかけるためにTOREIが貢献できること

の1つが「本当においしい鮭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。

「天上鮭」のブランド育成に取り組み、鮭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。



天上鮭 調理例



-Pick up!-

天上鮭ブランドとその取組を通じてTOREIの考え方等を広く地元の方にも知っていただくため、さまざまな施策を実施しています。



デビューイベントIAIスタジアム日本平 (2021年9月18日)



静岡鉄道車両へのラッピング広告掲出



TFL冷蔵庫壁面へのサイン掲出



清水港マグロまつりへの出店 (2022年11月)

● 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。2022年度はマグロ92社/エビ78社、計170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>

4 経済生産性の向上



8 働きがちな
経済成長も

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

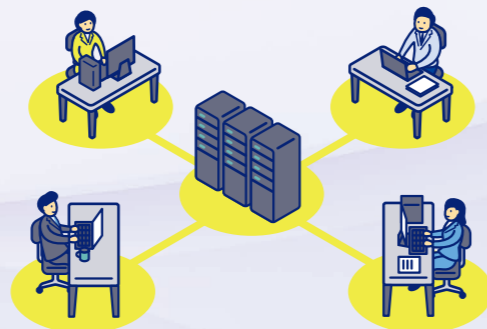
● 在宅勤務

従業員の半数以上が工場等の現場で勤務しており、在宅での勤務が難しいため、これまで在宅勤務制度の導入をしていませんでした。しかし、新型コロナウイルスによる外出自粛が求められる中、2020年12月より試験的に在宅勤務制度を導入しました。1年間の試験期間で、在宅勤務に

よるメリット・デメリットを部署毎に聴取し、2022年1月から、本格的に在宅勤務制度の運用を開始し、多くの部署ではこれまでと同様に在宅勤務制度を活用しています。

● 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期待できます。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、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ため、毎年度数十件の労働災害が発生しています(詳細はP30)。そのため、現在、冷凍マグロ加工作業の中でも「マグロの皮を

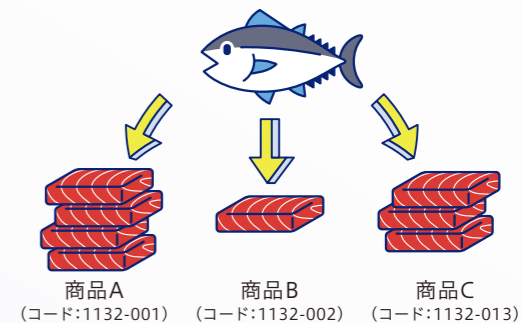
剥く」「マグロを四つ割りにする」という作業を機械化すべく、メーカーとともに機器の開発に着手しています。加工作業の一部を機械化することで、別の作業に人員を割くことができ、生産効率の向上も期待できます。

● 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。

2022年度は上期146件/下期120件の計266件の応募があり、担当役員賞が6件、部・場所長賞が18件、新入社員からの提案内容から特別賞も4件、表彰されました。担当役員賞の1つとして、東北支店においてラップ機を導入し、消費者向け商品に使用する包装資材に使用するプラスチック量を削減した取組も選出されました。

消費者向けチルド製品(マグロ切り落とし等)は、プラスチック製の蓋と底板という構成の容器で販売していることが多いですが、これをラップ機による包装とすることで、蓋を閉める工程と1pcあたり約6gの使用プラスチック量の削減を達成しました。



5 魅力ある職場づくり



5 ジェンダー平等も実現しよう

8 働きがいも経済成長も

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、社会的要請に応じ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。

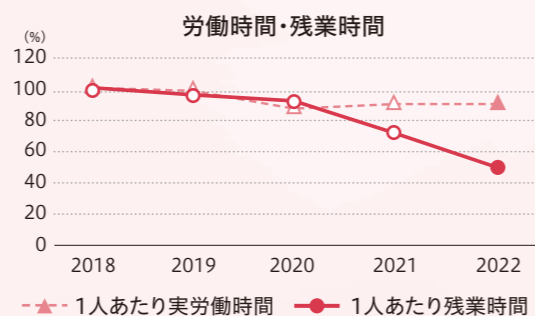
働き方改革

● 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・2022年と継続して減少しました。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はこちら(PDF)

次世代育成支援対策推進法(くるみん)に基づく行動計画はこちら(PDF)

労働安全衛生に関する取組

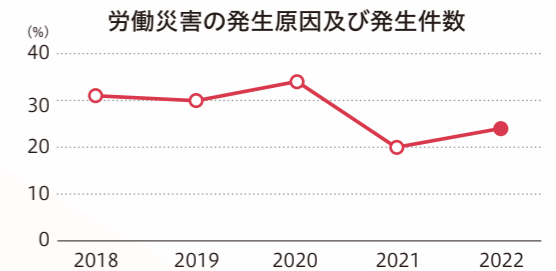
● 労働災害等の発生状況

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

全事業所で毎月一回「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。



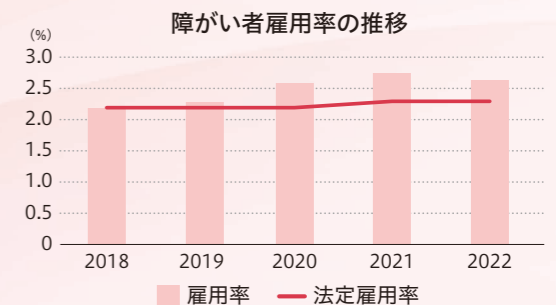
本社安全衛生委員会の様子

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、より適正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へのようなお仕事を任せられ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。



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」とある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、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。

● 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。2022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

社会科見学の受入

2022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。

後日、素敵なお礼のお手紙もいただき、「超低温庫内の冷たさ」や「マグロ漁に従事される方の日々の工夫」に対する驚き等が感想として書かれていました。

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ました。2022年度は、9月と2月の計2回の活動で合計67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、様々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。コロナ禍により、一時活動を中断していた事業所もありましたが、本社でも2022年11月に活動を再開。江東区アダプトプログラムとして、ビルオーナー企業と共に協同開催にて周辺地域のゴミ拾いを実施しました。

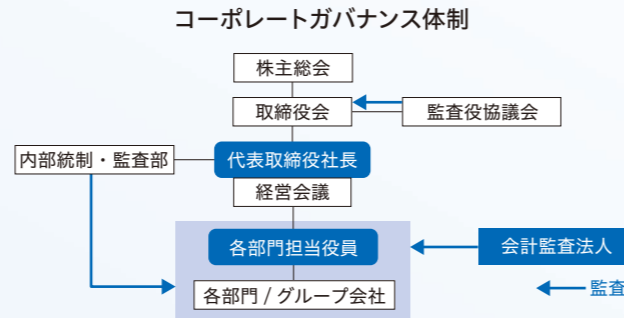


ガバナンス・リスクマネジメント

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、右図には記載していませんが、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に行い、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。

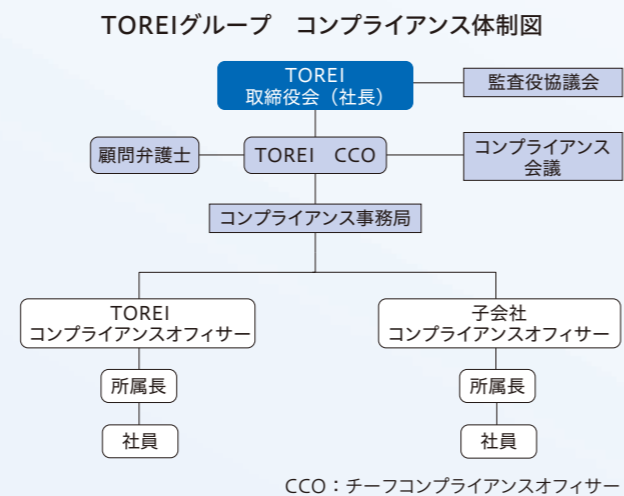


● コンプライアンス推進体制

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

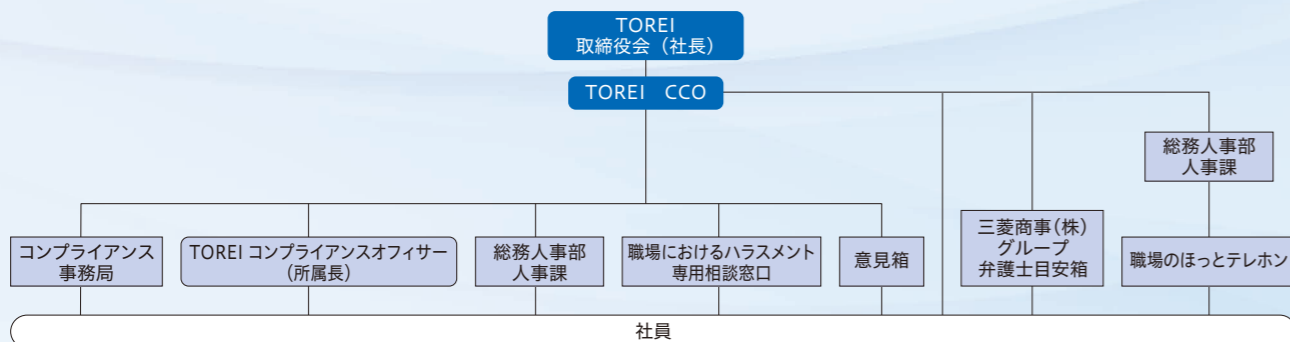


● 報告・相談窓口

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LUKSも利用可能

環境マネジメントシステム

● エコアクション21

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ニュ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。



● 環境マネジメント体制

TOREIグループ経営理念に掲げるTOREIグループの目指す姿の実現が企業価値の向上につながるものと認識し、その実現を図ることができる体制を構築しています。また、「事業にとって重大な課題」については、担当部署が中心となり、別途マネジメント体制を整えています。そのうちのひとつとして、環境マネジメント体制についても、右図に示した体制を構築し、PDCAサイクルを回すことで継続的な改善を図っています。

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。

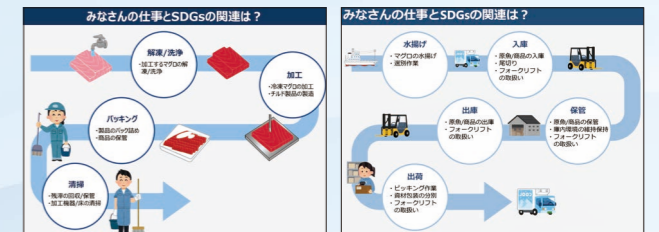


● 環境教育

新入社員に対しては、新人研修の中で企画部 CSR・環境推進室が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。

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。

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ため、「事務所勤務」「加工場勤務」「物流冷蔵庫勤務」の



教育資料(抜粋)

● 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しています。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様に迅速に報告が行われるよう体制

を構築しています。2022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。

● 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・環境推進室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、必要に応じて改善指導を行っています。

2022年度は、コロナ禍により移動制限が継続されていたこともあり、2021年度との2年間をかけて自社及びTFLの全事業所に対して内部監査を実施しました。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、次回監査で是正確認を行っています。

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

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

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。



BCP訓練



本中で保管している防災備蓄品

防災備蓄品の寄贈

2022年8-9月に、入替に伴って不要となる防災備蓄品の一部(食料品・飲料水等)を一般社団法人食品ロス・リポーンセンターを通じて寄贈しました。今後も防災備蓄品の入替時には、廃棄ではなく有効活用に努めます。

● 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われる体制を整備しています。

-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。2022年度には、冷凍機からの冷媒漏えい事故が6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	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	単位
環境負荷の低減	GHG排出量	電気	13.9	12.5	14.7	12.7	11.7	千t
		化石燃料(構内)	0.6	0.5	0.6	0.5	0.5	
		化石燃料(構外)	4.2	4.1	3.5	4.0	3.8	
		フロン算定漏えい量	4.7	3.3	9.7	3.3	1.2	
		合計	23.4	20.4	28.5	20.5	17.2	
	電気使用量	昼間	17.3	17.0	22.0	20.5	19.4	百万kWh
		夜間	11.3	10.6	10.5	10.2	9.1	
		合計	28.6	27.6	32.5	30.7	28.5	
	化石燃料使用量	灯油	21.3	4.2	2.7	0.9	0.5	原油換算kL
		重油	42.6	30.9	29.6	30.4	33.2	
		都市ガス	94.9	120.3	134.9	136.1	126.3	
		LPガス	90.4	94.6	87.9	78.3	75.2	
		ガソリン	56.7	53.3	36.5	33.5	40.2	
		軽油	1,524.3	1,477.1	1,267.5	1,477.3	1,409.5	
		合計	1,830.2	1,780.4	1,559.1	1,756.5	1,684.9	
	フロン算定漏えい量	CFC	0.0	0.0	1,025.0	131.0	0.0	kg
		HCFC	583.0	460.0	747.7	785.5	464.0	
		HFC	279.0	345.9	566.9	168.9	80.1	
		合計	862.0	805.9	2,339.6	1,085.4	544.1	
	水使用量	上水	152.5	121.7	133.7	133.9	121.0	千m³
		工水	52.0	85.6	86.7	93.9	70.8	
		地下水	79.8	78.8	78.4	73.2	91.2	
		合計	284.3	286.1	298.8	301.0	283.0	
	排水量	公共水域	109.9	105.9	113.8	115.6	91.9	千m³
		下水道	127.7	127.7	132.5	132.9	132.8	
		合計	237.6	233.6	246.3	248.5	224.7	
	紙資源使用量	コピー用紙	43.6	44.8	42.5	38.4	31.9	t
帳票		7.4	7.4	6.1	5.9	5.4		
合計		51	52.2	48.6	44.3	37.3		
廃棄物排出量 (食品廃棄物等を除く)	一般廃棄物	237.2	222.8	242.0	224.8	192.0	t	
	産業廃棄物	977.2	1,061.1	1,188.2	1,283.4	1,128.0		
	専ら物	3.1	9.8	32.1	33.5	33.3		
	合計	1,217.5	1,293.7	1,462.3	1,541.7	1,353.3		
資源の有効活用	食品廃棄物等発生量	TOREI	5,720.1	6,033.1	6,564.3	4,908.1	4,268.2	t
		TFL	3,247.5	3,682.5	3,993.7	3,182.3	3,056.3	
		合計	8,967.6	9,715.6	10,558.0	8,090.4	7,324.5	
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	t	

※TOREI単体

区分	項目	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	単位	
CO ₂ 排出係数	北海道電力	0.000678	0.000656	0.000656	0.00055	0.000537	t-CO ₂ /kWh	
	東北電力	0.000523	0.000528	0.000528	0.000457	0.000488		
	東京電力	0.000462	0.000455	0.000455	0.000443	0.000456		
	中部電力	0.000472	0.000452	0.000452	0.000379	0.000388		
	関西電力	0.000418	0.000334	0.000334	0.000351	0.000311		
	中国電力	0.000677	0.000636	0.000636	0.000521	0.000521		
	四国電力	0.000535	0.000528	0.000528	0.000574	0		
	九州電力	0.000463	0.000347	0.000347	0.00048	0.000389		
	ENEOS	-	-	0.000472	0.00048	0.000452		
	原油換算係数	灯油						2.49
重油							2.71	t-CO ₂ /m ³
原油換算係数	都市ガス						2.23	t-CO ₂ /m ³
	LPガス						5.97	t-CO ₂ /kL
	ガソリン						2.32	t-CO ₂ /kL
	軽油						2.58	kL/kL
	灯油						0.94	kL/kL
	重油						1.01	kL/m ³
原油換算係数	都市ガス						1.16	kL/m ³
	LPガス						2.61	kL/kL
	ガソリン						0.89	kL/kL
原油換算係数	軽油						0.97	kL/kL