



SUSTAINABILITY REPORT

2024

ステークホルダーの皆様へ

当社は、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びを届けることを企業理念に掲げています。この理念を実現するため、当社の前身である清水源商店の創業者清水源吉の「壹億國民の保健の確保を期す」という精神を100年以上受け継ぎ、誠実な事業活動を行ってきました。今後も、創業者の想いを経営の原点とし、豊かな食文化を未来につなぐため、食の新たな価値創造に挑み続けます。その一環として、社員をはじめとするステークホルダーの皆様との価値の共有を目指して、自然災害などのリスクに備えるための基盤整備や効率性と快適性を両立させる職場環境を実現するために、昨年本社棟を建替えました。

近年では、おいしさの追求はもちろん、食品ロスの削減や超高齢社会における高齢者のQOL向上など、食にまつわる社会課題の解決にも貢献しています。一方で中長期を見据えては、三栄源ビジョン2030を掲げ「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」を重点領域とし、食を通じた未来社会の実現に向け事業を推進しています。昨年度は、食品素材の生理機能評価や食品原料の発酵生産、風味増強素材の探索などこれまでの実績を踏まえ、さらなる成果を目指して取り組みました。今後はビジネス環境の変化にしなやかに対応できる「共創型組織」により、パートナーと連携し、これらの成果を実用化させビジョンの達成を目指します。

事業成長の基盤となる取り組みにおいては昨年、環境や人権など持続可能性に配慮した責任ある調達の推進に注力しました。Sedexバイヤー会員になり、世界最大のサプライヤーエシカル情報共有プラットフォームの活用を通じて、サプライチェーン上の倫理リスクをお取引先様とともに管理していきます。また、不正アクセスをはじめとするサイバー攻撃の手法が年々複雑化・巧妙化する中、情報セキュリティ体制の強化にも尽力しました。日本シーサート協議会に加盟し、コンピュータセキュリティに関わるインシデントが生じた際、加盟企業と連携し迅速に解決できる体制を構築しました。今後も社会状況の変化へ柔軟に対応できるよう経営基盤の強化を図ってまいります。

私たちは、今後も国連グローバル・コンパクト署名企業として、「人権」「労働」「環境」「腐敗防止」の4分野で構成される10原則を支持し、誠実な企業活動を通じて企業理念を実践することで、持続可能な社会の実現に向け邁進してまいります。

代表取締役社長

清水 康弘

目次

三栄源エフ・エフ・アイについて

- 03 企業情報
- 05 三栄源エフ・エフ・アイのあゆみ
- 07 三栄源ビジョン2030
- 09 価値創造のプロセス
- 11 提供する価値
～5つの要素の相乗効果～

事業活動Topics

- 13 Topic1 食品ロスを削減
- 14 Topic2 高齢者のQOLを向上
- 15 Topic3 人々の健康を増進
- 16 Topic4 環境負荷を低減

事業推進における取り組み

- 17 事業推進における社会的責任
- 19 品質
- 21 環境
- 23 人材
- 25 調達
- 27 コンプライアンス
- 29 社会とのコミュニケーション
- 30 Column
食品の安全を守る仕組みとは？

編集方針

本報告書は、三栄源エフ・エフ・アイの社会的責任とそれを果たすための企業活動を報告するものです。「三栄源エフ・エフ・アイについて」では、企業情報と企業理念に基づく考え方、および未来に向けたビジョンをお伝えしています。また「事業活動Topics」では、これからの未来のために、私たちが実践している主な事業活動について報告しています。さらに「事業推進における取り組み」では、事業を推進するうえでの五つの方針と、その方針に基づく具体的な取り組み、および社会とのコミュニケーション活動について報告しています。

報告対象期間 2023年度(2023年4月1日～2024年3月31日) ※一部それ以前からの取り組みや、直近の活動報告も含んでいます。
発行年月 2024年7月(前回2023年7月)



2023年に竣工した本社棟



企業情報

企業理念

私たちは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかなくらしと食の歓びを届けます。

私たちは、長年培った伝統を礎に、技術と感性を研ぎ、食の新たな価値を創造します。

私たちは、自然と家族に感謝し、誠実な事業活動を通して社会から信頼される存在であり続けます。

三栄源エフ・エフ・アイ グループ行動憲章

<基本原則>

- 健やかなくらしと食の歓びをもたらす製品、技術およびサービスを提供します。
- 法令を遵守し、社会規範を尊重して公正に事業を行います。
- 製品に関する正しい情報を適切に開示します。
- 知的財産権を尊重し、保持する情報を適正に管理します。
- 働きやすい職場環境を確保し、高い目標に挑戦する風土を醸成します。
- すべての人の人格、個性、多様性等の人権を尊重します。
- 資源の保護および自然環境保全等、持続可能な事業活動に努めます。
- 地域・社会との共生に努めます。
- 危機を適切に管理します。

※この憲章は、ここに示す「基本原則」と、社員の具体的な行動の規準となる「行動指針」で構成されます。

会社概要

創 業 1911(明治44)年
設 立 1938(昭和13)年
代 表 者 代表取締役社長 清水 康弘
資 本 金 18億円
社 員 数 1,006名
売 上 高 894億円(2024年3月期)
事 業 内 容 食品・食品添加物・食品原料・工業製品の製造および販売

本社所在地 〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11

食品安全・環境保全に関する各種認証を取得しています。



本社・本社工場
滋賀工場
岡山工場
東京支社※1
神戸物流センター※2



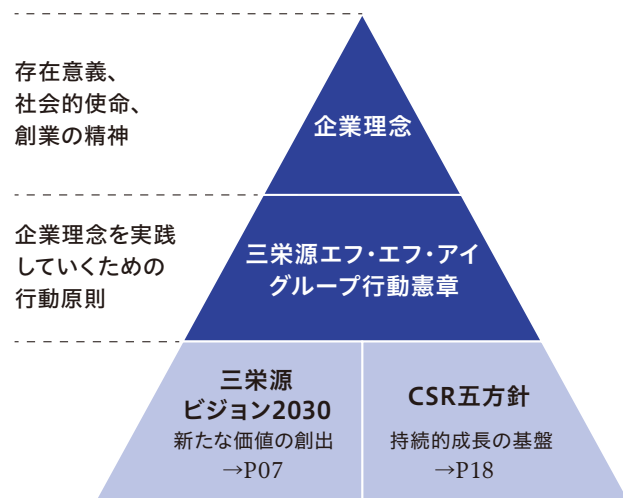
本社工場
滋賀工場
岡山工場



JQA-EM7379

※1 東京支社の認証範囲は、食品添加物および食品素材の研究開発
※2 神戸物流センターの認証範囲は、食品添加物および食品素材の保管

理念体系



主な取り扱い品目



事業拠点

事業所

本社・本社工場
〒561-8588
大阪府豊中市三和町1-1-11

東京支社
〒103-0023
東京都中央区日本橋本町4-6-4

滋賀工場
〒529-1608
滋賀県蒲生郡日野町
大字大谷字東山341-8

岡山工場
〒719-3101
岡山県真庭市赤野570-1

仙台営業所
〒980-0021
仙台市青葉区中央4-10-3
JMFビル仙台01 17階

名古屋営業所
〒460-0003
名古屋市中区錦2-2-13
名古屋センタービル本館 5階

広島営業所
〒730-0037
広島市中区中町7-23
住友生命広島平和大通り第2ビル 3階

福岡営業所
〒812-0016
福岡市博多区博多駅南1-8-29

神戸物流センター
〒651-2228
神戸市西区見津が丘7-6-4



関連会社

関西関東物流株式会社
三栄源エンジニアリング株式会社
株式会社ひかわ

海外ネットワーク

San-Ei Gen F.F.I. (U.S.A.) ,Inc.
San-Ei Gen F.F.I. (U.K.) Ltd.
San-Ei Gen F.F.I. (Asia) Pte Ltd.
San-Ei Gen F.F.I. (Peru) S.A.

三栄源エフ・エフ・アイのあゆみ

私たちは、創業から100年以上にわたり、常に食の安全と歓びを追い求めて、社会に新しい価値を提供してきました。そして、これからも、創業の想いを受け継ぎ、食を通して社会の持続的な発展に貢献していきます。

1911

初代社長清水源吉が
清水源商店を創業

工業薬品問屋の事業を開始しました。



1941

三栄の色素が
官封第一号に認定

食用色素に厳格な規格を設けるよう政府に働きかけ、東京衛生試験所の検査に合格した製品だけに検査印紙を貼付し封緘するという食用色素の官封制度※1が施行されました。官封第一号に認定されたのは、三栄の色素でした。

※1 官封制度：合成色素は、厚生労働大臣に認可された登録検査機関が検査し、それに合格したことを示す証紙で封をされたものでなければ食用に販売できないという制度。



1953

乳化香料
「サンクラウデー」を
発売

現在のエマルジョン※2製品の先駆けとなる画期的な製品を発売。昭和の清涼飲料水ブームを支えました。

※2 エマルジョン：水と油のように、互いに溶けない液体のどちらかが、もう一方の液体中に小さな滴（乳化粒子）となって均一に分散しているもの。



1973

世界初となる
ゲル化技術を確立

世界で初めて、キサンタンガム、ローカストビーンガムの組合せによるゲル化技術を確立しました。



1981

世界に先駆け
赤キャベツ色素を開発
原料調達から製造まで
すべてを国産化

世界に先駆け、赤キャベツから新しい天然色素を開発し、製造を開始。原料の栽培から製品化まですべて国内で行い、純国産天然色素を実現しました。



落合工場（現岡山工場）
稼働開始

1992

三栄源エフ・エフ・アイが
スタート

商社「清水源商店」と研究開発・製造を担う「三栄化学工業」が合併しました。

商号を三栄源エフ・エフ・アイに変更。清水源吉の理念から出発し、業績を拡大してきた2社が合わさることで、さらなる連携の強化とシナジーの最大化を目指しました。



2011

独自の品質保証システム
「SEG-QMS®」を導入

食品安全と品質の両面から顧客満足を目指しています。

2017

国連グローバル・
コンパクト※3に署名

2017年4月1日に参加企業として国連本部に登録されました。

※3 国連グローバル・コンパクト：2000年に国連本部に創設された、企業による自主行動原則。「人権」「労働」「環境」「腐敗防止」の4分野10原則を提唱。



1931

三栄化学工業所を
設立

不適切な色素の食品への使用が大きな社会問題になっていた時代。清水源吉は「安全無害な色素を国産化するしかない」と決意し、三栄化学工業所を設立しました。



1934

国産の食用色素を
製品化

国産で安全な食用色素を開発し、製品化することに成功しました。

1960

食品添加物の普及活動に
尽力、世界初の食品添加物
公定書を発刊

有害物質を一掃するため、食品添加物の規格・使用基準を定めた世界初の食品添加物公定書の発刊に尽力しました。また、一般の方に安全性と有用性を理解してもらうため様々な広報物で食品添加物を紹介しました。



1965

国内初の天然食用色素
アナトー色素を発売

南米ペルー原産のベニノキの種子を原料に、国内初の天然食用色素を商業化。当時人気のウイナーソーセージなどを彩りました。



1989

滋賀工場稼働開始

1994

財団法人三栄源食品化学
研究振興財団を設立

（現・公益財団法人日本食品化学研究振興財団）

食品化学に関する優れた研究への助成を目的に設立。食品・食品添加物の安全性の確保や有用性の探究に貢献しています。



1999

甘味料スクラロースが
食品添加物に指定

厚生省より認可（厚生省告示第167号）を受け、販売を開始。スクラロースは砂糖から生まれたノンカロリー甘味料です。



2020

神戸物流センター
稼働開始

三栄源ビジョン2030

「三栄源ビジョン2030」では、2030年に向けての重点領域として「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」を掲げています。そしてこれらを実現させるため、ビジネス環境の変化にしなやかに対応できる「共創型組織」を形成することで、社外パートナーとの連携をいっそう強化し、食の新たな価値の共創に取り組んでいきます。

インタビュー 持続可能な社会を目指して、
「三栄源ビジョン2030」の現在地

「**社会のニーズに応え
求められる価値を
提供することが必要**」



取締役執行役員 事業本部長
船見 孝博

新たな価値創造に向けた 4つの重点領域での取り組み

企業理念を実現するため、2030年に向けて成すべきことが「三栄源ビジョン2030」です。食品添加物の力を最大限引き出し、食に関わる課題を解決することで、世界そして将来において人や社会の持続可能性とウェルビーイングに貢献することを事業のあるべき姿としています。現在「三栄源ビジョン2030」の達成に向け、同ビジョンで重点領域としている「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」「共創型組織」を価値創造の基軸とし、4つの研究ユニットにおけるそれぞれの活動と、研究ユニット横断型のプロジェクトを推進しています。

4つの研究ユニット

テクスチャー ユニット ゲル化剤・増粘剤・安定剤 などの研究開発	フレーバー& テイストユニット 香料・調味料・食品素材・甘 味料などの研究開発
カラー&ヘルス ユニット 着色料・乳化剤・機能性 素材などの研究開発	プリザベーション ユニット 保存料・日持向上剤・酸化 防止剤などの研究開発

栄養と健康



すべての人の健康に貢献する、
素材・技術とそのシナジーの創出

2 持続可能な開発目標

3 持続可能な開発目標

9 産業・インフラの持続可能な開発目標

今日的な健康課題を解決する 事業を創出

機能性探索や、機能発現のメカニズム解明、臨床試験を一つのパッケージとして安全性と効果の両面から検討を行うとともに、水溶性や分散性の向上、吸収性や生体利用性の向上など、食品添加物の製剤加工を通じて競争優位な機能をもつ製品の上市や機能性表示のためのシステムティックレビュー※1を進めています。今後は2024年度開始の「健康日本21（第三次）」と整合させ、今日的な健康課題との接点で事業創出を目指します。



アルコールや食塩の摂取量などの改善提言は当社の事業機会になり得るものと考えます。

※1 システムティックレビュー：学術文献を系統的に検索・収集して、類似する内容の研究を一定の基準で選択・評価を行う研究もしくは研究の成果物。

持続可能性



地球環境と食の調和を目指す、持続可能な食資源の開発

12 持続可能な開発目標

14 持続可能な開発目標

15 持続可能な開発目標

食資源の確保に向けた技術を確立

発酵法による食品添加物の生産に注力しており、原料代替やコストダウンなどにつながる知見の獲得を進めています。また、食資源確保に向けた食品添加物の新用途として、培養肉の生産や養殖魚の飼料開発の分野で基盤技術が確立されてきています。今後は許認可に向けたエビデンス取得や行政対応、そして技術の知的財産化によるライセンスビジネスなど新たな事業創出の可能性を検討していきます。



おいしさ・嗜好性



多様なライフスタイルの実現に向けた、科学によるおいしさの追求

4 持続可能な開発目標

9 産業・インフラの持続可能な開発目標

市場のニーズに合わせた おいしさを追求

生理計測や官能評価などヒトの感覚に基づく独自のおいしさ測定法や指標の確立を目指しており、高

齢者が食べやすい食品開発や飲料の風味改善などの製品拡張に加えて、アルコール感の増強に関するソリューションの市場導入を進めています。今後はデータ活用によるAIシステムの構築を通じて、おいしさに関するお客様とのコミュニケーションの向上と高精度な製品・技術開発を目指します。

共創型組織



相互信頼に基づき価値を生み出す、多様性のあるしなやかな組織の形成

5 ジェンダー平等

8 持続可能な消費

17 パートナーシップ

事業機会創出への挑戦

研究ユニット横断型のプロジェクトは、研究開発上の成果だけでなく、中堅研究員を中心にした次世代のリーダー育成にもつながっています。また、社外の研究機関やお取引先様とのネットワークの形成にも貢献しています。今後は研究員の知的好奇心の探求や事業化への挑戦の機会にしていきたいと考えています。幅広い人材の参画を募ることで新たな発想を取り込みたいと考えています。

今後の展望

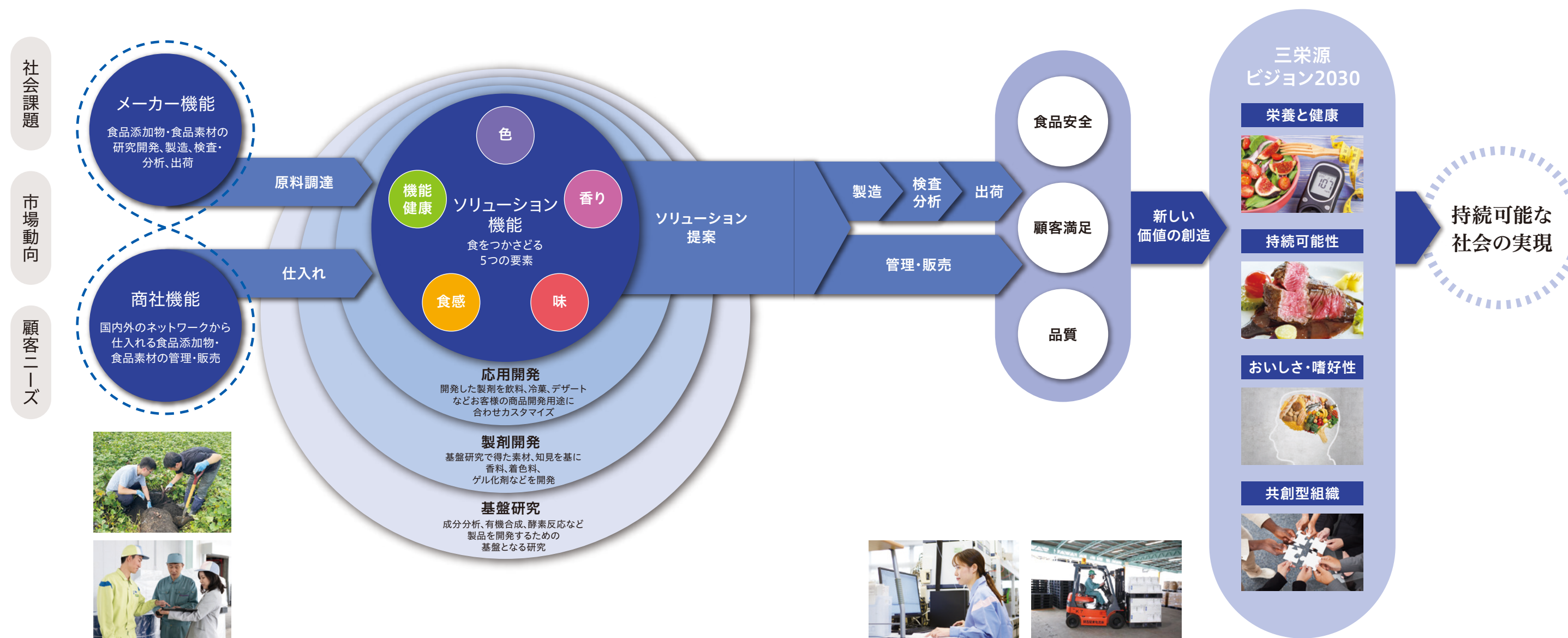
事業本部を中心とした横ぐし機能によって学会・研修会や知的財産情報からシーズ※2を探索するとともに、R&D戦略の構築や事業化への挑戦を後押ししていきたいと考えます。また、データ活用や知的財産などの無形資産を活用し、事業を多角的に展開することで、グローバルな価値創造につなげていきたいと考えています。

※2 シーズ：製品やサービスを生み出す際に基盤となるノウハウやテクノロジー、アイデア。

価値創造のプロセス

私たちは、社会課題や市場動向を踏まえ、お客様のニーズを的確に捉えたソリューションを提案します。原料の調達から、研究開発、製造、検査・分析、出荷までを一貫して行う「メーカー機能」と、国内外の取引先から商品を仕入れ、管理・販売する「商社機能」を併せ持つことで、圧倒的な品揃えを実現しています。

これからも、長年培ってきたノウハウや、技術と感性を活かし、食の新たな価値を創造することで、多様化・複雑化するお客様のニーズにお応えしていくとともに、食を通じた持続可能な社会の実現を目指します。



提供する価値 ～5つの要素の相乗効果～

私たちの研究領域は主に、食をつかさどる5つの要素「色」「香り」「味」「食感」「機能・健康」です。総勢約300名の研究員が専門領域の枠を越えて連携し、素材探索から基盤研究や製剤開発、応用開発を通じ、技術と感性を活かしながら食にまつわる課題の解決に取り組んでいます。今後も5つの要素を組み合わせ、食のあらゆる可能性を広げていきます。



5つの要素の相乗効果が生み出すアプリケーション事例



CASE 1 ジュース

色 香り 機能健康

加熱殺菌を経ても、劣化しにくい着色料と香料、機能性素材を付与することで、搾りたての風味と彩りを維持しつつ、健康もサポートします。



CASE 2 ゼリー

色 香り 食感 機能健康

店頭での光劣化を抑制する酸化防止剤に、着色料と香料、ゲル化剤を組み合わせることで、本格的な風味と食べ応えを実現します。



CASE 3 弁当

色 味 機能健康

具材本来の色合いを着色料で補い、風味を付与する調味料や、味を損なわず短期間の腐敗や変敗を抑える日持向上剤を用いることで、見た目のおいしさや風味を保ちます。



CASE 4 アイスcream

色 香り 食感

素材の風味と食感を引き立たせる香料と安定剤に、着色料を掛け合わせることで、目で楽しめ、おいしさも実感できます。



CASE 5 キャンディ

色 香り 味

着色料で様々なフルーツを想起させ、その彩りに合った風味を香料と甘味料で演出することで、食べたらず笑顔になるようなおいしさを引き出します。



CASE 6 介護食

香り 味 食感

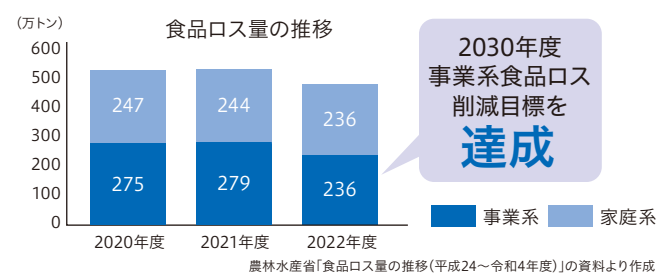
嚥下しやすいようすりつぶした食材に香料と調味料で風味付けし、ゲル化剤を用いて食品本来の形を再現することで見た目のおいしさや食べやすさを実現します。

Topic 1 食品ロスを削減



世界中で対策が急がれる食品ロス問題

食べ残しや賞味期限切れなどを理由に廃棄されている食品は日本では年間約472万トンとされています。食品ロスの放置は、環境悪化や将来的な食料危機にもつながる大きな課題。SDGsでは2030年度までに世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減、そして日本でも2000年度比で半減を目標に掲げています。



三栄源エフ・エフ・アイの取り組み

日持ちの向上と酸化の抑制で賞味(消費)期限を延長

当社は日持向上剤の販売と技術支援により、コンビニエンスストアやスーパーマーケットなどで売られる弁当や惣菜の賞味(消費)期限延長に向けたソリューションを提案しています。当社の日持向上剤は相対的に少ない添加量で効果を発揮し、風味への影響が小さいため、おいさと日持ちを両立させることが可能です。また、腐敗の進行を統計的に予測することにより日持向上剤の適切な選択と使用をサポートしています。さらに、店舗に陳列される食品の光や熱による酸化の抑制に向けたソリューション提案として、酸化防止剤の販売と技術支援を行っています。当社の酸化防止剤はほぼ無味無臭で、酸化の原因となる紫外線を吸収するとともに、酸化を促進するラジカルを消去する特徴があり、食品本来の風味に影響を及ぼすことなく酸化の発生と進行の両面から品質劣化を抑制することが可能です。今後も日持向上剤や酸化防止剤を用いたソリューションの提案を通じ、食品ロスの削減に貢献していきます。



保存試験による日持向上剤の効果検証

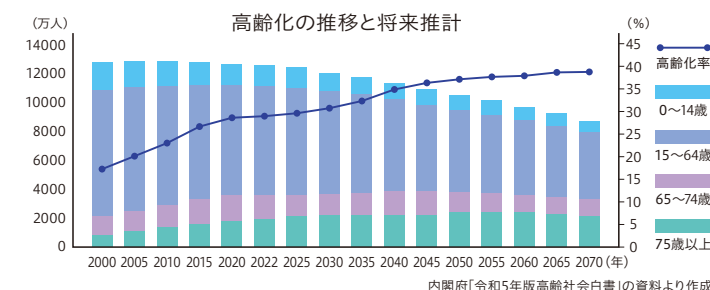


Topic 2 高齢者のQOLを向上



超高齢社会において、需要が拡大する介護食

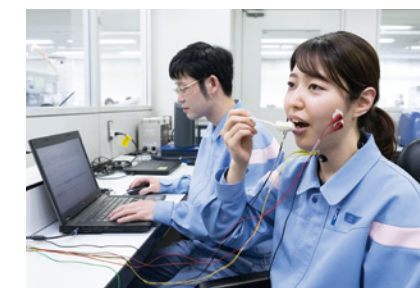
日本では、高齢化率が21%を超える超高齢社会が続く中、2030年には高齢化率が30%を超えると試算されています。介護食(高齢者向け食品)のニーズが増加し、病院や高齢者施設だけでなく、家庭向けの市場も拡大。スーパーマーケットでも販売されるようになりました。今後も介護食の需要はさらに高まると予想されています。



三栄源エフ・エフ・アイの取り組み

食感評価に基づく製品開発と技術支援で介護食の開発をサポート

当社は食品に粘度やゲル化性を付与する増粘剤やゲル化剤の販売と技術支援により、咀嚼や嚥下機能が低下した高齢者でも食べやすく飲み込みやすい介護食の開発をサポートしています。また、食感のデザインに活用できる新しい食感評価法を確立するために、大学などの研究機関と共同し技術開発に取り組んできました。その結果、2023年の日本食品科学工学会において技術賞を受賞、具体的には舌での押し潰しの機械的再現や生体器官のシグナルを使った食感評価の研究結果が受賞の対象となりました。今後も食感に関する新たな評価法の探索と、それらを活かした製品や技術の開発を通じ、高齢者の摂食・嚥下能力に対応した安全でおいしい介護食の開発に関わることで、超高齢社会における高齢者のQOL向上に貢献していきます。



生体器官のシグナルを使った食感評価



Topic 3 人々の健康を増進



食塩摂取量を7g未満に、生活習慣を改善

2024年度から始まった「健康日本21(第三次)」では、健康寿命の延伸を目指し、国民の生活習慣に関連する目標数値が見直されました。摂りすぎると高血圧を引き起こし、脳卒中や心筋梗塞などにもつながる食塩摂取量の目標値は現状値(2019年度)より3.1g少ない7g未満となりました。今後、減塩のニーズはさらに高まることが予想されます。

食塩摂取量(1日)		
項目	現状値 (2019年度)	目標値 (2032年度)
食塩摂取量(1日)	10.1g	7g

-3.1g

厚生労働省「健康日本21(第三次)」について～栄養・食生活関連を中心に～の資料より作成

三栄源エフ・エフ・アイの取り組み

風味や食感の調整により減塩とおいしさを両立

当社は単に食塩含量を下げるだけでなく、食品の風味や食感を総合的に調整することで、おいしい減塩食品の開発をサポートしています。具体的には、乳清ミネラルによる塩味の付与をはじめ、香辛料抽出物による塩味の増強、調味料によるうま味の増強、甘味料による苦味の抑制など、風味全体のバランスを調整し減塩食品の風味の感じ方を通常の食品に近づける技術を開発しています。また、増粘剤で食材が舌に残る時間を長くしたり、食材への調味料の浸み込みを抑制したりするなど、物性を調整し塩味をより感じやすくさせる技術も提供しています。さらに、これらの技術を活用し、濃縮ラーメンスープやレトルト牛丼の素などの応用処方を開発しています。今後も幅広い製品ラインアップや技術を組み合わせ、減塩とおいしさの両立を図ることで、人々の健康増進に貢献していきます。



味覚センサーによる減塩ラーメンスープの味質計測



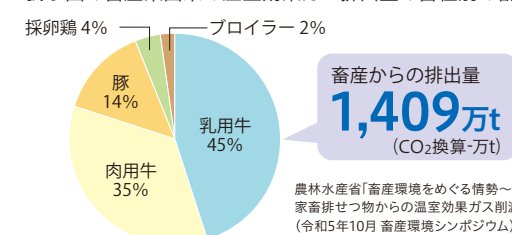
Topic 4 環境負荷を低減



植物由来原料を利用した食品開発に期待

世界的に人口が増加する中、現代の食生活におけるたん白質摂取は食肉に依存し、将来的なたん白質不足が懸念されています。現在の畜産には飼料作物の栽培に農地や水など多くの資源を必要とします。また、原料調達や輸送時に発生するCO₂、牛の胃腸から排出されるメタンガスなど畜産由来の温室効果ガス排出も課題であり、環境負荷の少ない植物由来原料を利用した食品開発に期待が高まっています。

我が国の畜産由来の温室効果ガス排出量の畜種別の割合(2021年度)



三栄源エフ・エフ・アイの取り組み

プラントベースフードの市場拡大に向けおいしさを向上

当社は植物性ミルクを使用したおいしい食品の開発をサポートしています。牛乳と比較して特有の風味があることや濃厚感が少ないことなど、植物性ミルクの課題解決に向け、植物性ミルク特有の風味をマスキングする香料や甘味料、乳のような濃厚感を付与する高機能デキストリン、不飽和脂肪酸の酸化劣化を抑制する酸化防止剤などの販売と技術支援を行っています。また、たん白や水不溶成分の沈殿と凝集、油脂の浮上を抑制する安定剤、特に酸性領域でのたん白の安定化向上のための素材や、乳化剤などの販売と技術支援も行っています。さらにこれらを活用した豆乳入りミルクコーヒーやアーモンドチョコアイスなどの応用処方を開発しています。今後も植物性ミルクをはじめとしたプラントベースフードの課題解決に対するソリューション開発を進めることで、プラントベースフードのさらなる市場拡大とそれに伴う環境負荷の低減に貢献していきます。



試飲による植物性ミルクの味質評価



事業推進における社会的責任

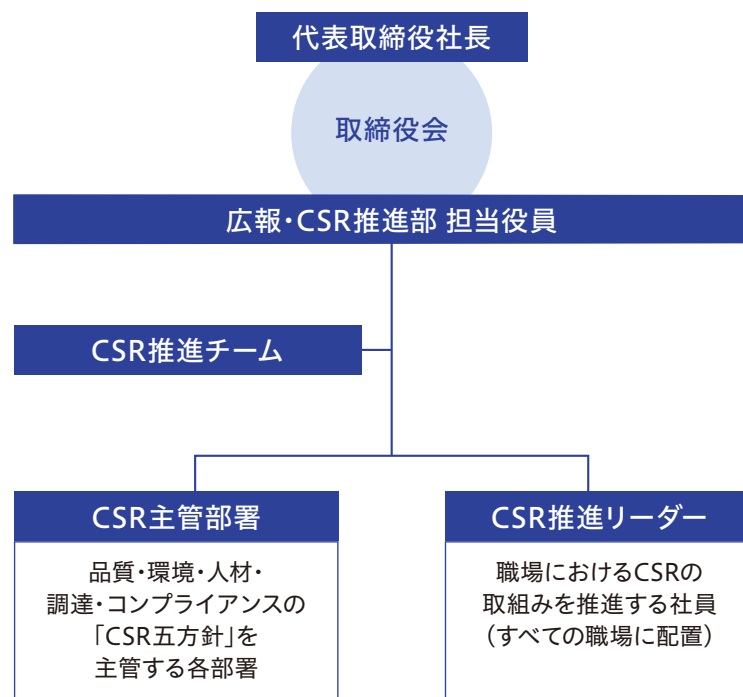
私たちは、企業理念を実践していくための行動原則である三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章に基づき、CSR五方針を定めています。この五方針に従い、事業を推進することで、サプライチェーン全体で社会的責任を果たすべく、企業活動に取り組んでいます。また同憲章では「地域社会との共生」を掲げており、地域社会の発展に貢献することで、社会との共存・共栄を目指しています。



CSR推進体制

CSR五方針のもと、各主管部署の責任者が年度ごとの重点テーマについて目標を設定し、取り組みを推進しています。CSR推進チームでは、各主管部署と協働し、これらの取り組みを企画・管理しています。また、CSR推進リーダーを通じて2か月に1回CSR職場集会を開催することで、CSRの取り組みを全社に浸透させています。

CSR推進体制図



CSR五方針および地域社会との共生

CSR五方針		関連するSDGs	2023年度の主な取り組み
品質	安全・安心な製品を届けるために →P19-20	12 つくば地球にやさしい消費	◆FSSC 22000認証範囲の拡大 ◆仕入先への監査を実施 ◆内部監査を実施し、品質向上に貢献 ◆全社で官能検査パネル認定制度を推進
環境	自然環境の保全を重要課題と認識して →P21-22	11 気候変動に具体的な対策を 12 つくば地球にやさしい消費 13 気候変動に具体的な対策を	◆CO₂排出量の削減に向けた取り組み ◆省エネ法事業者クラス分け評価制度において4年連続でSクラスを取得 ◆太陽光発電設備の導入 ◆上水道使用量の削減に向けた取り組み ◆廃棄物量の削減に向けた取り組み ◆排水管理に関する取り組み
人材	多様な人材が個性を最大限発揮できるように →P23-24	5 つくば地球にやさしい消費 8 働きがいも経済成長も	◆ワーク・ライフ・バランスの充実 ◆有給休暇の取得を推進 ◆健康経営の導入 ◆働きがいの向上 ◆多様な働き方をサポート ◆労働安全衛生の取り組み ◆女性の活躍を推進 ◆人材育成制度の整備
調達	公平・公正な取引とCSR調達を重視 →P25-26	12 つくば地球にやさしい消費	◆調達ガイドラインを周知し、CSR調達を推進 ◆CSR調達アンケートを実施 ◆Sedexの会員区分をバイヤー会員へ変更 ◆グリーン購入の推進 ◆原材料の品質向上に向けた取り組み ◆持続可能なパーム油のための円卓会議、マスパランスモデルのSCC認証を取得
コンプライアンス	法令を遵守し社会規範を尊重 →P27-28	16 平和と公正な社会をすべての人に	◆働きやすい職場環境づくり ◆お取引先様向け通報窓口の設置 ◆コンプライアンス・ハンドブックの公開 ◆各種規程更新に関する取り組み ◆知的財産権の尊重 ◆情報セキュリティに関する取り組み ◆情報セキュリティに関するグループポリシーの策定 ◆情報セキュリティに関する教育 ◆事故防止対策の徹底

地域社会との共生		関連するSDGs	2023年度の主な取り組み
社会とのコミュニケーション	社会との共存・共栄 →P29	4 質の高い教育をみんなに 12 つくば地球にやさしい消費 17 パートナリシップで目標を達成しよう	◆とよなかオープンファクトリーに参加 ◆職場体験学習を実施 ◆食の安全安心子どもセミナーを実施 ◆研究誌「FFJジャーナル®」の発行 ◆業界団体を通じた情報発信 ◆食品化学に関する研究やシンポジウムなどの開催を助成



安全・安心な製品を届けるために



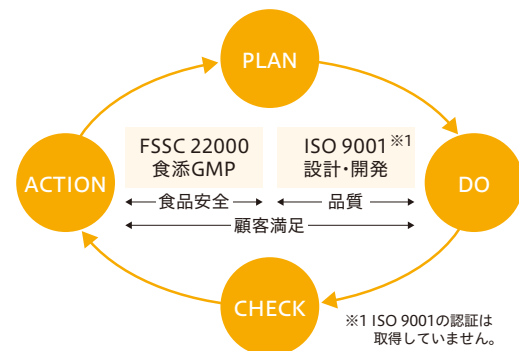
品質方針

1. 私たちは、お客様のご意見ご要望を迅速かつ着実に具現化し、安全で満足いただける製品、技術およびサービスをお届けします。
2. 私たちは、フードチェーンの一員であることを認識し、関連法令や社会倫理はもとより、食添GMPと国際的な基準であるISO、GFSI 等に基づいた品質保証システムによって、求められる品質の確立に努めます。
3. 私たちは、高い感受性と広い視野でコミュニケーションを図り、誠実で適切な情報開示を通じて、お客様との信頼構築および食の健全化に寄与します。
4. 私たちは、品質方針を全社員に周知徹底するとともに、方針に基づいた目標を設定し、品質保証システムの適切性と信頼性向上のために継続的改善を推進します。

推進体制

当社では、独自の品質保証システム「SEG-QMS®」を構築しています。これは、食品安全マネジメントシステムの一つである「FSSC 22000」と食品添加物の製造・品質管理に関する業界基準「食添GMP」に、品質マネジメントシステム「ISO 9001」の設計・開発プロセスの管理概念を補完的に融合させたシステムです。これにより原料の仕入れから製造・販売までのすべての段階で食品安全と品質を保証します。このシステムを運用することで顧客満足を追求め、お客様との信頼関係を構築しています。

SEG-QMS®の概念図



FSSC 22000

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO 22000とISO/TS 22002-1、さらに追加要求事項を統合した食品関連事業者のための国際規格です。食品流通業や食品製造業の大手グローバルカンパニーが中心となって設立した非営利団体「国際食品安全イニシアチブ(GFSI: Global Food Safety Initiative)」が承認する食品安全認証スキームの1つです。FSSC 22000の骨格はISO 22000であるため「HACCP原則」の導入が求められます。ISO/TS 22002-1により、前提条件プログラム(PRP)の要求がさらに具体的、かつ厳しくなっています。

食添GMP

食品添加物業界における品質管理のさらなる高度化を目指して、日本食品添加物協会が定めた自主基準で「食品添加物の製造管理及び品質管理に関する自主基準」の略称です。食品添加物の製造、および品質管理の手順が「食添GMP」が求める基準を満たしている場合、第三者である日本食品添加物協会によって認定を受けることができます。また「食添GMP」の基準にHACCPの概念を取り入れた「HACCP導入型食添GMP」の認定も2016年4月より開始されています。

品質保証体制

① 顧客ニーズの把握・情報提供 ●顧客とのコミュニケーション（製品および技術・情報の紹介とヒアリング）	② 設計管理 ●試作および試作品評価 ●遵法性の確認 ●仕様、処方、規格、工程条件、HACCPプランなどの設定 ●各種バリデーション ※2	③ 購買管理 ●設定されたルールに従いリスク管理 ●品質保証書取り交わし ●遵法性の確認 ●品質監査（オーディット）	④ 原料検査 ●指図に基づく各種規格検査 ●原料購入先の試験成績書確認 ●使用判定
⑤ 製造管理 ●工程管理表、手順書などに基づく管理 ●各種衛生管理 ●労働安全 ●教育訓練	⑥ 製品検査 ●指図に基づく各種規格検査 ●環境検査、異常品検査、傾向分析など ●出荷判定	⑦ 出荷・物流管理 ●作業手順書に基づく出荷管理 ●異常発生時トレース ●物流会社との保管・輸送品質コミュニケーション	安全で信頼できる製品を提供

※2 バリデーション：製造管理および品質管理の方法が、適切であるか運用開始／変更前に証明すること。

2023年度の取り組み

Focus

FSSC 22000認証範囲の拡大

SEG-QMS®の中核を担うFSSC 22000認証を維持するためには、毎年監査を受審する必要があります。2023年度の更新監査では、従来の拠点に加え新たに神戸物流センターの新規登録と滋賀工場の拡大登録に向けた監査が行われました。監査の結果、軽微な不適合があったのみですべての拠点における登録が承認されました。今後も認証を継続していくために体制を整え、品質の保証に向けた取り組みを推進していきます。



仕入先への監査を実施

重篤な品質問題につながりうる事項を重点的に監査するため、第三者監査の専門的な知識や経験を習得できる「社内オーディター資格制度」を導入しています。そこで認定されたオーディターが、新規原料や品質リスクが高い原料の仕入先に対し、オーディットを実施しています。2023年度も継続して、現地やリモートで監査を実施し、原料の品質不適合件数の低減に向けて取り組んでいます。

第三者監査の実施回数(回) (2023年4月～2024年3月)

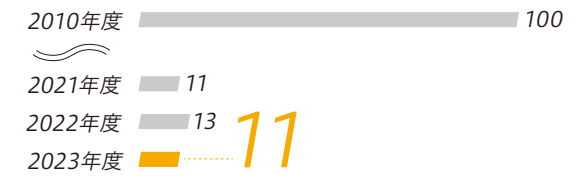
	計画	実績
原料メーカー(国内)	8	11
原料メーカー(海外)	19	17
製造委託先	0	5
商品仕入先	0	7
包材メーカー	4	7
総計	31	47

内部監査を実施し、品質向上に貢献

SEG-QMS®で定められたことが実行され、その結果が、提供する製品や商品、サービスの品質向上にどの程度活かされているか内部監査を実施することで、社内不適合件数の低減に努めています。2023年度は「適切な記録の維持管理」「開発管理など部署特有の手順の適合状況」を中心に内部監査を実施しました。

社内不適合指数

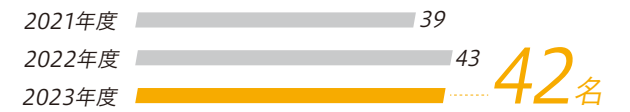
(SEG-QMS®導入前の2010年度を100とした指数)



全社で官能検査パネル認定制度を推進

品質管理においては機器分析よりも、人間の味覚、嗅覚の方が高感度な場合もあります。当社では香味に対する感度が特に高い社員を発掘する「官能検査パネル認定制度」を導入し、わずかな香味の異常があった場合にも、出荷検査時に人間の鼻と舌で感知できる体制を整えています。2023年度も継続して年間の官能育成プログラムに則り、全社で選抜した約100名を対象に、官能検査パネル認定に向けた研修を実施しました。

最優秀官能検査員社内認定者数(名)



責任者からのMessage



食の安全・安心、品質に対する社会の要求がさらに高まる中、私たちを取り巻く環境には、その要求を脅かす不確定要素が散見しています。紛争などによる情勢不安や極端な為替変動などは原料の高騰、供給不安などを招き、品質への影響も無視できません。このような状況下でもお客様に満足いただくためには、原料はもとより、すべてのプロセスにおいて付随するリスクを正しく評価し、多面的な対応策を準備・運用することが重要と認識しています。ルール、仕組み、教育などの精度をさらに高めて、関わる者一人ひとりのリスクへの感度と対応力の向上を図るとともに、これら活動を支える文化・風土をより確かなものに醸成してまいります。

取締役執行役員 品質保証部長 **山崎 彰**



自然環境の保全を重要課題と認識して



環境方針

1. 私たちは、自然環境の保全が社会の持続的発展のための重要課題であることを理解し、自然との共生に配慮した事業活動を行います。
2. 私たちは、環境に関連する法令・規制およびその他の要求事項を遵守するとともに、この方針に基づいた環境保全の目標を設定し、継続的に改善します。
3. 私たちは、事業活動が環境に影響を及ぼすことを認識し、廃棄物の削減および再資源化・省エネルギー化を推進することにより環境負荷の低減に努めます。
4. 私たちは、この方針をすべての社員に周知させ、継続的な啓発および教育を行うことにより環境保全を実践します。
5. 私たちは、この方針を社内外に公表するとともに、環境保全の取り組みに関する地域社会とのコミュニケーションを通じて相互理解を深めます。

推進体制

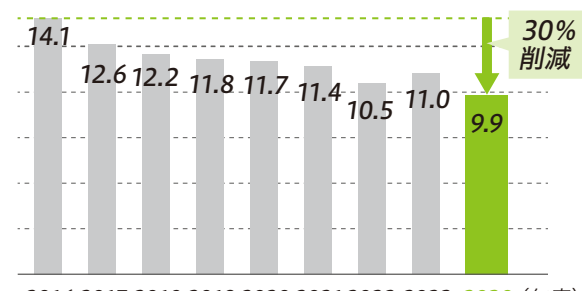
当社は、環境方針に基づき、全社および部署単位で環境目標を設定し、環境負荷低減や法令遵守など環境活動を展開しています。2018年には国内全事業所において、ISO14001を取得し、環境マネジメントシステムをベースに、日常業務と環境活動を一体化させた、省エネルギー化の推進や廃棄物の分別推進・削減、業務の効率化といった環境負荷低減を目的とした環境保全活動を推進しています。

2023年度の取り組み

CO₂排出量の削減に向けた取り組み

当社は、2030年度までにスコープ1、2においてCO₂排出量を2016年度比で、30%削減するという目標を掲げています。この目標を達成するために、省エネ活動の推進はもちろん、2022年度より開始した再生可能エネルギー由来電力の導入範囲を拡大させています。具体的には、神戸物流センターにおいて100%、本社・本社工場や岡山工場において一部の電力を再生可能エネルギーに切り替えました。今後は段階的に導入割合を増やし、目標達成に向けて取り組みます。なお2023年度の排出量は、新しく建設した本社棟や造粒工場の稼働に伴い、昨年度より増加しました。

CO₂排出量(千t-CO₂)

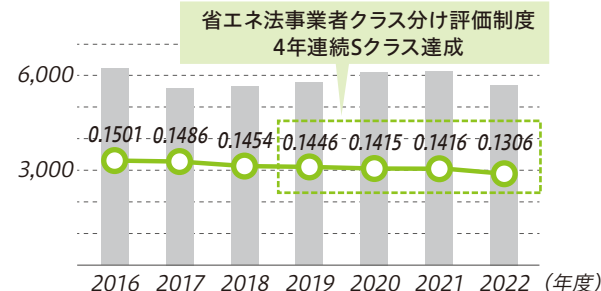


Focus

省エネ法事業者クラス分け評価制度において4年連続でSクラスを取得

エネルギーを効率的に使用するため、省エネ機器への更新や、デマンド監視システムの導入を通じ、電力の削減を図っています。2023年度は岡山工場においてボイラーの使用燃料を一部重油からLPGへ切り替え、さらにボイラー棟の建設によりセントラル化を図ったことで、効率的な稼働が可能となり、エネルギー使用量を削減しました。また、継続的な省エネルギー化の推進により、経済産業省による省エネ法事業者クラス分け評価制度において、4年連続でSクラス(省エネが優秀な事業者)と評価されました。今後もエネルギーの効率的な使用を進め、Sクラスの維持を目指します。

エネルギー消費原単位とエネルギー使用量



Focus

太陽光発電設備の導入

当社は、CO₂排出量削減に向け、再生可能エネルギーの活用を推進するため、神戸物流センターにオンサイトPPAモデル※による太陽光発電設備を導入し、2023年12月から稼働を開始しました。これにより、神戸物流センターで使用する電力量の1/4に相当する約580MWh(年間)を発電できると想定しています。

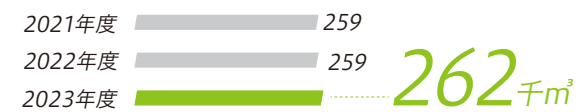
※オンサイトPPAモデル：PPA事業者(太陽光発電の設置業者)が事業者の敷地内に太陽光発電設備を無償で設置し、発電した電力を事業者が購入するビジネスモデル。



上水道使用量の削減に向けた取り組み

製造工程や生産計画を見直すことで上水道使用量の削減に努めています。2023年度は、生産量が増加したため昨年度との比較では削減に至りませんでしたが、本社工場では、乳化設備および一部中間品における洗浄方法の適性化を図ったほか、岡山工場でも、香料製造工程における工程改善と洗浄方法を見直し、上水道の適正使用に取り組みました。

上水道使用量(千m³)



責任者からのMessage



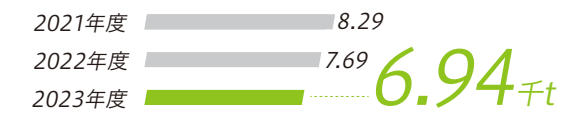
記録的な猛暑や大雨など異常気象が常態化しつつある今、気候変動は私たちが身近に感じる環境問題の一つです。この課題を解決するために、政府・自治体・企業など様々な団体が温室効果ガス削減に向けた取り組みを推進しています。近年ではパリ協定が求める水準に整合した脱炭素化に向けた取り組みを進める企業も増えています。この状況下において、当社でもサプライチェーン排出量であるスコープ3の算定はもちろん、その削減も視野に入れて、取り組みを再検討しています。今後はこれまで以上に脱炭素化を推進できるように取組んでまいります。

環境管理部次長 環境管理責任者 **櫻井 大幹**

廃棄物量の削減に向けた取り組み

事業活動で発生する廃棄物の排出抑制と再資源化の推進を行い、廃棄物量の削減に努めています。2023年度、本社工場では、スプレードライの製造ラインで使用する消耗品を削減しました。また岡山工場では、香料製造ラインで使用する消耗品を耐久性の高い素材に変更し管理方法を見直すことで、廃棄物を削減しました。さらに、岡山工場では赤キャベツ色素の抽出残渣を、牧場の飼料や外部委託業者を通じて堆肥化する取り組みも継続しています。一方、全社的には産業廃棄物の処理委託先への実地確認を継続するとともに、サーマルリサイクルからメタン発酵処理業者への委託を推進することで、環境への影響を低減させる取り組みも推進しています。

廃棄物量(千t)



排水管理に関する取り組み

本社・本社工場では、下水道法上の基準より厳しい豊中市の排水基準を逸脱しないよう、社内管理基準を設け適切に対応しています。また岡山工場も同様に、自主的に排水の基準を設け、リアルタイムで放流水の状態をモニタリングし、排水管理を行っています。2023年度、岡山工場では、排水処理工程において発生する余剰汚泥に対し、バイオ製剤を用いて汚泥削減に向けた取り組みを実施しました。今後も排水基準を逸脱しないように適切な排水管理に努めていきます。





多様な人材が個性を最大限発揮できるように



人材方針

1. 私たちは、仕事を通じて社会からの信頼を築き、食の歓びを創造する人材を育成します。
2. 私たちは、社員が責任と働きがいをもって業務に取り組める仕組みを構築し、公正な評価・処遇を行います。
3. 私たちは、社員の能力や専門性を高め、自己の成長と生きがいを実感できる職場環境を整備します。
4. 私たちは、教育・研修制度の充実をはかり、自己啓発に努める風土を醸成します。
5. 私たちは、多様な人材がそれぞれの個性により活躍することの必要性を理解し、社員一人ひとりがその強みを発揮できる組織をつくります。

2023年度の取り組み

ワーク・ライフ・バランスの充実

人材方針では社員の能力や専門性を高め、自己の成長と働きがいを実感できる職場環境を整備することを掲げており、より高いパフォーマンスを発揮できるよう、ワーク・ライフ・バランスに配慮した職場環境づくりに努めています。その取り組みの一環としてノー残業デイを継続的に設けるなど、時間外労働のさらなる削減も目指しています。

社内アンケート

「仕事と私生活のバランスがとれている」と回答した社員の割合(%)



有給休暇の取得を推進

当社では、有給休暇の取得を推進するため、以下の制度を設けています。

- **バースデイ休暇**
社員が誕生日を有意義に過ごすための休暇
- **メモリアル休暇**
社員が自身や家族の記念日に大切な時間を過ごすための休暇
- **全社一斉有給休暇日**
年末年始や夏季休暇など、長期休暇の狭間にあたる出勤日を会社が予め有給休暇取得日に指定することで、社員が休暇をより有効に活用できるよう導入
- **時間単位有休制度**
社員の様々な事情に応じ、時間単位で取得できる休暇

全社の平均有給休暇
取得日数

12.6日

Focus

健康経営の導入

企業理念を実現するためには、全社員が心身ともに健康であることが不可欠であるとの考えに立ち、2023年10月に「健康宣言」を制定し、翌年3月に「健康経営優良法人2024」に認定されました。この健康宣言に基づき、2024年4月より社員の食生活改善・健康意識の醸成を目的に、本社と東京支社の昼食にスマートミール※を導入しました。また、健康診断やストレスチェック、歯科健診など、社員の健康保持に向けた取り組みも実施しています。

※スマートミール：健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷりで食塩の摂取量にも配慮した食事。



- 健康診断受診率100%
- ストレスチェック受診率100%
- 歯科健診受診率60.9%

Focus

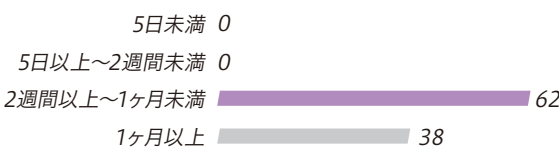
働きがいの向上

当社では、社員一人ひとりが働きがいをもって業務に取り組める職場づくりを目指し、募集対象のポストや職種に対して、社員が自ら募集できる社内公募制度や、一般職から総合職への雇用区分転換制度を整備しています。2023年度は、新たに役職を設け、キャリアパスを明確化することで社員のモチベーション向上に尽力しました。社員が挑戦や成長する機会を創出し、キャリア形成を目指すよう、働きがいの向上に向けて取り組んでいます。

多様な働き方をサポート

多様で柔軟な働き方の実現に向け、当社では在宅勤務制度やキャリアリターン制度、勤務地変更制度、時差出勤など各種制度を導入しています。また、仕事と育児・介護を両立できるよう「両立支援ハンドブック」を作成し、様々な両立支援制度も導入しています。その一つである短時間勤務制度は、育児介護休業法の規程よりも長く時短勤務を認めており、子が小学3年生を修了するまで取得が可能です。なお、育児休業制度も活用されており、2023年度の育児休業取得率は女性社員で100%、男性社員では67%となりました。

男性社員の育児休業取得期間別割合(%)



男性社員の育児休業
平均取得日数

46.3日

労働安全衛生の取り組み

当社では、社員の安全および健康を確保し、快適な職場環境の形成を促進するため、安全衛生管理体制を確立し、労働安全衛生に取り組んでいます。各拠点に安全衛生委員会を設置し、年度ごとに作成した安全衛生管理計画に則して、安全衛生パトロールをはじめ、化学物質の管理、安全衛生教育など、安心して働ける職場づくりに向けた取り組みを、全社で推進しています。

休業災害件数

年度	2021年度	2022年度	2023年度
休業災害件数	0	2	1
度数率※1	0	0.98	0.47
強度率※2,3	0	0.00	0.04

※休業1日以上および身体の一部または機能を失う労働災害による死傷者数に限定して算出しています。
なお昨年度より算出に關わる数値の定義を変更しました。

※1 度数率＝労働災害による死傷者数[※]÷延べ実労働時間数×1,000,000

※2 強度率＝延べ労働損失日数÷延べ実労働時間数×1,000

※3 労働災害率の表示方法は小数点以下第3位を四捨五入。

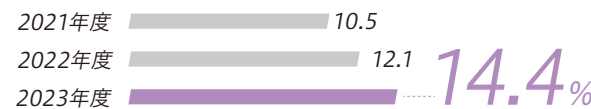
[0]・……労働災害による死傷者数がないもの。

[0.00]・……小数点以下第3位において四捨五入しても小数点以下第2位に満たないもの。

女性の活躍を推進

女性社員が出産後もキャリアロスなく安心して働けるよう、産休前に面談を実施しています。また、産休・育休後もスムーズに復職できるよう、本人と所属部門の上長、人事部およびCSR推進チームの担当者(4者)で復職前に面談を実施しています。面談では、復職後のキャリアや働き方について話し合い、仕事と家庭(育児)の両立をサポートしています。2023年度は7名の社員と面談を実施し、産休・育休からの復職率は88%となっています。今後もこのような取り組みを通じて復職した女性が持続的にキャリアを築いていける環境を整備していきます。

女性係長以上の割合(%)



人材育成制度の整備

当社では、社員の成長が組織の成長につながるという考えのもと、社員一人ひとりの主体的なキャリア形成を支援し、個々の能力や専門性を高める人材育成制度を整備しています。新入社員から管理職までを対象とし、階層や専門性に応じた研修を実施することで、全社員のスキルアップを目指しています。2023年度は、DXを推進するための共通知識の習得に向け、全社員を対象に「情報活用力研修」を実施しました。また、さらなるマネジメント力の強化を図ることを目的に、管理職を対象に「360度診断」を実施しました。

	階層別研修	課題別・テーマ別研修		
管理職	役職別研修 ●マネジメントスキルの習得 ●組織運営と職場活性化など			
中堅社員	中堅社員研修 ●リーダーシップ開発 ●チーム行動の強化など	●思考力強化 ●PCスキル強化 ●プレゼン資料作成強化 ●課題解決力研修 ●戦略構築研修 ●各種学会、社外セミナーへの派遣 ●専門能力を高める職場内研修 ●必要な資格取得支援など	語学研修	自己啓発
若手社員	若手社員研修 ●社会人基礎力の習得 ●コミュニケーションスキルの習得など			
新入社員	新入社員研修 ●マナー研修 ●事業の基礎知識の習得 ●コンプライアンス、情報セキュリティの理解など			

責任者からのMessage



当社では、社員一人ひとりの成長こそが会社の成長の源泉であると考えています。様々な能力・経験・個性を持った多様な人材が、日々業務に取り組む中でやりがいと成長を実感できるよう、様々な施策を進めています。2023年度は、若手社員のモチベーションアップを図るべく、初任給の引き上げや若手向けの役職の新設を実施しました。また、全社員のスキルアップを目指し全社DX教育も行っています。今後も、社員一人ひとりが自らの個性を活かして活躍し、これまで以上にやりがいと成長を感じることができるよう職場の実現に向け取り組んでまいります。

執行役員 人事部長 若生 正人



調達

公平・公正な取引とCSR調達を重視



調達方針

1. 私たちは、自社の品質方針に準拠し、安全な原材料の調達を行います。
2. 私たちは、国内外の関連法令を遵守し、社会倫理に基づいた調達活動を行います。
3. 私たちは、お取引先に公平かつ公正な取引の機会を提供し、信頼関係を築き、相互の発展を目指します。
4. 私たちは、自然環境や労働・人権に配慮した調達活動を推進します。

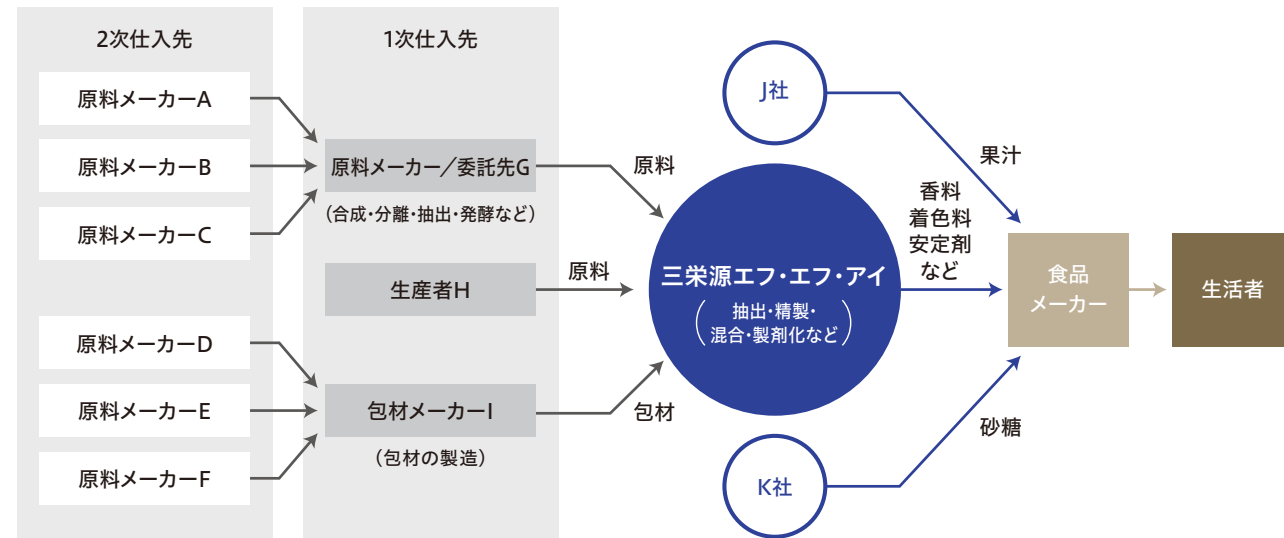
2023年度取り組み

調達ガイドラインを周知し、
CSR調達を推進

お客様に安全な製品を届けるためには、品質はもちろん、環境や人権にも配慮し、公正な取引や法令遵守を徹底していく必要があります。こうした取り組みは、サプライチェーン全体で実施することが重要であると考えています。当社は「調達方針」を定め、CSR調達についての基本的な考え方を表明するとともに、仕入先とその考え方を共有しています。

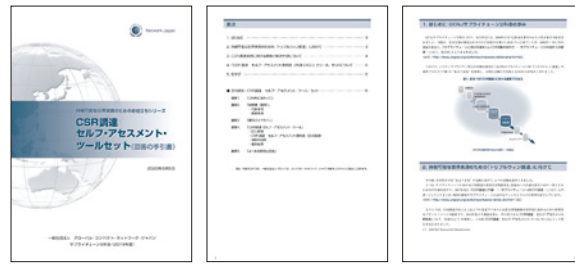
当社のCSRに関して共通の認識を持つために、「三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章」(以下、行動憲章)に準じた「調達方針」をCSR調達の基本とし、サプライチェーン全体で実践していくための指針である「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を仕入先と共有してきました。2023年度は、行動憲章の改定に伴い、本ガイドラインを見直し、改めて製造委託先に共有しました。また、ガイドラインの条項に同意する確認書をご提出いただき、CSR調達への認識を高めました。

サプライチェーンの例



CSR調達アンケートを実施

社会の持続可能性を高めるCSR調達を促進するため、原材料・包材の仕入先および製造委託先を対象にCSR調達アンケートを実施してきました。2023年度は「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」の見直しに合わせて、国連グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパン (GCNJ) にて作成されたセルフ・アセスメント質問票 (SAQ) を用いたアンケートを製造委託先に対して再度実施しました。今後は回答内容に基づき、互いに継続的なCSR調達を推進できるよう取り組んでいきます。



Focus

Sedexの会員区分をバイヤー会員へ変更

世界で発生している森林破壊や児童労働などのコンプライアンス違反が社会問題となる中、企業にはサプライチェーンの一員として事業活動を通じ、社会的責任を果たすことが求められています。当社は、2018年よりサプライチェーンにおける倫理リスクを特定、管理、軽減するためのオンラインプラットフォームを提供するSedexへサプライヤー会員として加入していました。そして2023年10月、サプライチェーン全体で責任ある調達活動を推進するため、会員区分をサプライヤー会員からバイヤー会員へ変更しました。今後はSedexを活用し、取引先との対話を大切に、サプライチェーンマネジメントの強化と効率化を図ります。



Focus

グリーン購入の推進

当社は、環境負荷の低減を目的にグリーン調達を推進しています。これまで名刺や封筒、PR資料の用紙など身近な物品からFSC 認証紙※1への切り替えや再生プラスチック使用など環境負荷の低いものへの変更を進めてきました。2023年度は、お客様に出荷するほぼすべての製品の梱包資材をFSC認証資材に切り替える準備を行いました。2024年7月より順次新しい梱包資材に変更していく予定です。

※1 FSC認証紙：森林資源を守ることを目的として厳格に管理された森林の木材を使用して作られた紙。



責任者からのMessage



私たちは「調達方針」に基づき、品質はもちろん公正な取引や法令遵守を徹底し、環境や人権に配慮した調達活動を心掛けています。これまで原材料仕入先や製造委託先の皆様には「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を共有し、「CSR調達アンケート」への回答をお願いしてきました。調達環境が依然として厳しい中、今後はSedexの活用も踏まえて、これまで以上にお取引先の皆様と日々のコミュニケーションを大切に、私たちの推進するCSR調達にご理解を得ながら、ともに発展していけるよう行動を進めてまいります。

原料資材部長 上野 征樹

原材料の品質向上に向けた取り組み

安全な原材料を安定的に調達するためには、仕入先の協力が不可欠です。当社では、仕入先とともに原材料の品質向上に努めるべく、当社で発生した原材料由来の品質事故の事例と、その原因や対策を共有しています。2023年度は定期オーディットの機会を活用し、海外の仕入先を中心に当社の品質管理への考え方に加え、当社で発生した原材料由来の品質事故の事例とその対策について共有しました。

Focus

持続可能なパーム油のための円卓会議、
マスバランスモデルのSCC認証を取得

アブラヤシの果実から採れるパーム油は、食用油や石鹸、洗剤など様々な製品の原料に使われています。近年アブラヤシ農園の大規模開発が進み、熱帯雨林の伐採や泥炭地帯のCO₂の排出、農園で働く人々の強制労働・児童労働などが世界的な問題となっています。当社は、2021年8月に持続可能なパーム油の生産と利用を促進する非営利組織、RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil: 持続可能なパーム油のための円卓会議) に加盟しました。2023年7月には、バリューチェーンにおける持続可能なパーム油の使用を支援するため、本社工場・神戸物流センターにて、マスバランスモデル※2のSCC (Supply Chain Certificate) 認証※3を取得しました。

※2 マスバランスモデル：製造・流通過程で他の非認証パーム油と混合される認証モデル。(物理的には非認証油も含んでいますが、認証農園から供給された認証パーム油の量は保証されます。)

※3 SCC認証：RSPO認証パーム油を使用して作られた製品を取り扱う製造・加工・流通過程でSCC認証の要求事項を満たしているかを認証する制度。





コンプライアンス

法令を遵守し社会規範を尊重



- コンプライアンス方針
1. 私たちは、すべての企業活動において、国内外の法令等を遵守し、社会倫理に従って行動します。
 2. 私たちは、組織、ルールを整備して、コンプライアンス制度を確立し、社会情勢の変化に応じて継続的に改善し、さらなる向上に努めます。
 3. 私たちは、関連法令に関する社内教育を定期的に行い、常に高い倫理感をもって、事業活動を推進します。

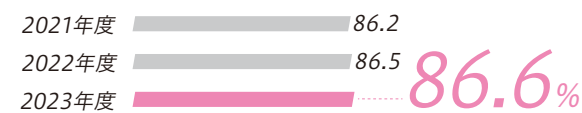
2023年度の取り組み

働きやすい職場環境づくり

職場におけるハラスメントは、個人の尊厳や人格を不当に傷つけ、個人の能力を十分に発揮することを妨げるなど、人権に関わる許されない行為です。

当社は、社内ポータルサイトなどを通じてハラスメント発生時における現場対応とハラスメント事例を交えた研修を実施しています。またコンプライアンス違反に抵触する相談窓口として、人事部と法務・コンプライアンス部を事務局とするコンプライアンス・ヘルプライン（社内通報制度）を設置するとともに顧問法律事務所による第三者窓口も設置しています。その運用にあたっては、通報内容に応じて適宜、適切に対応するとともに、相談者が特定されず、不利益を被らないように徹底しています。

社内アンケート
「会社はコンプライアンスに前向きに取り組んでいる」と回答した社員の割合（％）



お取引先様向け通報窓口の設置

当社は「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を制定し、責任ある調達活動を推進しています。2022年度より、不正や人権侵害、ハラスメントなど、このガイドラインに違反する行為の早期発見・是正のため、取引先の苦情処理メカニズムとして、コンプライアンス・ヘルプライン事務局を窓口とした“コンプライアンスに関するお取引先様向け通報窓口”を設置しています。

コンプライアンス・ハンドブックの公開

社員一人ひとりが、日頃からコンプライアンスに則った企業活動を行っていくためには、コンプライアンスの意識付けが不可欠であると考えています。当社では不正行為やハラスメント、情報管理など身近なコンプライアンス事例を採りあげ、社員がとるべき行動を記載したコンプライアンス・ハンドブックを社内ポータルサイトに公開しています。コンプライアンスの周知・浸透のためのツールとして役立てています。

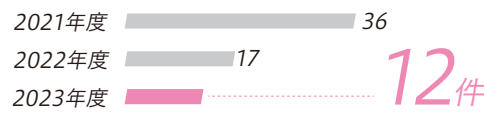
各種規程更新に関する取り組み

企業活動に紐づく法律・法令・条例は年々厳格化されており、それに伴い企業に求められる社会的責任も増えています。当社では法令遵守はもちろん社会的良識を持って行動することを「三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章」に定めており、各種法令の改定に対応できるよう管轄部門と協議し、社内規程やマニュアルを定期的に見直しています。2023年度は、各管轄部門との対話に基づき情報セキュリティや労働安全衛生を中心に各種規程を更新しました。

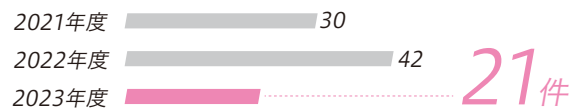
知的財産権の尊重

自社の知的財産権を適切に管理するとともに、第三者の知的財産権を尊重する活動を推進しています。研究開発を推進するうえで、第三者の特許権を侵害しないよう関連する技術分野における特許調査や、新たに発行された特許公報の定期チェックを行っています。また、知的財産推進課を中心に各研究ユニットの方針に基づいた戦略的な知的財産活動を推進しています。2023年度は、研究ユニットと連携し、事業目標に沿った権利の取得に向けて取り組みました。

公開公報発行数(件)



登録公報発行数(件)



Focus

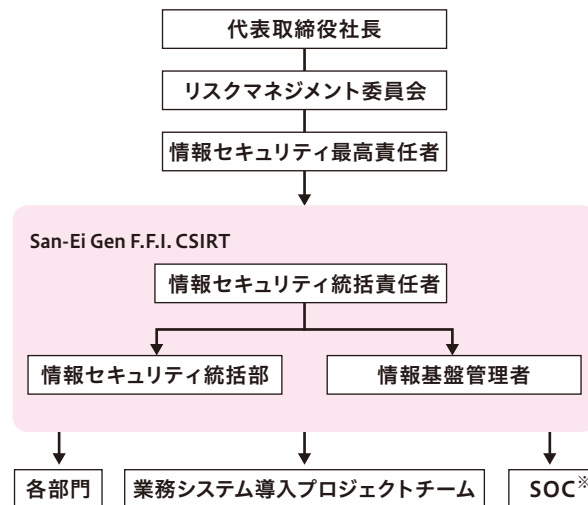
情報セキュリティに関する取り組み

企業における情報セキュリティ対策は、ビジネスを継続させ、ステークホルダーの信頼を確保するためには必要不可欠です。当社は会社の情報資産の保護に向け、情報セキュリティに関する事故防止に努めるとともに、インシデント発生時に迅速かつ円滑な対応を行う緊急即応チームとしてSan-Ei Gen F.F.I. CSIRTを設置しています。2023年9月には日本シーサート協議会に加盟し、共通の課題を持つCSIRT(Computer Security Incident Response Team)と連携することで、サイバーリスクを未然に防止する体制を強化しています。

日本シーサート協議会とは

一般社団法人日本シーサート協議会のことを示し、CSIRT間の緊密な連携を図り、CSIRTにおける課題解決に貢献するための組織です。協議会へ加盟し、情報共有やインシデント対応能力の向上を図る知見を得ることで、サイバーリスクを未然に防止する体制を強化できます。

情報セキュリティ管理体制図



※ SOC : Security Operation Centerの略称で、24時間365日体制でセキュリティ脅威を検知・分析する組織。

責任者からのMessage



生成AIの急速な普及など、社会情勢は刻一刻と変化し、昨日までの常識が突然通用しなくなる、そんな世界に我々は生きています。ただいくら時代が移り変わり、新たなイノベーションが創出されようとも、それを操るのは人間です。当社はデジタルツールを活用する際も、社員一人ひとりの根幹に、コンプライアンスと企業品質向上の意識をもち続け、リーガルマインドを強化していきます。社会から信頼される存在であり続けるために何ができるか、法務・コンプライアンス部が主体となって社員とともに考え、未来を見据えたリスクに耐えうる組織を構築してまいります。

執行役員 法務・コンプライアンス部長 リスクマネジメント委員会 事務局長 **小川 豊**

Focus

情報セキュリティに関するグループポリシーの策定

当社は、サイバーセキュリティ対策への取り組みを強化するため、2024年2月にグループ会社を含む全社的な情報セキュリティポリシーを策定しました。社員の行動指針として周知し、情報セキュリティの意識向上に努めています。

情報セキュリティに関するグループポリシー

行動の基本
私たちは、情報セキュリティリスクを業務遂行上の重要リスクであると捉え、適切な物理的、技術的、人的諸対策を講じ、食のサプライチェーンと家族を守るために継続的な強化に取組みます。

自己啓発および啓発活動
私たちは、情報セキュリティの重要性を十分に認識し、習慣化するために自己啓発、教育を継続的に行います。

管理体制の継続的改善
私たちは、取り組みを定期的に評価し、情報セキュリティに関する活動を継続的に改善、実施していくため、責任と権限を明確に認識し、各部門で情報セキュリティ管理体制を構築します。

Focus

情報セキュリティに関する教育

社員一人ひとりが、情報セキュリティに関するグループポリシーに則った企業活動を行っていくためには、社員への意識付けと習慣化が重要であると考えています。2023年度は、情報セキュリティのインシデント事例を採りあげ、社員がとるべき行動を記載した情報セキュリティハンドブックを発行し、社内ポータルサイトに公開しました。また啓発活動の一環として、情報システムを使用する全社員を対象に情報セキュリティ研修を実施し、実施後に研修内容の理解度チェックを行い、知識の定着を図りました。

事故防止対策の徹底

特定の組織や個人を狙うサイバー攻撃は、近年大きな脅威となっています。ソーシャルエンジニアリング手法を駆使した標的型攻撃メールの手口や技術は、年々高度化しており、被害件数も増加しています。当社でも、情報セキュリティを大きなリスクの一つとして捉え、事故防止対策を講じています。2023年度は、昨年度同様にサイバーセキュリティ強化の一環として、全社員に対し、標的型攻撃メールを受信したことを想定した実地訓練を行いました。

社会とのコミュニケーション

社会との共存・共栄



2023年度の取り組み

Focus

とよなかオープンファクトリーに参加

2023年11月18日、豊中市民を対象とした「とよなかオープンファクトリー」に参加しました。16名を対象に工場見学や実験を交え、食品添加物の正しい知識や有用性について説明しました。参加した子どもたちからは「楽しかった」「食品のことをもっと知りたいと思った」また、保護者からは「子どもも私もすごく楽しめました」などの声が寄せられました。今後もこのような取り組みを通じて、地域の活性化に貢献していきます。



職場体験学習を実施

2023年11月9日・10日の2日間、当社にて豊中市立第七中学校2年生3名を対象に職場体験学習を実施しました。実験やグループワークを通じ、食品添加物の正しい知識や有用性について説明し、生徒たちからは「実験が楽しかった」「今後原材料の表示を見てみようと思った」などの声が寄せられました。今後もこのような取り組みを通じて、地域の皆様とより良い関係を築いていきます。



食の安全安心こどもセミナーを実施

2023年8月7日・8日の2日間、豊中市庄内コラボセンター「ショコラ」にて小学5～6年生を対象にセミナーを実施しました。2日間で、多くの児童と保護者が参加しました。「食品のふしぎを調べてみよう」をテーマに、着色料や香料などを使用した子どもたちが楽しめる実験を交え、講義しました。実施後のアンケートでは「また参加したい」との声が大多数を占め、保護者からも好評でした。今後もこのような取り組みを通じて、食品添加物に関する理解の促進に努めていきます。



研究誌「FFIジャーナル®」の発行

食品添加物に関して正しい知識に基づいた議論の場を提供することも私たちの使命であると考えています。食品・食品添加物研究誌「FFIジャーナル®」は、1992年の創刊以来、食品や食品添加物に関する多岐にわたる研究成果を掲載し、多様な食の魅力をお伝えしています。2021年度からは、より多くの方にご覧いただけるよう、Webでの誌面公開も始めています。



業界団体を通じた情報発信

当社は、食品添加物の安全性や有用性の検証、正確な情報の普及に貢献するため、一般社団法人日本食品添加物協会などの各種業界団体に加入しています。今後も食品添加物メーカーとして、食品添加物の理解促進につながる取り組みを推進していきます。



食品化学に関する研究やシンポジウムなどの開催を助成

公益財団法人日本食品化学研究振興財団は、食品添加物の安全性や有用性などの食品化学に関する調査・研究について、年1回研究課題を公募し、選考委員会で審査したうえで、研究費を助成しています。また、食品添加物やその他食品化学に関するシンポジウムなどの開催についても助成しています。

Column

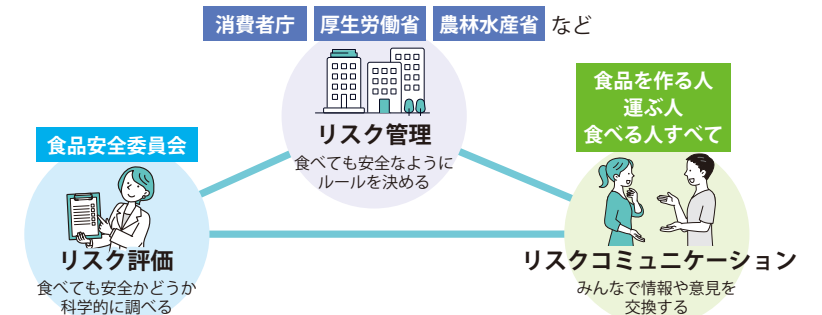
食品の安全を守る仕組みとは？

私たちが毎日とる食事の安全を守るため、いろいろな取り組みが行われていることをご存知でしょうか？今回は、日本政府による食品の安全を守る仕組みと三栄源エフ・エフ・アイの取り組みについてご紹介します。

日本ではどのように「食品の安全」を守っているのですか？

リスク分析の考え方は、国連食糧農業機関（FAO）／世界保健機関（WHO）共同のコーデックス（国際食品規格）委員会が提案した概念で、日本では2003年に制定された食品安全基本法により食品安全行政に導入されました。この考え方に従って「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」を行うことで食の安全を守っています。

リスク分析の仕組み

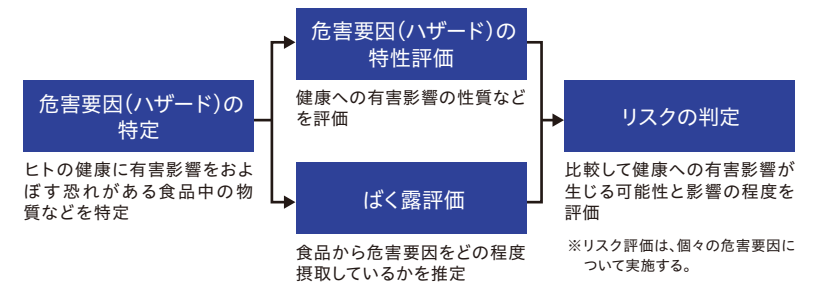


内閣府食品安全委員会「KIDSBOX」(2023年7月発行)の資料より作成

食品添加物のリスクはどうやって評価されているのですか？

リスク評価とは、食品に含まれるもの、加工に使用するものなどについて「人が食べたらどんな悪い影響があるか」「どのくらいなら食べても安全か」を科学的に調べることです。リスク評価は安全性試験などの結果であるハザードの特性評価と消費者がその物質を食品からどの程度摂取しているかを推定するばく露評価を合わせて行われています。

リスク評価の基本ステップ



内閣府食品安全委員会事務局「食品安全関係素材集」(Ver.1.0 2024年5月発行)の資料より作成

三栄源エフ・エフ・アイはどんな取り組みをしているのですか？

当社は安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びを届けることを企業理念とし、自社製品の安全性評価と最新の規制に関する情報収集を行っています。食の安全を確保するため、自社製品の安全性は科学的なデータに基づいて評価しています。また、社会からの正しい理解を促すため、評価結果は食品添加物の安全性に関する科学的エビデンスに基づいた情報として、査読付き学術雑誌に公表しています。この投稿論文は、行政が食品添加物の安全性を評価するための資料としても使用されます。

責任者からのMessage



食品添加物の安全性について科学的な取り組みを積極的に行うことが自社製品の高い品質と安全性の確保に至っていると感じています。また、これらの取り組みが企業風土として浸透していることは、当社の強みであると考えています。今後もハザードの特性評価に必要な安全性試験データを計画的に取得し、得られた結果を適切に評価して消費者の安全につなげられるように取り組んでまいります。

執行役員 安全性科学部長 千葉 修一



www.saneigenffi.co.jp
