



SUSTAINABILITY REPORT

2025

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。この理念は創業者である清水源吉の「壹億國民の保健の確保を期す」という精神を明文化したものであり、創業から100年以上にわたりその思いを受け継いできました。

近年、当社はおいしさの追求にとどまらず、食品ロスの削減や超高齢社会におけるQOLの向上など、食にまつわる社会課題の解決にも積極的に取り組んでいます。中長期計画として策定した三栄源ビジョン2030では「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」を重点領域に掲げ、社内各部署の連携を前提に、社外パートナーと「共創型組織」を形成し、食を通じた未来社会の実現を目指しています。「栄養と健康」では健康に寄与する独自素材の価値向上を目指した研究開発を推進しています。また「持続可能性」では発酵・培養肉・水産飼料をテーマとした新規事業化が進行しています。そして「おいしさ・嗜好性」ではおいしさの評価系を確立する研究を実施しています。豊かな食文化を未来につなぐため、今後も事業活動を通じ、食の新たな価値創造に挑み続けます。

事業活動の推進にあたっては、昨今の社会情勢を踏まえ、環境・調達・人材の分野で新たな取組に着手しています。環境分野では2025年3月に温室効果ガス削減目標であるSBT認定取得に向けてコミットメントレターを提出し、脱炭素に向けた活動を加速させました。また、調達分野ではサプライチェーン上でのデューデリジェンスを強化するため、サステナビリティプラットフォームであるSedexを活用したサプライヤーとの協働を拡大しています。そして人材分野では、社員が働きがいをもって業務に取り組めるよう健康経営を推進し「健康経営優良法人2025」の認定を取得するなど、人的資本への投資に注力しています。各分野における積極的なCSR活動を通じ、強固な事業基盤を構築することで、不確実性が高まる経済状況下においても、事業の継続的な成長を実現していく所存です。

当社は、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 提供する価値 ～5つの要素の相乗効果～
- 09 価値創造のプロセス
- 11 三栄源ビジョン2030

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 枯渇原料を代替

事業推進における取組



- 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
知っておきたい食品添加物の安全性と表示

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組」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組、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 2024年度(2024年4月1日～2025年3月31日) ※一部それ以前からの取組や、直近の活動報告も含んでいます。
発行年月 2025年7月(前回2024年7月)

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 1,038名
売 上 高 919億円(2025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



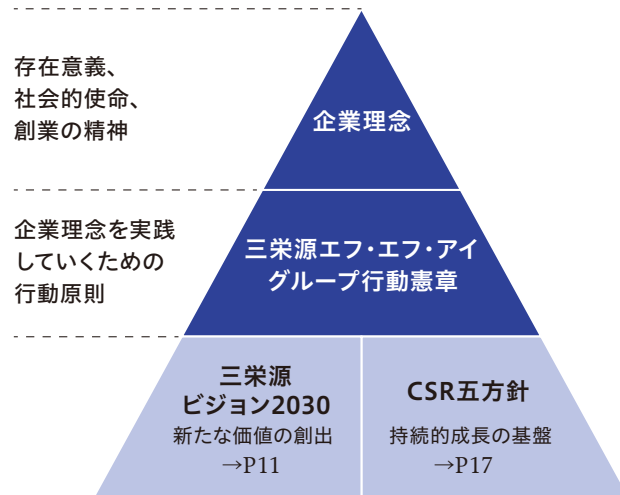
本社工場
滋賀工場
岡山工場



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



代表的な機関の役員／委員

[国内]

- ・日本食品添加物協会 副会長 他
- ・日本医薬品添加剤協会 副会長 他
- ・日本食品化学研究振興財団 理事長 他
- ・日本香料工業会 常任理事 他
- ・ILSIジャパン 評議員
- ・食品ハイドロコロイド研究会 常任委員
- ・日本食品科学工学会 理事
- ・日本毒性病理学会 賛助会員
- ・日本食品化学学会 理事 他
- ・日本食品衛生学会 理事
- ・大阪化学工業薬品協会 理事
- ・日本官能評価学会 評議委員
- ・日本毒性学会 評議員

[海外]

- ・NATCOL(天然食品着色料協会) 会員
- ・IACM(国際着色料工業協会) 会員
- ・FEMA(米国食品香料製造者協会) 会員
- ・IOFI(国際食品香料工業協会) サイエンスボード
- ・学術雑誌「Food Hydrocolloids」編集委員

(2025年7月現在)

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、常に食の安全と遊びを追い求めて、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。

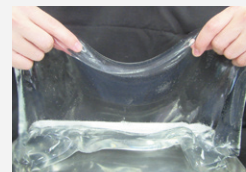
※2 エマルジョン：水と油のように、互いに溶けない液体のどちらかが、もう一方の液体中に小さな滴（乳化粒子）となって均一に分散しているもの。



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み合わ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さまざま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
アナー色素を発売

南米ペルー原産のペ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

提供する価値

～5つの要素の相乗効果～

食の歓びを届けるために私たちが提供する価値は、食をつかさどる5つの要素「色」「香り」「味」「食感」「機能・健康」です。この価値を最大限に引き出すために総勢約300名の研究員が専門領域の枠を超えて連携。技術と感性を活かしながら食にまつわる課題解決に取り組んでいます。



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

フレッシュな風味と健康を両立させるジュース

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。しぼ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。

色 香り 機能健康



CASE 2

見た目のおいしさと食べ応えも楽しめるゼリー

着色料と香料、ゲル化剤に店頭での光劣化を抑制する酸化防止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。

色 香り 食感 機能健康



CASE 3

社会のニーズに応え見た目もおいしさも保つお弁当

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、おいしさと風味を保ちます。

色 味 機能健康



CASE 4

素材本来の味わいを想起させるアイスクリーム

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。

色 香り 食感



CASE 5

おいしさのバリエーションを広げるカラフルなキャンディ

着色料でさまざま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。食べたらずわらず笑顔になるようなおいしさを引き出します。

色 香り 味



CASE 6

食品本来の形を再現した食べやすい介護食

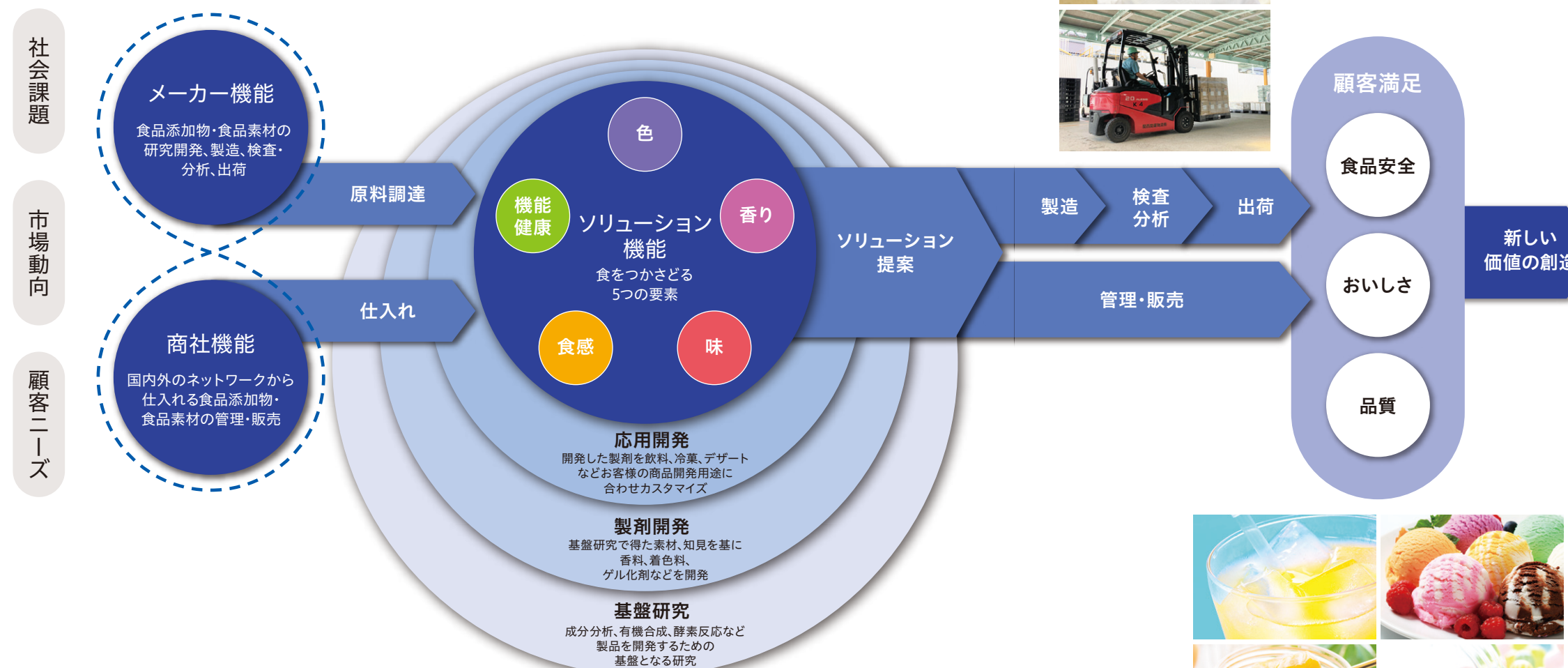
嚥下しやすいようすりつぶした食材に香料と調味料で風味付けし、ゲル化剤で食品本来の形を再現。見た目のおいしさと食べやすさを実現します。

香り 味 食感



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。



三栄源ビジョン2030

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

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

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

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

持続可能な社会の実現

三栄源ビジョン2030

三栄源ビジョン2030では、2030年に向けた重点領域として「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、事業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、社内はもちろん、社外パートナーとの連携を強化し、食の新たな価値創造に取り組んでいます。三栄源ビジョン2030の実現に向け、2025年のありたい姿と具体的な目標を示したものが「アクション2025」です。

インタビュー

食を通じたウェルビーイングを目指し 社会に役立つ研究開発や取組が加速

近年、世の中の不確実性が増し、事業を取り巻く環境は複雑になっていますが、食を通じたウェルビーイングを実現することが当社事業のあるべき姿です。社会課題の解決を通じた事業の持続的成長、新たな機会創出に向け「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」の各領域で事業化の可能性を探索しており、それぞれのプロジェクトで成果を得ています。研究開発部門の横断的な取組の結果、技術の蓄積として多くの特許を出願するとともに、事業創出という点でも実現の可能性が視野に入ってきました。

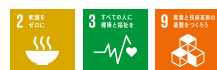


取締役執行役員 事業本部長
船見 孝博

4つの重点領域における 「アクション2025」の成果について

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



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



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



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



栄養と健康

健康に寄与する独自素材の 価値向上を目指し研究開発を促進

食品添加物の機能性探索について、当社独自素材の価値向上および社内での評価体制（ヒト臨床試験）や評価系（*in vitro*試験）の構築を目標としており「睡眠改善」や「血流改善」について検討しました。睡眠改善に関しては赤キャベツ、紫ダイコンなどについて検討し、技術と倫理の両面から評価体制を整備することができました。また、血流改善に関しては*in vitro*スクリーニングとして、ヒト細胞試験による評価を実施し、候補素材を特定することができました。今後、ヒト臨床試験系による評価を計画しています。



着色料原料による睡眠改善効果の探索

持続可能性

「発酵」「培養肉」「水産飼料」を テーマに新規事業化が進行

「発酵」「培養肉」「水産飼料」をテーマとしたプロジェクトを推進しています。まず、発酵法による食品添加物の生産については、原料代替やコスト低減に寄与する取組に加え、当社独自の遺伝子組換え微生物の開発にも着手。従来の育種技術のブラッシュアップとともに、発酵生産性の向上に向けて知見の蓄積を進めています。次に、培養肉の生産では他社と連携し、3次元培養を実現する食品グレードの細胞足場を開発。国内では2026年の許認可取得を目指したコンソーシアム活動に貢献するとともに、当社独自の事業創出に向けて、知的財産によるライセンスビジネスなどの新事業の可能性も探索しています。そして、水産飼料ではウナギの完全養殖を商業化するため、近畿大学と共同でウナギ仔魚期の飼料開発に着手。2024年5月に独自開発した飼料を用いてシラスウナギの獲得に成功。新たな事業創出に向けて産学連携のアプローチを推進しています。



増粘剤を利用したウナギ仔魚向け飼料（写真は近畿大学より提供）

おいしさ・嗜好性

「アルコール飲料」をはじめ 食品のおいしさの評価系を確立

アルコール飲料のおいしさの要素として「アルコール感」に着目した評価系を確立。低アルコールやノンアルコール飲料の「アルコール感」を増強する素材探索に活用し、特許出願するとともに飲料メーカーへのPRとFS（フィージビリティスタディ）※を実施しました。また、各種生理計測によるおいしさの数値化として、外部機関との共同研究によって表情筋や脳波測定による快・不快の評価法の確立を進めています。さらに、新たなおいしさ体験の演出として、レトロネーザルアロマ提示装置の検討を開始しました。

※FS（フィージビリティスタディ）：計画したプロジェクトの実現性を事前に調査すること。



表情筋を利用したおいしさ評価法の開発

共創型組織

横ぐし機能の強化によって 横断的なネットワークを構築

研究開発部門の横断的な基盤研究や製剤開発、および応用研究との融合は、いずれも横ぐし機能の強化によって活動の範囲が広がり、新たな挑戦を生み出す素地ができてきています。「共創型組織」の追求は俯瞰的な発想の醸成や社内外の人的ネットワークを通じ、研究開発部門の次世代のリーダーを育成する「人づくり」にもつながっていると考えています。

社会に役立つ研究や挑戦を後押しし ビジョンの実現を目指す

研究開発の進展はもとより、研究員にクリエイティブな発想や挑戦が芽生えていることも成果と考えています。社会に役立つ研究開発を通じて社員が成長し、その集積が会社の成長となるよう、シーズ探索と事業化への挑戦を強力に後押ししたいと思います。また、データ活用や知的財産など無形財産の活用による事業の多角化に加え、世界を見据えた事業構想力も強化していかなければなりません。「アクション2025」の最終年度にあたり、参画メンバーの増員を含めて推進力を高め、成果と達成感を共有したいと思います。

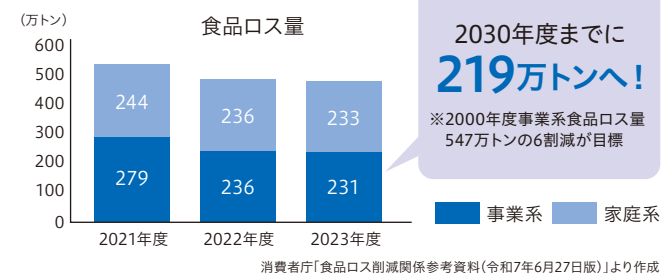
Topic 1

食品ロスを削減



世界中で対策が急がれる食品ロス問題

食べ残しや消費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464万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、そして日本でも事業系食品ロスについて2030年度までに2000年度比で6割減の219万トンへ削減することを目標に掲げています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組

日持ちの向上と酸化の抑制、
出来たて感の維持で食品ロスを削減

惣菜や弁当は短い消費期限の中で提供される場合が多く、食品ロスの削減には「日持ち」と「おいしさ」の両立が重要な課題です。当社は、微生物の増殖を抑えつつ食品本来の風味を損なわない日持向上剤を開発し、安全に美味しく食べられる期間の延長を実現しています。また、光や熱による食品成分の酸化劣化を防ぐ酸化防止剤の開発により、食品の色や香りの変化を抑制し、品質の維持に貢献しています。さらに、保存性の向上だけでなく、時間が経っても出来たてのように感じられる技術開発にも注力し、調理したての風味を簡単に付与する調味料や香料、ソースの浸み込みを抑える増粘剤など、味覚と視覚の両面で品質を維持・向上する製品を取り揃えています。これらを組み合わせ、食品の価値を保つことで食品ロスの削減に貢献しています。



日持向上剤による静菌効果の検証



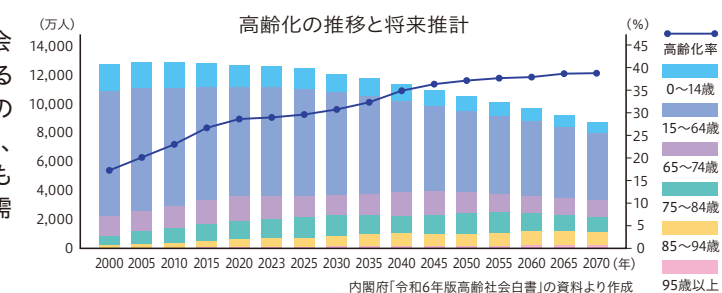
Topic 2

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・アイの取組

介護食に食べやすさとおいしさを付与し
高齢者のQOLを向上

高齢者向け食品には、安全でおいしく、そして栄養素を効率よく摂取できることが求められています。当社は、飲み込みやすさを向上させる増粘剤やゲル化剤を提供し、嚥下に困難を抱える方々にも食べやすい食品の開発を支援しています。また、香気分析を基盤に開発した香料により食品中の不快な香りのみを抑える技術や、官能評価に基づく高甘味度甘味料の最適な組み合わせにより、高たん白ゼリーをはじめとした高栄養食品にみられる苦味やえぐ味を軽減し、必要な栄養素をおいしく摂取できる食品の開発をサポートしています。さらに、さまざまな食感や風味、彩りを持たせた惣菜ゼリーの処方設計を通じて、常食に近い食体験を提供できる介護食の開発を後押ししています。独自性の高い製品や技術を通じて、食事を楽しみながら、おいしく栄養を摂取できる高齢者向け食品の開発を支援し、高齢者のQOL向上に貢献しています。



苦味をマスキングした介護食の官能評価



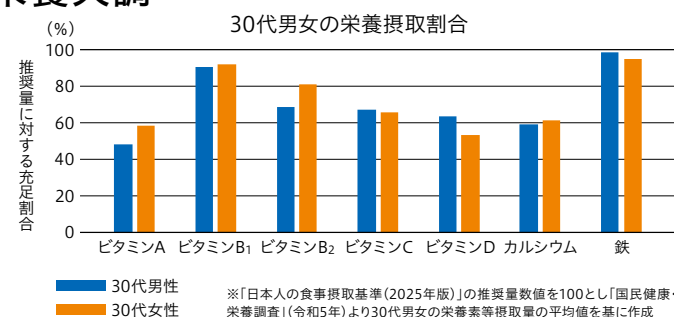
Topic 3

人々の健康を増進



働き盛りの年代に広がる新型栄養失調

現代人に多いとされるのが、食事を規則的に摂っているにもかかわらず特定の栄養素が不足するという新型栄養失調です。働き盛りといわれる30代の男女では、ビタミンやミネラルなど、体の調節に必要な特定の栄養素が不足する傾向にあります。健康維持のためには、必要な栄養素をバランスよく摂ることが求められています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組

独自の製剤化技術でおいしく
摂取しやすい栄養補助食品の開発を支援

成人男女の栄養摂取状況をみると、ビタミン、鉄、カルシウムなどの栄養成分が不足しがちであり、日常的な摂取によって手軽に補え、かつ風味が良い食品が求められています。これらの栄養成分について、当社は、独自の乳化・分散技術を用いて食品、特に飲料中で容易に均一分散する製剤の開発により、野菜飲料や乳飲料などを含む栄養補助食品の開発を支援しています。ビタミン製剤では用途に応じて透明度や混濁度を調整し、鉄やカルシウム製剤では、特有の雑味やざらつきを抑えるなど、よりおいしく摂取しやすい加工を施しています。さらに、ルテインやリコピンなどの機能性素材でも同様の加工技術を用いた製剤を開発し、体内吸収性への評価も進めています。こうした取組を通じ、人々の栄養改善と健康維持に貢献しています。



光学顕微鏡による乳化粒子の観察



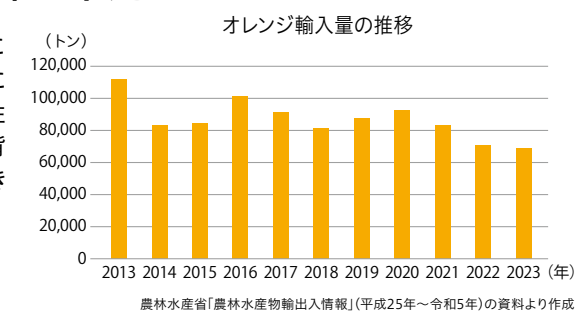
Topic 4

枯渇原料を代替



海外での生産量減少による果汁原料の不足

日本では、オレンジなどの果汁原料の多くを海外からの輸入に頼っています。しかし、世界的な気候変動や異常気象、さらには病害の発生により輸入量は減少傾向にあり、供給の安定性を確保することが産業上の課題となっています。このような背景から、果汁の使用量を減らしてもおいしさや品質を維持できる素材や技術へのニーズが高まっています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組

果汁代替技術で
フルーツの風味を再現

オレンジなど果汁原料の安定調達が難しくなる中、果汁を代替する技術が求められています。当社は、果汁特有の香味や色調、濁度、とろみ、果肉感など多様な要素に注目し、香料や高甘味度甘味料、着色料、増粘剤などを組み合わせることで、果汁の使用量を減らしても自然な果汁感を有する食品や飲料の開発を支援しています。特に香味については、乳化粒子径を調整することで香味発現の強度とタイミングを細やかにコントロールした乳化香料を開発し、水溶性香料と組み合わせることで香り立ちや余韻も含めた果汁風味の再現に取り組んでいます。味覚センサーなどの分析機器や官能評価により客観的および主観的に風味を分析・評価し、より自然でおいしい果汁代替の実現を目指しています。調達の安定性が低下している果汁以外の原料についても同様の取組を行い、持続可能な食品産業の発展に貢献しています。



味覚センサーによる果汁飲料の味質計測



事業推進における社会的責任

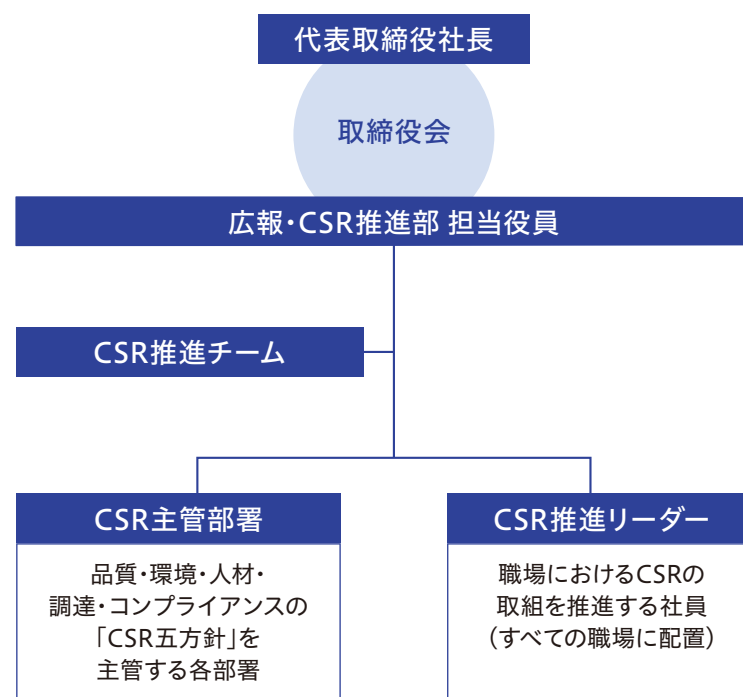
私たちは、企業理念を実践していくための行動原則である三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章に基づき、CSR五方針を定めています。この五方針に従い、事業を推進することで、サプライチェーン全体で社会的責任を果たすべく、企業活動に取り組んでいます。また同憲章では「地域社会との共生」を掲げており、地域社会の発展に貢献することで、社会との共存・共栄を目指しています。



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、取組を推進しています。CSR推進チームでは、各主管部署と協働し、これらの取組を企画・管理しています。また、CSR推進リーダーを通じて2ヶ月に1回CSR職場集会を開催することで、CSRの取組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	2024年度の主な取組
 品質		◆仕入先への監査を実施 ◆食品安全・品質文化の醸成に向けた教育活動 ◆FSSC 22000 認証継続に向けた取組 ◆全社で官能検査パネル認定制度を推進
 環境	  	◆CO₂排出量の削減に向けた取組 ◆SBT認定取得に向けたコミットメントレターを提出 ◆省エネ法事業者クラス分け評価制度において5年連続でSクラスを取得 ◆上水道使用量の削減に向けた取組 ◆排水管理に関する取組 ◆廃棄物量の削減に向けた取組
 人材	 	◆ワーク・ライフ・バランスの充実 ◆有給休暇の取得を推進 ◆健康経営の推進 ◆働きがいの向上 ◆多様な働き方をサポート ◆労働安全衛生の取組 ◆女性の活躍を推進 ◆人材育成制度の整備
 調達		◆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の活用による持続可能なサプライチェーンの構築 ◆原材料の品質向上に向けた取組 ◆環境に配慮した調達活動の推進 ◆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認証品販売開始
 コンプライアンス		◆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組 ◆知的財産権の尊重 ◆情報セキュリティに関する取組 ◆情報セキュリティに関するグループポリシー ◆情報セキュリティに関する教育

地域社会との共生	関連するSDGs	2024年度の主な取組
 社会とのコミュニケーション	  	◆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 ◆食の安全安心こどもセミナーに参加 ◆研究誌「FFI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

品質 安全・安心な製品を届けるために

12 品質保証

品質保証

品質方針

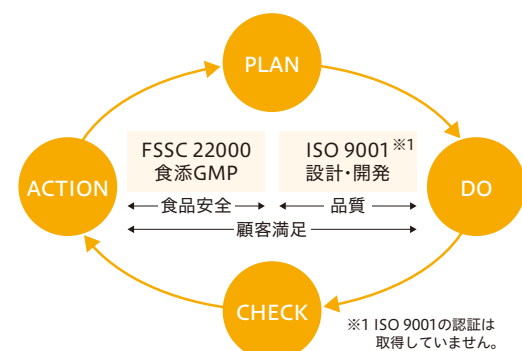
1. 私たちは、お客様のご意見ご要望を迅速かつ着実に具現化し、安全で満足いただける製品、技術およびサービスをお届けします。
2. 私たちは、フードチェーンの一員であることを認識し、関連法令や社会倫理はもとより、食添GMPと国際的な基準であるISO、GFSI 等に基づいた品質保証システムによって、求められる品質の確立に努めます。
3. 私たちは、高い感受性と広い視野でコミュニケーションを図り、誠実で適切な情報開示を通じて、お客様との信頼構築および食の健全化に寄与します。
4. 私たちは、品質方針を全社員に周知徹底するとともに、方針に基づいた目標を設定し、品質保証システムの適切性と信頼性向上のため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目指し、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「世界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一つです。

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。

2024年度の主な取組

仕入先への監査を実施

重篤な品質問題につながりうる課題を抽出し、リスクを顕在化させないため、原材料仕入先や商品仕入先、製造委託先、外部倉庫に対し監査を行っています。監査は「社内オーディター資格制度」で専門的な知識や経験を習得した有資格者が実施しています。2024年度は、監査の質を向上させるために資格の認定基準および評価基準を見直しました。今後も継続し、原料の品質不適合件数の低減に向けて取り組んでいきます。

社内オーディター累計人数(名)

2022年度 23

2023年度 24

2024年度 27名

FOCUS 食品安全・品質文化の醸成に向けた教育活動

当社は独自の品質保証システム「SEG-QMS®」を運用し、安全・安心な製品の提供と、顧客満足の向上を目指しています。その有効性と実効性を高めるため、全社員を対象に食品安全・品質に必要な知識や考え方をまとめた小冊子を用いた教育訓練を行っています。2024年度はFSSC 22000Ver.6で新たに追加された「食品安全文化の醸成」を小冊子に追加し、Web講義の受講およびテストを実施しました。



FSSC 22000 認証継続に向けた取組

「SEG-QMS®」の中核を担うFSSC 22000認証を維持するためには、毎年第三者機関による監査を受ける必要があります。2024年度は非通知で、Ver.6への対応状況も含めた監査が行われました。その結果、軽微な不適合が数件あったものの、前年に認証を取得した神戸物流センターを含む、すべての拠点において認証の継続に至りました。今後も適切に認証を継続し、品質保証体制の強化に向けた取組を推進していきます。



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、人間の味覚や嗅覚の方が繊細に味や香りを感じ取れることがあります。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、出荷時の官能検査において、僅かな香味の異常があった場合でも、人間の鼻と舌で感知できる体制を整えています。また、毎週官能訓練を実施することで、官能評価の精度の維持、向上を図っています。さらに、官能評価を行う専門部署以外からも認定者を選定し、週に一度、出荷時の官能検査に参加することで、幅広い人材を活用した官能検査体制を築いています。

最優秀官能検査員社内認定者数(名)

2022年度 43

2023年度 42

2024年度 54名

責任者からのMessage



食の安全性や品質への要求が高まる昨今、食品事業者にとって信頼性の高い品質保証体制の構築は重大な責務です。しかし、どんなに優れたルールや仕組みを整えても、携わる者すべてがその理念や目的を理解していなければ実効性に限界があります。それを適正化するには「食品安全・品質文化の醸成」を通じて育まれる思考と行動が重要と考えています。しかし、一朝一夕に成し得るものでなく、地道な積み重ねが求められます。私たちは企業理念と「SEG-QMS®」の意義・目的を真摯に学び続け、日々の業務に誠実に取り組むことで、この文化醸成を推進し、社会の期待に応えたいと強く想っています。

取締役執行役員 品質保証部長 山崎 彰



環境

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。

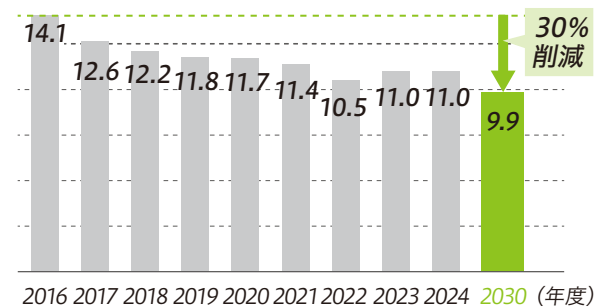
推進体制

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、ISO 14001を取得し、環境マネジメントシステムを基盤に、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。

2024年度の主な取組

CO₂排出量の削減に向けた取組

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、再生可能エネルギー由来電力および太陽光発電設備を導入し、削減に取り組んでいます。再エネ電力については、神戸物流センターにおいて100%、滋賀工場において50%、本社・本社工場と岡山工場においても一部切り替えを行っています。引き続き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2024年度は生産量が増加したものの、排出量は昨年度と変わらず横ばいでした。

CO₂排出量(千t-CO₂)

Focus SBT認定取得に向けた コミットメントレターを提出

当社は、企業活動を通じて地球環境の保全と持続可能な社会の実現に貢献することを重要課題の一つとして位置づけています。その中でも、気候変動への対応は特に重要な課題であり、温室効果ガス削減を基軸とした取組を積極的に進めています。2025年3月、当社はパリ協定※1が求める水準と整合する温室効果ガス排出削減目標(Science Based Targets: SBT)の認定取得を目指し、SBTiイニシアチブ(SBTi※2)にコミットメントレターを提出しました。これは、当社の気候関連目標が国際的な基準に基づいて策定されることを約束するものです。今後2年以内に短期目標の認定を取得することを目指し、具体的な行動計画の策定と実施を進めていきます。当社は事業活動を通じて、スコープ3を含めたサプライチェーン全体での環境負荷を低減するとともに、エネルギーを効率的に使用し、再生可能エネルギーを積極的に導入していきます。

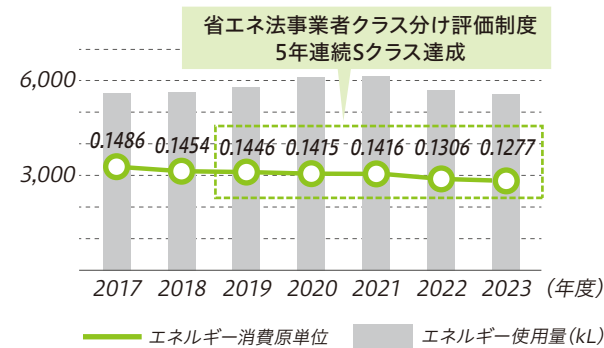
※1 パリ協定:世界の気温上昇を産業革命前より2℃を十分に下回る水準に抑え、また、1.5℃に抑えることを目指す、世界的に合意された気候変動対策に対する国際的な枠組み。

※2 SBTi:CDP、国連グローバル・コンパクト(UNGC)、世界資源研究所(WRI)、および世界自然保護基金(WWF)の4機関が共同で運営する国際イニシアチブで、独立した立場で企業の温室効果ガス削減目標の評価を行う。

省エネ法事業者クラス分け評価制度において5年連続でSクラスを取得

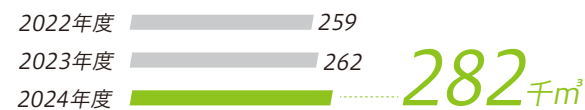
エネルギーを効率的に使用するため、省エネ機器への更新やデマンド監視システムの導入を通じ、電気使用量の削減を図りました。2024年度は本社工場において一部ボイラーの更新と台数の適正化を実施し、さらに蒸気流量計を設置したことで、より効率的な運転とエネルギー使用量の削減を図りました。また、こうした継続的な省エネルギー化の推進により、経済産業省による省エネ法の事業者クラス分け評価制度において、5年連続でSクラス(省エネに優れた事業者)を取得しました。今後もエネルギーの効率的な使用を推進し、Sクラスの維持を目指します。

エネルギー消費原単位とエネルギー使用量



上水道使用量の削減に向けた取組

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。2024年度は生産量が増加したため、削減には至りませんでした。本社工場では乳化工場の洗浄方法を見直し、使用水の適正化を図りました。また、岡山工場においても香料を小分けする設備の洗浄方法の見直し、上水道の適正な使用に取り組ましました。

上水道使用量(千m³)

排水管理に関する取組

本社・本社工場では、下水道法上の基準よりも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て適切に対応しています。2024年度には、豊中市下水処理場を見学させていただくなど、製造業者として豊中市と良好な関係を築いています。岡山工場においても同様に、自主的に排水基準を設け、放流水の状態をリアルタイムでモニタリングしています。また、排水処理工程で発生する余剰汚泥に対し、バイオ製剤を用いて汚泥の削減に取り組むなどの排水管理を行っています。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。

廃棄物量の削減に向けた取組

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に取り組み、廃棄物量の削減に努めています。2024年度は生産量の増加に伴い、昨年度より廃棄物量が増加しましたが、各工場で削減に向けた取組を推進しています。本社・本社工場ではリサイクル推進のため、新たにPET容器の回収を開始しました。また、中間品の製造工程において必要なサンプル採取数の見直しを行い、包材の使用量の削減を図ったほか、運搬用パレットカバーを再利用するなど、廃棄物の削減に取り組みました。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組も継続しています。なお、全社では産業廃棄物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、環境への影響低減に努めています。

廃棄物量(千t)



責任者からのMessage



気候変動への対応が急務となる中、当社はCO₂削減目標を国際基準に変更し、SBT認定の取得を目指しています。具体的には、スコープ3の削減計画を進めるとともに、CO₂削減に向けたデジタルツールの活用や高効率設備への更新、業務効率化による省エネ法Sクラスの継続にも力を入れています。さらに、社内環境文化の醸成に努め、全社員が環境活動を自分ごととして捉えられるよう意識の向上を図っています。今後も自然環境の保全と環境負荷の低減を追求し、持続可能な社会の実現に向けて着実に取り組んでまいります。

環境管理部次長 環境管理責任者 桜井 大幹



人材 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。

2024年度の主な取組

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。その取組の一環としてノー残業デいの徹底など、時間外労働のさらなる削減を進めています。

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。

- **パースデイ休暇**
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**
社員のさまざまな事情に応じ、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

12.8日

FOCUS 健康経営の推進

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」を制定しました。2025年3月には、昨年に続き「健康経営優良法人2025」に認定されました。具体的な取組として、社員の食生活改善・健康意識の醸成を目的に、本社と東京支社で毎日昼食にスマートミール※を提供しています。また、2024年度は歯科健診に加えてインフルエンザ集団予防接種を実施し、接種時間を就業時間として認定するなど、社員の健康保持に向けた取組を実施しました。

※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検率100%**
- **歯科健診受診率64.2%**

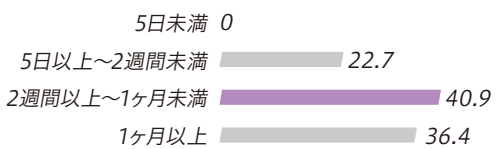
働きがいの向上

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。2024年度は、社員が最大限の能力を発揮し、モチベーション向上にもつながるよう人事評価制度を改定しました。今後も継続して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きます。

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、さまざま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、子が小学校を卒業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、2024年度の育児休業取得率は女性社員で100%、男性社員では78.6%となりました。また、2024年度は障がい者の雇用を促進するなど、今後も多様な個人が自分らしく能力を発揮することで組織や会社の成果を生み出せるような取組を推進していきます。

男性社員の育児休業平均取得日数の割合 (%)



男性社員の育児休業 平均取得日数

37.2日

労働安全衛生の取組

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組を、全社で推進しています。

休業災害件数

年度	2022年度	2023年度	2024年度
休業災害件数	2	1	2
度数率※1	0.98	0.47	0.90
強度率※2,3	0.00	0.04	0.00

※休業1日以上又は身体の一部若しくはその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。

※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。

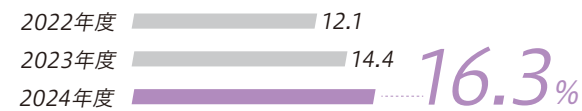
「0」……労働災害による死傷者数がないもの。

「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あい、仕事と家庭(育児)の両立をサポートしています。2024年度は14名の社員と面談を実施し、産休・育休からの復職率は100%となりました。今後もこのような取組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するとともに、キャリア形成支援や風土改革を通じて、女性の活躍を推進していきます。

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。2024年度は、マネジメント力の強化を図ることを目的に、部長と次長を対象とした「360度診断」や管理職向けコーチング研修・リーダーシップ研修のほか、一部の対象者向けにDX研修を実施しました。

	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	●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
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			
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。さまざまな能力・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、さまざまな施策を進めています。2024年度は、より透明性のある処遇実現に向けて人事考課制度を改定するとともに、コーチング研修やリーダーシップ研修の導入など、現場での人材育成を担う管理職の強化・育成にも注力しました。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。

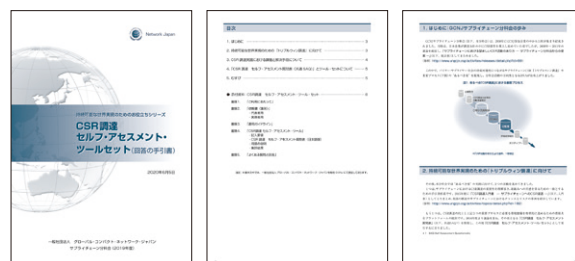
2024年度の主な取組

調達ガイドラインを周知し、CSR調達を推進

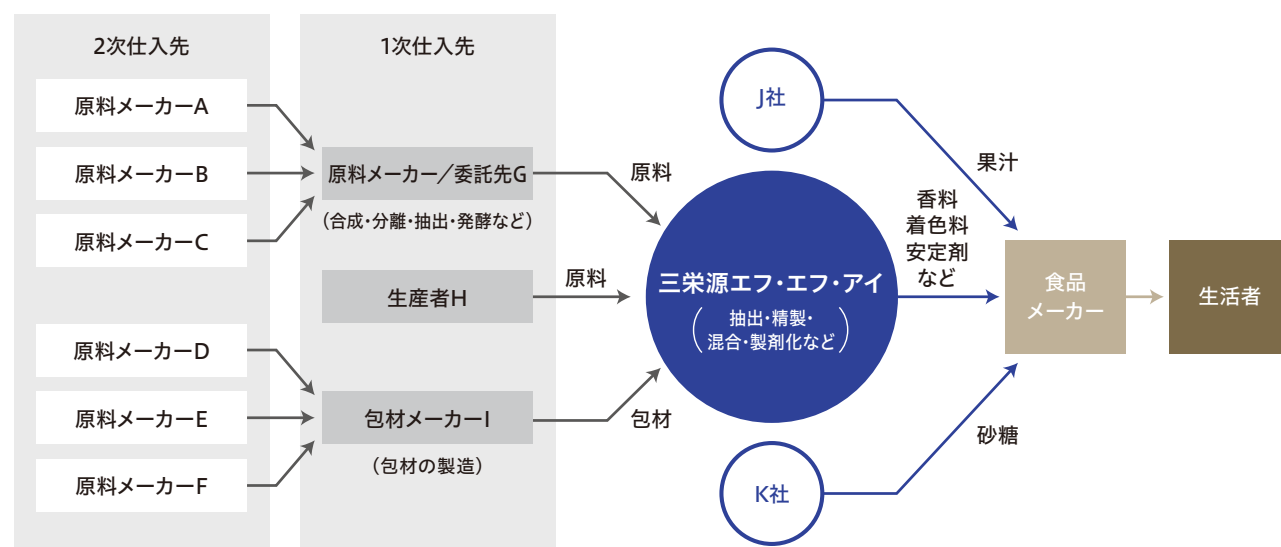
お客様に安全な製品を届けるためには、品質はもちろん、環境や人権にも配慮し、公正な取引や法令遵守を徹底していく必要があります。こうした取組は、サプライチェーン全体で実施することが重要であると考えています。当社は「三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章」に準じた「調達方針」に基づき「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を制定し、当社のCSR調達の基本的な考えを仕入先と共有してきました。2024年度は、本ガイドラインの一部見直しと、1次仕入先への周知に加え、ガイドラインの条項に同意する確認書をご提出いただき、CSR調達への認識を高めました。

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。2024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」の一部見直しに合わせて、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) を基に作成したアンケートを1次仕入先に対して実施しました。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。



サプライチェーンの例



focus Sedexの活用による持続可能なサプライチェーンの構築

世界で発生している森林破壊や児童労働など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す。また、2023年10月にパイヤー会員へと区分変更し、2024年度より仕入先に対し情報共有の要請を進めています。さらに、SAQ※1による自社のリスク評価の結果を踏まえ、取組の優先順位を設定しリスク低減を推進していきます。今後はSedexを活用した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。

※1 SAQ (Self-Assessment Questionnaire) : 自己評価質問票の略称。サステナビリティ・ESGに関連する取組の実施状況を自己評価するための質問票のこと。

Sedex Member



原材料の品質向上に向けた取組

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。2024年度は効率性・正確性を充実させるため、オーディットの評価基準を改めて設定しました。

環境に配慮した調達活動の推進

当社は、環境負荷の低減を目的にグリーン購入および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※2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。2024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ました。また、社内で使用する文房具をグリーン購入法適合商品やエコマーク認定商品へ順次切り替えており、各拠点に再利用BOXを設置し、不要になった文房具や資材を再利用するリユース活動を推進しています。

※2 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。

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認証品販売開始

アブラヤシの果実から採れるパーム油は、食用油や石鹸、洗剤などさまざま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温室効果ガスの排出、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、サプライ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※3のSCC (Supply Chain Certificate) 認証※4を取得し、2024年度より認証されたパーム油を使用した商品の販売を開始しました。

※3 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。)

※4 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。



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の徹底、そして環境や人権に配慮した調達活動に努めています。これまで、原材料仕入先や製造委託先の皆様に「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を共有してきましたが、今後はSedexの活用による持続可能なサプライチェーンの構築、マスバランスモデルのSCC認証品販売に向けたRSPO活動の実施など新たな取組を進めてまいります。調達環境が依然として変化中、お取引先の皆様とこれまで以上にコミュニケーションを大切に、私たちが推進するCSR調達へのご理解を深めていただきながら、ともに持続可能な発展を目指してまいります。

原料資材部長 上野 征樹

コンプライアンス 法令を遵守し社会規範を尊重



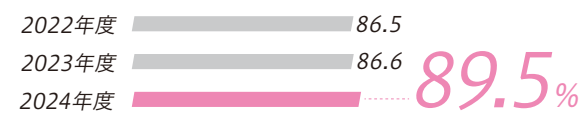
- コンプライアンス方針
1. 私たちは、すべての企業活動において、国内外の法令等を遵守し、社会倫理に従って行動します。
 2. 私たちは、組織、ルールを整備して、コンプライアンス制度を確立し、社会情勢の変化に応じて継続的に改善し、さらなる向上に努めます。
 3. 私たちは、関連法令に関する社内教育を定期的に行い、常に高い倫理感をもって、事業活動を推進します。

2024年度の主な取組

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、ハラスメントを含むコンプライアンス問題の早期発見、是正および再発防止の仕組みとして、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を設置しています。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徹底しています。また、2024年度は役員および管理職を対象に、ハラスメント研修を実施し、部下とのコミュニケーションの取り方などについて説明しました。

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、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。

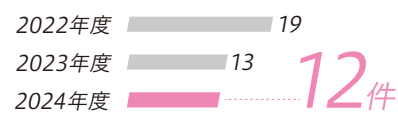
各種規程更新に関する取組

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。

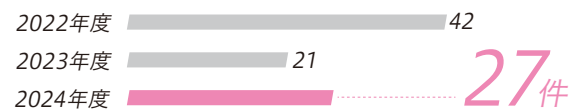
知的財産権の尊重

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研究員とともに行っています。また、知的財産推進課を中心に研究開発部門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。2024年度は、システムを活用することで、さまざまな案件から知的財産権の取得につながる体制を構築しました。

公開公報発行数(国際公開公報を含む) (件)



登録公報発行数(件)



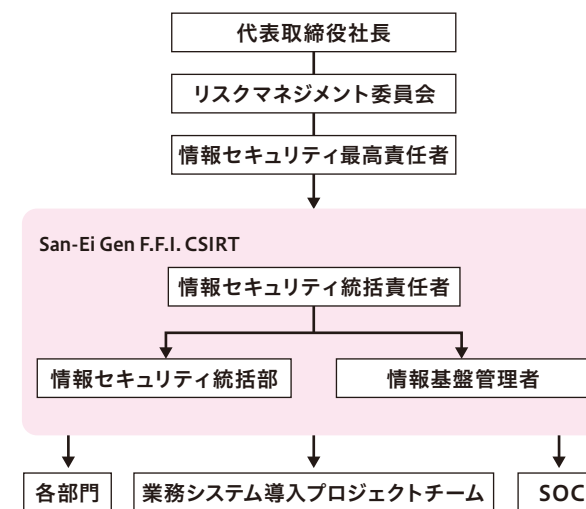
情報セキュリティに関する取組

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。当社は情報資産の保護に向け、情報セキュリティのリスク管理に取り組んでいます。また、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。2024年度は、社内の情報資産を安全に保護するために、各部門で取り扱う秘密情報を全社的に把握・整理しました。

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



近年、企業不祥事に対する社会の目はこれまで以上に厳しく、信頼を失えば事業の継続が難しくなるケースも増えています。どんなに時代や常識が変わっても、企業を支えるのは一人ひとりの誠実さと法令遵守の意識です。当社では、日々の業務を通じて、全社員がコンプライアンスと企業品質の向上を常に心がけ、リーガルマインドの浸透に努めています。法務・コンプライアンス部として、全社を巻き込みながら、社会の信頼に応え続けられる組織づくりと、将来を見据えたリスク管理の強化を推進してまいります。

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

当社は、サイバーセキュリティ対策への取組を強化するため、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。さらに、2024年度は英語版を新たにリリースし、海外の関係者・社員とも一貫した方針を共有することで、さらなる信頼性と強固なセキュリティ体制を築きました。

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り組みます。

自己啓発および啓発活動

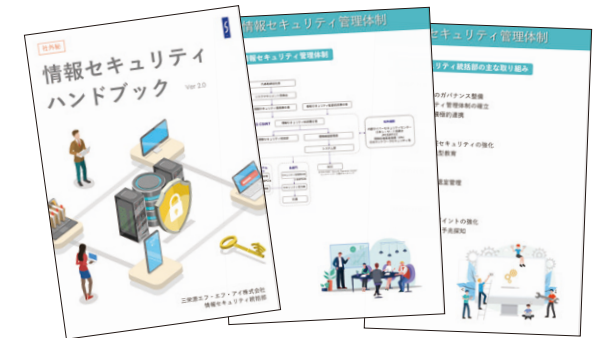
私たちは、情報セキュリティの重要性を十分に認識し、習慣化するために自己啓発、教育を継続的に行います。

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。

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。2024年度より、立場に応じた階層型研修を実施し、全社員向けには情報セキュリティ教育・理解度テストを継続的に実施しています。また、事故防止を目的としたサイバーセキュリティ対策の一環として、標的型攻撃メール訓練を定期的の実施しています。



社会とのコミュニケーション 社会との共存・共栄



2024年度の主な取組

とよなかオープンファクトリーに参加

2024年7月26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。17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。参加した子供たちからは「とても楽しかった」「食品添加物の効果にびっくりした」また、保護者からは「イメージが変わり安心しました」などの声が寄せられました。今後もこのような取組を通じて、地域の活性化に貢献していきます。



職場体験学習を実施

2024年11月6日～8日の3日間、当社にて豊中市立第七中学校2年生2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「職場体験を通じて食品添加物に興味を持つことができた」「食品の奥深くまで勉強できていい経験ができた」などの声が寄せられました。今後もこのような取組を通じて、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に参加

2024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年生を対象としたセミナーに参加しました。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供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「実験がたっくさんあって楽しかった」「食品添加物が必要なのだとわかった」などの声が寄せられ、保護者からも好評でした。今後もこのような取組を通じて、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おりWebでも誌面を公開しています。2024年の特集ではリスクコミュニケーションなどのテーマを採りあげました。



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組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

知っておきたい食品添加物の安全性と表示

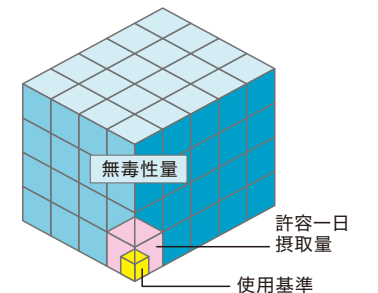
今回は私たちの食生活を支えている食品添加物の安全性と表示についてご紹介します。

1 食品添加物とは

食品添加物は、食品を製造・加工するときに、品質や保存性・嗜好性の向上、栄養素の強化などの目的で使用されるもので、現代の豊かな食生活に欠かせないものになっています。使用できる食品添加物は食品衛生法で定められており、日本政府によって安全であると認められたもののみ使うことができます。また、使用できる食品やその量、品質についても基準が設けられています。

2 食品添加物の安全性について

食品添加物は、国によって安全性が評価され、使用基準が定められることで、その安全性が確保されています。安全性試験の結果から、有害な影響がみられない最大投与量（無毒性量）が求められます。この無毒性量をもとに、ヒトが一生にわたって毎日摂取し続けても健康に悪影響を及ぼさないと考えられる一日あたりの摂取量（ADI：許容一日摂取量）が設定されます。食品添加物の使用基準は、このADIを超えないよう定められており、実際の摂取量はADIよりもはるかに低い水準となっています。



毎日食べても大丈夫？

例えば、いちごジャムに保存料として使われるソルビン酸のADIは25mg/kg 体重/日で、使用基準はジャム1kgにつき1.0g以下です。この量を基準に考えた場合、体重60kgの人が毎日1.5kgのジャムを生産にわたって食べ続けたとしても、健康に悪影響を及ぼさないことになります。つまり、通常の食生活であれば、毎日食べても問題ありません。

※算出方法 ・体重60kgのADI：25mg/kg体重/日×60kg体重=1,500mg/日
・ADIに相当するソルビン酸の摂取に必要なジャムの量：1,500mg/日÷1.0g/kgジャム=1.5kgジャム/日

💡 ソルビン酸は、食中毒の原因になる菌の増殖を防ぎます。食品に僅かな量を使用することで、食品の保存性が向上し、食中毒の防止と賞味期限の延長に貢献しています。



1瓶150gの商品を、毎日10瓶食べることに相当

3 食品添加物の表示について

加工食品に使用された食品添加物は、原則すべて表示されます。食品添加物であることが分かるように、原材料名とは区別して、使用した重量の多い順に表示されます。原則「物質名」で表示されますが「一括名」での表示ができる場合や「用途名」の併記が必要な場合もあります。



● 表示例と表記のポイント

名 称	いちごジャム	
原材料名	いちご(国産)、砂糖、 ゲル化剤(ペクチン)、 酸味料、 保存料(ソルビン酸)	一括名 用途名
内 容 量	150g	

※原材料名欄の「/」より後ろが食品添加物

💡 一括名：添加物が同じ目的で使用される場合、一括名としてまとめて分かりやすく表示される場合があります。
用途名：添加物の役割を理解しやすいように、用途名が併記される場合があります。

三栄源エフ・エフ・アイの取組



当社は、食品添加物を正しく理解し、適正に使用することが最終的に消費者の安心につながると思っています。お客様からの問い合わせには、正確な情報に基づいてお答えし、適正な使用をサポートしています。また、食品添加物の有用性や安全性、表示方法についてウェビナーや勉強会を開催しています。これらの取組を通じて、正しい知識を提供し、安心して食品添加物および当社製品をご利用いただけるように支援しています。このような活動を重ねることで、信頼関係を深め、食品産業の発展にも貢献しています。



www.saneigenffi.co.jp
