



Corporate Profile & Sustainability Report 2026



人を想う 食を支える

いつの時代も、すべてのひとに
健やかなくらしと食の喜びを。

私たちの原点は、創業者 清水源吉の「耄億國民の保健の確保を期す」という精神にあります。

当社は100年以上にわたりその想いを受け継ぎ、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て明文化しました。

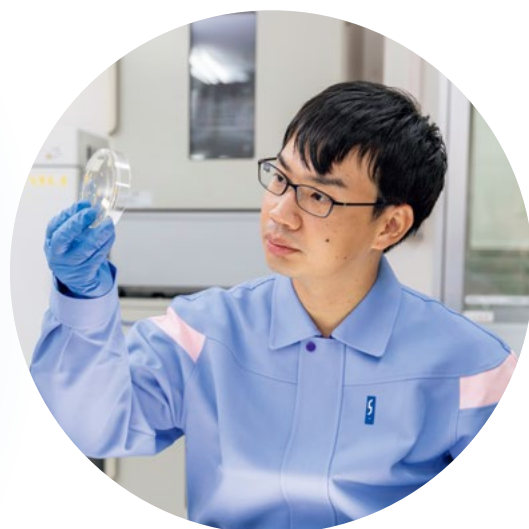
そして「人を想う 食を支える」という言葉は、食にまつわるさまざまな社会課題に誠実に向きあい、
食を通じて新たな価値を届ける私たちの姿勢を表しています。

その実践として策定した「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」「共創型組織」を重点領域に掲げ、経営資源を積極的に投じています。

今後も創業の精神を礎に、いつの時代も豊かな食文化と持続可能な未来の実現に向けて挑み続けてまいります。

代表取締役社長 清水 康弘



Contents

編集方針

本冊子は2部構成です。「三栄源エフ・エフ・アイについて」では企業情報や事業概要などを記載しています。また「サステナビリティの取組」では持続可能な社会の実現に向けた企業活動について報告しています。

対象期間2025年度(2025年4月1日～2026年3月31日)

※ 一部それ以前からの取組や、直近での活動報告も含んでいます。

発行年月2026年7月(前回2025年7月)

三栄源エフ・エフ・アイについて

- 05 企業理念・行動憲章・ビジョン
- 06 三栄源エフ・エフ・アイのあゆみ
- 08 提供する価値 ～5つの要素の相乗効果～
- 09 多様なニーズに応える事業機能
- 10 バリューチェーンプロセス
- 12 くらしを支える三栄源エフ・エフ・アイ
- 14 ステークホルダーとのつながり
- 16 Column 食品添加物の安全性を考える

サステナビリティの取組

- 18 三栄源ビジョン2030
- 20 事業活動Topic1～4
- 24 経営基盤としてのサステナビリティ
- 26 品質
- 28 環境
- 30 人材
- 32 調達
- 34 コンプライアンス

企業理念・行動憲章・ビジョン

Corporate Profile

三栄源エフ・エフ・アイ について



※TPCマーケティングリサーチ「2025年食品添加物の市場分析調査」より

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喜びを届けます。
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喜びをもたらす製品、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。

ビジョン2030 重点領域



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

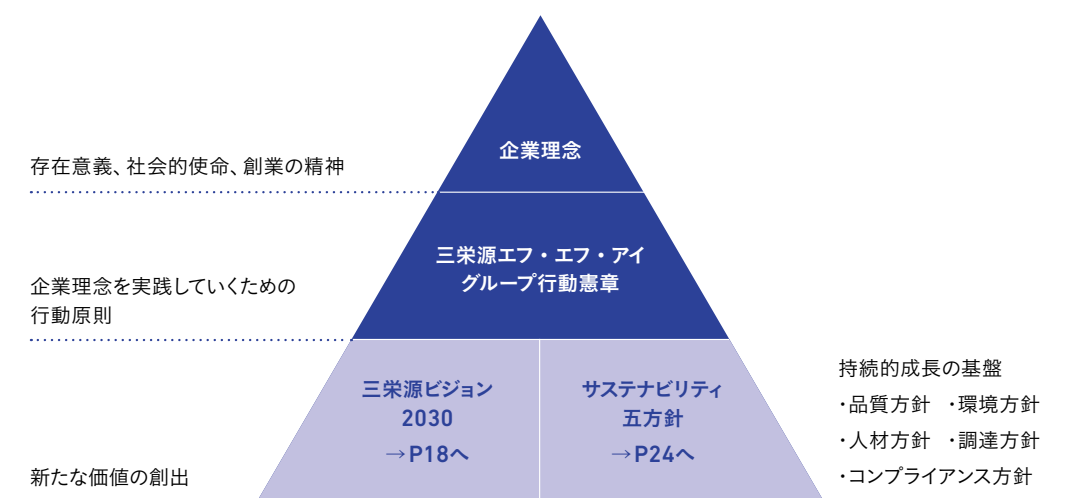
多様なライフスタイルの実現に向けた、科学によるおいしさの追求



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

理念体系



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、常に食の安全と喜びを追い求めて、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。



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。

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。



1953

乳化香料
「サンクラウデー」を
発売

現在のエマルション※1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。

※1 エマルション：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



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。当時人気のウインナーソーセージなどを彩りました。



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。



1960

食品添加物の
普及活動に貢献、
世界初の
食品添加物
公定書発刊に尽力

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。



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

1989

滋賀工場
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。



1999

甘味料
スクラロースが
食品添加物に指定

厚生省(現・厚生労働省)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。



2017

国連グローバル・
コンパクト※2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。

※2 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



2023

神戸工場
稼働開始

2020

神戸物流センター
稼働開始

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追求しています。

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。



提供する価値 ～ 5つの要素の相乗効果～

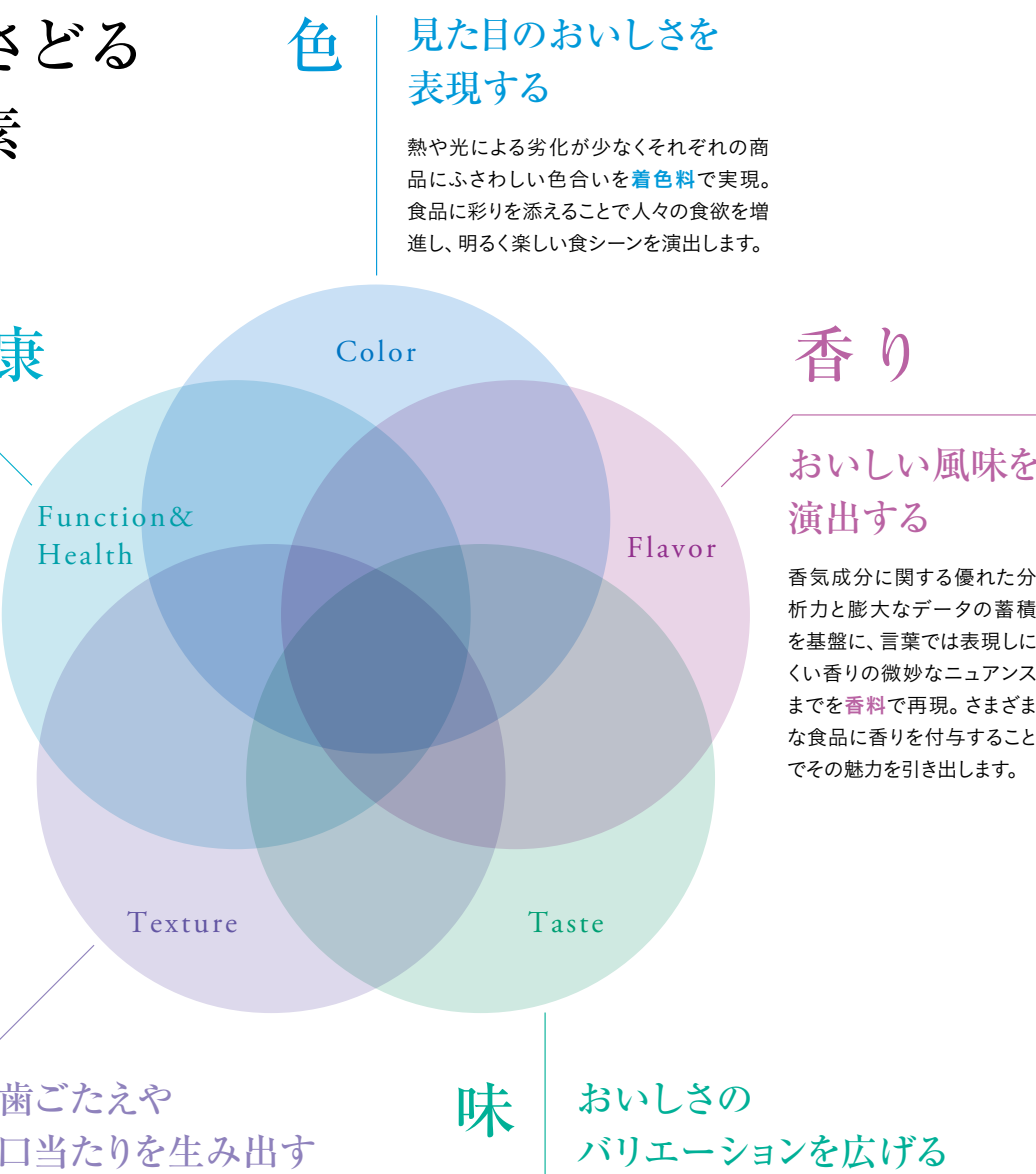
食の歓びを届けるために私たちが提供する価値は、
食をつかさどる5つの要素「色」「香り」「味」「食感」「機能・健康」です。
この価値を最大限に引き出すために総勢約300名の研究員が専門領域の枠を超えて連携しています。
技術と感性を活かしながら食にまつわる課題解決に取り組んでいます。

食をつかさどる
5つの要素

機能・健康

時代・社会の
ニーズに応える

おいしく長持ちを実現する**日持向上剤**や**保存料**、**酸化防止剤**と、健康志向に応える**機能性素材**の研究開発に注力。食品ロスの削減や健康寿命の延伸など、社会課題の解決に貢献します。



食感

歯ごたえや
口当たりを生み出す

おいしさはもちろん、摂食の安全性にも直結する食べやすさや、飲み込みやすさを**増粘多糖類**で最適化。口当たりや喉ごしといった食感をコントロールすることで、食の歓びを実現します。

味

おいしさの
バリエーションを広げる

五味(甘味・塩味・酸味・苦味・うま味)の成分を組み合わせでバリエーション豊かな味を創出。幅広い食品に使われる**甘味料**や**調味料**などの研究開発により、多様化する食のニーズに対応します。

多様なニーズに応える事業機能

食品添加物および食品素材について、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ます。
豊富なラインアップを活用し、多様化・複雑化するお客様のニーズにお応えします。



メーカー機能 4つの研究ユニットを中心に食品添加物や食品素材を網羅的に研究開発

4つの研究ユニット

テクスチャーユニット

増粘多糖類(ゲル化剤・
増粘剤・安定剤) ほか

フレーバー & テイストユニット

香料・調味料・
甘味料・食品素材 ほか

カラー & ヘルスユニット

着色料・健康素材・
栄養強化剤 ほか

プリザベーションユニット

日持向上剤・保存料・
酸化防止剤 ほか

主な取り扱い品目

増粘多糖類

乳化剤

香料

着色料

酸味料

栄養強化剤

甘味料

酸化防止剤

日持向上剤・保存料

調味料

健康素材

食品素材

商社機能 安全・安心を実現する品質保証体制のもと、多種多様な商品を提案

幅広い提案力	メーカー視点での品質保証体制
自社製品のほかに国内外約500社から仕入れる食品添加物や食品素材から、お客様の課題解決に最適な商品を提案・販売します。	メーカー視点での品質保証体制で、商品の品質を管理しています。仕入先のリスク抽出、品質保証書の確認、クレーム管理などを行っています。

バリューチェーンプロセス

私たちはメーカー機能と商社機能を併せ持ち「おいしさ」を総合的に提供しています。
お客様の多様なニーズを把握し、当社の品質基準をクリアした安全・安心な原料の調達や商品の仕入れ、
食の新たな価値を創造する研究開発、さらにはさまざまなニーズに対応可能な多品種生産体制の確立など、
すべてのプロセスで顧客満足を追求しています。



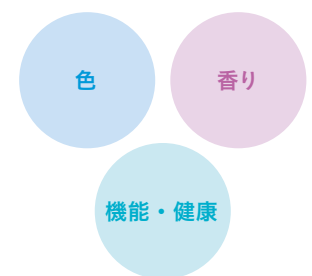
くらしを支える三栄源エフ・エフ・アイ

店頭で販売されるさまざまな食品には、私たちが提供する価値「食をつかさどる5つの要素」が活かされています。ここではその一部をご紹介します。

飲料

フレッシュな風味と健康を両立させる飲料

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



惣菜・パン

社会のニーズに応え見た目もおいしさも保つ惣菜やパン

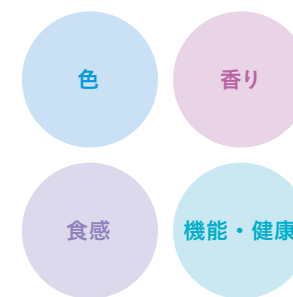
本来の色合いを着色料で補い、風味を付与する調味料や、味を損なわず短期間の腐敗や変敗を抑える日持向上剤を用い、おいしさと風味を保ちます。



デザート

見た目のおいしさと食べ応えも楽しめるデザート

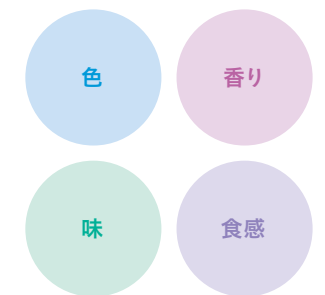
着色料、香料、増粘多糖類で本格的な彩りや風味、食べ応えを実現し、酸化防止剤で店頭での光による退色や風味劣化を抑制します。



介護食

おいしさと食べやすさを実現する介護食

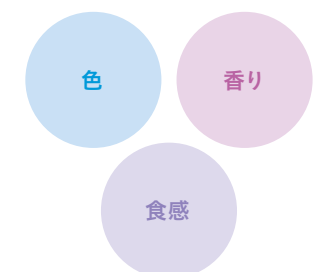
香料と調味料で風味付けし、着色料と増粘多糖類で高齢者がよりおいしく安全に食を楽しむことに貢献しています。



アイスクリーム

素材本来の味わいを想起させるアイスクリーム

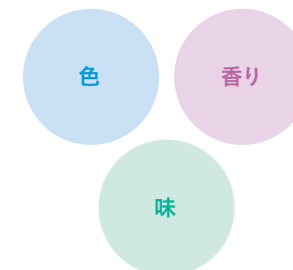
素材の風味と食感を引き立たせる香料と増粘多糖類に、着色料を掛け合わせることで、素材本来の味わいと見た目を実現します。



菓子

おいしさのバリエーションを広げるカラフルな菓子

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。食べると思わず笑顔になるようなおいしさを引き出します。



ステークホルダーとのつながり

地域共生



食の安全安心 こどもセミナーに参加

2025年7月、豊中市保健所が開催する、小学5～6年生を対象としたセミナーに参加。「五感で発見！食品のふしぎ実験ラボ～香り・色・触感・味から知る添加物のナゾ～」をテーマに、実験を交えた講義を実施しました。



とよなかオープン ファクトリーに参加

2025年7月、小学生を対象に豊中市が主催する「とよなかオープンファクトリー」に参加。当社は、工場見学や実験を実施しながら、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。親子で学びを深めていただく良い機会となりました。



職場体験学習を 実施

2025年11月、当社にて近隣の中学2年生2名を対象に職場体験学習を実施。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、生徒から食品の良さを引き立てる役目があるなど、食品添加物への理解が深まったとの声が聞けました。



豊中市と災害時 における協定を締結

2025年12月、豊中市と「災害時における救援物資供給に関する協定」を締結。これにより、災害発生時に市の要請に応じて当社が備蓄している飲料水を提供することで地域の安心なくらしづくりに貢献します。

学術支援



FFIジャーナル®の 発行

食品・食品添加物研究誌「FFIジャーナル®」は、1992年の創刊以来、食に関する科学、技術、文化などについて、産官学にまたがるさまざまな立場からの専門的な成果の発表、議論の場を提供することを目的に発行しています。



研究費の助成

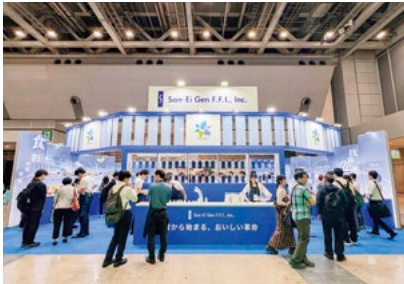
当社が設立した公益財団法人日本食品化学研究振興財団は、食品添加物の安全性・有用性など食品化学分野の調査・研究を対象に、年1回研究課題を公募し、審査の上、研究費を助成しています。また、食品添加物や食品化学に関するシンポジウムの開催も支援しています。

広報・広告宣伝



業界紙・学会誌などでの情報発信

当社をよりよく知っていただくために、食品関連の業界紙や学会・協会誌を中心に広告を掲載しています。また当社の事業について理解していただけるよう、業界紙では、特集内容に応じた製品を記事にて紹介いただいています。



展示会への出展

食品に関連する展示会に出展しています。食品添加物の効果や使用例を実演や試飲、食品見本の展示などを通じ、来場された方々に実感・体感いただける機会を設けています。

スポーツ協賛



B-Max Racing Teamへの協賛

全日本スーパーフォーミュラ選手権に参戦するB-Max Racing Teamにメインスポンサーとして協賛しています。「San-Ei Gen with B-Max」のチーム名で参戦し、車両やレーシングスーツなどに社名を掲げています。

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	1,076名
売 上 高	908億円(2026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

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 ほか ・日本医薬品添加剤協会 副会長 ほか ・日本食品化学研究振興財団 理事長 ほか ・日本香料工業会 常任理事 ほか ・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 ほか ・日本毒性病理学会 賛助会員 ・日本食品化学学会 理事 ほか ・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

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
神戸工場
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

事業拠点

事業所

本社・本社工場	岡山工場
〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11	〒719-3101 岡山県真庭市赤野570-1

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

神戸工場
〒651-2228 神戸市西区見津が丘7-6-4

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

福岡営業所
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1-15-20 NMF博多駅前ビル 10階

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.



本社・本社工場



東京支社



滋賀工場



神戸工場



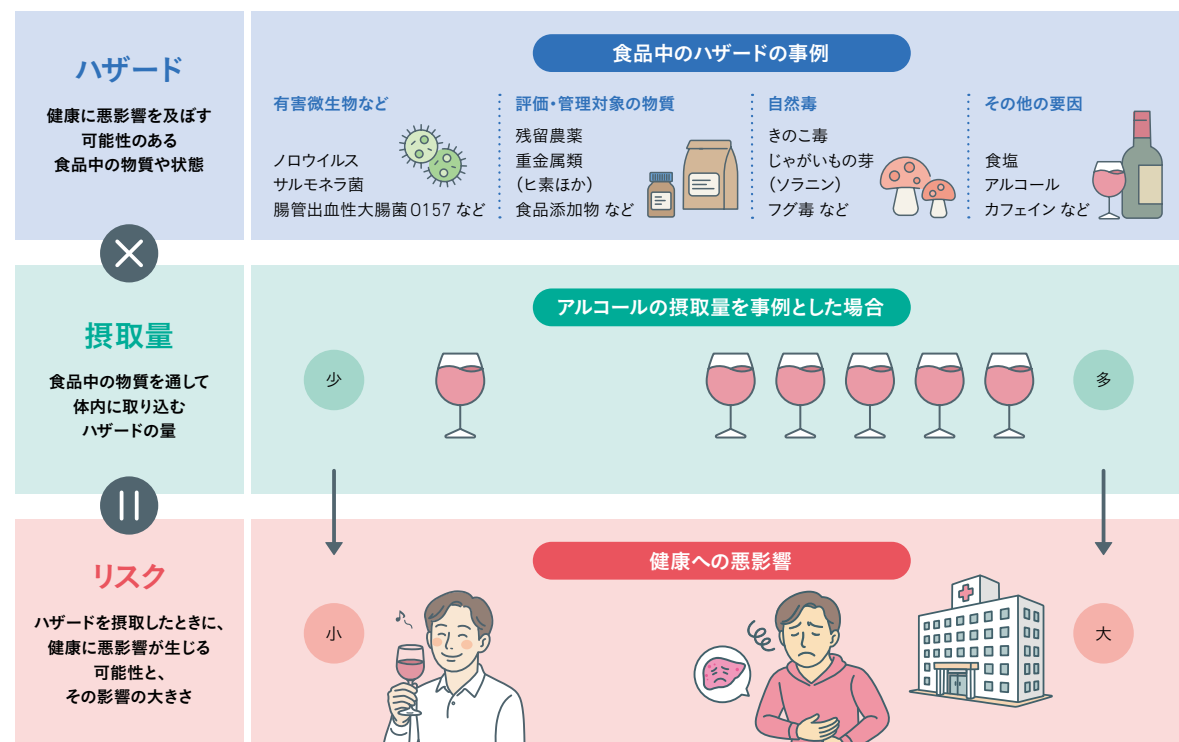
岡山工場

食品添加物の安全性を考える

食品添加物の安全性はハザードと摂取量に基づくリスク評価により管理されています。
本コラムでは、その考え方について解説します。

ハザード・摂取量・リスクの関係性

リスクの大きさは、ハザードと、その摂取量によって決まります。

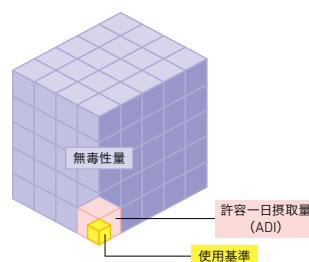


リスクゼロの食品は存在しない

ハザードが含まれているからといって、危険な食品とは限りません。例えば水や食塩は、生命維持に必要な成分ですが、過剰に摂取すれば健康を害する可能性があります。重要なのは、ハザードを完全にゼロにすることではなく、摂取量を踏まえて「どこまでなら安全か」を見極めることです。この考え方は食品添加物にも当てはまります。

リスク評価に基づく食品添加物の安全性

食品添加物は、内閣府食品安全委員会によってリスク評価が行われています。安全性試験などの知見をもとに、有害な影響がみられない最大投与量(無毒性量)を基準に許容一日摂取量(ADI)を設定します。ADIとは、一生涯にわたり毎日食べ続けても健康への悪影響がないと考えられる一日当たりの摂取量で、通常は無毒性量の1/100です。このリスク評価の結果を踏まえ、消費者庁はADIを超えることがないよう食品添加物の使用基準を定めています。このように、食品添加物の安全性は、国の仕組みにより、科学的な評価と基準に基づく管理のもとで確保されています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組



取締役執行役員
事業本部副本部長
安全性科学部管掌

西野 雅之

当社は、自社製品について科学的根拠に基づく安全性評価を実施し、最新の国内外の規制情報を的確に把握しながら、継続的な品質管理の強化を図っています。さらに、食品添加物の安全性に係る評価結果は査読付き学術誌に公表し、社会に対して科学的エビデンスに基づく正確な理解の促進に努めています。また、セミナーの開催や情報発信を通じてステークホルダーの皆様とのリスクコミュニケーションを推進しています。食品添加物に関する正しい知識の共有を図りながら、安心して当社製品をご利用いただける環境の整備に貢献し、食の「安心」を継続的にお届けしてまいります。

Sustainability Report

サステナビリティの取組



※ 2025年度社内アンケートで「会社はコンプライアンスに前向きに取り組んでいる」と回答した社員割合

三栄源ビジョン2030

2019年4月より、私たちは「三栄源ビジョン2030」を策定し、食を通じた未来社会の実現を目指しています。「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「アクション2025」を掲げて事業を推進してきました。

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	

4つの重点領域を強化し、食の新たな価値創造を社会実装へ

取締役執行役員 事業本部長

船見 孝博



世界的な人口構造の変化並びに気候変動の進行による異常気象の常態化や地政学的な要因などにより、食をめぐる社会課題はいっそう複雑化しています。それに伴い、当社に求められる役割も変化してきており、安全・安心を前提に、食に対する多様なニーズに応える技術・製品開発とその社会実装が求められています。社会課題の解決を通じて事業の持続的成長を実現するとともに、食を通じて人と社会のウェルビーイングを実現することが、当社の果たすべき役割だと捉えています。2019年に策定した「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」の各領域において、技術の深掘と探索を推進してきました。技術を事業化するためのスピードと実行性を高めるために、事業環境の変化にしなやかに対応できる「共創型組織」の形成を進め、社内外のパートナーとの連携を強化しながら、食の新たな価値創造に取り組んでいます。「アクション2025」では、研究領域における4つのユニットへの組織再編や、R&Dに関わる各部門が連携する横断的プロジェクトの推進を行ってきました。その結果、いくつかのテーマが事業化ステージに移行するなど、有望な成果が得られています。そうした「アクション2025」は一つの節目を迎え、今後は「三栄源ビジョン2030」の実現に向けて、横断的な取組のさらなる定着化と新たな価値創造、既存の強みの強靱化、次世代・グローバル化に向けた人材育成・組織体制の確立に向けて取り組んでいきます。ステークホルダーの皆様と連携しながら、持続的な成長を目指します。

栄養と健康

より良い暮らしを目指した 当社アセットの利活用と独自性の創出

「栄養と健康」に関する技術・製品開発において、当社では大きく二つの視点を重視しています。一つは、機能性表示食品に代表される、健康機能に直接的に訴求する価値創造で、睡眠の質や冷え性の改善などの社内臨床試験の実施を通じて、素材価値を高める研究開発を推進しています。もう一つは、素材が持つポテンシャルを引き出す間接的な価値創造です。特に、間接的な価値創造として、当社ではさまざまな研究に取り組んでいます。例えば、食品中の好ましくない臭いをマスキングする香料は、食品本来の風味を損なうことなくおいしさを維持する機能を持っており、健康に寄与する素材の摂取促進につながります。そのほかにも、製剤化技術の応用により身体への吸収性や生体利用性を高める研究開発を通じて独自性の高い製品の創出に取り組んでいます。



冷え性改善に関する社内臨床試験の様子

おいしさ・嗜好性

おいしさの発現に関わるメカニズム解析と 食の満足感・幸福感の計測技術に基づく 製品開発

食品の味や香りなどの官能的数据をお客様と同じ尺度で、より客観的に評価できるプラットフォームの確立を進めています。人の摂食動作を機械的に再現した咀嚼試験機を導入することで、摂食中の動的な食感の変化や、口腔内で食品から放出される香气成分の挙動を解析し、おいしさ・嗜好性を高める製品開発につなげています。さらに「ウェルビーイング」への社会的関心の高まりを背景に、おいしさととどまらない、食の満足感や幸福感を計測する技術の確立に挑戦しています。具体的には、喫食中の表情筋や脳波の測定を行い、従来の官能評価や機器測定では捉えきれなかった、食がもたらす情緒的価値の可視化を進めています。



大阪大学と共同で進めている咀嚼試験機による食感と香りの計測

持続可能性

安定生産・供給を目指した 技術の深化と新規事業化の推進

原料調達不安定性やコスト競争の激化に加え、環境負荷低減への対応が求められる中で、食の持続可能性に関するさまざまな課題が顕在化しています。これらの課題に対して当社は、食品添加物や食品原料の持続可能性を高める手法として「発酵技術」に注目して新たな技術確立に取り組み、発酵生産による効率的な原料調達を進めています。また、代替たん白生産手法の一つとして「細胞性食品」の共創プロジェクトにも参画しています。このプロジェクトで当社は、強みとする食感デザイン技術を活用して可食の培養足場開発に取り組み、将来の事業創出に向けた可能性を探索しています。さらに、日持向上剤や酸化防止剤の活用により、安全においしく食べられる期間を延長して食品ロス削減も実現しています。当社はこれらの取組を通じて、食の持続可能性の向上に貢献しています。



細胞性食品の本格生産を見据えた生産実証機
(写真はインテグリカルチャー株式会社より提供)

共創型組織

俯瞰的な発想の醸成と 社内外の人的ネットワークの構築

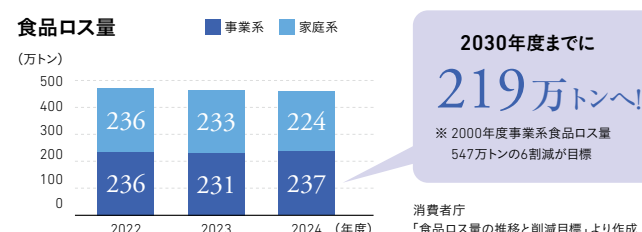
食品業界にとどまらず、さまざまな業界への事業展開を見据えた研究開発を推進しています。社内外の組織の壁を超え、企業や研究機関など多様なパートナーとの協業を進めています。昨年、産学連携の成果の一つとして、海洋研究開発機構と共同で「井上春成賞」を受賞しました。基礎研究の成果を社会実装する取組が評価されました。社内においては、研究部門の再編を通じて、特定の領域にとどまらない基盤研究や製剤開発、応用研究の横断的な連携を進めることで、横ぐし機能を強化しています。その結果、研究開発活動の幅が広がり、非食品も含む新たなプロジェクト創出につながっています。こうした「共創型組織」の追求によって、俯瞰的な発想の醸成と社内外の人的ネットワーク構築を実現し、研究開発部門の次世代のリーダーを育成する「人づくり」にもつなげています。

事業活動 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461万トンにのぼるとされています。食品ロスを放置することは環境負荷の増大や将来的な食糧不足を招くおそれがあり、社会全体で取り組むべき重要な課題です。SDGsでは2030年度までに世界全体の一人当たりの食品廃棄量を半減させることを目標に掲げ、日本においても事業系食品ロスを2030年度までに2000年度比で6割減の219万トンへ削減する目標が定められています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組

日持ちの向上と酸化の抑制で食品ロスを削減、多様なニーズに対応

コンビニエンスストアやスーパーマーケットで販売される惣菜や弁当は、手軽に購入できる一方、短い消費期限の中で提供される場合が多く、食品ロスが生じやすいという課題があります。このような課題に対し、当社は日持向上剤や酸化防止剤の提供を通じて、惣菜や弁当類の品質とおいしさを保つ取組を行っています。日持向上剤については、幅広い微生物に対し静菌効果を発揮しながらも、食品本来の風味への影響を最小限に抑えた製品を開発しています。昨年アレルギーフリー品を追加し、アレルゲンへの配慮が求められる食品にも使用できるようになりました。また、店舗陳列時に生じる光や熱によるダメージを抑える酸化防止剤については、海外法規に対応した製品を開発し、国内で培ってきた品質保持技術を海外市場にも展開していきます。当社は

店頭に並ぶ食品の価値が無駄なく消費者に届けられるよう、食の現場を支える技術と製品を通じて、食品ロスの削減に貢献していきます。



ブリザベーションユニット
製剤開発・
応用開発担当



小さな変化に目を向け、 静菌効果とおいしさを両立

日持向上剤の開発では、使用できる原料に限られる中で、静菌効果と食品本来の風味をいかに両立させるかが課題でした。試験結果に表れる僅かな差を読み取り、処方条件を見直すことで製品の完成度を高めてきました。こうした積み重ねを通じて、食品の価値を守り、廃棄を減らすことで食品ロス削減に確実に貢献していきます。



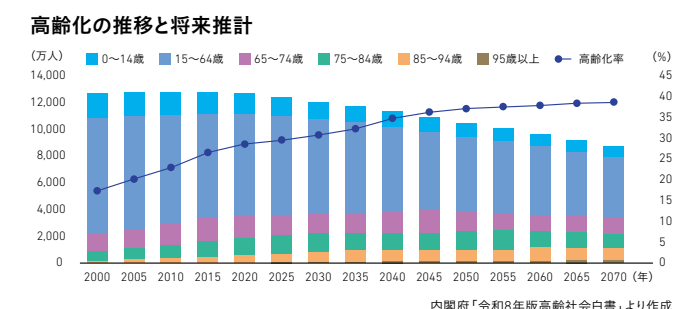
日持向上剤による静菌効果の検証

事業活動 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、介護食（高齢者向け食品）の利用は、病院や高齢者施設だけでなく、一般家庭にも広がり、スーパーマーケットでも販売されるようになりました。2030年には高齢化率が30%を超えると試算されており、これに伴い、介護食市場はさらなる拡大が予想されています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組

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

病院や介護施設、そして家庭において、高齢者が日々口にする食事には、必要な栄養を「安全においしく摂取できること」が求められます。特に、咀嚼や嚥下機能の低下に配慮した食事では、食べやすさとおいしさの両立が課題です。このような課題に対し、当社は増粘剤やゲル化剤などの製品だけでなく、関連する技術や情報を提供することで、食べやすくおいしい介護食の開発を支援しています。物性調整においては、単にやわらかくするだけでなく、口当たりや飲みやすさに加え、風味立ちにも配慮することで食事としての嗜好性を高めます。また、食を通じて得られる満足感の向上のため、食べる人の感覚特性や生理変化を多角的に捉えるための官能評価や生理計測の評価系の構築にも取り組み、製剤設計や技術提案へと反映させています。

当社は、食べる飲びを支える技術を通じて、高齢者が安心して食事を楽しめる環境づくりに寄与し、超高齢社会におけるQOL向上に貢献していきます。



テクスチャーユニット
ウェルネスチーム
開発担当



食べる楽しみを支える 介護食ゼリーの処方を開発

油脂やたん白の高濃度配合により、少量で効率よく栄養を摂取できる介護食ゼリーの処方を開発しました。咀嚼・嚥下機能が低下した方でも安心して食べられるよう、食感評価や物性測定を重ねながら、食べやすさとおいしさの両立を追求しています。食べる楽しみを支える製品開発を通じて、高齢者のQOL向上に貢献していきます。



介護食ゼリーの物性測定

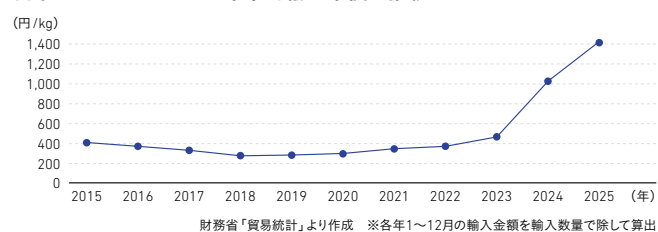
事業活動 Topic 3 枯渇原料を代替



供給不安定化が進む食品原料

近年、気候変動や異常気象を背景に、安定的な調達が難しくなっている原料があります。とりわけ、主に海外からの輸入に依存するカカオ豆では、供給の不安定化が課題となっており、その影響は近年の価格上昇にも表れています。同様に、オレンジなどの果汁原料についても輸入依存度が高く、原料使用量を抑えながら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。

日本におけるカカオ豆の年平均輸入単価の推移



三栄源エフ・エフ・アイの取組

多種多様な製品などを組み合わせ、枯渇原料の風味や外観を再現

飲料や加工食品に使われる原料の枯渇は、食品の継続的な製造や品質の維持に影響を及ぼすだけでなく、食料資源の持続可能性に関わる課題となっています。近年、供給不安定化が指摘されるカカオについて、当社は着色料や香料、調味料、甘味料などを組み合わせることで、カカオ由来原料の使用量を低減しながらも満足感のある風味や外観を再現する処方の開発・提案を進めています。同様に気候変動などの影響を受けやすい果汁原料についても、オレンジやアップル、ピーチなど幅広い果汁に対応し、果汁使用量を抑えながらも果汁らしさを維持できる商品設計を支援しています。また、原料調達の安定性を高めるため微生物を用いた発酵法による製造にも取り組み、原料調達リスクの低減と持続可能な供給体制の構築を目指しています。当社は食料資源

の制約に対応する製品や処方の開発を通じて、枯渇原料の代替に貢献していきます。



応用研究所
製菓製パングループ
開発担当



慣れ親しんできたおいしさを届ける 処方の提案

カカオ原料の代替をテーマにした処方開発では、カカオ特有の苦味の再現に苦労しました。近い苦みを持つ素材を比較検討しましたが十分な代替が難しく、風味設計担当のフレーバー＆テイストユニットと連携し、香料や調味料の選定・設計を重ねました。原料枯渇が進む中でも、消費者が慣れ親しんできたおいしさを守るべく、処方提案を続けていきます。



カカオ原料代替食品の試作

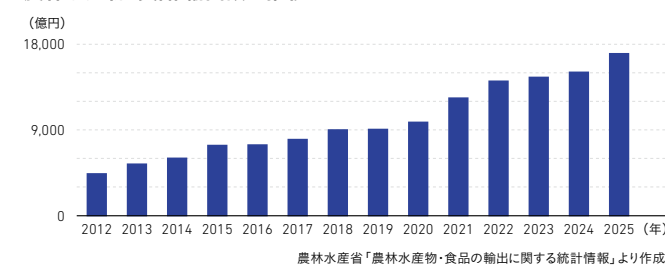
事業活動 Topic 4 食品産業の成長を支援



海外対応が求められる食品産業

国内市場が成熟する中、日本の食品産業では持続的な成長に向けて海外市場への展開が重要なテーマとなっています。政府は農林水産物や食品の輸出拡大を成長戦略の一つとして位置付け、日本品質の食品を海外へ届ける取組を後押ししています。日本発の食品を海外市場へ安定的に展開していくことは、食品産業全体の成長にとって重要な課題となっています。

農林水産物・食品 輸出額の推移



三栄源エフ・エフ・アイの取組

海外展開を見据えた製品設計により日本産食品の輸出拡大を支援

日本で開発・製造された食品を海外市場に届けるためには各国の規制や要請に対応した素材の選定が求められます。このような課題に対し、当社では素材ごとに海外市場への対応を進めています。クチナシ青色素については、当社が代表を務めるクチナシ青色素申請懇話会として農林水産省の支援のもと安全性試験や物理化学的評価を実施するとともに、米国食品医薬品局 (FDA) の認可を取得しました。これに伴い、クチナシ青色素を使用した日本産の加工食品を米国市場に向け展開することが可能となりました。クチナシ青色素はその他認可済みの色素との組み合わせにより紫や抹茶調の色合い表現にも応用が可能で、商品開発の幅を広げることができます。現在は米国での用途拡大に加え、欧州における着色料の認可申請およびGSFA※への収載を推進

し、グローバル市場における利用拡大に取り組んでいます。当社は、各国で求められる基準に対応した製品設計を進めることで、日本産食品の海外展開の可能性を広げ、食品産業のさらなる発展に貢献していきます。

※ GSFA (Codex General Standard for Food Additives): 食品添加物に関するコーデックス一般規格



カラー＆ヘルスユニット
海外グループ製剤・
応用開発担当



海外展開を目指した開発基盤の構築

クチナシ青色素の海外展開に向け、製品開発だけでなく、各国の規制・法規調査や申請業務にも携わってきました。米国をはじめとする海外市場への対応を進める中で得られた知見を整理・共有し、規制に適合した製品設計に反映しています。法規対応力を開発基盤として強化し、日本産食品の海外展開を着実に支えています。



クチナシ青色素を使用した色見本の調製

経営基盤としてのサステナビリティ

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、サステナビリティ五方針（品質方針、環境方針、人材方針、調達方針、コンプライアンス方針）を定めています。この方針をもとに、サプライチェーン全体で、持続可能な社会の実現に向けて企業活動に取り組んでいます。



取締役常務執行役員
サステナビリティ統括部
担当

柄本 雅則

サステナビリティの取組を通じた企業理念の実践

私たちが取り扱う食品添加物は、生活者の皆様が直接触れるものではありません。しかし、日々の食卓に並ぶ食品を陰で支え、食を通じて人々のウェルビーイングに貢献する、社会に欠かせない存在であると考えています。そして当社の事業は、調達から研究開発、製造、販売、物流、さらにその先の食卓に至るまで、幅広いサプライチェーンで成り立っています。社会への影響範囲が広い事業だからこそ、社会課題への対応は当社単独で完結するものではなく、さまざまなステークホルダーとの垣根を越えて協働することが不可欠です。当社はサステナビリティの取組を、こうした事業と社会との密接なつながりを前提に、持続的な成長を実現するための経営基盤として位置付けています。それは同時に、企業理念を具体的な行動として実践していくための取組でもあります。

当社は2017年からCSR 報告書を、2020年からはサステナビリティレポートを発行しています。本レポートの発行は、私たちの考えや取組を皆様と共有し、対話を深めるための大切な機会です。今後も情報発信と対話を重ねながら、各分野のサステナビリティ活動を着実に推進し、ステークホルダーの皆様の期待に応えてまいります。



取締役執行役員
原料資材部、人事部、総務部、
法務・コンプライアンス部 管掌

中川 敦

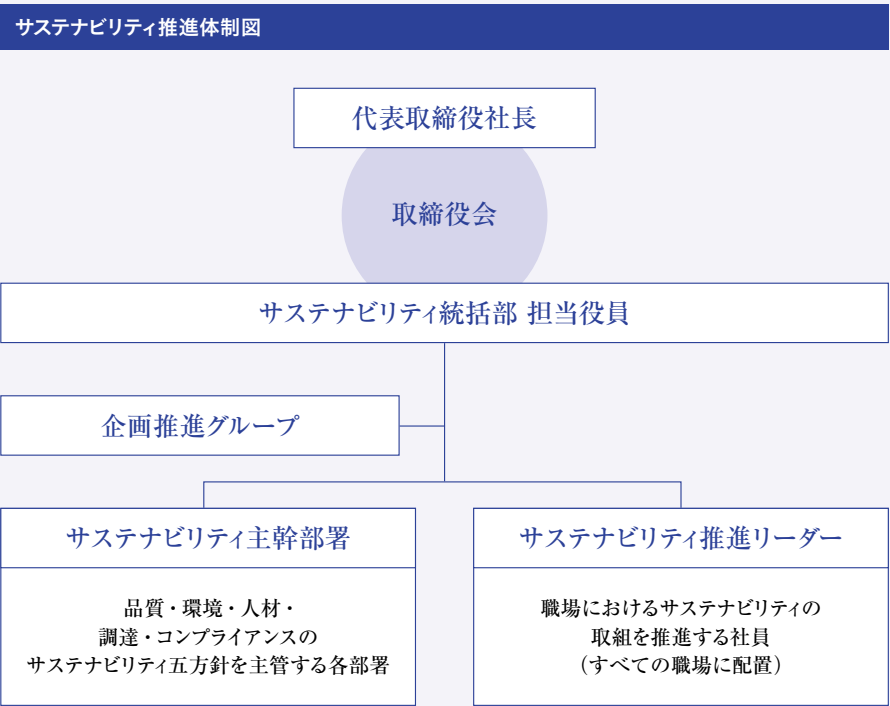
誠実な判断と信頼が支える成長基盤

当社は長年にわたり、数百社にのぼる仕入先の皆様をはじめ、多くのステークホルダーの皆様に支えられながら事業を展開してきました。こうしたネットワークによる信頼関係が、当社の大きな強みであり、持続的な成長を支えています。当社の企業理念をワンフレーズに凝縮した「人を想う 食を支える」というメッセージには、誠実な事業活動を通じて、この信頼に応え続けていく想いが込められています。そして、サステナビリティ五方針で掲げる人材、調達、コンプライアンスの分野は、企業理念を将来にわたって実践するための重要な基盤です。

近年、AIの活用が広がり、業務のあり方が変わりつつある中で、何が適切かを判断して行動する力がこれまで以上に重要になっています。企業を最終的に支えるのは、一人ひとりの誠実さと正しく判断しようとする姿勢にほかなりません。そして、その判断を組織として後押しするためには、多様な人材が力を発揮できる環境を整え、仕入先の皆様と相互理解を深めていく必要があります。そうした積み重ねが、当社の安定した事業運営と競争力の源泉となります。今後も、社内外の信頼をより強固にし、当社らしい持続的な成長につなげてまいります。

サステナビリティ推進体制

サステナビリティ五方針のもと、企画推進グループでは、各主管部署と協働し、これらの取組を横断的に統括しています。また、サステナビリティ推進リーダーを通じて、2ヶ月に1回職場集会を開催し、サステナビリティの取組について、全社的な理解と浸透を図っています。



変化に備え、品質と環境で価値を創造

食品に携わる企業として、品質の確保と環境負荷の低減は、事業継続と社会的責任の基盤であると考えています。食の安全・安心への期待がさらに高まる一方、気候変動や地政学的リスクなどにより事業環境の不確実性は増しています。こうした時代だからこそ、品質と環境を切り離さずに相互の関係に目を配り、予兆管理を軸に平時からの備えを積み重ねることで、経営基盤をしなやかに強くすることが重要と理解しています。その積み重ねを現在の課題解決にとどめず、将来にも有効な仕組みとして磨き込み、競争力と新たな機会の創出につなげていくことが肝要と言えます。

当社は、法令・基準・社内ルールの確実な遵守を大前提に、現場の知恵と気づきによる日々の改善、そして新たな仕組みや設備の導入を通じて、品質保証の実効性向上と環境負荷低減の両立を着実に推進してきました。同時に、いかに仕組みや設備を整えても、それを真の力に変えるのは人の理解と実践です。だからこそ、学びと挑戦を後押しする文化・風土を育むことに継続して取り組みます。これからもステークホルダーの皆様と協働し、持続可能な社会と事業継続の両立に貢献してまいります。

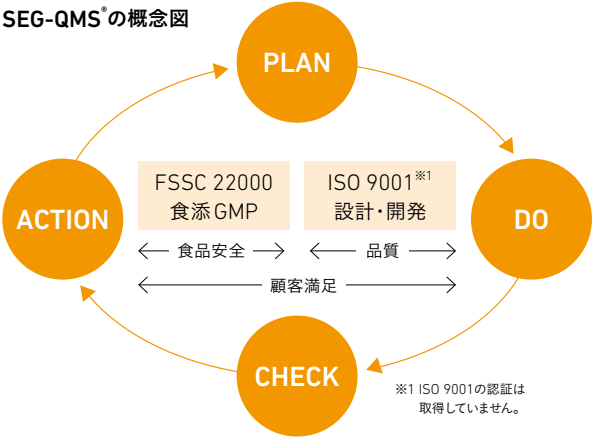


取締役執行役員
品質保証部長、検査部、
官能評価部、リスクマネジメント、
環境管理部 担当
情報セキュリティ統括部 管掌

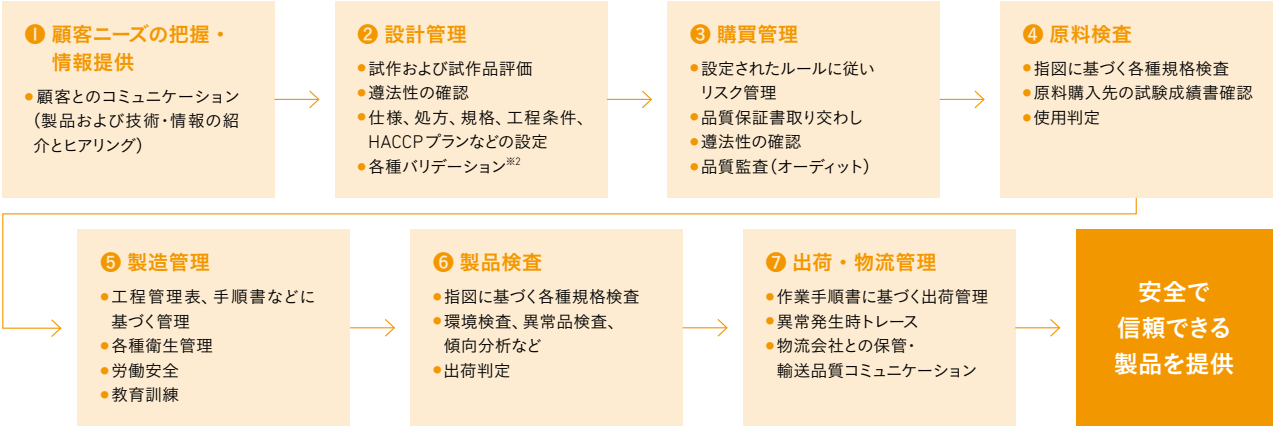
山崎 彰

品質  Quality	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



品質保証体制



※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

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の概念を採り入れた「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。

2025年度の主な取組

食品安全・品質文化の醸成に向けた教育活動

当社では、独自の品質保証システム「SEG-QMS®」の運用を通じて、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。社内では、同システムの基本を学ぶ研修に加え、教育活動の一環として2025年度は過去事例勉強会を計5回開催しました。「過去に学び、現在に活かし、未来に備える」という考えのもと、過去の失敗事例を学びに転換し、リスクを予見する力の向上と不具合の未然防止に取り組んでいます。

Focus On FSSC 22000認証の継続に向けた取組

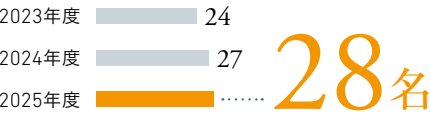
「SEG-QMS®」の中核を担うFSSC 22000認証を維持するためには、毎年、第三者機関による監査を受ける必要があります。2025年度の定期監査では、従来の拠点に加え、神戸・岡山の両拠点内で新たに稼働した工場への拡大登録に向けた監査も行われました。軽微な不適合はあったものの、すべての拠点で認証の登録が承認されました。今後も適切に認証を継続し、品質保証体制の強化に向けた取組を推進していきます。



協力会社への監査を実施

重篤な品質問題につながり得る課題を抽出し、リスクの顕在化を防ぐため、原材料や商品の仕入先、製造委託先、外部倉庫に対する監査を実施しています。監査は「社内オーディター資格制度」に基づき、専門的な知識と経験を習得した有資格者が行います。また、監査で使用するチェックリストは、法改正や社会動向、業界水準の変化に合わせて項目の追加・見直しを随時行い、監査精度の向上とリスクの適正評価につなげています。こうした取組を今後も継続することで、品質不具合の未然防止に取り組んでいきます。

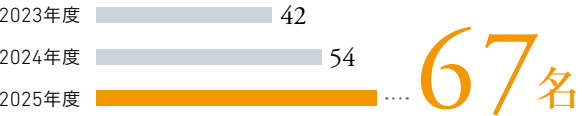
社内オーディター累計人数(名)



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、味や香りの繊細な違いを感じ取れる場合があります。当社では、香味に対する感覚が特に高い社員を発掘する「官能検査パネル認定制度」を導入しています。出荷時の官能検査では、僅かな香味の異常も人間の鼻と舌で感知できる体制を整えています。また、毎週の訓練を通じて官能評価の精度の維持・向上を図っています。さらに、専門部署以外から選定した認定者が週1回、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検査体制を構築しています。

最優秀官能検査員社内認定者数(名)



Voices from Our Work

品質保証部
QA担当



オーディターが監査を通じて、想いや期待を伝えていく

「社内オーディター資格制度」に基づき資格を取得し、サプライヤー監査を担当しています。監査の主目的は不具合の未然防止ですが、監査を通じて当社の想いや期待を理解いただきたいと考えています。食の安全性や品質への要求・期待が高まる中、信頼性の高い品質保証体制の構築を自身の責務と捉え、関係部門とも連携しながら今後も継続して取り組んでまいります。

環境

Environment

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年には当時の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。

2025年度の主な取組

Focus On

CO₂排出量の削減に向けた取組

当社グループは、2025年10月にSBT認定を取得し、パリ協定と整合する科学的根拠に基づいた新目標として「2035年までに2021年比でScope1・2を63.0%削減、Scope3を37.5%削減」を掲げています。この目標の達成に向けて、Scope1・2においては、各拠点における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の導入を進めています。具体的には、神戸工場および神戸物流センターにおける再エネ電力100%の活用を継続するとともに、滋賀工場では、2026年4月より導入割合を従来の50%から100%へと引き上げています。また、本社および本社工場でも15%から20%に引き上げ、削減を図っています。一方、新たな挑戦となるScope3については、排出量の大部分を原材料および輸送・配送が占めることを踏まえ、今後、仕入先の皆様との対話を深め、サプライチェーン全体を通じた連携を推進していきます。

年度	2021(基準)	2024	2025	2035(目標)	
Scope1・2	12.0	11.8	11.6	4.4	
Scope3	カテゴリー1	403.4	398.8	382.7	270.5
	カテゴリー4	14.3	13.3	12.5	
	その他	15.1	21.9	21.1	
	小計	432.8	434.0	416.3	
合計	444.8	445.8	427.9	274.9	

(単位:千t-CO₂)

SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

省エネ法事業者クラス分け評価制度において
6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進め、電気使用量の削減に取り組んでいます。こうした継続的な省エネルギーの推進により、経済産業省の省エネ法に基づく事業者クラス分け評価制度において、6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。また、エネルギーサプライヤーとの情報交換を通じて、最適なエネルギー運用に関する知見をアップデートするとともに、需給動向の把握にも努め、エネルギー利用の最適化と安定化を図っています。今後もエネルギーの効率的な使用をいっそう推進し、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

年度	エネルギー消費原単位 (kg/kWh)	エネルギー使用量 (kL)
2018	0.1454	~5,800
2019	0.1446	~5,800
2020	0.1415	~5,800
2021	0.1416	~5,800
2022	0.1306	~5,800
2023	0.1277	~5,800
2024	0.1240	~5,800

上水道使用量の削減に向けた取組

製造工程や生産計画の見直しを通じて、上水道使用量の削減に努めています。2025年度は生産量の増加により削減には至りませんでした。神戸工場では屋上に降った雨水を貯留槽に集め、植栽の散水用として利用する仕組みを新たに導入しました。こうした取組を通じて、上水道使用量の削減を推進しています。

上水道使用量(千m³)

年度	上水道使用量 (千m ³)
2023年度	262
2024年度	282
2025年度	299

排水管理に関する取組

本社・本社工場のある豊中市では、下水道法の基準よりも厳しい排出基準が設けられています。これを遵守するため、社内の自主基準を定め、製造業者として適正な排水管理を継続しています。岡山工場においても自主基準を設定し、放流水の状態をリアルタイムでモニタリングすることで、基準逸脱の防止に努めています。さらに、排水処理工程で発生する余剰汚泥については、バイオ製剤を用いた削減対策を実施するなど、排水管理の効率化にも取り組んでいます。今後もこうした継続的な取組を通じて、排水基準の遵守と環境負荷の低減に努めていきます。

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を推進し、廃棄物量の削減に努めています。2025年度は生産量の増加に伴い前年度より廃棄物量が増加したものの、各工場では引き続き削減に向けた取組を進めています。本社・本社工場では、リサイクル推進の一環としてPET容器の回収をはじめ、包材の使用量削減や運搬用パレットカバーの再利用などの取組を継続しています。岡山工場では、赤キャベツ色素の抽出残渣を牧場の飼料として活用するほか、外部委託業者を通じた堆肥化にも取り組み、再資源化を推進しています。

廃棄物量(千t)

年度	廃棄物量 (千t)
2023年度	6.94
2024年度	7.37
2025年度	8.06

また、全社的には産業廃棄物処理委託先への訪問を継続して実施し、適正処理の徹底を図っています。処理方法についても、サーマルリサイクルからメタン発酵処理への切り替えを進めることで、環境負荷の低減に努めています。

Voices from
Our Work

商品素材部
調達担当

商品特性を踏まえ CO₂排出量削減に取り組む

私は、商社機能における調達部門で仕入商品のCO₂排出量の算定を担当しています。食品添加剂は、種類が多く由来原料や製造工程もさまざまです。そのため、日々の業務では、商品ごとの特性を確認しながら算定し、CO₂排出量を適切に把握するよう努めています。持続可能な社会の実現に向け、算定結果を基にサプライチェーンの皆様と対話を重ね、CO₂排出量削減に取り組んでいきたいと考えています。

28

29

人 材
Human
Resources

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。

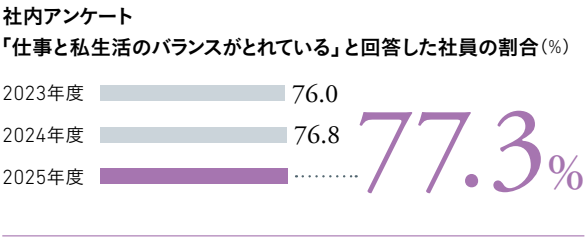
5

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。

2025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の整備を掲げています。より高いパフォーマンスの発揮に向けて、ワーク・ライフ・バランスに配慮した職場環境づくりを進めており、ノー残業デーの徹底などを通して時間外労働のさらなる削減にも取り組んでいます。



健康経営の推進

企業理念の実現には、全社員が心身ともに健康であることが不可欠です。当社は2023年10月に「健康宣言」を制定し、2026年3月には例年に続き「健康経営優良法人2026」に認定されました。取組の一つとして、食生活改善と健康意識向上を目的に、本社と東京支社の屋食にスマートミール[※]を提供しています。また2025年度は、健康経営の目標と各施策を体系化した戦略マップを策定し、パフォーマンス指標の測定を開始するとともに、ストレスチェックの分析結果を活用した高ストレス部署の課題抽出と、その改善を行う仕組みを構築しました。

※スマートミール：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栄養バランスのとれた食事

健康診断受診率100%

ストレスチェック受検率99.7%

特定保健指導実施率75.0%

健康経営優良法人
KENKO Investment for Health
大規模法人部門

Smart Meal
スマートミール

Focus On

多様な休暇制度

当社では、社員がより柔軟に休暇を取得できる環境を整備するため、さまざまな休暇制度を設けています。2025年度は、社員が安心して働き続けられる環境づくりの一環として、新たに積立有給休暇制度を導入しました。

有給休暇
平均取得日数
13.3日

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日を会社があらかじめ有給休暇取得日として指定する制度

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

積立有給休暇制度

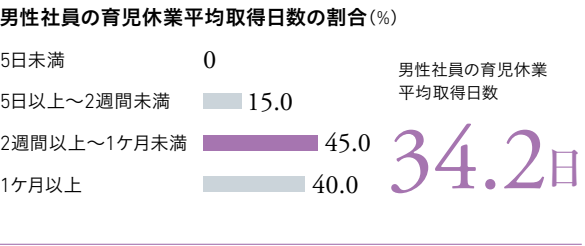
失効する年次有給休暇を積み立て、さまざまな事情に応じて活用できる制度

ファミリーデイの実施

2026年3月27日、社員の子供を主とした家族を対象に「ファミリーデイ」を実施しました。日頃から社員を支えている家族に、当社への理解を深めていただくために、職場の見学や食品添加物に関する実験を体験していただきました。社員と家族とのつながりを大切にする企業風土の醸成を目指し、今後も、社員エンゲージメントの向上につながる施策を進めていきます。

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アターン制度、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、社員一人ひとりのライフステージや志向に応じたキャリア形成を支援するため、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も整備しています。さらに、仕事と育児・介護を両立できるよう、さまざまな両立支援制度を導入し「両立支援ハンドブック」で紹介しています。その一つである短時間勤務制度は、育児介護休業法で定められた期間よりも長く利用でき、子供が小学校を卒業するまで時短勤務が可能です。2025年度は、10月にくるみん認定を新たに取得したほか、育児休業取得率は女性社員で100%、男性社員では83.3%となりました。今後も、多様な個人が自分らしく能力を発揮し、組織や会社の成果につなげられるよう取組を推進していきます。



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、安全衛生管理体制の確立と労働安全衛生の推進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基づき、安全衛生パトロールや化学物質の管理、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	2023	2024	2025
休業災害件数	1	2	3
度数率 ^{※1}	0.47	0.90	1.31
強度率 ^{※2,3}	0.04	0.00	0.10

※ 休業1日以上又は身体の一部も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

※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

Voices from
Our Work

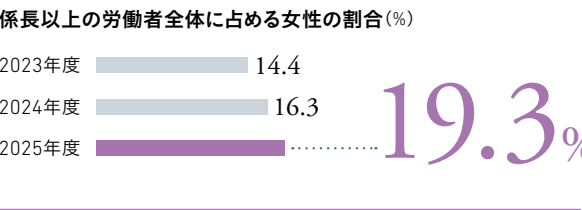
人事部
採用担当

社内の声に耳を傾け、制度の改善・定着を図る

採用業務や人事制度の設計・運用において、安心して長く働き、成長し続けてもらうことを大切にしています。直近では、積立有給休暇制度の構築に携わりました。私自身も結婚・出産を経て仕事と家庭を両立する中で、適切に制度が利用され定着させることが重要だと感じています。今後も社員の声に耳を傾け、誰もが自分らしく働き続けられる環境づくりに関わってまいります。

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き続けられるよう、産休前に面談を実施しています。また、産休・育休後の円滑な復職を支援するため、本人、所属部門の上長、人事部およびサステナビリティ統括部の担当者(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。2025年度は3ヶ月以上の育児休業を取得した男性社員を含め、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。



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、能力や専門性の向上を図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に、階層や専門性に応じた研修を実施し、全社員のスキルアップを目指しています。2025年度は、管理職向けの問題解決力・意思決定力を強化する研修のほか、各部署におけるAI活用の推進リーダーを育成する研修や、中堅社員を対象とした海外での長期研修などを実施しました。

管理職	階層別研修	課題別・テーマ別研修	自己啓発 語学研修
	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	自己啓発 語学研修
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	● 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	
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	● 必要な資格取得支援など	自己啓発 語学研修

調達

Procurement

持続可能なサプライチェーンの構築

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。

2025年度の主な取組

仕入先に調達ガイドラインを周知

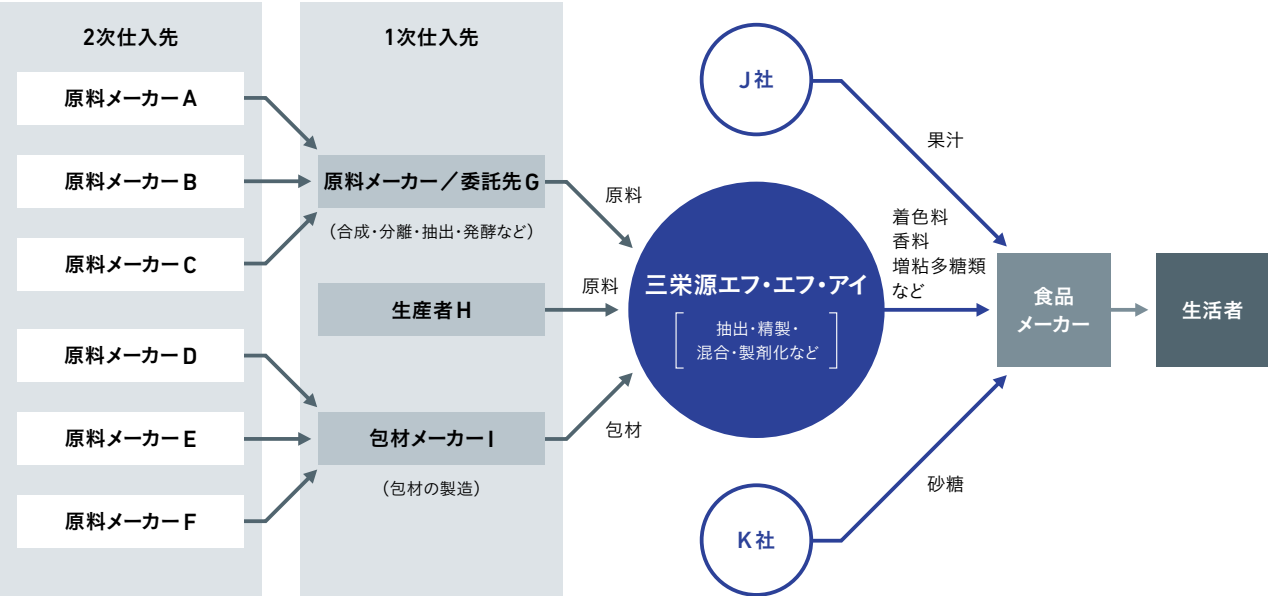
お客様に安全な製品をお届けするためには、品質はもちろん、環境や人権への配慮、公正な取引、法令遵守の徹底が不可欠です。これらの取組は、サプライチェーン全体で実施することが重要であると考えています。当社は「三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章」に準拠した「調達方針」に基づき「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を制定し、持続可能な調達に関する基本的な考え方を仕入先と共有してきました。2025年度は本ガイドラインの一部見直しに伴い、委託先への周知を実施するとともに、ガイドラインの条項に同意いただく確認書のご提出をお願いし、取組方針の共有と浸透を図りました。

セルフ・アセスメント質問票 (SAQ) の実施

責任ある調達活動を推進するため、当社では原材料・包材の仕入先および製造委託先を対象に、SAQ[※]への回答を依頼してきました。直近では「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、国連グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパン (GCNJ) が作成したSAQを基に当社独自のアンケートを作成し、委託先を対象に実施しました。今後は、アンケートの回答内容を踏まえ、調達先との対話を重ねることで、継続的な改善につなげていきます。

※ 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

サプライチェーンの例



Sedexの活用

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 に、サプライヤー会員として加入しています。2023年10月にはバイヤー会員へと区分を変更し、2024年度から Sedexを通じた仕入先とのSAQ情報の連携を進め、現在約80社と共有しています。また2025年度は、SAQの結果に基づき、一部の仕入先を対象に、SAQの設問意図や評価項目の解釈について理解を深めていただくための説明会を実施しました。今後も仕入先との連携を深めながら、サプライチェーンマネジメントのさらなる強化と効率化を図っていきます。



持続可能なパーム油調達に向けた取組

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。一方、近年では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^{※1}のSCC (Supply Chain Certificate) 認証^{※2}を取得し、2024年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ています。当社はこれからも、持続可能なパーム油の普及に貢献するとともに、サプライチェーン全体での環境・社会課題の解決に向けて積極的に取り組み、より責任ある調達の実現を目指します。

※1 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。)
※2 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



Voices from Our Work

カラー＆ヘルスユニット
RSPO 事務局担当

認証制度のさらなる理解・浸透につなげる

社内の認証体制の構築・運用を担当し、関係部門との調整や社内への報告を重ね、認証制度の理解と浸透を図っています。現在はRSPO事務局として、調達段階から原料の信頼性を確保し、より適切な原料を選択できる体制づくりを行っています。今後は、さまざまな認証製品の普及を通じて、生物多様性にも配慮した持続可能な調達の取組をさらに拡大させていきたいと考えています。

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として、グリーン購入およびグリーン調達を推進しています。名刺、封筒、PR資料の用紙など身近な物品については、FSC[®] 認証紙[※]への切り替えや再生プラスチックの活用など、環境負荷の低い資材への変更を進めています。また、お客様に出荷するほぼすべての製品について、梱包資材をFSC[®] 認証資材へと切り替えています。社内で使用する文房具についても、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います。さらに、各拠点に再利用ボックスを設置し、不要になった文房具や資材を再活用するリユース活動を推進しています。

※ 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つくられた紙



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、その原因や対応を共有しています。2025年度も、仕入先との継続的な対話と確認を通じて、原材料品質の向上と安定調達に取り組みました。今後も連携を深めながら、品質向上に努めていきます。

コンプライアンス



Compliance

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。

2025年度の主な取組

Focus On

安心・公正な職場づくりに向けた取組

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)および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、2025年度は関連会社を含む全社員を対象にハラスメント研修およびチェックテストを実施しました。今後も定期的に研修を実施し、安心して働ける職場環境の構築へと貢献していきます。

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 (%)

2023年度

86.6

2024年度

89.5

2025年度

91.0%



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、責任ある調達活動の推進に取り組んでいます。不正行為や人権侵害、ハラスメントなど、同ガイドラインに反する行為の早期発見および是正を図るため、お取引先様向け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する「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。

知的財産権の尊重

当社は、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取組を推進しています。研究開発の推進にあたっては、第三者の特許権を侵害しないよう、関連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的な確認を行い、その結果を研究員と共有しています。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く戦略的な知的財産活動を進めています。2025年度は、特許調査業務におけるAIの活用を進めるなど、業務効率化にも取り組んでいます。

公開公報発行数(国際公開公報を含む)(件)

2023年度

13

2024年度

12

2025年度

15件

登録公報発行数(件)

2023年度

21

2024年度

27

2025年度

17件

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もとに、社員が取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で公開し、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。

各種規定更新に関する取組

企業活動に紐づく法令や条例は年々厳格化しており、それに伴い企業に求められる社会的責任も高まっています。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」に定めています。2025年度は、研究活動で求められる倫理基準を定めたガイドラインを制定し、研究員を対象に説明会を実施しました。

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、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ています。2025年度は、グループポリシーに基づく具体的な判断基準や遵守事項としてまとめた「情報セキュリティ対策基準」を改定し、社員一人ひとりが情報セキュリティを自分ごととして捉え、日常業務において適切な判断と行動ができるよう取組を推進しています。

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。

Voices from Our Work

法務・コンプライアンス部
コンプライアンス推進担当



社員目線で理解を促しコンプライアンスを推進

当社では、単にルールを守ることを求めるのではなく、社員一人ひとりが「なぜ必要なのか」を自ら考えられるような働きかけを大切にしています。私は、いかなる場面でも、背景や趣旨を相手の立場で丁寧に説明し、社員の感情に寄り添った説明を心がけています。実際に、社員の行動が意識的に変わっていく姿を見たとき、自身の業務がコンプライアンスに貢献していると実感しています。

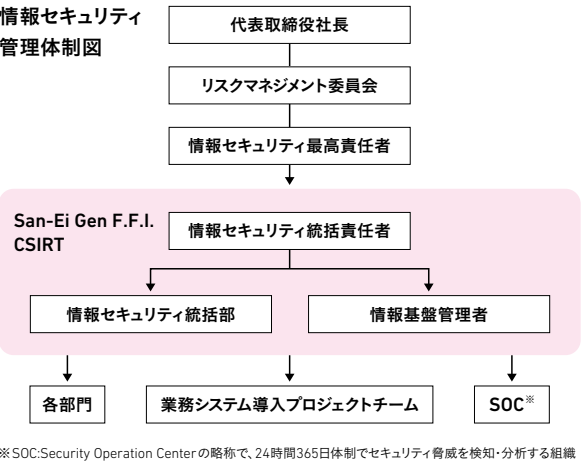
情報セキュリティに関する取組

企業における情報セキュリティ対策は、事業の継続とステークホルダーの信頼確保に欠かせない取組です。当社では情報資産の保護を目的に、情報セキュリティに関するリスク管理を推進しています。また、インシデント発生時に迅速かつ円滑に対応するため、緊急対応チームとして 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) との連携により、サイバーリスクの未然防止体制を強化しています。さらに、同協議会が実施するサイバー演習に継続的に参加しており、2025年度はランサムウェア被害を想定したインシデント対応の机上演習を、CSIRTを中心に関連部門も交えて実施しました。

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



```
graph TD; A[代表取締役社長] --> B[リスクマネジメント委員会]; B --> C[情報セキュリティ最高責任者]; C --> D[San-Ei Gen F.F.I. CSIRT]; D --> E[情報セキュリティ統括責任者]; E --> F[情報セキュリティ統括部]; E --> G[情報基盤管理者]; F --> H[各部門]; G --> I[業務システム導入プロジェクトチーム]; G --> J[SOC*];
```

※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

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、意識付けと習慣化が重要です。2025年度は、サイバー攻撃に備えたメール訓練を通じて、社員のリスク認識と対応力の向上を図りました。また、情報セキュリティ意識を高める情報発信や研修を実施し、適切な情報管理に関する理解を組織全体で強化しています。

34

35



www.saneigenffi.co.jp