

未来が変わる。  
日本が変える。

チャレンジ  
25

シマダヤ株式会社はチャレンジ25キャンペーンに参加しています。

## シマダヤ株式会社

### CSR推進室

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11  
TEL:03-5489-5586/FAX:03-5489-5056  
<http://www.shimadaya.co.jp/>

お  
お  
届  
い  
け  
し  
し  
い  
ま  
笑  
す  
顔  
を



シマダヤグループ  
社会・環境報告書

2012



この印刷物は、有害廃液を排出しない「水なし印刷」方式を採用しています。またインキには、環境に配慮した植物油インキを使用し、適切に管理された森林からの原料を含むFSC®認証紙を使用しています。





左:シマダヤ 家庭用冷凍営業部 加藤 幹雄  
右:シマダヤ 家庭用チルド営業部 金子 大輝



シマダヤ 業務用冷凍営業部 岡田 祥江

麦大好き!



左:シマダヤ 原材料部 藤澤 正信  
右:シマダヤ 海外事業戦略室 中野 和之



シマダヤ 経営戦略室 梅田 佳孝



左:東京シマダヤ 総務課 折笠 真奈美  
右:東京シマダヤ 総務課 島崎 友希



シマダヤ CSR推進室 戸嶋 拓也

感謝を伝えたい!!



左:群衆センター 製造部 湯浅 真衣  
右:群衆センター 品質管理室 平林 なつみ

笑顔に添える商品作りをします



左:エス・エス・デリカ 製造部 照屋 龍男  
右:エス・エス・デリカ 総務部 石崎 未来



シマダヤ  
チルドマーケティング部  
川村 裕二

**おいしい笑顔をお届けします**

これは、私たちシマダヤの経営コンセプトです。たくさんの人に「おいしい!」の笑顔をお届けしたい。おいしい笑顔とは、作る喜びであり、食べる喜びです。私たちシマダヤは、安全・安心でおいしい商品をお届けできる企業を目指しています。

皆様にお届けする  
食卓にいろいろな笑顔を



シマダヤ 経理部 遠藤 克彦



左:シマダヤ 生産・物流部 晁間 俊孝  
右:シマダヤ 業務部 横山 葵

安心・安全を徹底します



左:中部シマダヤ 製造課 松原 清吉  
右:中部シマダヤ 製造課 今田 麻美



左:シマダヤ 品質保証部 岩永 泰一  
右:シマダヤ 研究開発部 丹 大輔



シマダヤ 大阪支店 古川 修一

コシのあるうどんを食べてほしい!



左:埼玉シマダヤ 生産二課 松井 彩子  
右:埼玉シマダヤ 生産一課 松村 栄一

品質 大切に!



シマダヤ 広域営業部 武田 光史



左:丸中製麺 品質管理部 北田 暢子  
右:丸中製麺 製造2課 三崎 勝己



シマダヤ 名古屋支店 橋松 一也



左:高砂食品 製造部設備チーム 杉川 悦史  
右:高砂食品 品質管理部 橋本 莉佳



左:宮城シマダヤ郡山工場 製造部 佐久間 正弘  
右:宮城シマダヤ郡山工場 製造部 加藤 まなみ

うどんに愛をこめて!!



シマダヤ 人事総務部 吉田 清人



左:宮城シマダヤ古川工場 包装課 吉田 弘康  
右:宮城シマダヤ古川工場 包装課 高嶋 美絵



シマダヤ 冷凍マーケティング部 磯矢 知彦



シマダヤ 東北支店 鶴浦 博人

笑顔で健康!



従業員食堂や学校給食、高速道路のサービスエリア・パーキングエリアやレジャー施設などの外食産業をはじめ、スーパーマーケットの惣菜や持ち帰り弁当などの中食産業向けに、うどん・そば・ラーメン・スパゲッティを中心とした冷凍麺を販売しています。また近年では、野菜と麺をおいしく食べようという「ベジ麺」の販促提案を広く行っています。

家庭用事業

業務用事業

海外事業



うどん・そば・中華麺・焼そば・パスタなどを中心に、一般家庭用麺(チルド麺、冷凍麺)をスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで販売しています。チルド麺の“ゆですに水をさっと通すだけで食べられる「流水麺」、冷凍麺の“国産小麦粉を使用し、つるつるしたのどごしの良さ”と抜群のコシがある「稲庭風細うどん」などバラエティ豊かな商品を取りそろえています。



東南アジア、EU、北米、オセアニアへと30以上にわたる国・地域に外食市場向けの冷凍麺・LL麺を輸出しています。今年度より中国の大連にある現地企業に出資参加し、現地の嗜好やニーズに沿った業務用冷凍麺の現地生産・販売を準備、さらなる市場開拓に取り組んでいきます。

- 1931 創業者 牧 清雄が名古屋市中区(現 昭和区)において米穀業「島田屋商店」を開業
- 1949 名古屋市昭和区において「株式会社島田屋」を設立、製麺業を開始 代表取締役社長に牧 清雄就任
- 1950 ゆで麺(玉うどん)の製造開始
- 1951 栄養玉うどんを開発
- 1953 本社を東京都渋谷区伊達町に移転
- 1955 「株式会社島田屋本店」に社名変更
- 1960 日本最初の自動ゆで麺製造装置開発
- 1963 日本最初の完全包装麺工場が 昭島市に完成
- 1977 代表取締役社長に牧 順就任
- 1978 「グリーン&コールドシステム」による製品の製造開始
- 1979 業務用冷凍麺の販売開始
- 1983 日本最初の近代的製麺工場 新東京工場完成 本社社屋を現在地(東京都渋谷区恵比寿西)に移転
- 1997 「シマダヤ株式会社」に社名変更、代表取締役社長に近藤 郁雄就任
- 1998 シマダヤHACCP<sup>®</sup>導入開始
- 2000 家庭用冷凍麺の販売開始
- 2002 シマダヤロジスティクスセンター(SLC)開設
- 2003 新CIシステム導入によりシンボルマーク変更、「おいしい笑顔をお届けします」を経営コンセプトに制定
- 2004 新開発研究所完成 東京工場を分社化し、東京シマダヤ株式会社を設立 環境取り組み開始 ISO14001審査登録
- 2006 代表取締役社長に木下 紀夫就任
- 2008 シマダヤグループ会社への環境取り組み拡大を開始
- 2010 「エコスリム包装」を採用した商品発売
- 2011 創業80周年



創業者 牧 清雄 (17歳の頃の写真)



グリーン&コールドシステム シンボルマーク



衛生管理マーク



シマダヤ 新シンボルマーク

※Codex(国際食品規格)のガイドラインに基づいたシマダヤ独自のHACCP基準

5 トップメッセージ

7 特集1 工場での安全・安心への取り組み  
—おいしい笑顔をお届けするために、さまざまな取り組みを実施しています—

9 特集2 環境に配慮した商品と物流  
—シマダヤの商品は、環境に配慮してお届けしています—

11 特集3 節電の取り組みについて  
—グループ全体で節電に取り組ましました—

13 社会性報告  
13 お客様と共に  
15 従業員と共に  
17 子どもたちと共に  
18 社会と共に

19 環境報告  
19 シマダヤグループの環境取り組みについて  
21 中期環境目的・目標について  
23 食品リサイクルについて  
25 CO<sub>2</sub>排出量削減について

26 第三者意見

●編集方針

シマダヤグループでは、シマダヤおよび東京シマダヤの活動報告として、2006年度より「環境報告書」を発行してきました。2008年度より、グループ会社へも順次環境取り組みを拡大し、2011年度に全てのグループ会社がISO14001の適用事業所として登録されました。報告書は、2010年度より「社会・環境報告書」と名称を変更し、社会貢献活動および環境取り組みについて掲載しています。今号は、「社会的取り組み」については、グループで共通の方向性で取り組んでいる内容を取り上げています。

●対象範囲および対象分野

シマダヤグループの「社会的取り組み」および「環境取り組み」について掲載しています。

●対象期間

2011年4月から2012年3月(活動については直近のものも含む)

●発行

2012年8月発行  
(前回発行:2011年8月、次回発行:2013年8月予定)

会社概要

グループ会社



シマダヤ株式会社

設立 1949年3月  
資本金 10億円  
代表者 代表取締役社長 木下 紀夫  
従業員数 305名(2012年3月末現在)  
事業内容 麺類および関連食料品の販売  
所在地 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11  
売上高 342億円(2011年度)  
事業所数 本社1、支店3、ロジスティクスセンター1、開発研究所1

東京シマダヤ株式会社  
設立 2004年4月  
所在地 東京都昭島市



エス・エス・デリカ株式会社

設立 2006年2月  
所在地 千葉県松戸市



宮城シマダヤ株式会社 古川工場  
設立 1972年10月  
所在地 宮城県大崎市



宮城シマダヤ株式会社 郡山工場

設立 1989年11月  
所在地 福島県本宮市



中部シマダヤ株式会社  
設立 1998年5月  
所在地 岐阜県安八郡



埼玉シマダヤ株式会社

設立 1971年8月  
所在地 群馬県前橋市



株式会社群麺センター  
設立 1988年3月  
所在地 群馬県前橋市



丸中製麺株式会社

設立 1969年1月  
所在地 滋賀県近江八幡市



高砂食品株式会社  
設立 1964年2月  
所在地 埼玉県深谷市



表紙解説

お客様に「おいしい笑顔」をお届けしたい。私たちシマダヤの気持ちをリボンのデザインに重ねています。シマダヤは、安心しておいしくお召し上がりいただける商品をこれからも作り続けていきます。



# グループ全体で 社会・環境活動への意識を高め 持続的な発展を目指します

代表取締役社長

木下紀夫



## ■ 震災・原発事故を機に 「人の命を預かる事業」を改めて認識

東日本大震災とそれに伴う原発事故の発生以降、消費者・生活者の皆様と食品メーカーを取り巻く状況は大きく変化しています。私たちは、震災による影響への対応に追われる中で「人の命を預かる事業」に携わっていることを改めて強く認識いたしました。

震災発生当初は、オーダーが通常の5倍に膨らむ状況となりました。シマダヤグループでは、東北・関東の4工場が被災し、物流委託先でも軽油不足で配送が制限されるなど、大きな制約を受けながらも、非常時に必要な「食」の安定供給を果たすべく努力いたしました。

また、原発事故により放射性物質への懸念が広がり、お客様からは原料産地や放射性物質検査に関するお問い合わせが続いています。シマダヤグループでは、主原料の水と国内産小麦粉に対し、外部機関を通じて放射性物質検査を実施しました。現在は社内に放射性物質検査機器を導入するなど、製品の検査体制を築き安全性の確認を行っております。

節電施策も震災後の重要なテーマとなりました。昨夏はグループ全体による取り組みで、前年比15%以上

の最大需要電力削減を達成し、その後もLED照明や工場への熱交換システムの導入など対応を進めています。

そして、これらと並行して取り組まなければいけないのが、災害時・緊急時における事業継続性の確保というテーマです。シマダヤグループでは、受注データを最優先で維持すべく、ロジスティクスセンターのホストコンピュータとサーバーをデータセンターに移設し、バックアップ体制を整えました。今後は、生産体制の維持に向けた取り組みが課題だと考えています。

## ■ お客様の声に耳を傾け 技術力・商品開発力を発揮

シマダヤグループが社会の中で存続していくためには、適正な収益を確保して世の中に還元することが基本です。その中で、創業以来のDNAである「品質」、「ブランド」、「チャレンジ精神」を大切にしつつ、独自の技術と商品開発力をいかに発揮していくかということが、これからの成長の前提になってくると思います。

私たちは開発型企業であり、マーケティングのポイントとして、大局的かつ集中的に物事を捉えるだけでなく、

世の中の流れの中で捉える視点を重視しています。その視点を商品開発に生かすために、お客様の声に耳を傾けております。

専属スタッフを配した「お客様相談室」では、お客様から寄せられたさまざまな声を収集・分析し、経営陣および各部門との情報共有を図り、改善対応につなげています。そして、一つひとつの声を大切にすることで、お客様との良好な関係を築き上げながら、技術力・商品開発力を発揮するテーマに結び付けています。

その例として挙げられるのが、高齢者向け商品の開発です。最近のお客様からの声には、少子高齢化傾向を反映した内容が多く聞かれます。これを基に、高齢者にとっての使いやすさ、要介護者にとっての食べやすさ、塩分の含有量などを工夫した新たな商品開発に取り組んでいます。

## ■ 皆様から信頼され 持続的に発展していく企業として

シマダヤグループでは、社会・環境活動を重要な経営課題として推進していますが、その意識を全社的に浸透させるまでには時間がかかります。引き続き従業員

の社会・環境活動に対する意識を高め、取り組みをスピードアップしていく必要があります。

社会・環境との関係構築は、通常の企業活動から離れた余分な負担として捉えるべきではなく、お客様の声への対応について述べたように、シマダヤグループの新たな成長の前提を成すものです。そうした意識を社内により浸透させつつ、同時に消費者・生活者の皆様にも企業姿勢として伝えていきたいと考えています。

私たちは、将来にわたりステークホルダーの皆様へ信頼され、持続的に発展していく企業を目指します。そのためには、従業員が働くことによる精神的な満足感を得られることが重要です。若手従業員の幹部登用や表彰制度を通じたチャンスを広げ、未来を担う人材を育成していきます。そして、広く世の中に「おいしい笑顔」をお届けする使命を果たしてまいります。

2012年8月

# 工場での安全・安心への取り組み

—おいしい笑顔をお届けするために、さまざまな取り組みを実施しています—

お客様に、安全でかつ安心してお召し上がりいただける商品作りのため、シマダヤではさまざまな取り組みを実施しています。その取り組みについて、チルド麺を製造する工程と併せて皆様にご紹介いたします。



### 異物の混入防止

シフターで小麦粉をふるいにかけて、異物混入防止を徹底しています。

### 温度と湿度の管理

熟成では麺帯が乾かないよう、温度と湿度を調整し、均等に水分をゆきわたらせています。

### 温度の管理

お客様がお召し上がりになる時に一番おいしくなるよう、ゆでるお湯の温度は98℃以上になるように管理されています。



### 異物の混入防止

人の目だけでなく、金属検出機やX線異物検出機など複数の方法を組み合わせて異物が混入していないか最終確認をしています。

チルド麺が出来るまで

### 原材料の調達

良質な小麦粉と良質な地下水を原料としています。



### ミキシング

サイロから送られた小麦粉と食塩水を混ぜます。



### 麺帯作り・熟成・圧延・裁断

ミキサーで練った生地を麺帯にした後、手打ちの「こね」と同じように生地をのばし、熟成・裁断します。



### ゆで・水冷

ゆで上がった麺はすぐに冷水につけ、麺をしめます。



### 包装

冷やされた麺は機械で自動的に包装されます。



### 運搬

ダンボールに梱包され、トラックで運搬されます。



### 原材料の管理

第三者審査機関による水の品質チェックなど、徹底した管理を実施しています。

### 小麦粉の温度管理

食塩水と混ぜる小麦粉の温度を確認。おいしい麺を作る最高の温度を保っています。



### クリーン&コールドシステムによる品質管理

#### クリーン&コールドシステムとは？

ゆで上がった麺に細菌がつかないように、機械を清掃・殺菌し、細菌が増えないように冷却した商品を冷蔵保存・冷蔵輸送するシステムのことで、出来上がった麺は徹底的な温度管理のもと10℃以下の冷蔵庫で保存され、冷蔵車で運ばれます。



### VOICE 昨日の反省を今日の改善につなげる

食品工場として日ごろ心掛けていることは、「常にお客様を意識する」ことを全従業員に浸透させることです。その一環として毎朝各職場のミーティングに参加し、安全・安心について共有を行い、また、昨日の反省を今日の改善につなげる仕組み作りを推進しています。「お客様に安全・安心な商品をお届けする」を合言葉に、誇りと自信を持って日々改善、成長し、そして何よりもお客様に喜んでいただける商品作りを目指してまいります。

東京シマダヤ株式会社  
代表取締役社長 大星 由雄



# 環境に配慮した商品と物流

—シマダヤの商品は、環境に配慮してお届けしています—

シマダヤグループでは、製造・物流・販売それぞれの段階で、環境に配慮した活動を実施しています。それぞれの部門や工場で節電、省エネ、省資源、節水に取り組んでおり、環境に配慮した商品をお届けできるよう努力しています。

## 製造でも

「流水麺」は、さっと水を通すだけでゆでずに食べられます。調理の利便性でご好評をいただき、発売24年を迎えるシマダヤの人気商品です。発売以来、さまざまなCMで紹介してきました。近年はご家庭での調理の際、ガスの火や水の使用量を節約でき、環境面でも注目されています。お客様から下記のお問い合わせがありましたので、お答えします。

CMで「流水麺」はエコだ、と言っていますが、家庭で使う水やエネルギーの節約になるだけで、工場で製造する際に必要な大量の燃料や水のことは含まれていないのではないですか。製造から家庭で消費するまでのトータルでの資源の削減につながっているという根拠をもって「エコ」と言っているのですか？



シマダヤの各部門およびグループ会社の工場では、それぞれ本来業務に沿った環境取り組みを行っています。工場では、機械設備を動かすために電気やボイラー燃料などを使用し、麺をゆでるために水を使用しています。環境取り組みを始めてから、各工場でも目的・目標を持ち、節電、省エネ、省資源、節水を実施しています。工場ではさまざまな製品を製造しているため、特定の商品の省エネ効果を抽出することは難しいですが、工場のトータルの活動では成果が出ています。中でも、当初から環境取り組みを行っている東京シマダヤの取り組み内容をご紹介します。

## 品質を守りながら節水を実現しています

ゆで麺を製造する際は、麺をゆでる工程および麺を冷やす工程で大量の水を使用する必要があります。東京シマダヤでは、品質を落とさず節水できるかを考え、開発研究所とともに検討しました。その結果、水の再利用の発想も取り入れた節水を実現することができました。

まず、ゆで上がった麺の粗熱を取るシャワー水や、ゆで工程から冷却工程に移る時のシャワー水が一度回収槽にたまり、今まではそのまま排水してしまっていました。その水を、麺をゆでる工程のゆで槽に補給水として再利用しています。取り組み前は1,000食比当た

り20.5トン排水されていましたが、取り組み後1,000食当たり18.4トンと実に2.1トンの節水につながっています。

また、チューブ式の熱交換機を通し60℃以上のお湯にしてからゆで槽に戻すことで、ゆで湯を沸かす時に使われる重油使用量の削減にもつなげることができました。

これからも東京シマダヤでは全従業員が一丸となり、シマダヤブランドと品質を守りながら、常にエコな製造を心掛けて取り組んでいきます。

## 物流でも

グループ会社の工場では、それぞれの工場の特性にあった製品を製造しています。製品は、工場出荷後、シマダヤのロジスティクスセンターまたは得意先のセンターに配送され、そこから各店舗へ出荷されます。このたび、物流の方法を見直し、物流の効率化とCO<sub>2</sub>排出量の削減を実施しました。

## 環境に配慮した物流を行っています

関東にあるチルド麺工場を再編（閉鎖、集約）しました。併せて、生産物流を効率化させました。ある工場では、主に中型トラックで輸送していましたが、その工場を大型トラックが利用できる設備に改修しました。何台もの中型車で輸送するより、大型車でまとめて輸送するほうが効率的であるため、大型車の利

用を促進しています。また、工場を集約したことで、積載率ならびに配送効率が向上しました。2011年度実績は、2010年度比で中型車を9,824台削減し、CO<sub>2</sub>排出量は115.56トン削減されました。今後も輸配送トータルでの削減を目指していきます。

### ●輸送イメージ図



## 販売でも

商品パッケージも環境に配慮しています。個袋の長さを短くする、包材の厚みを薄くする、トレーをなくすなどに取り組ましました。

## 「エコスリム包装による容器包装の重量削減」が第41回食品産業技術功労賞（環境・CSR部門）を受賞しました

このたびトレーを使用していない「エコスリム包装による容器包装の重量削減」が、株式会社食品産業新聞社主催・第41回食品産業技術功労賞（環境・CSR部門）を受賞しました。2010年秋に「エコスリム包装」を採用して以降、お客様からお褒めの言葉を頂くようになり、「おいしさ」だけでなく環境に配慮した商品をお届けできていると実感するとともにうれしく思っています。「エコスリム包装」の商品を売場で見かけた際は、ぜひ商品をお手に取ってみてください。トレーが

なくても安定した包装形態になっています。これからも「おいしさ」や「手軽さ」に加え、環境に配慮した商品作りに取り組んでいきます。



▲表彰式の様様

# 節電の取り組みについて

—グループ全体で節電に取り組みました—

シマダヤグループでは、2011年夏の電力不足に対応するために6月21日～9月30日の期間、全グループ会社の全従業員で、節電活動に取り組みました。

全ての事業所・工場においてデマンド監視装置を設置し、使用電力の管理を実施しました。特に工場では、使用電力ピーク時間外や電力使用量の少ない日に、使用電力が大きいラインを稼働させ、電力使用制限の中、最大限に効率の良い生産を心掛け、生産食数をカバーすることができました。

この取り組みの結果、グループで掲げた目標を達成することができました。シマダヤの会社は、最大需要電力を15%（削減目標）以上削減し、経済産業省から節電達成証を頂きました。

その後も、本社や開発研究所および一部工場にLED蛍光灯を導入するなどさらなる節電対策にも取り組んでいます。

今後も、グループ一丸となって、引き続き節電活動に取り組んでいきます。



節電達成証

各事業所、工場の契約電力と2011年に実際に使用した最大需要電力を比較しました。  
※吹き出しは削減量比

## 節電実績グラフ



2011年度は政府より最大需要電力を前年比15%削減するよう要請が出されました。最大需要電力(デマンド値)とは、電力会社の電気料金算出に使われる電力値のことです。電力会社は契約者の電気使用を計測するため、最大需要電力計(デマンド計)を設置し30分単位における平均使用電力(kW)を算出します。1か月の中で最大の値がその月の最大需要電力となります。

## 主な取り組み内容

### シマダヤ本社・開発研究所

- ✓ エアコンの温度を28℃に設定
- ✓ 照明を30%以上間引き
- ✓ プリンター、複合機、冷蔵庫、冷凍庫、給茶機、自動販売機、その他機械の使用台数の削減および使用時間の制限

### 東京シマダヤ株式会社

- ✓ 冷凍機稼働台数を8台から7台へ削減、製品保管冷蔵庫の冷凍機稼働台数を削減
- ✓ 殺菌麺ラインを節電制約時間外で稼働
- ✓ 使用冷凍機フィンに稼働時散水実施

### エス・エス・デリカ株式会社

- ✓ 生産ラインの稼働時間帯を変更(連続殺菌庫、バッチ殺菌庫)
- ✓ 冷凍機によらずを設置、加熱による負荷を軽減

### 宮城シマダヤ株式会社 古川工場

- ✓ 包装麺のラインを3ラインから2ラインへ削減(土日稼働)
- ✓ 電力使用ピーク時間の排水処理施設プロアー、深井戸、除鉄ポンプ各1台を停止

### 宮城シマダヤ株式会社 郡山工場

- ✓ 3ラインから2ラインへ削減
- ✓ 使用後の冷却水を利用し、室外機への散水を実施

### 埼玉シマダヤ株式会社

- ✓ 3ラインから2ラインへ削減
- ✓ 空調、冷凍機の室外機によらずを設置し散水を実施

### 株式会社群麺センター

- ✓ 汚泥乾燥を廃止して、100kW節約
- ✓ 全ての室外機に散水実施およびよらずを設置

### 高砂食品株式会社

- ✓ 電力使用量の大きい焼そば1ラインの稼働を昼から夜にシフト
- ✓ 空調、冷凍機の室外機によらずを設置し散水を実施

## VOICE 全従業員の理解と努力の結果です

2011年夏の深刻な電力不足に対し、シマダヤグループ全事業所で最大需要電力を2010年比15%削減する目標を掲げて取り組んだ結果、全事業所が目標を達成し、安堵しています。事務室においては、28℃の温度設定や照明の間引きなど、従業員に負担を強いてしまいましたが、社会的責任を理解し頑張ってくれました。製造工場においては、それぞれ工夫を凝らし生産量を維持しながら目標を達成しました。今回の成果はまさにシマダヤグループ全従業員の理解と努力の結果でした。2012年度以降も少しずつ節電を進化できるよう努めていきたいと思います。

シマダヤ株式会社  
人事総務部  
飛沢 康行



## VOICE “節電5箇条”を励行しました

エス・エス・デリカでは、電力制限および節電取り組み対応として、会社全体の意識向上を目的とし“節電5箇条”を掲げました。

第1条: 不要な箇所の照明は消す  
第2条: エアコン設定温度の厳守  
第3条: 機械の空運転時間の短縮  
第4条: 機材の待機電力を無くす  
第5条: 全員が節電意識を持って行動する

以上の項目に全社で取り組んだことで、成果が出ました。引き続き、2012年度も同様の意識で取り組んでいきたいと思います。

エス・エス・デリカ株式会社  
製造部 工務課  
湯沢 正芳



## VOICE 節電意識を持って行動しました

埼玉シマダヤは節電対策として、①不使用ラインの電灯消灯 ②エアコン設定温度変更 ③空調室外機によらずを掛けて散水を行うなどで消費電力削減に努めました。

消灯活動では、当初は違和感がありましたが、従業員も次第にこまめなON、OFFを実行してくれました。現在でも節電意識を持ち消灯活動を継続しています。エアコンの設定温度変更やピーク時のエアコン停止も実施し、暑い中従業員に大変な思いもさせましたが、皆に協力してもらい感謝しています。

今後も電力を有効活用するために従業員と知恵を絞り、節電を進めていきたいと思います。

埼玉シマダヤ株式会社  
技術課  
岡田 伸一



# 安全で安心していただける商品をお届けします

シマダヤグループでは、お客様に安全で安心していただける商品作りをしています。また、お客様からのご意見も商品作りに生かしています。



## シマダヤグループの HACCP について

シマダヤ商品の安全確保の基盤となっているのが「シマダヤHACCP」です。Codexのガイドラインに基づいたHACCPに、独自の認定システムを採用しています。シマダヤグループの工場では、おのおのがHACCPシステムを構築、運用しています。その中には、「工場自

らが定期的に自身の活動を振り返ること」も含まれ、継続的な改善が行われる仕組みとなっています。また、年1回、シマダヤ品質保証部がシステムの監査(維持審査)を実施し、これらの活動をより確かなものとしています。

## 品質とブランドの強化にむけて

宮城シマダヤはお客様に安全で安心していただける商品をお届けするために、シマダヤが定めた「シマダヤHACCP」システムの認定工場として、製品作りを行っています。宮城シマダヤ古川工場はLL麺・セミLL麺・生冷し中華麺・冷凍麺を製造しています。異なる温度帯、異なる工程、それぞれにシステムを作り上げ、適切な運用および継続的な改善をするために毎月HACCP委員会を開催しています。品質保証部による定期的な監査などの指導を

受け、システム運用をより確かなものとしています。その成果として、2012年2月に所轄の大崎保健所より衛生管理の模範工場として推薦を受け、「みやぎ食品衛生自主管理優良施設」として、宮城県知事より褒状を頂きました。



システム運用の管理記録表管理風景

## グループ会社で築くお客様への安全・安心

関東チルド工場安心部会は、グループ会社各工場内で培われた5Sを参加工場で共有し、人材交流および育成の場として活用するため、工場の従業員により発足しました。東京シマダヤ、高砂食品、群麺センター、エス・エス・デリカおよび丸中製麺で構成されています。従来、工場の製造現場で働く従業員は、他の工場を見る機会はありませんでした。そこで、同様の製品を作っている他の工場の現場を見ることで、自社と異なる点を発見してもらうことを主な目的として活動を開始しました。また、工場点検を行うことで、参加した工場の5Sレベルを向上させます。これからもお客様

に安心してお召し上がりいただける商品を作る工場の、あるべき姿を追い求めて活動していきます。



関東チルド工場安心部会の模様



## 放射性物質に対する考え方について

2011年3月11日に発生した東日本大震災および福島第一原子力発電所事故の影響を受け、シマダヤにも、放射性物質に対して心配されるお客様からのお問い合わせが多くなっています。

商品に使用している原材料(製造使用水を含む)につ

いては、シマダヤまたは原材料メーカーにて安全性を確認しています。シマダヤでは、安全性が確保された原材料を使用し製品を製造しており、加えて、商品の放射性物質検査(NaI(Tl)シンチレーションスペクトロメーター)による安全性確認を行っています。

## お問い合わせへの対応について

お客様相談室には、お客様からの製造使用水や原材料の産地、工場の所在地に関するお問い合わせが多くなりました。

「水の検査をしていますか」、「離乳食で使いたい」、「子どもに食べさせても大丈夫ですか」、「小麦粉は、どこの産地のものを使用していますか」、「国産小麦粉使用とありますが、地域はどこですか」、「製品の検査はしていますか」など、放射性物質を心配しての声が寄せられています。お客様のお問い合わせに対して、関係部署

の情報をもとに、迅速・正確にお答えしています。

お客様相談室では、お客様の声を社内および工場に毎日発信するとともに、お客様がお知りになりたい情報を的確にお伝えできるように、常に情報を収集し、対応させていただいています。



## ホームページ、モバイルサイトでの情報発信について

シマダヤのホームページでは新たに、商品ごとの「栄養成分値」、「含有アレルギー物質」を閲覧できるようになりました。

また、購入の際に売り場から携帯電話で工場の所在地を問い合わせられるお客様が多くなりました。従来、ホームページに「工場所在地」を掲載していましたが、このたび、携帯電話のモバイルサイトで「工場所在地」

を見られるようにしました。

モバイルサイトへは、ホームページに掲載しているQRコードを読み取る、または携帯電話で「シマダヤ」と検索すると「めんシマダヤ<味>なウェブ」が表示されます。そこで「生産体制・工場所在地」をクリックすると、「製造所固有記号一覧」と「製造所固有記号表示位置」の項目を見ることができます。ぜひ、ご利用ください。

### 携帯電話のモバイルサイトで「工場所在地」を確認できます

当社ホームページ トップ画面よりQRコードを携帯電話で読み取りモバイルサイトへ



または、携帯電話で「シマダヤ」と検索

※スマートフォンには対応していません。

# シマダヤグループ全体で考え、取り組んでいます

シマダヤグループでは、従業員が「おいしい笑顔」を届けられるよう、一丸となってさまざまな取り組みを進めています。グループで実施している取り組みの内容をご報告します。



## グループで経営方針を共有し同じ方向に進んでいます

### グループ幹部会を実施しています

シマダヤでは、グループ経営の推進を目的とした、グループ幹部会を開催しています。会にはシマダヤ幹部とグループ会社幹部が出席、経営方針を共有し、ベクトルを合わせる重要な場となっています。2012年度は、新中期経営計画スタートの年であることから、前中期経営計画「シマダヤ NEW STAGE 80」のレビューと新中期経営計画の内容について共有しました。

また、同じメンバーで毎月幹部会を開催し、各部門・工場の業務について進捗を共有しています。



毎月開催している幹部会の模様

### グループ幹部社員研修を実施しています

グループ幹部社員研修は、グループ各社の幹部社員がシマダヤグループ全体を知り、進むべき方向を共有することによって、「シマダヤブランド」を強化する目的でスタートしました。

現在は、第二期生が研修を受講しており、約1年かけシマダヤグループ全8社が持ち回りで研修の企画・実施を行っています。研修では、各社の講義や従業員ヒア

リングによる実態把握と、その結果を踏まえた各社の改善点抽出と対策提案を行っています。

研修を通してメンバーは、グループ各社への理解を深めるとともに、個々の課題発見力の強化や自社の改革意識の向上、さらなるグループ間の結束力アップにつなげています。



中部シマダヤで開催された研修の参加者



## 自己改革を進めます

幹部社員研修はグループ全体が同じベクトルで進んでいくために、各工場の奥まで入り込んで、経営状況・人事制度・教育・働く環境に至るまで現状を把握します。その中で、強み・弱みを的確に抽出できるように学び、グループ全体が一つになれるとともに、その一員である私も自己改革を進められるように目指していきます。

中部シマダヤ株式会社  
次長 高木 良三



## グループ全体で災害対策を見直しました

### 事業所に備蓄品や設備を設置しました

2011年3月11日に発生した東日本大震災を踏まえ、今後起こりうる大地震に備えて、災害対策を見直しました。

まず、災害時に公共交通インフラが停止し、帰宅困難になった場合などを想定し、各事業所に3日分の水と食料を備蓄しました。その他に、事業所ごとにガソリン

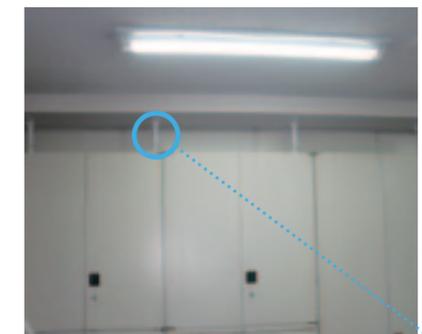
携行缶、救急箱を用意し、貯水槽がない事業所にはトイレ用凝固剤などをそろえました。

また、什器類の転倒を防止するために、転倒防止伸縮棒を設置しました。

災害時の従業員の安否確認については、震度5強以上の地震が発生すると、メールにて従業員と家族の安否が確認できる、安否確認システムを導入しました。また、災害時の通信手段を確保するために、停電時でも使用可能なアナログ電話機をグループ全事業所に設置しました。

今後も、継続して災害対策の見直しを進めていきます。

### ●安否確認システム



転倒防止伸縮棒

### 工場の防災対策も見直しています

災害発生時、人的被害を最低限に抑えること、早期に生産を復旧することを目的に、東日本大震災で被災した工場、機械メーカーの見解、対策を参考にして工場での防災対策の見直しを実施しました。

実施項目は、災害時対応手順の策定で、災害発生直後の初動行動や避難開始のルール化、避難通路を明確にし、避難訓練も年1回以上実施することを取り決めました。さらに、災害時の安否確認のために緊急連絡先を共有しました。

製造ラインについては、復旧の際の再稼働の手順を

明確にしました。また、機械設備の脚設置位置にアイマーク(印)を付け、設備が動いた際に早期復旧できるようにしました。さらに、大規模な地震が発生した際に、機械の横滑りや転倒防止のため、取り付け可能な機械にはアンカー(固定治具)を打ちました。

以上の項目を、グループ会社の工場と技術担当者会議などで共有し、未実施項目については継続して計画を示し取り組みを推進しています。



転倒防止用のアンカー

# 子どもたちにも麺の良さを伝えていきます

シマダヤグループでは、将来を担う子どもたちに、麺を通して食品の大切さを知ってもらいたいと考えています。

## 麺について楽しく教えています

### 麺作り教室を開催しています

2011年は依頼のあった渋谷区の小学校3校(神宮前小学校児童・先生・保護者20名、山谷小学校6年生32名、長谷戸小学校親子25組50名)に対して「麺作り教室」を開催しました。

「麺作り教室」では、手打ちうどんを作ってもらなかで、おいしいうどんとは何かを考えてもらいます。

手打ちうどん作りを始める前に、どのようにしたらおいしいうどんができるか説明をすると、みんな真剣に話を聞いています。手打ちうどん作りが始まるとおいしいうどんを作ろうと夢中で取り組み、大変だったけれどおいしいうどんが作れたことに、ほとんどの子どもたちは感激します。

「麺作り教室」を通して

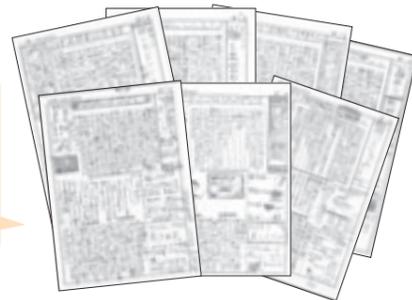
- ①もの作りの楽しさ
- ②体験することの大切さ
- ③真剣になることの大切さ

を、学んでもらえればと思っています。



山谷小学校の麺作り教室の様子

今回、山谷小学校6年生32名がそれぞれ「麺作り教室」についての新聞を作ってくれました。



児童が作成した新聞

## 子どもたちの笑顔がうれしかったです

今回、山谷小学校の麺作り教室に参加し、とても有意義な時間を過ごすことができました。前日までは「社会貢献」が目的で、麺について小学生にどう教えればわかりやすいか思案していました。しかし、子どもたちが楽しそうにうどんを作る姿を目にすると、当初の目的ではなく子どもたちの「笑顔」をもっと見たいという気持ちが湧いてきました。私も汗をかきながら小麦粉を練り、子どもたちとおいしいうどんを試食しました。このような活動を通じて、微力ながらも「おいしい笑顔」を届けられたと強く実感することができました。

シマダヤ株式会社 家庭用冷凍営業部  
加藤 幹雄



## 「めんのみみつ」を知っていますか？

シマダヤは、2012年に学習まんが「めんのみみつ」を制作しました。30,000部を発行し、全国の小学校23,500校ならびに公立図書館3,000館に寄贈しました。

この本を通して、子どもたちには麺について多くの知識を身につけてもらい、麺に興味を持ってもら

いたいと考えています。麺の素晴らしさを、全国700万人の小学生に知ってもらえたらうれしいと思っています。また、シマダヤの従業員にも、自社の歴史を振り返る良い教材になったと考えています。



学習まんが「めんのみみつ」

# 社会で存在を認めてもらえる企業を目指します

シマダヤグループでは、事業所や工場のある地域の他、広く社会との関係を大切にしています。

## 地域社会と共に活動しています

### シマダヤは恵比寿の街と共にあります

東京「恵比寿」ラーメンブランドは、おかげさまで今年発売26年目を迎えます。東京「恵比寿」ラーメンが生まれ育った恵比寿の街をより活性化できたらという想いから、発売25周年を機に「恵比寿ラーメンマップ」を作成しました。恵比寿にラーメン店を構え、作成にご協力いただいた地域の皆様に感謝申し上げます。恵比寿

にお越しの際は、ぜひ「恵比寿ラーメンマップ」に掲載されているラーメン店に足をお運びいただき、いつの時代も愛されるラーメンを召し上がってみてください。



恵比寿ラーメンマップ

### 震災に負けず「一日一麺」で頑張りましょう・・・

宮城シマダヤは東北地方の沿岸部被災地の皆様に笑顔で頑張っていたため、震災発生一週間後から2012年6月までの間に炊き出しを延べ11回実施してきました。地域貢献、地域密着を掲げ、休日返上の社員ボランティアを毎回12名ほど募り、宮城シマダヤの提唱する「一日一麺」運動を進めてきました。宮城県内にとどまらず遠くは岩手県の山田町、被災の規模が大きかった南三陸町にも伺いました。また、仮設住宅最大戸

数の石巻開成地区では、炊き出しの他、つゆ付の「長持ち麺」10食を各戸に配布しました。どこに行っても大歓迎で感謝され、逆にこちらが元気をもらって帰ってきました。



岩手県山田町での炊き出しの様子

### 国産小麦粉を使用した商品の開発・販売に取り組んでいます

FOOD ACTION NIPPON推進本部は、日本の食糧自給率向上を通じて、日本の食と安全と豊かさを未来の子どもたちへ引き継いでいくために、精力的に活動していくことを宣言しています。シマダヤはこれに賛同して、うどんを中心に国産小麦粉を使用し、推奨パートナーとして参加しています。これからも全社で国産小麦粉を使用した商品の開発・販売に取り組んでいきます。

### 特定非営利活動法人 国連WFP協会を支援しています

シマダヤは、飢餓と貧困の撲滅を使命に活動する国連の食糧支援機関WFP 国連世界食糧計画の活動に賛同し、その公式支援窓口である国連WFP協会を評議員として支援しています。

食を取り扱う企業として、持続的な支援活動を行うため積極的に情報発信を行いますので、今後多くの従業員が参加してくれることを期待します。

# シマダヤグループの環境取り組みの概要について

シマダヤグループでは、「シマダヤグループ環境基本方針」のもと、同じ環境マネジメントシステムで環境取り組みを行っています。



## シマダヤグループ環境基本方針

### 環境理念

小麦とそばと塩と水。「めん」は自然の恵みそのものです。

シマダヤグループは、自然環境と企業活動の調和の重要性を認識し、めんを中心とする事業活動を通して環境保全に取り組み、健全で豊かな社会の実現に貢献します。

### 環境行動指針

#### 1. 環境関連法規の遵守

社会の一員として環境保全に取り組み、環境関連の法規制その他の要求事項を遵守します。

#### 2. 資源、エネルギーの有効利用

資源、エネルギーの節約、有効利用に取り組みとともに、廃棄物の削減、再資源化により環境への負荷の低減に努めます。

#### 3. 継続的な環境改善

事業活動のあらゆる面において環境に配慮し、絶えず見直し、継続的な改善に努めます。

#### 4. 環境保全意識の醸成

情報収集及び教育を積極的に行い、従業員一人ひとりの環境に対する意識の向上に努めます。

#### 5. 情報の公開

環境基本方針及び環境保全活動に関する情報を広く社内外に開示します。

2008年6月25日

シマダヤ株式会社

代表取締役社長 **木下 紀夫**

## ISO14001 審査登録の状況について

シマダヤでは、2003年に環境取り組みを開始し「シマダヤ環境マネジメントシステム」を確立しました。2004年に「シマダヤ環境基本方針」を制定し、シマダヤと東京シマダヤでISO14001の登録審査を受け、審査登録されました。その後、「シマダヤ環境マネジメントシステム」をグループ会社にも拡大し、順次システム変更確認審査を

受け、審査登録されました。2012年2月には、グループ会社全てがISO14001適用事業所として登録されました。グループ会社への拡大に伴い、2008年に環境方針を「シマダヤグループ環境基本方針」に改訂しました。グループ会社で同じ方針およびシステムのもと、環境取り組みを進めています。

### ● ISO14001 審査登録の状況

シマダヤ株式会社 登録日：2004年7月16日

登録範囲：麺類及び関連食料品の研究開発、製造並びに販売

ISO14001適用事業所

社名	登録日
東京シマダヤ株式会社	2004年 7月16日
宮城シマダヤ株式会社	2009年 3月23日
中部シマダヤ株式会社	2009年10月16日
エス・エス・デリカ株式会社	2009年10月16日
埼玉シマダヤ株式会社	2010年 2月23日
高砂食品株式会社	2010年11月30日
株式会社群麺センター	2011年 2月28日
丸中製麺株式会社	2012年 2月28日

審査登録機関名：(財)日本規格協会審査登録事業部  
登録番号：JSAE902



環境マネジメントシステム登録証

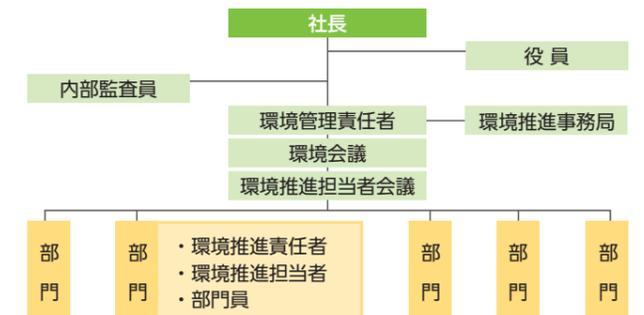


登録証付属書

## 環境推進体制

シマダヤグループでは、「シマダヤグループ環境基本方針」のもと中期環境目的・目標(2~3年)を掲げ、それを達成させるために、各部門で業務に沿った目的・目標を設定し取り組んでいます。「部門」単位で活動しており、環境マネジメントシステム上ではグループ会社(工場単位)も1つの部門として活動しています。

### ● 環境推進組織図



### ● 活動の推進役と役割

全社の推進役	社長	全社の活動の最高責任者(シマダヤの代表取締役)
	環境管理責任者	全社の活動の責任者(シマダヤの専務取締役)
	環境推進事務局	環境管理責任者の補佐(複数部門から選任)
部門の推進役	環境推進責任者	部門活動の責任者(部門長、グループ会社は社長、工場長など)
	環境推進担当者	部門活動のリーダー
事業所の推進役	事業所責任者	複数部門が属するシマダヤの事業所の課題に関する責任者

# 中期環境目的・目標について

シマダグループでは、2010年度から2011年度の2年間で中期環境目的・目標を掲げ、シマダとISO14001適用事業所のグループ会社と共に取り組んできました。2011年度の結果は、下記のとおりです。

## 中期環境目的・目標 2011年度結果

**グループ全体方針** 「安全・安心、環境に配慮した商品で、おいしい笑顔をお届けします」  
～一人ひとりが、仕事や生活の中で環境のことを考えた行動をします～

**生産・開発部門方針** 「資源・エネルギーを有効に使い、効率的に生産します」

目的	2011年度実績	評価	コメント
容器包装重量削減(09年度比5%削減 重量) 重量:2,251t→2,138t 原単位:5.013→4.762	3.4%削減 2,173t 2.6%削減 4.881	×	引き続きトレー無し商品を発売。11年秋冬には、東京「恵比寿」ラーメン、「黄金ラーメン」を「エコスリム包装」で発売しました。(トレー包装削減量約34t)しかし、二重包装商品の販売量が増え、結果的に重量、原単位とも未達成でした。
余剰資材削減(09年度比20%削減 金額) 金額:40.4百万円→32.3百万円 原単位:1.15→0.92	12.6%増 45.5百万円 9.6%増 1.26	×	震災の対応により、8,991千円の余剰資材が発生しました。しかし、それを除いても36.5百万円(△9.4%)が発生し、未達成でした。さらなる資材の一元管理に取り組みます。
冷凍製品の日付後返品削減(09年度30%削減 重量) 重量:16.7t→11.7t 原単位:23.46→16.42	72.5%削減 4.6t 73.9%削減 6.12	○	冷凍麺倉庫在庫の賞味期限の管理を強化し、また、季節商品の小まめな生産対応を行い日付後返品削減に取り組まれました。

目的	2011年度実績	評価	コメント
電気使用量削減(09年度比8%削減 数量) 使用量:26,512千kWh→24,391千kWh 原単位:75.74→69.68	0.8%削減 26,293千kWh 10.6%削減 67.7	×	デマンド監視による機械類の停止や、空調機の運用見直し、冷水製造設備の温度変更、蛍光灯の引きと、エアコンフィルターの定期清掃、夏に空調室外機への散水などを徹底して行いました。生産量が増加し、使用量は微減でしたが、原単位では達成しました。
CO <sub>2</sub> 排出量削減(ボイラー燃料) (09年度比5%削減 重量) 排出量:18,934t→17,988t 原単位:54.09→51.39	0.97%削減 18,751t 10.7%削減 48.28	○	生産設備の蒸気・お湯漏れなどを計画的に修理、配管類の断熱効果向上による無駄の削減。ヒートポンプ導入による重油の削減、廃熱回収、放熱防止対策などを実施しました。生産量が増加し、使用量は微減でしたが、原単位では達成しました。
廃棄物削減(09年度比17%削減 重量) 排出量:1,454t→1,206t 原単位:4.15→3.44	19.0%増 1,730t 7.5%増 4.46	×	一部の工場では目標を達成できましたが、ほとんどが震災の影響および製造トラブルの増加により、廃棄量、原単位ともに未達成でした。

※工場算定範囲:東京シマダ、宮城シマダ、中部シマダ、エス・エス・デリカ、埼玉シマダ(2009年度上期の埼玉工場分も含む)  
※原単位は、ことわりのない場合、干食製造または販売当たりの数値です。

**営業部門方針** 「資源・エネルギーを削減し、環境に配慮した商品の拡売に努めます」

目的	2011年度実績	評価	コメント
ガソリン使用量削減(09年度比5%削減 数量) 使用量:224kℓ→213kℓ 原単位:0.314→0.298	5.3%削減 212kℓ 11.1%削減 0.279	○	全ての営業車に、運行自動記録装置を設置することで、運転者の意識向上につながりました。エコカーの導入率は20%です。
商品廃棄削減(09年度比30%削減 金額) 棚卸減耗費:30,408千円→21,286千円	37.9%増 41,945千円	×	震災の対応、「流水麺」の生産量が増え他のチルド麺を見込で生産したため、商品廃棄が増加しました。

目的	取り組んだ内容
環境負荷の低い商品の拡販	「流水麺」、「エコスリム包装」の商品の販売を行いました。また、素材麺(つゆや具材の無い商品)は包材が少ないため、ご家庭でのゴミの削減につながることを、家庭用冷凍麺は調理の際、省エネで調理できる点をアピールして販売しました。
環境意識の高い営業を育成	取引先の環境取り組みの聞き取り、外部セミナーを受講する、eco検定受験、エコドライブの教育、「社会・環境報告書」を取引先に配布するなどを行いました。

**管理部門方針** 「これからも社会に認められる企業を目指します」

目的	取り組んだ内容
地域社会へ貢献	シマダの事業所および各工場、近隣の清掃を定期的に行いました。近隣小学校で麺作り教室を開催、学習まんがの制作、恵比寿ラーメンマップの作成、各種資源の収集および寄付活動を行いました。
省エネ、有効利用の促進	昼休みの不要な電気の消灯。パソコンの電源オフ。給茶器、自動販売機、プリンターや会議室などの利用時間の制限などを実施しました。
業務改善、環境負荷の低減	エコドライブ教育および運行自動記録装置のデータにより、運転マナーの向上を図りました。シマダの経理システムを変更し、作業効率が上がりました。劇物漏洩の対策を見直し、手順をより明確にしました。2010年度の環境会計のデータをまとめ、課題の抽出などを行いました。

## 中期環境目的・目標 2012年度～2014年度

2012年度より、新たに3年間の中期環境目的・目標を設定し、取り組みを開始しました。今回は、シマダの役員および担当の部門長と協議し、全社の課題を5つの重点テーマにまとめました。各部門が該当する重点テーマの課題解決のために、部門目標を掲げ取り組んでいきます。

**グループ全体方針** 「安全・安心、環境に配慮した商品で、おいしい笑顔をお届けします」  
～一人ひとりが、仕事や生活の中で環境のことを考えた行動をします～

**生産・開発部門方針** 「資源・エネルギーを有効に使い、効率的に生産します」

**営業部門方針** 「資源・エネルギーを削減し、環境に配慮した商品を販売します」

**管理部門方針** 「これからも社会に認められる企業を目指します」

### 重点テーマ①廃棄物の削減

	目的
グループ会社	廃棄物削減 (2010年度比原単位で31%削減) 原単位:4.75→3.28
シマダ	冷凍製品の日付後返品削減 (2010年度廃棄量を40%削減する) 重量:13.2t→7.92t 商品廃棄削減 各営業部門で実態を把握し、発注精度を高めながら廃棄物の削減に取り組む

### 重点テーマ②CO<sub>2</sub>排出量の削減

	目的
グループ会社	CO <sub>2</sub> 排出量削減 (2010年度比原単位で9%削減) 原単位:35.54→32.34
シマダ	輸配送における環境負荷の低減 一部工場の配送トラックを大型トラックにし、配送効率を上げる 営業活動で使用する燃料を効率的に活用する 改めてデータを取り、燃費を向上させる

### 重点テーマ③容器包装重量の削減と資材の有効活用

	目的
シマダ	余剰資材削減 総売上上の0.07%以内にする (2010年度総売上34,906百万円、余剰資材48百万円 構成比0.138%)

### 重点テーマ④環境会計の導入整備と環境教育の推進

	目的
シマダおよびグループ会社	2015年に環境会計を公開する準備を行う 環境教育実施による社員環境意識の向上

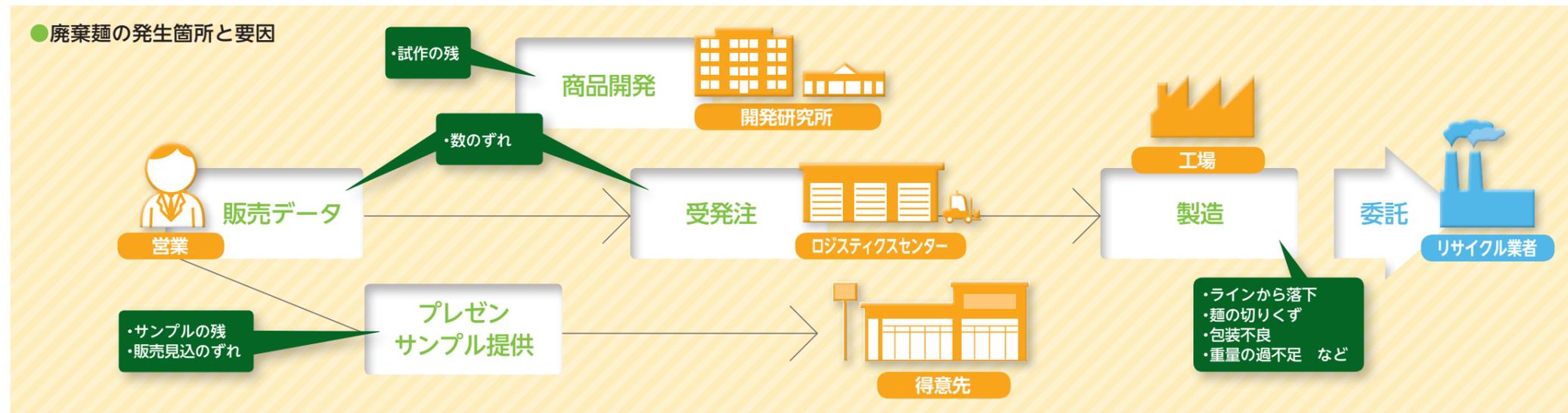
### 重点テーマ⑤地域貢献活動の推進

	目的
シマダおよびグループ会社	地域貢献活動の推進

# 廃棄麺の削減と食品リサイクルに取り組んでいます

麺を製造する段階、受発注の段階または営業活動において、さまざまな場面で廃棄となる麺が発生します。シマダヤグループでは、工場、ロジスティクスセンター、営業の各部門で、無駄な廃棄麺が発生しないよう取り組みを行っています。また、やむを得ず発生した廃棄麺はゴミではなく、処理業者へ適切に委託しリサイクルに努めています。

## 麺の廃棄が出ないように取り組んでいます



### 工場での取り組みについて

麺を製造する段階では、生地をのばす、麺線を切る、ゆでる、包装するなど、さまざまな段階で廃棄麺が発生することがあります。原因は、製造ラインから落下する、重量の過不足、包装不良などがあります。グループ会社では工場ごとに、製造ラインのどこで廃棄麺が発生するのか原因を特定し、目的・目標を掲げ削減に取り組んでいます。

主に生ラーメンを製造している高砂食品では、「打ち粉の廃棄量削減」をテーマに改善を行いました。麺線同士がくっつかないように、機械で麺の上から打ち粉を降りかけます。その際、製品に打ち粉が付着せず落下していることに注目しました。そこで、コンベアの構造を見直し、麺の裏側に打ち粉を付着させ、無駄な廃棄を

削減しました。麺重量に対する廃棄率は0.48%から0.16%になり33%の廃棄量削減を達成しました。

### VOICE 打ち粉も廃棄麺の一部です

新設ラインは他のラインより打ち粉の廃棄率が高く、毎日100kg近く廃棄していました。廃棄する打ち粉を取り出すだけで大変な手間でした。コンベアの改造を行いました。材質や形状、位置など、試行錯誤の毎日、とても苦労しました。その結果1日の廃棄量を10kg程度に抑えることができました。改善の結果、清掃の時間も短縮できてよかったと思っています。

高砂食品株式会社  
製造部 製麺グループ  
梅村 晴己



### 生産・受注段階での取り組みについて

チルド麺の生産方法は、現在、計画生産方式(あらかじめ必要な数を、生産工場に発注すること)を採用しています。生産・物流部では、生産工場の生産能力・効率化などを考慮し、営業部門からの販促情報・天候・トレンドと連動した発注を行い、廃棄麺の削減に取り組んでいます。

## 食品リサイクルに取り組んでいます

### 食品リサイクルと地場産業への貢献

丸中製麺では、製造工程や受注見込のずれによって発生した廃棄麺は、三重県の食品リサイクル業者に回収を委託しています。その業者では、近隣のさまざまな企業から、食品くずや排乳、賞味期限の迫った商品が回収されリサイクルされています。分別されたさまざまな固形食品くずは一定配分でミキシングされ乳酸発酵された後、最適な配合の「リキッドフィーディング(液状飼料)」に加工され、直営の養豚場に運ばれて豚の餌となります。リキッドフィーディングは排乳やお茶の葉を混ぜて加工することで乳酸菌とカテキンを多く含んでおり、従来の乾燥飼料よりも病気の発生率が低くなります。この餌を食べて育った豚は、腸が丈夫になり、健康に育ちます。そして、ブランド豚「忍茶豚」として出荷されていきます。当社の今期目標として廃棄麺の大幅削減を掲げていますが、やむを得ず発生してしまった廃棄麺は、100%リサイクルすることで可能な限り環境負荷を減らしていきたいと考えています。

### 委託先の視察について

シマダヤ研究開発部および東京シマダヤでは廃棄する麺類のうち、人間が食べられる衛生度のものを回収してもらい、豚の飼料として再利用しています。研究開発部から廃棄する年間約15トンの麺および小麦粉は、豚の餌として再利用されています。食品リサイクル法の改正に伴い、シマダヤ研究開発部と東京シマダヤで委託先の視察に行きました。今回は、回収した食品廃棄物をプラスチックの袋と分離して非加熱で液状の餌に加工する施設を視察しました。廃棄麺以外にもコンビニのお弁当、パンやお菓子などたくさんの食品が運び込まれていました。これらだけを餌にすると栄養分に偏りがでるため、この餌は餌全体の多くて3割程度の割合で混ぜられ、その他は栄養分の調製された液状の餌を与えているとのこと。扱うものは人の食べられる衛生度ということで、腐敗したものはないため悪臭は無く、食品廃棄物を扱っているとは思えないほどきれいな工場でした。

# CO<sub>2</sub>排出量削減のため省エネに取り組んでいます

シマダヤグループから排出されるCO<sub>2</sub>のうち、工場で使用するボイラー燃料(重油、都市ガス、天然ガス)や電気から発生するCO<sub>2</sub>がほとんどを占めています。各工場では、それぞれが使用するボイラー燃料の使用量を削減し、全体でのCO<sub>2</sub>排出量削減に努めています。また、工場以外でも、LED照明に交換するなど、電気使用量の削減にも取り組んでいます。

## 資源・エネルギーの削減に取り組んでいます

### ボイラー燃料(重油)使用量の削減について

宮城シマダヤ郡山工場では、ゆで槽オーバーフロー排水を熱回収し、ボイラー水とゆで槽の補給水に利用していました。さらに効率を上げるため、配管式熱交換器をプレート式熱交換器に更新、ゆで槽の補給水に利用することで能力が60%向上しました。また、他のゆで槽にも同様に熱交換器を導入、放熱防止策と

合わせ、ボイラー燃料(重油)使用量を削減することによりCO<sub>2</sub>排出量を原単位で前年比11%削減することができました。今後もエネルギー使用量削減の他、廃棄物削減の取り組みを継続し、無駄なく効率よく生産することで環境負荷を低減していきます。

### ボイラーの給水温度の管理について

エス・エス・デリカでは、2011年度下期から、ヒートポンプからの排湯を利用しボイラーの給水温度調整に使用することを始めました。ヒートポンプで発生する排湯約65℃のお湯をプレート式熱交換器に通し、ボイラーの給水タンクの軟水を従来の20℃から55℃まで上げることで、ボイラーの高燃焼時間を短縮さ

せ、都市ガス使用量を大きく削減させることができました。またライン稼働の状況に合わせ、ボイラーの稼働台数を調整することや、老朽化した蒸気配管からの蒸気漏れの修理交換を随時行い、無駄なボイラーの稼働率を下げたことが成果として現れました。

### LED照明採用による電気使用量削減の取り組みについて

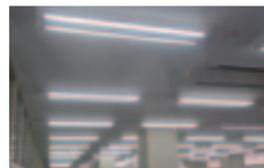
シマダヤグループでは、環境負荷軽減の一環としてLED照明の導入を進めています。LED照明は環境性能に優れ、かつ省エネ、長寿命であることが特徴であり、環境負荷軽減の有効策の一つです。

まず、現状の照明設備の調査から始まり、LED照明の仕組みや特徴について勉強しました。同時に、施工内容に関する打合せを行い、工事を施工しました。

消費電力削減量としては、1時間当たり約10～

16kWの削減、交換本数は600本～900本に上り、開発研究所内の実効果(他の方策も含む)としては、月間消費電力削減量で約3,732kW、削減率で約14%(2010年4月対比)を達成しました。

今後もLED照明への変更を進め環境負荷軽減に貢献したいと考えています。



開発研究所2階事務所LED照明



古谷 由紀子 氏  
公益社団法人 日本消費生活  
アドバイザー・コンサルタント  
協会(NACS) 常任顧問

#### プロフィール

- 中央大学法学部法律学科卒業、消費生活アドバイザー。
- CS、CSR、コンプライアンス、製品安全、リスクマネジメントを中心とした活動。
- (公社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 消費生活研究所研究員、日本経営倫理学会 会員、米国経営倫理学会 会員、経営倫理実践研究センター(BERC) フェロー、玉川大学非常勤講師。
- 内閣府「社会的責任に関する円卓会議」運営委員のほか、企業の社外委員(コンプライアンス専門委員会、業務品質向上委員会、品質諮問委員会など)、CSR関連として、企業のステークホルダーダイアログ、第三者意見執筆に参画。
- 論文:「消費者から見たリコール情報」、「消費者参加型経営への提案」、「信頼確保に消費者の参画と評価のプロセス導入を」、「消費者対応報告書作成・公表の勧め」など。
- 書籍: 同友館「利益創出のための商品戦略」(共著)、三和書籍「環境問題アクションプラン42」(共著)、芙蓉書房出版「消費者志向の経営戦略」(2010.10月)、中央経済社「ISO26000実践ガイドー社会的責任に関する手引き」(共著)(2011.8月)など。

### ●東日本大震災に伴う社会変化に対する「企業の社会的責任」の取り組み

貴グループでは、「人の命を預かる事業」に携わっているという認識をもち、東日本大震災時には、工場の被災、軽油不足による配送制限などの状況においても、「食」の安定供給に努力されたほか、原発事故による放射性物質への消費者の懸念に対しては、製品の検査体制の構築や社内情報共有などをもとに、お客様相談室やホームページやモバイルサイトを通じて、消費者への迅速・正確な情報発信を行っていること、さらに使用電力の大幅な削減を達成するなど企業の社会的責任を果たされていると思います。

### ●「社会・環境」の報告からCSRとしての取り組みへの変革を期待

貴グループでは、「社会・環境報告書」として、グループの「社会的取り組み」および「環境取り組み」について掲載していますが、今後はISO26000の中核主題、社会的責任原則なども参考にCSRとしてのさらなる発展的

な取り組みと報告を行うことを期待いたします。

これまで貴グループは、「世の中の流れの中で捉える視点」でマーケティングに取り組み、お客様の声に積極的に耳を傾けており、そこには社会の課題を見出し、社会の持続可能性の発展に貢献するというCSRへの発展への素地をすでにお持ちだと思います。また貴グループでは東日本大震災における食の安全への取り組み、高齢者向けの商品開発、さらには恵比寿という地域の発展や「麺作り教室」などに取り組んでいることから、今後、貴グループの事業を活かした持続可能な社会のための取り組みの充実を期待します。

### ●情報開示のさらなる充実を期待

特に環境分野においては、包装、CO<sub>2</sub>、電気使用量、廃棄物などの削減における目標・結果について、データをもとに積極的に情報を開示し、目標未達などのマイナス情報も開示されていることが評価できます。今後は社会的取り組み分野についても同様な情報開示に取り組みられることを期待します。

### 第三者意見を受けて



シマダヤ株式会社  
専務取締役  
(環境管理責任者)  
牧 実

ご意見ありがとうございます。古谷由紀子様より頂いたアドバイスを、今後目指すべきCSR経営に反映させていただきます。

東日本大震災に際して、私たちが実体験を通して強く感じた、私たちの仕事が「人の命を預かる事業」であることを今後も忘れずに、企業活動に生かしていきます。

ご評価いただいた情報の開示については、環境分野のデータはもちろん、企業活動の全般についても、お客様をはじめ多くの皆様に引き続き開示する努力を続け、皆様のご指導を受けたいと考えます。

社会の持続可能性の発展に貢献できるCSRへ、私たちの活動を発展させ、ご期待に応えてまいりますので、今後ご指導のほどよろしくお願い申し上げます。