



# CSR報告書

Corporate Social Responsibility Report

# 2018

# 人を想う 食を支える

いつもの食卓、学食やお弁当、  
ひとときのティータイムでさえも。  
食べる時間を、もっと、幸せな時間にできないか。  
おいしい食べ物を口にしたときの心満たされる気持ち、  
ふとこぼれる笑顔や自然とはずむ会話。  
そんな食の幸せを、寄り添うようにお手伝いしたい。  
技術はもちろん、感性までも研ぎ、食品を豊かに。  
そして、安全を追求することで、本当に安心といえる、  
食の新たな価値の創造に努め続けること。  
そう、味や香りをはじめ、色彩や食感、  
機能性や保存性の向上に至るまで。  
からだやおいしさに結びつく食品添加物により、  
食品の可能性を広げていくことが、私たちの使命です。  
ひとに、社会に、ひいては未来に、  
健やかなくらしと食の喜びを届けていく。  
食にできることを、そっと、今日も一つひとつ。



すべての人に  
健やかなくらしと  
食の喜びを届ける



安全・安心な製品を  
安定して社会に  
供給する



誠実な事業活動を通して  
社会から信頼される  
存在であり続ける



## 目次

- 01 はじめに
- 03 社会に提供する価値
- 05 価値創造のプロセス
- 07 トップメッセージ
- 09 CSRマネジメント
- 11 2017年度の取組みハイライト
- 21 活動実績報告
- 23 事業沿革
- 25 コミュニケーション

- 11 **1** よりおいしく安全な「中食」を独自技術でサポートし、忙しい人々の食生活に貢献しています
- 13 **2** 健康に長生きしたいという願いに病気の予防や健康増進につながる食の創造を通じて貢献しています
- 15 **3** 安全で信頼できる製品を届けることを社会的使命として品質の維持・向上に取り組んでいます
- 17 **4** 環境保全活動の推進のため、最新版ISO14001認証を取得しました
- 19 **5** 持続可能な社会の実現に貢献していく活動の指標としてSDGsを活用しています



## 編集方針

本報告書は三栄源エフ・エフ・アイ株式会社のCSR(企業の社会的責任)と、それを果たすための取組みについて、基本的な考えと2017年度の実績、今後の計画を報告するものです。

2017年度の取組みハイライトでは、企業理念に基づくさまざまな企業活動の実践状況や思い、姿勢をステークホルダーの皆さまにご理解いただくことを主眼としています。また、活動実績報告では、CSR五方針に基づく継続的な取組み状況をお知らせしています。

なお、◆マークの用語についてはページ下部に解説をつけています。

## 会社概要

本社所在地 〒561-8588 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号  
 創業 1911(明治44)年  
 設立 1938(昭和13)年  
 代表者 代表取締役会長兼社長 清水 孝重  
 資本金 18億円  
 社員数 950名(2018年3月期)  
 売上高 773億円(2018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  
 事業拠点 本社・東京支社・営業所(仙台、東京、名古屋、広島、福岡)・工場(大阪、滋賀、岡山)

# 食の新たな価値を提供すること、それが私たちの使命です

私たちが取り扱う素材は、食品に色をつけたり食品の保存性を高めたりするだけでなく健康増進や介護などありとあらゆる場面で、毎日、人々の食とくらしを支えています。楽しさ、癒し、やすらぎをもたらす、生活を豊かにする食を届けるためにこれからも私たちは食の価値を多面的に追求していきます。

## 耐熱性に優れた香料で食品に香りを付与

パンやお菓子は焼く過程で一部の香氣成分が揮発することから、風味豊かな香りを実現するため、加熱に強い香料を開発しました。

さらに、時間が経つにつれて増える劣化臭を選択的にマスキングできる技術や、ニーズに応じた幅広いラインナップでパン類、焼き菓子の開発に貢献しています。

より鮮やかな  
見た目  
低糖質のスイーツ

## フレッシュな色でより本格的な見た目 低カロリーなのに満足のおいしさを実現

熱や光による劣化が少なく従来よりも明るい色味を天然色素で実現。食の彩りを向上させることは食べる楽しみにつながります。

また、糖尿病予防をはじめ、糖質やカロリーの摂取を抑えたい幅広い年齢層のニーズに応えるスクラロースなどの高甘味度甘味料は、低糖質や低カロリーでも甘さと風味を増強させる効果があります。

## 機能性素材で健康管理や高齢者をサポート 生活の質向上に貢献

ポリフェノールやカロテノイドなどの当社製品が、体脂肪分解や視覚機能維持をはじめ、さまざまな健康をサポートする飲料・食品・サプリメントに使用されています。

生活習慣病予防や健康増進に貢献する  
ジュース



減塩でもコクのある  
スープ

## 塩分を気にする人々にも 味わい豊かな減塩食を提供

食塩を減らすと、塩味だけでなく、食品全体の風味も落ち、おいしさが損なわれる傾向にあります。そこで、香料や香辛料抽出物、調味料、甘味料を組み合わせ塩味感の向上とマスキングにより、おいしい減塩食を可能にしました。

保存性が高く  
おいしいオムレツ

## 食中毒を予防するとともに 食品ロスの削減に貢献

コンビニやスーパーに並んでいる弁当や惣菜では、味を損なうことなく、菌の増殖を抑制し、賞味期限を延ばすことで、食品ロスの削減に役立っています。また、味や色、香りなどの変化・劣化を防ぐために使われている酸化防止剤は、食品のおいしさを保ちます。

できたての  
おいしさを保った  
ラタトゥイユ

## 増粘多糖類で保水性を高め できたての照りやツヤを維持

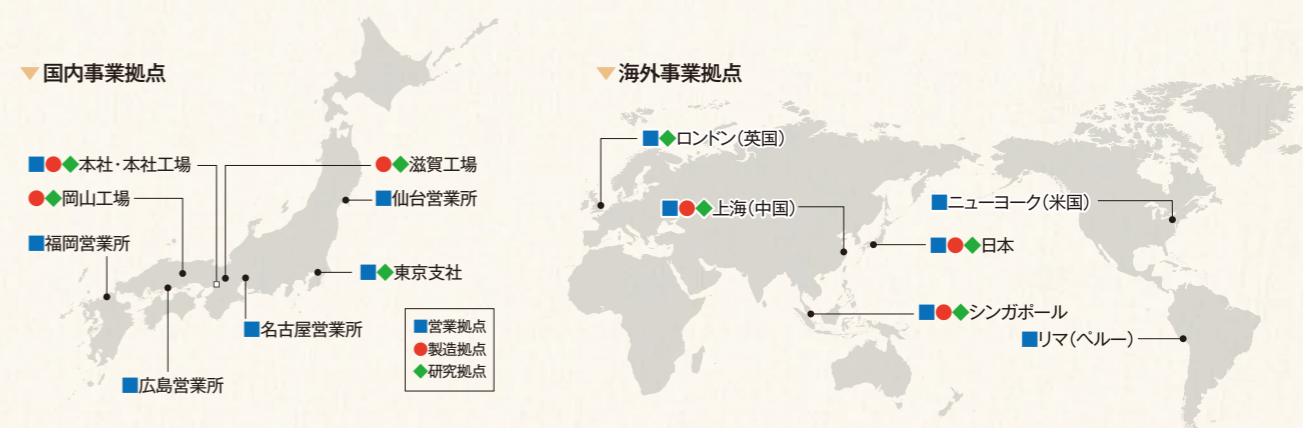
惣菜は調理してから食べるまでに時間がかかるため、水分の蒸発や浸み出しにより、徐々にみずみずしさが損なわれます。そこで増粘多糖類を使用すれば、良好な照りやツヤが維持され、味わいはもちろん見た目にも楽しめる惣菜が実現できます。



焼きたての風味と  
香り豊かなパン

# 蓄積したノウハウと多様な感性で 食に関わる課題解決に貢献します

消費者の多様なニーズに応える技術を開発し、食品の可能性を広げていくために  
当社が扱う製品は2万アイテムにおよびます。世界中の人々の口に入るものだから、各プロセスで  
たくさんのアイテムを確実な品質のもとお客様に提供するための取組みを行っています。



## 社会課題・ニーズ

## 解決するためのプロセス

## 創出される価値



◆「食添GMP」：日本食品添加物協会が食品添加物の品質確保のために定めた「製品管理および品質管理に関する自主基準」。  
◆「FSSC22000」：食品製造業のあらゆる組織にむけた国際的な食品安全マネジメントシステム(FSSC: Food Safety System Certification)。

# 食とくらしを支える価値を創造し 持続可能な社会の実現に貢献します

## 企業理念の実現をCSRと位置づけ、 取り組んでいます

1911年、当社の前身である清水源商店の創業者清水源吉は、「いちおくこくみん 壹億國民の保健の確保を期す」として、安全な食品添加物を通じて人々に健やかなくらしと食の喜びを提供することを使命に、会社を興しました。私たち三栄源エフ・エフ・アイは、現在もこの使命を忘れることなく、食の新たな価値の創造と食の喜びの提供を通じ、すべてのステークホルダーとの信頼を構築することで、持続的な社会の実現に貢献することを企業理念としています。この企業理念を具現化し、社会の期待に答えていくことが当社のCSRであり、また創業100年を超えても変わらぬ当社の経営の根幹です。

## 社会の課題に真摯に取り組む、 食の新たな価値創造に挑戦します

昨今、社会構造の変化に伴う共働き世帯の増加や食習慣の多様化の進行、食品ロス対策、超高齢社会に対応した食の未来の創造など、食にまつわる課題は増加しており、私たちの社会的責任の範囲は拡大し続けています。これらの課題に真摯に向きあい、食品添加物を総合的に取り扱う三栄源エフ・エフ・アイならではのトータル・ソリューションの提供によって、食の新たな価値創造に挑戦していきます。

この考えを広くステークホルダーにお伝えするために、今回からCSR報告書の報告形式を変更しています。昨年までのCSR報告書では、CSR五方針(品質、環境、調達、コンプライアンス、人材の各方針)に沿って取組みを全般的に紹介してきました。本年からは、社会やステークホルダーへの価値の提供にむけた当社の取組みをより理解いただくために、重要性の高いテーマをハイライトとして採りあげ、報告しています。

## グローバル・コンパクトの理念を支持し、 持続可能な未来の創造に貢献します

2017年4月、当社は人権、労働、環境、腐敗防止の4分野に関する10原則を定めた国連グローバル・コンパクトに署名いたしました。当社は、企業理念に基づき「三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章」を定め、国内外に広がるバリューチェーン全体を視野に、世界共通の理念を尊重し、事業活動を展開しています。また2016年には国連が2030年にむけて掲げた持続可能な開発目標(SDGs)が採択されました。当社も社会の一員として、今後よりいっそう持続可能な未来づくりに寄与すべく、ステークホルダーの皆さまとともに取組む所存です。

2018年7月

代表取締役会長兼社長 **清水 孝重**

企業理念の実現にむけて取組み、食の喜びの提供を通じて、社会の期待に答えていくこと。それが三栄源エフ・エフ・アイのCSRであり、当社のサステナブル経営そのものです。

### 企業理念

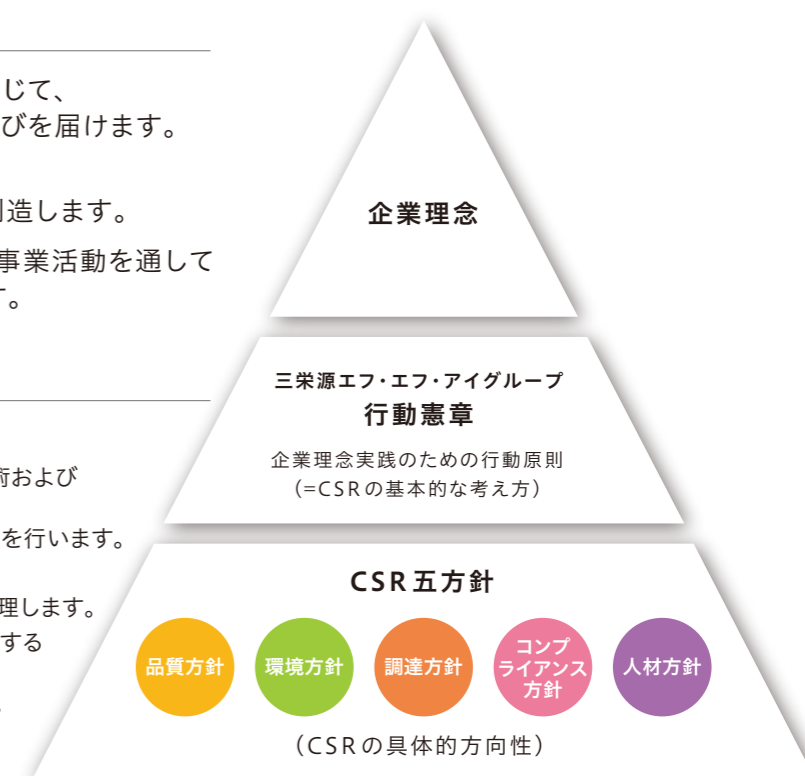
- 私たちは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びを届けます。
- 私たちは、長年培った伝統を礎に、技術と感性を研ぎ、食の新たな価値を創造します。
- 私たちは、自然と家族に感謝し、誠実な事業活動を通して社会から信頼される存在であり続けます。

### 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、多様性を尊重します。
- ・ 資源の保護および自然環境保全に努めます。
- ・ 地域社会との共生に努めます。

※ この憲章は、上に示す「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。



三栄源エフ・エフ・アイは、国連が提唱する人権・労働・環境・腐敗防止の4分野10原則からなる「国連グローバル・コンパクト」(以下、UNGC)に署名し、2017年4月1日、参加企業として国連本部に登録されました。



UNGCは、世界規模で進行する環境問題や格差社会などさまざまな課題の解決を目指して1999年にコフィー・アナン国連事務総長(当時)が提唱し、2000年に国連本部にて正式に創設された、企業による自主行動原則です。

私たち三栄源エフ・エフ・アイは、企業理念に基づき「三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章」を制定し、全役員・社員の行動原則を明示して事業活動を通じたCSRの実践を推進しています。今回のUNGCへの参加表明を機に、10原則の尊重と実践によって、社会の持続可能な発展によりいっそう貢献して参ります。

### 国連グローバル・コンパクトの10原則

- |      |  |
|------|--|
| 人権   | 1. 企業は、国際的に宣言されている人権の保護を支持し、尊重する。<br>2. 人権侵害に加担しない。  |
| 労働   | 3. 組合結成の自由と団体交渉の権利の実効的な承認を支持する。<br>4. あらゆる形態の強制労働を排除する。<br>5. 児童労働を実効的に廃止する。<br>6. 雇用と職業に関する差別を撤廃する。 |
| 環境   | 7. 環境問題の予防的なアプローチを支持する。<br>8. 環境に関して一層の責任を担うためのイニシアチブを取る。<br>9. 環境に優しい技術の開発と普及を促進する。                 |
| 腐敗防止 | 10. 強要と賄賂を含むあらゆる形態の腐敗を防止するために取り組む。   |

# 企業理念の実践を通じて、 ステークホルダーの期待に応えます

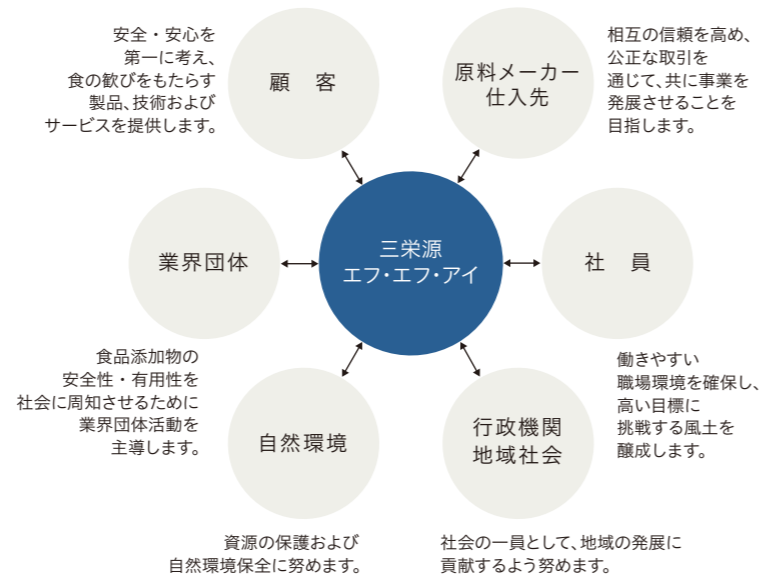
## 企業理念を明文化—その実践を通じて、ステークホルダーの期待に応えていきます

2015年10月1日、当社は企業理念を発表しました。私たちの企業理念は、社員一人ひとりの技術と感性の研鑽と誠実な事業活動の推進によって、食の新たな価値の創造を通じ社会の期待に応えていくという、創業から一貫して受け継がれてきた強い思いが込められたものです。

さらにコーポレートブランディングの一環として2016年10月には新たなコーポレートメッセージ「人を想う 食を支える」を発表しました。これにより、企業理念に基づく当社の価値観をステークホルダーにむけて、よりわかりやすく訴求する試みを始めています。

企業理念の実践によって、すべてのステークホルダーからの期待に応え、企業価値を高め、社会から信頼され続けることを目指します。

### ▼ステークホルダーへの責任



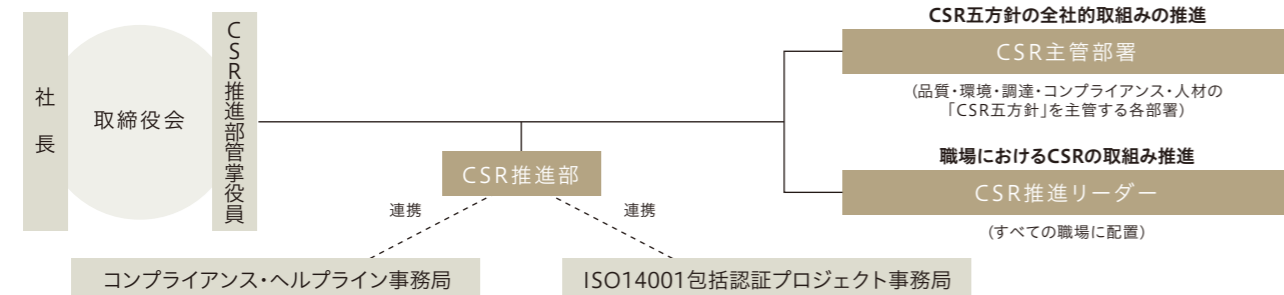
## CSR推進部が、CSR 主管部署と連携しながら取組みを管理・推進していきます

2015年10月の企業理念発表に合わせて、CSR推進部を設置。CSR五方針の策定およびその主管部署を定め、推進体制を構築しました。

CSR推進部はCSR主管部署と連携しながら取組みを企画・管理していくとともに、社内研修やCSR報告書、社内報「CSR NEWS」の発行、ビジュアルアイデンティティの管理を担っています。

CSRの具体的方向性を示した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の目標を設定し取組みを推進していきます。CSR推進部は、CSR五方針の各主管部署と協働しこれらの取組みを企画・管理するとともに、マネジメントレビューなどの経営報告を経て次の取組みへとつながるPDCAサイクルを回していきます。

### ▼CSR 推進体制







## CSR 推進のあゆみ

三栄源エフ・エフ・アイでは「企業理念を具現化し、食の喜びの提供を通じて社会の期待に応えていくことが当社のCSR」という考えのもと、さまざまなCSR活動に関する取組みを行っています。

以下のCSR推進の沿革は2015年4月からの取組み実績です。これまでの実績をふまえ「これから取り組むべきこと」を把握し、次のアクションを、部署を越えて、全社員で考え行動して参ります。

### ▼2015年4月から2018年3月までの取組み沿革

<b>2015年 4月</b>	社内プロジェクトチームとして、CSR準備チーム（のちのCSR推進部）が発足 CSR関連情報の社内学習ツールとして「CSR NEWS」を発刊（写真①） 職場ごとに任命されたCSR推進リーダーが「CSR NEWS」の職場内周知を行う枠組みをスタート	
<b>8月</b>	三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章を制定	
<b>10月</b>	企業理念を明文化し発表 CSR五方針（品質方針、環境方針、調達方針、コンプライアンス方針、人材方針）を発表 CSR推進部を設置	
<b>2016年 4月</b>	コンプライアンス・ヘルプラインを新設 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	
<b>8月</b>	廃棄物分別ガイドを発行し、事業所ごとにリサイクルを推進（写真②）	
<b>10月</b>	コーポレートメッセージ「人を想う 食を支える」を発表（写真③）	
<b>11月</b>	ISO14001包括認証プロジェクトが発足	
<b>12月</b>	パンフレット、名刺、社用封筒等をFSC認証紙やエコ製品に順次切り替え（写真④）	

<b>2017年 1月</b>	工場近隣への臭気対策徹底のため、におい(201)コールを設置し、工場内での臭気連絡体制を強化（写真⑤）	
<b>2月</b>	新短時間勤務制度を導入、多様な働き方の選択を可能に 秘密情報管理規程を制定、社内および顧客・取引先関連情報の管理体制強化	
<b>3月</b>	本社近隣の市立小学校3年生の社会見学受け入れ（写真⑥）	
<b>4月</b>	国連グローバル・コンパクトに署名	
<b>7月</b>	「CSR報告書2017」を発行（写真⑦）	
	広島県立高等学校2年生の企業研修（修学旅行プログラムの一環）実施（写真⑧）	
<b>12月</b>	最新版ISO14001の包括認証を取得（本社・本社工場、東京支社、滋賀工場、岡山工場）（写真⑨）	

## 食品加工のさまざまな課題に、 技術で応える三栄源エフ・エフ・アイ

「料理にかかる時間や手間はなるべく減らしたい」「手軽に栄養バランスのよい品をもう一品」という共働き世帯を中心としたニーズが、「中食」需要を支えています。市場の拡大に伴い、おいしさやヘルシーさ、品質などにこだわる人が増え、食品メーカーやコンビニ、スーパーなどでは商品の差別化を図るための競争が激化しています。

当社では日持向上剤、品質改良の技術の中食業界に提供し、多様な中食ニーズに応えることで食品加工の課題解決に貢献しています。



## 惣菜のおいしさを保ち 忙しい毎日を送る人々の味方に

惣菜や加工食品が24時間、スーパーやコンビニで販売されている今、当社ではさまざまな食品保存技術を開発・提供することで食品の保存性を高め、忙しい毎日を送る人々の「もっとおいしく、安全に」という期待に応えています。例えば、酸化防止剤は食品の色や味などの変化・劣化を防ぎ、時間とともに損なわれてしまう風味を維持します。また、保存料や日持向上剤は、食品についての微生物の増殖を抑え、食中毒を防ぎます。

卵由来の抗菌素材であるリゾチームの効果を高める技術や、食品中の微生物の増殖を予測する技術など、当社が取得した特許技術を用いて、食品本来のおいしさやつくりたてのおいしさをそのままに、安全・安心に食卓まで届けるための提案をしています。

## 見た目のおいしさや食感など あらゆる面から「中食」の可能性を追求

増粘多糖類の役割に、食品のおいしさに影響する食感や保水性の改良があります。例えば、当社が日本で初めて上市した増粘剤ウェランガム。惣菜やレトルトの Pasta に使われ、ソースの照りやツヤを保つだけでなく、離水抑制により Pasta が伸びるのも防止しています。

これからも、多様化するニーズに当社独自の技術で応え、機能性を高めることはもちろん、食の楽しみや食による健康サポートに貢献していきます。



# 1

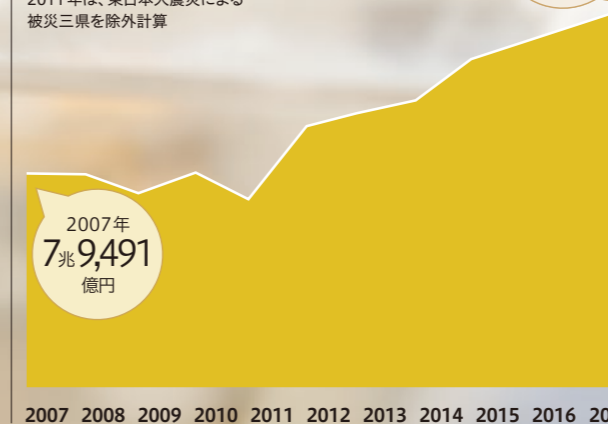
取組みハイライト

## ナカ ショク よりおいしく安全な「中食」を 独自技術でサポートし、忙しい 人々の食生活に貢献しています

近年、単身者や共働き世帯の増加といった社会変化に伴って、弁当、惣菜などを買って食べる「中食」の需要が伸びています。手軽で便利な「中食」をもっとおいしく安全にヘルシーに食べたい—市場が拡大するにつれ高まる多様なニーズに、当社は独自技術で貢献しています。

### 中食(惣菜)市場規模の推移

2011年は、東日本大震災による被災三県を除外計算



2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017

出典：一般社団法人日本惣菜協会「2018年版惣菜白書」

## Voice

### 中食を利用して、 夕食の調理時間を短縮しています

現在、4歳と1歳の子どもを育てながら働いています。家に帰ると子どもたちのお腹はペコペコで、食事の準備にはスピードが求められます。

夕食の調理時間を短縮するため、主にかからあげやコロッケ、サラダなどの中食を購入しています。

復職当初、料理を頑張らずで、子どもとの時間も十分にとれませんでした。便利な中食を利用することは、私も家族も無理をせず、楽しく食卓を囲むために不可欠になっています。



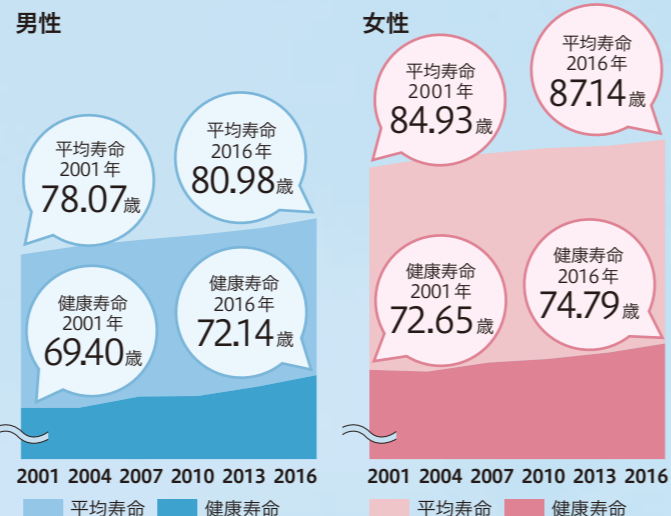
## 健康寿命を伸ばすために、 三栄源エフ・エフ・アイができること

2016年の日本の平均寿命は男女ともに過去最高を更新しました。一方、「健康上問題がない状態で日常生活が送れる期間」である健康寿命も伸び続けていますが、平均寿命との差はほとんど縮まっていません。誰もがもつ健康に長生きしたいという願い—。

当社は、生活習慣病の予防や健康増進に役立つ食品、生活の質を高める介護食をつくるための技術を通して、健康寿命の延伸をサポートしています。



### 平均寿命と健康寿命の推移



## 生活習慣病予防に効果的な製品を開発し 健康増進に貢献

生活習慣病は、全世代を対象とした社会問題になっています。当社は、機能性素材を食品に使いやすくしたり、食べやすさや体への吸収率を



▲鉄製剤を用いて均一に分散した飲料(左)

向上させるための研究開発を行っています。

例えば、特定保健用食品やドリンクゼリーなどに用いられるDHAや鉄製剤などの開発を通じ、生活習慣病を予防し健康寿命を伸ばすことに寄与しています。

また、高甘味度甘味料の応用によりカロリー摂取を抑えつつ満足感が得られる食品の開発に取り組んでいます。

## 食べやすく、おいしい。 生活の質を高める介護食をつくる技術を創造

介護が必要になったときこそ、おいしく食べられることは生きる活力につながります。噛む力や飲み込む力が衰えた高齢者の介護食に求められる



のは、食べやすく、少量でも栄養を摂取できる食事です。

当社は、食事を飲み込みやすくするゲル化剤や増粘剤、栄養補給ゼリーのタンパク質由来の臭みをマスキングする香料や甘味料などによって、介護食を食べやすく、おいしくすることで、生活の質向上に貢献しています。

## 2 取組みハイライト

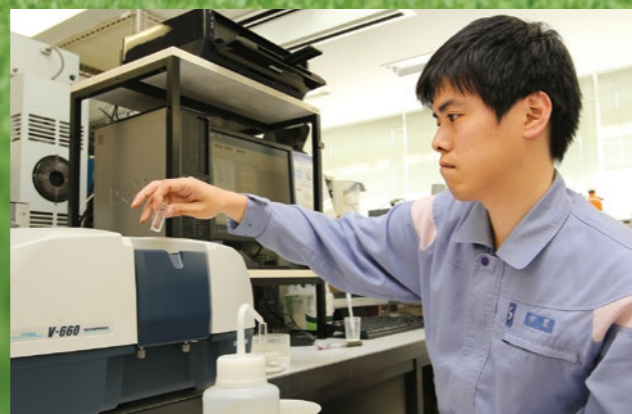
# 健康に長生きしたいという願いに 病気の予防や健康増進につながる 食の創造を通じて貢献しています

平均寿命が伸びていくなかで、心も体も豊かに生き続けるために生活習慣病を予防する食品や高齢者の生活の質を高める介護食のニーズが高まっています。当社は食品に機能性を付与する技術を開発し、社会に価値を提供しています。

### Voice

#### 機能性素材の製剤化を進め、 健康増進に貢献します

さまざまな機能性素材を食品に使用しやすくするための研究開発をしています。例えば、DHAでは魚由来の生臭さを発生させないことが製剤開発の課題でした。また鉄はそのまま食品に使うと沈殿してしまうため、沈殿防止や体内への吸収性を高めるための微細化に苦労しました。今後も機能性素材の製剤化を進め、人々の健康増進に役立てていきたいと思っております。





あらゆるものに広く使われる食品添加物  
だからこそ品質保証を最重要課題に

加工食品の製造に不可欠な食品添加物。万一不具合があれば、当社の取引先である食品メーカーや小売業、消費者の皆さまに多大なご迷惑をおかけすることになってしまいます。

そのようなことが起きないよう、当社は製品設計から販売まで全プロセスにおいて万全の品質管理体制を構築し、そのレベルアップに努めています。



▲QRコードによる検品

独自の品質保証システム「SEG-QMS®」で  
高い安全性と品質を確保

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「FSSC22000」と製造・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「ISO9001」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・販売までの全ての段階で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。

2017年には、従来の「食添GMP」より高度な食品の衛生管理手法である「HACCP」を採り入れた「HACCP導入型食添GMP」の認証を取得しました。

さらに高い品質を目指して、  
ものづくり力の強化に取り組んでいます

製品の不具合を防ぐためには、ものづくり力の強化が重要です。国内3工場では品質管理の基本である職場環境の改善活動「5S活動」に取り組み、各工場の活動や過去の不具合事例を共有し、知識やノウハウの継承と不具合の再発防止につなげています。



また、製造・設計などものづくりに関わる部署の責任者が集まり、関連する案件について検討する「ものづくり会議」を通して、メーカーとしての責務・意識の醸成に努めています。

Voice

製品の信頼を維持し続けるため、  
万全の体制で検査業務にあたっています

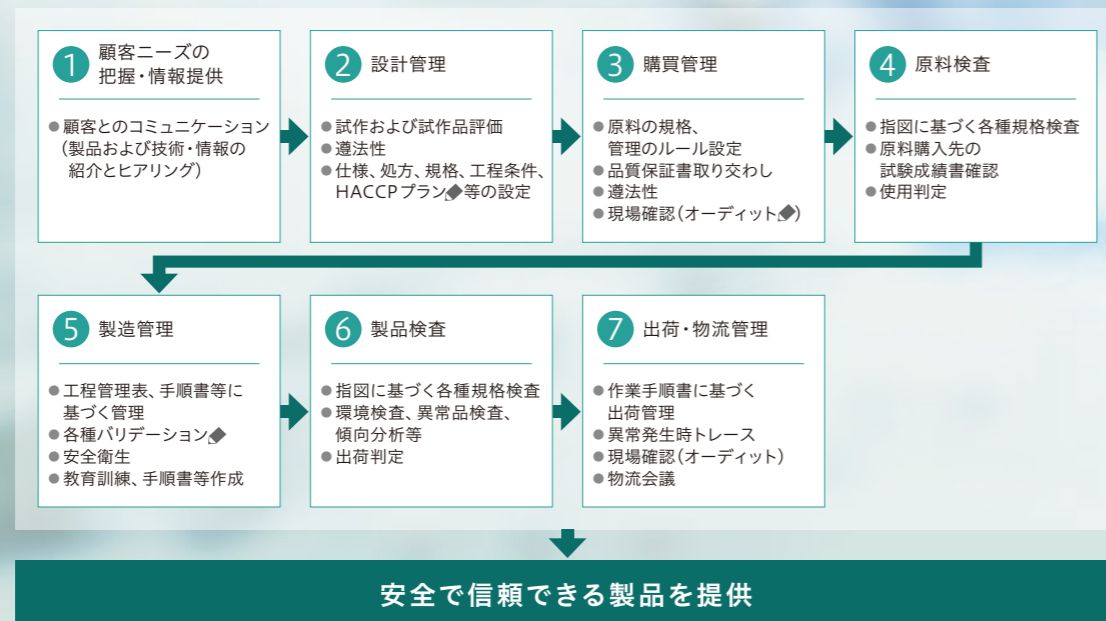
食品添加物は成分の規格やその検査方法などが決められています。原料受け入れ時や製造時の検査は、一つのミスも許されません。そこで、検査項目ごとにチェックシートを作成するなど、ミス防止に万全を期しています。今後も当社製品への信頼を維持し続けるため、検査技術を研鑽していきたいと考えています。



3 取り組みハイライト  
安全で信頼できる製品を  
届けることを社会的使命として  
品質の維持・向上に取り組んでいます

当社が開発・製造している香料や着色料、調味料、甘味料などの食品添加物は、世の中に流通している多くの食品に使われ、あらゆる「食」のシーンに欠かせないものとなっています。その社会的責任の大きさを認識し、品質を守り、向上させていくことを最重要課題に品質保証体制やものづくり力の強化に取り組んでいます。

品質保証体制



◆ HACCPプラン：食品の安全性を確保するために、食品を作る工程において食品安全上の重大な危害を確認・評価し、連続的に監視するための計画。  
◆ オーディット：取引先と取り決めた品質基準に適合しているかを客観的に評価、検証すること。  
◆ 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。

## 継続的な環境負荷低減活動に取り組むために

2016年11月に地球温暖化対策の国際的なルール「パリ協定」が発効しました。協定が掲げる「産業革命前からの世界の平均気温上昇を2°C未満に抑える」という目標を達成するには、国だけでなく、企業も継続的な環境負荷低減活動に取り組んでいくことが重要です。

活動を着実に推進し、成果をあげていくために、組織の事業活動に伴って生じる環境への影響を把握し、PDCAサイクルを回していく仕組みが必要です。その国際的な規格が、国際標準化機構(ISO)策定のISO14001で、2015年10月に最新版に改訂されました。



## 環境影響を調査・分析し、「環境目標」を設定しました

当社では、滋賀工場と岡山工場がすでにISO14001の認証を取得していましたが、2016年から全社で包括して最新版ISO14001の認証取得を目指すプロジェクトを進めてきました。

最新版では、事業活動と連動した実効性のある環境マネジメントシステムであることと、原材料調達から廃棄にいたる製品ライフサイクルの視点を採り入れることが求められています。これをふまえ、事業活動がもたらす環境影響を調査し、それに基づく環境目標を設定して活動を進めてきました。その結果、環境保全の仕組みが適切に機能していると認められ、2017年12月に本社、東京支社、本社工場、滋賀工場、岡山工場で包括認証を取得することができました。

## 持続可能な社会実現にむけ 中長期的な視点で クリーンな工場づくりを進めます

今後は、全社員で業務の効率化に取り組むとともに、省エネ化設備の導入、工程・装置の改善により中長期的な視点でクリーンな工場づくりを進めます。また、ライフサイクルの観点から原料の調達先へ管理範囲を広げることも検討しています。



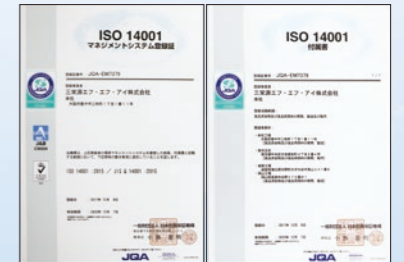
次回、2018年の審査では認証範囲を仙台、名古屋、広島、福岡の営業所まで拡大する予定で、環境パフォーマンスの向上にむけ、全社をあげた取り組みを進めていきます。

## Voice

### 認証範囲を全社に広げるための活動を展開中です

最新版ISO14001の包括認証取得プロジェクトの事務局における活動では、環境マネジメントが特別なものではなく、品質向上や日々の業務と一体化できることを社員に伝えることに注力しました。その甲斐もあって協力体制を築くことができ、包括認証取得の実現に至りました。

認証範囲を全社に広げるにあたり、現在、営業所においても環境マネジメントの仕組みや営業所で必要な取り組みへの理解を深めています。



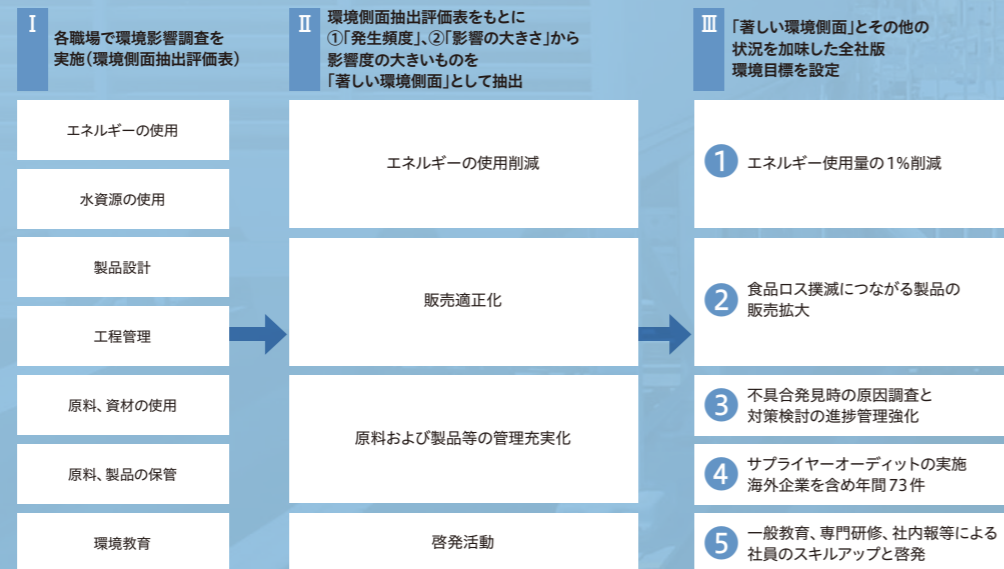
# 4

取組みハイライト

## 環境保全活動の推進のため、最新版ISO14001認証を取得しました

当社は社会の持続的発展のために自然環境の保全が重要課題であると認識し、「環境方針」を制定して、環境負荷の低減や法令遵守などの環境保全活動を展開しています。これらの活動を継続的に推進し、いっそうの成果をあげていくために、2017年12月には国際的なマネジメントシステムであるISO14001最新版の認証を取得しました。

### 環境目標設定までの流れ



事業を通じ

「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に貢献

当社は、安全・安心な食品添加物と先進の技術、豊かな感性をもって食の課題に取組み、持続可能な社会の実現に貢献することを使命としています。この使命を果たし企業理念を実践していくことが当社のCSRにほかなりません。

2017年4月には、全世界で1万を超える企業が参加している「国連グローバル・コンパクト」(UNGC)に署名し、UNGCの10原則を尊重した事業活動を推進しています。さらに、国連が新たに提唱した「持続可能な開発目標(SDGs)」を事業活動の目標に採り入れることで、社員一人ひとりが当社の事業活動や企業理念、CSR五方針との関わりを意識し、自らの日々の業務の中で実践していくことが大切だと考えています。

環境負荷の小さい物品を積極的に購入

当社では、製品やサービス購入時に、できるだけ環境負荷の小さいもの(エコ対象品)を優先して購入する「グリーン購入」を推進しています。現在、社内や営業活動で用いる原料と包材以外の購入品をエコ対象品へ切り替えるよう進めています。仕入先ごとに1,449品目のエコ対象品を選定し、2017年度末までに1,132品目をエコ対象品に切り替えました。

社用車更新時にはハイブリッド車や低燃費車を採用するなどその一例です。

関連するSDGs **7 12 15**



学術支援を通じて、食品・食品添加物に関わる科学技術の進展、安全性の向上に貢献

当社の製品や技術は、「つくる責任つかう責任」「すべての人に健康と福祉を」など持続可能な開発目標の達成に貢献するものです。日本における賞味期限切れの食品廃棄や世界の食糧不足という課題解決に貢献する保存料、日持向上剤や、食べやすさとおいしさを両立する介護食に貢献するゲル化剤や香料、調味料などは、その一例です。2017年8月には福岡大学で開かれた国際会議で、こうした食品添加物の可能性について講演しました。



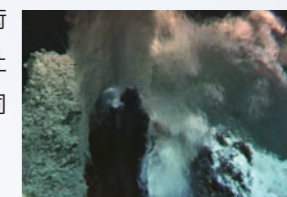
▲水質科学と水資源に関する国際会議での発表

関連するSDGs **1 2 3 12**

産学官連携の共同研究で食品素材の新加工技術を開発

当社は国立研究開発法人海洋研究開発機構のもつ、深海極限環境にヒントを得た乳化技術「MAGIQ」を食品素材の加工技術に応用し商業化を目指しています。

この技術を応用することで、有機溶剤を用いなくとも困難であった乳化物や、従来よりも高性能な食品素材の調製が可能となります。この研究は、科学技術振興機構の「研究成果最適展開支援プログラム(A-STEP)」に採択され、海洋研究開発機構、奈良先端科学技術大学院大学、大阪大学と当社の4者で実用化にむけた共同研究を進めています。



▲深海の熱水噴出孔から噴き出す熱水

関連するSDGs **3 9**

5 取り組みハイライト

# 持続可能な社会の実現に貢献していく活動の指標としてSDGsを活用しています

これからも当社が事業活動を継続していくためには、社会課題の解決に貢献することで、企業価値を高めていくことが重要であると考えています。働きがいや経済成長もふまえているSDGsは、開発途上国だけでなく先進国も取り組むことで、「誰一人取り残さない」世界の実現を目指しています。当社は「国連グローバル・コンパクト(UNGC)」の署名企業として、事業のさまざまな場面でSDGsを指標とした持続可能な選択を心がけています。

持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals: SDGs)

2015年9月、国連サミットで「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択されました。持続可能な開発目標(SDGs)とは、このアジェンダにて記載された2016年から2030年までの国際目標です。未来にむけて、世界全体が持続的に発展する経済・社会をつくることを目指しています。

当社は「国連グローバル・コンパクト(UNGC)」の署名企業として、持続可能な社会の実現に資する事業活動を通じてSDGs達成へ貢献して参ります。



Voice

CSRに関する経営の考え方を当社に関わる全ての人々が理解できるようSDGsの活用を始めています

毎月発行している「CSR NEWS」では、SDGsの社内認知度アップを図るため、今期計2回SDGsを採りあげました。

さらに、SDGsを少しでも身近に感じてもらうため、毎号のコンテンツに関する目標アイコンを、紙面に示す工夫をしています。

また取引先にむけては、関連するSDGsの目標を提案資料に表示するなど、当社の社会課題解決力を伝えるための指標としても、SDGsの活用を始めています。これからも、事業活動を通じたSDGsの達成を推進していきます。



◆「MAGIQ」：深海熱水噴出孔のような高温・高圧の極限環境における「超臨界水」を急速に室温まで冷却することで、油分子が自己組織化することを利用した、ナノエマルジョン製造技術。



社内不適合件数  
SEG-QMS® 導入前比  
**82.0%減**

国内外サプライヤーの  
計画的オーディット達成率  
**127.4%**  
(2017年度計画:73社 実績:93社)



FSSC22000  
**最新**  
バージョン適合

**HACCP**  
導入型  
食添 GMP 認証取得



製造・設計関連責任者が  
対象案件について検討する  
**ものづくり  
会議発足**



サプライヤーへ  
**CSR調達  
ガイドライン**  
周知活動を継続して推進



グリーン購入を推進  
エコ対象品1,449品中  
**1,132品**  
切り替え済  
(2018年3月末時点)

公正な調達活動についての  
**社内研修  
を実施**

下請法遵守にむけ  
対象サプライヤー・品目を  
**販売・製造  
システム**に登録



活動実績報告

# CSR五方針に基づく 取組み

「2017年度の取組みハイライト」で採りあげた活動以外に、CSR五方針に基づき継続して取組んでいる活動を報告します。



コンプライアンス



ハラスメント防止のための  
**啓発活動  
を実施**



社員が主体的に  
コンプライアンスを実践できる  
**風土づくり  
を推進**

「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  
**92.2%**  
社員アンケート(社内意識調査)より  
※2016年度75.5%



**公的  
研究費の  
管理**  
に関する規定の制定



全社員を対象に  
**環境教育  
を実施**

全社員に占める  
ISO14001 認証  
取得事業所社員数比率  
**95.7%**  
※2016年度 20.0%



環境



個性を尊重し  
**ユニフォーム  
を廃止**  
※安全・衛生管理上、  
ユニフォームが必要な  
部門を除く。

2017年度有給休暇  
平均取得日数  
**10.0日**  
有給休暇の  
積極取得を促進



人材

CO<sub>2</sub> 排出量  
約**11.4%減**  
(2016年度比)

廃棄物量  
約**22.5%減**  
(2016年度比)



上水道使用量  
約**15.4%減**  
(2016年度比)

女性社員の活躍を推進  
労働者全体に占める  
係長以上の女性の割合  
**8.6%**  
(2017年12月時点)  
※2016年12月時点 8.2%



「仕事と私生活の  
バランスがとれている」と  
回答した社員割合  
**68.5%**  
社員アンケート(社内意識調査)より  
※2016年度54.9%

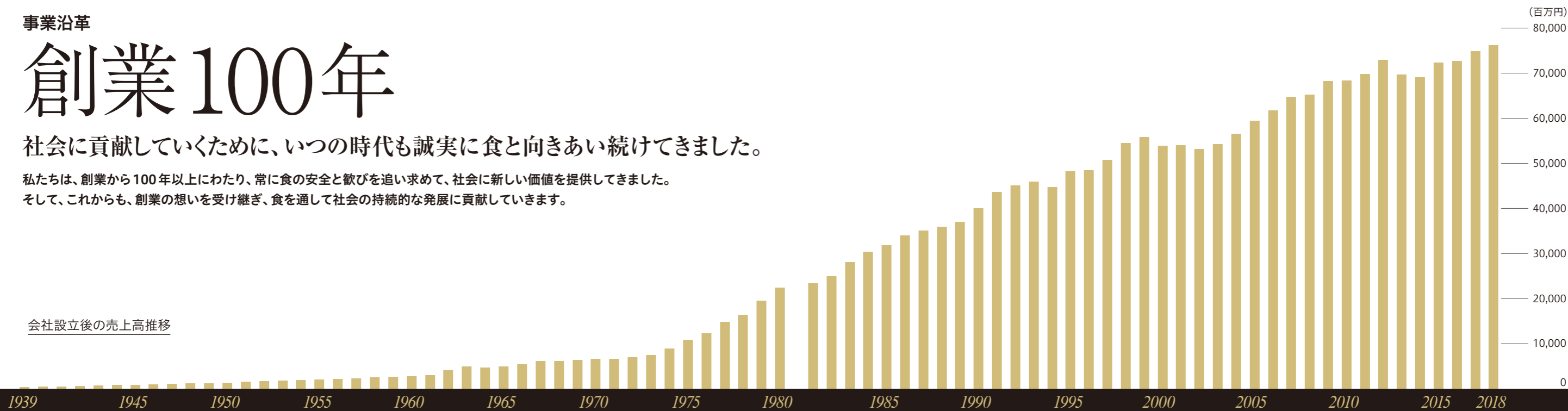


# 創業100年

社会に貢献していくために、いつの時代も誠実に食と向きあい続けてきました。

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

会社設立後の売上高推移



## 1911

### 初代社長清水源吉が清水源商店を創業

工業薬品問屋として1911年に清水源商店を創業。

1931年、後に合併する三栄化学工業所を設立。

創業者・清水源吉は、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に、食の安全を提供することに強い使命感を抱き、1934年に国産の食用色素を製品化しました。



## 1941

### 三栄の取組みが反映された官封制度

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が施行されました。官封第一号に認定されたのも、三栄の色素です。



## 1943

### いち早く製造職の月給制を採用

多くの会社が事務職と区別し、製造職に日給制を採用していた時代、三栄はすべての社員を月給制に移行。

職種の別なく安心して仕事に励める環境が、世間の注目を集めました。



## 1953

### エマルション製品の先駆け「サンクラウデー」

乳化香料「サンクラウデー」を発売。昭和の清涼飲料水ブームを支えました。その技術は今日の多彩なエマルション製品へと受け継がれています。



## 1960

### 食品添加物の普及、情報公開に積極的に取り組む

有害物質の一掃のため、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。また、一般の人に食品添加物の有用性、安全性を理解してもらうよう、さまざまな広報物で食品添加物を紹介しました。



## 1965

### 国産初天然食用色素への扉を開いた「アナトー色素」

食の安全気運が高まるなか、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。



## 1981

### 赤キャベツから新しい天然色素を製造開始

世界に先駆け、赤キャベツ色素を開発・製造。原料の栽培から製品化まで国産を追求し、純国産天然色素を実現。1991年には、米国においてFOOD PROCESSING賞を受賞しました。



## 1992

### 三栄源エフ・エフ・アイのスタート

源吉の理念から出発し、車の両輪として業績を拡大してきた、商社「清水源商店」と研究開発・製造を担う「三栄化学工業」がさらなる連携の強化とシナジーの最大化を目指して合併、三栄源エフ・エフ・アイ株式会社に商号変更。「SAN-EI NEWS」を改題し、「FFIジャーナル®」創刊号を発行しました。



## 1994

### 財団法人 三栄源食品化学研究振興財団 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などを通して、現在まで食品・食品添加物の安全性の確保や有用性の探求に貢献を続けています。



## 1999

### スクラロースが食品添加物に指定

甘味料スクラロースが厚生省より認可(厚生省告示第167号)。砂糖から生まれた唯一のノンカロリー甘味料として販売を開始しました。



## 2011

### 独自の食品安全マネジメントシステム「SEG-QMS®」を導入

FSSC22000とISO9001を融合し、原料の調達から製造、販売すべてのプロセスで安全と品質を保證する独自の食品安全マネジメントシステムを確立。

## 2015

### 企業理念を明文化

当社は、食の新たな価値を創造し、食の歓びの提供を通じて社会からの信頼を高め、持続的な成長を実現していきたいと考えています。

この考えをお客様、お取引先や地域の皆さまなどすべてのステークホルダーに表明するために、そしてこの考えをすべての社員が共有し着実に実践していくために、2015年10月に企業理念を明文化しました。

## 2016

### 新コーポレートメッセージ「人を想う 食を支える」を発表

企業理念に基づく当社の価値観をステークホルダーにむけてよりわかりやすく訴求する試みを始めました。



◆官封制度：合成系色素は、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。  
◆エマルション：水と油のように、互いに溶け合わ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。

# 共存共栄

お客様、取引先、地域社会と向きあい、ともに発展し続けていきます。

当社は、三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章で「地域社会との共生」を掲げ、近隣住民との良好な関係の中でともに発展することを目指しています。2017年度は、初めて地域の小学生の工場見学や高校生との交流の機会を持ち、食品添加物の正しい知識の普及に努めました。また、食品・食品添加物研究誌「FFIジャーナル®」の発行などを通じ、食の可能性を広げるための情報発信に注力しています。



## 地域社会との共存共栄

### 近隣小学校の社会見学を受け入れ



2017年、本社近隣にある豊中市立千成小学校3年生の児童・教員、計14名の社会見学を受け入れました。私たちの事業、工場について知ってもらう機会となるようなプログラムを準備、食品添加物についての簡単な説明、食品添加物を使った実験や工場見学を行いました。小学生の皆さまには当社の添加物が少し身近に感じていただけたのではないかと思います。

今後も近隣や地域はもちろん、当社に関わりがある方々とのコミュニケーションを深め良好な関係を構築していきたいと思ひます。

### Voice

#### 社会見学後に送付された千成小学校生徒の感想文より抜粋

- 三栄源エフ・エフ・アイに行けてよかったと思ひました。食品添加物のことをよく知ることができました。
- 入る前にコロコロでゴミを取ってもらいました。靴を履きかえ、手を洗って粘着マットで靴のゴミを取ってから工場に入りました。清潔にしていることがわかりました。

### 「食品保存」をテーマに高校生の研修を実施



2017年、東京支社では広島県立尾道北高校2年生5名の研修を実施し、「食品の保存」をテーマに、当社の社員とともに食の可能性について考える場をもちました。

食品保存のさまざまな方法とその問題点や保存料・酸化防止剤の役割・有用性などを説明。食品添加物がそれぞれの使用目的に沿って正しく使われていることを学んでもらいました。また、食品保存技術を用いて社会課題でもある食品ロス削減方法について、ディスカッションを行いました。

### Voice

#### 研修後に送付された尾道北高校生徒の「研修のまとめ」より抜粋

- 菌が増殖しないよう温度・水分活性・pH・気相・添加物等でコントロールし保管することで食品を長持ちさせることが大切であると学びました。
- 社会問題でもある食品ロスを削減するためには賞味期限を延長する必要があると考えました。そのためどのように食品添加物を使っていくのか等これから探求していきたいです。



## 食品添加物に関する情報発信と研究の支援

### 研究誌「FFIジャーナル®」の発行

食の安全に関心が集まるなか、食品添加物への疑問、不安も人々の間に根強く存在しています。当社は、そうした疑問や不安に正面から向きあい、答えを提供し、情報を発信していくことが自らの責任と考えています。

1992年から発行している食品・食品添加物研究誌「FFIジャーナル®」もその一環であり、植物資源の機能性開発からアレルギー物質の検知技術の最新動向や残留農薬のリスク評価など、さまざまな研究成果が発表されています。



FFIジャーナル®  
Vol.222 No.04 2017  
2017年11月1日発行

#### 中食の課題を保存料で解決

ライフスタイルの多様化に伴い、調理の簡略・時短化が実現できる中食への需要が高まる中、食品の風味と日持ちを両立させられる保存料・日持向上剤が、惣菜の安全な流通と市場の拡大に貢献しています。

#### 超高齢社会を支える食の提案

高齢化が進行する中、当社の食品多糖類を主菜、副菜、デザートに応用し、食べやすさと栄養バランスに配慮したワンプレート型の食事を提案することが可能です。

### 食品化学に関する研究やシンポジウム等開催を助成

公益財団法人日本食品化学研究振興財団は、食品の安全性の確保を図り、国民の健康保持増進に寄与することを目的として設立されています。この財団を通じ、食品添加物の安全性および有用性等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、当財団の選考委員会において審査のうえ研究費の助成を行っています。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等の開催助成を行っています。

### Voice

#### 食品・食品添加物の正しい理解の普及に資する研究誌に

「FFIジャーナル®」では、食品化学や医学・薬学分野といった専門的な内容から食に関わる文化や歴史まで幅広い話題を採りあげています。食品関連企業や教育・研究機関、官公庁などに送付していますが、「講義の資料や教材として利用している」「開発の参考になる」といった声をいただいています。今後もわかりやすい紙面づくりで食品・食品添加物の正しい理解の普及と情報発信に努めていきたいと考えています。



### 業界団体を通じた情報発信



▲日本食品添加物協会主催セミナー「もっと知ってほしい食品添加物のあれこれ」

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、日本食品添加物協会や日本香料工業会など各種業界団体に加入しています。

特に、日本食品添加物協会および日本香料工業会では、当社は中心的な役割を担っており、今後も食品添加物メーカーとしてこうした活動を通じて、食品添加物に対する理解促進につながる取組みを推進していきます。



#### 日本食品添加物協会

食品添加物を取り扱う国内企業の業界団体。会員には食品添加物の知識向上を、一般消費者には安全性・有用性への理解を求めて活動しています。  
<http://www.jafaa.or.jp/>



#### 日本香料工業会

香料を扱う企業の業界団体。香料産業の発展に必要な事業を通じ、その繁栄に寄与するよう活動しています。  
<http://www.jffma-jp.org/>



人を想う 食を支える

## 三栄源エフ・エフ・アイ

www.saneigenffi.co.jp

発行：2018年7月

### 本社・本社工場

〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11  
Tel. (06) 6333-0521 Fax. (06) 6333-1219

### 東京支社

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-6-4  
Tel. (03) 3241-2241 Fax. (03) 3241-7406

### 滋賀工場

〒529-1608 滋賀県蒲生郡日野町大字大谷字東山341-8  
Tel. (0748) 53-1551 Fax. (0748) 53-1665

### 岡山工場

〒719-3101 岡山県真庭市赤野570-1  
Tel. (0867) 52-3590 Fax. (0867) 52-3285

### 仙台営業所

〒980-0021 仙台市青葉区中央4-10-3 仙台キャピタルタワー17階  
Tel. (022) 214-2241 Fax. (022) 214-2261

### 名古屋営業所

〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-27-2 日本生命笹島ビル15階  
Tel. (052) 588-7071 Fax. (052) 583-5005

### 広島営業所

〒730-0031 広島市中区紙屋町1-2-27 広島日興ビル6階  
Tel. (082) 241-0521 Fax. (082) 249-4431

### 福岡営業所

〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-8-29  
Tel. (092) 411-9137 Fax. (092) 472-1269

### 海外拠点

ニューヨーク ロンドン シンガポール リマ 上海

### ■ 本報告書の環境配慮について

用紙は、適切に管理された森林から出荷された木材を含む森林認証紙を使用し、インクは、VOC(揮発性有機化合物)の発生を低減する植物油インクを使用、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。

1AUYM®

