

はごろもフーズグループ  
サステナビリティレポート2025



当社グループは2031年に創業100周年を迎えます。創業100周年、その後も永く続く企業を目指し、サステナビリティ活動を推進し、企業価値・ブランド価値の向上を目指します。

### はごろもフーズの企業理念



人と地球に愛される企業を目指します。



テーブルコミュニケーション  
「笑顔がおいしい食シーン」の  
お手伝い



1931年静岡県清水市（現、静岡市清水区）で創業。まぐろ油漬缶詰（ツナ缶）を製造し、アメリカへ輸出。1958年に「シーチキン®」と名付け、日本国内での販売を開始し、ツナ缶の代名詞と言われるブランドに成長しました。その後、デザート、総菜、パスタや包装米飯、乾物などの食品とペットフードを幅広く製造・販売しています。



人と自然を、おいしくつなぐ



笑顔が溢れる食卓づくりを  
お手伝いします。



### Top message トップメッセージ

当社グループは90年という歴史の中で、常に「人」と「地球」、そして「自然」を大切にし、お客様から愛される企業を目指して事業を営んできました。

サステナビリティという言葉が注目されるずっと以前より、当社グループはリサイクル率が高い缶詰容器の製品を主要製品とし、長期保存が可能で常温でおいしく食べられる加工食品を数多く取り扱ってきました。また「シーチキン」の原料である「まぐろ」「かつお」を無駄なく有効利用し、自然の恵みを大切に次世代に繋ぐよう努めてきました。

一方で、私たちを取り巻く環境は大きく変化し、気候変動や生物多様性の破壊、飢餓や貧困・格差の拡大など様々な課題に直面しています。未来を創るすべての人たちが、この豊かな自然の恵みを永く享受できるよう、持続可能な社会の実現に尽力することが、当社グループが社会に愛され必要とされる企業であり続けるために必要なことであると考え、当社グループが

### はごろもフーズグループとサステナビリティ

#### 従来からの取り組み



原料の魚（まぐろ・かつおなど）はサプライチェーン全体で**有効活用**を目指す



缶詰は、**リサイクル率が高**い（スチール缶、アルミ缶ともに90%以上）



当社が製造・販売する製品は、**常温で長期保存が可能**で、そのままでもおいしく食べることができる

従来からの取り組みに加えて、未来に目を向けた新たな取り組みをすすめるため、  
サステナビリティ推進委員会を設置し、取り組みを推進する

#### サステナビリティの取り組み



#### 創業100周年の目標

信頼感・安心感のある「はごろも」ブランドの確立

—キッチンで最も愛されるブランドを目指す—

取り組むべき重要課題を設定し、取り組みを進めてまいりました。本サステナビリティレポートを通して、当社グループの取り組みを多くの皆さんにお届けできることを大変うれしく思っています。

中期経営計画とサステナビリティ活動を通して、創業100周年の目標である「信頼感・安心感のある『はごろも』ブランドの確立～キッチンで最も愛されるブランドを目指す～」の達成を目指してまいります。

2025年6月

はごろもフーズ株式会社 代表取締役社長  
後藤 佐恵子





# 部門別営業の概況 (2025年3月期)

イントロダクション

## ツナ等 34,060 百万円

主力の油漬缶詰「シーチキンフレーク」が堅調で、さらに積極的にラインアップを拡充している開けやすく後片付けが簡単なパウチタイプの「シーチキンSmile」シリーズが伸長し、売上高は前年同期比1.8%増加しました。



## デザート 5,376 百万円

新製品を投入しラインアップを拡充した「朝からフルーツ」パウチシリーズとぜんざいシリーズが伸長しましたが、主力の「朝からフルーツ」缶詰は低調で、売上高は前年同期比0.2%減少しました。

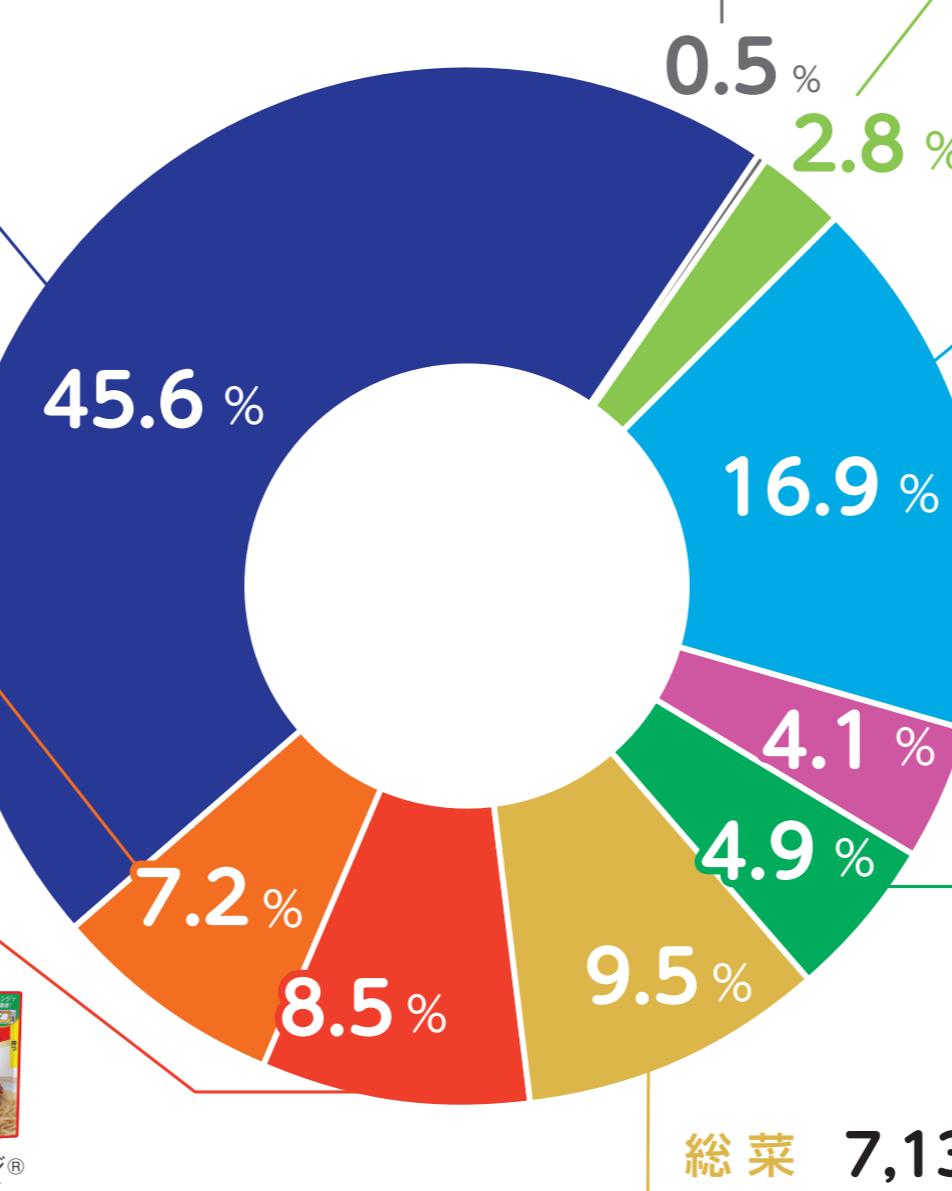


## パスタ&ソース 6,332 百万円

パスタは主力の結束タイプのスパゲッティ「ポポロスパ」が好調でした。ソースは電子レンジ対応パウチを使用した「パパッとレンジパスタソース」シリーズが伸長しましたが、主力のミートソース缶詰が低調で、売上高は前年同期比0.2%減少しました。



## その他 357 百万円



## ペットフード・バイオ他

2,057 百万円

ペットフードの愛猫用・愛犬用「無一物」シリーズや、新製品を投入した「にゃんチュラル」シリーズが伸長し、売上高は前年同期比5.2%増加しました。



愛犬用  
無一物®パウチ  
まぐろ



にゃんチュラル®パウチ  
かつおのとろみ仕立て



シャキッと!コーン®  
(パパッと紙パック®)

## 業務用食品 12,652 百万円

コンビニエンスストアおよび外食産業向けの販売が堅調で、売上高は前年同期比0.2%増加しました。

## ギフト・その他食品 3,046 百万円

パスタやフルーツ関連等のギフトは低調でしたが、電子レンジで簡単に調理可能な包装米飯「パパッとライス」が伸長し、売上高は前年同期比4.9%増加しました。



パパッとライス®  
やんわか®ごはん  
こしひかり

## 削りぶし・のり・ふりかけ類 3,635 百万円

花かつおやきざみのりが好調でした。ふりかけ類は、テレビコマーシャルを放映しブランド認知の拡大に努めた「のり弁慶ふりかけ」や「天下無添ふりかけ」シリーズ、さらに混ぜごはんが伸長し、売上高は前年同期比7.7%増加しました。



サラキざみ® 10g のり弁慶®ふりかけ

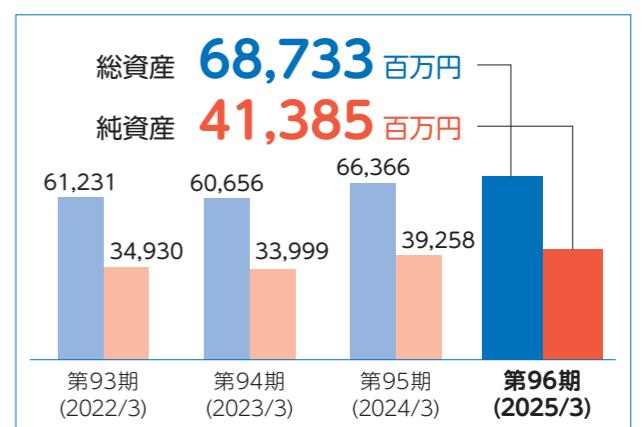
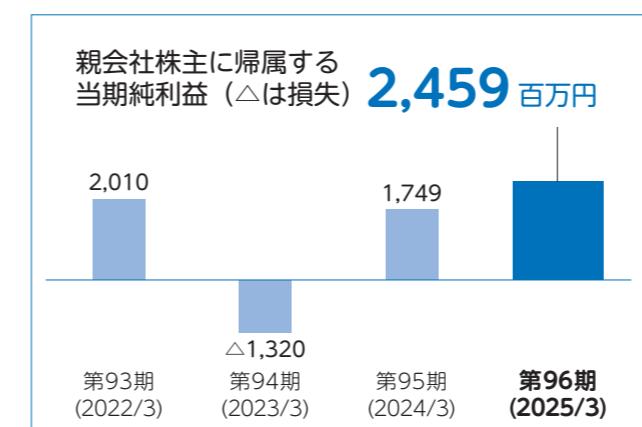
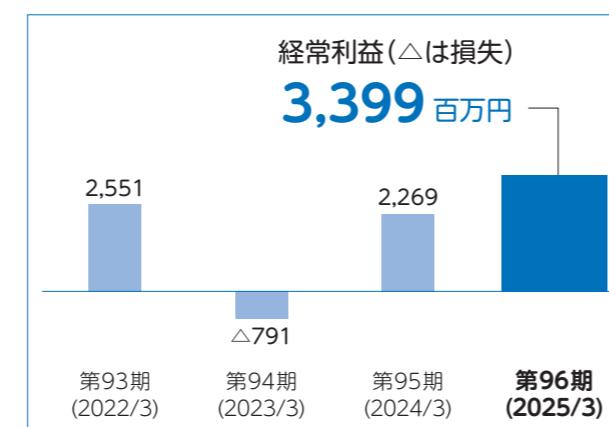
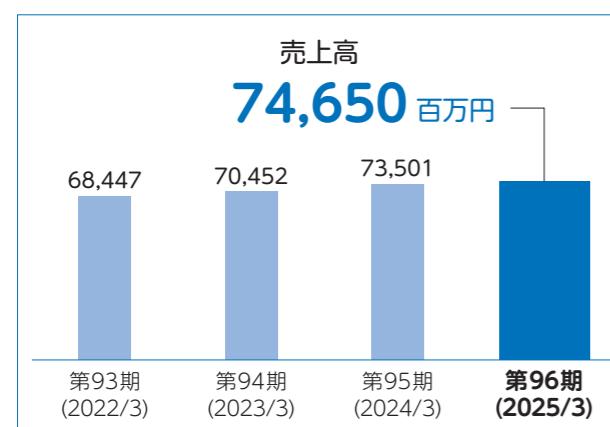
Home Cooking  
シャキッと!コーン®

さばで健康 味付

## 総菜 7,132 百万円

主力の「シャキッと!コーン」缶詰が低調でしたが、さば・さんま・いわし調理品の健康シリーズや「ホームクッキング」パウチシリーズが伸長し、売上高は前年同期比0.2%増加しました。

## 連結決算ハイライト



中期経営計画／ファン創造／コーポレート・ガバナンス

中期経営計画／ファン創造／コーポレート・ガバナンス

# サステナビリティ

## 基本的な考え方

私たちは、はごろもフーズグループの企業理念である「経営理念」「コーポレートメッセージ」「事業領域」にもとづいて事業活動を営んでいます。

当社グループは、従来より環境に配慮した製品で長年事業を営んでおり、**安全・安心な食品を安定的にお客様にお届けすることを通して、すべて人の健康と笑顔のお手伝いをすることが企業理念の実践であり、またそれがはごろもフーズグループのサステナビリティ活動であると考えます。**

当社グループのサステナビリティ活動に取り組むことで、社会的な課題を解決し、持続可能な社会の実現に貢献するとともに、当社グループの継続的な成長を目指します。



## 取り組み推進体制図

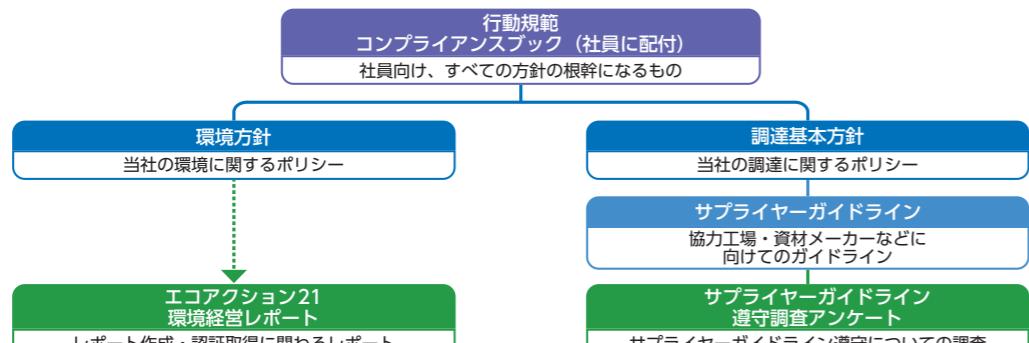
代表取締役社長および各本部長で構成する「SDGs（現：サステナビリティ）推進委員会」を2021年2月に発足し、持続可能な社会の実現への貢献と、はごろもフーズグループの継続的な成長に向けて、取り組むべき重点課題を選定しました。

今後は、各推進担当がそれぞれの課題に対する具体的な取り組み事例を検討し、推進および精査していきます。



## 行動規範・方針・ガイドラインの位置付け

「行動規範」「はごろもフーズグループ調達基本方針」を制定し公表しました。当社とすべてのステークホルダーの皆様と共に、持続可能な社会の実現に貢献し、継続して成長していきたいと考えています。



## 重点課題（マテリアリティ）の特定プロセス

はごろもフーズグループが認識する社会的課題と、事業におけるリスクを抽出し、バリューチェーンごとに分別したうえで、最優先で取り組むべき「重点課題」を特定しました。

## バリューチェーンにおけるリスクと重点課題



認識している 社会的課題	安全・安心な食品の提供	生物多様性の破壊	安全・安心な食品の提供	エネルギー問題	エネルギー問題	食品廃棄削減
	気候変動	エネルギー問題	水リスク	安全・安心な食品の提供	食品廃棄削減	
	プラスチック問題				安全・安心な食品の提供	
	人権侵害	食品安全	人権侵害			
従業員のダイバーシティ／人材の確保						

事業におけるリスク	日本における人口減少	・販売の低迷 ・流通チャネルの変化		・生産量の減少		・販売の低迷 ・流通チャネルの変化
	気候変動		・原材料調達量の減少			
	カントリーリスク		・原材料調達量の減少 ・政治や経済情勢の悪化 ・労働者のストライキ ・供給停止	・原材料調達量の減少 ・政治や経済情勢の悪化 ・労働者のストライキ ・供給停止		
	自然災害・疫病不測の事態の発生		・原材料調達量の減少 ・生産設備および物流施設等の破損や人員の不足	・原材料調達量の減少 ・生産設備および物流施設等の破損や人員の不足	・サプライチェーンの崩壊	・サプライチェーンの崩壊
	システム・ネットワーク関連		・システム等への侵入や情報漏洩 ・ネットワークやシステムの破壊およびデータの流出 ・従業員による情報漏洩			

当社の重点課題	シーチキンの原材料のまぐろ・かつお等を守る	持続可能な原材料の使用推進	原材料の有効活用								
	ツナ代替原料を使用した製品の拡大	ツナ代替原料を使用した製品の拡大									
	プラスチック包装資材の使用削減										
	再生可能資源を使用した容器（缶詰）の継続的な使用推進										
	持続可能な原材料の使用推進										
二酸化炭素排出量のより少ない資材の使用											
食品ロス削減	食品ロス削減のための適量提案製品の開発		製造ロスの削減	賞味年月日から賞味年月への表示の変更	賞味年月日から賞味年月への表示の変更						
				賞味期間のさらなる延長	賞味期間のさらなる延長	賞味期間のさらなる延長					
				フードバンクなどへの製品寄贈	フードバンクなどへの製品寄贈						
エネルギー・水リスクへの対策		エネルギー使用量の削減	配送の効率化	営業車の削減・電気自動車への切替							
		二酸化炭素排出量の削減	モーダルシフトの推進								
		使用水量の削減	連結車両、隊列走行による輸送の推進								
環境保全活動への取り組み		排水の削減									
		地域の清掃活動への参加									
自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる社会の実現											
多様な働き方の提案／人事制度の見直し／オフィス快適化／健康経営優良法人の取得											

前頁で特定した重点課題の目標達成のため、取り組み事項と2026年度末までの定性目標を策定しました。なお、従来より取り組んでいる事項についても並列して記載しています。

## シーチキンの原材料のまぐろ・かつお等を守る

— 豊かな海洋資源を持続可能に —



内 容	2026 年度末までの定性目標
シーチキン原材料の 100% 使用 (まぐろ・かつお)	シーチキンなどの食品に使用される部分は一匹の魚の約 45% で、その他の魚肉・骨・皮などは飼料や肥料として再利用し、魚を蒸したときの煮汁は濃縮して調味料等に有効活用する
持続可能な原材料の使用推進	① 一本釣り製品の拡大 日本およびインドネシア近海で一本釣り漁業により漁獲された原料の使用拡大 ② 持続可能な漁業で漁獲した原材料を使用した製品の拡大
プラスチック包装資材の使用削減	かつおパック小袋仕切り：連包装製品に合わせ順次廃止 のり製品：トレーを順次廃止
ツナ代替原材料を使用した製品の拡大	新製品を積極的に発売

## 持続可能な容器包装資材の使用推進

— 人と地球にやさしい製品づくり —



内 容	2026 年度末までの定性目標
再生可能資源を使用した容器(缶詰)の継続的な使用推進	缶詰製品の取り扱いを継続する
持続可能な容器包装資材の使用推進	① 紙パック 新製品を積極的に発売 ② カートン 適切に管理された森林や、そこから生産された林産物、再生資源、その他管理された供給元からの原材料を使用したものに順次切り替えを進める
容器包装資材の廃棄削減	使用期限等の管理および工場での在庫管理の徹底

## 食品ロス削減

— 自然の恵みを大切にする —



内 容	2026 年度末までの定性目標
賞味期限の年月表示	2019年6月より順次、賞味期間1年以下の製品を除く家庭用製品で実施済み 今後は業務用製品での実施を検討中
賞味期間のさらなる延長	容器の改良等による賞味期間延長への取り組みを継続的に実施
自社の産業廃棄物排出量の削減*	自社プラントの品質管理を強化し、年 0.5% ずつ削減
自社の食品リサイクル率（再生利用実施率）100%	発生抑制に取り組み、食品廃棄物のリサイクル化を推進し、食品リサイクル率 100% 維持を目標とする*
賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動	ホームページ等への掲載
適量製品の開発	食べ切りサイズ製品のラインアップを強化
フードバンク等への製品寄贈	賞味期限の迫った製品等の寄贈(年数回程度実施)

## エネルギー・水リスクへの対策

— 地球のためにできること —



内 容	2026 年度末までの定性目標
自社のエネルギー消費量の削減	2022 年度を基準とし、原単位で年 1% ずつ削減(省エネ法の定める特定事業者の削減計画に準拠する)*
自社の二酸化炭素排出量の削減	2022 年度を基準とし、原単位で年 1% ずつ削減(省エネ法の定める特定事業者の削減計画に準拠する)*
自社のプラントでの水使用量の削減	2022 年度を基準とし、年 0.5% ずつ削減*
二酸化炭素排出量のより少ない資材の使用	① バイオマスインキ・水性インキ使用 水性インキを使用している製品に「使用マーク」を順次導入 新製品は水性インキ、バイオマスインキの使用を推奨 ② バイオマスプラスチック・紙容器の使用 バイオマスプラスチック・紙容器を使用した製品の発売を目指す
持続可能な物流システムの構築	① 貨物列車等の利用による二酸化炭素排出量の削減 ② カートン包装資材のサイズ見直し等による積載効率の向上
営業車の削減・二酸化炭素排出量の少ない車両への切り替え	コンパクトカーやハイブリット車、軽自動車などに順次入れ替え
クールビズ・ウォームビズの推進	男性社員のネクタイ廃止、女性社員の服装の自由化を推進

## 環境保全活動への取り組み

— 美しい地域を守るために —



内 容	2026 年度末までの定性目標
工場の排水の削減	工場の排水設備を見直し、工場からの排水削減をはかる
自社の紙使用量の削減(ペーパーレス)	① 会議等でタブレットやパソコンを活用し資料のデジタル化を進める ② 電子承認システムなどを導入し、紙の使用量の削減をはかる
地域の清掃活動への参加	「小さな親切」運動静岡県本部が主催する静岡市清水区島崎町(当社本店所在地)港湾地区清掃参加

## 自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる社会の実現

— ともに働く仲間のために —



内 容	2026 年度末までの定性目標
多様な働き方の提案	① 女性活躍の推進：管理職研修等の実施 ② アクティビシニア活躍の推進：定年延長
「はごろもフーズ健康宣言」にもとづく健康経営の取り組みと健康経営優良法人の認定	① 健康経営優良法人認定の継続 ② 福利厚生制度の充実
健全なサプライチェーンの構築	① ステークホルダーとの友好な関係の確立 ② サプライヤーガイドライン遵守アンケート実施

## シーチキンの原材料のまぐろ・かつお等を守る

— 豊かな海洋資源を持続可能に —



### 持続可能な原材料の使用推進

『一本釣り漁法』で漁獲した原材料を使用した製品や、『MSC認証』※の製品を販売しています。

また、人権に配慮した調達を基本とした「調達基本方針」と「サプライヤーガイドライン」を策定し、適切に管理しています。

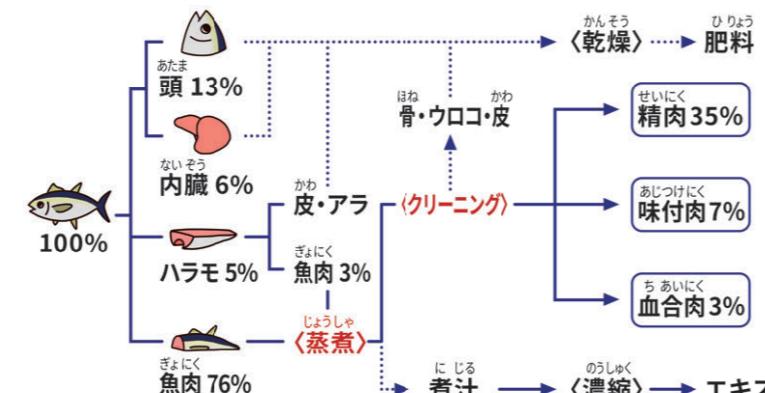


※『MSC認証』とは、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に関する認証。MSC「海のエコラベル」が目印。

### シーチキン原材料の100%使用

まぐろの場合、一匹から「シーチキン」などの缶詰に使われる部分は全体の約45%です（その中でも「シーチキン」に使われる部分は約35%）。骨や皮は乾燥させて飼料や肥料に、魚を蒸した時の煮汁は濃縮して調味料・健康食品に生まれ変わります。

はごろもフーズグループだけでなく、サプライチェーン全体でシーチキンの原材料の有効活用を目指しています。



### ツナ代替原材料を使用した製品の拡大

限りある海洋資源を大切に使うよう、ツナに替わる原材料を使用した製品の開発や発売を進めています。



ぶりを原材料に使用した「シーチキン Every」



ぶりを原材料に使用した「シーチキン Every」



とり肉を原材料に使用した「Smile Chicken Tuna+Beans Mayo Type」

### プラスチック包装資材の使用削減

海の環境を守る取り組みとして、プラスチック包装資材の使用削減を進めています。

乾物製品を中心にトレイや包装資材の使用を削減します。



かつおパックの仕切りトレイを廃止しました。

## 持続可能な容器包装資材の使用推進

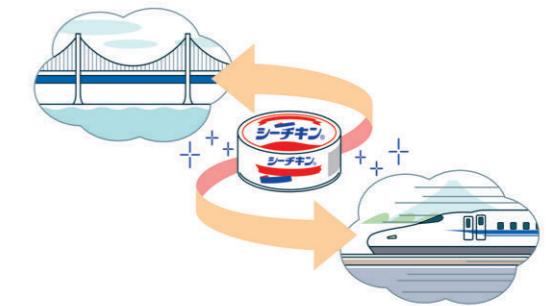
— 人と地球にやさしい製品づくり —



### 再生可能資源を使用した容器の継続的な使用

スチール缶とアルミ缶は、どちらも90%以上のリサイクル率を誇り、何度もどんなものにも生まれ変わることができます。資源を有効利用している代表的な容器です。

これからも資源を有効に使っている缶詰製品を、末永くお客様にお届けしていきます。



### 持続可能な容器包装資材の使用促進

当社は、地球環境に配慮した製品づくりを心掛けています。「シャキッと！コーンパパッと紙パック」など環境に配慮し適切に管理された紙容器を使用した製品を販売しています。また、製品のカートンや内箱にも、環境に配慮し適切に管理された紙容器を多数使用しています。

**2024年5月現在**  
環境に配慮したカートン・内箱を使用した製品数  
**618製品(64.6%)**  
うち、認証マーク入り  
**159製品(16.6%)**



## 食品ロス削減

— 自然の恵みを大切にする —



### 賞味期間延長へのチャレンジ

既存製品の容器の改良等による賞味期間延長への取り組みも継続的に行ってています。同時に、賞味期間の長い製品については、賞味期限の「年月日」表示から「年月」表示への切り替えを進めており、さらなる食品ロスの削減に向けて取り組んでいます。



「パパッとライス」は安全性が確認されたため、賞味期間を60日延長しました。



「Home Cooking シャキッ！コーン」は、パウチの素材をアルミに変更し、賞味期間を7ヵ月延長しました。

### 防災食として活躍

当社が提供する缶詰やレトルトパウチは賞味期間が長く防災食の代表選手です。ただ備蓄品は賞味期限が過ぎて処分することも多いです。ローリングストック法を広く広め、加工食品の汎用性を広げる活動を進めています。



### 消費期限と賞味期限「おいしいめやす」啓蒙活動

消費期限と賞味期限の違いなどをわかりやすくホームページで解説

## 自社の産業廃棄物排出量の削減

自社工場の食品リサイクル率  
(再生利用実施率) 100%

## サステナビリティ重点課題に対する取り組み

自然エネルギーの活用  
自社プラントに太陽光発電システムを設置し、自然エネルギーを活用し、二酸化炭素の削減に努めています。

②富士山パスタプラントでは、プラントの事務所や食堂などの電力を太陽光から供給される自然エネルギーの電力でまかなっています。



## 適量製品の発売

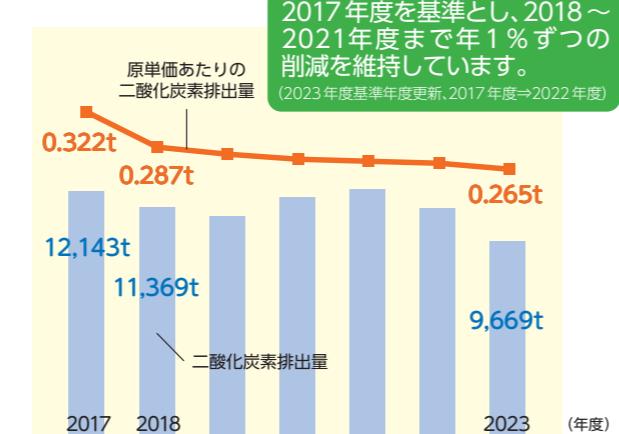
食べきりサイズの製品ラインアップを拡充することで、使われず捨てられてしまう食品ロスの削減に努めています。



## エネルギー・水リスクへの対策

— 地球のためにできること —

## 自社のエネルギー使用量・二酸化炭素排出量の削減



## 2024年5月現在

バイオマスインキ使用製品：101 製品  
水性インキ使用製品：159 製品  
バイオマスプラスチック使用製品：12 製品

## 自然エネルギーの活用

自社プラントに太陽光発電システムを設置し、自然エネルギーを活用し、二酸化炭素の削減に努めています。

②富士山パスタプラントでは、プラントの事務所や食堂などの電力を太陽光から供給される自然エネルギーの電力でまかなっています。



①新清水プラントでは、プラントの消費電力の約15%を太陽光から供給される自然エネルギーの電力でまかなっています。年間で約124トン、20年間では約2,500トンの二酸化炭素を削減することができます。

## 自社プラントでの水使用量の削減



エコアクション21  
認証番号 0008679



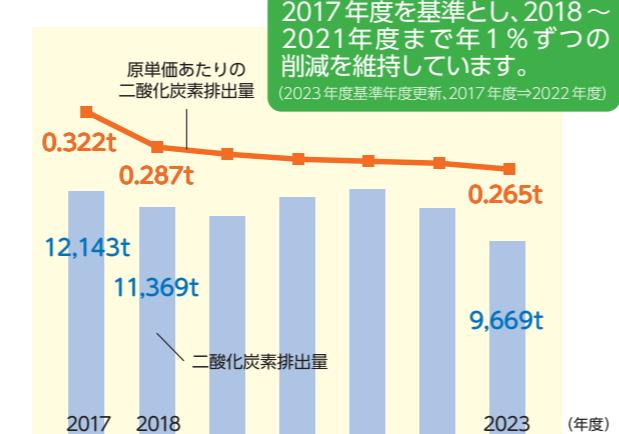
## 営業車の削減・二酸化炭素の排出量の少ない車両への切り替え



2020年度の新型コロナ感染症拡大による事業活動の自粛などによる影響もありますが、2017～2023年度まで毎年削減しています。



## 自社のエネルギー使用量・二酸化炭素排出量の削減



## 二酸化炭素の排出量のより少ない資材の使用

バイオマスインキ・水性インキや、バイオマスプラスチック容器の使用検証を行い、切り替え可能な資材は切り替えを実施しています。



# 環境保全活動への取り組み

—美しい地域を守るために—



## 工場の排水の削減

工場の排水設備を見直し、排水の削減を図っています。

## エコアクション21ナビゲーター(社内認証)授与



環境社会検定(eco検定)の学習受験を全社員に推奨しています。合格者には「エコアクション21ナビゲーター」社内認定証を授与。

2023年度「エコアクション21ナビゲーター」  
353名(延べ)  
全社員の50%



「エコアクション21」は、環境省が策定した日本独自の環境マネジメントシステム(EMS)です。当社は、環境省が策定したガイドラインにもとづき、「エコアクション21」に取り組み、認証・登録しており、「環境経営レポート」に毎年情報を公開しています。

## 自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる社会の実現

—ともに働く仲間のために—



## 多様な働き方の提案

社員の多様性を活かすことを前提とした、働き甲斐や成長意欲を高める人事制度と、それを維持するための安全で安心な職場環境の確立を目指しています。また、これを後押しするための人材育成方針にもとづいた研修や教育など、社員の成長や豊かな生活を築いていくことを支援していく方針です。

### ● 女性活躍の推進・新たな職制の導入

当社ではすでに様々な事業領域において多くの女性が活躍していますが、さらに加速する必要があると認識しています。目標として2030年3月期までに管理職に占める女性の割合を11%まで引き上げることを掲げています。

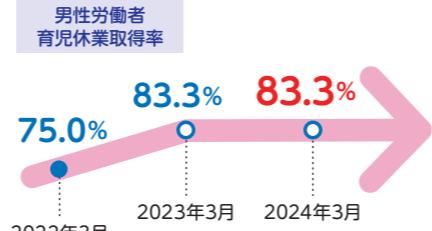
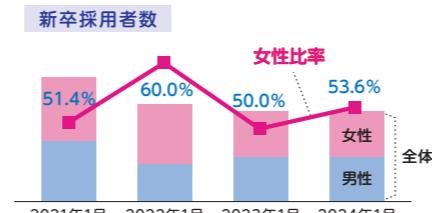
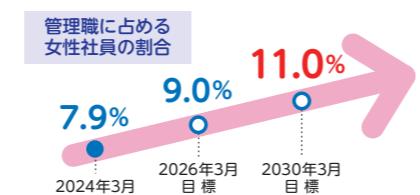
柔軟な働き方の推進による仕事と育児の両立支援に取り組んでいます。あわせて女性がリーダー職を目指すマインドを熟成するための研修や、

リーダーとしての立場や役割を理解するとともに、部下の指導や育成に関する研修を実施しています。また、新卒採用において女性の採用を強化しています。



### ● 男性の育児・子育てへの支援

男性が積極的に育児参加することで、職場全体が育児への理解を深めるとともに、育児を応援する職場環境の醸成にも繋がるを考え、「男性育児休業制度」や取得についての説明会を実施しました。あわせて社内報等でも育児休業取得者の取得例を紹介するなど、積極的な取得に向けての環境づくりに取り組んでいます。



### ● 働きやすい環境の整備

- 在宅・勤務時間選択制度取得制度の導入
- 時間単位での有給休暇取得制度の導入
- 在宅勤務のための環境整備  
(IT通信機器などの提供)

### 健康経営の取り組み

#### はごろもフーズ健康宣言

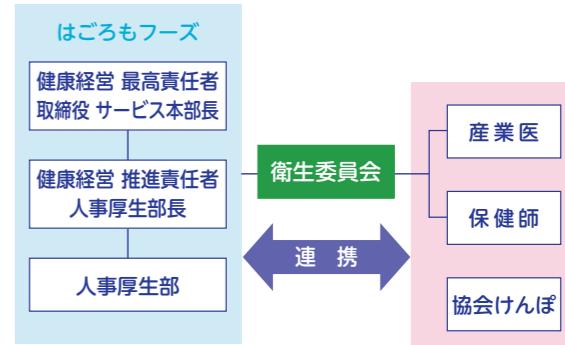
社員が心身ともに健康であることは、その家族の幸せの基盤でもあり、各々の個性や能力を存分に発揮する基本と捉え、企業の持続的な成長につながると考えます。はごろもフーズの経営理念である「人と地球に愛される企業を目指します。」のもと、全社で自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる会社を実現するため、これからも社員の健康維持・増進を推進してまいります。

サステナビリティ重点課題に対する取り組み

### ● 社員研修の充実

- 東食短大研修、新任管理者研修
- 海外研修(アジア・アメリカ・ヨーロッパ・ATI)
- MSCやFSSC認証、品質管理に関する勉強会

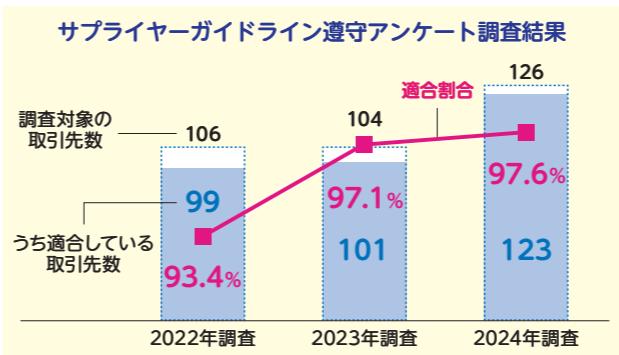
#### はごろもフーズ健康経営推進体制図



### ステークホルダーとの良好な関係の確立

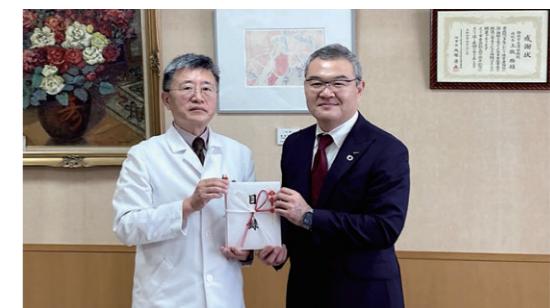
#### ● 関連取引企業との良好な関係の継続

行動規範・調達基本方針(2021年12月)、サプライヤーガイドライン(2022年2月)の制定と公表



#### ● 学校・文化財団・地域行事への寄付等

看護師の皆様の研修や医療レベルの向上のため、本社・プラントのある静岡市・焼津市の静岡県立病院、静岡市立清水病院、焼津市民病院へ毎年100万円ずつの寄付を続けています。



#### ● 子育て支援へ製品寄贈

(一社) 静岡缶詰協会を通して、子育て支援へ製品を寄贈しています。

- 静岡市: 母子手帳を受け取りの際に妊産婦にシーチキン(シーチキン純70g缶3缶)を贈呈
- 焼津市: 新生児にシーチキン(シーチキン純70g)を贈呈
- 藤枝市: 新生児にシーチキン(シーチキンSmile純)を贈呈



#### ● 障がい者支援活動

- 株主優待品(年2回)の福产品(ハンドタオル・割りばし)



第96期期末株主優待品  
同封の福产品「天然杉割箸」



## はごろもイノベーションセンター (HIC)

研究開発および品質保証体制充実のため、2018年に「はごろもイノベーションセンター (Hagoromo Innovation Center : HIC)」を開設しました。相互に連携し、「安全・安心」な製品の安定的な供給のため日々尽力しています。

1～2階については研究開発および品質保証現場の見学ニーズに対応できるようガラス張りにし、通路から見学が可能です。

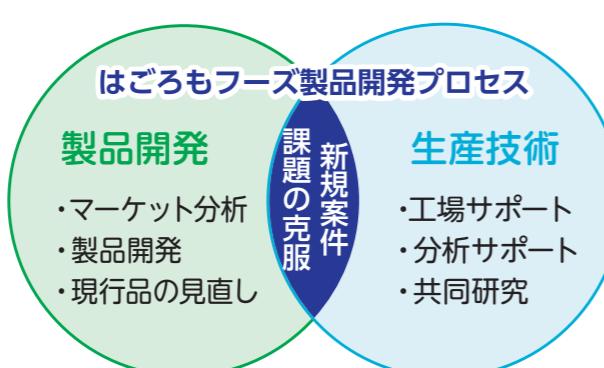
広い試作室や殺菌室等の製品開発に関わる設備や、規格検査室や判定室・各種分析機器など品質管理のための設備、研修や会議が行える大きな研修ルーム、調理や撮影ができるクッキングスタジオを完備しています。

### 人にやさしい製品開発体制

**もっと美味しい、もっと便利に、もっと優しく！をコンセプトに新製品を開発し、新たな市場・新たな素材を開拓**

はごろもイノベーションセンターの1階には、製品製造に関わる設備一式（巻締機、パウチシール機、殺菌機、計量器等）を備えており、ラボレベルで製造工程の再現が可能です。

消費者のニーズをいち早く察知し、新製品の開発に活かすための「マーケット分析」と、既存製品をさらにおいしく便利に改良する「ブラッシュアップ」を中心に、新製品の開発を進めています。



自社プラントや協力工場（製造委託先）への製造サポートや、はごろもイノベーションセンターの2階には新しい製法・新素材などを検証するための設備・機器も備えており、新たな分野への研究・開発にも注力しています。

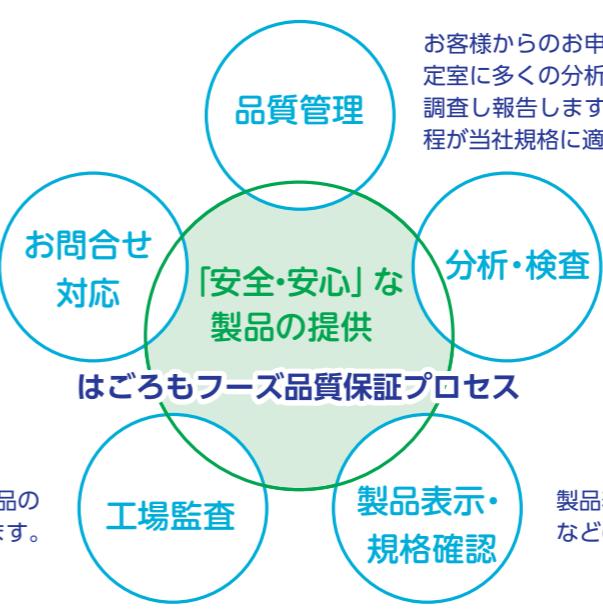
## 「安全・安心」な製品の提供、事故の未然防止のために

はごろもイノベーションセンターの2階には品質保証に関わる設備が備えてあります。次の業務それが連携して、安全・安心な製品の安定的な供給に努めています。

お客様からのお問い合わせに真摯に対応しています。

工場の管理状態が、当社製品の製造に適しているかを確認します。

**はごろもフーズ品質保証プロセス**



お客様からのお申し出に素早く対応するため、判定室に多くの分析機器を備え、お申し出の内容を調査し報告します。また、原材料や製品の製造工程が当社規格に適合しているかを確認します。

製造した製品が製品規格に適合しているかを分析、検査します。製品規格に合格したものだけを出荷します。

製品表示事項の内容確認や、製品規格書などの書類作成を行います。

## 衛生・製造・品質管理システムの構築

当社グループは、自社プラントおよび協力工場において、当社の衛生・製造・品質管理システムを確立し、フードディフェンスや異物混入対策を実施しております。また、さらなる安全・安心な製品の提供のため、食品安全マネジメントシステムの認証取得を推進しています。

### 富士山パスタプラント



ISO9001／FSSC22000／ISO14001  
登録活動範囲：パスタの製造

### 木曽岬プラント



HACCP／ISO9001／FSSC22000  
登録活動範囲：海苔製品、ふりかけ製品、雑炊製品、削りぶし製品およびだしパック製品の製造

### サンライズプラント



FSSC22000  
登録活動範囲：無菌米飯の設計・開発および製造

### 焼津プラント



FSSC22000  
登録活動範囲：魚肉缶詰および魚肉レトルトパウチ食品の設計、開発および製造

### 新清水プラント



FSSC22000  
登録活動範囲：缶詰（まぐろ、かつお）の設計、開発および製造

## 中期経営計画策定にあたり

世界的には、地政学的リスクがさらに増し、エネルギー等の資源や食糧需給、金融市場の動向はすでに原材料価格等に大きな影響をおよぼしています。さらに気候変動等による自然災害が増加し、農水産物やエネルギー価格は今後一層の上昇が見込まれます。

国内では、継続して少子高齢化・人口減少がさらに顕著となる一方で、外国人居住者は増加傾向が続くものと見込まれます。また、アフターコロナの新生活様式が定着する中で、物価上昇等による生活防衛型の消費動向が続く傍ら、ヘルスケア等への関心は高まり、高付加価値商品と値ごろ感のある商品への消費の二極化がさらに顕著になると考えています。毎日の暮らしに直結する食品、特に長期保存が可能な加工食品へのお客様の期待もさらに増し、当社グループの果たすべき役割も大きくなると考えます。原材料等の調達先の多様化等、安全・安心な製品の安定的な供給を可能にする管理体制を整えるとともに、お客様ニーズに応える魅力ある製品の開発に取り組みます。

## 2024～2026年度中期経営計画

2024年4月からの中期経営計画では、5つの基本方針に沿って、その実現に向けた様々な取り組みを推進していきます。

### Challenge & Change for 100th!

～もっとおいしく、もっと便利に、もっと優しく、そしてもっと元気に！～

#### 基本方針：

##### ①製品の安全・安心、そして安定生産・供給を実現する積極的な設備・人財投資の推進

- 技術力の蓄積と向上および人財の育成
- 資材、製品調達の多様化の推進により強固な生産ネットワークの構築
- 安全、安心な製品づくりのための積極的な設備投資の実行

##### ②既存事業の強化

- マーケティングデータの活用などで高付加価値新製品の積極的な投入
- 新製品の積極的な投入と製品数の削減による収益力向上と業務の効率化
- 新基幹システムの構築を中心とする業務のデジタル化の推進

##### ③新たな事業の柱の育成と開発

- 既存事業に続く、当社の強みを活かした新たな事業の構築

##### ④多様な人財が元気に活躍できる職場づくり

- 労働環境の多様化（雇用、就業、評価）に沿った新人事制度の導入
- 戦略的な人財の開発育成制度の導入（女性の活躍推進を含む）
- 働き甲斐を実感することができる職場環境、福利厚生の改善

##### ⑤環境保全や社会貢献活動への積極的な取り組み

- 環境問題への積極的な取り組み（エコアクション、サステナビリティ活動の推進など）
- リスクマネジメント、BCP（事業継続計画）への積極的な取り組み
- 地域社会に溶け込み、地域社会を元気にする社会貢献活動の推進

企業理念を根幹とし、中期経営計画にもとづく事業活動とサステナビリティ活動を通して、さらなる企業価値の向上を目指します。

## 創業100周年に向けての目標

- 信頼感・安心感のある「はごろも」ブランドの確立
- 自信・働き甲斐・生き甲斐をより一層確信できる会社を実現
- 次世代に向けて新たな事業基盤を創出

### 中期経営計画

#### Challenge & Change for 100th!

～もっとおいしく、もっと便利に、もっと優しく、そしてもっと元気に！～

製品の安全・安心、そして安定生産・供給を実現する積極的な設備・人財投資の推進

#### 既存事業の強化

#### 新たな事業の柱の育成と開発

#### 多様な人財が元気に活躍できる職場づくり

#### 環境保全や社会貢献活動への積極的な取り組み

### サステナビリティ活動



シーチキンの原材料のまぐろ・かつお等を守る

持続可能な容器包装資材の使用推進

食品ロス削減

エネルギー・水リスクへの対策

環境保全活動への取り組み

自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる社会の実現

### 企業理念

#### 経営理念

人と地球に愛される企業を目指します。

#### コーポレートメッセージ

人と自然を、おいしくつなぐ

#### 事業領域

テーブルコミュニケーション

「笑顔がおいしい食シーン」のお手伝い

#### 存在意義〈パーカス〉

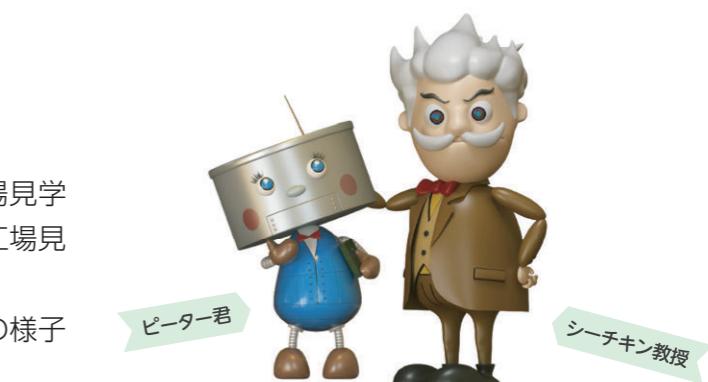
笑顔が溢れる食卓づくりをお手伝いします。～お客様の健康（Health & Beauty）づくりに貢献することを目指します～

## ファン創造

### シーチキンアカデミー

2020年10月に稼働した新清水工場には、工場見学校に見立て、「入学・学ぶ・卒業」を体験する工場見学校施設「シーチキンアカデミー」を創設しました。

映像や見学者用通路、体験コーナー等にて、製造の様子を楽しみながら学んでいただくことができます。



# コーポレート・ガバナンス

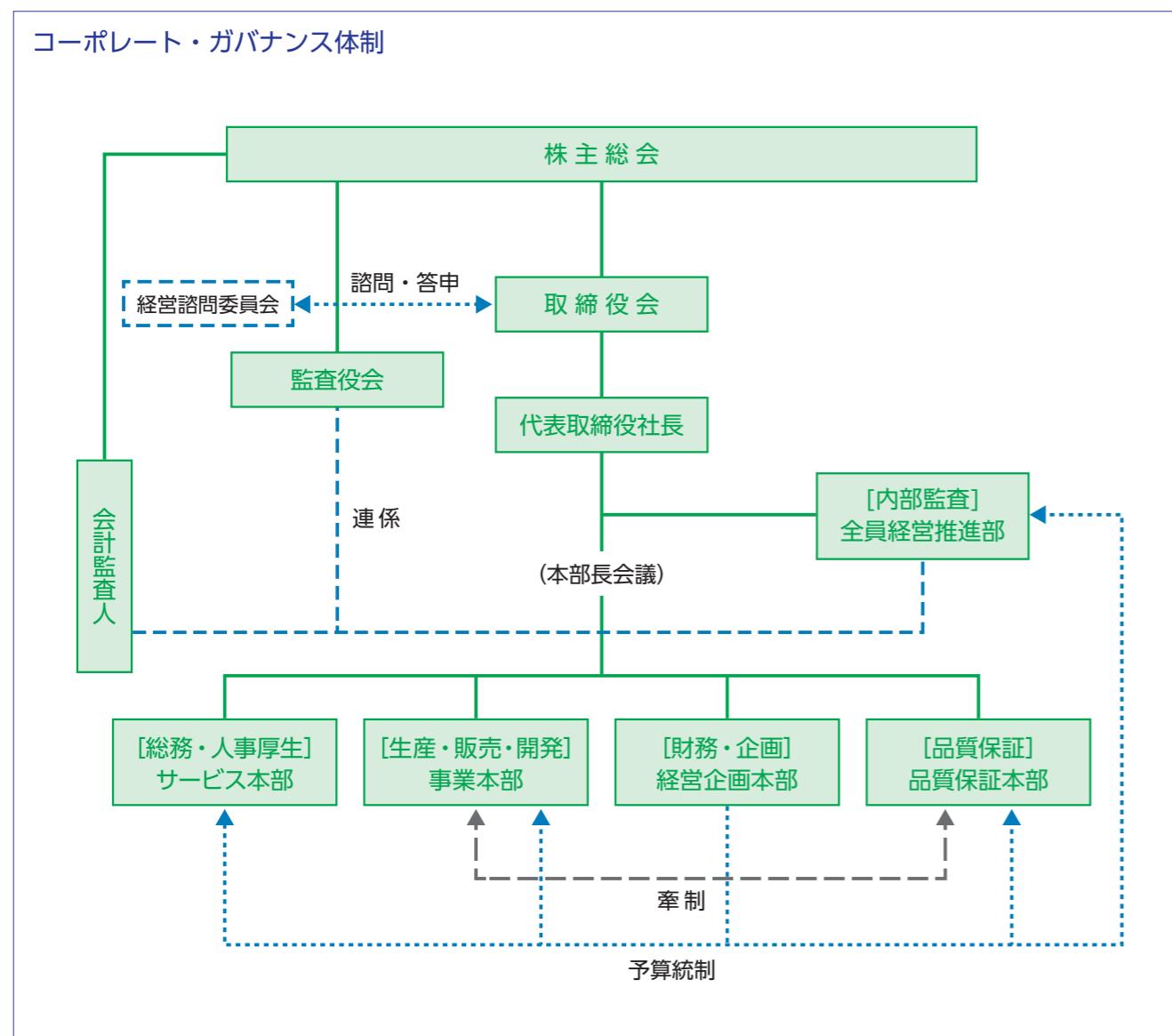
## コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方

当社グループは、「人と地球に愛される企業を目指します。」の経営理念のもと、健全な企業活動の成果を消費者・従業員・投資家・取引先等に還元し、社会的責任を果たしていきます。また、「人と自然を、おいしくつなぐ」をコーポレート・メッセージとし、笑顔がおいしい食シーンのお手伝いをすることを使命と考えます。

当社グループにおいては、お客様、株主様、お取引先、地域社会、従業員を含めたステークホルダーの皆様の期待と信頼に応えるため、法令を遵守し、積極的な情報開示と説明責任を果たすとともに、各種ブランドの強化・育成と事業活動を通じて適正な利潤を確保し、継続的に企業価値を高めていくことが、コーポレート・ガバナンスの基本と考えており、経営上の最重要の経営課題のひとつとして位置付けています。

## コーポレート・ガバナンス体制の概要

当社は監査役制度を採用しています。主な機関として取締役会、監査役会および会計監査人を設置しています。これらと連係して機能する機関として、内部監査を行う全員経営推進部を設置しています。また、取締役の指名・報酬などに係るガバナンス強化のため経営諮問委員会を設置しています。



## 会社概要

名 称	はごろもフーズ株式会社
創 業	1931(昭和6)年5月25日
設 立	1947(昭和22)年7月28日
本 社	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 静岡オフィス： 静岡県静岡市駿河区南町11番1号 静銀・あいち銀静岡駅南ビル3階 TEL／054-288-5200(代表)</li><li>■ はごろもイノベーションセンター：静岡県静岡市清水区島崎町151</li><li>■ はごろも桜が丘オフィス：静岡県静岡市清水区桜が丘町1-10</li><li>■ バンコク駐在員事務所(タイ)</li><li>■ マニラ駐在員事務所(フィリピン)</li></ul>
支店・営業所	東京・名古屋・大阪をはじめ全国22ヶ所
工 場	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 焼津プラント：静岡県焼津市大島742</li><li>■ 新清水プラント：静岡県静岡市清水区島崎町159</li><li>■ 富士山パスタプラント：静岡県静岡市清水区島崎町151-1</li><li>■ サンライズプラント：静岡県焼津市田尻1855-24</li><li>■ 木曽岬プラント：三重県桑名郡木曽岬町大字栄288</li></ul>
事業内容	缶詰・レトルト食品・パスタ・包装米飯・削りぶし・のり・ふりかけ類 およびその他製品の製造販売 ペットフード・フィッシュエキス等の製造販売
関係会社	<ul style="list-style-type: none"><li>■ セントラルサービス株式会社： 静岡県静岡市清水区桜が丘町1-10 はごろも桜が丘オフィス TEL／054-354-5111 事業内容／物流業</li><li>■ アネカ・ツナ・インドネシア： JL. RAYA SURABAYA-MALANG Km.38, GEMPOL, PASURUAN, 6175 INDONESIA TEL／010-62-343-851361 事業内容／ツナ缶詰の製造</li></ul>



人と自然を、おいしくつなぐ  
 **はごもフーズ**