

CSR報告書2018



スプーン一杯からしあわせを



三井製糖株式会社

三井製糖が目指すべきCSRのかたち 「SPOON HOUSE」

旗じるし

三井製糖 企業理念

三井製糖は、安心・信頼・天然の食品素材を誠実に提供し、豊かなくらしに貢献します。

1階

お客さまのために

3

すべての人に健康と福祉を



「SPOON HOUSE」の入口がある1階、それは“お客さまのために”。

12

つくる責任
つかう責任



人々のくらしに欠かせない砂糖や食品素材を、安全・安心な食材としてお客さまに安定して供給し続けること。三井製糖は、これからもお客さまにご満足いただけるように、お客さまとしっかりと向き合い、お客さまの声に耳を傾け、そしてお客さまのニーズにお応えしていきます。

基礎

三井製糖行動基準

10

人や国の不平等をなくそう



12

つくる責任
つかう責任



17

パートナーシップで
目標を達成しよう



「SPOON HOUSE」の土台となる基礎、それは三井製糖の“行動基準”。

行動基準には、コンプライアンスや食の安全・安心の確保等、企業市民、三井製糖の一員として守るべき規範や、想像(Imagination)と創造(Creation)の精神を大切に、豊かな社会と生活に貢献するという使命を掲げています。三井製糖の社員一人ひとりが行動基準をしっかりと実践することで、基礎を固め、その使命(社会的責任)を果たしていきます。



私たちは、三井製糖が目指すべきCSRのかたちを「SPOON HOUSE」にあらわしました。
 “家”、それは、1つ屋根の下に家族が集まり住まう場所。
 「SPOON HOUSE」も、企業理念の旗じるしのもと、社員が集いやす場所であり、
 この家に込めた“想い”の共有と実現に取り組んでいます。
 そして、その家は我々がくらす地球でもあります。
 世界中の人々のしあわせのために
 三井製糖、そしてそこに働く社員にどんなことができるのか——。
 三井製糖は、2015年に国連において採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」の
 課題解決に向けても取り組んでいきたいと考えています。

2階

社会のために



「SPOON HOUSE」の2階、それは“社会のために”。

環境活動により持続可能な社会の仕組みをつくることや、食育を通じて砂糖の正しい知識を社会に広く伝えていくこと、また工場周辺の清掃活動のような地域とのコミュニケーションや社員によるボランティア活動の支援等、三井製糖は、これからも社会全体のために貢献していきます。

住人

社員とともに



スプーンバッジ



「SPOON HOUSE」の住人、それは三井製糖の全ての活動を支える社員です。社員一人ひとりが、能力を発揮できる環境づくりと、三井製糖人としてのマインドの醸成やスキルの習得につながる人材育成、機会創出を進めています。胸元のスプーンバッジは安全にいきいきと働く三井製糖人の証しです。

トップメッセージ

天然の食品素材を誠実に提供することにより、持続可能な社会の構築に貢献してまいります

安心・信頼・天然の食品素材に こだわり誠実に提供する

当社は、企業理念を大切に、安心、信頼していただける企業でありたい、また、天然の食品素材にこだわり、それを誠実に提供する企業でありたいと考えております。

持続可能な開発目標であるSDGs(※)は、全ての企業がこれを意識して経営することが求められています。当社の事業基盤は、サトウキビやてん菜といった「自然の恵み」であり、人々の生活や食品に欠かすことのできない砂糖や様々な食品素材を提供することで成り立っています。すなわち、当社の事業そのものが「自然の恵み」に委ねられており、持続可能な社会の構築への貢献なくして会社の成長はあり得ません。これからも引き続き、皆さまの健康かつ持続的な生活の確保といった社会的な課題の解決に寄与していきたいと考えております。

(※) Sustainable Development Goalsの略であり、国連サミットで採択された17項目からなる持続可能な開発目標。貧困に終止符を打ち、地球を保護し、全ての人が平和と豊かさを享受できるようにすることを目指す普遍的な行動を呼びかけている。

適度な砂糖の摂取で 健康寿命を延ばす

高齢者人口が増加する中で、どう健康寿命を延ばしていくかは世界的に大きな課題です。昨年、より多くの方が健やかにくらしていただけるよう、「“適糖”生活」と題した健康栄養セミナーを開催いたしました。“適糖”とは糖を適度に摂取するという意味であり、脳や身体のエネルギー源である糖と上手に付き合うことで、糖を健康で活力ある生活の味方にすることができます。セミナーでは、シニア世代に対してカロリー摂取の観点から健康寿命を延ばすことができるということをお伝えしており、参加者の皆さまからはこれまでの糖やカロリーに対する知識が一変したという声をいただいております。

ライフスタイルに合った糖の選択肢をご提案するため、血糖値の気になる方に向けスローカロリーシュガーをリニューアルし、「ゆっくりと消化・吸収されるお砂糖」とより効果が分かるパッケージにいたしました。自分に合った糖を取っていただくことで、食事をいつまでもおいしく楽しんでいたけるよう、これからも新商品を積極的に展開してまいります。

和食の素晴らしさに 欠かせない 砂糖の正しい 知識を伝えたい

砂糖本来の良さをこれからの世代に伝える取り組みとして、小学校での出前授業をはじめとした食育活動を通じ、児童、食関係事業者や学校給食関係者に砂糖の正しい知識を伝えております。日本文化の象徴のひとつである「和食」は、2013年12月にユネスコの無形文化遺産に登録されており、栄養バランスに優れた健康食として、日本のみならず世界の人々にも支持されております。基礎調味料「さしすせそ」の「さ」である砂糖には、甘みだけでなく食材をしっとり柔らかくしたり、おいしそうな艶や照りを出したりできる力があります。彩りや季節を大



切にする和食に欠かすことのできない調味料として、砂糖は日本の食文化を支えています。

当社は、和食の素晴らしさを広めることを通じて、そのおいしさの要因のひとつが砂糖の効果であること、また、引き続き砂糖の正しい知識を伝えるべく、積極的な情報発信を行ってまいります。

社員がその能力を発揮できる 職場環境づくりを推進する

当社にとって、最も重要な経営資源は「人材」です。当社を取り巻く環境は刻々と変化しており、それに対応しイノベーションを生み出すためには、多様な視点が必要です。当社では、「人材の確保と育成」を経営課題として捉え、各種研修の充実化に取り組むとともに、性別、年齢、国籍、バックグラウンド等の多様性を尊重し、三井グループをはじめとする様々な人材交流を積極的に行っています。

また、「良い人間関係と働きやすい職場環境があつてこそ、社員として誇りと働きがいを持つことができる」という考えのもと、組織の適宜見直しや業務効率化の推進等により、社員のワークライフバランスの充実に向けた取り組みも進めています。働きやすい職場環境には、社員の安全確保も不可欠であるため、2018年3月にOHSAS18001(※)を全社で認証取得しました。安全文化の醸成とともに、全ての役員・従業員が自分たちの能力を発揮できるよう、ゼロ災害を目指しています。

変わる事のない安心をステークホルダーの皆さまにご提供するべく、社員一人ひとりが高い志を持って、挑戦できる職場環境づくりを推進してまいります。

(※)Occupational Health and Safety Management Systemsの略であり、1999年4月に発行された労働安全衛生に対するリスクと対策の一覧化および責任所在の明確化等を目的とする規格のこと。

代表取締役社長 雑賀 大介



CONTENTS

- 1 | 三井製糖が目指すべきCSRのかたち
「SPOON HOUSE」
- 3 | トップメッセージ
- 5 | **特集** **座談会**
適糖生活のススメ
- より健康的な生活を送るために -
- 11 | **基礎**
三井製糖行動基準
- 13 | **1階**
お客さまのために
- 17 | **2階**
社会のために
- 25 | **住人**
社員とともに
- 29 | **三井製糖グループの事業概要**
- 30 | **第三者意見／第三者意見を受けて**

編集方針

本報告書は、2017年度の主なCSR(企業の社会的責任)への取り組みについて、全てのステークホルダーの皆さまにお伝えするとともに、活動をさらに向上させていくことを目的に発行しています。

本年度も、三井製糖グループが目指すべきCSRのかたち「SPOON HOUSE」に沿って、「お客さまのために」「社会のために」「社員とともに」という3つのカテゴリーに分けてページを構成しています。また、特集では、西村教授との座談会を通して、健康な毎日を送るための当社の取り組みを紹介しています。

三井製糖は、これからも食を支える砂糖のトップブランドとして、お客さまのため、社会のための活動に取り組んでいくとともに、積極的な情報発信を行ってまいります。

対象期間：2017年度(2017年4月～2018年3月)
対象組織：当社全組織を対象としています。

適糖生活のススメ

— より健康的な生活を送るために —



砂糖は食品に甘味付けする以外に、使い方により料理の幅を広げる力をもった調味料です。また、「脳のごはん」とも言われるように、身体のみならず、心にも活力を与える食品です。一方、最近健康ブームに乗り、様々な甘味料が食品に利用されるようになっていますが、過度な摂取による健康への影響が取沙汰されるようになっていきます。そこで三井製糖は、「適糖生活」や「スローカロリー倶楽部」などの取り組みを通じて、誰もがもっと気軽に砂糖を摂り、健康的な生活を送り、幸せなひとときを過ごしていただくための提案を行っています。

今回、糖尿病をはじめ生活習慣病治療や予防に長年尽力されてきた駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科・西村一弘教授のご意見を伺いつつ、今後三井製糖ができること、求められることについて語り合いました。

馬鳥(司会) 昨今、過度に糖質を制限する健康法やダイエットがマスコミ等で話題になっています。そうした「糖質悪玉説」の記事を見ると、糖尿病という観点ならば糖質をコントロールする必要があるというのが本来の糖質制限の始まりなのに、必要な栄養素である糖質という観点が抜け落ち、安易にダイエットと結びついてしまったのが、「糖質悪玉説」なのかなと思っています。このような傾向を、西村先生はどのようにお考えでしょうか。

西村 低糖質商品が安易に製品化され、簡単に手に入る状況にあります。そうした商品が、特に10代20代の若い女性にありがちな極度の痩せ志向と結びつくのは、とても怖いことです。本人の生活習慣病リスクが高まるだけでなく、出産の際に低出生体重児が生まれる可能性も高まります。低体重で生まれた子どもは、生活習慣病になるリスクが高いというデータも出ています。

坂崎 私の周りでも砂糖は太るというイメージが強いようで、低カロリー・ゼロカロリーの甘味料を選ぶ人が多いです。糖質は栄養素として必要なものだという意識が低い感じがします。

馬鳥 糖質の重要性というものを考えた場合、ダイレクトに砂糖から摂るのがいいのか、それともほかの食品から摂るほうがいいのか迷うところです。糖質の使い分け等についてのご意見はありますか。

西村 そうですね。糖質にも種類によっていろいろな特性がありますので、様々な食品に含まれている糖質をきちんと摂ることは重要なことです。簡単にエネルギーになるから砂糖を摂るという方法でも、食の細い方や高齢者の低栄養予防等の観点からは意義のあることです。



馬鳥 “料理のさしすせそ”の最初に挙げられる砂糖ですから、食事を通じて摂っていただければと思うのですが…。

皆川 スーパー等の仕入れの方とお話をしても、食材を柔らかくしたり、ふっくらさせたりするという、これまで当たり前に使われていた砂糖の調理特性が、意外に認識されていないと感じることがよくあります。ですので、ただの甘味料として使うだけではない、料理での砂糖の活かし方も合わせてご案内するようにしています。

馬鳥 残念ながらスーパー等では、砂糖は特売の目玉商品くらいにしか思われていないようですね。消費者も、必要だから買うのではなく、安いからとりあえず買っておこうという考えかもしれません。そうした風潮から変えて

いければいいのですが、いかがですか？

西村 和食というものが世界的に評価されていますので、ただの甘味料としてではない調理特性を活かした砂糖の使い方等について改めて見直し、しっかり伝えていくことが重要なのではないのでしょうか。

皆川 給食等では2~3種類の砂糖を調理の仕方によってきちんと使い分けているところもあります。一般家庭でもそうした環境が当たり前になるというのを目指したいですね。

西村 糖質という観点では、アスリートでも誤解をされている方が多くいます。きちんとしたスポーツ栄養学が浸透しておらず、糖質を控えてタンパク質やアミノ酸を摂ってさえいればいいと思ってしまうのです。

奥野 持久力や筋肉のパフォーマンスがダイレクトに成績に影響するようなトップアスリートは、ご自身でも非常によく勉強されていて、糖質の大切さを理解している方が多い印象です。

西村 確かに栄養学を理解できているアスリートが増えてきてはいますね。しかしながら、残念ながら、選手人口の少ない競技等では、日本代表クラスの方であっても糖質の重要性を知らない場合もまだまだあります。ましてや健康志向でスポーツジムに通っているような一般の方には、まだまだ浸透していないのが現状です。

手塚 啓発活動の一環でお会いしたトップアスリートか



ら、コーチから甘い物は摂らないよう指導されていると聞いてびっくりしたことがあります。その時は糖質の必要性や、糖の種類による吸収速度の違いなどを説明して、ご理解していただきましたが。

奥野 コーチやトレーナーと、きちんとスポーツ栄養学を身につけた栄養士とがうまく連携していけるようなきっかけづくりをしていきたいですね。

馬鳥 健康な方には、ぜひ砂糖を使ってほしいというのが我々の願いとしてありますね。病気等で糖質の摂取に制限のある方に対して、「スローカロリー」という考え方でお力になりたいと思っています。皆さまはいかがですか？

西村 現在、フレイル※予防と糖尿病の重症化予防が厚生労働省の重点課題として国策にもなっています。その点で、血糖値を上げないで糖質からエネルギーを得られるパラチノース®に注目しています。

手塚 パラチノース®については、どうしても専門的な話になりがちで、効果や必要性が伝わりづらいという問題がありますね。

奥野 そこをシンプルにわかりやすく伝える手段として、高齢者の健康寿命を延ばすための「適糖生活」というものを進めています。認知症や筋力の低下を防ぐためには、糖が必要なんだということをアピールしています。

※フレイル：加齢とともに筋力や認知機能が低下し、生活機能障害、要介護状態、死亡等の危険性が高くなった状態

■ 座談会メンバー紹介



西村一弘

駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科教授。一般社団法人 スローカロリー研究会監事。東京都栄養士会会長。糖尿病の栄養療法における第一人者。一般社団法人 臨床糖尿病支援ネットワークの理事として、2型糖尿病における栄養療法の理解浸透に重要な役割を果たしている。

■ 三井製糖に期待すること

若い女性や中年の女性が抱く間違ったボディイメージ(痩せ志向)など国民の知識不足で、糖質制限が流行し、糖質の負のイメージが定着しているので、正しい知識として糖質の必要性・重要性を周知して欲しいと思います。さらに現代社会にマッチしたパラチノース®の特性を前面に出し、様々な分野で活用できるようになることを期待しています。



■ 三井製糖のメンバー



馬鳥経営企画部長
『スローカロリー』という考え方で力になりたい



奥野事業開発課長
「高齢者の健康寿命を延ばすための『適糖生活』を浸透させたい」



手塚FS営業課長代理
「パラチノース®採用商品のラインナップを増やし、普及啓発につなげたい」



坂崎研究課員
「機能性表示食品制度を利用してパラチノース®を広めていきたい」



皆川営業2課員
「甘味としてだけでなく、料理での砂糖の力の活かし方をもっと知らせたい」



西村 また、パラチノース®は虫歯になりづらい糖ということでも改めて注目されつつありますし、実は肝硬変の患者さんに対しても有用な糖質です。肝硬変によって肝臓本来の機能である糖を蓄えることができなくなった場合でも、ゆっくりと消化吸収が進むパラチノース®を寝る前に摂取することで起床時の低血糖が防げられるからです。まだまだ認知度の低い分野ですので、ぜひ皆さまのお力を貸してください。

坂崎 大学や病院との協働が必要不可欠ですし、今後一緒に研究していきたいですね。

馬鳥 ほかにどのようなことが考えられますか。

坂崎 今年、機能性表示食品に「糖質・糖類」がようやく対象になり、消費者庁のガイドラインにもパラチノース®が例示されました。これに後押しされて、社内での研究もより積極的に進められているのでチャンスです。

皆川 スローカロリーシュガーも一般の方へアピールしやすくなったというのは心強いです。

手塚 お客さまからのお問い合わせは確実に増えていますので、興味を持たれたメーカーからパラチノース®を使用した商品ラインナップが増えていけば、普及啓発にもつながっていきます。

奥野 スローカロリーシュガーは、砂糖とパラチノース®それぞれの良い特長を組み合わせたものなので、おいし

さと健康の両立がポイントになります。「スローカロリー倶楽部」はその成果のひとつで、より多くの方に安心してスイーツを楽しんでいただきたいです。

馬鳥 我々の事業活動が世の人々の健康に寄与できると思うと力が入りますね。

本日はお忙しい中、皆さまありがとうございました。



適度な運動と正しい糖質摂取が、いつまでも元気な身体づくりの鍵であることを伝える「適糖生活」健康栄養セミナーを開催



適糖生活、スローカロリーを支える商品

いろいろな砂糖を、 いろいろな使い方で



三井製糖では、おなじみの上白糖をはじめ、約30種類の砂糖をつくっています。そのどれもが特長を持っており、選び方・使い方によって、「新しい価値」を生み出してくれます。三井製糖は、今日の食卓に、未来の暮らしに豊かさをプラスするため、様々な取り組みを行っています。

毎日、毎食に使うものだからこそ、
今から正しい知識と楽しい使い方を知ってほしい

砂糖を学ぼう！ 児童向け食育授業

三井製糖では、全国の小学校において、社員が講師を務める「砂糖を学ぼう！」という出前授業を行っています。砂糖の原料である本物のサトウキビを見て・触って・かじってみたり、いろいろな種類の砂糖を食べ比べてみたりといった体験を交えながら、砂糖は、人間の身体と心にとって、なくてはならない大切な栄養のもととなることを学んでもらいます。普段できない体験を通じて、砂糖の力を知ってもらおう活動をこれからも続けていきたいと考えています。



サトウキビに
触ってみる
子どもたち



砂糖の食べ比べ

三井製糖社員
による説明



砂糖の力を実感！ 学校栄養士向けセミナー

三井製糖では、学校で日々子どもたちの身体をつくる学校栄養士の方に向けたセミナーを行っています。西暦800年代に遣唐使によって中国から伝わってきたといわれる砂糖の歴史や、食材を柔らかくする調理効果や保存効果、特に発達期の子どもたちにおける脳や筋肉への健康効果等についての講演と同時に、有名店の料理人による和食での砂糖の使い方のコツ等を実際に見て、味わっていただき、砂糖の力を体感してもらっています。



有名料理人による和食での
砂糖の使い方講義

● 食育活動実績表

年度	校数	人数	地域
2014	1	75	東京
2015	3	185	東京・神戸・横浜
2016	3	414	東京・千葉・福岡
2017	7	951	東京(2)・千葉(3)・神戸・福岡
合計	14	1625	

砂糖の機能と身体にやさしい使い方を知って、 豊かな・楽しい「適糖生活」を

適糖生活のすすめ

最近、過度に糖質を制限する健康法やダイエット法が話題になっています。一方で、三大栄養素の一つである糖質は、脳や筋肉などの大切なエネルギー源であり、制限しすぎると健康リスクがあるともいわれています。

糖質は、食シーンにおいておいしさや調理特性の面で欠かす

“吸収速度”に注目「スローカロリー」とは

適糖生活の啓発において、適切な糖質摂取の方法の一つとして、スローカロリーという考え方を推奨しています。スローカロリーとは「糖質(カロリー)をゆっくり消化吸収する」というカロリーの“量”ではなく“質”に着目した考え方です。糖質は、一般的に素早く吸収される特徴があり、即効性のエネルギー源として知られています。しかしながら、吸収の速い糖質を一度に大量に摂ることは急激な血糖上昇を引き起こし、健康リスクにつながることも報告されています。スローカロリーの考え方を生活に取り入れることで、健康リスクを下げるだけでなく、満腹感が持続して食べすぎを抑える等の良い効果も期待できます。

もっと砂糖を楽しむために

スローカロリーの考え方は、様々な分野で注目されはじめています。パラチノース®を砂糖と混ぜて使うことでもスローカロリーになるため、おいしさや健康を考えたスローカロリーコンセプトの食品が増えてきています。

大手百貨店の高島屋では、身体にやさしいスイーツコレクション「スローカロリー倶楽部」が多数の和洋菓子ブランドより展開され、大好評頂いています。また、パラチノース®のエネルギー持続特性や脂肪燃焼効率の良さが注目され、アスリート向けの



関連サイト
<http://www.slowcalorie.com/slowcalorie-club/>
(講演会、セミナーについても)

ことのできない栄養素です。そこで当社は、皆さまに、砂糖をはじめとした糖質を適量・適切に摂り、楽しく健康的な食生活を送ってほしいという想いを込め、「適糖生活」と題して砂糖を啓発するイベントや講演会を行っています。

スローカロリーの実践には様々な方法があります。例えば、食事をゆっくり食べる(早食いをやめる)、野菜やナッツ類など食物繊維が多い食べ物を先に食べてご飯や麺などの炭水化物は最後に食べる。こういった食べ方の工夫でスローカロリーになります。また当社では、ゆっくり吸収される性質を持つ100%植物由来の糖質「パラチノース®」を販売しており、パラチノース®配合の食品を啓発普及させる“スローカロリープロジェクト”を推進しています。

スローカロリープロジェクト
<http://www.slowcalorie.com/>



パラチノース®が入った砂糖

ドリンクや補給食も発売されています。

適糖生活およびスローカロリーの考え方は、いつまでも元気に動ける身体を維持したいシニアにとって重要であり、当社では、大学教授、スポーツインストラクター、料理研究家など多様な分野の方々と一緒に啓発を行っています。今後、シニア向け商品へもスローカロリーの展開を促し、もっと砂糖を楽しんでいただける世の中にしていきたいと思えます。



糖質の“量”より“質”を重視したおいしいスイーツ

三井製糖行動基準

行動基準をしっかりと実践することで基礎を固め、
豊かな社会と生活に貢献する付加価値を創出します。

三井製糖の行動基準

三井製糖の企業理念「三井製糖は、安心・信頼・天然の食品素材を誠実に提供し、豊かなくらしに貢献します。」の追求は、社員一人ひとりの課題であると意識すべきものです。三井製糖社員は、想像(Imagination)と創造(Creation)の精神を大切に、豊かな社会と生活に貢献する付加価値創出という使命と、持続的成長を実現する経済活動を、高い倫理観を持ち生き活きと実践していきます。三井製糖社員は、次の6つの項目で表した行動基準に則り活動し、積極的に社会的責任を果たしていきます。

1. コンプライアンス総論

法令遵守

2. 社会との関係

1. 社会貢献
2. 人権の尊重
3. 環境保護と資源の有効活用
4. 政治・行政との健全な関係維持
5. 反社会的勢力との決別

3. 顧客・消費者との関係

1. 「食の安全・安心」の確保
2. 「食育」の推進
3. 創意工夫とチャレンジ精神
4. 公正な取引

4. 株主・投資家との関係

1. 適時開示と内部者取引防止
2. ステークホルダーとのコミュニケーション

5. 会社との関係

1. 個の尊重と人間力の結集
2. 会社財産および情報の保護

6. 行動基準の取扱い

1. 行動基準の遵守と企業理念の実現
2. 解決および再発防止

コーポレート・ガバナンスおよび内部統制

三井製糖は、ステークホルダーに対して公正で透明性の高い経営を行い、コンプライアンスの重視と迅速かつ正確な情報開示をコーポレート・ガバナンスの基本としています。コーポレート・ガバナンス体制としては、取締役と監査役に独立役員を含む社外役員を複数選任し、取締役においては経営の監督と執行の役割分担を促進するとともに、意思決定のための協議機関として経営会議を置き、意思決定の迅速化および職務遂行の効率性と有効性を向上させるため執行役員制度を導入しています。また、監査役においては取締役会等の重要会議への出席や代表取締役との定期的な会合の開催等を実施し、取締役の職務執行を含めた経営全般に対して監査を行っています。そのほか、適切なリスク管理の観点から、内部統制委員会、コンプライアンス部会をはじめとする各種委員会を設置し、リスク発生の未然防止ならびにリスク管理に取り組む体制を構築し、運用しています。

内部統制については、業務の有効性と効率性の向上、財務報告の信頼性の確保および法令等を遵守する体制を構築し、監査役、会計監査人および内部監査室が緊密な連携を保ちながらその有効性を評価しています。

コンプライアンス

三井製糖では、「食」に携わる企業として品質保証体制の充実を図り、企業の社会的責任とコンプライアンス重視の体制のもと、企業価値を継続して向上させ、全てのステークホルダーの満足を得ることを基本方針とするコンプライアンス・プログラムを策定することにより、コンプライアンス推進体制を整備しています。当社グループ全体の法令遵守に対する意識を強化するため、全従業員を対象に毎年e-ラーニングや集合研修といったコンプライアンス研修を行い、従

※2011年1月31日改定「三井製糖行動基準」より、一部抜粋
(詳しくは三井製糖ウェブサイト <https://www.mitsui-sugar.co.jp/> 参照)

住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 お客さまのために

基礎 三井製糖行動基準

SPOON HOUSE



業員のコンプライアンス知識・意識の向上に努めています。また、「ハラスメント相談窓口」や「企業倫理ヘルプライン(相談窓口)」設置によるコンプライアンス違反の防止、労働安全衛生に関わる専門部署の設置やストレスチェックの実施等による従業員の安全衛生管理にも取り組んでいます。

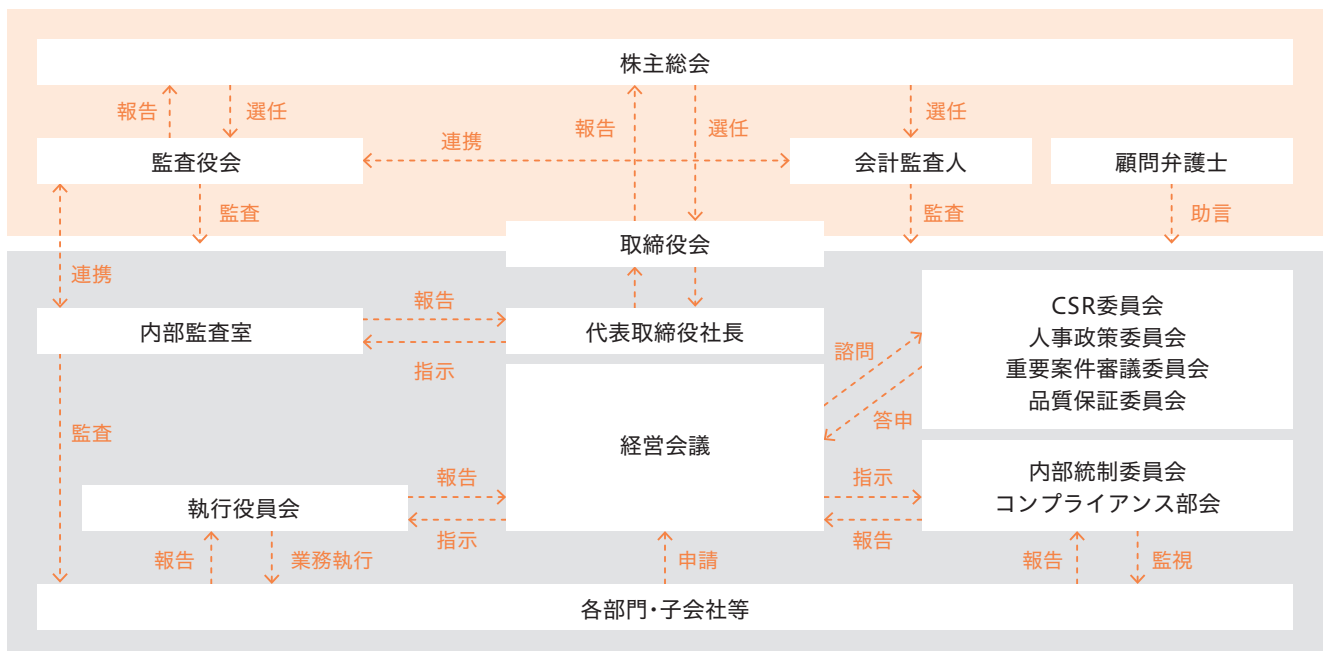
リスクマネジメント

三井製糖では、各事業部門において日常の業務遂行に関するリスクの管理を行うとともに、リスク管理担当部門がリスク管理規則に従い、リスクを組織的・体系的に特定、分析、評価し、その適切な回避または低減を図っています。また、災害、事故、その他重大なリスクに対する緊急対応体制については、危機管理対応ガイドラインを定めています。人の

身体生命の安全確保を最優先に事業活動を維持し、危機の収束に向けて全役職員が一丸となって損失の最小化、損害の復旧等に取り組むことを基本方針とし、重大な緊急事態の発生時には、危機管理対策本部を設置して関係部門の統制を図ります。さらに、「食」に携わる企業として、食品事故対応マニュアルを策定し、食品事故による被害の発生や拡大を防止する体制を構築しています。

地震等の災害発生時といった非常時でも事業をできる限り中断せず、お客さまに安全・安心な商品を安定的に供給するために、事業継続計画(BCP)を策定し、様々な対策を講じています。工場における生産活動だけでなく、原材料調達や物流、営業活動までのサプライチェーンを考慮し、年度事業計画に連動して毎年見直しを行っているほか、BCP訓練を適宜実施することにより、非常時に備えています。

三井製糖のコーポレート・ガバナンスおよび内部統制に関する体制



※2018年4月1日時点

お客さまのために

くらしに欠かせない砂糖や食品素材を安定供給し、
全社員が一丸となって品質への責任を果たしていきます。

三井製糖グループ品質方針

基本理念

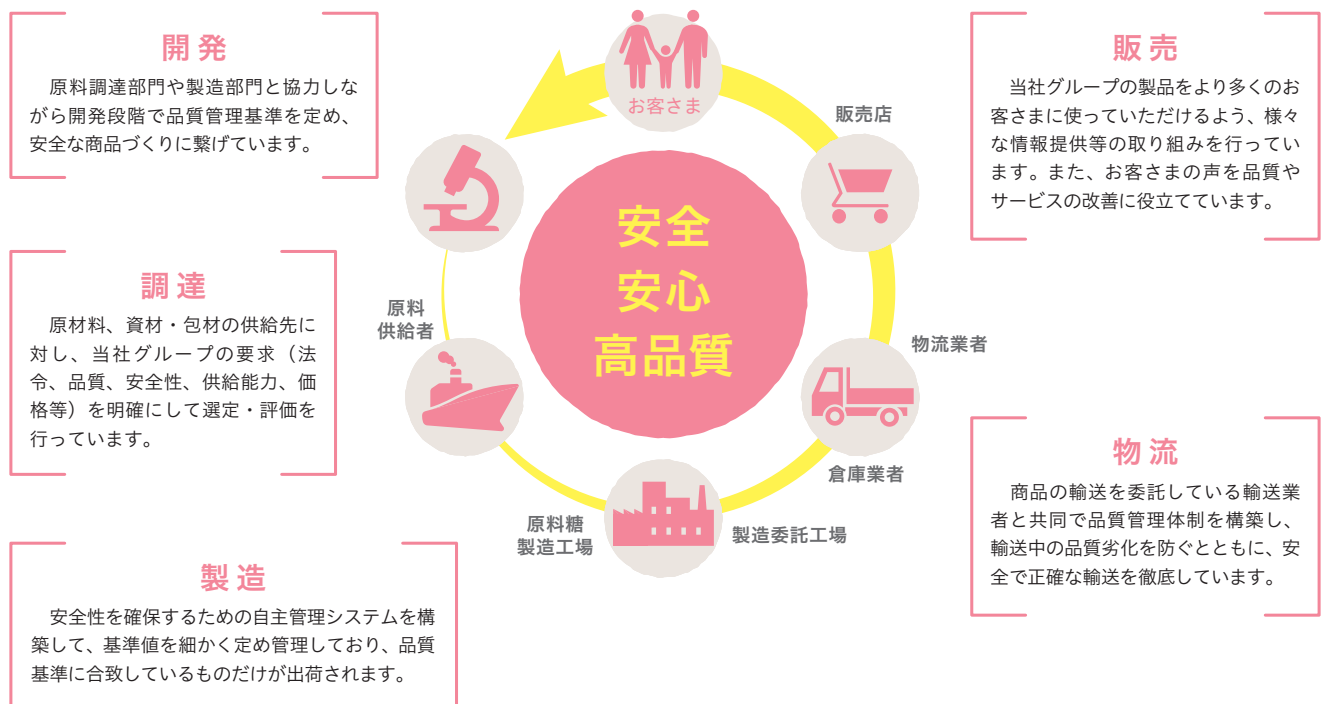
わたしたちは、安全でお客様にご満足いただける商品・
サービスをお届けし、豊かな食生活に貢献します。

※「三井製糖品質方針」より、一部抜粋
(詳しくは三井製糖ウェブサイト <http://www.mitsui-sugar.co.jp/> 参照)



三井製糖グループクオリティチェーン

食品を扱う企業にとって最も大切な安全・安心・高品質を常に徹底するため、全社的な品質保証体制を構築し「三井製糖グループのクオリティチェーンの各段階で一人ひとりが品質への責任を果たす」という基本姿勢をグループ全体で共有しています。



住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 **お客さまのために**

基礎 三井製糖行動基準



三井製糖としての品質の取り組み

三井製糖の両事業(砂糖事業、フードサイエンス事業)に関わる全社的な品質関連事項を討議、方針決定する場として「品質保証委員会」を設置しています。本委員会は、品質保証部長を委員長とし、営業、開発、生産、物流部門の品質責任者が委員となり、年1回以上の頻度で開催しています。

砂糖事業では、生産、物流、品質保証部門でISO9001※1を認証取得し、高レベルの品質管理・衛生管理を実施しています。また、生産部門(千葉、神戸、福岡工場)では、FSSC22000※2を認証取得し、日頃から食品安全の強化に努めています。



ISO9001：2015

フードサイエンス事業では、営業、開発、生産、物流、品質保証部門を含んだ事業全体でISO9001を認証取得し、運用しています。また、生産部門ではHACCP方式※3に基づく品質管理体制を構築するため、工場内の危害要因の洗い出し、危害の発生の予防に努めています。

ISO9001においては、2015年9月に規格改訂が行われISO9001：2015が発行されましたが、砂糖事業は2017年度に、フードサイエンス事業は2018年度に外部審査機関による移行審査を受け、2015年版への移行が完了しています。

※1 ISO9001：製品・サービスの品質向上と顧客満足の向上を目的とする国際規格のこと。

※2 FSSC22000：食品安全認証財団FFSC(FOUNDATION FOR FOOD SAFETY CERTIFICATION)が開発・運営している食品安全のための国際規格のこと。

※3 HACCP方式：製造工程の危害の分析と重要管理点の監視による衛生管理手法のこと。

三井製糖の各工場における品質マネジメント(ISO9001、FSSC22000取得状況)

工場	製造品目	取得済み認証
千葉工場	精製糖(上白糖、グラニュー糖など)	ISO9001 FSSC22000
神戸工場	精製糖(上白糖、グラニュー糖など)	ISO9001 FSSC22000
福岡工場	精製糖(上白糖、グラニュー糖など)	ISO9001 FSSC22000
長田工場	食品添加物など	ISO9001
R&Dセンター	さとうきび抽出物	ISO9001

三井製糖グループとしての品質の取り組み

三井製糖グループ全体で品質に関する方向性を共有するために、2015年度に新たに「三井製糖グループ品質方針」を制定しました。今後も全従業員が一丸となって品質への責任を果たしていきます。

また、グループ各社の品質保証関係実務者が集まり、「三井製糖グループ品質保証連絡会議」を開催しました。食品表示法、原料原産地表示、食品衛生法改正等の法令改定への対応に関して、各社の認識や状況、方針等に関して情報交換や意見交換を行い、法令の解釈等について情報を補完し合うことができました。また、生産工場の自己点検や監査のポイント等についても情報共有を行いました。



【活動例】

三井製糖では定期的に食品事故対応訓練を実施しています。2017年度は、初の試みとして、グループ会社の関係者も同席し、食品事故発生時に備えたマニュアルのポイントや訓練の手法について共有しました。

お客さまのために

お客さま満足度向上のため、日々努力を続ける。
お寄せいただく全ての声に真摯に耳を傾けています。

お客様相談窓口

お客さまからいただいた声は、真摯に耳を傾け、お客様サービス課で徹底したセキュリティ管理のもと、独自のシステムに全入力し社内でも共有、他部門とのタイムリーな連携が可能となっています。お客さまに安心して商品をご利用いただけるよう、丁寧な対応と正しい情報提供に努めています。また、お客さまの声は、整理・分析して、毎週社内に配信し、VOC (Voice of Customer) 検討会・品質保証委員会・品質推進会議等で役員・関連部門と共有して、よりご満足いただける商品・サービスの開発や改良につなげています。

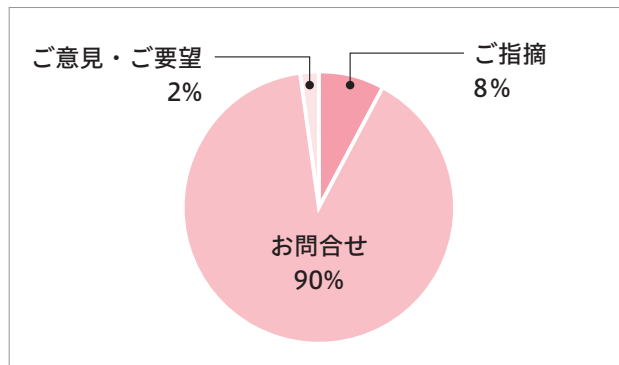
お客さまの満足度向上のための取り組み

- お客様サービス課では、お客さまによりご満足いただけるよう、各種研修を行っています。商品知識・商品開発の背景や個人情報保護法等の法令を知る勉強会のほか、外部講師を招いた個別研修では実際の会話を分析し、フィードバックすることで対応の改善につなげています。
- 2015年度から役員・全従業員を対象に「お客様の声モニタリング会」の活動を行っています。参加者は、お客さまの視点に立ち「お客さま満足」について活発な意見交換を行い、商品・サービスの改良につなげています。
- ご指摘をいただいたお客さまを対象に「お客さま満足度アンケート」を実施しています。ご回答いただいたアンケートの結果を真摯に受けとめて、お客様相談窓口の品質向上に取り組んでいます。

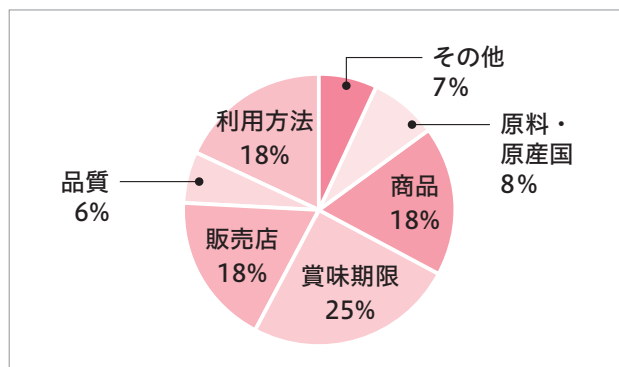
お客さま満足度アンケート

今回の対応にお客さまはご満足いただけましたでしょうか			
満足	まあ満足	やや不満	不満
83%	11%	6%	0%

ご申告分類



お問合せ内容



住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 **お客さまのために**

基礎 三井製糖行動基準

SPOON HOUSE



お客さまの声を活かした商品

ライフスタイルの変化に伴って、「砂糖を容器に移さずそのまま使いたい」「少量で持ちやすいものが良い」といったお客さまの声にお応えし、チャック式スタンドパックタイプの砂糖を開発しました。

お客さまの声は、私たちの商品・サービスの開発や改善に活かされています。

切り口付きで
まっすぐ
開けられる

ちょうど良い
400g

スタンドタイプで
保管しやすい



チャック付きで
保管しやすい

- 静電気防止ポリで砂糖の付着防止
- 二重ポリで丈夫なパッケージ
- もんでほぐしやすい形状で、砂糖が固まっても大丈夫

お客さまにより価値のある商品をお届けするために - 研究開発の推進 -

より一層の価値ある商品をお客さまにお届けするために、当社はサトウキビを起点として、持続的なサトウキビの生産・供給体制の構築、付加価値のある糖類の研究、外部機関との共同研究を通じた新規素材開発等の様々な研究開発を実施しています。

その中でも特に強みである砂糖・サトウキビ領域に関しては、研究成果を国内外の様々な研究会で発表し、高い評価を得ています。

また、研究部門だけでなく、生産、品質、営業、事業開発の社員による、製糖技術をはじめ、事業に関わる研究・開発成果の発表会を毎年実施しており、2017年にはグループ企業も参加しました。役員も交え多角的な視点で議論が交わされることで、新たな気づきも生まれ、これらの研究が、実際の商品の品質向上やお客さまのニーズにあった新商品開発に寄与しています。

様々なライフスタイルや食の楽しみに合った安全安心な商品をお届けすべく、グループ一丸となって引き続き取り組んでいきます。



世界中の製糖企業や製糖に関わる機械メーカーやエンジニア会社が集まって研究・開発や成果を発表する大会に毎年参加



社会のために

三井製糖の事業基盤は「自然の恵み」。
一歩進んだ環境保全活動により、持続可能な社会の仕組みをつくります。

環境方針

基本理念

三井製糖は、豊かな環境のもとで生育するサトウキビなど自然の恵みをベースに事業展開しております。この豊かな恵みが、将来にわたって享受できるよう環境との調和を図り、健全な自然を次世代に引き継ぎ、持続的発展が可能な社会の実現に貢献します。

行動指針

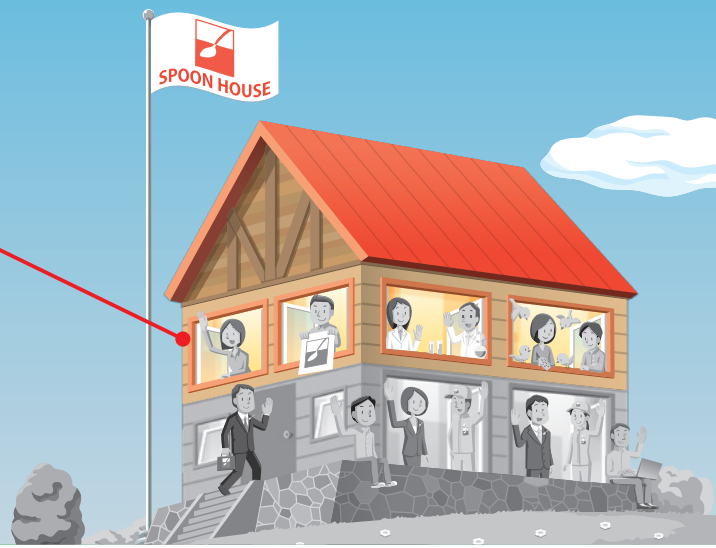
- 1 当社は、その全ての企業活動で地球環境に影響を与えていることを認識し、環境マネジメントシステムや環境保全施策を継続的に改善し、環境パフォーマンスの向上を図ります。
- 2 環境関連法規・協定等を順守すると共に、必要に応じて自主管理基準を設定し、管理レベルの向上を図ります。
- 3 原材料の調達から生産・物流・販売・消費・廃棄に至るすべての段階において、地球温暖化ガスの削減や廃棄物の削減・リサイクルを通じた環境負荷の低減に取り組みます。
- 4 環境に配慮した商品開発や資源の有効活用に努めると共に、再生可能エネルギーの活用を図ります。
- 5 環境教育を通じ、役職員の環境意識の向上を図り、環境と調和の取れたライフスタイルを志向するとともに、地域環境に貢献していきます。
- 6 関係会社および資材の調達先等の取引先において、環境問題への取組みを促し、支援活動を図ります。
- 7 企業活動による生物多様性への影響を認識し、保全に繋がる活動に取り組んでいきます。
- 8 情報開示を促進し、企業市民として地域や社会との関わりを積極的に図ります。

住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 お客様のために

基礎 三井製糖行動基準



中長期目標

当社は、ISO14001のマネジメントシステムを活用しながら全社で環境負荷低減や環境への配慮活動に取り組んでいます。2017年度は2016年度に策定した2ヶ年計画「中期環境マスタープラン」の最終年度として工場で使用する総エネルギー量の削減等に精力的に取り組みました。結果として、CO₂排出量を18.0%削減(2013年度比)し、中長期目標「2022年までにCO₂排出量15%削減(2013年度比)」を2017年度で達成しました。

また、経営計画と関連性のある「2018-2019年度中期環境マスタープラン」という2ヶ年の環境目標を新たに策定し、目標達成に向けて取り組んでいます。

今後は、より長期的かつ高水準のCO₂削減目標を策定するとともに、高いレベルでのマネジメントシステムの運用に努め、持続的な環境負荷低減を実現していきます。

中期環境マスタープラン

2017年度実績と2018-2019年度目標

分類	重点項目	2017年度目標	2017年度実績	判定	2017年度活動報告	2019年度までの重点項目
環境教育	環境教育の推進	eco検定®合格者全役職員の70%以上	eco検定®合格者全役職員の73%	○	全役職員381名の内、277名が合格(2017年度は25名合格)	従業員の環境意識高揚と啓発 e-learning合格者85%以上
地球温暖化防止	工場の総エネルギー削減	2013年度比7%削減	2013年度比18.0%削減 2,033千GJ※	○	精製糖工場の安定操業と効率的な運転に努め、エネルギー削減	生産拠点のエネルギー原単位削減 9.0%(2013年度比)
	精製糖工場のエネルギー原単位削減	2013年度比7%削減	2013年度比8.5%削減 4.97GJ/t-原料糖	○	工場の安定操業と省エネ活動により、エネルギー削減	輸送のエネルギー原単位削減 5.0%(2013年度比)
	再生可能エネルギーの導入	2017年度売電量1,900千kWh	売電量2,153千kWh	○	安定稼働により目標達成	再生可能エネルギーの活用(太陽光発電) 1,900千kWh以上維持
資源の有効活用	サトウキビの有効活用	開発実施	開発実施	○	バガスの有効利用に向けたテストプラントの建設開始	サトウキビの有効活用
コミュニケーション	ステークホルダーとの関わり	対話実施	環境情報の提供	○	関係会社との環境に関する意見交換や法令順守評価を実施 CSR報告書を配布	ステークホルダーとの関わり
生物多様性保全活動	生物多様性保全活動の支援	活動実施	徳之島保全活動	○	神戸工場において徳之島に関する講演会・写真展を開催 徳之島でアマミノクロウサギの生態系の保全活動を実施	生物多様性保全活動の推進

※GJ：熱量(エネルギー換算)



社会のために

三井製糖のエコバランス(2017年度)



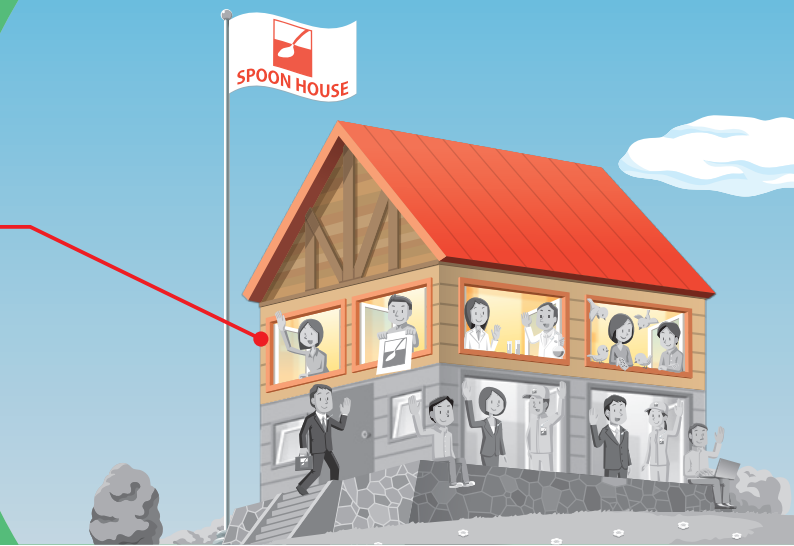
住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 お客さまのために

基礎 三井製糖行動基準

SPOON HOUSE



TOPICS

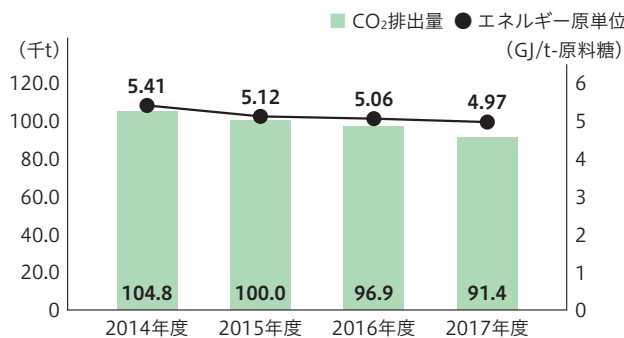
地元NPO法人と協働した徳之島での生物多様性保全活動

当社は、貴重な固有種が数多く生息する鹿児島県徳之島で、地元NPO法人「徳之島虹の会」と協力しながら、島民の環境教育を主とした生物多様性保全活動に2012年度から取り組んでいます。徳之島は、当社の砂糖事業に関係の深いサトウキビ産業があり、産業と共生した徳之島の自然を守ることが、当社の社会的責任の一つと考えています。

2017年度は山林でのノネコ対策の実施、「徳之島における生物多様性保全と世界自然遺産登録に向けた住民の取り組み」をテーマとした講演会・写真展を当社にて開催しました。

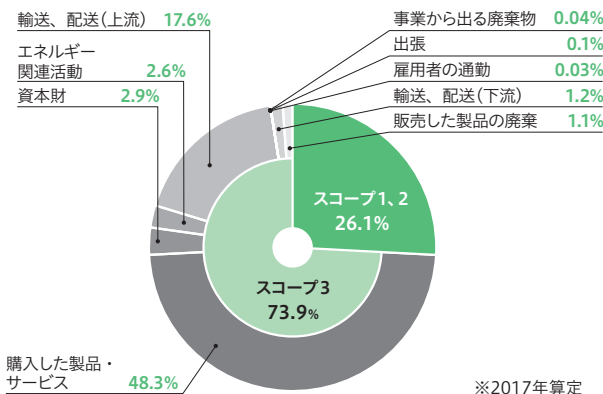


● 生産部門のCO₂排出量と精製糖工場のエネルギー原単位の推移



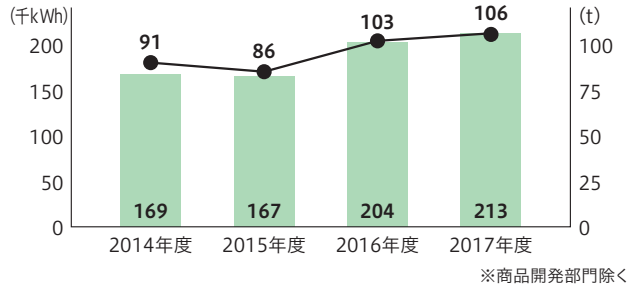
※2016年度のエネルギー原単位につきまして「CSR報告書2017」掲載数値に誤りがありました。

● バリューチェーン全体におけるCO₂排出量の算定

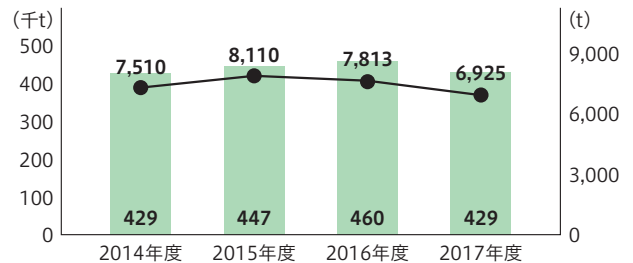


2017年に算定したスコープ1、2は9.7万t-CO₂、スコープ3は27.6万t-CO₂で、そのうち「購入した製品・サービス」が48.3%、次いで「輸送・配送(上流)」が17.6%を占めています。大部分が原料の購入と輸送に係る排出量であり、前年と同様の傾向が続いています。

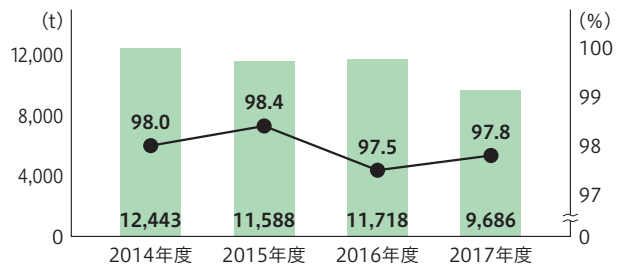
● オフィスの電気使用量とCO₂排出量の推移



● 物流部門のCO₂排出量の推移



● 廃棄物量と再資源化率の推移





社会のために

食の伝統をつなぎ、新しい価値を創る。
食に関わる全ての人たちを応援する様々な活動に取り組んでいます。

食への取り組み

和食給食サミットに参加

「和食給食応援団」が主催する和食給食サミットに参加しました。「和食給食応援団」は、和食を次世代につなげるべく、日本を代表する料理人が中心となって各地で食育活動を行っており、当社も2014年から協賛しています。

(和食給食応援団：<http://www.washoku-kyushoku.or.jp>)



「全国学校給食甲子園」に協賛

食育の重要な役割を担う学校給食の充実を図り、そして多くの方々に学校給食への理解を深めていただきたいとの思いから始められた「全国学校給食甲子園」。学校調理に携わる方々が給食献立を再現し、味と栄養のバランスが審査されます。当社も食を通して子どもたちの健やかな成長を願う企業として協賛しています。

(全国学校給食甲子園：<http://www.kyusyoku-kosien.net/>)



全国小学生パティシエ選手権に協賛

13回目を迎えた全国小学生パティシエ選手権。当社は三井物産グループとして、初回から協賛を続けています。当日はもちろん練習用の砂糖の提供、審査にも参加してスプーン印「小さなお菓子職人賞」を選出しています。



神戸スイーツ・コンソーシアム チャレンジド・プログラムに協賛

パティシエを目指すチャレンジド(障がいのある人)の応援プログラムに協賛しています。10年目となる今回は、5つの地域で開催され、東京会場には、3団体が参加。野澤孝彦シェフを講師に迎え、スコーンやジャムづくりに挑戦しました。



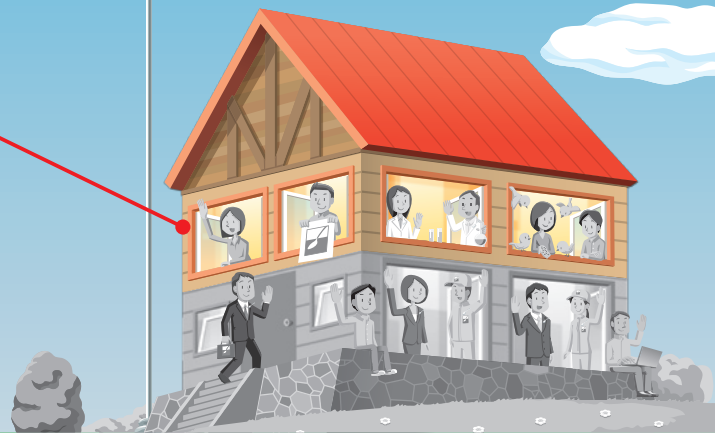
住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 お客さまのために

基礎 三井製糖行動基準

SPOON HOUSE



千葉県海匝農業事務所で 地産新商品づくり研修会

千葉県海匝地区の農家兼加工品販売に携わっている方たちに向けて、研修会を行いました。研修会では、砂糖についての説明、サトウキビの試食、7種の砂糖の食べ比べ、砂糖の持つ調理効果や温度帯による状態の変化について改めて学んでいただき、商品品質の向上や新商品アイデアにつながる機会として活用してもらいました。



障がい者スポーツ支援 ランチョンセミナー

パラチノース®は障がいを持つアスリートの血糖コントロールにも役立てられています。

8月20日のスポーツ栄養学会では、スポーツ栄養士、リオパラリンピックウィルチェアーラグビー日本代表選手、トレーナーをゲストに迎え、パラチノース®の入ったスローカロリーシュガーを摂ることで、急な低血糖によって倒れることを予防する等、車いすアスリートに向けたスローカロリーシュガーの活用方法について講演しました。



アスリートのコンディションを 高めるために

ゆっくり吸収されるパラチノース®を使用した製品は、長時間身体を動かすスポーツの栄養補給に最適です。当社では東京マラソンや佐渡国際トライアスロンへの出展、日本栄養士会主催の「未来のトップアスリートのための体感型スポーツ栄養セミナー」への協賛等を通して、アスリートの方々に栄養補給方法について知っていただき、最高のパフォーマンスを発揮できるようお手伝いしています。



プロバスケットボールチーム 「アルバルク東京」1日スポンサー

アスリートの方にパラチノース®のエネルギー持続性を実感いただくため、プロバスケットボールチーム「アルバルク東京」の1日スポンサーとして、3月に行われたホームゲームを「スプーン印でおなじみの三井製糖 presents アルバルク東京ホームゲーム」と題し、パラチノース®配合製品をお配りするなど、選手や来場者の栄養補給を支援しました。





社会のために

地域との関わりを大切にしていきたい。
事業所ごとにオリジナリティーのある活動に取り組んでいます。

社会貢献活動

工場見学やセミナーの実施

千葉、神戸、福岡と、国内に3つある工場では、それぞれ定期的に、近隣地域の学校や団体を中心に工場見学を受け入れています。工場内に広がる甘い香りと大きな機械装置に驚きの声が上がります。

また、千葉工場では、従業員向けの生活習慣病セミナーを行い、血管年齢の測定や啓発パンフレットを配付し、日常の健康意識を高める取り組みを行いました。



ヨハン・ヤコブ美術館所蔵絵画の貸出し

スイスのチューリッヒにある“Johann Jacobs Museum (ヨハン・ヤコブ美術館)”で開催された展覧会に、当社の保有する絵画(油彩)「明治拾八年に於ける布哇(ハワイ)砂糖耕地の情景」が、日本とハワイの移民・交易史を示す貴重な記録として高く評価され、貸出しを行いました。



「スプーン印の秋まつり」で地域活性化

昨年も有志で岩手県大槌町を訪れ、「スプーン印の秋まつり」を開催しました。綿菓子や輪投げのイベントに子どもたちは大喜び。今回は当社製品のレモンシュガーを使ったレモネードの試飲も行いました。



トライやる・ウィーク(中学生の職業体験)

兵庫県では中学2年生を対象に、職場体験「トライやる・ウィーク」が実施されています。長田工場では今年も参加・協力し、神戸市立吉田中学校の生徒2名を受け入れました。初日は製造現場に入り、ハイドロゲル製品の包装作業、ゼリー強度の測定を行った後、ゼリーを食べ比べて食感の違いを確認しました。

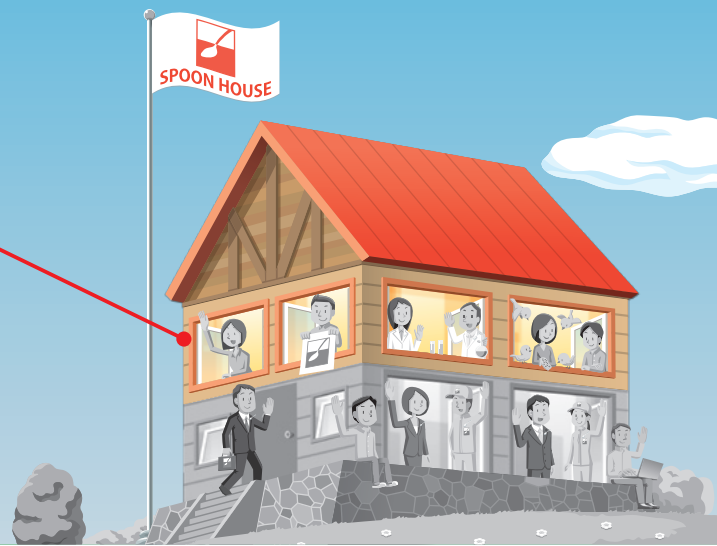


住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 お客さまのために

基礎 三井製糖行動基準



OBC(ラジオ大阪)ラジオ祭りに参加

関西営業部では、OBCラジオ祭りでの販売売上金を日本赤十字社を通じて被災地に寄付する活動を行っています。9年目を迎えた今回は、九州北部豪雨災害義援金として全額を寄付しました。商品販売だけでなく、レモネードの配布も行い、地元の方々とのコミュニケーションを深めました。



福岡県朝倉市豪雨災害地域への支援活動

10月、三井物産九州支社と九州三栄会の共同開催による、豪雨災害のあった朝倉市の被災地支援活動に参加しました。豪雨で流れてきた土砂の撤去や、被災されたお宅にお邪魔し、土砂で汚れた家具の拭き掃除を行いました。



東日本大震災の津波で被災した海岸部に植林

東北営業所では、被災した海岸部に植林をして、自然豊かな森をつくりなおすボランティア活動「千年希望の丘植樹祭2017」に参加しました。宮城県岩沼市の沿岸部に南北10kmにわたって30万本の苗木を植えてつくる“緑の防潮堤計画”で、木が強く根を張ることで、津波の威力を弱める等の効果が期待されています。



タイの地域に根ざしたCSR活動の推進

タイのグループ会社であるカセットポンシュガー社は、4月にEIA(環境アセスメント評価)を認証取得しました。取得にあたり、さらなるCSR活動の充実のため、専門部署を新設しました。地域の農業用水路整備のための堰(せき)づくりや植樹活動など、地域社会に根ざした製糖工場を目指しています。



社員とともに

三井製糖の全ての活動を支えるのは社員。
一人ひとりがその能力を発揮できる職場環境づくりを進めています。

健康で健全な環境づくり

全ての社員が常に心身ともに健康かつ健全であるために、「健康管理の徹底」と「美しい職場づくり」を実践しています。

健康面では、事業所に保健師(看護師)を配置して、日々の健康管理や定期健康診断実施後の適切なフォロー、インフルエンザ予防接種や歯科検診の実施、メンタル面ではEAPシステム(従業員支援システム)を導入して心も含めた健康管理の維持・向上に努めています。

また、毎月1回「掃除の時間」を設け、皆で協力して職場内や自席の整理整頓を行っています。「美しい職場」を保つことで、安全や業務効率への意識向上と、良いコミュニケーションも築けるようになりました。



掃除の時間の様子



メンタルヘルス研修(テーマ: ストレスをためない身体をつくる食事と運動)

ワークライフバランスの推進

仕事と生活を両立させながら、会社では社員が持つ能力をフルに発揮できる環境で働き、仕事以外では、自分や家族、社会のために生きた時間が有効に使われるよう、柔軟性のある働き方を追求しています。

労働時間については、マネジメントや個人の意識改革、

仕事の見直し、ITの活用等の取り組みにより、その効果が生まれてきました。(月平均所定外労働時間は約2h以上ダウン、有給休暇取得率は約10%アップ)

ライフイベントとの両立については、育児休業者の全員が活用して根づいている「育児短時間勤務制度(小学3年生終了まで)」に加え、「ジョブ・リターン制度」も整備しています。配偶者の転勤や介護でやむなく退職した社員にも、そのキャリアを活かすべく再チャレンジをしてほしいと考えています。

また、家族の介護に柔軟に関与できるように、特別休暇(私傷病積立休暇)の取得要件を緩和した制度を2018年4月から施行しており、「時間単位有休」の導入も決定しています。

ダイバーシティの推進

ダイバーシティ推進のゴールは、社員一人ひとりの多様な考え方や視点、置かれている環境にしっかり向き合い、これを受容し、活かすことで、会社の成長につなげていくことだと考えています。

女性活躍の観点では、未だ多くの女性社員が活躍しているとはいえませんが(女性比率24%、管理職比率7%)、国籍を問わない新卒採用や、性差なく研修や経験・機会を積極的に与えることに取り組み、ダイバーシティ推進の土壌はできつつあります。

今後は、さらに背中を押す施策(営業・技術職への積極的配置、若手のキャリア開発研修、職場風土醸成)に取り組んでいく予定です。

シニア人材については、多くの社員が定年再雇用を希望・就業しており、かつ他業種で専門分野に長けた人材を雇用し、培った経験・技能・技術の伝承を図っています。

障がい者雇用については、法定雇用率に未達ですが、ミスマッチなく当社で「安全に働きがいのある仕事ができること」を第一義に考え、引き続き雇用促進に努めていきます。

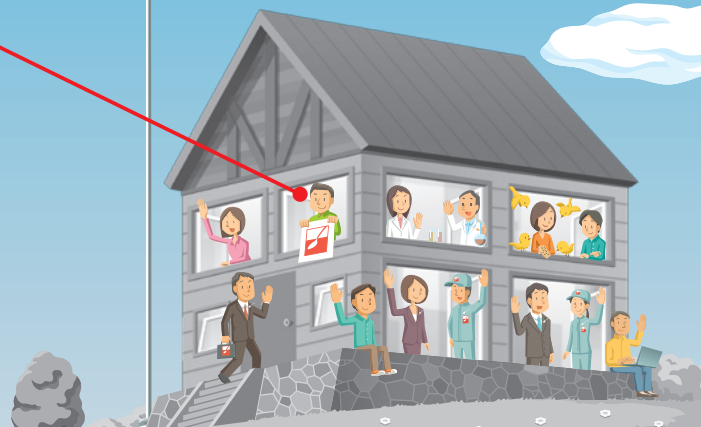
住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 お客さまのために

基礎 三井製糖行動基準

SPOON HOUSE



社員が成長し続ける人材育成

当社は、社員の「自立×自律」をキーワードに、自己の役割を認識し、解決すべき課題に主体的に取り組む自律した人材を育成することを目指した教育体系を整えています。

近年、「グローバル化」や「連結経営」の展開とともに国内外を問わず様々な場所で働く機会が増えており、専門知識や語学等の個の実力アップ、階層に則した現場でのマネジメント力の発揮がさらに求められてきています。

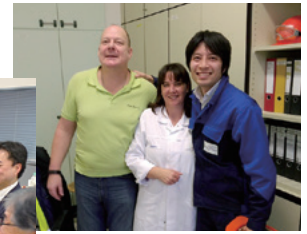
このため、2017年度は「海外業務研修制度」を定め、海外関係先企業へ研修員の派遣を実施し、2018年度は逆に海外からの研修生の受け入れを進めており、異文化や環境変化に適応していくための経験を積んでいます。

また、若手社員と上司を対象にした次世代リーダー研修を新たに実施するなど先を見据えた教育を行っています。

人事評価制度については、人材育成に一層つなげるべく、1年以上かけて目標設定から評価・フィードバックの仕組みの見直しを行い、2018年度から新たな評価制度の運用をスタートしました。



次世代リーダー育成研修(若手編)



海外研修(ドイツ)職場にて

● 雇用状況(2018/3/31付)

従業員数	435名
平均年齢	41.4歳
平均勤続	18.2年

● 所定外労働時間数(月平均時間)

2015年	2016年	2017年
18.6時間	18.2時間	15.4時間

※組合員のみ

● 有給休暇取得率

2015年	2016年	2017年
44.0%	45.9%	55.9%

※社員および嘱託社員

● 過去5年実績(累計)

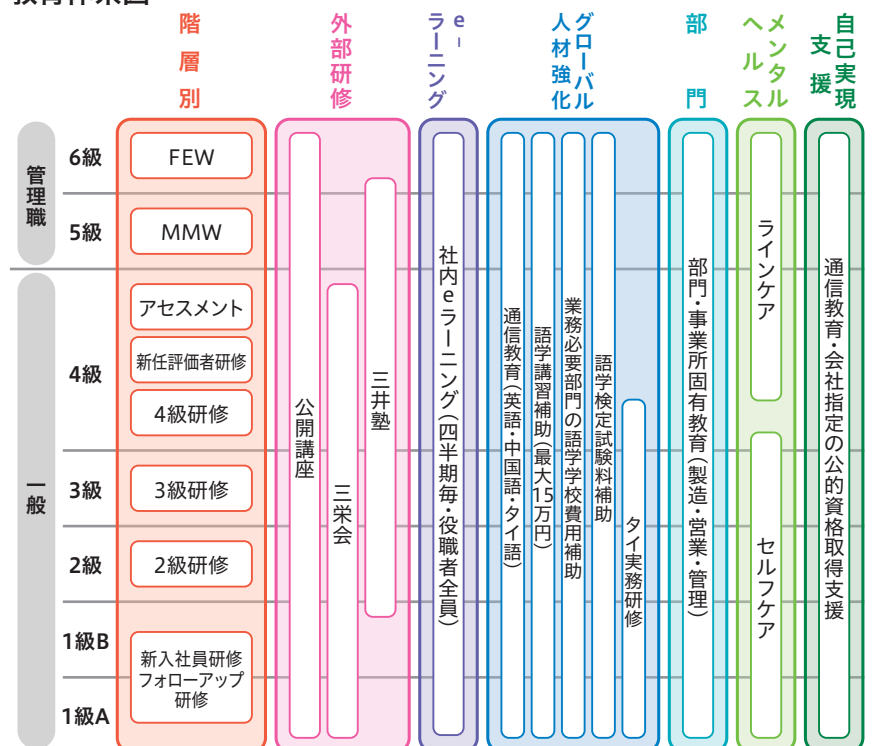
新卒・中途採用者(うち・離職者)	55名(1名)
育児休業取得者	20名
育児短時間勤務者	20名

● 過去5年実績(平均)

定年再雇用(雇用率)	85%
障がい者雇用率	1.47%

※社員および嘱託社員

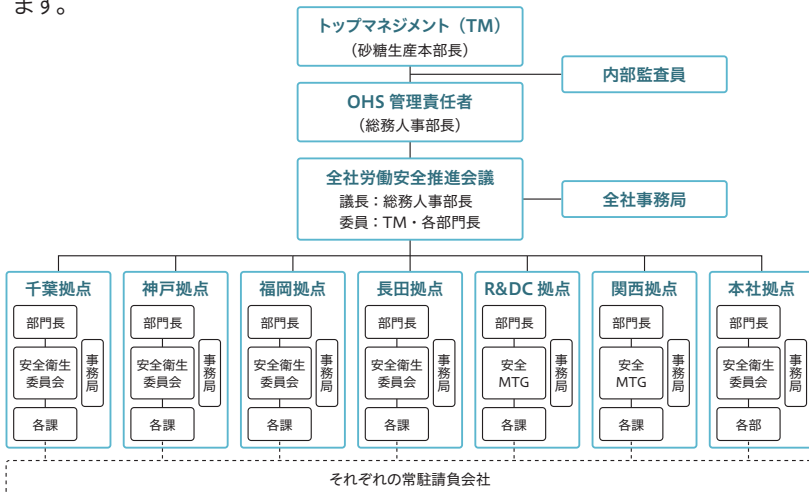
教育体系図



社員とともに

労働安全衛生マネジメントシステム全社認証取得

3月にOHSAS18001を全社認証取得いたしました。全社認証取得をスタートと捉え、独自の労働安全衛生方針「OUR SAFETY COMMITMENT」のもと、「安全第一」を当社の最優先事項として活動を継続し、活動の充実を図っています。



OUR SAFETY COMMITMENT

私達の労働安全衛生方針

私達は三井製糖で働く人々の安全が第一と考えます。
安全衛生を守るために、
私達は次の事項に最善を尽くします。

- S** **safety & Health**
安全衛生は当社に関わる全ての人々の仕事です
- U** **nsafe risk control**
不安全なリスクの低減に全員で取り組みます
- G** **ood management**
日々、安全衛生を追求し、継続的改善に繋がります
- A** **ctivity**
「安全意識改革」と「安全行動」に徹します
- R** **esponsibility**
法令等のルールを順守します

こんなところがよくなりました

総務人事部総務課 清水 麻美

本社部門では安全衛生委員によるフロア内の安全パトロールや各部署で定期的に行っている安全衛生ミーティングを行うことで、一人ひとりの労働安全衛生に対する意識が定着してきています。共有スペースや配線回りの整理整頓、倉庫内の不安全箇所の改善等を進めるにつれて、見た目も美しく安全な職場環境になりました。今後も継続的な改善を行うため高い意識を持って取り組みます。



千葉工場 製造課 大根田 紀昌

設備を更新したり、新しく導入したりする際には、事前に安全審査を実施し、安全を最優先とした上で、作業性も考慮された設備となるよう、日々議論を交わしています。ヒヤリハット・突発KY・リスクアセスメント等の実施により、安全に対する意識は全社的に高まっており、今後は、社員一人ひとりの安全に対する意識レベルの向上に努めていきます。

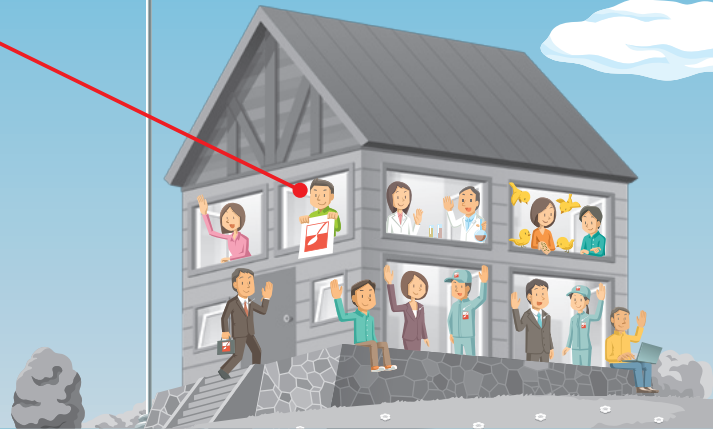


住人 社員とともに

2階 社会のために

1階 お客さまのために

基礎 三井製糖行動基準



階層別研修

労働安全衛生マネジメントシステムを全社で運用するにあたり、階層別に安全衛生セミナーを実施しました。社長をはじめ部長以上の役職者には社外専門家によるセミナーを実施しました。



事故を風化させないために

過去に発生した事故を風化させないために、社長を先頭に、社外専門家同行のもと、事業所巡視を行っています。

また、毎年1月19日を「三井製糖安全の日」と定め、全従業員参加の会議を毎年実施しています。

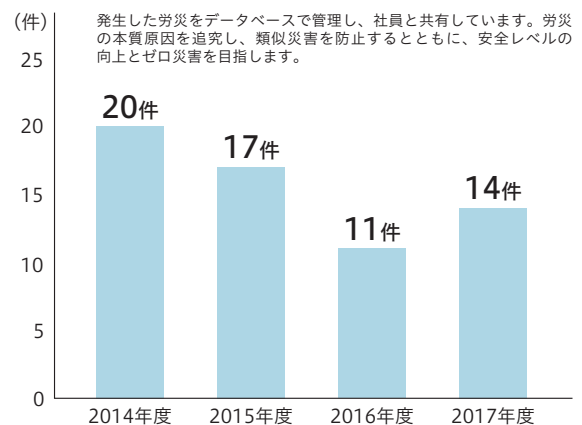


グループの取り組み

1月19日にグループ会議を開催し、各社で発生した労働災害を振り返り、「三井製糖グループ労働安全衛生スローガン」を採択しました。また、2017年度より社外専門家同行のもと、グループ各社の法令順守評価を実施しました。



● OHSMS認証範囲労災発生件数の推移



三井製糖グループの事業概要

グループ企業

三井製糖グループ各社がそれぞれのフィールドで全ての人に食の楽しみを提供することを目指しています。

北海道糖業(株)

道内3つの地域でお砂糖の製造・販売を行っています。またバイオ事業や農業機材の開発・製造・販売等も行い、道内の地域経済に貢献しています。

スプーンシュガー(株)

スティックシュガー等の加工糖の製造や、お砂糖の包装・荷役作業、包装資材の製造・販売等を行い、当社の砂糖事業を支えています。

生和糖業(株)

鹿児島県喜界島でサトウキビから原料糖の製造・販売を行っています。喜界島に欠かせない基幹作物であるサトウキビを生産することで、地域経済に貢献しています。

(株)平野屋

お砂糖や食品の卸売のほか、粉糖の製造を行っています。流通網の強化やサービスの充実を図り、お客さまのニーズに応える提案型事業展開を進めています。

(株)タイショーテクノス

食品用天然色素や寒天・ゲル化剤等の食品添加物をはじめ、機能性食品素材等の製造・販売を行っています。今後は健康分野へのさらなる貢献やグローバル展開にも力を入れていきます。

ニュートリー(株)

栄養素補給食品および嚥下サポート食品等の開発、製造および販売を行っています。当社とは、新商品開発や生産部門における技術交流、品質保証分野等において協働し、介護食分野における拡大を目指しています。

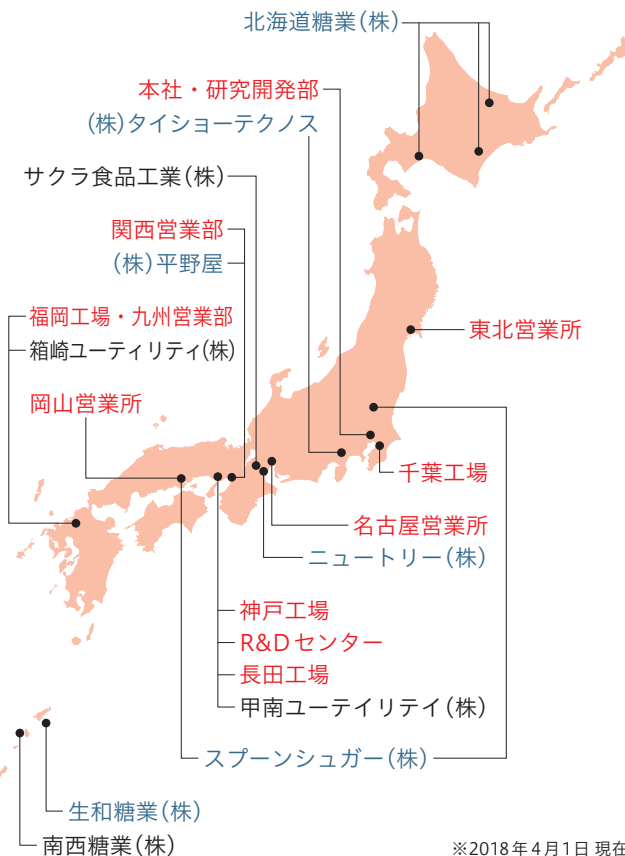


三井製糖会社概要

商号	三井製糖株式会社 (Mitsui Sugar Co., Ltd.)
本社所在地	東京都中央区日本橋箱崎町 36番2号
代表者	代表取締役社長 雑賀 大介
設立日	1947年(昭和22年)9月4日
資本金	70億8,300万円
発行済株式総数	28,333,480株
上場証券取引所	東京証券取引所第1部
主要事業	精製糖並びに砂糖関連商品の 製造、販売
年間売上高 (2018年3月期)	(連結)1,052億9,100万円 (単体) 634億4,500万円
従業員数 (2018年3月31日現在)	(連結)983名 (単体)340名

事業所・関係会社

● 三井製糖の事業所 / ● 連結子会社(工場) / ● 関連会社(工場)



※2018年4月1日現在

第三者意見



高岡美佳 氏
(立教大学経営学部教授)

<評価できること>

全体を通して、「安心・信頼・天然の食品素材を誠実に提供し、豊かなくらしに貢献します」という三井製糖の企業理念が明確に反映されたレポートです。特集の座談会をはじめとして、ステーキホルダーの生の声や現場の写真が数多く掲載されており、CSRコミュニケーションの点でも優れた報告書となっています。

トップメッセージにあるように、三井製糖の事業基盤は、サトウキビやてん菜といった「自然の恵み」に委ねられていますが、サトウキビはCO₂を効果的に吸収し、絞った後の繊維は燃料となります。その意味では、三井製糖は事業活動それ自体が持続可能な社会の実現に貢献していると言えるでしょう。この点をしっかりと認識し、「三井製糖行動基準」「お客さまのために」「社会のために」「社員とともに」という4つの軸に沿って、持続可能な社会の実現に向けて誠実にCSR活動を推進している点が三井製糖のCSRの最大の特徴となります。

今回のレポートで最も高く評価したいのは、上記の4つの

軸に内包されるCSR活動とSDGs(持続可能な開発目標)との関わりが示されたことです。2015年9月に国連サミットで採択されたSDGsは、世界の持続可能な開発のための17のグローバル目標と169のターゲットからなる開発目標であり、企業にとって、社会的責任として取り組む必要があると同時に、戦略的に経営に組み込むことでさらなる成長を見込むことができる重要な要素ともなっています。SDGsの重要性を認識し、自社のCSR活動との関連性を示した点に三井製糖のCSR意識の高さを見て取れるとともに、この点を高く評価したいと思います。

また、今年度の三井製糖のCSR活動においては、ワークライフバランスの推進について着実な進展が見られました。月平均の所定外労働時間が減少するとともに、有休消化取得率が大幅に上昇しており、社員一人ひとりが仕事と生活のバランスを保ちながら能力を発揮できる職場づくりが整備されています。イノベーションを起こすためには、組織を活性化させる人材の育成と活用が不可欠です。今後も、ワークライフバランスやダイバーシティマネジメントに積極的に取り組んでいただくことを期待します。

<要望したいこと>

今年度、CSR活動とSDGsとの関わりが示されましたので、次年度は、三井製糖のCSR重要課題(マテリアリティ)を特定し、その取り組み内容、評価指標(KPI)、達成度などを一覽で示したアクションプランの掲載を検討してはいかがでしょうか。PDCAサイクルを導入することは、自社のCSR活動の継続的な改善の役に立つはずで

第三者意見を受けて



三井製糖株式会社
経営企画部長 CSR委員長
鈴木 康史

高岡先生には本報告書に関するご評価とご意見を賜り、厚く御礼申し上げます。

三井製糖のCSRは、企業理念に掲げている通り、当社の全活動を通じて一人でも多くの人が健康で豊かな生活を送れるように貢献する本業の追求ですが、もっと工夫が必要と感じました。例えば、社員一人ひとりが自ら考えて行動する文化の促進、多くの社会の「声」をいただくための発信方法

の工夫等です。今回、高岡先生から頂戴したアドバイスからアクションプラン構築も含めたSDGsのさらなる推進に加え、CSR取組方針等を整備し、当社が目指すべき姿、活動をよりわかりやすく、そして評価しやすいように改善をしたいと思いを

これからも企業価値向上を図り、ステークホルダーの皆さまから信頼される三井製糖グループを目指してまいります。



発行元



三井製糖株式会社

本報告書に関するお問い合わせ先

三井製糖株式会社 経営企画部経営企画課

〒103-8423 東京都中央区日本橋箱崎町36番2号
TEL : 03-3639-9327

■ 本報告書の情報はホームページでもご覧いただけます。

URL / <https://www.mitsui-sugar.co.jp/>



この報告書の印刷で使用する電力380kWhはサトウキビのバガスによるバイオマス発電のグリーン電力を利用しています。