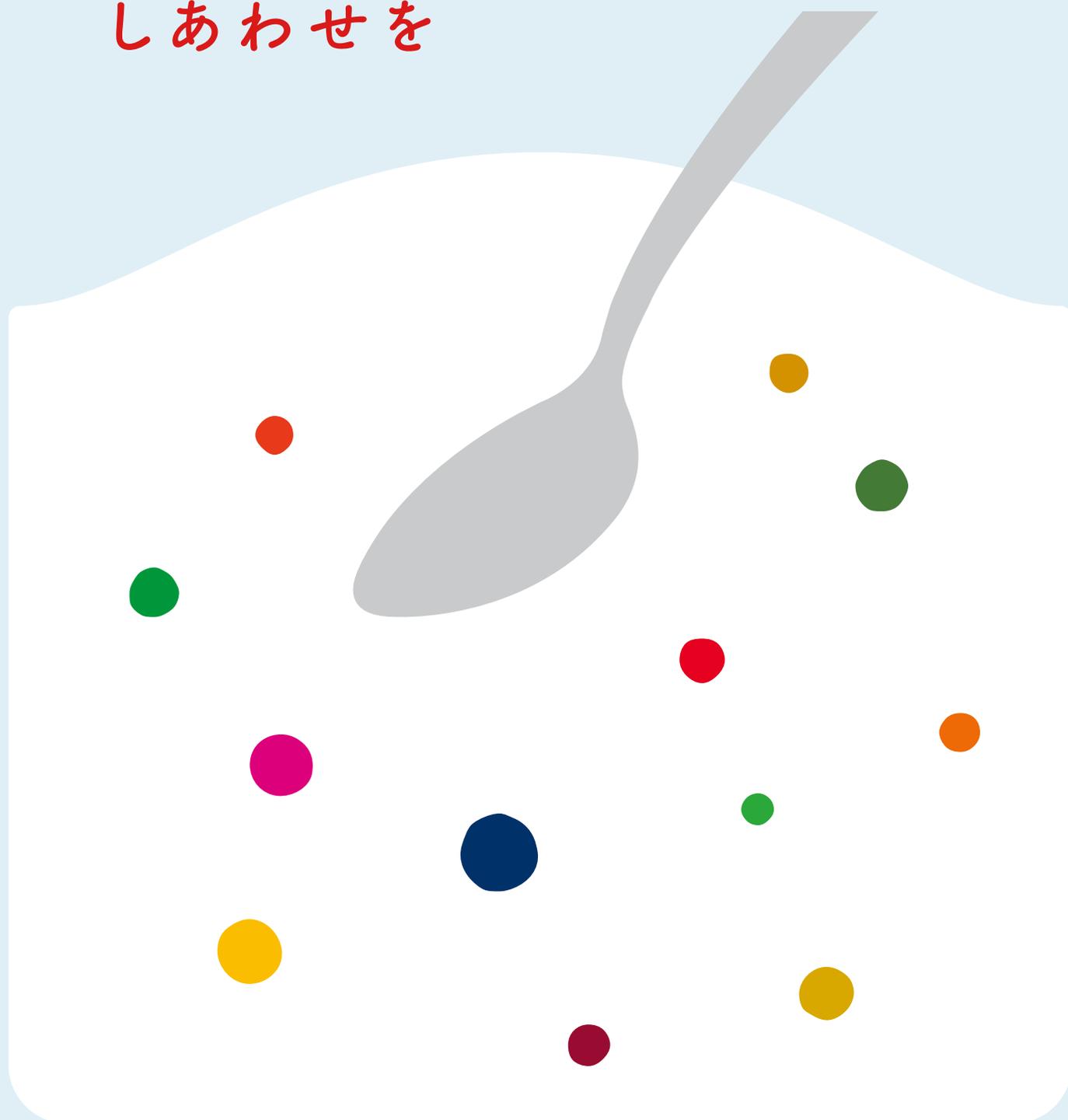


スプーン一杯から
しあわせを



三井製糖が目指すべきCSRのかたち 「SPOON HOUSE」

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、社員が集いくらす場所であり、
 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、国連で採択されたSDGs(持続可能な開発目標)を意識し、
 事業を通じた社会課題の解決に向けても取り組んでいきたいと考えています。

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、豊かな暮らしに貢献します。

1階

お客さまのために

「SPOON HOUSE」の入口がある1階、それは“お客さまのために”。
 人々の暮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

「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。

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、自然災害等による被災地復興支援や、健康やスポーツを通じた地域とのコミュニケーション等により、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。

当社の事業活動と関連の深いSDGs

2



飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する

だれもが栄養のある食料を十分に手に入れられるよう、地球の環境を守り続けながら農業を促進する

3



あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する

消費者がより健康的なライフスタイルに適応するよう支援する

12



持続可能な生産消費形態を確保する

調達・製造・包装・ロジスティクスを含むバリューチェーン全体でエネルギー効率を高める

安心と信頼の証「スプーン印」を掲げて60年。 いつまでも変わらない美味しさを届けたい。

自然の恵みを活かし、豊かな食生活と 持続可能な社会の実現に貢献する

「食」は、誰もが毎日繰り返し、生きていく上で欠かすことのできない営みであり、またそれは大きな楽しみや喜びを与えてくれるものでもあります。三井製糖グループは、その「食」に携わる企業であるという強い自覚を持ち、これまで安全で安心なお砂糖や食品素材を皆さまにお届けしてまいりました。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、また、皆さまの生活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。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続けるために、ESG(環境・社会・ガバナンス)要素を考慮するESG投資(※1)とこの動きを後押しする持続可能な開発目標であるSDGs(※2)を意識しています。当社ではこの度、自らを取り巻く環境変化等も踏まえ、「行動基準」の見直しをいたしました。それに伴い、重視すべきSDGsを当社グループの事業に特に関連の深いものに絞り込み、これを重点的な目標とすることで、これからも世界規模の社会的な課題の解決に寄与してまいります。



和食文化と砂糖の 正しい知識を伝える

和食は、その一汁三菜を基本とした栄養バランスの良さや、四季の移ろいや自然の美しさを表現した年中行事との関わり等が評価され、2013年にユネスコの世界無形文化遺産に登録されました。砂糖は、和食をつくる上でも欠かせない食材であり、上白糖や三温糖、グラニュー糖等、様々な種類の砂糖が料理の特徴に合わせて使い分けられています。このように砂糖は、日本の食文化に深く根付いてきた食材であり、その砂糖本来の良さを次世代に継承する取り組みのひとつとして、小学校での出前授業をはじめとした食育活動を通じ、児童や児童の成長を支える学校給食関係者等に砂糖の正しい知識をお伝えしています。砂糖は人の身体や心にとってなくてはならない

重要な栄養源であり、特に成長期の子どもたちには欠かせないものであることを学んでもらっています。今後とも、広く社会に対し、砂糖を含む栄養と健康や食に関する情報発信を積極的に行ってまいります。

全ての人に 健康と食の楽しさを

私たちは、誰もが平等に食の楽しみを享受できる世界を目指しています。日本の「食」のあり方も、高齢化社会の進展や様々なライフスタイルの出現とともに変化しています。昨今では、従来の食事のカロリー量を調節する考え方ではなく、食べ方や身体への吸収のされ方等を機能的に捉えて健康を維持する考え方が広まってきています。食物をゆっくり吸収することは、太りにくい健康的な体づくりにつながります。血糖値を気にされる方、持久力が必要なスポーツを楽しまれる方やダイエットに取り組まれている方には、血糖値の急激な上昇を抑え、糖質がゆっくりと吸収される特性を持った「パラチノース®」をおすすめしています。特に、来年は東京オリンピック・パラリンピックの開催を控えており、世界のスポーツ熱はますます高まるのが予測されます。ご自身に合った糖を摂っていただくことで、食事をいつまでも美味しく楽しんでいただけるように、これからも新商品を積極的に展開してまいります。



社員の多様性を尊重し、 ともに成長する

「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。」という当社の企業理念を実現するためには、働く社員が安全かつ健康的に働ける職場環境でなければなりません。当社では、労働安全衛生に積極的に取り組み、社員の活力向上策等を実施することにより、より一層の企業価値向上に努めております。2019年3月には、労働安全衛生マネジメントシステムOHSAS18001(※3)からISO45001(※4)への移行審査を受審し、全社で認証取得いたしました。同規格を通じて労働安全衛生に関する仕組みを継続的に改善し、安全文化を向上させてまいります。また、海外進出といった事業領域の拡大に伴い、人材のダイバーシティを進めており、社員の性別、年齢、国籍、バックグラウンド等の多様性を尊重しております。今後も全社員に研修や経験・機会を積極的に与え、様々な人材が活躍できるようキャリア開発、職場風土醸成等に取り組んでまいります。

最後になりますが、当社のシンボルマークであるスプーン印は、皆さまからのご愛顧のおかげをもちまして、2019年に60周年を迎えました。多様化する社会からの要請に迅速に対応することで、これからの60年も、さらにその先も、皆さまから選ばれる企業であり続けたいと考えております。

(※1)環境(Environment)・社会(Social)・企業統治(Governance)に配慮している企業を重視・選別して行う投資のこと。ESG評価の高い企業は事業の社会的意義、成長の持続性等で優れた企業特性を持つと言える。

(※2) Sustainable Development Goalsの略であり、2015年に国連で採択された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楽しむことができるようにすることを指す普遍的な行動を呼びかけている。

(※3) Occupational Health and Safety Management Systemsの略であり、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。OHSAS18001は2021年3月に廃止となるため、取得企業は、ISO45001に移行する必要がある。

(※4) 労働安全衛生マネジメントシステムに関する国際規格のこと。他のISOマネジメントシステムと構成や用語の定義等が共通化されているため、労働安全衛生を含む統合マネジメントシステムとして運用することが可能となる。三井製糖は、品質マネジメントシステムに関する国際規格ISO9001や環境マネジメントシステムに関する国際規格ISO14001を取得している。

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** スプーン印60周年記念企画
 - ・CSR活動の礎を振り返る
 - ・パラチノースが創出する社会価値
- 9 | 重視するESG項目
- 10 | 社会貢献型の株主優待制度を導入しました
- 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、2018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、スプーン印60周年記念企画として、三井製糖のCSR活動の礎を振り返り、主なターニングポイントを紹介しています。

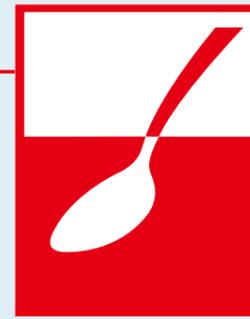
三井製糖は、これからも食を支える砂糖のトップブランドとして、お客さまのため、社会のための活動に取り組んでいくとともに、積極的な情報発信を行ってまいります。

対象期間：2018年度(2018年4月～2019年3月)
対象組織：当社全組織を対象としています。

CSR活動の礎を振り返る

当社のシンボルマークであるスプーン印は、皆さまのご愛顧のおかげをもちまして、2019年に60周年を迎えました。

そこでこれを記念し、当社のCSR活動の礎を振り返りたいと思います。



スプーン印

スプーン印とは…

1959年にスプーン印を冠した砂糖の発売を開始。

マークの由来は、「砂糖は、基本的にスプーンですくうもの。」

スプーンは、人が生まれて離乳食の時から大人になるまで使う一番ポピュラーな道具である。」ということからシンボルマークとして制定されました。



買収直後の工場



買収当時の道路

● 自然の恵み「サトウキビ」を活かすために

当社の事業基盤は、サトウキビ等の「自然の恵み」です。当社は古くから、本業と地域に根付くサトウキビ産業の成長との両立を目指しながら、環境問題解決に寄与するサトウキビの機能に着目し、研究を続けてまいりました。その草創期、スプーン印が誕生して数年後の1963年に、サトウキビの産地であるタイの砂糖工場(関連会社であるクムパワピーシュガーの前身)を買収。これが、遠いタイの地において、当社がサトウキビという天然素材の供給で持続可能な社会に貢献するための「礎」となりました。

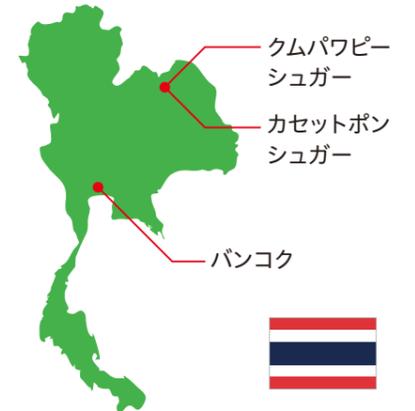
買収当時は、工場に電話もなく、開墾、道路建設といった基盤整備から始めなければなりません。当社が切り拓いた道路は、幹支線合わせて300kmを超えたとのこと。当時のタイ東北地方では、トラックやジープだけでなく、まだ牛車も使われており、これらの基盤整備にはかなり時間を要しましたが、徐々にインフラが整うにつれ、ともに汗を流した地元の人々との結びつきも強固なものとなりました。未墾の地を切り拓くパイオニア精神は、現在も当社のDNAに脈々と引き継がれ、今日のタイの農家とのサトウキビ収穫量の改善やその有効活用研究といった挑戦につながっています。

● 「サトウキビ」が生み出す新しい価値

当社の事業活動に欠かせないサトウキビは、砂糖として活用されるだけでなく、砂糖の製造過程で出る副産物が燃料に有効活用されるなど、地球環境問題の解決にも大きく貢献する植物です。サトウキビから新たな価値を創造するため、「自然の恵みを享受する企業として、生産地とともに成長を目指す」をテーマに研究を進めています。2013年からは、サトウキビの栽培改善技術開発を実施し、「サトウキビ増産プロジェクト」として年間の平均収穫量をこれまでの1.2倍に拡充することができました(2015~2018年の試験結果)。将来的には、年間の平均収穫量のさらなる拡充に加え、省力的な栽培方法を実現することが目標です。

また、2018年には、三井物産株式会社と共同出資するタイのカセットボンシュガーの製糖工場の製造能力を増強する工事に本格着工しました。また、併せて、バガスというサトウキビの搾りかすを利用した発電・売電事業を拡張することにより、砂糖の原料であるサトウキビを余すことなく活用する体制を整備していきます。最新の設備を導入した製糖工場で、サトウキビの活用を通じて、今後ともアジアにおける食生活水準の向上に努めていきます。

タイだけでなく、もちろん当社は国内のサトウキビ産業も支えています。当社のグループ会社である生和糖業(鹿児島県)、南西糖業(同)、宮古製糖(沖縄県)でも、砂糖の元となる原料糖を製造販売しています。サトウキビを栽培する国内外の地域において、砂糖事業は基幹産業であり、各社ともに事業を通じてはもちろん、農家の方々と協力してサトウキビの収穫量を増やす取り組みなどを進め、地域経済に貢献しています。

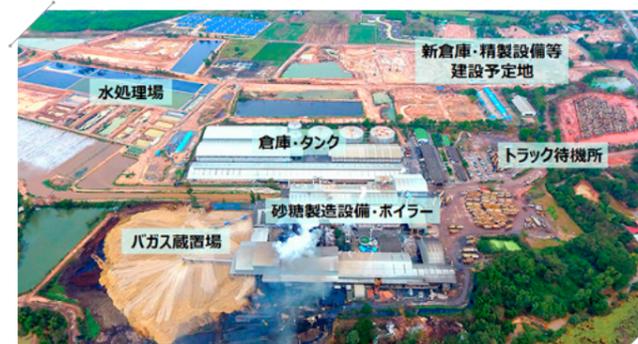
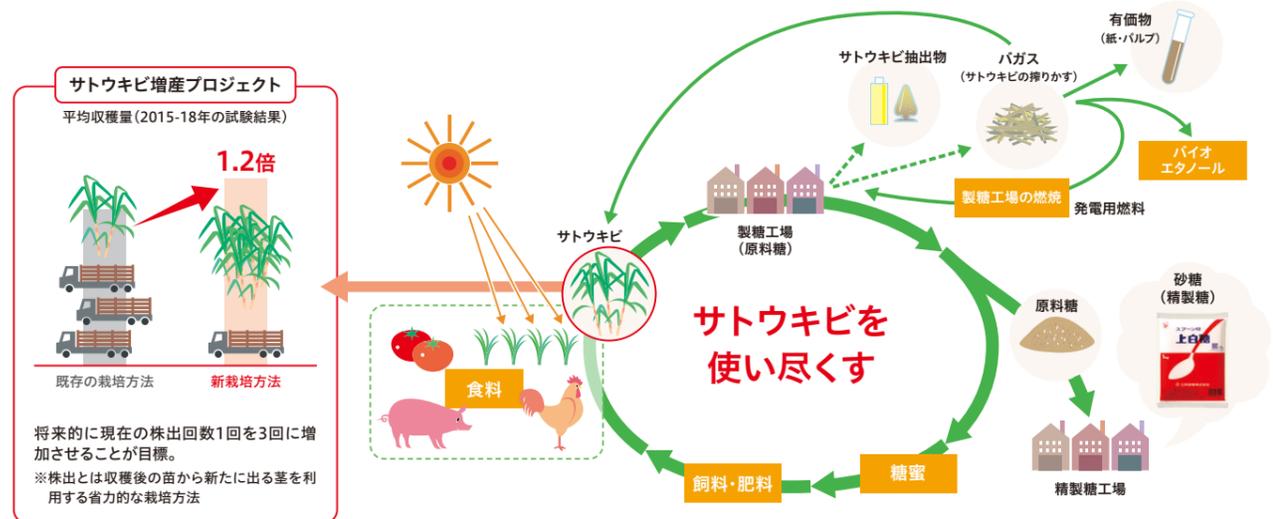


クムパワピーシュガー
(The Kumphawapi Sugar Co., Ltd.)、
カセットボンシュガー
(Kaset Phol Sugar Ltd.)とは

両社ともタイのバンコクに本社を、タイ北東のウドンタニ県に工場を構え、サトウキビから砂糖の元となる原料糖や精製糖を生産販売する。クムパワピーシュガーの社名の“Kumpha”は「ワニ」「wapi」は「大きな湖・沼」を、カセットボンシュガーの社名の“Kaset”は「農地」「Phol」は「実り・利益・繁栄」をそれぞれ意味している。



クムパワピーシュガー50周年記念集合



カセットボンシュガー工場全体写真(着工前)

パラチノースが創出する社会価値

虫歯や糖尿病、現在ではスポーツ分野にまで活用されている糖質エネルギー源“パラチノース”。

当社では、1980年代初頭から、当時の子どもの虫歯という社会的な課題に焦点を当て、パラチノースの生理学研究に本格的に取り組み始めました。

ここでは、「世界で初めて三井製糖がパラチノースの商品化に成功した」1984年前後を振り返ります。

世界初の商品化

1984年、当時の岡山工場にパラチノース工場を増設し、研究部門や生産部門が開発した固定化酵素を利用したパラチノース生産方法により、三井製糖は世界で初めてパラチノースの商品化に成功しました。



パラチノースの結晶

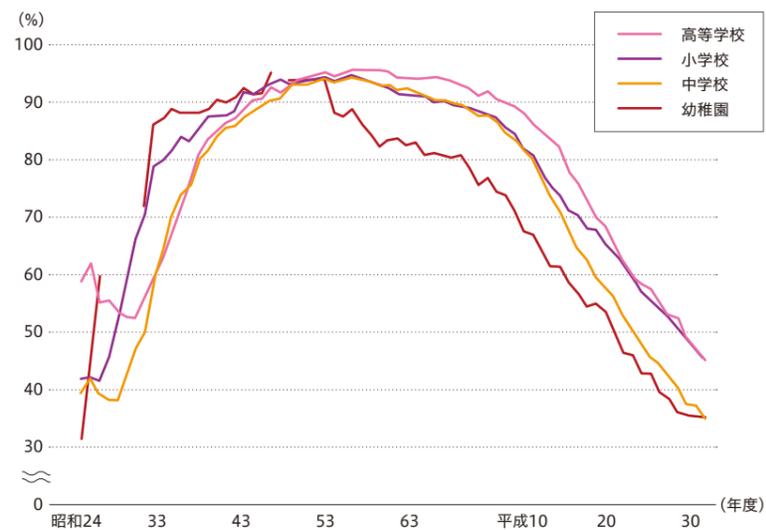
● 子どもたちの虫歯を減らす

当社が世界で初めてパラチノースの商品化に成功した1980年代。日本の子どもは「ほとんど全員虫歯」と言われており、子どもの虫歯罹患率は90%を超えて推移していました。「虫歯の原因とされがちな糖を扱う会社だからこそ、子どもたちの虫歯を減らしたい」と、当社は、パラチノースの商品化のコンセプトを「幼児の虫歯征伐」と位置付け、様々な大学とパラチノースの共同研究を進めました。その結果、パラチノースの低う蝕性（「う蝕」=口腔内の細菌が糖質からつくった酸によって起こる歯の欠損）から虫歯の原因にならないこと、また、パラチノースは小腸でゆっくりと分解され吸収されることが証明されました。これらから、パラチノースは良い栄養源になることが分かり、子どもにとって最適な甘味料であるという大きな確信が得られたのです。

1985年に、大手菓子メーカーでパラチノースを含有するキャンディーやフーズンガムを試験販売したことを皮切りに、パラチノースは市場に浸透し始めま

● 虫歯の者の割合推移

(文部科学省平成30年(2018)度学校保健統計より)



※幼稚園については、昭和27～30年度および昭和46年度は調査していない



パラチノースを配合した「スローカロリーシュガー」

パラチノースとは…

パラチノースは砂糖からつくられる甘味料です。砂糖に似たすっきりとした味質を有し、消化吸収速度が緩やかであるという特徴もあり、健康に有用な様々な生理機能効果も確認されています。1957年にパラチノース生産菌が発見されてから、世界でパラチノースの開発が活発になりました。

パラチノースは三井製糖の登録商標です。

した。その後も効果が認められ、歯科医師会や保健所も積極的にパラチノースを支持してくれることになり、現在に至るまで、パラチノースは様々な食品に採用されています。

● パラチノースの可能性

当社は、砂糖やパラチノース、その他糖質が虫歯や血糖値、生理機能や運動機能に与える影響を研究し、知見を積み重ねてきました。

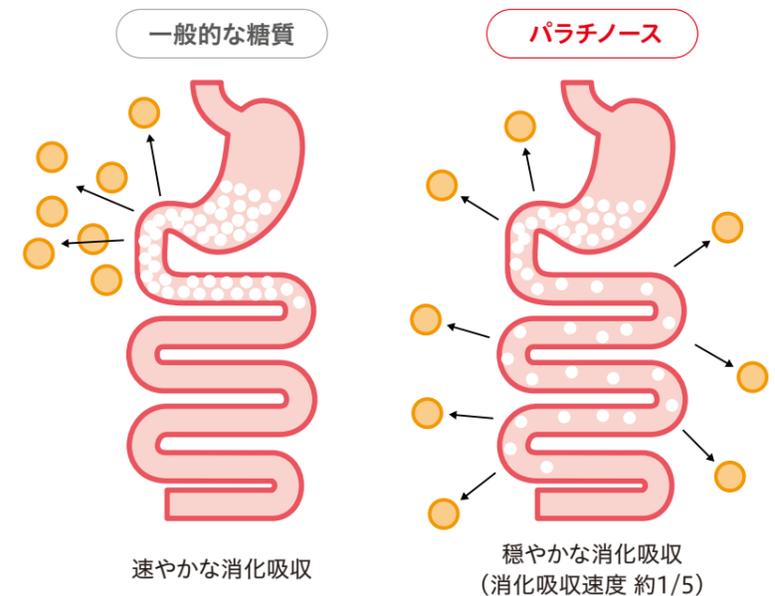
2018年には消費者庁が制定する「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」が改正され、これまで認められなかった「糖質・糖類」の健康増進を目的とした機能性が評価されたことにより、「糖質・糖類」が機能性関与成分の対象となりました。その後、2019年にはパラチノースを配合した「スローカロリーシュガー」が「機能性表示食品」(※)として受理されました。当社は、今後もパラチノースの研究や新商品開発を進めることにより、皆さまの豊かなくらしに貢献してまいります。



歯の衛生週間パラチノースキャンペーン



パラチノース工場増設記念披露パーティー



パラチノースはゆっくり消化吸収される

(※) 機能性表示食品制度とは、機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者が商品の正しい情報を得て選択ができるよう2015年に始まった制度のこと。特定の保健の目的が期待できる(健康の維持および増進に役立つ)という食品の機能性を商品に表示することができ、科学的根拠に基づいた機能性が事業者の責任において表示される。

重視するESG項目

当社グループは、重視するESG項目を以下のようにまとめることにより、SDGsによる持続可能な社会づくりへの貢献に加え、ESG投資にも応えていきます。

7つの中核課題	重要課題 (マテリアリティ)	進捗	当社の事業活動と 関連の深いSDGs
ESG項目：Government			
P.11～12 三井製糖 行動基準	コーポレートガバナンス	「三井製糖コーポレートガバナンス・ガイドライン」のもと、継続的な企業価値向上のため、企業の社会的責任と食品会社としての「食」の安全・安心に対する責任を常に意識し、経営の意思決定の迅速化を図りながら機能的な経営組織の整備を進めるとともに、責任の明確化を図り効率的な経営を推進しています	
	コンプライアンス	「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)」を設置し、コンプライアンス違反の防止に取り組んでいます	
	リスクマネジメント	「リスク管理規則」のもと、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	
ESG項目：Social			
	人権	人権尊重	人種、信条、性別、社会的身分、国籍等を理由にした不当な対応を禁止する「三井製糖行動基準」を制定しています
	公正な事業慣行	公正取引遵守	お客さまやお取引先と健全な関係を保ち、透明で自由な競争を通じて公正な取引、責任ある調達を行うことを定めた「三井製糖行動基準」を制定しています
P.13～16 お客さまのために	消費者課題	製品の品質および安全性	「三井製糖グループ品質方針」ならびに「ISO9001およびFSSC22000の活動」のもと、日頃から食品安全の強化に努め、お客さま満足度向上のための取り組みを推進しています
P.21～24 社会のために	コミュニティへの 参画および コミュニティの発展	地域活動	より多くの人に食の楽しさを伝え、健康維持に寄与するための啓発活動を実施しています
		産業育成	持続的なサトウキビ農業を推進するため、タイにおいて長年様々な取り組みを推進しています
P.25～28 社員とともに	労働慣行	従業員の健康安全	「労働安全衛生マネジメントマニュアル」および「ISO45001の活動」のもと、従業員の安全衛生管理を実施しています
		人材育成、ダイバーシティ	社員同士の個性、多様性等を尊重し、自由闊達に意見を交わすことのできる明るい職場環境づくりを推進しています
ESG項目：Environment			
P.17～20 社会のために	環境	温室効果ガス排出削減	
		大気汚染	「環境方針」および「ISO14001の活動」のもと、継続的な活動を実施しています
		水の使用量と排水量	
		廃棄物・危険性物質の管理	
		省エネルギー	再生可能エネルギーの利用比率を高めるため、サトウキビのバガス(搾りかす)をタイにある関連会社工場のボイラーで燃料として利用しています
		生物多様性保全	サトウキビの生産地である鹿児島県徳之島で生物多様性保全活動を実施しています

社会貢献型の株主優待制度を導入しました

当社は、ESGへの取り組みの一環として、1型糖尿病患者の支援団体である「認定特定非営利活動法人 日本IDDMネットワーク」への寄付をお選びいただける社会貢献型の株主優待制度を2019年度より導入しました。



●新しい株主優待の内容

保有株式数	優待内容(以下の内いずれか)	
	自社製品等	寄付
100株以上 1,000株未満	3,000円相当の自社製品等	日本IDDMネットワークへの寄付 3,000円
1,000株以上	3,000円相当の自社製品等 および2,000円相当の金券等	日本IDDMネットワークへの寄付 5,000円

1型糖尿病とは

1型糖尿病は、すい臓のランゲルハンス島にあるインスリンを分泌する「β細胞が突然、破壊される病気(原因不明)」です。インスリンは、血中からエネルギー源であるブドウ糖を細胞に取り込むなど生命維持に欠かせない働きをしているため、1型糖尿病を発症したら、すい臓の移植を受けるか、血糖測定をしながら、生涯にわたって毎日4～5回のインスリン自己注射またはインスリンポンプと呼ばれる医療機器による注入を続ける以外に治療法はなく、現在の医療では根治できない難病です。

一般に糖尿病として知られる2型糖尿病とは異なり、現在の医学では予防ができず、また、小児期に発症することが多い原因不明の難病であることに加え、治療を厳密に行わないと腎臓、眼、神経等に合併症が発症しますので、患者本人の苦痛はもとより、患者家族にとっての精神的、経済的負担は多大なものとなっています。

日本での子どもの年間発症率は、10万人あたり1.5～2.5人で、1年間に500～600人が新たに1型糖尿病を発症し、患者数は約2万人と推定されます(成人患者を含めると患者総数は約12万人)。



日本IDDMネットワークとは

日本IDDM(※)ネットワークとは、小児期に発症することが多い“不治の病”である1型糖尿病患者およびその家族を支援する団体です。1型糖尿病発症時に患者・家族に必要な正しい情報を提供し、支える「救う」、1型糖尿病を取り巻く研究者、医療者、企業、行政など様々な方々との連携を図り、社会環境をより良い方向へ導く「つなぐ」、1型糖尿病の根絶に向けた研究を支援する「解決する」の3つの約束を掲げて活動をしています。

当社は以前より、1型糖尿病の子どもたちと家族に対しスローカロリーシュガーを使用したお菓子づくりなど、食育活動を通じて交流を行ってきたこともあり、本団体を寄付先に選定しました。

URL : <https://japan-idm.net/>
(※)IDDM=Insulin Dependent Diabetes Mellitus(インスリン依存型糖尿病)

三井製糖は1型糖尿病患者と家族を支援しています

三井製糖と1型糖尿病患者・家族とのつながりは、10年以上前にまでさかのぼります。誰もが安心して摂れる砂糖を開発したいと糖尿病の研究を行っていた際、2006年に小児糖尿病患者とその家族の会である「つぼみの会」(※)と出会いました。同会が開催するサマーキャンプに参加し、血糖上昇を穏やかにする効果のある糖質「パラチノース®」を配合したスローカロリーシュガーをご提供したことがきっかけとなり、それ以降スローカロリーシュガーを使ったお菓子づくり教室の開催や定期総会等に毎年出席しています。

砂糖と同じカロリーがあり、砂糖と同じように調理でき、血糖コントロールがしやすいスローカロリーシュガーは大変ご好評をいただいております。「つぼみの会」会員の皆さまから頂戴した多くのご意見は、製品開発にも活かされています。「成長期にある1型糖尿病の子どもたちに思う存分食事やおやつを摂ってもらいたい。」そのような思いで製品の改良や新製品の開発を進め、今後も「日本IDDMネットワーク」「つぼみの会」を通じた1型糖尿病患者への支援活動を継続してまいります。

(※)1964年発足。前年に当時東京大学小児科の丸山博博士(現松戸クリニック名誉院長)が、子どもの1型糖尿病患者の血糖コントロール教育のためサマーキャンプを開始されたことを起源としている。「患者の身になって考え行動する」を基本理念とし、会員は1型糖尿病患者とその家族で構成されている。

SPOON HOUSE 基礎

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、豊かなくらしに貢献する
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す。三井製糖社員は、生活を支える自然の恵みに感謝すると同時に、想像(Imagination)と創造(Creation)の精神をもって新たな付加価値を創出し、持続可能な経済成長と豊かな社会の実現を目指します。三井製糖社

員は、次の7つの項目で表した行動基準に則り高い倫理観をもって活動し、積極的に社会的責任を果たしていきます。この度、当社を取り巻く環境変化等も踏まえ、労働安全の追求や持続可能な社会の実現に資する姿勢を盛り込み、2019年4月1日付で行動基準を改正しました。

1. コンプライアンス

法令遵守

2. 労働安全の追求

- 1. 労働安全衛生
- 2. 職場環境の整備

3. 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
- 6. 危機管理の徹底

4. お客様・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、チャレンジ精神、イノベーション
- 4. 公正な取引

5. 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

6. 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

7. 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

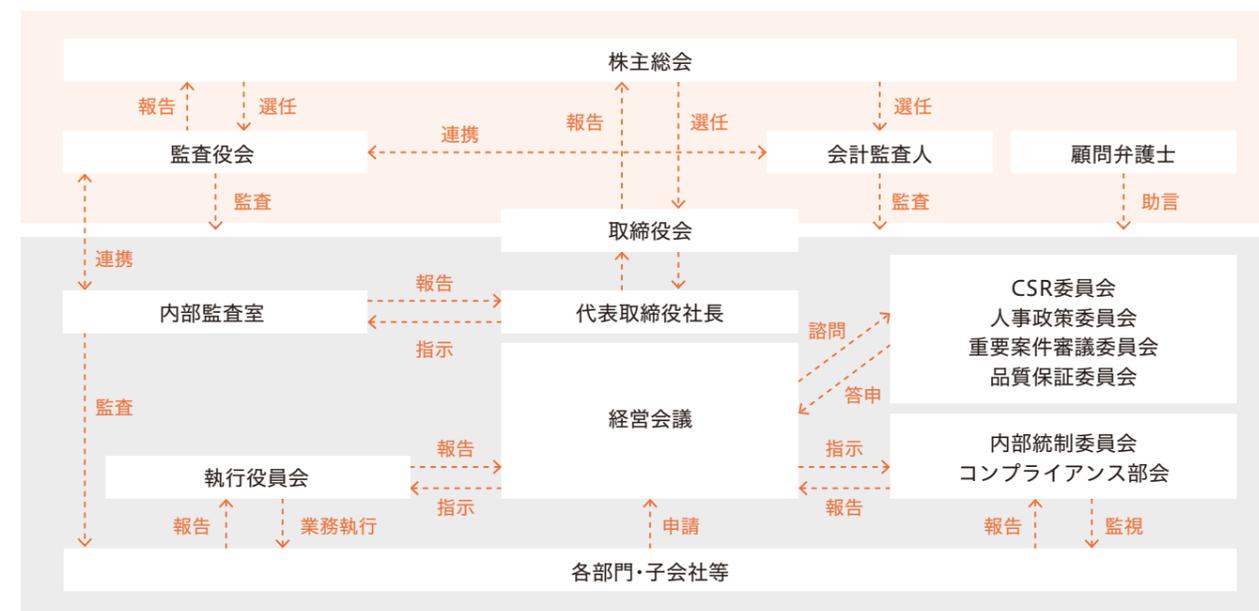
※2019年4月1日改定「三井製糖行動基準」より、一部抜粋
(詳しくは三井製糖ウェブサイト <https://www.mitsui-sugar.co.jp/> 参照)

コーポレート・ガバナンスおよび内部統制

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・ガバナンス体制は、別表「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」の通りです。

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。

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



※2019年4月1日時点

コンプライアンス

「食」に携わる企業として品質保証体制の充実を図り、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を行い、従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、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

リスク管理規則や危機管理対応ガイドラインを定め、人の身体生命の安全確保を最優先に事業活動を維持し、全従業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ています。また、「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)の見直しを毎年行っているほか、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。

SPOON HOUSE 1階

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

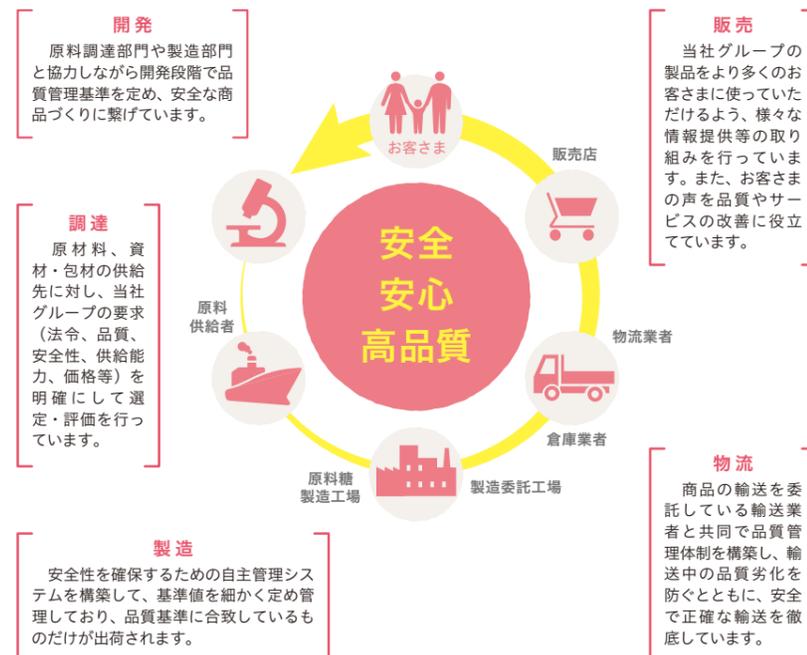
わたしたちは、安全でお客様にご満足いただける商品・サービスをお届けし、豊かな食生活に貢献します。

※「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 <https://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。



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、これまで生産、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。さらに、2018年度は開発部門を認証範囲に加えることで、商品の開発段階から品質リスクを排除し、より高品質な製品の提供に努めています。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。

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。

(※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
R&Dセンター	サトウキビ抽出物	ISO9001



ISO9001: 2015

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、年1回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」を開催しています。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ています。2018年度はグループ会社の顧問に工場監査について講演いただき、監査を実施する際のポイントだけでなく、監査を受ける立場での心構えなど、グループ各社と情報交換を行いました。

さらに、グループ各社と個別に相互に訪問し、各社の品質課題等について、情報交換や意見交換を行っています。



【活動例】
三井製糖グループ品質保証連絡会議で、グループ各社の品質保証関係実務者と密なコミュニケーションを取っています。

SPOON HOUSE 1階

お客様のために

お客様満足度向上のため、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、個人情報を含め徹底した管理のもと、独自のシステムに全て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。

お客さま志向経営の会社を目指すために、2015年より役員や関連会社を含めた従業員に、お客様相談窓口へ寄せられる「状況報告」と「お客さまの生の声」を傾聴するモニタリング会を実施しています。

このモニタリング会で、お客さまがどんなご要望・ご不満をお持ちかを従業員で共有し、製品やサービスの品質向上や商品改良に活かしています。

お客さまの声に正確で分かりやすい情報をお届けし、お客さまの声・要望を真摯に受け止め、ご満足いただける商品・サービスの提供に努めています。



お客様相談窓口



福岡工場でのモニタリング会の様子



役員とのモニタリング会の様子

お客様の満足度向上のための取り組み

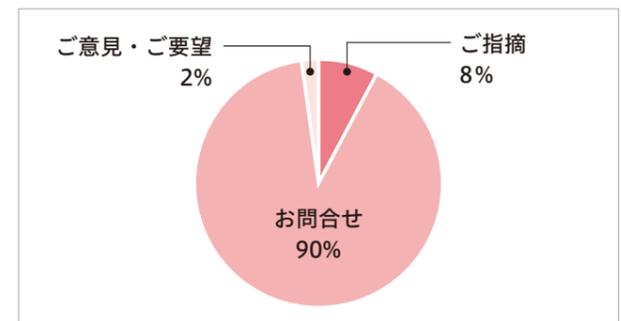
お客様相談窓口では、お客さまによりご満足いただけるよう、各種研修を行っています。商品知識・商品開発の背景や個人情報保護法等の関連法令を知る勉強会のほか、外部講師を招いた個別研修では実際の会話を分析し、フィードバックすることで対応の改善につなげています。また、ご指摘をいただいたお客さまを対象に「お客様満足度アンケート」を実施しています。ご回答いただいたアンケートの結果を真摯に受け止めて、お客様相談窓口の品質向上に取り組んでいます。

お客様満足度アンケート

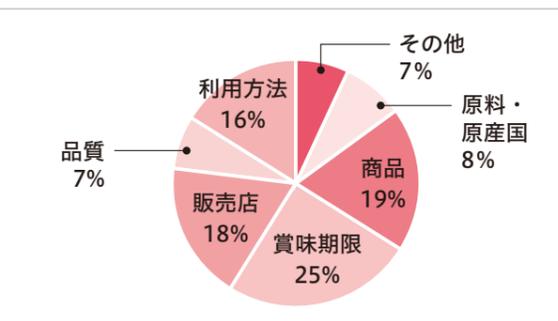
今回の対応にお客さまはご満足いただけましたでしょうか

満足	まあ満足	やや不満	不満
82%	16%	2%	0%

ご申告分類



お問合せ内容



※2018年度

お客様の声を活かして

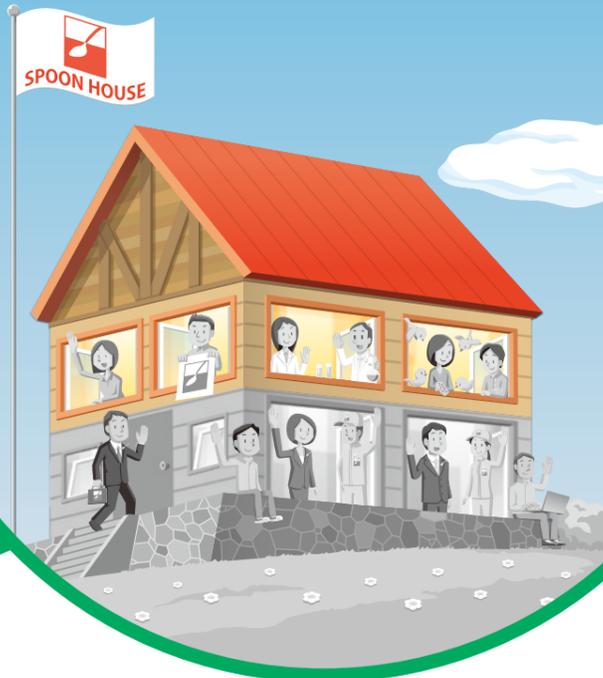
お客様相談窓口には、日々砂糖に関する様々なお問合せをいただきます。お寄せいただいたもののうち、これまで多数お問合せいただきましたものを砂糖小袋の裏面に掲載しました。これからも、普段手にお取りいただくスプーン印のお砂糖からお客さまへ様々な情報を発信していきます。お客さまの声は、私たちの商品・サービスの改善に活かされています。今後も、より一層価値のある商品をお客さまにお届けしてまいります。



SPOON HOUSE 2階

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。

中長期目標の策定

当社は、ISO14001環境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。2019年度はISO14001の運用開始から10年が経過し、マネジメントシステムの運用が定着したこともあり、工場等で使用する総エネルギー量の削減などに精力的に取り組んでいます。結果として、「2022年までにCO₂排出量15%削減(2013年度比)」という中長期目標を、5年も早い2017年度に達成しました。これより2018年度には新たな中長期目標として、「2030年

度までにCO₂排出量26%削減(2013年度比)」を新たな目標として掲げました。

また、経営計画と関連性のある「中期環境マスタープラン」という2ヶ年の環境目標を掲げ、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。

中長期目標

2030年度までにCO₂排出量26%削減(2013年度比)

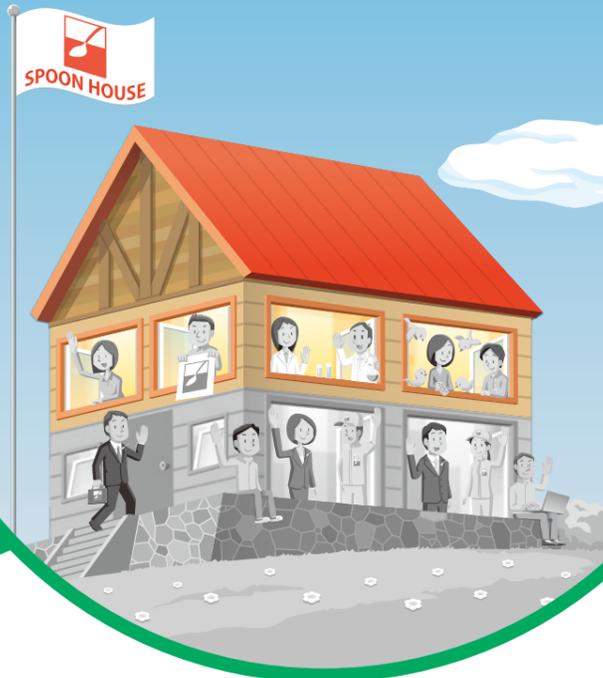
中期環境マスタープラン

2018年度実績と2019年度目標

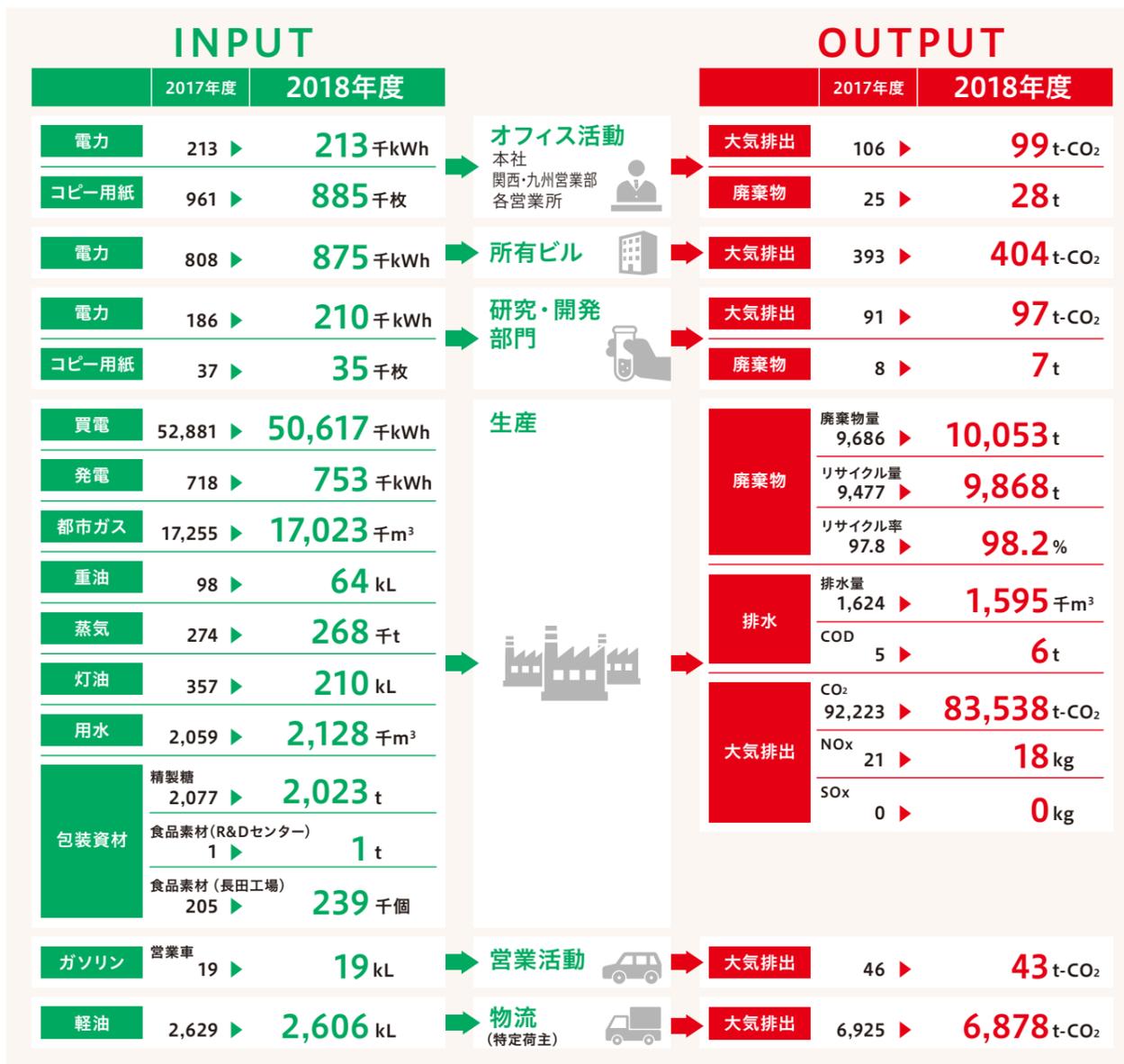
分類	重点項目	2018年度目標	2018年度実績	判定	2018年度活動報告	2019年度までの重点項目
環境教育	環境教育の推進	e-learning合格者80%以上	e-learning合格者92%	○	合計392名受講のうち、合格者362名	e-learning合格者85%以上
地球温暖化防止	生産拠点(精製糖工場)のエネルギー原単位削減	生産拠点(精製糖工場)のエネルギー原単位削減8.0%(2013年度比)	生産拠点のエネルギー総量(5拠点): 2013年度比20%削減 精製糖工場のエネルギー原単位(3拠点): 2013年度同期比10%削減	○	精製糖工場の安定操業と効率的な運転に努め、エネルギー削減 粒状活性炭設備導入によるエネルギー使用量削減	生産拠点(精製糖工場)のエネルギー原単位削減9.0%(2013年度比)
	輸送のエネルギー原単位削減	輸送のエネルギー原単位削減4.0%(2013年度比)	輸送原単位2013年度比12.7%削減	○	モーダルシフト推進により削減	輸送のエネルギー原単位削減5.0%(2013年度比)
資源の有効活用	再生可能エネルギーの導入	再生可能エネルギーの活用(太陽光発電) 1,900kWh以上維持	2,048kWh	○	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) 1,900kWh以上
	サトウキビの有効活用	サトウキビの有効活用	活動実施	○	バガスの有効利用に向けたテストプラントの完成・試験開始	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	活動実施	○	関係会社との環境に関する意見交換、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	活動実施	○	野ネコ調査、エコツアーガイド育成の支援活動を実施	生物多様性保全活動の推進

SPOON HOUSE 2階

社会のために



三井製糖のエコバランス(2018年度)



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であると考えています。2018年度は、徳之島の歴史や環境保全に関する基礎知識を育成するためのエコツアーガイド研修の運営支援を実施しました。



上：エコツアーガイド風景/下：座学研修風景

生産拠点のCO₂排出量と精製糖工場のエネルギー単位の推移



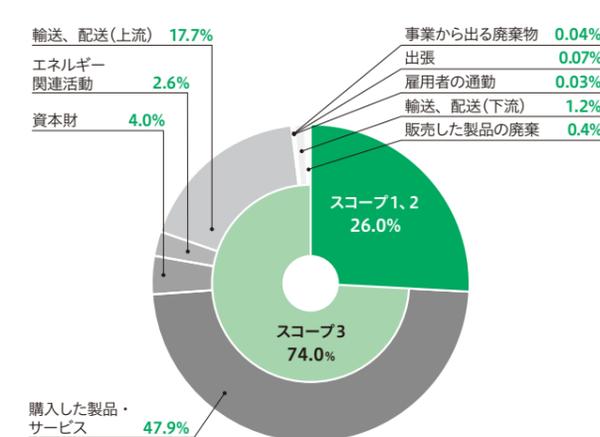
オフィスの電気使用量とCO₂排出量の推移



物流部門のCO₂排出量の推移



バリューチェーン全体におけるCO₂排出量の算定



2018年に算定したスコープ1、2は9.3万t-CO₂、スコープ3は26.5万t-CO₂で、そのうち「購入した製品・サービス」が47.9%、次いで「輸送・配送(上流)」が17.7%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。

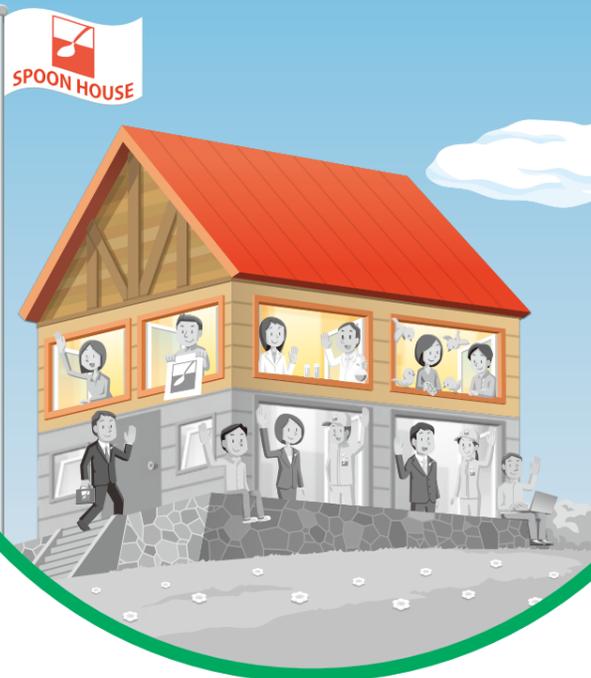
廃棄物量と再資源化率の推移



SPOON HOUSE 2階

社会のために

食への伝統をつなぎ、新しい価値を創る。
食に携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

砂糖は甘いだけじゃない! 砂糖の力を見よう 児童向け食育授業

首都圏ならびに工場のある千葉県、兵庫県および福岡県近隣の地域住民の方々とのコミュニケーションの一環として、小学校における食育授業を毎年行っています。三井製糖の社員が講師を務め、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、色々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、砂糖は人の身体や心にとってなくてはならない重要な栄養の源であり、特に成長期の子どもたちには欠かせないものであることを学んでもらっています。子どもたちからは、「本物のサトウキビの大きさにびっくりしました」「砂糖は僕たちの生活を支えてくれている」「帰ったらおうちの人にも伝えたい」といった声を

いただいています。この食育授業は、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いる「和食給食応援団」と共同で実施しています。2018年には千葉県の小学校において、地元の和食料理人を招き、当社の食育授業と和食料理人がつくる給食を喫食してもらった体験を子どもたちにしてもらっています。この和食料理人との食育授業は、「和食給食応援団」への協賛を始めた2014年から続けています。これからも、毎日毎食使われる砂糖の正しい知識を、子どもたちに楽しく伝える取り組みを継続していきます。

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



千葉県内小学校における食育授業



兵庫県内小学校においてサトウキビに触る子どもたち

全国小学校パティシエ選手権に協賛

14回目を迎えた「全国小学校パティシエ選手権」に、当社は初回から協賛を続けています。選手権当日はもちろん、練習用の砂糖も提供しています。2018年は「仲良くなれるお菓子」をテーマに審査にも参加して、スプーン印「小さなお菓子職人賞」を選出しました。

(全国小学校パティシエ選手権: <http://www.kids-sweets.jp/>)



第14回全国小学校パティシエ選手権



スプーン印
「小さなお菓子職人賞」

砂糖の力を実感! 学校栄養士向けセミナー

小中学校で日々子どもたちにおいしい給食をつくる学校栄養士の方々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たとされる日本における砂糖の歴史や、サトウキビやてん菜から砂糖ができるまで、様々な砂糖の種類やその特長、食材を柔らかくする砂糖の調理効果や保存効果、特に成長期の子どもたちの脳や筋肉への健康効果等について講演

すると同時に、地元和食料理人による和食での砂糖の使い方のコツ等を交えた調理実習により、実際に砂糖を見て、砂糖そのものや和食給食を味わっていただき、砂糖の力を実感してもらっています。子どもたちへの食育授業同様、今後も「和食給食応援団」とともに、基礎調味料「さしすせそ」を代表する砂糖メーカーとして、食に携わる方々に砂糖の力を伝えていきます。



都内小学校栄養士向けセミナーの様子



砂糖の食べ比べ

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2018年も参加しました。和食給食サミットは、約200名もの関東近郊の栄養教諭・学校栄養職員、学校給食関係者や和食材メーカーなどの和食給食関係者が参加する「和食」の普及および継承を目的としています。三井

製糖は、「和食における砂糖の役割」と題して、有名和食料理人と砂糖を上手に活用する方法を実演しました。このサミットでの実演会をきっかけとして、児童への食育授業や学校栄養士向けセミナーを行って欲しいとの依頼をいただくこともあります。



和食給食サミットでの有名和食料理人による砂糖の使い方講座

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2018年も協賛しました。特に味のバランスが優れていたとして優秀賞を受賞した小学校には、「三井製糖賞」を贈呈しました。

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

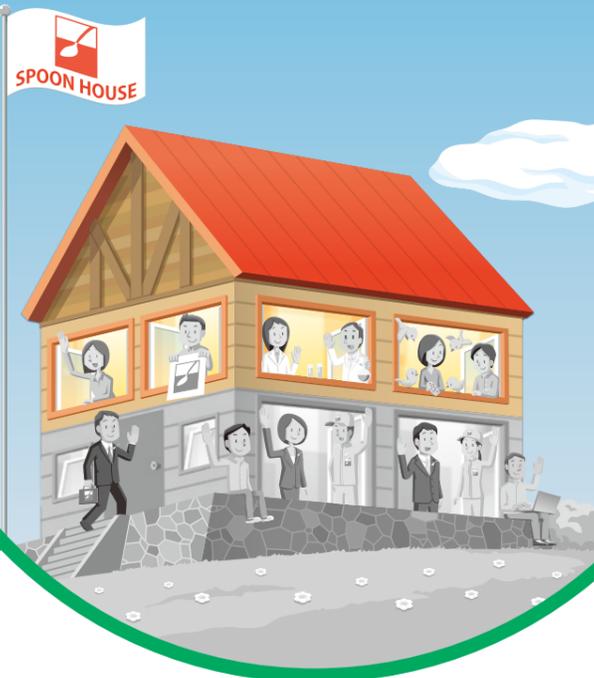


全国学校給食甲子園®での三井製糖賞授与

SPOON HOUSE 2階

社会のために

地域との関わりを大切にしていきたい。
ステークホルダーに喜んでいただける
活動を目指しています。



社会貢献活動

東日本大震災被災地支援

東日本大震災発生から岩手県大槌町への復興支援による地域活性化に取り組んでいます。2018年も従業員有志で大槌町を訪れ、「スプーン印の秋まつり」を開催しました。地元で復興の核となっているショッピングセンターにご協力いただき、スプーン印の砂糖を使用した綿菓子づくり体験や輪投げ等のゲームで子どもたちに楽しんでもらいました。当社製品のレモンシュガーを使ったレモネード試飲会も好評で、レモン

シュガーの即売会での売上は、大槌町役場が実施する「災害の記憶を風化させない事業」(※)に寄付しています。今回は、お砂糖の妖精シュガタンも参加し、会場を大いに盛り上げてくれました。今後も、地元の方々のご意見を取り入れながら、復興が進む大槌町への支援を継続していきます。

(※)大槌町が行っている東日本大震災津波による犠牲者の鎮魂および災害の記憶を未来永劫に継承していくため、鎮魂の森公園造成および観光船「はまゆり」復元の財源に充てることを目的とする寄付金のこと。



従業員有志集合写真

千年希望の丘育樹祭に参加

宮城県岩沼市にある「千年希望の丘」は、東日本大震災の津波により被害を受けた土地を活用し整備されています。育樹祭では、被災した沿岸部に植林をして、緑の防潮堤と公園をつくる活動をし

ています。2018年はその5年前から大規模に行われた植樹が育つように、数十年後の姿を想像しながら雑草を抜く地道な作業に取り組みました。

(千年希望の丘：
<https://sennen-kibouno-oka.com/about/>)

高く伸びた雑草の中に体を潜り込ませ、
幼木を見つけてはその周辺の草抜きをします

スポーツ分野への展開

2018年からJリーグのジェフユナイテッド市原・千葉(以下「ジェフ」)とBリーグのアルバルク東京に協賛しています。スポーツにおいて、しっかりと身体をつくり、パフォーマンスを向上させるためには、糖質を正しく上手に取り入れる食生活が必要不可欠。三井製糖では、糖の“量”ではなく“質”に注目した研究・啓発活動「スローカロリープロジェクト®」を推進しており、糖質エネルギー源である“パラチノース®”の「持続性」が様々なスポーツシーンで注目を集めています。

このスローカロリープロジェクト®の知見を活かし、パラチノース®を核とした糖質エネルギーの面でジェフやアルバルク東京のトップチームをサポートするとともに、ジュニア・ユースチーム等にも食育や栄養・体づくりの面で糖の正しい知識を啓発しています。また、ジェフのホームタウンである千葉県市原市には、三井製糖の千葉工場があります。日々製造している砂糖で首都圏の食生活・食文化を支え、地域への貢献活動もジェフとともに進めていきます。



ジェフサッカー教室集合写真



Jリーガーとサッカーを楽しむ子どもたち

ジェフの選手、クラブの管理栄養士等を招き
子ども向けサッカー教室およびトークセミナーを開催

「糖を味方に!ジェフユナイテッド市原・千葉の選手と楽しむサッカー教室 Presented by 三井製糖」と題して、地域に住む小学生約30名を招待したサッカー教室と保護者向けトークセミナーを開催しました。トークセミナーには、約50名が参加し、三井製糖社員とジェフをサポートする管理栄養士等から、子どもの食事バランスや献立を考える

上で重要な事項、サッカーをする子どもの補食全般やサッカー選手の補食、糖質の重要性や糖質の効能を伝えました。保護者の方からは、「補食の重要性を聞いて、空腹の時間をつくらずににおにぎりなどで糖質を摂取して練習に行くことが大事だと知ることができて良かったです。」等の感想をいただくことができました。



ジェフトークセミナー

アルバルク東京スポンサードゲームを開催

パラチノース®が持つエネルギーの持続性を実感していただくため、アルバルク東京スポンサードゲームを開催し、三井製糖が支援するアルバルク東京のバスケットボールスクールに所属する小学生とその保護者を招待しました。試合

の間には3,000名以上の観客が同時にパラチノース®配合商品を食べるイベントを実施。エナジーチャージにより、選手だけでなく応援する側にも、エネルギーの持続による終盤のパフォーマンス維持の大切さを実感してもらいました。



アルバルク東京スポンサードゲーム集合写真

SPOON HOUSE 住人

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。

「健康管理の徹底」については、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を実施しています。また、全社でEAPシステム(従業員支援システム)の運用とメンタルヘルス研修の開催を継続して行い、心身の健康管理の維持・向上に努めています。

「美しい職場づくり」については、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、社員自らが安全や業務効率への意識を向上し、良いコミュニケーションも築けるようになりました。



メンタルヘルス研修



掃除の時間

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。

2018年度は全社共通課題として「業務改革(業務の棚卸・新技術の導入・働き方改革)」を挙げ、各部門で意識改革も含めた取り組みを行いました。また、社員の多様なライフスタイルに応じていくために、2018

年10月に、育児・介護・通院等、短時間の私用目的で取得が可能な「時間単位年休制度」を導入しました。社内働き方改革の重点推進項目のひとつである「連続休暇の推進」と併せ、社員が休暇を取得しやすい環境を整えてきました。

これらの取り組みにより、直近5年間で有休取得率は約25%以上アップ、月平均所定外労働時間は約4h以上ダウンと確実にその効果が生まれてきています。



短時間会議のためのスタンディング会議

ダイバーシティの推進

当社のダイバーシティ推進は、様々なバックグラウンドを持つ社員一人ひとりの価値観、多様性を尊重しあい、最大限活かすことで会社の成長につなげていくことを目指しています。

女性活躍の観点では、女性比率24%、管理職比率8%であり、まだまだ活躍している状況とは言えません。しかし、女性担当部長が任命される、直近5年間の育児休業取得者は100%職場に復帰し、育児短時間勤務制度を取得しながら職場で活躍する等、少しずつ女性が登用される、働き続けられる環境が

整ってきています。育児・介護などのライフイベントと仕事を両立する社員をサポートする制度として、「育児短時間勤務制度(小学校3年生終了まで)」や「特別休暇(私傷病積立休暇)の取得要件緩和」等を整えています。

今後も性差なく研修や経験・機会を積極的に与え、有能な女性が活躍できるよう営業・技術職への積極的配置、キャリア開発、職場風土醸成等に取り組んでいきます。

人材育成

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。海外関係先企業と交換研修を行い、海外からの研修生受入れや、海外への研修生派遣等、異文化を受入れて環境変化に適応するグローバルマインド醸成の機会を増やしています。また、階層別研修も定期的に行い、将来を担う人材への教育を行っています。



階層別研修風景

● 雇用状況(2019/3/31付)

従業員数	414名
平均年齢	41.1歳
平均勤続	18.0年

※従業員数は当社からの出向者、嘱託社員およびパート社員を含む

● 所定外労働時間数(月平均時間)

2016年	2017年	2018年
18.2時間	15.4時間	15.7時間

※組合員のみ

● 有給休暇取得率

2016年	2017年	2018年
45.9%	55.9%	66.1%

※社員および嘱託社員

● 過去5年実績(累計)

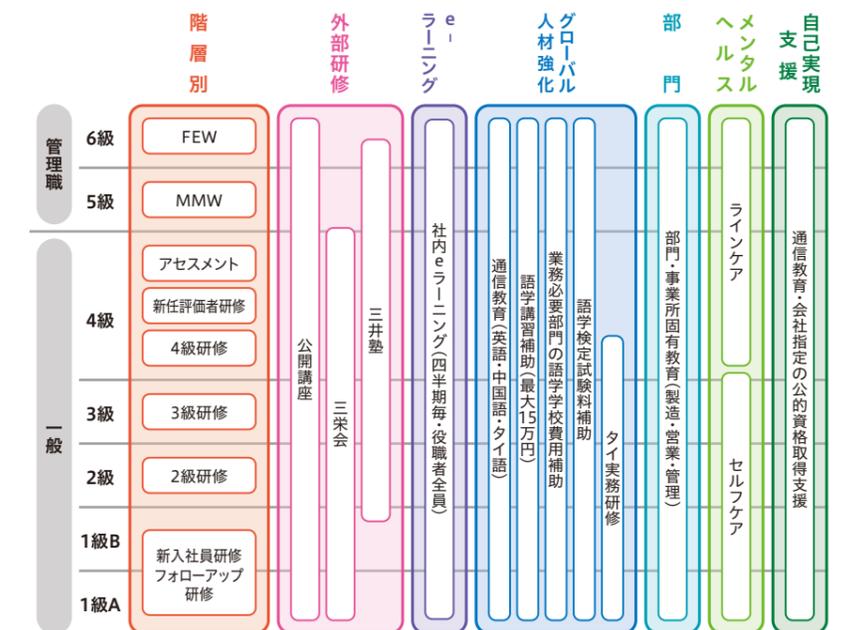
新卒・中途採用者(うち・離職者)	66名(2名)
育児休業取得者	27名
育児短時間勤務者	21名

● 過去5年実績(平均)

定年再雇用(雇用率)	79%
障がい者雇用率	1.54%

※定年再雇用は当社グループ内勤務を含む

教育体系図



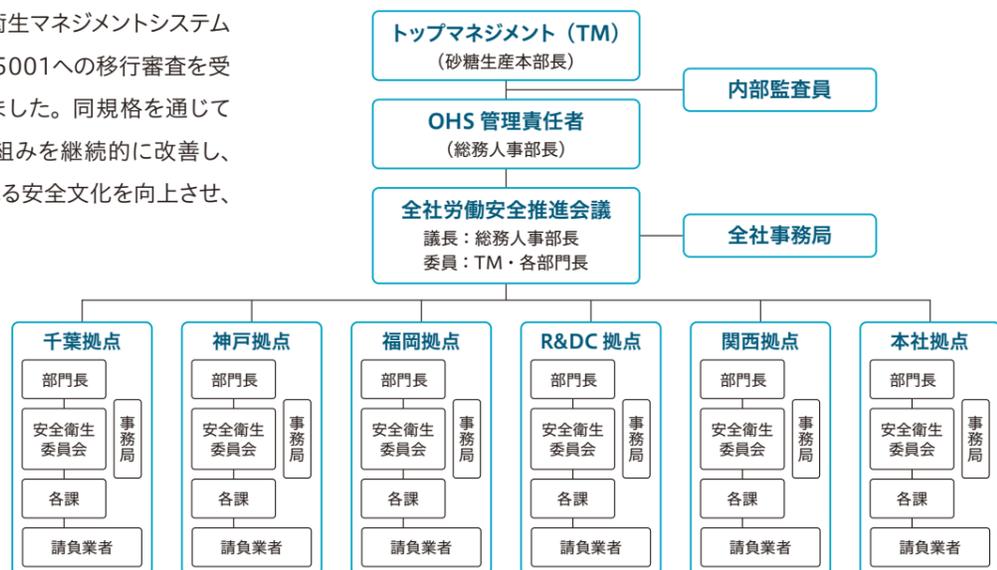
SPOON HOUSE 住人

社員とともに



労働安全衛生マネジメントシステムISO45001への移行完了

2019年3月に労働安全衛生マネジメントシステムOHSAS18001からISO45001への移行審査を受審し、全社で認証取得しました。同規格を通じて労働安全衛生に関する仕組みを継続的に改善し、規格要求事項でも求められる安全文化を向上させ、労災発生を予防します。



※2019年3月現在



ISO45001認証書

OUR SAFETY COMMITMENT

私達の労働安全衛生方針

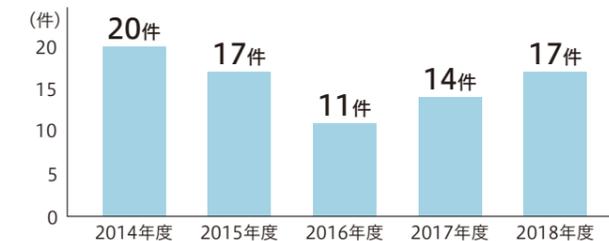
私達は三井製糖で働く人々の安全が第一と考えます。安全衛生を守るために、私達は次の事項に最善を尽くします。

- S**afety & Health
安全衛生は当社に関わる全ての人の仕事です
- 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
法令等のルールを遵守します

労災発生件数の推移(労働安全衛生マネジメントシステム認証範囲)

2018年度はその前年度(14件)以下の発生件数を目標として取り組んで参りましたが、未達となりました。様々な活動を通して、労働安全に対する社員の意識が上がり、これまでは報告されなかった小さな労災が全て報告される体制が整ったことも要因だったと捉え、2019年度は過去5年間で最低となる9件以下の目標を設定します。

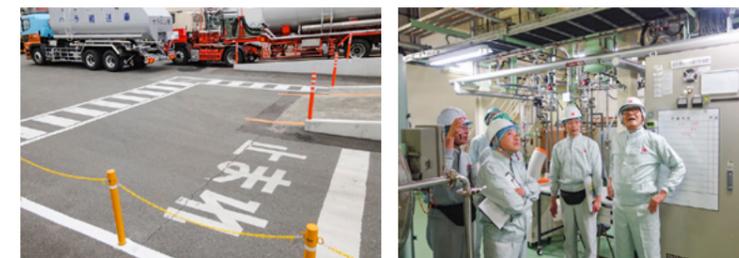
● 過去5年間の労災発生件数推移



事故を風化させないために

安全パトロール

過去の重大な労災事故を風化させないため、経営陣を先頭に社外専門家立ち会いのもと、各事業所で安全巡視を行いました。2018年度は特に、実作業で集中力を損なわないように作業者の安全通路の確保に努め、歩行帯の整備、梯子から階段への変更等を実施しました。



三井製糖安全の日

2019年1月18日に当社全役職員およびグループ子会社の安全担当が集い、「安全第一」を再確認する「三井製糖安全の日」を開催しました。年間活動を振り返り、最後は全員で当社の安全方針を唱和しました。

また、三井製糖グループとして当社および子会社で発生した労災情報を共有するためのツールを整備し、必要であれば未然に対策を施すことを確認しました。



安全文化を高めるための取り組み

マネジメントシステムの運営、設備の改善だけでなく、全事業所で安全文化を高めるために次の取り組みを行っています。

- ・安全唱和(全部門)
- ・データベースを活用した情報共有(全部門)
- ・安全標語、安全イラストの募集と掲示(工場)
- ・他社訪問(本社および工場)
- ・安全マイスター制度の導入(工場)
- ・VR危険体験(本社および工場)



安全唱和をする従業員

三井製糖グループの事業概要

グループ会社

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。

SIS`88 Pte Ltd

シンガポールや中東で精製糖の販売を行っています。海外から精製糖を輸入し再包装や加工を付して販売しており、同地域で高いブランド力を有しています。

Asian Blending Pte Ltd

シンガポールなどで加工糖の製造・販売を行っています。同地域において、高品質製品の開発力を有しています。

(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)

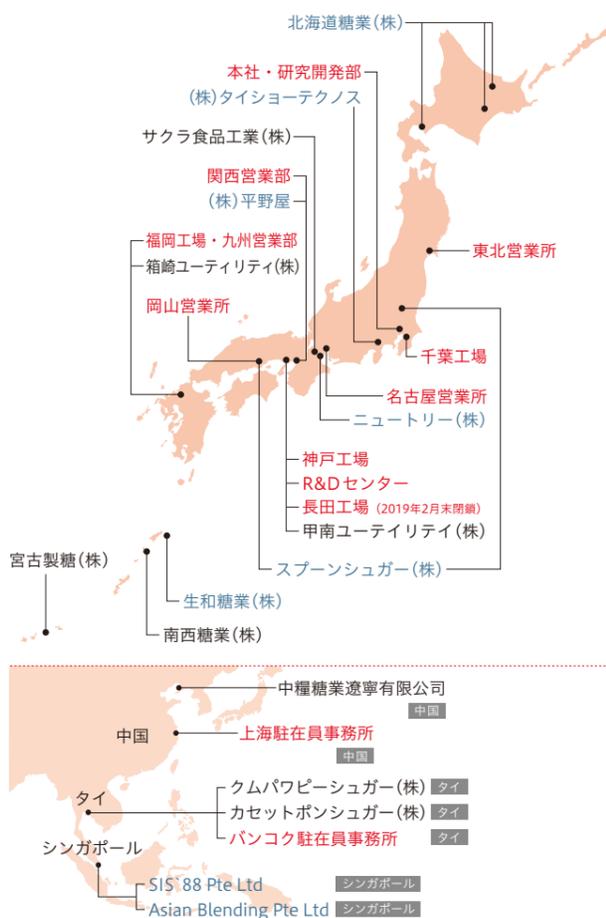
栄養素補給食品および嚥下サポート食品等の開発、製造および販売を行っています。当社とは、新商品開発や生産部門における技術交流、品質保証分野等において協働し、介護食分野における拡大を目指しています。

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 (2019年3月期)	(連結) 1,052億7,400万円 (単体) 611億6,800万円
従業員数 (2019年3月31日現在)	(連結) 1,201名 (単体) 347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)



※2019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。現場の写真も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などの「自然のめぐみ」であり、人々の生活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。このことをふまえて、同社では、ESG(環境・社会・ガバナンス)とSDGs(持続可能な開発目標)を意識した経営を行っており、2019年4月には、行動基準を改正するとともに、SDGsの17の目標のうち事業に特に関連の深い3つの目標を重点目標として設定しました。自社の企業活動が社会にどのような影響を与えるかを評価して優先順位をつけ、重要課題を特定することは、CSRマネジメントを飛躍的に深化させます。まずは今回の重点目標の設定を高く評価したいと思います。

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

高岡先生には本年も本報告書へのご評価等を賜り、厚く御礼申し上げます。本報告書はこれまでの継続性を考慮しつつもCSR重点課題を明確にし、また、「スプーン印」60周年記念企画の特集では、サトウキビを通じて長年人々の豊かなくらしに貢献していることの原点やCSR活動の基本姿勢を形成する変遷をご理解いただけるよう編成いたしました。

「スプーン印」の60周年を記念した特集記事を読むと、三井製糖が長年にわたり多面的に社会に貢献している企業であることがわかります。サトウキビについては、砂糖の原材料として購入するだけでなく、国内外のサトウキビ産業の成長や技術革新を支え、農家の人々の生活を豊かにすることに貢献してきました。また、長年研究開発に取り組み、2019年に機能性表示食品として消費者庁に受理された「スローカロリーシュガー」に含まれるパラチノースは、今後ますます人々の健康の維持および増進に役立つことが期待されています。振り返ってみると、三井製糖は、まさに本業を通じて社会課題の解決に向き合うことで社会に貢献してきた企業だと言えます。本業を通じた社会貢献は持続性が高く信頼できるものです。このような三井製糖のCSRに対する真摯な姿勢を高く評価したいと思います。

今後、三井製糖の事業はより一層グローバル化するでしょう。海外に事業拠点が広がるほど、ダイバーシティマネジメントの必要性は増していきます。多様な価値観・ライフスタイルを前提とした働き方に関する制度や研修制度に力を入れていることは大変素晴らしいことだと思います。今後も高いレベルでの運用に努めていただくことを期待します。

〈要望したいこと〉

今年度、CSR重要課題(マテリアリティ)が特定されましたので、次年度は、評価指標(KPI)と目標値を設定したアクションプランを公開してはいかがでしょうか。PDCAを回すことは、三井製糖のCSRマネジメントの継続的な改善に役立つはずで

今回、高岡先生から頂戴したアドバイスから、今後は、グローバル化等に伴うダイバーシティマネジメントのより一層の推進やCSRアクションプランの公開を目標といたします。今後とも、CSR活動を三井製糖の本業に近付け、その本業をもって社会課題の解決に貢献していくことで、ステークホルダーの皆さまから選ばれ続け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。