

MITSUI SUGAR

# CSR REPORT 2020

CSR報告書



三井製糖株式会社

## 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。

## CONTENTS

三井製糖グループの事業概要	3
三井製糖グループが目指すべきCSRのかたち “ECHO”	5
大日本明治製糖株式会社との経営統合	7
トップメッセージ	8
重視するESG項目	9
三井製糖の考える サステナビリティフレームワーク	10
お客さまのために	11
対談：子どもたちに「治る未来」を届けたい	15
環境のために	17
社会のために	21
コーポレート・ガバナンス	27
財務情報	29
第三者意見	30

### 編集方針

本報告書は、2019年度の主なCSR(企業の社会的責任)への取り組みについて、すべ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。

本年度は、新たに三井製糖グループが目指すべきサステナビリティのかたち「ECHO」をご紹介します。ステークホルダーである「お客さま」「環境」「社会」に分けてページを構成しています。また、1型糖尿病患者の支援団体「日本IDDMネットワーク」との対談を取り上げ、当社の支援活動をご紹介します。

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、環境のため、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：2019年4月～2020年3月（一部の取り組みに関し最新のものを掲載）

対象組織：当社全組織を対象としています。

# 三井製糖グループの事業概要

## 三井製糖

### 砂糖事業

### トップブランドへの信頼に応える

お料理や食品加工に欠かすことのできないお砂糖。三井製糖は、常により良い製品をお届けするために、原料糖<sup>\*</sup>の調達からお客さまのお手元に届くまで一貫した品質管理を徹底するとともに、お砂糖をより美味しく、より健康に摂取していただくための研究やアプリケーションの開発に努めています。

※原料糖:サトウキビの搾り汁から砂糖を結晶化したもの

### 主要商品



<p><b>上白糖</b></p> <p>しっとりソフトな風味が料理、菓子、飲み物など、何にでも合います。国内で最も多く使われている日本特有の砂糖です。</p>	<p><b>グラニュー糖</b></p> <p>クセのない淡白な甘さで、サラサラした純度の高い砂糖です。コーヒー、紅茶などの飲み物やお菓子づくりに使われます。</p>	<p><b>三温糖</b></p> <p>しっとりとして使いやすく、コクのあるやさしい風味が特徴です。上白糖と同じく、日本特有の砂糖です。</p>	<p><b>国産さとうきび糖</b></p> <p>沖縄のサトウキビからつくられた、まろやかな甘さの砂糖です。コクがあり、料理をおいしく仕上げます。</p>	<p><b>国産てん菜糖</b></p> <p>北海道のてん菜から作った砂糖に、てん菜糖蜜を配合しました。溶けやすい粉末でコクのあるやさしい甘さが特徴です。</p>	<p><b>スローカロリーシュガー</b></p> <p>体内でゆっくり吸収される糖質“パラチノース<sup>®</sup>”と砂糖をミックスした製品です。上白糖のようにどんな料理にも使えます。</p>
--	---	---	--	--	---

### フードサイエンス事業

### 新たな素材の可能性を広げる

フードサイエンス事業では、機能性甘味料や、サトウキビに含まれる有用物質などの商品化に取り組んでいます。また三井製糖グループ全体で、さまざまな技能やノウハウを結集し、心と身体の健康と安全を探求し、新たな素材の可能性を提案しています。



<p><b>さとうきび抽出物</b></p> <p>サトウキビから有効成分を抽出した天然の食品素材です。食品の好ましくない味の改善、不快なおいしの消臭など、さまざまな効果を持っているため、食品分野をはじめ環境消臭剤など、幅広い分野で使用されています。</p>	<p><b>パラチノース<sup>®</sup></b></p> <p>砂糖からつくられる二糖類で、体内でゆっくりと消化吸収される特性があります。消化吸収速度が砂糖の約1/5であり、血糖値、インスリンの上昇も緩やかです。</p>	<p><b>パラチニット<sup>®</sup></b></p> <p>砂糖を原料として生まれた低カロリー甘味料です。カロリーは砂糖の半分で、砂糖に似た良質の甘味を有しており、ノンシュガーやシュガーレスという表示が可能です。</p>
---	--	--

### 不動産事業

### 地域社会への貢献を目指す

暮らしに密着した精製糖メーカーとして、地域社会への貢献を目指す三井製糖。その一環として社有不動産の有効活用を図っており、不動産賃貸事業を通じて地域社会の発展に貢献しています。



## 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さ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、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

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)

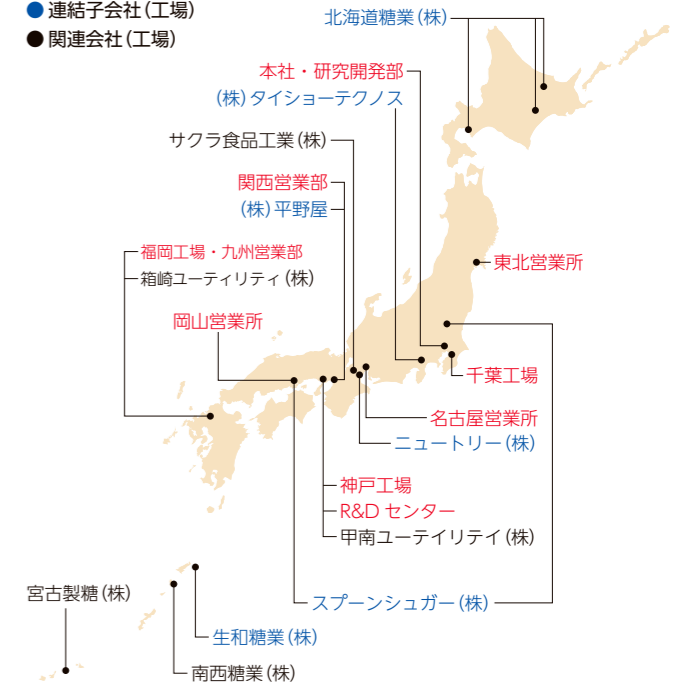
栄養素補給食品および嚥下サポート食品等の開発、製造および販売を行っています。当社とは、新商品開発や生産部門における技術交流、品質保証分野等において協働し、介護食分野における拡大を目指しています。

## 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	代表取締役会長 雑賀大介 (2020年11月1日現在) 代表取締役社長 森本 卓 代表取締役副社長 野村淳一
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	(連結) 1,138億5,400万円 (2020年3月期) (単体) 591億5,700万円
従業員数	(連結) 1,240名 (2020年3月31日現在) (単体) 351名

## 事業所・関係会社

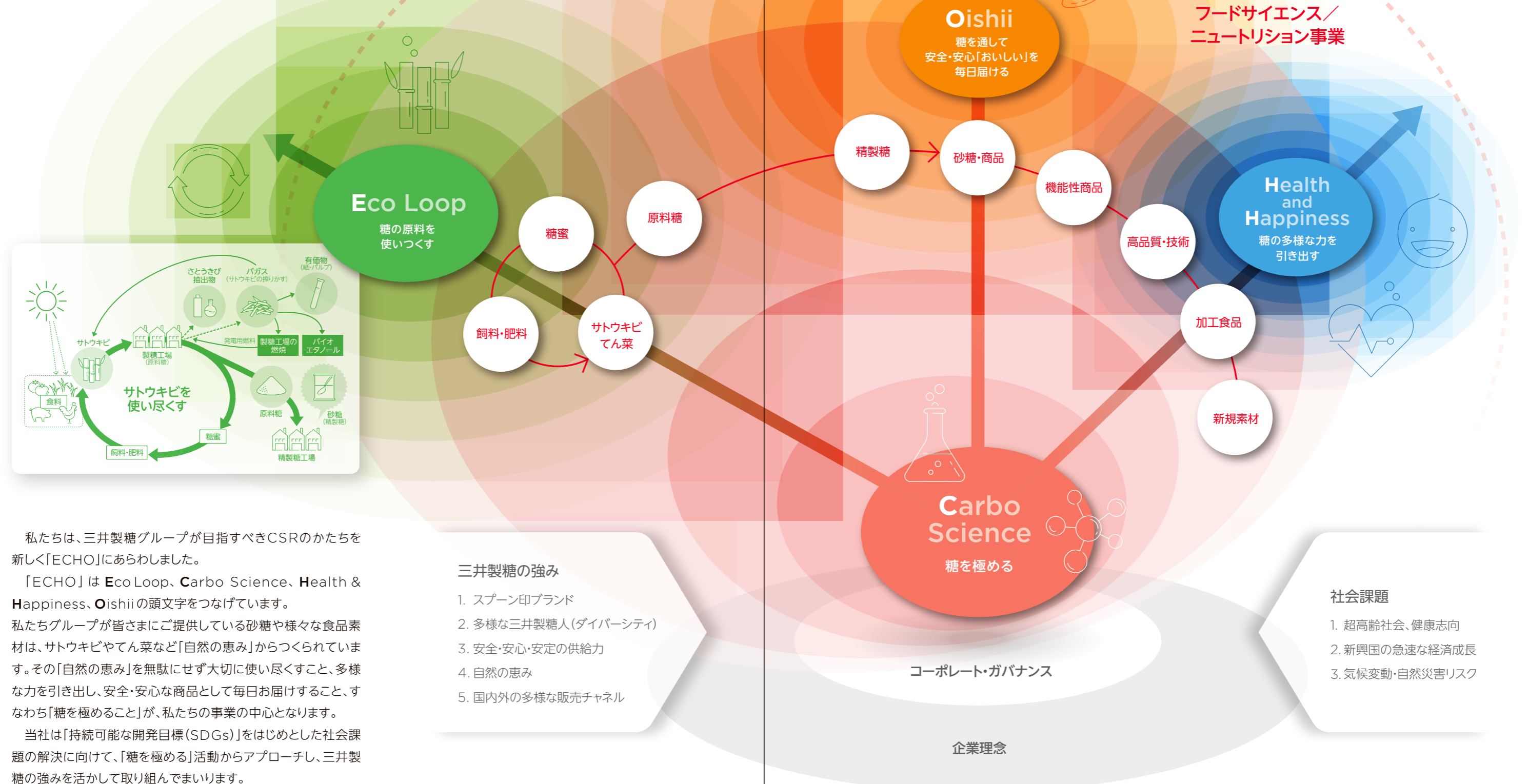
- 三井製糖の事業所
- 連結子会社(工場)
- 関連会社(工場)



※2020年4月1日 現在

# ECHO

こだまのように反響し、  
ステークホルダーの皆さまと  
共鳴しあい広がる価値



私たちは、三井製糖グループが目指すべきCSRのかたちを新しく「ECHO」にあらわしました。  
「ECHO」は **Eco Loop**、**Carbo Science**、**Health & Happiness**、**Oishii** の頭文字をつなげています。  
私たちグループが皆さまにご提供している砂糖や様々な食品素材は、サトウキビやてん菜など「自然の恵み」からつくられています。その「自然の恵み」を無駄にせず大切に使い尽くすこと、多様な力を引き出し、安全・安心な商品として毎日お届けすること、すなわち「糖を極めること」が、私たちの事業の中心となります。  
当社は「持続可能な開発目標 (SDGs)」をはじめとした社会課題の解決に向けて、「糖を極める」活動からアプローチし、三井製糖の強みを活かして取り組んでまいります。

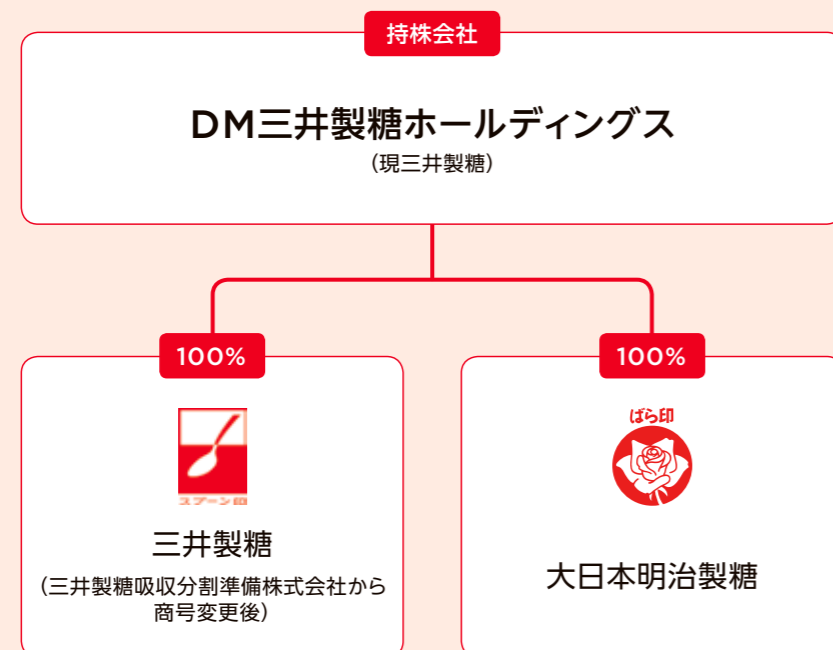
- 三井製糖の強み**
1. スプーン印ブランド
  2. 多様な三井製糖人 (ダイバーシティ)
  3. 安全・安心・安定の供給力
  4. 自然の恵み
  5. 国内外の多様な販売チャネル

- 社会課題**
1. 超高齢社会、健康志向
  2. 新興国の急速な経済成長
  3. 気候変動・自然災害リスク

## 大日本明治製糖株式会社との 経営統合

砂糖業界を取り巻く事業環境は、人口の減少、甘味需要の多様化等に加え、TPPや多数の国との経済連携協定の進展もあり、今まで以上に国際的な競争にさらされるなど厳しさを増していることから、事業基盤の更なる強化が課題となっております。このような状況下、当社と大日本明治製糖株式会社（以下、「大日本明治製糖」）は、これまで培ってきた生産技術、品質やコスト管理手法、物流・原料調達をはじめとする広範な経営ノウハウを集結し、国内供給体制の基盤を一層強固なものにすると同時に、国際競争力を強化して企業としての成長を図るべく協議を重ね、2020年10月15日付で統合基本契約及び株式交換契約を締結いたしました。本株式交換は両社の臨時株主総会の承認を受けた上で、2021年4月1日を効力発生日として実施される予定です。また、本株式交換と同時に、当社は完全子会社である三井製糖吸収分割準備株式会社との間で吸収分割を行うことにより、当社事業を分割準備会社に承継させ、持株会社体制に移行しDM三井製糖ホールディングス株式会社に商号変更いたします。

当社と大日本明治製糖は、「対等の精神」に則り、本経営統合を通じて、両社の人材や資金等の経営資源を集中し再配分することで、サプライチェーンや業務管理の効率化、グループ経営の深化を推進すると共に、研究開発や成長分野へのポートフォリオ配分の強化を図り、堅固な収益基盤と成長性を併せ持つ企業に飛躍することを目指します。



2021年4月1日より(予定)

## トップメッセージ

### 新たな変革

当社は2020年10月15日、同業である大日本明治製糖と来年4月1日を実行日とする統合基本契約を締結いたしました。両社の強みを融合し相乗効果を創出することで、これからの砂糖産業の発展と各々の企業価値向上につなげるべく、未来への新たな第一歩を踏み出そうとしております。

### One Table —食への取り組み—

人々の生活に欠かせない「食」のあり方は、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、ニーズも多様化しています。これらは国内に限らず、海外でも高齢化問題や人口増加による食料危機など、同様の課題が数多く存在しています。当社グループではタイ、中国に精製糖の生産拠点を構える他、シンガポールでも砂糖事業を展開し、人々の生活に必要な不可欠な食事をより楽しく有意義なものとするため、日本のみならず海外の食文化へも貢献していきたいと考えます。また、ニーズの多様化や課題解決へのアプローチとして、ライフスタイルに合わせた糖のひとつであるパラチノース®のご提案や、さとうきび抽出物の開発、医療や介護などの領域で高まる栄養療法のニーズに特化した食品も展開しております。研究開発の分野では、タイでのサトウキビ増産プロジェクトなど、原料資源の確保と地域経済への貢献につながる取り組みを行ってまいりました。

### 持続可能な社会の実現に向けて

私たちは、砂糖の効能による「おいしい」が作る楽しみや喜びをお伝えしていくとともに、高齢者人口が増加する中で健康寿命を延ばすためにも、糖を健康で活力ある生活の味方にする情報発信をより積極的に行っております。「おいしい」、「健康」そして「幸せ」。私たちの事業を拡大していくことが、豊かな食生活と持続可能な社会の実現に貢献していくことにつながっていると信じ、ESG(環境・社会・ガバナンス)の視点を持ちながら、SDGsの達成を皆さまとともに目指してまいります。

※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。

### より働きやすく多様性のある職場へ

「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。」という当社の企業理念を実現するためには、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。新型コロナウイルス感染症への対策として、ソーシャルディスタンスの確保などのハード的な対策はもちろん、在宅勤務やオンライン会議システムなどを導入し、新しい働き方やコミュニケーション方法を取り入れております。また、当社では、労働安全衛生マネジメントシステムISO45001\*の運用や、同規格を通じた労働安全衛生に関する仕組みの継続的改善を行い、安全文化の向上に努めております。その他にも海外展開を始めとする事業領域の拡大に伴い、人材のダイバーシティを進め、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。

代表取締役社長 CEO  
**森本 卓**



# 重視するESG項目

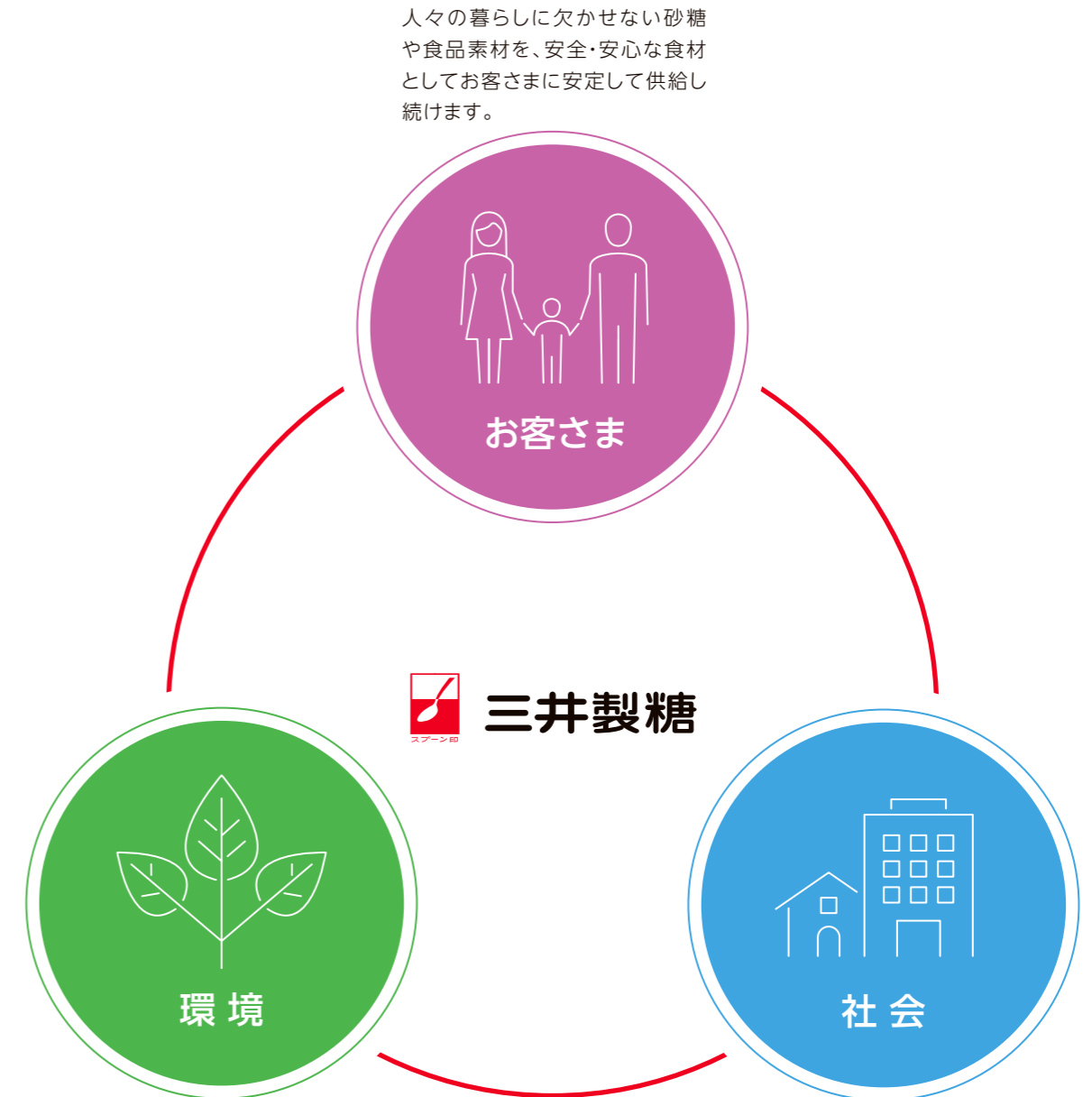
当社グループは、重視するESG項目を以下のようにまとめることにより、SDGsによる持続可能な社会づくりへの貢献に加え、ESG投資にも応えていきます。

より詳しくは…	7つの中核課題	重要課題 (マテリアリティ)	進捗	アクション プラン	当社の事業活動と 関連の深いSDGs
	<b>ESG項目 ▶ Governance</b>				
コーポレート ガバナンス ▶ P.27-28	組織統治	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動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	企業の社会的責任と食品会社としての「食」の安全・安心を守り、企業コンプライアンスを維持する	
		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		
	<b>ESG項目 ▶ Social</b>				
	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	「三井製糖行動基準」を遵守する	
	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		
お客さまの ために ▶ P.11-14	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」並びに「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	安全で安心な製品の品質基準を遵守する	12
社会のために ▶ P.21-26	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	食育を中心とした様々な地域活動を通して、食の楽しさ・文化の大切さを伝える取り組みを推進しています	地域社会に貢献できる活動に積極的に参加する	9, 4, 11
		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		2, 12
	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	働く方々の安全と人権を守る	3
		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		5, 8
	<b>ESG項目 ▶ Environment</b>				
環境のために ▶ P.17-20	環境	温室効果ガス排出削減	「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	環境負荷低減活動および環境貢献活動を継続する	12
		大気汚染			
		水の使用量と排水量			
		廃棄物・危険性物質の管理	7, 13, 15		
		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				

※当社のSDGsについてはP.27にて説明

## 三井製糖の考える サステナビリティフレームワーク

当社は自らを取り巻く環境の変化をとらえ、これまでの取り組みを踏まえながらサステナビリティフレームワークを策定しました。当社の活動に特に関係の深い3つの領域「お客さま」「環境」「社会」に沿って取り組みを進めていきます。



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ます。

お客さま

環境

社会

サトウキビの有効活用や、全社での環境負荷低減により、これからの持続的発展が可能な社会の実現に貢献します。

砂糖の正しい知識を社会に伝える食育活動や、健康やスポーツを通じた地域とのコミュニケーションを行っています。また、当社の従業員に対しては適正な労働慣行を推進します。

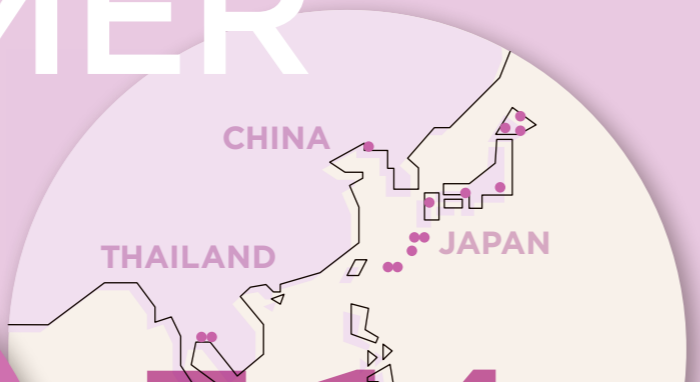
# 01 CUSTOMER

お客さまのために



## NO.1

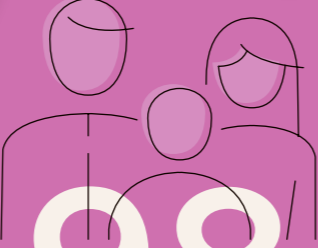
**売上**  
精糖工業会加盟の上場会社  
2020年3月期売上高比較



CHINA THAILAND JAPAN

## 314

**カ国14拠点**  
**生産拠点**  
精製糖工場、てん菜糖工場、  
甘蔗糖工場の合計



## 98%


**お客さま満足度**  
2019年度「お客さま満足度アンケート」にて  
「満足」「まあ満足」を  
選択されたお客さまの割合



## 76

**アイテム**  
**砂糖商品**  
砂糖商品カタログ掲載数  
(2020年3月31日現在)

「お客さまのために」の  
事業活動と  
関連の深いSDGs



## 三井製糖グループ 品質方針

### 基本理念

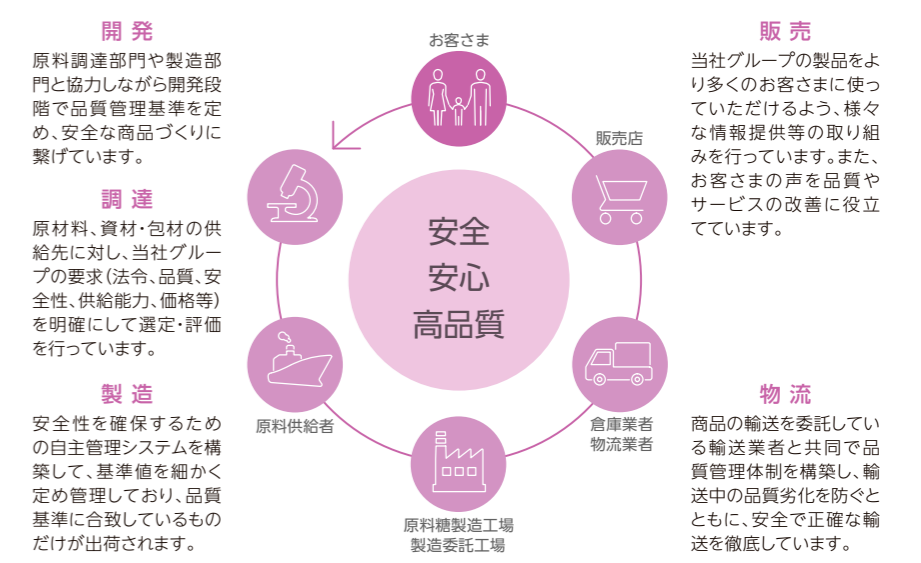
わたしたちは、安全でお客様にご満足いただける商品・サービスをお届けし、豊かな食生活に貢献します。

※「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、開発、生産、物流、品質保証部門でISO9001<sup>\*1</sup>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<sup>\*2</sup>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<sup>\*3</sup>に基づく品質管理体制を構築しました。

さらに2019年度は、品質リスク管理上重要な開発業務を担う事業開発部について、ISO9001の認証範囲に拡大しました。また、砂糖事業とフードサイエンス事業のISO9001の一部を統合運用することで効率化しました。

FSSC22000においては、Version5への規格改定に対応した運用を2020年度に開始し、移行審査を受けられるよう、準備を整えました。

- ※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	さとうぎび抽出物	ISO9001





## 三井製糖グループとしての品質の取り組み

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。2019年度は、食品表示法、原料原産地表示、食品衛生法等の法令改正への対応に関する情報交換や意見交換を行い、製品の保証値の根拠に関する勉強会を行いました。

グループ会議以外でも、国内外のグループ各社の状況に応じてそれぞれ協議や提言を行うなどして、グループ各社の品質保証体制向上に資する取り組みを適宜行っています。



三井製糖グループ品質保証連絡会議の様子

## お客様相談窓口

お客さまからいただいた声は、徹底したセキュリティ管理のもと、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、毎週社内にて配信し、VOC (Voice of Customer) 検討会・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・サービスを

の開発や改良につなげています。

これからもお客さまへ正確でわ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まいります。

## お客さま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、各種お客さま対応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、外部機関による実際の会話の対応評価を分析し、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年度からは、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。2019年度は本社と千葉工場で開催し、計45名が参加しました。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うことで、商品・サービスの改良につなげています。

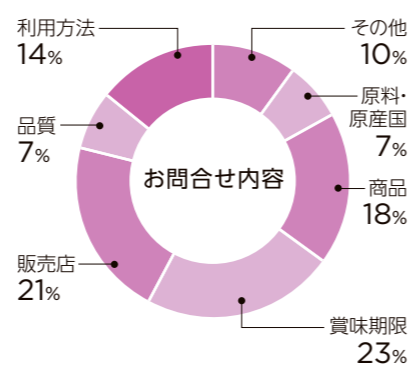
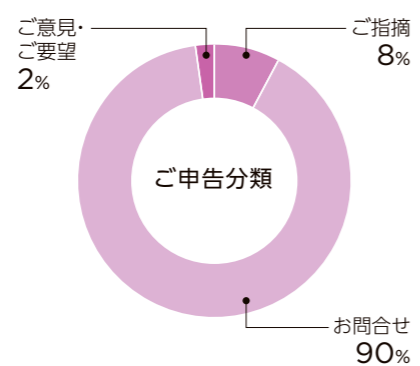
また、ご指摘をいただいたお客さまを対

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、お客様相談窓口対応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

※2019年度

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
84%	14%	0%	2%



本社でのモニタリング会の様子

## 海外のお客さまに向けた商品の開発

現在、アジアや中東諸国では、所得増加に伴う生活レベルの向上から、甘味需要が増加している一方、健康意識の高まりで甘味需要の多様化が進むなど大きな変化が起きています。当社グループでは、その国々のニーズに合わせた商品展開を行うことで成長著しいアジアマーケットを中心とする海外市場に新たな成長基盤を確保すべく取り組んでいます。

例えば、三井製糖の知見を活かしパラチノース®を使用した「Low GI Sugar」や、日本で製造しているハラル対応の中ザラ糖を使用したコーヒーシュガーをシンガポールや中東で販売しています。

当社が日本のトップブランドとして培ってきた糖の知見や技術、経験を活かし、海外のお客さまのニーズに合わせた商品開発を今後も積極的に行ってまいります。

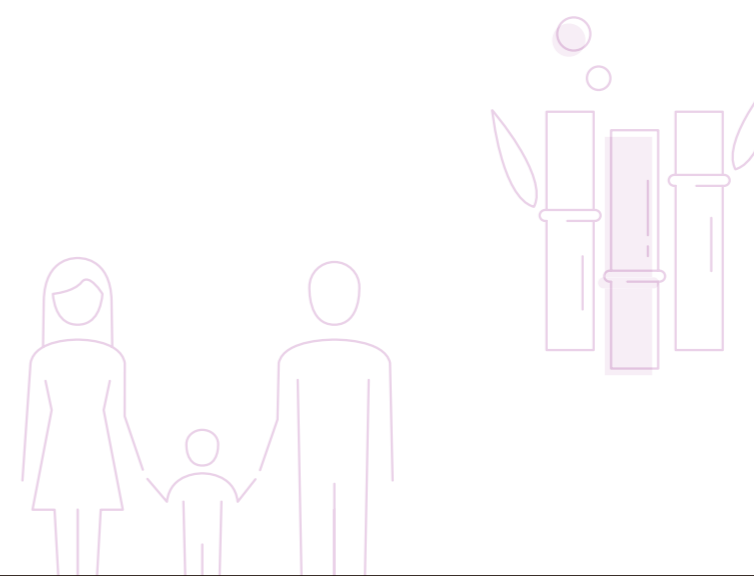


## お客さまの声を活かして 使いやすいスタンドパックシリーズに新登場

従来パッケージに寄せられていた「開けづらい」「開けたあとの保存が面倒」というお客さまからの不満点を解消する、チャック付きのスタンドパック。「上白糖400g」「三温糖400g」に続き、2019年秋より「グラニュー糖400g」「中ザラ糖400g」、2020年春より「国産てん菜糖

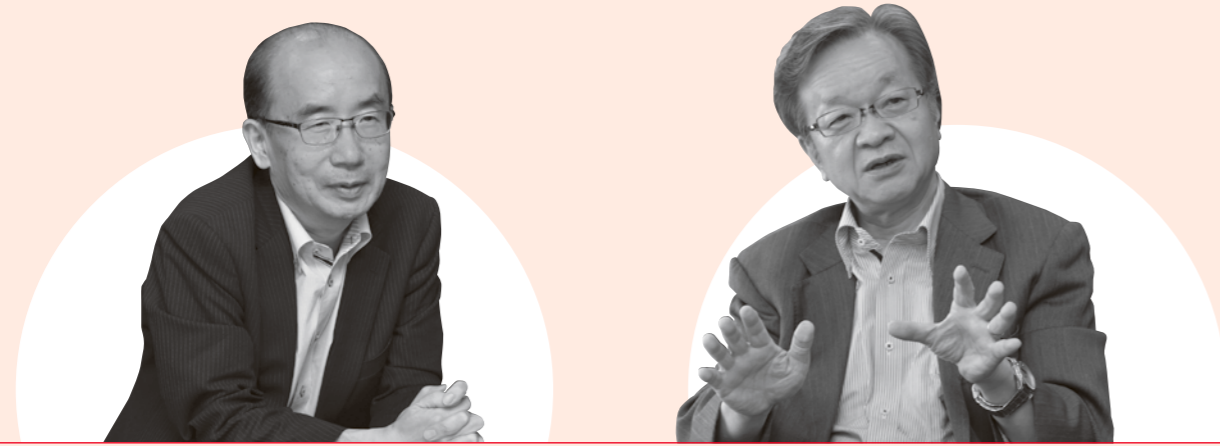
350g」を新発売しました。

お客さまからは、「こういう商品が待ちました!」「立てたまま保存できるので場所をとらず便利です」「容器に移さずに袋のまま保存できるのもいい!」とご好評をいただいています。





# 子どもたちに「治る未来」を届けたい 日本IDDMネットワーク × 三井製糖



日本IDDMネットワーク副理事長  
岩永 幸三 氏

日本IDDMネットワーク理事長  
井上 龍夫 氏

## 1型糖尿病について

**鈴木** 2006年に参加した「つぼみの会」のサマーキャンプで、1型糖尿病の子どもたちに初めて接し、子どもたちが自分でインスリンを注射する姿や、低血糖になったときのために子どもたちは砂糖が手放せないこと、また、勉強会等には必ず一緒に来られるご家族の皆さんがどれだけ大変な思いをしているのかも、知ることができました。

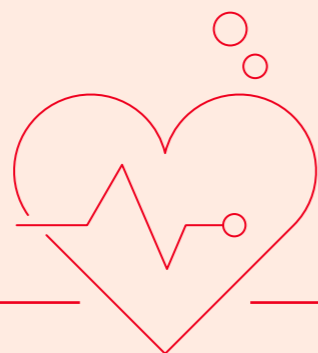
**井上** 1型糖尿病の患者は、毎食前と就寝前、1日平均4~5回、注射器を使ってインスリンを補充しています。インスリンを補充して血糖値が下がり過ぎたときには、すぐに糖分を摂って血糖値を上げないと意識を失ってしまいます。大人も子どもも全く同じです。

世間一般的には、糖尿病は知っているても、残念なことに糖尿病に1型と2型の2種類あることは知られていません。日本には約1,000万人の糖尿病患者がいますが、1型は1%、2型が99%です。日本IDDMネットワークでは、1型糖尿病について理解していただきたいと思っています。

**岩永** 私は患者家族ですが、私の子どもが発症した当時は、患者・家族向けのわかりやすい本がありませんでした。医学書より少しやさしい本はあったのですが、こんな難しい本では発症初期の患者・家族にはどうしたらよいのか伝わらない、もっとわかりやすい情報誌を作らなければいけないと感じました。それだけ患者・家族の絶望感は凄まじいものがあります。その時の経験が私の今の活動のベースになっています。

**雑賀** 発症ということは生まれつきではないのですか。発症には何かきっかけがあるのですか？

**井上** 1型糖尿病は、自己免疫系疾患というカテゴリーに入ります。自分を守るための免疫の作用が突然誤って暴走し、膵臓にあるインスリンを分泌する膵島を攻撃して破壊します。原因は不明です。ゼロ歳で発症する子どももいれば、80歳で発症する方もいます。



## 1型糖尿病の根治に向けて

**雑賀** 治療法はインスリンを補充する対処療法しかないのでしょうか。

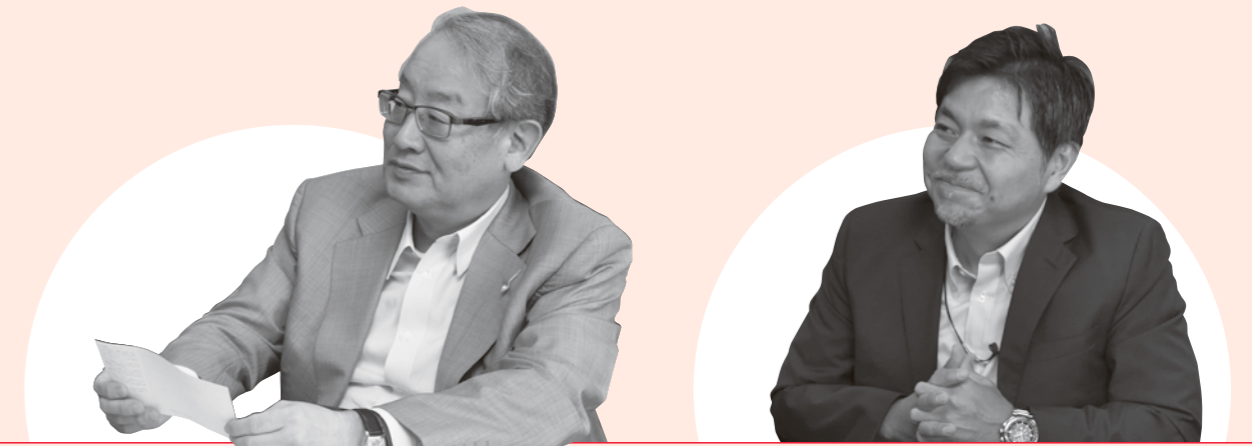
**井上** インスリンは、1921年に発見され、もうすぐ100年になります。当時、糖尿病は死に直結する病気で、インスリンの発見は世界中の数百万人の人の命を救いました。現在も1型糖尿病の治療はインスリン補充療法しかありませんが、私たちは1型糖尿病の根治を目指しています。そのための研究を推進・加速するために研究助成として大学の医学研究所等へ研究資金を提供しています。

我々は、あと10年ぐらいの間に1型糖尿病を根治する病気にしたいと思っています。

**雑賀** 1型糖尿病根治に向け、治療研究への助成活動は、患者・家族にとって、大変意義のあるものだと思います。根治に向けた研究は、どの程度進んでいるのですか？

**井上** 私たちは、1型糖尿病を「治る」病気にするために2005年から研究支援活動を開始し、現在、研究支援先は60件を超え、研究助成金は総額約3億円とな

当社は2019年度より、「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株主優待制度を導入いたしました。今後、継続的に1型糖尿病の子どもたちと家族の皆さんを支援させていただきたいと強く思っています。  
2019年8月1日、日本IDDMネットワーク 井上理事長、岩永副理事長にご来社いただき、同会の目指すところや、1型糖尿病のこと、研究支援活動などについてお話を伺いました。



三井製糖株式会社  
代表取締役会長 雑賀 大介  
(対談時:代表取締役社長)

三井製糖株式会社  
CSR委員長 鈴木 康史

りました(2019年8月時点)。かなり多岐分野にわたって研究支援をさせていただいています。

**岩永** 研究の中では、特殊なカプセルの中にブタの膵島を入れて人間に移植する「バイオ人工膵島移植」が、最も実用化が早いのではないかとされています。3年から5年以内に実現できるであろうとされています。

**井上** 破壊された膵島を作り直せないかということで、iPS細胞による再生医療にも注目しています。昨年、京都大学iPS細胞研究所 山中伸弥所長に、患者からの遺産を財源とした基金から研究資金を贈呈いたしました。また、糖尿病患者は、血糖値を計測するのに指先を針で穿刺(せんし)して少量の血液を採取しているのですが、この方法は多少の痛みがありますし、特に子どもたちにとつ

て負担・苦痛となっています。指をかざすことで光により血糖値が測れる技術の研究が進められています。

**鈴木** 当社のフードサイエンス事業では血糖値の急激な上昇を抑える糖「パラチノース®」を使用した商品を開発し販売しています。糖尿病の予防やスポーツ選手のエネルギー持続を効果としてうたっているのですが、時間ごとに変わっていく血糖値の推移をどうやって「見える化」するのか、社内によく話をしています。指をかざすだけで、血糖値を測定できるようにになれば、簡単に効果を実感してもらうことができます。

**岩永** 株主優待制度によるご寄付は、御社が初めてでした。また、我々もこういう方法があることを初めて知りました。私たちが寄付先として選んでいただいたこと、多くの株主の皆様にご寄付いただき協力いただきましたことに感謝いたします。

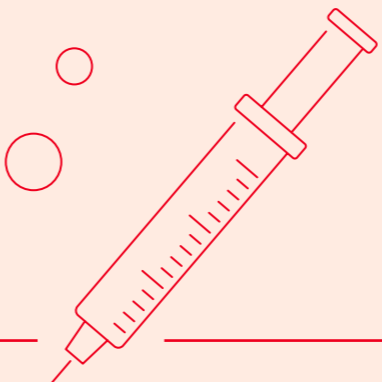
**雑賀** 1型糖尿病根治に向けた研究が実を結び、日本IDDMネットワークが提唱する「子どもたちに注射ではなく「治る未来」を届けたい」という日が1日でも早く来ることをお祈りし、引き続きご支援させていただきたいと思っております。

**IDDM**  
Insulin Dependent Diabetes Mellitus  
(インスリン依存型糖尿病)  
**つぼみの会**  
1型糖尿病の子どもたちと家族の会。当社は2006年の、同会主催のサマーキャンプをきっかけに、お菓子作りなどを通じて支援を続けています。  
**インスリン**  
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必須の働きをしているホルモン。1921年カナダ トロント大学の医師・医学者であったフレデリック・バンティングにより発見されました。

**日本IDDMネットワークとは**  
日本IDDMネットワークは、小児期に発症することが多い「不治の病」である1型糖尿病患者及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、社会環境をよりよい方向へ導く「つなぐ」、1型糖尿病の根治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作りなど、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いたしました。  
<https://japan-idm.net/>

## 寄付選択株主数及び寄付金額

2020年度	565名 1,797,000円
2019年度	462名 1,498,000円



# 02 ENVIRONMENT

環境のために

96.3%

廃棄物の再資源化率  
2017年度比 1.6ポイント減

2.6万t 減

生産拠点のCO<sub>2</sub>排出量

2019年度 6.5万t  
2017年度 9.1万t

12t 減

オフィスのCO<sub>2</sub>排出量

2019年度 94t  
2017年度 106t

51t 減

物流部門のCO<sub>2</sub>排出量

2019年度 6,874t  
2017年度 6,925t

「環境のために」の  
事業活動と  
関連の深いSDGs



## 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に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。特に、生産拠点(精製糖工場)において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だ結果、「2022年までにCO<sub>2</sub>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。

これにより2018年度からは新たな中長期目標として、

「2030年度までにCO<sub>2</sub>排出量26%削減(2013年度比)」を掲げています。

また、経営計画と連動した「環境マスタープラン」という単年度の環境目標を掲げ、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CO<sub>2</sub>削減目標を策定するとともに、高いレベルでのISO14001環境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CO<sub>2</sub>排出量26%削減(2013年度比)

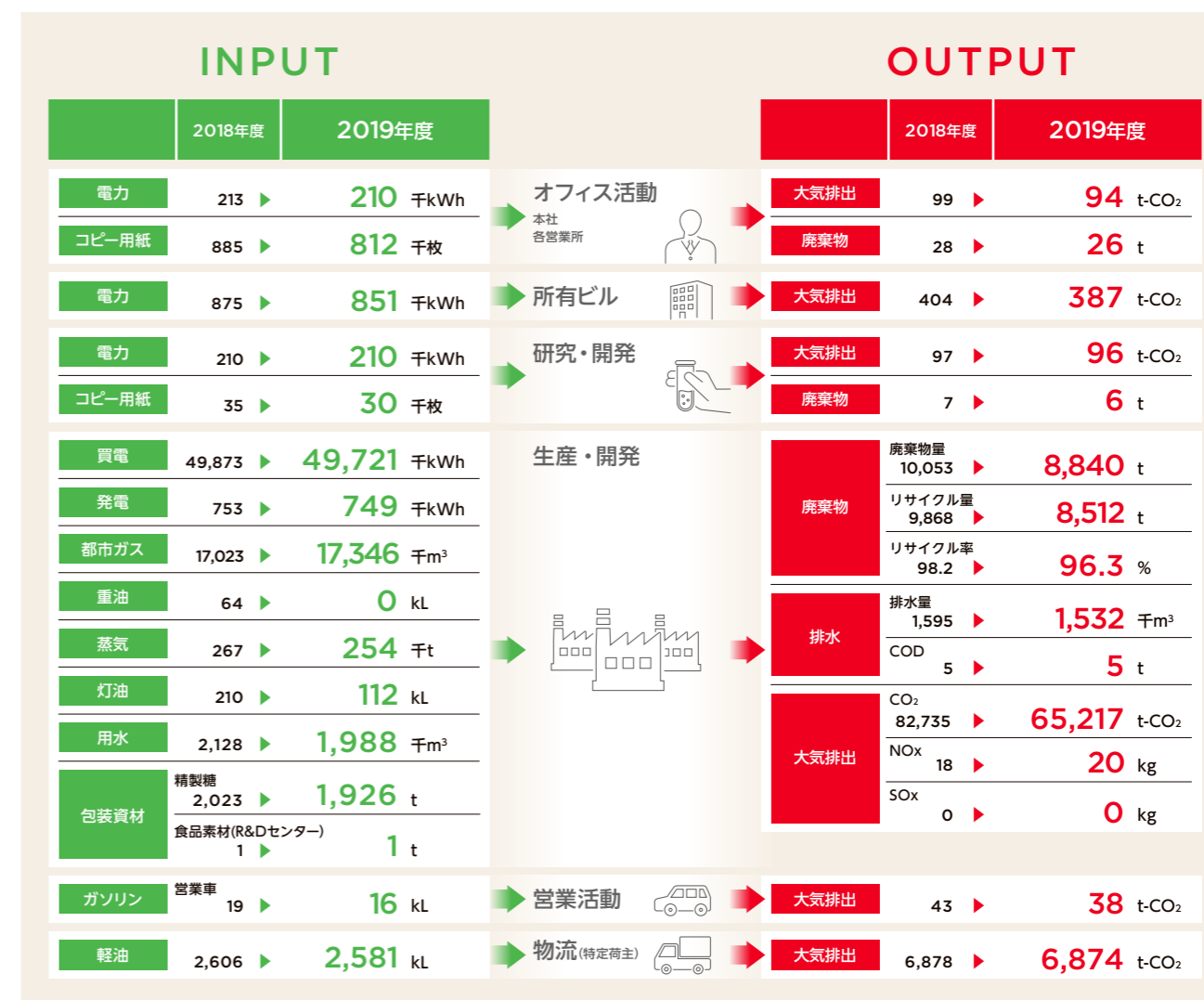


## 環境マスタープラン

2019年度実績と2020年度目標

分類	重点項目	2019年度目標	2019年度実績	判定	2019年度活動報告	2020年度までの重点項目
環境教育	環境教育の推進	e-ラーニング合格者85%以上	e-ラーニング合格者90%	○	e-ラーニング活用による従業員の環境知識習得を推進	社内研修等を活用した環境知識の習得および定期的な時事情報の配信による環境意識高揚と啓発
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9.0%(2013年度比)	生産拠点(精製糖工場)のエネルギー総量:2013年度比19.1%削減 生産拠点(精製糖工場)のエネルギー原単位:2013年度比8.2%削減	△	生産拠点(精製糖工場)の安定操業と効率的な運転に努め、エネルギー総量を削減 設備保全の高度化などの各種施策を継続的に実施	生産拠点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5.0%(2013年度比)	輸送のエネルギー原単位:2013年度比12.4%削減	○	モーダルシフトの推進	輸送のエネルギー原単位削減8.0%(2013年度比)
	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) 1,900千kWh以上維持	1,996千kWh	○	安定稼働により目標達成	2期連続で安定稼働により目標達成しているため継続監視項目に移行
資源の有効活用	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実証試験完了、各種課題に対応	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報告書の発行	ステークホルダーとの対話の実施
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	○	鹿児島県徳之島に生息する天然記念物「アマミノクロウサギ」に関する生態調査の支援活動を実施	生物多様性保全活動の実施

## 三井製糖のエコバランス(2019年度)



## ECOTOPICS-1

### 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。

2019年度は、徳之島に生息する天然記念物であるアマミノクロウサギに関する生態調査、並びにその天敵であるノネコ存在を確認するため、島内中に設置されている生態調査カメラの点検作業(環境省からの受託業務)を支援しました。

徳之島虹の会 ▶ <http://www.shimaniji.com/>



アマミノクロウサギ生態調査カメラ点検作業



## ECOTOPICS-2

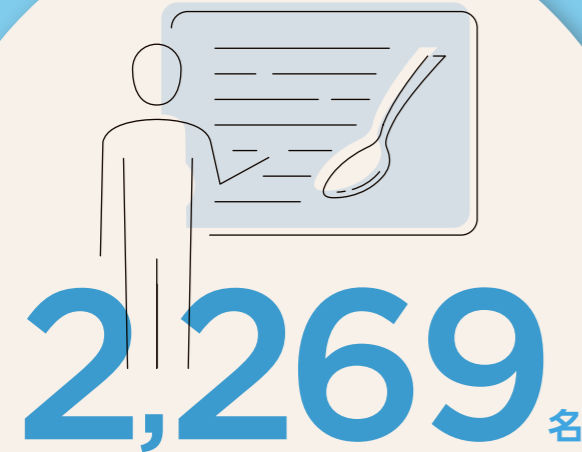
### 賞味期限を延長しています

一般的な砂糖は賞味期限を表示していませんが、「レモンシュガー」「1/2上白糖」「スローカロリーシュガー」など一部商品には賞味期限があります。当社では食品ロス削減を考慮し、品質面でこれまでよりも長い賞味期限の保証が可能であることを確認し、賞味期限を24ヶ月間から37ヶ月間へ延長しました。同時に「年月日」から「年月」への変更も行っています。



# 03 SOCIETY

社会のために



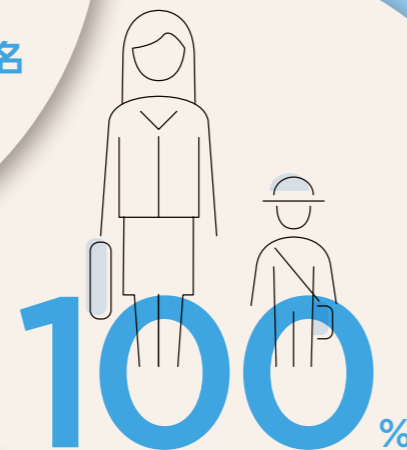
小学校での食育授業受講者数

2014年度から延べ人数



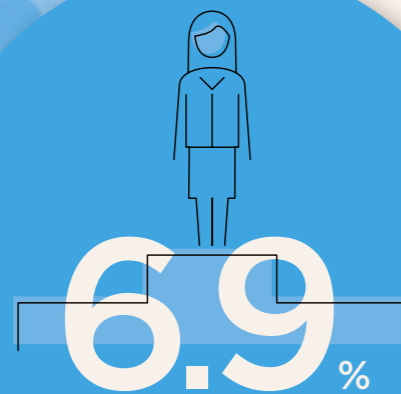
栄養教諭、  
学校栄養職員向け  
セミナー受講者数

2014年度から延べ人数



育児休業復職率

2019年度



女性管理職比率

2019年度

「社会のために」の  
事業活動と  
関連の深いSDGs



## 食への取り組み

### 三井製糖グループの願う世界観 —“One Table”

三井製糖グループは、事業を通じて実現したい世界観を“One Table”と称しています。

One Tableとは、だれもが、食卓を分けることなくいつまでも団樂を楽しむことの出来る世界です。

年齢や健康状態にとられることなく、美味しさを楽しむ世界を実現するため、三井製糖グループは長年、甘みを中心に美味しさを追求しながら、健康

増進に寄与する機能性素材の研究や食品に彩りを重ねる食品素材の用途開発、食べることの難しい人や医療・介護現場のニーズに応える製品開発に取り組んできました。しかしOne Tableの実現には長い道のりが残っています。

美味しい笑顔のそばにありつづけるために。これからも三井製糖グループはOne Tableの実現を目指した活動を続けていきます。



### 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

首都圏並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」「砂糖は僕たちの成長を支えてく

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2014年度から続けています。

2019年度は、福岡県と兵庫県の小学校において開催し、日本における砂糖の歴史や砂糖が使われている地域の郷土料理などについても一緒に勉強しました。

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。



福岡県内小学校における食育授業



サトウキビのにおいをかぐ子どもたち

### 砂糖の力を実感! 栄養教諭、学校栄養職員向けセミナー

小中学校等で日々子どもたちにおいしい給食をつくる栄養教諭、学校栄養職員の方々に向けたセミナーを行っています。

上白糖、三温糖、グラニュー糖といった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。2019年度は、神奈川県川崎市宮前地区と千葉県君津地域において開催し、保育園や介護施設等の栄養士の方にもご参加いただくことができました。

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。



神奈川県川崎市宮前地区のセミナーの様子



## 全国小学生パティシエ選手権に協賛

15回目を迎えた「全国小学生パティシエ選手権」に、当社は初回から協賛を続けています。この大会は、子どもたちに食の大切さやお菓子をつくる楽しさを知ってもらうことなどを目的とした食育コンテストです。当社は選手権当日はもちろんのこと、練習用の砂糖も提供しています。2019年は「夢をかなえるお菓子」をテーマに審査にも参加し、スプーン印「小さなお菓子職人賞」を選出しました。

全国小学生パティシエ選手権 ▶ <http://www.kids-sweets.jp/>



第15回全国小学生パティシエ選手権集合写真



スプーン印 小さなお菓子職人賞  
「小人いるかな?ホビットハウスのオーベルジュ  
～みんな笑顔になりますように～」

## 社会貢献活動

### 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」)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ます。

2019年度は、前年度に続き2回目の開催となる「親子で学べる栄養セミナー&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」を開催しました。千葉県在住者を中心に約50名の子どもたちとその保護者の方々に参加いただき、

ジェフのトレーナーと公認スポーツ栄養士を招いてのトークセミナーでは、Jリーガーが実践する食事の摂り方やサッカーをする子どもたちに向けた適切な糖分量摂取方法をお伝えしました。



サッカー教室集合写真

### 東日本大震災被災地支援

東日本大震災発生からの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。2019年度は、大槌町文化交流センターにおいて、「コウケンテツ×大槌・釜石クッキングショー」を開催しました。

「牡蠣×柿(KAKI×KAKI)のトークショー」では、大槌町の漁師の方から地元を元気に盛り上げたい熱い思いが、同県

釜石市で特産の甲子柿(かっしがき)を作られている農家の方からは、甲子柿を後世に残すための様々な挑戦が語られました。また、牡蠣と甲子柿の魅力をふんだんに詰め込んだ料理研究家のコウケンテツさんによるクッキングショーも開催し、コンセプトである「知って」「食べて」「好きになる」を余すところなく体現したイベントとなりました。



コウケンテツ×大槌・釜石クッキングショー集合写真

## 社員とともに

### 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「健康経営への取り組み」を実践しています。

「健康管理の徹底」については、各事業所に配置された保健師(看護師)による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などにより社員の健康管理の維持・向上に努めています。また、メンタルヘルスの観点では、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うほか、毎年実施しているストレスチェックで

は、社員自身がこころとからだの状況をチェックし、ストレスへの気づきを促すとともに、職場改善・働きやすい職場づくりの推進につなげています。

「健康経営への取り組み」については、従業員の健康管理を経営課題として捉え、健康保険組合と連携して様々な取り組みを進めています。経済産業省が実施する「健康経営度調査」へ参加し、2019年度の調査で「健康経営優良法人2020」の認証を取得しました。今後も社員の心身の健康管理の維持・向上に努めていきます。



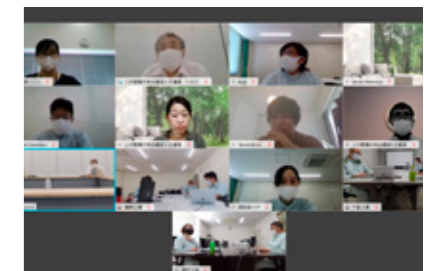
### 新型コロナウイルス感染症への対策

新型コロナウイルス感染症対策として、各事業所・工場で様々な対策を行っています。

本社では執務エリアへのパーティションの設置、ソーシャルディスタンスの確保・入室前手指の消毒の徹底などハード的な対策のほか、感染防止の観点から在宅勤務や時差出勤、ビデオ通話やチャット、オンライン会議システムを導入

し、これまでとは異なる働き方やコミュニケーション方法が浸透してきています。

工場では、多くの人が触れる箇所の定期的な消毒・換気・マスクの着用はもちろんのこと、食堂の座席数の調整や食事時間の分散、来場予定者への事前の健康確認、来場時の検温、来訪者チェックシートへの記入など様々な対策を実施し、社員一人丸となって感染を予防しています。



オンライン会議の様子

### 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。性別、年齢、障がい、国籍を問わず多様な人材が生き生きと働ける環境を整えるべく、様々な取り組みを行っています。

女性従業員の活躍推進においては、育児休暇取得後の復帰率は100%であり、研修やプロジェクトに選抜される女性も増加する等、女性が働き続けられる環境は整ってきました。現在、全社員の

女性比率は25%、管理職比率は7%ですが、引き続き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。

男性従業員の育児休暇取得者も少しずつ増えています。今後も男性の育児休暇取得を推進し、男性も子育てをしながら働くことが普通のこととして受け止められるよう職場の理解を深めていきます。

また、介護離職を防止すべく、仕事と介護の両立セミナーを開催しました。これか

ら介護に直面する世代も、早くから情報を収集できるようデータベース等も整備しています。

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。

障がい者雇用は、障がいに関わらず、当社において「安全に働きがいのある仕事ができること」を第一義に考えながら、引き続き雇用促進に努めていきます。

## 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旨と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。

2019年度からは新入社員研修に「英

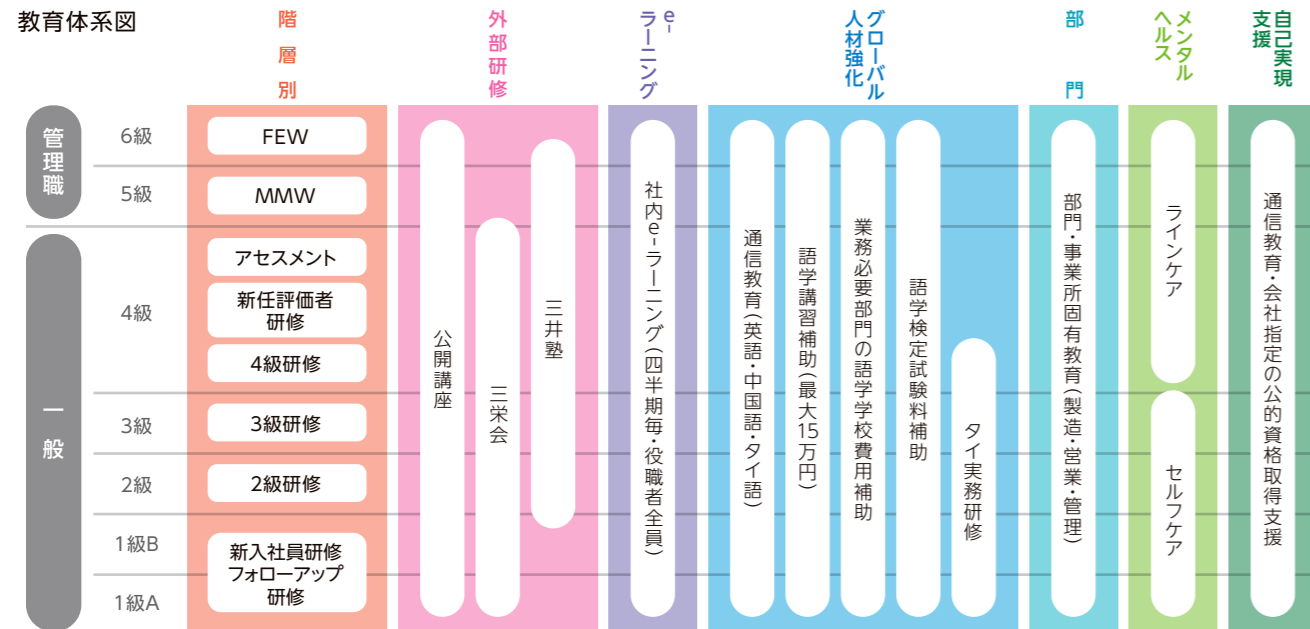
会話研修」を導入し、ビジネスで使用する英語の理解と、継続的な学習の必要性を体感する場を設定しました。それ以外にも、海外への研修生派遣等、異文化を受入れて環境変化に適応するグローバルマインド醸成の機会を増やしています。また、階層別研修も定期的に行い、将来を担う人材の育成を図っています。

人事評価制度については、2018年度より新たな評価制度の運用をスタートし、適宜振り返りや研修を行う等、制度を効果的に活用しながら人材育成につなげています。



新入社員研修の様子

### 教育体系図



### 雇用状況 (2020/3/31付)

従業員数	418名
平均年齢	43.2歳
平均勤続	19.3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

### 過去5年実績 (2015年度～2019年度累計)

新卒・中途採用者	71名
育児休業取得者	32名
育児短時間勤務者	22名

### 所定外労働時間数 (月平均時間)

2017年度	2018年度	2019年度
15.4時間	15.7時間	15.4時間

※組合員のみ

### 有給休暇取得率

2017年度	2018年度	2019年度
55.9%	66.1%	68.0%

※社員および嘱託社員

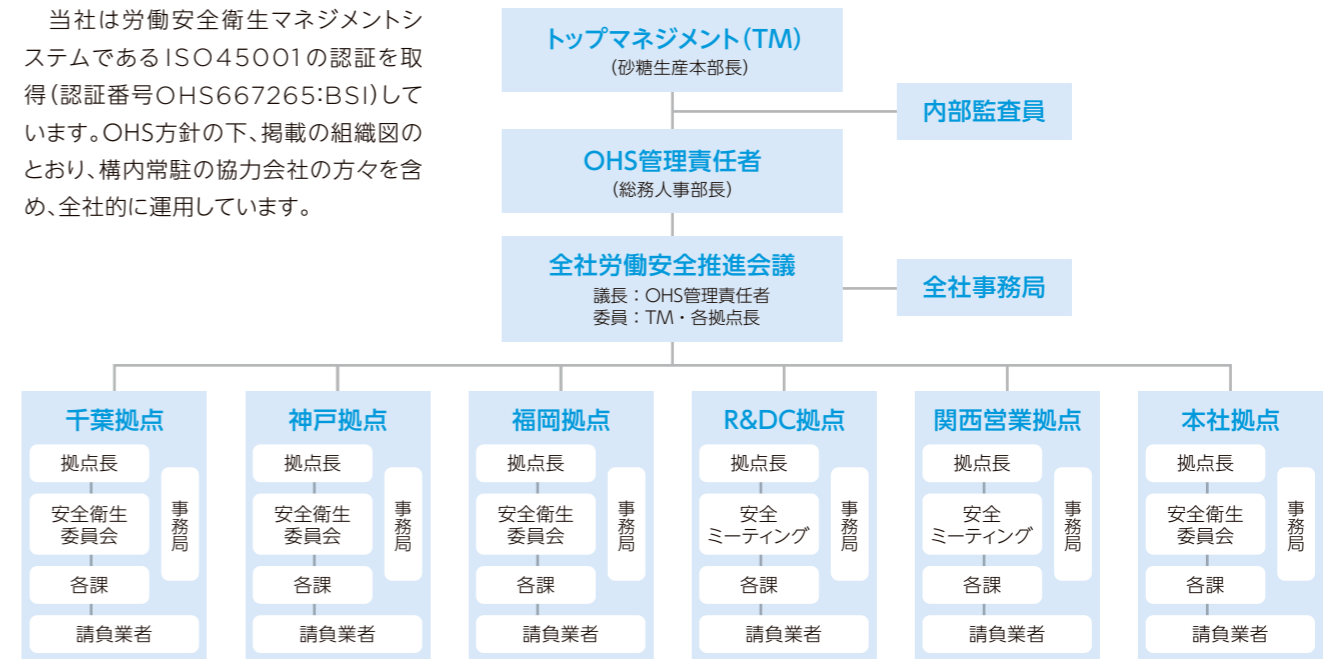
### 過去5年実績 (2015年度～2019年度平均)

定年再雇用 (雇用率)	83%
障がい者雇用率	1.59%

※定年再雇用は当社グループ内勤務を含む

## 労働安全衛生マネジメントシステム ISO45001 の運用

当社は労働安全衛生マネジメントシステムであるISO45001の認証を取得(認証番号OHS667265:BSI)しています。OHS方針の下、掲載の組織図のとおり、構内常駐の協力会社の方々を含め、全社的に運用しています。



## OUR SAFETY COMMITMENT

### 私達の労働安全衛生方針

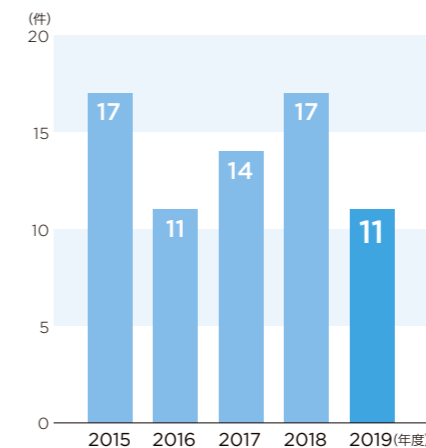
私達は三井製糖で働く人々の安全が第一と考えます。安全衛生を守るために、私達は次の事項に最善を尽くします。

- S**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 法令等のルールを順守します

## 労災発生件数の推移 (構内常駐の協力会社含む)と近年の取り組み総括

当社がOHSMSの運用を開始したのが2016年、一旦は労災件数が増加傾向であったものの、2019年度は11件と減少傾向に転じました。これまでのリスクアセスメントKY活動、安全文化の醸成などの地道な取り組みの結果が表れてきたと考えております。しかし小さな油断が大きな労災につながることもあるため、引き続き安全意識を高める活動と改善を全体で推進いたします。また、社員の健康レベルの向上にもより一層努め、心身共に満たされた「健康経営」を目指してまいります。

### 過去5年間の労災発生件数推移



安全巡視の様子

# コーポレート・ガバナンス

## 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、豊かな暮らしに貢献します」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)

## TOPICS

### SDGs 重点的な目標について

2015年に国連サミットで採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」について、当社でも課題解決に向けた取り組みを毎年本紙でご報告しております。17の目標、169のターゲットに対し、三井製糖グループが取り組んでいる項目は数多くありますが、その中でも右記の3つを重点的な目標と位置付けています。

当社の糖をはじめとした製品は人々の笑顔やパフォーマンスを向上させる素であり、事業活動を深化させていくことが人々の健康的な生活の確保をはじめ、持続的な生産消費形態や働き甲斐のある職場の実現など社会課題を解決することにつながります。

社会全体の課題に対し、当社の視点からできる取り組みをこれからも積極的に行ってまいります。



**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



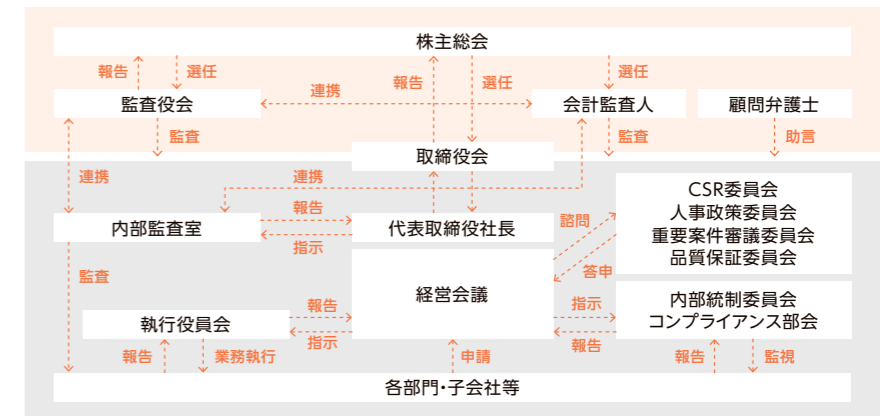
**12 持続可能な生産消費形態を確保する**  
調達・製造・包装・ロジスティクスを含むバリューチェーン全体でエネルギー効率を高める

## 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。

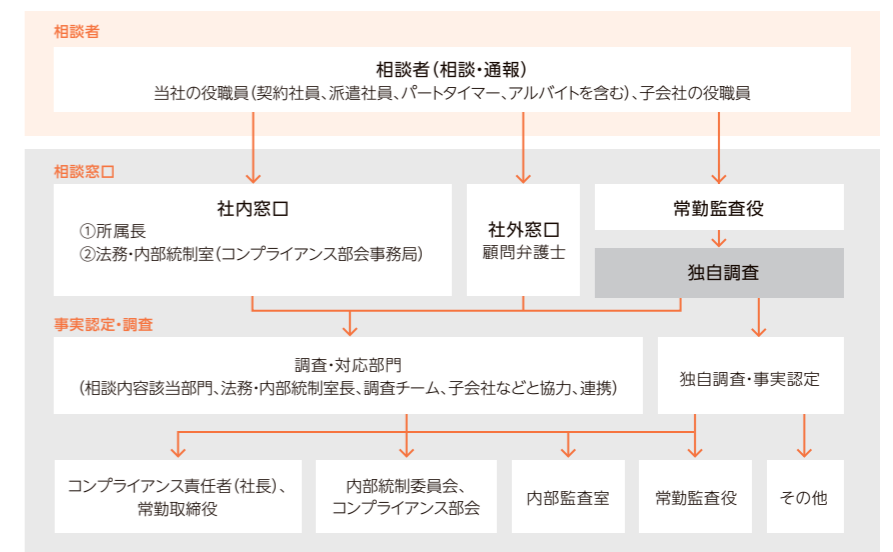
### 三井製糖のコーポレート・ガバナンスおよび内部統制に関する体制



## 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。

### 企業倫理ヘルプライン相談窓口



## リスクマネジメント

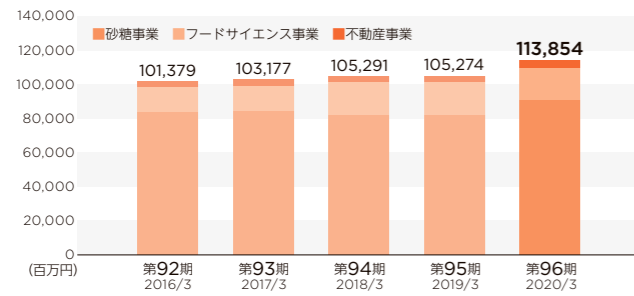
リスク管理規則や危機管理対応ガイドラインを定め、人の身体生命の安全確保を最優先に事業活動を維持し、全役職員が一丸となって損失の最小化、損害の復旧等に取り組むことを基本方針としています。また、「食」に携わる企業として、食品事故対応マニュアルを策定し、食品事故による被害の発生や拡大を防止

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。

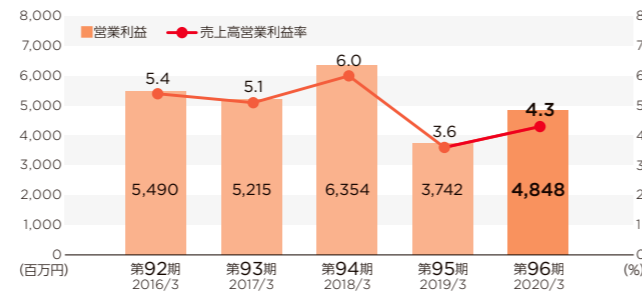
# 財務情報

(2020年3月31日現在)

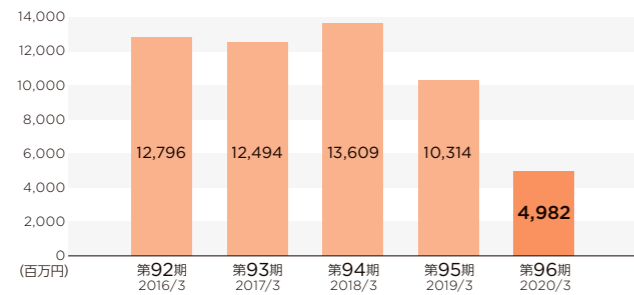
## 売上高



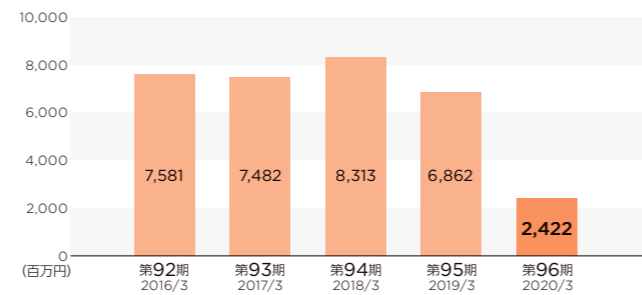
## 営業利益・売上高営業利益率



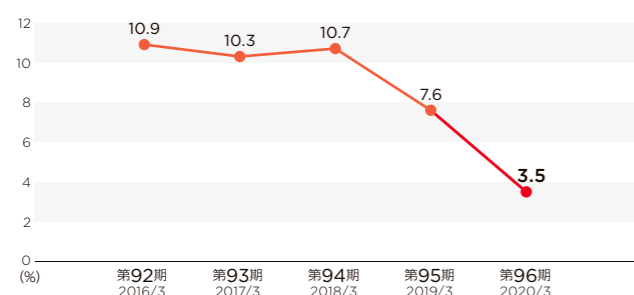
## 経常利益



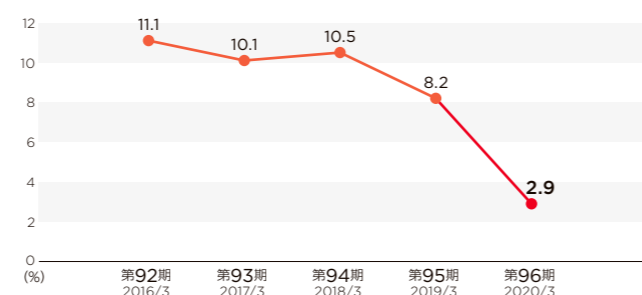
## 親会社株主に帰属する当期純利益



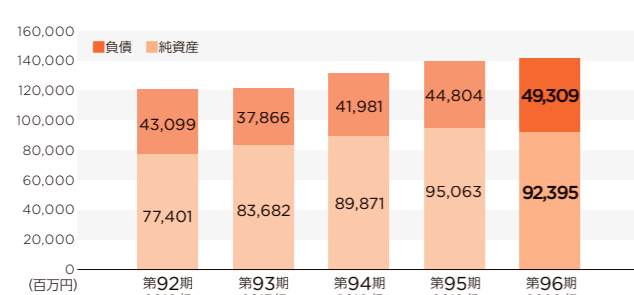
## ROA (総資産経常利益率)



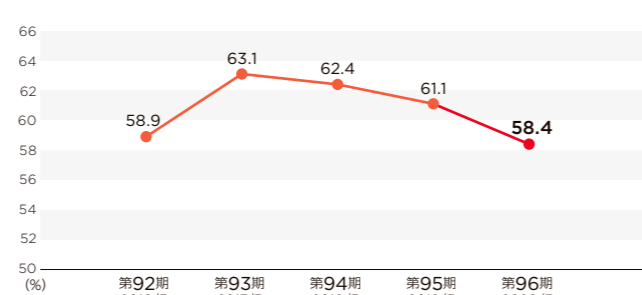
## ROE (自己資本当期純利益率)



## 負債・純資産

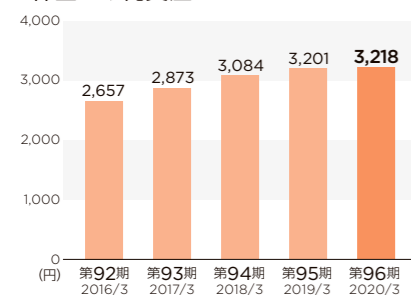


## 自己資本比率

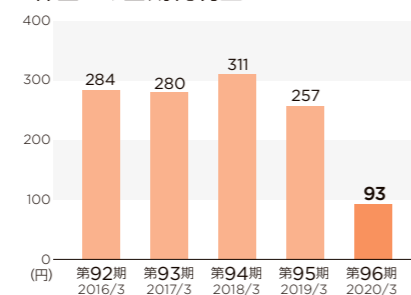


## 株価指標

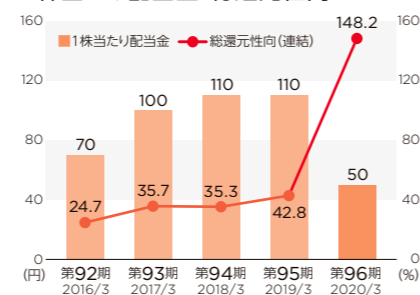
### 1株当たり純資産



### 1株当たり当期純利益



### 1株当たり配当金・総還元性向



当社は、2016年10月1日付で、普通株式5株につき1株の割合で株式併合を実施しております。2016年3月期の期首に当該株式併合が行われたと仮定し、1株当たり当期純利益、1株当たり純資産、1株当たり配当金を算定しております。

# 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良いレポートです。また、ステークホルダーとの接点や対話が掲載されており、三井製糖が「ステークホルダーエンゲージメント」の考え方を重視していることがよくわかります。

今回のレポートで高く評価したいのは、次の3点です。

第1に、三井製糖が展開する砂糖事業やフードサイエンス事業などが生み出す価値とその価値の創出プロセスが、明示されたことです。価値創出のプロセスについては、三井製糖が目指すべきCSRのかたち「ECHO」としてレポート内に掲載されています。三井製糖が提供する砂糖や食品素材は、サトウキビやてん菜などの「自然の恵み」からつくられています。その「自然の恵み」を無駄にせず大切に使い尽くすことや、多様な力を引き出して安心安全な商品として届ける「糖を極める」ことが、同社の事業の中心であり、同時に社会的責任のベースとなっていることが理解できます。本業を通じたCSRは持続性が高く信頼できるものです。三井製糖の本業を通じたCSRを高く評価したいと思います。

第2に、三井製糖が重視するESG(環境・社会・ガバナンス)項

目の進捗とアクションプランの方向性が示されたことです。三井製糖は、2019年4月に行動基準を改正し、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。今回のレポートで、各項目の進捗が示されたことは昨年に引き続き大きな一歩を踏み出したと言えるでしょう。

第3に、サステナビリティフレームワークを「お客様」「環境」「社会」で整理し、それぞれの扉ページにて定量的な数値を掲載したことです。本レポートに挟み込まれたCSRファクトデータとあわせて、今回のレポートでは情報公開が大幅に進みました。国連責任投資原則(PRI)では、E(環境)S(社会)G(ガバナンス)要素を投資判断において考慮することが、持続可能な社会の実現と長期的な投資成果の向上・リスク削減の両面で有用であると考えています。経済活動と社会のサステナビリティの関係性を重視する動きは世界中に広がり、今後もますます加速するでしょう。今回の変更を同社のマーケットへの素早い対応と受け止め、高く評価したいと思います。

## 要望したいこと

三井製糖のような伝統ある企業がこのスピードでCSRを推進できるのは稀なことです。昨年と今年の意欲的な取り組み姿勢をあらためて評価するとともに、今後もグループの一人ひとりが高い社会的責任意識を持ち、CSR活動に積極的に取り組んでいただくことを期待します。次年度は、三井製糖が重視するESG(環境・社会・ガバナンス)項目について、ぜひ、評価指標(KPI)を導入してはいかがでしょうか。進捗状況の把握に加えて自己評価を行うことでPDCAを回すことが可能となり、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す。

## 第三者意見を受けて



三井製糖株式会社  
事業開発部長 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とご意見を賜り、厚く御礼申し上げます。

本報告書では、当社の本業を通じた社会課題解決への取り組みを図式化し、三井製糖グループが目指すべきCSRのかたちを新たに「ECHO」としてあらわしました。また、当社が重視するESG項目についてアクションプランの方向性を示すと同時に、「お客さま」「環境」「社会」それぞれの定量的な数値や、CSRファクトデータとして当社の情報をより多く公開いたしました。


経営統合が実現すれば、三井製糖グループは更に大きくなり異なる文化を持つ同士が融合していかなければなりません。今後、CSR活動の在り方をより鮮明に打ち出し、グループ一人ひとりのやる気と責任意識を引き出していく必要があります。その手段の一つとして高岡先生がアドバイスされるKPIの設置を真剣に検討してまいります。これからもステークホルダーの皆さまから信頼、期待されるグループを目指してまいります。





## CSR報告書2020へのご意見を募集します

「CSR報告書2020」の内容や三井製糖株式会社の社会環境活動についてのご意見・ご感想は、三井製糖株式会社ホームページまでお寄せください。

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

画面最上段の[お問い合わせ]内にあるお問い合わせ先よりご意見をお寄せください。

発行元

 **三井製糖株式会社**

グループ戦略企画部戦略企画課

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



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。