

ウェブサイトのご紹介

コーポレートサイト
http://www.to-ho.co.jp



コーポレートサイトでは、トーホーグループの事業や企業活動、CSR(企業の社会的責任)活動についての情報、IR情報などを公開しています。情報の発信・更新頻度を高めて、適時・適切な情報提供に努めています。

CSRサイト

http://www.to-ho.co.jp/csr/index.html



「トーホーのCSR」として、安心・安全への取り組みや環境活動、食育・食農活動、社会・文化貢献活動を紹介しています。

CSRレポート2011のウェブサイトでは、2010年度の取り組みを網羅的に紹介しています。

CSRレポート2011(ウェブサイト)
http://www.to-ho.co.jp/csr/csr2011/index.html



CSRレポート2011のウェブサイトでは、「安心・安全の取り組み」「環境活動」「社会・文化活動」「マネジメント」という4つの観点から、トーホーグループの2010年度のCSR活動を網羅的に掲載しています。食の安心・安全や環境のための取り組みのほか、トーホーグループと社会との関わりをステークホルダーごとに掲載し、紹介しています。

表紙について

“外食”と“内食”、購入した食品を家で食べる“中食”という、食のすべてをトータルにサポートするトーホーグループでは、「食を通して社会に貢献する」という経営理念のもと、徹底した品質管理に基づく安心・安全な食品を提供しています。



株式会社 トーホー

CSR推進部

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番
TEL. 078-845-2456 FAX. 078-845-2473
http://www.to-ho.co.jp



印刷には生分解性や脱墨性に優れ、印刷物のリサイクルが容易なベジタブルインキを使用しています。

2011年4月発行(次回は2012年4月発行予定)

食を通して社会に貢献する



トーホーグループ
CSRレポート
2011



Contents

トーホーグループのCSR …… 2

トップコミットメント …… 3



テーマ ①

「安心・安全」のための取り組み in 2010 …… 5

品質管理の現場訪問 …… 7

対談 「安心・安全」な“食”を提供する
確固たる仕組みを作るために …… 10



テーマ ②

「健康」のための取り組み in 2010 …… 11

「食育・食農」の現場訪問 …… 12



テーマ ③

「環境」のための取り組み in 2010 …… 15

環境保全の現場訪問 …… 16

ステークホルダーの皆様とともに …… 19

取材後記 …… 21

会社概要 …… 22

免責事項：

本レポートにはトーホーグループの過去と現在の事実だけでなく、発行日時点における予想・予測・計画も含まれております。これらには記述した時点で入手できた情報に基づく仮定や判断が含まれており、諸条件の変化によって、本冊子に記載した予想・予測・計画とは異なる可能性があります。読者の皆様には、このような点をご了承くださいますようお願い申し上げます。

事業紹介

外食産業のお客様への業務用食品卸売

外食産業のお客様に業務用食品をお届けするディス
トリビューター事業を展開するとともに、「A-プライ
ス」を中心に店舗にて業務用食品を販売しています。



業務用食品を配送



店舗での業務用食品販売

コーヒー製造・食品加工

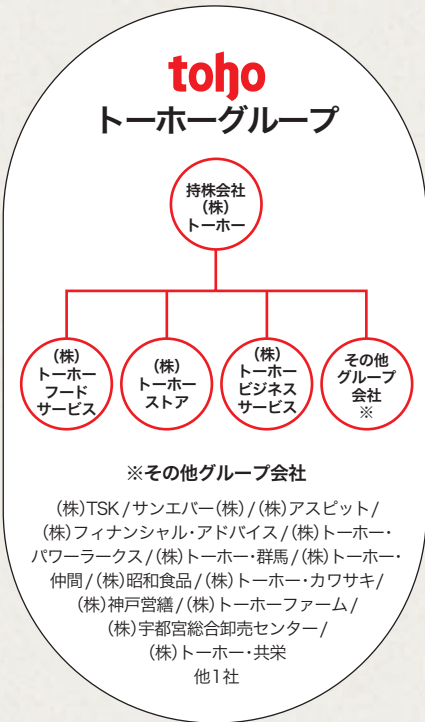
六甲アイランド工場と鳥柄工場でコーヒーを
製造し、ミートセンターで食肉を加工するなど、
食品の製造・加工をしています。



六甲アイランド工場



toho coffee「aria(アリア)」



編集方針

トーホーグループは、2002年に(株)トーホーが「環境報告書」を発行して以来、経営理念である「食を通して社会に貢献する」活動について報告するレポートを発行してきました。

10回目にあたる今回のレポート制作にあたっては、当社グループのお客様や各分野の専門家の方に、活動の現場をご覧いただき、それぞれの興味・関心に沿って当社グループの従業員にインタビューしていただきました。さまざまな活動を改めて見直す機会とするとともに、読者の皆様の興味・関心に応えるレポートを目指しました。また、インタビューを通して頂戴したご指摘やご意見は、今後の活動に活かしていきます。

報告対象組織

トーホーグループ

((株)トーホー、(株)トーホーフードサービス、(株)トーホーストア、(株)トーホービジネスサービスの4社を中心に、その他のグループ会社についても一部報告しました)

報告対象期間

2010年度

(2010年2月1日から2011年1月31日まで)

冊子に掲載していない活動についても、ウェブサイトに掲載し、報告しています。

CSRレポート2011(ウェブサイト)
<http://www.to-ho.co.jp/csr/csr2011/>

一般のお客様に向けた食品の店舗経営

「健康で安心な地域の冷蔵庫」をコンセプトとする「トーホーストア」で、一般のお客様に向けた商品を販売しています。



トーホーストア店舗



生鮮食品売り場

その他

(株)トーホービジネスサービスによる品質管理代行サービスの提供や、(株)トーホーファームによる農産物の生産・販売などを行っています。



品質管理の検査風景



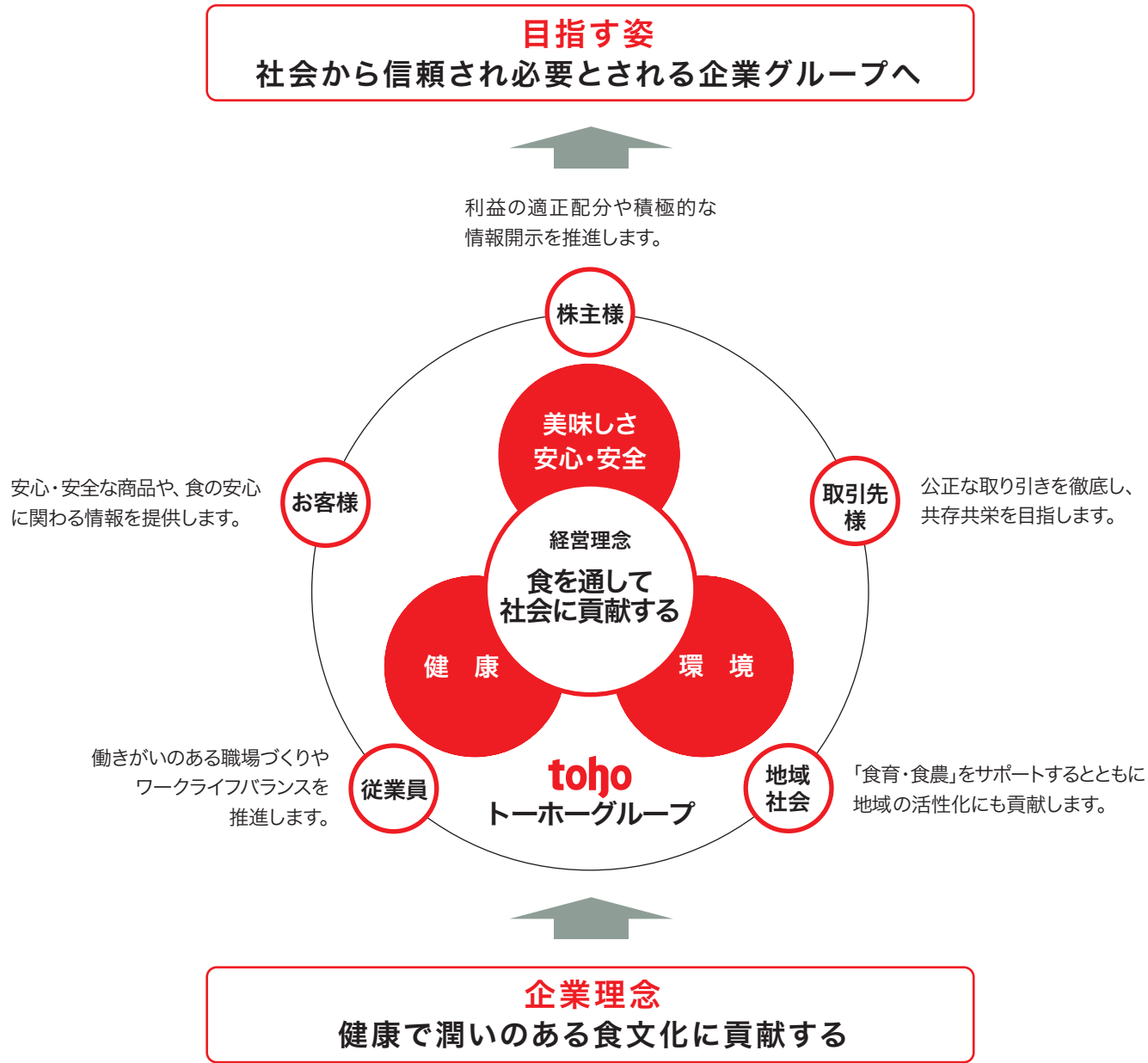
トーホーファームのほ場

トーホーグループのCSR

「美味しさ」そして

「安心・安全、健康、環境」をキーワードに

皆様から必要とされる企業になることを目指します。



安心・安全

食に関わる企業グループとして、食の「安心・安全」を確保することは、最も重要な社会的責任です。自社商品の開発から保管・配送まで、それぞれの段階での品質管理の徹底、検査体制の強化に加えて、積極的な情報発信やノウハウの拡大にも努めています。

健康

健康に配慮した食の提供にとどまらず、健康を支える食の大切さを知ってもらう「食育・食農」活動に取り組んでいます。体を動かし豊かな自然の素晴らしさを知ってもらう里山体験なども実施して、健康な暮らしをサポートしています。

環境

すべての企業にとって重要課題である低炭素社会の構築はもちろん、食に関わる企業グループとして食品廃棄物の削減・再資源化やマイバッグの普及推進などに努めています。さらに、環境創造型農業を実践し、多様な生物を育む自然豊かな地域づくりに取り組んでいます。

食に関わる企業としての使命感を胸に 食を通して社会に貢献していきます。

▶ 「安心・安全」を追求するとともに そのノウハウや情報を広く提供しています。

「食を通して社会に貢献する」という経営理念のもと、2010年度も「美味しさ」そして「安心・安全、健康、環境」をキーワードに事業を展開してきました。

なかでも、“外食”と家庭での“肉食”、そしてその中間にあたる“中食”という食のすべてをトータルにサポートしているトーホーグループにとって、食の「安心・安全」の確保は、すべてのサービスの大前提であり、最も重要な社会的責任です。2010年度は2009年6月に資本参加した(株)キューサイ分析研究所との連携をさらに強化し、精度の高い品質検査体制の構築に努めました。

さらに、誰もが安心して外食を楽しんでいただける環境づくりに貢献できるよう、「安心・安全」に関するノウハウの提供や情報発信に力を入れています。外食産業のお客様向けの「品質管理代行サービス」は、2010年度末現在15社、74施設にご利用いただいており、2010年度には建設請負業を営むグループ会社の(株)神戸営繕と連携して、衛生管理設備の改善までを含めたトータルな提案ができる体制を整えました。食の安全に関わる情報をインターネットで外食産業のお客様にお届けする「食の安心情報サービス」もご好評をいただいております。2010年度末現在で、ユーザー数は大手外食企業を中心に3,500店舗にまで拡大しています。

また、当社グループの事業を支え、育てていただいた地域の皆様に少しでも恩返しをしていきたい。そんな思いから、地元の新鮮野菜、地場の伝統的な食品を取り扱う地産地消を積極的に推進し、地域の活性化につなげています。自らも2009年12月に設立した農業法人(株)トーホーファームでは、安心・安全で新鮮な

野菜の生産に取り組み、2010年度にはじゃがいも、ブロッコリー、はくさいの3品目が「ひょうご安心ブランド」の認証を取得しました。

さらに2010年度には、宮崎県で発生した口蹄疫によって多くの畜産農家の皆様が被害を受けられました。当社グループは食に関わる企業として支援の一助となるよう役員・従業員に義援金を募り、集まった金額と同額を会社と労働組合もそれぞれ拠出し、宮崎県に寄付しました。

▶ 最大の課題である食品リサイクル率を 向上させるため「食品リサイクル・ループ 構築委員会」を発足しました。

当社グループが環境に与える負荷は、配送車からのCO₂排出、事業所・店舗での電気使用、食品廃棄物排出の3つが主なものです。配送については、急発進、急加速、急ブレーキをしない「エコ安全ドライブ」を継続的に実施するとともに、物流のセンター化による多品目一括配送の実現など、効率化をさらに追求しています。

事業所・店舗運営については、LED照明をはじめとした省エネ機器を積極的に導入するなど、電気使用量の削減に努めています。また、マイバッグ持参運動を推進してきた結果、トーホーストアにおけるレジ袋辞退率は22.4%となり、前年度から1.1ポイント向上させることができました。

一方、食品廃棄物の削減は当社グループにとって最大の課題です。改正食品リサイクル法では、2012年度末までに食品リサイクル率を卸売業で70%、小売業で45%まで引き上げることが目標に掲げられていますが、現状ではまだまだ厳しい状況です。社内に設立した「食品リサイクル・ループ構築委員会」を中心として、今後取り組みを大きく前進させていきたいと考えています。

▶ ステークホルダーの声を経営に活かすため 社外取締役・監査役を大幅に増強します。

企業は存続すること、税金を納めること、雇用を維持・拡大することが最大の使命だというのが、私の考えです。この3つを実現するには、業績を上げること、ひいては従業員が個々の能力を十分に発揮し、活躍できるやりがいがある企業風土づくりが不可欠です。

2010年度は「ワークライフバランスデー」を設置したり、子どもが親の職場訪問をする「トーホー 子ども参観日」を実施しました。従業員の家族に“素敵な会社”だと思ってもらうことが、社会から必要とされる会社となるための第一歩であると考えています。

また、ステークホルダーの声を経営に活かす仕組みも深化させています。これまで取締役・監査役に占める社外役員は11名中4名でしたが、2011年4月からは12名中7名、しかもそのうち6名を当社グループと利害関係のない独立役員で構成することになりました。ステークホルダーの声を指標として、グループ全体として進むべき方向を見据え、心を一つにしていきたいと考えています。さらに、少子高齢化や過疎化によって社会的に大きな課題となっている買い物弱者・生活弱者を支援する出店計画など、社会の課題解決に取り組み、皆様に信頼され必要とされる会社を目指していきます。

当社グループのCSRに関する考え方と活動をご理解いただき、忌憚のないご意見を賜れば幸いです。

2011年4月

代表取締役社長

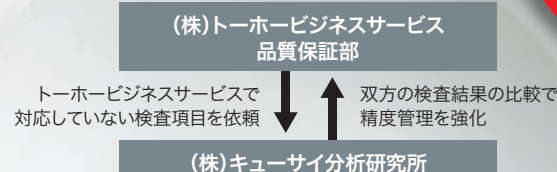
上野 裕一

「安心・安全」のための 取り組み in 2010

食の「安心・安全」を当社グループの最も重要な社会的責任と考えて、それを保持する検査体制をグループ内に築くとともに、積極的な情報発信やノウハウの提供拡大にも努めています。

キューサイ分析
研究所との連携で
700
項目もの残留農薬
検査が可能に
なりました。

キューサイ分析研究所との連携



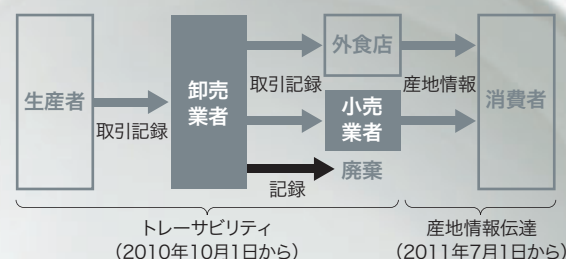
残留農薬等検査の強化

キューサイ分析研究所との連携で 検査の内容・項目を充実しました。

厚生労働省登録検査機関であるキューサイ分析研究所と連携し、残留農薬等の検査項目の増大と検査精度の強化を実現しました。

データ管理する
ことによって、対象商品を
**仕入れから
廃棄**まで
追跡することが
できます。

米トレーサビリティ法の概要



米トレーサビリティ法への対応

2011年7月から義務化される 産地情報伝達の仕組みを整えています。

2010年に施行された「米トレーサビリティ法」の対象となる米・米加工品について、産地や数量などの取引情報を追跡できる仕組みを整えており、書類の電子化を進めています。

トーホーファームにおける 「ひょうご安心ブランド」の認証取得状況



安心できる農産物の栽培

自社グループ農園で栽培した野菜が 「ひょうご安心ブランド」認証を取得しました。

トーホーファームで栽培した野菜が、化学肥料・化学農薬を極力使わずに育て、検査で残留農薬が国基準の10分の1以下であることを確認した農産物を認定する「ひょうご安心ブランド」の認証を取得しました。

2010年度、
「ひょうご安心ブランド」
認証を
3品目
で取得しました。

兵庫県の農産物や
その加工品を提供する

「五国豊穡」

を、売り場や月1回の
チラシの特集で積極的に
紹介しています。

トーホーストアでの
地産地消商品の売り場

「五国豊穡」の取り組み



地産地消の推進

伝統ある食文化と地元の新鮮野菜を 食卓にお届けしています。

伝統ある兵庫県の農産物やそれらを使用した加工商品を「五国豊穡」と名付けてお客様に提案するなど、地産地消を推進しています。

「食の安心ポイント セミナー」の開催



外食産業のお客様やメーカー様に衛生対策などを紹介する「食の安心ポイントセミナー」を2回開催しました。

「食の安心情報サービス」 による情報提供



外食産業のお客様にアレルギーや原産国、栄養成分などの情報を提供しています。

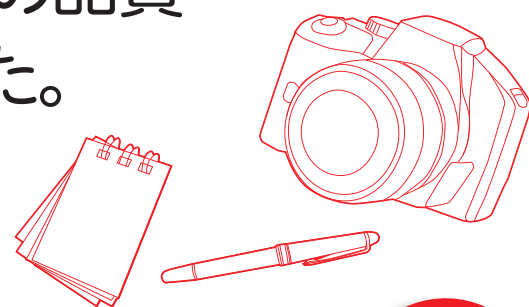
食の安心に向けたサービスの提供

食品業界全体に向けて、さまざまな 手法での情報提供に努めています。

アレルギーへの配慮から衛生管理まで、食の安心・安全に関する情報をさまざまな方法で提供し、誰もが安心して外食できる環境づくりに努めています。

品質・衛生管理向上に
取り組む企業に
**「食の
安心情報」**
などの認証マークを
付与しています。

神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ 総料理長・伊藤 義雄様に当社の品質 管理取材していただきました。



品質管理

Q.「安心・安全」な商品の開発や仕入れ・調達の
ためにどのような取り組みをしていますか。

A. 商品や製造工場を厳しく検査して
トレーサビリティの仕組みも整えています。

商品の開発段階で、すべての商品の添加物やアレルギー、遺伝子組換えなどを含む原料の詳細を把握し、商品を製造した後、その特性に応じた品質検査項目を設定し検査しています。例えば、食中毒菌などの微生物検査、海外輸入野菜では残留農薬検査、食肉では抗生物質検査、唐揚げのように油を使用しているものは油脂の劣化を評価する酸価、過酸化価の検査などを実施しています。検査結果は、食品衛生法などの法規や各種研究データに基づく自社基準で適切に評価しています。

自社開発商品の製造委託先の工場は必ず視察して、水質・原料・工程管理・従業員管理・緊急時対応などを確認しています。海外の製造工場に対しては、国内工場以上に厳しく検査しており、毎日、使用水の残留塩素の確認を要請するなど管理を徹底しています。

また、自社開発商品は、使用原料や製造した工場・時期などを追跡できる仕組みを整えて、万一問題が発生したさいに迅速に対応できるようにしています。

2010年11月にはノロウイルスが全国的に流行しましたが、今後、新たなウイルスの発生や流行など、不測の事態が発生した場合に備えて、情報収集力を高めるとともに、製造・検査などすべての施設で迅速に対応できる体制づくりをいっそう推進していきます。



原料の
産地視察も
国内外で実施
しています。



残留農薬
検査などにより、
品質管理を徹底
しています。

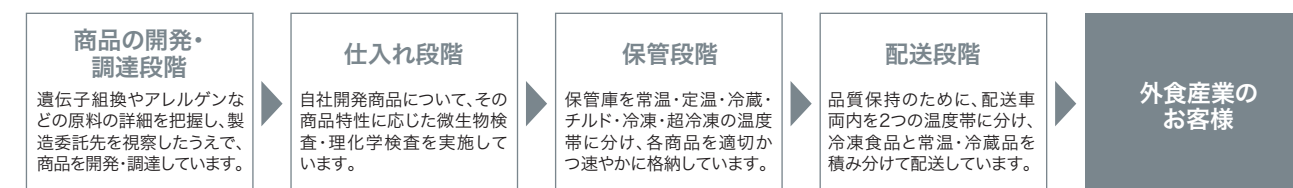
株式会社トーホーフードサービス
前 神戸支店 支店長
(現 執行役員 中四国営業部長)※

森山 隆志

※ 2011年3月31日付で現職に就任

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ
総料理長
伊藤 義雄 様

それぞれの段階で品質管理を徹底



Q. 商品を保管するさいの品質管理について
どのように取り組んでいますか。

A. 神戸支店では、保管庫を6つの温度帯に分けて温度管理を徹底するとともに、賞味期限の確認を義務付けています。

品質保持のため、温度管理には特に留意しており、常温・定温・冷蔵・チルド・冷凍・超冷凍の6つの温度帯に分けて商品を保管しています。品質管理の精度をさらに向上させるために、商品に温度センサーを付けて測定し、仕分け・配送時の温度変化が商品に与える影響と対策について研究しています。

また保管庫では、作業しやすいよう商品を整理整頓し、必ず賞味期限が見えるように格納することで、スピーディーに作業を進めながらも、確実に賞味期限のチェックができるようにしています。

Q. 商品を仕分け、配送するさいには
どのようなことに気を付けていますか。

A. 商品を極力外気に触れさせずに配送トラックに積み込み、
配送時には特に冷凍食品の温度管理に注意しています。

商品は、約10℃という低温の仕分け場で仕分けします。そして、そのまま商品を極力外気に触れさせることなく配送トラックに積み込める、ドックシェルターという施設を各事業所に設置しています。

配送車両内は、品質保持のため、2つの温度帯に分けており、冷凍食品と常温・冷蔵品をそれぞれ積み分けて配送しています。冷凍の車内温度は-18℃以下を維持し、アイスクリームのような温度に敏感な商品にはドライアイスを用いるなど、商品の温度管理を徹底しています。

また、迅速に配送することが商品劣化を防ぐ最大の方法であることから、効率的な配送ルート構築にも留意しています。

ココに感心!

- 整理整頓された保管庫やきちんとした従業員教育が、迅速な対応を可能にしている。
- 商品をできる限り外気に触れさせずに仕分け、配送できる施設を設置している。



品質を
保持したまま、
お客様のもとへ
お届け
しています。



保管庫でも
温度管理を徹底
しています。

グループ会社の取り組み

食の安心・安全確保に欠かせない 衛生的な環境づくり

サンエバー(株)の洋菓子工場では、安全衛生管理のために空気中のウイルス除去に効果があるとされるイオン発生装置を導入したほか、床を乾式にし高圧蒸気の掃除機を導入して、汚れや菌の繁殖を抑えています。

また、食品・酒などの店舗販売をしている(株)トーホー・パワーラックスでは、練馬インター店、東久留米店、世田谷店(東京都)の3店で、防鼠対策として超音波防鼠機やトラップ・捕獲シートの設置、業者による毎月の点検を実施し、食の安心・安全確保に努めています。

ウイルス除去
効果のある
イオン発生装置



(株)トーホー・
パワーラックス店舗での防鼠対策

フェアトレード

Q. 当ホテルではフェアトレード認証コーヒーを
購入していますが、トーホーグループの
フェアトレードに対する考え方を教えてください。

A. 公正な取引を継続することで、生産者の生活を守るだけでなく、
安心・安全なコーヒーを提供できると考えています。

神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ様には、グアテマラ産有機
フェアトレード認証コーヒーを取り扱っていただいています。

安心・安全で高品質なコーヒーを提供するためには、生産者が継続
してコーヒーを生産できる環境を整えることが大切です。そんな思い
から、トーホーグループでは最低買入価格を保障し、公正な取引
を継続することで生産者の生活の向上と自立を支援する、フェア
トレード認証コーヒーを積極的に取り扱っています。今では国内トッ
プクラスの販売量を誇っています。



ココに感心!

- フェアトレードや有機へのこだわりに感心。
当ホテルでも、もっとアピールしていきたい。

ココをもっと!

- 多種多様な食文化を背景に、料理も日々
進化している。こうした変化に迅速に対応
できるよう、食材のプロとして積極的な提案
をお願いしたい。

食の安心安全情報の提供

Q. アレルギーをお持ちのお客様は、
外食の原材料や成分に対して本当に
敏感になっていると思いますが。

A. 誰もが安心して外食を楽しめるよう、外食産業のお客様に
アレルゲンや原産国などの情報を提供しています。

外食産業のお客様に、アレルゲンや原産国、栄養成分などの情報を
インターネットで提供する「食の安心情報サービス」を2009年から
始めており、現在全376項目の情報を検索いただくことができます。

特に、アレルギーは身体に重大な影響を及ぼすこともある深刻な
問題です。食物アレルギーを持つ方へのアンケートでは、「外で食事が
できない」という悩みが一番に挙げられました。こうした状況に、食品
業界全体で注意を払っていくべきだと、私たちは考えています。

今後も業務用食品卸売企業として、外食産業のお客様やメーカー様
との情報交換を活性化することで、すべての一般のお客様が安心して
食事ができる仕組みづくりに貢献していきます。



>>> 対談 関西大学生協同組合様 & トーホーグループ



「安心・安全」な“食”を提供する 確固たる仕組みを作るために

>>> 食の「安全」の理念を共有しながら 外部の目で衛生状況を検証

三野: 相互扶助の精神のうえに成り立つ生協に
とって、「安心・安全」は基本中の基本です。商品の仕
入れは生産現場を自分の目で確かめて、着色料など
の食品添加物はできるだけ使用しないなど、安心・
安全の確保に取り組んでいます。

また、組合員学生向けの「食生活相談会」や、関西
大学幼稚園の保護者向
けの「給食試食会」など
を開催して、食育や食生
活の改善にも力を入れて
います。



関西大学幼稚園での「給食試食会」

阿比留: 関西大学生協様には、2008年12月から
施設や調理工程の監査・点検・食品検査、管理栄養士
様への衛生教育などを含む「品質管理代行サービス」
を総合的にご利用いただいています。“代行”という
言葉に示されるように、私たちの役割は関西大学
生協様の理念を理解して、その実現のお手伝いをす
るというものだと考えています。

関西大学生協同組合様での品質管理代行サービス
検査を実施するだけでなく、その後のフォローも含めてトータル
にサポートしています。

12月
検査の実施



拭き取り検査や目視検査、食品の
微生物検査を実施

1月
報告会および勉強会の開催



検査結果を今後の取り組みに活かす
ため、報告会と勉強会を開催

>>> 現場に合った最適な改善策で 品質レベルの向上・維持をサポート

三野: トーホービジネスサービスさんに外部審査を
依頼したきっかけは2008年の食中毒事故でした。二度
と事故を起こさないためには、客観的に検証する仕組み
を作ることが重要と考えて、その仕組みづくりをトーホー
ビジネスサービスさんに後押ししてもらっています。

阿比留: 関西大学生協様の立場に立って、また最終
的なお客様である学生のことを考えて、不備を指摘す
るだけでなく、現場に合った最適な改善策を具体的
に示すようにしています。例えば、二次汚染を防止する
ために、冷蔵庫内では生の原料と仕込み品とを区分け
して保管するよう提案して、実行していただきました。

三野: 問題が発生したとき、当方の状況に合わせた
適切なアドバイスをいただけるのもありがたいです
ね。一昨年、職員の検便でノロウイルスが検出された
ときは、消毒の仕方など、緊急対応について相談し、
有効なアドバイスをいただきました。

阿比留: 現場では常に新たな問題が発生します。私
たちも関西大学生協様に学び、ともに成長させていた
だいています。品質管理代行サービスを始めて2年、
こうした経験を積んだことで、提供可能なサービスも
200項目(アイテム)以上にまで増えました。

三野: トーホービジネスサービスさんの「総合的な
サービス」の根本は、人材の「教育」にあると感じてい
ます。今はまだ品質管理の面でも人材育成の面でも、
レベルアップの途中ですが、一定レベルに達した後も
それを保持していくためには、継続的な検証・改善が
必要と考えています。その時々レベルや課題に応じ
たサービスを今後も提供してほしいですね。

「健康」のための 取り組み in 2010

“食”に関わる企業として、健康に欠かせない“食”の
大切さ、農業の楽しさ、自然の素晴らしさを伝える
活動に積極的に取り組んでいます。

2010年度は
地産地消料理教室に

180名
が参加されました。

楽農レストラン
「育みの里 かねでかんで」の
料理長による地産地消料理教室



環境体験学習での
さつまいもの定植



さつまいもや
きのこの収穫を
30名強
が体験しました。



里山再生塾
での自然観察

2010年度は
食育・食農活動に
545名
が参加されました。

2010年度のスケジュール

1回目(6月)	2回目(11月)	3回目(1月)
さつまいもの 定植とトマトの 収穫体験	さつまいもの 収穫体験	里山体験学習と きのこ収穫体験

環境体験学習

兵庫県の小学生に自然環境に
触れる場を提供しています。

兵庫県が推進する環境体験学習の一端を2008年から
担っています。2010年度は神戸市の学校法人須磨浦
学園須磨浦小学校の3年生30名強を受け入れました。

2010年度の調理メニュー例

鶏ムネ肉の
オクラと明太子の山かけ

兵庫県認証食品の“かに美鶏”[※]と
兵庫楽農生活センターでとれたオ
クラを使用しています。



赤大根の棒寿司

神戸市西区産の赤大根を使用し、
大根の葉も捨てずに工夫して食
べる点が特徴です。



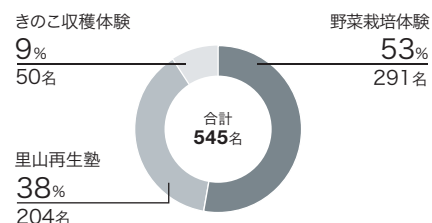
地産地消料理教室

素材を活かした料理や
プロの技術とコツを紹介しました。

兵庫県産の旬の食材を使用し、素材を活かした料
理やプロの技術とコツが学べる「地産地消料理教
室」を2010年度は13回開催しました。

※ かに美鶏：兵庫県香美町で水揚げされるカニの殻を配合した専用飼料
で飼育された銘柄鶏

体験コース参加者数



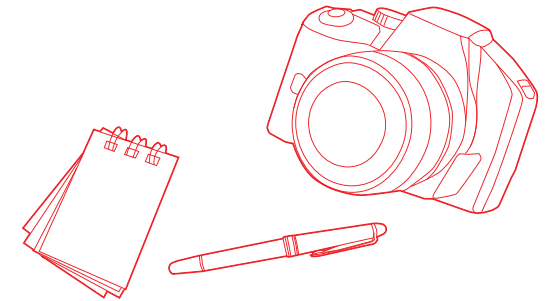
食育・食農活動

次世代を担う子どもたちに
“食”の大切さを伝えています。

兵庫楽農生活センターでは“食”と“農”について学べ
るさまざまな体験コースを継続的に実施し、大人か
ら子どもまで多くの皆様にご参加いただいています。

「食育・食農」の現場訪問

NPO法人食と農の研究所・中塚 華奈様に
「兵庫楽農生活センター」を
取材していただきました。



食育・食農活動

Q.「兵庫楽農生活センター」で実施されている
「楽農交流事業」とは、どのような活動ですか。

A. 野菜栽培体験や、里山での自然体験を通じて、
一般の方に“食”や“農”に親しんでもらう活動です。

トーホーは、(社)兵庫みどり公社が総合的に管理運営する農作業
体験施設「兵庫楽農生活センター」で、食と農を楽しむ「楽農交流事
業」の運営に携わっています。「誰もが気軽に“農”を学び、楽しむことが
できる場を提供したい」という同センターのコンセプトに共感して、参
画したものです。

楽農交流事業では、野菜の栽培体験や、里山での自然体験など、誰
でも気軽に参加できるさまざまな体験コースを実施しており、とりわけ
次世代を担う子どもたちに、“食”や“農”について考える機会を提供し
ています。また、自然のなかで、おいしい空気を吸って、土を触り、体を
動かすことで、心と体の健康にもつながると考えています。

当社が、こうした楽農交流事業を始めてから5年が経ちます。当初は
農業経験のない素人がほとんどで、兵庫県の農業改良普及センター
や近隣の農家の方々に指導を仰いで、試行錯誤しながら一步一步進
めてきました。これからも「食を通して社会に貢献する」という経営理
念のもと、“食”や“農”に親しむ活動を推進していきます。

NPO法人 食と農の研究所
理事
中塚 華奈 様

株式会社トーホー
CSR推進部 楽農生活センター長
森本 博美



緑豊かな
「兵庫楽農
生活センター」



新鮮な
野菜を栽培
しています。

Q. 野菜を栽培する体験コースでは、どのような活動をしていますか。

A. 野菜を自ら栽培、収穫する農業体験を通じて“食”を大切にすることを育んでいます。

「野菜栽培体験コース」では、自分で土を触り、栽培の経過を観察することで、安全で美味しい野菜を収穫する喜びや達成感を感じてもらいたいと考えています。参加者からは「農薬を使っているの?」という質問をいただくこともあります。農薬の使用は国の基準以下、必要最小限に抑えて、JGAP※1指導員の資格を持つスタッフとともに、安全な野菜栽培に取り組んでいます。

現在の体験プログラムは、種まきから収穫までをメインとしたものですが、今後は収穫のさらに先、「自分たちで収穫した野菜を美味しく食べる」ところまで体験できるようにしていきたいと考えています。その一環として、自分たちで収穫した野菜を使った野菜巻き寿司の調理体験を実施したところ、大変好評でした。

※1 JGAP(Japan Good Agricultural Practice): NPO法人 日本GAP協会が安全な農産物の生産のために定める適切な農場管理の基準

Q. 「美味しく食べる」ということに関しては、レストランまで経営しておられるそうですね。

A. 楽農レストラン「育みの里 かねでかねで」で「食育・食農」をテーマにしたメニューを提供しています。

「兵庫楽農生活センター」内の楽農レストラン「育みの里 かねでかねで」はbuffet形式のレストランで、同センターのほか、近隣の農家で収穫された野菜を中心に、兵庫県産の食材をできる限り使用したメニューを提供しています。旬の食材を用いた和洋中創作料理50種以上、有機コーヒーを含むドリンク10種以上を常時用意し、毎月、メニューの約3分の1を入れ替えています。

「安全な食材を無駄なく使ったメニューを提案したい」との思いから、大根やブロッコリーの葉、すいかの皮など、通常使用しない部分も工夫して調理しています。もちろん健康にも配慮し、素材の美味しさを活かした薄味を基本に、野菜たっぷりのヘルシーメニューを提供しています。



収穫の喜びを体験していただいています。



きのこの収穫体験も実施しています。



楽農レストラン「育みの里 かねでかねで」

COLUMN

楽農レストラン「育みの里 かねでかねで」のメニューが農林水産大臣賞を受賞

2010年に開催された「第3回地産地消給食等メニューコンテスト」(農林水産省主催)の外食・弁当部門で、楽農レストラン「育みの里 かねでかねで」のメニューが農林水産大臣賞を受賞しました。

本コンテストは地産地消のいっそうの推進を目的にしたもので、メニューの内容に加えて、食育や地域農業の活性化に対する取り組みも審査の対象となっています。

すいかの皮とオクラの梅わさび和え



兵庫楽農生活センターでの楽農交流事業



見学・視察者の受け入れ
兵庫楽農生活センターでは、毎年多くの見学・視察を受け入れています。2010年度は延べ237団体6,915名が見学・視察に訪れました。



楽農レストラン「育みの里 かねでかねで」
「食育」をテーマに、地元で採れた新鮮野菜を使用したメニューを提供しています。

里山再生塾
間伐などによって里山を再生しながら、木工教室や昆虫採集を通じて自然に親しむ「里山再生塾」を実施しています。

きのこ収穫体験
菌床によるきのこの栽培の過程を見学した後、実際に収穫してもらう「きのこ収穫体験」を実施しています。2010年度は5回開催しました。



野菜栽培体験
種まきから苗の定植・育成・収穫まで、野菜栽培に必要な知識を楽しく習得できる「野菜栽培体験」を実施しています。

Q. 近年注目されている生物多様性の保全にも早くから取り組んでこられたそうですね。

A. 生物多様性の宝庫といえる「里山」を整備して自然に親しむ「里山再生塾」を開いています。

“里山”は、人里と山の境目にあたり、長年人の営みによって保たれてきましたが、人の手が入らなくなった近年では荒廃が進んでいます。当社は、「兵庫楽農生活センター」内で里山を整備する「里山再生塾」を開催しています。「里山再生塾」では、季節に応じた整備によって里山を美しく再生させる取り組みのほか、里山に生息する生きものの観察や、間伐材などを利用した木工教室なども実施しています。

里山には、アケビや栗、自然薯など“食べられるもの”もたくさんあります。秋は栗拾いやきのこの観察などを通じて、自然の恵みの大切さや、自然と人との関わりを伝えています。さらに、里山の散策や整備で体を動かし、自然に触れることで、“健やかな心と体”を育むことにも貢献していきたいと考えています。

ココに感心!

- 本来の事業を超えて、不特定多数の市民に生命産業である農業に親しむ機会を提供していること。
- 農業経験のなかったスタッフが「学びの農」インストラクター※2の資格取得をはじめ、一から勉強して運営してこられたこと。

ココをもっと!

- 廃れつつある野菜など、栽培品目をもっと増やし、在来種のタネの保存に貢献してほしい。
- 畑や里山を散策する人に向けた説明がやや不十分。説明パネルを設置するなどの工夫があると良いのでは。

※2 「学びの農」インストラクター: 兵庫県が認定する、子どもたちに効果的な農林漁業体験を進めるための指導員



里山が明るくきれいに整備されてきました。

グループ会社の取り組み

小学生の社会科見学やお客様向け教室などの食育活動を実施

(株)トーホー・パワーラークスの東久留米店では、食育活動の一環として、毎年、地元の小学生を店舗に招き、社会科見学を実施しています。2010年度も小学校3年生60名に、青果・鮮魚・精肉の製造・加工や、商品の売り場から食卓までの流れについて説明しました。

また、サンエバー(株)の一部店舗ではコーヒーの美味しい入れ方などを紹介するコーヒー教室、洋菓子製造のシャンボール工場ではお菓子教室をそれぞれ開催しています。

(株)トーホー・パワーラークスでの社会科見学

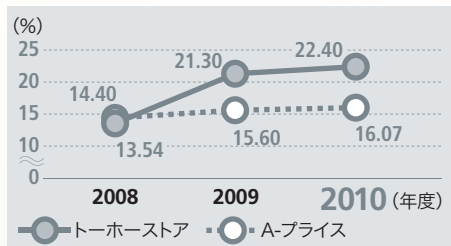


シャンボール工場でのお菓子教室

「環境」のための 取り組み in 2010

地域に根ざした事業を展開するトーホーグループは
地域や自然環境との共生を事業活動の礎として環境負荷の
低減や自然豊かな地域づくりに努めています。

レジ袋辞退率



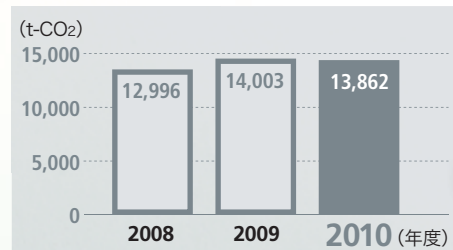
レジ袋の削減

ストアとA-プライスで
レジ袋削減を推進しています。

トーホーストアはもちろん、A-プライスでもレジ袋
の削減を推進しており、レジ袋を辞退されたお客
様にエコポイントを付与する取
組みなどを実施しています。

2010年度は、
トーホーストアでの
レジ袋の辞退率は
22.4%
にのびりました。

車両からのCO₂排出量



配送による
CO₂排出量は、
前年度と比べて
141 t-CO₂
削減しました。

温室効果ガスの削減

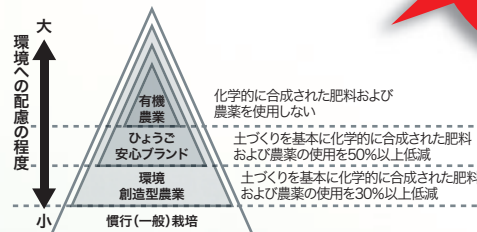
常に意識して
できることから始めています。

省エネ設備・機器の導入による電気使用量の削減
や、急発進・急停車しない「エコ安全ドライブ」の徹底
による配送車両のCO₂削減に取り組んでいます。

ブロックリーの
ほ場に環境創造型
農業技術を導入し

1ha 規模
のほ場で実証
しています。

環境創造型農業



環境創造型農業の実践

農地の生きものと共存する
農業技術の現地実証をしています。

トーホーファームは兵庫県の「ひょうご安心ブランド」
モデル産地育成事業に参画しており、ほ場で生物が
棲めるかを調査する「生きもの調査」が兵庫県に
よって実施されました。

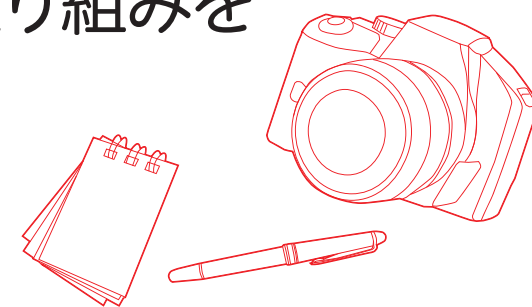
環境負荷の少ない天然ガス自動車

省エネ機器が導入された店舗

トーホーファームで環境創造型農業を実践

環境保全の現場訪問

元兵庫県環境整備課長・中嶋 国勝様に
トーホーストアの環境への取り組みを
取材していただきました。



低炭素社会の構築

Q. トーホーストアでは省エネルギーについて
どのように考えていますか。

A. お客様への安心で新鮮な食材提供を前提に
低炭素社会の構築に貢献したいと考えています。

トーホーストアは「健康で安心な地域の冷蔵庫」というコンセプトの
もと、「地域密着でお客様に安心して新鮮な食材を提供する」ということ
をすべてにおいて優先させています。そのうえで、低炭素社会の構築
に貢献できるよう、クールビズや省エネルギー機器の導入などにも力
を入れています。

その一環として、2008年度から改装計画に沿ってLED照明の導入
を始めました。LED照明は熱をほとんど発することなく、品質保持やエ
ネルギー消費量低減の観点からもメリットがあるので、継続して設置
を進めています。また、商品ケースも温度管理に優れ、省エネルギー効
果の高い最新型への置き換えを進めています。さらに、物流面でも
センターに集約してから店舗に配送することで、CO₂の排出を抑えた
効率的な配送に努めています。

今後も、改装・新規店舗に最新の省エネルギー設備・機器を導入で
きるよう、新しい技術動向に目を配り、ストア本来のコンセプトに基づ
いて、低炭素社会の構築に貢献していきたいと考えています。

ストア内には
一部にLED
照明を導入
しています。



物流
センターに
商品を集約し
効率的に配送
しています。



株式会社トーホーストア
営業企画室 係長
西村 拓哉

元 兵庫県環境整備課長
(現 NPO法人
環境創生研究フォーラム
部長)
中嶋 国勝 様



循環型社会の形成

Q. トーホーストアではどのようにレジ袋の削減に取り組んでいますか。

A. マイバッグの持参をチラシで呼びかけ、一部の店舗ではレジ袋の無料配布を中止しています。

マイバッグの持参をチラシなどでお客様に呼びかけているほか、レジ袋を辞退されたお客様にはスタンプを押して20個のスタンプで100円と交換できるスタンプカード制度を導入しています。

大塩店(兵庫県姫路市)では2008年度から、志染駅前店・緑が丘店(兵庫県三木市)の2店では2009年度からレジ袋の無料配布を中止しています。レジ袋辞退率は全店舗(40店)平均の約23%に対して、レジ袋の無料配布を中止した3店舗は約90%と、大きな効果が出ています。レジ袋の収益金は、ご協力いただいたお客様にできるだけ還元したいとの思いから、大塩店では地元の秋祭りに寄付し、志染駅前店・緑が丘店では12月に地域の皆様にマイバッグと環境に配慮した商品を無料配布しています。

Q. 食品廃棄物や包装材などのリサイクルにどのように取り組んでいますか。

A. 「食品リサイクル・ループ構築委員会」を設置してリサイクルの拡大や処理方法について検討しています。

トーホーストアでは食品廃棄物のうち、魚のアラと牛脂は回収して、飼料や肥料、石鹼などにリサイクルしています。野菜くずの一部は、生ゴミ処理機で堆肥化していましたが、臭気の発生や肥料の需要低下などの問題があるため、より適切な処理方法について検討中です。

改正食品リサイクル法では、食品小売業のリサイクル率を2012年度末までに45%にすることを目標にしています。2010年度のトーホーストアでの食品リサイクル率は29%ですが、本年度に発足した「食品リサイクル・ループ構築委員会」が中心になって、業種別目標値を達成できるように取り組みを深化させています。

また、トーホーグループでは、プルタブやペットボトルキャップを集めて車椅子を社会福祉施設に寄贈したり、開発途上国にワクチンを贈ったりする活動をしてきましたが、トーホーストアでは2010年度から店頭でもプルタブとペットボトルキャップの回収を開始しました。お客様に社会貢献活動に参加していただくとともに、廃棄物削減にもつながっています。



店内でプルタブとペットボトルキャップを回収しています。



グループ会社の取り組み

資源を有効活用する、ペットボトルキャップ回収運動や地下水活用

2010年10月に設立した(株)トーホー・共栄では、空き缶のプルタブを集めて車椅子を贈る活動や、ペットボトルキャップを集めて開発途上国にワクチンを贈る活動を開始しました。この活動は、廃棄物を削減するだけでなく、社会貢献にもつながり、グループ各社で実施しています。

また、(株)昭和食品では水資源の有効活用のため、業務に使用する水の節水に努めるとともに、水道水だけではなく、敷地内の地下水を活用しています。

回収されたプルタブとペットボトルキャップ

(株)昭和食品敷地内の揚水設備



コウノトリ育む農法

農薬を減らし、水田にエサとなる多様な生きものを育み、コウノトリが生息できる豊かな自然環境を育むお米づくり

春 そうきたんすい 早期湛水



田植の1ヵ月前には水をはることで、ドジョウやゲンゴロウ、オタマジャクシ、カエルの卵など、生きものが増えていきます。

夏 なかほしえんき 中干延期



オタマジャクシがカエルに、ヤゴがトンボになるまで水を落としません。水を落とした時に小魚が逃げこめる場所づくりもしています。

秋 あきさぎょう 秋作業



イネ刈りが終わると、微生物のエサとなる堆肥や米ぬかをまきます。この時期の田んぼには、バツヤアカトンボが棲んでいます。

冬 とうきたんすい 冬期湛水



冬にも水をはると、イトミミズやプランクトンが増えます。さらに、ハクチョウやカモなど渡り鳥たちの憩いの場所にもなります。

自然共生社会の実現

Q. 地産地消の推進や地域の自然・伝統を守る活動もしていますね。

A. お客様にも地域の環境保全にも役立ちたいと、美味しく新鮮な地元の農産物や特産品を提供しています。

トーホーストアでは「その土地のものを、その場で食べるのが一番美味しい」という考えのもと、自社グループ農園や地元の農家で栽培した野菜の販売コーナーを設けたり、自然豊かで伝統ある兵庫県の特産品やそれらを使用した加工商品を「五国豊穰」と名付けて積極的にアピールしたりするなど、地産地消を進めています。地産地消を推進することは食料自給率の向上に貢献するほか、フード・マイレージ※の低減にもつながります。

また、コウノトリが棲める環境づくりをコンセプトにした「コウノトリ育むお米」も取り扱っており、売上の一部をコウノトリ野生復帰推進資金として豊岡市コウノトリ基金に寄付しています。

こうした取り組みは、今後も継続して取り組んでいきたいと考えています。

※ フード・マイレージ(food mileage) : イギリスの消費者運動家ティム・ラングが提唱している概念で、輸入相手国からの輸入量と距離(国内輸送を含まない)を乗じて算出される。この値が大きいほど、環境負荷が大きいとされる。



ココに感心!

- 食品小売業として本来果たすべき責任とともに、循環型社会、低炭素社会を形成していくうえでの役割も十分認識されている。
- 「地域の冷蔵庫」を標榜するとおり、お客様目線で店舗を運営している。

ココをもっと!

- 低炭素社会の構築で最も問題となるのは流通。卸売と小売の双方を展開する企業グループとして、業界の模範となる効率的な流通ビジネスモデルを構築してほしい。

COLUMN

富士山の植樹活動に参加

300年前の噴火で今も崩落し続けている富士山。その崩落を植樹によってくい止め、次代に美しい富士山を残すとともに、麓の住民を守ろうと、トーホーグループの労働組合トーホーユニオンは、ボランティア団体「富士山ナショナルトラスト」に協力し、2009年度から富士山の植樹活動に参加しています。

2010年度は、公募で集まった58名が植樹を実施しました。

富士山の植樹活動



ステークホルダーの皆様とともに

すべてのステークホルダーの皆様から
愛され必要とされる企業を目指し、
さまざまな取り組みを実施しています。

お客様のニーズに応える商品提案や情報提供

外食産業のお客様の「繁盛」につながる商品提案や
情報提供に注力しています。

外食産業のお客様に役立つ情報をご提供する「展示商談会」を
毎年開催しています。2010年度は「～お店の繁盛のために～幅広い
品揃えと最新情報でお客様の繁盛をお手伝いします」という
テーマのもと、全国合計5会場（東京、名古屋、大阪、福岡、熊本）で
開催し、延べ10,000名のお客様にご来場いただきました。

今回は、タスマニアの鰻などアレンジしやすい商品や、国産ワイン
や佐賀県呼子のイカなど
「産地がうたえる商品」に加え、「ストーンアイス」など話
題のデザートも紹介。さら
に新たな取り組みとして、
会場内で有名シェフによる
料理講習会も実施しました。



展示商談会

従業員のワークライフバランスに配慮

家族の絆を深めることを目的に、
「トーホー 子ども参観日」を実施しました。

ワークライフバランスの充実を目指す一環として、2010年
度は初めて「トーホー 子ども参観日」を開催しました。「子ども
たちの勤労観・職業観の育成」や「家族の絆を深めること」を
目的としたもので、本社棟で勤務するトーホーグループ従業員
の子ども11名を対象に、社長との座談会や社内見学、親の職場
訪問などを実施したほか、自社商品を使ったおやつづくり体験や
コーヒー教室も開催しました。参加した子どもたちからは、「楽
しかった」「大きくなったらトーホーで働きたい」などの感想を
聞くことができました。

2011年度も引き続き実施する予定です。



おやつづくり体験



社長室の見学



神戸ルミナリエ

株主様とともに社会貢献活動を実施

社会貢献型株主優待で、
社会福祉施設などに車椅子を寄贈しています。

トーホーでは社会貢献型株主優待制度を2009年度から導入し
ています。これは、株主優待として贈呈している買物割引券を完全未
使用の状態でご返送いただければ、その10%にあたる金額を社会福
祉団体または社会福祉施設に寄付させていただくというものです。

2010年度は7～8月に兵庫県内5市（尼崎市・小野市・高砂市・
西宮市・三木市）に計28台の車椅子を寄贈しました。

2010年7月末の権利確定分からは、株主様のご厚意をさらに
幅広く社会貢献に役立てるため、寄付対象を「環境保全や社会
福祉支援などの社会貢献活動に対して」に拡充しています。



車椅子の寄贈

取引先様との公正な関係づくりに注力

コーヒーの小規模生産者を支援する
フェアトレードコーヒーの普及に努めています。

トーホーグループは、コーヒーの小規模生産者に最低買入
価格を保障し、公正な取引引きによって生産者の継続的な生活
の向上と自立を支援するフェアトレードに賛同し、フェアトレード
認証コーヒーを積極的に取り扱っています。2010年度は29
アイテム、21,405kgを販売しました。

さらに、フェアトレード認証コーヒーの普及活動にも取り組み、
2010年6月には神戸国際大学の学生に向けた説明会を実施。
9月には神戸国際大学と同大学附属高校が主催する講演会に
参加し、当社グループの取り組みについて紹介しました。



神戸国際大学の学生への説明

地域社会を活性化するイベントをサポート 「佐賀インターナショナルバルーンフェスタ」や 「神戸ルミナリエ」に協賛しています。

人々の健康で豊かな生活に貢献することを目的に、トーホー
は地域社会のスポーツ・文化活動を支援しています。1984年
からは、アジア最大級を誇る熱気球の国際フェスティバル
「佐賀インターナショナルバルーンフェスタ」に協賛し、朝食の
コーヒーサービスなども実施しています。

さらに本社を置く神戸では、阪神・淡路大震災による犠牲者
の鎮魂と復興・再生を願うイベント「神戸ルミナリエ」に1995
年から協賛を続けているほか、同震災により崩壊し、その後
復元された「旧居留地十五番館」（国の重要文化財に指定）で
1998年からレストランを運営し、建物保存を支援しています。

佐賀インターナショナル
バルーンフェスタ



旧居留地十五番館



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ
総料理長

伊藤 義雄 様

美味しい料理をつくることはもちろん、お客様に食の安心、安全を提供することもシェフの重要な役割です。

食材の発注に際しては、お取引先であるパートナー企業の食材管理体制を知ることが肝要であると考え、総料理長の私が購買の責任者と共にパートナー企業へ定期的に訪問しています。

今回のトーホーフードサービス様への訪問では、商品の残留農薬や微生物、抗生物質などの厳しい検査に加え、水質、原料、工程、従業員まできちんと管理されていることを確認しました。

食材のトレーサビリティに関しても資料が整えてあり、食材の冷蔵、チルド、冷凍分類など綿密な温度管理を実施され、賞味期限がチェックできるように広いスペースに整理整頓されていました。また、極力外気に触れさせずに積み込めるドックシェルターを設置し、配送時の商品劣化を防いでおり、改めて食の安全に対する意識の高さに感心しました。



NPO法人 食と農の研究所
理事

中塚 華奈 様

近年、生産から消費までの距離が長くなり、食習慣の乱れ、健康障害、食べ残しの増加、など食をめぐるさまざまな問題がおこっています。

そこで、国では、2005年より家庭、学校、地域などを中心に国民運動として食育を推進しており、企業としてもその一端を担うことが求められています。しかし、ただ単に何を食べるべきかだけではなく、栄養学、食文化、農林水産漁業、環境などを幅広く学ぶ機会を提供することは、なかなか容易ではありません。

こうしたなかで、生産（トーホーフาร์ม）、流通（トーホーフードサービス、トーホーストア）、調理・実食（楽農レストラン「育みの里 かんでかで」）という「つくるからたべるまで」のすべての分野を網羅され、食育・食農活動や地域支援・文化活動など多種多様な切り口で社会に貢献されているトーホーグループの取り組みは、時代が求める企業の理想的な姿であると思われます。



元 兵庫県環境整備課長
(現 NPO法人 環境創生研究フォーラム 部長)

中嶋 国勝 様

神戸電鉄志染駅のすぐ近くにその店がありました。平日の昼下がりですら直近に他社店舗もあるなか、トーホーストアの店舗内はかなり賑わっていました。

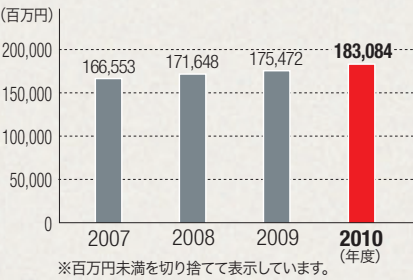
その理由は、西村係長からお話を聞きすぐにわかりました。トーホーグループの「食を通して社会に貢献する」との経営哲学が現場まで浸透していて、さらに現場ではきちんとお客様目線で見ているのです。「健康で安心な地域の冷蔵庫」を提供するという基本姿勢のもと、低炭素社会、循環型社会、自然共生社会といった持続可能な社会を創っていく環境の取り組みも多面的でしっかり構築されていました。

トーホーグループは、総合的なフード流通サービスを担われ、省エネルギー、省資源・リサイクルに非常に高いポテンシャルを有しています。今後いっそう、輸送の効率化や集約化を進め、業界の模範となる流通ビジネスモデルを構築して欲しいものです。

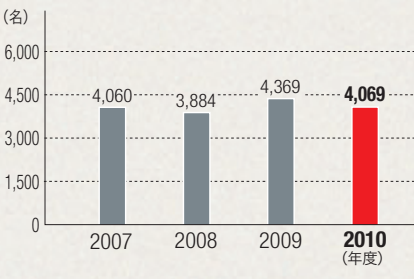
会社概要／財務データ(連結)(2011年1月31日現在)

商 号 株式会社トーホー
事 業 内 容 各事業会社の経営管理
所 在 地 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番
資 本 金 53億4,477万円
代 表 者 代表取締役社長 上野 裕一
連結売上高 1,830億円
グループ従業員数 1,926名(嘱託・パートタイマー等
2,143名)
株 式 上 場 東証・大証1部、福証上場

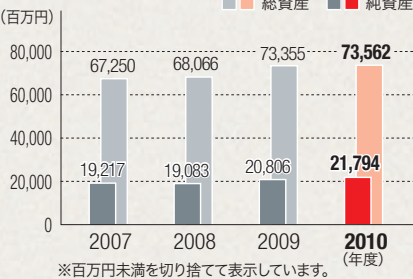
売上高



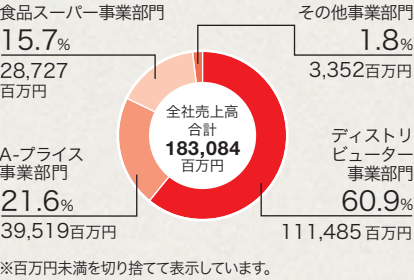
従業員数



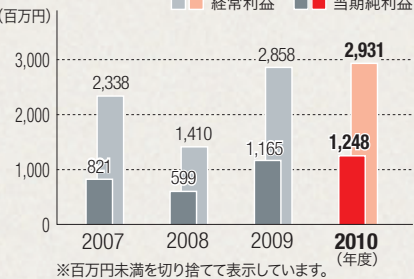
総資産・純資産



セグメント別売上高構成比



経常利益・当期純利益



「美味しさ」そして「安心・安全、健康、環境」に配慮した「食」のネットワークを広げています。

- ディストリビューター 54事業所
- A-プライス 85店舗
- 食品スーパー 40店舗
- 物流センター 4カ所
- 工場 4カ所
- 業務用食品卸売会社(トーホーフードサービス以外) 6社



ステークホルダーの皆様からご意見・ご要望をいただいて

社会の要請や皆様の期待に応える活動を推進していきます

食に関わる企業として、「食の安心・安全」を提供することは企業存続に関わる大命題です。安心・安全を担保する仕組みの強化をはじめ、「食の安心情報サービス」「品質管理代行サービス」の展開に引き続き力を入れていきます。

さらには、生物多様性条約の趣旨を反映した農法の研究、地産地消の推進による食料自給率の向上やフード・マイルージ(輸送量×輸送距離)の低減、自然と触れ合う食育・食農活動を通じた子ども達の人間性の向上にも貢献していきたいと考え、取り組みを進めています。

私たちは数多くの方々に支えられていることを自覚し、各ステークホルダーの皆様から頂戴するご指摘やご意見を、今後のCSR活動に活かしていきたいと考えます。

この度の東日本大震災で被災された皆様に謹んでお見舞い申し上げます。被災地の日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

株式会社トーホー
取締役専務
CSR推進部担当
中溝 武夫

