「CSRレポート2013」のウェブサイトでは 冊子に掲載しきれなかった2012年度の 取り組みを網羅的に紹介しています

http://www.to-ho.co.jp/csr/csrreport/



株式会社 一一木一

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

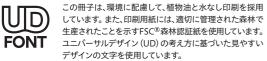
表紙に込めた思い

トーホーグループは経営理念「食を通して社会に貢献する」を実現するために、グループ全従業員が一丸となって、さまざまなシーンでCSR活動に取り組んでいます。









ウェブ掲載情報

安心・安全の取り組み

▶商品の品質管理

- ·食品安全管理
- ・ISO22000の認証取得
- ・従業員の安全教育
- ・残留農薬などの検査体制
- ・お客様の品質・衛生管理支援・商品の期限管理
- ・商品のトレーサビリティ

▶商品・情報サービスの提供

- ・自社商品の開発
- ・地産地消の取り組み・農業への参入
- ・商品情報の提供
- ・商品情報の提供・適切な品質表示

環境活動

▶環境マネジメント

- ·環境方針
- ・環境マネジメントシステムの構築
- ・環境の内部監査・外部審査
- 従業員の環境教育
- ・環境会計
- ・環境保全活動の目標と実績
- ・事業活動が環境に及ぼす影響

▶環境パフォーマンス情報

- ・地球温暖化の防止
- ・食品廃棄物の削減
- ・資源の有効活用
- ・容器・包装の削減・レジ袋の削減
- ・店舗での資源ゴミ回収
- ・生物多様性の保全
- ・グリーン購入

社会·文化活動

▶株主・投資家との関わり

- ・適正な利益配分
- 情報開示の充実・社会貢献型株主優待
- ・環境配慮企業支援ファンドへの組み入れ

▶お客様との関わり

- ・お客様満足度の向上
- ・お客様への情報提供・提案活動
- ・店舗での接客技術の向上・ゴ利用いただきやすい店舗づくれ
- ・ご利用いただきやすい店舗づくり・ サービス

▶取引先様との関わり

- ・公正な取引
- ・取引先様との対話
- ・フェアトレード認証コーヒー

▶地域社会との関わり

- 社会貢献活動の考え方
- ·食育·食農活動
- ・震災復興・支援活動
- ・スポーツ・文化活動 ・障がい者福祉活動
- •環境保全活動

・国際貢献活動▶従業員との関わり

- ・多様な雇用
- ・ワークライフバランスへの配慮
- ・従業員の処遇・評価制度
- ・能力開発・従業員の声を聞く仕組み
- · 労働安全衛生

マネジメント

- ・CSRマネジメント
- ・コーポレート・ガバナンス ・リスク管理
- ·法令遵守
- •個人情報保護



トーホーグループ CSRレポート 2013

お客様

編集方針

「食」に携わる企業グループとして 健康で潤いのある食文化に貢献する

目 指 す 姿

社会から信頼され必要とされる企業グループへ

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毎年、発行してきました。

今回のレポートでは、当社グループが特に重視している「食 の安心・安全」について社外ステークホルダーとの対談を掲載 しました。また、近年新たに当社グループに加わったグループ 会社の取り組みをできる限り取り上げました。

報告対象組織:トーホーグループ

報告対象期間:2012年度(2012年2月1日~2013年1月31日)

冊子では、当社グループが重視し、主な読者であるお客様 にとって関心の高い取り組みを中心に報告しています。

ウェブサイトでは、冊子に掲載できなかった活動についても 網羅的に報告しています。





DICED TOMATOES

CSRレポート2013(ウェブサイト)

http://www.to-ho.co.jp/csr/csrreport/

トーホーグループのCSRの考え方・・・・・・・・・・・・	1
トーホーグループのCSRの全体像······	3
トップコミットメント・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	5

ステークホルダーダイアログ

女心し (栄しめる良の徒供・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	/
食の安全・安心の確保に向けて	Q

「安心・安全/健康」のための

£動ハイライト	in 2012	 3
う半ル ハー ノード	111 2012	 _

「環境」のための

動ハ	1	ライ	\	in	2012	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	1	5
----	---	----	----------	----	------	---	---	---

(「ステークホルダー」のための

舌動ハイラ	/Lin	2012	 	17
古動ハ1 フ・	1 F IN	2012	 	 /

20

第三者意見·	 	21
会社概要 …	 	22



社会に貢献する

美味しさ

経営理念

食を通して



(取引先様)

地域社会

健康



従業員



生産地から取引先様・お客様まで、

グループ一丸となって取り組んでいます

ディストリビューター・キャッシュアンドキャリー事業

産地視察·工場点検

安心・安全な食品 をお客様のもとに お届けしたいとの 思いから、産地の 視察、製造委託先 工場の点検など 責任を持って確 認しています。



〈トーホーマーケティングサポート〉 〈トーホービジネスサービス〉

- 产地視察
- ●製造委託先工場の点検
- ●自社開発商品の適切な品質表示

〈トーホーファーム〉

●安心・安全で新鮮な野菜の栽培

生産

生産

食品スーパー事業

〈トーホーストア〉

- 〈トーホービジネスサービス〉
- ●産地視察
- 製造委託先工場の点検
- 自社開発商品の適切な品質表示

〈トーホーファーム〉

●安心・安全で新鮮な野菜の栽培

安心・安全で新鮮な野菜の栽培

トーホーグループ の自社農園(株) トーホーファーム から、兵庫県が認 証する極力農薬 を使わない新鮮 な野菜をお届け しています。



残留農薬などの検査

自社商品につい て、その特性ごと のリスクに基づき、 残留農薬分析、理 化学分析、微生 物分析を行い、安 全性を確認して います。



〈トーホーマーケティングサポート〉

- ●コーヒー工場で原料全ロットに 対する残留農薬検査
- ●コーヒー工場での省エネ
- ●公正な取引

〈トーホービジネスサービス〉

- ●商品のトレーサビリティ
- ●残留農薬などの検査

販売

仕入·調達

グループ 全体での

「安心・安全|「健康|「環境|

「美味しさ」そして「安心・安全」「健康」「環境」をキーワード に、グループが一丸となって シナジーを発揮し、「外食、 中食、内食 | のあらゆる「食 | のシーンに貢献しています。

●安心・安全/健康●環境●ステークホルダー

仕入·調達

販売

〈トーホーストア〉

- ●地産地消
- ●公正な取引
- 〈トーホービジネスサービス〉
- ●商品のトレーサビリティ
- ●残留農薬などの検査

〈トーホーストア〉

●賞味期限管理

●店舗での省エネ

食品廃棄物削減

●コウノトリ野生復帰支援

●利用しやすい店舗づくり

配慮した店舗づくり

(商品の販売による寄付)

●買い物困窮地域・高齢者に

●レジ袋削減

●店舗での衛生管理

地元兵庫県の農

コウノトリ野牛復帰支援

地産地消

家で栽培された野 菜の販売コーナー を設けるほか、自 然豊かで伝統ある 特産品を「五国豊 穣」と名付けて販売 しています。

コウノトリが生息

できる環境づくり

をコンセプトにし

た「コウノトリ育む

お米」を販売し、売

上の一部でコウノ

トリの野生復帰を

支援しています。



多温度帯管理

温度管理に留意し ており、(株)トーホー フードサービスの一 部の支店では常温・ 定温・冷蔵・チルド・ 冷凍・超冷凍の6つ の温度帯で商品を 保管しています。



〈トーホーフードサービスほか〉

- ●保管倉庫での管理(多温度帯管理)
- ●賞味期限管理
- ■配送時の温度管理・衛生管理 (ドックシェルター、トラック)
- ●事業所での省エネ ●エコ安全ドライブ
- ●食品廃棄物削減
- ●展示商談会・メニュー提案

〈トーホーキャッシュアンドキャリーほか〉

- ●店舗での衛生管理 ●賞味期限管理
- ●店舗での省エネ ●食品廃棄物削減
- ●レジ袋削減
- ●接客技術向上
- 利用しやすい店舗づくり
- ●展示商談会・メニュー提案

品質管理サービス

蓄積してきたノウハ ウを広く展開して、 外食ビジネスを営む 🌗 お客様をはじめと する社外の品質管 理・衛生管理の代 行や検査受託など も手がけています。



〈トーホービジネスサービス〉

消費

外食ビジネスを

営むお客様

- ●品質管理サービス (品質管理代行、衛生管理、 施設衛生管理など)
- 食の安心ポイントセミナー

〈アスピット〉

●食の安心情報サービス (原産地・アレルゲンなど情報提供)

消費

一般のお客様

〈トーホーストアほか〉

- ●資源ゴミ回収
- ■プルタブ・ペットボトルキャップ回収

〈トーホーほか〉

- ●食育·食農活動
- 〈トーホービジネスサービス〉
- ●品質管理サービス (施設衛生管理、従業員教育など)

食育・食農活動

さつまいもの定植 やトマトの収穫と 🌠 いった露地野菜 体験、地産地消 料理教室などを 開催しています。







「食を通して社会に貢献する」という経営理念をグループで極めていきます

各社の独立経営を尊重したうえで 連携を強め、総合力を高めていきます

権限委譲やスピード経営を目的とした会社分割に加え、M&Aを積極的に進めてきた結果、当社グループ会社数は2013年1月末時点で27社になりました。2012年度に新たにグループ入りした、給食業態への食材供給に強みを持つ河原食品(株)、地元生産者とともに野菜に強みを持つ(株)藤代商店、中華業態への食材供給に強みを持つ(株)鶴ヶ屋をはじめ、いずれも地域に根ざして事業を展開してきた伝統ある企業です。

各社の"伝統"を尊重した独立経営を推進し、強みにさらに磨きをかけるとともに、グループとしての連携を強めていきます。そしてグループシナジーを発揮することで、当社グループの経営理念である「食を通して社会に貢献する」を強力に推進していきたいと考えています。

「安心・安全、健康、環境」に グループ横断で取り組みます

一方で、グループ共通の課題には、グループ横断 的に取り組んでいます。

なかでも最も重要な課題は「安心・安全」の確保です。 (株)トーホービジネスサービスの品質保証部が中心 となって、商品や原材料の検査、各事業所や自社商品 の製造委託先工場の衛生点検を実施し、"トーホー グループ品質"を担保する体制を整えています。

また、2012年2月にはグループの業務用食品の 仕入・調達を一手に担う(株)トーホーマーケティング サポートを新設し、仕入・調達におけるグループシナ ジーを高めています。

環境負荷の低減も、グループで総力を挙げて取り 組むべき課題です。とりわけ、エネルギー問題は今後 さらに深刻なものとなると予測されます。当社グループも、 危機意識を持って「節電」「省エネルギー」、さらに 「創エネルギー」に全力で取り組む覚悟です。2012年 12月には、グループ横断組織である「節電・省エネ・

> 株式会社トーホー 代表取締役社長 上野裕一

創エネ検討プロジェクト」を発足させました。これまで 各社でさまざまな取り組みを進めてきましたが、今後は グループとしての方針の策定や、情報の一元化による 好事例の水平展開など、グループシナジーを活かした 取り組みへと進化させていきます。

新たな価値を創造し ステークホルダーの皆様にお届けします

外食ビジネスを営むお客様に対しては、お役に立つ商品・サービスの提供を通じて、お客様の課題の解決に取り組んでいます。(株)トーホーフードサービスでは、ホテルや病院への食材の配送・納入を一括して担うなど、課題解決型のサービスに力を入れてきました。また、2012年度はA-プライスを運営する(株)トーホーキャッシュアンドキャリーを会社分割により新設し、地域の飲食店様の繁盛につながるさまざまな提案などをスピード感をもって行える体制を構築しました。(株)昭和食品や、(株)トーホー・カワサキ、(株)トーホー・群馬などグループ各社でも展示商談会を開催し、多くのお客様にグループシナジーを発揮した商品力と提案力を実感していただくことができました。

一般のお客様を対象とした「健康で安心な地域の 冷蔵庫」を掲げる(株)トーホーストアでは、引き続き 地産地消を積極的に推進したほか、対面販売の強化 に注力しました。六甲道駅前店では、トーホーストア として初めて精肉・惣菜部門に対面販売を導入し、 お客様とのコミュニケーションの強化を図るとともに、 ピンマイクを使った演出で市場のような活気のある 楽しい売場づくりに挑戦しています。

地域社会の皆様に信頼、支持していただくことは食 を扱う当社グループにとって大切なテーマです。10月 には周辺地域に密着した、 食品スーパーと医療モール が一体となった「トーホー 平野祇園ビル」を建設しま した。また、高放射性物質 の検出により14ヵ月の休業 を余儀なくされた(株)トー ホー・パワーラークス「パワー ラークス世田谷店」が12月



に営業を再開した際には、多くのお客様から「再開を待っていた」といううれしい声をいただきました。 今後も、支えてくださる皆様への感謝の思いを胸に、 地域社会との良好な関係づくりにいっそう取り組んでいきます。

さらに2012年度は、「従業員の成長なくして会社の成長なし」の考えのもと、新人事制度の構築に取り組みました。グループ統一の人事制度、技術・実務に秀でたスペシャリストの活用、嘱託・パートタイマー従業員の活用を大きな柱としています。全従業員がより働きがいを感じられる職場へと改革を進め、事業を通じて社会から求められる"価値"を創造し、ステークホルダーの皆様にしっかりとお届けすること。それこそが当社グループにとってのCSRであり、この目標をこれからも極めていきたいと考えています。

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頂戴できれば幸いです。

2013年4月

株式会社トーホー 代表取締役社長

上野裕一

対談

安心して楽しめる食の提供

ウェスティンナゴヤキャッスル総料理長

大髙 恒夫様

中部営業部長 兼 名古屋支店長

小林 祐一

お客様に安心して外食を楽しんでいただくために、(株)トーホーフードサービスが お役に立てることとは何かについて、食文化の発信地として外食ビジネスをリードしてきた (株)ナゴヤキャッスルの大髙恒夫常務取締役と対談しました。

品質管理の意識を日々新たに 基本動作を徹底

小林 御社は名古屋を代表するホテルとして、「安心・ 安全」においても先進的な取り組みをされていますね。 大高様(以下、敬称略) 私たちは、企業理念に「安心・ 安全を最優先にしたサービス」を掲げて、日々の品質管理を 大切にしています。例えば、冷凍食品の納入時にはマイナス 15℃以下の温度を保持していることを確認する、冷蔵 庫内の温度を1日3回チェックするなど温度管理を徹底 しているほか、従業員の健康検査も毎日実施しています。 さらに、御社をはじめ食材提供者への立入検査も 年1回、実施しています。

小林 当社では、商品に適した温度帯での管理を徹底

するとともに、配送車に商品を積み込む時に極力外気に触れ ないようドックシェルター方式を採用しています。また、従業 員に対しては出社してすぐに手洗い、うがい、体温測定、体調 の記帳を義務付けています。「安心・安全」の確保には従業 員の日々の意識付けが重要なので「こまめに、繰り返し、 個別にJの「3K」を合い言葉に、基本動作を徹底しています。

ほかにはない価値ある 商品や情報の提供に注力

大高 ホテルのレストランは、料理を提供するだけでなく、 食文化の発信地でありたいと考えています。近年では食品 廃棄物をリサイクルした肥料で育てた「おかえりやさい」 プロジェクトにも取り組んでいます。「安心・安全」は当たり前、

美味しい素材の発掘、 生産者とのネットワーク づくりに注力しています。 (小林)



静岡県浜松市の黒鶏社中(株)は、 化学添加物・抗生物質を与えない 自然循環農法(飼育責任者の中安 政敏様)



フランス農水省認定の 純粋黒鶏「プレ・ノワール



「プレ・ノワール」

生産者からこだわりを 直接聞けることは、 貴重な体験です。 (大髙様)



「総合展示商談会」を全国6会場で開催

各事業所では、地域に密着した 「テーマ別展示商談会」を開催 地産地消に重点を 置いた展示商談会も 実施しています。 (小林)

2012年度の テーマ別 展示商談会

「美味しさ」にこだわり、「環境」にも配慮して、なおかつ お客様に「感動」をお届けし続けていきたいですね。

小林 私たちも、「良い食材を提供してくれたおかげで、 お客様からほめられたよ」と言っていただくことほどうれ しいことはありません。そのため、美味しい食材の発掘や、 生産者とのネットワークづくりにも力を入れています。 特に山海の幸に恵まれた東海地区には、まだまだキラリ と光る素材が眠っています。静岡県の生産者が育てる フランス原産の純粋黒鶏「プレ・ノワール」もそのひとつです。 大高 本日は「プレ・ノワール」の鶏舎に案内していた だき、飼育環境や飼料へのこだわりを生産者から直接

小林 生産者と外食ビジネスを営むお客様を結ぶパイプ 役として、当社ならではの"価値"ある商品や情報を届

お聞きすることができて、貴重な体験でした。

けていくことが重要だと考えています。その一環として、 地産地消に重点を置いた展示商談会も実施しています。

大髙 私は、地域で生産されたものを一番美味しい状 態でいただくという意味で、「地産地消しから一歩進めた 「旬産旬消」を唱えています。

そのためにも、御社には食材の発掘に加え、食材の 美味しさを最大限に引き出す管理・調理方法などの情報 を提供していただきたい。特に私たちが日々接する配送 担当者が情報提供の窓口となれるよう、従業員教育に も力を入れていただきたいと期待しています。

小林 従業員一人ひとりの提案力を高め、「安心・安全」 に加えて「旬」や「美味しさ」にこだわり、地域で生産され たものを地域で消費し地域に利益を還元する、お客様 にも地域の皆様にも喜ばれる存在でありたいと思います。



対談

●仕入・調達先様への安全確保に向けた取り組み

2012年2月、業務用食品の仕入・調達会社として(株)トーホーマーケティングサポートが独立しました。 その独立が食の安全・安心に与える意義について、業務用食品卸売事業の主要取引先様で構成される トーホー会の理事でもある(株)ニチレイフーズの池田泰弘代表取締役社長と対談しました。

メーカー様と一緒になって 安全な食品の生産を実現

今村 2012年2月、私たちは仕入・調達会社として独立 し、新たなスタートを切りました。業務用食品の仕入や調達 に特化した会社として、今まで以上に生産現場に近いとこ ろに身を置き、メーカー様と密に情報交換をしながら品質 管理をすることで、食の安全を脅かす危険を芽のうちに摘み取り、さらなる安全の確保につなげたいと考えています。

(株)ニチレイフーズ様は日本で初めて冷凍食品を作った 日本を代表する食品企業のひとつですが、品質管理においても先進的な取り組みを多く実践されていますね。

池田様(以下、敬称略) 私たちは、「世界で最も信頼される 食品企業を目指す」というビジョンのもと、常に独自の技術 を磨き、原材料管理や品質管理の徹底に努めてきました。 自社内の品質保証部が製造工場の管理や表示の確認 を担うほか、グループの検査・分析部門であるニチレイ 食品安全センターが残留農薬などの検査をしています。

さらに、2012年4月には社長直轄の品質監査室を新設して、これまで品質保証部が実施してきた生産工場の監査業務を移管し、社内の品質保証監視機能を強化しました。今村さんがおっしゃる通り、現場の近くに常に身を置いて、直接情報が入る体制を構築することは、リスクマネジメントの観点からも大変重要だと考えています。

今村 御社では、そのほかにISO9001認証機関による 監査も受けるなど、何重にもチェックする体制を構築されて いますね。長年にわたって独自の技術を磨き、なおかつ検査 の方法や過程が適切であったかという検証を怠らない



2012年度の 産地視察 **13**回

二重、三重のチェックを

して「安全・安心」を提供していきます。

海外産地の視察

姿勢は、食品企業のなかでも抜きん出ていると思います。 当社グループでも、自社開発商品のほか、仕入れた商品 の安全性を自社できちんと確認できる体制を整備しようと、 2003年にグループ内に品質保証部を設置して、検査・ 監査機能の強化に努めてきました。しかし、検査は設備 を導入すればできるという単純なものではありません。 池田 その通りです。分析や運用する人の技術がとも なって初めて実効的な検査ができます。そのためには、

しかも、食の安全を脅かすリスクは、新たに発生してきます。2011年には福島第一原子力発電所の事故が発生して、放射能による食品汚染への不安が広がりました。 ニチレイグループでも、製品と原料を対象に、放射性物質のモニタリングをしています。

継続的な人材の育成が欠かせません。

今村 当社グループでは、2009年6月に、厚生労働省 登録検査機関である(株)キューサイ分析研究所に資本 参加し、検査項目の拡充のみならず、技術・ノウハウの 強化を進めてきました。現在では、750種類以上に及ぶ 残留農薬の検査に加えて、放射性物質の検査もできる 体制を構築しています。

けれども、安全の追求にゴールはありません。現在何が危険なのか、それに対してどのように対処していくのかについて、メーカー様と情報交換をしながら、お互いに安全の確保に向けて高めあっていけたらと思います。

それに加えて、メーカー様とともに二重、三重のチェックをすることで、商品単価は高くなるものの、そのことをご理解いただきながら、消費者の方々に「安全・安心」を提供していくことが当社の使命だと考えています。



製造現場の近くに 常に身を置くことが 重要です。 (池田様)

株式会社ニチレイフーズ 代表取締役社長 池田 泰弘 様

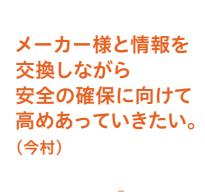


(株)トーホービジネスサービス 品質保証部による検査



残留農薬の検査装置

株式会社トーホーマーケティングサポート 取締役 **今村 辰巳**





キャッシュアンドキャリー事業

食の「安全・安心」を 実現するために これからも連携していきたい。 (池田様) 安心して外食を 楽しんでいただけるよう 卸売会社とメーカー様との 架け橋となります。 (今村)



グループの 養務用食品卸売会社 **14** 社の調達を 一元管理

ディストリビューター事業

消費者の皆様が安心して 外食を楽しめる環境づくりのために

池田 私たちはメーカーなので、安全な食品を生産・製造する仕組みづくりに努めることはできますし、安全を確保した製品を世に送り出すことはできます。しかし「安心できるかどうか」は、商品を販売する取引先や生活者の皆様に委ねざるを得ないところがあります。

今村 現在、トーホーグループには、業務用食品の卸売 会社が14社あります。ここ数年のM&Aによって、新たに グループ入りした会社が急増しました。今回、仕入・調達 会社を独立した背景には、(株)トーホーフードサービス と(株)トーホーキャッシュアンドキャリー2社だけでなく、新たにグループ入りした卸売会社も含めて商品の調達

機能を統括することで、グループ全体の品質管理レベル を向上させていきたいという思いがあります。

同時に、各卸売会社が収集・把握した、外食ビジネスを 営むお客様や消費者の皆様の声を取りまとめ、商品開発 に活かしていくことも大切な役割だと感じています。

池田 品質保証力を継続的に高めていくためには、商品 を実際にお召し上がりになる生活者の皆様のニーズを 確実に把握することが必須です。「食の安全・安心」を実現 するために、これからも連携していければと考えます。

今村 外食ビジネスを営むお客様と直接に対応する 卸売会社と、メーカー様との間をつなぐ仕入・調達会社 として、両者の架け橋となれるよう、積極的に情報交換 をしながら、消費者の皆様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していきたいと思います。

(株)トーホーマーケティングサポートに期待すること

市場動向をいち早く把握・提供していただき、 シェア拡大につながる協働を活発化させていきたい

トーホーグループ様は「食の安全・安心」の実現に向けてさまざまな取り組みを進められており、業務用食品卸売業界をリードする存在であると思います。今後もトーホーグループ様とタッグを組み、外食ビジネスを営むお客様に安心してご利用いただき、生活者の皆様に安心して食べていただけるよう、安全・安心を基本とした製品づくりを

進めていきたいと思います。

なかでも、(株)トーホーマーケティング サポート様には業務用食品卸売業や外食 産業に関わる市場動向をいち早く把握し、その 情報を私たちに提供していただきたいと期待 しています。さらにアライアンスによる共同開発 など、お互いのシェア拡大につながる協働を いっそう活発化させていきたいですね。

トーホーグループの

「安心・安全」支援サービス

品質管理 サービス

蓄積された知識とノウハウで、食品企業の 安心・安全管理をトータルにサポート

(株)トーホービジネスサービスは、2008年度に品質管理に関するノウハウを活用し、施設点検や商品検査、衛生教育をサポートする「品質管理サービス」の提供を開始しました。以降、衛生設備の改善をサポートする「衛生環境改善サービス」や防虫管理をサポートする「ペストコントロールサービス」、組織や体制を対象とした「品質管理支援サービス」などを開発、提供してきました。2012年度には、異物・異臭などのクレーム分析に関わる提携機関を増強し、混入異物の特定から混入時期・場所の推定までをスピードアップしました。



施設・工場の衛生管理を支援

品質管理 代行サービス

- ①衛生管理診断
- ②品質管理計画の立案 (点検項目・頻度・検査内容など決定)
- ③監査、点検実務
- ④現場指導·教育

品質管理 支援サービス

- ①衛生管理診断 ②品質管理体制構築計画の立案
- ③担当者の育成・指導 ④各種マニュアル作成・整備支援 ⑤各種検査実施(検証)

各種衛生検査・ 商品検査・ その他サービス

- クレーム分析(異物・異臭など) ● 細菌検査 ● 栄養成分検査
- ●放射性物質検査 ●HACCP・ISO認証取得支援
- ●食品表示監査 ●各種教育実施

衛生環境改善サービス

- ●食品工場、セントラルキッチンなど 建設時における衛生環境設計支援
 - 連携 (株)神戸営繕

(株)キューサイ分析研究所 (持分法適用会社:厚生労働省登録検査機関) その他専門検査機関

食の安心 情報サービス

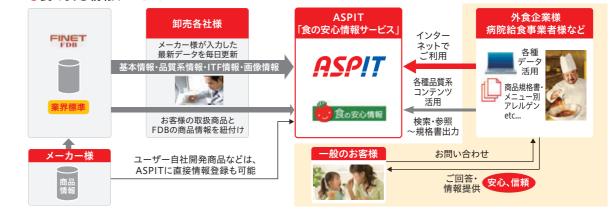
業務用食品業界全体を巻き込み、 本当に必要とされている食品情報を提供

「食の安心情報サービス」は、外食ビジネスを営むお客様にインターネットで商品の品質系情報を提供するサービスです。酒類・加工食品業界の業界標準データベース「FDB(ファイネット商品情報データベース)」と日々データ連携し、アレルゲンや原産国、栄養成分など、370項目もの最新情報が検索でき、全国約3,500店舗で利用されています。2012年度は、メーカー様や卸売会社と協議して提供項目の優先順位を再検討しました。そのほか、外食店舗様の衛生管理に関する情報を提供するサービスを開始しました。



「衛生管理情報サービス」では店舗で必要な 衛生管理の基礎知識やポイントを発信

●食の安心情報サービス



11

「安心・安全/健康」のための

活動ハイライト in 2012

品質管理に役立つ情報の提供

異物混入や食中毒に関する 情報をセミナー・ メールマガジンで提供しています

外食ビジネスを営むお客様やメーカー様との情報交換 の場として、「食の安心ポイントセミナー」を開催して います。2012年度は、食関連企業様なら必ず関心を お持ちの異物混入問題について専門機関による混入 解析・鑑定の事例を紹介したほか、近年発生事例の 多い「腸管出血性大腸菌」や「ノロウイルス対策」など をテーマに計4回開催しました。また、7月から 毎月メールマガジンを発行して、品質管理の 基礎知識の普及を進めています。



食の安心ポイントセミナー

充実の品揃えと徹底した 品質管理、親切丁寧な接客で 地域一番店を目指します。

新鮮食材キャッシュ&キャリー昭和 店長



生鮮の品揃え強化

店舗を移転改装し、生鮮食品の 品揃えを強化しました

(株)昭和食品の宇都宮支店(栃木県)は2012年10月、 「新鮮食材キャッシュ&キャリー昭和」として移転改装 オープンしました。売場面積の大幅増床にともない、まぐろ・ 鮮魚コーナーを拡張したほか、青果の取り扱いを新たに 開始して生鮮食品の品揃えを強化しました。なかでも、 まぐろは鮮度が命です。マイナス50℃の冷凍庫で保管し、 1時間かけて流水解凍した後、0°Cに設定したショーケース に陳列するなど、品質管理を徹底しています。 改装オープン以来、清潔感があるといったご意見を いただいており、新たなお客様も増えました。

まぐろ・鮮魚

安心な農作物の栽培

トーホーファームの枝豆が 「ひょうご安心ブランド」を 認証取得しました

2009年12月に設立した農業法人(株)トーホーファーム では、現在4haの農地で16品種の野菜を栽培して います。化学肥料・化学農薬を極力使わずに育てた 野菜を認定する「ひょうご安心ブランド」の認証取得に 取り組み、じゃがいも、ブロッコリー、はくさい、たま ねぎ、スイートコーンに加えて、2012年度は枝豆

> を認証取得しました。今後も 年に1品目ずつの認証取得 を目指していきます。



地産地消の推進

トーホー

藤代

地元農家と連携して 旬の野菜を提供しています

トーホーファームの

かんてかんし

(株)藤代商店は、首都圏で43年間にわたり、産地、商 社、市場から仕入れた生鮮食品をホテル・レストラン などに販売し続けてきました。特に地元横浜では個 人農家14名と契約を結び、極力減農薬での栽培をお 願いしています。鮮度にもこだわり、夏は朝収穫した ものを午後から、冬は夕方収穫したものを翌朝から 販売するなど、24時間以内の販売を心がけています。 またお客様のニーズに応えて、これまで輸入が主流

だった西洋野菜を地元で生産・販売する仕組 みをつくるなど、地産地消の拡大に取 り組んでいます。



地産地消の推進

地元兵庫の鮮魚や野菜を 豊富に取り揃えています

2012年度は、「魚離れ」が進むなか魚を好きになって いただきたいとの思いから、明石浦漁港や妻鹿・坊勢

漁港(兵庫県)の昼網で獲れた新鮮な魚の販 売を合計15店舗で開始しました。また、(株) トーホーファームで栽培された「ひょうご安 心ブランド」認証取得食品を全店舗で取り扱 い始めました。認証取得食品に貼られて いるシールを集めて応募する懸賞 キャンペーンも実施し、認知度を 高めました。





「環境」のための

活動ハイライト in 2012

A-プライスではレジ袋無料配布中止に あわせてマイバッグを作成





レジ袋の削減

A-プライス西神戸店 店長

コウノトリの野生復帰支援

お客様や取引先様と一緒に

支援活動を展開しています

コウノトリの野生復帰を支援するため、(株)トーホー

ストアでは「コウノトリ育むお米」や、同米を使用したおに

ぎりを販売し、その売上の一部を「豊岡

市コウノトリ基金」に寄付しています。

また、メーカー様と共同で対象商品

1点をお買い上げいただくごとに1円

を寄付するキャンペーンを定期的

に実施しています。2012年度

には、合計819.845円を

寄付しました。

トーホーグループ合計15店舗で レジ袋の無料配布を中止しています

(株)トーホーストアは、2012年2月に明石市と「レジ袋削減に 向けた取り組みに関する協定 |を締結し、4月から明石市内の5 店舗でレジ袋の無料配布を中止しました。また、(株)トーホー ストアと(株)トーホーキャッシュアンドキャリーは、神戸市と 協定を締結し、9月から神戸市北区・西区のストア6店舗に 加え、初めてA-プライス西神戸店でも無料配布中止を開始 しました。このため神戸市内のストア6店舗とA-プライス 西神戸店はゴミの減量化や再資源化に取り組むお店 として神戸市から「ワケトンエコショップ」に 認定されました。



レジ袋削減に向けた協定を締結

グループで初めて太陽光発電を設置 (トーホー平野祇園ビルの屋上)



節電の取り組み

グループ

店舗での節電活動や

オフィスや店舗の照明を一部LEDに切り替えた ほか、冷凍設備を省エネルギータイプに入れ替え、 温度管理を徹底しました。店舗ではお客様に理解 を求めながら、ショーケースや看板の照明を落 としたり、空調を適切な温度に設定するなど、 節電に取り組みました。





お知らせするポスター

設備の省エネを推進しました





楽農レストラン 「育みの里 かんで

かんでし

食品リサイクル

神戸市の「ワケトンエコレストラン」

に認定(右は認定ステッカー)

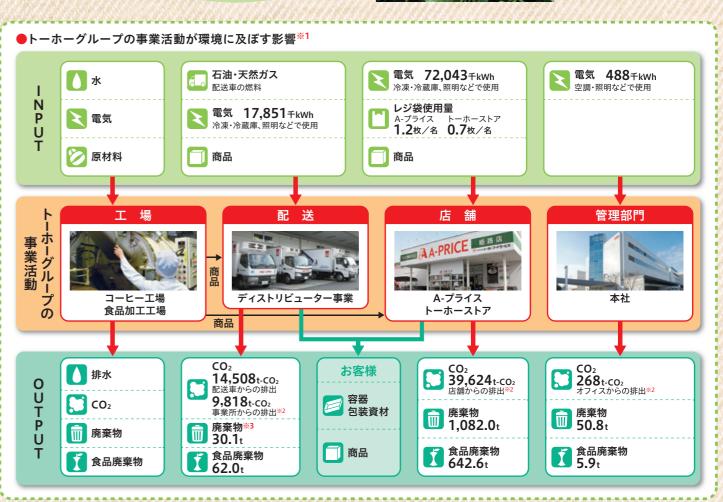
エコレストラン

「ワケトンエコレストラン」に 神戸市から認定されました

(株)トーホーが食育をテーマに運営している兵庫楽農生活 センター内の楽農レストラン「育みの里 かんでかんで」が、 2012年2月に神戸市から「ワケトンエコレストラン」に認定 されました。ゼロエミッションに向けて、レストランから出 た食品廃棄物をセンター内の施設で堆肥化し、廃油は バイオディーゼル燃料に精製する取り組みや、視察者へ の環境学習を通じた啓発活動などが評価されました。 2012年度の年間のリサイクル量は、食品廃棄物 が10,800kg、廃油が3,600リットルでした。



その堆肥を畑で活用



※1 データ集計範囲:(株)トーホー、(株)トーホーマーケティングサポート、(株)トーホーフードサービス、(株)トーホーキャッシュアンドキャリー、 (株)トーホーストア、(株)トーホービジネスサービス、(株)TSK、(株)アスピット本社。

※2 電力使用量のCO2排出量の換算係数は、0.550kg-CO2/kWhを使用して算出。 ※3 廃棄物:集計範囲は、神戸支店、福岡支店の2事業所。

15

「コウノトリ育むお米」

トーホ-

ストア

「ステークホルダー」のための

活動ハイライト in 2012

地域の皆様の健康と 文化継承に貢献していきます。 株式会社トーホーストア 平野祇園店 店長 梶原 正人

〈地域社会〉

トーホー ストア

地域にやさしい出店

地域の「食・医療・健康」に 貢献する商業ビルを建設しました

周辺住民の高齢化に対応し、平家ゆかりの地「平野祇園 (兵庫県神戸市) | に食品スーパーと医療モールが一体と なった複合施設「トーホー平野祇園ビル」を建設し、トー ホーストア平野祇園店を2012年10月に出店しました。高 齢者や障がい者に配慮し、点字ブロックや誘導スロー プを設け、一部のトイレが身体障がい者に対応してい ます。また、2013年度には、調剤薬局と5

つの診療所がオープン予定です。

〈取引先様〉

(フェアトレード)

フェアトレード認証

コーヒーを提案しています

最低買入価格を保障し、生産者の生活向上・自立を支援

するフェアトレードの趣旨に賛同し、フェアトレード認証

コーヒーを扱っています。2012年度は有機コーヒーなど



市場のように活気のある トーホーストア平野祇園店

〈株主様〉

トーホー

社会貢献型株主優待

東日本大震災の復興支援に 株主様の賛同をいただきました

社会貢献活動に寄付をする「社会貢献型株主優待 制度 | では、前年度に続き2012年度も東日本 大震災の復興支援の義援金とさせていただき ました。延べ5,974名もの株主様にご賛同 いただき、寄付総額は4.921.763円 となりました。

付加価値ある商品を開発・提案 し、44アイテム、

59,935kgを販売 しました。

工場見学のお客様に フェアトレードを紹介





〈お客様〉

展示商談会

各社で展示商談会を 開催しています

茨城県に本拠を置く(株)トーホー・カワサキ は、2012年度に展示商談会を4回開催し、延べ 445名のお客様にご来場いただきました。また、 9月には(株)トーホー・群馬も展示商談会を 実施しました。トーホーグループのネットワーク を活かした豊富な品揃えと提案力を アピールしました。



(株)トーホー・カワサキ水戸本社、



トーホー

トーホー

カワサキ、

トーホー・ 群馬

> リニューアル オープンできたことと 日頃の感謝の気持ちです。

メーカー38社にご協力いただいた

株式会社トーホー・パワーラークス 業務部 課長 棚橋 健治

〈地域社会〉

車いす寄贈

地域の皆様へ感謝の気持ちを 込めて車いすを寄贈しました

高放射性物質の検出により休業を余議なくされ ていたパワーラークス世田谷店が2012年12月 に営業を再開できました。リニューアルオー プンできたことに対する、また日頃の感謝の 気持ちをお伝えしたいという思いから 車いす7台を寄贈しました。



〈従業員〉

(ワークライフバランス `

従業員が仕事と家庭の両方を 充実させることができるように

仕事と家庭の両立を目指して、子育て支援制度や年次有給 休暇の計画付与制度などの支援制度を整えています。定時退社 を推進するワークライフバランスデーを設けるほか、トーホー グループの労働組合トーホーユニオン主催で「育児休業体験者

によるレディース コミュニティト を開催して います。



新人事制度の構築

全従業員がより働きがいを 感じられる職場へ改革しています

従業員のモチベーションを高める人事・給与制度の 改革を進めています。2012年度は、新たに加わった 会社も含めた「グループ人事制度」、技術・実務に秀 でた人材の育成・活用を図る「スペシャリスト制度」、 嘱託・パートタイマーの評価・処遇、社員登用 などを含む「パートナー社員人事制度 | を柱とする新人事制度の構築に 取り組みました。

仕事の両立を考える 「レディースコミュニティ



働く女性の育児と

トーホー

グループ

トーホー マーケティング 、サポート

「食育・食農」の活動を通じて 食の大切さを伝えています

露地野菜体験

野菜を栽培、収穫する 体験コースを実施しています

(社) 兵庫みどり公社が総合的に管理運営する体験施 設「兵庫楽農生活センター」で、自然や食の大切さを 伝える楽農交流事業に参画。家族で土と親しむ「露地 野菜体験」や、自然を体験できる「里山再生塾」など、 さまざまなコースを実施しています。

「露地野菜体験」では、カゴメ株式会社様のご協 力をいただき、トマト"凜々子(りりこ)"の定 植から、収穫したトマトを使った料理 教室まで実施しました。



楽農レストラン

「旬」と「地産地消」にこだわった 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 かんでかんで」は、(株)トーホーが 食育をテーマに運営しています。「旬」と「地産 地消しにこだわったメニューを提供しており、 (株)トーホーファームや地元の農家で収穫さ れた野菜を中心に、兵庫県産の食材をできる 限り使用。多くの方にご利用いただき、

2012年9月にはご来店者数60万人 を達成しました。



2006年11月にオープンして以来ご好評を いただき、2012年9月にはご来店者数60 万人を達成



旬の食材を用いた和洋中の創作料理

美味しく食べる楽しさを知る、料理教室も開催しています 兵庫県産の食材を主に使用した地産地消料理教室を実施しています。夏休み・冬休み期間には親子

で体験できる内容とするほか、9月には「神戸マイスター」にも認定されているエグゼクティブシェフの 小久江次郎氏を外部講師として招き、家庭で楽しめる本格フレンチを

教えていただきました。

さらに、従業員の子どもたちに親の働く姿を見せる「トーホー 子ども 参観日」では、楽農レストラン「育みの里かんでかんで」出前講座として、 食の楽しさ・大切さを学ぶ親子料理体験を実施しました。



社会から信頼され必要とされるよう 健全な企業活動の推進に努めています

ガバナンス

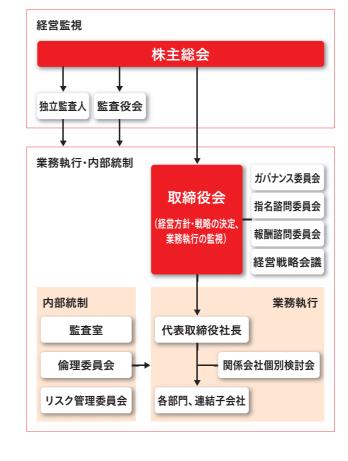
経営の透明性を高めるために

トーホーグループは、企業価値の継続的向上、経営 監視の強化、健全な企業活動、法令遵守の徹底を目的 に、コーポレート・ガバナンス(企業統治)の充実を図っ

2011年度から取締役・監査役に占める社外役員の 数は12名中7名で、取締役の半数と監査役の4分の3 が社外役員となっています。

また取締役の諮問機関として、「ガバナンス委員会」 や「経営戦略会議」に加え、(株)トーホーの役員と主要 子会社の代表取締役などの候補者を選考し取締役会 に推薦する「指名諮問委員会」や、役員報酬案などを 検討し取締役会へ答申する「報酬諮問委員会」なども 設置しています。

●ガバナンス体制



CSRマネジメント

従業員に向けた情報発信を充実

2008年度にCSR推進部を設置し、より実効的に CSRに取り組む体制を整備しています。

毎月の「CSR NEWS」発行や、CSR活動を紹介する ポスターの作成などを通じて、従業員の意識を高める 活動に取り組んでいます。

● CSRへの取り組みの基本的な考え方



グループ会社とCSR情報を共有

グループ一体となったCSR活動を推進するために、 2012年度に新たにグループ入りした会社を中心とした 首都圏のグループ会社にCSR推進部員が訪問し、各社 で取り組んでいる活動について情報を共有しました。





トーホーグループのCSRに対して ご意見をいただきました



神戸大学名誉教授

保田 茂様

20年後、日本は食べ物を失う国になりそうだ。農業に働く人 がいなくなるからである。現在、農業に働く人の平均年齢は約 70歳、10年後に半分の人が高齢で引退、20年後にはほぼ0 になる計算である。農業・食料に対する国民の無関心が招い た結果である。

20年後、世界の人口は80億人を突破、異常気象の頻発、 石油価格の高騰を視野に入れれば、将来、世界に安価な食料 などあるはずもない。

今春も相当数の農家が田作りをやめるだろう。やがて夏草 に覆われた田んぼが相当に増えそうだ。もう、村にはこの流 れをとどめる内発力はない。だが、相変らず国民の農業・食料 に対する無関心は世に満ちている。

株式会社トーホーはかねてより、この国民の無関心を打破 すべく、様々な取組みを続けていただいている。食品関連会 社だからだけではない。「食を通して社会に貢献する」を経営 理念に、安全良質な野菜の供給、地産地消の推進、次世代に 向けた食育活動等を展開し、企業群の先頭に立って農業・食料 に対する国民の無関心を打破する努力を続けていただいて いる。まさに、先見の明ありの存在である。近い将来、次世代 に高く評価される時代が必ずくるに違いない。さらなるご奮 闘を期待するものである。



前 丘庫県 農政環境部 農林水産局 農業改良課 課長 (現 兵庫県立農業大学校 校長)

山﨑 広治様

トーホーグループは「食を通して社会に貢献する」という経営 理念のもと、兵庫県が推進する環境創造型農業に積極的な ご協力をいただいています。

例えば、トーホーファームで「ひょうご安心ブランド農産物」 を認証取得し、安心良質な農産物の生産に取り組んでいただ いています。また、トーホーストアではコウノトリ育むお米等、 ひょうご安心ブランド農産物を積極的に取り扱い、特設コー ナーにてPRし販売いただいているお陰で、ひょうご安心ブ ランドの認知度は60%以上になっています。さらに、トーホー 楽農生活センター有機農業塾を平成23年から開講いただき、 毎年40名以上の受講生を受け入れ有機農業の普及定着にも 貢献いただいています。この有機農業塾では、県内は勿論の こと県外からも受講生が参加され好評を博しています。また、 平成24年度から、ひょうごの美味し風土拡大協議会に参画 いただき、兵庫県認証食品(ひょうご安心ブランド・ひょうご 推奨ブランド)の拡大についてご助言やご尽力をいただいて

このように、「安心・安全」「健康」「環境」をキーワードに、 兵庫県の農業振興に格別のご支援をいただいておりますこと 心より御礼申し上げますと共に、このような活動を通して、 トーホーが企業価値を高められると共に、持続可能な社会を 将来の世代に継承する企業として益々発展されますことを祈念 いたします。



株式会社トーホー 取締役専務 CSR推進部長

中溝 武夫

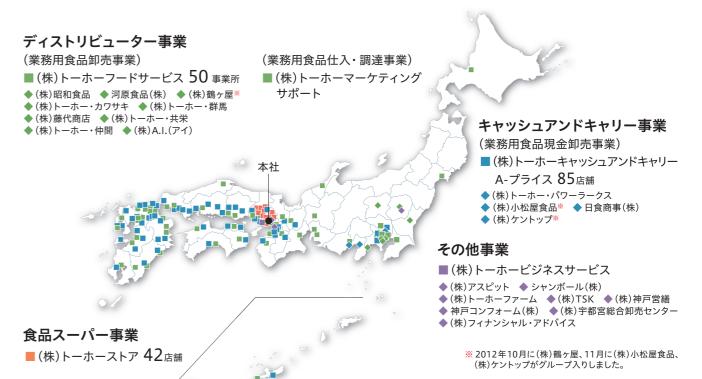
第三者意見をいただいて

世界人口の増加・海洋資源生物捕獲の制限・農作物のエネルギー転用などにより食料の不足 が予測され、国内にあっては耕作放棄地の増加・農業就業人口の減少・農業従事者の高齢化など により、食料自給率の向上が厳しい状態にあります。

当社グループは「食を通して社会に貢献する」という経営理念のもと、「社会から信頼され必要 とされる会社へ|を目指し、日々事業活動に取り組んでおります。その一つとして、食料自給率向上の ために農業部門へ進出しております。地産地消の推進・地域の活性化として「コウノトリ育むお米」 の販売、「ひょうごの美味し風土拡大協議会」への参画、安心・安全の証「ひょうご安心ブランド」 の認証取得、「環境創造型農業」など様々な活動に取り組んでおります。

また、私たちは子孫に美しい地球環境を残したいと考え、食品リサイクル率向上や二酸化炭素排 出量の削減などにつきましても注力していき、あらゆるステークホルダーから評価をいただけるよう 企業活動に取り組んで参ります。

日本各地で、食に携わる企業グループ として期待と信頼に応えていきます



会社概要 (2013年1月31日現在)

号 株式会社トーホー

事業内容 各事業会社の経営管理

地 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番

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 1,971億円

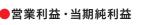
グループ従業員数 2.130名

(嘱託・パートタイマー等2,267名)

株 式 上 場 東証·大証1部、福証上場

財務データ(連結)(2013年1月31日現在)







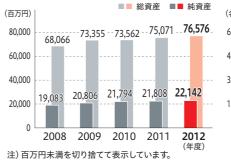
(2013年4月2日現在)

注) 百万円未満を切り捨てて表示しています。

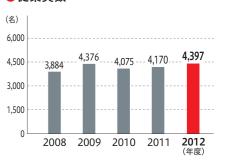
●セグメント別売上高構成比



●総資産・純資産



●従業員数



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いただきますようお願い申し上げます。