

2 サステナビリティ経営の推進

1. 美味しくて、安心・安全な食の提供

私たちは食品を扱う企業グループとして、美味しくて、安心して食べられる安全な食品の提供が基本だと考えています。私たちは、お客様や取引先様に提供する食品の安全と食品事故の防止に努めます。お客様や取引先様に満足いただける美味しく安全な食品やサービスを提供することで持続可能で豊かな食生活に貢献します。

トーホーグループ新中期経営計画 **SHIFT-UP 2027**

「美味しくて、安心・安全な食の提供」のためにさらに強化すること

① グループに起因する食品事故ゼロ

食品を扱う企業グループの基本である、美味しくて、安心・安全な食品をお届けすることをさらに強化します。

- ☐ 外食事業者の声を反映したプライベート(PB)商品の開発
- ☐ 品質保証部によるPB商品製造工場監査
- ☐ 各事業所の商品保管設備の計画的な更新
- ☐ 賞味期限管理の徹底
- ☐ 温度帯別配送
- ☐ 従業員教育

② サステナブルフード開発強化

持続可能な社会の実現に貢献すべく、サステナブルフードの取り扱いに力を入れます。

- ☐ 植物由来で畜産よりも環境負荷の少ないプラントベースフードの開発など、社会や環境課題に貢献できる商品の開発
- ☐ 社会、環境に配慮した製品であることを証明する国際的なラベル商品の取り扱いを拡大



品質管理・検査体制

トーホーグループは、1994 年に業界に先駆けて品質管理室を設置し、「食の安心・安全」に取り組んできました。2008 年から(株)トーホービジネスサービスの品質保証部に改組し、トーホーグループの商品や原材料の微生物検査・理化学検査、調理・加工場施設の衛生点検及び自社作成の表示のチェックなどを実施しています。

- 1 **HACCP に沿った全社の食品安全管理**
グループの品質保証委員会の方針や指示に従い、品質保証部はグループ全体の食品安全に対して、法改正や食品安全を巡る環境変化・技術の進歩、消費者ニーズ等の情報を収集・分析し、HACCP に沿ったリスク分析及びその結果に基づく対策の継続的な検証と見直しを実施しています。
- 2 **食品の微生物と理化学検査**
自社加工商品、プライベートブランド商品、並びに商品に使う原料に対し、食品の微生物検査、調理・加工現場の環境検査、また、食品の残留農薬検査、その他品質検査等を実施しています。
- 3 **施設の衛生点検**
自社運営の店舗や物流施設、プライベートブランド商品の製造委託先施設に対し、HACCP に沿った衛生管理の仕組み審査や実施状況の点検を行っています。
- 4 **食品表示チェック**
自社で制作する食品表示は、品質保証部の上級食品表示診断士が中心となりチェックを実施しています。
- 5 **従業員教育**
食品を扱う会社の従業員としての意識向上と衛生管理業務の着実な実行のため、従業員に対して定期的な衛生管理教育を実施しています。

食品安全衛生管理方針

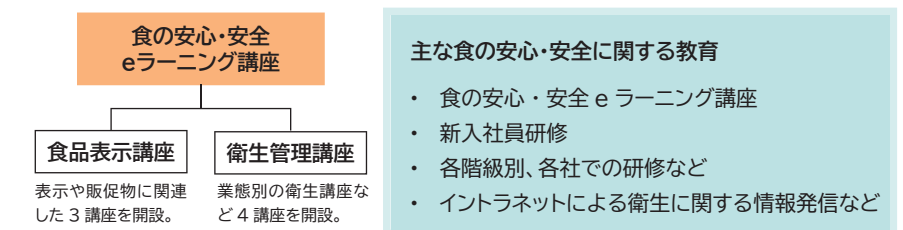
1. 常にお客様の視点に立ち、「安心・安全」を最優先とする品質保証に取り組めます
2. 法令および自社基準を遵守し、適切な情報開示でお客様の信頼に応えます
3. リスクマネジメントでリスクを未然に防ぎ、より高い安全水準の維持に最善を尽くします
4. 全従業員が品質保証活動に参加し、安全で安心できる商品・サービスの提供に努めます

トーホーグループ「安心・安全」のあゆみ

- **1994年度**
厳正な商品の維持・管理に努めるため業界に先駆けて品質管理室を設置
- **2003年度**
業界では画期的な取り組みとして、残留農薬検査機器を導入
- **2007年度**
コーヒー工場で ISO22000 (食品安全マネジメントシステムの国際規格) 認証を取得
- **2008年度**
品質管理室から「品質保証部」へ改組
- **2009年度**
「食の安心情報サービス」、「品質管理サービス」スタート
- **2019年度**
㈱トーホービジネスサービスが食品安全マネジメントシステムである JFS 規格 C セクターの監査会社の承認取得
- **2020年度**
㈱トーホービジネスサービスが食品安全マネジメントシステムである JFS 規格 G セクターの監査会社の承認取得
- **2021年度**
食品安全マネジメントシステムに関する規格の取得および維持に必要な要求事項や記録を、クラウド上で作成・管理・共有できるサービス「Easy Filers」の提供を開始

食の安心・安全に関する教育

食品の安全と食品事故の防止のため「食の安心・安全 e ラーニング講座」を開設し、食品の衛生管理及び表示管理の重要性について社員の意識の向上を図るとともに食品の安全管理の強化に取り組んでいます。



HACCPに沿った衛生管理の対応

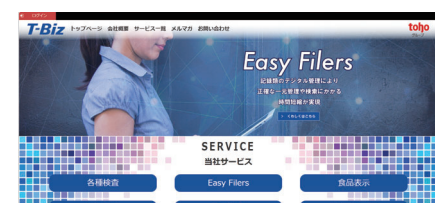
トーホーグループ内においては、従来から取り組んでいる HACCP に沿った食品安全管理の更なる充実を図っています。また、㈱トーホービジネスサービスは他社への衛生管理サービスを強化するために、日本発の食品安全規格で「JFS-A/B 規格」C セクター(食品製造)及び、JFS 規格 G セクター(フードサービス)の監査会社としての資格を取得し、同規格の認証サービスを提供しています。

【トーホーグループ内の HACCP 対応】
(株)トーホービジネスサービス品質保証部はグループ各社と連携して、グループ各社の HACCP に沿った衛生管理マニュアルの検証と見直し、日々の実施状況の点検と改善指導、加えて商品の食品検査、表示チェック、従業員の e ラーニング研修と集合型研修等を定期的実施し、消費者の安心・安全の確保とグループ全社での法令遵守の体制を維持しています。

【外食産業様向けの HACCP 対応】
(株)トーホービジネスサービスは 2020 年度より、食品安全マネジメントシステムである JFS 規格の認証とコンサルを本格的に開始しました。また、従来からの HACCP に沿った衛生管理の支援やコンサル業務も強化しています。

Easy Filersの主な機能

- ・アプリで事業所の記録データをデジタル管理
- ・HACCP対応に要する書類作成・管理の効率化
- ・外部システムとの連携が可能
- ・衛生管理に関するデータの一元化



2 サステナビリティ経営の推進

1. 美味しく、安心・安全な食の提供

サステナブルフードの取り扱い強化

食の多様化が進み、世界人口の増加に伴う動物性たんぱく質の供給不足や家畜の飼育における環境負荷などさまざまな課題があるなか、世界中でプラントベースフードやサステナブルラベルの需要が高まっています。トーホーグループでは2023年1月に大豆たんぱくを主原料とした「EAST BEE プラントベースハンバーグ」、2023年9月にはBAP※（Best Aquaculture Practices）認証を取得した原料を使用した「骨取り白身魚フィレ（パンガシウス）2kg」の販売をそれぞれ開始するなど、サステナブルフードの開発を強化し、主要顧客である外食産業を通じて、消費者へ安心・安全で持続可能な商品供給に努めています。

※世界水産物連盟(Global Seafood Alliance、通称 GSA)によって定めた責任ある養殖水産物に関するグローバルな認証制度で、養殖水産物の孵化場、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される魚類の健康、食品安全を保証する認証制度です。BAP 認証の基準には、「環境への責任」、「動物の健康と福祉」、「食品安全」、「社会への責任」の4つの柱があります。

フェアトレード認証コーヒーの販売とモーダルシフトの推進

コーヒーの小規模生産者に最低買入価格を保証し、公正な取引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の趣旨に賛同し、2003 年度からフェアトレード認証と有機 JAS 認証のダブル認証コーヒーを積極的に製品化し、販売しています。

また、フェアトレードコーヒーの一部商品では、輸送をトラックから鉄道輸送に転換するモーダルシフト※1を取り入れており、国土交通省により制定され、公益社団法人鉄道貨物協会で運営されている エコレールマーク※2 商品の認定を取得しています。



特定非営利活動法人フェアトレード・ラベル・ジャパンが30周年を迎えることを記念し、フェアトレードの推進において優れた功績のあった日本企業・団体に対してその功績を表彰するものとして2023年10月開催された「第1回フェアトレード・ジャパンアワード」。当社は、同アワードにおいて「セールス（コーヒー）部門 シルバー賞」を受賞しました。

※1：モーダルシフトとは、トラックによる幹線貨物輸送から大量輸送が可能な海運や鉄道輸送に転換する国土交通省の政策で、CO2 排出量が大幅に抑制できます。
※2：「エコレールマーク」：消費者が日常生活を営む上で目に触れにくい、企業が行う鉄道貨物輸送による環境負荷低減の取り組みを、企業の商品、カタログなど消費者の目に触れやすい媒体への表示を行うことにより理解を促すことで、消費者、企業が一体となって鉄道貨物輸送による環境負荷低減のための取り組みを進めるよう促すことを目的とするマークです。

トーホーグループのサステナブルフードの一例



写真上から：EAST BEE プラントベースハンバーグ、BAP 骨取り白身魚（パンガシウス）フィレ、有機EXバージンオリーブオイル BIO、EAST BEE 海老フライ（BAP）、EAST BEE 北海道で育ったポテトサラダ、EAST BEE のびるミックスシュレッド

エコレールマーク認定を受けたフェアトレードコーヒーの一例



写真左上から、キャッシュアンドキャリー事業専用商品：フェアトレード有機珈琲、フェアトレード有機珈琲ダーク、ディストリビューター事業専用商品：有機フェアトレードフローラル、有機フェアトレードエスプレッソ

お客様の声を反映させたプライベートブランド商品の開発

トーホーグループでは、70 年以上にわたり外食ビジネスをサポートしてきた実績とノウハウを活かしクオリティと美味しさを最優先に業務用プライベートブランド（PB）商品開発を行っており、プロの料理人の方に納得いただける品質と味にするために、お客様の声を商品開発に反映させることも重要視しています。現在、PB商品の売上構成比は、約10%で推移しており、多くのお客様に支持をいただいておりますが、更なる構成比率のアップを目指し、引き続き幅広い業態に対応できる商品開発を推進します。

———— トーホーグループの業務用プライベートブランド※ ————



2023年度新商品の一例

写真左から：EAST BEE 温州みかんジュース、EAST BEE 揚げ茄子とインゲンの含ませ、スマイルシェフ 極み鶏も唐揚げ

自社焙煎コーヒーの製造

トーホーグループは1951年に輸入コーヒー豆の取引を始めて以来、メーカーとしてコーヒーの自社焙煎を行っています。当社にとってコーヒーは開発力、技術力、ブランド力の原点といえる製品であり、当時から今に至るまで「味や香り」にこだわり、ホテルやレストランなどの外食ビジネスを営むプロのお客様にコーヒーをお届けしています。

トーホーグループ コーヒーブランド toho coffee

- 1 コーヒー豆
 - SCA（スペシャルティコーヒー協会）/CQI 認定の技能者「Q グレーダー」が毎日のテイスティングにより豆の品質を鑑定し、産地・エリアを厳選
 - 調達するコーヒー豆は全ロットの残留農薬検査を経て、独自の味や品質基準に適合したものだけを使用

- 3 焙煎
 - 匠の技を持つ「焙煎士」が代々その技を継承し、美味しさを伝承
 - 大型・中型・小型の焙煎機をその特長によって使い分けお客様のニーズに応じた細やかな味づくりに対応

1 商品開発へのこだわり

- お客様の課題解決やニーズを PB 商品開発に反映
- 品質と味を評価して選んでいただける PB 商品を開発
- 商品製造委託先を審査し、安全基準を確認

2 安心・安全のこだわり

PB商品の品質は、(株)トーホー商品戦略本部や(株)トーホービジネスサービス品質保証部が商品製造先に赴き、自社基準に基づき厳密な審査を実施。

※「美味しさ」そして「安心・安全、健康、環境」をテーマに、産地やメーカーを厳選。素材へのこだわりはもちろん、製造委託先については安心・安全、品質保証、生産管理技術など、厳しい自社基準をクリアしたメーカーを選定。味と品質に徹底的にこだわった信頼のブランドです。「和食・洋食・中華」などのさまざまな外食分野において、あらゆるジャンルの食材、商品をラインアップしています。



コーヒーを焙煎している六甲アイランドコーヒー工場（神戸市）

2 人材

- SCA が定めた基準・手順でコーヒーの品質を評価することが出来る技能者「Q グレーダー」が厳しい目線から味づくりや品質管理を行い、あらゆる産地のコーヒー生豆を厳選し、そして製品の最終検査のチェックを行う
- Q グレーダー以外にも、J.C.Q.A. 認定「コーヒー鑑定士」やコーヒーインストラクター、コーヒーマイスターなど、様々なコーヒーのプロフェッショナルがお客様へのアドバイスをサポート

4 味と香り

- 挽きたてをお届けするために鮮度管理を徹底：
①煎りたての鮮度を保持するため包装には「バルブパック」を採用
②工場設備では、コーヒー豆の最適な温度管理を行う「エージングシステム（自動立体倉庫）」によって、コーヒーの香りや鮮度を保持