# ニッスイグループのコミットメントとその進捗



### ミッション・長期ビジョン

■ミッション(存在意義)

#### ミッションに込めた想い

- •「食」に注力する企業へ
- 海で培ったモノづくりの心と 未知を切り拓く力
- ◆サステナブルな未来を 見据えて進んでいく決意

#### ミッション

私たちを突き動かすもの。

それは「人々により良い食をお届けしたい」という志。

海で培ったモノづくりの心と未知を切り拓く力で、

健やかな生活とサステナブルな未来を実現する

新しい"食"を創造していきます。

■ 長期ビジョン「Good Foods 2030」

人にも地球にもやさしい食を世界にお届けするリーディングカンパニー

# ニッスイグループのマテリアリティ(重要課題)

| ニッスインループのマナッチュー(主要訴題) |   |                   |   |  |  |  |  |
|-----------------------|---|-------------------|---|--|--|--|--|
|                       |   |                   |   |  |  |  |  |
|                       | Recipe for the <b>Planet</b> 持続可能な 地球環境を創る          | 海洋の生物多様性の主流化      | <ul><li>海洋の生物多様性および海洋環境の保全</li><li>水産資源の持続的な利用</li></ul>                    |  |  |  |  |
|                       |   | 脱炭素・循環型社会への貢献     | <ul><li>気候変動への対応</li><li>循環型社会実現への貢献(フードロス削減、プラスチック使用量削減など)</li></ul>       |  |  |  |  |
|                       | Recipe for the <b>Society</b><br>健やかな社会を<br>ともに創る   | 持続可能なサプライチェーンの構築  | <ul><li>サステナブル調達の推進(トレーサビリティの確保、人権尊重、環境配慮など)</li><li>食の安全・関心、品質保証</li></ul> |  |  |  |  |
|                       |   | 健康課題の解決           | ・健康領域商品の拡大  |  |  |  |  |
|                       | Recipe for the <b>Teammates</b> 活き活きと働く 人財を創る       | 人財育成と多様な人財の活躍     | <ul><li>経営戦略と連動した人財戦略</li><li>ダイバーシティ&amp;インクルージョン</li></ul>                |  |  |  |  |
|                       |   | 労働力確保と生産性の向上      | ・働き方改革、省人化、生産性の向上<br>・労働安全、健康経営   |  |  |  |  |
|                       |   | ミッションへの共感とブランディング | <ul><li>・ミッション浸透、ブランディング</li><li>・従業員エンゲージメントの向上</li></ul>                  |  |  |  |  |
|                       | Recipe for the <b>Growth</b><br>食の可能性を追求し、<br>未来を創る | DXによる革新           | ・デジタル活用による業務効率化<br>・DXによる革新と競争優位の獲得   |  |  |  |  |
|                       |   | グローバル展開の加速        | ・海外事業展開の加速<br>・地政学リスクへの対応   |  |  |  |  |
|                       |   | 食に関わるイノベーションの創出   | <ul><li>新しい"食"の創造</li></ul>   |  |  |  |  |

# 1-2. 環境負荷低減に向けて削減目標を設定した上で取り組む

✓ コミットメント 容器包装・使い捨てプラスチックの2030年目標を設策定し、削減に取り組む

・容器包装プラスチック使用量、プラスチック排出量 : 基準年度比30%削減

〈2024年度実績〉

・容器包装プラスチック使用量 : 6.7%削減 ・プラスチック排出量 : 14.3%削減

### 【削減目標と実績】

| NDI   | 実績      | 目標     |        |
|---|---------|--------|--------|
| KPI   | 2024年度  | 2027年度 | 2030年度 |
| 容器包装におけるプラスチック使用量<br>基準年度:2015年度、単位:原単位、対象:ニッスイ個別     | 6.7%削減  | 15%削減  | 30%削減  |
| 生産段階におけるプラスチック排出量<br>基準年度:2017年度、単位:原単位、対象:ニッスイ国内グループ | 14.3%削減 | 25%削減  | 30%削減  |

### 1-1. 問題のあるもの、及び、必ずしも必要のないものの使用を取りやめる

- ✓ コミットメント 練り製品、冷凍食品のトレーレス化に取り組む
- ✓ 進 捗 ・「海からサラダフレーク」の包装をトレーレスに変更、プラスチック使用量を45%削減\*
  - ・他のフレークタイプの風味かまぼこ商品でも推進し、年間約110トンの削減を見込む
  - ・一部の家庭用/業務用冷凍食品におけるトレーレス化を検討中



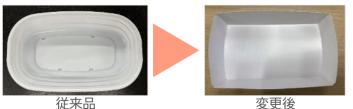


# 1-3. 代替素材への切り替えの際は、その持続可能性を十分考慮する

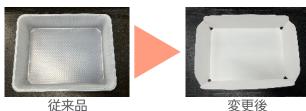
- ✓ コミットメント プラスチックから紙への置き換えの際には、FSC認証紙を積極的に採用する
- ✓ 進 捗・商品に使用するプラスチックトレーを紙素材に変更し、年間約56トンの削減を見込む
  - ・変更後の紙素材トレーは、FSC認証を受けた素材を使用

### 【商品例】









# 2./3-1. 可能な限り、リユース(他の素材のリユースを含む)へと切り替える、リサイクル可能なデザイン

✓ コミットメント

- ・国にグループの生産工場において、原材料の容器(袋)に関し、リユース可能な素材・形態への変更を 検討するまた、通い箱への置き換えを行い、リユースの推進を図る。
- ・主に生鮮マグロ輸送において、発泡スチロール梱包から、リユース可能な通い箱への転換を推進する。

✓ 進 捗

- ・原材料由来の使い捨てプラスチックを通い箱へ置き換え
- ・生鮮マグロの輸送において、使い捨て発泡スチロール梱包から通い箱へ転換 2024年度は取扱本数の92%に当たる600本を通い箱で輸送





### 3-2. 可能な限り、リサイクル可能なデザインとする

✓ コミットメント 容器包装で使用されている複合素材に関して、モノマテリアル化を検討する。

### 【商品例】





### 4. リサイクル素材意欲的な使用目標を設定する

1

✓ コミットメント

・荷崩れ防止などに使用するストレッチフィルムに関して、プラスチックリサイクル企業と協働し、 国内グループ内でのクローズドループの仕組みを構築する。

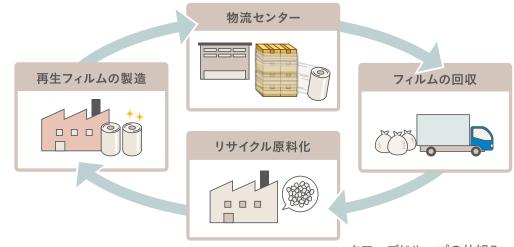
・また、そのクローズドループの仕組みを活用し、グループ内で2025年までに使用100%を目指す。

✓ 進 捗

・クローズドループの仕組みを構築し、物流グループ会社全体で再生ストレッチフィルム100%使用を達成



再生ストレッチフィルム



クローズドループの仕組み

### 5. ステークホルダーとの協力

✓ コミットメント 幅広いステークホルダーと具体的協力事例を拡大する

✓ 進

〈リサイクル業者との協働〉 〈原材料納入業者との協働〉

・再生ストレッチフィルムの活用 ・・原材料の包装形態の見直し(使用取りやめ・縮小・大容量化)

〈PBオーナーとの協働〉

・オムライスの包装形態変更によるプラ削減 ・グラタン蓋の形状変更によるプラ削減



従来品 (二重包装)



変更後 (バンドルテープ)



従来品



変更後 (蓋の高さ低減)

# 食品の容器包装プラスチックを循環型に変えていく上での課題

### ● 品質保証上の制約

- ・食品の安全性・品質保持のため、厳しい衛生管理やバリア性能が必要
- ・冷凍・冷蔵・常温と多様な温度帯に対応 → 複合素材が多用されている

### ● 法規制の制約

・食品衛生法などにより再生材利用に制限あり

### ● 経済・社会的な制約

・再生材はコスト高な一方で、日本の消費者からの受容性は低く、企業にとって逆インセンティブ

循環型資源の導入には依然として高いハードル 解決には、業界横断的な協働や社会全体での仕組みづくりが不可欠

