



経営企画本部 経営企画部 CSR 推進課

〒783-8555 高知県南国市領石 246

tel.088-880-8720 fax.088-880-8702

<https://www.asask.co.jp>



本報告書の無断の転載・複製を禁じます。



CSR報告書 2022

旭食品グループ



目次

編集方針	3
トップメッセージ CSR は思考と行動を革新するツールになる	4
CSR ビジョン / CSR 活動のロードマップと推進体制	5
特集 子どもとつなぐ地域の輪	6
2022 年旭食品グループトピックス	8
重点取組	
地域産業の創出と支援	
生産者にさらに一歩近づいた旭食品	10
地域コミュニティ支援	
若者たちの熱をもらった地域コラボ	12
働く仲間の成長	
働く仲間の心と体をもっとヘルシーに！	14
基礎的取組	
安全と安心	
安全・安心へ多角的にアプローチ	16
環境と資源	
環境への眼差しは地域へ世界へ	18
地域との関係を深める	
つながりをつくるさりげない貢献	20
旭食品グループ概要	22
コーポレートガバナンスとコンプライアンス / 編集後記	23



▲土佐山のゆず

編集方針

旭食品グループは、持続可能な社会の実現に向けて果たすべき社会的責任（CSR）について、その考え方や行動をステークホルダーの皆様にご理解いただくために、『旭食品グループ CSR 報告書』を発行しています。

2022 年は、不安定な世界情勢やそれに起因する資源高による物価上昇など、より不透明な経済・社会情勢となり、なおかつ、コロナウイルスは今もなお経済活動に影響を与え続けていますが、私たちグループの働く仲間は、そのような状況下でも活動領域を拡大しながら、それぞれの地域で旭食品らしい CSR 活動を目指して取り組みを続けています。

対象範囲

旭食品グループ全体

特集では、地域の「宝」である子どもたちと取り組んだ食育活動を採り上げています。また、各重点取り組みでは、働く仲間が各地で継続して行う活動をご紹介します。

このような活動をできるだけ多くお知らせすることで、地域の方々をはじめ全てのステークホルダーの皆様のご理解をいただき、地域・社会の抱える課題解決に向けた活動をさらに前進・深化させたいと考えています。

旭食品グループの CSR 活動を今後より良いものに展開させるためにも、読者の皆様から忌憚のないご意見をお聞かせくだされば幸いです。

発行日

2022 年 9 月 30 日

対象期間

2021 年度および 2022 年度上半期。ただし、一部の記述はそれ以前の経緯や将来の活動予定にも触れています。また記事中に登場する関係者の所属・肩書などは活動当時のものです。



旭食品グループは
「食のライフライン」を通じて
SDGsの達成に向けて活動します。

※「持続可能な開発目標（SDGs）」は、2015 年の国連サミットにおいて採択された世界共通の 17 の目標で 2030 年までに国際社会全体が協力して達成を目指すものです。

CSR は思考と行動を革新するツールになる



旭食品株式会社 代表取締役社長
竹内 孝久

■多様な代替案をご提案する

“コロナの夜明け”が定かに見えない中、不安定な世界情勢とそれに起因する資源高などが、社会・経済に大きな影を投げかけています。各業界で値上げの声が上がり、食品業界も例外ではありません。私たちが価格改定については、お得意先様をはじめ関係各方面に、引き続き丁寧なご説明を差し上げていく所存です。

ただし、一方的な値上げだけでことを済ませるのではなく、メーカー様・お得意先様と十分な協議を重ねる中で、消費者の皆様に対し、多様な代替案や選択肢をご提案していく必要があります。また併せて、引き続き社内の業務や体制の効率化を図り、生産性の向上を推し進めていかなければなりません。小手先ではなく、中期的な展望に立って、現下の厳しい情勢を乗り越えていきたいと考えています。

■どこにチャンスを求めるか

働く仲間（従業員）の努力によって、徐々に旭食品らしい CSR 活動が根付いてきました。コロナ禍をはねのけ、継続的な取り組みを追求してきた働く仲間、この場を借りて感謝申し上げます。

ただし、CSR 活動は惰性的または自己満足的な行動になってしまう危険をいつもはらんでいます。その取り組みが誰を笑顔にしようとするものか常に考えてください。また、旭食品グループの強みがちゃんと活かしているかどうか検証することも重要です。今年度の経営方針で「次なるステージ『CSV 経営』への移行」を掲げたのも、現状に甘んじることなく、各地域拠点が自ら CSR 活動の深掘りを進めてほしいと考えたからです。

働く仲間には、二つの視点を持って欲しいと考えています。

第一は、地域のさまざまなプレイヤーとの連携を深化拡大すること。そうすれば自ずと我が社の持てる力を活かす場面や方法が見えてきます。第二は、復活するインバウンド消費をチャンスと捉えることです。なぜならインバウンドは、私たちの最大の資源である「地域」の魅力を世界に向かって発信し、「地産外商」を海外へ広げる機会になるからです。

■価値観の革新を恐れずに

各ステークホルダーの皆様さらに申し上げたいのは、旭食品グループがさまざまなプレイヤーと連携するのは、必ずしも短期的な結果（速効性）を求めるものではないということです。地域には、素晴らしい資源や能力を持ちながら個々の事情をかかえるプレイヤーもいます。十把ひとからげではなく、いくつもの連携パターンを用意し、多様な事業モデルを追求していきたいと思えます。それも「日本一頼りがいのある問屋」を目指す取り組みの一つです。

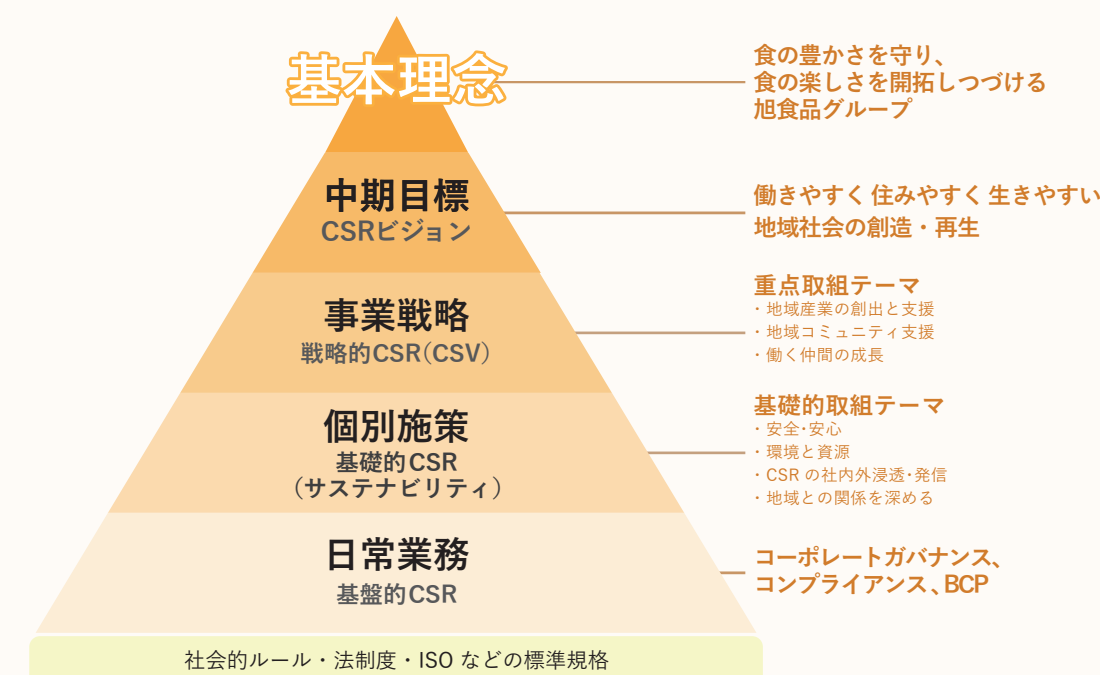
我が社もまた時代の転換期に差し掛かっています。少子高齢化の真只中で、食品の世界に軸足を置きつつも他業界の変化にも目を配り、有効な立ち位置を求めて試行錯誤を行っていきます。そして自らの哲学（価値観）を慎重に見つめ直し、求められる変化には柔軟に対応していかなければなりません。CSR や CSV はその思考・行動革新のツールなのです。

お得意先様、メーカー様をはじめステークホルダーの皆様には、ますますのご指導を、また働く仲間たちにはもっと大胆な発想を願ってやみません。

変化に挑み続ける旭食品グループを引き続きよろしくお願い申し上げます。

CSR ビジョン

働きやすく 住みやすく 生きやすい地域社会の創造・再生

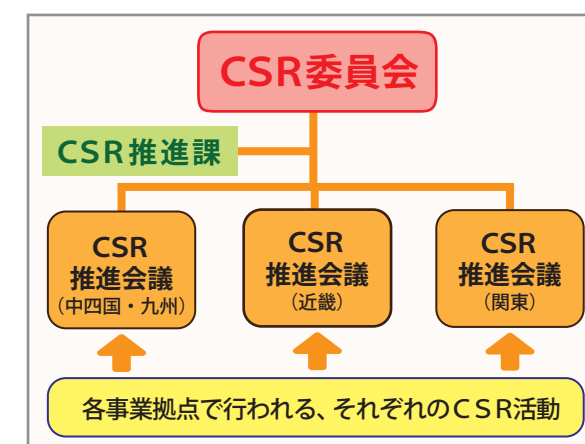


CSR 活動のロードマップと推進体制

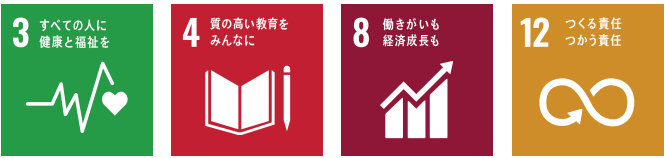
旭食品グループ CSR 活動のロードマップは、2019 年度から 2023 年度までの 5 年計画で立案し、大きく 3 段階に分けました。2019 年度は「準備」期、2020 年度は「実装・浸透」期、2021 年度以降は「施策の継続的展開」期と位置付けています。これまでに「準備」「実装・浸透」期を順調に完了し、2021 年度より「施策の継続的展開」期を迎え、各事業拠点がそれぞれの地域で CSR 活動に取り組んでいます。

CSR 活動の推進体制は「CSR 委員会」と「CSR 推進会議」から成ります。「CSR 委員会」では、グループ全体の活動について方向性の確認・提示、エリアごとに開催する「CSR 推進会議」では、各事業拠点の活動進捗状況の点検や共有、活動の改善、計画立案などを行い、CSR 活動を推進しています。

また、グループ内に向けては、①情報共有ツールを利用した各事業拠点の活動実績の共有、②CSR 活動関連



資料の作成・発信、③新入社員へのグループ CSR 活動の紹介、といった取り組みを通して CSR 活動に対する意識の醸成を図っています。



特集 子どもとつなぐ地域の輪

次の時代を担う子どもたちに「地域の食」を知ってもらうことは大人たちの重要なつとめです。美味しさや楽しさだけでなく、食に携わる仕事の大切さや食品ができていく過程など、食の世界の多面的な理解を促すために、さまざまな取り組みを行っています。

▲「キッズフードランド」会場の様子

「キッズフードランド」開催！ ——小学生によるスーパーのバイヤー体験イベント



▲商品の採点中

新居浜支店は、昨年11月に「キッズフードランド」を開催しました。弊社の展示商談会「フードランド」をサイズダウンし、いつも買い物をするスーパーに商品がどのようにして並ぶのかをスーパーのバイヤー体験を通して小学生に学んでもらうイベントです。多くの応募者から5組の親子が選ばれ、「キッズバイヤー」が任命されました。

当日は名刺交換やバイヤー業務を教わった後、本物の展示商談会と同様、各メーカー様の展示ブースで商品説明を受けたり試食したりして商品を採点しました。開始直後は戸惑っていた「キッズバイヤー」たちも、

慣れてくると楽しそうにバイヤーの仕事をこなしていました。保護者の方々も展示ブースで商品について質問するなど、普段はできない体験を親子で楽しんでいました。また、「キッズバイヤー」が選んだ商品は、「キッズバイヤー—押し商品」としてお得意先（株式会社ママイ様）のチラシに掲載され、店頭で販売されました。

ご参加いただいたメーカー様やお得意先様にも大好評でしたので、継続的な開催を予定しています。

株式会社ママイ様、カルビー株式会社様、株式会社ブルボン様、株式会社ロッテ様、江崎グリコ株式会社様、大塚製薬株式会社様、味の素冷凍食品株式会社様、株式会社ニチレイフーズ様、テーブルマーク株式会社様、カンロ株式会社様、日清食品株式会社様、「キッズフードランド」にご協力いただき、ありがとうございました。

担当者のコメント

新居浜支店 営業部営業二課 神野 係長



▲バイヤー業務の説明中

ありましたが、働く仲間の後押しもあり、参加メーカー様やお得意先様とイベントの内容や感染症対策を協議して開催に踏み切ることができました。

子どもたちにスーパーのバイヤーの仕事を体験してもらうイベントを企画できないかと考え、「キッズフードランド」を提案しました。コロナ禍中での開催を不安に思うところも

子どもたちからは「一度に多くの商品を試食して、採用する商品を決めるバイヤーの仕事はとても大変」、「これまで知らなかった商品のことを知ることができた」、保護者の方からは「今まで買ったことのない商品を試食したらおいしかった」、参加メーカー様からは「子どもたちや保護者の皆様の生の声が直接聞けて良かった」という感想を聞くことができました。

子どもたちに食を通じて地域の魅力を伝えたい ——ホテル日航高知旭ロイヤルの食育活動

ホテル日航高知旭ロイヤルは、高知県吾川郡仁淀川町の株式会社フードプラン様が地元の中学生のためにに行っている食育活動「仁淀川レストラン」に、2015年から参加・協力しています。昨年はその取り組みの一環として「によどがわサンドメニューレシピコンテスト」を開催しました。

仁淀川町の食材を使用したサンドイッチレシピを、地元中学生全員に応募してもらい、その中から2品を厳選してグランプリを授賞しました。また、そのレシピをもとにサンドイッチを作り、全校生徒と関係者の方を招いて試食会を開催、賞状の授与も行いました。

グランプリを受賞した生徒からは「両親や親戚が作った食材を使い、素材の特徴を考えて作りました」、「地域のマッシュルームをいろんな人に食べてもらいたい」と地元を想う声が聞かれました。

旭ロイヤル食育担当チームのメンバーは、「子どもたちの食への興味や健康的な食生活に対する関心を高めることで、食を通じて社会とのつながりを学習してほしい」「仁淀川町の魅力を知り、地産地消をもっと身近に感じることで、今まで以上に地元を大切に感じてほしい」と想いを語っていました。



▲グランプリ受賞のサンド



▲仁淀川中学校3年生の生徒たち



▲池川中学校1年生の生徒たち

日本酒文化を次世代へつなぐ！ ——酔鯨酒造が絵本を発売

酔鯨酒造では、お酒を飲む人も飲まない人も一緒に楽しめる空間づくりが、日本酒文化の裾野を広げることにつながると考えています。そこで、「ご家庭でお子様たちと一緒に楽しめる場づくりをしたい」との想いで、絵本「What is Sake?（日本酒ってなに?）」を制作し、2021年6月に発売しました。

絵本作家永井みさえさん（高知市在住）の柔らかなタッチのイラストで、酒蔵で働く人々の言葉を交えて分かりやすく日本酒造りを紹介し、その工程だけでなく、造り手の表情や酒蔵の音、香り、一本一本に込めた想いを感じていただける絵本に仕上がりました。また、海外の方たちにも日本酒文化を知っていただくために英語訳をつけました。

絵本には酔鯨酒造で働く53名全員がイラストで登場しています。従業員からは「自分の仕事が改めて誇ら

しく思えた」、「どんな仕事をしているか、絵本のおかげでうまく家族に伝えることができた」という声もあり、働き甲斐にもつながる絵本になりました。

酔鯨酒造はこれからも働く仲間みんなで、日本酒とその文化を発信し続けます。（酔鯨酒造 総務人事課 課長 井上 誉里子）



▲発売した絵本「What is sake?（日本酒ってなに?）」

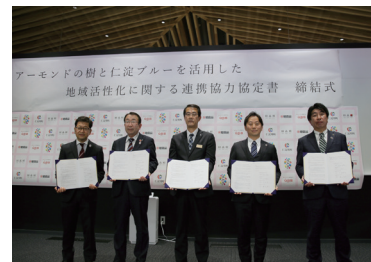
メーカー様とアーモンドの樹で地域活性化 ——地域活性化に関する連携協力協定を締結

2022 年 4 月、旭食品と六甲バター株式会社様は、仁淀川町（高知県吾川郡）、日高村（高知県高岡郡）および高知県と「アーモンドの樹と仁淀ブルーを活用した地域活性化に関する連携協力協定」を締結しました。

このプロジェクトは、六甲バター相談役である塚本哲夫様が「仁淀ブルーで名高い仁淀川に、アーモンドがピンクの花を咲かせたら色の対比が美しいに違いない。アーモンドを植樹することで仁淀川流域の地域活性化に貢献したい」という想いを語られたのを、弊社社長の竹内孝久が聞き、お手伝いを申し出て、2021 年から

この計画が始まりました。試験植樹も順調に推移し、2022 年 2 月に仁淀川町の「引地公園」「夢の森公園」、日高村の「江尻地区親水公園」の 3 カ所に約 170 本のアーモンドが植樹されました。

この協定は植樹地が仁淀川流域の新たな観光資源となることを目的としています。各行政も流域の交流人口拡大に期待しており、アーモンドの樹が成長する数年後、ピンクの花が仁淀ブルーに映える各公園で開催されるイベントを楽しみにしています。



▲協定締結式



▲植樹の様子（引地公園）



▲植樹の様子（江尻地区親水公園）

理想の社会をめざして

——旭食品、こうち SDGs 推進企業に登録！

高知県は県内事業者の SDGs の達成に向けた取り組みを促進しており、裾野を広げることを目的とした「こうち SDGs 推進企業登録制度」を設置しています。旭食品もすでに SDGs 達成に向けたチェックリストと宣言書を提出し、「こうち SDGs 推進企業」として今年 2 月に登録されました。登録企業は、①県から登録証が付与され名刺等でオリジナルロゴマークを使用できる、②県のホームページ等で登録企業の「取り組み内容」を紹介、③県の入札参加資格者登録名簿に登録企業であることを明記することができる、などのメリットがあります。

地域課題や環境問題に取り組む CSR 活動や SDGs 活動は、今まで以上にステークホルダーから

注目されます。全国の各事業拠点が所在する県に、このような登録制度がある場合は登録を検討し、それぞれの地域課題解決に向けて働く仲間のみんなで取り組みます。



▲「こうち SDGs 推進企業登録制度」オリジナルロゴマーク

日本酒の魅力を世界中の食卓へ ——50 周年を迎えた酔鯨酒造

2022 年 3 月 9 日、酔鯨酒造は株式会社となり 50 周年を迎えました。これを記念して 2022 年を「SUIGEI 50th アニバーサリーイヤー」と銘打ち、YouTube 企画やビジュアルポスターの作成、トークイベント開催など多くの企画を進めています。

また、50 周年記念の新商品「酔鯨 純米吟醸 出間（いずま）」を長浜蔵・土佐蔵に併設する SUIGEI STORE 限定で発売しました。この商品は 4 年前から酔鯨酒造の土佐蔵がある高知県土佐市の農家様と「吟の夢」という酒米づくりをスタートし、それを 100% 使用した、すべて高知産にこだわった商品です。酒米の生産者と協力し、生産拡大の活動にも取り組んでいます。

酔鯨酒造のお酒は土佐酒と呼ばれ、「香りおだやか」で「キレがあり」ながら「旨味をしっかり出す」ことが特徴です。この芳醇辛口の逸品は、地域の食文化に根差した食中酒でもあります。料理を引き立てることに長けた、

本当に美味しい日本酒の魅力を世界中のお客様に伝え、日本酒のある食卓、日本酒のあるライフスタイルを楽しんでいただくため、「Enjoy SAKE Life」をテーマに最高の“食中酒”を地域から世界に届けます。そして、人と人とのふれあいの場を楽しくする日本酒の魅力をこれからも丁寧に発信し続けます。



▲酔鯨 純米吟醸 出間

清掃ロボットの活用で防犯対策

——パルネットコーポレーションの新たな取り組み

お客様に受発注システムなどを提供するパルネットコーポレーションは、床の除菌・清掃を行う AI 除菌清掃ロボット「Whiz i（ウィズアイ）」のレンタル業務を開始しました。

商業施設や店舗などでは、省人化を目的とした店舗オペレーションの見直しが進んでおり、清掃作業を外部委託から内製化する店舗も多く見られるようになりました。ただ現在は、ウイルスの除菌など感染症対策も加わったことで、従業員の方々の作業負担はコロナ禍前と比べさらに増えていると考えられます。

「Whiz i」導入による効果は、作業負担の軽減はもちろんですが、店舗の話題性アップ、商品の販売促進、店舗内に従業員が少ない時間帯の防犯対策など、想定していなかったメリットも見えてきました。

今後は店舗への導入が加速すると考えられますので、お客様のニーズを注視し運用方法を考案して提案を行います。

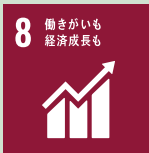


▲AI 除菌清掃ロボット「Whiz i」

重点取組 地域産業の創出と支援

生産者にさらに一歩近づいた旭食品

旭食品は、生産者の皆さんと共に、サプライチェーンの最上流で新しい事業を興しています。土佐山では、自らゆずの生産に着手し、スマート農業の実践にも踏み込んでいます。順調な展開を見せるキラリフーズの現況報告も含め、旭食品の新しい顔をお伝えします。



高齢化や人手不足に悩む土佐山のゆずを守る ——旭食品が初めて直接生産に携わるゆず畑

2021年4月から、旭食品生産事業本部六次産業推進部は、高知市土佐山地区で、高齢化や人手不足などにより農業を継続することが難しい農家の作業を請け負い、ゆず生産を開始しました。30年以上お付き合ひのある同地区のゆず生産を支援することで、収穫量と生産者の収益の拡大につなげたいと考えています。

作業を請け負うゆず畑の中には数年間管理されていない耕作放棄地もあり、除草作業から始めるところもありました。背丈より伸びた下草を急斜面で刈る場面もあり、かなりの重労働です。また、消毒や収穫といった作業

の大変さもゆず生産に直接携わることで体感しました。これらの経験から、中山間地域での農業を継続するためには、機械化されたスマート農業は不可欠であることも認識できました。今後、農家の方々と一緒に導入を進めていきます。

昨年11月の初収穫では、約5トンのゆずを収穫することができました。これからもゆず生産に直接携わることで、土佐山地区に貢献し続けます。



▲収穫作業の様子



▲「試行錯誤しながら、大切に育てています」と語る仲間



▲収穫したゆず

ドローン消毒でスマート農業推進の取り組み



▲消毒散布中のドローン

土佐山地区では、消毒作業の負担軽減を目的にドローンを使用した消毒作業の導入試験が高知県によりなされましたが、パイロット確保や機体の管理運用などの問題で実際の導入は実現しませんでした。そこで六次産業推進部は、2022年3月から土佐山

柚子生産者組合と導入に向けた取り組みを開始。機体やパイロットを旭食品で準備し、7月にドローン消毒作業の実演を組合の皆さんに向けて行いました。実演後は、消毒液散布後のゆずの状況をご確認いただき、事業化に向けて確かな手応えを感じています。

まずは土佐山地区でのドローン消毒をテスト事業として開始し、将来的には地域を拡大し、高知県全体のスマート農業推進に貢献したいと考えています。

安芸高田産のもち麦を「日本一のもち麦」へ！ ——株式会社キラリフーズ近況報告



▲もち麦の収穫作業

株式会社キラリフーズは、広島県安芸高田市のもち麦生産者と連携し、6次産業化を目指す会社として2019年に設立されました。同市の農業法人株式会社トペコおばら様が生産したもち麦をキラリフーズが買い取り、加工と販売を行っています。

キラリフーズがもち麦の加工と販売の役目を担うことで、生産者は生産に集中できるようになり、もち麦の品質が向上し、収穫量も増えました。現在のコロナ禍中では、対面の商談機会をつくりにくい場面もありますが、品質の良さをバイヤー様に丁寧にお伝えし、販路拡大を進めています。もち麦の収穫量はキラリフーズ設立時の約3倍(30ヘクタール)、販売量は約7倍(35トン)にまで増えました。

キラリフーズは、安芸高田産のもち麦の高い品質をより多くのお客様に伝え広げ、「日本一のもち麦」としてブランド認知していただくことで、地域の活性化や雇用拡大に貢献したいと考えています。



▲もち麦商品の提案（展示商談会 フードム 2022）

キラリモチを全国の食卓へ 株式会社トペコおばら 代表取締役社長 沖田 良次 様



▲関トペコおばら 沖田社長

私たちのもち麦の生産は、2015年に5ヘクタール程度の生産面積で始めましたが、現在では30ヘクタールまで拡大しました。キラリフーズ様との取り組みで、商品の認知度向上と共に販売量が拡大し、何よりも消費者の方に食べていただく機会が増えたことが私たち生産者の喜びであり、モチベーションの向上にもつながっています。また、品質管理の強化にも取り組み JGAP 認証※を取得して、消費者の皆さんに安心して食べていただける商品になりました。

私たちのもち麦の生産は、2015年に5ヘクタール程度の生産面積で始めましたが、現在では30ヘクタールまで拡大しました。キラリフーズ様との取り組みで、商品の認知度向上と共に販売量が拡大し、何よりも消費者の方に食べていただく機会が増えたことが私たち生産者の喜びであり、モチベーションの向上にもつながっています。また、品質管理の強化にも取り組み JGAP 認証※を取得して、消費者の皆さんに安心して食べていただける商品になりました。

トペコおばらの生産するもち麦は「キラリモチ」という品種で、「消毒回数を最小限にする」、「鉄分を含んだ肥料を使用」、「粒が大きくなる精麦」の3点にこだわって生産しています。今後は、キラリフーズ様と共に、もち麦を使用した加工品の開発や、無農薬農法で付加価値を高めたもち麦の生産などを検討していきます。

※JGAP 認証（農産物）：一般財団法人日本 GAP 協会が、食品安全・労働安全・環境保全・人権福祉など持続可能な農場経営の取組みに関し、日本の標準的な基準をクリアしている農場を認証するもの

重点取組 地域コミュニティ支援

若者たちの熱をもらった地域コラボ

地域コミュニティの形成に欠かせないのが、産官学民の各セクター同士のコラボレーション。旭食品は各地の高校生のアイデアや意気込みを受けて、新しい地域の産品づくりに挑戦しています。また、高知県で子ども食堂の支援に立ち上がった働く仲間の声も紹介します。



地域の皆様と一緒に商品化した「おいもっふる」 ——大阪支店、産学官の取り組み

大阪支店は、東大阪大学敬愛高等学校（大阪府東大阪市）およびお得意先（株式会社カノー様）と商品化した、「おいもっふる」を2022年2月5日に販売しました。2021年10月に東大阪と締結した包括連携協定に盛り込まれた「地元農産物の地産地消の推進」の取り組みの一つです。

「おいもっふる」は敬愛高校の調理・製菓コースの生徒が主体となってレシピを考えたスイーツ。クロワッサン生地にサイコロ状にカットした東大阪市産エコ農産物※のサツマイモを入れてワッフルメーカーで焼き、チョコレートでコーティングし、ピスタチオをトッピングした

クロッフルです。外側のサクッと軽い食感とペースト状のサツマイモのしっとり食感に加え、味も良いと好評でした。

当日は製造に予想以上の時間がかかってしまうハプニングもありましたが、販売に向けてお取引先店舗や敬愛高校の皆さんと一緒に準備をしてきた、大阪支店の営業部メンバーが作業を手伝い、製造した700個はたちまち完売しました。

※エコ農産物：農薬と化学肥料の使用量を通常の50%以下に削減して栽培された農産物です



▲販売中の様子



▲手作りの販促物を掲示した売場



▲野田東大阪市長（左奥）や行政の方々と記念撮影

東大阪大学敬愛高等学校 生徒コメントの紹介

東大阪市産エコ農産物のサツマイモを使用した商品「おいもっふる」の商品化に向けて、レシピを考えていただいた敬愛高校の皆さんのコメントをご紹介します。

「レシピを考えるとき、高校生らしい流行を取り入れたり、冷めてもおいしく食べられるメニューを考えることが難しかったです」

「試行錯誤を重ね、時間をかけて色んなメニューを試作したのですが、この『おいもっふる』が一番おいしく感じました」

「農家の方や旭食品さん、私たちを含め多くの方々の協力で完成した想いの詰まった商品だったので、お客様が『おいもっふる』を手にとって次々に売れていくのを見て、想像していた以上にうれしさが込みあげました」

「卒業後の進路は製菓の専門学校を志望しているので、この『おいもっふる』づくりの経験を活かしたいです」



▲「おいもっふる」を作る生徒たち（奥）

高校生の手作りカステラを商品化 ——高知支店が農業高校とコラボ

高知支店では、2021年3月から高知農業高等学校（高知県南国市）食品研究クラブの生徒たちと、学校行事の時だけ手作りして販売していた「茶すてら」を、小売店で一般のお客様にも購入いただけるように商品化する取り組みを続けてきました。

「茶すてら」は、生徒たちが学校で栽培するお茶を使用したカステラです。高知支店の「生徒たちの作るおいしいカステラをもっと多くの方々に味わって欲しい」という思いに共感した、こだわり卵のスイーツ専門店を運営する株式会社ぶらうん様のご協力を得て、三者で商品化しました。出来上がった商品を試食した生徒たちからは、「新しくなった茶すてらがお店に並ぶのはうれしい」、「店頭に立って販売するのが楽しみ」といった声がありました。

今年の発売時期は年末を予定していますが、次年度からはお茶の収穫直後の6月発売を生徒たちが希望しています。



▲食品研究クラブの生徒たちとの打ち合せの様子

旭食品の働く仲間が子どもたちを笑顔に！ ——子ども食堂でのボランティア活動 高知支店宿毛営業所 吉富 係長

旭食品グループは、フードバンクなどへ訳あり商品を寄贈していますが、さらに一歩踏み込んだ活動をしている働く仲間がいます。

高知支店宿毛営業所に勤務する吉富さんは、食品卸売業の営業という自身の仕事を活かせる地域貢献活動は何かと考え、高知県四万十市の「四万十子ども食堂」にボランティア参加しました。子ども食堂では、毎月第2土曜日に限定100個のお弁当を配りますが、人手が足りないときには、吉富さんもおかず作りや盛り付けを手伝い、また、持参したお菓子や食品を訪れる方々にお弁当と一緒に手渡しています。

吉富さんは「子どもさんたちにお菓子を配ると、みなさんとても喜んで、笑顔で元気いっぱい『ありがとうございます！』と言ってくれます。その言葉で地域の方々のつながりを感じ、日々の活力をもらっています。また、実際にお菓子を配っているのは私ですが、お菓子や食品を提供してくださるメーカー様や営業所の仲間た

ちの協力のおかげだと、とても感謝しています。旭食品の他事業所でも地域貢献の活動がさらに広がると嬉しいです」と語ってくれました。



▲ボランティア活動でお菓子を手渡す吉富さん

重点取組 働く仲間の成長

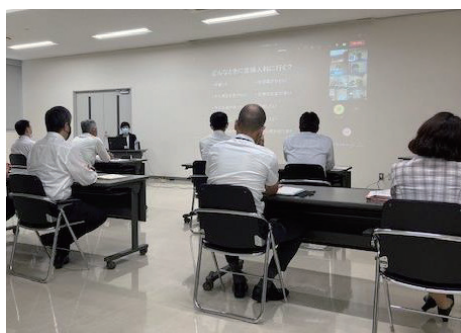
働く仲間の心と体をもっとヘルシーに！

旭食品のいちばん大事な宝物は人。働きやすく生きやすい環境をつくり出す施策である「健康経営」の取り組みと「エンゲージメントサーベイ」の中間報告を紹介。また、旭家が独自に運営する“やりがいと成長のための”の貸本サービス「旭家の本棚」も紹介します。



健康でいきいきと働ける職場を目指して！

——健康経営の促進



▲女性健康セミナーの様子

旭食品グループは、経営方針に「働く仲間の健康促進」を掲げ、「健康経営」に取り組んでいます。従業員一人ひとりの健康が、その人自身はもちろん、家族の幸福、企業の成長、ひいては社会貢献につながるという考え方です。

いきいきと豊かで健康な社会生活を送れる環境構築を目指し、旭食品グループの「宝」である働く仲間の健康づくりをサポートするために、2021年度は、①新型コロナウイルスワクチン予防接種や健康診断再検査時の特別休

暇の制定、②健康診断結果の見える化、③女性健康セミナーの開催、④免疫力を高める健康食品の全従業員への配布を実施しました。

2022年度は、従業員の健康診断結果を基にした二次検診の受診勧奨に加え、ご家族の受診勧奨も実施し、働く仲間の健康づくりをさらに推進します。また、全員が参加できる健康セミナーや健康クイズを定期的に実施するなどして、健康意識を高めます。



▲「働く仲間の健康促進」キャラクター

皆さんの健康を守るシステムが動き始めました！

人事部担当者のコメント

「健康経営」の取り組みで、特に苦労したのは健康管理システムの導入です。導入前の健康診断結果は、従業員が個人で管理していたため、健康診断結果をデータ化し、人事部が管理することを皆さんに理解していただき、協力してもらうことがまず必要でした。また、健康診断結果をデータ化するにあたっては、各事業拠点では新たな作業が発生しましたが、おかげさまで、各担当者のご協力を得て、健康管理システムを無事に導入することができ、順調に稼働しています。ご協力いただいた皆さん、ありがとうございました。

健康管理システムのメリットは、受診者個人がスマホやパソコンから健康診断結果を確認できること、人事部でも健康診断結果の蓄積や抽出が容易になったことです。今後はこのメリットを活かし、再検査

受診率の向上に取り組めます。

今後も旭食品グループで働く仲間全員が心身ともに健康で、いきいきと働けるように、健康づくりをサポートします！



▲「健康経営」担当者
(前列左から) 肘井由希子 課長 濱口奈津子 係長
(後列左から) 刈谷ののかさん 坂本一恵さん

働く仲間の働きやすい職場環境を目指して

——5年目を迎えたサーベイ担当者の想い

旭食品グループでは、職場環境の改善を目的として、「会社・組織」、「上司」、「職場の状態」の3つの側面から働く仲間の状態を調査する『エンゲージメントサーベイアンケート』と、職場改善状況の進捗度を測る『フォーカスサーベイアンケート』の2種類のアンケートを導入して改善の取り組みを行っています。各組織が改善テーマを明確にし、自ら取り組むことで、より働きやすい職場環境づくりができると考えています。

導入開始から5年目の現在、組織の垣根を越えた話し合いや情報共有、連携などの機会が増え、この取り

組みが「自分達の職場を働きやすくする」ことを認識してくれた仲間が増えたと実感しています。

これから必要なのは、働く仲間の皆が自分の立場や状況についてより深く把握し、意見をしっかり述べることができる環境づくりだと考えています。個人や組織の抱える問題点や改善点には、他部署との情報共有や連携により解決できるものも多くあります。人と人との結節点を見つめなおすこともできるサーベイを導入したことで、将来、旭食品グループ全体が「さらに働きやすい職場」になると考えています。

働く仲間の成長をサポート！

——仕事に役立つ「旭家の本棚」

旭家は、「働く仲間が仕事にやりがいを見つけ、成長するサポートをしたい」と考え、発足時に「旭家の本棚」を開設し、旭家実行委員が蔵書を旭食品グループの従業員に貸し出しています。

毎月の予算内で書籍を購入していますが、利用者やメーカー様から推薦本を寄贈していただくこともあり、現在蔵書は170冊ほどになりました。働く仲間の成長につながるか否かが書籍の選定基準で、ビジネス本はもちろん、さまざまなジャンルの本を揃えています。

「旭家の本棚」に新刊が加わると、イントラネットで

紹介し、各事業拠点にも書籍リストとポスターを配信して掲示を依頼しています。このような告知の積み重ねのせいか、全国の旭食品グループの利用者から貸出依頼をいただきます。また、読後の感想をいただくこともあり、「勉強になった」、「参考にする」、「実践してみる」という言葉がやりがいにつながっています。

旭家実行委員は、会社の組織を越えた社内有志で構成されています。各自、仕事の合間に時間を見つけての活動になりますが、旭食品グループの働く仲間のためにこれからも頑張ります。

■貸出ランキング

1位	嫌われる勇気 —自己啓発の源流「アドラー」の教え	岸見一郎、古賀史健 (著) ダイヤモンド社 2013年
1位	あなたの隣の発達障害	本田秀夫 (著) 小学館 2019年
3位	サイフの穴をふさぐには？ 学校も会社も教えてくれない税とお金と社会の真実	オロゴン (著) 大河内薫 (監修) KADOKAWA 2020年
4位	FACTFULNESS 10の思い込みを乗り越え、データを基に世界を正しく見る習慣	ハンス・ロスリング、オーラ・ロスリング、アンナ・ロスリング・ロンランド (著) 上杉周作、関美和 (訳) 日経 BP 社 2019年
4位	未来を変える目標 SDGs アイデアブック	Think the Earth (著) 蟹江憲史 (監修) ロビン西 (イラスト) 紀伊國屋書店 2018年



▲旭家の本棚

基礎的取組 安全と安心

安全・安心へ多角的にアプローチ

食の安全・安心にゴールはありません。デリカサラダボーイや酔鯨酒造の組織的な取り組みはもちろんのこと、資格の取得など社員一人ひとりの意識的な行動もさらなる高みを目指す上で欠かせません。フーデムの安全安心な商品開発も併せてご紹介します。



安全安心のための知識を深掘り

——「惣菜管理士一級」取得レポート



惣菜管理士は、惣菜の「安全と栄養」、「品質と製造」、「経営と管理」に関する専門的な知識を身に付けた人の資格です。お客様やメーカー様、同業他社の方がこの資格の研修や講義を受けていることを知っていましたが、私がこの資格取得を目指した頃は、社内に取得している方は少数でした。まずは自分の知識レベルを取引先と同じにすることが今後の営業活動の拡大につながると感じていました。

そこで、2016 年からまずは惣菜管理士三級取得を目指し、5年間かけて一級を取得しました。この間を振り返ると、資格取得に必要な知識を得るための時間づくりが大変だと考えたこともありましたが、自分の知識レベル向上と共に、満足感や達成感を強く実感したことが印象に残っています。

これまでは、食品の中間流通業の職務として、商品を販売して不備なく納品することが大事だという考えでしたが、この資格取得で知識を身に着けたことで、製造・流通・販売のそれぞれが取り組むべき衛生管理が存在することを知り、食の安全安心に関する知識の必要性をあらためて認識しました。

(首都圏支店 埼玉営業所 営業部長 菊池 成友)

旭食品・デリカサラダボーイは一般社団法人日本惣菜協会の正会員です。
2022 年の惣菜管理士資格試験合格者人数
(一級：3 名 / 二級：2 名 / 三級：5 名)

さらに「安全・安心な商品づくり」を究める！

——デリカサラダボーイ宇多津工場、「日本の食品衛生優良施設」に認定

デリカサラダボーイは、安全・安心な商品をお客様にお届けするための取り組みを日々積み重ねています。その努力が認められ、昨年 11 月、宇多津工場は「日本の食品衛生優良施設」として認定され、厚生労働大臣から表彰されました。

デリカサラダボーイの食品衛生や商品の品質管理に対する取り組みは、主として製造課や品質管理課が担当していますが、工場の全部署でマニュアル遵守の徹底、ガバナンス体制の強化に取り組んでいます。もしミスがあった場合でも、製造最終工程での検食など製品の製造開始から完成までにチェック項目を設け、可能な限り早期発見ができる体制を敷いています。

新卒者、通年採用者、実習生、パートタイマーなどの採用で、新たな働く仲間も増えました。全てのメンバー

が同じ基準で目標を共有し、決められたルールを遵守する体制をつくるのは時間も労力もかかることですが、これからも食品衛生優良施設の名に恥じぬよう、仲間と共に努力いたします。



▲デリカサラダボーイ宇多津工場内

ISO22000 認証取得のその後

——酔鯨酒造土佐蔵

酔鯨酒造の土佐蔵は、2020 年 3 月に ISO22000 認証を取得した後も、お客様により安全で安心な商品を提供するため、品質にこだわった純米大吟醸を中心としたハイエンドクラスの酒造りに努力し続けています。

認証取得後は、毎年、認証を更新するための審査があるのですが、その時いただくアドバイスをフィードバックし、衛生管理の仕組みをブラッシュアップすることで、品質の向上に手ごたえを感じています。また、認証基準に則ったマニュアル化を徹底することでジョブローテーションが可能となり、人材育成や業務の効率化にもつながると考えています。さらに、海外のお客様との商談では ISO22000 の認証を取得していることで商品の安全性を信頼していただけます。

酔鯨酒造土佐蔵は、今後も働く仲間と真剣に酒造りに向き合い、安全性や衛生管理の面でも安心してお客様

に商品を購入していただける商品づくりに取り組みます。酔鯨酒造土佐蔵では酒蔵見学を楽しんでいただけますので、是非お越しください。



▲酔鯨酒造土佐蔵

産地や生産者が見える商品をお届けするために

——フーデム商品の安全安心

旭食品グループのフーデムが販売する冷凍食品の「タイグルメ」シリーズは、香料や着色料、保存料を使用していないナチュラル志向の商品ですが、原材料の見直しを行い、さらに安全で安心な商品として 2022 年 7 月にリニューアルしました。

新しい「タイグルメ」は、本場のカレーやスープをご家庭で気軽に楽しんでもらうため、現地の原材料を使用したこだわりの商品です。また、厳正に管理された原材料のみを使用することでハラル認証を取得し、国内の滞在人口が多い東南アジアのイスラム圏の方々にも安心して購入いただける商品としました。ハラル認証の商品は、豚やアルコールなどの禁止成分が一切含まれないことはもちろん、前提条件として国際基準の衛生管理を求められるため、より安全で安心な商品です。

フーデムは、商品を手に取ってくださったお客様が、原材料の生産から店舗販売まで、トレーサビリティ全体が見えるように、「種から棚まで」の指針を掲げて商品開発に取り組んでいます。



▲「タイグルメ」シリーズを紹介するフーデムの皆さん

基礎的取組 環境と資源

環境への眼差しは地域へ世界へ

地球環境の保全・改善の取り組みは、国内各地の課題のみならず遠く海外へも及んでいます。地域の自然保護、清掃活動では、地道な取り組みが始まっています。またマスダの南アフリカワイン事業やグリーンアースパワー・ジャパンの太陽光発電事業は、CSV の事例としても注目されています。



松林の保全活動で弓ヶ浜の白砂青松を再生！ ——境港支店「弓ヶ浜・白砂青松育て隊」への参加

境港支店は、支店から程近い場所にある弓ヶ浜（鳥取県米子市）の松林を保全する活動「弓ヶ浜・白砂青松育て隊」に、同地での支店開設 30 周年を記念して昨年から参加しています。

クロマツが生い茂る弓ヶ浜の景観は、日本の渚百選や日本の白砂青松百選に選定されているのですが、2010 年の大みそかから翌年元旦にかけての豪雪によって、松林は倒木などの大きな被害を受けました。そこで、被害を受けた松林の再生を願い、地元の自治会や企業、団体などで「弓ヶ浜・白砂青松育て隊」が結成

され、指定された区画の保全活動をそれぞれの参加団体が担当しています。

境港支店は、昨年 10 月に活動区画の草刈り作業、その翌月に植栽を行いました。活動に参加した働く仲間からは「弓ヶ浜に対して改めて愛着が湧いた」、「地域の自然を守ることの大切さを感じる良い機会になった」といった声がありました。

弓ヶ浜に沿って多くの観光名所も点在しており、地域の宝であるこの景観を守る活動を地域への感謝の気持ちを忘れずに今後も継続します。



▲植栽の様子



▲「愛着が湧いてきますね」の声も



▲活動に参加した境港支店の働く仲間

マスダが発信する南アフリカワイン業界の環境保全施策 ——「サステナビリティシール」の紹介

南アフリカワインの輸入販売を手がける酒類総合卸売業のマスダは、南アフリカワイン業界が取り組む、原料のブドウの栽培からワインの醸造や製造に至るすべての環境保全活動を、消費者様をはじめお取引先様に積極的に発信しています。

南アフリカ共和国は、自然環境保護のため厳しい制限を設け、環境にやさしい持続可能な農業を推進しています。ワイン業界においてもこの方針は徹底されており、農園でのブドウ栽培からワインの醸造工程、瓶詰めに至るまで政府の委託機関による審査がなされ、合格したワインだけが流通可能となり、「サステナビリティシール」が貼られます。また南アフリカ共和国は、ワインのトレーサビリティシステムを導入しており、上記シールにはトレースナンバー

も印刷されています。南アフリカワインを、環境保全につながる安全安心なワインとして、さらに認知度を上げていきたいと考えています。



▲サステナビリティシール

地球環境にやさしいエネルギー事業への挑戦！ ——太陽光発電事業の拡大



▲太陽光発電所のパネル（旭食品 神戸支店）

太陽光発電事業や環境事業に取り組む Green Earth Power Japan（グリーンアースパワー・ジャパン）は、2021 年 1 月、お得意先の株式会社エースワン様の店舗（八幡浜店、北宇和島店）に PPA モデル^{※1}の太陽光発電所を設置させていただきました。

この PPA モデルは、太陽光パネルで発電した電力を設置した店舗で消費するため、CO₂ 排出量の削減はもちろん、長期的な安定した電力供給ができ、地震などの災害による停電時でも電力供給が可能です。

また、2022 年 1 月には 5 カ所のセカンダリー太陽光発電所^{※2}（合計 8.9MW）を取得し、事業規模のさらなる拡大を図りました。グループ企業への再生エネルギー供給を視野に入れた活動も予定しています。

今後はコロナの状況を注視しながら、バイオマス発電事業など新規の環境事業製品や海外の優れた環境事業製品の国内導入なども徐々に再開していきます。

※1 PPA モデル：需要者が PPA（電力販売契約）事業者に太陽光発電システム設備を初期費用ゼロで設置、メンテナンスしてもらい、利用した分の電気代を支払う仕組み

※2 セカンダリー太陽光発電所：すでに稼働している太陽光発電所

2021 年度 旭食品グループエネルギー利用状況

■エネルギー利用量

	卸売業	製造業	ホテル・小売業
LP ガス (t)	65	1,712	1
都市ガス (m³)	154	180,827	204,212
重油 (kl)	—	195	—
電気 (kWh)	昼間	25,489,387	7,423,812
	夜間	11,779,249	4,666,334
水道 (m³)	69,294	190,297	26,431

■環境負荷状況

原油換算量 (kl)	9,462	5,481	766
CO ₂ 排出量 (t)	13,686	9,922	1,229

旭食品は、省エネ法に基づく「特定事業者」として定められた報告書・計画書を四国経済産業局に提出しています。また、グループ全体のエネルギー利用状況について把握し、CO₂ など温室効果ガスが要因とされる地球温暖化や海水温の上昇、また近年の異常気象による災害の頻発などの問題に対して継続的に向き合っています。

基礎的取組 地域との関係を深める つながりをつくるさりげない貢献

献血や清掃、ベルマーク収集などの地道な活動も継続によって確かな「力」になります。旭食品は、事業拠点が地域に根を下し、地域とのつながりを深めるためにも、働く仲間が一人の住民として社会活動に参加することを大いに奨励し、バックアップしています。



ちからを合わせて、多くの人の助けに ——事業拠点ごとで行う、献血やベルマーク収集活動



▲ベルマーク回収箱

旭食品グループでは、多くの事業拠点で献血活動に取り組んでいます。献血バスの配車を依頼するには、献血者数などの条件をクリアすることが必要なのですが、その配車条件に満たない名古屋支店では、日本赤十字社に企業コードを登録し、献血を申請してから1ヶ月間、どこの献血会場で従業員が献血しても、同支店の従業員の献血として集計される仕組みを利用しています。期間中は、献血会場を支店内で共有するなどして、少しでも多くの従業員が献血に参加できるよう配慮しています。

また、ベルマークを収集して地域の学校へ寄贈する取り組みを行っている事業拠点もあります。日常生活で知らず知らずのうちに廃棄されていたベルマークを

意識的に集め、社会に貢献できる活動を広げています。このように、一人ひとりの小さな力を結集することで、多くの人を助けるボランティア活動にも働く仲間が協力して取り組んでいるのです。



▲献血の様子（徳島支店）

献血に参加する働く仲間の声

献血に参加している名古屋支店メンバーのコメントを紹介します。
「毎日約1万3000人の献血協力が必要なこと知り、尊い命を救うため自分自身の血液が役に立ってほしいとの思いから参加しています」
「自身の参加をきっかけに、今では夫婦で参加しています」
「支店として『献血サポーター企業』になることを目指して従業員の皆で取り組んでいます」
「人助けになるだけでなく、自身の健康状態の把握もできるので進んで参加しています」

ベルマーク収集活動に取り組む徳島支店 原支店長のコメント

支店の女性社員の経験から、「ベルマークを学校に寄付することで、子どもたちの教育環境を良くする手助けが出来る」との意見が出て、ベルマーク収集を開始しました。現在は近隣の小・中学校へ寄付していますが、もっと幅を広げた活動にしたいと考えています。
実際に活動を行うメンバーからは「社会貢献になる」「収集時に子どもとのコミュニケーションがとれる」「集めることが好き」などの声があります。今後も活動を継続し、このような声が増えるような取り組みにしたいと思います。

地域貢献活動を働く仲間の活力に！ ——地域の安全を守る活動や清掃活動の紹介



▲安全運転管理に関する協定の締結式

旭食品グループでは、地域の安全を守る活動や美化活動を各事業拠点が積極的に行っています。拠点周辺の交差点での交通安全活動だけでなく、営業車両を防犯協会に登録し、「子ども見守り隊」などの防犯ステッカーを車両に貼ることで地域防犯につなげる

活動も前年度より多くの事業拠点に波及しました。また、高知支店では、警察署および安全運転管理者協会と「飲酒運転防止を目的とした安全運転管理に関する協定」も締結しました。
地域の美化活動では、ホテル日航高知旭ロイヤルの働く仲間が、4月22日の「アースデイ」の日にホテル周辺で独自の清掃活動を行うなど、各地の事業拠点で観光地や河川、公共施設、公園などさまざまな場所の美化活動を継続的に行っています。
旭食品グループは、地域の安全活動や美化活動を「地域コミュニケーションの場」と捉え、「活動の輪」や「人の輪」の拡大・深化を、働く仲間の活力にしたいと考えています。



▲事業所での防犯訓練（徳島支店）



▲「アースデイ」の清掃活動（旭ロイヤル）



▲清掃活動で集めたごみ（京都支店）

2021 年度 活動拠点

献血活動（8 拠点）	地域の安全を守る活動（7 拠点）
本社、中四国支社、高知支店、徳島支店、大阪支店、和歌山支店、名古屋支店、ヤマキ	高知支店、宿毛営業所、室戸営業所、徳島支店、広島支店、和歌山支店、名古屋支店
ベルマーク収集活動（2 拠点）	清掃活動（8 拠点）
徳島支店、香川支店	高知支店、宿毛営業所、松山支店、京都支店、舞鶴営業所、滋賀営業所、神戸支店、旭フードサービス

旭食品グループ 概要

概 要

- 創 業 1923（大正 12）年 10 月 3 日
- 資 本 金 5 億円
- 事業内容 加工食品・冷凍食品・チルド食品・酒類・菓子・家庭用品の卸売業、ホテル事業
酒類・総菜・弁当の製造販売、水産物の加工販売 等

事業所（2022 年 9 月現在）

本 社

東京本部、神戸事務所、ホテル日航高知旭ロイヤル

中四国支社

- 高知支店
 - 宿毛営業所
 - 室戸営業所
- 松山支店
 - 新居浜営業所
- 徳島支店
- 香川支店
- 広島支店
 - 山口営業所
- 岡山支店
 - 尾道営業所
- 境港支店

九州支社

- 九州中央支店
 - 唐津営業所
 - 宮崎営業所
 - 鹿児島営業所

近畿支社

- 大阪支店
- 和歌山支店
- 京都支店
 - 舞鶴営業所
 - 滋賀営業所
- 神戸支店

東京支社

- 首都圏支店
 - 埼玉営業所
- 関東支店
 - 土浦営業所
 - 古河営業所
 - 群馬営業所
 - 足利営業所
- 名古屋支店
 - 三重営業所

グループ会社

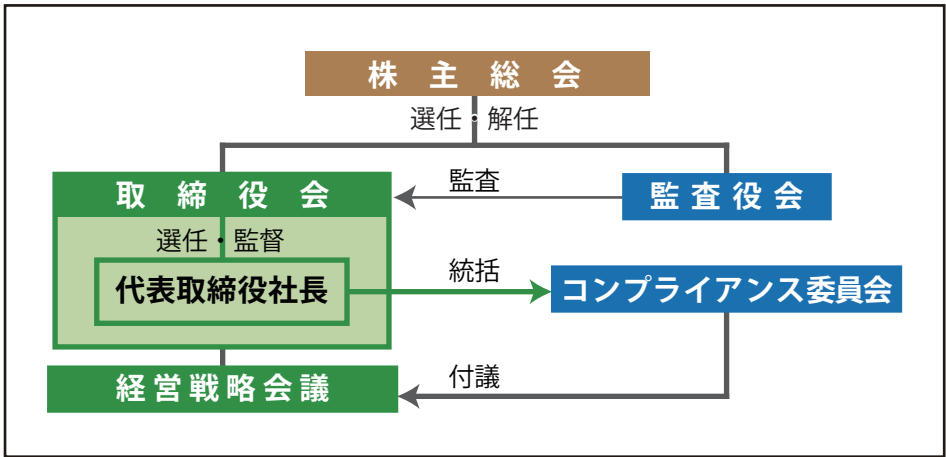
- 旭フレッシュ(株)
- 酔鯨酒造(株)
- デリカサラダボーイ(株)
- (株)パルネットコーポレーション
- (株)旭フードサービス関東
- (株)フーデム
- (株)大倉
- Green Earth Power Japan (株)
- 旭フードサービス(株)
- SAKURA FOOD CO., LTD.
- (株)Nextructure
- (株)マスダ
- かいせい物産(株)
- ヤマキ(株)

コーポレートガバナンスとコンプライアンスの基本方針

旭食品グループは、コーポレートガバナンスをステークホルダーに対する「価値創造力」を拡大するための経営統治機能と捉えています。「価値創造」とは、一方では事業活動を通じた「付加価値」の創造であり、もう一方は社会的使命の遂行による「社会価値」の創造です。コーポレートガバナンスは、継続的な付加価値創造と社会価値創造を導くために、内部統制の土台を担っています。内部統制は常にガバナンスルールに照らして行っています。

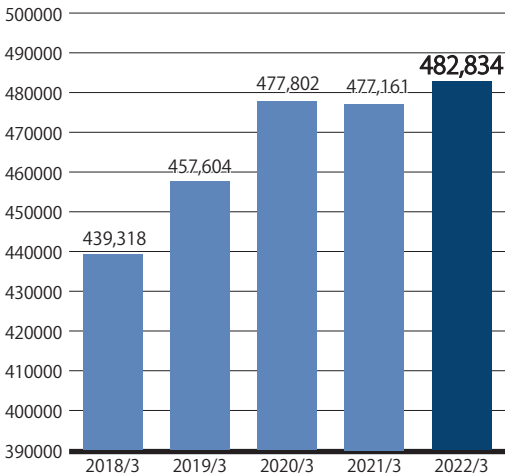
また、私たちのグループは、コンプライアンスの実践を経営の最重要課題と位置付けており、コンプライアンスの徹底が経営の基盤であることを強く意識しています。企業活動において求められる法令の遵守を実践し誠実に透明性の高い企業活動を推進します。

■コーポレートガバナンス体制図



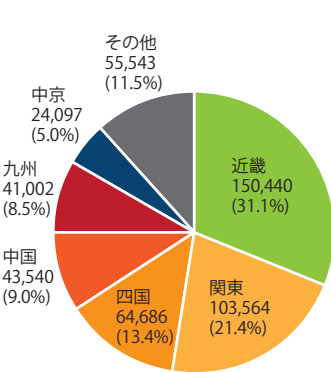
2021 年度業績（2022 年 3 月期売上高 4,828 億 3 千 4 百万円）

売上高推移 単位：百万円（端数切り捨て）

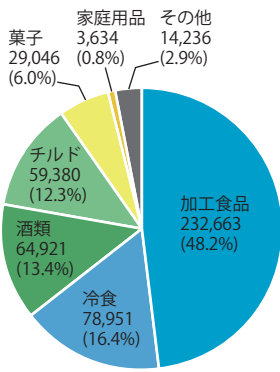


売上高構成比 単位：百万円（端数切り捨て）

■地区別



■部門別



2022 年 3 月期より収益認識基準適用

編集後記

旭食品グループの CSR 報告書は今号で 5 冊目になります。この間ご協力をいただいた各方面の皆様には、深く感謝申し上げます。
各事業拠点の CSR 活動は、次世代を担う子どもたちに対する新たな取り組みや各地の高校生との地域商品づくりといった食育に関わる取り組みが拡大し、地域

に一步踏み込んだ活動に深化していることを実感しています。これまで進めてきた地域への貢献活動を今後も継続・深化させつつ、各事業拠点での活動が地域課題の解決につながるよう、私たちも全力を挙げて活動を推進してまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。

CSR 推進課