

加工食品事業

古川 博政
執行役員
食品事業担当



加工食品事業では、「食事をうれしく、食卓をたのしく。」というPurposeのもと、事業運営をしており、多様化するお客様の価値観や関心に寄り添い、誰もが食べたいものを自由においしく楽しめるよう、高付加価値製品の開発、提供に取り組んでおります。冷食・常温事業、調味料事業に注力し、近年の事業コスト高騰環境においても、より収益性の高い製品の販売を強化するなどの取り組みを通じ、質の高いトップライン成長を果たしながら、JTグループの利益成長への貢献を目指してまいります。

Purpose

食事をうれしく、食卓をたのしく。

加工食品事業の基本戦略

加工食品事業はJTグループの利益成長を補完する役割と位置付け、次の事項を基本戦略に捉えています。

- 独自技術を持つ注力製品のさらなる販売拡大と、お客様嗜好の変化を踏まえた高付加価値品の開発力強化
- 原材料・物流費高騰影響に対応した価格改定を行うとともに、生産性向上やコスト削減の継続的な取り組みを実行
- 長期的視点での事業成長に向けた取り組みの加速

加工食品事業では、冷凍うどん、お好み焼、パックごはんなどを中心とした冷凍・常温食品、酵母エキス、オイスターソースなどの調味料を主力とした事業を展開しています。



事業環境

加工食品事業のSWOT分析



過去5年間の実績推移

売上収益は横ばい傾向にありますが、主に事業を展開する加工食品カテゴリは長期的には拡大傾向にあります。調整後営業利益は、コロナ禍等の影響のあった2020年度を除き、製品構成の改善や最適生産体制の構築を通じたコスト低減等により、一定の水準で推移しているものの、近年においては人手不足に起因する人件費・物流費の高騰や国際相場・為替変動による原材料費への影響が顕在化しており、引き続き注視が必要であると考えています。

2022年度の売上収益は、冷食・常温事業および調味料事業におけるコスト上昇に対応した価格改定を主因に2021年度比5.6%の増収となりました。

また、調整後営業利益は、価格改定に伴い売上収益が増収となったものの、原材料費等の高騰やネガティブ

な為替影響および前年度に発生した保険金入金の反動影響により、2021年度比11.3%の減益となりました。

売上収益・調整後営業利益（億円）



加工食品事業

事業活動を通じたサステナビリティへの取り組み

ケーススタディ①：おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE (ビヨンドフリー)」の提供

加工食品事業では、多様化するお客様の価値観や関心に寄り添い、高付加価値製品の開発、提供に取り組んでおります。その取り組みの一環として、テーブルマーク株式会社では、特定の食材や成分を使わずに本格的な味わいが楽しめる、おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE (ビヨンドフリー)」を提供しています。

現在、特定のアレルギー不使用、動物性原材料不使用、糖質／塩分カットの3つの商品群で「BEYOND FREE」製品をオンラインショップ「食+ (ショクダス)」にて展開しています。製品の提供を通じて、誰もが食べたいものを自由においしく楽しめる社会の実現を目指してまいります。



ケーススタディ②：バイオマスプラスチックを外装フィルムの原料に

加工食品事業では、パックごはんや冷凍米飯のように、米を加工した製品を製造販売しています。これらの製造工程において砕けて製造に使用できなくなった米、「碎米」が生じます。業界初の取り組みとして、パックごはんの一部製品において、自社グループで発生した碎米を10%配合した、二酸化炭素の増減に影響を与えないカーボンニュートラルの性質をもつ国産バイオマスプラスチック「ライスレジン®」*を外装フィルムの一部原料として活用しています。「ライスレジン®」の採用に加え、外装フィルムの厚みをさらに薄くすることにより、従来品と比較し、石油系プラスチック使用量を約4.2%削減しました。

*「ライスレジン®」は株式会社バイオマスレジン南魚沼の登録商標です。食用に適さない古米、精米時に発生する碎米などを、新しいテクノロジーでプラスチックへとアップサイクル（廃棄物や不要になったモノに手を加えて、そのモノの価値を高めること）したものです。



Rice Resin®

本取り組み以外でも、製品パッケージに使用するインキの一部バイオマスインキへの切り替えや、プラスチック原料の使用量を削減したパックごはん用コンパクトトレーの開発など、環境に配慮した容器包装材への変更やプラスチック原料の削減に取り組み、引き続き環境負荷低減に向けた活動を推進してまいります。

加工食品事業におけるサステナビリティ戦略・注力分野

加工食品事業では、2019年にサステナビリティ戦略を策定し、3つの注力分野と8つの具体的な取り組み目標を定め、毎年、進捗について報告しています。詳しくは、「KPIの進捗」をご覧ください。

KPIの進捗



食の安全管理の4つの視点

加工食品事業では、安全で高品質な食品をお客様にお届けするため、食の安全に関わる4つの視点に基づいた取り組みを進めています。暮らしの源である「食」を通じて心の豊かさを生み出し続け、お客様とともに社会課題の解決を実現していくことが私たちの責任と考えています。

フードセーフティの徹底 (Food Safety)

国内外すべての自社グループ工場*に、食品安全マネジメントシステムFSSC 22000を導入するなど、安全管理を徹底しています。また、すべての製造委託工場においても、ISO 22000もしくはFSSC 22000等の認証を取得することとしています。

* 2020年に稼働開始した1工場は、認証取得準備中です

フードディフェンスの実践 (Food Defense)

フードディフェンスとは、製造工程や製品を、意図的な攻撃による汚染から守ることを指しています。サプライチェーン全体を対象とする厳格なフードディフェンスガイドラインを策定し、自社グループ工場のみならず製造委託工場にも適用するとともに、毎年の監査で履行状況を確認しています。



フードクオリティの向上 (Food Quality)

製造工場等における品質向上の取り組みに加え、自社の状況に合わせてカスタマイズしたeラーニングなどを通じ、すべての従業員が品質管理に関する知見を向上できるように努めています。また、製品の品質向上のため、お客様の声には真摯に耳を傾けること、またその環境整備に力を入れています。

フードコミュニケーションの活用 (Food Communication)

製品に関する情報提供を心掛けており、お客様からのご質問にお答えするだけでなく、製品を製造した工場や主な原料の産地も開示しています。また、社内ネットワークを利用し、お客様から頂戴したご意見を全社員が受け取れる仕組みを構築し、一人ひとりが「お客様の声」と向き合える環境整備の強化を進めています。

▶ 詳細は [JTウェブサイト](#) をご覧ください。