

加工食品事業

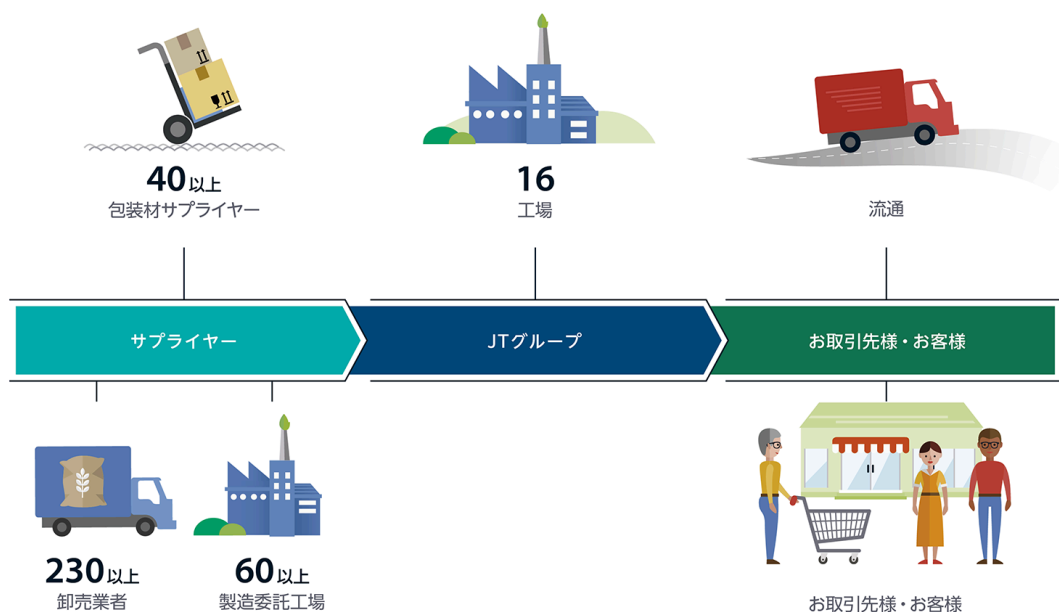
概要

加工食品事業が届けたいのは、おいしさ。…だけではありません。

私たちは、「うれしい食事」や「たのしい食卓」にこだわり、お客様の日々の暮らしを見つめながら、多くの仲間とともに食に関する様々な課題と向き合い、食を通じて、“心豊かなひととき”を生み出しつづけます。

食の安全に関わる私たちの調達方針は、原材料調達から製造委託まで、すべてのサプライヤーをカバーしています。また、製品や製造プロセスの環境負荷軽減についても、継続的に取り組んでいます。

加工食品事業のバリューチェーン*



* この図は、冷凍食品と常温食品のバリューチェーンを表したものです。私たちは、取引業者や契約工場に原材料を提供している農家などの原材料製造業者と直接取引を行っておりません。

加工食品事業のサステナビリティ

JTグループが優先的に取り組む重要課題として5つのJT Group Materialityを設定しています。

JT Group Materialityを踏まえ、JTグループの具体的な目標および取り組みとして、JT Group Sustainability Targetsを策定いたしました。加工食品事業における主な取り組みは、以下の通りです。

マテリアリティ		ターゲット項目	ターゲット
お客様の期待を超える価値創造		フードインクルージョンへの貢献	多様化するお客様の価値観や関心に寄り添い、特定の原材料等を除くだけでなく、何よりもおいしく楽しんでいただけるよう、アレルギー対応商品や動物性原料を使用しない商品、健康やその他の志向にお応えする商品等、高付加価値な商品の開発・提供に取り組みます。
自然との共生		 温室効果ガス排出量の削減	省エネ活動の推進や再生可能エネルギーの導入等を通じて、JTグループとして掲げる Sustainability Targets*のGHG排出量の削減に貢献し、環境負荷を低減します。 *Scope1&2：2019年比47%削減、Scope3 カテゴリー1：2019年比28%削減（ともに2030年）
		 環境に配慮した容器包装材の活用	容器包装材の軽量化および再生可能な植物由来の有機資源等を活用することで、製品を通じた環境負荷の低減を推進します。
		 廃棄物の削減・リサイクルの取り組み	廃棄物の削減に取り組み、循環型社会の構築に貢献します。また、国内事業所の全廃棄物に対してリサイクル率95%を目指します（リサイクル方法に熱回収を含まない）。
		 持続可能な水資源利用の推進	水の効率的利用と徹底した排水の水質管理により、地域コミュニティの一員として健全な水環境の保全に努めます。
人財への投資と成長機会の提供		DE&Iの推進	多様な人財が活躍できる組織作りを推進します。その一環として、女性の活躍推進に取り組みます。女性マネジメント比率については、JTグループの目標に貢献します。
		心身の安全・健康の推進	労働災害ゼロを目指し、2030年までに、労働災害発生件数指標を0.63以下にします。
責任あるサプライチェーンマネジメント		持続可能なサプライチェーンの構築	JTグループサプライヤー行動規範やアンケート等を用いて価値観を共有しながら、サプライヤーと密接なコミュニケーションを行い、協力関係の構築を通じて持続可能なサプライチェーンの実現を目指します。
良質なガバナンス		 安全・安心で高品質な商品の提供	最高水準の食品安全管理に向けて、国際規格の食品安全マネジメントシステムの運用徹底等の取り組みを推進し、食の安全性の向上と品質保証体制の強化を図るとともに、品質に関するコミュニケーションを充実させ、安全・安心で高品質な商品をお客様へお届けします。

2024年までのサステナビリティの取り組み進捗

事業を通じたサステナビリティへの取り組み

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、誰もが食べたいものを自由においしく楽しめ、健やかな毎日が維持できる世界を目指した高付加価値商品の開発、提供に取り組んでいます。

その一環として、テーブルマーク株式会社では、植物素材をメニューごとに厳選し、味や見た目はもちろん、香りや食感にまでこだわって植物由来のおいしさを味わえる「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」ブランドを展開しています。

2025年からは、より多くのお客様に価値をお届けできるよう、自社ECチャネル「BEYOND FREE ㊦」に加えて大手ECモールでの販売や、飲食店向けの業務用商品の展開も開始しました。これからも、植物由来の可能性を信じ、素材の力を模索しながら新しいおいしさを届けていきます。



その他、具体的な取り組みはこちらをご覧ください 



PDFファイルをご覧いただくには、Adobe Readerが必要です。
Adobe Readerはアドビシステムズ株式会社より無償配布されています。

[Adobe Readerのダウンロードページへ ㊦](#)

JTで芽吹く、
心の豊かさへの取り組み記録。



あなたに知ってほしい JTの取り組み

心ころノート一覧



#働く #共創する

届け！葉たばこ農家の
想い——生産者と消費
者をつなぐ「Farmersマ
ルシェ」を現地取材！



#共創する

あなたにとって「心の豊
かさ」ってなんですか？
徹底的に考え抜く、JTグ
ループ社内イベント「D
サミ」とは!?



#共創する #学ぶ

バレーボールがつなぐ人
と人——選手がファンに
伝えたいこと



#食べる #守る #暮らす

おいしくなければ意味が
ない。冷凍ミール
「BEYOND FREE」は何
を乗り越えようとしているの
か!?



#共創する

この大会を、「最高の4日
間」にするために——
「ゴルフ日本シリーズJT
カップ」への想い

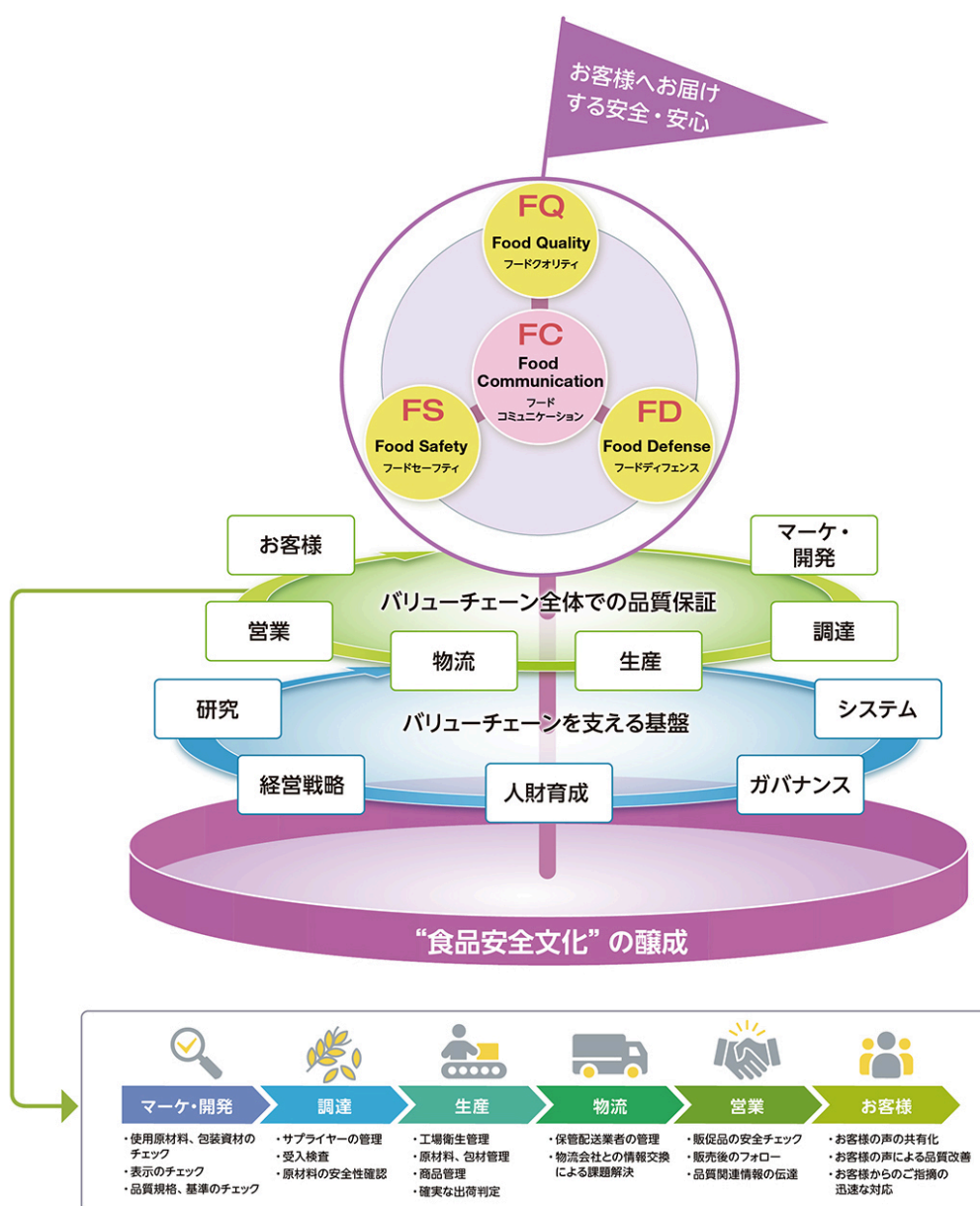


#共創する #働く

同僚や友達の、意外な一
面を発見！「Hello JTG:)
たいせつな人DAY」に潜
入！

事業を通じたサステナビリティへの取り組み

私たちは、事業Purpose「食事をうれしく、食卓をたのしく。」の実現に向かって、安全で高品質な製品をお客様にお届けするために、フードセーフティ、フードディフェンス、フードクオリティ、フードコミュニケーションという4つの視点で安全管理の徹底を図っています。これらの取り組みは、製造部門や品質保証部門が行うだけではありません。食品安全の重要性を全社員が共有する文化を醸成し、製品開発からお客様に製品をお届けするまでのすべてのバリューチェーンにおいて、全社的な品質保証体制により推進しています。



フードセーフティの徹底（Food Safety）

加工食品事業の23工場では、冷凍・常温食品、調味料とさまざまな製品を製造しています。

16の国内工場、7つの海外工場が中国、アメリカ、タイ、インドネシアにありますが、私たちの製品の大半は国内で販売されています。



お客様に安全な製品をお届けするため、国内外すべての自社グループ工場^{*}に、食品安全に関わる国際的業界団体のGFSI（国際食品安全イニシアティブ）が承認した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。またすべての委託製造工場においても、ISO 22000もしくはFSSC 22000等の食品安全マネジメントシステムの認証を取得することとしています。

2008年からは複数名の社外専門家に「食の安全に関するアドバイザー」を委嘱しています。アドバイザー2名から食の安全に対する有益な助言・提言を得ることや、食の安全や消費者の意識に関わる講話等により、品質管理意識のさらなる向上を図っています。

また、食品の安全を確保するために、原材料、生産、加工、流通、販売等の各過程において、製品の生産履歴を確認・追跡ができる仕組みを導入しています。

^{*} 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。

加工食品事業では、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。



フードディフェンスについては継続的に強化しており、製造工場におけるさらなるカメラの活用や薬剤管理の徹底などにも取り組んでいます。

フードクオリティの向上（Food Quality）

品質管理は、加工食品事業の日々の活動における重要な取り組みです。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ようにしています。お客様からいただいたご要望は各工場、各拠点で速やかに共有しています。お客様のご意見に適切にお応えできるよう、専門の委員会を設け、品質管理部門だけでなく、開発、製造、物流、営業、マーケティング部門など関連部署のメンバーが検討を行っています。

私たちはお客様の声を真摯に受け止める環境整備にも力を入れています。テーブルマーク株式会社のお客様相談センターは、国際規格ISO 10002^{*}に準じた対応品質の向上を図っています。また、2016年の音声認識システム導入により、オペレーターとお客様の会話を文字で記録することが可能となり、オペレーターがお客様の対応により集中できる環境が整いました。

^{*} 苦情対応マネジメントシステム認証～組織における苦情対応のための指針

フードコミュニケーションの活用（Food Communication）

加工食品事業では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。

製品パッケージにはお客様窓口のフリーダイヤルを掲載し、お客様からの問い合わせに対応しています。また、より迅速にお客様の声に対応すべく、テーブルマーク株式会社では、ホームページの問い合わせフォームを継続して、改善しています。

また、お客様を中心とした製品づくりを進めるため、2020年には、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ました。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今後も進めてまいります。



環境負荷軽減の取り組み

温室効果ガス排出量の削減

環境負荷軽減の取り組みの一環として、タイで調味料の製造販売を行うJTグループのタイフーズインターナショナルは、籾殻を燃料とするバイオマスコージェネレーション設備  を建築し、2020年に稼働開始いたしました。

この取り組みにより、温室効果ガス排出量として9,564トン（CO2e）を削減しました（2021年~2024年通算実績）。本プロジェクトは環境省の二国間クレジット制度にも採択されており、JTグループとして環境負荷を軽減し、エネルギーコスト削減につなげることができるだけでなく、タイの温室効果ガス削減にも貢献できるものと考えています。



また、富士食品工業株式会社金谷工場（静岡県島田市）では、オンサイト型PPAモデル活用の太陽光発電設備を導入し、2024年2月より稼働開始いたしました。この取り組みにより、同事業所における温室効果ガス排出量の421トン（CO2e）を削減しました（2024年実績）。

環境にやさしい容器包装

内袋フィルムの廃止

「ごっつ旨いお好み焼」シリーズの内袋フィルムを廃止しました。この取り組みにより、プラスチック原料の使用量として年間で約31トン、CO2排出量として約145トンを削減しました。



フィルム廃止前／フィルム廃止後



バイオマスプラスチックを外装フィルムの原料に

精米工場では、精米過程で碎けて製造に使用できなくなった米、「碎米」が生じます。私たちは、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、地上の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更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®」は株式会社ライスレジンの登録商標です。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。

グループ会社の取り組み

テーブルマーク株式会社のサステナビリティに関する取り組みの詳細は[こちら](#)
📄 をご覧ください。



SPECIAL CONTENTS 📄

SPECIAL CONTENTS 📄

SPECIAL CONTENTS 📄

SPECIAL CONTENTS 📄

SPECIAL CONTENTS 📄

SPECIAL CONTENTS 📄

JTで芽吹く、
心の豊かさへの取り組み記録。



あなたに知ってほしい JTの取り組み

ころこノート一覧



#休む

#暮らす

余暇時間をもっと豊かに！ JTが開発したアプリ、「Offly」「beSelf」「Habee」って？



#学ぶ

#共創する

JTには、生命科学の研究機関でありながら、一般 人と人——選手がファンに 来館者に開かれた文化施設がある！



#共創する

#学ぶ



#共創する

#働く

同僚や友達の、意外な一面を発見！「Hello JTG:) たいせつな人DAY」に潜入！