Pasco

CSR報告書 2011

編集方針

「Pasco CSR報告書」は、Pascoの取り組み結果を一方的に報告するものではありません。
CSR活動のさらなる改善を図るため、Pascoが将来に向けて
ステークホルダーのみなさまと対話を行うために作成したものです。

2011年版CSR報告書では、国産小麦を使用した商品の提供に向けて、
行政や流通、生産に係るパートナーのみなさまと弊社社長による、北海道での対話の様子を
「トップコミットメント」に代えて紹介しています。
続く「特集　Pascoの人々の『チャレンジ&夢』」では、日々の業務に取り組む
社員の素顔に焦点を当て、Pascoで働く人々の想いを誌面にしています。
巻末の「第三者評価」は、PascoのCSR活動をさらに進める視点からご指導を賜りたく、
日本フィランソロピー協会の髙橋理事長にお願いしました。

この報告書を是非ご覧いただき、忌憚のないご意見・ご感想をお寄せいただければ幸いです。

対象期間	2010年9月1日～2011年8月31日の実績を中心に掲載しています。 一部にこの期間前後の取り組み内容を含みます。 なお、環境データについて、集計範囲が異なる場合は、文中に明記しました。
対象範囲	敷島製パン株式会社（Pasco）および連結子会社・持分法適用会社のうち主要な11社（グループ企業）を対象とし、これらを合わせ「Pascoグループ」と表記しています。 グループ全体の情報として十分に把握できていないものは、対象組織を明示しています。
報告期間中に生じた大幅な変更	敷島製パン株式会社は、2011年3月1日付けで、株式会社ジャパンフレッシュの発行済株式の80%を、カッパ・クリエイト株式会社に譲渡しました。
発行時期	2011年11月（次回:2012年11月予定、前回:2010年11月）
参照ガイドライン	GRI「サステナビリティレポーティング・ガイドライン2006」 ※GRIガイドライン対比表はホームページに掲載しています。
Webアドレス	Webサイトでは、過去の報告内容をはじめ、 誌面スペースの都合で掲載できなかった環境データや、組織・体制・制度などの情報を掲載しています。 http://www.pasconet.co.jp/company/csr/index.html

表紙について

社員全員が同じ目線を持ち、「チャレンジ&夢」の実現に向かって日々の業務に取り組んでいるPasco。表紙では、そのまなざしの先にある「未来のより豊かな食生活」をイメージして、日本の食の未来に貢献し続けていきたいというPascoの想いを表現しました。

※表紙のイラストレーター オオタヒロコさんのプロフィールをweb版で紹介しています。

裏表紙のマークについて

森の町内会
http://www.mori-cho.org/aboutus.html
Pascoは、2010年「森の町内会」サポーター企業として、日本国内の間伐および間伐材の有効利用促進に寄与し、健全な森づくりに貢献しています。

FSC（Forest Stewardship Council、森林管理協議会）
http://www.forsta.or.jp/fsc/
FSCは、世界中全ての森林を対象とし、環境保全の点から見て適切で、社会的な利益にかない、経済的にも継続可能な森林管理を推進することを目的としています。本報告書は、このFSCより認証を受けた用紙を使用しています。

Pasco

CSR報告書 2011

Contents

01 編集方針

03 トップコミットメント
「日本の食と農業に貢献する」Pascoは未来を見つめて行動します。

06 特集　Pascoの人々の「チャレンジ&夢」
わたしたち全員が同じ目線を持ち、同じ想いで日々の業務に取り組んでいます。

11 Pasco社員のおすすめ商品！
パンへの想い、こだわり、開発秘話も教えます！

13 楽しく豊かな食生活のために
おいしく、楽しく、豊かな食生活を提案しています。

14 安全・安心への取り組み
安全・安心をお届けする体制を築いています。

15 環境を守る取り組み
環境保全活動はPascoの果たすべき責任です。

17 環境への影響を把握し、負担軽減を図ります。（各種環境データ）

19 海外事業
安全・安心で高品質なパンと、Pascoの想い。アジアに広げ、より豊かな食に貢献しています。

21 いきいきと働ける職場づくり
働きがいのある職場づくりを推進しています。

23 地域社会への貢献活動
笑顔ある社会づくりに貢献しています。

25 会社概要

26 第三者評価・あとがきにかえて

Webサイト【Pasconet】もご覧ください

本報告書の内容および各種環境データ、GRIガイドライン対比表等の詳細情報は
Webサイト上に掲載しています。

Pasconet CSR情報へのアクセス方法

STEP 1

PascoのWebサイトにアクセス

Pasco　検索

http://www.pasconet.co.jp

→

STEP 2

トップページ
「CSR Pascoの取り組み」をクリック

「日本の食と農業に貢献する」Pascoは未来を見つめて行動します。

敷島製パン株式会社
代表取締役社長 盛田淳夫

2011年3月11日に発生した東日本大震災において、
被災されたみなさまに心からお見舞いを申し上げます。
このたびの震災は日本の経済や食を取り巻く環境にも影響を及ぼし、
加えて世界的な食料価格の高騰は依然として続いています。
Pascoはこうした厳しい状況下であっても将来を見据えた取り組みを
続けることが大切であると考え、さまざまな夢の実現に向けてチャレンジを
続けています。その一つが、国産パン用小麦“ゆめちから”使用商品の
提供による食料自給率向上の推進です。
Pascoは昨年のCSR報告書で紹介した“ゆめちから”の食品開発プロジェクト※の
取り組みにとどまらず、小麦の生産拡大にも寄与していきたいと考え、
今年6月に北海道の関係者のみなさまを訪れて想いを伝えました。
“ゆめちから”を通じて食料自給率の向上に貢献し、日本の農業を元気にしたい。
北海道での対話とともに、未来を見据えるPascoの想いをお話しします。

※ 食品開発プロジェクト
食料自給率の向上をめざし、「ゆめちから」の実用化に取り組む国家プロジェクト。
詳細は、農林水産省の独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構のWebサイトをご参照ください。
http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/press/laboratory/harc/

北海道訪問の概要

期間：2011年
6月15日(水)～17日(金)

6月15日(水)
高橋はるみ北海道知事表敬訪問
北海道農政部
農林水産省北海道農政事務所
北海道農業研究センター

▶ **6月16日(木)**
山本忠信商店製粉工場
十勝地区小麦生産農家
寺山憲二普選町長表敬訪問

▶ **6月17日(金)**
米沢則寿帯広市長表敬訪問
十勝農業試験場
北海道農業研究センター 芽室研究拠点
十勝総合振興局

日本の農業の進むべき方向性を示す“ゆめちから”の支援を求めて。

日本の気候風土はパン用小麦の生育に適さないため、製パン業は輸入小麦を多く使用しており、食料自給率を阻害する存在に見られがちです。しかし、私には長年「製パン業を通じて食料自給率の向上に貢献したい」という想いがありました。今回、高橋はるみ北海道知事には「国産パン用小麦“ゆめちから”と出会って、これなら添加物を使わなくてもおいしいパンができる。生産者のみなさまにも安心して栽培していただけると確信した」ことや、「私たちも“ゆめちから”が本格的に生産されたら大いに使いたい」という想いを伝えました。知事からは「パン食は増えており、国産パン用小麦の需要は増えていくでしょう。生産量を増やすためにも、今後は十勝やオホーツクの生産者や農協にも声を掛けていきます」という力強いお言葉をいただきました。

高橋はるみ北海道知事

続いて、十勝地区の小麦生産の中核を担う音更町と帯広市も訪問。寺山憲二音更町長からは「企業に求められている“ゆめちから”は生産者の勇気につながります」とのコメントを頂戴しました。米沢則寿帯広市長からは「小麦の生産者、製パン企業、パンを購入するお客さまのそれぞれの想いが見えると、施策面での支援がしやすくなります」というお言葉をいただきました。また、従来の国産小麦は価格が高すぎることも課題でしたが、栽培がしやすい“ゆめちから”は、品質はもちろん、単位面積当りの収穫量が多いため価格競争にも強いといえます。“ゆめちから”は私たちの夢をかなえる「ちから」の一つであり、今後の日本の農業の進むべき方向性を示す存在でもあるのです。

寺山憲二音更町長

米沢則寿帯広市長

製粉や配合の方法、流通に対する想いを共有するために。

パンづくりには小麦の製粉や配合の方法も重要であり、これらの工程や流通に関わる企業との協力も大切です。“ゆめちから”の食品開発プロジェクトの参画メンバーであり、穀物の流通商社である山本忠信商店の山本社長とは小麦の製粉や流通について話し合いました。小麦はまず製粉会社で挽かれ、小麦粉として製粉されます。挽き方は食品によって違いますし、同じ食パンでも商品ブランドで異なります。さらに、小麦の品種で価格も挽き方も異なるため、Pascoでは製粉会社に要望を伝え、製パンテストで品質を確認して購入します。その後、社内で数種類の小麦粉を配合し、パンをつくります。「これからは当社がニーズに応えて、製粉から配合までを行い提供するのが理想です」と山本社長は小麦流通のあり方について抱負を語ってくださいました。現在、国産小麦の大半はうどんに適した品種で、余剰傾向にあります。政策では10年後の小麦生産量を100万トン拡大する計画がありますが、このままではうどん用の小麦が増えるばかりです。「おいしいパンができる“ゆめちから”の栽培は生産者の誇りになります。Pascoさんから『“ゆめちから”が必要です』と直接伝えていただくことで、より多くの生産者が“ゆめちから”に目を向けてくれます」という山本社長の言葉は、力強いエールとなって私の心に届きました。

山本忠信商店の十勝地方初の製粉工場「十勝★夢mill」

“ゆめちから”の課題を克服し、おいしさと生産性の両立へ。

誕生したばかりの新品種“ゆめちから”には、まだ課題があります。“ゆめちから”を開発した北海道農業研究センターでは、こうした課題に対して栽培マニュアルのさらなる充実が図られており、その取り組みについてお話を伺いました。

「研究成果としてわかっていることは、生産者にも伝えていきます。管理方法もマニュアルにして、当センターのホームページにも掲載します」という西尾研究員の言葉を聞き、生産者のみなさまも安心して栽培できると感じました。“ゆめちから”は超強力粉の品種で、従来の麺用国産小麦と配合してパンをつくります。国産小麦のどの品種と組み合わせれば、より良いパンができるのか、Pascoは、パンづくりの配合ならびに製法について研究を続けていきます。また、農林水産省の北海道農政事務所水間所長からは「道内の農業関係者や関係機関が一体となって、栽培技術向上の取り組みと、製粉企業や製パン業界などの評価を得る取り組みを並行して行い

北農研（芽室）農業試験場にて
西尾研究員（左）、山本忠信商店 山本社長（右）

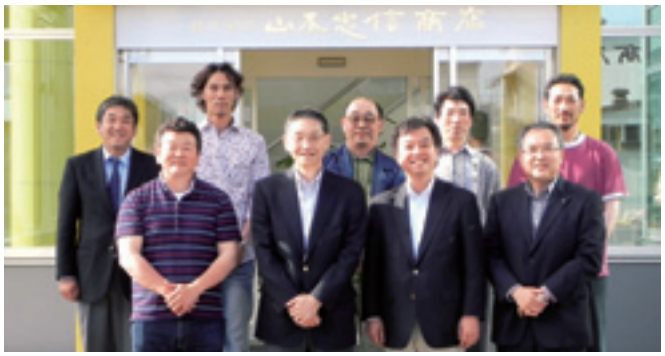
水間史人北海道農政事務所長

ながら、"ゆめちから"の作付け面積を増やすための環境を整備していきます」というお話をいただきました。
私たちPascoも、研究・開発に携わるみなさまとともに、"ゆめちから"を広げていくお手伝いをしていきたいと改めて感じました。

小麦の受粉作業の説明を受ける盛田社長　北海道農業研究センター（芽室）農業試験場にて

生産者の方々と同じ想いで、一緒に大きく育てていきたい。

"ゆめちから"は作付け面積も収穫量も徐々に増えています。しかし、みなさまにパンをお届けするにはまだ十分な量とはいえません。今よりも 収穫量が増えれば、"ゆめちから"でつくったパンを店頭で継続的に販売できるようになり、たくさんのお客さまに提供することができます。そのためにも、より多くの栽培をお願いしたいと思い、今回は生産者のみなさまに直接会ってお話をさせていただきました。
生産者の方によれば、"ゆめちから"の収穫量はまだ未知数で、種も十分な量はないということでした。また、生産者のみなさまも約10年前に国産小麦でパンをつくろうと麺用の小麦でトライした経験があり、当時、お客さまからパンの感想を聞いて「お客さまが求めるものをつくることの大切さ」を感じたそうです。「従来の国産小麦は、パンづくりに改良剤が必要でしたが、"ゆめちから"は小麦の力だけでおいしいパンができます。これはお客さまへのアピールポイントになります。Pascoと一緒に育てていきましょう」という想いを伝えると「国産小麦でのパンづくりに挑戦し続けて10年。ここにきてPascoさんが私たちの "ゆめちから"でパンをつくりたいと言ってくれたことは夢のような話です。『一緒に育てていきたい』という言葉も力強く感じます」と嬉しいお言葉が返ってきました。北海道には新しい製粉工場も完成し、生産者のみなさまも「より良いものをつくりたい」と意欲的です。Pascoも生産者のみなさまと同じ想いで取り組んでいきます。



小麦生産者のみなさまと
後列左から、山本忠信商店 山本専務、山川健一様、川口昇様、中屋敷清様、赤間美根男様
前列左から、道下公浩様、Pasco 盛田社長、山本忠信商店 山本社長、
Pasco 根本開発本部長

北海道訪問を終えて

協力し合うことで、夢を実現する「ちから」はより強くなります。

安全・安心と品質向上に取り組むことは、Pascoにとってあたりまえのことです。Pascoは常にその姿勢とお客さまの目線を持ち、「ファイナル・バリュー」と「トータル・プロセス」※の2つのテーマを基本に、「チャレンジ＆夢」の実現に向けて取り組んでおり、今回の対話もその一例といえます。
より良い小麦の生産や新たな品種開発に関わることも、Pascoの責任だと考えています。国産小麦で安全・安心でおいしいパンをつくり、豊かな食卓や製パン産業の発展、さらに日本の食料自給率向上に貢献することは、Pascoの夢でもあるのです。国産小麦を使ったさまざまな種類のパンを安定的・継続的に食卓にお届けするためには、時間も努力も必要でしょう。その中で行政、小麦の流通業者、研究者、生産者、そして読者のみなさまとともに取り組むことで、夢を実現する「ちから」はより強くなっていきます。
これからもPascoをご支援いただきますよう、よろしくお願いいたします。

※P6「PascoのCSRビジョン」参照

特集 Pascoの人々の「チャレンジ＆夢」

わたしたち全員が同じ目線を持ち、同じ想いで日々の業務に取り組んでいます。

創業の精神を受け継ぎ、永続的に社会に貢献できる企業であり続けるために、
Pascoは全員が同じ目線(eye to eye)で、より深いコミュニケーションを
実践しながら「チャレンジ＆夢」の実現に向かって日々取り組んでいます。
私たちPascoが「チャレンジ＆夢」を実現できるのは、事業の基本に
「ファイナル・バリュー」と「トータル・プロセス」という2つのテーマがあり、
さまざまな「チャレンジ＆夢」の実現に向けて日々の業務に真摯に取り組む社員がいるからです。
特集ページでは、ベテランから若手まで、さまざまな部門の社員たちを
「ファイナル・バリュー」と「トータル・プロセス」の2つのテーマに沿って取り上げ、
その想いや取り組みを紹介します。

PascoのCSRビジョン

創業の精神の継承

金儲けは結果であり、目的ではない。食糧難の解決が開業の第一の意義であり、事業は社会に貢献するところがあればこそ発展する。

Pascoの取り組みの原動力「パートナー力の向上」

「ファイナル・バリュー」「トータル・プロセス」の2つのテーマに沿った取り組みを推進させる原動力は、パートナー力です。Pascoのパートナーとは、お取引先様や協力企業様、お客さま、地域のみなさま、グループ企業、そして社内の各部門、社員一人ひとり。Pascoはパートナー力を向上させるため、お客さまとの対話を大切にし、お取引先様や協力企業様との協働を図り、社員の人材育成にも力を入れています。さらに、パートナーとの絆を深め、食料自給率に関する情報発信や地産地消の推進といった食育活動を推進しています。

チェレンジ&夢を実現するための2つのテーマ「ファイナル・バリュー」と「トータル・プロセス」

「ファイナル・バリュー(FV)」=「価値創造」の取り組み。安全・安心な商品、豊かで楽しい食生活に貢献できる商品など、お客さまにとって「価値ある商品」の実現に取り組んでいます。「トータル・プロセス(TP)」=「事業効率の向上」の取り組み。社内のあらゆる部門でロス・ムダ・コストの削減に取り組み、社外のパートナーと対話・協働しながら効率性の向上を図っています。これにより環境負荷の少ない持続可能な社会の実現をめざしています。

Case study 1

ファイナル・バリュー
安全・安心な食品の提供

「おいしいね」と笑顔になっていただく。それが、私の考える安全・安心なパンです。

高石 由起 |入社4年目|

犬山工場　製造三課菓子パン五係
菓子パン、惣菜パンを製造する菓子パン五係に所属。包装エリアで安全・安心な商品を出荷するための製造ラインでの最終チェックも担当。

製造の最終工程でのチェックは責任重大

学生時代は、何げなく食べていたパンですが、つくり手側になって「一つのパンには、たくさんの人の工夫や技術、想いが詰まっているんだな」と思うようになり、さらにおいしく感じるようになりました。製造ラインでは安全・安心なパンをお届けするため、さまざまな工程で品質チェックを行っています。私が担当するのは、商品を包装する製造ラインの最終工程。惣菜パンのソーセージなどのトッピングが乱れていないか、パンの焼き色は規定通りか、包装の消費期限の表示や出荷する数量に間違いはないか、さまざまな部分の最終チェックを行います。お客さまに「おいしいね」と召しあがっていただき、笑顔になっていただけるパンが、安全・安心なパンだと思っているので、最終チェックの責任は重大です。

休日も手洗いを徹底することが習慣に

私が担当する製造ラインは、金属に限らずさまざまな異物混入を防ぐX線検査装置もあり、常に安全・安心な商品を出し続けられるよう体制を整えています。衛生管理については新入社員教育で学び、現在も班長、係長、先輩から教育や指導を受けています。製造ラインの清掃と消毒は毎日、お昼の休憩前に行うほか、製造する商品が切り替わる際に5～10分ほど製造ラインを止めるので、そのタイミングでも行います。仕事の前にはしっかり丁寧に手洗いをするため、それが当たり前になりました。休日に友人と会った時に「手を洗う時間が長いね。丁寧だね」といわれたことがあり、安全・安心のための心がけが身についていることを実感しました。

安全・安心のためスキルアップを図りたい

Pascoのパンには愛着がありますし、おいしさに自信があります。だから、より多くのお客さまに召しあがっていただき、より愛される存在にしていきたい。そのためには、私自身も生地の整形やトッピングなど、包装以外の工程でも経験を積み、品質を見極める能力をもっと磨いていきたいと思います。そして、同じ製造ラインのメンバーとともに力を合わせ、「常に安全・安心な商品を出していく」という強い気持ちで、日々の業務に取り組んでいきます。

包装をはじめ、商品を出荷するまでの工程を責任をもって担当しています

Case study 2

ファイナル・バリュー
豊かで楽しい食生活の提案

ニーズに応えた商品の開発から製造、販売促進、営業まで すべてに関わりたい。

稲垣 和樹 |入社11年目|

広域量販本部　東日本エリア担当
千葉県、埼玉県、茨城県を担当。埼玉県川口市とさいたま市のスーパーマーケットのチェーン店を受け持ち、売り場提案などの営業活動を行う。

お客さまとお取引先様の期待に応える

営業の業務は、お取引先様に商品を売り込むだけではありません。売り場でパンを購入するお客さまに、豊かな食生活や楽しい食卓を提案することも重要な仕事です。多くのお客さまにPasco商品をアピールするため、陳列や商品POPづくりを自分たちで行うとともに、その情報を営業チームで共有化して、よりよい売り場づくりに活用しています。POPのキャッチコピーやデザインをつくる場合も、Pasco商品の魅力をアピールするもの、食卓での楽しい会話に役立てていただけるものを考えます。おいしい食べ方を提案する工夫も大切なので、食生活アドバイザーの資格も取得しました。お客さまを意識した売り場の提案で、売り上げを伸ばし、お客さまニーズとお取引先様の期待に応えていきたいと考えています。

営業チームで開発、製造まで関わってみたい

営業は、お取引先様やお客さまと接することが多い業務です。日々、市場のニーズとふれている営業が主導して、商品開発や販売促進の企画を行う機会を増やすことで、お客さまの声にもっと応えていきたいと考えています。営業チームがお客さまの目線に立ち、自由な発想で一つの商品を開発し、製造、販売促進、営業活動までトータルに関わる。それが私の夢の一つです。

新しい提案を考える

私自身、子どもが生まれてからは安全・安心な食や、楽しい食卓づくりをより強く意識するようになりました。お客さま目線に近づいたと思いますが、常にメーカー発想に陥らないように自分を戒めています。夢の実現のため、お客さまの目線を持ち、お客さまを深く理解できるように、営業活動に取り組んでいきたいと考えています。また、お店の方とコミュニケーションを図り、小売業のニーズを知ることも必要です。こうしたさまざまな立場の目線や発想を持つことで、何か新しい提案をしたいと思っています。Pascoや他社の誰も気づいていないこと、誰もやっていないことを私自身が生み出し、具現化することをめざしていきます。

POP作成など売り場づくりやパン担当者の方とのコミュニケーションも重要な仕事です

Case study 3

トータル・プロセス
ロス・ムダ・コストの削減

常識にとらわれない発想でロス・ムダ・コストの削減とパンの品質向上に挑み続けます。

田中賢一郎 | 入社26年目 |

大阪昭和工場　製造三課菓子パン八係
イングリッシュマフィンやドーナツを製造する菓子パン係に所属。
ラインの運営・労務管理などを担当。

長年稼動させてきた既存の設備で新商品を

3年前、「超熟イングリッシュマフィン」の大ヒットにより、製造ラインを増やして増産体制をとることにしました。最新設備の導入には設計などで時間がかかるため、既存の設備を用いて短期間で立ち上げることにしたのです。しかし、その設備は別の工場で長年稼動させていたもの。厚みなどをイングリッシュマフィンの現状の規格に合わせるための改善が必要でした。通常、新しいラインの立ち上げには1年くらいかけますが、今回の期限は約1ヵ月半。大きなプレッシャーの中で、自分で設備を分解して問題点の抽出と分析を行い、試行錯誤の末に設備の改善をやり遂げました。

柔軟な思考で課題を解決

規格の課題をクリアしたら、次は品質の向上です。最新設備で製造するイングリッシュマフィンと同等もしくは、それ以上の品質で製造できるように、古い設備を改善することにしました。何度も壁にぶつかり、逃げたくなったこともしばしば。そんなとき上司から「これまでのやり方を捨てなさい」というアドバイスを受けたのです。最初は戸惑いましたが、自由な発想で課題と向き合い、工夫を重ねて古い設備を改善。最新設備で製造したものと同等の品質を実現しました。この改善策は他工場でも活用され、Pasco全体のイングリッシュマフィンの品質向上に貢献することができました。

私たちの挑戦に終わりはない

製造ラインのレイアウトを変えて動線を効率化し、省人化や生産性の向上を図ることも私の重要な役割です。より効率的に、スピーディーに、おいしいパンを製造する取り組みに終わりはありません。常に考え、日々の小さな改善を積み重ねることが大事なのです。夢は、さらなるロス・ムダ・コストの削減に取り組みつつ、いつまでも愛され続けるロングセラーのパンをつくること。焼き時間や温度の工夫、設備の改善など、ラインでできる創意工夫でもっとおいしいパン、もっと高品質なパンをつくりたい。その想いを実現するため、これからも常識にとらわれない自由な発想で、効率化とパンの品質向上にチャレンジし続けます。

各工程での細かいチェックを通じて設備改善に努めています

Case study 4

トータル・プロセス

事業活動の変革

品質や生産性を高める新しい設備の開発には、コミュニケーションや情報も大切です。

小松 雅一 |入社17年目|

技術部　技術グループ

パン・菓子の製造に関する設備の技術開発を担当。商品品質を高めるための技術、新しいタイプの商品をつくる製法技術などの開発に携わる。

メロンパンの設備改善で品質向上と差別化を実現

「商品の品質向上には、どんな設備技術が必要なのか」「生産性を向上させるためには、製造設備をどう改善していくか」日々、こうした新しい技術について考え、開発を行うことが、私の業務です。2011年に製造設備を改善した「サクふわっメロンパン」の場合も、独自の仕様を考えました。たとえばパン表面のグラニュー糖の光沢を強調するため、グラニュー糖をふりかける位置を調整したり、ビスケット生地の厚みを一定にするために、生地を丸める工程を手作業から自動化しています。

こうした設備技術の改善によって「サクふわっメロンパン」の品質が向上し、他社との差別化を図ることができました。競争の激しいメロンパン市場でも「サクふわっメロンパン」は好調です。

開発には対話も重要

この業務に必要なものは、機械に関する知識や設備保全の技能だけではありません。設備メーカーが持つ最新技術の情報、営業部門が得たお客さまのニーズ、製造現場である工場の状況、経営トップが得た業界の動向など、多様な情報をもとに最適な設備技術を研究し、開発していきます。「情報は発信するところに集まる」をモットーに私自身も情報発信に努め、新しい設備の開発状況は各工場にも随時伝えています。それに対するレスポンスで工場の考え方がわかりますし、情報のやりとりによってコミュニケーションを図れば、設備の設置や稼動もよりスムーズにできます。社内外の人たちと対話し、信頼関係を築くことも、新しい技術の開発や、事業活動の変革に必要だと考えています。

理想を具現化する挑戦を

私が所属しているのは、新しい技術を見据える未来志向の部門です。私自身の未来に向けての夢は、現在の製造現場の課題を解決するラインを開発することです。働く人にやさしく、より高品質でバラエティに富んだパンを、効率よく、衛生的な環境で製造する。理想とする設備技術や製造ラインを追求し、実現させたいと思っています。

完成度の高い設備を開発するため、他部門の意見収集や、さまざまなデータチェックを行います

Pasco社員のおすすめ商品！

パンへの想い
こだわり
開発秘話も
教えます！

定番の食事用パンや菓子パン、地域限定や季節限定のパンなど、Pascoの商品にはPascoで働く人々の想いやこだわりが詰まっています。どれも自信を持って食卓にお届けしているものばかりですが、その中から社員がおすすめのパンを紹介。
パンにまつわるエピソード、製造工程でのこだわりなどもお教えします。

森本 恵美子
広域量販本部
西日本エリア担当

もっちりした食感がたまらない！

おすすめのポイントは、どんな食材と組み合わせてもおいしくて、おしゃれな一品になるところ。気分に合わせて食材をのせたり、はさんだり、食べ方のアレンジが豊富なところも魅力です。私の一番のおすすめは、こんがりトーストしてバターを塗って食べるスタイル。シンプルだけど本当においしいんですよ。食べた時のカリッという音、もっちりした食感もたまりません！

超熟イングリッシュマフィン

相田 綾香
大阪豊中工場
製造二課
菓子パン二係

かわいさ、おいしさにハマります

ベーグル

Pascoのベーグルは、見た目にもムチムチ感があってかわいらしいところがお気に入り。以前に流行った本格的なベーグルは硬めで、何かをサンドする、ひと手間をかけるタイプのパンでした。このベーグルは柔らかくて、むっちりしていて、菓子パンみたいに味も付いているから、そのままでも手軽に食べることができますよ。おいしさにもハマってしまいます。

栗田 木綿子
開発本部
研究開発部
パン開発グループ

パン屋の美学
カスタードクリームパン

苦労を重ねた絶品クリームです

今年リニューアルを行った「パン屋の美学」シリーズ。今回のクリームパンのリニューアルは「食感はより柔らかく、卵の味わいはより濃厚なクリーム」がテーマで、これが一番大変でした。卵の味を出そうと卵の量を多くするとクリームは硬くなる傾向にあり柔らかすぎると工場での製造が難しくなるため、発売日ギリギリまで試行錯誤を繰り返しました。パン生地も、クリームとのバランスの良い甘さを追求して改良しています。苦労して完成させたクリームとパンの、絶妙なバランスが自慢です。

向かって左が私です

狩野 恒
広域量販本部
西日本エリア担当

忘れられる寸前から、定番商品に

営業、製造、開発という部門を超えた開発体制（クロスファンクション）でつくった商品です。「こんなパンがあったら」という意見をもとに、「持ち運びがしやすく、手軽に食べられる菓子パン」をコンセプトに開発しました。ところが、いざ製造という段階になって生産ラインがいっぱいで半年間ほど待ちの状態が続き、忘れられる寸前に…。振り返れば、待ちの期間があったからこそ「スティックメロンパン」の販売戦略などを練ることができ、定番商品にできたと思います。

スティックメロンパン

塩本 勝久
冷食事業部
東日本ベーカリー部
営業一グループ

りんごと紅茶のパン

シャキシャキりんごの食感が魅力

私がおすすめする「りんごと紅茶のパン」は、全国のベーカリーで大ヒット中の人気商品。ダージリンの紅茶葉を練り込み、蜜漬けりんごを混ぜた冷凍パン生地を、各ベーカリーの店内で整形し、発酵させて焼き上げています。ダージリンの豊かな香り、シャキシャキしたりんごの食感が人気の秘密。やさしい甘さは、朝食やおやつにもおすすめです！

十勝
バタースティック

原川 裕成

パスコ埼玉工場
製造二課 めん帯係

軽くトーストしても◎

バターの豊かな風味と、しっとり柔らかい食感が味わえるスティックタイプのパンです。私のおすすめの食べ方は、軽くトーストすること。外側がカリッとして、ひと味違うおいしさが楽しめます。また、このパンのおいしさの秘密は製造工程にもあります。このパンは余分な発酵を抑えるため、他のパンと比べて室温が低い環境でつくられているのです。

超熟食パン

内藤 友香

東日本事業部
販売促進グループ

Pasco 入社のきっかけでした

「超熟食パン」は、私がPascoに入社したいと思ったきっかけになった商品です。以前の私は食パンをあまり食べなかったのですが、初めて「超熟食パン」を食べた時、ミミまでおいしかったことや、しっとり、もっちりした食感に衝撃を受けたことを今も覚えています。小麦本来のシンプルな味わいなので、いろいろな食材と相性が良いのですが、私は海苔の佃煮など和素材と合わせて食べたりしています。

ロングライフ
十勝バタースイート

丸山 瞬

信州シキシマ
製造部
製造三課 めん帯係

おいしさが1ヵ月以上も長持ちしますよ

長期保存ができる商品をロングライフ商品といいます。現在、私が製造に関わっているロングライフ商品は21種類あり、中でも「ロングライフ十勝バタースイート」が私のお気に入り。十勝バターのシートを折り込んだパン生地は、甘くて食感も柔らかいし、手綱コンニャクのようなカタチも特徴があります。製造してから1ヵ月以上もおいしさが長続きするので、店頭でも好評ですよ。

秋の収穫3種盛り

馬渕 巧

レアールパスコベーカリーズ
営業第一本部 製品開発部

食欲の秋にぴったりなボリューム感！

秋の期間限定商品で、一つの商品でいろいろな秋の味覚が楽しめる、ぜいたくなパンです。焼き芋パン（もっちり生地に焼き芋餡）、焼き栗パン（焼き栗のつぶ餡使用）、かぼちゃメロンパン（ふんわりメロンパンの中にかぼちゃ餡）を、ココア風味のかご型パンに盛り合わせました。一つ一つが小さくて食べやすいのに、ボリューム感がある、まさに食欲の秋にぴったりのパン。販売店は、天王寺MIOブレクレールなどです。

イギリス食パン

中田 寛之

パスコ東京多摩工場
製造一課
食パン一係

サクッと香ばしい食感が好きです

最近の食パンは、ふわふわ、もちもちとした食感が主流ですが、私が好きな「イギリス食パン」はサクサクした食感と香ばしさがあり、まるでフランスパンみたいな食パンです。もともとフランスパンの味が好きなのですが、「ちょっと硬いな」と思っていた時に入社して現場で出会ったのが、この「イギリス食パン」でした。フランスパンに似た味わいで、フランスパンより柔らかい、そこがお気に入りの理由です。

おいしく、楽しく、豊かな食生活を提案しています。

Pascoは、お客さまの声を反映させたパンや、業務用の冷凍パン生地の開発、地産地消にも取り組んでいます。
さまざまな商品づくりを通じて、食べる喜びや楽しさなども味わえる、おいしくて健康的な食生活を提案しています。

パスコ・サポーターズ・クラブの取り組み

お客さまの声を商品開発や販売促進などに反映させるため、パスコ・サポーターズ・クラブを運営しています（会員数約2,000名 2011年8月現在）。Webアンケートやグループインタビューを行い、会員のみなさまからご意見やご要望をいただいています。2011年1月の大阪でのグループインタビューでは、発売予定の惣菜パンの試食なども行い、感想を伺いました。Pascoは、会員のみなさまのご意見をよりよい商品づくりやサービスの改善に活用し、お客さま満足度の向上に努めています。

大阪のグループインタビューでは、パンに使用する素材や惣菜パンの試食を実施しました。「案外おいしい！」「これはパンに合わない」といった味覚に関する率直なご意見や、「もっちりが好き」「口どけを重視する」など、好きな食感についてもお話を伺いました。

地産地消の商品づくり

信州シキシマは、信州産の米粉などを使う「信州コッペシリーズ」「ちぎりパンシリーズ」を製造しています。これは「原材料調達から販売まで長野県で」をコンセプトに、長野県のお取引先様と共同開発した商品で、お客さまや地元の生産者の方からも注目されています。発売した「信州米粉入りコッペミルク」、地元メーカーの信州味噌を使う「信州の米粉入り信州味噌® ちぎりパン」は、そのおいしさからも人気を呼んでいます。今後も地産地消の商品づくりを進めていきます。

信州の米粉入り
信州味噌®ちぎりパン

地産地消を訴求した売り場づくり

信州米粉入り
コッペミルク

冷凍パン生地の取り組み

Pascoの業務用の冷凍パン生地は、ベーカリーの「効率よくおいしい焼きたてパンを提供したい」というニーズに応える商品です。最近は駅構内、高速道路サービスエリア、大学の売店などに出店するベーカリーも増えています。また、レストランやカフェ、ファーストフード、ホテルのバイキングなどでのご利用も増えてきました。Pascoでは、より簡便な冷凍パン生地、ベーカリー機器のシステム化などに取り組み、さらに身近なところでご利用いただけるよう努めています。

ホテルレストランショーで飲食業界に紹介

冷凍生地でつくられた焼きたてパン

中央自動車道
石川PAにあるベーカリーショップ

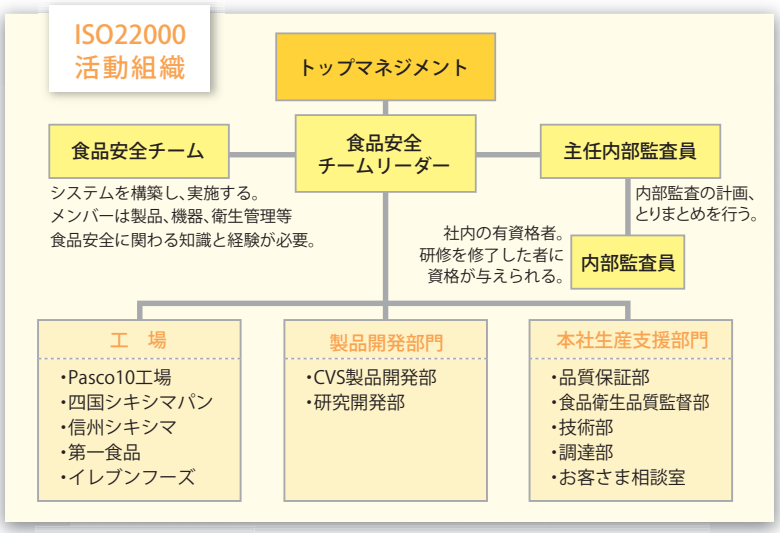
安全・安心をお届けする体制を築いています。

お客さまの関心が高い、食の安全・安心。Pascoグループでは、より安全・安心な商品をお届けするための品質保証体制を整備し、社員一人ひとりがそれぞれの業務で品質保証活動を実践しています。

Pascoグループ全社の全製造部門でISO22000認証取得

Pascoはより安全・安心で品質の高い商品を安定的に製造するため、2007年に神戸工場と本社生産支援6部門で食品安全マネジメントシステムISO22000の認証を取得しました。以降、各組織で認証取得に取り組み、2011年4月にグループ企業のイレブンフーズが認証を取得したことで、製造に関係する全部門で、ISO22000の認証を取得することができました。

ISO22000認証取得にあたり、全製造部門が毎年2回、外部機関による定期審査を受けます。これは、社員にとって食品衛生に関して留意すべき点や、その意義を再認識する機会にもなります。また、定期審査で指摘された「気づき事項」に対応して改善につなげています。今後はISO22000のシステムを活用し、継続した改善を行うことで、食品衛生の管理レベルをさらに向上させ、徹底した品質保証体制のもと、より一層の安全・安心の提供に努めます。



工場内審査風景

トピックス

㈱四国シキシマパン

食品衛生優良企業として厚生労働大臣賞を受賞しました。

2010年10月、四国シキシマパンは食品衛生優良企業として厚生労働大臣賞を受賞しました。今回の受賞は、施設改善に熱意があること、社員に対する健康管理が優秀であること、過去3年間、保健所が実施した監視点数が優れていることなどが高く評価されました。なお、Pascoの多くの工場でも、過去において厚生労働大臣賞を受賞しています。

環境保全活動はPascoの果たすべき責任です。

小麦や水など、自然の恵みからつくられるPascoの商品。お客さまのもとへお届けするまでに、さまざまな資源やエネルギーが必要です。大切な地球環境を守るため、地球環境と調和した商品づくりをめざすとともに、事業活動のさまざまな面において環境負荷低減につながる取り組みを継続的に行っています。

包装形態の見直しによる省資源化の実現

東日本大震災の影響で、包装材料の供給が不安定な状況が続きました。Pascoではこれまでにも包装材料の軽量化、薄肉化など、省資源化の取り組みを継続的に行っていましたが、さらに今回、資源の有効活用と環境保全の観点から、クロージャー(パン包装の付属留め具)を使用しない包装形態への見直しを行いました。2011年5月から8月末までに、25アイテムをクロージャーを使わない包装形態に変更しました。これにより、クロージャーの原材料であるプラスチック使用量とともに、包装材料の使用量も削減。対象となる商品の包装材料は、平均で約27%の削減を実現しました。今後発売する商品についても、包装材料の使用量の削減に取り組んでいきます。

パスコ・ロジスティクス(株)

燃費や積載効率の向上につながるトラックボディーの軽量化

パスコ・ロジスティクスは2008年9月よりトラックボディーの軽量化を推進しています。従来の木製トラックボディーをアルミ製に切り替え、車両重量について4t車は約60kg、2t車は約20kg軽量化しました。これにより商品の積荷量を増やすことができ、積載効率や燃費の向上につながります。

また、アルミ製のボディーは経年変化による腐敗が少なく、衛生保持にも優れています。現在、保有台数の約9%がアルミ製となっており、今後も順次切り替えていきます。

アルミ製トラックボディー

(株)信州シキシマ

環境に配慮し、廃水を確実に浄化する設備を導入

信州シキシマでは廃水を確実に浄化するため、2010年11月、工場敷地内にある地下式処理施設に新しい設備を導入しました。新しい設備は、特殊微生物と接触担体により廃水に含まれる油脂分の分解力を強化したオイルバクターシステムで、これにより油脂分を濃縮させた濃縮有機性汚泥の発生がゼロとなり、臭気も大幅に改善しました。最終的な処理水は河川放流も可能な水質です。また、今回の設備導入で社員の環境意識も向上しました。

排水処理施設

工場におけるエアーコンプレッサーの省エネの取り組み

工場ではさまざまな設備を稼働させる動力として、圧縮空気を利用します。圧縮空気をつくり出すエアーコンプレッサーの電力使用量は、工場全体の電力使用量の5～15%を占めており、省エネに取り組む上での課題のひとつになっていました。
エアー圧力を0.1MPa（メガパスカル）低減させると、約7%の省エネ効果があると言われています。そこで、設計段階から配管径を太くし、またループ化することでエアー圧力の低減及び圧力変動を抑えるなど、省エネ対策を講じてきました。このノウハウを既存工場にも展開し、各工場でエアーコンプレッサーの電力使用量の大幅削減をめざし改善に取り組みます。

エアーコンプレッサー

ボイラー設備更新の取り組み

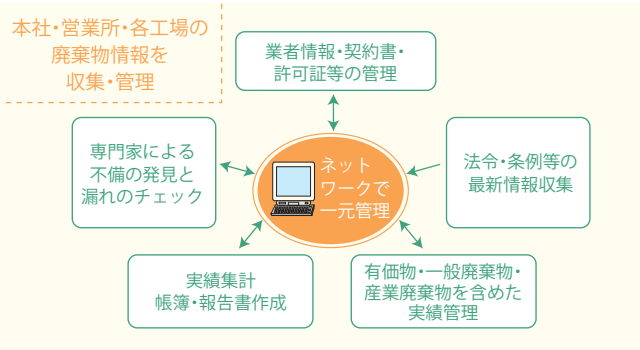
神戸工場では老朽化したボイラー設備を省エネ性に優れた新しいボイラー設備に更新したことで、運転効率が約10%向上し、都市ガス使用量の削減とCO_2削減を実現しました。今回、ボイラーの更新にあたってはエネルギーサービスを活用しました。これは、工場敷地内に設置する新しいボイラー設備を、エネルギー供給会社が保有するというもので、Pascoはボイラーでつくる蒸気エネルギーを購入します。これによりメンテナンス業務の軽減、エネルギーの安定供給につながりました。

神戸工場ボイラー

ボイラー管理画面

廃棄物の情報を見える化し、廃棄物管理をさらに強化

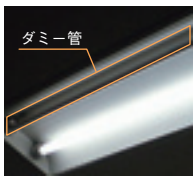
Pascoの各工場の産業廃棄物管理は、総務グループが中心となって行っています。社外へ委託処理を行う産業廃棄物はマニフェストで管理することが法律で定められ、マニフェストや契約書などの管理業務は複雑化しています。こうした業務の負担やリスクの軽減、コスト削減を図るため、各工場にも廃棄物管理システムを導入しました。廃棄物に関わる情報の一元管理や、各工場からデータが確認できるなど、廃棄物の情報を見える化し、廃棄物管理のさらなる強化を図っています。



本社オフィスの空調や照明に関する省エネの取り組み

Pascoでは本社オフィスにおいても、省エネ活動を継続的に行っています。2011年の夏、空調関係では「事務所内28℃の徹底」、「日射熱対策としてブラインド（緑のカーテン）活用による西側窓面遮光」、「空調機器の運転時間の短縮」、「扇風機の活用」、「各室内に簡易室温計の設置」などにより、運転時間など稼働の抑制を実現しました。照明設備では、ダミー管を利用して「蛍光管の間引き」を行うほか、廊下などの「不使用エリアの消灯」を実施しました。2011年7･8月の2ヵ月間における本社の電灯・コンセントの電力使用量は、前年比約70%になっています。

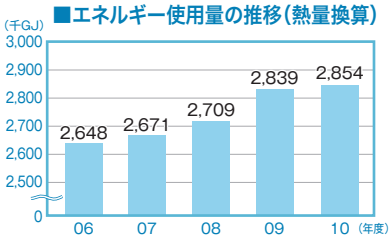
緑のカーテン



蛍光灯の間引き

環境への影響を把握し、負荷低減を図ります。

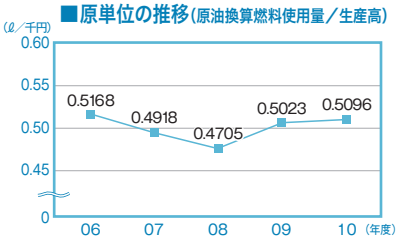
■エネルギー使用量の推移(熱量換算)



※エネルギーのうち軽油(トラック)・ガソリン(営業車両)は含みません。

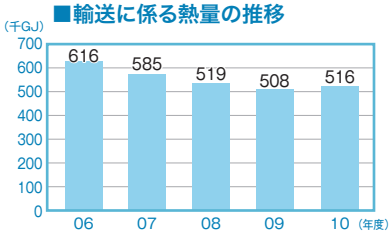
10年度は、エネルギー使用量把握システムを活用し、効率的なエネルギー使用に取り組みましたが、夏季空調使用量の増加により、エネルギー使用量(熱量換算)は前年比100.5%の微増という結果となりました。今後は省エネ機器等の導入によりエネルギー使用量の削減をめざします。

■原単位の推移(原油換算燃料使用量/生産高)



10年度は、エネルギー使用量の微増及び生産高の減少により、原単位は悪化しています。今後は、電力需給が逼迫する中、電力削減を主に取り組み、エネルギー使用量の削減に努め、原単位の向上をめざします。

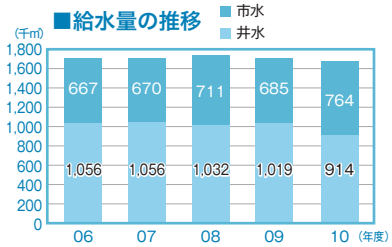
■輸送に係る熱量の推移



※Pasco本体およびグループ会社で当社商品配送時の値を示しています。

10年度は、冷凍生地保管拠点の変更のほか、東日本大震災に伴う救援物資の輸送および関東地方への輸送量増加などにより、前年比101.6%の増加となりました。

■給水量の推移



10年度は前年比98.5%の減少となりました。今後は冷凍機の水冷式から空冷式への切り替え、本社で設置した節水弁の横展開に取り組みます。

〈対象期間〉2010年4月～2011年3月
〈対象範囲〉Pasco本体およびグループ企業11社のうちPasco本体を中心にデータを表示しています

事業領域内

INPUT

原料

小麦粉・パン酵母・油脂・塩・砂糖など	250,000t
合　計	**256,500t**

容器包装材料

プラスチック・紙など	6,500t

エネルギー

電　力	171,053千kWh
都市ガス	26,269千㎥
A重油	1kℓ
LPG	189t
灯　油	19kℓ
軽油(トラック)	13,693kℓ
ガソリン(営業車両)	1,073kℓ
合　計	**3,406,879GJ※**

水資源

地下水	913,861㎥
上　水	763,789㎥
合　計	**1,677,650㎥**

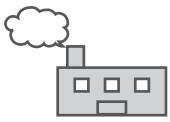
OUTPUT

廃棄物

食品廃棄物(パンくず類)		31,899t
その他	廃プラスチック	4,320t
	汚　泥	2,044t
	紙くず	2,347t
	金属くず	671t
	ガラスくず	33t
その他合計		9,415t
合　計		**41,314t**

CO_2排出量

工　場	122,662t
営業所	3,988t
物　流(トラック)	35,396t
営　業(営業車両)	2,489t
合　計	**164,535t**

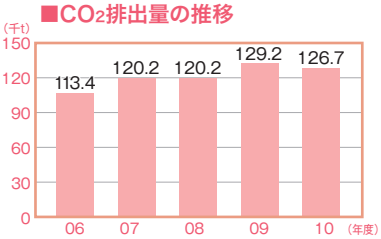


水系への排出量

河　川	657,414㎥
下　水	406,294㎥
合　計	**1,063,708㎥**

※GJ(ギガジュール):J(ジュール)とは電力・ガスなどの使用量を熱量に換算した単位。G=10^9のこと。

■CO_2排出量の推移



※CO_2排出量のうち物流(トラック)・営業(営業車両)は含みません。

早くから電力と都市ガスへの転換によるクリーン化と省エネに努めてきました。08年度からは都市ガスの高騰もあったため、電力のウエイトを高めてCO_2排出量の削減を行ってきました。10年度の排出量は前年比98.0%の削減となりました。その後、東日本大震災後の政府からの節電要請を受け、現在は節電を主に改善を進めCO_2排出量の削減をめざしています。

●水資源と廃棄物についてはPasco本体の工場を対象としています。
●物流に係るCO_2排出量およびエネルギーの「軽油」については、荷主責任であるととらえ表示しています。

Pascoは事業活動が環境に与える影響を正しく把握し、環境負荷低減活動に力を入れています。
「Pasco CSR報告書 2011」ではPascoネットで公開している各種環境データも掲載しています。

事業領域外

廃棄物事業領域外排出量

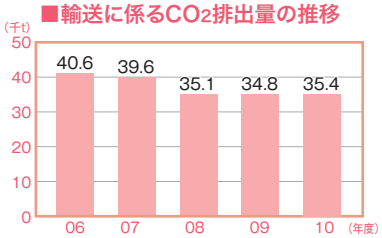
	処理方法	総量(t)	リサイクル率
食品廃棄物（パンくず類）	リサイクル（パン粉の原料）	1,045	99.4%
	（配合飼料・液状飼料の原料）	30,670	
	廃棄処理（焼却等）	184	
	計	31,899	
廃プラスチック	リサイクル（燃料等）	2,109	48.8%
	焼却等	2,211	
	計	4,320	
汚泥	リサイクル（堆肥の原料）	1,769	86.5%
	埋立等	275	
	計	2,044	
紙くず	リサイクル（製紙の原料）	1,712	73.0%
	焼却等	635	
	計	2,347	
金属くず	リサイクル（製鉄の原料）	671	100%
	埋立等	0	
	計	671	
ガラスくず	リサイクル（ガラスの原料）	32.5	99.7%
	埋立等	0.1	
	計	32.6	
廃棄物類の合計（内、リサイクル分）		41,314（38,008）	92.0%

お客さまのご使用後の容器包装

プラスチック・紙など	4,700t

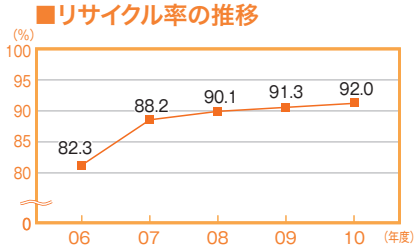
●「お客さま使用後の容器包装」はメーカーの責任範囲内であるととらえ、販売実績から推定して表示しています。

■輸送に係るCO_2排出量の推移



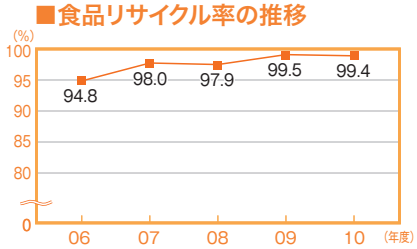
積載効率の向上、共同配送の推進、エコドライブの推進などに取り組み、CO_2排出量の削減をめざしています。10年度は東日本大震災に伴う救援物資の輸送および関東地方への輸送量増加などにより、前年比101.6%の増加となりました。

■リサイクル率の推移



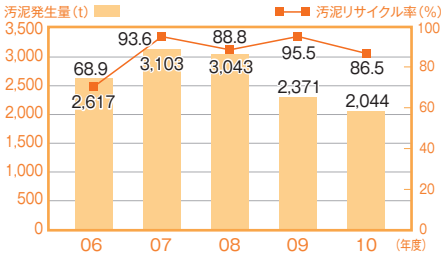
食品のリサイクル率は、すでに高い値に達しているため、ほとんど変化はみられませんが、食品以外のリサイクル率が向上したことで、10年度は前年比0.7%向上となりました。ただし、廃プラスチック類のリサイクル率は、48.8%と依然として低いため、今後はリサイクル化・有価物化を進めていき、ゼロ・エミッションをめざします。

■食品リサイクル率の推移



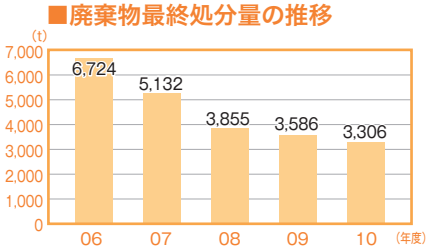
食品リサイクル率は、前年同様の99.4%と高い値で維持しており、今後も継続してリサイクル率の維持に努めていきます。ただし、食品廃棄物の発生量は増加しているため、発生源対策により、削減をめざします。

■汚泥のリサイクル率の推移



汚泥を出さない・汚泥を削減する排水処理システムへの改善により、汚泥排出量の削減効果が出ています。今後も継続して排水処理場の改善を推進し、汚泥排出量の削減を図っていきます。

■廃棄物最終処分量の推移



廃棄物最終処分量は、リサイクル率の向上により減少しています。今後は廃プラスチック類のリサイクル化を進め、ゼロ・エミッションを見据えた取り組みにより、廃棄物最終処分量のさらなる削減をめざします。

安全・安心で高品質なパンと、Pascoの想い。アジアに広げ、より豊かな食に貢献しています。

世界で愛され、信頼されるPascoブランドをめざして、製パン技術の支援や食品衛生管理の指導などのサポートを海外でも行っています。Pascoの技術やノウハウとともに想いも伝え、それぞれの国の食生活に貢献しています。

香港

会　社　名：Panash Limited
事業展開：インストアベーカリー事業　ブランド名：PANASH

Panash Limitedは香港の日系百貨店やスーパーでインストアベーカリーを展開しています。1983年に1号店を出店し、2010年末に12店目として、香港初のPascoブランド店となる、黄色のロゴカラーを採用したPasco Telford店をオープン。さらに2011年には、13店目としてPANASH BAKERY & CAFEのMikiki店を旧カイタック空港跡地のショッピングモールにオープンしました。香港ではやわらかい口当たりのパンが好まれており、PANASHの商品では一見ハードに見えてしっとりソフトな口当たりの「カントリーセミフランス」というパンが人気を呼んでいます。PANASHは今後も香港のみなさまに愛されるパンづくり、店舗づくりに努めます。

Pasco Telford店

Mikiki店

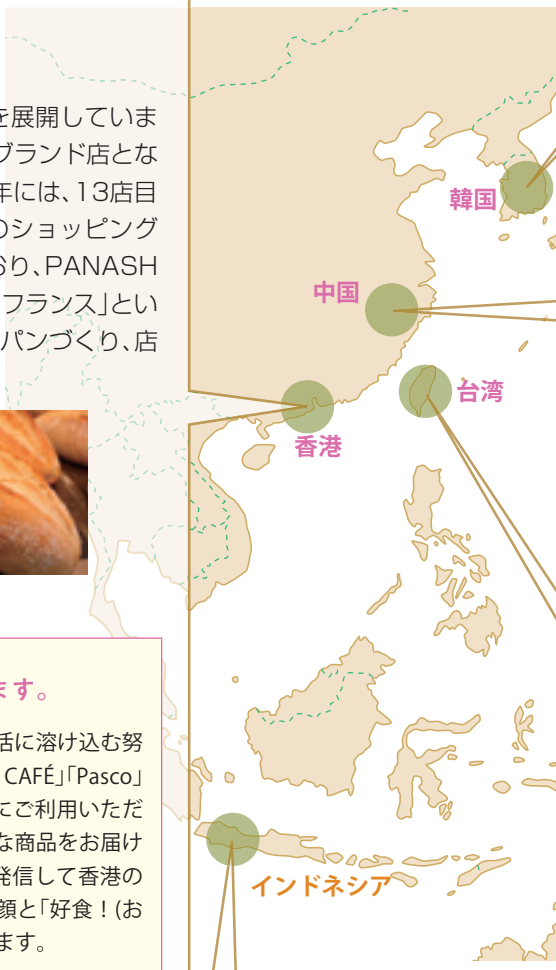
人気商品「カントリーセミフランス」

VOICE

現地に溶け込み、新しい食のスタイルを発信しています。

Panash Limited 佐野 敦俊

１号店を出店して以来、環境変化の著しい香港で、現地の食生活に溶け込む努力を重ねてきました。現在では「PANASH」「PANASH BAKERY & CAFÉ」「Pasco」の３ブランドで13店舗を展開し、毎日２万人以上のお客さまにご利用いただいています。Pascoグループの一員として、安全・安心で高品質な商品をお届けすることを使命とし、パンを中心とした新たな食スタイルを発信して香港の食シーンをよりおいしく、楽しくしていきます。お客さまの笑顔と「好食！(おいしい！)」の声を原動力に、より愛されるベーカリーをめざします。



インドネシア

会　社　名：PT. Nippon Indosari Corpindo, Tbk.
事業展開：ホールセール事業　ブランド名：SARI ROTI

PT. Nippon Indosari Corpindo, Tbk.は1995年に設立し、インドネシア初の大型製パン工場であるチカラン工場を建設、稼動を開始しました。2011年にはセマランとメダンに新工場を建設し、現在5工場を展開、インドネシアのパン市場の拡大に大きく貢献しています。インドネシアではやわらかい日本式のパンの人気が高く、同社の商品はホールセールのパン市場で90%のシェアを占めるほどになっています。Pascoは工場の安定稼動と品質向上のため、現地スタッフの受け入れ教育、現地への技術者の派遣といったサポートを行っています。

チョコレートとチーズをはさんだ人気商品

MEDAN工場

韓国

会　社　名：Lotte Boulangerie Co., Ltd.
事業展開：ホールセール事業、インストアベーカリー事業
ブランド名：Bonespé

Lotte Boulangerie Co., Ltd.は韓国でホールセール事業とベーカリーを展開しています。Pascoは製造の技術指導、製造スタッフの派遣などを行い、ホールセール事業と冷凍生地生産のサポートをしています。また、生産性の向上や新しい商品開発に関するアドバイスなど、定期的な応援も行っています。同社商品のクオリティの高さは韓国でも高く評価され、多くのお客さまに愛されています。

曾坪工場

人気商品の中華まん

中国

会　社　名：上海頂盛食品工業有限公司
事業展開：ホールセール事業

上海頂盛食品工業有限公司は2011年8月から稼動を開始しました。当工場は中国で初となる量産型の製パン工場であり、食パンや菓子パンをはじめ、Pascoの主力商品である「超熟食パン」も順次発売していきます。中国ではソフトでもっちりした食感が好まれており、「超熟」をつくるPascoの技術はこうした味覚への対応に役立つと考えています。中国でのパンづくりを支援するとともに、今後は他の都市への進出も視野に入れた取り組みを進めていきます。

新工場

「御の和風」「味の経典」シリーズ

VOICE

おいしいパンを通して、信頼されるブランドをめざします。

上海頂盛食品工業有限公司
董事長 **魏応充**氏

上海頂盛食品工業有限公司が提供するパンは、「味全」と「Pasco」が協力して製造していきます。「味全」は中国における健康飲料業界のリーディングカンパニーであり、「健康、新鮮、おいしい」といったイメージがあります。「味全」の信頼に、「Pasco」の製パン技術が加わることにより、高品質なパンを中国の人々に提供していきたいと思います。中国の朝食はお店でお粥や饅頭などを買って食べることが一般的で、食パンの食べ方もサンドイッチが多く、トーストの習慣がありません。朝、家で食パンを焼いてバターを塗ったり、卵をのせたりして、ゆっくり朝食をとる。そんな新しいライフスタイルを中国に広めることが目標です。

台湾

会　社　名：Nisshi Chain Co., Ltd.
事業展開：インストアベーカリー事業
ブランド名：Gino Pasco

Nisshi Chain Co., Ltd.は、Gino Pascoブランドのベーカリーを日系百貨店等に7店舗展開しています。日本式のパンであることを全面的に打ち出しており、店頭では「超熟食パン」も販売し、人気を呼んでいます。また、ドッグパンに肉松（長時間煮込んだ甘辛い豚肉を繊維状にほぐしたもの）をトッピングした「肉松パン」も人気です。2011年末、Gino Pascoは新店舗と改装店舗を合わせて3店舗をオープンする計画で、これによりブランドのさらなる浸透を図ります。

桃園店

人気商品「肉松パン」

働きがいのある職場づくりを推進しています。

一人ひとりが能力や個性を十分に発揮することができ、働く喜びを分かち合える職場環境づくりや制度の整備に取り組んでいます。社員がより意欲的に業務に臨むための「キャリアパス制度」などの充実を図り、また仕事（ワーク）の効率化を図りながら家庭生活（ライフ）も充実させていくワーク・ライフ・バランス（仕事と家庭生活の調和）を推進しています。

キャリアパス制度の拡充の取り組み

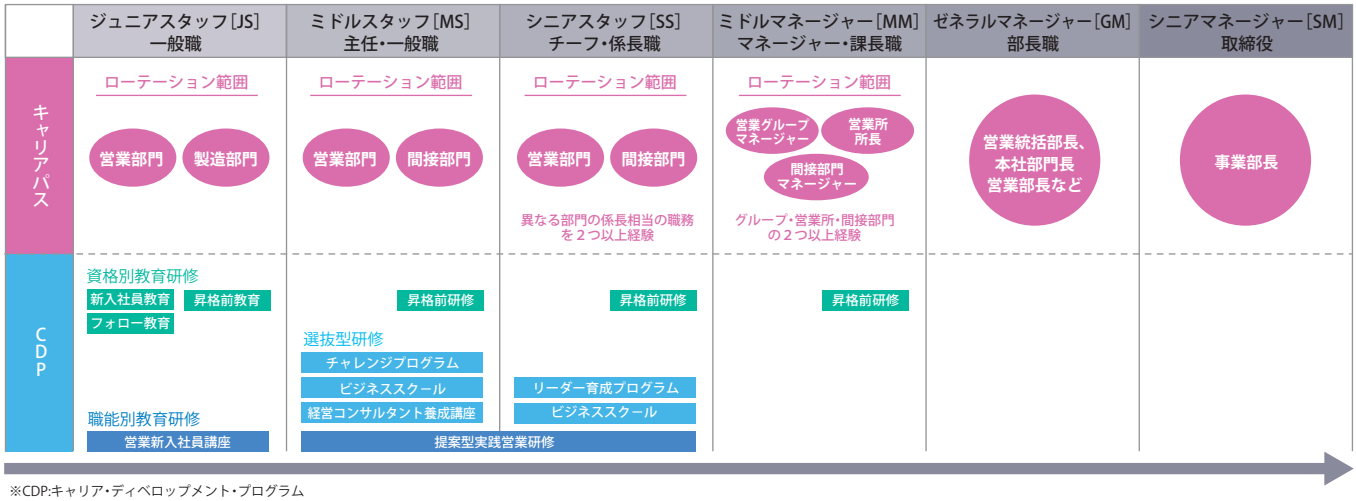
社員の育成を見える化したキャリアパス制度

社員が成長するためにはさまざまな部門を経験して、会社全体の業務を知ることが大切です。しかし、中堅社員からは「自分は将来どのような業務を経験するのか、明確な道筋が見えないと不安になる」という声も聞かれました。そこで、Pascoは2010年4月から中長期的な職務経験モデルと、計画的に知識・技能の習得を図る教育研修を組み入れたキャリアパス制度を導入。企業としての教育体制と支援体制を「見える化」したことで、社員自身が成長を実感しながら前向きに仕事に取り組める環境を整えています。

2011年より、営業部門にも運用を開始

「キャリアパス」は2010年４月、製造部門に配属された新入社員を対象に運用を開始し、2011年4月からは営業部門の新入社員も対象となり、運用を開始しました。営業部門の社員は、入社後２年間は営業部門の経験を積み、2年を経過した時点で本人の適性を加味して営業もしくは製造部門に再配属されます。入社後4年間を育成期間とし、現場で業務を経験するとともに研修を受け、幅広い知識とスキルを習得していきます。この4年間の育成期間は営業部門、製造部門での育成と現場理解を深めることが目的のため、間接部門への配置はありません。

営業部門キャリアパス制度



※CDP:キャリア・ディベロップメント・プログラム

育成の一環として「営業新入社員講座」を実施
３週間にわたり製パン、マーケティングなどの幅広い知識を身につけました

今後は対象者を拡大し、社員の成長を支援

現在、「キャリアパス」の対象者は製造部門、営業部門の新入社員のみですが、「キャリアパス」は全社員が対象です。今後は2009年以前に入社した社員など、対象となる社員と部門を順次拡大していきます。たとえば、入社早期に間接部門に配属された若手社員は、製造や営業現場の経験が不足しています。こうした社員も現場リーダーとして活躍できるように、「キャリアパス」で改めて現場経験を積むローテーションを組み、さらなる成長を図ります。

ワーク・ライフ・バランスの取り組み

仕事と家庭生活の両立をめざして

Pascoは、ワーク・ライフ・バランスを支援するための取り組みを推進しています。現代の日本には、長時間労働による心身の疲労、家族団らんを持てない層の増加、仕事をしながらの子育てや介護の両立など、仕事と家庭生活の間で問題を抱える人が増えてきました。Pascoは「ワーク・ライフ・バランスの実現に向けた環境整備の推進」を全社的な取り組みと位置づけ、制度面の整備や運用、長時間労働の見直しなどを推進。今後も継続的に取り組みを強化し、社員一人ひとりの仕事に対する価値観やライフスタイルに応じた柔軟な働き方が選択できるようにしていきます。また、女性や高齢者を含む多様な人材が能力を発揮できる環境づくりを進めていきます。

営業部門が先行して活動を実施

営業部門でトライアルチーム（6チーム）を結成し、先行してワーク・ライフ・バランスに取り組みました。チーム全員で毎日のスケジュールを共有する「朝メール・夜メール」、課題解決のための「カエル会議」などの活動を通じて、効率的な働き方の追求、労働時間の削減、チームのメンバーが介護などで働き方に制限が生じた場合の体制づくりを検討しました。また、社員の家庭生活を充実させるためのサポートの方向性も探っています。今回の取り組みについて10月に報告会を行い、体制を確立して、今後Pasco全体でワーク・ライフ・バランスの認知を高め、働く環境を改善する足がかりとしていきます。

＊ワーク・ライフ・バランス
ワーク（仕事）とライフ（家庭生活）を両立・調和させ、性別・年齢を問わず誰もが働きやすい仕組みをつくること

トライアルチーム
中部・関東・関西から各2チームを選出

- 中部営業二部 営業グループ営業二チーム
- 中部チェーンストア部 営業グループ
- 関西営業一部 営業グループ営業一チーム
- 西部ベーカリー部 営業二グループ
- 東京営業一部 営業一グループ営業一チーム
- 東部ベーカリー部 営業二グループ

※活動開始時の組織名

活動スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
WLBセミナー プレオリエンテーション	定例会　第1回～第3回				中間報告会	定例会 第4回、第5回		最終報告会	

VOICE

管理能力、業務の効率も向上しました。

「朝メール・夜メール」でチーム全員の行動を見える化でき、仕事の共有化を図ることができました。スケジュール管理能力が向上し、仕事の効率も高まったと思います。課題解決のミーティング「カエル会議」では、チームのメンバーで働き方を見直すことができました。次のステップでは、業務改善に取り組むためにも他部門からの理解・支援を受けるとともに、家庭生活の充実についても取り組みたいと考えています。

関西営業一部 営業グループ営業一チーム

西部ベーカリー部 営業二グループ

他部門にも取り組みを拡大

今回の営業部門トライアルチームでの活動実績をベースに、ワーク・ライフ・バランスを確立するためのノウハウを蓄積し、全営業部門に取り組みを広げていきます。またそのノウハウを生かしつつ、製造部門・間接部門など営業部門とは異なる観点からの見直しを行いながら、他の職種への展開を計画中です。

安心して働き続けられるための環境づくり

Pascoはワーク・ライフ・バランスの実現に向けた取り組みや、法の定めを上回る育児休業制度や介護休業制度、短時間勤務、積み立て有休休暇制度などのサポート制度の充実により、いきいきと働ける環境づくりをめざしています。

			2009年	2010年	2011年
社員数（パートナー社員を含む）		男性	4,491人	4,466人	4,340人
		女性	2,046人	1,930人	1,813人
育児休業取得者	原則として子が1歳に達するまで（ただし保育所に入所できない等の特別な事情がある場合は2歳に達するまで）	男性	1人	0人	2人
		女性	18人	12人	25人
介護休業取得者	被介護者一人につき通算365日	男性	2人	2人	3人
		女性	2人	2人	1人
短時間勤務利用者（育児）	小学校3年生修了まで	男性	0人	0人	0人
		女性	16人	21人	28人

※データは、敷島製パン株式会社の値を示しています。
※育児休業、介護休業、短時間勤務とも、対象は正社員、パートナー社員を含みます。
※社員数は各年8月時点、その他は各年9月～8月までの値を示しています。

笑顔ある社会づくりに貢献しています。

Pascoは健康で活力ある社会の実現をめざし、社会貢献活動に取り組んでいます。

2011年は、未曾有の被害をもたらした東日本大震災の被災地への復興支援活動を行いました。

笑顔が広がる社会づくりのために、私たちが取り組んでいる活動の一例を紹介します。

東日本大震災の復興支援活動

Pascoは被災地の復興支援活動として、菓子パンや食事用パン、長期保存が可能なロングライフ商品などを提供しました。また、日本赤十字への義援金の寄付など、継続的な支援活動を行っています。

社員による支援物資の詰め込み作業

東日本大震災被災地への支援物資として、農林水産省からの要請に応え、サンドロール・あんぱんなどの菓子パンを約150万個供給しました。

ロングライフ商品が復興支援に役立ちました

国際連合世界食料計画WFP協会より食料支援の要請を受け、Pascoは賞味期間が1ヵ月以上のロングライフ商品を提供し、復興支援に協力しました。

スポーツ支援活動

経営理念である「ひろくひとびとの健康と美に貢献します」に基づき、駅伝や市民マラソンへの協賛など、スポーツ支援活動を実施しています。

「箱根駅伝」への協賛

毎年1月2日～3日に行われる「箱根駅伝」へ協賛会社として参加しています。駅伝関係者へは朝食用のパンを、出場校へは閉会式の際に記念のパンを提供しています。

「犬山シティマラソン」への協賛

犬山工場では、毎年「犬山シティマラソン」に協賛しています。今年は2月14日に開催され、参加賞として「サンドロール小倉＆ネオ」を提供しました。

地域に根ざした活動

社会の一員として、地域社会とともに成長することをめざすPasco。地域イベントへの参加や協賛、工場周辺の清掃活動、工場の近隣にお住まいのみなさまを対象とした工場見学など、多岐にわたる活動を推進し地域交流しています。

災害時に救助用物資を供給

犬山工場では、犬山市と緊急時にパンを供給する提携を締結しています。2010年の集中豪雨の際、避難された方々や防災警備の方々にパンを供給し、田中市長より10月に感謝状を授与されました。なお、Pascoの多くの工場でも各自治体と緊急時にパンを供給する協定を結んでいます。

刈谷市「春の交通安全市民運動」に参加

刈谷工場では、刈谷警察署、刈谷市内の交通安全関係団体の方々と、JR刈谷駅において自転車の交通ルール遵守を呼びかける運動に参加しました。その際に「自転車マナーアップル」と銘打ったシールを添付したアップルパイを協賛しました。

地域の清掃活動に参加

大阪昭和工場では、労働組合と協同で毎年6月に開催される大和郡山市主催の「クリーンキャンペーン」に参加しています。工場内・工場周辺の清掃活動やゴミ収集を行っています。

工場見学の実施

神戸工場などでは、学校関係・各種団体・一般のお客さまなどの工場見学を受け入れています。写真は、神戸市立春日台小学校のみなさんが授業の一環として「工場で働く人たち」の学習にあたり、工場見学を実施した様子。

食育、子ども支援の取り組み

「子どもたちのココロとカラダの成長は、家族一緒の食卓から」をスローガンに食育など、
子どもの支援活動を実施しています。パンづくりを知っていただく工場見学、
より豊かな食生活を提案するための地域に密着した食のイベントなどにも参加しています。

「福知山産業フェア」に参加し食育イベントを実施

Pascoでは2010年10月23日～24日に「福知山産業フェア」で開催された「食育健康スクール・イン福知山」ブースに出展し、食育をテーマとしたメニューの提案・試食、イベントを実施しました。

子どもたちに食の大切さを伝える店舗見学を実施

Panash（香港）では日系幼稚園の園児たちの店舗見学を年２回受け入れています。子どもたちに食の大切さを伝えるとともに、一緒にパンづくりを行うなど食育活動を行っています。

チア ジャッキーズ！の活動を応援しています

人気絵本シリーズ「くまのがっこう」と「スナックパン」のコラボレーションの一環として、
Pascoは「くまのがっこう」が展開する「チア ジャッキーズ！」の社会貢献活動を応援しています。
2011年は愛知県・大阪府・千葉県にある1,173の幼稚園に「くまのがっこう」の絵本を寄贈したほか、
「小児がん撲滅チャリティコンサート」や「くまのがっこうチャリティミュージカル」に協賛しました。
今後は、東日本大震災で甚大な被害を受けた宮城県、岩手県、福島県の幼稚園に絵本の寄贈を行う
予定です。これからも「チアジャッキーズ！」と協同で支援活動を継続していきます。

絵本の寄贈先の幼稚園で行ったセレモニーでは、
くまのがっこうの絵本の読み聞かせや食育クイズを実施。
最後に園児全員へ「スナックパン」をプレゼントしました。

「小児がんの子どもたちのための
チャリティ公演」で歌とコーラスで出演した
子どもたちに「スナックパン」をプレゼント
しました。

くまのがっこう

日本の子ども向け絵本シリーズ。2002年に第一作が発売されて以来、シリーズ累計発行部数は170万部（2010年12月現在）を超え、現在はフランスなど海外でも出版されています。

チア ジャッキーズ！

「くまのがっこう」が展開する、世界の頑張る子どもたちを応援する社会貢献活動。絵本の読み聞かせ、原画展でのワークショップ、チャリティミュージカルやコンサートの開催等の活動の他、NPO法人「子供地球基金」を支援しています。

会社概要

名　　称／**敷島製パン株式会社**
本社所在地／〒461-8721 名古屋市東区白壁五丁目3番地
事業内容／パン、和洋菓子の製造、販売
創　　業／1920年6月（大正9年6月）
資 本 金／1,799百万円
売 上 高／156,431百万円
社 員 数／ 4,046名
工 場 数／国内に15工場（グループ企業4工場含む）
事業所数／国内40事業所
販売店舗数／46,494店
取引銀行／（株）みずほ銀行
（株）三菱東京UFJ銀行

※各数値は2011年8月末現在あるいは2011年8月期

製パン・製菓事業

1920年（大正9年）の創業以来、製パン部門は一貫して事業の中心的役割を果たしてきました。長い伝統に培われた技術力と、常に新しい価値づくりを指向するチャレンジ精神は、数々のロングセラー商品を生み、食事用パン市場で「超熟」シリーズがNo.1のシェアを獲得するなど、トップメーカーの自負と誇りをもって事業を展開しています。
菓子製造の歴史は、創業まもない1922年（大正11年）にさかのぼります。1929年（昭和4年）には和菓子分野へも進出し、幅広いニーズに柔軟にお応えすることができる製造体制を確立しました。上質の餡と皮が独特の風味を醸し出す「なごやん」は、名古屋を代表する銘菓として親しまれています。

冷食事業

高品質な冷凍生地を全国各地のベーカリーや外食産業などへひろく供給しています。生産拠点は、神戸と米国オレゴン州ポートランド市にある冷凍生地工場の2ヵ所。現在では冷凍生地の業務用・一般家庭用の通信販売サイトも展開し、少量多品種の取引にも柔軟に対応しています。

海外事業

1979年（昭和54年）に米国へ進出し、1996年（平成8年）からは冷凍生地の製造・販売を行っています。アジア圏では、香港でのインストアベーカリー出店、台湾では現地企業との合弁によるインストアベーカリーを出店、また韓国でも現地企業と合弁会社を設立し、製パン工場を建設、ホールセール事業、インストアベーカリー事業を展開。さらに1995年（平成7年）にはインドネシアにて現地企業と合弁会社を設立し、製パン工場建設、ホールセール事業を展開。食の欧米化が進む中国では、2008年（平成20年）現地企業と合弁会社を設立。2011年（平成23年）に中国初の大型製パン工場が稼動開始。
「世界に羽ばたくPasco 超熟」をスローガンに、Pascoブランドを世界に広めるべく活動しています。

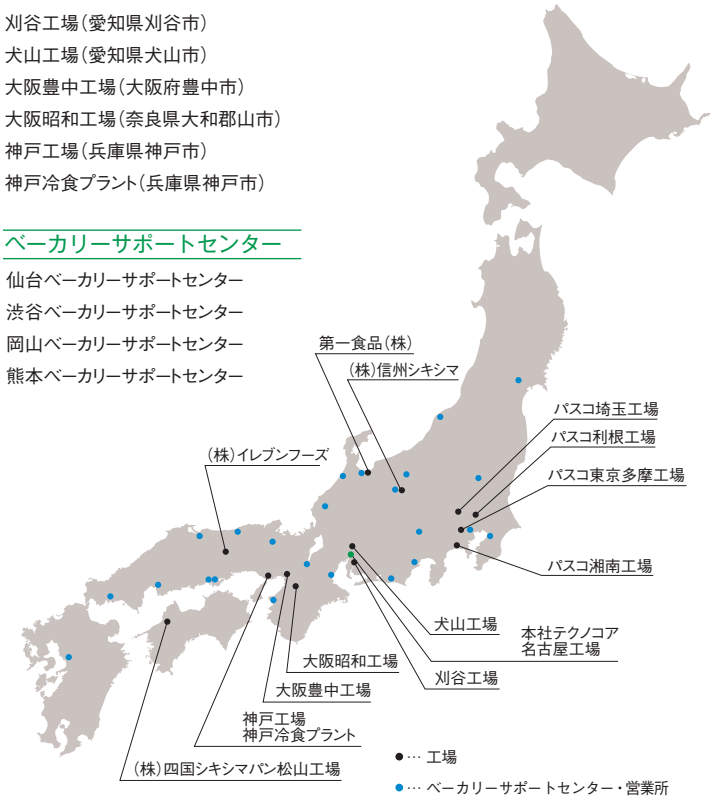
【事業所】

本社・事業部
本社テクノコア（愛知県名古屋市）
東日本事業部（東京都目黒区）
西日本事業部（大阪府豊中市）
冷食事業部（兵庫県神戸市）

工場
パスコ利根工場（千葉県野田市）
パスコ東京多摩工場（東京都昭島市）
パスコ湘南工場（神奈川県高座郡）
パスコ埼玉工場（埼玉県比企郡）
名古屋工場（愛知県名古屋市）
刈谷工場（愛知県刈谷市）
犬山工場（愛知県犬山市）
大阪豊中工場（大阪府豊中市）
大阪昭和工場（奈良県大和郡山市）
神戸工場（兵庫県神戸市）
神戸冷食プラント（兵庫県神戸市）

ベーカリーサポートセンター
仙台ベーカリーサポートセンター
渋谷ベーカリーサポートセンター
岡山ベーカリーサポートセンター
熊本ベーカリーサポートセンター

営業所
北関東営業所／千葉営業所
目黒営業所／新潟営業所
富山営業所／金沢営業所
福井営業所／甲府営業所
長野営業所／松本営業所
浜松営業所／静岡営業所
津営業所／京都営業所
福知山営業所／和歌山営業所
鳥取営業所／山陰営業所
岡山営業所／広島営業所
山口営業所



グループ企業

株式会社 四国シキシマパン
愛媛県伊予郡　［パン・菓子類の製造・販売］

株式会社 信州シキシマ
長野県松本市　［パン・菓子類の製造］

第一食品 株式会社
富山県富山市　［パン・菓子類の製造］

株式会社 イレブンフーズ
岡山県津山市　［パン・菓子類の製造］

株式会社 レアールパスコベーカリーズ
東京都目黒区　［ベーカリーショップの運営］

株式会社 クチーナ
千葉市美浜区　［お弁当・サンドイッチ類の製造・販売］

愛知ミタカ運輸 株式会社
名古屋市中村区　［パン・菓子類の輸送・配送］

パスコ・ロジスティクス 株式会社
神奈川県海老名市　［パン・菓子類の輸送・配送］

株式会社 パスコ・エクスプレス
愛知県犬山市　［パン・菓子類の輸送・配送］

Pasco Corporation of America
アメリカ・オレゴン州　［米国での冷凍生地の製造・販売］

Panash Limited
香港　［香港でのベーカリーショップの運営］

その他の海外拠点・合弁会社

□中国
上海頂盛食品工業有限公司
［パン・菓子類の製造・販売］

□台湾
Nisshi Chain co., Ltd.
［ベーカリーショップの運営］

□インドネシア
PT. Nippon Indosari Corpindo, Tbk.
［パン類の製造・販売］

□韓国
Lotte Boulangerie Co., Ltd.
［パン・菓子類の製造・販売、ベーカリーショップの運営］

第三者評価

公益社団法人日本フィランソロピー協会　理事長
髙橋 陽子様

津田塾大学学芸学部卒業。1991年、社団法人日本フィランソロピー協会（現公益財団法人日本フィランソロピー協会）に入職。事務局長・常務理事を経て2001年6月より理事長。主に、企業の社会貢献を中心としたCSRの推進に従事。NPOや行政との協働事業の提案や、各セクター間の橋渡しをし、「民間の果たす公益」の促進に寄与することをめざしている。

このたびの東日本大震災は、人間は自然のリズムに沿って生きることでしか、持続可能で真に豊かな暮らしを得ることはできないということを、圧倒的な力で私たちに示しました。人間の生きる原点である「日本の食と農業」に貢献することを明言した盛田社長の「ゆめちから」への想いとメッセージは、一貫して一人称で語られ、日本の食料自給力向上を目指すための覚悟ある宣言として、頼もしく伝わってきます。

「ファイナル・バリュー」と「トータル・プロセス」をテーマにした実践的な取り組みに関する、「Pascoの人々のチャレンジ」や「Pasco社員のおすすめ商品」のコーナーに登場する皆様からは、仕事への誇りと愛情を込め、未来への夢とチャレンジへの想いがイキイキと語られた嬉しいメッセージです。

地球環境保全への取り組みは、全項目的に経年変化を追い、それを可視化できる材料を揃える努力は高く評価できます。それだけに、もう少し理解しやすい表現に工夫することで、パートナーの信頼と啓発への促進に、よりいっそうつながると思います。

ISO22000認証取得や地産地消の商品作りなどは、海外進出を進める上でも非常に有用なものです。そのノウハウを汎用化し、“Think globally, Act locally”の実践がより強化されることを期待します。

ワーク・ライフ・バランスの実現に向けての地道で部門を超えての展開は、従業員の会社への信頼と意欲をもたらすもので、実績を積み重ねることにより、しなやかで活力ある企業文化の醸成につながると思います。さらに、その延長での多様な人材の活用は、会社価値の創造と長期的視点での事業効率をもたらします。女性や高齢者とともに、外国人や障害者の積極的な活用と登用も視野に入れたさらなる改善が待たれます。

最後に、社会貢献に関しては、食を核にした取り組み、地域に根差して展開する各事業所での取り組み、次世代を担う子どもたちへの支援など、自然体での活動に好感が持てます。今後は、地域社会、未来社会、そして、生きる根幹を担う食を核とした暮らし、それぞれの価値創造を見据えた形で、パートナーとともに展開していくことが望まれます。それが、CSR経営に好循環をもたらすことにつながると思います。

創業の精神を継承するPascoの潜在力を実感できるワクワク感のある報告書です。さらなるファンを増やすために、今後のチャレンジと夢の実現を期待しています。

あとがきにかえて

敷島製パン株式会社
常務取締役
澁谷 雅義

東日本大震災により被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げます。一日も早い被災地の復興をお祈りしますとともに、全社を挙げて支援してまいる所存です。

これまで弊社が発行した4冊のCSR報告書は、より客観性を高めるために第三者評価を受けてまいりました。

「Pasco CSR報告書2011」につきましては、グループ全体のCSR活動をさらに進めたいと考え、公益財団法人日本フィランソロピー協会理事長の髙橋様より、評価を賜りました。

いただいた評価は、弊社のCSR報告書及びCSR活動の課題を的確にご指摘いただいたと受け止めております。

特に「安全・安心への取り組み」や「いきいきと働ける職場づくり」につきましては、ご提言を踏まえ引き続き徹底して展開をしてまいります。社会貢献についてのご提言は、CSR活動の推進を図るうえで示唆に富んだものであり、グループ内において改めて課題整理をしながら取り組みの充実を図ります。

髙橋様におかれましては、貴重なご意見、ご提言を賜り、厚く御礼申し上げます。

今後も髙橋様をはじめ、皆様からお寄せいただいたご感想、ご意見などを受けてグループ内での議論を深め、活動の充実と情報開示に努める所存です。引き続き、お力添えを賜りますようお願い申し上げます。

敷島製パン株式会社
SHIKISHIMA BAKING CO., LTD.

お問合せ先
敷島製パン株式会社 総務部CSR事務局
〒461-8721 名古屋市東区白壁五丁目3番地 Tel.052-933-2111 Fax.052-933-9601 http://www.pasconet.co.jp

森の町内会 間伐に寄与する紙 www.mori-cho.org
この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効活用に役立ちます。

FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC™ C004803
Forest Stewardship Council™(森林管理協議会)の基準に基づき認証された、適切に管理された森林からの原料を含むFSC認証紙を使用しています。

PRINTED WITH SOY INK ™
地球環境保護のために、このパンフレットには大豆油インキを使用しています。

2011.11