Pasco

CSR報告書 2012

編集方針

2012年版CSR報告書では、「未来(あした)へと、つながる。」をテーマとし、
将来を見据え、夢を持ち、チャレンジをし続けるPascoを紹介いたします。

巻頭では、トップコミットメントにかえ、未来を担う若い世代の方々と盛田社長との対談を通じて、
Pascoの考えを伝えたいと考えました。
続く「特集　未来に向けたPascoの創意工夫」では、パンづくりの各過程で日々実践しつつある、
未来・次世代に向けた創意工夫の事例を掲載しました。
特集には、Pascoがこれまで行っている取り組みを基に、
地球環境や未来に向けた方向性をまとめた“Pascoの環境宣言”も取り上げました。
環境宣言の掲載を通じて、Pascoの環境への考え・取り組みをご理解いただくとともに、
みなさまからの評価を伺いたいと考えております。

Pascoは、ステークホルダーのみなさまとの対話を基本に、CSR活動を経営の一つとして見直していく所存です。
CSR報告書に対する忌憚のないご意見・ご感想をお寄せいただければ幸いです。

対象期間	2011年9月1日～2012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。
発行時期	2012年11月（次回:2013年11月予定、前回:2011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

Pascoの日々の取り組みは、未来・次世代への豊かな食づくりにつながっています。遠い未来だけではなく「あした」も「未来」と捉え、より豊かな食生活のために日々取り組むPasco。表紙では、その未来のさまざまな形を膨らんだシャボン玉に乗せて表現しました。

※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サイト（Pasconet）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 2012

CONTENTS

01 ● 編集方針

03 ● ［Pascoステークホルダーダイアログ 2012］
未来を担う世代との対話
～トップコミットメントにかえて～

09 ● ［特集］未来に向けたPascoの創意工夫

13 ● 豊かな食生活のために
パンづくりを通じて、日本の食と農業に貢献しています。

15 ● 安全・安心のために
グループ全社で安全・安心の向上に力を入れています。

16 ● ロス・ムダ・コスト削減
品質と生産性を高めるTPM活動に取り組んでいます。

17 ● 地球の環境を守るために
事業活動を通じて、環境負荷低減に努めています。
自然環境との調和をめざし、保全活動を推進しています。

21 ● 働きがいのある職場環境のために
活力ある職場をつくる体制を整えています。

23 ● おいしく健康的なパンを海外にも広げるために
世界の人々の豊かな食生活に貢献しています。

24 ● 地域社会のために
地域との交流を深め、多彩な貢献活動を行っています。

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

未来を担う世代との対話

～トップコミットメントにかえて～

創業以来、Pascoは未来を見据えて常にチャレンジを続け、
夢を実現するための努力とイノベーション（創意工夫）を積み重ねています。
日々の一人ひとりの取り組みや行動は、小さなものかもしれませんが、
その小さな努力によって、今日よりも明日はめざす未来に近づき、
夢を実現することができると考えています。
現在取り組んでいるCSR活動は、次の世代にもつながっています。
これからも社会に信頼される活動をしていくためには、
新しい視点からの声を反映させることが必要です。
そこで2012年8月、パスコ埼玉工場にて、未来を担う若い世代の方々と盛田社長が対談を行い、
Pascoに対する期待や疑問など、多彩なご意見をいただきました。

座談会には、経営工学、生物化学、経営学の各分野の学生と研究員の方々に
ご参加いただきましたが、人選は公平性を期すため、東京工業大学の圓川隆夫教授、
お茶の水女子大学の室伏きみ子教授、立教大学のデイヴィス・スコット教授に推薦をお願いしました。
当日は製造ラインの見学も行いました。
参加者の方々には、社員と同じく厳しい衛生管理手順を経て特別に製造ラインに入っていただき、
工場長の案内のもと、Pascoの実際の業務、製造工程を見ていただきました。

圓川 隆夫
東京工業大学教授
専門分野は生産と品質のマネジメント。
総合的品質管理の理論・応用・普及で優れた業績をあげた個人を表彰する「デミング賞本賞」を2010年度に受賞。

室伏 きみ子
お茶の水女子大学教授
専門分野は細胞生物学、生化学。
現役の研究者として、細胞の増殖のメカニズムなど、生命現象のメカニズムの解明に取り組む。
化粧品開発にも携わる。

デイヴィス・スコット
立教大学教授
主要研究テーマは企業の社会的責任。
社会価値創造型ビジネスモデル構築に関する研究、ビジネス倫理教育に関する研究などを行う。
敷島製パン株式会社のCSR顧問。

これからに向けて安定供給体制とコミュニケーションを強化。

※本文中の敬称略。

盛田社長(以下盛田):工場見学はいかがでしたか。

杉崎:衛生管理が徹底されていて、その厳しさは想像以上でした。工場の設備や生産管理について、東日本大震災を経て見直したものはありますか。

盛田:最新設備を備えたこの工場でさえ、震災後約2週間は稼動できませんでした。建物は耐震構造ですが、天井や壁が一部はがれてしまったのです。そこで天井や壁の耐震診断を再度行い、直下型地震に備えた対策を強化しました。また、今回の震災を教訓にするため、どの工場がどんな状況で、どう対処したのか記録を残しています。

震災の発生時、東京にいた私は一時的に名古屋の本社と連絡が取れない状況になりました。この時、平常時も非常時もコミュニケーション手段を確保しておくことが大切だと感じました。これまでのさまざまな経験から学んだことを生かして、災害発生時の通信体制の確保、社員の安否確認などの体制を整備しています。

製造ライン見学の様子

杉崎:災害リスク対策として、原材料の在庫量を増やしたりするのですか。

盛田:在庫を増やすよりも、原材料の購入先を複数社にする取り組みを進めています。購入先を複数化・分散化することで、災害時も事業を継続し、商品の安定供給ができる体制を強化しています。工場間で連携して製造業務を補完し合う体制も整えています。

社員のモチベーションによってPascoのモチベーションが向上。

秋山:私たち研究員は毎日データ収集など地道な作業が多いのですが、どんな職業も仕事は地道なことの積み重ねだと思っています。私はよいデータが出た時にモチベーションが上がりますが、社長ご自身のモチベーションは何ですか。

●ダイアログにご参加いただいた方々

杉崎 純一さん

東京工業大学大学院
経営工学専攻
修士1年

秋山 央子さん

お茶の水女子大学大学院
人間文化創成科学研究科
博士(理学)
博士研究員

田島 マリアネさん

立教大学大学院
経営学研究科
博士課程前期課程
(国際経営学専攻)
修士1年

平戸 俊介さん

東京工業大学大学院
経営工学専攻
修士1年

後藤 真里さん

お茶の水女子大学
サイエンス&
エデュケーションセンター
博士(理学)
博士研究員

山下 顕人さん

立教大学
経営学部経営学科
2年

盛田：みんなで力を合わせ、イノベーションができた時の達成感です。社員は一つひとつの仕事を自分のものにし、「もっとよい方法はないか」「改善すべきことはないか」という視点を持って日々の業務に取り組んでいます。それが実を結び、期待以上の成果をあげた時、私自身のモチベーションも向上します。

先ほどコミュニケーションの大切さについて話をしましたが、社長としての方針や想いを社員と共有するため、私は直接社員と顔を合わせて自分の言葉で伝えるようにしています。これはすべての職場が対象なので、全工場、全営業所に出向いて対話しています。社員も私もお互いによい刺激を受け、意欲も高まります。

後藤：モチベーションと言えば、意欲的に働ける職場づくりも大切だと思いました。

盛田：社員にはよりよい仕事に取り組み、よりよい人生を過ごしてほしい。その想いからPascoは仕事と生活の調和を図るワーク・ライフ・バランスに取り組み、育児休業制度や介護休業制度も整備しています。ワーク・ライフ・バランスは、社員がお互いの立場を理解し、支え合うことが大切です。パンづくりも商品開発や製造、営業など、お互いの業務を理解することが必要で、現場を知らずに商品開発はできません。よりよいパンづくりには部門を超えた開発体制や、さまざまなセクションを経験することも大切です。

創業時の使命を受け継ぎ パンづくりに徹底してこだわる。

平戸：Pascoの商品はパンしかないと思うくらい、パンへの強いこだわりを感じます。社長のこだわりは何ですか。

盛田：パン以外の商品もありますが、Pascoは創業時からパンをつくり続けていますから、100年近い歴史の中で培った知識、技術、経験があります。しかし、よりよいパンをつくるためには、まだまだチャレンジすべきことがたくさんあります。創業当時は米騒動が起きるなど食糧不安が大きい世の中で、Pascoは米に代わる代用食としてパンをつくり始めました。パンをつくり、人々の食生活に貢献するという創業当時の使命は、今も受け継がれています。今年アメリカで起きた大干ばつによって食糧価格が高騰しており、これから食糧不安が大きくなるかもしれません。こうした状況下で、Pascoはパンづくりを通して、どう社会に貢献していくか。私はそこにこだわりを持って取り組んでいます。

後藤：小麦は収穫した年によって品質が異なると思います。それを乗り越えて常に同じ品質のパンを提供し続けることは大変だと感じました。

盛田：パンの原材料は自然の恵みです。その年の天候などの影響で、小麦のタンパク質量や水分量などが微妙に異なります。また、小麦粉は数種類を配合して使うため、製パンテストで品質を確認し、配合を調整するなど、この他にもさまざまな創意工夫を行っています。

食の選択肢が多い、という幸せ。その幸せを広げていくお手伝いを。

山下：2011年の総務省の調査で、家計支出におけるパンの購入額が米を抜きました。これをどう思いますか。

盛田：「米か、パンか」という二者択一ではなく、「米もあれば、パンもある」という考え方です。日本は豊かな国で、米でもパンでも食べたいものを選んで食べられます。選択できることはとても幸せなことで、その選択肢の一つとしてパンがあるのです。私たちは米と戦っているわけではありません。パンづくりを通して、選択できる食の幸せをさらに豊かに広げていく、そのためのチャレンジを終わりなき戦いのごとく続けているのです。

田島：Pascoのホームページにいろいろなメニュー提案があり、食生活を楽しく豊かにしたいという想いも伝わってきました。

盛田：Pascoでは、よりおいしく栄養バランスのよい食べ方を伝えるメニュー提案やメッセージを発信するとともに、お客さまの声もきちんと受け止めています。お申し出は業務にフィードバックし、購買データなどの情報を収集・分析して新たにチャレンジすべきことは何かを考えます。お客さまの期待に応えるためには社内の常識と社会の常識をすり合わせることも必要ですから、そのための対話も大切にしています。

お客さまの期待に応える おいしく健康的なパンづくり。

山下：こだわりを持ってつくったPascoの商品が、世の中に浸透しています。こうした成果を出すために企業として心がけていることは何でしょうか。

盛田：Pascoの商品は大きく分けて2種類あります。一つは、毎日食べても飽きない基本的な商品。もう一つは、季節性や楽しさがある商品です。コラーゲンを入れるなど、サプリメントのような機能性を付加したパンは、あまり考えていません。安全・安心を前提に、余計なものをできるだけ入れない、おいしく健康的なパンをつくることを心がけています。食事はいろいろなものをバランスよく食べることが大切だと思っているので、そのバランスのとれた食事にPascoのパンも取り入れていただきたいですね。

お客さまが何を求めているのか、常にお客さまの立場で考えて、実現するのがPascoの商品開発です。それはパンだけではなくパッケージも同じで、栄養成分表示もよりわかりやすく改善しています。時代のニーズに合わせ、高齢化社会への対応としてシニア世代にも食べやすいパンの開発も考えています。

山下：私は毎朝「超熟イングリッシュマフィン」を食べていますが、確かに食べ飽きません。

盛田：「超熟イングリッシュマフィン」は、日本の量産メーカーとして初めて製造・販売したという自負がPascoにはあります。独自の「超熟製法」によってさらにおいしくなり、ロングセラー商品となった今もお客さまの声や嗜好の変化に合わせて改良を続けています。

未来を担う世代との対話 ～トップコミットメントにかえて～

大切なものはパートナーシップ。海外でも通用するPascoの想い。

杉崎：海外事業を行う上での考え方を教えてください。

盛田：海外は日本とは法律、生活習慣、文化、嗜好などが異なり、例えばインドネシアはイスラム教徒が多く、工場もハラール認証※1の取得が必要です。こうした国ごとの実情に対応するため、Pascoの海外事業はそれぞれの国のことを理解している現地のパートナー企業の方々と一緒に行っています。

秋山：2011年のCSR報告書を読み、インドネシアでは日本式のパンが人気だと知りました。

山下：海外事業の展開先に、なぜインドネシアを選んだのですか。

盛田：今、アジア全体の経済成長が著しく、特にインドネシアは人口が日本の約2倍で、マーケットとして今後も広がっていくと考えています。Pascoは海外事業でもパートナーシップを重視し、現地のパートナー企業と私たちのめざす方向が同じであることを確認してから事業を開始します。現地にPascoの社員が常駐して、衛生管理や品質管理、製パン技術などの支援を行いますが、今やインドネシアは現地の方々だけで高品質なパンづくりができるようになりました。

アメリカや中国でも事業を展開していますが、どの国の工場でもPascoの合言葉である「Always Basics」を大切にし、常に食の基本に立ち返りながら「健康と美」に貢献するパンづくりを行っています。

※1 ハラール認証
イスラム教で禁じられている豚肉やアルコールなどを使わず、イスラム教の戒律に則って製造していることを証明するもの。

社会に貢献することが信頼という利益につながる。

平戸：社長の話を伺って、現在のPascoの取り組みには創業の理念※2が息づいていることがわかりました。

盛田：パンづくりにこだわり、商品を確実に安定的に供給するための体制をつくる。豊かな食卓や食生活に貢献し、国内外でパートナーシップと対話を大切にした事業を行う。Pascoの取り組みの根底には、今も創業の理念が流れています。Pascoは社会から生かされていると思っています。社会に生かされている以上、社会から認められる存在でなければなりません。私たちは常にベストを尽くし、社会に貢献することで、社会から認められ、信頼という利益を得ることができるのです。海外事業では日本式パンの提供を通して、豊かな食生活を提案しています。日本では食料自給率向上に貢献するため、国内産の小麦を使い、おいしく健康的なパンづくりにチャレンジしています。

これからもお客さまにPascoのパンを選んでいただけるよう、若い世代の声を反映させながら、チャレンジとイノベーションを続けていきます。

※2 創業の理念
「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。」

Message ――ダイアログを終えて

ステークホルダーダイアログでは、私の子どもと同世代の
方々に集まっていただき、若い人たちから新しい視点での
ご意見を伺うことができ、楽しく有意義な時間でした。
対話を通してPascoの日々の取り組みや考えは、
いつの時代でも重要なことであると再確認もできました。

私たちは、お客さまや社会から認められ信頼され続ける
Pasco、というあるべき姿をめざし、さまざまな取り組みを続けています。
今回の対話を通して、未来を担う世代の方々が思い描くPascoのあるべき姿もわかりました。
こうしたあるべき姿と現状との差を認識し、その差を克服するために何が必要かを考え、
イノベーションを続けていく、その大切さを一層強く感じています。
ダイアログでもお話ししたように、Pascoの取り組みにはさまざまなものがあります。
これらは、より豊かな食卓・生活の実現、地球にやさしいパンづくり、
対話とパートナーシップの構築という三つに集約でき、
それぞれ「生活環境」、「地球環境」、「事業環境」というPascoを取り巻く環境として
捉えることができます。
この三つの環境は、私たちの日々の取り組みや考えの視点となっています。

これからもPascoは、未来のことも考え、おいしく健康的なパンづくりに取り組んでいきます。
私たちのさまざまな取り組みとその視点、活動に込められた想いは、
ダイアログの参加者の方々には対話や工場見学を通してお伝えしました。
読者のみなさまには2012年CSR報告書にてご紹介します。
Pascoへの理解を深めていただき、ファンになっていただければ幸いです。

敷島製パン株式会社
代表取締役社長
盛田淳夫

特集 未来に向けたPascoの創意工夫

Pascoのイノベーション(創意工夫)は三つの「環境」に根ざしています。

時代とともに変化するお客さまの想いに応えたパンをつくり、
社会に貢献する企業であり続けるために、Pascoは「チャレンジ&夢」の
実現をめざし、「ファイナル・バリュー」と「トータル・プロセス」という
二つのテーマでイノベーションに取り組んでいます。
私たちのイノベーションは、

- **生活環境(より豊かな食卓・生活の実現)**
- **自然環境(地球にやさしいパンづくり)**
- **事業環境(対話とパートナーシップの構築)**

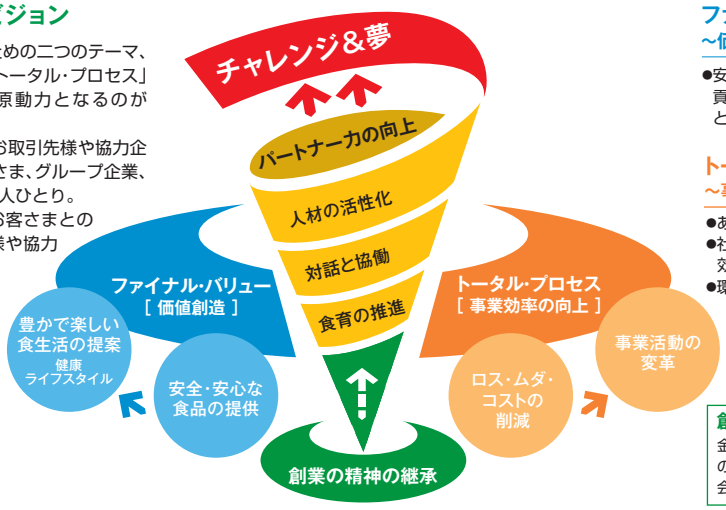
という三つの環境に根ざしています。
それは、これからの取り組みについても変わることはありません。
Pascoは食の供給責任を果たし続けるため、
未来を見据えたさまざまな創意工夫を続けていきます。

特集では、私たちが取り組んでいる創意工夫の事例をピックアップし、
サプライチェーンの流れに沿って紹介します。

※サプライチェーン
原材料の調達から生産・物流・販売を経て、商品やサービスが
消費者の手に届くまでの一連の流れ、つながり。

◎PascoのCSRビジョン

チャレンジ&夢を実現するための二つのテーマ、「ファイナル・バリュー」と「トータル・プロセス」の取り組みを推進させる原動力となるのが「パートナー力」。
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。
パートナー力向上のため、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ます。



ファイナル・バリュー
~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の提供など、お客さまにとって「価値のある商品」の実現。

トータル・プロセス
~事業効率の向上の取り組み~

- あらゆる部門でのロス・ムダ・コスト削減。
- 社外のパートナーとの対話・協働による効率性の向上。
- 環境負荷の少ない持続可能な社会の実現。

創業の理念
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。

商品企画

お客さまの声に応えるための開発体制

未来に向けた想い

Pascoが追求しているパンは、お客さまの想いや期待に応えたパン。お客さまの要望を反映させた商品を開発し、提供することが、信頼につながると考えています。

創意工夫・取り組み事例

開発本部が中心だった開発体制に加え、部門を超えたクロスファンクションの手法も採用。お客さまに近いところにいる営業部門のチーフをリーダーにしたプロジェクトを立ち上げ、採算性や製造のしやすさを優先した開発だけではなく、お客さまの声を重視した商品開発も行っています。

「スティックメロンパン」の開発では、「一般的なメロンパンは、ビス生地がこぼれ落ちやすく食べにくい」というお客さまの声をきっかけに、メロンパンをスティック状にしました。ビス生地がこぼれ落ちにくくなり、携帯にも便利なサイズにしたことで、人気商品に成長しています。

原材料の調達

国内産の原材料へのこだわり

未来に向けた想い

製パン業で食料自給率向上に貢献し、日本の農業を元気にしたい。その想いと、「パンづくりを通して社会に貢献する」という創業の理念から、国内産の原材料を使ったパンづくりを進めています。

創意工夫・取り組み事例

小麦粉や米粉、バターなど国内産の原材料を使ったパンをつくるため、流通・生産などに携わる方々とパートナーシップを大切にしながら取り組んでいます。

国産パン用小麦“ゆめちから”の場合、2010年から農林水産省主導の“ゆめちから”の食品開発プロジェクトに参画し、商品開発を行っています。2012年には 、“ゆめちから”の他、配合する小麦粉、砂糖、バター、もち米粉も北海道産のものを使用した「ゆめちから入り食パン」を期間限定で発売しました。

品質管理

さらなる安全を生み出す検査システム

未来に向けた想い

食の安全・安心に対するお客さまの関心も、細菌検査の重要性も高まっています。複雑化・高度化する安全性のニーズに応えるため、より高精度な検査システムをつくり、さらなる安全を実現することが必要だと考えています。

創意工夫・取り組み事例

グループ企業を含む検査室の検査レベルを高度化・均一化するため、検査方法はもちろん、検査試薬や器具など検査に関わるものをシステムとして再構築し、パスコ ラボ システム※「10の骨子」を策定しました。これにより、全検査室で行う教育方法も統一。細菌検査員の力量が明確になり、レベルに応じたきめ細かい教育で技術の向上を図るとともに、社内資格認定制度で細菌検査員のモチベーションも高めています。また検査データの一元管理により、ノウハウや情報の共有化ができるようになりました。

※パスコ ラボ システム
食品衛生品質監督部（本社）が事務局となり、各工場駐在検査室とグループ企業検査室を一元管理し、どの検査室でも一定の検査品質を確保するシステム。

製造工程

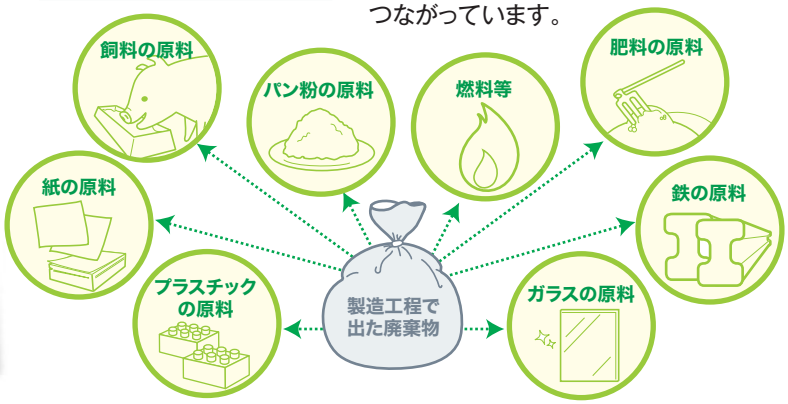
リサイクル率100%をめざす取り組み

未来に向けた想い

環境負荷低減に取り組むことは、Pascoの責任の一つと考えています。製造工程で出た廃棄物をリサイクルし、資源として再び利用するなど、ゼロ・エミッションを見据えた取り組みを強化しています。

創意工夫・取り組み事例

リサイクルの取り組みが、さまざまな再資源化につながっています。



流通・販売

より安心していただくための商品情報

未来に向けた想い

お客さまに安心して購入していただくため、パッケージの商品情報を正確に、わかりやすく提供することも大切だと考えています。お客さまとの対話を大切に、寄せられた声を反映させた情報提供に取り組んでいます。

創意工夫・取り組み事例

お客さまからのお問合せが多いアレルギー物質の表示、栄養成分表示は、よりわかりやすい表示に変更。商品表示の文字は読みやすい書体(ユニバーサルデザイン)に変更しています。

また、商品パッケージに品質管理を目的とした管理記号を記載し、製造トレース※できるよう社内管理を強化しています。そして、商品表示の品質を高めるために、食品表示管理士、食品表示診断士の資格取得を推進しています。

※製造トレース：製造履歴

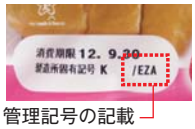
※アレルギー別枠表示、管理記号は主力商品に印字しています。

「つぶいちごジャムパン」の表示例

本品には、下表の■で示すアレルギー物質を含む原材料を使用しています。

卵	小麦	そば	落花生	乳成分
あわび	いか	いくら	えび	オレンジ
かに	キウイ	牛	くるみ	さけ
さば	大豆	鶏	豚	まつたけ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
魚介類				

パッケージ裏面のアレルギー別枠表示



管理記号の記載

社会貢献

子どもたちの健やかな心と体を育むお手伝い

未来に向けた想い

「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」をスローガンにした食育活動にも貢献しています。未来を担う子どもたちを支えたいとの想いから、子どもたちに直接アプローチする活動も進めています。

創意工夫・取り組み事例

さまざまな団体や企業と連携して、子どもたちに直接働きかける支援活動にも注力。ホームページではパンについて楽しく学べる「パンの学校」を展開、その中で「とても大事な朝ごはん」「パンのまめちしき」などを紹介し、食の大切さを伝えています。

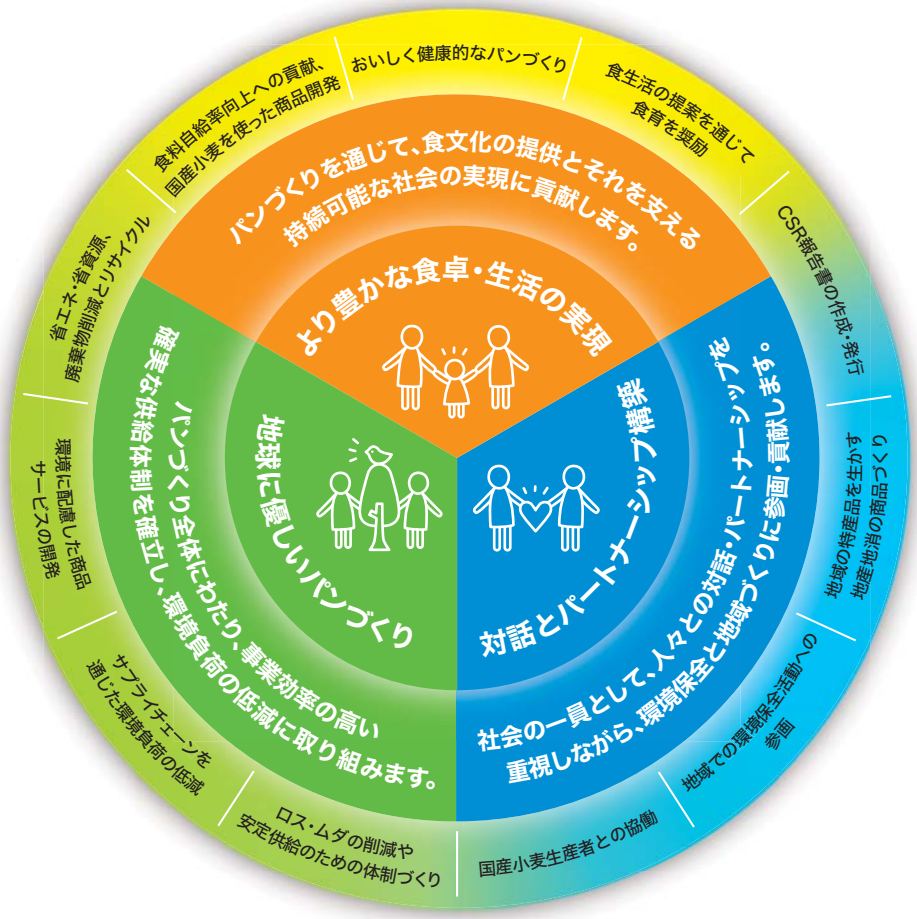
「スナックパン」では、絵本「くまのがっこう」とのコラボレーションの一環として、「くまのがっこう」が行う社会貢献活動「チアジャッキーズ!」を応援。Pasco創業100周年に向けて全国の幼稚園に絵本「くまのがっこう」を寄贈する活動を進めています。

よりよい未来のために取り組むことを改めて宣言します。

未来を見据え、イノベーションを続けるPascoにとって、一つひとつの取り組みとその視点となる三つの環境はとても大切なものです。大切なものだからこそ、社員はもちろんみなさまにもきちんと伝えたいと考え、「Pascoの環境宣言」として改めてまとめました。
私たちはこれからも「Pascoの環境宣言」のもと、さまざまな活動に取り組み、よりよい未来へとつなげていきます。

Pascoの環境宣言

自然の恵みを享受し事業を行っているPascoは、
地球環境も次世代のことも考えて、
これからもおいしく健康的なパンづくりに取り組んでいきます。



パンづくりを通じて、日本の食と農業に貢献しています。

2010年・2011年のCSR報告書で紹介した、国産パン用小麦の新品種“ゆめちから”による商品開発の取り組み。その他にも、国内産の原材料を使った商品の開発など、Pascoグループはさまざまな活動を通じて、食料自給率の向上や豊かな食生活に貢献しています。

国産小麦100%使用した「ゆめちから入り食パン」を発売

“ゆめちから”の取り組みは一歩ずつ前進しており、生産者も徐々に増え、来年は今年の収穫量の5倍以上が見込まれています。Pascoでは6月に1ヵ月間限定で「ゆめちから入り食パン」を発売しました。この商品は“ゆめちから”とブレンドする小麦粉、砂糖、バター、もち米粉も北海道産のものを使用しました。ご購入いただいたお客さまからは好意的な声とともに、価格に対するご要望もいただきました。今後は品質を維持しながら、お求めやすい価格をめざすなど、さまざまな面で研究を進めて定番化に取り組んでいきます。そして“ゆめちから”を使ったパンのおいしさをより多くの方に知っていただき、国産小麦の生産拡大や食料自給率向上に貢献していきます。

トピックス

古川大臣から“ゆめちから”の応援宣言をいただきました。

古川大臣との会談

古川元久国家戦略担当大臣から、Pascoの「ゆめちから入り食パン」の取り組みに対して、高い評価をいただきました。盛田社長は、古川大臣との会談で今後の課題について国の支援を要請し、古川大臣からは「小麦生産者を勇気づけ、日本の農業を元気にしよう!」と応援宣言をいただきました。

パスコ東京多摩工場の社員と

また、古川大臣はパスコ東京多摩工場にて「ゆめちから入り食パン」の生産状況を視察され、Pascoの社員と幅広く意見交換するとともに、激励をいただきました。

“ゆめちから”普及に向けた活動

根本開発本部長

Pascoは“ゆめちから”の輪を広げるため、さまざまな活動を行っています。その一つが2011年11月に東京で開催された「農研機構産学官連携・普及実用化フォーラム」への参加です。根本開発本部長がパネリストとして参加し、“ゆめちから”を使ったパンをご試食用に提供し、“ゆめちから”でおいしいパンができること、普及への課題、将来の展望などを述べました。また、中学生・高校生が校内で“ゆめちから”の育成栽培を行い、パンをつくるカリキュラムが9月からスタートしました。生徒が国産小麦の栽培研究から商品開発までを体験し、日本の食料自給など食育を推進する企画であり、農研機構北海道農業研究センターにご協力いただき、株式会社リバネス、公益社団法人日本フィランソロピー協会と協働での取り組みです。この他、帯広畜産大学と協働で“ゆめちから”を使ったパンを研究開発するなど、さまざまな活動に取り組んでいます。

国内産の原材料にこだわった商品開発

Pascoは農林水産省が推進する国産農産物の消費拡大の取り組み「フード・アクション・ニッポン」に参加しています。国内産の原材料を使った商品づくりに積極的に取り組み、国産小麦や国産米粉を使った菓子パンや食事用パンを発売。冷食事業部では100%北海道産小麦を使用した生地と、北海道ならではの原材料を組み合わせた冷凍生地「北海道産小麦シリーズ」を展開しています。国内産の原材料を使ったPascoの商品は多くのお客さまからご好評をいただいております。

国産小麦粉を使用した商品

米粉を使用した商品

冷凍生地　北海道産小麦シリーズ

●焼成したパン

トピックス

ベーカリーにも国産小麦パン

レアールパスコベーカリーズの新ブランド店舗「Au Pain ZINC(オー・パン・ジンク)」が6月、兵庫県三田市に誕生しました。いつも「焼きたて・揚げたて・つくりたて」「リーズナブル」をコンセプトに、こだわりのパンを提供。北海道産小麦100%のパンづくりにも力を入れています。

部門を超えた開発体制で誕生した「レーズンケーキサンド」が人気

2年前より湘南エリアの営業部門と商品開発部門がプロジェクトチームを編成し、商品開発に取り組んでいます。ヒット商品の「レーズンケーキサンド」もその一つで、半年以上の開発期間を経て誕生しました。両部門からの意見を具現化することは難しいことも多く、企画がよくても生産ラインに適合しなかったり、味についても意見が分かれたりしました。そのため、試食会や検討会を繰り返し、チーム内で意見をまとめ上げ、商品化を実現しました。現在はチョコやチーズなどを挟んだ姉妹品も検討中です。今後もお客さまに喜ばれ、楽しく豊かな食生活につながる商品開発に取り組んでいきます。

グループ全社で安全・安心の向上に力を入れています。

安全・安心に対する社会的な関心が、ますます高まっています。Pascoグループでは、品質保証はもちろん、商品の配送や社員の職場における安全性の確保など、あらゆる面で安全・安心を徹底しています。

正確でわかりやすく、見やすい食品表示の取り組み

商品情報を正しく、見やすくパッケージに記載することも安全・安心につながります。品質保証部では、消費期限や原材料などの法律に基づいた情報、商品名、注意書きや各種マークなどの表示内容について、法的違反がないか、わかりやすいかなどをチェックしています。また、食品表示の知識向上をめざし、食品表示管理士、食品表示診断士の資格取得も推進。食品表示に関する社内教育やグループ企業の研修も行っています。

社内研修会

安全・安心・信頼の証 Gマーク※取得の取り組み

商品の配送を行う愛知ミタカ運輸、パスコ・エクスプレス、パスコ・ロジスティクス。ドライバーへの指導・監督、配送車両の点検整備や運転日報などの記録管理も厳しい基準のもとで実施し、Gマークの取得にも取り組んでいます。愛知ミタカ運輸は全営業所で取得していますが、Gマークの申請条件が開所後3年以上経過した事業所ということもあり、パスコ・エクスプレスは50%、パスコ・ロジスティクスは75%の取得率で、現在、全事業所での取得をめざしています。

安全運転に関する打ち合せ

パスコ湘南工場の安全確保対策が優秀賞を受賞

パスコ湘南工場では安全衛生活動に取り組み、工場長自らが現場の作業者に安全を呼びかけ、安全意識の向上を図っています。また、工場で危険箇所や危険行動が発生しないよう、安全管理担当官を中心に作業者の指導・教育を実施しています。こうした安全確保対策が優秀であると認められ、「平成24年度神奈川県労働局安全衛生表彰式」にて「神奈川県労働局奨励賞」を受賞しました。パスコ湘南工場の取り組みは、今後、他工場にも展開していきます。

VOICE 食品表示を通して安心をお届け

品質保証部
表示管理グループ
チーフ 堀田 泰弘

食品表示は、食品衛生法などさまざまな法律で表示する項目が決められている一方で、任意の項目があったり、ケースバイケースで表示基準を判断する場合もあります。お客さまに安心してお召し上がりいただくため、私は食品表示診断士の資格取得で得た知識を生かして、表示管理業務に取り組んでいます。今後は食品表示診断士の上級にチャレンジし、表示管理グループの社員育成にも力を入れ、レベルアップを図っていきます。

※Gマークは、全国貨物自動車運送適正化実施機関（全日本トラック協会）によって、安全性優良事業所と認定された事業所に与えられる安全・安心・信頼の証です。

VOICE 教育のさらなる充実を図ります

パスコ・エクスプレス
運営部
津営業所長 萬木 中

物流安全管理士の仕事として「安全が社員・職場・社会を守る」という使命を持ち、日々の業務に取り組んでいます。ドライバーに対しては、安全に対する意識を常に持ち続けるように働きかけるとともに、自分自身も気を抜かず業務に当たることを心がけています。私たちが今まで培った安全・安心と信頼を若い世代に伝え、さらに発展していくために、教育面での充実も図っていきます。

品質と生産性を高めるTPM活動に取り組んでいます。

よりよい商品づくりには効率性も大切です。Pascoはあらゆるロス・ムダ・コストを削減し、
品質と生産性を高める改善活動、TPM（トータル・プロダクティブ・メンテナンス）活動を全社で展開しています。

スティックメロンパン 生産性向上の取り組み

大阪豊中工場では「スティックメロンパン」の生産性向上をテーマにTPM活動を実施しました。仕込み工程の見直しや装置の改善などで作業の簡素化と省人化を実現し、不良品も大幅に削減。その手法はPasco全社に展開され、効率性の向上に貢献しています。

製造工程と担当人員

- 原料の仕込み 2人→1人
- 生地大分割
- 生地流し 1人
- 生地整形 1人
- ビス生地補充 1人
- 砂糖降りかけ
- 生地分割・整列 1人→0人
- 発酵
- 焼成　1人
- 天板削り 1人→0人
- 包装前のパン整列 4人→3人
- 包装　1人
- 検品　1人

① 原料の仕込み工程での改善

課　題

横型ミキサーは一度に多くの生地を仕込めますが、油脂・グラニュー糖を混合する工程では生地が付着しやすく、作業者がヘラで削り落としていました。

ヘラ削り作業

改善点　生地が付着しにくい縦型ミキサーで油脂・グラニュー糖を混合。その後の仕込み工程は横型ミキサーを使用することで、ヘラ削り作業をなくすことができ、仕込み時間も約30％短縮できました。

仕込み時間 約30％短縮　作業人員 1人分効率化

縦型ミキサー

横型ミキサー

② 生地の分割工程での改善

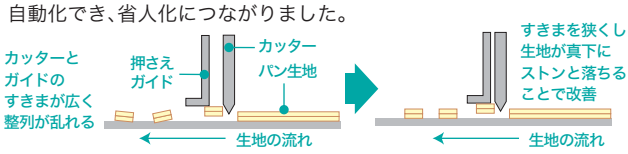
課　題

延ばした生地をカッターで分割する工程では、ベルトコンベア上に並ぶ生地の列が乱れやすく、作業者が手作業で生地の列を整えていました。

生地分割後の整列作業

改善点　カッターと生地押さえガイドのすきまを狭く改良、また生地カット後の整列ストッパーの動作を見直し、改良。これによりカット生地の整列を自動化でき、省人化につながりました。

作業人員 1人分効率化



③ 焼成工程での改善

課　題

焼成前の生地に砂糖を振りかける工程では、天板にも多くの砂糖が落ちるため、焼成後、天板に焼き付いた砂糖を手作業で削り落としていました。

天板削り作業

改善点　砂糖を振りかける装置の改善で生地以外の部分に落ちる砂糖を削減。また不要な砂糖を回収する工夫を加えることで、天板に砂糖が落ちることがなくなりました。これにより削り作業もなくなり、省人化につながりました。

作業人員 1人分効率化

コンベアの隙間を利用して不要な砂糖を落とす

コンベアの生地が通らない部分にガイドを付け不要な砂糖を回収

④ 包装前のパン整列工程での改善

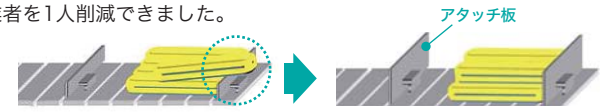
課　題

包装機械に続くアタッチコンベアという機械にパンを移す際、位置がずれると不良の原因になるため、手作業でパンの位置を整えていました。

アタッチコンベア　パンを5本ずつ整列

改善点　アタッチ板の高さを変更することで、パンの位置ずれを改善。パンの位置を整える手作業がなくなり、整列部での作業効率が向上することで作業者を1人削減できました。

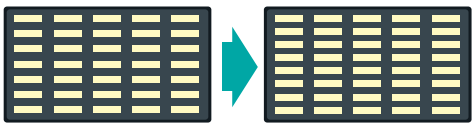
作業人員 1人分効率化



製造工程改善による省人化

14人 ⇨ 10人

上記以外の改善として、焼成時の一枚の天板に載せるパン生地数を35個から40個に増やすなど、さまざまな工夫や取り組みを実施。
1時間当りの生産性が約60％向上しました。



1時間当りの生産性

約60％向上

事業活動を通じて、環境負荷低減に努めています。

環境保全に貢献するため、Pascoは事業活動が与える環境負荷を正しく把握し、
負荷低減に取り組んでいます。2011年度の環境負荷と取り組みの状況は下記の通りです。

〈対象期間〉2011年4月～2012年3月

INPUT

原　料
小麦粉・パン酵母・油脂・塩・砂糖など……252,000t

容器包装材料
プラスチック・紙など……5,900t

エネルギー
電力……157,956千kWh
都市ガス……25,503千㎥
A重油……1kℓ
軽油……19kℓ

水
地下水……938,398㎥
上水……697,104㎥

燃　料
軽油（トラック）……13,460kℓ
ガソリン（営業車両）……1,082kℓ

エネルギー
電力……5,999千kWh
都市ガス……149㎥
LPG……197t
灯油……3kℓ

Pascoの事業活動

生　産
Pasco本体11工場

輸送および販売
Pasco本体工場からの当社商品配送

オフィス
本社テクノコアおよび営業所

OUTPUT

廃棄物
食品廃棄物（パンくず類）…30,020t
廃棄プラスチック……3,542t
汚泥……2,030t
紙くず……2,138t
金属くず……702t
ガラスくず……34t

大気への排出
CO_2……119,352t

水系への排出
河川……669,470㎥
下水……418,885㎥

大気への排出
CO_2　軽油（トラック）……34,793t
CO_2　ガソリン（営業車両）…2,512t

大気への排出
CO_2……3,470t

お客さまご使用後の容器包装
プラスチック・紙など……4,600t

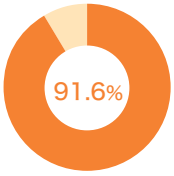
※「お客さまご使用後の容器包装」はメーカーの責任範囲内であるととらえ、販売実績から推定して表示しています。

廃棄物リサイクル率と処理方法

廃棄物全体のリサイクル率

廃棄物類の合計 38,466t

リサイクル分合計 35,225t



食品廃棄物（パンくず類） 総量 30,020t

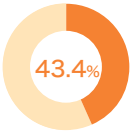
［リサイクル］
パン粉の原料 2,343t
飼料の原料 27,214t

［廃棄処理］
焼却等 463t

廃棄プラスチック 総量 3,542t

［リサイクル］
燃料等 1,537t

［廃棄処理］
焼却等 2,005t



汚泥 総量 2,030t

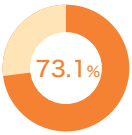
［リサイクル］
堆肥の原料 1,838t

［廃棄処理］
埋立等 192t

紙くず 総量 2,138t

［リサイクル］
製紙の原料 1,562t

［廃棄処理］
焼却等 576t



金属くず 総量 702t

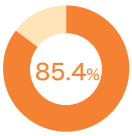
［リサイクル］
製鉄の原料 702t

［廃棄処理］
埋立等 0t

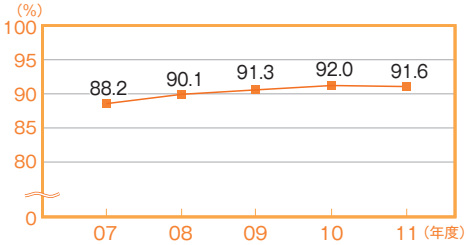
ガラスくず 総量 34t

［リサイクル］
ガラスの原料 29t

［廃棄処理］
埋立等 5t

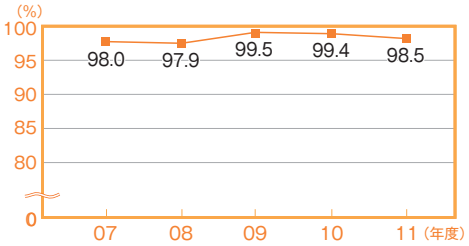


■リサイクル率の推移



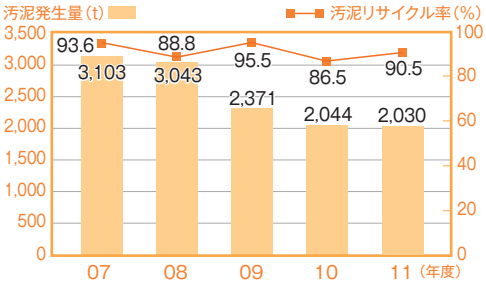
廃棄物の8割近くを占めている食品廃棄物のリサイクル率が下がったことで、全体のリサイクル率もわずかに下がる結果になりました。今後は、リサイクル率の低い廃棄プラスチック類のリサイクル化・有価化を進めます。

■食品リサイクル率の推移



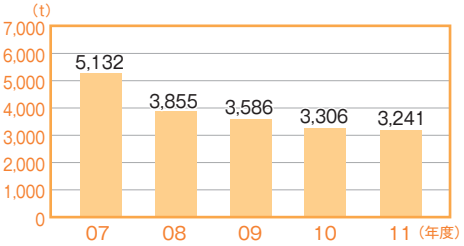
食品リサイクル率は、高い値を継続しており、リサイクル率100%をめざし活動を続けています。
今後はリサイクル率向上とともに、食品廃棄物の発生量を抑えるため、廃棄物計量システムを導入し、廃棄物量の見える化により発生源対策にも取り組んでいきます。

■汚泥のリサイクル率の推移



2011年度は、汚泥の排出量は横ばいとなりましたが、次年度には2工場で汚泥を出さない排水処理システムへの転換を検討しており、排出量削減に取り組みます。今後も継続し、排水処理場の改善を推進していきます。

■廃棄物最終処分量の推移



廃棄物最終処分量は、廃棄物排出量の削減により減少しています。
今後は食品廃棄物や廃棄プラスチック、汚泥、紙くずなど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、さらなる削減をめざします。

以下の環境データはPascoのWebサイト「Pasconet」に掲載していますので、あわせてご覧ください。

http://www.pasconet.co.jp

- エネルギー使用量の推移（熱量換算）
- 原単位（原油換算燃料使用量／生産高）の推移
- 輸送に係るエネルギー使用量の推移
- 給水量の推移
- CO_2排出量の推移
- 輸送に係るCO_2排出量の推移
- 電力使用量の推移（本社オフィスのみ）
- 都市ガス使用量の推移（本社オフィスのみ）
- コピー用紙使用量の推移（本社オフィスのみ）

自然環境との調和をめざし、保全活動を推進しています。

ゼロ・エミッションを見据えて、各工場で廃棄物削減に力を入れるPasco。
環境保全につながるさまざまな取り組みを実践し、自然環境と調和した事業活動を推進しています。

さらなる節電への取り組み

2011年の夏以降、懸念されている電力不足に対応するため、Pascoでは節電対策をより強化しています。今年は関西エリアの各工場にて消費電力の5～15%削減を目標とした取り組みを実施。その一環として老朽化した冷凍機(空調設備)やエアーコンプレッサー、照明器具といった設備機器を省エネ効果に優れたものに更新しました。こうした設備機器更新の取り組みは、関東・中部エリアの工場にも順次広げていきます。
7～9月には「全社省エネキャンペーン」も実施。各工場・営業所ごとに目標値を定め、ポスターを掲示するなど社員の省エネ意識向上にも努め、さまざまな節電活動に取り組みました。

設備ごとの省エネ効果

空調機・冷凍機更新		エアーコンプレッサー改善		排水処理場改善	
実施工場数	5	実施工場数	6	実施工場数	5
電力削減率	12.7%	電力削減率	19.0%	電力削減率	37.4%

インバーター化		受変電設備改修		照明器具更新	
実施工場数	3	実施工場数	2	実施工場数	4
電力削減率	13.8%	電力削減率	39.8%	電力削減率	9.2%

VOICE

生産活動と省エネを両立させるために

大阪昭和工場
設備課設備係
吉村 知哲

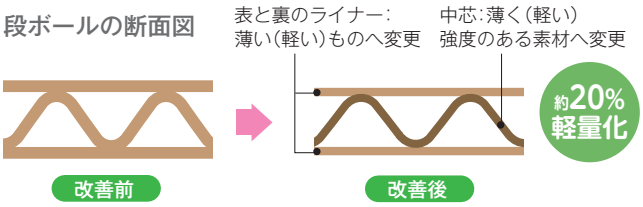
工場で使用する電気のほとんどは、製造に直結するものです。節電の取り組みは製造ラインの稼動に影響を与えず、いかに効果を高めるかがポイントになります。そこで、照明器具の間引きは廊下や食堂、ロッカー室などで行い、空調温度の見直しは事務所や休憩室で実施しました。節電には大がかりな設備機器の更新だけではなく、こうした地道な施策への取り組みも大切です。今後もこうした活動について社員への周知徹底に努めます。

「NICE GREEN なごや」で高評価 本社テクノコアの屋上緑化

本社テクノコアが取り組む屋上緑化は建物への断熱効果があり、空調の省エネにも貢献するものです。実施3年目に当たる本年は芝生面積を10㎡から160㎡に拡大しました。ソーラーシステムと自動灌水設備で降雨を感知し、灌水をコントロールしています。これらの取り組みは、名古屋市が緑化施設の内容を一定の基準により評価する制度「NICE GREEN なごや」にて、最高ランクに認定されました。

配送用段ボールを軽量化

神戸冷食プラントでは、冷凍生地の配送用段ボールの軽量化に取り組みました。段ボールメーカーと協力して材質を見直し、中芯部には従来よりも薄く強度に優れたものを採用。強度の確保と約20%の軽量化を実現し、省資源や環境負荷低減に貢献しています。



食品廃棄物の見える化

製造現場で発生するパンくず類など、食品廃棄物の削減に取り組んでいます。本年は廃棄量の見える化に着手し、犬山工場と刈谷工場の廃棄物置き場にパンくず類の計量システムを導入しました。毎日の食品廃棄物を種類ごとに計量して排出量の推移を表示。これにより社員一人ひとりが廃棄量を把握することができ、削減に対する意識を高めることで取り組みを加速させていきます。

工場内への虫の侵入を防ぐため、産廃置き場は黄色蛍光ランプを使用しています

VOICE お取引先様とも協力し食品廃棄物を削減

犬山工場
総務グループ
酒井 一司

廃棄物が適切に処理されているかを確認する廃棄物回収業者の実施検証で、多量の廃棄物を見て、食品廃棄物を減らす取り組みの重要性を実感しました。私たちが取り組んだ食品廃棄物の見える化では、廃棄物の分別を今まで以上に細分化するのが大変でした。廃棄物のさらなる削減のため、今後も社員の意識向上に努め、原材料を仕入れるお取引先様とも協力して廃棄物を減らす工夫をしていきたいと考えています。

廃棄プラスチックのマテリアルリサイクル

犬山工場では、廃棄物の分別強化に取り組んだ結果、クリームなどが付着していない、汚れのない廃棄プラスチックは、再び原材料化するマテリアルリサイクル※1により処理しています。マテリアルリサイクルの推進により、廃棄物の有価物化を実現しています。そして、クリームなどの食品残さが付着した廃棄プラスチックについては、燃料として再利用するサーマルリサイクル※2により処理するなど、環境負荷の低減につなげています。

※1 マテリアルリサイクル：廃棄物を処理して、新しい原材料として再利用すること。
※2 サーマルリサイクル：廃棄物を焼却する際に生じる熱を、エネルギー源として再利用すること。

排水汚泥減量化への取り組み

神戸工場では、排水処理後の排水汚泥減量化に取り組み、特殊なバクテリアを利用した新しい排水処理システムを導入しました。この排水処理システムを導入したことにより、今まで月間20tの排水汚泥の発生量がゼロに近づきました。すでに、このシステムは大阪豊中工場、刈谷工場、パスコ埼玉工場でも導入しており、神戸工場は4工場目になります。これからもPascoは汚泥発生減量化に向けて全工場に展開していきます。

トピックス

パンの耳などで育った家畜の肉を食堂のメニューに使用

犬山工場では、食パンの耳などのパンくず類を家畜用の飼料として提供し、食品リサイクルループ（食品廃棄物の循環型再生利用）に貢献しています。その飼料で育てられた家畜の肉は、3月から犬山工場の食堂メニューにも使用されています。

活力ある職場をつくる体制を整えています。

Pascoの企業活動を担うのは、社員一人ひとりです。
社員とPascoがともに成長できるように、多様な社員が能力を発揮できる働き方の推進や、サポート制度を整備。いきいきと働ける活力ある職場づくりを進めています。

ワーク・ライフ・バランスの取り組みを拡充

Pascoは全社的な取り組みとして、仕事と家庭生活の調和を図るワーク・ライフ・バランスを推進しています。取り組みの初年度である2011年は、営業部門のトライアルチーム（6チーム）の実施でしたが、2012年は6営業部門（30チーム）まで拡大。初年度の活動で得た課題や成果を踏まえ、取り組みの拡充を図りました。また、生産部門では大阪豊中工場でワーク・ライフ・バランスの取り組みを開始。今後は他工場の生産部門、本社（間接部門）での実施をめざします。

定例会で進捗状況等を確認

営業部門の活動結果

● 成　果
- ◎ 行動計画の見える化による個々のタイムマネジメント能力向上
- ◎ 情報共有の強化とチーム活動の推進
- ◎ チーム（組織）としての問題意識の醸成、課題抽出
- ◎ 自主的・自律的行動・意識への変化

▼

● 課題（改善ポイント）
- ◎ チームリーダーのマネジメント強化
- ◎ 個人のノウハウの共有化と業務分担・フォローの促進
- ◎ 個人活動が多い営業職の孤立感・連帯感不足の払拭
- ◎ さらなる自主性の高い人材づくり

▼

● 解決のための取り組み
- ◎ チームリーダーへの教育実施
- ◎ 個々の営業チームから部門全体の取り組みへ

VOICE

時間にゆとりが生まれ公私ともに意欲的に

中部営業一部
営業一グループ
塚本 晃規

営業部門はお取引先様との関わりもあり、業務の効率化が難しい部分もありますが、ワーク・ライフ・バランスの取り組みでチームのコミュニケーションがよくなり、私自身も現状の業務の課題を常に考えるようになりました。今後は効率化によって得られた時間のゆとりを生かし、新しいアイデアを提案したり、公私にわたってさまざまなことにチャレンジしていきます。

生産部門でワーク・ライフ・バランスの取り組みを開始

生産部門でのワーク・ライフ・バランス実施にあたり、大阪豊中工場製造三課をモデル工場モデル課としました。同工場の管理職を中心に「生産部門ワーク・ライフ・バランス推進タスクフォース」を立ち上げ、異なる工程の複数の作業を身に付ける多能工化の推進など、5つのテーマに取り組んでいます。さらに、現場で効率的に人を育てる仕組みづくりにも注力。こうした取り組みを通じて、生産部門でのノウハウ確立に努めています。

● 5つのテーマ
①多能工化の推進
②ライン応援体制の見直し
③現場で効率的に人を育てる仕組みづくり
④女性の活用
⑤役職者の仕事の見直し

定例会の様子

今後の取り組み予定

営業部門	生産部門	間接部門
↓	↓	↓
全営業部門へ展開	他工場へ展開	営業部門の成果をベースにトライアルスタート

安心して働くための従業員支援プログラム

社員一人ひとりが心身ともに健康な状態で、安心して仕事ができる環境づくりの一環として「従業員支援プログラム（EAP：Employee Assistance Program）」を導入しています。これは、健康やメンタルヘルス、ハラスメント相談や法律相談など、社員の個人的な悩みや不安も含めて専門家に相談できるというもの。社員本人はもちろん、配偶者や被扶養者も利用できます。

- **健康相談**
  健康、育児・介護、医療機関に関する情報提供等
- **専門医紹介**
  電話・面談によるセカンドオピニオン、優秀専門医の紹介
- **メンタルカウンセリング**
  電話、Web、面談によるカウンセリング
- **法律相談**
  遺産相続、近隣トラブル等法律に関する相談
- **ハラスメント相談**
  セクハラ、パワハラに関する相談
- **人事・労務関係**
  就業規定に関するアドバイス

50周年記念として家族工場見学会を開催

刈谷工場は竣工50周年記念として、家族工場見学会を開催しました。これは、日頃社員を支える家族のみなさんに感謝の気持ちを伝え、会社や仕事への理解をより深めてもらうことを目的としています。2012年3月に10回開催し、66家族261人が参加。当日は食パンラインの見学の他、社員食堂で家族揃っての昼食会なども実施しました。

家族揃って社員食堂での昼食

新人教育カリキュラムにCSR活動と環境保全を新設

2012年より新入社員教育のカリキュラムに「PascoのCSR活動と環境保全の取り組み」を新設。CSR活動の考え方、環境保全に関わる主な法令の解説、Pascoのエネルギー使用量、環境負荷低減に向けた取り組みなども紹介しました。このカリキュラムは、これからのPascoを担う若い人たちに「Pascoは社会から認められ、生かされているからこそ存続できる」という考え方を理解してもらうことを狙いとしています。

人事・労務に関する主なデータ

※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。

			2009年	2010年	2011年	2012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	4,221人
		女性	2,046人	1,930人	1,813人	1,767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	0人
		女性	12人	19人	25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	2人
		女性	2人	2人	1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	0人
		女性	16人	21人	28人	44人

世界の人々の豊かな食生活に貢献しています。

Pascoは海外に設立したグループ企業での事業活動をはじめ、現地合弁会社への技術支援などを通じて、世界の人々の食卓においしさと笑顔を広げています。

Pasco Corporation of America
米国の冷凍生地工場の取り組み

春に満開の花を咲かせる工場敷地内の桜は1995年の工場建設時に植えられたもの

1979年、海外進出の第一歩としてロサンゼルスにパスコ コーポレーション オブ アメリカを設立しました。その後、オレゴン州に建設した冷凍生地工場で、日本への輸出用として米国産ベリー類やナッツ類を使用した特徴ある冷凍生地の生産を開始。現在、社員数は約60人に増え、年間約2,500万個を生産する本格的なベーグルをはじめ、約120アイテムを生産しています。

また、同工場ではAIB(米国製パン研究所)の食品安全統合基準「AIBフードセーフティ」に基づく監査を受け、最高評価の「スーペリア」を毎年取得するなど、安全・安心な商品づくりに力を入れています。

地域との交流にも積極的に取り組み、毎年、現地の方々の工場見学を行う他、2011年9月には地元の商工会議所主催による「東日本大震災1周年・被災地支援バザー」に協賛し、食パンなどを提供しました。

ベーグルライン

商工会議所主催の被災地支援バザー

小麦をテーマにした課外授業で日本人学校の小学生が工場を見学

リンフィールド大学の日系企業訪問プログラムで大学生が工場を訪問

VOICE 日本と米国に安全・安心な商品を

Pasco Corporation of America
社長 堀江 裕之

米国進出してから32年。現在のパスコアメリカにはさまざまな国籍や人種の社員が在籍し、文化や言葉の壁を乗り越え、協力し合っています。冷凍生地を生産するパスコアメリカは、売り上げの約8割が日本向け商品です。米国内では主にインストアベーカリーの焼きたてパン、二次加工用として使われています。今後は米国向けの商品づくりにも一層力を入れ、日本のお客さまだけでなく、米国の方々にも「安全・安心」をアピールできるよう、社員一丸となってチャレンジします。

上海頂盛食品工業有限公司
中国で「超熟®食パン」を発売

2011年より稼動を開始した上海頂盛食品工業有限公司では、2012年2月にPascoの主力商品である「超熟食パン」を発売しました。

超熟食パン

中国においても、日本で発売しているものと同等の品質を実現するため、開発の段階から原材料の選定や調達、配合、工程の調整など、さまざまな検討を重ねました。

パッケージも日本の「超熟」をイメージしてブルーを基本としたデザインにし、「特許製法」をアピールしています。

上海の量販店での販売の様子

現在、上海地区のコンビニ、量販店で販売しており、お客さまから「もっちりとした食感でおいしい」といった声が寄せられています。今後は広州地区での発売も視野に入れ、より多くの方々に日本式のおいしいパンを味わっていただけるよう、さまざまな取り組みを行っていきます。

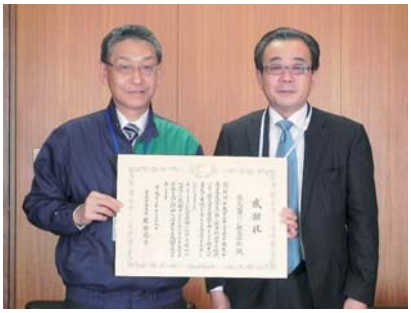
地域との交流を深め、多彩な貢献活動を行っています。

Pascoグループは地域社会の一員として、さまざまな社会貢献活動に取り組んでいます。
笑顔のある社会づくりや地域の発展に寄与し、みなさまと深いコミュニケーションを築いていく
貢献活動の一例を紹介します。

東日本大震災支援

東日本大震災の復興支援活動

Pascoは東日本大震災の復興支援活動として、菓子パンや食事用パンなどを被災地に提供しました。この取り組みに対して、農林水産大臣名で、東海農政局の森局長より2011年12月に盛田社長に感謝状が授与されました。



食育・子ども支援

あいち食育サポート企業団の活動

Pascoは「あいち食育サポート企業団」に加盟し、地域の食育を支援する活動を行っています。2012年1月にはアピタ名古屋空港店で「寒い冬も朝から元気! 具～たっぷりホットサンドを作ろう！」というイベントを開催。ホットサンドづくりや食育クイズなどを通じて、朝食の大切さを楽しく伝えました。

児童施設にクリスマスケーキを寄贈

愛知ミタカ運輸は40年以上にわたり、愛知県下の児童福祉施設にクリスマスケーキを寄贈しており、毎年代表者や子どもたちから、お礼の手紙をいただいています。また、この活動により愛知県知事名で感謝状も授与されました。

スポーツ支援

「名古屋ウィメンズマラソン」協賛

Pascoは「第１回名古屋ウィメンズマラソン」に協賛し、ランナーのエネルギー補給食になるあんパンを提供しました。スタート前のミールコーナーに2,000個、2ヵ所の給食ポイントにそれぞれ1万個を用意。完走者には「サンドロール小倉＆ネオ」も提供しました。

地域に根ざした活動

地域の美化活動に参加

パスコ埼玉工場は、工場のある川島町が取り組む「ごみゼロ美化運動」に参加しています。年に2回、社員が工場や寮の外周にてゴミ拾いなどの清掃活動を実施。地域環境の美化に貢献するとともに、地域のみなさまとの交流も図っています。

河川の清掃活動を実施

パスコ湘南工場は「高座地区河川をきれいにする会」の会員企業として、毎年、清掃活動に取り組んでいます。2011年11月は、海老名市北部公園をスタートして目久尻川を下流に向かって往復し、約1時間30分かけて遊歩道のごみ拾いを行いました。

会員企業のみなさんとの清掃活動

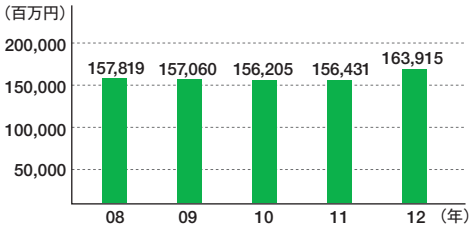
会社概要

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／163,915百万円
社 員 数／3,932人
工 場 数／国内に15工場
（グループ企業4工場含む）

※各数値は2012年8月末現在あるいは2012年8月期

事業所数／国内40事業所
販売店舗数／49,022店
取引銀行／（株）みずほ銀行
（株）三菱東京UFJ銀行

【売上高の推移】



製パン・製菓事業

1920年（大正9年）の創業以来、製パン分野は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。
創業まもない1922年（大正11年）から製菓分野へも進出し、おいしさや品質の向上を追求してきました。そのなかでも「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）の米国への進出を皮切りに、現在では香港・台湾・インドネシア・中国へも進出し、冷凍生地工場、製パン工場、ホールセール事業、インストアベーカリー事業などを展開。Pascoで培われた技術やノウハウ、想いを伝え、それぞれの国の食生活にも貢献しています。「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
- 東日本事業部
- 西日本事業部
- 冷食事業部

工　場

- パスコ利根工場
- パスコ東京多摩工場
- パスコ湘南工場
- パスコ埼玉工場
- 名古屋工場
- 刈谷工場
- 犬山工場
- 大阪豊中工場
- 大阪昭和工場
- 神戸工場
- 神戸冷食プラント

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
- 甲府営業所
- 富山営業所
- 金沢営業所
- 福井営業所
- 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
  [パン・菓子類の製造・販売]
- 第一食品 株式会社
  [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
  [ベーカリーショップの運営]
- 愛知ミタカ運輸 株式会社
  [パン・菓子類の輸送・配送]
- 株式会社 パスコ・エクスプレス
  [パン・菓子類の輸送・配送]
- Pasco Corporation of America
  [米国での冷凍生地の製造・販売]
- 株式会社 信州シキシマ
  [パン・菓子類の製造]
- 株式会社 イレブンフーズ
  [パン・菓子類の製造]
- 株式会社 クチーナ
  [お弁当・サンドイッチ類の製造・販売]
- パスコ・ロジスティクス 株式会社
  [パン・菓子類の輸送・配送]
- Panash Limited
  [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。

「未来へつなぐ報告書」の意義

「未来（あした）へと、つながる。」をテーマにした今年度のCSR報告書が、盛田社長と次世代を担う学生たちとの対話で始まっていることに、会社への期待感と信頼感をもたらします。文章と写真を通して、対話の自由闊達でかつ楽しそうな雰囲気が伝わってきて、ライブ感あふれるメッセージになっています。盛田社長の「パンづくりを通して、どう社会に貢献していくか」「社内の常識と社会の常識をすり合わせることも必要」などの発言は、学生たちにとっても、職業選択を考える上でのキャリア教育としての意義も大きかったと思います。

CSR報告書は、現在の報告だけでなく、未来に向けた会社からの意思表明でもありますから、特集「未来に向けたPascoの創意工夫」は、3つの環境に根差し、サプライチェーンの流れに沿って解説されており、どのステークホルダーにとってもわかりやすく未来への展望を理解することができます。

各単元での担当者の写真入りのコメントも、今後への夢とチャレンジが明確に示されており、現場を担う従業員の心意気が伝わってきます。

「よりよい報告書」に向けて

「地球の環境を守るために」の単元では、真摯な取り組みと今後の姿勢はよく伝わります。取り組み実例とデータはまとめて紹介したほうが現状と目標設定との関係に、より現実感が出ると思います。

「働きがいのある職場環境のために」では、営業部門・生産部門、それぞれにおける具体的な改善方法が示されており、これはまさに真摯な検証と議論の成果であることがわかります。今後は、ワーク・ライフ・バランスを、“仕事と家庭生活の調和”に留まらず、多様なライフスタイルや社会の一員としての側面も考慮して進め、社内外において、より柔軟で創造的な環境・関係づくりにつなげていただきたいものです。

今後は、事業活動・社会貢献活動ともに、地域に根差しかつグローバルに展開していくことが、CSR経営として求められます。

「未来へつながる」Pascoグループとして、地域貢献活動も、食料自給率向上、豊かな食生活の実現、自然環境保全、若者の「チャレンジ&夢」への応援など、すでに掲げ実践していることを体系的に捉え直し整理していくと、従業員・消費者も巻き込んだ骨太の社会貢献に進化すると思います。

未来を拓く若者をはじめPascoのファンを増やし、共に成長しながら「いい会社」が「もっといい会社」としてさらに発展することを期待しています。

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

みなさまには、「Pasco CSR報告書 2012」をご覧いただき、ありがとうございました。

公益社団法人フィランソロピー協会理事長の髙橋様におかれましては、昨年に引き続き、PascoのCSR活動の現状と将来に向けた方向性を十分にご理解いただいたうえで第三者評価を賜り、感謝申し上げます。

第三者評価での本報告書の意義についてのご指摘は、我々の報告書作成の努力に対する励みになると同時に、未来への展望、夢とチャレンジの重要性について改めて確認する機会となりました。続く、よりよい報告書に向けたご提言では、今後の報告書作成、CSR活動の課題を的確に示していただきました。

Pascoでは関係法令や業界の基準に即し、省エネルギーや廃棄物の発生抑制、リサイクルなどの目標管理に努めておりますが、今後は、「Pascoの環境宣言」をよりどころに、各職場での環境への取り組みの浸透と体系化に努めます。

働きがいのある職場づくりの一環としてワーク・ライフ・バランスへの取り組みについても、いただいたご提言を受け、活動に生かしてまいる所存です。

この報告書をお読みなったみなさまから忌憚のないご意見、ご感想をお寄せいただくとともに、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。

VEGETABLE OIL INK
地球環境保護のために、このパンフレットには植物油インキを使用しています。

2012.11