それぞれの夢、ともに歩む。

Pasco

CSR報告書 2013

編 集 方 針

「Pasco CSR報告書 2013」の表紙には、将来・次世代を見据えたPascoのチャレンジ＆夢を伝えるため、「それぞれの夢、ともに歩む」をテーマに掲げました。
将来にわたり豊かで楽しい食生活をみなさまとともに築いていく、そのためにお客さまやパートナーのみなさまの期待に応え続けていく。そんなPascoの想いを込めています。
このテーマに沿って、報告書巻頭では、Pascoのパートナーのみなさまとの対話の機会である「Pascoステークホルダーダイアログ2013」の様子を掲載しました。
母親のみなさまとの座談会を通じて、参加者の想いとともにPascoの考えを伝えています。
続く「特集」では、よりよい未来のために取り組む決意を示した「Pascoの環境宣言」を取り上げ、環境宣言に沿った取り組み事例について掲載しました。
特に、「地球環境のために」では、環境負荷低減活動に係る目標を追記し、活動推進の考え方を具体的に紹介しています。
さらに「Voice」では、みなさまとともにPascoの取り組みを進めていくにあたり、“パートナー”となる方々や社員によるメッセージを掲載しました。また、昨年のダイアログ参加者から激励のメッセージをいただきましたので、併せてご紹介しています。
このCSR報告書をお読みいただいたみなさまにおかれましては、Pascoについてご理解いただくとともに、忌憚のないご意見・ご感想をいただければ幸いです。

対象期間	2012年9月1日～2013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	2013年11月（次回:2014年11月予定、前回:2012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・ガイドライン第3.1版」 ※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

表紙では、未来につながる道を模したリボンの上をさまざまなパートナーのみなさまと手を取り合って歩んでいくイメージを表現しました。

※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年より「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）
https://jp.fsc.org/index.htm
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 2013

CONTENTS

01 ● 編集方針、PascoのCSRビジョン

03 ● [Pascoステークホルダーダイアログ 2013]
母親のみなさまとの座談会
～トップコミットメントにかえて～

08 ● [特集]Pascoの環境宣言
将来の夢につながる、
三つの環境に根ざした取り組みを行っています。

15 ● 豊かな食生活のために
お客さまの想いに応えるパンづくりに
取り組んでいます。

17 ● 安全・安心のために
衛生管理・品質管理のさらなる強化に努めています。

18 ● ロス・ムダ・コスト削減
全員参加のTPM活動で
効率化・高品質化を進めています。

19 ● 地球環境のために
目標値を定め、環境負荷低減活動を進めています。
商品のライフサイクル全体で環境保全活動を
展開しています。

23 ● 働きがいのある職場環境のために
育児支援の充実など、働きやすい職場づくりを
継続しています。

24 ● 地域社会のために
社会とのつながり、地域に貢献する活動を
続けています。

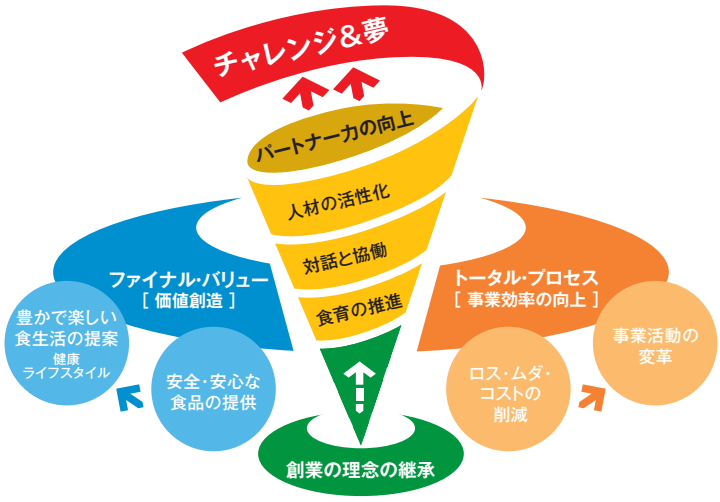
25 ● 会社概要

26 ● 第三者評価、あとがきにかえて

※報告書内に掲載(写真を含む)されている商品の中には一部
現在取り扱っていないものがございます。あらかじめご了承ください。

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。

Webサイト【Pasconet】もご覧ください

本報告書の内容および、組織・体制・制度、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 → **STEP 2**

PascoのWebサイトにアクセス

Pasco 検索

http://www.pasconet.co.jp

トップページ
「CSR Pascoの取り組み」をクリック

母親のみなさまとの座談会

～トップコミットメントにかえて～

パンづくりを通してより豊かな食生活に貢献するPascoは、お客さまとの対話を大切にしています。
対話によって、お客さまの想いを真摯に受け止め、私たちの夢やパンづくりへの想いを伝えていく。
そして、互いに理解し合い、ともに歩んでいきたいと考えています。
こうした対話の機会として、7月に6名のみなさまと盛田社長が座談会を行いました。
お集まりいただいたのは、株式会社ホームメイドクッキング様が企画・運営を行う「手づくり総合教室 ホームメイドクッキング」で講座を受講されているみなさまで、当日開催されたPasco協賛の「親子クッキング」にも参加されました。
盛田社長との座談会では、日頃の食事について大切にされていること、お子さまに伝えていきたいことなど、ご家庭での食生活についてさまざまなお話を伺うことができました。みなさまのお話は貴重なご意見として、これからの商品開発や食の提案などにも反映させていただきます。

◎開催日：2013年7月25日（木）　◎会　場：ホームメイドクッキング 名古屋教室

株式会社ホームメイドクッキング様主催・Pasco協賛の「親子クッキング」のあと、座談会が開催されました。
座談会の参加者は、「親子クッキング」にご出席いただいた6名の母親のみなさまです。
「親子クッキング」には盛田社長も参加し、終始なごやかで楽しい雰囲気の中、
親子で「超熟イングリッシュマフィン」などを使った手軽なメニューを調理しました。

※6名の母親のみなさまは、個人情報に配慮しAさん、Bさん、Cさん、Dさん、Eさん、Fさんと表記しています。

毎日の食事で大切にしていること

司会：本日お集まりいただいたみなさまは、母親として日頃から料理に対して特別な関心をお持ちだと思います。食に対して大切にしていることは、どんなことでしょうか。

Aさん：栄養バランスを大切にしています。子どもが夕食まで待ちきれないので、その間に何か簡単なものをつくって食べさせることが多く、そういう時にパンは本当に便利。だから、栄養バランスがよくて手軽にできるレシピをいろいろ提供していただけると助かるなと思います。

Bさん：わが家もパンをよく食べますし、自宅でもパンをつくります。先ほど試食した「ゆめちから入り食パン」の原材料表示を見たら原材料の種類がシンプルで、家庭での手づくりパンに近いと感じました。

盛田社長（以下盛田）：原材料の“ゆめちから”とは、国産パン用小麦の新しい品種です。この国産小麦によって、よりおいしいパンができるようになりました。

最近は原材料の種類にもシンプルなものを求めるお客さまが増えています。私たちはその想いに応え、おいしくて健康的なパンづくりに取り組んでいます。でも、それはサプリメントのような機能性を付加したものではありません。私たちはお客さまの想いに応えることを基本に、「余計なものは入れない」という姿勢を大切にしながら、パンづくりを行っています。

Cさん：私は朝食を大切にしていて、子どもにも「朝食を食べてから学校に行きなさい」と言っているのですが、うちの子は朝食を全然食べなくて…。少ない量でもいろいろな食材を摂れるように、イングリッシュマフィンにハムとチーズ、半熟の目玉焼きを挟んでオーブントースターで焼いて出します。サンドイッチみたいに一つにまとめると、子どもも喜んで食べてくれます。

盛田：やはりバランスが大事ですね。私もパンだけですべての栄養を満たしてもらおうとは考えていません。お客さまにはバランスの取れた食事をつくっていただきたい。その食材の一つとして、安全・安心なパンを提供することが、私たちの使命であると考えています。豊かで楽しい食生活のための選択肢の一つとしてパンがあり、みなさまにPascoのパンを選んでいただけるように、私たちは安全・安心なパンづくりを続けています。

自分で工夫してつくる楽しさと食べる喜び

司会：みなさまは料理やお菓子、パンなどの手づくりを楽しまれています。そんなみなさまの姿を毎日見ているお子さまの反応はいかがですか。

Dさん：ホームメイドクッキングの教室がある日は、つくったお菓子を家に持ち帰るので、子どもが楽しみに待っています。手づくりのものは子どもが喜んでくれるので、自宅でも時間をやりくりしてケーキなどのお菓子をつくっています。

仕事も忙しくて、子どもにはお菓子づくりをちゃんと教える時間がないのですが、見よう見まねでやるようになってきました。楽しそうに生クリームを泡立ててホイップクリームをつくり、ホットケーキに添えたりしています。

Eさん：うちの息子は5年生で家庭科が始まり、つくることがとても楽しいみたい。先日、家庭科の授業でサラダとドレッシングのつくり方を習ったそうです。以来、毎日のように「今日はサラダをつくる？サラダをつくるなら、僕がドレッシングをつくるよ」って言ってくれる。自分なりにアレンジして楽しんでつくっていますね。

Cさん：うちの子も最近「ママ、おやつをつくってあげる」と言って、つくってくれるんです。昨日も子どもがパンの中をくり抜いて、くり抜いた中身は自分で食べている。あとはどうするのか見ていたら、空洞の部分にチーズとスクランブルエッグを詰めて、私にくれたんです。「おいしいね」と言うと、子どももとても嬉しそうでした。自分でつくって、誰かに食べてもらうことに喜びを感じる。そういう気持ちが芽生えてきたことが、私も嬉しいと感じました。

盛田：お母さまもお子さまも、自分でつくる楽しさ、食べる喜びを感じていらっしゃるんですね。Pascoでは、ご家庭での手づくりを応援するさまざまな取り組みを行っています。例えば、パン売り場でお客さまに試食をしていただきながら食べ方の提案を行ったり、レシピを配布したり。夏ならアイスクリームと合わせた食べ方などを提案しています。おいしくてバランスがよく、手軽に楽しめるメニューを中心にご紹介しています。

Fさん：私は自営業なので、帰宅時間も不規則になりがちです。洗濯や掃除は親がやりますが、食事は子どもたちが自分の分は自分でつくることができれば、将来の役に立つのではないかと考えています。今は夏休みなので「僕がつくる」と言って、お弁当のおかずをつくってくれます。子どもがつくってくれたものは、どんなものもおいしいですし、子どもたちも自分でつくる喜びを知ったことで、工夫してつくることがさらに楽しくなったようです。

盛田：自分でつくることは、楽しいことです。私も和の食材とパンの組み合わせをいろいろ考えて、楽しみながらつくって食べていますよ。

盛田社長（右）とマーケティング部 飯田マネージャー（左）

食べることのありがたさ、食への感謝の気持ち

司会：つくる楽しみの他に、食に関してお子さまに伝えたいことはありますか。

Bさん：私は学生時代に家庭科の授業で先生がおっしゃった「食には２つの種類がある。一つは単に食欲を満たすためだけのもの。もう一つは、心を込めてつくられたものを、みんなで楽しんで食べる食事。母親が一生懸命に時間をかけてつくったものが食事になる。同じ食材でも、つくる人の気持ちが入ることでおいしい食事になる」という言葉が心に残っています。ですから、今も家庭で料理をつくることを大切にし、子どものために「一生懸命につくったよ」という私の気持ちを込めてあげたい。子どもにも同じ想いを持って欲しいと思っています。

Fさん：以前、父が病気になり、ものが食べられなくなったことがありました。家族みんなで楽しく食べることが大切だと感じるようになりましたし、子どもたちにも食べることのありがたさを教えてあげたいと思っています。

Aさん：子どもには旬の食材のおいしさを知ってほしいですね。私が子どもの頃、夏のおやつは、祖父が育てた採れたてのトマトを井戸水で冷やしたものでした。学生時代に一人暮らしをしていて、夏に実家に帰った時に祖父のトマトやキュウリを食べると、やっぱり旬のものはおいしいと感じたものです。今は年間を通していろいろな野菜が手に入りますが、旬のおいしさを味わえることはありがたいことだし、それが本当に豊かな食生活なのかなと感じています。

司会：みなさまは食べることのありがたさ、食への感謝の気持ちを大切にされていて、お子さまにも伝えていきたいと思っていらっしゃるんですね。

盛田：Pascoの創業理念にも通じるものがあります。創業当時の大正時代は米騒動があって、人々の間に食糧不安が広がっていました。その不安を解消させたいと、米に代わるものとしてパンをつくり始めたのがPascoの原点です。こうした行動は、創業者が食べることの大切さ、ありがたさを知っていたからだと思います。

今年Pascoは創業93年目を迎えました。時代は変わりましたが、現代にも食に対する不安感はあると思います。例えば世界的に食糧に関するさまざまな問題が起きていますし、日本には食料自給率を向上させるという課題があります。Pascoはパンづくりを通じて、食料自給率向上に貢献する取り組みを行っており、これは人々の食生活に貢献するという創業の理念に通じるものです。私たちはその理念のもと、みなさまの想いに応え、より豊かで楽しい食生活を提案できるよう力を尽くしていきたいと思っています。

社長メッセージ

座談会を終えて

今回のステークホルダーダイアログは、母親として日頃から料理に対して関心をお持ちのみなさまに集まっていただきました。
座談会の前に行われた「親子クッキング」にも同席させていただきました。
お母さまとお子さまが楽しそうに料理をつくる様子を拝見し、日頃からお子さまと一緒に手づくりを楽しまれていることがわかりました。
そして、みなさまがご家庭で料理をつくることや、毎日の食事をとても大切にされていることがよくわかり、食に携わる者として、とても嬉しく感じました。

母親が子どもを想い、手間と時間をかけて食事をつくるように、私たちもまっすぐな気持ちで日々、技術を磨き、研究を重ね、おいしいパンづくりに取り組んでいます。その姿勢は「余計なものは入れない」という言葉にも込められています。
Pascoは、お客さまには豊かで楽しい食生活を大切にしていただきたいと考えています。その選択肢の一つとしてPascoのパンを選んでいただけるように、お客さまのことを考え、想いに応えるパンづくりを続けていきます。

この座談会を通じて、Pascoが日頃から挑戦を続けることの意義や必要性を改めて痛感し、原点に立ち戻ることができたと感じています。
将来に向けた日頃からのPascoの挑戦について、この報告書にも紹介していますので、ご意見・ご批評をいただければ幸いです。

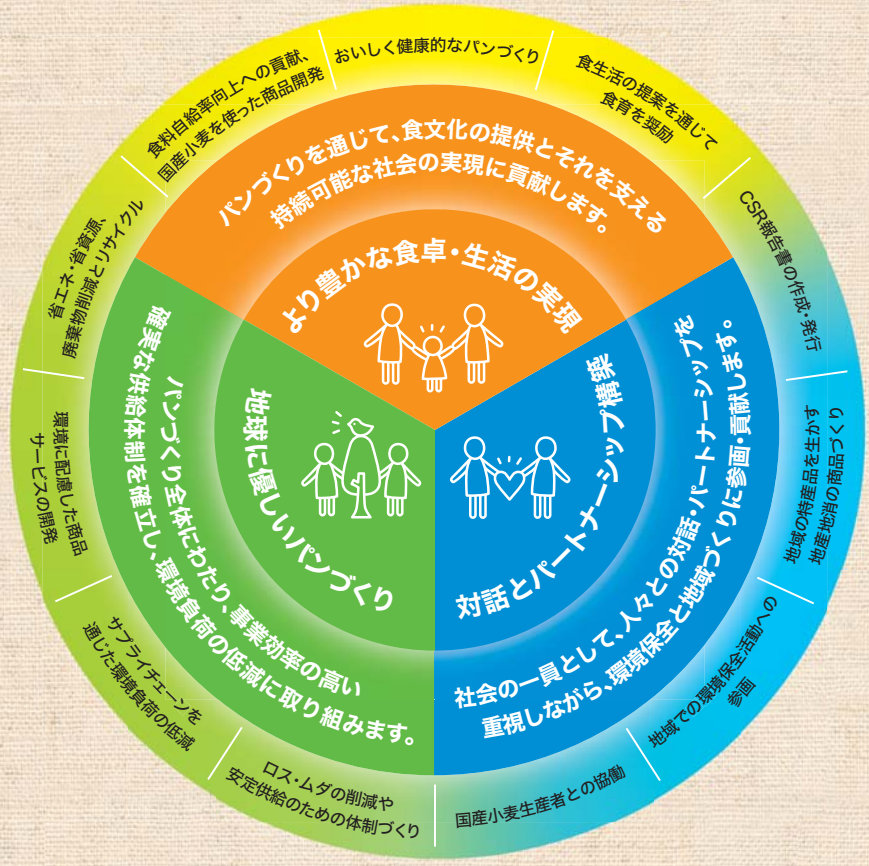
敷島製パン株式会社
代表取締役社長　盛田淳夫

将来の夢につながる、
三つの環境に根ざした取り組みを行っています。

Pascoの「チャレンジ&夢」を実現し、より豊かな社会に貢献するためには、お客さまをはじめ、さまざまなパートナーとの対話が欠かせません。
そして、互いの夢や想いを理解し合い、手を取り合い、支え合いながら歩んでいくことが大切だと考えています。
Pascoは「チャレンジ&夢」を実現するため、事業環境「対話とパートナーシップの構築」、生活環境「より豊かな食卓・生活の実現」、地球環境「地球に優しいパンづくり」という三つの環境に根ざした取り組みを行っています。
私たちの活動には、将来に向けて計画中のものから、現在取り組み中のもの、今期成果を得たものまで、さまざまなものがあります。
特集ページではこうした取り組みの事例をピックアップしました。
どんな想いで活動を進め、どんな成果を導き得たのか、三つの環境という観点から紹介します。

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。



対話とパートナーシップ構築

社会の一員として、人々との対話・パートナーシップを重視しながら、環境保全と地域づくりに参画・貢献します。

パンづくりを通して日本の食料自給率の向上に貢献し、日本の農業を元気にしたい。Pascoの想いの根底には、創業の理念があります。その理念を具現化するため、さまざまなパートナーと連携し、対話を大切にしながら取り組みを進めています。

case.1

日本の食と農業に貢献したい。帯広畜産大学とともに食の未来を育んでいきます。

国産パン用小麦“ゆめちから”に対するPascoの取り組みを通じて、実現した帯広畜産大学との包括連携協定。国内産の原材料を使ったパンの研究・開発を協働で行う他、将来の食を担う人材の育成や交流も図ります。日本の農業の中心地といえる帯広・十勝エリアにある同大学との連携によって、多様な農作物や原材料の情報を収集し、Pascoの可能性をより広げていきます。

帯広畜産大学内「とかち夢パン工房」

学生との共同研究

case.2

“ゆめちから”に取り組む想い、本気の姿勢をかたちにした「Pascoゆめちから農場」が誕生しました。

国産パン用小麦“ゆめちから”でパンをつくり、提供していきたい。その想いを盛田社長自らが小麦生産者の方々に直接伝え続け、“ゆめちから”の輪が広がってきました。
今後、その輪をより大きく広げていくために、Pascoの想いと姿勢をより明確に生産者やお客さまへ伝えるものとして、2013年「Pascoゆめちから農場」が誕生しました。

小麦生産者のみなさんとの交流会

「Pascoゆめちから農場」を視察

どんな取り組み？

産学の垣根を越えて共同研究を行っています。大学初のテストキッチン「とかち夢パン工房」の開設にあたっては、Pascoのパンづくりのノウハウを生かし、その支援を行いました。2013年4月からはPascoの社員1名を社会人留学生として派遣。“ゆめちから”の研究・開発の第一人者、山内教授や同大学の学生のみなさまとともに、「とかち夢パン工房」にて製パン技術の共同研究・開発を行っています。また、Pascoの社員が客員教授として特別講義を行うなど、人材の育成や交流も行っています。

Pasco社員が客員教授として特別講義を実施
（2013年度は前後期1回実施）

今後はどうなるの？

大学のアカデミックな視点、学生たちの柔軟な思考をPascoのパンづくりにも反映させ、製パン技術をさらに進化させていきたいと考えています。将来の日本の食と農業に貢献するために、帯広畜産大学が協定を結ぶPasco以外の企業とも連携を図ることも考えています。

Voice!

Pascoとの連携は学生の刺激に

国立帯広畜産大学 教授
山内 宏昭氏

Pascoとのパートナーシップは、本学にもさまざまなメリットをもたらしました。その一つが、社会人留学生として来ていただいたPasco社員の方による学生への指導です。製パンに関する実践的かつ熱心な指導は、「民間企業の技術者と一緒に、さまざまな種類のパンを試作して官能評価を行い、それぞれの製法や特徴が学べる」と学生たちは目を輝かせながら取り組んでいます。こうした研究は、学生たちのよい刺激となり、教育・育成にも役立っています。

どんな取り組み？

食料自給率の向上に貢献するため、Pascoは北海道の小麦生産者の方々との対話を続けてきました。2011年に約100haだった“ゆめちから”の作付面積が2012年には約10倍になり、収穫量は飛躍的に拡大しています。また、今回その農場の一部を「Pascoゆめちから農場」として契約しました。生産者の方々と顔の見える関係を築くことで、お互いが品質に責任を持ち、力を合わせておいしいパンづくりを行っていくとともに、より多くの方々に“ゆめちから”の存在や、食料自給率向上のための取り組みを知っていただきたいと考えています。

「Pascoゆめちから農場」へご招待したみなさまと

今後はどうなるの？

Pascoは、国内産の原材料を使ったパンづくりの取り組みを、より多くのお客さまに伝えていくことが大切だと考えています。「Pascoゆめちから農場」では2013年夏に抽選で30名の方をご招待し、小麦に触れたり、小麦生産者の方々と直接お話をしていただきました。今後はホームページなどにより“ゆめちから”を通じた食料自給率向上の取り組みを広く、深くお伝えしていきます。

Voice!

Pascoと消費者のみなさまの想いに応える

チホク会 会長
道下 公浩氏

私たちチホク会は北海道の小麦生産者のグループで、設立以来、国産小麦の栽培と消費拡大に取り組んでいます。盛田社長とお会いし、話をするたびに「日本の食と農業のために、小麦生産者と力を合わせていきたい」という社長の想いが伝わってきました。「Pascoゆめちから農場」もその想いの現れであると思っています。「Pascoゆめちから農場」の看板に寄せられる信頼と、消費者のみなさまからの期待に応えるため、“ゆめちから”の栽培に取り組んでいきます。

より豊かな食卓・生活の実現

パンづくりを通じて、食文化の提供とそれを支える持続可能な社会の実現に貢献します。

お客さまの想いに応えた安全・安心な商品を提供し、より豊かな暮らしを提案することは、Pascoの使命です。安全・安心と品質のさらなるレベルアップを図り、健康的でおいしいパンをお届けするために、私たちは日々取り組んでいます。

case.1

ISO22000を取得し、より安全・安心で、おいしいパンづくりに取り組み続けます。

HACCP※の手法やISO22000を導入し、安全・安心なパンを提供するために、日々の業務の中で取り組む。当たり前のことを、当たり前に続ける。それはPascoの基本です。私たちの取り組みは、より豊かな食生活の提案、社会からの信頼につながっています。

※HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、原材料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、食品事故を未然に防止するための食品衛生管理のシステム。

ISO22000外部審査

ISO22000教育ツール

case.2

「ゆめちから入り食パン」の通年販売がスタート。夢がまた一歩前進しました。

Pascoは国産小麦“ゆめちから”を使っておいしいパンをつくり、それをより多くのお客さまに選んでいただくことで、食料自給率の向上に貢献していきたいと考えています。
今後も“ゆめちから”をはじめ、国産小麦の特徴を生かしたおいしいパンをつくり、より豊かな食卓の提供につなげていきます。

ゆめちから入り食パン

ハーフパック

店頭ポスター

どんな取り組み？

常に食品安全のさらなるレベルアップを図るPasco。2011年4月までに、食品安全マネジメントシステムISO22000を国内の全工場、グループ企業が取得しました。ISO22000は、HACCPの考え方をベースに、PDCAサイクル※を繰り返すもの。社員一人ひとりがルールを徹底できるようになり、全体的なレベルアップにつながっています。また、第三者による審査で取り組むべき課題が明確になるため、継続的な改善をこれまで以上に実施できるようになりました。

※PDCAサイクルとは、Plan（計画）・Do（運用）・Check（評価）・Action（改善）を継続的に行い、サイクルを向上（スパイラルアップ）させながら業務改善していくこと。

テレビ会議

今後はどうなるの？

社員一人ひとりのレベルアップを図るため、月1回、食品安全連絡会を開催。テレビ会議システムを利用して全国の工場間を結び、改善事例の共有や食品安全の教育強化を図っています。さらなる安全・安心のため、より高度なシステムの導入も視野に入れ、お客さまやお取引先様に、より信頼される企業をめざします。

Voice!

現場の力で安全・安心を向上

犬山工場
生産管理グループ
奥村 理加

ISO22000活動の支援など、食品安全に関わる業務を担当しています。工場では多様な商品を製造しており、それぞれの工程に合わせて食品安全のための管理手順を作成しています。また、実際にその手順が守られているかの確認を行っています。目標はISO22000活動によって、より安全・安心な商品を提供し続けること。そのためにも現場のみなさんに日々の作業やチェックがISO22000活動につながることを伝え、教育活動などを通して一人ひとりの意識向上にも努めていきます。

どんな取り組み？

国産パン用小麦“ゆめちから”を使用し、その特徴であるもっちりとした食感と豊かな風味を最大限に生かした商品開発に取り組んでいます。2012年に発売した「ゆめちから入り食パン」は1ヵ月間の期間限定でしたが、2013年4月からはパッケージデザインを一新し、通年販売がスタートしました。新しい「ゆめちから入り食パン」は、アンケートでいただいたお客さまの声を反映させ、より手頃な価格を実現。もっちり、しっとり感もさらに向上、ハーフパックなどのラインナップも取り揃え、多様化するライフスタイルに対応した商品へと進化させています。

“ゆめちから”を使用したベーグルと食卓ロール

今後はどうなるの？

2013年は“ゆめちから”を使った新商品として、ベーグル「MY BAGEL」シリーズや食卓ロール「ゆめちからブランロール」を発売。この他、「北海道産小麦使用バタール・バゲット」にも“ゆめちから”を使用しました。今後も、国内産の原材料を使った商品を安定的にお届けするとともに、商品のラインナップを増やし、より多くのお客さまに“ゆめちから”のよさとおいしさをお届けしていきます。

Voice!

“ゆめちから”のよさを生かした商品開発

マーケティング部
製品企画グループ
秋保 良美

2013年は“ゆめちから”を使った商品が増えました。「MY BAGEL」シリーズは“ゆめちから”を使うことで、ベーグルの特徴であるもっちり、むっちりした食感を実現。専門店のベーグルと遜色のない味と食感が楽しめると自負しています。また、「厚めの食パンで、もっちり感をもっと味わいたい」という声に応え、「ゆめちから入り食パン」は4枚スライスを発売。今後も“ゆめちから”のおいしさをより知っていただける商品開発に取り組んでいきます。

地球に優しいパンづくり

パンづくり全体にわたり、事業効率の高い確実な供給体制を確立し、環境負荷の低減に取り組みます。

Pascoの事業活動に欠かせない小麦などの原材料や、エネルギー資源は自然の恵みです。豊かな自然の恵みの源である地球環境との共生を図るため、全社的に環境保全活動に取り組むだけでなく、現場の一人ひとりの意識改革にも力を入れています。

case.1

更なる省エネと廃棄物の削減をめざし、環境に優しい設備に更新。環境保全活動を継続しています。

環境保全への取り組みは、企業の果たすべき責任の一つ。Pascoは省エネ法や食品リサイクル法などの法令や、パン工業会の基準を目標に設定して取り組み、社会の要求に応えています。また、エネルギー使用量、食品廃棄物量、廃棄物のリサイクルに関する目標を社内外に公表するとともに、社員への周知・啓発活動を行い、環境意識のさらなる向上に努めていきます。

環境保全に関する目標

エネルギー（生産・オフィス）	エネルギー（輸送）	食品廃棄物	廃棄物全体のリサイクル	食品廃棄物のリサイクル
生産高に対するエネルギー使用原単位	売上高に対するエネルギー使用原単位	売上高に対する食品廃棄物発生原単位	廃棄物全体のリサイクル率	食品廃棄物のリサイクル率
1%以上削減	1%以上削減	194kg/百万円以下	90%を維持さらに向上させる	90%を維持100%に近づける

※関連記事→P19～P22

case.2

一人ひとりの気づきと改善で省資源化を実現。環境にやさしい現場に変化しました。

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）活動を行っています。2012年3月、TPM活動のさらなる成果をめざして「全員参加で人・設備・企業体質を変える」という活動の原点回帰を図りました。社員一人ひとりが自主的に現場での課題を見つけ、解決する改善活動に取り組んでいます。

生産現場

朝礼で問題点を共有

どんな取り組み？

東日本大震災以降、Pascoはさらなる省エネに取り組むため、全社にてエネルギー使用量を抑えるための活動を実施。2012年夏に関西地区の工場で成果を得た省エネの投資・施策を、2013年は関東・中部地区の工場に横展開しました。老朽化した冷凍機・空調設備やエアーコンプレッサー、照明器具などの設備機器を省エネ効果に優れたものに更新しています。また、排水処理場のシステム改善による汚泥の減量、食品廃棄物計量システムによる廃棄物の見える化を全社展開し、削減に向けての取り組みにつなげています。

省エネを啓発する社内掲示物

今後はどうなるの？

省エネについては、老朽化した設備の更新、小さな改善の積み上げ、啓蒙活動によりムダのないエネルギー使用をめざします。また、廃棄物に関しては、汚泥・廃プラスチックなどあらゆる廃棄物の減量とリサイクルに取り組みます。

Voice!

小さな改善による省エネも推進

パスコ埼玉工場
設備課 設備係
石黒 裕之

パスコ埼玉工場は2009年に稼動を開始した当時から、省エネに配慮した設備が導入されています。さらなる省エネを実現するためには小さな改善の積み上げも大切なので、照明器具の点灯時間や空調の設定温度の見直しなども行いました。また、どんなに省エネに優れた設備があっても使う人の意識を高めなければ、効果は得られません。そこで、作業者の省エネ意識を高める啓蒙活動にも力を入れ、工場で働く全員の力を合わせて環境保全活動を継続しています。

どんな取り組み？

小さな課題を見つけて改善することで、大きな不具合の発生を抑える、全員参加の取り組みを推進。例えば、湘南工場では手作業における作業者の負担を自動化※することで商品の品質が安定しました。原材料などの資源のムダも、働く人の負担も減らすことができ、効率的で人にやさしい作業環境が生まれています。こうした成果を得るためには、社員一人ひとりの気づきが大切であると考え、各工場で不具合の事例を発見者とともに活動板に掲示。社員のモチベーションを向上させることで、日々の改善活動が継続的な取り組みとして根付き、省資源化など環境負荷低減につながっています。

※関連記事→P18

工場内に設置された活動板

今後はどうなるの？

TPM活動の目標の一つは、生産活動と自主保全を高いレベルで両立させること。全員がTPM活動に十分に参加できるように、職場環境の整備にも取り組んでいきます。これからも、全員参加のTPM活動によって、安全・安心で口ス・ムダのない職場を実現し、地球環境にやさしい企業風土を育んでいきます。

Voice!

改善活動を通じて職場も活性化

大阪豊中工場
製造一課 食パン係
三原 夕祈

全員参加のTPM活動を推進するため、定期的にミーティングなどを開催して、活動内容の共有化と意思の統一を図っています。これまでにも全員で改善に取り組んだ結果、設備の清掃時間を大幅に削減するなど、さまざまな成果を得ています。一人ひとりのモチベーションも高まり、職場の活性化にもつながりました。今後は、一時的なトラブルによる生産ラインの短時間停止（通称チョコ停）の削減に取り組み、さらなる効率化をめざします。

豊かな
食生活のために

お客さまの想いに応えるパンづくりに取り組んでいます。

Pascoは、食に対するお客さまの想いや、さまざまな要望に応えています。
お客さまの声を取り入れた商品の開発や、おいしくて栄養バランスがよく楽しい食べ方の紹介、
ベーカリーショップの運営など、より豊かな食生活につながる取り組みを行っています。

お客さまの声を生かしたPascoのパンづくり

・洋菓子と融合させた「マカロン食感ホイップ」・

研究開発部
パスコウエスト開発グループ
瀬戸山　大志（左）
松永　典子（右）

お客さまとの距離が近い営業担当者からの「人気の洋菓子、マカロンとパンを融合させた新しい食感はできないか」という声をもとに開発。パンの製造設備で、洋菓子のマカロンの食感を実現するのは難しく、原材料の配合を工夫するなど試行錯誤を繰り返しました。苦労の末、「外はさっくり、中はしっとり」の「マカロン食感ホイップ」が完成しました。

マカロン食感ホイップ

・風味豊かな「ホイップメロンパンシリーズ」・

研究開発部
パスコイースト開発グループ
横江　和道

メロンパンに新しい要素を取り入れたいと考えていた時、営業担当者から「ホイップクリームがたっぷり入ったメロンパンが話題」と聞き、開発にチャレンジしました。シリーズ商品として、さまざまなおいしさが生まれており、2013年10月には、人気の生キャラメル風味が味わえる「ホイップメロンパン生キャラメル」を発売しました。

ホイップメロンパン
生キャラメル

マーケティング部
製品企画グループ
長谷川　敦

・おいしさを進化させた「超熟®」「超熟®山型」・

定番商品である「超熟」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。「超熟」はもっちり感を守りながら、お客さまの「日が経っても、おいしく食べたい」という声に応えて、しっとり感や柔らかさを向上させました。「超熟山型」は「たまには別の食パンが食べたい」というニーズに対応するため、「超熟」とは異なる味わいを追求。トーストした時のさっくり感、クラム（白い部分）のもっちり感が楽しめるように改良しています。いずれも超熟の「あきないおいしさ」を守りながら、開発メンバーで議論と試食を繰り返して進化させたおいしさです。

超熟　超熟山型

TOPICS

Pascoのレシピ本を発行

かねてよりお客さまからのご要望が多かったPascoのレシピ本を、2013年3月に発行しました。「Pascoのとっておきパンレシピ サンドイッチやトーストなどのアイデアメニュー82」（発行：株式会社日東書院本社）は、パン好きの社員の意見を取り入れつつ、料理研究家の館野鏡子先生にもご協力いただき、身近な食材を使って簡単につくれるレシピを考案し、掲載したものです。朝食・ブランチ・昼食から、おやつや夕食向け、社員がおすすめするレシピなど、Pascoならではのアイデアが詰まった1冊です。「食生活をより豊かに楽しくするお手伝いをしたい」というPascoの想いとともに、とっておきのレシピをお届けします。

店頭販売向け冷凍パン生地「おうちベーカリー」を発売

冷凍パン生地を扱うパスコ冷食カンパニーでは業務用の他、ご家庭用の冷凍パン生地を製造し、Pascoホームページなどで通信販売を行っています。お客さまからの「身近なお店でも買えると嬉しい」という声に応えるとともに、より多くのお客さまにお買い求めいただけるように、2013年5月よりスーパーマーケットなどの店頭販売向けに「おうちベーカリー」を発売しました。事前に約70名のモニターの方に、ご家庭で利用していただき、アンケートを実施。寄せられた声を参考に、調理方法やパッケージデザインなどを見直し完成させました。
現在は4種類を販売していますが、今後もラインナップを見直すなど、よりよい商品づくりに努めていきます。

おうちベーカリーシリーズ

TOPICS

香港で14店舗目のPanashが誕生

2013年1月、香港で14店舗目となる「Panash 屯門(トゥンムン)店」がオープンしました。屯門地区(香港の北西エリア)初の本格的なベーカリーであり、日系ベーカリーならではの安全・安心なパンづくり、きめ細やかなサービスが地域の方々に受け入れられています。1日におよそ80種類、約5,000個のパンを焼いて提供しており、中でもカントリーセミフランスやクロワッサン、「超熟食パン」が人気です。今後もより多くのお客さまから「好食!(おいしい)」と言っていただけるように、お客さまへの感謝を胸に、より愛されるベーカリーをめざしていきます。

厨房の様子

直営ベーカリー「Pasco夢パン工房」が北海道にオープン

特集ページ(P10参照)でもご紹介したように、Pascoは小麦生産者や研究者の方々をはじめ、北海道の多くの方々と連携し、食料自給率の向上や豊かな食生活に貢献するための取り組みを進めています。そのパートナーシップをより深めるとともに、北海道のお客さまにPascoのパンをお届けするために2013年7月、北海道札幌市にベーカリー直営店舗「Pasco夢パン工房」をオープンしました。この店舗で販売するパンは、すべて北海道産の小麦を使用したものです。「超熟食パン」も北海道産小麦を使用した北海道限定版で、「もっちり、しっとり」とした食感をより一層味わえるものとなっています。また、人気商品である「手稲クリームパン」に用いたカスタードクリームは、北海道産の牛乳で仕込んだもの。そのおいしさは、幅広い世代のお客さまから愛されています。

Pasco夢パン工房 店内

北海道限定の超熟食パンも販売

衛生管理・品質管理のさらなる強化に努めています。

Pascoは工場はもちろん、原材料の購入先に至るまで、徹底した衛生管理・品質管理を実施しています。
より高度な安全・安心を確保するため、厳しいルールを全員で遵守するとともに、
社員一人ひとりの意識向上にも力を入れています。

原材料の安全を確保する取り組み

Pascoでは安全・安心な商品をお届けするために、原材料の安全性を確保することも重要な責務と考えています。
そのため、原材料の仕入れ先である原材料メーカーに対しても食品衛生監査を強化しています。2012年は9工場、2013年は20工場を対象に監査を実施しました。こうした監査は、微生物制御や異物混入対策を中心に行い、「施設・設備」「取り扱い方法」「管理方法」を項目ごとに厳しくチェック。原材料を仕入れる段階から、衛生管理と品質管理を徹底し、必要に応じて改善しています。

改善事例：下部の隙間を封鎖し、ホコリなどが清潔作業室に入らないよう改修

全工場で食品安全管理を徹底

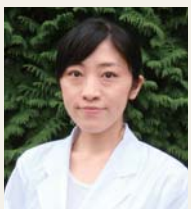
全工場に徹底した品質管理体制を構築し、安全・安心な商品を安定的にお届けしています。工場敷地内に入る前に、社員はもちろん、お取引先様などの訪問者に対しても検温を実施。ウイルスの侵入を未然に防ぎます。また、製造ラインに入る前に行う手洗い、作業服に付いたホコリなどを取り除く粘着ローラーの使用など、管理手順の細かい部分までやり方や所要時間を設定。さらに、エアシャワーで微細なホコリも落とします。食品安全管理のルールを明確化し、全員に徹底させることで、管理水準を全工場で統一・向上させ、お客さまからの信頼に応え続けています。

タイマーを確認しながら、30秒間石鹸で手洗いを行ってから工場へ入場します

社員や来場者に検温を実施し、体温が基準を超える場合は工場、事業所内への入場を禁止しています

工場入口の粘着ローラーをかけるスペースに、秒針だけの時計を設置。工場入場者全員が1分間衣服に粘着ローラーをかけてホコリを取り除きます

message 昨年（2012年）のステークホルダーダイアログにご参加いただいた方からメッセージをいただきました。



お茶の水女子大学大学院
（現理化学研究所所属）
秋山 央子さん

昨年のステークホルダーダイアログに参加して以来、Pascoの商品を手にすると、盛田社長をはじめとするPascoの方々のお顔が目に浮かぶようになりました。それは、直接お会いしたからということはもちろん、工場で商品生産の裏側を見させていただき、作り手の方々の私たち消費者への細やかな気配りが商品に現れていることを感じるようになったからです。現在私は、研究所で研究員として働いていますが、基礎研究の分野に身を置いているため、自身の研究がすぐに人の役に立つという機会は滅多にありません。商品を手にする消費者を思い描いてお仕事をされているPascoの方々にお会いし、自身の研究の先に救うべき人がいることを改めて認識し、いつか人の役に立つ、人の手に届く研究をしていきたいと感じるようになりました。貴重な機会を与えていただきありがとうございました。

昨年のステークホルダーダイアログは、「Pasco CSR報告書2012」に掲載しています。詳しくはWebサイト【Pasconet】をご覧ください。
http://www.pasconet.co.jp

全員参加のTPM活動※で効率化・高品質化を進めています。

PascoのTPM活動は、対話を重視し、現場で働く一人ひとりの意見を吸い上げて改善に取り組む全員参加の活動です。湘南工場でも作業者の声をもとに、現場が抱えていた課題を改善。作業負担の軽減、生産性の向上、高品質化を実現しています。 ※TPM活動・・・P13、14参照

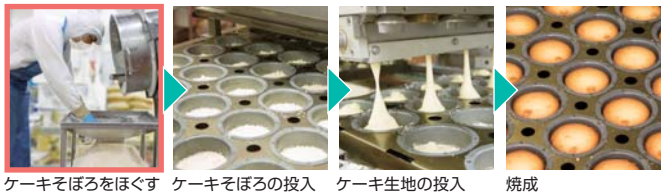
湘南工場 製造三課

ケーキそぼろ※づくりの負担軽減の取り組み

※ケーキそぼろとは、小麦粉・砂糖・油脂などをすり合わせてそぼろ状にしたもの。しっとりしたケーキの食感と歯ごたえのあるケーキそぼろの食感が交じり合うことでケーキのおいしさが向上します。

ケーキタルトの工程には、ミキサーでつくったケーキそぼろを手でほぐす作業がありました。現場からの「作業者の負担が大きい」という声に応え、改善に取り組みました。

ケーキタルトの製造工程



ケーキそぼろをほぐす　ケーキそぼろの投入　ケーキ生地の投入　焼成

[課題の抽出]ケーキそぼろをほぐす作業

前屈み作業なので腰に負担がかかる

生地が重くてほぐし台に乗せるのが大変

ミキサーからケーキそぼろをすくう

網目状のほぐし台に乗せ、手作業でほぐし、下の受け皿に生地が落ちる

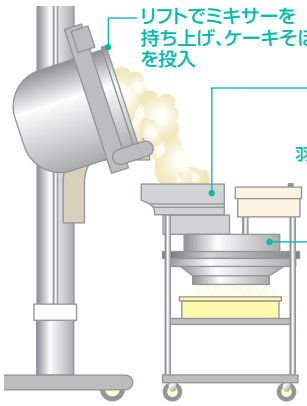
長時間になると手が痛い

時間がかかる

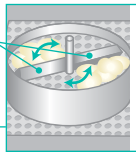
改善

自動でケーキそぼろをほぐす機械を考案。手作業時と同じ状態にほぐすよう何度も改良を加え、さらにミキサーリフトも既存のものを改良しました。

ほぐし機開発とミキサーリフト改良



生地の投入部は作業の安全性を考え、手が下の回転部に入らないように格子状の板を設置。



筒型の壁の中に羽根を設置。羽根が生地を下に押しつけながら回り網目を通って受け皿に落ちる。

ケーキそぼろをほぐす作業の効率化　労働生産性 約10%アップ

労働生産性：作業者1人、1時間あたりの生産額

ケーキそぼろをほぐす作業を自動化したことで、体力的な負担軽減はもちろん、安全性や生産性の向上、品質の安定化にもつながりました。現在も現場での対話と気づきを大切にし、業務の見直しや改善に取り組んでいます。

ケーキサンドの品質安定と生産性向上の取り組み

ケーキサンドは、しっとりしたケーキ生地にクリームなどのフィリング※を挟んだ商品です。生地にフィリングをのせる充填工程での不良を削減するため、自動化に取り組みました。

※フィリングとは、中身や詰め物という意味。ケーキサンドでは間に挟んだクリームのことを指します。

ケーキサンドの製造工程

生地を整列　フィリング充填　トッピング　生地を重ねてサンド

[課題の抽出]フィリングの充填作業

手が疲れてくるとレバーを握る力が入りにくい

フィリングの量による重量過不足不良が発生

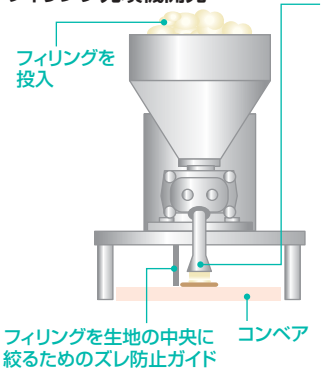
バルブレバーを握ってフィリングを絞り出す

作業者の力加減でフィリングの量が変わる

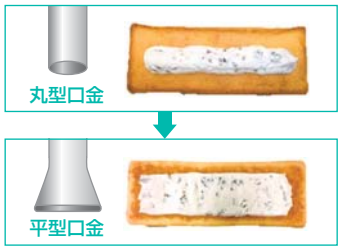
改善

フィリングをいつも適正な量、適正な位置に充填できるよう、現場スタッフが機械を見直し自動化が実現しました。

フィリング充填機開発



ケーキ生地の端まで均等にフィリングを絞り出せるよう、フィリングを絞り出す「口金」を丸型から平型に変更。



この改善により、フィリング充填作業での不良ゼロを実現。また、充填機を横展開し、他ラインを利用してケーキサンドの増産が可能になりました。

フィリング充填不良の改善　改善後 ゼロ

レーズンケーキサンド

地球環境のために

目標値を定め、環境負荷低減活動を進めています。

Pascoは事業活動を通して環境負荷低減に取り組んでいます。
エネルギー使用量、食品廃棄物量、廃棄物のリサイクルについて、目標値を定めて活動を実施しています。

〈対象期間〉2012年4月～2013年3月

INPUT

原　料
小麦粉・パン酵母・油脂・塩・砂糖など ……260,000t

容器包装材料
プラスチック・紙など ……5,700t

エネルギー
電 力……155,966千kWh
都市ガス……25,352千㎥
A重油 …… 5kℓ
軽 油……2kℓ
合計(原油換算) 68,473kℓ

水
地下水…… 941,716㎥
上 水 …… 674,818㎥
合計 1,616,534㎥

燃　料
軽油(トラック) ……13,714kℓ
(原油換算) 13,339kℓ

燃　料
ガソリン(営業車両) ……1,077kℓ

エネルギー
電力 ……5,662千kWh
都市ガス……148㎥
LPG ……168t
灯油 ……3kℓ
合計(原油換算) 1,833kℓ

Pascoの事業活動

生　産

Pasco本体11工場

輸　送

Pasco本体工場からの当社商品配送

販　売

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) ……32,808t
廃プラスチック ……3,681t
汚 泥……1,841t
紙くず……2,040t
金属くず……609t
ガラスくず …… 54t
合計 41,033t

大気への排出
CO_2……132,815t

水系への排出
河川 ……639,836㎥
下水 ……393,355㎥
合計 1,033,191㎥

大気への排出
CO_2 (トラック) ……35,400t

大気への排出
CO_2 (営業車両) ……2,501t

大気への排出
CO_2 ……3,703t

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 92.9%
廃棄物類の合計 41,033t
リサイクル分合計 38,113t

食品廃棄物(パンくず類) 総量 32,808t
[リサイクル] パン粉の原料 3,713t / 飼料の原料 29,014t
[廃棄処理] 焼却等 81t
99.8%

廃プラスチック 総量 3,681t
[リサイクル] 燃料等 1,433t
[廃棄処理] 焼却等 2,248t
38.9%

汚　泥 総量 1,841t
[リサイクル] 堆肥の原料 1,712t
[廃棄処理] 埋立等 129t
93.0%

紙くず 総量 2,040t
[リサイクル] 製紙の原料 1,592t
[廃棄処理] 焼却等 448t
78.0%

金属くず 総量 609t
[リサイクル] 製鉄の原料 609t
[廃棄処理] 埋立等 0t
100%

ガラスくず 総量 54t
[リサイクル] ガラスの原料 41t
[廃棄処理] 埋立等 13t
76.7%

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。

■環境保全に関する目標

エネルギー	生産・オフィス	生産・オフィスに係るエネルギー使用原単位※(原油換算kℓ／生産高)を、中長期的にみて年平均1%以上削減
	輸送	輸送に係るエネルギー使用原単位(原油換算kℓ／売上高)を、改正省エネ法に基づき年平均1%以上削減
食品廃棄物		食品廃棄物発生原単位(食品廃棄物発生量／売上高)を、194kg／百万円以下に削減
廃棄物全体のリサイクル		廃棄物全体のリサイクル率を、90%を維持しさらに向上させる。
食品廃棄物のリサイクル		食品廃棄物のリサイクル率を、90%を維持し100%に近づける。

※原単位：一定量の商品を生産するために必要な原材料やエネルギーなどの量を表す単位。

工場の設備機器更新による省エネの取り組み

東日本大震災以降、電力会社からのピーク電力削減要請に応えるため、老朽化した冷凍機・空調機を順次、省エネ効果に優れた高効率電気式ヒートポンプ、発電機能付きガスヒートポンプなど、使用状況に適した機器に更新しています。また、2011年に利根工場でエアーコンプレッサーの改善を実施し、年間の使用電力量を約25%削減できたことから、この改善事例を全工場に横展開しました。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約1割を占めているため、省エネ効果も大きくなります。その他、排水処理場のブロワー・散気管の更新や、機器にインバータを取り付け、負荷に応じた自動制御化、屋根の断熱化など、随時改善を進めています。こうした取り組みで、2012年のエネルギー使用量(原単位)1%削減の目標に対し、全社で1.4%の削減を達成しました。

犬山工場に設置した新型の冷凍機

オフィスにおける省エネの取り組み

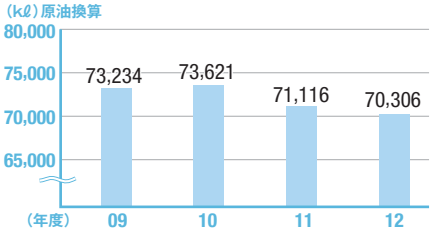
本社では通路、階段を中心に照明器具のLED化を実施。今後、各事業所においても照明器具のLED化を進めていきます。この他、本社では空調設備を省エネ性能に優れたガスヒートポンプ(GHP)システムに更新し、電力使用量を約10%削減しました。また、2013年も昨年に引き続き、7月～9月の電力使用量が高まる時期に合わせて「全社省エネキャンペーン」を実施しました。「消すことで 未来を照らす 省エネ活動」をスローガンに掲げ、各事業所ごとに省エネ目標を設定。ポスターの掲示やメール、館内放送などで社員の意識向上を図りながら、全社一丸となって省エネに取り組みました。

より効率よく空調するために送風口に風の力で回るファンを設置

INPUT

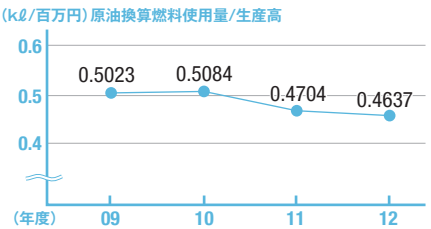
生産・オフィスに係るエネルギー使用量の推移

[対象範囲]Pasco本体11工場・本社テクノコアおよび営業所



生産・オフィスに係るエネルギー使用原単位の推移

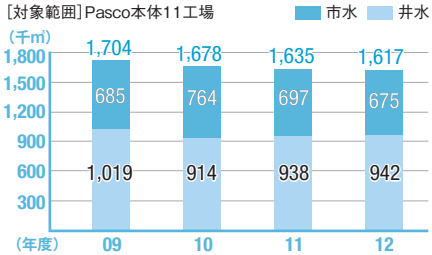
[対象範囲]Pasco本体11工場・本社テクノコアおよび営業所



各種省エネの取り組みにより、12年度は原単位で1%削減の目標に対し、1.4%削減を達成しました。

給水量の推移

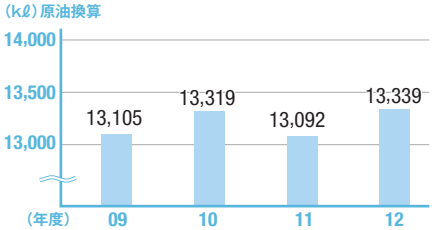
[対象範囲]Pasco本体11工場



09年度より毎年微減となっています。

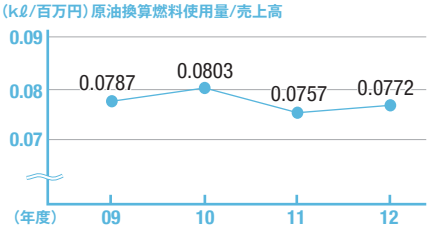
輸送に係るエネルギー使用量の推移

[対象範囲]Pasco本体からの当社商品配送



輸送に係るエネルギー使用原単位の推移

[対象範囲]Pasco本体からの当社商品配送



他社との共同配送に伴うPascoの燃料負担分が増加したため、原単位で1%削減の目標に対し、1.9%の増加となりました。

※前回までの報告書で表記していた、オフィス(本社)における「電力使用量の推移」、「都市ガス使用量の推移」グラフについては、「生産・オフィスに係るエネルギー使用量の推移」に合算して表記したため、削除しました。

商品のライフサイクル全体で環境保全活動を展開しています。

ゼロ・エミッション※を見据え、各工場で廃棄物の削減とリサイクルを積極的に進めています。
また、グループ企業においても環境にやさしいさまざまな取り組みを行っています。

※ゼロ・エミッションとは、廃棄物の発生量を削減したり、リサイクルすることにより、最終的に埋立処分となる廃棄物を排出しないこと。

業務改革による効率化

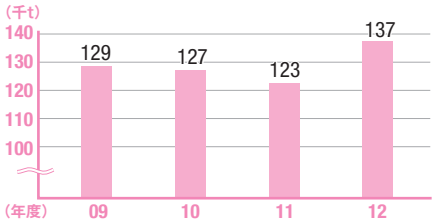
Pascoは業務改革の一環として、2012年より営業部門の社員を中心にモバイルPCを導入しています。これによりお取引先様への提案力が向上し、独自に設計した「販売管理システム」との相乗効果によって、場所と時間を選ばない営業部門独自のワークスタイルの確立と業務の効率化を図っています。

この他、取締役と部門長はタブレット型端末を使用して会議を行っています。また、社内の稟議システムを順次電子化し、迅速な稟議承認を実現しています。稟議書類や会議資料を電子化したことでペーパーレス化を図り、紙の使用量も削減しています。

OUTPUT

生産・オフィスに係るCO2排出量の推移

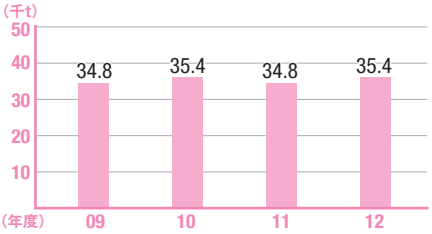
[対象範囲]Pasco本体11工場・本社テクノコアおよび営業所



東日本大震災以降、原子力発電から火力発電に転換したことで、電力のCO2排出係数が大幅に悪化し、CO2排出量が増加となりました。

輸送に係るCO2排出量の推移

[対象範囲]Pasco本体からの当社商品配送



他社との共同配送に伴うPascoの燃料負担分が増加したため、前年より0.6%の増加となりました。

グループ企業の取り組み

㈱パスコ・エクスプレス

ハイブリッド車両の導入を促進

配送に伴う環境負荷低減の取り組みとして、パスコ・エクスプレスでは配送車両を環境配慮型車両と認められているハイブリッド車両に順次切り替えています。2013年は18台を切り替えたことで、ハイブリッド車両は全66台、導入率は約41%となりました。また、2012年までは刈谷営業所と犬山営業所を中心に配送車両の切り替えを行っていましたが、2013年からは津営業所と岐阜営業所でも切り替えを促進しています。

2014年には配送車両の半数以上をハイブリッド車両に切り替えていく計画です。

愛知ミタカ運輸㈱

安全運転とエコドライブの推進

愛知ミタカ運輸では、タコグラフ(運行記録計器)で各ドライバーの運転を記録し、社内規定速度の遵守状況をチェックしています。タコグラフも高性能なデジタルタコグラフを順次導入しています。この他、ドライブレコーダーを全車両に導入し、運行状況を映像でも記録しています。より明確な運行記録の管理によって、ドライバーの意識を高め、安全運転やエコドライブにつなげています。

廃棄物の減量・リサイクルに向けた取り組み

食品廃棄物の減量

Pascoは、継続して食品廃棄物の減量に取り組んでいます。食品廃棄物の全量リサイクル化をめざして処理方法の見直しに取り組み、2012年度は全社における食品リサイクル率が前年比+1.4%の99.8%に達しました。

また、食品廃棄物量のさらなる減量をめざし、今年は全工場に食品廃棄物計量システムを導入しました。現在は全工場においてライン別・種類別の食品廃棄物量のデータを収集・分析しており、それをもとに今後は食品廃棄物の発生量を抑制する対策を講じていく予定です。

廃食用油の再生利用

刈谷工場と犬山工場では工場の製造ラインや食堂から排出した廃食用油を、外部に再資源化処理委託し、バイオディーゼル燃料として再資源化しています。バイオディーゼル燃料は軽油の代替として、建設・運搬企業様の機器に利用されています。

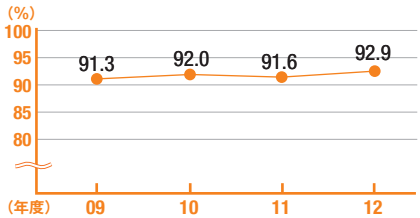
排水汚泥減量化の取り組み

各工場では排水汚泥の発生量を削減するため、排水処理場システム※の改善を行っています。2012年度は汚泥の発生量を前年比約10%削減しました。発生した汚泥の約90%は堆肥化しており、今後も汚泥の再資源化に取り組み、100%リサイクルをめざします。

※排水処理の過程で、物理的な処理から微生物による処理に移行。
微生物による分解を行うことで、処理過程での汚泥を減らすことができました。

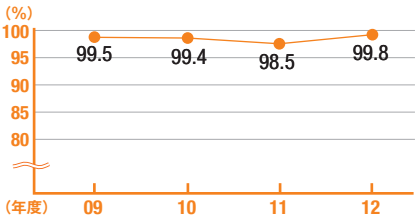
廃棄物関連

廃棄物全体のリサイクル率の推移



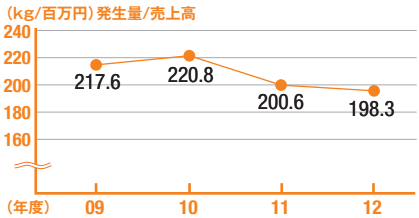
食品廃棄物のリサイクル率上昇により、全体のリサイクル率も改善。今後は、リサイクル率の低い廃プラスチック類のリサイクル化・有価化を推し進めていきます。

食品廃棄物のリサイクル率の推移



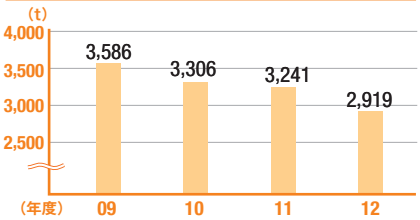
12年度は100%という目標に対し、あと一歩の99.8%まで改善。全量リサイクル化に向け、廃棄処分した81t分のリサイクル化を検討していきます。

食品廃棄物発生原単位の推移



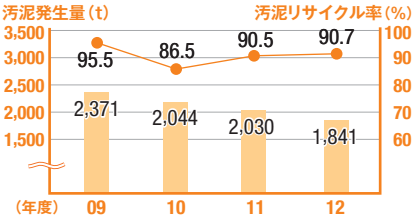
前年比98.9%と改善していますが、パン製造業の目標値である194kg/百万円をオーバーし目標達成できませんでした。

廃棄物最終処分量の推移



リサイクル率の向上に伴い、廃棄物最終処分量は前年比90%に減量しました。

汚泥のリサイクル率の推移



12年度は1工場で汚泥を出さない排水処理システムへ改修を行い、汚泥発生量が200t程度減少するとともに、リサイクル率も90.7%と向上しました。

働きがいのある
職場環境のために

育児支援の充実など、働きやすい職場づくりを継続しています。

Pascoは社員一人ひとりが能力を発揮できる働き方の提案や、育児などのサポート制度の充実にも注力。
多様な社員が働きやすい職場環境づくりを推進しています。

ワーク・ライフ・バランスなど
仕事と生活の調和を図る取り組みを推進

多様な社員がいきいきと働ける職場づくりを推進するPascoは、仕事と生活の調和を図るワーク・ライフ・バランスにも取り組んでいます。営業部門では2011年より3年間にわたって専門家のコンサルティングを受けながら、部門全体で取り組んできました。その結果、タイムマネジメント能力が向上し、チームワークやコミュニケーションの強化によってサポートやフォローを行う体制もできました。取り組みによってさまざまな成果を得ることができ、コンサルティングが終了した本年4月以降も継続して活動しています。

営業部門の取り組み共有会議

また、仕事をしながら育児や介護を行う、社員を支える取り組みも推進。子育て支援は法定を上回る支援制度を整備しており、愛知県の「ファミリーフレンドリー企業」の認定、名古屋市の「子育て支援企業」の認定を更新しました。さらに、社内報に育児休暇に関する記事を掲載し、社員への情報提供にも力を入れています。

社内報で育児休暇のシステムを分かりやすく解説

法定を上回るさまざまな制度を導入

- 育児休業期間
  子が2歳に達するまで延長可能
- 産前休暇以前に利用できる
  積立有給休暇制度
- 子が小学校3年生終了まで利用可能の
  短時間勤務、所定外労働の免除

人事・労務に関する主なデータ

			2009年	2010年	2011年	2012年	2013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	4,085人
		女性	2,046人	1,930人	1,813人	1,767人	1,716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	0人
		女性	12人	19人	25人	25人	31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	0人
		女性	2人	2人	1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	0人
		女性	16人	21人	28人	44人	53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。

message
昨年（2012年）のステークホルダーダイアログにご参加いただいた方からメッセージをいただきました。

立教大学
経営学部経営学科 3年
山下 顕人さん

昨年のステークホルダーダイアログに参加し、実際に経営をなさっている盛田社長の言葉を直接聞けたことは、大学の講義だけではできない経験でした。
創業時の使命を受け継ぎつつ、さまざまな創意工夫を行うことにより、社会へ貢献しているPascoを肌で感じることができました。また、Pascoのパンづくりが盛田社長、社員のみなさんの真摯な取り組みや、細部にわたり続けてきたチャレンジの賜物だということがわかりました。
この経験の後、経営についてさらに探求してみようと思うようになりました。以前から食べていたPascoのパンですが、最近は親までファンになって家族で楽しんでいます。おいしいパンを食べる、そんな幸せをこれからも届けてください。

昨年のステークホルダーダイアログは、「Pasco CSR報告書2012」に掲載しています。詳しくはWebサイト【Pasconet】をご覧ください。
http://www.pasconet.co.jp

地域社会のために

社会とつながり、地域に貢献する活動を続けています。

地域の活性化や笑顔のある社会づくりに貢献するPasco。
地域社会とのつながりや、コミュニケーションを大切にしながら、さまざまな活動を推進しています。

食育・子ども支援

「夢のつばさプロジェクト」活動のお手伝い

東日本大震災の被災地には、今なお支援を必要とされる方々が大勢います。Pascoでは、こうした支援活動のお手伝いも行っています。震災による孤児・遺児の支援を長期にわたって続けている「夢のつばさプロジェクト」に協力し、2013年8月、パスコ埼玉工場にて工場見学会を開催しました。パスコ埼玉工場について工場長が説明を行った他、製造ラインの見学をしたり、パンができるまでのDVDを視聴したり、パンの試食などを実施。夏休みの楽しい思い出づくりのお手伝いをしました。

PEP Kids Koriyama（ペップキッズこおりやま）への支援

福島県郡山市に「郡山の子どもたちを日本一元気に」をコンセプトに、子どもたちが思い切り遊べるよう無料屋内施設を運営するPEP Kids Koriyamaがあります。その中にあるPEP kitchenでは食の大切さを学び、健やかに育ってもらいたいと、多くのメニューを提案し子どもたち自身が調理しています。そして調理することで子どもたちが笑顔になるとともに、食の大切さ、作ることの楽しさを伝えています。
PascoはPEP kitchenに食材用のパンを無償提供し、食を通じて子どもたちの成長をサポートしています。

「ちば家庭・学校・地域応援企業等登録制度」にパスコ利根工場が登録

千葉県教育委員会は教育分野での社会貢献活動に取り組む企業を支援する「ちば家庭・学校・地域応援企業等登録制度」を設け、家庭・学校・地域が一体となって子どもたちを育てる環境づくりを推進しています。
2012年10月、パスコ利根工場がこの制度に登録されました。これは、働く親の姿を通して働くことの大切さを子どもたちに伝える「社員の親子パン教室」の開催をはじめ、地域の学校からの工場見学の受け入れ、地域行事やお祭りへの協賛など、パスコ利根工場の取り組みが同制度の趣旨に沿った適正な内容と認められたものです。

登録第３５号
登　録　証
敷島製パン㈱パスコ利根工場 様
貴社は千葉県教育委員会が推奨する「ちば家庭・学校・地域応援企業等」として登録したことを証します
平成２４年１０月４日
千葉県教育委員会

スポーツ支援

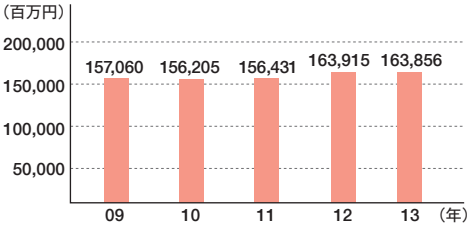
地域のスポーツイベントに協賛・協力

Pascoはスポーツを通じた支援活動も行い、健康増進につながるサポートをしています。その一つとして、関東大学女子駅伝対校選手権大会を支援。成績上位のチームに対して特別協賛を行い、大会ボランティアの方々には菓子パンを無償提供しています。この他にも、箱根駅伝（東京箱根間往復大学駅伝競走）、名古屋ウィメンズマラソン、犬山国際友好シティマラソンなど、地域のさまざまなスポーツイベントに協賛・協力しています。

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／163,856百万円
社 員 数／3,916人
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／52,592店
取引銀行／㈱みずほ銀行・㈱三菱東京UFJ銀行

【売上高の推移】



※各数値は2013年8月末現在あるいは2013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。また、国産パン用小麦“ゆめちから”を使用した「ゆめちから入り食パン」を発売するなど、食料自給率向上に向け取り組んでいます。
製菓分野においては、創業まもない1922年（大正11年）から製菓市場に進出し、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カ所。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」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・カンパニー
- 本社テクノコア
- パスコイーストカンパニー
- パスコウエストカンパニー
- パスコ冷食カンパニー

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。

全体について

CSR報告書は、経営理念に基づき、トップの強い信念の下、それぞれの現場での事業推進の現状と方向性を伝えるものです。盛田社長と若い母親たちとのステークホルダーダイアログで始まる本報告書は、敷島製パンの未来に向けたメッセージとして大きなインパクトを持つものです。トップコミットメントを対話という形で示すことに、人間味あふれる実直さと自負を感じ、企業への信頼を生みます。また、全体を通して、事業に関わる人の顔と声が紹介され、生き生きとした温かさと強い意志が伝わります。さらに、昨年のダイアログ参加者の方々の声は、真摯なコミュニケーションとそれに対応する誠実な企業姿勢を感じ、信頼度と期待度が増します。

構成について

特集「Pascoの環境宣言」は、経営理念を具現化するための指標として、事業環境・生活環境・地球環境と分類されています。しかし、目的、事業内容、手法が混在しており、少し違和感を覚えます。それに続く各章も含めて、ニーズに適した取り組みを、よりわかりやすく整理して伝える工夫を期待します。そのためには、経営理念と行動指針を軸に、事業環境・生活環境・地球環境における課題解決、新たな価値創造への取り組み、制度などを整理していくことで、現状・課題・展望と方向性がより明確になるように思います。

内容について

環境負荷低減活動において、INPUT（インプット）とOUTPUT（アウトプット）が明確に記述され、さらに目標値を定め、経年推移も表示してあり、非常にわかりやすく明示されていることは高く評価できます。

ワーク・ライフ・バランスの記述では、全社員の問題として取り組み、その成果も明記されており、全社的な取り組みが読み取れます。今後は、多様な社員という概念をもう少し広げ、障がい者・高齢者・外国人などダイバーシティについても言及し、誰も排除されない社会づくり、を意味する「ソーシャル・インクルージョン」の視点での取り組みを期待します。

社会貢献についても、経営理念の下に位置づけることを推奨します。実際、食を核とした課題を基軸に、「食料自給率への貢献」など骨太の目標を掲げ、学校支援などもその視点で行われています。それをより明確に伝えるためには、理念と、実際に展開しているさまざまな活動をつなぐ物語性が必要です。それを示すことで、CSR経営における社会貢献がより輝きを増し、社内外でより共感を持って捉えられると思います。それがさらなるアイディアを生み、新たな物語も生まれるでしょう。

今後のCSR報告書が、経営理念を基軸にした各シーンでの物語を丁寧に紡ぐことで、社内外の読者の心を興す希望のギフトに進化することを期待しております。

あとがきにかえて

みなさまには、「Pasco CSR報告書2013」をご覧いただき、ありがとうございました。

公益社団法人日本フィランソロピー協会の髙橋様におかれましては、今回を含め3年間にわたり第三者評価を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年の第三者評価において「環境負荷低減の取り組み事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」というご意見をいただいたことを受け、今年の報告書では環境活動に係る目標を追記し、データは取り組み実例と合わせて明示いたしました。これに対し今回ご評価をいただけたことを励みに、これからも環境負荷低減活動をいっそう推進するとともに、わかりやすい情報開示に努める所存です。

今年の第三者評価では、CSR報告書の構成や内容に言及しながら、過去3年間を俯瞰し包括的な評価を賜ったと受け止めております。「経営理念や行動規範を軸に課題や取り組みを整理し、明確に伝えるべき」とのご助言につきまして、社内で議論を重ねるとともに、今後もCSR活動の推進と報告書作成に取り組んでまいります。

この報告書をご覧に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
常務取締役
澁谷 雅義

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。

2013.11