



# CSR 報告書 2012



編集方針	2
------	---

トップメッセージ	3
----------	---

### 伊藤忠食品の事業とCSR

I 中間流通業の社会的役割	4
---------------	---

II CSR基本方針、重点活動テーマ	6
--------------------	---

### Highlight 2012

重点テーマ1 商品の安定供給	8
----------------	---

重点テーマ2 徹底した品質管理	10
-----------------	----

重点テーマ3 省エネの推進	12
---------------	----

重点テーマ4 本業を通じた社会貢献	14
-------------------	----

### 活動報告2011

安心・安全への取り組み	16
-------------	----

環境への配慮	16
--------	----

人材の育成	17
-------	----

社会貢献の推進	18
---------	----

コーポレート・ガバナンス、コンプライアンスの強化	19
--------------------------	----

伊藤忠食品は、持続可能な社会の実現に向けて「企業の社会的責任(CSR)」を果たしていくとともに、ステークホルダーの皆様とのコミュニケーションを通じて活動のさらなる推進を図っていくために、2012年度から、「CSRレポート」を発行することとしました。

初回発行となる本誌では、「伊藤忠食品グループのCSR」に関する基本的な考え、推進体制、活動領域と取り組みなどを紹介するとともに、昨今の社会的要請やお客様の声などを踏まえた重点テーマに関する取り組みを「Highlight」として紹介しています。

### 報告対象範囲

伊藤忠食品の活動を中心に、一部の項目では伊藤忠食品グループ全体の活動を報告しています。

### 報告対象期間

2011年度(2011年4月1日～2012年3月31日)の取り組みを中心に、一部、過去の経緯や2012年度の活動、将来の活動予定も記載しています。

### 発行年月

2012年6月



## 「健康で豊かな食生活創りを通じて消費者と社会に貢献する」 ——企業理念を着実に実践していくために CSR活動に一層注力してまいります。

当社は、1886年の創業以来、健康で豊かな食生活創りを通じて消費者と社会に貢献することを基本理念に、卸機能日本一のグッドカンパニーをめざして業務に邁進してまいりました。おかげさまで現在、当社は全国約1,300社の小売業様、3,000社のメーカー様とお取引いただき、日々約40万アイテムもの商品を全国190超の物流センターで取り扱っております。また、事業にあたっては、「営業」「物流」「情報」「マーケティング」「代金決済」「商品開発」といった卸機能を磨き、融合することで、適切な在庫管理や流通全体の効率化、新商品・新市場の開発などの付加価値の提供に努めております。

当社グループが今後、より多くのステークホルダーの皆様とともに食品業界の発展、持続可能な社会の実現に貢献していくためには、「食」を巡る昨今の環境変化や社会課題により積極的に対応していくことが必要と考えております。たとえば、「食」という生命の恵みを事業としている当社にとって、環境問題の解決に取り組むことは重要な社会的責務です。また、食の「安心・安全」に対する人々の関心の高まりに応えるためには、品質管理体制を一層強化していく必要があります。さらに、2011年3月に発生した東日本大震災によって、「食」のライフラインを担う食品卸売業の責務の重大さを改めて認識いたしました。

こうした認識をもとに、当社グループは2011年、企業の社会的責任(CSR)をより一層果たしていくために、CSR経営を実践していくための指針となる「5つの活動領域」と、当社グループがとくに注力していきたい「4つの重点テーマ」を定めました。

伊藤忠食品グループは、さまざまなCSR活動に継続的に取り組んでいくことで、ステークホルダーの皆様との信頼関係をより強固なものとし、ともに成長し幸せを分かち合うパートナーをめざし続けてまいります。

### 社是

当社は堅実を旨とし、奢ることなく、常に誠実をもって取引先に接し、信義を重んじ、和の精神に則り、社業の発展にたゆまざる努力をすること

### 企業理念

常に時代の変化と要請を先取りし、健康で豊かな食生活創りを通じて消費者と社会に貢献します

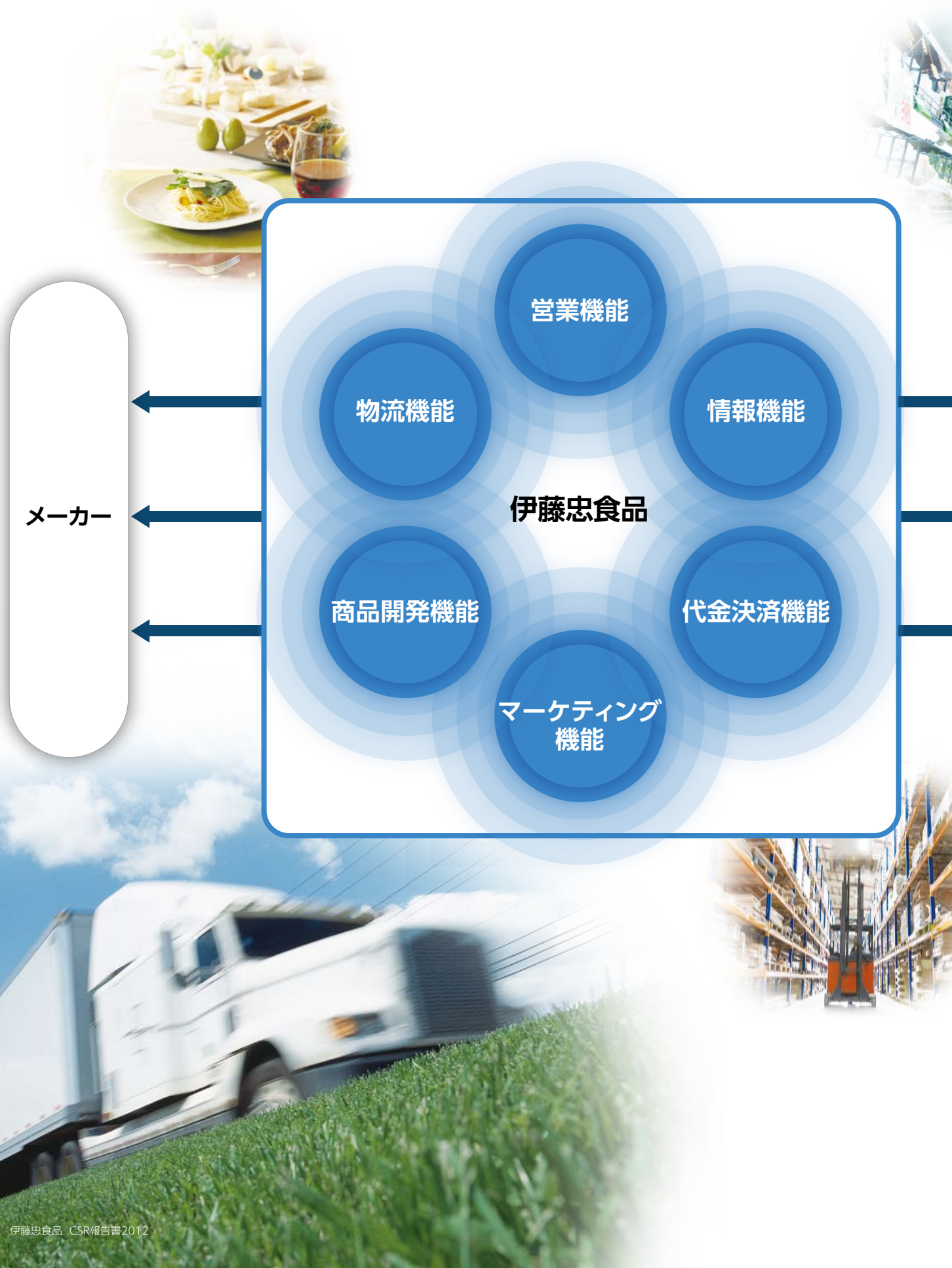


代表取締役社長執行役員

濱口 泰三



メーカー様と小売業様のパイプ役を担う  
中間流通業として「食」のインフラを支えています。





#### 社会的役割①

### 日本の豊かな食生活づくりに貢献

伊藤忠食品は、「酒類・食品卸売業」として、全国約3,000社のメーカー様とお取引し、約40万アイテムを全国約1,300社の小売業様にお届けしています。中間流通業として「営業機能」「物流機能」「情報機能」「代金決済機能」「商品開発機能」「マーケティング機能」という6つの高度な機能を有し、それぞれの機能を駆使することで、商品の安定供給を可能にしています。

メーカー様が精魂込めて開発・生産した膨大な数の商品を、速く、正確に、安全にお届けすることで、世界有数といわれる日本の豊かな食生活を支える重要な役割と大きな責務を担っています。

#### 社会的役割②

### サプライチェーンの効率化に貢献

メーカー様と小売業様の間に立ち、膨大な数の商品を集荷から配送まで一括して行うことによって、双方の負担を軽減するとともに、輸送や保管に伴うエネルギーやコストを削減するという役割を果たしています。中間流通業という日々の事業活動そのものを通じてサプライチェーン（製造した商品が消費者に届くまでの一連の工程）の効率化に貢献しています。

小売業

消費者

#### 会社概要

商号	伊藤忠食品株式会社
本店所在地	大阪府大阪市中央区城見二丁目2番22号
創業年月日	明治19年2月11日(1886年2月11日)
設立年月日	大正7年11月29日(1918年11月29日)
資本金	4,923,464,500円
従業員数	連結981名 単体783名(平成24年3月31日現在)
事業内容	酒類・食品の卸売及びそれに伴う商品の保管、運送ならびに各種商品の情報提供、商品流通に関するマーチャンダイジング等を主とした事業活動

持続可能な社会の実現をめざして  
「CSR基本方針」と重点テーマを制定しました。

### 5つの活動領域

安心・安全への  
取り組み

環境への配慮

社会貢献の推進

人材の育成

コーポレート・  
ガバナンス、  
コンプライアンス  
の強化

### 4つの重点テーマ

- ① 商品の安定供給 ▶ P. 8
- ② 徹底した品質管理 ▶ P.10
- ③ 省エネの推進 ▶ P.12
- ④ 本業を通じた社会貢献 ▶ P.14

### CSR基本方針

伊藤忠食品は、企業理念である「健康で豊かな食生活創り」を  
CSRの基本とし、ステークホルダーの皆様とともに  
持続可能な社会の実現に貢献していきます。

### 企業行動基準

1. 安全で価値ある商品・サービスの提供を通じ社会に貢献する
2. 法令等を遵守する
3. 公正で健全な商活動を旨とする
4. 目先の利益に拘泥せず、常に長期的視野にたった経営を実践する
5. 企業情報の適時開示を徹底する
6. CSRIに意を払い良き企業市民としての役割を果たす
7. 環境問題へも積極的に取り組む
8. 明るく働きやすい職場環境を実現する
9. 反社会勢力・団体とは断固として対決する
10. 企業行動基準の経営者による率先垂範と社内周知徹底を図る

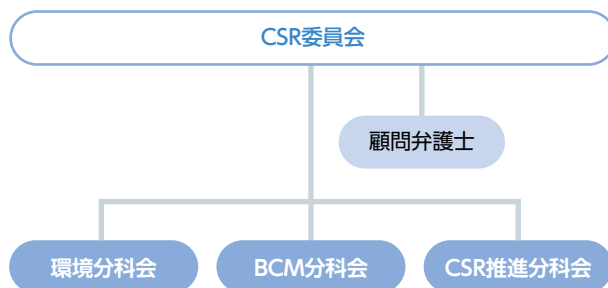


## 「CSR委員会」を通じてCSR経営を推進しています

伊藤忠食品は、持続可能な社会の実現に向けて、企業の社会的責任(CSR)を果たすために、2005年から社長が委員長を務める「CSR委員会」を設置しています。また、CSR委員会のもと、テーマごとに「環境分科会」「BCM(事業継続マネジメント)分科会」「CSR推進分科会」の3つの分科会を設け、それぞれのテーマに即した全社施策の検討や推進に取り組んでいます。

CSR委員会は各分科会の活動を共有・管理するな

ど、PDCAサイクルに則って取り組みのレベルアップに努めています。



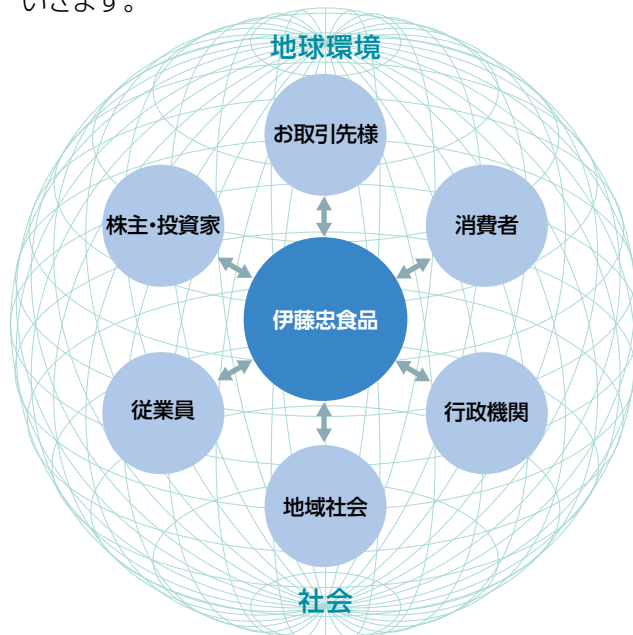
## 「伊藤忠食品グループのCSR」について討議を重ねました

伊藤忠食品は2011年12月、企業市民としてより積極的にCSRに関する取り組みを推進していくために、「CSR推進分科会」を設置しました。

この目的を踏まえて、同分科会では社外の有識者も交えて「伊藤忠食品グループが果たすべき社会的責任とは」「重視すべきステークホルダーと取り組みテーマとは」などについて議論を重ねました。そして、議論を通じて、「伊藤忠食品の事業活動そのものが、命の源である『食』のライフラインを支えるという社会的責任に直結すると同時に、省資源・省エネルギー型の持続可能な社会の実現に貢献するもの」という基本認識を共有。2012年5月、「CSR基本方針」を制定し、「5つの活動領域」「4つの重点テーマ」を定めました(左図)。

当社は今後、重点テーマを中心にさまざまなCSR

活動に取り組み、「CSR報告書(本誌)」などを通じてステークホルダーの皆様とのコミュニケーションを図ることで、取り組みの改善とより一層の推進に努めていきます。



## 重点テーマ 1 商品の安定供給

### 万一の事態でも安定供給責任を果たせるよう「地震対策BCP」を策定しました。

#### 「インフルエンザ・パンデミック」に備えるBCPを策定

食品は、人々の生命と健康を支えるためになくてはならないものです。多くの食品メーカー様の商品を全国にお届けする“要”の役割を担うわれわれ中間流通業にとって、「商品の安定供給」は企業として果たすべき責任のなかでも最も重要なテーマです。そのため、われわれは今日まで全国各地の物流センターや輸送体制の拡充、高度な情報システムの構築など、常に事業基盤の強化に努めてきました。

そうしたなか、2009年4月にアメリカで新型インフルエンザが発生し、6月にWHOが「インフルエンザ・パンデミック(世界的大流行)」を宣言する事態となりました。そこで当社は、いつ日本に影響が及んでも食品の安定供給が途絶えることがないように、改めて対策を講じることとしました。その基本方針は、次の3点です。

1. 従業員および家族を含めた人々の生命の安全を最優先する
2. パンデミックが発生した場合は、所管官庁の方針に従い2次感染防止に努める
3. 上記を踏まえた上で、事業を継続し食品の供給を継続する

この基本方針に基づき、具体的な行動計画書(BCP:事業継続計画書)を策定。2010年に「新型インフルエンザ対策BCP」の運用を開始しました。

#### 東日本大震災での教訓をもとに「地震対策BCP」構築に着手

2011年3月11日に発生した東日本大震災では、当社の東北地方の4つの物流センターのうち、宮城県の2センターが倒壊や津波などで甚大な被害を受け、1センターが荷崩れなどの被害を受けました。被災センターの機能は停止しましたが、他地域のセンターからバックアップを受け、迅速に商品供給を再開することができました。

近い将来には首都圏直下型大地震の発生も予測されています。そこで改めて大地震を想定したBCPを構築すべく、同年6月よりBCM分科会(p7)を中心に、外部専門家の意見も参考にしながら検討を開始しました。

#### 最悪の事態を想定してシミュレーションを実施

検討の結果、今回のような大きな震災では、従来の一般的なBCPでは通用しない事態が起こっていたことがわかりました。そこでBCM分科会では、「本社と首都圏の主







要物流センターが機能停止」「従業員の30%が出勤不可能」「ライフラインが3日間ストップ」「電話やメールも途絶」「輸送ルートは7日間不通」など首都圏の流通機能が失われるいわば最悪の事態を想定し、他地域からどのように商品を供給するかについて対策を考案しました。

そして、部門ごとの手順書やチェックシート、行動フローチャートを取りまとめ、検証シミュレーション訓練を経て「地震対策BCP」を12月に完成させました。また、コンピュータセンターについても、横浜に加えて神戸に第2センターを稼働させ、東西でのバックアップ多重化を図っています。

さらに、当社は全国規模でチェーン展開する大手小売業様専用の物流センターを運営しています。こうした専用センターでは、お客様と一緒に対策を練り、専用センター同士で商品の融通を図れるようマニュアルを整備するなど、個別に最適なBCPを策定しました。

### 訓練などを通じて 新たな気づきをBCPに反映していく

今回、首都圏直下型地震を想定したBCPを策定しましたが、ルールを定めても運用ができなければ絵に描いた餅です。ですから今後も定期的にシミュレーションや防災訓練に取り組み、新たな気づきをBCPに反映していく計画です。

同時に、今回策定したBCPに基づいて、今後は東海・東南海・南海地震に備えて東海地域、西日本地域への対応を進めていきます。

### 情報ネットワークのBCPとして 神戸にバックアップセンターを開設

情報システム本部では首都圏直下型地震などの発生によって情報ネットワークが1ヵ月ほど機能停止した場合に備えて、DR(ディザスタリカバリ:災害で生じるシステム障害やデータ消失などからの復旧・バックアップ対策)体制を構築。6月に現在稼働中の横浜コンピュータセンターに加えて神戸にバックアップセンターを開設しました。メインの横浜コンピュータセンターと定期的にデータを同期することで、どちらかが被災してシステムが停止した際も、一定レベルの業務が継続できる体制となりました。



神戸コンピュータセンター

執行役員 職能本部 本部長  
松本 耕一





## サプライチェーンの皆様と一体となって 食品工場などの品質管理状況を確認しています。

### 中間流通業の「販売責任」を果たすために

言うまでもなく、人の生命と健康に直結する食品は、100%安全なものでなければなりません。ところが近年、食品の安全性を損なう事件・事故が多発していることもあり、「食の安心・安全」に対する人々の懸念、社会の要請はますます厳しさを増しています。また従来、食品の安全責任は主にメーカーが担うものとされてきましたが、流通段階で生産地を偽装表示するような事件もあり、約40万アイテムもの食品を取り扱う当社としては、「販売責任」という観点から、より主体的、積極的に商品の安全性を追求していきたくて考えています。さらに、消費者に安全な食品を提供し続けることで、CSR面のみならず企業としてのブランド価値向上——「伊藤忠食品が取り扱っている商品だから安心」という評価を高めていきたいと思ひます。

### お取引先様とともに食品工場の 品質管理状況を確認

こうした認識のもとに、当社は食品の安全管理を担う「品質管理室」を設置しており、さまざまな手法で商品の安全性確保に取り組んでいます。

その一つが、食品工場への点検及び調査です。但し、取引いただいているメーカー様すべての工場をチェックすることはできませんので、たとえば小売業様から委託を受けたり、自社開発したプライベートブランド(PB)商品、産直ギフト商品などを製造する比較的小規模な生産工場を中心に実施しています。現場では、原料の品質から工場の設備や製造プロセス、一連の管理体制に至るまで、所定の調査票を用いてチェックしています。とくに品質トラブルの多くを占める異物混入の問題に対しては、作業員の手洗い場所やエアシャワー、金属探知機といった付帯設備の状況まで念入りに確認しています。ま





た、商品の食品表示についても厳重に確認しています。

こうしてチェックした結果はメーカー様にフィードバックし、改善が必要な点があれば改善計画書の提出を要請し、必要に応じてその実施状況まで確認しています。ちなみに、現場点検、調査では必要に応じて小売業様側に同行を要請したり、逆に小売業様側の要請で立ち会うこともあります。お取引先様とは常日頃から話し合っており、「サプライチェーン一体となって安全を確保しよう」という意識が共有されているのです。

物流センターでは、安全面、衛生面から倉庫管理における社内作業手順について、監査及び点検を行っています。実際には、当社グループが受託している売場も含め、清潔に商品が保管されているかどうか、建物の清掃が行き届いているかどうか、設備に問題はないかどうかなどについて定期的に調査、改善指導を行っています。

このように、当社は中間流通業として「食の安心・安

全」をお届けするため、今後も継続的に安全管理のあり方を見直していくことで、定められた法令やルール遵守に止まらない“安全文化”を醸成していきたいと考えています。

品質管理室 室長  
菅原 則吉





## 重点テーマ ③ 省エネの推進

### 専用物流センターに 太陽光発電装置と蓄電設備を導入しました。

#### 省エネルギーと事業継続を両立

当社は、(株)イトーヨーカ堂様から運営を受託している相模原加食共配センターに太陽光発電装置と蓄電設備を導入しました。これにより省エネの実現と、万一電力会社からの電力供給が止まっても、蓄電池に貯めた電力を使って事業を継続することができるようになりました。

#### 石油缶856本分の省エネと 年間約22トンのCO<sub>2</sub>排出量削減を実現

太陽光発電設備は、物流センターの屋上約8,000㎡のうち、534㎡に多結晶シリコン太陽電池モジュールを294枚並べることで最大70kWh、平均60kWhの発電量を確保することができます。これによって、日中消費電力の15～20%をまかなうことができ、夏場の電力需要のピークカットが可能となりました。また、年間の発電量は約7万kWhとなり、これは年間電力使用量の約6%に相当し、石油18リットル缶856本分(1万5,400リットル)の省エネ、約22トンのCO<sub>2</sub>排出量削減につながると

もに、電気料金の削減にもつながります。また、物流センターの受付や事務所内には太陽光発電のモニターを設置して、日射強度や発電量などを誰でも把握できるようにしました。効果の“見える化”を通じて社内に節電意識、環境意識を高めていくためです。

さらに、発電設備に加えて、2012年2月にはリチウムイオン電池を用いた蓄電設備も設置しました。蓄電容量は50kWhほどですが、これによって受注・在庫管理などに使用するサーバーやパソコン端末の電力を確保でき、万一電力会社からの電力供給が止まっても、業務を継続させることが可能になりました。



相模原加食共配センター





太陽光発電のモニター

### 改良・増設や他拠点への導入を検討

相模原加食共配センターの太陽光発電装置・蓄電設備は、使用電力のピークカット、停電時の業務継続、CO<sub>2</sub>排出量の削減、電気料金抑制というさまざまな利点があります。今後も本センターでの太陽光発電設備の改良・増設や、他の拠点への導入など、引き続き省エネ活動に取り組んでいきます。

### 「平成23年度グリーン物流パートナーシップ優良事業者」に選定されました

公益社団法人日本ロジスティクスシステム協会ほか3団体※は、物流分野のCO<sub>2</sub>排出量削減に向けて、荷主と物流事業者の連携を促進するため、2005年に「グリーン物流パートナーシップ会議」を設立し、毎年、CO<sub>2</sub>排出量削減に顕著な功績があった荷主と物流事業者の連携事業を表彰しています。



2011年12月に行われた「第10回グリーン物流パートナーシップ会議」では、(株)関西スーパーマーケット様、(株)関西スーパー物流様、(株)ロジスティクス・ネットワーク様と当社の取り組みが「経済産業省商務流通審議官表彰」を受賞しました。当社は関西スーパーマーケット様から天保山物流センターの運営を受託していますが、日配、冷凍センターを含めた関西スーパーマーケット様向け物流業務において、「CO<sub>2</sub>排出量の削減を目的として、発注から配送までの一括管理や専用コンテナの導入などを通じた配送便数の削減や積載効率の向上など、物流効率化を継続的に推進した」ことが評価されました。

※ ほかに日本物流団体連合会、経済産業省、国土交通省



## 重点テーマ 4 本業を通じた社会貢献

### 自社の流通ノウハウを通じて 商業高校の「商品開発」教育を支援します。

#### 食品流通のノウハウを活かした 社会貢献活動を推進

当社は、食品卸売業として常に新商材・新商品の発掘に努めています。なかでも中小の食品メーカー様に対しては、1社だけでは販路拡大にも限界があることから、当社が流通機能をサポートし、ともに成長を分かち合うWin-Winの関係づくりをめざしてきました。

こうした日常業務での取り組みを背景に、当社では今年から、CSR活動の重点活動テーマの一つに「本業を通じた社会貢献活動」を掲げました。当社がもつ“卸機能やノウハウ”を活用して社会課題の解決やステークホルダーへの貢献につなげようと考えています。一例では、当社は、BtoB向けの事業をWeb上で展開し、“商品価値があるにも関わらず廃棄されてしまうモットイナイ商品”を流通させる「Eco-モットイナイ.com」の運営(p16)を通じて食品廃棄物の削減に貢献しています。

#### 「流通に必要な知識と技術を 体験的に習得」できる プログラムを開発

こうした本業のノウハウを活かせる取り組みとして、当社は今年から新たに商業高校の「商品開発」を支援することにしました。

2013年度から商業高等学校

校の学習指導要領が改定となり、教科「商業」のなかの新科目の一つとして「商品開発」が導入され、商品の「企画・開発」だけではなく「流通」についても必要な知識と技術を体験的に習得させることが当科目の学習のねらいとされています。この「流通に必要な知識と技術」という部分は、まさに私どものコア。新科目であるがゆえに、学習現場では私どものような流通に携わる者が支援すべきと考え、流通の現場を体験できる実践的な教育支援をさせていただく運びとなりました。

#### 「展示会出品」と「物流現場の見学」を柱に

プログラムは、大きく2つあります。

一つは、スーパーマーケットのバイヤー様など食品流通の最前線で活躍するプロが多数来場する当社展示会へのブース出展です。生徒さんたちにとっては、自分たちの手で開発した商品のプレゼンや試



昨年の商業高校物産展※参加校の実習風景

※全国の商業高校が地元企業と一緒に企画開発した商品を集めた物産展(2011年8月1日～7日開催)



飲・試食を通じてプロの方々の視点を学び、意見が直接聞けることはとても有意義なことだと考えます。それだけではなく、優れた商品であれば実際に商談に進む可能性もあり、食品流通のビジネスをまさに実体験できる場となります。

もう一つは、当社の物流センターの見学です。物流の基本的な仕組みを講座形式で学んだ上で、入荷受付から検品、ピッキング、出荷に至る一連の工程、鮮度管理、効率運営のためのマネジメントや環境配慮の仕組みなど、ふだん見ることができない食品の物流現場を見てもらうことで、学校での学びをより深めてもらうことができると確信しています。

### 食品流通にイノベーションをもたらす人材育成へ

こうした教育支援を通じて、当社に限らず食品流通業に興味をもつ人材が増えることを願っています。多くの人材、多様な人材が集まる場所は自ずと活性化し、食品流通の世界に新しいイノベーションをもたらしてくれるはずです。そんな想いを今後の活動に映していくととも



に、私個人としては、展示会に参加する学校をもっと増やして、ゆくゆくは「たべもの甲子園」のような全国的なイベントに発展させていければと夢想着います。入賞校の商品が全国の百貨店の食品売り場などで展示販売されれば大きな話題を呼ぶのではないのでしょうか。

経営企画室 IR広報・CSR担当部長

星 利夫



## 安心・安全への取り組み

### 「食の安全研修」を実施

伊藤忠食品グループは、従業員全員が「食の安全・安心」に対する責任と自覚をもった行動を実践していけるよう、伊藤忠食品大学(p17)の全従業員を対象とした教養講座において「食品の安全研修」を実施しています。

2011年度は、1月末から2月にかけて東京・大阪・名古屋で各2回開催し、全従業員が受講しました。近年の食品偽装表示の不祥事を例にあげながら、食品衛生法、JAS法、不当景品類及び不当表示防止法など食品表示に関する法律や、食品添加物やアレルギーなどの表示ルールを中心に研修を行いました。

伊藤忠食品大学では今後も継続的に「食の安全・安心」をテーマに取り上げていく予定です。

## 環境への配慮

### 環境マネジメントシステム「ISO14001」を取得

温暖化やエネルギー大量消費など地球規模での環境問題が深刻化するなか、伊藤忠食品グループは、より積極的に環境負荷の低減に取り組んでいくために、2012年2月に環境マネジメントシステムの国際規格「ISO14001」の認証を3拠点で取得しました。

認証取得にあたっては、2011年4月に、環境分科会のメンバー8名による「ISO14001認証取得プロジェクト」を結成。また、各フロアに「フロア責任者」、各部署に「エコリーダー」を選任し、環境マネジメントシステムの推進体制を整備するとともに、社内説明会を開催して環境マネジメントに必要な知識の習得や意識づけを図りました。

現在は、エコリーダーが各部署の省資源・省エネ活動の推進状況を日々「エコ・チェックシート」を用いてチェックし、毎



「内部監査員養成セミナー」の様子

月、経営企画室IR広報・CSRチームに報告しています。今後もPDCAサイクルを通じて省資源・省エネ活動を継続的に実施し、改善を図っていきます。



ISO14001認証

適用規格：ISO14001:2004

適用範囲：●伊藤忠食品株式会社 東京本社  
(日本橋アイティビル、  
ヒューリック日本橋室町ビル)

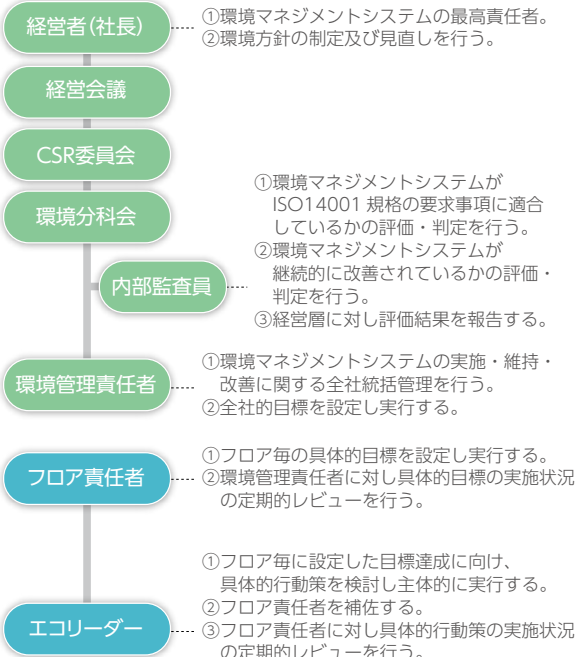
●伊藤忠食品株式会社  
相模原加食共配センター

●ISCビジネスサポート株式会社 東京本社  
(ヒューリック日本橋室町ビル)

登録日：2012年2月1日

(有効期限:2015年1月31日)

### 環境マネジメントシステム推進体制



### 食品廃棄物の削減に貢献する「Eco-モッタイナイ.com」

世界的な食糧危機が叫ばれるなか、「食」の市場が80兆円に達する日本では、膨大な量の食品が流通する一方で、年間1,900万トンもの食品廃棄物が発生していると言われています。この食品廃棄物のなかには、賞味期限が十分残っているにも関わらず食品業界の納品ルールにより出荷できなくなった商品や、商品のリニューアルやパッケージの変更によって流通できなくなってしまった商品など、まだ

おいしく食べられるにも関わらず販売機会を失ってしまった「モッタイナイ商品」がたくさんあります。

伊藤忠食品は2008年よりメーカー様(出品会員)からEコマース関連の販売会社様(購入会員)に「モッタイナイ商品」を販売する会員登録制のBtoBサイト「Eco-モッタイナイ.com(エコモッタイナイドットコム)」を運営することで、商品の廃棄ロス低減に取り組んでいます。

「Eco-モッタイナイ.com」の収益の一部は、環境分野で初のノーベル平和賞を受賞したケニア人女性、故ワンガリ・マータイ氏が持続可能な循環型社会の構築をめざして開始した「MOTTAINAI キャンペーン」の植林活動に寄付しています。



Eco-モッタイナイ.com  
<http://www.tabemart.com>

## 人材の育成

### 独自の人材育成プログラム「伊藤忠食品大学」

伊藤忠食品グループは、従業員一人ひとりが自ら積極的に成長の機会を創り、知識・技術の基盤を修得し、日々の仕事のなかで実践していく風土の確立をめざして、2009年、多彩な人材育成プログラムを大学の教育体系に見立てた社内大学「伊藤忠食品大学」を開設しました。

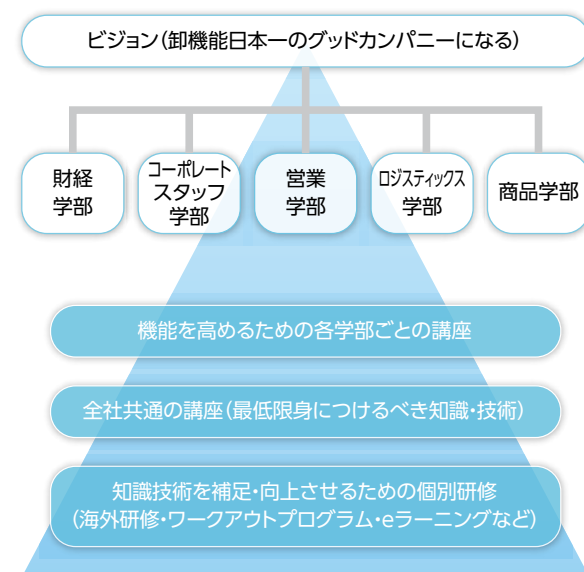
伊藤忠食品大学では「教養講座」と、各学部ごとの「専門講座」の2つの講座を開設しています。教養講座は、全従業員を対象とし、当社グループのビジネスパーソンとして必ず身につけておきたい基礎的な知識・技術を習得します。一方、学部専門講座には組織の機能に応じた5つの学部を設置しており、学部ごとに工夫を凝らした専門的かつ実践

的なプログラムを提供しています。

このほかにも、「階層別研修」「社外研修・留学」「資格取得」「ワークアウトプログラム」などの教育プログラムを設けており、実際の大学のように一人ひとりが自分のめざすキャリアに応じて選択することができます。

伊藤忠食品大学の運営事務局では、イントラネットを通じて最新の講座情報を発信しているほか、各講座に対する従業員の声を積極的に取り入れることで、「卸機能日本一のグッドカンパニーになる」というビジョンを実現する人材育成の場づくりに努めています。

### 伊藤忠食品大学の全体像



### 2011年度に実施した主な教養講座

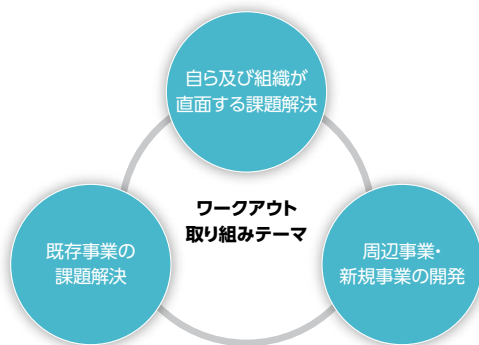
- 決算の仕組み講座
- セキュリティ意識向上講座
- 食品の安全研修
- 与信管理基礎講座
- 独占禁止法・下請法講座

### 「ワークアウトプログラム」を実施

伊藤忠食品グループでは、仕事上の課題をチームワークで解決していく企業風土の醸成をめざして、2007年度から「ワークアウトプログラム」を実施しています。これは、結成されたチームが、既存事業や業務の改革・改善案や新規事業のアイデアなどを役員に直接プレゼンテーションする取り組みで、2011年度までに参加者はのべ270人、50チームにのぼっています。優れた提案は即座に実行されることもあります。



2011年度は、新入社員のみで構成するチームが提案した、Web上のバーチャル空間で行う未来型の展示会「ISC Virtual Event」が、実際の展示会(2012年1月、名古屋)で披露されました。また、今後は通年で各地のリアル展示会とバーチャルのWeb展示会を同時開催することとなったほか、「ISC Virtual Event」というプラットフォームを通じて、さまざまなイベントやコンテンツの発信などを計画しており、当社の新しい付加価値として活用が期待されています。



実際の展示会場でも公開



Web展示会  
＜ISC Virtual Event＞の画面

## 社会貢献の推進

### 被災地の復興支援

伊藤忠食品は、東日本大震災で壊滅的な被害を受けた宮城県気仙沼市のかき養殖業の皆様に対して、広島県とともに「被災かき養殖業再生支援事業」を行いました。

2011年8月、宮城県漁業協同組合気仙沼総合支所に津



いかだ製作の様子



気仙沼の海に浮かぶかき養殖いかだ

波により流失したかき養殖用いかだの資材210台分を贈呈しました。現地では、広島県のかき養殖業者の協力でいかだ製作が行われました。また、2011年12月には宮城県東松島市海苔養殖業者の要請に対して、事業再開に向けた「プレハブ事務所」、海苔養殖資材などの「プレハブ倉庫」、養殖資材などを提供しました。

当社は今後も被災地の復興支援活動を継続していきます。

### フードバンクへの寄付を開始

安全に食べられるにも関わらず市場価値がなくなった食品(規格外商品)を、食品関連企業から寄贈を受け、福祉施設や生活困窮者などに配給する活動を「フードバンク」と呼びます。伊藤忠食品は、保有株式の株主優待品や規格外商品を、フードバンク活動を行っているNPO法人セカンドハーベスト・



寄付の様子

ジャパンとセカンドハーベスト名古屋に寄付しています。



### 「学校給食プログラム」を継続支援 国連WFP協会から感謝状

伊藤忠食品は、社会貢献活動の一環として、2005年から認定NPO法人国連WFP協会に評議員として参加しています。また、2008年からはWFP国連世界食糧計画が推進する「学校給食プログラム」に賛同し、寄付活動を行っています。このプログラムは、開発途上国の子どもたちに学校で栄養価の高い給食を提供することで、子どもたちの健全な発育を支援すると同時に、就学率・出席率を高めるという成果が確認されています。



国連WFP協会からの感謝状





## 伊藤忠食品株式会社

### 大阪本社

〒540-8522 大阪府大阪市中央区城見2-2-22  
電話(06)6947-9811

### 東京本社

〒103-8320 東京都中央区日本橋室町3-3-9  
電話(03)3270-7620

