



Sustainability Report

～安心・安全なおさかなをいつまでも～



私たち株式会社ヤ印は

【消費者に安心・安全な美味しいおさかなを食卓に届ける】

【ものづくりは人づくり】を経営理念としております。

昨今の地球温暖化の加速や深刻な海洋汚染など、私たちの事業を取り巻く環境だけでなく、地球環境全体の大きな変化をうけて

「私たちは、どうすれば心を込めてつくったおさかなを

お客さまに届け続けることができるだろう」と自問し、

【仕事人のSDGs】を実行テーマにSDGs取組を推進していく

ことを宣言いたしました。

本レポートはSDGs宣言の内容とこれまでの弊社における取組をステークホルダーのみなさまへお伝えすることを目的として作成いたしました。

わたしたちはSDGsを通じた活動が、わたしたちの事業活動、そして地球環境のサステナビリティに繋がり、お客さまから選んでいただける会社・商品になると信じてこれからもSDGs取組を続けて参ります。



代表取締役

山田 久蔵

1. はじめに 1
2. SDGs宣言 3
3. 取組事例（マテリアリティ）
 - やりがいのある職場づくり 5
 - 持続可能な環境への挑戦 7
 - ルーツからこだわり続ける品質の追求 8
 - 社会と地元への貢献 11
4. SDGs取組のリリース・セミナー 13

ヤ印の商品



ししやも



各種干物

表紙の写真：ひたちなか市提供



SDGs宣言
株式会社ヤ印
2022年9月15日

実行テーマ：「仕事人のSDGs」

当社は「消費者に安心・安全な美味しいおさかなを食卓に届ける」「ものづくりは人づくり」の経営理念に取り組むことで、様々な課題の解決を目指しています。水産加工の「仕事人」として、こだわりのものづくりを通じたSDGsの達成に向け、下記の取り組みを実施していくことを宣言します。

<p>や やりがいのある職場づくり</p> <ul style="list-style-type: none"> 外国人や高齢者も働きやすい環境や規程の整備 従業員の階層別のキャリアアップに対する支援 いばらき健康経営推進事業所の認定取得 	<p>じ 持続可能な環境への貢献</p> <ul style="list-style-type: none"> ノンフレイ商品開発による脱プラの推進 省エネ設備・車両の積極的導入 自家消費型太陽光・再生可能エネルギー導入によるGHG削減 賞味期限を延ばす商品開発 
<p>る ルーツからこだわり続ける品質の追求</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP認証工場による徹底した衛生管理商品の提供 MSC認証取得による持続可能な漁業への寄与 製造工場における自主検査及び外部検査の実施 	<p>し 社会と地元への貢献</p> <ul style="list-style-type: none"> 地元産品を使用した商品開発で地域の魅力を発信 フードロスの削減に向けた廃棄物の削減・活用 工場見学受入による食育の推進 地域行事・ボランティアへの参加 

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsとは、2015年に国連で採択された「持続可能な開発目標」です。17の目標と169のターゲットから構成されており、2030年の達成に向けて国・企業・個人など様々なレベルでの取組が求められています。

実行テーマ：「仕事人のSDGs」に込めた思い

1. 干物づくりと同じようにSDGs取組にこだわる
2. こだわりの干物づくりはそれ自身がSDGs取組に繋がっている
3. 商品名が連想できることで、全従業員が親しみを持って取り組むことができる

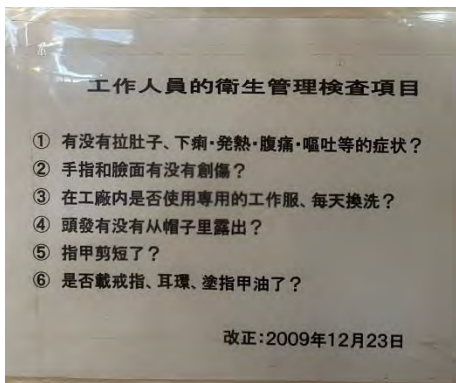
ブランドロゴをマテリアリティの頭文字に採用



外国人も高齢者も働きやすい環境や規程の整備

ヤ印では外国人の技能実習生も多く活躍しています。

工場で勤務するにあたり、言葉の壁をなるべく感じずに働けるように、掲示物には母国語を併記しています。



出勤予定は各人のスケジュールに合わせられる体制を整えており、フレキシブルな勤務が可能です。

また産休・育休制度を整えており、技能実習生も同様に取得することができます。



社員旅行も定期的で開催しており、仕事だけでなくプライベートでも社員同士の交流の機会があります。

実習生も多く参加しており、多様性のあるバックグラウンドを持った人たちの価値観に触れることができます。



従業員のキャリアアップに対する支援

半年に一度、上席との面談を通して自身のやりたいことやキャリアビジョンを共有する体制をつくっています。



新人研修や、HACCP講習など階層などに応じた支援体制を整えています。

業務上必要な資格は会社の負担で取得できます。

いばらき健康経営推進事業所の認定取得

ヤ印では従業員が健やかであることが最重要であると捉え、健康経営を推進しています。

その一環として、健康診断の実施や再検査対象者への再受診推奨、昼食（弁当）の補助・分煙の実施等に取り組んでいます。

そのような取り組みが評価され、「いばらき健康経営推進事業所」の認定を取得することができました。



2022年10月25日に認証を取得しました

ノントレー商品開発による脱プラの推進 賞味期限を延ばす商品開発

環境問題に対応すべく、脱プラスチックを推進するためにノントレー商品の開発を進めています。

あわせて、真空包装・冷凍方法等により賞味期限を延ばす商品開発を進めており、フードロス削減にも積極的に取り組んでいきます。



GHG排出量可視化取組 省エネ設備・車両の積極的導入

2022年8月より(株)ゼロボード様のCO2排出量算定・可視化サービス「zeroboard」を活用し、自社のGHG排出量の可視化を進めています。

今後さらに排出量の削減を進めていくために、生産設備や営業車両・フォークリフトは省エネ対応のものを積極的に導入していきます。

HACCP認証工場による徹底した衛生管理商品の提供

干物を加工製造する日本の本社工場と、ししゃもを加工製造する中国の大連徳匯水産食品有限公司のそれぞれで、HACCP方式の食品安全管理を実施しています。

安心・安全を第一に、より良い商品づくりを行うために厳しい管理基準を設け、継続的に記録に残す取り組みを行っています。



◀ HACCP認定証明書

HACCP方式製造連続式証明書 ▶



HACCPによる検査工程の違い



当社のししゃも製造における HACCP



製造工程ごとにモニタリング（監視）・記録

製造工場における自主検査及び外部検査の実施

弊社では衛生管理のため、

- ①工場内の日々の確認
- ②弊社品質管理部による自主検査
- ③外部機関による検査を実施しています。



①工場内の日々の確認

- ・使用水の残留塩素濃度測定
- ・衛生管理担当者工場内巡回（1日2回）
- ・従業員の体温・体調点検（工場入室時）
- ・専用作業服・帽子の着用、ローラー掛け、エアシャワー通過

②弊社品質管理部による自主検査

細菌検査	項目
製品	一般生菌、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
日持ち	消費期限での安全確認
工程	原料から製品凍結まで8工程
拭き取り	作業台、器具類、作業者の手（作業中、洗浄後）等
落下菌	各作業場内
官能検査	

③外部機関による検査

- ・クロスチェック（年1回）
- ・ヒスタミン検査（年1回）

工場内の手洗い場や洗浄工程などにハセッパー水（殺菌水）を使用しています。

ハセッパー水は食品には残留しないため、病院や介護施設、生食加工で活用されています。



MSC認証取得による持続可能な漁業への寄与

MSCとは、“Marine Stewardship Council”の頭文字をとったもので、海洋管理協議会という国際的な組織です。持続可能で適切に管理された漁業を世界に広めることが目的で設立されました。

MSC認証は、MSCの厳格な規格に適合した漁業で獲られた持続可能な水産物にのみ認められる証のことで、通称「海のエコラベル」といわれています。

ヤ印では、縞ほっけ、赤魚、ししゃも（国内製造に限る）の3魚種がMSC認証対象魚種となっています。

対象魚種の商品にはMSC認証のラベルが表示されています。



2022年7月24日に認証を取得しました

地元産品を使用した商品開発で地域の魅力を発信

ヤ印の自信作である「熟干し・焼酎仕込み」は地元茨城県の酒蔵、明利酒類株式会社様から仕入れる芋焼酎「漫遊記」を使用しています。

魚のくさみを抑え、魚本来の旨味を引き出す逸品です。



明利酒類株式会社
江戸時代創業の加藤酒造店を前身とする総合酒類メーカーであり、販路も全国へ広がっているほか、輸出も行っている。

フードロスの削減に向けた廃棄物の削減・活用

ピロー包装機の導入により、賞味期限を長くできる商品の開発を進めています。それによって、賞味期限切れによって廃棄されてしまう商品を削減することを目指します。

加工の際に発生する「アラ」は専門業者に委託し、飼料などにすることによってフードロスとなることを防いでいます。

また、物流過程で穴が開いてしまうなどの理由で店頭で並べることができなくなった商品は、従業員に格安で提供することで、フードロスの削減と福利厚生の両面で役立っています。



工場見学受入による食育の推進

ヤ印の製造工場には見学スペースを完備しています。

県内外の学生が見学に訪れており、ヤ印における干物の製造工程を肌で感じています。

参加者からは、原料の魚が干物になる過程を見ることで「これからは残さずに食べようと思った」などの感想があり、食育の推進につながっています。



地域行事・ボランティアへの参加

ヤ印では、地域の行事やボランティアにも積極的に参加しています。

それにより外国人の実習生にも地元茨城の文化に触れてもらうと同時に、茨城での仕事に誇りをもって取り組んでもらうことを願っています。



HPへのSDGs取組掲載

弊社HPにSDGs取組内容を掲載しています。
今後も取組を進めていき、HP上で情報を更新してきます。



SDGsアクション

HACCP認定取得

MSC認定取得

いばらき健康経営
推進事業所認定取得

常陽銀行全店でのデジタルサイネージ放送

SDGs取組宣言を活用した(株)常陽銀行様の全店のデジタルサイネージで、
2022年11月16日～11月30日の期間、ヤ印のSDGs宣言が放映されました。

株式会社ヤ印

茨城県ひたちなか市沢メキ1110番地の18
水産加工品製造業

【SDGs宣言にあたって】

当社は昭和7年創業の水産加工メーカーです。
「消費者に安心・安全な美味しいおさかなを食卓
に届ける」「ものづくりは人づくり」の経営理念の
もと、さまざまな課題解決を目指して参ります。



【当社のSDGs宣言】

やりがいのある職場づくり



持続可能な環境への貢献



ルーツからこだわり続ける品質の追求



社会と地元への貢献



SDGsセミナー・カードゲームX (クロス) 体験

2023年2月24日、(株)常陽
産業研究所様によるSDGs
セミナーとカードゲームX
(クロス)を体験しました。

SDGsセミナーではSDGs
の背景や基礎知識・企業が
SDGsに取り組む意義など
を講義形式で学びました。



カードゲームX (クロス)
体験では、課題を解決しよう
とすると違う課題が生まれ
てしまう「トレードオフ
カード」に対して、自身の
持つ「リソースカード」を
使って課題解決を目指し
ました。

カードゲーム終了後には、
全員でヤ印のSDGs宣言を
改めて確認し、各人が今後
どのような行動ができるの
かを「ナマケモノにもでき
るアクション・ガイド」に
則って考えました。

