

お取引先様とともに

サプライチェーンマネジメント

基本的な考え方

森永製菓グループは「森永製菓グループ調達方針」を策定し、お取引先様との公平・公正・透明な関係を築き、連携して社会・環境に配慮した調達活動を行うことによって、持続可能な社会の実現に貢献することを目指しています。

森永製菓グループ調達方針

森永製菓グループは、食の安全・安心と持続可能な社会の実現のため、お取引先様との公平・公正な関係を構築し、社会・環境に配慮した調達活動に取り組みます。

1. コンプライアンス・社会規範等の順守

法令、社会規範等を順守し、森永製菓グループ行動憲章に則り、健全な調達活動を行います。

2. 品質・安全性の確保

お客様の安全・安心を最優先とし、品質の確保に努めた調達活動を行います。

3. パートナーシップの強化

お取引先様と「顧客感動」「お客様重視」を共通目的として協働し、相互に発展できる関係性を築きます。

4. 公平・公正な取引

品質、価格、納期、技術力、および社会や環境面への取り組みを総合的に勘案し、公平・公正な取引に努めます。

5. 人権・労働環境・安全への配慮

「森永製菓グループ人権方針」を踏まえ、人権・労働環境・安全に配慮した調達活動を行います。

6. 地球環境への配慮

「森永製菓グループ環境方針」を踏まえ、地球環境に配慮し、持続可能な社会の実現に向けた調達活動を行います。

(2018年5月制定)

● サプライチェーンマネジメント体制

森永製菓グループでは、持続可能な原材料調達に向けて、森永製菓が主体となって2018年5月に調達方針を策定しました。その方針に基づいて、主幹部署である調達部、マーケティング本部、コーポレートコミュニケーション部CSRグループが、企画立案や目標設定、及びグループ各社の活動の評価を行っています。CSR委員会にて経営層によるレビューとともに、個別課題（パーム油、カカオ等）に関する当社グループとしての対応について議論しています。

● 持続可能なパーム油調達の推進

パーム油とはアブラヤシから得られる植物油脂のことで、使いやすく、保存性に優れているため、加工食品、化粧品、洗剤等幅広い製品に使用されています。その一方でパーム農園がある地域における環境破壊や生態系破壊、児童労働等の人権問題が社会課題となっています。森永製菓グループは、ソフトキャンディ・ビスケット・冷菓等を中心にパーム油を使用していることから、重要な経営課題の一つと位置付けています。

そこで森永製菓では、2019年度に自社で購入・使用する商品別のパーム油量に関して現状把握を行いました。そして、2019年10月にRSPO（持続可能なパーム油のための円卓会議）^{※1}及びJaSPON^{※2}に加盟しています。2020年度以降は、特定の商品からRSPO認証油への切り替えをはじめ、その対象範囲を段階的に広げることによって持続可能なパーム油の使用を拡大していきます。

※1: RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil: 持続可能なパーム油のための円卓会議): 環境や人権に配慮した持続可能なパーム油の生産、利用を目指す国際的な認証制度。

※2: JaSPON (Japan Sustainable Palm Oil Network): 2019年4月に、パーム油生産における環境面等さまざまな問題を解決することを目指し日本市場における持続可能なパーム油の調達と消費を加速させる目的で日本企業、NGO等から成るネットワーク(事務局: WWF ジャパン)。

RSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議)

▶ <https://www.wwf.or.jp/activities/basicinfo/3520.html>

JaSPON (Japan Sustainable Palm Oil Network)

▶ <http://rspo.jp/>

● 環境に配慮したFSC[®]認証紙調達の推進

紙の原料となる木材チップは、約7割を輸入しており、海外の森林に大きく依存しています。FSC[®]認証紙とは、環境保全のために森林の管理・伐採が生態系に配慮して適切に管理されているかを評価・認証した原材料や、その他の管理された供給源からの原材料を使用した

紙のことです。森永製菓では、今後FSC[®]認証紙の使用範囲拡大を目指します。

→詳しくはP.47包装材の環境配慮をご覧ください。

※FSC[®] (Forest Stewardship Council[®]: 森林管理協議会): 森林の適切な利用と保護のために活動する国際的な非営利団体。

FSC[®] (Forest Stewardship Council[®]: 森林管理協議会)

▶ <https://jp.fsc.org/jp-jp>

● サステナブルカカオ豆調達の推進

チョコレートの原料であるカカオ豆は、劣悪な労働環境、児童労働や、カカオ農家における適切な技術や知識の不足による貧困問題、地球温暖化（森林伐採）等のさまざまな社会課題を抱えています。サステナブルカカオ豆とは、供給不足の要因となっている社会課題を解決、支援することで、持続可能な調達に貢献するカカオ豆を指します。

森永製菓グループでは、カカオ生産地の抱える社会課題解決に貢献することを目指し、商品ごとのカカオ豆の使用量調査を行い、サステナブルカカオ豆であるココア・ホライズン[®]認証原料を一部商品で使用開始しました。

※ココア・ホライズン (COCOA HORIZONS): 持続可能で起業家的な農業、生産性の向上、及び地域開発の推進を通じてカカオ生産者とその地域の暮らしを改善することを使命とする非営利のプログラム。スイスのカカオ・チョコレート製品のメーカーであるバリー・カレポー社が主導するココア・ホライズン財団によって運営される。

ココア・ホライズン (COCOA HORIZONS)

▶ <https://www.cocoa Horizons.org/>

ココア・ホライズン財団によるカカオ農家への研修・支援



カカオ豆収穫後の作業研修(乾燥工程)



カカオ農家への飲料水インフラ支援

● お取引先様とのパートナーシップの強化

食の安全・安心と持続可能な社会の実現のためには、調達から生産、物流にいたるサプライチェーン全体でのビジネスパートナーとの信頼に基づく協力関係が必要です。

2019年8月には、協力会社情報交換会(31社・58名参加)において、「森永製菓グループ調達方針」を説明し、サプライチェーンにおける社会・環境に配慮した調達活動への協力をお願いしました。引き続きお取引先様へサステナビリティ視点での協力をお伝えし、取り組みへのご理解と実践をお願いしていきます。



情報交換会で調達方針を説明

原料産地でのコミュニケーション

持続可能な調達の一環として、パーム油・カカオ豆の問題に、サプライヤーであるパーム油・カカオ豆生産者のみなさまとともに取り組んでいます。

2019年度は、森永製菓担当者がインドネシアのカカオ農園を視察し、生産地でのサステナブルカカオ生産状況や取り組み内容の確認、生産者への栽培方法講習会、苗木育成支援の状況の確認等、情報収集・意見交換し、取り組みの重要性の認識を高めました。

インドネシア視察(2019年度)



カカオ苗木栽培農家の視察



生産者への栽培方法講習会の視察