

重点領域	サステナビリティへの取り組み例	
調達	<ul style="list-style-type: none"> ①バニラ ②パーム油 ③天然精油 ④サプライチェーン 	<ul style="list-style-type: none"> -産地分散による天候・紛争リスク軽減、原料の安定調達による生産者の経済成長 -RSPO(持続可能なパーム油のための円卓会議)2019年7月認証取得、熱帯林破壊の防止、野生動物保護等に協力 -トレーサビリティの確認と技術支援、原料の安定調達による生産者の経済成長 -サプライチェーンを通じた原料、副資材の調達方針、仕入先選定方針の制定と社内外への周知・浸透
環境	<ul style="list-style-type: none"> ①環境理念 ②ISO14001 ③エネルギー使用量の削減 ④CO₂排出量の削減 ⑤廃棄物の有効利用と排出削減 	<ul style="list-style-type: none"> -2001年6月制定 -2001年11月認証取得 -エネルギー定期報告書（エネルギー使用量等を主務大臣に年1回報告）に基づく事業者クラス最上位”S”評価5年連続取得 -排出量のモニタリング、全社環境安全委員会にて削減目標を設定 -植物残渣の有効利用を推進するために小海コンポスト設立、廃棄物削減に寄与
人権労働	<ul style="list-style-type: none"> ①作業環境測定 ②各種資格取得のための教育実施 ③女性活躍/ワークライフバランスの実現 ④安定的生活のための雇用の提供 ⑤健康的な生活のサポート ⑥教育育成の実施 ⑦差別、ハラスメントの根絶 ⑧働きやすい環境の提供 	<ul style="list-style-type: none"> -年2回実施 -危険物取扱者、高圧ガス製造保安責任者、作業環境測定士等 -育児/介護のための休暇制度、短時間勤務制度の設置、ノー残業デー推進 -法定の割増率を上回る時間外労働手当の支給等 -禁煙推進活動、人間ドック受診料を会社負担等 -新入社員研修、中堅社員研修、各種研修、ジュニアボード等を企画、推進 -ハラスメント調査委員会の設置、ハラスメント予防研修の実施 -労働組合との定期的な労使交渉、ストレスチェックの実施等
品質安全	<ul style="list-style-type: none"> ①ISO9001 ②FSSC22000 ③品質/食品安全方針 ④安全評価委員会の設置 	<ul style="list-style-type: none"> -1998年12月認証取得 -2012年5月認証取得 -2012年11月制定 -安全性の高い香料開発の推進

重点領域	サステナビリティへの取り組み例	
ガバナンス 公正な企業 活動	<ul style="list-style-type: none"> ①コーポレート・ガバナンスの向上 ②他社知的財産に対する対応 ③自社で新たに生じる知的財産の権利化 ④リスク管理マネジメント 	<ul style="list-style-type: none"> -取締役会が適切にその役割を果たすことを通じた当社企業価値の向上 -他社関連知的財産動向の把握と社内共有、知的財産関連法規の情報収集と社内教育 -1960年頃より毎年20～30件特許出願を継続 -事業継続計画(BCP)リスク、海外子会社リスク、リスク管理委員会の設置・運用
イノベーション	<ul style="list-style-type: none"> ①高齢化社会へのソリューション提供 ②食資源不足へのソリューション提供 ③炭酸エンハンサー®炭酸感増強香料 ④HASEAROMA® ハセアロマ® ⑤まるかじりフレーバー® ⑥マスキングフレーバー風味改善 ⑦BOOSTRACT® ブーストラクト® ⑧HASELATTE® ハセラテ® ⑨HASELOCK® ハセロック® ⑩Aquaspace Aroma® アクアスペースアロマ® ⑪ユーティリティ フレーバー® ⑫ReplaTH® ⑬MILK COLLOID® ⑭天然光劣化防止剤 ⑮一般財団法人春めき財団の植樹プログラムと商品開発プログラムに参加 	<ul style="list-style-type: none"> -病院、介護現場の環境改善に向けた不快臭のマスキング素材の開発 -超高齢社会における食分野での取組み、介護食に食べ易さとおいしさ付与 -将来的な食資源不足予想対策として、植物性タンパク質由来素材へのミートフレーバーの活用による畜肉消費の削減 -炭酸飲料の炭酸感のアップ効果により、ペットボトル容器薄肉化への提案素材。容器薄肉化により炭酸が揮散、それによる炭酸抜け感を軽減 -自然なおいさを再現 -果実をまるかじりした状態を再現 -食品のおいしさの追究 -コク付与素材 -乳風味付与素材 -粉末香料 -植物を採取せずに香気成分を捕集、分析、そして香りを再現 -油脂感、乳脂感を香りの面から強化する風味改善素材 -価格高騰や品質のばらつきのあるセイボリー系天然原料を代替する風味改善素材 -乳原料を使用せずに乳脂感をアップ、乳原料不足に対応 -ペットボトル軽量化への提案素材 -視覚障害者を支援する目的で設立された一般財団法人春めき財団の植樹プログラムと商品開発プログラムに参加