

フォンテラ ジャパン
戦略発表会 補足資料

2017年5月30日

フォンテラ ジャパン株式会社



Fonterra Co-operative Group

フォンテラは、ニュージーランド最大の企業であり、世界最大の乳製品輸出企業でもあります

フォンテラは
10,500戸

の酪農家によって所有された酪農協同組合。酪農家はフォンテラの株主でもあります



一企業としての生乳取扱量は

世界No.2

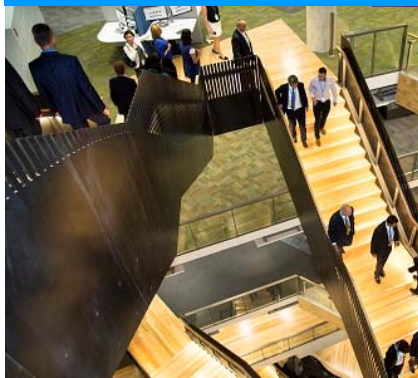
2,200万トンの取扱量は日本の生乳生産量の約3倍



原料乳製品輸出のグローバルリーダーで

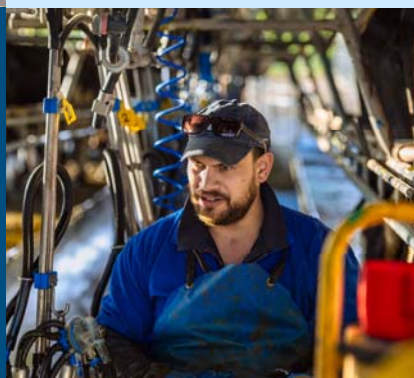
140カ国

に販売。乳製品世界貿易量の1/3、NZ輸出総額の1/4に相当



グループ全体で
約1.3兆円
の売上高を誇ります

※2015 / 2016年売上高
NZ\$172億ドルを基に算出



世界全体で

76工場

を保有。グループ全体の従業員数は

約22,000人





-フオンテラのビジョン-

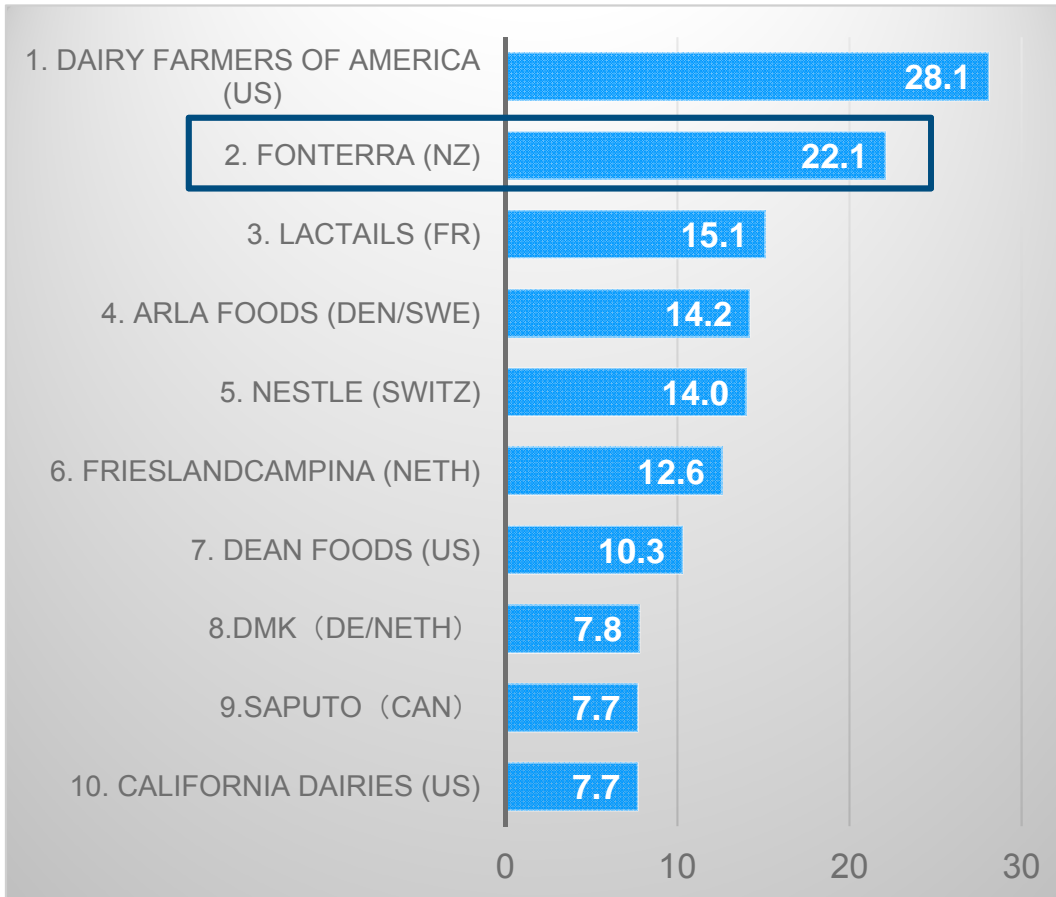
TO BE THE WORLD'S MOST
TRUSTED SOURCE OF
DAIRY NUTRITION

(世界で最も信頼される乳製品の栄養の源(供給者)になること)

グローバル市場におけるフォンテラ

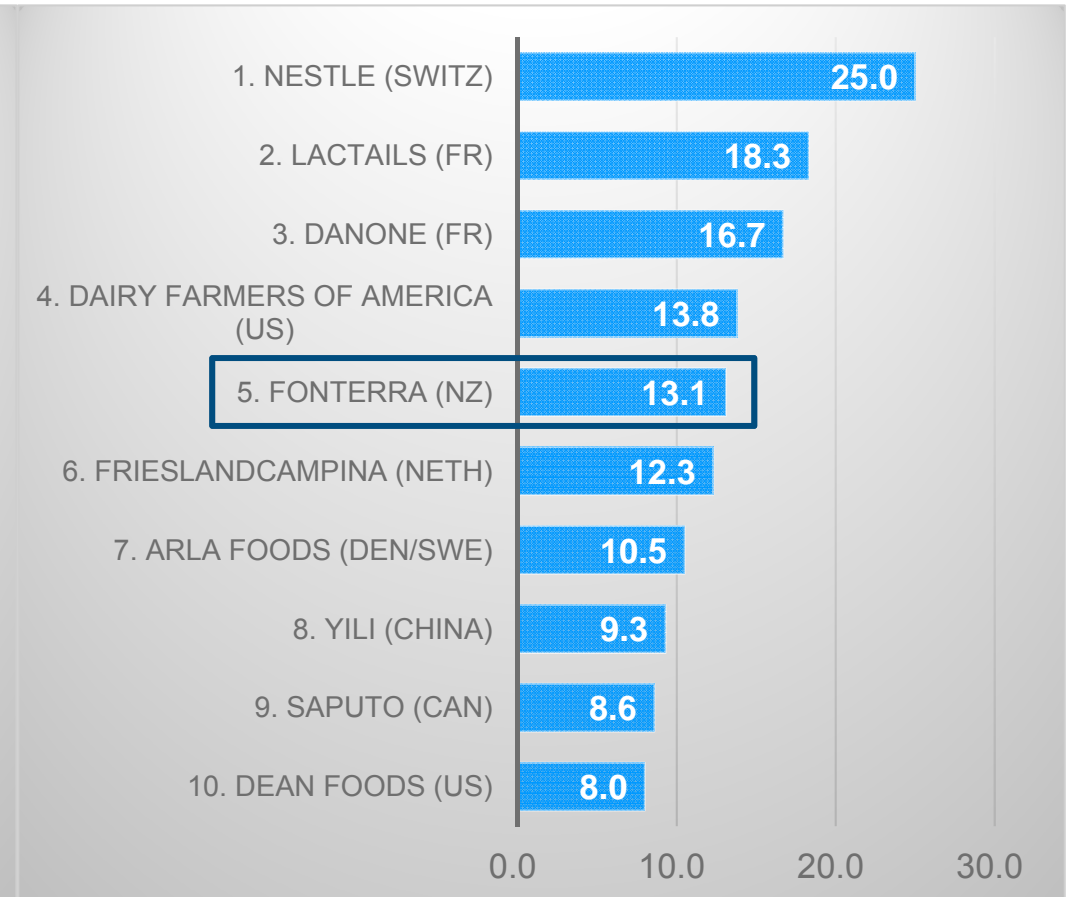
集乳量で世界第2位、売上高で世界第5位。フォンテラは世界トップクラスの乳業メーカーです

生乳処理量世界トップ10 (百万トン)



Source: IFCN Top 20 Milk Processor by milk intake, 2016

乳業世界トップ10(売上 10億USD)



Source: Rabobank, Global Dairy Top 20, 2016

フォンテラ ジャパン



フォンテラ ジャパン株式会社 Fonterra (Japan) Limited	
販売製品	ナチュラルチーズ、乳タンパク、バター、調整食用脂、脱脂粉乳、粉乳調整品、乳糖など
主な顧客	乳業会社、食品・飲料メーカー、菓子・製パンメーカー
売上高	約650億円(2016年7月期)
販売数量	約13万トン(乳製品ベース)
日本への輸入シェア	チーズ・・・約30% 乳タンパク・・・約40%
従業員数	74人
株主	日成共益株式会社50% フォンテラ50%
設立	1982年
事業所	品川オフィス: 東京都港区港南(太陽生命品川ビル) 横浜オフィス: 神奈川県横浜市西区みなとみらい

日本市場におけるフォンテラ

フォンテラ製品は様々な食品に使用されています。皆さんは意識せずにフォンテラ製品を口にしています

テーブルチーズ、プロセスチーズ、宅配用ピザ、ハンバーガー、育児用粉ミルク、ヨーグルト、医療用流動食、スポーツ食品、コーヒークリーマー、畜肉製品、パン、缶コーヒー、マーガリン、・・・など



持続可能な酪農への願い

フォンテラは長年に亘り、持続可能な酪農の実現を願い行動してきました



酪農家の年次評価

フォンテラの酪農家は、毎年、環境・食品安全・動物福祉の観点から、第三者による評価を受けます。2015 / 2016年シーズンは実に96%以上の酪農家が基準に適合しているという結果が得られました。フォンテラは、年次評価の結果に基づいて、酪農家に適切な指導・アドバイスを行っており、酪農が持続的かつ倫理的に行われるよう継続的な改善を行っています。



水資源の保護・管理

水資源の枯渇・乱用を防ぐため、水消費量の把握体制を強化しています(2020年までに80%の酪農家での実施を目指し、現在は50%まで普及させています)
また、水源・用水路への不純物混入防止のため、防止柵の設置を97%以上完了させています。水辺環境の保護管理も、システム投資を行い推進しており、2020年までにすべての酪農家での計画策定を目指しています。

生物多様性の保護

ニュージーランドの環境保護局と10年間のパートナーシップ協定を結び、酪農地域に存在する5か所の集水池を対象に、棲息生物の調査・研究を行っています。生物多様性を効果的に守り、酪農を持続的に営む方策を見出すことが狙いです。この調査で実証された方策は、他の酪農地域にも展開されるモデルケースとなります。



安心・安全への誓い

フォンテラは常に、食への信頼を守るための取り組みを行ってきました

外部機関による評価



フォンテラの全てのプラントは食品安全マネジメントに関する国際規格FSSC22000を取得しています。さらに、Te Awamutu工場は、世界で初めてFSSC22000-Qを取得しました。

※FSSC 22000は、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO 22000と、それを発展させたISO/TS 22002-1(またはISO/TS 22002-4)を統合し、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)が制定したベンチマーク承認規格です。

4アプローチを定義し品質管理を徹底

履歴管理

小売現場からでも乳製品原料がトレース可能となるよう、様々な工程情報を記録

偽造防止

消費者向け商品パッケージに様々な偽造防止技術を導入

個別認証

小売現場からでも乳製品原料がトレース可能となるよう、商品認証システムを導入

厳封管理

小売現場において開封状態の分かる包装仕様を導入

人々の健康を支える使命

フォンテラは、乳製品の供給者として、人々の健康を支えることを使命としてきました



小児用食品の栄養改善

乳酸菌ヨーグルトであるAnchor Uno™では、子供たちが丈夫な免疫力を育めるよう、ビタミンとミネラルの増強を実現させました。人工の着色料、香料、甘味料も使わないよう腐心しました。加工の過程で糖分を加えますが、革新的な独自研究により、風味を落とさず糖分の40%削減に成功しました。こうして、ニュージーランドの小児用ヨーグルトとして最も糖分の少ないヨーグルトが誕生したのです。



栄養を必要としている人たちの支援

エチオピアでは人々の栄養失調が深刻な社会問題です。私たちは、エチオピアでAnchorブランドの展開を始めるにあたり、エチオピア食料栄養協会と共同し、現地社会の実情に即応した栄養強化乳飲料を開発しました。現地の子供たちに欠けている8つの重要栄養素を特定し、不足している栄養素を安価に補える乳飲料を提供しています。



健康な食生活の啓発

私たちは、「Fonterra Milk for School」という活動を通して、ニュージーランドの小学校児童に牛乳を無償提供しています。スタートから3年を経て、今までに1,455校の児童約14万人に、6,800万パックの新鮮な牛乳を提供してきました。2013年にオークランド大学が行った研究では、この活動を通じて、健康な食生活に必要な乳製品摂取を行う児童の数が増えたという結果が報告されています。

グラスフェッド。ニュージーランド酪農の考え方

グラスフェッドとは、自由放牧された乳牛が牧草を食べて育つこと。ニュージーランドには、グラスフェッドに最適な環境があります



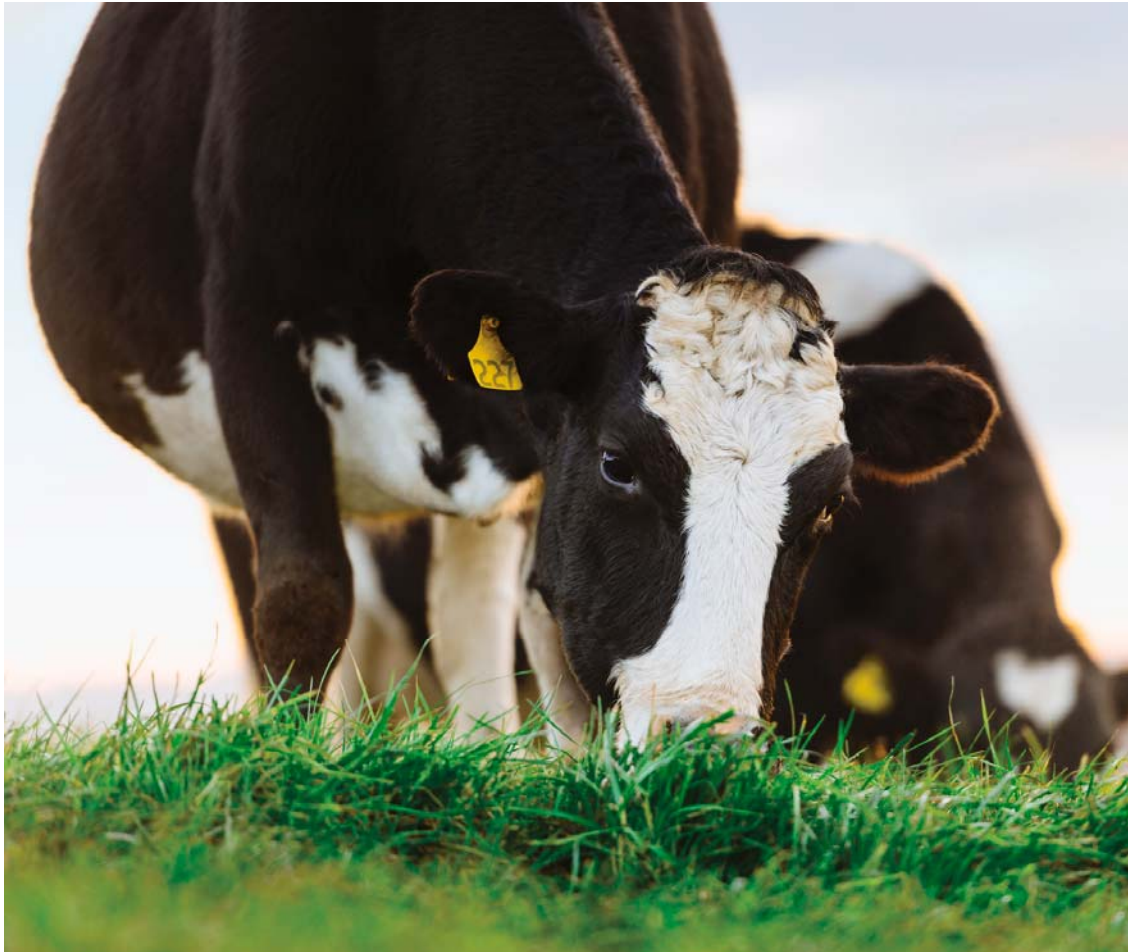
ニュージーランドの乳牛は、1年の90%を放牧された状態で過ごします。年間を通じて食べる飼料の平均85%は牧草です。乳牛は放牧地を自由に移動し、自然にのびのびと行動します。

健康的で満ち足りた乳牛からは、常に品質の良い滋養に優れた生乳が産出されます。ニュージーランド産の牛乳には、 ω -3脂肪酸、 β -カロテン、共役リノール酸(CLA)と呼ばれる有益な脂肪酸が一般的に多く含まれています。

ニュージーランドは、温暖な気候と肥沃な土壌に加え、降水量と年間2,000時間以上の日照時間にも恵まれ、放牧地には青々とした牧草が生い茂ります。酪農家は古くから企業家精神を持って酪農方法を研究しており、牧草の生育サイクルに従った酪農方法を実践しています。これらにより、ニュージーランドは、年間を通じてほとんど牧草飼料で乳牛を飼育できる、世界でも数少ない国の一つになったのです。

動物福祉が尊ばれ究められている環境

フォンテラの酪農家は世界最高の動物保護国であるニュージーランドのもと、さらに独自の厳しい基準を設けて動物福祉の維持・向上に取り組んでいます



ニュージーランドの動物福祉基準は世界でも高く評価され、世界動物保護インデックス※で同列1位に挙げられています。

フォンテラの酪農家は、さらに、フォンテラ独自の動物福祉基準に照らし合わせて毎年評価されます。2015/2016年シーズンは、実に96%以上の酪農家が基準を満たすという、極めて高い徹底レベルを示しました。

※世界動物保護インデックス

1950年発足の団体を母体とする国際NPO World Animal Protectionが、各国の動物保護レベルを評価したもの。動物福祉精神の社会への浸透度、規制当局のガバナンス、国際基準への準拠度合い、教育・啓蒙の徹底度、政策決定・実行機関構成員の多様性の5つの観点から評価が行われ、A～Gの7段階にランク付けされます。最高のA評価を受けた国は、ニュージーランド、イギリス、オーストリア、スイスの4カ国だけです。

自然、そして酪農と共に生きてきた国



Clean & Green。ニュージーランドが誇る自然の素晴らしさは、雄大さや美しさだけではなく、高いバイオセキュリティにもあります

南太平洋の遥か遠くにある島国であるニュージーランドは、世界の他の地域で酪農業を脅かす多くの有害生物や病害とは無縁です。優れた酪農製品の供給源を大切に守り、次世代のために更に良い環境を残すことを目指しています。

ニュージーランドで酪農が始まったのは1871年。企業家精神を持ってイノベーションを重ね、世界に誇る酪農に関する専門知識を確立しました

長い歴史と、自由放牧へのこだわりから培われた専門知識は、牧草栽培から放牧方法までを網羅し、常に世界の最先端をリードしています。

株主でもあるフォンテラの酪農家は、企業家精神に満ちており、世界市場を意識して常に改革を模索しています。



グローバル企業が誇る研究開発能力

「乳」の優れた栄養価を世界中の消費者に届けるため、フォンテラはワールドクラスの研究開発能力を備えています



フォンテラは科学的な研究開発を80年以上に渡り行ってきました。

ニュージーランド北島のパーマストンノース市に独自の研究開発拠点を設立。大規模なパイロットプラントも保有し、あらゆる素材開発が可能となっています。

300名の専門知識を有するスタッフを擁し、さらには世界中の大学および研究機関とネットワークを築き、基礎研究、製造技術、応用開発の分野で研究開発に取り組んでいます。

連携している大学・研究機関の例



特にタンパク質の化学的特性については知見が膨大に蓄積されており、扱える商材の幅は世界トップです。

栄養素、風味、用途に応じて最適なタンパク質を開発・製品化する能力を有しています。

[TOPICS]

ニュージーランド・北海道 酪農協カプロジェクト

ニュージーランド政府、フォンテラ、ファームエイジ株式会社(北海道石狩郡)が共同で、日本の酪農の収益性向上と持続可能性に貢献する為に、北海道における放牧酪農の可能性を調査する共同プロジェクト。

本プロジェクトは、2014年から開始されました。フォンテラとファームエイジ社が出資し、ニュージーランドの放牧酪農の専門家であるコンサルタントの助言・指導の下で、道内の5戸の協力酪農家が調査に協力・参加して、放牧酪農を実践しています。

2014年から2年間の基礎調査では、農場の土壌・牧草調査を含めた調査により、牧草の質的向上と維持管理、サイレージ(牧草を発酵させて作る飼料)の質的向上の重要性が明らかになりました。現在、拡大調査として、2年間の実証調査を実施しています。

2017年5月17日、ニュージーランド首相来日時の日・ニュージーランド首脳会談では、「北海道における酪農への協力を評価」する旨の声明が発表されました。続く18日には、札幌市において、ニュージーランド首相同席のもと、ニュージーランド政府と北海道庁で酪農分野における親密な協力を含むパートナー関係構築を目指した覚書が調印されました。さらに、翌19日には、札幌市において本プロジェクトの実証調査の中間報告会が開催され、この中では協力酪農家からも成功事例が紹介されました。

今後も、フォンテラは日本の酪農の収益性向上と持続可能性に貢献できるように努力してまいります。

本プロジェクトの中間報告の詳細は、当社HPでご覧いただけます。





フォンテラWebサイト(英語)

<https://www.fonterra.com/nz/en.html>

フォンテラ ジャパンWebサイト

<https://www.fonterra.com/jp/ja.html>

