



日清食品グループ CSR 報告書
Corporate Social Responsibility Report

2010



Contents

日清食品グループの概要	2
トップメッセージ	4
日清食品グループの目指す方向性	6
百福士プロジェクト	8
アフリカ事業化自立支援 "Oishii(おいしい)"プロジェクト	10
インスタントラーメンのお湯でもSTOP温暖化 "お湯と生きる"プロジェクト	12
社員 大ボランティア支援プログラム "社員の大ボラ応援します!"プロジェクト	14
社会への貢献	16
HIGHLIGHT 日清食品「幼稚園おいしいしょくいくキャラバン」を開始	17
食育、スポーツ支援に対する取り組み	18
インスタントラーメンを通じた地域社会への貢献	20
食を美味しく、楽しく、安全に	22
HIGHLIGHT 次世代お客様対応システム「VOICE」	23
お客様に喜ばれる製品の開発	24
安全・安心な製品をお届けするための品質保証体制	26
地球環境を守るために	32
HIGHLIGHT インスタントラーメンにおけるカーボンフットプリントの 商品種別算定基準(PCR)の認定を取得	33
環境マネジメント	34
製品における環境配慮	36
生産における取り組み	38
物流やオフィスにおける取り組み	40
事業活動と環境負荷	41
従業員とともに	42
HIGHLIGHT "食"の重要性を再認識する、無人島サバイバル研修	43
自律的に働ける職場環境の実現	44
コーポレート・ガバナンス	46
第三者意見	48
ウェブサイト掲載情報	49

編集方針

●本レポートは、日清食品グループが社会の一員として果たすべきCSR(企業の社会的責任)に関する考え方や活動を紹介するものです。本レポートでは、グループ理念「EARTH FOOD CREATOR」に基づくさまざまな活動を、「百福士プロジェクト」「社会への貢献」「食を美味しく、楽しく、安全に」「地球環境を守るために」「従業員とともに」という5つの観点から報告しています。またグループ各社が独自に取り組んでいる活動内容も掲載し、当社グループの取り組みをご理解いただけるように努めました。

●本レポートの内容およびより詳細な活動情報はウェブサイトに掲載しています。

URL

<http://www.nissinfoods-holdings.co.jp/csr/>

参照ガイドライン

環境省「環境報告ガイドライン(2007年度版)」
GRI「サステナビリティ・リポーティング・ガイドライン第3版」

報告対象期間

2009年度(2009年4月1日～2010年3月31日)
重要事項は2009年度以前・以降のものも報告しています。

報告対象範囲

2008年10月の持株会社移行に伴い、日清食品グループの7事業会社および日清食品ホールディングス株式会社、日清食品ビジネスサポート株式会社に報告範囲を拡大しています。環境パフォーマンスの集計範囲は報告の都度、対象範囲を明記しています。

発行日・発行部数

2010年9月、5,500部発行
(前回発行2009年9月、次回2011年9月予定)

お問い合わせ先

日清食品ホールディングス株式会社
管理本部 広報部
TEL:(03)3205-5252 FAX:(03)3205-5259

日清食品グループでは、次の2点のCSR活動に重点的に取り組んでいます。

「安全・安心」体制の
さらなる強化を図ります

100の社会貢献活動を実施する
「百福士プロジェクト」を推進します



日清食品グループの概要

INSTANT NOODLES

CUP-TYPE

カップめん類

世界初のカップめんである「カップヌードル」や
ロングセラーブランドの「日清のどん兵衛」
「日清焼そばU.F.O.」のほか「日清ラ王」「日清麺職人」
「明星一平ちゃん」など幅広いラインナップで
新たなマーケットを創造する製品を提供しています。



INSTANT NOODLES

PILLOW-TYPE

即席袋めん類

世界初のインスタントラーメンである
「チキンラーメン」や、「日清焼そば」「出前一丁」
「日清のラーメン屋さん」のほか、「明星チャルメラ」
「明星中華三昧」など、業界のパイオニアとして、
お客様のニーズに応える製品を提供しています。



CHILLED AND FROZEN FOODS

チルド・冷凍食品

本格的なおいさと調理の手軽さが魅力のチルド食品と、
冷凍めん・冷凍惣菜を中心とした冷凍食品など、
多様な製品を展開しています。中華点心類に定評のある
ニッキーフーズがグループに加わり、
より幅広いジャンルの製品をラインナップしています。



OTHER BUSINESS

その他の事業

ロングセラー菓子「ココナッツサブレ」やシリアル製品
「シスコーン」などを提供する菓子事業、
「十勝のむヨーグルト」「ピルクル」などの乳酸菌飲料や
ヨーグルト製品事業、「味の民芸」「ぶぶか」などの
チェーン店を展開する外食事業などがあります。



BRANDING CORPORATION

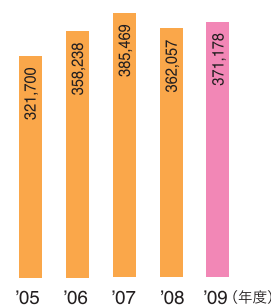
会社概要

商号 日清食品ホールディングス株式会社
設立 1948年9月
資本金 251億円
本社 東京本社 東京都新宿区新宿6丁目28番1号
大阪本社 大阪市淀川区西中島4丁目1番1号
従業員 7,388名(連結)

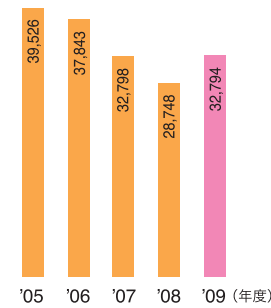
(2010年3月31日現在)

業績の推移(連結)

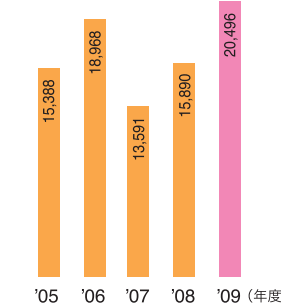
売上高 (百万円)



経常利益 (百万円)

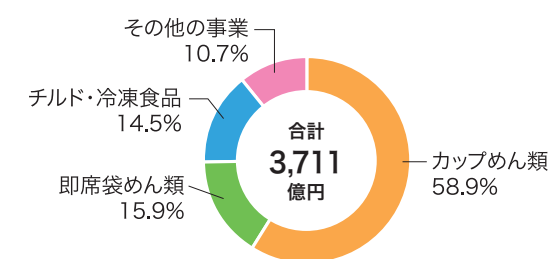


当期純利益 (百万円)

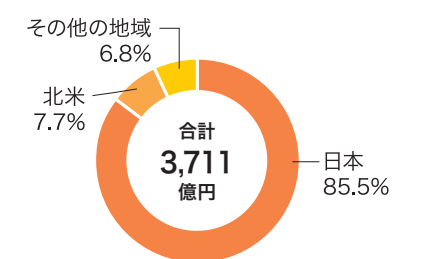


部門別・地域別売上

部門別売上構成比 (2009年度)



地域別売上構成比 (2009年度)





CSR活動を進め 「食」を通じた サステナビリティの 実現を目指す

さらなる成長を目指す中期経営計画

日清食品グループは2008年に持株会社制に移行し、「日清食品ホールディングス株式会社」が国内7事業会社、海外4地域を横断的にサポートする体制を整えました。

さらに、2010年度からの3年間でグループの重要な成長期ととらえ、2012年度までの3カ年を対象とする中期経営計画「UNITE FOOD POWERS 2012」を策定しました。この中期経営計画では、2012年度の売上高4,300億円、営業利益355億円を目標に、グループの強みである技術革新とマーケティングを活かして、No.1ブランドの集合体である「ブランディング・コーポレーション」の実現を目指します。

この中期経営計画を実現するために、その基本方針として掲げるのが、(1)「技術イノベーション力」と「マーケティング力」、(2)「海外力」の拡大、(3)「CSR活動」の推進の3点です。

日清食品グループのCSR活動としての「百福士プロジェクト」

日清食品創業者・安藤百福は、「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」という4つの創業者精神を残しています。日清食品グループではこれらをグループ活動の基本理念とし、変わることのない創業の価値観として大切に継承しています。社会貢献に熱心だった創業者の遺志を継いで、現在、全社員が参加するCSR活動「百福士プロジェクト」(50年間に100の社会貢献を行う事業)を推進しています。これは、4つの創業者精神に、同じく創業者が設立した「財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団」の「食とスポーツは健康を支える両輪である」という設立理念を加え、「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」という5つの活動領域(ドメイン)の中で取り組んでいるものです。

グループではこの「百福士プロジェクト」をCSR活動の中心に据え、豊かな地球、平和な社会、人類の未来に貢献したいと考えています。

企業マネジメントのキーワードは「サステナビリティ」

これからの企業マネジメントにとって大切なものは、「サステナビリティ=持続可能性」だと考えています。地球環境や人間活動が、将来にわたって持続できるかどうかが問われており、企業活動においても、経済効率の追求だけではなく、地球温暖化や資源の枯渇、人口増加と食糧需給のバランスなど、持続可能な地球環境の保全のためのマネジメントが求められる時代になったのです。

世界人口68億人のうち、貧困や災害によって10億人程度が飢餓状態にあるといわれています。一方で先進諸国では飽食、過食による成人病が問題になっています。人が食べる1kgの肉を作るために、家畜の飼料として10kgの小麦が必要と言われていました。このまま世界的に肉食化が進むと、穀物需給に大きな影響を及ぼします。しかし、インスタントラーメンは小麦を主原料とした加工食品なので、無駄のない、エネルギー効率に優れた食品と言えるのです。数十年後の地球の食糧問題を考

えたとき、エネルギー効率はもとより、おいしさ、簡便性、長期保存性などを兼ね備えたインスタントラーメンの優れた特徴が再認識され、「インスタントラーメンは地球を救う」と言ってよいほどの価値ある食品になっているものと確信しています。

高度な安全技術を製品作りに活かす

当社グループでは、創業以来「食の安全」を経営の最重要課題と位置づけており、中期経営計画における「CSR活動」の推進のもう一つの重点項目として、「安全・安心」体制の強化を掲げています。

食の安全性を確保するために「食品安全研究所」を業界に先駆けて設立し、高い分析能力と多段階の検査体制によって食の安全性を確保しています。同研究所は、食品企業としては数少ない国際的な試験所認定規格ISO/IEC17025を取得し、世界標準の分析能力が公式に認められています。また、独自開発した各種分析システムの活用や、中国に設立した「日清(上海)食品安全研究開発有限公司」による品質管理など、その高度な安全性確保のための技術を、製品作りに活かす体制を整えています。

当社の創業者精神「食為聖職」は、すべての社員が食の仕事に聖職と見え、安全で安心できる食品を世の中に提供していくという意味です。日清食品グループは、この創業者精神をこれからも大切に守り続け、社会に貢献してまいります。

2010年9月

代表取締役社長・CEO

安藤宏基

日清食品グループの目指す方向性

創業者精神

創業者の安藤百福が掲げた4つの言葉、「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」を、グループ理念の基となり変わることのない創業の価値観としています。

■ 社会のあるべき姿

食足世平
しょくそくせへい

食が足りてこそ世の中が平和になる

食は人間の命を支える一番大切なものです。文化も芸術も思想も、すべては食が足りてこそ語れるものです。食のありようが乱れると、必ず国は衰退し、争いが起こります。食が足りて初めて世の中が平和になるのです。日清食品グループの事業は、人間の根源から出発しています。

■ 企業がやるべきこと

食創為世
しょくそういせい

世の中のために食を創造する

企業にとって最も大切なものは、創造的精神です。創造とは、新しい発想と技術によって革新的な製品を生み出す力です。食を創り、世の為につくす。日清食品グループは、世の中に新しい食の文化を創造し、人々に幸せと感動を提供します。

■ お客様に訴えること

美健賢食
びけんけんしょく

美しく健康な身体は賢い食生活から

空腹を満たし、味覚を満足させたいと思うことは、人間共通の欲求です。しかし、食に求められるのはそれだけではありません。美しい体づくり、健康を維持することが、食品のもつ大切な機能なのです。美しく健康な体は賢い食生活から作られます。日清食品グループは、食の機能性を追求し、世の中に「賢食」を提唱します。

■ 社員に求めること

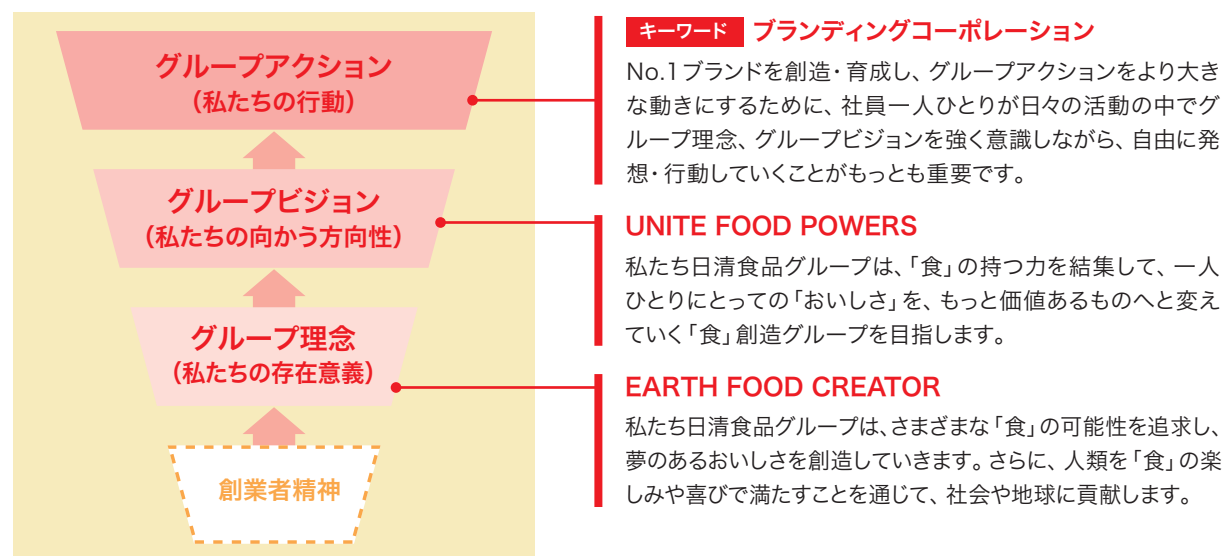
食為聖職
しょくいせいしょく

食の仕事は聖職である

食は人々の生命の根源を支える仕事です。食の仕事に携わる者は、社会に奉仕するという清らかな心を持って、人々の健康と世界の平和に貢献していかなければなりません。食の仕事は聖職なのです。安全でおいしくて体にいい食品を世の中に提供していくことが、日清食品グループの使命です。

日清食品グループ理念体系

「グループ理念」の実現を目指す方向性として「グループビジョン」があり、それを目標にして具体性を持って動くことが「グループアクション」です。日清食品グループでは、常に行動する集団であり続けるために、理念、ビジョンに根ざした一人ひとりの行動によって、大きな動きへとつなげていきます。



中期経営計画「UNITE FOOD POWERS 2012」

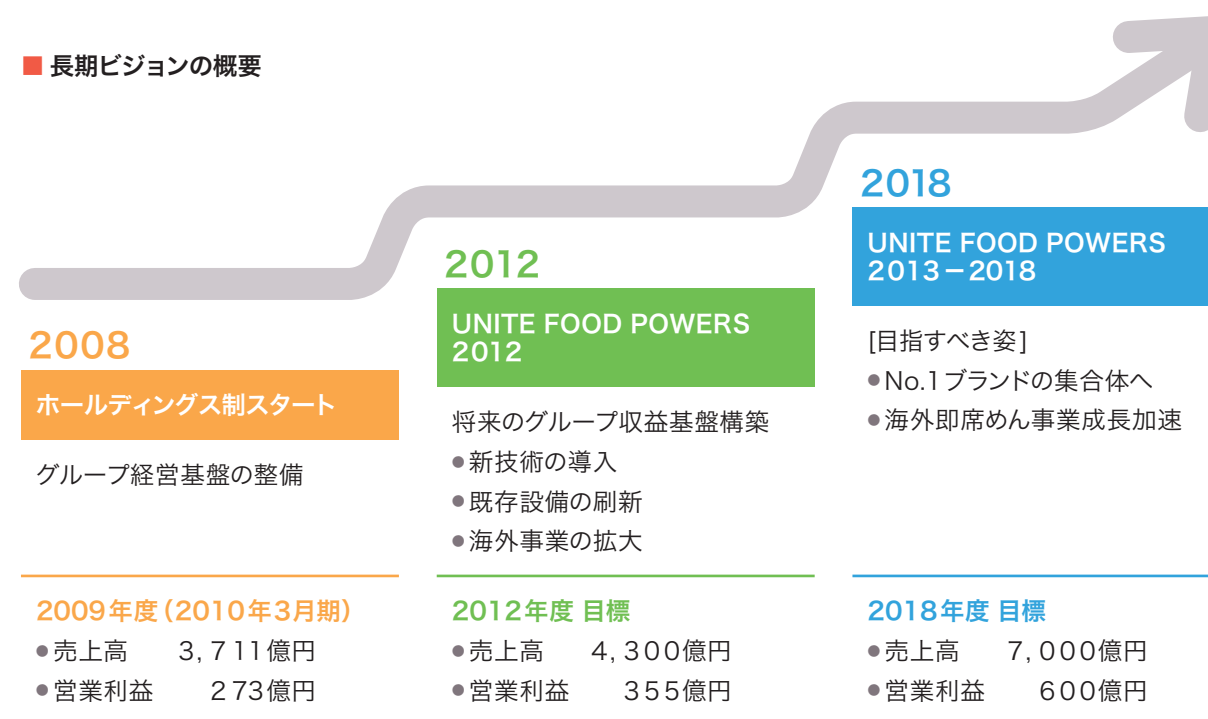
日清食品グループは2008年に持株会社制に移行し、戦略的なプラットフォームの整備を進め、国内7事業会社、海外4地域を横断的に後方支援する体制を確立しました。当社グループをとりまく事業環境は、少子高齢化による国内市場の成熟化、金融危機以降の消費低迷、食品・流通業の大型再編、環境意識の高まり、新興諸国の影響力増大など大きな変化の時期を迎えています。

このような厳しい事業環境の中でも、さらなる成長を目指すことで事業の継続性を図るとともに、No.1ブランド

の集合体である「ブランディングコーポレーション」の実現を目指すため、当社グループではこれからの3年間で成長期と位置づけ、中期経営計画「UNITE FOOD POWERS 2012」を策定しました。技術革新とマーケティング戦略でブランディングを加速させるとともに、グループ経営資源の海外展開による事業構造強化を図り、「海外力」を拡大させていきます。

また、ステークホルダーの皆様と良好な関係を築き、顧客満足度を高めるCSR活動を推進していきます。

■ 長期ビジョンの概要



■ 基本方針

1	「技術イノベーション力」と「マーケティング力」	● 技術革新とマーケティング戦略でブランディングを加速 ● ブランディングのキーワードは、「健康、楽しさ、付加価値」
2	「海外力」の拡大	● 各国で現地化の深耕 ● グループ経営資源の海外展開による事業構造の強化
3	「CSR活動」の推進	● 「安全・安心」体制のさらなる強化 ● 100の社会貢献活動を実施する「百福士プロジェクト」の推進



「百福士プロジェクト」

～未来のために百のいいこと～

5つのテーマで、50年間に合計100の社会貢献活動に取り組みます。

日清食品グループでは、創業50周年を迎えた2008年から「百福士プロジェクト」を実施しています。このプロジェクトは、創業100周年にあたる2058年までの50年間に、1年に2つずつ、合計で100の社会貢献活動を行い、企業の社会的責任を果たすことを目的としたプロジェクトです。

江戸時代、外交使節団の代表を「正使」、その下で働く人を「副使」と呼んだ故事に倣い、生前、社会貢献活動に情熱を注いだ創業者安藤百福(あんどうももふく)の遺志を受け継いだ社員を「百福士(ひやくふくし)」と名づけました。

当社グループのCSR活動としてこのプロジェクトを推進するにあたり、「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」の5つの活動ドメインを設定しました。これらは、「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」という4つの創業者精神、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という安藤スポーツ・食文化振興財団(詳細は19ページ)の理念、加えて社会的関心の高い課題や当社グループの事業領域などを考慮したものです。

当社グループでは、この「百福士プロジェクト」を通じて、より豊かな地球社会全体の未来づくりに貢献していきます。

第1弾

▶ 詳細は10～11ページ

 **アフリカ事業化自立支援**
“Oishii(おいしい)”プロジェクト



1
未来の
「創造」のために。

世界に、これまでなかった驚きを!

産業、文化、芸術、科学など、
みんなの「創造」をどしどし応援!

未来の
「地球」のために。

地球と生きよう!

環境や生態系を守って、
「地球」に生きるすべての生命を支援!

3

未来の
「子供たち」のために。

ココロもカラダも沸く湧く!

「子供たち」の心身の豊かな
成長を、サポート!

5

第2弾

 **自然体験活動指導者養成支援**
“あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える!”プロジェクト

2008年10月から、将来を担う子供たちに自然のすばらしさや楽しさをボランティアで教える自然体験活動の指導者を養成するプロジェクトをスタートしました。当社グループの50歳以上の従業員を対象に、「環境教育とは何か」「学校教育と自然体験活動」などの講義や救命救急講習など、のべ25時間にわたるカリキュラムを実施。自然体験活動指導者資格を取得します。2010年7月までに計4回の研修会を実施し、参加者は73名に上ります。今後、資格取得者は、資格を活かして、学校や地方自治体の依頼に応じて自然体験活動に協力し、自然体験が少ない子供たちに、自然のすばらしさや楽しさを教えるボランティア活動を行っていきます。




2

未来の
「食」のために。

68億を、腹から笑顔に!

安全性の追求、食文化の発展、
飢餓問題への取り組み、
災害への備えまで。
世界中に「食」を通して幸せを!

第3弾

 **防災備蓄食支援**
“もしもの時のチキンラーメン・カン”プロジェクト

昨今、台風、地震など大規模災害が多発し、事前の防災対策の重要性が認識されていますが、災害時に最も必要となるのは食品であることから、3年間の長期保存が可能な防災・備蓄用長期保存缶「チキンラーメン・カン」を開発しました。2008年8月に、合計10万食の本製品を、チキンラーメン誕生にゆかりのある大阪の3自治体(大阪府・大阪市・池田市)に寄贈しました。



未来の
「健康」のために。

人類を、お腹の底から健やかに!

新しい食スタイルの提案から
賢い食生活の提示まで
みんなの「健康」な暮らしを応援!

第4弾

▶ 詳細は12～13ページ

 **インスタントラーメンのお湯でもSTOP温暖化**
「お湯と生きる」プロジェクト

第5弾

▶ 詳細は14～15ページ

社員 大ボランティア支援プログラム
“社員の大ボラ応援します!”プロジェクト

“Oishii(おいしい)”プロジェクト

単なる食糧支援ではない 事業化自立支援プロジェクト

創業者・安藤百福は、終戦後の貧しい時代に「食が足りてこそ人は心安らくなり、食が足りないと争いが絶えない」との思いを持ちました。それが世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」の発明へとつながっています。そしてその思いは、いまなお「食足世平」という創業者精神として受け継がれています。

日清食品グループは、インスタントラーメンを通じて、まずアフリカの人々の空腹を満たし、その上で、事業化できれば人々の活気につながると考えています。当社グループが推進する「Oishii」プロジェクトは、単なる食糧支援ではなく、「食産業」を育てる事業化自立支援プロジェクトなのです。

6万食のチキンラーメンを 給食として子どもに届ける

このプロジェクトは、2008年2月、日清食品グループ陸上競技部の元選手ジュリアス・ギタヒの母校で、子どもたちとともにチキンラーメンを作り、試食するところからスタートしました。

その後ナイロビ郊外のジョモケニヤッタ農工大学と協力し、ケニアの人々の嗜好に合わせたケニア版チキンラーメンを開発。2009年3月には同大学内にインスタントラーメンの実験室と製造ラインを持つ生産ラボを設置し、1日約1000食のケニア版チキンラーメンの生産をスタートしました。

また、ケニアの小学校に向けた給食活動に取り組み、ケニア版「チキンラーメン号」で、2010年7月末までにのべ236回、62,950食の給食を届けました。

アフリカ事業化自立支援

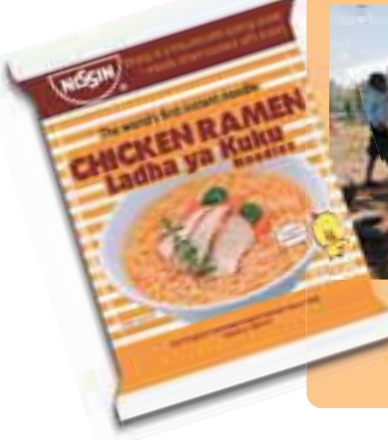


初めて食べた感動を、ふるさとアフリカに伝えたい。

2008年
2月



日清食品グループ陸上競技部ギタヒ元選手の母校で「チキンラーメンスクール」を実施し、子供たちと一緒にチキンラーメン作りチャレンジ。



どのようにチキンラーメンが作られるか知ったあとは、給食でチキンラーメンを味わう。初めて食べるラーメンに「Oishii!」と笑顔で答える子どもたち。

新たな一歩。自立支援のための共同開発が始まる。

2008年
2009年



日清食品からは、インスタントラーメンの専門研究スタッフが、そして、ジョモケニヤッタ農工大学からは、サイモン教授を筆頭に研究者が集まり、ケニア版のチキンラーメンの共同開発がスタート。



現地ケニアで手に入る食材を優先。開発のポイントは栄養バランス、めん長さ、味付け。



ジョモケニヤッタ農工大学に生産ラボが完成。1日約1,000食分のチキンラーメンが生産できます。

2009年
2010年

いよいよチキンラーメンの生産、そして「チキンラーメン号」が登場!



のべ236回、62,950食の学校給食を届けました。



めんを短くしたケニア版チキンラーメンを子ども達とお母さんが試食。「とてもおいしい」とみんな大満足。



水が手に入りにくい地域のために、浄水設備を付けた特別仕様の「チキンラーメン号」が完成。ケニア版チキンラーメンを学校給食として届けます。



インスタントラーメンは、栄養面と教育レベルの向上に貢献

ジョモケニヤッタ農工大学 教授
Simon Muhoho Njoroge
(サイモン・ムホホ・ジョロゲ)

おいしく栄養価の高いインスタントラーメンは、子どもたちの栄養面と教育レベルの向上に貢献しており、大学や行政、小学校などからも高く評価されています。

このプロジェクトの目的は、ケニア人の手でインスタントラーメンを事業化することです。インスタントラーメンを自国で生産できれば、ケニア人はすぐにその文化を発達させることでしょう。このプロジェクトが、ケニアの産業の発達や雇用創出に大きく寄与するものと期待しています。



笑顔で迎えてくれる
子供たちが原動力

Oishiiプロジェクトラボスタッフ
Naomi Makena Mutuerandu
(ナオミ・マケナ・ムトゥエランドゥ)

このプロジェクトは、ケニアが深刻な干ばつに見舞われた時期に始まったため、給食活動を通じて、多くの貧しい子どもたちを救うことができ、結果として教育環境にもいい影響をもたらしています。現地の人にとっては、インスタントラーメンは外国の食べ物ですが、子どもたちはすぐに受け入れてくれます。まだ課題はありますが、いつも笑顔で迎えてくれる子どもたちが私の原動力です。

このプロジェクトは、小学校の先生、子どもたち、そしてその親たちから認められる活動となりました。このプロジェクトの成功は、プロジェクトに携わる人すべての努力の成果だと考えています。



食糧支援のステージから、
「自立化」を支援するステージへ

Oishii プロジェクトリーダー
日清食品ホールディングス
岡林 大祐

地元国立大学と協力して、ケニア人の嗜好に味を合わせ、栄養価も高めたケニア版チキンラーメンを、学校給食として毎日無償で配っています。どの学校でも子どもたちは笑顔でおいしそうに食べてくれ、食に国境はないのだと実感しました。給食配布用の「チキンラーメン号」を見るとすぐ、おなかをすかせた子供たちが、我先にと押し寄せてきます。

今後は、インスタントラーメンを食糧支援するステージから、「食産業」に育て、現地の人々の「自立化」を支援する、というステージに移行していきます。



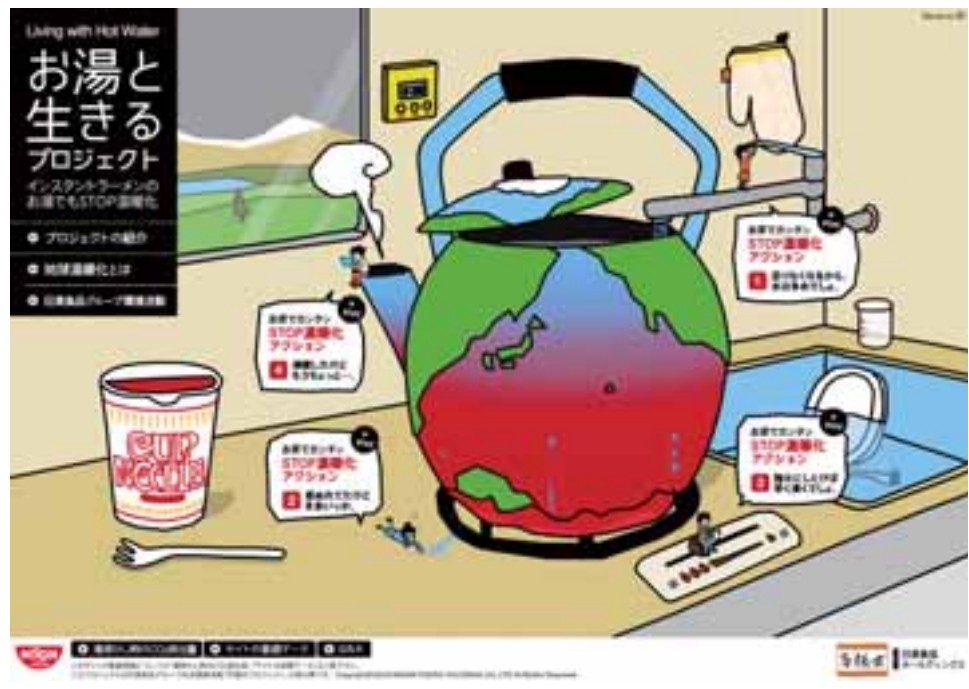
ラーメン技術を体系的に
学べる環境づくりを支援

Oishii プロジェクト事務局
日清食品ホールディングス 宣伝統括部 部長
佐々木 智

百福士の第1弾は、安藤百福が強く願い、当社の創業者精神でもある「食足世平」にふさわしいものにと考え、飢餓に苦しむアフリカの人たちが、自らインスタントラーメンを産業化できるよう支援するプロジェクトに取り組みました。

今後は、ジョモケニヤッタ農工大学の生産設備で実習を繰り返しケニア人の味覚に合うラーメンを生産したり、技術を体系的に学べる環境づくりを支援していきます。

近い将来、インスタントラーメン産業が発展し、アフリカ各国の雇用促進、そして平和につながることを祈念しています。

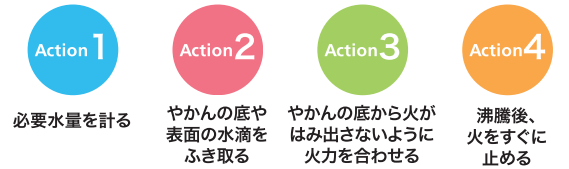


URL : <http://oyu.jp>

ウェブサイトの内容

- ① お家でカンタン STOP温暖化**
簡単な4つのアクションで湯沸かし時のCO₂排出量を約60%も削減できる調理方法を提案しています。
- ② 地球温暖化とは**
地球温暖化のメカニズムと温暖化が与える影響、家庭内での取り組みの重要性などをわかりやすく解説します。
- ③ 日清食品グループの環境活動**
日清食品グループが取り組んでいる製品開発・生産・物流・オフィスでの地球温暖化防止のための活動や、今後当プロジェクトで実施する活動などを随時紹介していきます。
- ④ 湯沸かし時のCO₂排出量**
ガス、IH、電気ケトル、電気ポットなど、さまざまな条件下におけるカップめんや袋めん調理時のCO₂排出量を実測。その詳細データを掲載します。

インスタントラーメンのお湯を沸かすときの4つのアクションとCO₂削減効果



■ 湯沸かし時のCO₂排出量実測方法(カップめん用にガスで沸かした場合)

必要湯量300ml程度のカップめんを食べるために湯沸かしをする場合を想定し、以下の4つの改善策(アクション)を実施。

改善策(アクション)	改善策実施対象項目	改善策実施前	改善策実施後	削減したCO ₂ 排出量比
アクション1のみ	水量	850ml ^{※1}	350ml ^{※2}	-43%
アクション2のみ	水滴	有り	無し	-5%
アクション3のみ	火力	過大	最適	-23%
アクション4のみ	沸騰後火を止めるまでの時間	沸騰後30秒 ^{※3}	沸騰後すぐ	-14%
4つのアクションをすべて実施	-	-	-	-58%

【その他共通条件】やかん:ステンレス単層20cm、平底、水温:17℃

※1 改善策実施前水量850mlは、共立女子短期大学生26名が、カップヌードル(必要なお湯の目安量300ml)を調理する際にやかんに注水した水量の平均値。

※2 調理に必要なお湯の目安量300ml程度の商品を食べるために、蒸発分を考慮し350mlと設定。

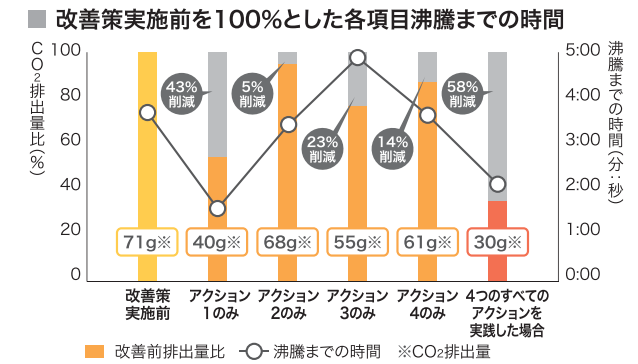
※3 水温98℃時点沸点とした。

インスタントラーメン1食分のお湯を沸かすときに4つのアクションをすべて実施することで削減できるCO₂排出量は**41g**

41gのCO₂とは
500mlペットボトルで**約42本分**

約22万トンのCO₂とは
スギ**約1,600万本**が一年間に吸収する量!

× 約52.5億食(1年間)
= 約22万トン



家庭でのCO₂削減が急務

日本でインスタントラーメンの調理に使うお湯を沸かす際に排出されるCO₂(二酸化炭素)は、1年間で約37万トンにのぼります(2008年に食べられたインスタントラーメン52.5億食*から算出)。

CO₂の排出は地球温暖化の原因のひとつで、大量のCO₂が排出された結果、気温上昇や生態系の変化など、地球環境に大きな影響を及ぼしています。日本でもCO₂削減の取り組みが進んでいますが、家庭においては増加傾向が続いており、その削減が急務となっています。

*世界ラーメン協会(WINA)調べ

一人ひとりアクションで地球温暖化を防止

そこで日清食品グループは、インスタントラーメンを食べる際に必要不可欠な「お湯」とともに生きている企業の責任として、「お湯と生きる」プロジェクトを2010年3月にスタートしました。

これは、お湯を沸かす際に、簡単にできるCO₂削減方法を提唱することを目的としています。

今回、共立女子短期大学の津田淑江教授の監修により、ガス、IH、電気ケトル、電気ポットなど、さまざまな条件下における、カップめんや袋めん調理時のCO₂排出量を実測しました。その結果、私たちがお湯を沸かす際、ちょっとした工夫で、CO₂排出量の約60%(22万トン)も削減できることがわかりました。このプロジェクトは、ウェブサイトを中心にイベントや製品パッケージなどさまざまな形で、削減効果をわかりやすく図解で伝えています。ウェブサイトでは、国立環境研究所の江守正多室長の監修により、地球温暖化のメカニズムと、温暖化が与える影響を解説しているほか、日清食品グループの環境への取り組みも紹介しています。また、私たち一人ひとりの環境問題への意識を高め、お客様とともに、普段の小さなアクションの積み重ねから、地球温暖化防止に貢献したいと考えます。

日清食品グループは、今後も、こうした未来の「地球」を見据えた取り組みを推進します。

消費の側から持続可能性を追求するプロジェクト

「お湯と生きる」プロジェクト全体監修
工学院大学 環境エネルギー化学科 教授
稲葉 敦

地球を温暖化から救うにはCO₂の排出量の削減が必要です。そのため、ガソリンや電気などのエネルギー使用量を減らす「省エネルギー」が工場で推進され、CO₂排出量が少ない製品が生産されるようになってきましたが、地球温暖化の防止には不十分といわざるを得ません。

そのため、製品の使い方にも「エコ」の考え方が求められるようになっています。たとえば生産者には燃費の良い自動車を開発することが、そしてそれを運転する消費者には「エコドライブ」が求められます。つまり、生産者と消費者とが互いに協力し合いながら、共に持続可能性を高めていくことが大切なのです。「お湯と生きる」は、まさに消費の側から持続可能性を追求するプロジェクトです。私も、ラーメンを作る以外でもお湯と生きる場面を広く考えていきたいと思います。

アクションの大切さを効果的に伝えることに苦心

「お湯と生きる」プロジェクトメンバー
日清食品ホールディングス 広報部 次長
清藤 勝彦

今回のプロジェクトは、企業側が行うCO₂削減と違い、車のアイドリングストップのように、お客様にアクションを呼びかけることが特徴であるため、必要性や効果をいかに楽しく分かりやすく伝えるかという点に苦心しました。

まず具体的な効果を明らかにすることでCO₂削減アクションの重要性を理解していただくために、共立女子短期大学にお願いをして、さまざまな調理条件下における湯沸かし時のCO₂削減量を実測しました。そして、「自分もやってみよう」と思えるよう、アニメーションの小人のユニークな動きでCO₂の削減が簡単にできることを表現しました。

この活動の成否は、いかに多くの人たちに実践していただくかで決まります。今後もウェブサイトとともにイベントや商品パッケージなど、さまざまな機会でご情報発信していきます。

“社員の大ボラ応援します!” プロジェクト

ボランティアマインドを持つ「百福士」を応援する

日清食品グループでは、企業ではなく、社員自らが社会貢献活動に取り組むことを応援する、「社員 大ボランティア支援プログラム“社員の大ボラ応援します!”プロジェクト」を2010年3月にスタートしました。これまでの「百福士プロジェクト」は、会社が主体となって行う活動が中心でした。当プログラムは、社員自らの社会貢献活動を支援するプログラムです。地域社会には企業が関与することが難しいさまざまなニーズも存在します。社員自身がこれら地域のニーズにボランティアとして取り組むことを、会社が支援し、地域社会に貢献する人材を育成することを目的としています。

ボランティアメンバーの夢をかなえる「夢実現プロジェクト」

このプログラムは、日清食品グループ国内従業員(常勤)とその同居家族(配偶者と一親等)が所属する非営利団体で、

■2010年度の支援対象団体

申請団体名	活動ドメイン	ボランティア活動内容
はとさん文庫	子供	子供の活字離れの防止
一般社団法人日本障害者乗馬協会	健康・子供	障がい者スポーツ支援
日吉台学区 青少年育成学区民会議	地球 健康・子供	環境美化・ 異世代交流
下野市少年柔道教室	健康・子供	子供のスポーツ支援
ぐりの寺子屋	子供	子供の学習支援
パンバンクлуб(伴走・伴歩クラブ)	子供	障がい者スポーツ支援
甲西吹奏楽団ジュニアバンド	子供	子供の音楽活動支援
日本平動物園ガイドボランティア	地球・子供	動物園ガイド
黒石フットボール	子供	子供のスポーツ支援
柳沢サッカークラブ	健康・子供	子供のスポーツ支援
T-Project	健康・子供	音楽活動
楽卓会ジュニア	健康・子供	子供のスポーツ支援
特定非営利活動法人青い空 —子ども・人権・非暴力	子供	暴力防止に関する 啓発事業
特定非営利活動法人 北河内ボランティアセンター	健康・子供	ボランティア活動の普及
向洋新町学区 向洋新町4丁目 子ども会 子ども会育成会	子供	子供のスポーツ支援
ぐんぐん文庫	子供	読書支援
図書館フレンズ ふじしろ	創造・子供	図書館の活性化
特定非営利活動法人 芦屋市国際交流協会	地球	在日外国人への支援
やしまクラブ	健康	スポーツ支援
吉野・新家子ども会 ソフトボールクラブ・ チアリーディングクラブ	子供	スポーツ支援
GROW FOOTBALL CLUB	子供	スポーツ支援

「百福士プロジェクト」の5つの活動ドメイン、「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」のいずれかに当てはまる社会貢献活動を行っている団体を対象としています。申請された活動を審査の上、物品購入・イベント開催などの社会貢献活動に要する費用として、1件あたり最大10万円、年間最大20件まで、活動資金の一部を支援します。さらに支援対象団体の中で、ボランティア活動の模範例となる優れた活動があった場合、「百福士アワード」として表彰。合わせて「夢実現プロジェクト」として、自ら希望する社会貢献活動家などを招聘する作業と費用(上限100万円)を会社が負担します。この夢実現プロジェクトを通じてボランティアメンバーの夢をかなえ、活動拡大のために活用してもらいます。



Challenge 1

特定非営利活動法人青い空 — 子ども・人権・非暴力
「大ボラ」への応募を通じて、
CAP※活動を広めたい

明星食品 商品開発部 市川 和佳子

私は、子どもがあらゆる暴力から自分の心と身体を守るための方法を学ぶ「CAPプログラム」のワークショップの講師をしています。ワークショップでは子どもに向けた劇などを通して、安心・自信・自由の権利を誰もが持っていることを伝えています。子どもが小学生の時に、受講者として参加し、「自分の子ども時代にもあれば良かった」と痛感。一人でも多くの人にこの考えを伝えることができればと思い、この活動を始めました。今回の支援金は、暴力を受けやすい境遇にいる障がい者に対するワークショップの開催費用に使用します。この「大ボラ」に応募することでCAPの活動をより多くの人に知ってほしいと思います。

※CAP(Child Assault Prevention: 子どもへの暴力防止)

Challenge 2

日本平動物園ガイドボランティア
事務作業の効率化で「ふれあい」の時間を増やしたい

日清食品 静岡工場 山田 晴章

私は、静岡市立日本平動物園で、来園する子どもに動物とのふれあい方を指導する、ガイドボランティアをしています。たくさんの人とかかわり、生まれ育った静岡市のためにできることをしたいと思い、この活動を始めました。その中で、毎日の安定したスタッフの確保と教育の充実、スタッフ同士の情報交換など、事務作業の効率化が課題でした。今回の支援金でパソコンとプリンターを購入することができ、これらの課題が解決されました。今後は、効率化によってできた時間を使って、来園する子どもとかかわる時間を増やし、楽しんでもらえるような企画を作っていきたいです。

Challenge 3

特定非営利活動法人 北河内ボランティアセンター
「大ボラ」の支援で若者のボランティアが増えることに期待

日清食品ビジネスサポート 情報システムセンター
丸石 麻世

私は、「夏のボランティア」と「冬のボランティア」の企画、当日の全体の取り仕切りなどを行っています。ボランティアとは、若い世代のボランティア初心者の方がボランティアを体験するためのプログラムで、北河内ボランティアセンターに所属する私を含めた若いスタッフが企画・立案・運営を行っています。「より充実したプログラムを実現したい」「この事業を世間に広めたい」という思いから、今回「大ボラ」に応募しました。「大ボラ」からの支援で、今までそろえることができなかったものを買ったり、スタッフの士気も上がり、より多くの子供たちに喜んでもらえるようになって、とても満足しています。

社会への貢献



日清食品グループは、創業者・安藤百福の「食とスポーツは健康を支える両輪である」という考えに基づき、食育やスポーツ振興などに取り組んでいるほか、創業者精神のひとつ「食足世平」を実践すべく、国内外の災害に対し緊急物資の提供を行うなど幅広い社会貢献活動を行っています。



日清食品「幼稚園おいしいしょくいくキャラバン」を開始

日清食品では、幼稚園児とその保護者を対象にした食育活動「幼稚園おいしいしょくいくキャラバン」を、2009年8月25日を皮切りに、全国各地の幼稚園で実施しています。

これは、「最初のおいしいは、ずっとおいしい。」をテーマに全国の幼稚園を訪問し、チキンラーメンを通じて食がどのようにできていくか、というルーツを学ぶとともに、食の楽しさ・おいしさを伝えるものです。活動初年度である2009年度は、30カ所の幼稚園で実施しました。

イベントでは、実際に子どもたちの目の前で、小麦粉をこねるところからチキンラーメンができるまでの実演を行い、その中で、おいしさの秘密を紹介します。また、チキンラーメンを詳しく知ることができる「チキンラーメン体操」を行い、みんなで楽しく体を動かします。

さらに、バランスの取れた食事をみんなで食べる「ランチパーティー」では、子どもたちと一緒に生卵を入れてチキンラーメンを食べます。初めて卵を割る子どもも多く、「うまく割れた!」という歓声が会場内に広がります。

このような活動を通じ、食について楽しく学ぶ機会を提供しています。

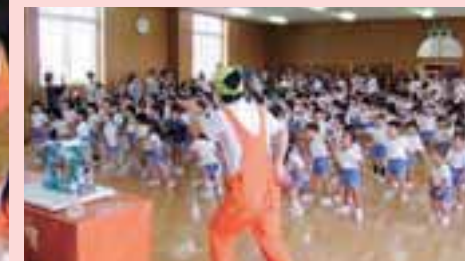
小麦粉をこねるところからチキンラーメンができるまでを実演で説明



バランスの取れた食事をみんなで食べる「ランチパーティー」



一生懸命に卵を割り入れる子どもたち



チキンラーメンを詳しく知ることができる「チキンラーメン体操」

Contributing to Society

食育、スポーツ支援に対する取り組み

創業者・安藤百福は、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という考えを持っていました。日清食品グループでは、そうした創業者の考えに基づき、全国の幼稚園児や小学生を対象とした食育や「インスタントラーメン発明記念館」での体験などを通じて、「食」についての正しい知識を伝えています。また、小学生のための陸上競技大会などへの協賛や、陸上競技部の活動など、各方面でのスポーツ活動を積極的に支援しています。

「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」を全国各地で開催

2008年5月から小学生以上の子どもとその保護者を対象にした移動型食育活動「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」を全国各地で実施しています。この活動は食育基本法の基本理念の一つである「食に関する体験活動の実践」という考え方に基づくものです。

チキンラーメンの手作り体験のあと、食べ物の栄養バランスを考える力を養うために、女子栄養大学の監修で、「四群点数法*」を利用して、チキンラーメンに具材を加える“トッピングチキンラーメン”を行っています。2009年度は全国12カ所で開催し、親子での参加者は、673名となりました。

*四群点数法：あらゆる食品を、栄養的特徴が似たもので4つのグループに分け、それらを利用することで、健康的な食生活を送ることができる食事法



日本科学未来館企画展「おいしく、食べる」の科学展」に協力

2009年11月21日から2010年3月22日にかけて日本科学未来館で開催された、食に対する正しい知識・知見を伝えることを目的とした科学展「おいしく、食べる」の科学展」に展示協力を行いました。

日清食品グループは、「いつまでもおいしく…～保存技術～」のコーナーで、保存技術のひとつとして、「瞬間油熱乾燥法」や宇宙食ラーメンなど、インスタントラーメンの技術を紹介する映像や解説パネルを展示しました。



「インスタントラーメン発明記念館」で「発明・発見の大切さ」を伝える

創業者・安藤百福の「子どもたちに発明・発見の大切さを伝えたい」という思いから、CSR活動の一環として、1999年11月、インスタントラーメン発祥の地である大阪府池田市に「インスタントラーメン発明記念館」を開館しました。同館は世界食となった、インスタントラーメンの歴史やベンチャーマインドなどを楽しみながら学ぶことができる体験型食育施設です。小中学校の総合学習の授業での利用や全国各地からの修学旅行での訪問も多く、これまでに300万人(2009年度

は年間50万人)を超える来館者があり、全国でも屈指の企業ミュージアムとして知られています。中でも「チキンラーメン」を小麦粉からこねて作る「チキンラーメン手作り体験工房」と、世界で一つだけの「カップヌードル」を作ることができる「マイカップヌードル・ファクトリー」という2つの体験型食育プログラムが、来館者の人気を集めています。2011年には、神奈川県横浜市にも同様の施設を建設し、食育や子ども達の創造力をはぐくむ活動を行っています。

300万人

インスタントラーメン発明記念館の
累計来館者数(2010年8月現在)

子どもたちの陸上競技活動を支援

日清食品グループは、「走ることはあらゆるスポーツの基本である」という日本陸上競技連盟の考えに賛同し、1985年から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会」に、1999年からは「日清食品カップ」全国小学生クロスカントリーリレー研修大会」に協賛しています。

全国小学生陸上競技交流大会は、全国の小学生が陸上競技の基本を学び、よい友達づくりをすることを目的にした大会で、2009年度は、約16万5,000人の選手・関係者が参加。これまでに多くのオリンピック選手をはじめ、世界で活躍するアスリートを輩出するなど、日本スポーツ界の底辺拡大に貢献しています。



16.5万人

全国小学生陸上競技交流大会に
参加した選手・関係者数

日清食品グループ陸上競技部が「ニューイヤー駅伝2010」で初優勝



日清食品グループ陸上競技部は、2010年の元旦に行われた「ニューイヤー駅伝2010(第54回全日本実業団対抗駅伝競走大会)」で初優勝を果たしました。陸上競技部は、1995年2月、創業者・安藤百福の「食とスポーツは健康を支える両輪である」という考えのもと、日清食品グループとしては初の本格的な企業内スポーツチームとして発足しました。以来、国内外の主要競技大会で活躍し、オリンピック選手を輩出するなどその実力は高く評価されています。

「安藤スポーツ・食文化振興財団」の活動を支援

創業者・安藤百福は、1983年、私財を投じて、安藤スポーツ・食文化振興財団(以下、安藤財団)を設立しました。以来、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という理念のもと、子どもたちのスポーツ振興、自然体験活動の推進、食文化の向上に貢献する公益活動を実施しています。日清食品グループは安藤財団の理念に賛同し、その活動を積極的に支援しています。



文部科学大臣奨励賞を受賞した
渡嘉敷村立渡嘉敷小中学校(沖縄県)

「食創会～新しい食品の創造・開発を奨める会～」の活動

1996年に創設した「食創会」では、新しい食品の創造・開発に貢献する独創的な基礎研究や食品開発、ベンチャー事業を支援するために、「安藤百福賞」を制定し、毎年優れた食品の研究開発者や起業家を表彰・支援しています。

自然体験活動支援事業

「第8回トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を実施

安藤財団は、子供たちの「自活力」をはぐくむ自然体験活動の

支援の一環として、「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を実施しています。これは、「自然体験活動は創造性やチャレンジ精神をはぐくむ」との考えに基づき、全国の学校や団体から自然体験活動の企画を募集して、その実施を支援するものです。

2009年度は、171件の応募があり、特に優れた活動に対して、副賞(文部科学大臣奨励賞および安藤百福賞各100万円、優秀賞50万円)およびチキンラーメンが授与されました。

「安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センター」が竣工

2010年5月、「安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センター(略称:安藤百福センター)」が竣工しました。この施設は、安藤財団が、長野県小諸市に建設したものです。このセンターを活用して、自然体験活動の指導者を育成する「上級指導者」の養成事業に取り組み、自然体験活動の普及と活性化を図ります。



インスタントラーメンを通じた地域社会への貢献

日清食品グループでは、地域の皆様や社会に役立つことを積極的に実践し、さまざまな活動を通じて地域社会への貢献活動に取り組んでいます。

世界各地で災害が発生した際には、世界ラーメン協会 (World Instant Noodles Association 会長: 安藤宏基) の会員企業と連携しながら、緊急物資として価値が高いインスタントラーメンをいち早く被災地に提供してきました。また、災害時に備えて各地の自治体と協定を結んでいます。

インスタントラーメンを救援物資として提供

世界ラーメン協会 (WINA) は1997年に、インスタントラーメンの品質改善および消費拡大を図り、業界発展と世界の食生活に貢献することを目的に設立された世界規模の業界団体です。被災者支援活動をより迅速に機動的に実施し、自然災害、飢餓地域、難民支援への食料支援活動を推進するため、創業者・安藤百福からの寄付をベースに、「WINA災害食料救援基金」が2008年4月に設立されました。日清食品グ

ループでは、WINAと連携して、インスタントラーメンを通じた平和的な支援活動を行っています。2009年度は、WINAとして総計で約73万食を災害時の緊急物資として提供しました。

73万食

WINAが災害時の緊急物資として提供したインスタントラーメン

2009年度の主な災害支援活動

災害	時期	支援内容
スマトラ沖地震	2009年9月	WINA会員であるインドフード、ネスレ、ニッシンマス(日清食品グループ)が、合計で30万食のインスタントラーメンを被災地に提供
フィリピン台風16号・17号	2009年9月	WINA会員であるモンテニッシンとユニバーサル・ロビナが、合計30万食のインスタントラーメンを、赤十字社などを通じて被災地に提供
ハイチ地震	2010年1月	WINA会員である米国日清とブラジルのニッシン・アジノモト・アリメントス(ともに日清食品グループ)の2社が、合計で約13万食のインスタントラーメンを、民間支援団体や政府機関を通じて被災地に提供



スマトラ沖地震



フィリピン台風16号・17号



ハイチ地震

国連WFP協会への協力

日清食品ホールディングスでは、2005年度から、特定非営利活動法人国際連合世界食糧計画WFP協会に評議員として加入するとともに、2010年8月から日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEOの安藤宏基が会長に就任しています。同協会は、世界の飢餓と貧困の撲滅を使命とするWFP(国連世界食糧計画)の日本における公式支援窓口です。

2010年度は、同協会主催のイベントである「ウォーク・ザ・ワールド」、「WFP生徒作文コンクール」に特別協賛しています。どちらも「地球のハラペコを救え。」というテーマのもと、世界で約10億人が飢餓に苦しむ、飢餓が原因で6秒に1人の割合で子どもが命を落としている現況に対して、皆様に関心を持っていただき、食料支援活動への認知を広めることを目的としています。

地域との救援活動に関する協定

1980年	神奈川県と「災害救助法が発動された場合の応急物資の取扱いに関する協定」を締結
1995年	茨城県と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結
1996年	兵庫県と「災害救助に必要な食料の調達に関する協定」を締結
1999年	山口県下関市と「災害時における物資の供給に関する協定」を締結
1999年	日本生活協同組合連合会と「大震災発生時、商品を優先的に提供する協定」を締結
2002年	静岡県焼津市と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結
2005年	大阪府と「災害時における被災者用食糧の確保に関する協定」を締結
2006年	滋賀県草津市、守山市、栗東市、野洲市の湖南地域全域に災害時の要請に基づくインスタントラーメンの提供に関する登録

ラーメン記念日フェスタを通じた地域交流

日清食品では、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が発売された8月25日を「ラーメン記念日」とし、インスタントラーメンに対する理解を深めていただくとともに、日ごろのご愛顧への感謝の気持ちを込めて、お客様と触れ合うさまざまなイベントを開催しています。

2009年度は、「ラーメン記念日フェスタ2009」を、北海道千歳市の日清食品千歳工場と東京都お台場のパレットタウン、大阪府池田市にて開催しました。

当日は、親子で楽しめる内容でイベントを展開し、さまざまな地域から来場いただいた方々との交流を図りました。北海道会場の入場料約61万円は全額千歳市に寄付し、環境配慮型バス停用ベンチ4台の購入・設置費として役立てていただきました。また大阪会場の収益金約13万円も全額池田市に寄付し、子育て支援事業推進に役立てていただきました。



日清食品千歳工場での開催



お台場パレットタウンでの開催

安藤百福 生誕百年 記念展の開催

2010年は、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」、世界初のカップめん「カップヌードル」を発明し、世界の食文化に革命を起こした創業者・安藤百福の生誕百年にあたります。

日本で生まれたインスタントラーメンは、世界の食文化に革命を起こし、今や世界中で年間約915億食が消費される「世界食」となりました。

安藤百福の生涯を振り返りながら、数々の困難を乗り越え「世のため、人のために食を創る」ことに人生をささげた「独創と不屈の精神」をお伝えするために、「インスタントラーメン発明物語～安藤百福 生誕百年 記念展～」と題したイベントを東京の「アーバンドック ららぽーと豊洲」で開催しました。

同イベントでは、インスタントラーメンに込められた知恵や工夫を科学の視点からひもとく展示や、好きなスープと具材を選びオリジナルのカップヌードルを作ることのできる体験工房のほか、宇宙食ラーメンの試食などを通じて、「食」の喜びや楽しさを幅広い年齢層の方々に伝えました。



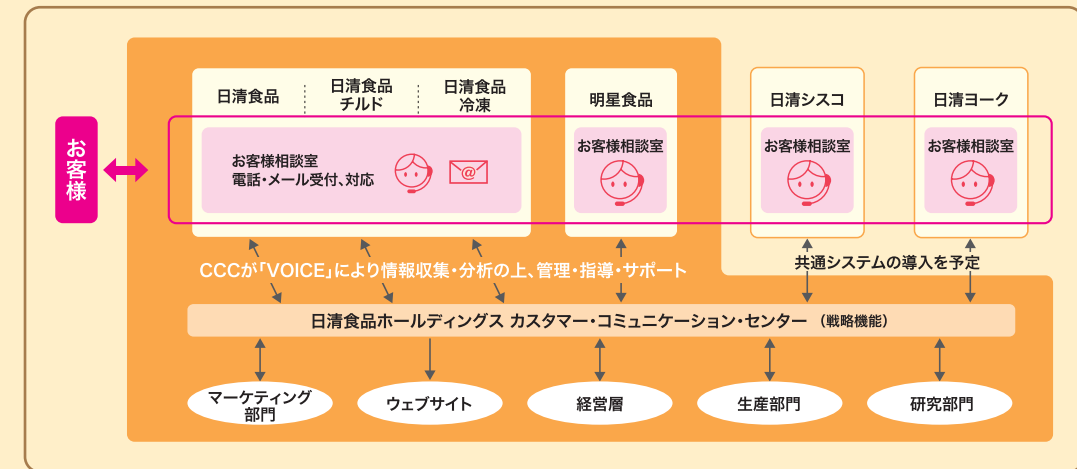
次世代お客様対応システム「VOICE」

日清食品グループでは、2008年10月、持株会社制への移行に際し、「カスタマー・コミュニケーション・センター」(以下、CCC)を新設しました。CCCは、2009年度に次世代お客様対応システム「VOICE」を日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍の3社に導入し、その後、2010年4月に明星食品にも導入しました。さらに2010年度中には日清シスコと日清ヨークでも導入を予定しています。

「VOICE」とは、お客様の声を「見える化」し、社内およびグループ間で有益な情報を共有化するためのシステムです。お客様の声を一元管理し、分析することで潜在リスクを発見し、安全・安心体制の高次元での均一化を図ることができます。

また、CCCでは、2009年8月より、毎月、VOC(Voice Of Customer)会議を日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍の3社で実施。蓄積した情報で問題意識の共有化を図り、改善提案するとともに、その進捗を確認しています。

お客様対応体制(2010年4月)



お客様目線による改善事例

お客様からいただいた声は、CCCで収集、データベース化した上で分析し、迅速に製品改善に活かしています。

2009年度には、日清食品のカップ焼そば製品で、フタを開ける順番が分かりにくいというご指摘に対応し、人間工学的な観点からも検討した上で、調理方法の印刷の向きを変えるなどの改善を行いました。同じく、日清食品の「スープヌードル」を調理する際のお湯の適量を知りたいというご要望を受けて、必要なお湯の目安量を表示することにしました。これによりほぼすべての製品において目安量の表示を実現しました。



食をおいしく、
楽しく、安全に

日清食品グループは、もっとおいしく、もっと安全にといった「食」に携わる者としての責任をしっかりと果たしながら、今まで以上にお客様によるこんでいただくために、さまざまな「食」の可能性を追求し、夢のあるおいしさを創造していきます。

Customer Satisfaction

お客様に喜ばれる製品の開発

食品メーカーは、おいしさはもちろん、安全で、健康にもよく、環境にも配慮している製品を提供しなくてはなりません。その上で、お客様のご要望にお応えするとともに、感動や喜び、楽しみなど、他では味わうことができない付加価値を感じていただけるように努力すべきであると考えています。

日清食品グループは、「食」の持つ力を結集し、一人ひとりにとっての「おいしさ」を、さらに価値あるものへと変えていく「食」創造グループを目指しています。また、グループ各社が一丸となり、さまざまな「食」のシーンにチャレンジして、新たな「食」の世界を開拓していきます。

働く女性のニーズに応えた製品をグループ横断で開発

近年、就業者の女性比率が上昇する中、働く女性のニーズに合わせた製品開発を行うため、日清食品グループでは、女性による女性のための製品開発プロジェクト「GIRL'S PROJECT (ガールズプロジェクト)」を立ち上げました。プロジェクトメンバーはすべて女性従業員で、日清食品、日清シスコ、日清ヨークの事業会社3社と、それを支える形で日清食品ホールディングスのスタッフが、マーケティング担当者や研究員など11名で構成されています。

2010年4月には、「Cheers (チアーズ)」シリーズを発売しました。同シリーズは20代、30代中心の働く女性をターゲットに、「食」を通じて「24時間」を応援しよう、というコンセプトで開発しました。各社の特性を活かし、朝・昼・夜、それぞれの時間帯に合わせた製品(栄養機能食品、飲料、カップスープ)を用途に応じて提供しました。

日清食品グループでは、今後も働く女性のライフスタイルに合わせた製品を開発し、働く女性を応援します。



「GIRL'S PROJECT」のメンバー



働くママをサポートする「ママサポ・プロジェクト」の賛同企業に

日清食品は、2010年4月に発足した「ママサポ・プロジェクト」に賛同しています。

同プロジェクトは、子育てや女性のキャリアに関する情報発信などの啓発活動や、具体的なサポート活動を通じた環境づくりの実行・検証、ママサポ製品やサービスの提供を行うことを目的としています。

日清食品は、「食」の立場からこのプロジェクトに賛同し、同年3月に立ち上げた「ニッチン食堂」シリーズをママサポ製品として提案しています。水を加えて電子レンジで調理するだけで簡単においしく食べられ、調理時間を短縮することで、忙しいママを強力にサポートします。



「ママサポ・プロジェクト」発足記者発表会



お客様の健康志向に応える製品づくり

食生活の改善による生活習慣病対策や健康維持への関心が高まる中、日清食品グループは、お客様の健康志向に応える製品づくりに取り組んでいます。

日清食品からは、食物繊維「サイリウム」を配合した製品や、身体の冷えを改善するために使われているヒハツエキスを配合した「ウォーミング茶」を提供しています。また日清シスコからは、「たっぷり繊維」「大豆のグラノーラ」「野菜のグラノーラ」など、現代の食生活に不足しがちな栄養素を手軽に摂取できる製品を発売しています。

低カロリー、ダイエットに着目した製品としては、日清食品

からは「噛む」ことに着目した食事型カロリー調整食品「カミングダイエット」、198kcalでカップヌードルのおいしさを実現した「カップヌードルライト」を、明星食品からは「ノンフライワニタン」を提供しています。また、日清ヨークは、「ピルクル」のおいしさを維持しながらカロリーを30%カットした「ピルクルSlim」を発売しています。

今後も、「美健賢食(美しく健康な体は賢い食生活から)」の創業者精神のもと、お客様の健康的な生活に貢献する製品を提供していきます。



お客様の視点に立った製品表示

日清食品グループでは、提供する製品をより安心して、おいしく食べていただけるように、お客様の視点に立った分かりやすい製品表示に取り組んでいます。

製品にアレルギー物質の表示を行うことで、お客様が心配されるアレルギー物質が含まれているかどうかを確認いただけます。また、製品に食塩相当量の記載を行うとともに、お湯を使用する製品には、調理時に必要なお湯の目安量の記載も行っています。



アレルギー物質の有無を一覧で表示

標準栄養成分表のナトリウムに加え、目標摂取量が定められている食塩に対応する食塩相当量を枠外に表示

お湯を沸かす時の余分な水や熱量を削減するために必要なお湯の目安量を表示

「インスタントラーメンCHEAP MENU (チープメニュー) コンテスト」を開催

日清食品グループでは、おいしくて安く、そして栄養のあるメニューを提案するコンテストを、2010年3月15日に東京本社で開催しました。

コンテストでは、日清食品グループの役員たちが、インスタントラーメンを使った「栄養豊富で」「家計にやさしく」「よりおいしい」メニューを自ら考案、調理し、社内外の審査委員に採点していただきました。

これは、お客様のためにデフレ時代に合った、よりおいしく楽しいメニューを提案すべきであるとの考えから行った活動で、役員研修のひとつとして位置づけられています。



安全・安心な製品をお届けするための品質保証体制

食品メーカーにとって、製品の安全性の確保は重要な課題です。

日清食品グループでは、多様な視点から安全性の確保に取り組む「食品安全研究所」を中心とした独自の品質保証体制を築き上げています。

また、各部門では、原材料の調達から、製造、流通、販売にいたるすべての場面に対応した品質保証活動を展開し、安全・安心な製品をお客様にお届けできる体制を作り上げています。こうした「食の安全と安心」への姿勢は、グループを構成するすべての事業会社で共有しており、それぞれの現場では独自の品質保証活動を展開しています。

食品鑑定グループの新設により分析対応をスピード化

2002年に食品安全研究所を設立して以来、新規分析法の開発や原材料の品質調査など、科学的な根拠により安全・安心な製品をお客様にお届けするための体制を構築・強化してきました。

お客様から寄せられる製品に関するお申し出情報をすべての関連部署で共有する次世代お客様対応システム「VOICE」の稼働に伴い、2009年4月には、食品安全研究所に食品鑑定グループを新設し、お申し出のうち異物、異臭などのご指摘への分析対応を一元化しました。これによって分析に要する平

均日数は5.8日となりました(前年度に比べ4.3日の短縮)。

11月にはグループ品質保証委員会を立ち上げ、各社に共通するテーマを掲げ、食の安全・安心の確保を日清食品グループ全社の課題として捉える活動に取り組んでいます。



精度管理試験を自社内で実施可能に

食品安全研究所では食品の中からアレルギー発症の原因となる物質を検出する方法や、発がん性物質の新しい検査方法を独自に開発するなど、原材料にかかわる安全性をめぐる問題に多角的に取り組む、成果を上げています。

2009年度には微生物検査に関する外部精度管理試験を社内で代替実施できる体制を整えました。これまでは試料となる微生物の社内管理が難しく、精度管理調査を実施する

第三者機関に委託せざるを得ませんでしたが、検査室内で微生物を安定的に管理することに成功し、食品安全研究所を中心とした各工場の品質管理室に対するコントロールサーベイ方式(P29参照)の精度管理体制に切り替えることができました。これによって精度管理が随時可能となり、分析精度の向上を通じて、より適切な品質管理ができるようになりました。2010年度から本格的な運用を開始しています。

ISO22000 (食品安全マネジメントシステム) の認証を取得

2010年3月、日清食品(関東工場、滋賀工場、静岡工場、下関工場、物流部)、日清食品ホールディングス(生産統括部、資材統括部)がISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を取得しました。

これはお客様に安全な食品の提供を可能とする仕組み

づくりが求められる国際規格で、安全な食品を生産・流通・販売するための活動が継続的に改善されていくことを前提としているほか、要求事項と運用面が一致しているかどうかについてのチェックも強化されました。今後も日清食品グループではISO22000の認証取得を進めていきます。

国内外133工場、のべ295日の品質調査活動

当社グループの製品をお客様の手にお届けするには、一次原材料の収穫から始まり、さまざまな原材料の加工と、多数の製造工程が必要です。安全な製品は、安全な原材料と安全な製造環境から作られます。原料の加工および製品製造の各段階で、食品の安全を確保する措置が適切に取られるように、「品質調査活動」を行っています。食品安全研究所の「品質調査活動」には次の3種類があります。

- (1) NISFOS (日清食品・食品安全監査基準) に基づく製造工場の立ち入り調査
製造工場での品質管理体制を点検し、品質改善に必要な指摘を行います。
- (2) 中国の製造工場の品質工程管理
中国に常駐する日本人の工程管理員が、原材料、製造工程、作業員、製造設備の管理を行います。

- (3) 原材料の品質調査
農場や漁獲地などでの原材料の一次生産からその後の加工まで、原材料の品質にかかわる調査を行います。
2009年度は、国内外の133工場に対して、のべ295日の品質調査活動を実施しました。

133工場

調査の対象となった工場数
(国内外)

高度な分析システム能力を確立

食品安全研究所では、数々の分析システムを独自に確立し(下表)、製品および原材料を自社分析する品質保証体制を整え、製品の品質の確保に全力をあげています。また、2008年4月には、①残留農薬一斉分析、②動物用医薬品一斉分析、③微生物試験法(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)の3分野で、試験所の能力を認める国際規格ISO/IEC17025の認定を取得しています。

主要な分析システム一覧

分析システム	内容	開発時期
NASRAC-60	60種類の農薬を一斉に分析するシステム	2001
NASRAC-300	300種類の農薬が一斉分析できるまでに機能が充実	2002
NASVED-38	畜産物や水産物を対象に38種類の動物用医薬品を一斉に分析可能	2004
NASRAD-550	約450種類の農薬、約100種類の飼料添加物と動物用医薬品を分析するシステム。多種の農薬等を一斉・迅速に分析することが可能。本システムの分析対象物は、使用原料においてリスクの高い物質、中国の使用禁止物質および過去の輸入食品違反事例などの検出物質を網羅	2006
NASRAD-600	対象農薬を約500種類に拡充	2009

※「NASRAC-60」は食品安全研究所の前身の「食品安全センター」にて開発

出荷直前に異物混入の有無を検査

各工場では製造工程中、カップめんにつたをした段階でエックス線による異物混入チェックをしていますが、新たに製品を外箱に詰めた段階でのエックス線による検査を追加し、二重の検査体制を一部開始しました。異物混入を防ぎ、安全性を最終的に確保した上で製品を出荷するためです。現在は一部工場のみの実施ですが、今後、より多くの工場でエックス線検査装置を導入する予定です。



エックス線検査装置でチェック

「ビルクル」への酵母菌混入に関する対応

2010年5月20日、日清ヨーク株式会社が製造・販売している乳製品乳酸菌飲料「ビルクル」の一部商品に酵母菌が混入したことが判明し、同社は当該製品をただちに回収しました。

飲用しても健康面に影響はありませんが、酵母菌に

よって容器の膨張・破裂、風味が落ちる可能性もあるため、賞味期限が5月30日～6月1日の製品を回収し、すでに購入された方には代金を返金するなどの対応を行いました。

トレーサビリティシステムの構築

日清食品では、製品の品質保証体制の整備の一環として、トレーサビリティシステムの構築に取り組んでいます。これは、カップ容器などの資材や具材などの原材料の段ボールにQRコード*を付けて管理し、それをもとにトレース（追跡）できるシステムです。

このシステムにより、使用原材料の製造会社、製造日、ロットナンバーなどが確認できます。

日清食品では今後、このようなトレーサビリティシステムをさらに充実させ、全工場に導入していく予定です。

*QRコード（キューアールコード）：二次元コードの一種。情報を黒白交互のマス目（セル）で縦横モザイク状に表示したマトリックス式で、1994年に株式会社デンソーが開発した。

日清食品（関東工場の一部）における取り組み



各事業会社における食の安全への取り組み

日清食品

「カップヌードル」



均一な品質管理を徹底

日清食品では、カップヌードルの具材をはじめとする各種製品に使用する中国産の原材料について、上海食品安全研究所で検査を実施し、品質を確認したものを日本に持ちこむ体制を整えています。また各工場間の分析精度の格差と同一製品の品質格差を是正するため、「コントロールサーベイ方式」と「集中管理方式」による、二重の管理体制で万全を期しています。

「コントロールサーベイ方式」は、各工場間の分析精度のばらつきを是正するために、各工場が食品安全研究所から定期的に送られてくる小麦粉などの分析用サンプルを分析し、その分析データを食品安全研究所が比較して、分析精度向上のための適切な指導を行う手法です。

「集中管理方式」は、食品安全研究所が各工場から送られてくる製品サンプルに対して所定の定型分析を実施して、その分析結果をもとに工場間での同一製品の品質のばらつきを是正する方法で、これにより均一な品質管理を行っています。

また2008年12月には、においの強いものの近くに製品を置いた際の「移り香」に対するバリア性を高めるため、それまでの3層構造のものにPET素材を加えた、5層構造の新しい「ECOカップ」を開発しました。これにより、においに対するバリア性が向上しました。



製品サンプルの分析

明星食品

「明星 60周年記念 一平ちゃん限定コク塩味」



ロットごとの情報追跡システムを充実

明星食品では、2009年10月に創業60周年を記念して「一平ちゃん限定コク塩味」を期間限定で発売しました。お客様への日ごろの感謝と、品質へのこだわりをコンセプトとした製品で、スープには、国産の黒豚エキスをを使用しています。

お客様に、おいしさはもちろんのこと、安全・安心も感じていただくことを重視し、特に黒豚に関しては、トレーサビリティシステムの一環として、産地、飼育農場から製品の製造工場に至るまでの全工程を、実際に担当者が現地を訪れて調査しました。そのため、いつ、どこで生まれた黒豚が、何月何日の何時何分に製造された製品のスープやチャーシューに使用されているか、といった完全なロットトレース（ロットごとの情報追跡）ができるようになっています。



黒豚の豚舎視察



調理時の安全性を確保

日清食品チルドでは、新鮮で本格的な味わいを楽しんでいただくため、微生物リスクを重視し、入念な微生物分析を実施しています。生産はもとより、物流、販売、保管のすべての段階で温度管理を徹底し、どの段階でも、10℃以下を維持しています。

また、製品パッケージでは、お客様視点に立った表示を心がけ、調理時の安全性についても配慮しています。具体的には正しい調理法や、やけどのおそれがある箇所における注意事項のビジュアル化があげられます。

イラストの多用や色使いの工夫、文字のサイズを大きくするなどあらゆる世代のお客様に安全に調理いただけるようユーザビリティを重視しています。



調理方法をイラストで表示



微生物検査を重視

日清食品冷凍では、トレーによるけがや電子レンジから取り出す際のやけどなどを防ぐため、お客様の調理段階における安全性に配慮したルールを定め、製品に表示しています。

本製品は、乾めんをゆがき、釜で炊いた自社製のトマトソースをめんにかける、というように、家庭の台所で行われる調理と同じような手順で作られています。しかも急速冷凍を行っているため、保管方法さえきちんとしていれば、1年間はおいしく食べていただけます。そのため本製品には保存料を一切使用していません。

また冷凍食品という製品の特性上、特に微生物検査を重視し、安全性を確認した上で、出荷しています。



微生物の検査



原材料から厳しくチェック

日清シスコでは、より安全で高品質な製品を提供するため、原材料メーカーに対して厳しい検査を実施しています。原材料の抜き取り検査を実施し、もし問題があれば、メーカーに改善を依頼し、必要であれば調査を実施します。

また新規の取引メーカーについても必ず事前に工場視察を行い、適正な品質管理、納品がなされているかを確認しています。

品質管理部では、工場内の見回り、抜き取り検査、アレルゲンなどの調査を実施し、品質面・衛生面でのチェックを行っています。

また、本製品の主原料のコーンは、遺伝子組換えのチェックを行い、非遺伝子組換えの証明書付きの原料を使用しています。さらに入荷したコーンについては、原材料をロットごとに食品安全研究所に送って遺伝子組換えのものでないかどうかを独自に検査し、確認しています。



工場内の見回り



乳酸菌の管理を徹底

日清ヨークでは、特定保健用食品として許可されている乳製品乳酸菌飲料「ビルクル」を販売しています。この製品は、原材料メーカーでの検査に加え、自社での受け入れ検査を実施しています。

生産工程管理では、あらかじめ設置した工程管理表に基づき、ロットごと・工程ごとに、自社内で、理化学検査、細菌検査、官能検査*などを実施しています。

開口部が少ない設備で生産しているため、異物混入の可能性はほとんどありませんが、わずかも可能性がある箇所には、カメラを設置して管理しています。

また、乳酸菌の管理には特に注意しています。乳酸菌は生き物であるため、DNAが変化していく可能性があります。そこで毎年DNA検査を実施し、DNAが変化していないことを社外の専門機関を通じて確認しています。乳酸菌は、フリーズドライ、もしくは冷凍した状態で保管、管理しています。

*官能検査：試食など人間の感覚(視、嗅、味、触、聴覚)を用いて評価する手法のこと



微生物検査

インスタントラーメンにおけるカーボンフットプリントの商品種別算定基準(PCR)の認定を取得

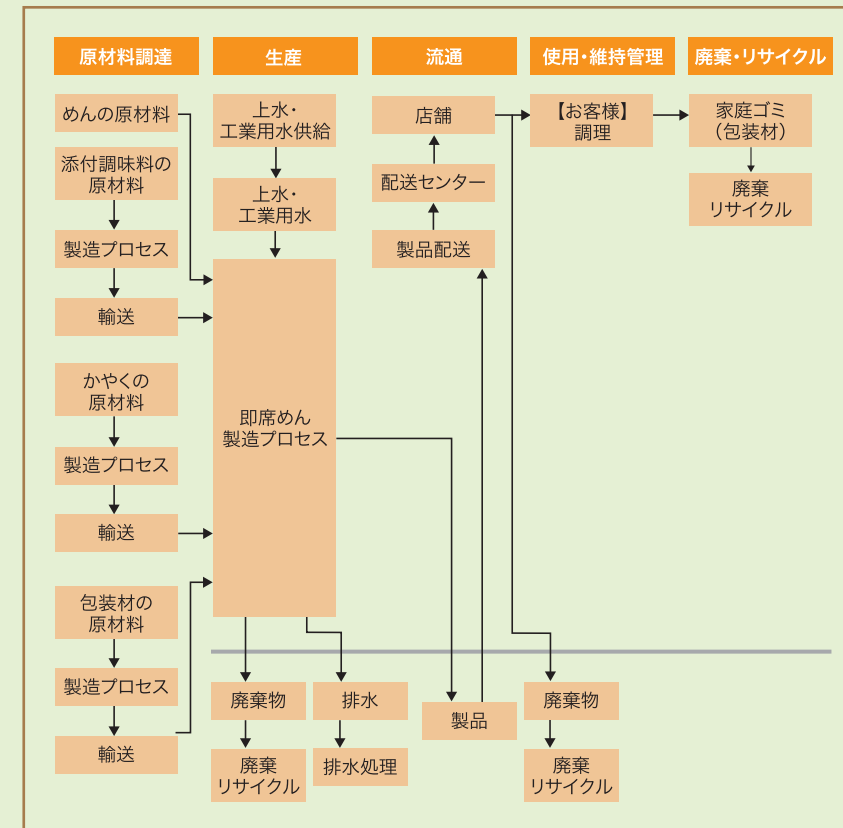
原材料調達から生産、流通、使用・維持管理、廃棄・リサイクルまでの一連のライフサイクルの中で排出された温室効果ガスの全体量をCO₂相当量に換算して数値化(見える化)する「CFP(カーボンフットプリント)制度」は、低炭素社会の実現に向けた新しい取り組みといえます。

日清食品がインスタントラーメン業界に先駆ける形でCFP算定の検討を本格的に開始したのは2008年のことです。2010年3月にはインスタントラーメン(即席めん)を対象とするCFPを算定・表示するための規則や要求事項をまとめた商品種別の算定基準(PCR Product Category Rule)についての認定を受けました。これによりCO₂排出量を数値表示するCFPマークの付与が可能となりました。日清食品では、今後このPCRにもとづき各製品のライフサイクルの各段階におけるCO₂排出量を把握し、環境への取り組みを進めてまいります。

CFP制度ではお客様がその表示を見て、よりCO₂排出量の少ない商品を選択できるようになり、温室効果ガスの排出削減にも寄与することが期待されます。日清食品ではインスタントラーメンのリーディングカンパニーとして、CFP制度の認知や理解、普及などにも積極的にかわり、CO₂排出削減への取り組みを進めていきます。

地球環境を守るために

PCRにおけるライフサイクル各段階の対象範囲



日清食品グループは、地球環境に優しい企業を目指し、その実現に向けて、環境憲章の制定やグループ環境会議の設置、グループ全体でのISO14001取得などを進め、グループ全体での環境マネジメントに取り組んでいます。

Environmental Conservation

環境マネジメント

日清食品グループでは、社会との共生を図りながら、環境の保全と資源の節約に配慮した企業活動に取り組み、地球環境の改善に貢献したいと考えています。

その実現に向けて、日清食品グループ環境憲章を定め、これに基づいた、環境教育や環境監査の実施や、環境事故に備えたリスク対策の実践をするなど、グループ全社で環境経営を推進する体制を構築しています。

また「グループ環境会議」の設置や、グループ各社の環境取り組みの点数化など環境マネジメントの体制の充実にも努めています。

「グループ環境会議」を中心に環境マネジメント体制を確立

日清食品グループでは、環境委員会を設置し、環境保全に取り組んでいます。環境委員会委員長は代表取締役が務め、当社グループの環境方針の制定や環境目標の審議、具体的な活動に関する重要事項の審議などを行っています。

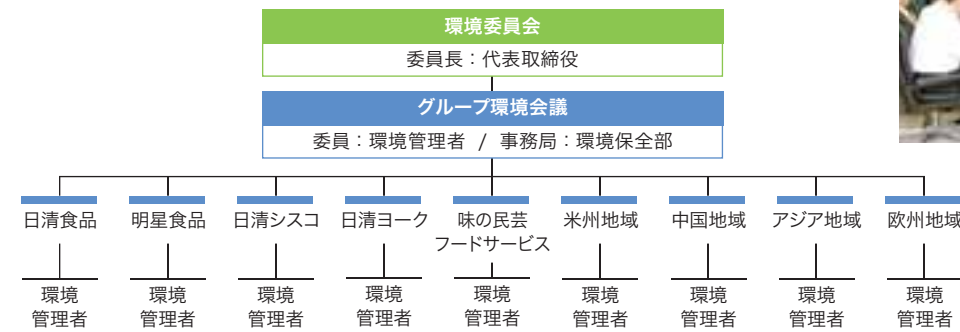
また、2008年度の持株会社制への移行に伴い、環境委員

会の下に、グループ各社の環境管理者を委員とする「グループ環境会議」を設置しました。これにより、グループとしての目標・計画の策定や進捗管理、課題検討などを行う、環境マネジメント体制を確立することができました。



環境委員会

環境マネジメント体制図



明星食品でISO 14001 認証を取得

日清食品グループでは、各社で環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の認証を取得し、事業所ごとの特性に合わせた活動を通じて、環境保全活動を進めています。



明星食品では、2009年度より、本社、嵐山(らんざん)工場をはじめ、5事業所で統合認証を取得する計画を進め、2010年3月には、嵐山工場で認証を取得しました。これに伴いグループ統合事務局を設置し、法令順守等に関する監査も実施しています。

また明星食品では、2010年2月に環境方針と環境への身近な取り組み例を記載したカードを配布し、環境意識の向上を図っています。

ISO14001 認証取得状況一覧

国内	日清食品ホールディングス(東京本社・大阪本社)、日清食品(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場)、明星食品(嵐山工場)、日清シスコ(東京工場、本社工場)、日清ヨーク、札幌日清、日清エフ・ティ食品、日清化成(関東工場、滋賀工場)、香川日清食品、味日本、埼玉日清食品、四国日清食品
海外	ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda、日清食品有限公司(香港)、永南食品有限公司、廣東順徳日清食品有限公司

緊急事態を想定した環境リスクマネジメント体制を強化

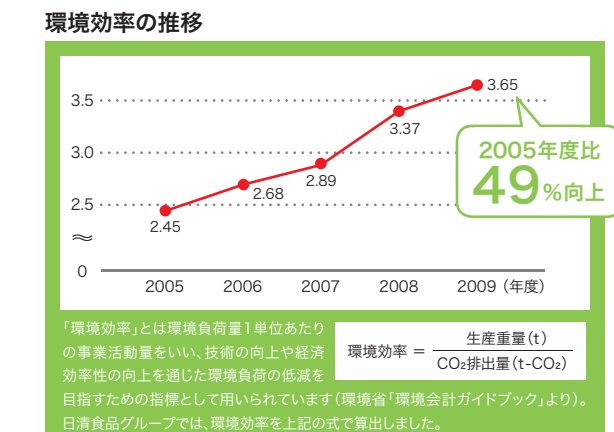
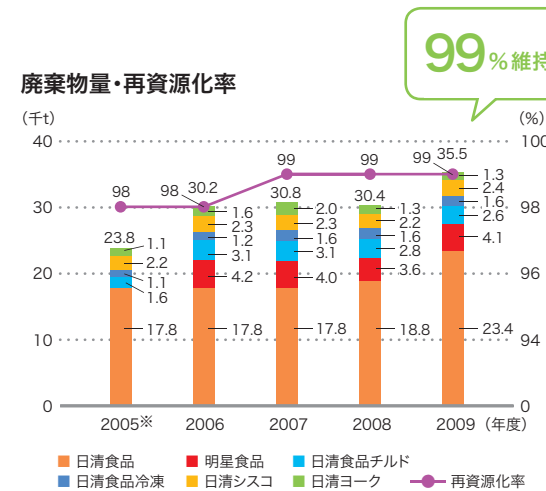
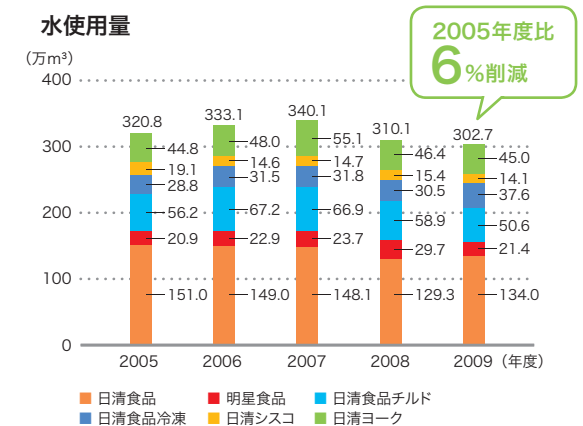
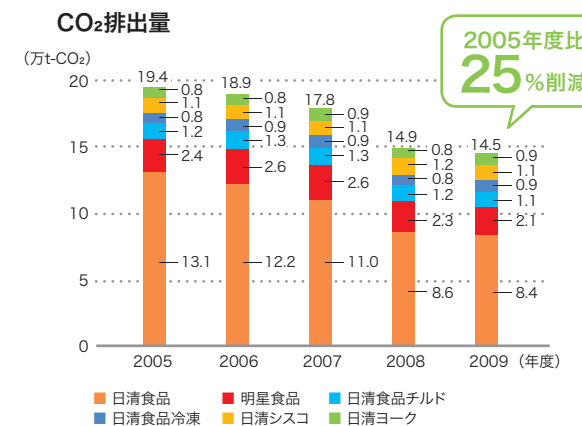
日清食品グループでは、大気汚染の原因となるSOx、NOx、水質汚濁の指標となるBOD、CODについて、法規・条例基準よりも厳しい基準値を自主的に定め、環境事故防止に向けて、定期的に監視、測定を行っています。

また設備が破損し、環境汚染物質が流出した場合などに

備えたリスク対策を行っています。さらに各工場では緊急事態への対応マニュアルに従って、緊急事態を想定した訓練を毎年数回行い、環境リスクマネジメント体制の強化と充実を図っています。

環境目標と実績

重点課題	2009年度目標	2009年度実績	評価	2010年度目標	中期目標(2011年度)	関連ページ
温暖化対策	CO ₂ 排出量 24%削減 (2005年度比)	CO ₂ 排出量 25%削減 (2005年度比)	😊	CO ₂ 排出量 23%削減 (2005年度比)	CO ₂ 排出量 25%削減 (2005年度比)	P.38 P.40
水使用量の削減	水使用量 4%削減 (2005年度比)	水使用量 6%削減 (2005年度比)	😊	水使用量 3%削減 (2005年度比)	水使用量 5%削減 (2005年度比)	P.39
廃棄物の削減および再資源化	再資源化率 99%の維持	再資源化率 99%の維持	😊	再資源化率 99%の維持	再資源化率 99%の維持	P.39
製品対策	プラスチックトレーが不要になったことに伴う、段ボールケースの減容化と物流効率の改善	・プラスチック使用量 942トン削減 ・ダンボール使用量 358トン削減 (年間換算)	😊	・ダンボールケース減容化の推進 ・脱アルミ化の推進	環境負荷の少ない包材の積極的な採用	P.36 P.37
	取引先様へのグリーン調達方法の周知徹底	取引先様へのグリーン調達方法の周知徹底		取引先様へのグリーン調達方法の周知徹底	グリーン調達の実施	—
環境マネジメントシステムの拡充	全拠点の環境情報把握(非生産拠点を含む)	把握完了	😊	現場の環境取り組みの点数化	環境保全活動の評価	P.34
環境コミュニケーションの推進	社会・環境情報の積極開示	百福士「お湯と生きる」プロジェクトで、お客様が調理する際のCO ₂ 削減アクションを提案	😊	社会・環境情報の積極開示	社会・環境情報の積極開示	P.12 P.13



● 対象工場は日清食品(関東・静岡・滋賀・下関)、札幌日清、日清エフ・ティ食品、日清化成(関東・滋賀)、香川日清食品、味日本、明星食品、西日本明星(神戸・九州)、ユニ・スター、埼玉日清食品、明星フレッシュ、四国日清食品、高松日清食品、日清シスコ(東京・本社)、日清ヨーク
※ 廃棄物量・再資源化率については2005年度の明星食品のデータを把握していません。

製品における環境配慮

日清食品グループでは、「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」に基づき、業界に先駆けて、3R (Reduce, Reuse, Recycle) の推進とともに、環境に配慮した製品開発を行っています。また同時に、環境関係の法規や規制等の国際基準の遵守や地球温暖化防止への配慮などをうたった「グリーン調達基本方針」を制定し、環境に配慮した各種資材の調達を行っています。

容器包装の使用量を削減

日清食品

プラスチックトレイの廃止

カップヌードルの紙製容器「ECOカップ」への変更によりカップの強度が向上し、衝撃に強くなったことを機に、環境負荷軽減に向けて、製品への衝撃を防ぐために段ボール内に入れていたプラスチックトレイを廃止しました。2010年2月から、レギュラーサイズのトレイの廃止を進め、トレイの廃止による段ボールのコンパクト化とあわせて、1年間の換算で、トレイに使用する原材料を942トン、段ボールの原材料を358トン削減することができました。

原材料を
計 **1,300** トン削減
(年換算)



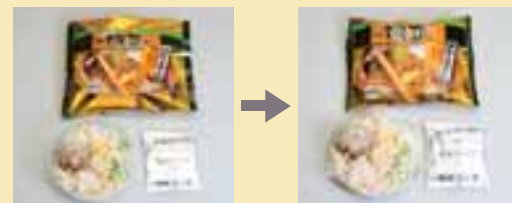
プラスチックトレイを廃止した段ボールケース

日清食品冷凍、日清食品チルド

ノントレー化とパッケージのコンパクト化で包材使用量を削減

日清食品冷凍では、2010年3月から、「得正 カレーうどん」や「どん兵衛 肉うどん」、「鶴橋風月 焼きそば」などの製品でノントレー化を実施。トレイを廃止したことでパッケージがコンパクトになり、例えば、「得正 カレーうどん」では、外包装材を約20%削減できました。さらに、製品のコンパクト化により、ご家庭の冷凍庫での省スペース化が期待でき、間接的な環境負荷の低減にもつながっています。

日清食品チルドでも、「ちゃんぽん麺」、「生ラーメン」、「あんかけ焼きそば」など約10アイテム(全商品の約10分の1)でノントレー化を実施しました。



変更前

変更後

日清ヨーグ

ヨーグルトカップの紙容器を軽量化

日清ヨーグでは、ヨーグルトカップの紙容器の軽量化を実施しました。これにより、年間で13.6トンの紙の削減ができました。

また段ボールケースの内仕切りを廃止し、年間で1,301トンの紙も削減しています。



約 **1,314** トン
の紙を削減 (年間)

日清シスコ

フィルムを短くすることで、使用量を削減

日清シスコでは、「ココナッツサブレ」のフィルムを1製品当たり5ミリ短くする取り組みを行いました。これにより、ココナッツサブレ群で、年間で約47,000m²、重量にして3.0トンのフィルムを削減することができました。



3.0 トン
のフィルムを削減
(年間)

調理時の環境負荷を削減する製品を開発

日清食品チルドでは、独自の技術で湯切り不要タイプの生めんを開発し、2007年から、このめんを使用した製品を販売しています。

従来の生ラーメンは、めんをゆでた後、一度そのお湯を捨て、スープ用に別にお湯を用意する必要がありました。しかし、この製品は、湯切りが不要であるため、調理段階で使用する水の量の削減やお湯を沸かすためのエネルギーの節約につながり、ご家庭の環境負荷の削減にも貢献できます。

また、本製品は調理方法の簡易化や調理時間の短縮にもつながっています。今後も湯切り不要タイプのめんを使った製品をラインナップしていきます。



カップヌードルリフィル用マグカップを発売

2010年3月、カップヌードルリフィル(詰め替え)用マグカップを発売しました。マグカップの素材には磁器を使用し、価格も手ごろで電子レンジ調理にも対応しています。

カップヌードルリフィルシリーズは、「楽しく食べて、エコスタイル」をコンセプトに、2007年3月の発売以来、多くの方にご支持いただいている環境配慮型製品です。食事ごとに出るカップなどのごみの量を削減でき、アウトドアでの活用も拡大しています。

今後も、お客様にご満足いただけるような提案を行い、地球にやさしいブランドであり続けたいと考えています。



北極圏環境調査プロジェクトにリフィルを提供

日清食品ホールディングスは、「犬糧による北極圏環境調査プロジェクト AVANGNAQ (アバンナット)」に協賛しています。このプロジェクトは、極地探検家の山崎哲秀氏が、犬糧を使って、現在、温暖化傾向にある北極圏の環境や地域民族のイヌイットの生活などを学術的に調査・観測し、情報発信することを趣旨としています。この研究は、2006年から2015年まで行われる予定です。

日清食品ホールディングスでは、この趣旨に賛同し、2009年度には、カップヌードルリフィル(詰め替え)240食を提供しました。同製品は自分専用のカップを利用することで、省エネルギー・省資源につながることを狙いとした製品です。ごみが少ないという同製品の最大の特性を活かし、北極圏における調査を食の面からバックアップしています。今後も、こうした活動を通じて、環境改善への取り組みを支援していきます。



生産における取り組み

日清食品グループでは、グループ中期環境目標を策定し、グループにおける環境負荷の削減に取り組んでいます。2009年度は、下記の目標を設定し、各種取り組みを行いました。

温暖化対策：2009年度のCO₂排出量を2005年度比で24%削減する。

水使用量の削減：2009年度の水使用量を2005年度比で4%削減する。

廃棄物の削減および再資源化：再資源化率99%を維持する。

CO₂排出量の大幅削減を積極推進

日清食品グループでは、CO₂排出量削減に向けて、2006年度から工場で生産時に使用するボイラー燃料を順次、重油からガスに転換しています。

また日清食品の滋賀工場では、エネルギーの集中監視システムを順次導入し、エネルギーの「見える化」を図っています。

これらの取り組みにより、CO₂排出量を2005年度比で25%削減することができました。

今後このシステムは、順次、他の工場でも展開していきます。



日清食品

焼却炉を停止し、CO₂の排出量を大幅に削減

日清食品の関東工場では、2009年6月に汚泥焼却炉を、2010年3月に廃プラスチック用の焼却炉を停止し「サーマルリサイクル」を行っています。これにより、工場から排出されるCO₂排出量を年間240トン削減することができました。



日清ヨーク

ボイラーの使用燃料を重油からガスに転換

日清ヨークでは、製品の殺菌や設備の殺菌に用いるボイラーを更新し、使用燃料を、重油からガスに転換します。2010年度中に更新を完了する予定で、これにより、CO₂排出量が、前年比30%削減できる見込みです。



明星食品

充電式のフォークリフトへの変更

明星食品では、従来、LPGを燃料として使用するフォークリフトを利用していましたが、それを、2005年4月から順次、充電式のフォークリフトに変更しています。2009年度には、全体の約90%を充電式に変更しました。これにより、年間120トンものCO₂削減効果が出ました。



グループ全体で「ゼロエミッション」を推進

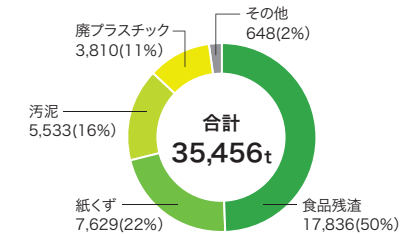
日清食品グループでは、2001年度からゼロエミッション活動に取り組んでいます。

グループにおける廃棄物としては、日清食品と明星食品、日清食品チルド、日清食品冷凍ではめんくず、日清シスコでは、ビスケット生地のかず、日清ヨークでは、ヨーグルトを中心とした食品残渣が多いのが特徴です。こうした廃棄物については、業者を通じて肥料や家畜の飼料として再利用されています。

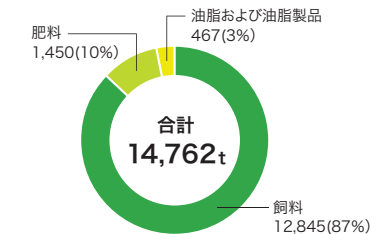


またそのほかの廃棄物についても、減容化、減量化、再資源化を推進し、廃棄物の排出量削減に注力しています。その結果、2009年度も、各工場から排出される副産物・廃棄物のうち、99%を再資源化しています。

副産物・廃棄物の種類



循環的利用型の物質の種類と量の内訳 (食品残渣由来)



明星食品

廃パーム油をボイラー燃料として100%再利用

明星食品の嵐山工場では、2006年6月、インスタントラーメンを揚げる工程で使用したパーム油を、そのまま廃棄せず、ボイラー燃料として再利用する取り組みを始めました。その後も取り組みを続け、2009年度には、廃パーム油を100%再利用することに成功しました。



産業廃棄物の適正処理を徹底

日清食品グループは「産業廃棄物処理ガイドライン」および「産業廃棄物処理マニュアル」に基づいて、産業廃棄物の適正処理を行っています。

業者との新規契約の際には、許可証・契約書などの書面と

実際の処理内容を比べ、委託基準違反などの法令違反のないよう厳しく監視し、「適正業者の選別」を審査のレベルでも強化しています。

水使用量削減の取り組み

日清食品グループの2009年度の水使用量は303万m³で、2005年度比で6%削減することができました。

日清食品では、着味の工程で、従来は着味液にめんをつけていましたが、その工程の一部でシャワー方式を取り入れて、槽に入れる着味液分の水量を削減しました。そのため、1度

の生産における水の廃棄量を200~300リットル程度減らすことができました。

また日清シスコでは、水の配管を地上に設置し、万が一漏れがあるとすぐに検知できるようにすることで、水使用量削減の取り組みを行っています。

物流やオフィスにおける取り組み

日清食品グループでは、日常業務における環境活動も重視すべきと考え、ISO14001に基づき、物流やオフィスなど、さまざまな場面で環境への取り組みを進めています。物流においては、日清食品では自社便を持たずにすべて社外委託していますが、輸送手段をトラックに比べて環境負荷の少ない鉄道や船舶へと切り替えたり、物流拠点の再編、集約によって、物流効率を高めたりすることで、環境負荷の削減に努めています。オフィスにおいては「グリーン購入ガイドライン」を定め、社内で使用する物品については、環境に優しい製品の使用を推進しています。

共同配送・モーダルシフトの推進・拡大

日清食品では、従来、下関工場から関東エリアの物流拠点への配送にトラックを使用していましたが、2010年度より、海上フェリーを使用する予定です。加えて、JRコンテナの利用や、海上輸送手段の拡大にも取り組むことでモーダルシフト*を進めています。また、2007年度から日清食品と明星食品では共同配送を行っており、2007年度には北海道地区で、2008年度には中

国・四国地区で、そして2009年度には、中部地区で共同配送を開始しました。その他のグループ会社でも、物流委託先に環境負荷低減の指導を行ったり、配送効率を上げるために、段ボールサイズを小さくしてトラックへの積み込み個数を増やす取り組みなどを行っています。

*トラックによる輸送から環境負荷の小さい鉄道・海運利用へと貨物輸送を転換すること

配送エリアの再編により輸送効率を向上

日清食品では、環境負荷の削減に向けて、生産量と販売量のバランスをみながら、配送エリアの再編を進めることで輸送効率の向上に取り組んでいます。2009年度は、特に首都圏で配送エリアの再編を行いました。

た。首都圏に関しては、2010年度も引き続き再編を進め、5営業倉庫を4営業倉庫に再編する予定です。また中国・九州ブロックでも配送エリアの再編を予定しています。

オフィスでも環境負荷低減を積極推進

日清食品ホールディングスでは、給与明細や各種届け出などの電子化を進めています。そのほか、省エネタイプの空調機への取り替えや、LED照明への切り替え、一般廃棄物の分別回収・リサイクルなどによる廃棄物削減を進めています。日清食品ホールディングス東京本社では2007年度からシュレッダーにかけた紙も、すべて製紙業者などを通じて再資源化しています。また、日清食品グループ数社では、2009年度もオフィスにおける環境負荷低減活動として「クールビズ」、「ウォームビズ」を実施しました。室内温度を夏場は28℃、冬場は20℃に設定し、空調に使用するエネルギーの削減に努めています。

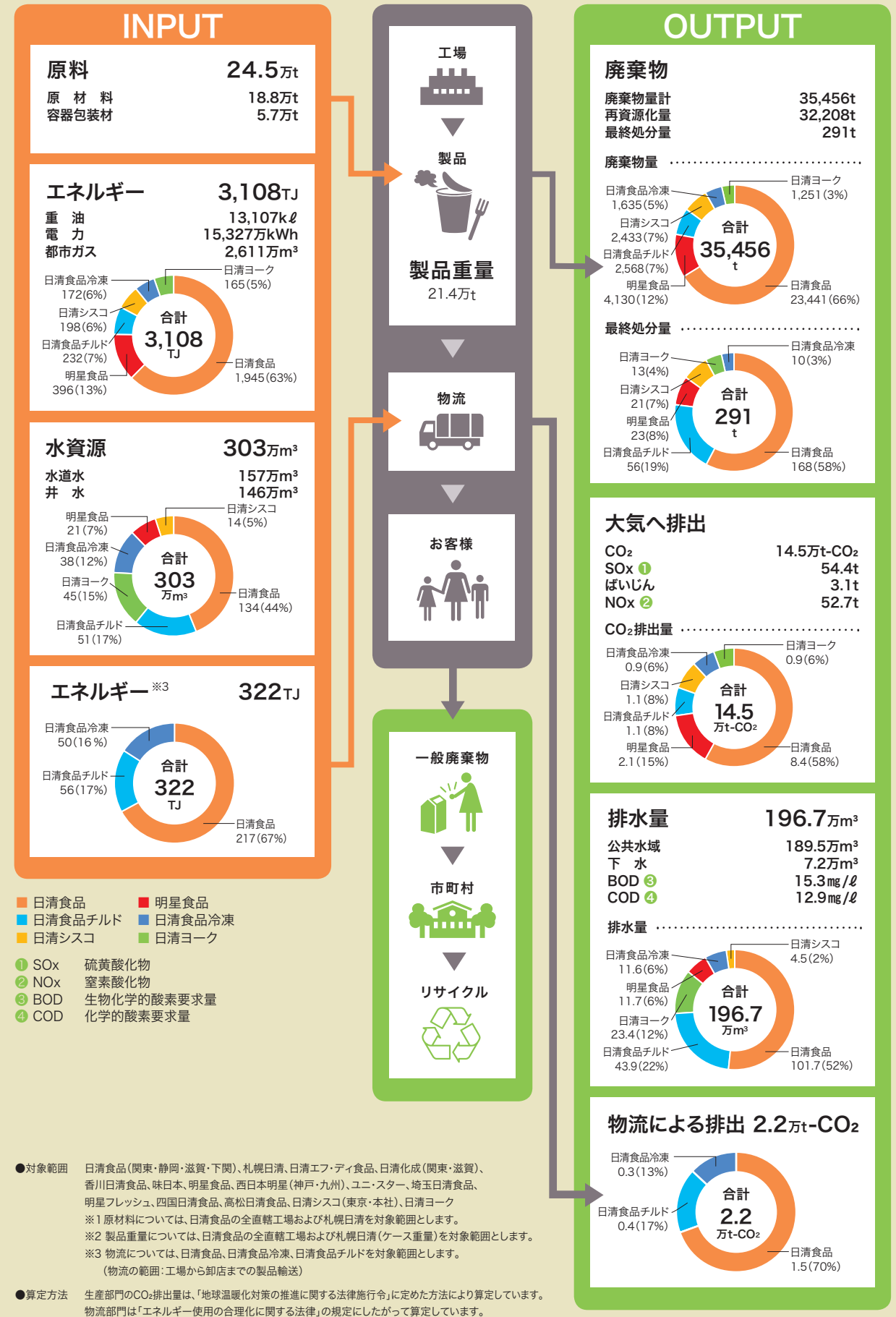
2009年度までにすべての営業車を基準排出ガス75%低減の低公害車に切り替え、さらに2010年度中にハイブリッド車を50台程度導入の予定です。2010年5月には、日清食品、明星食品、日清シスコの新入社員50名に対し、自然保護活動研修を実施しました。講義に加え、間伐作業などを行うことで、環境に対する理解を深め、日常業務における自発的な取り組みにつなげることを目的にしています。



新入社員研修における間伐作業

50台
ハイブリッド車の2010年度
導入予定台数

事業活動と環境負荷



“食”の重要性を再認識する、無人島サバイバル研修

日清食品グループでは、毎年、新任管理職を対象として無人島や山などで研修を行っています。

これは、なにもない無人島生活の中で、過酷な状況に立ち向かうことで個人の“生きる力”、すなわち、自活力を向上させ、「骨太」の管理職になってもらうという狙いがあります。またそれと同時に、“食”のありがたさを再認識することも目的の一つとなっています。

2009年度は、8月26日から2泊3日で、瀬戸内海の無人島でサバイバル研修を実施し、日清食品で新たに管理職に昇格した13名に加え、明星食品、日清シスコ、日清ヨーク、味の民芸フードサービスから各1名の合計17名が参加しました。

参加者は限られた資源の中で各自創意工夫をしながら「火おこし」をはじめ、寝るための「小屋がけ」や食べるための「食器づくり、食糧確保」に取り組みました。今後も「骨太の管理職」の育成を目的に継続的に研修を実施する予定です。



従業員とともに



日清食品グループの従業員には、全員がクリエイティブな意識を持ち、感度の高いクリエイターであることが求められています。

日清食品グループは、従業員が、常に創造し、提案しつづけることができる職場を提供し、各自の目標に向かって努力できる支援体制を整えています。

「食」「住」の大切さを、身をもって学びました。

日清ヨーク 東京営業部 泉 幸宏



火おこし寝床作りともに初体験で、火おこしに3時間、寝床作りに2時間かかりました。寝床はとても安眠できるものではなく、寝不足続き。さらに日中は40度という暑さで日陰なし。体力がどんどん消耗する過酷な環境で、自ら動かなければ、食べられず、寝ることもできません。「食」「住」の大切さ、それを獲得する大変さを、身をもって学びました。そうした中、食べたチキンラーメンのおいしさと簡便性には感謝！最後の一滴までおいしくいただきました。

管理職の心構えと人生の教訓を得る貴重な体験でした。

日清食品ホールディングス 秘書室 渡辺 伸



今回のサバイバル研修では参加前に想像していた以上に貴重な経験ができたと感じています。3時間も要した火おこしでは、「率先垂範の精神」「執念」を学び、個人での活動では、「水、食のありがたさ」「自然の偉大さ」「現代社会はいかに恵まれているか」を学ぶことができた実感しています。この研修では、管理職としての心構えだけでなく、人生の教訓を得た貴重な時間であったと、参加できたことに感謝しています。

Creating the Ideal Workplace

自律的に働ける職場環境の実現

日清食品グループではおのおのが、自律的に働き活躍できる職場環境づくりに取り組んでいます。人事制度においては、従業員がやる気を持って仕事に取り組めるようにさまざまな工夫をしています。また、女性が活躍できる体制づくりを進めており、育児休業の見直しや女性管理職の登用、女性を対象とした研修制度の充実など、女性の活躍を推進する活動を展開しています。

目標実現に向けて生き生きと働ける人事制度の確立

日清食品グループでは、従業員の個性を尊重し、能力向上を支援することが、各自が主体性を持って生き生きと働ける職場づくりにつながると考えています。

そこで、能力や意欲が最大限に発揮されるように、従業員が自らやりたい仕事に手を挙げ、目標を設定し、その実現に向けて行動していくことを評価する人事制度を設けています。

人材育成・教育支援制度の拡充で「EARTH FOOD CREATOR」を育成

日清食品グループでは、意欲ある従業員の能力向上を支援する、さまざまな教育・研修・育成制度を完備しています。

2009年度には、「BLCD(ビジネス・ライフ・キャリア・デザイン)研修(3年次・10年次)」を導入し、キャリアの方向性を探る節目の時期に、キャリアプラン策定の支援を行っています。

また特に今後、注力していきたいのは、「10年3部署ジョブローテーション制度」です。これは、従業員の意欲と適性に合わせて将来のキャリアを設計したうえで、入社から10年間で、キャリア形成に必要な部署に配属するという制度です。

配属後の自己啓発促進のため各業務に必要な能力についてのヒアリングも行っています。



BLCD研修(3年次)

女性のキャリアアップをサポートする教育・研修を実施

日清食品グループでは、女性従業員を役員や管理職に積極的に登用すべく、広く活躍の場を設け、支援する方針をとっています。

女性従業員の教育・研修の一環として、「Lady Go!研修」を実施しています。これは、グループ内で希望した従業員が参加できる研修です。この研修では、女性の特性を活かした企業の競争力強化の仕組みづくりや、男女従業員がお互いの価値感を調和させるための効果的なコミュニケーションスキルなどについても学ぶことができます。また、女性が活躍でき

る職場にするには、男性従業員の理解も不可欠と考え、研修には男性管理職や従業員も参加しています。



Lady Go!研修

人事・労務に関する主なデータ

年度	従業員数(人)	新卒採用数(うち女性)(人)	平均勤続年数(年)	障害者雇用率(%)	育児休業取得者数(人)	介護休業取得者数(人)	休業労働災害件数(件)	不休業労働災害件数(件)
2005	1,411	40(17)	15.7	1.47	5	2	7	1
2006	1,378	39(14)	16.9	1.54	9	2	9	9
2007	1,392	40(13)	16.5	1.55	17	1	6	13
2008	1,414	56(17)	15.9	1.54	12	1	4	13
2009	1,491	50(9)	15.8	1.51	16	2	7	10

※ 日清食品ホールディングス、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、日清食品ビジネスサポートのデータです。

各種表彰制度で従業員を応援

発明報奨金制度により従業員を奨励

特許・実用新案・意匠に関する優れた職務発明をした従業員に、報奨金が支給される制度を設け、技術開発力の向上と知的財産権に関する意識の向上を目指しています。

出願時と権利取得時に報奨金が支給される上、その権利によって一定以上の利益がもたらされた場合には、最高1億8,000万円の実績報奨金が支給されます。2009年度は、50件の発明対象があり、129名に報奨金が支給されました。

技術・アイデアによる功績を表彰

「創造性」「独自性」をもつ優れた功績を残し、日清食品グループや各事業会社のブランド価値向上に貢献した従業員を対象に、「業務功績表彰」を実施しています。2009年度の業務功績表彰は15件のほり、最優秀賞は、「ストレート即席めん製造方法の確立」を実現したチームに贈られました。

129名
発明報奨金受給者

なお、この表彰の対象には、技術やアイデアによる功績のほか、環境活動や食育活動などの社会的な貢献なども含まれます。

働きやすい職場環境づくり

ワーク・ライフ・バランスを推進

日清食品グループでは、ワーク・ライフ・バランスを重視し、労働時間管理に取り組んでいます。

日清食品では、2009年11月から、毎週水曜日を「ノー残業デー」と定め、緊急の業務がある従業員以外の定時の退社を推進しています。

また育児支援を推進しており、小学校3年生までの子どもを持つ従業員を対象に育児短時間勤務制度を設けています。今後も、社内外で育児支援に取り組む活動を広げていく予定です。

セクシュアルハラスメント防止体制の拡充

職場におけるセクシュアルハラスメントの防止対策として、就業規則に罰則規定を盛り込み、社内に匿名で相談できる相談・苦情窓口を設置しています。

また、セクシュアルハラスメント教育にも取り組んでおり、新入社員から管理職までを対象に、講義形式の研修を2009年度から実施しています。

今後は、健康サポートルームとの連携などにより、ハラスメントへの適切な対応と防止の体制を拡充していく予定です。



新入社員研修

健康サポートルームの活用

日清食品グループでは、2004年から外部委託による健康相談窓口「日清食品グループ健康サポートルーム」を設置して、海外駐在員を含む従業員およびその家族から24時間、健康面やメンタル面での相談を受け付けています。2009年度に健康サポートルームに寄せられた相談では、介護休業など家庭での看護に関する相談が増加しています。

また2009年6月から残業の多い従業員に産業医との面談を勧め、注意を喚起しています。

労働安全衛生への取り組み

日清食品の各工場では、安全衛生委員会を定期的開催するとともに、「安全衛生パトロール」を実施し、工場内を巡回して作業工程の安全性や衛生状態を確認しています。

また工場内では、機械の駆動部の「見える化」を推進しています。これは駆動中にカバーを外すと機械が止まる仕組みで、カバーできない箇所には、エリア区間にセンサーを設置し、人が入ると機械が停止する仕組みを一部で導入しています。

2009年度には、日清食品グループ数社に安否確認システムを導入しました。これは地震などが起きた際、その周辺地区にいる従業員へ携帯電話などを通じて災害情報を告知するとともに従業員の安否を確認するシステムです。

そのほか、営業職の新入社員を対象に、営業時の安全運転を徹底するため、自動車教習所でドライビング研修を実施しています。

コーポレート・ガバナンス

日清食品グループは、安全・安心な製品を提供し、株主の皆様・お客様・従業員・地域社会など、すべてのステークホルダーの利益が最大化されるように事業を進めるとともに、コーポレート・ガバナンスの充実・強化を経営上の最重要課題の一つとして位置づけています。

日清食品グループ倫理規程(抄)

目的

第1条

日清食品グループ倫理規程(以下「本規程」という。)は、日清食品ホールディングス(以下「当社」という。)及び当社の子会社(以下「子会社」という。)の役員、顧問、社員、技能社員、嘱託、契約社員、臨時従業員及び派遣労働者(以下「私たち」という。)が企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において関係法令を遵守し、社会倫理に適合した行動を実践することを目的とする。

基本理念

第2条

私たちの仕事の目的は、顧客満足を第一とし、人々の生活に喜びをもたらす製品及びサービスを提供することである。
 2. 私たちは、企業の社会的責任を自覚し、法令及び公正な商慣習に則り、かつ透明な企業活動を推進するように努める。
 3. 私たちは、企業市民としての自覚を持ち、高潔な倫理観を養い、社会的良識に従って行動する。

コーポレート・ガバナンスの充実・強化

当社グループのすべての役員および従業員は、「日清食品グループ倫理規程」、「日清食品グループコンプライアンス規程」のもとに、企業の社会的責任を深く理解・自覚し、関係法令を遵守するとともに、社会倫理に適した行動の実践に努めています。さらに、2008年度の持株会社移行に伴い、グループ全体の統治を強化し、コーポレート・ガバナンスの周知・徹底を進めています。特に、社内の規程・ルールが、法律や企業倫

理、あるいは環境の変化に照らして、適切なものであるかを常に精査して内部統制の制度作りを行っています。また、かねてより外部の有識者の意見を積極的に反映し、経営の透明化を図っています。2009年度から2010年度にかけて社外取締役と社外監査役をそれぞれ2名から3名に増員するとともに、2010年6月には、独立社外取締役を選任し、チェック機能を一層強化しました。

コーポレート・ガバナンス体制 (2010年6月30日現在)

取締役会	<ul style="list-style-type: none"> ● 社外取締役3名を含む取締役11名と社外監査役3名を含む監査役4名の計15名をもって構成する。 ● 「定時取締役会」を毎月1回、必要に応じて「臨時取締役会」を開催し、経営の基本方針と戦略の決定など、会社の業務執行に関する重要事項を決定し、他の取締役の職務執行を監督する。
経営会議	<p>(毎月2回開催)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 取締役および監査役をもって構成する。 ● 取締役会で決議される事項の審議と、取締役会から権限委譲を受けた事項についての審議・決定を行う。
人事委員会	<p>(毎月1回開催)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COO、CMO、CSO、CFO、CAO、CPOおよび日清食品の営業本部長をもって構成する。 ● 重要人事案件の審議・検討を行う。
投融資委員会	<p>(毎月1回開催)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● CMO、CSO、CDO、CFO、CAO、CPOをもって構成する。 ● 重要投融資案件の審議・検討を行う。
チーフオフィサー&プレジデント会議	<ul style="list-style-type: none"> ● 毎月1回開催 ● 取締役、執行役員、事業会社社長および海外4地域の総代表をもって構成する。 ● 緊急案件の報告・検討、プラットフォームの報告などを行う。
監査役会	<ul style="list-style-type: none"> ● 社外監査役3名を含む監査役4名で構成する。 ● 監査方針・監査計画の策定を行うとともに、監査に関する重要な事項についてお互いに報告を行い、必要な協議・決議を行う。 ● 定時監査役会は原則毎月開催し、必要に応じて臨時監査役会を開催する。 ● 2006年度以降、社外監査役が欠けた場合に備えて、補欠監査役1名を選任している。

COO (最高執行責任者、Chief Operating Officerの略記)
 CMO (グループマーケティング責任者、Chief Marketing Officerの略記)
 CSO (グループ事業戦略責任者、Chief Strategy Officerの略記)
 CDO (グループ食品総合研究責任者、Chief Development Officerの略記)
 CFO (グループ財務責任者、Chief Financial Officerの略記)
 CQO (グループ安全研究責任者、Chief Quality Officerの略記)
 CAO (グループ管理責任者、Chief Administrative Officerの略記)
 CPO (グループ生産責任者、Chief Production Officerの略記)

効果的な内部統制システム体制を構築

日清食品グループは、内部統制システムの整備と構築および、その適切な運営を、経営の最重要課題の一つに位置づけています。

2006年5月には、取締役会で内部統制システム構築の基本方針について決議し、それに基づいて全社的なシステム構築に取り組んでいます。また、適宜、見直しや継続的な改善を行い、より適正かつ効率的な体制の構築に努めています。

内部統制の有効性については、監査役が経営全般に関する内部統制システムを監査しています。さらに、監査役および

内部監査室が各事業部門の業務監査を実施し、その有効性を監査・検証するとともに、必要に応じて改善の指摘・指導・指示を行っています。

また、2006年の金融商品取引法の成立に伴い、財務報告にかかわる内部統制システムの構築にも取り組んでいます。購買・生産・物流・販売・管理などの日常業務においても、部署単位で内部牽制が動くシステムを構築し、部署間でも牽制機能が動くシステムの構築を図っています。

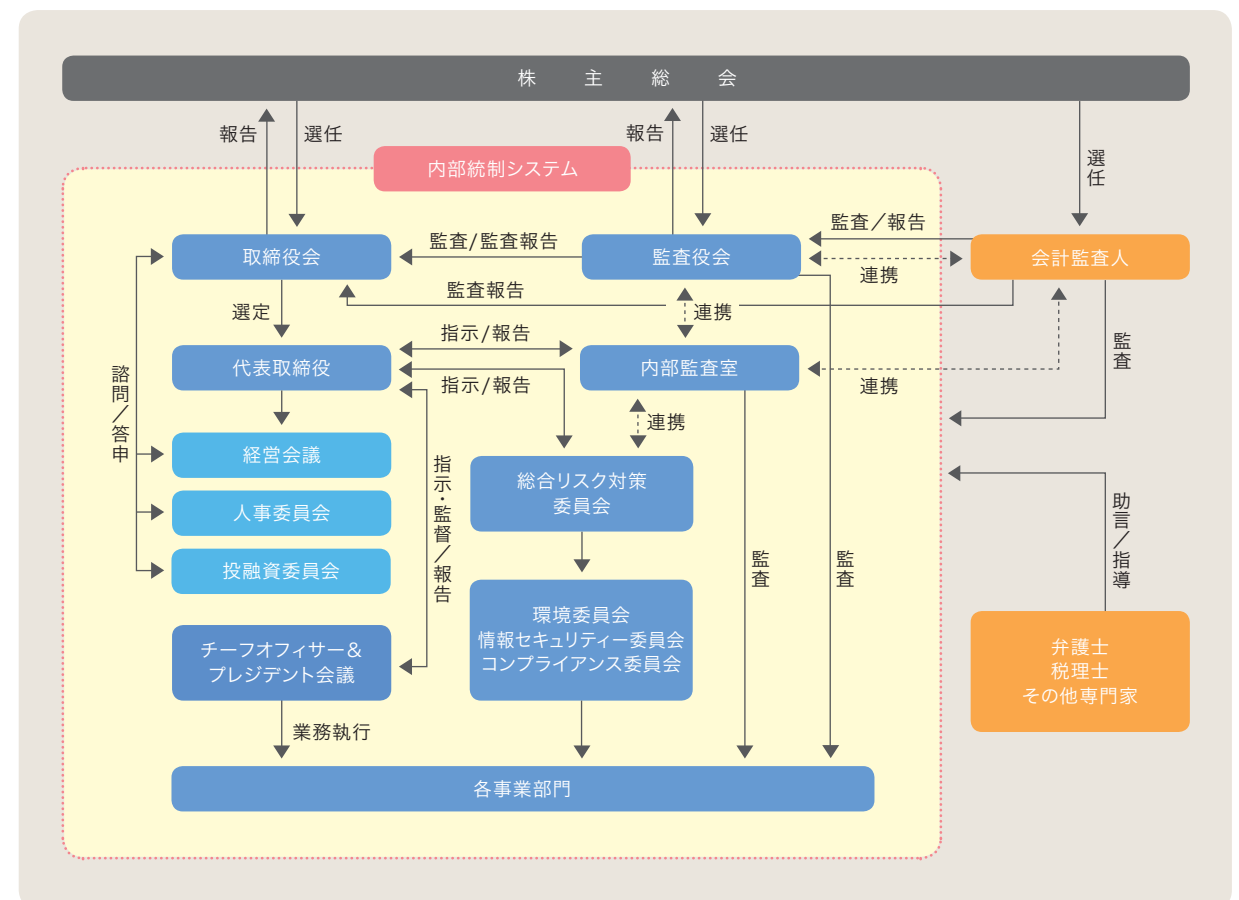
コンプライアンス体制の整備

日清食品グループは、内部統制システム構築の一環として、グループ全体のコンプライアンス体制のさらなる強化に向けて、適宜、各種規程を制定・改定してきました。

2008年2月に「日清食品グループリスク管理規程」を制定するとともに、代表取締役を委員長とする「総合リスク対策委員会」を設置し、当社グループ全体にかかわるさまざまなリスクの予防・発見・管理および対応などを通じて、企業価値の毀損を回避できるよう努めています。

また、「総合リスク対策委員会」の指示により、災害が起きた場合の対応方針を事前に周知徹底し、速やかに災害に対応することで被害を最小限にとどめ、早期回復を図るため「日清食品グループ災害対応規程」を2008年4月に制定しています。個人情報の保護に関しては、2004年6月に「情報セキュリティポリシー」を制定し、「情報セキュリティ委員会」を設置。「日清食品グループ個人情報保護規程」に基づいて個人情報の管理体制を整えています。

コーポレート・ガバナンス体制図



第三者意見



宮崎 哲也 (みやざき てつや)

福岡大学大学院商学研究科博士課程修了。現在、大阪国際大学国際コミュニケーション学部教授。研究分野は、マーケティング、CSR(企業の社会的責任)、IR(投資家向け広報活動)、M&A(企業の合併・買収)など。主な著書に、『最新マーケティングの理論と戦略がよ〜くわかる本』(秀和システム)『図解でわかるM&A』(日本実業出版社)『コトラーのマーケティング理論が面白いほどわかる本』(中経出版)『新しい大衆「ロウアーミドル」はこうしてつかめ!』(PHP)などがある。

今年(2015年)は戦後65年という節目の年です。日清食品はその戦後の荒廃と食糧難の中から、「食足世平」という理念をもって創業され、爾来、人間の暮らしにとって最も大切な「食」の創造開発の面で成果を上げてきたことは周知のとおりです。また近年では、新たな時代の要請に応えるべく、特に「食の安全」「社会貢献活動」「環境保全」を軸にCSR活動にも積極的に取り組んでいます。

食の安全への取り組み

最近、中国からの毒入り冷凍ギョーザ事件、産地や消費期限の偽装問題などが相次ぎ、食品に対する消費者からの信頼が大きく揺らいでいます。したがって、消費者の信頼をいかに取り戻すかが、食品会社に課せられた最も重大かつ焦眉の課題の一つとなっています。

日清食品グループは、2002年に食品安全研究所を設立して以来、機動的かつ一元的な品質管理を実施しています。また2009年度には、各事業会社などで実施する微生物検査の外部精度管理試験を社内で行える体制を整えました。今年の報告書では、各事業会社における安全への取り組みを取り上げ、各事業会社の製品特性を踏まえながら、食の安全に取り組む真摯な姿勢が窺えます。

2009年に導入した「VOICE」システムについては、顧客の声をグループ全体で共有、分析でき、迅速かつ的確な対応ができるため、信頼性の向上に寄与しているものと考えます。また、導入当初は日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍の3社だけでしたが、その後、参加事業会社の数も増え、組織横断的な安全管理の充実という点では、着実な進化を遂げているとの印象を受けました。

社会貢献活動への取り組み

社会貢献活動においては、「百福士プロジェクト」を推進しています。この中で印象的なのは、「Oishii(おいしい)」プロ

ジェクト」です。単に物資を供給するだけでなく、アフリカの地域特性を踏まえ、自国産業として根付かせることで、食糧難の緩和、雇用促進、そして経済発展といった効果も期待できます。また、「社員の大ボラ応援します!」プロジェクトというユニークな社会貢献活動にも乗り出しています。各地域活動を支援するには、企業が直接乗り出すより、社員を通じて行ったほうがより緊密な支援が可能となるという考え方には共感を覚えます。

環境保全への取り組み

近年、環境問題がまさに地球規模で広がっています。地球温暖化、オゾン層破壊、酸性雨、そして砂漠化などによる耕作地の減少も懸念されています。こうした環境のもと、グループ全体で環境負荷の削減に取り組んでいます。特に着目したいのは、2010年に日清食品がインスタントラーメンを対象とするCFP(カーボンフットプリント)の商品種別算定基準(PCR)の認定を取得したことです。これにより、製品ごとのライフサイクルの各段階におけるCO₂排出量を把握でき、より効率的なCO₂削減の戦略を策定できます。

いまや、人口の増加や食料等の資源の枯渇など、いわゆるサステナビリティにかかわる問題の深刻化が指摘されています。今後は、生物多様性の保全の取り組みや持続可能な資源調達強化へと取り組みの軸が広がっていくことを期待しています。

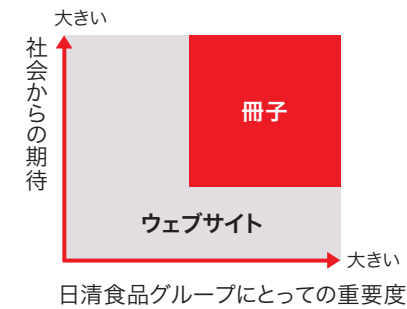
2008年10月に日清食品ホールディングスとなった当初は、安全管理や環境保全の取り組みにおいて、やや足並みがそろっていないとの印象もありました。しかし、2009年度は、各取り組みにおける統一感が徐々に高まったように思います。今後はこれまで以上にグループ一丸となって協力し合い、さらなる進化を続けられることを願っています。

ウェブサイト掲載情報

日清食品ホールディングスのウェブサイトでは、本冊子よりも詳細な情報を網羅的に掲載しています。また、最新のトピックスもご覧いただけます。

<http://www.nissinfoods-holdings.co.jp/>

冊子とウェブサイトの関係性



- お湯と生きるプロジェクト
<http://www.oyu.jp>
- インスタントラーメン発明記念館
<http://www.nissin-noodles.com/>
- 安藤スポーツ・食文化振興財団
<http://www.ando-zaidan.jp/>
- 世界ラーメン協会 (WINA)
<http://instantnoodles.org/jp/>

ウェブサイトのみに掲載している情報

日清食品グループについて

- グループ理念
 - 行動精神
 - 倫理規程
- グループ会社

社会・環境活動

- 社会貢献への取り組み
 - スポーツ支援活動
 - ・日本プロゴルフ選手権大会に協賛
 - ・企業対抗全国レディースゴルフ大会
 - ・ベルマーク教育支援活動
 - ステークホルダーとの関わり
 - 取引先様とともに
 - 株主・投資家の皆様とともに
 - 環境への取り組み
 - 日清食品グループ環境憲章
 - 環境マネジメント
 - ・環境教育・環境監査の実施
 - ・化学物質の適正な管理
 - ・土壌汚染の防止
 - ・環境関連の事故・訴訟・苦情
 - オフィスにおける取り組み
 - ・グリーン購入ガイドライン
 - ・グリーン購入の推進
 - 環境・安全年表
 - ガイドライン対照表

株主投資家情報

- 経営方針
 - コーポレート・ガバナンス
 - ・コンプライアンス規程
 - ・情報セキュリティ規程
 - ・個人情報保護規程
 - ・内部統制

 日清食品ホールディングス

