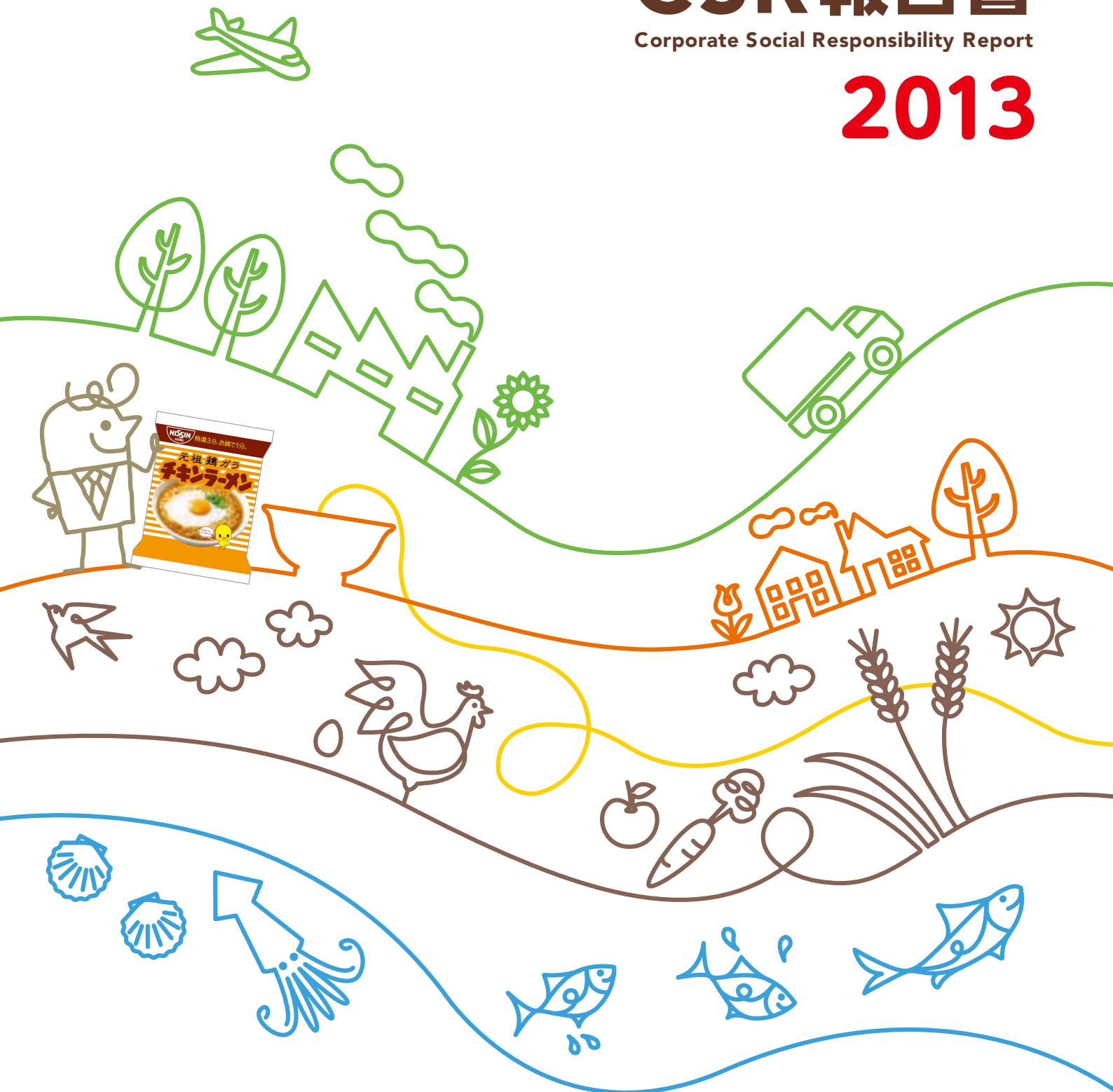




# CSR報告書

Corporate Social Responsibility Report

# 2013





## 創業者精神

創業者の安藤百福が掲げた4つの言葉、

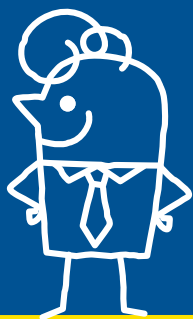
「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」を、

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。

# EARTH FOOD CREATOR

私たち日清食品グループは、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。さらに、人類を「食」の楽しみや喜びで満たすことを通じて、社会や地球に貢献します。





# 支えたい。

## 食べてみんながしあわせに

日清食品の創業者である安藤百福が、世の中の役に立つ便利な食品を開発しようと決意した原風景は戦後の闇市にあります。寒空の下、闇市のラーメン屋台にならぶ行列を見て「食が足りてこそ人は心安らくなる。食が足りないと争いが絶えない。」との思いを強くしました。世界で初めてのインスタントラーメン「チキンラーメン」が誕生してから今年で55年。今では、インスタントラーメンは世界中の人々に親しまれる「食文化」となっています。

しよくそくせへい

## 食足世平

### 『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。  
食のあり様が乱れると、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。



世界初の宇宙食ラーメン  
「スペース・ラム」

# 創りたい。

夢のあるおいしさを世界へ

「おいしさに国境はない」と考えていた安藤百福は、1966年の欧米視察で越えるべき食習慣の壁にあたりました。それと同時に、めんをフォークで食べるというヒントを得て、1971年に、それまで誰も考えたことがない世界で初めてのカップめん「カップヌードル」を開発しました。新しい食の可能性を追求する創造的精神は、今も受け継がれています。



## しょくそういせい 食創為世

『世の中のために食を創造する』

企業にとってもっとも大切なものは、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、世のためにつくす。

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。



# 伝えたい。

## からだがよろこぶ食べ物をつくる

安藤百福は、「人は美しく健康であるために、賢い食事をするのが大切である」「食はバランスである」との思いから、おいしさや新しい食の創造だけではなく、食の機能性の追求も忘れることはありませんでした。食生活の改善による生活習慣病の予防や健康維持への関心が高まる中、日清食品グループでは、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。



## びけんけんしょく 美健賢食

『美しく健康な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。  
美しい体をつくり、健康を維持することが、食品の持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つくられます。  
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。



# 守りたい。

## 清らかな心で命を支える

食を支えることは、すなわち命を支えること。私たち日清食品グループの社員は、食の仕事は聖職と考え、食の提供を通じて世の中に貢献していくことに誇りを持っています。これからも、地球70億人の食を支える気概を持って、地球と人々の生活に貢献していきます。

### しょくいせいしょく 食為聖職

#### 『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。

## トップメッセージ



# グローバルカンパニー 世界の食を支えたい。

2013年は、当社グループ創業者・安藤百福が世界で初めてのインスタントラーメンである「チキンラーメン」を発明してから55周年となる記念すべき年です。日本で生まれたインスタントラーメンは「おいしいこと」、「長く保存できること」、「簡単に調理できること」、「値段を安くすること」、「安全であること」という5つの特長を持ち、その商品価値が世界中の人々に評価された結果、2012年には世界総需要がついに年間1,000億食を突破(WINA統計)し、一人当たり14.4食も食べられる世界食となりました。今後も新興国を中心に飛躍的な需要拡大が見込まれています。

しかしながら、現在、世界ではおよそ8億7千万人(8人に1人)が飢餓に苦しんでいます。そして、飢餓人口の98%が途上国に集中しています。私は、2010年8月より、特定非営利活動法人 国連WFP協会(神奈川県横浜市)の会長に就任し、世界の飢餓撲滅に向けて食糧支援に取り組んでいます。企業、団体との連携、募金活動を通じて、国連WFPへの支援の輪を広げていくことが、食に携わる私の使命と考えています。

日清食品グループとしても、インスタントラーメンを発明したパイオニア企業として、世界の人々の食を支えたいと考えています。食を支えることは、命を支えることでもあります。生活を楽しむための食から、生命を維持するための食まで、さまざまな食品を提供していくことが、当社グループの使命です。これからも事業を展開し

ているすべての国と地域で、各地の伝統的な食習慣と食文化を尊重しながら、今まで以上に皆さまに愛される食の安定供給に努めてまいります。

「食の安全」は創業以来の経営の最重要課題と位置づけています。当社グループが業界に先駆けて設立した「食品安全研究所」(滋賀県栗東市)は、食品企業としては数少ない国際的な試験所認定規格を取得し、世界標準の分析能力が公式に認められています。さらに、中国・上海に設立した「食品安全研究開発有限公司」では、中国産原材料の品質管理や独自の安全基準に基づく監査など、原材料の調達から製造、流通、販売、消費にいたるまで、多段階において食の安全に責任を持つ管理体制を確保しています。

また、インスタントラーメンは、長期保存が可能で調理も簡単なことから、飢餓や災害時の緊急支援物資として無くてはならないものになっています。当社グループでは、これまでにさまざまな食糧支援活動に取り組んで来ましたが、今後も、紛争や自然災害によって飢餓が発生した地域には、いち早く、各地域の自治体やWINA(世界ラーメン協会)と連携をとりながら、インスタントラーメンを中心にした食糧支援に努めてまいります。

日清食品ホールディングスは、2013年度からの3年間で対象とした「中期経営計画2015」を策定しました。これは、「EARTH FOOD CREATOR」という当社グルー



# として

ブ理念のもと、国内の収益力を強化し、海外での成長を加速させ、グローバルカンパニーを目指すものです。将来的には、「食」を通じて楽しみや喜びを提供し、世界の人々(=地球)に貢献していくことで、“EARTH FOOD CREATOR”の実現を目指します。そのためにも、当社グループは、まだ麺食文化が根付いていない国や地域へ向けて「安全」「安心」な製品を提供し、インスタントラーメンを世界規模での普遍的な食として定着できるように努力してまいります。

企業経営にとって「サステナビリティ(持続可能性)」の取り組みは欠かせません。経済効率の追求だけではなく、社会システムや地球環境が将来にわたって持続可能かどうかが問われています。企業として、世の中が求める付加価値や社会的価値を積極的に創造し、それを持続させていく必要があります。当社グループでは、今後もグローバルな視点で、資源の枯渇、食糧需給のバランスなどの課題に取り組み、企業の社会的責任を果たしてまいります。そして、グループ全社員が企業市民としての責任を自覚し、ステークホルダーの皆さまに対し、高い倫理観と社会的良識に沿った行動を取るよう努めてまいります。

2013年6月  
日清食品ホールディングス株式会社  
代表取締役・CEO

安藤宏基



# CONTENTS



|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>特集1</b>         |           |
| <b>「食」の力で地球を救う</b> | <b>10</b> |
| <b>特集2</b>         |           |
| <b>百福士プロジェクト</b>   | <b>16</b> |

|                 |    |
|-----------------|----|
| 食育・スポーツ支援活動     | 22 |
| 発明・発見の大切さを伝える活動 | 26 |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 原材料の調達と分析・検査                | 28 |
| 品質保証体制・品質調査活動               | 30 |
| 生産段階におけるリスク・品質管理            | 32 |
| お客様とのコミュニケーションによる製品やサービスの改善 | 33 |
| 健康・機能性食品の開発                 | 35 |

## 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、「食の安全」体制の強化と「百福士プロジェクト」を中心に報告しています。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。

## 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」
- ISO26000(社会的責任に関する手引き)

## 報告対象期間

2012年度(2012年4月1日~2013年3月31日)重要事項は2012年度以前・以降のものも報告しています。

## 報告対象範囲

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を報告範囲としています。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

2013年6月  
(前回発行2012年6月)



|               |    |
|---------------|----|
| 環境マネジメント体制    | 36 |
| 環境実績          | 38 |
| 生産における取り組み    | 40 |
| 物流、オフィスでの取り組み | 42 |
| 製品における取り組み    | 43 |



|                       |    |
|-----------------------|----|
| 幅広い研修・教育によるグローバルな人材育成 | 44 |
| 多様な人材が自律的に働ける職場環境     | 46 |
| 多様な人材が働きやすい環境づくり      | 47 |



|                |    |
|----------------|----|
| コーポレート・ガバナンス体制 | 48 |
| ステークホルダーとの対話   | 50 |
| 周年製品のご紹介       | 52 |
| 第三者意見          | 53 |
| 日清食品グループの概要    | 54 |

**お問い合わせ先**

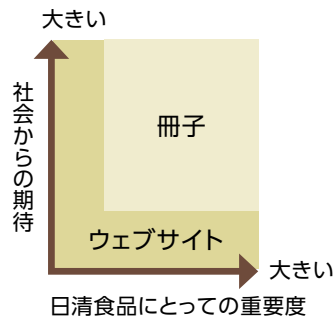
日清食品ホールディングス株式会社  
 コーポレート・コミュニケーション本部 広報部 CSR推進室  
 TEL:(03)3205-6832 FAX:(03)3205-5259

**ウェブサイトのご案内**

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**





国連WFPの大型テント

©JAWFP



©JAWFP

給食の配膳を待つ子どもたち



鉄骨だけになった  
小学校の体育館

©JAWFP



## 特集1 世界のために

# 「食」の力で地球を救う

現在、世界で8億7000万人もの人々、世界の8人に1人が十分な食糧を得られず飢餓に苦しんでいます。

食は人間の生命を支える欠かせないものです。

食が足りて初めて、その国の自立・繁栄・平和が可能になるという「食足世平」の創業者精神から、日清食品グループは、日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEOの安藤宏基が会長を務める国連WFP協会に協力し、飢餓の撲滅に取り組んでいます。

「食」の力で地球を救う

# 1 国連WFPへの協力



カティール郡サン・アルフォンソ村の被災者に挨拶する安藤宏基

## 台風24号の被災地フィリピンを訪問

WFP 国連世界食糧計画の日本における民間の公式支援窓口となる特定非営利活動法人 国連WFP協会(以下、国連WFP協会)の会長を務める安藤宏基は、2013年4月に、フィリピンの国連WFPの活動現場を視察しました。

フィリピンでは、2012年12月に同国南部に位置するミンダナオ島を大型台風(パブロ)が直撃し、死者・行方不明者は約2,000名、全半壊家屋は23万、避難民は95万名を超える被害がありました。現在でも多くの人々が支援を必要とする中、国連WFPでは、特に被害の激しかった地域の40万名(約8万世帯)への食糧配給、260の学校に対する緊急学校給食支援、職を失った人々に対して労働環境を整えて食糧や現金の支給を行うキャッシュ/フード・フォー・ワークのプログラムを中心に、懸命な人道支援活動を行っています。

まず安藤宏基が訪れたのは、コンポステラ・バレー州にある小学校です。国連WFPでは、フィリピン教育省などと

の連携のもと、79,000人の児童を対象に緊急支援の一環として給食支援を行っています。この支援により、子どもたちは被災後の困難な時期であっても学校に通い、栄養価の高い食事をとり、勉強することができます。

また、深刻な被害を受けた地域のひとつである東ダバオ州カティール郡の食糧配給の現場も訪れました。東ダバオ州では、国連WFPが提供するコメに政府からの支援物資を加えた食糧配給を続けており、同郡では2012年12月の支援開始以降、約12,300世帯が支給を受けました。

安藤宏基は、国連WFPによる食糧配給や緊急学校給食支援を通じて、日本の支援によって購入されたコメを中心にさまざまな支援が被災された人々に行き届いていることを確認しました。その一方、まだまだ支援が足りない現状も目の当たりにしました。しかし困難な状況が続く中でも、人々は笑顔と支援への感謝の気持ちを絶やさず、前向きに生きていく姿を見せてくれました。

# 1 国連WFPへの協力



日本からの支援米



支給された学校給食



フード・フォー・ワークに参加した人々

## 「食足世平」の精神で世界の食を支える

国連WFPへの支援活動は、創業者精神「食足世平」の延長線上にあります。安藤宏基は同協会の会長に就任以降、2010年には国連WFPの学校給食プログラムなどが実施されているカンボジア、2012年には飢餓に苦しむ東アフリカの「アフリカの角」地域を視察しました。そのたびに、食の大切さと支援の必要性を体感してきました。今回のフィリピン視察を終えて安藤宏基は「かけがえのない人や身の回りの大切なものを失った被災者の方々の心の傷は簡単に癒せるものではないが、皆さんは日本から来た

私たちが喜んで歓迎していただきました。そして、多くの方が早く元の生活に戻れるようにがんばっていきたくて伝えてくれました。今回、国連WFPの活動成果を見て、これからも現地の状況を伝え、支援につなげていきたい。」と述べました。安藤宏基は、世界各地で起こり得る自然災害が人々の食や教育、労働環境にも甚大な影響を与えることを再認識し、これからもできる限りの食の支援を通じて地球を支えていく決意を強めました。

### 国連WFPとは

国連WFPは飢餓と貧困の撲滅を使命に活動する国連の食糧支援機関です。自然災害や紛争の被災者、妊婦や授乳中の母親、栄養不良の子ども、遺児、病人、老人など、最も貧しい暮らしを余儀なくされている人を対象に、毎年平均75ヵ国以上でおよそ1億人に食糧支援を行っています。

国連WFPは国連機関であるWFP 国連世界食糧計画とそれを支援する認定NPO法人である国連WFP協会という2つの団体の総称です。



World Food Programme

## 日清食品グループの協力・支援活動

### チキンラーメンでレッドカップキャンペーンに参加

日清食品は2012年4月より、国連WFPの「レッドカップキャンペーン」に参加しています。これは、対象商品の売上の一部を国連WFPの「学校給食プログラム」に寄付するものです。キャンペーン期間中、「日清チキンラーメン」「日清チキンラーメンどんぶり」の売上の一部が「学校給食プログラム」への寄付金となり、貧困に苦しむ子どもたちの健全な成長と教育の機会を広げるために役立てられます。キャンペーンの対象商品のパッケージには、給食を入れる容器である赤いカップのマークが付いています。

### WFPウォーク・ザ・ワールドへの特別協賛

日清食品ホールディングスは、国連WFPが主催する「WFPウォーク・ザ・ワールド」に特別協賛をしています。このイベントは途上国の子どもたちの飢餓をなくすために行われるチャリティ・ウォークです。日本では毎年5月前後に横浜で行われ、参加費の一部が国連WFPの学校給食プログラムに役立てられます。日清食品グループからも多くの社員がこのイベントに参加しています。

### WFPエッセイコンテストへの特別協賛

国連WFPでは、飢餓問題や国連WFPの食糧支援活動への認知拡大を目的にエッセイコンテストを開催しており、日清食品ホールディングスはこのコンテストに特別協賛をしています。2012年度は人間の生活の基本である『食べる大切さ』をテーマに、小学生から大人まで幅広い方々から作品を募集しました。また応募1通につき給食1日分の30円が特別協賛企業から国連WFPの学校給食支援に寄付されました。

### ラーメン記念日フェスタを通じた協力

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、お客様への感謝の気持ちを込めたイベント「ラーメン記念日フェスタ」を開催しています。2012年度は、北海道千歳市の日清食品千歳工場、神奈川県横浜市の「カップヌードルミュージアムパーク」、大阪府池田市の「てるてる広場」の3会場にて、親子で楽しめるイベントを展開しました。日清食品は、当日のチャリティ入場料および緑日・ワークショップの参加料を国連WFPへ全額寄付しています。





フィリピンにおける  
WINAの災害食料支援活動



「食」の力で地球を救う

## 2

# WINAとの連携

### 世界に広がるインスタントラーメン市場とWINA

2013年4月、WINAは2012年のインスタントラーメン世界総需要が1,014億食（前年比27億食の増加）となったことを発表しました。1958年に日清食品創業者・安藤百福が世界初のインスタントラーメンを開発してから54年目にして初の1,000億食突破となりました。

また、年間総需要を世界総人口70億5210万人で割ると14.4食となり、インスタントラーメンは世界中の人々に月1回以上食される世界食であるといえます。

一方では、世界では飢餓や世界人口の増加による食料需給バランスの偏りが問題とされています。インスタントラーメンが、今後さらに国境を越えて食文化として受け入れられることでさまざまな食問題に対応できるように、WINAは世界レベルでの活動を続けています。

### WINAとは

世界ラーメン協会 (WINA) は、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としています。同協会では、世界レベルでインスタントラーメンの品質を維持・向上させるため、最新の研究開発事例や化学物質の安全性についてなどの最新情報を会員間で共有しています。また、隔年で「世界ラーメンサミット」を開催しているほか、2008年4月には「WINA災害食料支援基金」を設立し、世界各地の自然災害の被災者救援のためにインスタントラーメンによる支援活動を推進しています。現在では、国内外170以上の企業・団体が加盟しています。

WINAの前身となるIRMA (International Ramen Manufacturers Association) は、日清食品創業者・安藤百福の提唱により1997年3月に設立されました。2006年にインスタントラーメンの国際基準CODEXが採択されたことを受け、CODEXのカテゴリー名称である「Instant Noodles」に準拠すべく、会の英語名称を2007年2月よりWINA (World Instant Noodles Association) に変更しました。





## 日清食品グループとWINA

日清食品グループでは、世界ラーメン協会の事務局を日清食品ホールディングスに設置するなど、同協会の活動を積極的に支援しています。WINAが開催する世界ラーメンサミットなどにおいて食の安全に関する研究や最新事例に関する講演を行い、インスタントラーメンの品質向上の情報を共有しています。また、世界各地で発生する自然災害による被災者に、WINAと連携をしてインスタント

ラーメンを通じた食料支援活動を行っています。2007年より、日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEOの安藤宏基が同協会の会長を務めています。



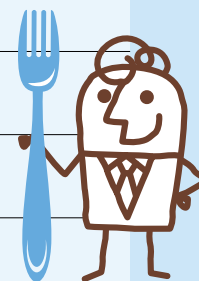
天津サミットでWINA会長として挨拶する安藤宏基



世界の主要即席めんメーカーの代表が集うWINA理事会

### WINA過去の主な災害食料支援活動

|           |            |                                                       |
|-----------|------------|-------------------------------------------------------|
| 2013年 4月  | 中国・四川地震    | 康師傅、日清食品グループ中国現地法人と共同でインスタントラーメン合計24万食を支援             |
| 2012年 12月 | フィリピン台風24号 | モンデニッシン、ユニバーサル・ロピナと共同でインスタントラーメン合計30万食を支援             |
| 2012年 8月  | フィリピン洪水    | モンデニッシン、ユニバーサル・ロピナ共同でインスタントラーメン合計20万食を支援              |
| 2011年 12月 | フィリピン台風21号 | モンデニッシン、ユニバーサル・ロピナと共同でインスタントラーメン合計30万食を支援             |
| 2011年 10月 | タイ洪水       | タイプレジデントフーズと共同でインスタントラーメン合計20万食を支援                    |
| 2011年 3月  | 東日本大震災     | 日清食品と共同でインスタントラーメン合計20万食を支援                           |
| 2011年 1月  | ブラジル洪水     | ニッシン・アジノモト・アリメントス社と共同でインスタントラーメン合計28,800食をブラジル赤十字社に提供 |





## 特集2 50年間に100の社会貢献活動を行う 「百福士プロジェクト」

日清食品グループは、社会貢献活動「百福士プロジェクト」を2008年から進めています。  
これは、社会貢献に熱心だった創業者・安藤百福（あんどうももふく）の志を受け継いだグループ社員たちが、創業100周年となる2058年までに合計100の社会貢献活動を行うものです。  
活動のテーマは「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」の5つ。  
いずれも創業者精神や安藤スポーツ・食文化振興財団の設立理念を反映したものです。  
「百福士プロジェクト」を通じて、当社グループはより豊かな未来のために貢献していきます。

1 未来の「創造」のために。  
世界に、これまでなかった驚きを!

2 未来の「食」のために。  
70億を、腹から笑顔に!

3 未来の「地球」のために。  
地球と生きよう!

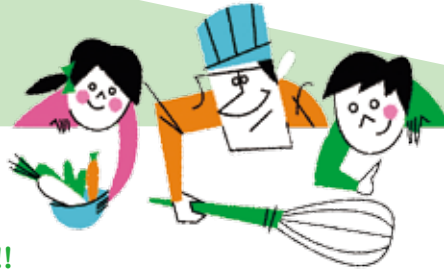
4 未来の「健康」のために。  
人類を、お腹の底から健やかに!

5 未来の「子供たち」のために。  
ココロもカラダも沸く湧く!





# 全日本 育麵(イクメン)メニューコンテスト



お父さんと子どもがチームでチャレンジ!!

## 全日本 育麵(イクメン)メニューコンテスト



厚生労働省は、男性が子育てを楽しみ、育児についての社会的な気運を高める「イクメンプロジェクト」を、2010年からスタートさせました。これを機に、育児を積極的に行う「イクメン」と呼ばれる男性が増えてきています。

しかし、「イクメン」であっても、家事や育児が手間だと感じている人が4割以上にもものぼり、「時間がないから」、「効率的なやり方がわからないから」などがその理由としてあげられています。

一方、育児と料理に関する意識調査からは、世の中のお父さんの4人に1人は、週1日以上、家族のために料理をしており、約3割のお父さんが、家事・育児の一環として料理に取り組んでいることがわかりました。また、お父さんが家族のために作るメニューでは、「簡単」で「早い」[麺類]が多いということもわかりました。

このような状況を踏まえ、日清食品グループは「身近な即席麺を通じて子育てを楽しみたいお父さん」を「育麵」と名づけ、お父さんと子どもが協力しながら即席麺を使った料理を作ることで、「創造」「楽しさ」「経験」を共有し、父子の絆を深めてもらおうと「全日本 育麵メニューコンテスト」を2012年10月より実施しました。

お父さんと子どもによる即席麺を使ったオリジナルメニューを全国から募集し、1次予選は書類選考、2次予選はウェブサイト上の一般投票により、父子10組を選考。決勝大会は、2013年3月に横浜・みなとみらいのカップヌードルミュージアムで開催し、10組の父子が審査員の前で実際に応募メニューを調理し、料理の腕とチームワークを披露しました。「チームワーク」、「楽しさ」、「アイデア」を基準とした厳正な審査の結果、秋田県の和みつつチームが考案した、スープに生姜を入れ、すりおろした長芋と秋田名物ぎばさ、ごまをトッピングした「ほっこりラーメン〜とろっ☆すりっ☆ねばっ〜」が見事優勝しました。



優勝した和みつつチームのメニュー

百福士  
第9弾  
2012年8月

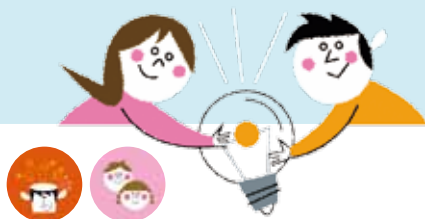


## チキンラーメン&カップヌードル 保存缶プロジェクト

3分でできるおいしさを3年間保ちます



東日本大震災以降、食料備蓄の割合が上昇傾向にある中、日清食品は、通常のインスタントラーメンよりも賞味期間が長く、3年間の長期保存が可能な「チキンラーメン保存缶」と「カップヌードル保存缶」を開発しました。2012年8月、各自治体での防災備蓄への活用を目的に、日清食品ホールディングス本社のある東京都新宿区、カップヌードルミュージアム(安藤百福発明記念館)のある神奈川県横浜市、インスタントラーメン発祥の地である大阪府池田市の3自治体に、「チキンラーメン保存缶」と「カップヌードル保存缶」合計50,000食(25,000缶)を寄贈しました。8月29日には、安藤CEOが横浜市役所を訪れ、林文子市長への贈呈が行われました。



百福士  
第8弾  
2012年5月~2013年3月

## 東北の未来を発明しよう プロジェクト

子どもたちに、ひらめくチカラを。

百福士第8弾では、東日本大震災で被災した岩手県、宮城県、福島県の小学生とその保護者を、横浜みなとみらいにあるカップヌードルミュージアムと東京・横浜観光に招待しました。これは、被災した子どもたちに、未来を切り開く創造力、あきらめない心を育てたいという願いを込めたプロジェクトで、2012年5月から2013年3月まで10回にわたり、合計1,000人を招待しました。子どもたちに、日清食品創業者の安藤百福の「クリエイティブシンキング=創造的思考」を体感してもらい、「あきらめない心」や「発明・発見の

大切さ」を感じてもらうことで、復興に向けて力強く生きるエネルギーを養ってもらいました。参加者からは「安藤百福さんの生き方に勇気と元気をもらった」「未来の子どもたちの大きな力になると思います」という声をいただきました。



百福士  
第7弾  
2011年7月～2013年4月



## 児童、厨房に入るべし!プロジェクト

つくって学ぶ、食のおいしさ、たのしさ、ありがたさ。



百福士第7弾では、日清食品グループの外食事業・味の民芸フードサービスの各店舗で、子どもを対象とした食育・料理教室を実施しました。職場での調理体験を通して、子どもたちの手作り料理に対する感心を高め、食に対する正しい知識と感謝の心を育むことを目的に2011年7月から始まり、2013年春までに251回開催、延べ1,474人が参加しました。



子どもたちが作るメニューは「オリジナル民芸ちゃんぽんうどん」。子どもたちが自分で選んだ食材から作った料理を、テーブルで待つ家族と一緒に食べて、自分たちで片付けもしました。参加した保護者からも「楽しみながら食育ができた」「手洗いの重要性がよくわかった」「子どもに料理の楽しさ、栄養のバランスを知ってもらえた」との声が聞かれました。

百福士  
第6弾  
2010年9月～2013年3月



## 駅伝日本一が、おいしい走りかた教えます。 走食系チルドレン育成プロジェクト

当プロジェクトは、ニューイヤー駅伝(全日本実業団対抗駅伝競走大会)などで活躍する日清食品グループ陸上競技部の選手たちが全国の小学校を訪問し、子どもたちに「正しい走りかた」と「正しい食の知識」を伝えることを目的としています。インスタントラーメンの発明物語や製造工程を紹介し、発明、発見と創意工夫や、バランスのとれた食事の大切さを伝える「食育教室」、走ることの大切さや正しい走り方を教える「ランニング教室」、あきらめない気持ちや思いやりの大切さを語る「ホームルーム・給食」の授業を選手自らが講師となっていく、全国の子どもたちに伝えてきました。2013年3月までに全国47都道府県の小学校50校を訪問しました。





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

社員自身の社会貢献活動を応援するこのプロジェクトは、百福士の5つのテーマ、「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」に当てはまる社会貢献活動を行う非営利団体で活躍するグループ社員を支援、表彰するプロジェクトです。優秀者は「大ボラアワード」で表彰し、「夢実現プロジェクト」として社会活動家を招聘し、活動をともしめるための費用(上限100万円)が支給されます。

2011年度の百福士「大ボラアワード」は、ゴスペルを歌うことを通じた慰問や義援活動を行う「T-Project」に属する日清食品冷凍 名古屋営業所の播和之さんが受賞。「T-project」は「夢実現プロジェクト」の支援金を活用し、ゴスペルシンガーの亀渕友香さんを招き、2012年11月に大阪でチャリティコンサートを開催しました。



T-Project主催  
チャリティコンサートの風景



第5弾  
2010年3月～2012年11月



第4弾  
2010年3月～



## 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

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」を沸かす際のCO<sub>2</sub>排出量の削減方法を提唱する「お湯と生きるプロジェクト」を2010年3月に始めました。お湯を沸かす際のちょっとしたアクションの積み重ねがCO<sub>2</sub>排出量抑制につながり、地球温暖化防止に貢献することを呼びかけ、お客様とともに行動していく活動です。ウェブサイト(<http://www.nissinfoods-holdings.co.jp/csr/oyu/>)でお湯を沸かす際に簡単にできる4つのアクションを、効果とともにわかりやすく伝え、啓蒙活動に努めています。



お湯と生きるプロジェクト ウェブサイトより



有言実行



第3弾  
2008年8月



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

百福士第3弾では、長期保存缶「チキンラーメン・カン」を防災備蓄食として大阪の3自治体に寄贈しました。長期保存でき、手軽に食べられるインスタントラーメンが災害時の支援物資としても評価されている点に着目して、日清食品は袋めん「チキンラーメン」の賞味期限6ヶ月よりも長い、3年間保存が可能な防災・備蓄用長期保存缶「チキンラーメン・カン」を開発。2008年8月、チキンラーメン誕生にゆかりのある、大阪府・大阪市・池田市に合計10万食を寄贈しました。





自然体験活動指導者養成

## 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月より、50歳以上の日清食品グループ社員を対象に、自然体験活動の指導者を養成するプロジェクトを始めました。社員が、指導者資格を取得し、自主的に子どもたちに自然のすばらしさと楽しさを教え、社会に貢献してもらうことを目的としています。参加者は「CONE自然体験活動リーダー」\*資格取得のため、講義、野外実習、救命講習など延べ24時間のカリキュラムを受講します。2012年9月には、7回目となる研修会を安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センター(長野県小諸市)で開催し、12名が参加しました。また、2013年2月には、既受講者を対象にステップアップのための中級指導者(CONEインストラクター)養成研修会を実施し、8名が参加しました。これまでに121名の社員が自然体験活動の資格を取得しました。

\*自然体験活動の普及を推進するNPO法人自然体験活動推進協議会(CONE)が認定する自然体験活動の指導者資格



雪山での訓練風景

百福士  
FUKUSHI

第2弾

2008年10月~



百福士  
FUKUSHI

第1弾

2008年2月~



アフリカ事業化自立支援

## Oishii(おいしい)プロジェクト

食糧難に苦しむアフリカのケニアで、人々にインスタントラーメンの価値と作り方を伝え、経済的に自立できるよう支援する事業を、2008年2月に始めました。ジョモケニヤッタ農工大学と日清食品がケニア仕様のチキンラーメンを共同開発し、2009年3月には同大学に1日約1,000食の製造

ラインを持つ生産ラボを設置。特別仕様の給湯機能付き「チキンラーメン号」で2010年7月末までに延べ236回、62,950食のチキンラーメンがケニアの小学校に届けられました。現在も同大学で製造実習などの寄附講座を継続しています。





# 社会貢献への 取り組み

## コミュニティへの参画および開発

日清食品グループは社会や地域への貢献活動の一環として、食育やスポーツ振興に取り組んでいます。また、安藤スポーツ・食文化振興財団への支援を通じ、自然体験活動による青少年の健全な育成や新しい食文化の創造を図っています。インスタントラーメン発明記念館やカップヌードルミュージアムなどの体験型ミュージアムにおいて、世界初のインスタントラーメンを発明した安藤百福の創造的思考を発信することで、子どもたちに「発明・発見の大切さ」を伝えています。

### 食育・食文化活動

#### 小学生向け食育活動

#### 「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」

日清食品は、2005年に施行された食育基本法第六条「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」の考えに基づき、2008年5月から全国各地の量販店と共同で、移動型の食育活動を行っています。小学生以上を対象にした「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」では、小麦粉をこねて生地を作るところから油で揚げるまでの製造工程を実演し、日本で発明されたインスタントラーメンが何を材料にどのように作られるのかを知る「チキンラーメン手作り体験」を実施しています。さらに「四群点数法<sup>※</sup>」を利用して、4つのグループに分けられた具材を加える「トッピング・チキンラーメン」（監修：女子栄養大学）を行い、チキンラーメンを題材に栄養バランスについて学んでもらいます。量販店や参加者からも好評を得ており、2012年度は全国24カ所で実施し、親子の参加者は1,493名となりました。

※食品を栄養的な特徴が似た4つのグループに分け、それぞれの食品群からバランスよく食品を選択する食事法。







おいしい  
しょくいく  
スクール  
チキンラーメン



## 幼稚園で行う食育 「しょくいく幼稚園キャラバン」

日清食品は食育活動を幼稚園にも広げ、「最初のおいしいは、ずっとおいしい。」をテーマにした「しょくいく幼稚園キャラバン」を2009年8月に開始しました。チキンラーメンがどのように作られるのかを実演し、「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、うまく割れると歓声が上がります。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」で体を動かし、食の楽しさ・おいしさを園児に伝えています。2012年度は全国の58ヶ所の幼稚園で実施しました。

ランチパーティー



チキンラーメン体操



## スポーツ支援

### 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」に協賛しています。1999年からは小学生の長距離走・持久走の正しい技能・トレーニング方法の習得を目的とした「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」にも協賛を開始しました。2012年度は、両大会合わせて約17万人の選手・関係者が参加しました。これまでに多くのオリンピック選手や、世界で活躍するアスリートを輩出しており、日本スポーツ界の底辺拡大に貢献しています。



“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

### ゴルフを通じた社会貢献活動

日清食品ホールディングスは、女性アマチュアゴルファーに本格的な競技の場とゴルフを通じた企業間交流を提供する「企業対抗全国レディースゴルフ大会」に2001年より特別協賛しています。2011年からは、関西のほかに関東予選大会も開催され、より多くの女性アマチュアゴルファーが参加しやすくなっており、女性ゴルファーの裾野拡大に貢献しています。



また、日清食品ホールディングスが協賛するプロゴルフメジャー大会「日本プロゴルフ選手権大会 日清カップヌードル杯」においては、賞金の一部が国連WFPに寄贈されるなど、ゴルフを通じた社会貢献も行っています。

### 安藤スポーツ・食文化振興財団の活動を支援

安藤スポーツ・食文化振興財団(以下、安藤財団)は、創業者である安藤百福が私財を投じて1983年に設立した公益財団法人です。設立以来、「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、青少年の心身の健全な育成や食文化向上のための事業を推進しています。陸上競技の支援、自然体験活動の普及に取り組むほか、独創的な研究や食品開発を奨励する表彰事業に取り組んでいます。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。

### 自然体験活動の支援

#### 自然体験活動を表彰する

#### 「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」

安藤財団は2002年から、全国の学校や団体から自然体験の企画案を公募し、ユニークで創造性に富んだ企画を支援・表彰する「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を行っています。その結果や活動内容はウェブサイト「自然

体験.com]で公開し、他団体の参考にしてもらうことで、自然体験活動の活性化を図っています。

2012年度の「第11回トム・ソーヤースクール企画コンテスト」では、学校部門の最優秀賞である「文部科学大臣奨励賞」は、若狭湾の大敷網漁体験をした若狭町立岬小学校・三方中学校岬分校(福井県)の「PRIDE OF MISAKI(岬の誇り)」に、一般部門の最優秀賞「安藤百福賞」は、明石のはらくらぶ(兵庫県)の「～現代にトム・ソーヤを甦らせるプロジェクト～未来のリーダー集まれ!放課後の自然たんけん隊」に決定しました。活動計画や指導方法が多くの学校や団体の参考になる企画「推奨モデル特別賞」には、独立行政法人青少年教育振興機構国立妙高青少年自然の家(新潟県)の「YES, I CAN IN信濃川2012～この夏見つける輝く自分 日本一の信濃川367キロのチャレンジ!～」が選ばれました。



優秀賞を受賞した学校法人滝の坊学園  
三好桃山幼稚園(愛知県)の子どもたち

### 自然体験活動指導者養成のための 「安藤百福センター」

2010年5月、長野県小諸市の浅間連峰を望む地に、子どもたちの自然体験活動の指導者養成と指導カリキュラムの研究・開発を目的とする日本初の専門施設「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



安藤百福センターの外観

ター)]を設立しました。自然体験活動やアウトドア、環境教育などの指導者研修や研究、会議のために利用され、日本における自然体験活動の普及と活性化に貢献しています。

## 新しい食文化創造の支援

### 「食創会」で新しい食品創造研究を表彰 「安藤百福賞」

1996年、安藤百福の理念である「食創為世(食を創り世のためにつくす)」に基づき、「食創会」が設立されました。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、ベンチャーを支援するために「安藤百福賞」を制定。毎年、優れた食品の研究者や起業家を表彰・支援しています。2012年度の「第17回安藤百福賞」には「味覚の受容・伝達・修飾の分子神経メカニズムの研究」、「泡がシャリッと冷たい、新食感のフローズン(生)ビールの開発」、「軽く加熱するだけで簡単に渋皮が剥ける画期的なニホングリ品種『ぼろたん』の育成」が優秀賞に選ばれたほか、発明発見奨励賞に3名が選ばれました。



## 発明・発見の大切さを伝える活動

世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」は創業者・安藤百福が試行錯誤の末に開発したものです。「人間にとっていちばん大事なのは創造力であり、発明・発見こそが歴史を動かす」という安藤百福の思いを伝えるため、日清食品グループは2つの体験型ミュージアムを通じ、次の世代にもものづくりと発明・発見の大切さを伝える活動に取り組んでいます。

### 創造性を育む

#### 体験型食育ミュージアムの インスタントラーメン発明記念館

インスタントラーメン発祥の地、大阪府池田市に1999年11月に設立された「インスタントラーメン発明記念館」は、インスタントラーメンの歴史を通じて、発明・発見の大切さを伝え、ベンチャーマインドを応援する体験型食育ミュージアムです。安藤百福がチキンラーメンの開発に没頭した研究小屋の再現や「カップヌードル」を生んだ逆転の発想を紹介する「カップヌードル・ドラマシアター」、チキンラーメンを手作り体験できる「チキンラーメンファクトリー」、自分だけの味を組み立てられる「マイカップヌードルファクトリー」など、体感して楽しみながら学べる場所になっています。

小中学校の授業での利用や海外からの来館も多く、2012年度は年間60万人の利用があり、2013年3月末までに延べ450万人を超える来館者が訪れました。



累計来館者数

450万人



## !!! CUPNOODLES MUSEUM



### ※2 カップヌードルパーク

「カップヌードル」の製造工程を遊びながら楽しく体験できる子ども向けのフィールドアスレチックです。子どもたち自身が「カップヌードル」の「めん」となって、巨大な工場にある「味付けプール」、「ヴァーチャルフライヤー」、「逆転のトンネル」などを通り、製めんから出荷されるまでの製造工程を全身で体感できます。

### ※1 クリエイティブシンキング ボックス

安藤百福の言葉や思考、行動を6つのキーワードに集約し、6つのボックスの中で来場者の五感に訴えかけます。大胆なアイデアを次々実現し、世界に通じる新しい食文化や産業を生み出す原動力となった、創造的思考(クリエイティブシンキング)を育むうえで欠かせない要素を体感できます。



累計来館者数

162万人

安藤百福の創造的思考が体感できる

## カップヌードルミュージアム

創業者・安藤百福の創造的思考(クリエイティブシンキング)を伝える施設として、2011年9月、横浜市みなとみらいに「カップヌードルミュージアム(正式名称:安藤百福発明記念館)」が開館しました。日本で生まれたインスタントラーメンがいかに発明され、どのような発展を遂げていったのかを発信しています。大阪府池田市のインスタントラーメン発明記念館でも人気の高い「チキンラーメンファクトリー」や「マイカップヌードルファクトリー」などに加え、安藤百福の発想を学べる「クリエイティブシンキング ボックス<sup>\*1</sup>」、カップヌードルの製造工程を体感できる「カップヌードルパーク<sup>\*2</sup>」、世界中の珍しいめんを味わえる「NOODLES BAZAARーワールド麺ロードー<sup>\*3</sup>」もあり、子どもたちの自由な発想と創造力を育む体験型ミュージアムとなっています。開館から10ヶ月半を迎えた8月9日で来場者は100万人を突破し、2013年3月末までに162万人の来館者が訪れました。



### ※3 NOODLES BAZAAR ーワールド麺ロードー

安藤百福が“めん”のルーツを探る旅「麺ロード」で出会った8カ国のめんを味わえるフードアトラクション。インドネシア、中国、韓国、タイ、ベトナム、マレーシア、カザフスタン、イタリアのめんが、アジアのナイトマーケットをイメージした空間で味わえます。各メニューは、安藤百福が主宰した「めんの系譜研究会」の代表メンバーである国立民族学博物館石毛直道名誉教授の監修によるもので、世界に広がるめん食文化が楽しめます。

### カップヌードルミュージアム デザインと地域貢献でダブル受賞

カップヌードルミュージアムは、子どものためのデザインと観光による地域貢献によって、2012年度に2つの賞を受賞しました。7月、子どもの安全・安心と健やかな成長発達に役立つデザインを顕彰する「第6回キッズデザイン賞」(主催:NPO法人キッズデザイン協議会)において、「子どもの未来デザイン クリエイティブ部門 審査員長特別賞」を受賞しました。「子どものクリエイティブマインドを育てるユニークな展示構成に好感が持てる。自らが“めん”となり製造工程を体験するなど、従来の視点を変換させた展示、身体性を取り入れた体験コーナーなど、工夫が随所に見られる」との審査評を得ました。



12月には神奈川県への誘客増や地域活性化に貢献した事業者を表彰する「第3回かながわ観光大賞」(主催:神奈川県)のグランプリを受賞しました。「神奈川県の新たな大きな観光資源となっている。安藤百福さんのクリエイティブシンキングが伝わり、勇気づけられる意義あるミュージアム」と黒岩祐治知事から評されました。



# 食の安全への 取り組み

## 消費者課題

日清食品グループはお客様に安心して食べていただける製品をお届けするために、食品安全研究所を中心とした独自の分析・検査システムと、原材料から製品にいたる徹底したトレーサビリティにより、原材料の調達から製造、流通、販売にいたるすべての部門、それぞれの現場で品質保証体制を築き上げています。さらに、お客様から寄せられた声はグループ各社で共有し、製品やサービスの迅速な改善へとつなげています。



## 原材料の安全性を確認する検査

日清食品グループは原材料の安全性を確認し、製品の品質を保証するための独自の分析・検査システムを構築し、安全な原材料を使用する仕組みを整えています。

製品に使用されている原材料の調達先は国内外におよんでいます。海外産の原材料は、食品の品質保証に関する研究業務を行う食品安全研究所がサンプルを取り寄せ、残留農薬・動物用医薬品分析を行います。万が一サンプルと違った原材料が納入された場合に備えて、実際に工場に納入された原材料がサンプルと同じものかを、残留農薬のプロファイルと特定元素の含有量から独自の方法で確認する検査NASID (Nissin's Analytical Systems for Identification) を行っています。

また、原材料加工工場における異物混入を防止するため、インスタントラーメンのかやくのパックメーカーすべてのラインに、エックス線検査装置を導入しています。



原材料検査

## 安全性の研究に基づいた分析・検査

食品安全研究所は、2001年に開発した60種類の農薬を一斉に分析するシステムを拡充・発展させて、NASRAD (Nissin's Analytical System for Residual Agricultural Chemicals and Veterinary Drugs) を構築しています。最新の分析システムであるNASRAD-600では、原材料に含まれる可能性のある545種類の残留農薬、188種類の動物用医薬品を一斉・迅速に分析できます。ほかにも、遺伝毒性発がん物質や発がん作用促進物質の検査、各種食物アレルギー検査、重金属の一斉分析や放射

線照射の確認検査などを活用することで、食品への危害物質の混入を未然に防いでいます。



### 微生物検査の技能試験SARMAPSの運用

食品安全研究所は、食品企業としては先進的となる国際規格ISO/IEC17025(試験所および校正機関の能力に関する一般要求事項)の認定を取得し、世界標準の分析能力が認められています。さらに、微生物検査の外部精度管理試験であるSARMAPS(Food Safety Research Institute's Microbiological Analysis Proficiency System)を独自に開発し、2010年5月から年2回実施しています。これは、品質管理で最も重要な微生物検査の技能試験で、精度管理に用いるのが難しい微生物を対象とした点で画期的なシステムです。

運用方法は、食品安全研究所において調製した標準試料中の微生物の菌数を各工場が測定し、その結果を食品安全研究所に報告します。合格すれば微生物検査能力の確かさが認められますが、合格範囲に入らない場合は合格するまで食品安全研究所が指導をします。2011年より、グループ会社に加えて、協力会社にも実施を拡大し、グループ全体の品質管理技術の向上に寄与しています。



微生物検査

### ● 食品安全研究所

URL: [www.foodsafe.jp](http://www.foodsafe.jp)

食品安全研究所は、科学的な根拠によって品質を保証するために2002年に設立されました。新しい分析・検査方法の開発、調達した原材料の品質確認、調達先の査察、グループ内外の生産工場における品質管理体制の確認などを行っています。食品企業の最も重大な社会的責任である「食の安全」についての経営意思決定の情報提供を担うため、他部署から独立した社長直轄組織となっています。

食品安全研究所が独自に開発したNESMAGET(Nissan's Evaluation Systems for Mammalian Genotoxicity; 遺伝毒性発がん物質検査)およびFASRAC(Food Automatic Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals; 残留農薬自動分析装置)を用いた残留農薬一斉分析は、社外からも検査を受託するなど高い評価を得ています。

2011年には、食品安全研究所の報告書およびそのデータの信頼性を確認・保証するために、「信頼性保証グループ」を品質保証部内に設置しました。

#### 主な分析システム一覧

| 分析システム      | 内容                                                                     |
|-------------|------------------------------------------------------------------------|
| NASRAD-600  | 545種類の農薬と188種類の動物用医薬品を一斉・迅速に分析することが可能                                  |
| NESMAGET    | 食品に含まれる遺伝毒性発がん物質を短期間で簡便に検査できる「DNA修復遺伝子発現を指標としたヒト細胞変異原性試験法」             |
| NESTUP      | 発がん作用を促進する物質「発がんプロモーター」を短期間で簡便に検査できる「発がんプロモーター短期検出法」                   |
| 食物アレルギー検査法  | 遺伝子情報に基づきアレルギー発症の原因になる「特定原材料に準ずるもの」15品目を食品の中から検出する検査法                  |
| 食中毒菌群の一斉検査法 | 遺伝子情報に基づき複数種の細菌群を迅速に検査できる3種類の検査法(特定細菌群迅速一斉検査法・酢酸耐性乳酸菌群検出法・嘔吐型セレウス菌検査法) |
| NASID       | 実際に納品された原材料がサンプルと同じものであるかを残留農薬のプロファイルと特定元素の含有量から判定する「原材料同一性判別法」        |

# 品質保証体制・品質調査活動

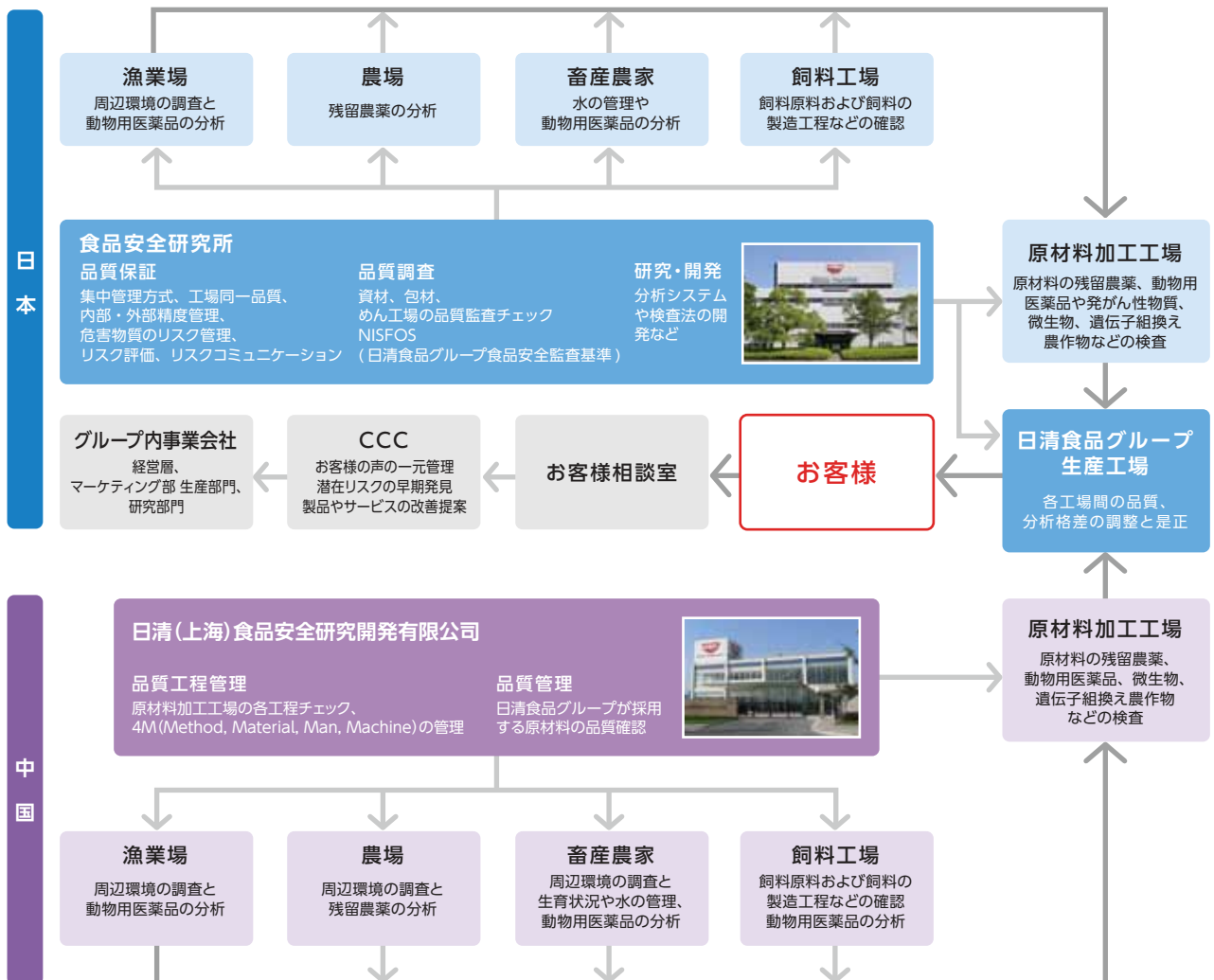
## 食品安全研究所を中心とした“二重の”品質保証体制

日清食品グループは、各工場での品質管理と資材調達本部などによる品質調査に加え、品質保証のための独立組織である食品安全研究所での集中品質管理という“二重の”管理体制を敷いています。また、グループ各社の品質保証体制の向上を目的に、2009年11月からは、グループ各社の品質保証担当者が参加する「日清食品グループ品質保証委員会」を毎年2回開催し、品質管理や品質保証に関する課題について協議を行っています。

さらに、中国産の原材料の品質管理体制を強化するために、2005年に日清(上海)食品安全研究開発有限公司

を設立しました。食品安全研究所で培った最先端の分析技術(残留農薬、動物用医薬品分析など)を導入し、検査に合格した安全な原材料のみを日本に出荷するシステムの運用に寄与しています。

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、次世代お客様対応システムVOICE(→P.33)に集まったお客様の声から、異物、異臭などに関するご指摘への分析対応を一元化しました。これにより、ご指摘に対する回答時間が短縮されました。





## 食品安全研究所による 国内外の品質調査活動

原料素材から加工、製品生産の各段階で、品質と安全性を確保する処置が適切に取られるように、食品安全研究所は品質調査活動を実施しています。2012年度は、国内外の143工場に対して、延べ374日の品質調査活動を実施しました。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) 原材料の品質調査

農場、畜産場や漁場の調査を含め、原材料の生産から加工までに関わる品質調査を実施しています。

### 2) 新NISFOSに基づく製造工場の立ち入り調査

2004年4月に制定したNISFOS(日清食品グループ食品安全監査基準)は、2011年度に見直しを行い、公的機関や民間監査会社の工場検査基準を参考に、日清食品グループ独自の視点を取り入れて、多様な食品関連工場に対応できる新基準(新NISFOS)を制定しました。新NISFOSでは、検査基準を「食品安全管理」、「有害生物対策」、「製造規範」、「メンテナンス」、「清掃活動」の5つのカテゴリーに分け、数値化して評価をします。食品の安全リスクが高い指摘内容には、大きく減点する方式を採用しているため、重大な欠点がわかりやすくなっています。

### 3) 中国の製造工場の品質工程管理

中国では、食品安全研究所のスタッフが工程管理員として日清(上海)食品安全研究開発有限公司に常駐し、中国各地の食品工場をくまなく訪問することにより、使用する原材料や製造工程などを管理しています。



品質チェック

## 食品安全マネジメントシステムの運用

日清食品グループは、生産上のリスクの未然回避と品質向上のために、各工場で行っていたISO9001(品質管理、品質保証のマネジメントシステム)による運用管理をさらに進め、ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証取得を進めています。ISO22000に基づき、原材料の調達から生産、流通まで一貫したリスクマネジメントを行い、安全対策の強化に取り組んでいます。

日清食品は、生産工場と生産本部、資材調達本部で情報共有を目的にした「生産技術研究会」を2カ月に1度開催するとともに、内部監査を実施し、マネジメントシステムの継続的な改善を図っています。

また、2013年3月には、日清ヨークの関西工場(兵庫県西脇市)が厚生労働省による食品安全管理の認証制度である総合衛生管理製造過程(HACCP=Hazard Analysis Critical Control Point:危害分析・重要管理点)の乳酸菌飲料・発酵乳における認証を取得しました。

### ISO22000認証取得状況

| 会社名                                                                | 認定取得年度 |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| ニッキーフーズ(泉佐野工場)                                                     | 2006年  |
| 日清食品<br>(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場、物流部)<br>日清食品ホールディングス<br>(資材調達本部、生産本部) | 2009年  |
| 札幌日清                                                               | 2010年  |
| 上海日清食品<br>日清シスコ(東京工場、本社工場)                                         | 2011年  |

## 工場における安全な労働環境の整備

日清食品の各工場では、社員が順番で安全衛生委員となり、毎月1回工場内を巡回して作業工程の安全性や衛生状態を確認する「安全衛生パトロール」を継続しています。安全衛生委員は定期的開催される「安全衛生委員会」で、不具合の箇所や不安全行為について言及し、安全衛生への意識を高めています。また、労働安全への取り組みとして、工場では人が近づくと機械駆動部が停止する安全装置を取り入れています。

## トレーサビリティシステムの構築

日清食品グループは、品質保証体制の一環として、記録のデータベース化やビジュアル化によるトレーサビリティシステムの構築を進めています。日清食品では、カップ容器などの資材や具材などの原材料が入ったケースに、QRコード※を付けて、製造日・ロットナンバー・使用期限などの情報を管理しています。関東工場に納入する国内資材メーカーについてはQRコードの導入を完了し、海外資材メーカーについても導入を進めています。

日清食品と明星食品の生産工場内には複数の品質管理カメラを設置し、ラインが正常に流れているか常に確認できるようにになっています。異常の発生を迅速に発見するとともに、カメラ映像から製品の製造時間を追跡し、問題が発生した場合には原因究明が可能です。

※二次元コードの一種。数字、文字、記号などの情報を二次元のコードに変換し、デジタル情報として入出力できるようにしたものです。

### トレーサビリティシステム(日清食品)





# お客様とのコミュニケーションによる製品やサービスの改善

## お客様の声をグループ各社で共有

日清食品グループは、日清食品、明星食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、日清シスコ、日清ヨーク6社の「お客様窓口」にフリーコールやメールで入る情報を、カスタマー・コミュニケーション・センター（CCC）で一元管理しています。CCCはお客様の声をデータベース化し、社内やグループ間で共有するための次世代お客様対応システム「VOICE」を運用しています。お客様から寄せられた声は、CCCが収集・分析し、結果を経営層および関連部署に速やかにフィードバックされます。お客様の声は、製品や

サービスの改善に活かされるとともに、お客様満足度向上のためにグループ全体で活用されています。

CCCでは、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍を対象に、2009年8月から「VOC (Voice Of Customer) 会議」を毎月開催して、問題意識を共有し、改善提案をするとともに、その進捗状況を確認しています。会議のメンバーは各社のマーケティング部、食品総合研究所、開発研究所、生産本部、資材調達本部、食品安全研究所などで構成されています。

### お客様対応体制



## 日清食品商品情報管理課、日清食品ホールディングスCCC、食品開発部によるチェック体制

### わかりやすい表記をめざして

日清食品は、2011年6月にマーケティング部に設置した商品情報管理課と、カスタマー・コミュニケーション・センター（CCC）、食品開発部表示グループとの共同による、商品表示に関するチェックシステムを構築しました。商品開発の段階から、安全性・調理方法・注意書きやマーク・シズル表記・文字や表示事項などが、お客様にとってわかりやすく、誤解を与える表記がないように第三者的な視点で確認・検証をしています。商品情報管理課は商品の表示や仕様、品質などの情報に関する管理業務を行っており、商品情報についての取引先との窓口にもなっています。

## お客様目線で改善した例

日清食品グループは、お客様ひとり一人の「声」を大切にしています。お客様の声により改善された例は、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍のウェブサイト内「お客様の『声』を活かして」にて紹介しています。

### 「日清マグヌードル」(日清食品)

#### 矢印表示を見やすく

「パッケージに“矢印のところをつまんで前後に引いて開けてください”と書いてあるがどこを引いて開けるのかわからない」という声にお応えして、矢印を見やすい位置に移動し、矢印のサイズを大きくすることで、どこを開けるかわかりやすくしました。



変更前

変更後

### 「日清焼うどん 香ばし醤油味 2人前」(日清食品チルド)

#### 出来上がり写真掲載

「焼うどんにはどんな具材がおすすですか?」という声にお応えして、裏面調理方法に1食あたりのおすすめ具材と、調理したときの出来上がり写真を載せました。



### 「冷凍 日清カプセルスタイル カップヌードルおにぎり」(日清食品冷凍)

(日清食品冷凍)

#### 個包装に調理時間を表記

「外装は捨ててしまうので個包装にも調理時間を入れて欲しい」という声にお応えして、個包装のカプセル1つ1つに「500W約2分、600W約1分40秒」と調理時間の目安を表記しました。



## 安心のためのわかりやすい製品表示

日清食品グループでは、安心して製品を食べていただけるように、お客様視点に立った表示を心がけています。一括表示欄や調理方法がわかりやすいように、文字サイズやデザインを工夫しています。また、より多くの方に見やすく、安全性も考慮したユニバーサルデザインも取り入れています。



わかりやすい  
アレルギー表示

詳細な栄養成分表

## ウェブサイトなどでアレルギー表示

「製品に含まれるアレルギー物質を知りたい」、「どの産地の原材料なのか知りたい」といった声にお応えし、日清食品グループは、製品の安心に関わる情報を手軽に入手できるように、ウェブサイトを通じた情報発信を積極的に行っています。製品ごとに、使用原材料の産地情報や、アレルギー情報、必要なお湯の目安量などの情報を掲載しています。

味の民芸の店舗では、全メニューのカロリーと塩分を表示、塩分はめんとつゆに分けて表示しています。また、アレルギー物質については、特定原材料7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)の一覧を店舗に用意しています。

| 原材料名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 発着地域 |      |      |      |      |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|----|----|----|---|---|----|----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------------------------------------------------------------------|
| 塩揚げめん(小麦粉、植物油脂、食塩、チキンエキス、ガーランドエキス、醤油、たんぱく加水分解物)、練り鶏肉、練り卵、風味えび、鰹節、醤油、食塩、ねぎ、香辛料、たんぱく加水分解物、チキンエキス、チキンエキス、野菜エキス、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、食塩Ca、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、酸化剤、酸味防止剤(ピラジノール)、カラメル色素、香辛料抽出物、ピラジノール、ピラジノール、スモークフレーバー、調味料、香料。(原材料の一部に乳成分を含む)                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 全国   |      |      |      |      |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
| アレルギー情報                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |      |      |      |      |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
| 本品の原材料には下表の内、枠内がアレルギー物質が含まれています。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |      |      |      |      |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>小麦</th> <th>そば</th> <th>卵</th> <th>乳</th> <th>鶏卵</th> <th>鶏肉</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>鶏卵</td> <td>鶏肉</td> </tr> <tr> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> </tr> <tr> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> </tr> <tr> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> <td>オレノジ</td> </tr> </tbody> </table> | 小麦   | そば   | 卵    | 乳    | 鶏卵   | 鶏肉 | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 鶏卵 | 鶏肉 | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | エネルギー<br>たんぱく質<br>脂質<br>炭水化物<br>ナトリウム<br>ピラジノール<br>ピラジノール<br>カルシウム |
| 小麦                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | そば   | 卵    | 乳    | 鶏卵   | 鶏肉   |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
| 小麦                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | そば   | 卵    | 乳    | 鶏卵   | 鶏肉   |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
| オレノジ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
| オレノジ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |
| オレノジ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ | オレノジ |    |    |    |   |   |    |    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |                                                                    |

## カロリーカットと栄養素配合で健康志向に応える

カロリーコントロールや健康維持への意識の高まりが高まるなか、日清食品グループでは、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。カロリーカットや減塩、食物繊維やその他栄養素の配合など、体にいい素材を使った製品の開発に取り組んでいます。また、日清食品では食物繊維サイリウムを配合した「特定保健用食品」シリーズ、通販専用のダイエット食品「カミングダイエット」も展開しています。

**日清のソース焼そば 減塩タイプ 2人前** (日清食品チルド)  
「日清のソース焼そば」の食塩量を20%ダウンした減塩タイプの焼そばです。鰹だしをきかせたソースで、減塩ながらもしっかりとした味付けに仕上げています。



**ピルクルカロリー55%off** (日清ヨーグ)  
ピルクルのおいしさと乳酸菌の整腸効果はそのままに、カロリーを55%カットしたカロリー低減製品です。2013年3月より発売しています。



**明星 Quick 1** (明星食品)  
1分で湯戻しできる新開発のめんを使ったタテ型カップめんを2013年2月より発売しています。「チキンコンソメ」「ブイヤベース」「ミネストローネ」の3種類とも198Kcalの低カロリー製品です。



**1日分の食物繊維 ブランシリアル / 1日分の鉄分 玄米フレーク** (日清シスコ)  
不足しがちな食物繊維や鉄分の1日分を、1食で摂取できる健康志向のシリアルです。2012年9月より発売しています。



## 電子レンジで手間を省いてエコな調理

電子レンジは温めるだけでなく、茹でる、蒸す、炊くことができる調理器具として利用が増えています。お湯を沸かさず、水や熱量を節約できるうえ、鍋を使う調理の手間も省けます。火を使わないという安全面からも、電子レンジで調理できる製品の充実化を図っています。

**「冷凍 COOL NISSIN」シリーズ** (日清食品冷凍)  
**氷を入れるだけで冷たいめん**  
日清食品冷凍では、電子レンジと氷を利用することで手軽に調理ができ、氷が水になるときに周りから熱をうばう“潜熱”を利用し、冷却時間を短縮した「冷涼調理」の商品を開発しました。「冷たいスープカルボナーラ トマト仕立て」「冷たい豆乳うどん」「冷たいトマトのラーメン」を2013年5月より発売しています。



## 環境に配慮した 取り組み

### 環境

日清食品グループは、環境の保全に配慮した企業活動に取り組んでいます。環境経営を推進していくために、2008年には「日清食品グループ環境憲章」を制定し、基本理念、行動指針を定めました。持続可能な地球環境の保全のために、日清食品グループは、すべての事業活動におけるあらゆる段階で、環境負荷低減に取り組んでいます。



### 環境マネジメントの確立

日清食品グループでは環境保全を進めるために、「環境委員会」を設置しています。委員長は日清食品ホールディングスの代表取締役が務め、グループの環境方針の制定、環境目標の審議、活動に関する重要事項の審議などを行い、グループにおける環境マネジメント体制を構築しています。また、グループ全体の環境マネジメントを推進するため、2012年度より食品安全研究所に環境推進部を発足しました。環境推進部では、日清食品グループ各社工場の環境活動への取り組みについて調査するために、独自の「環境調査基準」(RISEA<sup>※</sup>)を確立。RISEAに基づく環境調査を2013年度から本格的に開始します。

※RISEA: Food Safety Research Institute's Inspection Standards for Environmental Activitiesの略称

### グループ全体でISO14001認証取得

日清食品グループは、環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の取得を推進し、事業所ごとの特性に合わせた環境保全活動を展開しています。

#### ISO14001認証取得状況

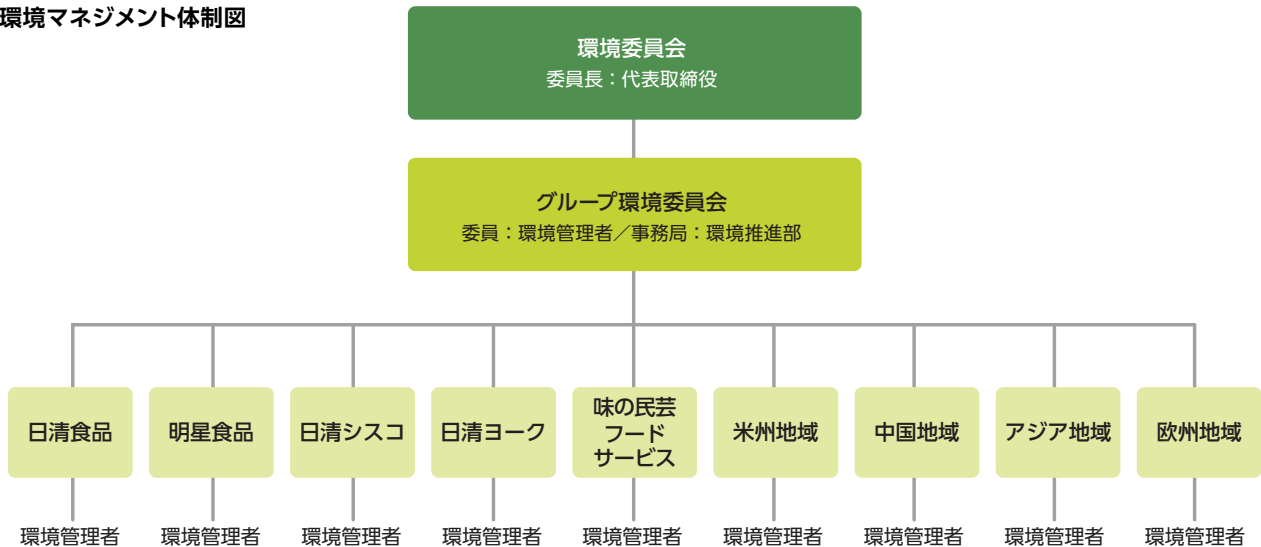
##### 国内

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(本社、三鷹研究所)、  
日清シスコ(東京工場、本社工場)、日清ヨーク(関東工場)、  
札幌日清、日清化成(関東工場、滋賀工場)、  
日清エフ・ディ食品、香川日清食品、味日本、  
東日本明星(埼玉工場)、西日本明星(神戸工場、九州工場)、  
ユニ・スター、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

## 環境マネジメント体制図



## 緊急事態を想定した環境リスクマネジメント体制

日清食品グループは、大気汚染の原因となるSOx(硫黄酸化物)、NOx(窒素酸化物)、水質汚濁の指標となるBOD(生物化学的酸素要求量)やCOD(化学的酸素要求量)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、環境汚染物質が流失した場合などに備えたリスク対策も行っています。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。

## 八王子市戸吹町に研究所を新設

### 環境対応型のデザイン

日清食品ホールディングスは、新たな研究所を新設し、国内事業会社の研究所や開発部門を集約します。建物のデザインは自然との調和や環境への配慮がなされており、敷地内の樹木は周辺の森林環境に配慮し、周辺と同じ種類を植えています。また、「麺」と「切刃」をイメージした建物のルーバーは、日射の量を季節に応じて変えることで室温を調整するほか、建物の屋上にはグループロゴをあしらった形の太陽光発電パネルを設置します。完成は2013年11月を予定しています。

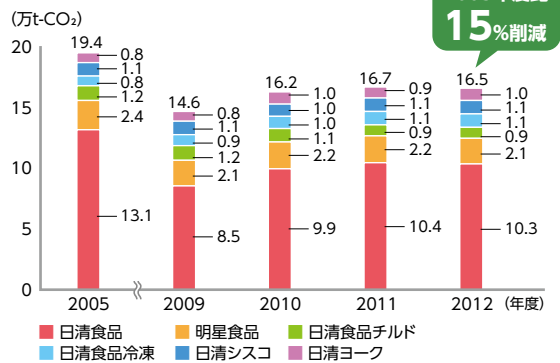


完成予想図

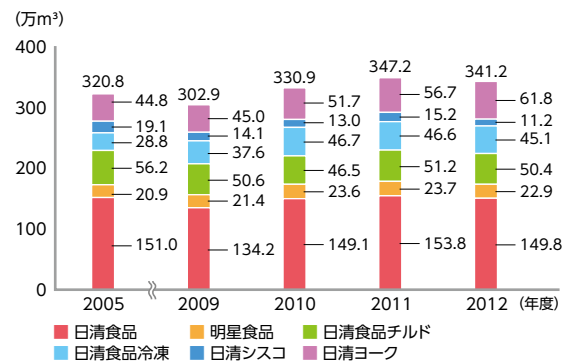
# 環境実績

| 重点課題           | 2012年度実績                                                       | 関連ページ          |
|----------------|----------------------------------------------------------------|----------------|
| 温暖化対策          | CO <sub>2</sub> 排出量 <b>15%</b> 削減<br>(2005年度比)                 | P.40、P.42      |
| 水使用量の削減        | 水使用量 <b>6%</b> 増加<br>(2005年度比)                                 | P.40           |
| 廃棄物の削減および再資源化  | 再資源化率 <b>99%</b> の維持                                           | P.41、P.42、P.43 |
| 製品対策           | 資材取引先様に基本方針の周知徹底を図る。                                           | —              |
| 環境法遵守          | 規制内容一覧表に基づき、環境法の遵守を徹底。<br>改訂事項の情報共有。                           | —              |
| 環境コミュニケーションの推進 | 百福土「お湯と生きる」プロジェクトで、お客様が調理する際の<br>CO <sub>2</sub> 削減アクションの啓蒙活動。 | P.20           |

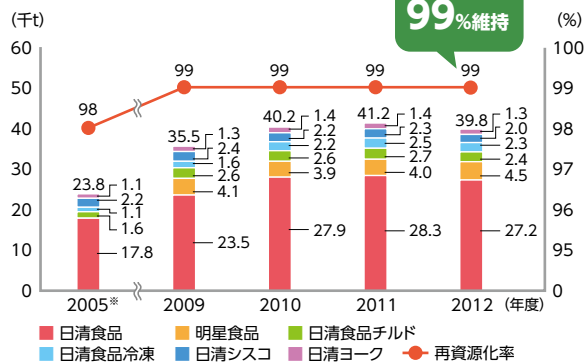
## CO<sub>2</sub>排出量



## 水使用量

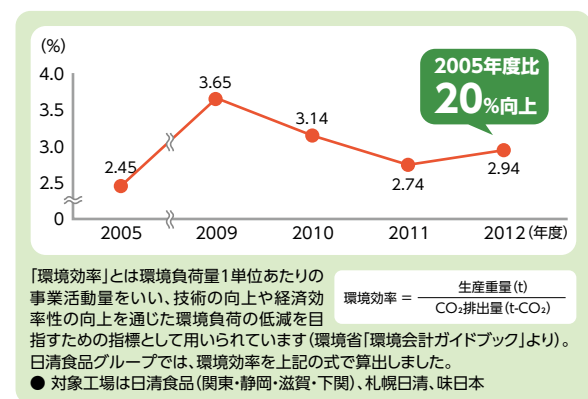


## 廃棄物量・再資源化率



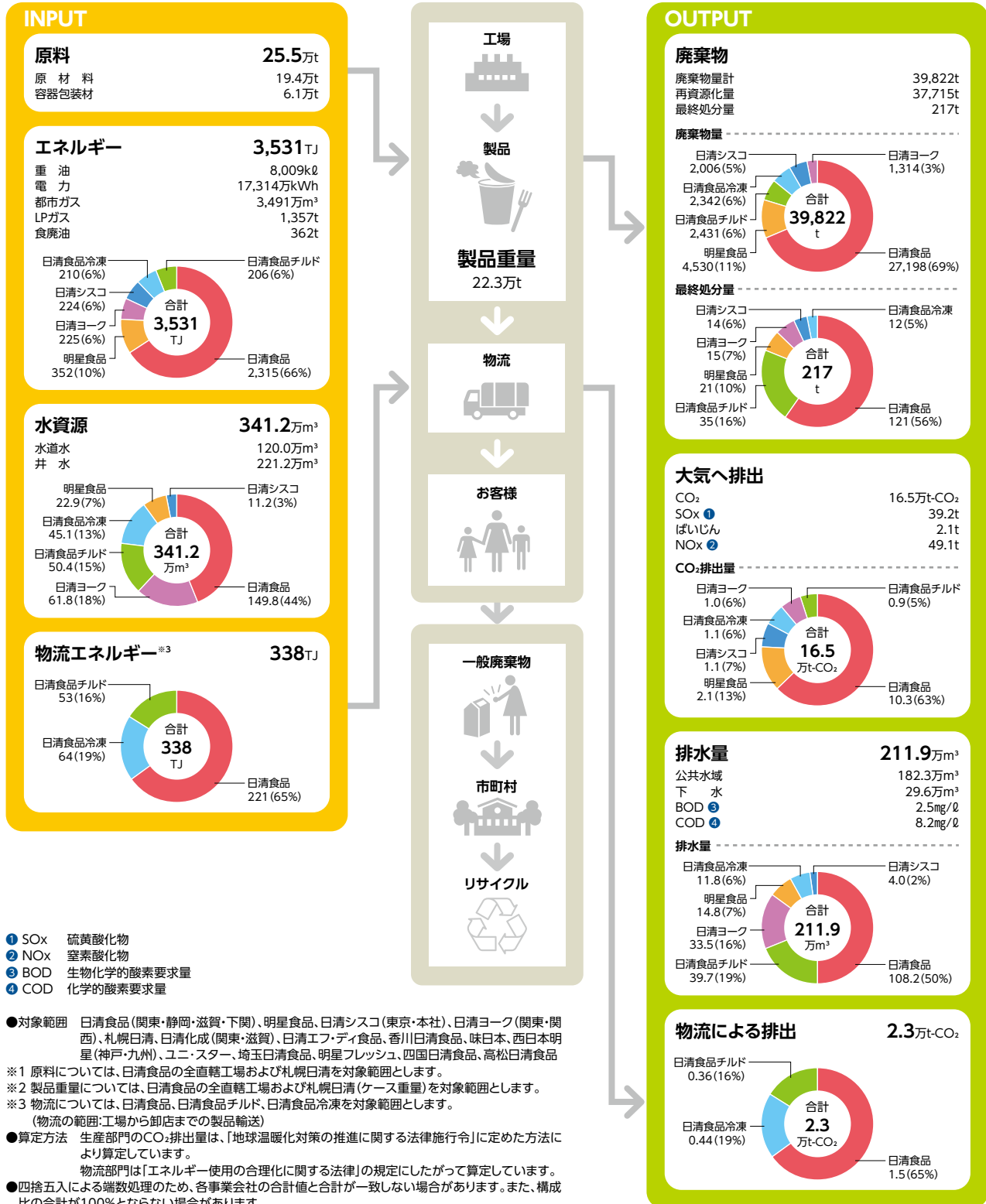
※廃棄物量・再資源化率については2005年度の明星食品のデータを把握していません。

## 環境効率の推移





## 事業活動と環境負荷



# 生産における取り組み

## 省エネルギー・省資源への取り組み

日清食品グループは、2006年度から工場生産時に使用するボイラーの燃料を順次、重油から天然ガスへの転換を進めています。

また、重油を使用する工場も、CO<sub>2</sub>削減のためにさまざまな工夫をしています。2012年度からは蒸し工程で発生

する蒸気流量の大幅な削減などエネルギーの効率化に取組み、省エネ長寿命のLEDや人感センサー付き照明への切り替えも進めています。これらのさまざまな取組みにより、2012年度は、グループ全体のCO<sub>2</sub>排出量は2005年比15%減の16.5万トンとなりました。

### 新エネルギー導入・エネルギーの見える化

／日清食品滋賀工場

太陽光発電システムやガスコージェネレーションを導入し、環境対応型工場として取り組んでいます。設備監視制御システムを導入し、電力使用量、コンプレッサーのエア量、水使用量、ガス使用量を「見える化」することで、さらなる省エネを図っています。また、コージェネレーションで発電の際に発生した廃熱は汚泥の乾燥に利用し、汚泥量の削減に役立っています。

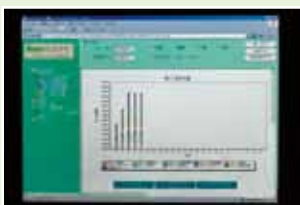


ガスコージェネレーションシステム

### 燃料転換

／東日本明星埼玉工場

重油焼きボイラー4トン6基をガスボイラー6トン4基に入れ換えることで、年間で約27%のCO<sub>2</sub>排出量を削減できました。また、エネルギー管理システムを導入し、各ライン工程別にエネルギー消費量を見る化し、省エネを推進しています。



### 保温カバーを設置

／日清シスコ東京工場

ボイラー室内、蒸気の配管にあるフランジバルブ25ヶ所に保温カバーを設置、放熱による熱の損失を防ぎ、年間で22トンのCO<sub>2</sub>削減となりました。重油ボイラーには廃熱交換器を設置し、その廃熱で給水を予熱し、熱効率を高めています。また、敷地内の駐車場を芝生化し、アスファルト舗装の一部を雨水浸透アスファルトにすることで、工場立地法における緑地および環境施設の面積を確保しています。



保温カバー

### 蒸気コンプレッサー導入

／西日本明星神戸工場

蒸気を回収・再利用する蒸気コンプレッサーを導入することで、平均使用電力が61kWhから54%減の28kWhとなり、年間では電力量138,000kWh減、CO<sub>2</sub>排出量は77トンの削減となりました。

### LED対応

／日清ヨーク関東工場

日清ヨーク関東工場において、45基の照明をLED照明へ切り替え、50,000kWhの電力量削減となりました。さらに同工場では夏場のピークカット対策として、昼間に軽油で発電機を稼働しました。



## 水使用量削減の取り組み

各工場では、製造工程における水使用量の削減に取り組むとともに、製品の冷却に使用した水を設備の冷却に再

利用するなど、一度利用した水の再利用にも取り組んでいます。

## ゼロエミッション推進／リサイクルへの取り組み

日清食品グループは、2001年度からゼロエミッションを推進し、リサイクル促進、廃棄物削減に努めています。リサイクルでは、燃料として利用するサーマルリサイクル<sup>※1</sup>から、材料として再生利用するマテリアルリサイクル<sup>※2</sup>への転換を進めています。

- ※1 廃棄物を燃やした際に発生する熱をエネルギーとして利用すること。
- ※2 廃棄物を処理して、新しい製品の材料もしくは原料として使うこと。

### 資源循環／日清化成関東工場

カップ容器などの不適合品を自社内でペレット状に加工し、有価物として、リサイクル業者に引き渡しています。また同工場では省エネ対策の一環として、風力／太陽光ハイブリッド発電ユニットも設置しています。



加工ライン

### 廃油の燃料化

／東日本明星埼玉工場

排水中の廃油（主成分はパーム油）を回収し、重油と混合して、ボイラーの燃料として再利用しています。



廃油タンク

## 産業廃棄物の削減と適正処理

日清食品グループは独自の「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、適正業者の選別を书面審査のレベルでも強化しています。

廃棄物の多くを占める食品残渣（ごんさ）を、業者を通じて肥料や飼料への再利用化を進めています。食品残渣の一部は有価物として活用しています。その他の廃棄物についても減容化・減量化・再資源化を推進しています。

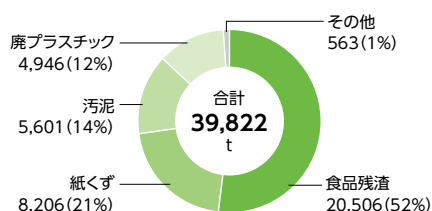
### 汚泥発生量の抑制／日清ヨーク関東工場

排水処理場の曝気槽（排水に空気を吹き込むエアレーション槽）に、乳酸菌飲料のミニボトル容器を沈めて菌床として利用するシステムを導入し、汚泥を資化させ、汚泥の発生量を抑制しています。

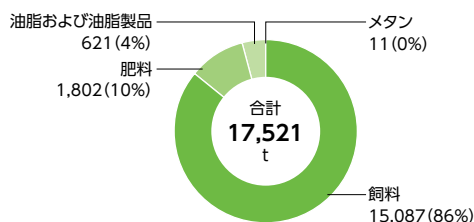


エアレーション槽

### 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 (食品循環資源由来)





## 物流、オフィスでの取り組み

### 輸送の効率化の推進

日清食品グループは、輸送ルートの見直しや配送エリアや物流拠点の再編などにより、輸送の効率化を進めて、CO<sub>2</sub>排出量の削減に努めています。

日清ヨークは、関西工場の稼動にともない、関東工場から関西工場への幹線便の見直しを図り、トラックの輸送効率向上に取り組んでいます。明星食品では、1納品あたり30ケース以上の受取りとめを行うことで、小口配送頻度を削減、さらに物流分析支援を行うことで、工場から中部倉庫への1次物流車両を削減しました。日清食品冷凍は物流路線を再編することで、サプライチェーンのロジスティックの効率化を図っています。

### モーダルシフトの推進

日清食品グループは、貨物の輸送手段をトラックから船舶や鉄道による輸送へ転換するモーダルシフトを進めています。

日清食品は、下関工場から東日本への物流拠点への鉄道コンテナ輸送を2012年7月に開始し、すでに導入していた海上輸送と合わせ、同路線のほとんどがトラック輸送以外のモーダルシフトへ切り替えています。下関発の岩手・宮城・石川・愛知への鉄道コンテナ便においては、陸送トラック輸送時に比べ約55トンのCO<sub>2</sub>削減となりました。

明星食品は西日本明星九州工場から東日本明星埼玉工場への輸送の一部を海上輸送に、日清シスコは2011年から東京から九州への輸送の一部を海上輸送に切り替えています。

### 物流における軽量化、包装資材の削減

日清食品グループは、輸送効率を上げるために、製品のコンパクト化を進めています。製品包装サイズを縮小し、収納効率を上げ、最適な積み方をする事で、積載効率の改善を図るなどの取り組みを行っています。

#### 搬送用トレイ廃止／日清食品

2012年1月に「スープヌードル」の容器を紙製の「ECOカップ」に変更したことに伴い、補強のために使用していたプラスチックトレイを廃止し、段ボールサイズを縮小しました。「カップヌードル」群は2010年2月より、ノントレイ化に変更しています。



#### オポジット方式採用／日清食品、明星食品

主に丼型カップめんの梱包において、容器の天地を交互に入れることにより、梱包個数を減らすことなく段ボール箱のサイズを小さくする方法です。段ボールの使用量を削減できるほか、積載率が向上します。「日清ラ王」や「日清焼そばU.F.O.」、「日清スパ王」、明星「究麺」などでオポジット方式を採用しています。



### オフィス・店舗での省エネルギー

グループ各社のオフィス内でも環境負荷低減に取り組んでいます。省エネタイプの空調機やLED照明への切り替え、クールビズやウォームビズの実施、ペーパーレス化、廃棄物のリサイクルなどを実施しています。グループ内の会議にはTV会議システムを活用し、会議のための移動に伴うCO<sub>2</sub>の排出を削減しています。

また、味の民芸全店舗においては、使い捨ての箸からリサイクル箸への切り替えを進め、省資源化に努めています。

### 営業活動での省エネルギー

日清食品グループは、営業車などの社用車にハイブリッド車や排ガス規制が最高水準の環境性能を有する車両の導入を進めています。

2012年度、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍の国内の営業車両のうち、環境対応車導入の割合が19.3%となり、前年度の13.6%より5.7ポイント増えました。



## 製品における取り組み

### 容器包装の使用量削減

日清食品グループは、環境への負荷を低減するために、2007年5月、容器包装設計の開発における基本指針として「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」を制定しました。これに基づき、循環型社会形成のための3R(Reduce:廃棄

物の発生抑制、Reuse:再使用、Recycle:再生資源の利用)を推進し、環境に配慮した製品開発を行っています。製品のコンパクト化やノントレー化を推進することで、容器包装の使用量を削減しています。

#### 段ボールケースの材質の見直し/日清食品

「カップヌードル」群に使用する段ボール材質の見直しを行い、段ボールの重量を17.5%減らし、年間で重量を約1,300トン削減しました。同様に「日清焼そばU.F.O.」群も12.3%を減らすことで、年間で200トン以上のダンボール削減となりました。

#### 段ボール削減/明星食品

「たて型チャルメラカップ」に使用する段ボールを薄いタイプに変更し、重量を前年比で18.6%減らし、段ボール製造時のCO<sub>2</sub>排出量を年間で5.92トン削減しました。同じく「レギュラータイプのカップ焼そば」の段ボールの重量を12.0%減らすことにより、年間91.13トンのCO<sub>2</sub>排出量を削減しました。

#### 「大盛」用カップ重量削減

／明星食品

直径145mmの「大盛」用カップの重量を1.8%削減し、カップ製造時のCO<sub>2</sub>排出量を年間で6.43トン削減しました。



#### 「バターサブレ」などの

トレー幅を縮小/日清シスコ

「バターサブレ」などの24枚入り製品のトレーを「ココナッツサブレ」(25枚入り)のトレーと兼用していましたが、24枚入り製品専用トレーを作ったことで、製品1個あたりのトレー使用幅を7mm縮小し、年間で約0.9トンのポリスチレン使用量を削減予定です。



#### 「冷凍日清黒ごま仕立ての担々麺」

トレー削減/日清食品冷凍

2012年9月から具材のミンチパックの包材をなくし、めんに直接ミンチパックを付けてトレーを削減し、年間で4.5トンのポリプロピレンなどの使用量を削減しました。



### 容器包装再商品化

日清食品は、プラスチックや紙などの容器包装の再商品化を財団法人日本容器包装リサイクル協会に委託しています。この委託料によって、お客様が廃棄された後の容器包装材はパレット・擬木・ベンチ・車止めや古紙再生ボードなどに生まれ変わります。

### 備蓄食料として注目を集める「カップヌードルリフィル」

2007年3月に発売された「カップヌードルリフィル」は、めんを圧縮製法や脱気包装によるコンパクト設計で、リユースできるカップで食べることを提案した環境配慮型商品です。コンパクトで省スペースな上、賞味期限が6ヶ月と通常の「カップヌードル」(賞味期限5ヶ月)より長いことから、備蓄食料としての取り扱いも増えています。



## 社員との関わり

### 人権・労働慣行

日清食品グループは、「食」に携わる会社としての責任を果たしながら、お客様に喜ばれる食品を創造するため、社員一人ひとりの創造性を育み、各自が自律的に仕事に取り組めるような仕組みづくりを進めています。また、個々の多様性を尊重し、その能力や意欲を最大限に発揮できる職場環境づくりにも取り組んでいます。そして、グローバル企業としてのさらなる飛躍を目指し、グローバルに活躍する人材育成に力を入れています。

### 高感度なクリエイターを育成する研修・教育

#### 階層別プログラム

##### ビジネス基礎能力を養う新入社員研修

新入社員に対しては、英語、コミュニケーション、ロジカルシンキングなどのビジネススキル教育および間伐作業体験などの環境教育を実施しています。

日清食品では、営業部門に配属された新入社員を対象にドライビング研修を実施し、安全運転への意識と運転技能向上を図ります。また、食品開発・安全研究・生産部門に配属された社員には料理研修を実施し、食品を創る者としての基礎スキルおよび知識を習得します。



間伐作業体験

##### “骨太な管理職”になるための新任管理職研修 「サバイバル研修」と「マネジメント研修」

「サバイバル研修」は、過酷な状況に立ち向かうことで、身体的および精神的に「骨太な管理職」を育成することを目的としています。無人島や山中などの資源の限られた状況下で、寝床の確保、火起こし、食料調達などのサバイバル体験を行い、創意工夫をしながら個人で生き抜く力を養い、食の大切さを実感します。2012年度は、グループの新任管理職17人が参加しました。

「マネジメント研修」は、管理職として必要な知識・スキルを習得するための研修で、多様化する人材を適切にマ



無人島でのサバイバル研修

マネジメントするためのスキルとマインドを養うことを目的としています。部下の動機や能力の度合いに応じた個別対応型リーダーシップスキルやフィードバックスキルなどを習得します。

## 選抜型プログラム

### 若手の語学優秀者への海外チャレンジ制度

「若手グローバルチャレンジパス制度」は若手社員を対象にした、海外経験を積むチャンスを与えるための制度です。TOEIC730点以上もしくは中国語検定HSK6級の資格を持っている社員に、海外トレーニー公募の際、優先権が与えられます。



### グローバルマネジメントのための「GLOBAL SAMURAI」

日清食品ホールディングスは2011年度から、課長職を対象に、研修後2年以内に海外でマネジメント職に就くことを前提にした6ヶ月間の研修「GLOBAL SAMURAI」を実施しています。グローバルなマネジメントスキルやリーダーシップ力、語学力の向上を目指した研修を行っています。2012年度は10人が参加し、実際に海外でフィールドワークを行ってビジネスプランを提言するプログラムを実施しました。

### 海外赴任前研修は帯同家族にも実施

グローバルな事業展開に対応し、海外赴任前研修を強化しています。海外赴任者を対象に、異文化理解と異文化コミュニケーション、海外安全とリスクマネジメントについての研修を実施します。2011年からは現地での生活をスムーズにするために、帯同する家族を対象にした赴任前セミナーも始め、渡航準備から、現地での衣食住、健康管

理、子女教育など生活全般について、海外駐在経験者から情報を提供してもらいます。

## 自己研鑽プログラム

### 希望する研修に自ら参加する「ハンズアップ研修」

自己啓発支援のひとつとして、社員が希望する研修に自ら手を挙げて参加するスタイルの研修です。演習・実践型の研修を通じて、業務上必要な実践知識とスキルの向上を図っています。2012年度は、「ENGLISH BOOT CAMP」、「思考力・発想力強化研修」など、5つの研修を実施しました。

### 通信教育とEラーニングで能力開発を支援

能力開発支援のひとつとして、グループ全社員を対象に、通信教育を実施しています。276の講座の中から選択して受講できる通信教育で、社員の知識とスキルの向上を図ります。同じく能力開発の一環として、海外赴任者も含めたグループ全社員を対象にEラーニングも実施しています。インターネットを通じて学習できるため、都合に合わせて効率よく知識を習得できます。



## 全社プログラム

### 創業者理念教育の実施

日清食品グループでは、創業者精神とグループとしてのあるべき姿、創業者の思いなどの創業者理念教育を、全社で実施しています。

2009年からは、事業展開をしている海外現地法人の管理・監督職層を対象に行っており、2012年はタイの現地法人で理念教育を実施しました。

# 多様な人材が自律的に働ける職場環境

## 人権を尊重した公正な雇用

人材を採用する際には、基本的人権を尊重し、国籍、性別、人種、未婚・既婚などで有利・不利がないよう、マニュアルに基づき公正な採用を実施しています。面接に際しては、人権にかかわる問題には触れないように配慮することを含めた質問マニュアルを整備しています。さらに採用後の昇進・昇格についても、差別などが生じない公正な雇用を徹底しています。2012年度は海外の外国人採用、キャリア採用が増え、多様な人材の確保が実現しています。



## 社員のダイバーシティ推進

日清食品グループは、外国人や女性、中途入社者など多様な人材の登用を進め、ダイバーシティを推進しています。2013年1月には障がい者の雇用促進を目的にした日清食品ビジネスサポートプラスを設立、同社は3月に特例子会社の認定を受けました。

ダイバーシティの推進にともなった教育も強化しており、性別や人種に関係なく、「個」に合わせた効果的なマネ



ジメントとコミュニケーションスキルを習得するための管理職・一般職合同研修を行っています。また、2006年4月には再雇用制度を設け、60歳で定年退職した後の継続雇用も行っています。



## 社員の自己実現をサポートする人事制度

当社グループは、「早期昇進制度」「業務功績表彰」など、社員の個性を尊重し、能力向上を支援する体制を整えています。社員が自ら希望する仕事に手を挙げ、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も設けており、自分が希望する仕事にチャレンジできる公募制度では、グループ社員の自己実現のチャンスを拡大するとともに、組織の活性化を図ることを目的としています。公募ポスト・応募人数ともに年々増加の傾向にあり、2012年度は公募ポスト数33に対して、72人の応募がありました。



業務功績表彰



## 職場におけるハラスメント防止への取り組み

ハラスメント未然防止のために、ビデオによる教育や、管理職や新入社員に対する研修を随時実施するとともに、発生時のサポート体制も強化しています。ハラスメント防止への意識向上を図るため、グループの管理職全員を対象にEラーニングによる教育と試験を実施しています。海外赴任者に対しては海外におけるハラスメント防止のための教育を事前に行っています。

## 健康相談の窓口「健康サポートルーム」

グループ社員とその家族が安心して健康に生活できるように、2004年から健康・医療・介護・育児およびメンタルヘルス相談の専門窓口「日清食品グループ健康サポートルーム」を設置しています。精神科産業医との連携により、タイムリーに相談できる体制を構築し、予防、復職支援、再発防止に取り組んでいます。2012年から「健康サポートルーム」の利用は、日清食品の工場に勤務する短時間労働者も対象となっています。

また、外国人社員に対しては定期的に話を聞く機会を設け、快適に働けるような支援を行っています。

## 海外から24時間相談できる「電話医療相談サービス」

海外でケガや病気をした場合に直面する、言葉や医療制度の違いなどのさまざまな問題に対応するために、「24時間海外電話医療相談サービス」を設置しています。病気、ストレス、育児相談など、健康に関する問題を24時間いつでも日本人の医師やヘルスカウンセラーに電話相談できます。2012年度からは、より専門性の高い医師による対応、緊急医療アシスタンスなど、海外出向者に対してのサポート体制を強化しています。

## 社員の安全を守るための防災・災害対策

日清食品グループは、災害や事故が発生した場合、「日清食品グループ災害対策規程」などの各種規程に準じ、緊急事態発生時の初動対応や連絡通報体制、現地対策などを定めたマニュアルを策定しています。社員の防災対策の一環として、地震などの災害時に社員の安全を確保し、適切に行動できるよう、各事業所で避難訓練などを定期的に行っています。グループの全社員には、緊急時に安全を確保するための心得や具体的な対策、連絡先などが記載された携帯サイズの「サバイバルカード」を配布し、周知を図っています。

また、社員に災害情報を告知するとともに安否を確認する「安否確認システム」を日清食品、明星食品で導入しており、2013年からは日清シスコでも運用されます。

## 人事・労務に関する主なデータ

| 年度   | 社員数(人) | 新卒採用数<br>(うち女性)(人) | 平均勤続年数<br>(年) | 障がい者<br>雇用率(%) | 育児休業<br>取得者数(人) | 介護休業<br>取得者数(人) | 休業労働<br>災害件数(件) | 不休業労働<br>災害件数(件) |
|------|--------|--------------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| 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               |
| 2010 | 1,514  | 53(11)             | 15.7          | 1.51           | 22              | 3               | 1               | 24               |
| 2011 | 1,525  | 51(18)             | 15.3          | 1.50           | 26              | 3               | 9               | 5                |
| 2012 | 1,569  | 46(11)             | 14.8          | 1.83           | 18              | 4               | 8               | 8                |

※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、日清食品ビジネスサポートプラスのデータです。



## コーポレート・ガバナンス

### 組織統治・公正な事業慣行

日清食品グループは、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ひとつと認識し、客観性と透明性の高い経営の実現に努めています。その目的達成のために、複数の社外取締役および社外監査役を迎え、社外の有識者の意見を積極的に経営に取り込み、経営の活性化と透明化を実現するとともに、意思決定の迅速化および経営と業務執行の分離を図るため、執行役員制度を導入しています。



### コーポレート・ガバナンスの強化

日清食品グループは、かねてより社外の有識者の意見を積極的に経営に取り込み、経営の活性化と透明化を進めています。2010年には独立役員を選任し、社外有識者によるチェック機能を一層強化してきました。また、2012年にはコンプライアンスのグローバル対応として、海外地域における意思決定が迅速に行われることを目的とした決裁規程の改訂を行いました。

### 内部統制システムの整備と構築

日清食品グループは、内部統制システムの整備と構築、その適切な運営を経営の最重要課題のひとつとして、2006年に取り組みが始まった内部統制システム構築の基本方針を適宜見直し、継続的な改善を通じて、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、監査役は経営全般に関する内部統制システムを監査するとともに、監査役および内部監査室が各事業部門の業務監査を行い、その有効性を監査・検証し、必要に応じて改善の指摘・指導・指示を行っています。

### コンプライアンスの強化

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強化を図っています。当社グループのすべての役員および社員は、「日清食品グループ倫理規程」に基づき、企業の社会的責任を自覚し、関係法令を順守するとともに、社会倫理に適した行動に努めています。また、各事業会社は「日清食品グループコンプライアンス規程」の行動規範に基づいて、原材料の仕入先や業務委託先などの取引先と公平・公正で透明な関係を築くとともに、法令および公正な商慣習に則った取引に努めています。

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」を制定の上、「情報セキュリティ委員

会」を設置し、「日清食品グループ個人情報保護規程」に基づき、個人情報の管理体制を整えています。

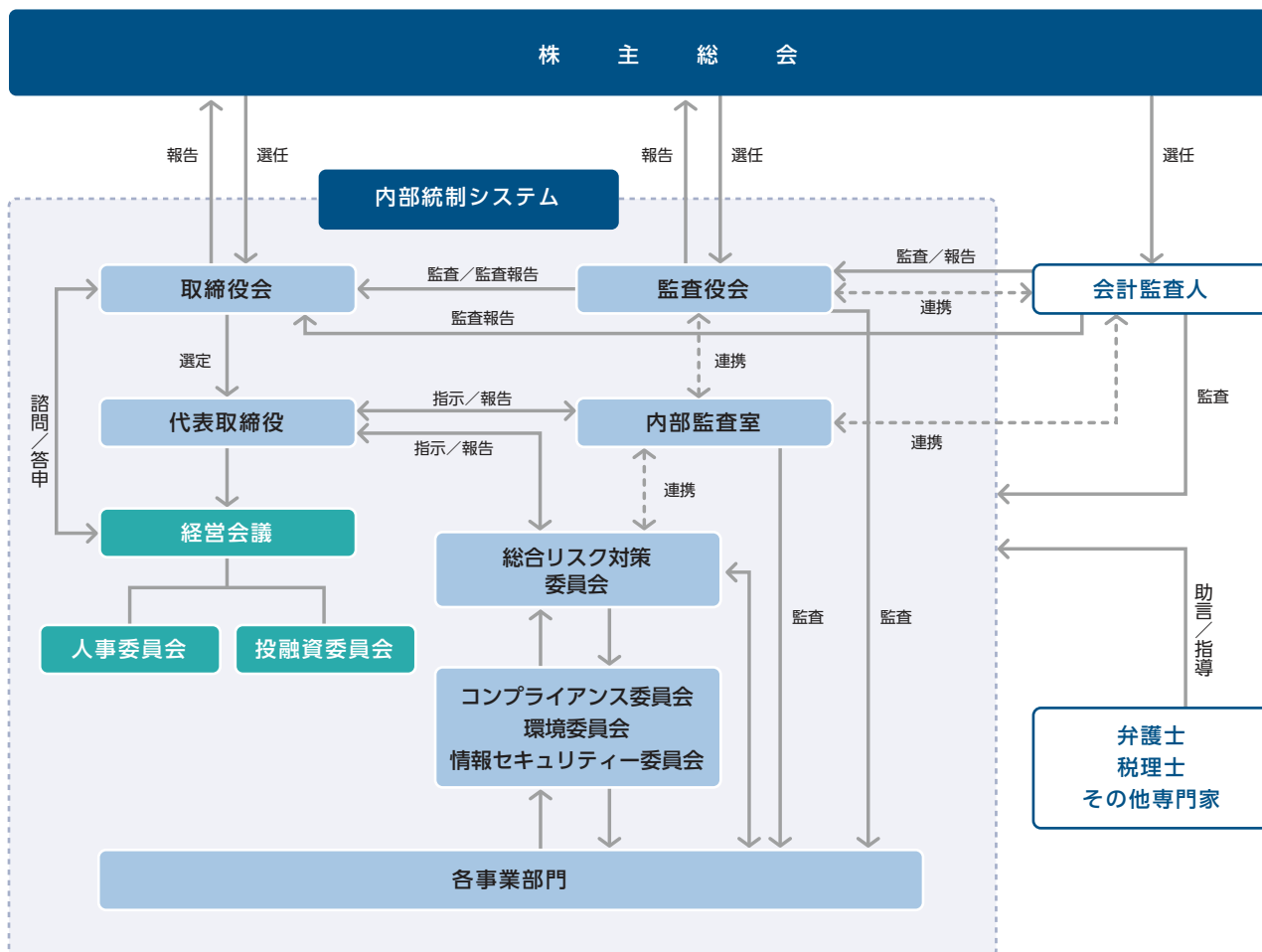
2013年3月には「日清食品グループBCP規程」を策定、これにあわせて、大地震対応マニュアルや有事の際の現地対応マニュアルを作成しています。

## リスクマネジメントとBCP(事業継続計画)

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、グループ全体にかかわるさまざまなリスクに対して、企業価値の毀損を回避するよう努めています。2012年4月には規程の一部を改定し、リスク発生時の情報伝達の内容とルートを明確化しました。また、災害時の迅速な対応と早期回復を目的に、2008年4月より「日清食品グループ災害対応規程」を制定しています。

## 積極的な情報開示

当社グループは、すべてのステークホルダーに対し、積極的な情報開示を行っています。金融商品取引法などの情報開示に関する各種法令や、証券取引所の定める適時開示規則を順守し、当社の事業活動を理解・評価するために必要と思われる情報を、プレスリリースやウェブサイト、会社説明会などで、公正かつ適時・適切に開示しています。



## ステークホルダーとの対話

日清食品グループは、安全・安心な食品を提供し、お客様、株主・投資家の皆さま、お取引先の皆さま、地域社会・行政、社員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推進するとともに、透明性の高い情報開示を行うことで、対話を日常的に推進しています。そこから得られたご意見・ご要望を事業活動に反映することで、さらなる企業価値の向上に取り組んでいます。

### お客様

お客様の声を取り入れ、率先してお客様の満足を考えた製品づくりを追求しています。

#### 【対話の手段・機会】

- お客様相談室(お問い合わせ窓口) → P. 33
- ウェブサイト、カスタマーメール → P. 33
- イベント、キャンペーン
- 対面販売
- 食育活動(インスタントラーメン発明記念館、カップヌードルミュージアム → P. 26~27、移動型食育活動 → P. 22~23、食の図書館など)
- 食に関する講演会、学会

#### 自社製品を使用したレシピ本が発行されました

2012年度、めんのおいしさや日清食品グループの魅力をお客様に知ってもらうために、『日清食品のラーメンレシピ』(小学館)、『パパは麺の達人』(徳間書店)、『ラーメンレシピであわせテーブル』(双葉社)の3冊の本が発行されました。めんレシピを通じたコミュニケーションツールのひとつとして活用されています。



#### 食品安全研究所が学会で食の安全への取り組みをアピール

食品安全研究所 品質保証部 食品生化学グループは「p53R2遺伝子発現に基づくヒト細胞変異原性試験法(NESMAGET)」と「遺伝子発現に基づく新規*in vitro*発がんプロモーター検出法(NESTUP)」の研究成果を、「日本動物実験代替法学会 第25回大会」、「日本毒性学会 第39回大会」などで発表しました。これらの試験法の有用性や食の安全への取り組みを、民間企業や研究者に対してさまざまな場で発表しており、専門学会から表彰を受けるなど、国内外から高い評価を受けています。



### 株主・投資家

適時・適切な情報発信を行うとともに、株主・投資家の皆さまへの利益還元に努めています。

#### 【対話の手段・機会】

- IR室(お問い合わせ窓口)
- 株主総会、株主懇親会
- 決算説明会
- 個人投資家向け会社説明会
- IRサイト
- アニュアルレポート、株主通信
- 専用フリーコールの設置(株主様専用のお問い合わせ窓口)

#### 株主の皆さまとのコミュニケーション促進

日清食品ホールディングスは、年2回の株主懇親会を開催しています。当社役員・執行役員、グループ会社の役員が出席し、株主の皆さまから直接ご意見をいただくほか、グループ各社の製品をご試食いただいています。また、2012年度より、株主の皆さまからのお問い合わせに迅速に対応する専用のフリーコールを設置しています。



株主懇親会会場

株主優待では、株主優待相当額を国連WFPへの寄付としてご選択いただけるようになりました。さらに、2013年版『知って得する株主優待』(野村インベスター・リレーションズ発行)のマイベスト株主優待において、当社の株主優待が3位に選ばれました。

## お取引先

公正な取引により、お取引先の皆さまとの良好な関係構築に努めています。

### 【対話の手段・機会】

#### 販売・流通

- 方針説明・意見交換会
- 商談・プレゼンテーション
- 展示会
- 工場・研究所などの施設見学
- 食育イベントなどへの協力 → P. 22~23
- アンケート

#### 調達

- 賀詞交歓会・清睦会
- 工場査察
- 商談

#### 物流・倉庫関連

- 方針説明・意見交換会

## 地域社会・行政

各事業所では、それぞれの地域の特徴をふまえた活動を実施し、地域の方々と相互理解を深め、豊かな地域社会づくりに貢献しています。

### 【対話の手段・機会】

- 災害救助に必要な物資の調達に関する協定の締結
- 各種イベントへの協賛・参加
- 工場見学
- 地域清掃活動
- 消防訓練
- 官公省庁の検討会・研究会への参画
- アンケート

### 地域社会・行政との協働の主な例

#### 【環境イベント、防災活動】

##### 日清食品ホールディングス

「環境フェア in CHITOSE」(主催:千歳市)へ出展。日清食品グループの環境への取り組みを紹介。

##### 日清食品

神奈川県、大阪府、兵庫県などと、災害時の即席めん供給に関する支援協定を締結

##### 日清シスコ東京工場

熊谷市妻沼(旧妻沼町)と、災害時の製品供給に関する支援協定を締結 など



環境フェア in CHITOSE

#### 【地域清掃】

##### 日清食品滋賀工場

「琵琶湖の日」の清掃活動に参加

##### 日清シスコ本社工場

「大和川・石川クリーン作戦」(主催:国土交通省、大阪府、流域市町村)の清掃活動に参加

##### 味日本

「クリーン太田川」(主催:国土交通省などで構成するクリーン太田川実行委員会)の清掃活動に参加 など



大和川・石川クリーン作戦

#### 【地域イベントへの参加】

##### 日清食品

「ラーメン記念日フェスタ2012」の開催(日清食品千歳工場、横浜市カップヌードルミュージアムパーク、池田市てるてる広場)

##### 東日本明星埼玉工場・

##### ユニスターなど

「嵐山まつり」(主催:埼玉県比企郡嵐山町)への参加 など

#### 【工場見学／教育関連】

##### 日清食品

近隣の小中学校の工場見学を受け入れ など

## 社員

社員一人ひとりが自律的に生き生きと働けるような職場づくりを推進しています。

### 【対話の手段・機会】

- 社内報
- イン트라ネット
- 自己申告、アンケート
- 各種カウンセリング、面談
- 職場ミーティング、各種研修
- 労使協議

# 周年製品のご紹介

2013年、日清食品グループでは「チキンラーメン」の55周年をはじめ、さまざまな製品が周年を迎えます。皆さまに長年愛され続ける周年製品をご紹介します。

Since 1958  
**55**周年



## チキンラーメン

創業者・安藤百福の「いつでも、どこでも、手軽に食べられ、家庭に常備できるラーメンを作りたい」という思いから発明された「チキンラーメン」。めんにくぼみをつけて卵をのせやすくするなどの進化を続け、半世紀以上のロングセラー製品となっています。

Since 1963  
**50**周年



出前一丁



チョコフレーク

Since 1968  
**45**周年

Since 1973  
**40**周年

カップヌードル  
カレー



## 中華風涼麺

日清食品は、1983年にチルド事業をスタートしました。同年に発売された「日清ソース焼そば」と「中華風涼麺」は、現在でも愛されるロングセラー製品です。日清食品チルドは、これからもお客様に愛されるおいしさを追求していきます。

チルド事業も  
**30周年!**



Since 1978  
**35**周年



クリスピーケーキ

Since 1983  
**30**周年

## 日清のごんぶと



Since 1993  
**20**周年



## ピルクル

1993年に「ゴクゴク飲める大容量の乳酸菌飲料」として発売された「ピルクル」。2001年には、生きたまま腸まで届くカゼイ菌(NY1301株)の働きで腸内環境を改善する有効性により、特定保健用食品(トクホ)の許可を受けました。



## 一平ちゃん

徹底的な市場調査から、こってり系カップめんという新ジャンルの草分け的存在となった「一平ちゃん」。濃厚でコクのある味は、1993年の発売当初から愛され続けています。

## 第三者意見



### 鬼頭 宏 (きとう ひろし)

慶應義塾大学大学院経済学研究科博士課程満期退学。現在、上智大学経済学部教授。

研究分野は経済史、歴史人口学、環境歴史学。

主な著書に『人口から読む日本の歴史』（講談社）『2100年、人口3分の1の日本』（メディアファクトリー）、『図説人口でみる日本史』『環境先進国 江戸』（PHP研究所）などがある。

「チキンラーメン」が1958年に、大阪府池田市の小さな「研究小屋」から生み出されてから55年目を迎えた。フランスの美食家、ブリア=サヴァランの言葉、「新しい御馳走の発見は人類の幸福にとって天体の発見以上のものである」（『美味礼賛』岩波文庫）を引いて、『新しい天体』と題する小説を書いた開高健にならうなら、「チキンラーメン」の誕生はひとつの新しい天体の発見であった。そしてその誕生は日本人の食生活史の大きなターニングポイントになった。

当時はようやく終戦直後の食糧難から解放されて、日本の食糧事情が回復した時代である。一人当たり米供給量は1962年（純主食用で年間117kg）にピークを迎えるが、その後は減少に転じ、2011年には58kgと半減した。主食離れである。もっとも、小麦の純食料供給量は26kgから33kgへとわずかながら増えている。めんやパンの消費が支えているのである。

「チキンラーメン」の誕生は、当時11歳の筆者にとって自分史の上でも画期的であった。電気冷蔵庫が全世帯の4分の1程度しか普及していなかった時代である。乾めんや生めんは古くからあったが、お湯さえわかせば、出汁を作る必要もなく、手間いらずで、簡単に食事ができたからである。団塊世代の前後の人々は、現在、高齢者の仲間に入りつつある。子どもの頃に新しい食文化を体験した新人類は、高齢者の食卓を変える原動力になるのではないだろうか。

環境面での取り組みについて『CSR報告書2013』は、環境マネジメント体制、環境目標と実績で全体像を示し、生産、流通、製品といったサプライチェーンの流れを追って具体的に記載している。目標値と実績についてももう少し具体的な自己評価が加えられればよかったと感じるが、エネルギー・省資源への取り組み、ゼロ・エミッション、リサイクル、廃棄物削減、包装資材やトレーの縮小・削減など、多面にわたって努力が積み上げられていることがよく示されている。

特集記事では、「新しい食文化の創造」を推進して社会に貢献する元気な姿が満載である。特集1『食』の力で地球を救う』では、国連WFPへの協力と世界ラーメン協会（WINA）との連携が紹介されている。先頭立って「食足世平」の精神

を世界的に展開させている日清食品グループの姿勢は高く評価できる。

特集2では「百福士プロジェクト」による社会貢献活動が紹介されている。全社一丸となって、社員一人一人の自主的な活動として取り組んでいる様子が生き生きと伝わってくる。2012年度にスタートした活動として、「全日本 育麺（イクメン）メニューコンテスト」、「チキンラーメン&カップヌードル保存缶プロジェクト」、そして「東北の未来を発明しよう プロジェクト」の3つがある。子どもと男性を対象とする食育、災害への備え、東北の未来を担う子どもたちへの激励と、いずれも次世代の社会を見すえた取り組みといえる。先行するほかのプロジェクトとともに、日清食品グループの仕事が、単に商品を世の中に出すということにとどまらず、よりよい社会をつくることに取り組んでいることは社会貢献の広がりを感じさせてくれる。

今回、特に注目するのは百福士プロジェクトの第1弾として2008年以来、続けられている「Oishiiプロジェクト」だ。これはアフリカ事業化自立支援として行なわれているとのことだが、いよいよアフリカ事業化が実現するようである。

2013年5月下旬、日本経済新聞は、イスラム教徒は世界で20億人おり、宗教上、認められた「ハラール食品」の市場規模は60兆円と報道し、インドネシアなどで即席めんを販売している日清食品は、アジアのイスラム教徒向けに積極的に取り組んでいる会社の一つであると紹介した。

また別の日には、日清食品が2013年秋からケニアで即席めんの販売を始め、来年秋からは現地生産を開始して、東アフリカ諸国に販売する予定であることが報道された。東アフリカ地域は1億3,000万人を超える大市場である。本報告書冒頭の「トップメッセージ」で、安藤宏基取締役社長・CEOは、“EARTH FOOD CREATOR”の理念に基づく「中期経営計画2015」でグローバルカンパニーへの推進をめざしていると述べるが、着実に一歩先へと踏み出したようだ。

手軽に、おいしく、栄養豊かな食品の提供を通じて、高度成長前夜から55年間にわたって日本人の食卓を支えてきた日清食品グループの社会への貢献が、よりいっそうグローバルなものとなって展開されることを期待している。

# 日清食品グループの概要 (2013年3月31日現在)

- 海外関係会社 34社
- 国内関係会社 31社

## 中国地域

- 日清食品有限公司
- 永南食品有限公司
- 味楽食品有限公司
- 日清食品(中国)投資有限公司
- 上海日清食品有限公司
- 廣東順徳日清食品有限公司
- 珠海市金海岸永南食品有限公司
- 港永南食品(深圳)有限公司
- 日清(上海)食品安全研究開発有限公司
- 日清食品(香港)管理有限公司 他4社

## 欧州地域

- ニッシンフーズ Kft.
- ニッシンフーズ GmbH
- ニッシン・ユルドゥズ・グダ・サナイ・ベ・ティジャーレット A.S.
- マルベンフードホールディングスLtd.

## アジア地域

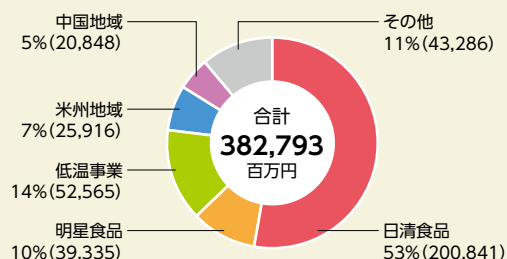
- ニッシンフーズ(アジア)Pte.Ltd.
- インドニッシンフーズLtd.
- タイプレジデントフーズPub.Co.,Ltd.
- ニッシンフーズベトナムCo.,Ltd.
- ニッシンフーズ(タイ)Co.,Ltd.
- ニッシンマス
- ニッシンユニバーサルロピナCORP.
- AFD Co., Ltd. 他2社

## 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 25,122百万円  
 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  
 連結従業員数 7,822名

## 業績(連結)

### セグメント別売上構成比 (2012年度)





## 日本

### 常温食品および付随する事業

- 日清食品(株)
  - 札幌日清(株)
  - 日清化成(株)
  - 日清エフ・ディ食品(株)
  - 香川日清食品(株)
  - 日清エンタープライズ(株)
  - 味日本(株)
- 明星食品(株)
  - 西日本明星(株)
  - (株)ユニ・スター
  - 明星サプライサービス(株)

### 低温食品および付随する事業

- 日清食品チルド(株)
  - (株)明星フレッシュ
  - 埼玉日清食品(株)
- 日清食品冷凍(株)
  - 四国日清食品(株)
  - 高松日清食品(株)
  - 三重日清食品(株)
  - (株)ニッキーフーズ
  - (株)サークルライナーズ 他2社

### その他の事業

- 日清シスコ(株) (菓子事業)
- 日清ヨーク(株) (飲料事業)
- 味の民芸フードサービス(株) (外食事業)
- 日清食品ビジネスサポート(株)
- 日清食品アセットマネジメント(株)
- 宇治開発興業(株)
- 日清ネットコム(株)
- (株)フレンテ
- 日清食品ビジネスサポートプラス(株)

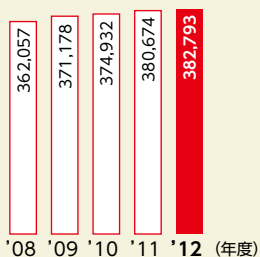
※明星サプライサービス(株)は、2013年4月1日より「東日本明星(株)」に商号変更しました。

- (注) ● 印は連結子会社  
 ● 印は持分法適用会社  
 ● 印は非連結子会社  
 ● 印は関連会社

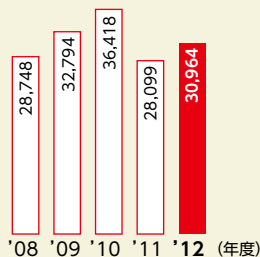
## 米州地域

- ニッシンフーズ (U.S.A.) Co., Inc.
- 明星U.S.A., Inc.
- ニッシンフーズメキシコS.A.de C.V.
- ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda. 他2社

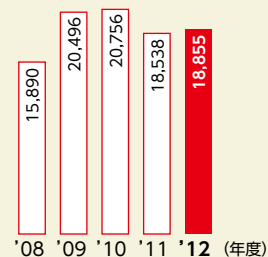
### 売上高 (百万円)



### 経常利益 (百万円)



### 当期純利益 (百万円)



 日清食品ホールディングス

