



創業者の思いから生まれたカタチ。

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、
変わる事のない創業の価値観としています。

.....



『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。



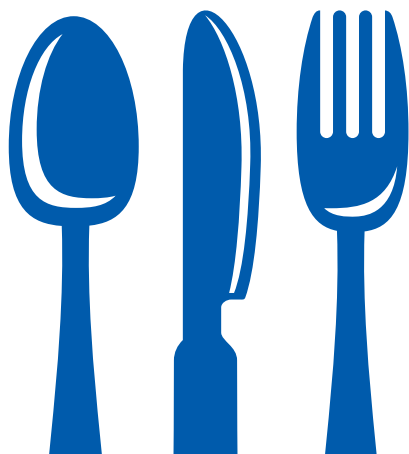
びけんけんしょく
美健賢食

『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。

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。



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。



CONTENTS

特集:イノベーションと食の安全の世界発信拠点に

08 the WAVE始動!

12 トップメッセージ

14 食の安全への取り組み
～消費者課題～

14 原材料の調達と分析・検査

15 品質保証体制・品質調査活動

17 調達から生産段階におけるリスク・品質管理

18 お客さまとのコミュニケーションによる製品やサービスの改善

19 健康・機能性食品の開発

20 50年間に100の社会貢献活動を行う
百福士プロジェクト

26 社会貢献への取り組み
～コミュニティへの参画および発展～

26 スポーツ・食文化支援活動

28 発明・発見の大切さを伝える活動

30 食育支援活動

31 食を通じて世界を支える活動

34 環境に配慮した取り組み
～環境～

34 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

39 物流、オフィス、営業での取り組み

41 製品における取り組み

42 社員との関わり
～人権・労働慣行～

42 多様な人材が自律的に働ける職場環境

43 グローバル人材を育成する研修・教育

46 働きやすい環境づくり

48 コーポレート・ガバナンス
～組織統治・公正な事業慣行～

48 コーポレート・ガバナンス体制

50 ステークホルダーとの対話

52 グローバルトピックス

53 第三者意見

54 日清食品グループの概要

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「百福土プロジェクト」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

2013年度(2013年4月1日～2014年3月31日)重要事項は2013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6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

2014年6月
(前回発行2013年6月)

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)3205-5111(代表)

冊子とウェブサイトの関係性



ウェブサイトのご案内

<http://www.nissin.com/jp/about/csr/>



特集:イノベーションと食の安全の世界発信拠点に

the WAVE 始動!

2014年3月に始動した新研究所the WAVEは、グローバルイノベーション研究センターとグローバル食品安全研究所の2つからなる、日清食品グループの技術・開発・研究の拠点です。the WAVEのミッションは、最も進んだフードテクノロジーの波を起こし、その力強い波動を絶え間なく世界中に発信していくこと。「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」という創業者精神のもと、INNOVATION=「技術革新」というグループのコア・コンピタンスとFOOD SAFETY=「食の安全」という食品メーカーとしてのプロミスを世界に向けて発信していきます。



the WAVEは、「麺と切刃」「感性を刺激する建築」「環境と対話する建築」の3つのコンセプトをもとに建築しました。日清食品グループの原点であるインスタントラーメンへの思いを込めた「麺と切刃」をイメージした外観デザインは、円筒状の2本の棟を製麺機の切刃に見立て、その切刃から切り出される「麺」をイメージしたルーバーが側面を取り囲んでいます。敷地を取り囲む豊かな自然を写し込み、環境と対話する建築をコンセプトにしたthe WAVEは、先進的な環境システムを導入しています。



**鏡面ルーバーと
複層ガラスによる
高機能外装**

建物の側面を覆うルーバーにより直射日光が柔らかな反射光となって屋内に取り込まれ、さらに複層ガラスで断熱効果を実現。



**卓越風を利用した
自然換気システム**

卓越風の向きを計算した建物の配置・ゾーニングにより、周辺の森や池を越えてくる風が敷地に流れ込み自然換気システムとして機能。



**地産地消する資源の
循環システム**

屋上のNISSINマークのソーラーパネルは、建物内の照明などの電力を補助。雨水、研究排水などを水盤・植栽散水に有効利用。



**里山の生物多様性に
配慮した外構計画**

敷地周辺に広がる里山を極力生かし、生態系の配慮した外構計画。多摩水系の一部になることを意図した生物池を建物の前面に配置。

日清食品グループ
グローバルイノベーション研究センター/グローバル食品安全研究所

所在地：東京都八王子市戸吹町2100番

敷地面積：86,768m²

建築面積：12,826m²

延床面積：18,638m²

日清食品グループのもつ **2つの** 世界に安全でおい



革新的な製品を生み出すチカラ グローバルイノベーション研究センター

グローバルイノベーション研究センターは、「食足世平」「食創為世」の創業者精神のもと、日清食品グループが成長するためのドライブコアとなる新しい技術を生み出しています。即席麺だけではなく、チルド麺や冷凍麺、ライス、菓子や乳酸菌飲料の開発機能を集結させて、ジャンルの垣根を越えたさまざまな技術を融合させることで、未来に向けた新規技術の創出を図っていきます。

強み
1



基礎研究

デンプン工学から脳と栄養、おいしさと五感、腸内細菌についてなど、原理や仕組みを追求するための多岐にわたる基礎研究が、新技術の開発や画期的な製品の源になっています。

強み
2



応用研究

年間1000以上の新製品を開発する傍ら、「ストレート麺技術」や「三層太ストレートノンフライ麺技術」など、革新的な技術を開発。これらの技術を活用した「どん兵衛」「ラ王」は新たな需要を創出しています。

強み
3



技術開発

素晴らしい試作品が完成しても、工場の生産ラインで大量生産ができなければ、製品化することはできません。生産に関する技術を革新し生産設備の開発を行っています。

チカラを最大限に生かし、 しい食を届けます。



食の安全を約束するチカラ グローバル食品安全研究所

グローバル食品安全研究所は、「美健賢食」「食為聖食」の創業者精神のもと、食品の品質管理に医薬品の安全基準を導入し、世界屈指の高度な分析技術による食品安全管理体制を確立しています。こうした独自の品質管理体制によって、日清食品グループ全体における原材料や製品の品質を科学的な根拠に基づき保証しています。

強み
1



品質保証

各工場とグローバル食品安全研究所がそれぞれ品質管理を行う「二重管理」、各工場における製品の品質検査能力を一定水準以上に保つための「品質検査技量管理」という独自の品質管理体制で製品の徹底した品質保証を実現しています。

強み
2



リスク管理と評価

原料や製品に含まれる可能性のあるさまざまな危害物質の分析、ならびに迅速な対応を目指した分析方法の開発。また食品の安全に関する未知のリスクの評価とそのリスクの程度を把握するための新しい分析法の開発も行っています。

強み
3



高度な分析技術

食品企業としては数少ない国際規格「ISO/IEC17025」の認定を取得して、世界標準の分析能力を有します。さらに、食の安全を確保するための各種分析システムや機器を独自に開発し、食品分野はもとより、医薬分野からの受託分析も行っています。

トップメッセージ

昨年末、日本国内では食品製造工程での農薬混入事件など、食の安全を揺るがす大きな出来事が発生しました。偽装表示の問題も後を絶たず、食の安全・安心に対して、ステーキホルダーはもとよりすべての生活者から厳しい視線が注がれています。日清食品グループは、「食の安全」を経営の最重要課題であると位置づけています。厳しい品質管理や独自の安全基準に基づく監査を行うなど、あらゆる段階における安全性確保に向けた検査体制を整えてきました。将来、起こりうる安全性のリスクを予知して、問題が起こる前に対策を打つことを、当社の基本的スタンスとしています。

世界に目を向けると、経済発展を遂げている新興国を中心に、著しい生活水準の向上がみられます。しかし、経済格差は広がり、世界人口72億人^{*1}のうち飢餓人口は8億42百万人^{*2}に及んでいます。その98%^{*3}が途上国に集中しています。一方、「太りすぎ」と「肥満」を合わせた人口が約14億人^{*4}以上と推定されています。世界では飢餓の問題と同じほど、食の不均衡が切実な問題になっているのです。

私は、2010年8月より、特定非営利活動法人 国連WFP協会の会長に就任し、日清食品グループの力を合わせて、飢餓撲滅に向けた食糧支援活動に取り組んできました。創業者精神の一つでもある「食足世平」の考えのもとに、同じ思いを共有する企業、団体、個人と連携し、募金活動を通じて、国連WFP協会への支援を広げていくことが、食に携わる私たちの使命であると考えています。

2014年3月、日清食品グループの新しい食品開発拠点となる研究施設「the WAVE」が東京都八王子市に完成しました。the WAVEは、食の先端技術を切り開き、世界中に新しいイノベーションの波動を伝えたいという願いが込められています。当研究所では、新しい食品のコンセプトや技術を開発するだけでなく、食の安全性研究にも取り組み、その成果を世界中に向けて発信・共有していきます。「イノベーション」と「安全性研究」を通じて、食品に対する多様なニーズに迅速に応え、近い将来には、世界が抱えるさまざまな食糧問題を解決する一つの道筋を示すことができると考えています。

インスタントラーメンは、創業者が掲げた「おいしいこと」「安全であること」「簡単に調理できること」「長く保存できること」「値段を安くすること」という開発5原則が示す通り、その商品価値が世界中に評価され、現在、世界中で年間1056億食(2013年)^{*5}も食べられる世界食となりました。

特に災害時の非常食救援物資として世界平和に貢献していることが私たちの誇りでもあります。

日清食品グループは、創業メーカーとして、業界に先立ちこれからも、最先端の技術と安全性を求めて日々たゆみない努力を続けていきます。

日清食品ホールディングスでは、2013年度より「中期経営計画2015」を実行しています。これは、「EARTH FOOD CREATOR」という日清食品グループ理念に沿って、

新研究所 the WAVE に安全への思いを込める。

食の安全の約束。
それが私たちの果たすべき

①国内事業の収益力の強化、②海外事業の成長、③グローバルカンパニーとしてのプラットフォーム機能の強化・推進を掲げたものです。日清食品グループの基幹事業である「食」と「食文化」を通じて人々に楽しみや喜びを提供し、世界の人々(=地球)に貢献することで、“EARTH FOOD CREATOR”としての役割を全うしていくものです。

日清食品グループは、まだ麺食文化が根付いていない国や地域へ向けても「安全」「安心」な製品を提供し、富める国にも、貧しい国にも等しくインスタントラーメンを普遍的な食文化として定着できるような努力を続けています。現在、日本を含む世界19カ国・地域に拠点を置き、現地の伝統と文化に根ざした食品の生産と開発を行っています。ステークホルダーを尊重し、サステナビリティの視点で環境保全や食糧の安定供給などの課題に取り組み、“EARTH FOOD CREATOR”としての企業理念の実現を目指します。

2014年6月

日清食品ホールディングス株式会社
代表取締役社長・CEO

安藤宏基



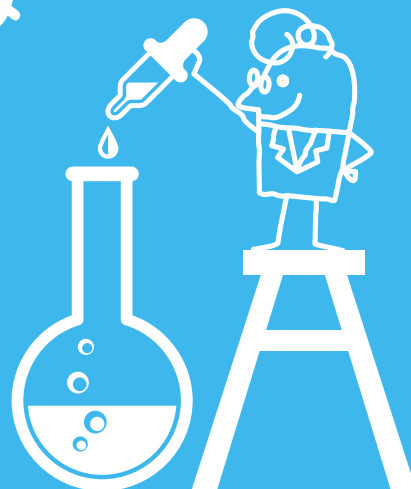
責任

出典: *1 UNDESA, 2013
*2,3 FAO/WFP, 2013
*4 WHO, 2013
*5 WINA

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さまに安心してお召し上がりいただける製品をお届けするために、グローバル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、販売にいたる全ての部門、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、お客さま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。



原材料の調達と分析・検査

日清食品グループの品質保証体制

日清食品グループの品質保証体制の要となっているのがグローバル食品安全研究所です。原材料から製品にいたる品質を保証するための分析や検査方法の開発、調達した原材料の品質確認から調達先の調査、グループ内外の生産工場の品質管理体制の確認を行っています。

2009年にはVOICE(→P.18)に集まるお客さまからご指摘いただいた異物、異臭などの分析対応を行う食品鑑定グループを設置し、2011年には、研究所から発する報告書に記載されたデータの信頼性を確認・保証する信頼性保証グループを設置しました。

グローバル食品安全研究所の品質保証検査

グローバル食品安全研究所は、食品に含まれる可能性のある有害物質(残留農薬、動物用医薬品、発がん物質、食物アレルギー、食中毒菌、カビ菌、重金属、放射性物質など)を分析し、食品への混入を未然に防ぐためにさまざまな分析・検査

システムを独自に構築しています。これらの徹底した検査体制により、安全な原材料を使用する仕組みを整えています。

●原材料が同一のものであるか判定するNASID*

工場に納品された原材料が、事前に分析し品質を確認したサンプルと同一であること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しています。

※NASID(原材料同一性判別法:Nissin's Analytical Systems for Identification)

●残留農薬及び動物性医薬品を一斉分析するNASRAD

残留農薬及び動物用医薬品を一斉分析する最新システムのNASRAD*-700は545種類の残留農薬と188種類の動物用医薬品を一斉に分析することができます。

※NASRAD(Nissin's Analytical System for Residual Agricultural Chemicals and Veterinary Drugs)

●残留農薬自動前処理装置FASRAC

残留農薬の一斉分析をするには、食品中から農薬を抽出しなければなりません。これを前処理といいます。FASRAC*(残留農薬自動前処理装置)はグローバル食品安全研究所が独自に開発し、世界で初めて残留農薬分析における前処

理を自動化することに成功した装置です。

※FASRAC(Food Automatic Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals)

●発がん物質検査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するNESMAGET[※](遺伝毒性発がん物質検査)は、がんの原因となるDNAの損傷をヒト細胞で評価する画期的な試験法で、専門学会でも表彰を受けるなど高い評価を受けています。

※NESMAGET(Nissin's Evaluation Systems for Mammalian Genotoxicity)

品質管理技術を向上させる試験

国際規格ISO/IEC17025によって試験所としての能力が認定されているグローバル食品安全研究所は、グループ会

社の各工場における品質管理技術に関する試験機関の役割も担っています。

●SARMAPSとSARFAPSで工場の品質検査技量を管理

品質管理で最も重要でありながら、精度管理への応用が難しいのが微生物検査です。グローバル食品安全研究所では2010年に微生物検査の技能評価システムSARMAPS^{※1}を開発し、グループ会社と関連会社に年2回実施しています。その方法は、グローバル食品安全研究所が送付した微生物検査用サンプル中の微生物の菌数を各工場が測定し、研究所に報告。合格すれば微生物検査能力が認められますが、合格範囲に入らない場合は、合格するまで研究所が指導するというものです。合格率は年々上昇し、検査能力の向上に寄与しています。これに加え、食品分析における技能評価システムSARFAPS^{※2}も年2回実施しています。

※1 SARMAPS(Food Safety Research Institute's Microbiological Analysis Proficiency System)

※2 SARFAPS(Food Safety Research Institute's Food Analysis Proficiency System)



品質保証体制・品質調査活動

二重の品質保証体制

日清食品グループは、各工場における品質管理に加え、グローバル食品安全研究所でも各工場の製品を検査するという二重の管理体制を敷いています。さらに、2009年から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ついて協議しています。

食品安全研究所による品質調査活動

原料素材から加工、製品生産の各段階において、品質と安全性を確保する処置が適切に取られるように、グローバル食品安全研究所では品質調査活動を実施しています。2013年度は、国内外の150工場に対して、延べ329日の品質調査活動を実施しました。

グローバル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の品質調査を実施しています。

2. 新NISFOSに基づく製造工場立ち入り調査

2011年制定の新NISFOSに基づき、お客さまの目線で製品の安全性を「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つの検査基準から点数化して評価しています。

3. 中国の製造工場の品質工程管理

日清(上海)食品安全研究開発有限公司には、グローバル食品安全研究所のスタッフが工程管理者として常駐し、中国各地の食品工場をくまなく訪問することで使用する原材料や製造工程などを管理しています。

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。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(品質マネジメントシステム)による運用管理をさらに進め、2013年度までに日清食品の直轄4工場(関東、静岡、滋賀、下関)ではFSSC22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を取得しました。また、2013年には、日清ヨーク関西工場(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HACCP*(総合衛生管理製造過程)の乳酸菌飲料・発酵乳における承認を取得しています。

日清食品では、生産工場と生産部、資材部、技術開発部で情報共有を目的とした「生産技術研究会」を2カ月に1回開催するとともに、品質の標準化、機械の標準化を実施し、マネジメントシステムの継続的な改善を図っています。

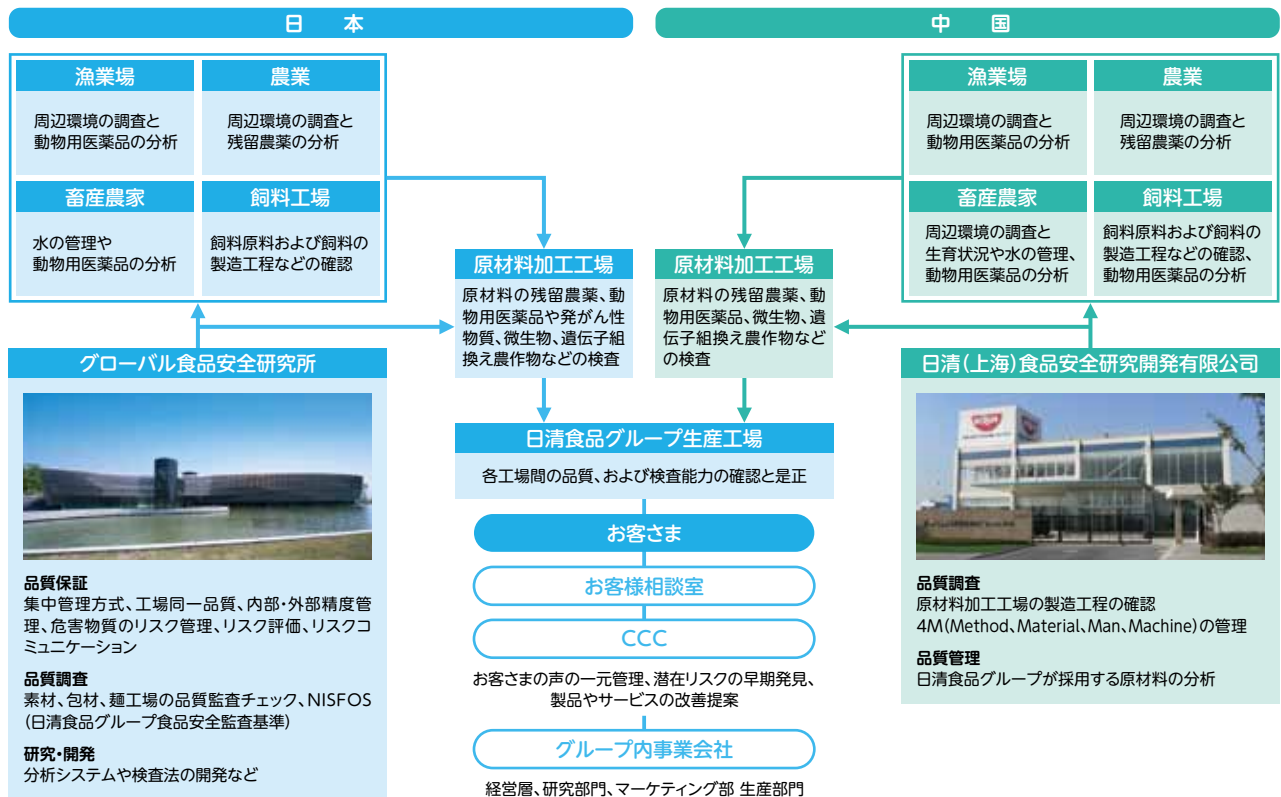
*HACCP=Hazard Analysis Critical Control Point : 危害分析・重要管理点

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労働安全への取り組みとして、機械安全の面では、稼動中に機械のカバーを開けたり、ライン上で機械のなかに手を入れようとする機械駆動部が停止する安全装置を取り入れています。安全衛生面では、社員が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」を実施しています。このほかに、工場で毎月1回「安全衛生委員会」を開催し、工場長の出席のもと、安全衛生委員が社員を代表して不具合の箇所や不安全行為などについて言及します。さらに、各工場では意見投書箱を設け、工場長に直接意見が出せる仕組みも実施しており、作業における注意点が記載された「安全作業心得」を月に1度共有することで、安全な作業を心がけています。防災訓練は年に2回実施しています。



品質保証体制図





調達から生産段階におけるリスク・品質管理

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、原材料から製品にいたる徹底したトレーサビリティの構築を進めています。

原材料のトレーサビリティ

日清食品では、原材料がトレースできる仕組みを構築しており、カップ容器などの資材や具材が入ったケースにQRコード*を付けて、製造年月日・ロットナンバー・納入業者などの情報を管理しています。工場に納入する国内資材メーカーについてはQRコードの導入がほぼ完了し、海外資材メーカーについても順次導入を進めています。

*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。



生産工場での品質管理

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、製造ラインでの記録を取り、ラインが正常に流れているか常に確認できるようになっています。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。



物流におけるトレーサビリティ

日清食品は入荷・保管から配送・納品まで、どの商品がどう動いて行ったのかを管理し、問題が発生した場合に履歴を追えるよう、物流におけるトレーサビリティを確保しています。資材調達から物流に至るまで安全安心を確保するために、日清食品ホールディングスの生産部、資材

部、物流部および、日清食品の関東工場が一体となって、FSSC22000(食品安全マネジメントシステム)の認証も取得しています(→P.16)。



調達における品質保証

安全性を保証するためにはサプライチェーン全体で品質管理を徹底する必要があります。それらの品質と安全性を管理するため、グローバル食品安全研究所は資材部と連携を取りながら、原材料の調達先や生産委託先の工場などを調査し、品質管理状況の確認や改善に向けた指導などを実施しています。

原材料の安全管理対策

日清食品グループでは異物の混入を防ぐため、さまざまな段階で取り組みを行っています。

小麦搬入段階の異物混入防止

日清食品は、小麦粉を日清食品直轄4工場のサイロに受け入れる時点で、異物が入らないように2013年にフィルターを設置しました。原料の段階から異物混入のリスクを防ぐ試みは他の工場にも順次展開していきます。



水の安全確保

日清食品グループでは、製造工程に用いる水など工場ですべての水を分析・検査し、その安全性を確認しています。グローバル食品安全研究所は、東日本大震災後、高精度の放射線核種分別分析装置をいち早く導入し、関東近県にあるグループの生産工場と協力工場における水道水と地下水、および製品の定期的な検査を継続しています。



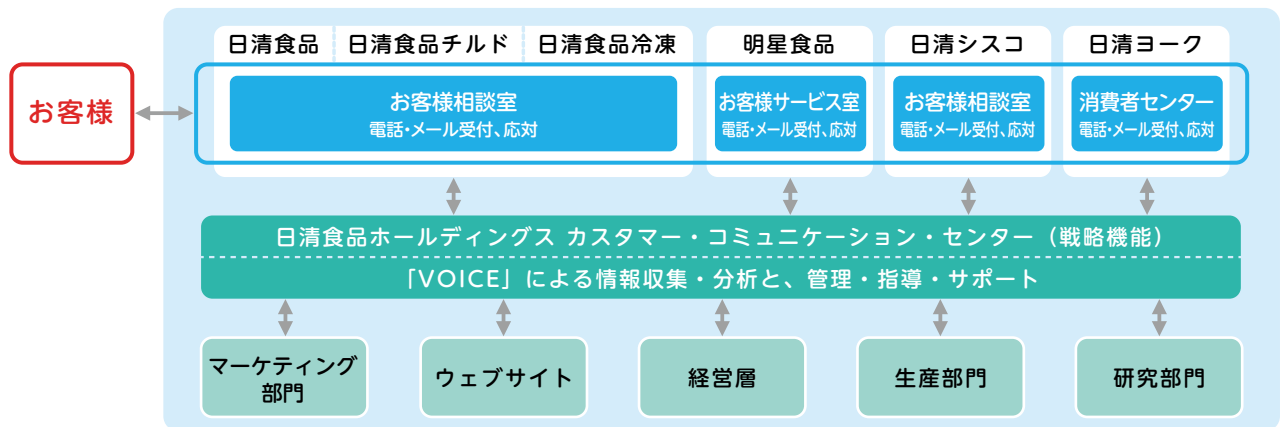
お客さまとのコミュニケーションによる製品やサービスの改善

お客さま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。お客さま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。集められた声は次世代お客さま対応システム「VOICE」にデータベース化され、製品やサービスの改善に生かされると

もに、お客さま満足度向上のためにグループ全体で活用されています。さらにCCCは2009年8月から日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍を対象に「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、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、資材部、生産部、グローバルイノベーション研究センター、グローバル食品安全研究所などで構成されています。2013年度はCCCが改善提案を行った中から、33件が改善されました。

お客様対応体制



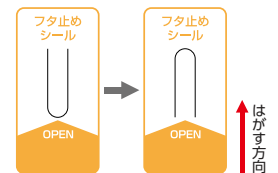
お客さま目線で改善した例

日清食品グループは、お客さま一人一人の「声」を大切にしています。お客さまからいただくご意見を基に、全ての人々が安全で安心に利用できる商品を目指し、商品開発に取り組んでいます。お客さまの声により改善された例は、日清食品グループのウェブサイト内「お客様の『声』を活かして」にて紹介しています。

カップヌードルフタ止めシール穴の向き／日清食品

カップヌードルの底にある「フタ止めシール」を剥がしたときに、シールの粘着面に外装フィルムが付いてきて、蓋にシールが付けづらいという声がありました。そこで、お客さまからの声を生かし、2013年10月から底のフィルムに穴を開け

るための馬蹄形の切り目をフタ止めシールを剥がす方向と反対向きに変更することで、フィルムが付かなくなりました。



ユニバーサルデザインへの取り組み

人間の色覚には個人差があり、文字色、色の組み合わせ、明暗で文字が見えにくいことがあります。日清食品グループでは、年齢や体格、身体的能力に関わらず安心してお召し上がりいただくために、パッケージに見やすいよう配慮したユニバーサルデザインの考え方を採り入れています。日清食品チルドの営業部は高齢者疑似装具で色覚の個人

差を体感したり、日清食品のマーケティング部ではユニバーサルデザインの勉強会を開催し、その体験を商品の一括表示欄や調理方法のわかりやすい表現やデザインに生かしています。日清食品冷凍では2013年3月から視覚障害対応の一つとして調理方法の配色の一部を黄色地に黒字で印字し、イラストの配色も見やすく変更しました。日清食品チルドでも主な製品は全てユニバーサルデザイン(UD)フォントを使用しています。

袋麺のユニバーサルデザインの推進

日清食品 明星食品
日清食品グループでは、従来から、より見やすい、より分かりやすい製品表示に取り組んでいます。2013年度は「チキンラーメン」「チャルメラ」など袋麺の包装材料がアルミ蒸着フィルムに変更されたことに合わせて、ユニバーサルデザイン対応をさらにすすめました。日清食品では、袋麺の各表記事項のデザインや配置の見直しをおこない、原材料名などの一括表示項目の枠組み化、調理方法は開け口の反対側に配置し、文字についてもいわゆるUDフォントを採用し、より読みやすくなりました。また、5食パックの包装フィルムはすべての情報がフィルムに直接印刷され、購入時に必要な情報を一面に表記するなどデザインを刷新、2013年12月から順次切り替えています。

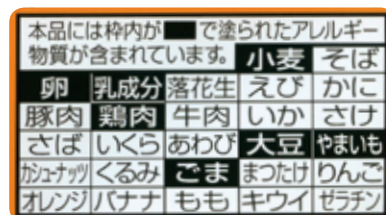


製品のアレルギー表示とウェブの原産地表示

日清食品グループは、製品の安心に関わる情報として原材料のアレルゲンの一覧表などの情報発信を積極的に行っています。2013年9月には、アレルギー表示推奨品目として新たに「カシューナッツ」「ごま」の2品目が追加されたことに対応し、2014年8月までに商品情報を更新していきます。また、「どの産地の原材料なのか知りたい」といったお客さまの声にお応えし、ウェブサイトを通じて商品ごとに、主な使用原材料の産地情報や、アレルゲン情報、必要なお湯の目安量などの情報を掲載しています。

アレルゲン一覧表記を新デザインに

日清食品 明星食品
アレルゲン表示の対象物質が25品目から27品目(義務表示7品目、推奨表示20品目)となったことに対応し、全てのアレルゲンを見やすく表示するために、従来と同じデザイン配置のまま、アレルゲン一覧表を27マスにしました。2014年1月から随時更新をしています。



健康・機能性食品の開発

健康志向に答える商品

カロリーコントロールや健康維持への意識が高まるなか、日清食品グループは、お客さまの健康志向に答える製品開発に取り組んでいます。カロリーカットや減塩、食物繊維や栄養素の配合、新しい乳酸菌など、体にいい素材を使った製品などです。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」などを展開しています。

トマトの乳酸菌

日清ヨーグ
2014年3月に発売した「トマトの乳酸菌」は「トマトLP14乳酸菌」(特許取得)*を使用した乳酸菌飲料です。トマト由来の植物性乳酸菌は胃酸に対する耐性が強いいため生きたまま腸に届き、腸内環境を整えます。

*「トマトLP14乳酸菌」特許第5425337号
新規乳酸菌に関する特許
この乳酸菌は共同研究のもと、東京農業大学の許諾を得て独占的に使用しています。



未来のために百のいいこと



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、社会貢献活動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50年間で100の社会貢献活動を行うプロジェクトです。

活動のテーマは「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」の5つ。

いずれも安藤百福の創業者精神と、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、日清食品グループはより豊かな未来に貢献していきます。

第12弾
2014年5月～



もしもの時の日清メン 養成プロジェクト

～自分を守り、人を助ける～

阪神淡路大震災、東日本大震災など大災害においてたくさんの尊い命が失われ、自らを守る「自助」の重要性とそのための備えの必要性を教えられました。今後も首都圏直下型地震、東海地震、南海地震などの甚大な被害が想定され個人、企業レベルで危機意識を持つことが重要な課題となっています。百福士プロジェクト第12弾では、宿泊型の避難所体験研修を行い、災害時に「いつ、どこにいても命を守る、命を救える」グループ社員の養成を目指します。

宿泊研修は2014年5月に大阪本社、7月には東京本社で1泊2日で実施し、自分を守り、周囲の人と生き延びる知識と心構えと、キッチンカーによる支援の

運営方法を学びます。講義では、危機管理スペシャリストによる講習をはじめ、東日本大震災の被災者や現地でのボランティア活動を行った社員の体験談を聞き、備蓄食料の調理や災害時の初動対応を学習します。実習として、衛生、食料、医療、情報など避難所における役割ごとの対応を学ぶチームビルディング、災害時に温かいインスタントラーメンを届けるキッチンカーのオペレーション講習と配給実習、防災グッズの実体験、ゲーム形式で判断力を養う防災ゲーミフィケーションを行います。研修の最後には危機管理主任者4級の認定試験を受験します。参加者からは「日頃から、危機意識を高めておかないと、たとえ、グッズやマニュアルがそろっていても役に立たないと感じた」という声が聞かれました。今後も自助と「食足世平」「食為聖職」の創業者精神で、災害時に自分の命と他人の命を守ることができる、社員養成活動を続けていきます。



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。
ココロもカラダも楽しく!



～子どもたちの夢、応援します。～

東北の未来へ RUN RUN! プロジェクト

第11弾
2013年9月～



東日本大震災によって避難生活を余儀なくされる人々は、今なお26万人*を超えています。このような中、日清食品グループの陸上競技部の選手たちから「被災地の子どもたちのために行動を起こしたい」との声が上がっていました。そこで百福士プロジェクト第11弾では、陸上競技部の選手が、安藤百福の「クリエイティブシンキング」や、陸上競技を通じて被災地の子どもたちに「夢や希望を持つ大切さ」「あきらめない心」「走ることの楽しさ」を伝え、明日への活力につなげてもらうプロジェクトを開始しました。2013年9月から2015年



3月にかけて、被災した岩手県、宮城県、福島県の小学校10校を訪問します。2013年度は岩手県宮古市立磯鶏(そけい)小学校を皮切りに4校を訪問しました。今年度は6校を訪問する予定です。

*2014年3月27日、復興庁公表「全国の避難者等の数」より





お父さんと子どもがチームでチャレンジ!

全日本育麺(イクメン)メニューコンテスト

第10弾

2012年10月~
2013年3月



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「育麺」と名づけ、「全日本育麺メニューコンテスト」を2012年10月より実施しました。父と子が一緒になって即席麺の料理をすることで「創造」「楽しさ」「経験」を共有し絆を深めることを目的に、全国から即席麺メニューを募集しました。2013年3月には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)で決勝大会を開催し、約300もの応募から選ばれた10組の父子がアレンジメニューを披露しました。「チームワーク」「楽しさ」「アイデア」を基準に審査した結果、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秋田県のとみつつチームの「ほっこりラーメン〜とろっ☆ずりっ☆ねばっ〜」が優勝しました。



第9弾

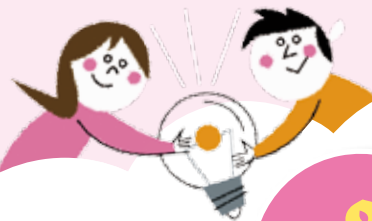
2012年8月



チキンラーメン&カップヌードル保存缶プロジェクト

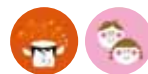
3分でできるおいしさを3年間保ちます

東日本大震災以降、食料の備蓄率が増加傾向にある中、日清食品は通常のインスタントラーメンよりも保存期間が長い、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月には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」を合計5万食(2万5千缶)を寄贈しました。



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

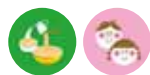
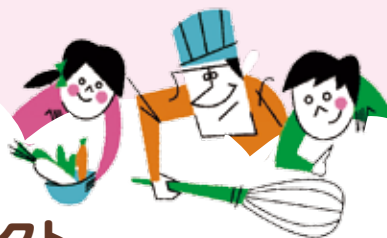
子どもたちに、ひらめくチカラを。

東日本大震災で被災した岩手県、宮城県、福島県の小学生と保護者を10回にわたり、合計1000名を横浜市の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。カップヌードルミュージアムでは「クリエイティブシンキング」を体感し、「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」「子どもたちの未来の大きな力になる」などの声をいただきました。



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。

子どもを対象とした食育・料理教室を実施しました。調理体験を通して、子どもたちの手作り料理への関心を高め、食に対する正しい知識と感謝の心を育むことを目的に251回開催し、延べ1474人の子どもたちが参加しました。自分で食材を選び手作りしたちゃんぽんうどんを家族と一緒に食べ、片付けもしました。

参加した保護者からは「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。



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

日清食品グループ陸上競技部の選手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」を伝えました。選手が先生となって、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」の授業を行いました。

2013年3月までに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

百福士のテーマである「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」に関わ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とその活動を支援・表彰するプロジェクトです。優秀者は「大ボラアワード」で表彰され、「夢実現プロジェクト」として活動費用が支給されます。2010年3月から2012年11月の間に延べ41団体が支援を受けました。



有言実行



第5弾

2010年3月～
2012年11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作るときに「お湯」を沸かす際のCO₂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。湯沸かしのちょっとしたアクションの積み重ねがCO₂排出量抑制につながり、地球温暖化防止に貢献すること呼びかけ、お客さまとともに行動する活動です。4つのアクションとその効果を、ウェブサイト、リーフレット、カップヌードルの裏蓋などでわかりやすく伝え、啓蒙活動に努めました。



第4弾

2010年3月～
2014年3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は災害時の支援物資として評価されている点に着目して、日清食品は袋麺の「チキンラーメン」の賞味期限6カ月(現8カ月)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」を開発し、2008年8月に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。

第3弾

2008年8月





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

50歳以上の日清食品グループ社員を対象に、2008年10月より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ることで、社会に貢献することを目的としています。参加者は「NEALリーダー(自然体験活動指導者)」*資格取得のため、延べ22.5時間のカリキュラムを受講します。2013年度は、6月に8回目、10月に9回目となる研修会を長野県小諸市の安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センターで開催し、それぞれ14名、10名が参加し、これまでに127名の社員が資格を取得しました。

*自然体験活動の普及を推進する全国体験活動指導者認定委員会が認定する自然体験活動の指導者資格

第2弾
2008年10月~



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、現地の人々にインスタントラーメンの価値と作り方を伝え、経済的自立を支援する事業を2008年2月に開始しました。国立ジョモ・ケニヤッタ農工大学(JKUAT)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1000食の製造ラインを持つ生産ラボを設置しました。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、約6万3千食のチキン

ラーメンをケニアの小学校に届けました。その後もJKUATへの寄付講座を継続しています。またケニア側からの熱心な要請もあり2013年6月にはJKUATとの合弁会社JKUAT日清を設立しました。JKUATと共同開発した現地向け商品は2013年10月から販売しています。→P.52



社会貢献への取り組み

コミュニティへの参画および発展

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」という理念のもと、スポーツ振興や食育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。



スポーツ・食文化支援活動

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原点である」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



「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会

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」にも協賛しています。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。

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、関西に加え関東での予選大会も開催し、より多くの女性たちが参加しやすくなり、女性ゴルファーの裾野拡大に貢献しています。



安藤財団の活動を支援

安藤スポーツ・食文化振興財団(以下、安藤財団)は、日清食品の創業者・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。

2013年度の「第12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、身近な自然で通年にわたる活動に取り組んだ町田市立つくし野小学校ビオトーププロジェクト(東京都)の「体験的環境学習活動」が受賞しました。一般部門の最優秀賞「安藤百福賞」は、こども^{じぶん}∞感ばにー(宮城県)の「自然とともに…Ecoキャンプ」、活動や指導が多くの学校や団体の参考になる企画の「推奨モデル特別賞」は、独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立沖縄青少年交流の家(沖縄県)の「無人島アドベンチャーキャンプ 2013～みんなとちがう夏・冒険しようぜ!～」が選ばれました。



優秀賞を受賞した小川原湖自然楽校の子どもたち



自然体験活動の指導者を養成する 「安藤百福センター」

長野県小諸市の浅間連峰を望む地にある「安藤百福センター(正式名称:安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センター)」は、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・開発のために2010年に設立された日本初の専門施設です。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、会議に利用され、自然体験活動の普及と活性化に貢献しています。

2013年11月には、ロングトレイル普及のための「第1回ロングトレイルシンポジウム」(主催:NPO法人アウトドアライフデザイン開発機構)が安藤百福センターとの共催で開催され、パネルディスカッションのほか、約8kmの安藤百福センター・トレイルを歩くエクスカージョンが実施されました。

新しい食文化創造の支援



新しい食品の創造・開発を表彰する食創会

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、1996年に「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ことを目的に「安藤百福賞」を制定しています。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。2013年度の「第18回安藤百福賞」では、「食べ物の好き嫌いの学習・記憶と感覚認知の神経機構に関する研究」が大賞を受賞したほか、「安全性とおいしさに優れたカット野菜のオゾン微細化バブル洗浄技術の開発」「ブロッコリー・キャベツのコレステロール低下作用に着目した特定保健用食品『緑でサラナ』の開発」が優秀賞に、「日本食の健康有益性評価に関する研究」が発明発見奨励賞に選ばれました。



発明・発見の大切さを伝える活動

創業者・安藤百福は、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を試行錯誤の末に開発し、新しい食文化を世界中に広めました。「人間にとっていちばん大事なものは創造力であり、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運営し、子どもたちに発明・発見の大切さを伝える活動に取り組んでいます。

体験型食育ミュージアム インスタントラーメン発明記念館

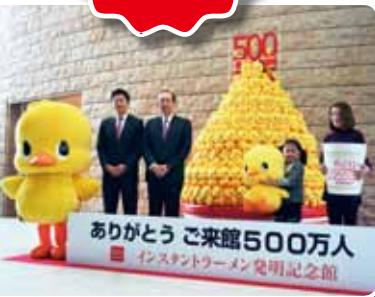
インスタントラーメン発祥の地、大阪府池田市に1999年11月に設立されたインスタントラーメン発明記念館は、インスタントラーメンの歴史を通じて、発明・発見の大切さを伝え、ベンチャーマインドを応援する体験型食育ミュージアムです。安藤百福がチキンラーメンの開発に没頭した研究小屋やカップヌードルを生んだ逆転の発想を紹介する「カップヌードル・ドラマシアター」、チキンラーメンを小麦粉から手作りする「チキンラーメンファクトリー」、世界で一つだけのオリジナルカップヌードルを作ることができる「マイカップヌードルファクトリー」など、体感しながら楽しく学ぶことができます。小中学校の授業での利用や海外からの来館も多く、2013年12

月20日には累計500万人の来館者数を達成し、2014年3月末までに累計521万人が訪れました。

また、インスタントラーメン発明記念館は、世界最大の旅行口コミサイト「トリップアドバイザー」の「口コミで選ぶ!行ってよかった工場見学&社会科見学」の分野で2012年と2013年の2年連続で第1位になるなど、高い評価を受けています。

累計来館者数

521万人



!!! CUPNOODLES MUSEUM

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、行動の本質を6つのキーワードに集約した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「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。



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

(正式名称:安藤百福発明記念館)

カップヌードルミュージアムは、子どもたち一人一人の中にある創造力や探究心の芽を吹かせ、豊かに育てるための体験型ミュージアムとして2011年9月に横浜市みなとみらいに開館しました。世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を発明した日清食品の創業者・安藤百福の「クリエイティブシンキング=創造的思考」が数々の展示を通じて

体感することができます。見て、さわって、遊んで、食べて、楽しみながら発明・発見のヒントを学ぶことができます。開館から10カ月半で来場者が100万人を突破し、2013年8月9日に来館者200万人を達成しました。2014年3月末までに累計263万人が来館しました。



累計来館者数

263万人

マイカップヌードルファクトリー

世界で一つだけのオリジナルカップヌードルを作ることができます。自分でデザインしたカップに、4種類の中から好みのスープと、12種類の中から4つのトッピング具材を選ぶことができます。味の組み合わせは、合計5460通りです。



チキンラーメンファクトリー

小麦粉をこね、のばし、蒸した後に味付けし、瞬間油熱乾燥法で乾燥させるまでの工程を通じて、チキンラーメンを手作りすることで、世界初のインスタントラーメンが生み出された発明の原点を体験できます。





食育支援活動



チキンラーメン体操



ぬり絵教室

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」

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、日清食品は2008年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。

「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」は2008年から小学生以上を対象に実施しているチキンラーメンの手作り体験による食育活動です。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行程を実演し、チキンラーメンが何を材料にどのように作られるのか知ることができます。「トッピング・チキンラーメン」(監修:女子栄養大学)では四群点数法*による4つのグループから具材を加えることで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で、2013年度は全国14カ所で実施し、親子の参加者は1736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。

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て、「最初のおいしいは、ずっとおいしい。」をテーマに、「しょくいく幼稚園キャラバン」を2009年8月から開始し、食の楽しさ・おいしさを園児に伝えています。チキンラーメンがどのように作られるのかを学んだ後、「チキンラーメン体操」で元気よく体を

動かし、最後はぬり絵教室でひよこちゃんぬり絵をして楽しい一日を過ごします。2013年度は関東地区20カ所の幼稚園で実施しました。



食を通じて世界を支える活動

食の力で地球を救う

世界ラーメン協会(WINA)との連携

世界ラーメン協会(以下、WINA)は、安藤宏基が会長を務め、日清食品ホールディングス内に事務局を置くインスタントラーメンの世界的な業界団体です。WINAでは、インスタントラーメンを通じた社会貢献として、大規模災害に際して被災地に近い会員企業の協力を得て食料支援をしています。



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災害食料救援基金」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。

2013年の主な災害食料支援活動

2013年 4月	中国 四川地震	康師傳、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24万食を無償提供
2013年 6月	ヨーロッパ 中部洪水	ハンガリー日清が、ドイツの政府系救援組織THW、チェコの赤十字、ポーランドとハンガリーのカトリック教の慈善団体Caritasへ合計10万食を無償提供
2013年 7月	中国 甘肅地震	中国のWINA会員である日清食品(中国)が1万2千食を被災地域の赤十字へ無償提供
2013年 8月	フィリピン 台風12号	フィリピンのWINA会員モンデニッシン社とユニバーサル・ロピナ社は、マニラを襲った台風12号の被災地に、即席麺計30万食を赤十字社やカトリック慈善団体カリタスなどを通じて無償提供
2013年 10月	インド サイクロン	インドのWINA会員インド日清は、インドを襲った大型サイクロン、ファイリンの被災地に即席麺計10万食を現地の救援物資調整センターを通じ無償提供
2013年 10月	フィリピン 地震	フィリピンのWINA会員モンデニッシン社は、フィリピンとボホール島とセブ島で発生した地震の被災地に即席麺20万食を、赤十字社を通じて無償提供
2013年 11月	フィリピン 台風30号	フィリピンのWINA会員モンデニッシン社とユニバーサル・ロピナ社が、大型台風被災地に即席麺計30万食を現地の赤十字社、カトリック慈善団体カリタスなどを通じて無償提供

食を通じて世界を支える活動

食の力で世界を救う

国連WFPへの協力

避難民キャンプにてWFPの活動をスピーチする安藤会長



現在、世界では約8億42百万人もの人々が飢えに苦しんでいます。特に途上国では、社会的弱者である5歳未満の子どもの4人に1人が発育阻害になっています。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弊社の創業者精神「食足世平(食足りて世は平らか)」の精神から、日清食品グループでは、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協会の飢餓の撲滅に賛同し、積極的に協力をしています。

安藤CEOが国連WFP協会会長として ミャンマーを視察

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これまで飢餓の最前線を自らの目で確かめるために、2010年にカンボジア、2012年にエチオピアとケニアの難民キャンプ、2013年は台風により甚大な被害を被ったフィリピンに足を運びました。そして今年の3月には国民の16%が栄養不良状態にあるミャンマーでの国連WFPの活動状況を視察しました。一部お米を輸出しているミャンマーですが、国全体としては貧困にあえいでおり、特に少数民族の住む辺境州は最貧困地帯で、栄養不足の人々が多く住んでいます。

最初に視察したのは、国連WFPの栄養強化食品を製造する工場です。国連WFPは調達した穀物を配給するだけでなく、栄養不良状況の改善のため、栄養強化食品を製造



スィンテットマー避難民キャンプで、避難されている方々へのお米の配給作業を手伝う



避難民宅を回り視察する



し、特に栄養が必要な妊婦、授乳中の母親、5歳未満児などに配布しています。RSB(Rice Soya Blend)という米を主原料とし大豆、砂糖、植物油、および13種のビタミンと6種のミネラルを配合したものを製造しています。

その後、ミャンマー西部ラカイン州シットウェーのWFP倉庫を見学し、ボートで約1時間のスィンテットマー(Sin Tet Maw)避難民キャンプに移動し、避難民の方々への配給作業を手伝いました。翌日は、セットヨーチャー(Set Yoe Kya)避難民キャンプを訪問し避難民宅を回り交流しました。今回の視察でも国連WFPによる食糧支援がミャンマーでも確実に実行されており、人々にとって重要な役割を果たしていることを確認することができました。



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80カ国以上でおよそ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。

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」参加

日清食品は2012年4月より、飢餓に苦しむ子どもたちに学校給食を提供する国連WFPの「レッドカップキャンペーン」に参加し、「チキンラーメン」と「チキンラーメンどんぶり」の売上の一部を寄付金として国連WFPに寄付しています。また、2014年3月から関連会社の湖池屋も「ポテトチップス のり塩 たべきりサイズ5個パック」でキャンペーンに参加しています。同キャンペーンに参加することにより、飢餓問題とそれに対する国連WFPの活動の認知向上を図り、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支援をしています。キャンペーン対象商品には、給食を入れる容器である赤いカップのマークがシンボルマークとして付けられています。

※詳しくはウェブサイト「RED CUP CAMPAIGN」をご覧ください。
<http://www.redcup.jp/>



レッドカップキャンペーン

● 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。毎年5月に横浜で開催されるこのイベントは途上国の子どもたちの飢餓への支援を呼びかけるチャリティウォークで、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とその家族がこのイベントに参加しています。



WFPウォーク・ザ・ワールド

● WFPエッセイコンテストへの特別協賛

国連WFP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が特別協賛をしています。2013年度は「給食(お弁当)の思い出」をテーマに、小学生、中学生・高校生、18歳以上の部門毎に募集したところ、前年度の2倍となる約1万3千通の作品が寄せられました。特別協賛企業として、応募1作品につき給食1食分となる30円を国連WFPの学校給食プログラムに寄付しました。



エッセイコンテスト表彰式

● ラーメン記念日フェスタ、株主総会を通じた協力

日清食品は、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の理解を深めてもらい、地域との交流を図る「ラーメン記念日フェスタ」を開催しています。2013年度は、北海道千歳市の日清食品千歳工場、大阪府大阪市のグランフロント大阪うめきた広場、大阪府池田市のてるてる広場の3会場にて実際に、当日のチャリティ入場料および縁日・ワークショップなどの参加費を国連WFPへ全額寄付しました。また、株主懇親会でも国連WFPの募金活動を実施しています。



株主懇親会での募金活動

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。



環境マネジメント体制

環境マネジメントの確立

日清食品グループは環境保全を推進するために「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年度には食品安全研究所(現グローバル食品安全研究所)に環境推進部を発足させました。環境推進部では、独自の「環境調査基準(RISEA[※])」に基づいて日清食品グループの工場における環境関連法規制の順守状況や環境活動について調査を実施しています。RISEAの調査結果は各社工場にフィードバックされ、その後の改善状況までを確認します。2013年度はグループの25工場を対象にRISEAに基づく環境調査を実施しました。

2013年8月には、環境活動の取り組み状況など環境に関する情報共有を目的に「第1回日清食品グループ環境推進委員会」を開催しました。グループ各社の環境管理責任者が集まり、先進的な取り組み事例のほか、PCB処理特別

措置法の対応などについて意見交換を行いました。

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

ISO14001認証取得を推進

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、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



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、法令・条例基準よりも厳しい自主基準値を定め、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。大規模災害時における体制の組織化についてのBCPも策定し、一部の工場では自家発電設備を備えています。

パーム油の調達に関する方針

日清食品グループは、パーム油に関する環境問題などへの関心の高まりを認識し、右記方針に従ってパーム油を調達します。

その事業を営む全ての国の法令を完全に順守することに加え、RSPO(Roundtable on Sustainable Palm Oil[※])認証済みのパーム油を使用することを目指して計画を策定します。その最初のステップとして、米国において2015年末までにサステイナブルなパーム油の使用を100%とする目標を達成するため、すでにRSPOおよび現在のサプライヤーと話し合いを始めています。RSPOのPrinciples and Criteriaでもある右記事項の順守を原則として、パーム油の調達を進めていきます。

1. 適用法令と規則を順守していること
2. 生産および搾油・加工時におけるベストプラクティスの採用
3. 農園、工場の従業員および、影響を受ける地域住民への責任ある配慮と人権保護を行っていること
4. 環境保全に対する継続的責任へのコミットメントが順守されていること

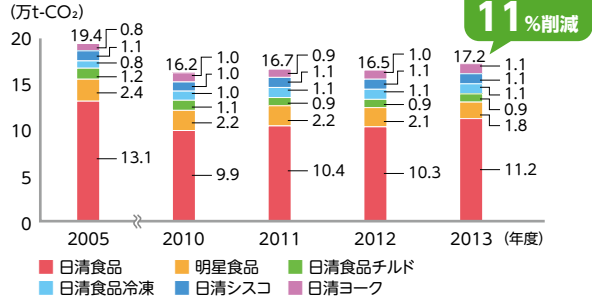
※RSPO: Roundtable on Sustainable Palm Oil
=持続可能なパーム油のための円卓会議



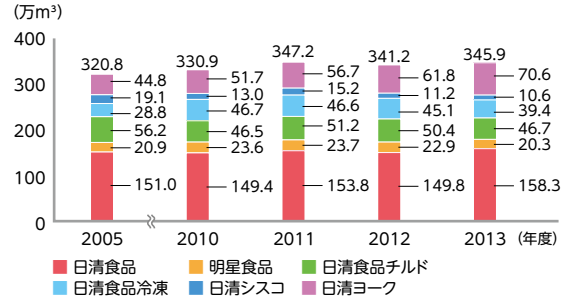
環境実績

国内

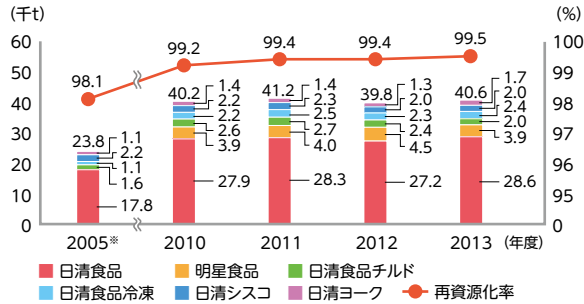
CO₂排出量



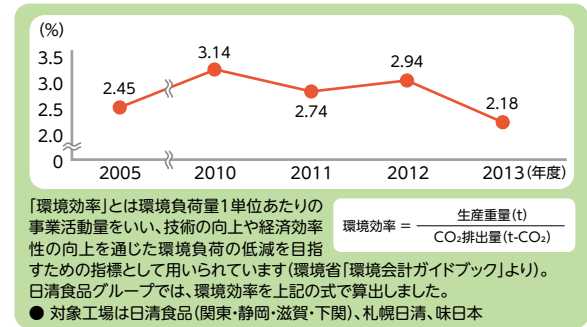
水使用量



廃棄物量・再資源化率



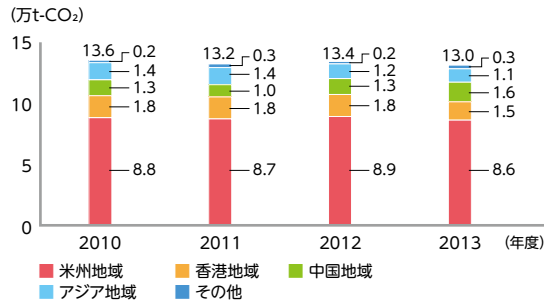
環境効率の推移



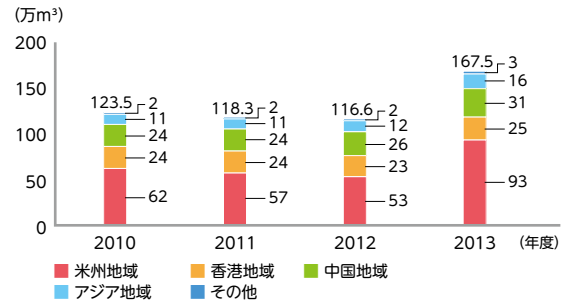
※廃棄物量・再資源化率については2005年度の明星食品のデータを把握していません。

海外

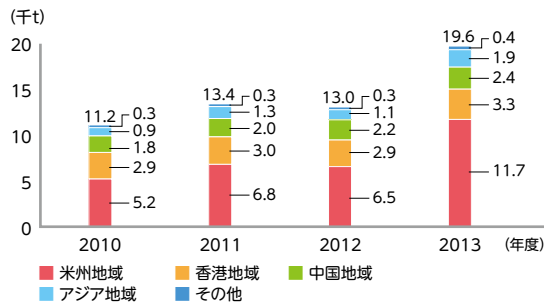
CO₂排出量



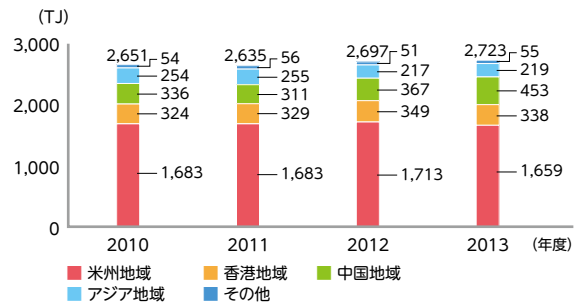
水使用量



廃棄物量

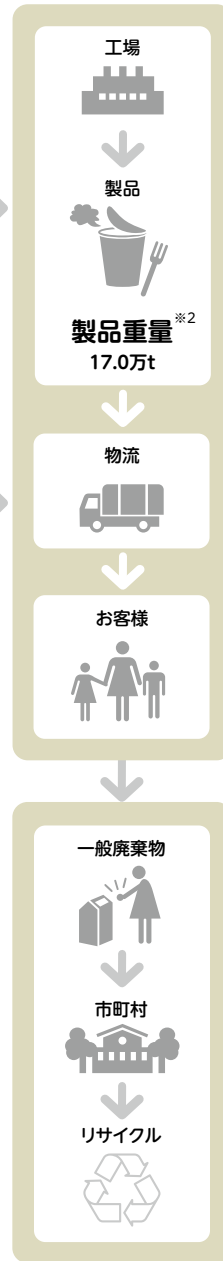
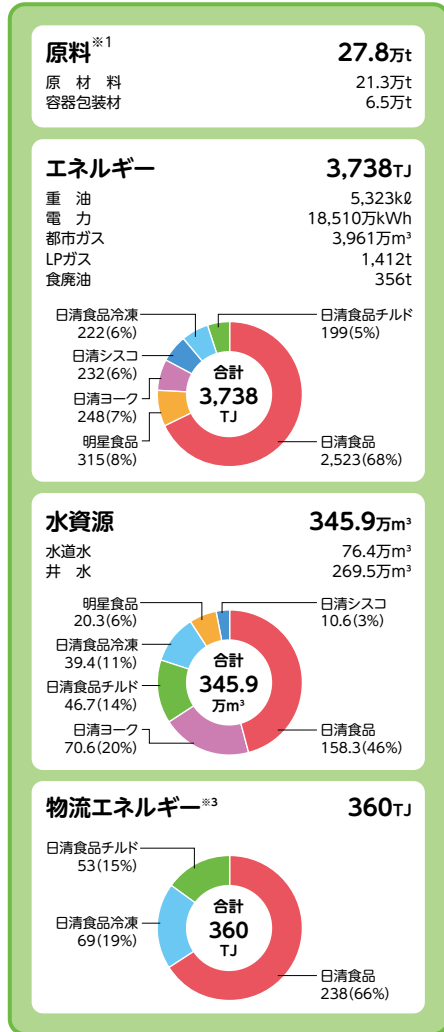


総エネルギー投入量

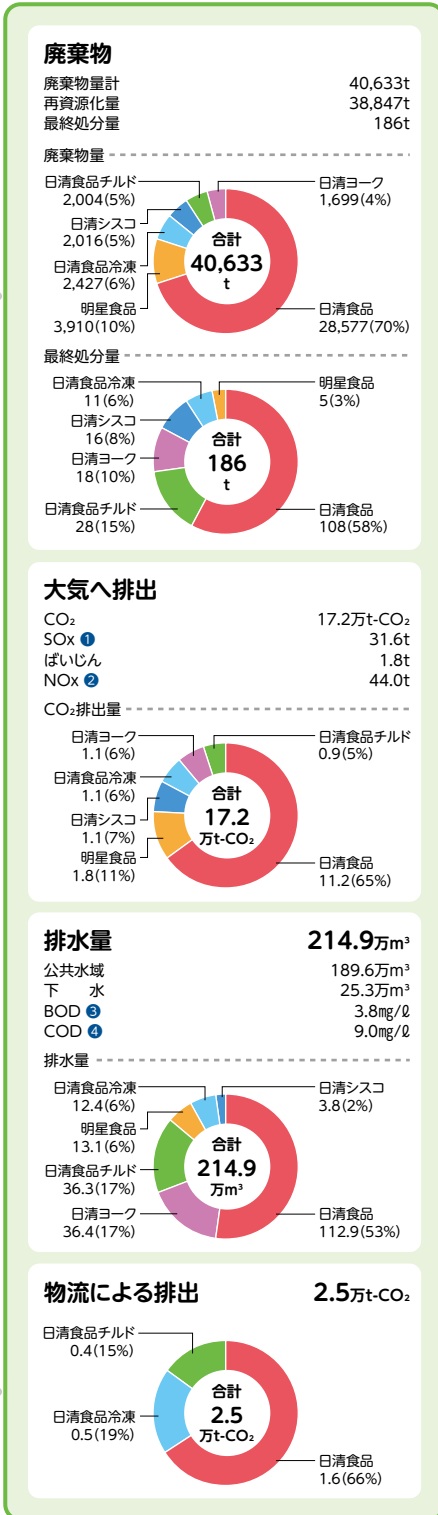


事業活動と環境負荷

INPUT



OUTPUT



- ① SOx 硫黄酸化物
- ② NOx 窒素酸化物
- ③ BOD 生物化学的酸素要求量
- ④ COD 化学的酸素要求量

- 対象範囲 日清食品(関東・静岡・滋賀・下関)、明星食品、日清シスコ(東京・本社)、日清ヨー(関東・関西)、札幌日清、日清化成(関東・滋賀)、日清エフ・デイ食品、香川日清食品、味日本、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

※1 原材料については、日清食品を、容器包装材料については、日清食品と明星食品を対象範囲とします。
 ※2 製品重量については、日清食品の全直轄工場、札幌日清および味日本を対象範囲とします。

※3 物流については、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍を対象範囲とします。
 (物流の範囲:工場から卸店までの製品輸送)

●算定方法 生産部門のCO₂排出量は、「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令」に定めた方法により算定しています。
 物流部門は「エネルギー使用の合理化に関する法律」の規定にしたがって算定しています。

●四捨五入による端数処理のため、各事業会社の合計値と合計が一致しない場合があります。また、構成比の合計が100%とならない場合があります。



生産における取り組み

温暖化防止・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年度から工場で使用するボイラーの燃料を重油から天然ガスへと転換を進め、重油を使用する工場もCO₂削減のためにさまざまな工夫をしています。生産工程におけるエネルギーの効率化により蒸し工程で発生する蒸気流用の大幅削減、LED照明や人感センサー照明への切り替え、照明の間引き、間仕切りによる空調効

率化などの省エネ対策も行っています。これらの取り組みにより、2013年度、グループ全体のCO₂排出量は2005年比11%削減の17.2万トンとなりました。

日清食品グループは東日本大震災以降の夏期の節電要請に対し、日清食品は土日に工場を稼働させて平日に休む振替操業を、また日清ヨーク関東工場では、7月から9月の平日午後1時から4時の間は自家発電機を稼働させてピークカットに協力しています。

ボイラー設定圧変更による温暖化防止と省エネ／日清シスコ東京工場

2013年5月から重油ボイラーの吐出圧力を0.9MPaから0.8MPaに減圧し、重油の使用量を削減しました。2013年5月から2014年2月の生産重量原単位で重油の使用量が52.27ml/kgと前年同期比の93.02%となり、年間では201トンのCO₂削減となりました。

断熱塗装で空調効率の改善による省エネ／明星フレッシュ

チルド温度帯の商品を扱う明星フレッシュでは、出荷倉庫の屋根に断熱塗装を施工したことで外気の熱や空気を遮断。夏の室温上昇を防止し、冬も室内の熱が外に逃げることなく室内温度を一定に保ち、空調効率を改善しました。



海外での取り組み

排熱回収装置導入による省エネ・省資源化／上海日清

排熱エネルギー回収装置を導入。ボイラーから出る排熱を回収、再利用することで省エネと燃料使用量の低減を図りました。



バイオマス燃料使用による温暖化防止と省資源／タイ日清

2013年7月に稼働を始めたバンコク北部ナワナコンにある即席麺の新工場では、ボイラーの燃料にバイオマス燃料であるヤシ殻を100%使用しています。



ボイラーの燃料転換による温暖化防止／香港日清

香港日清の3工場では、ボイラー燃料を軽油から天然ガスへと切り替えを進めて来ましたが、2013年にすべての工場の切り替えが完了しました。

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^{*1}から、材

料として再生利用するマテリアルリサイクル^{*2}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。

水使用量削減の取り組み

各工場において、製造工程における水使用量の削減に取り組むとともに、製造工程の冷却に使用した水を設備の清掃に再利用するなど、水の再利用にも取り組んでいます。

給排水管理の見える化／日清食品静岡工場

給水施設と排水処理施設を集中管理できるシステムを独自に開発し、汚水処理におけるCOD（化学的酸素要求量）測定をはじめ給排水における水質管理の見える化を図りました。



産業廃棄物の削減と適正処理

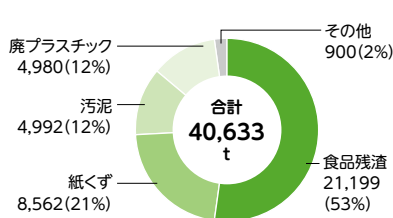
日清食品グループは独自の「産業廃棄物処理マニュアル」に基づいて、産業廃棄物の適正処理を行っています。業者との新規契約の際には、許可証・契約書などの書面と実地確認による実際の処理内容を比べ、委託基準違反などの法令

違反がないように厳しく監視し、適正業者の選別を審査のレベルでも強化しています。廃棄物の多くを占める食品残渣(ざんさ)については、業者を通じて飼料や肥料への再生利用を進め、食品廃棄物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・再資源化を進めています。

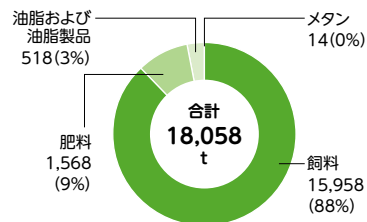
廃棄物焼却炉の廃止／札幌日清

紙ゴミなど一般廃棄物を焼却処分していた敷地内の廃棄物焼却施設を廃止し、一般廃棄物は分別を徹底して有価物としての引き取りに変更しました。これにより、日清食品グループの焼却炉は全廃されました。

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、営業での取り組み

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る輸送の効率化を進め、CO₂排出量の削減に努めています。

日清食品冷凍は物流路線再編によるサプライチェーン全体のロジスティック効率化に2013年度から本格的に取り組んでいます。明星食品では、営業部門がお取引先へ働きかけ、受注部門と協力して、多頻度小口注文を改善し、配送効率アップにつなげました。

モーダルシフトの推進

日清食品グループでは、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の物流拠点への鉄道コンテナ輸送を2012年7月に開始し、海上輸送と合わせ、同路線のほとんどがモーダルシフトしています。2013年度には関東工場から広島へと滋賀工場から東北への鉄道コンテナ輸送が増えたことなどにより、モーダルシフト率はトンキロ*

ベースで21%となり、前年度より3%改善しました。

明星食品では2014年3月から埼玉工場から仙台センター、日清食品の滋賀工場から九州配送センターへの幹線輸送の一部を鉄道コンテナ輸送に切り替え、2013年9月から西日本明星九州工場から東京配送センターへの海上輸送を増便しています。

※貨物輸送量を表す単位。1トンの貨物を1km輸送した場合1トンキロとなる。



物流における軽量化、包装資材の削減

輸送効率を上げるために、日清食品グループは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。

外包装の軽量化／日清ヨーク

「ピルクル」「十勝のむヨーグルト」の紙パック製品の外包装に使う段ボールの中芯と原紙の材質を変更することで、軽量化・薄肉化に取り組み、段ボール重量で年間約217トンの使用量を削減しました。

「行列のできる店のラーメン」のオポジット化

／日清食品

「日清ラ王」「日清焼そばU.F.O.」「日清Spa王」「明星究麺」などのカップ麺では梱包時に天地を交互に入れることで、梱包個数を減らさずに段ボールのサイズを小さくするオポジット方式を採用していますが、2013年9月から「行列のできる店のラーメン」のカップ麺もオポジット方式を採用しています。



オフィスやホール、倉庫での取り組み

グループ各社のオフィスや倉庫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照明への切り替えの推進、オフィスではクールビズやウォームビズ、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。拠点の異なるグループ内の会議にはTV会議システムを活用し、移動に伴うCO₂の排出を削減しています。



TV会議の様子

ホール照明のLED化／日清食品ホールディングス

東京本社ビルのB2階ホールの天井照明を水銀灯からLED照明に変更しました。この結果、天井照明の消費電力がこれまでの27%となり、年間で消費電力が15,252kW、CO₂が約5.4トンの削減が見込まれます。



倉庫の照明LED化／日清シスコ東京工場

製品倉庫の一部を低温倉庫に変える際に照明をLEDに変更。水銀灯と比べ、消費電力が60%となり、年間で電力量が2,552kW、年間約1トンのCO₂削減が見込まれます。

営業活動での取り組み

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最高水準の排ガス規制に適合した環境性能を有する車両の導入を進めています。国内の社用車両について、2013年度は、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は93%、明星食品および日清シスコは100%、日清ヨークでは56%となりました。また、車両の修理時にはリサイクル部品を利用し、環境負荷を低減しています。





製品における取り組み

容器包装の使用量削減

環境への負荷を低減するために、日清食品グループは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。

「シスコーンBIG」外箱の軽量化

／日清シスコ

2014年3月からシスコーンBIGの内容量はそのままに、外箱のサイズを縮小しました。外箱の重量の削減により、今年度は約75トンの紙の削減につながる予定です。



「冷凍 日清のどん兵衛 讃岐ぶっかけおろしうどん」「冷凍 日清のどん兵衛 冷しぶっかけとろろそば」「冷凍 日清具多 鍋焼うどん」トレー廃止

／日清食品冷凍

2013年は「冷凍 日清のどん兵衛」シリーズの2商品と、「冷凍 日清具多」シリーズの1商品のトレーを廃止し、年間12トンのポリプロピレンの使用量を削減しました。

「冷凍 日清スパ王プレミアム」シリーズのパッケージ縮小

／日清食品冷凍

パッケージの外包装の幅を縮小したことで、年間で約2トンのポリプロピレンを削減しました。同シリーズで進めていた外包装縮小化は2013年度で完了しました。

「中華三昧」で戻し湯量低減

／明星食品

2014年4月にリニューアルした「中華三昧」では独自のノンフライ製法によって、戻し湯量を従来の600mlから500mlへ低減しました。家庭におけるどんぶりの小型化にも対応しています。



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公益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、お客さま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。

賞味期限延長で家庭における食品ロス削減へ



即席袋麺が8カ月、カップ麺は6カ月に

日清食品と明星食品は2014年4月1日から、カップ麺の賞味期限を従来より1カ月長い製造日から6カ月に、袋麺は2カ月長い8カ月へと延長しました。これは、世界では毎年13億トンの食料が廃棄され、日本でも年間500～800万トン発生するとされる食品ロスの削減問題に対応したものです。業界団体の日本即席食品工業協会では2012年1月から、主要メーカー11社の技術者が集まり賞味期限の延長の可能性に

ついて検討を重ねてきました。その結果、製造技術や包装技術の進歩から少なくとも1～2カ月は賞味期限の延長が可能との結論を得て、2013年10月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂しました。これに基づき日清食品と明星食品は賞味期限延長を実施しました。即席麺の賞味期限を延ばすことにより、家庭でのストックに適した加工食品として、廃棄の削減につながり、食品ロスの削減とともに、防災備蓄食としての役割が高まることが期待されています。

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、お客さまに喜ばれる食品を創造するため、社員一人一人の創造性を育み、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。



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。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。2013年度は前年に引き続き海外からも外国人やキャリア人材の採用を実施し、多様な人材の確保を実現しています。

ラスを設立、3月に特例子会社の認定を受け、2014年3月現在障がい者15名が就労し、日清食品ホールディングスや明星食品の東京本社のビルメンテナンスやオフィスサポートなどの業務を行っています。退職者についても、2006年4月に再雇用制度を設け、60歳で定年退職した後の継続雇用も開始しました。

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。

ダイバーシティの推進

日清食品グループは、海外大学生や外国人留学生、女性、中途入社者など多様な人材の採用を進め、ダイバーシティを推進しています。海外における人材の現地化も進め、2014年3月にはインド日清に、初めての外国人(現地人)社長が就任しました(➡P.52)。2013年1月には障がいのある方の雇用促進を目的に日清食品ビジネスサポートブ

社員の自己実現を支える人事制度

日清食品グループは、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います。また、各自が能力や意欲を最大限に発揮でき、主体性を持って生き生き働ける職場づくりを行っています。

自己申告制度

年1回、社員が現在の職務に対する適性、配置・異動の希望、会社への提言などを人事部に直接意見できる制度です。個別面談も実施しています。

10年3部署ジョブローテーション制度

新卒入社後10年間で社員の育成重視期間と位置づけ、10年目までの総合職を対象に、各自の意欲・能力・適性などを考慮した計画的なジョブローテーションを行っています。複数の職種や現場を経験することで、自分の能力と適正を認識できます。また将来のキャリアビジョンを描くことで、モチベーションアップや自己啓発の促進につながります。

早期昇進制度

経営者人材の早期育成を目的とし、能力・実績とも申し分なく、将来の経営幹部たる資質を持っていると判断できる社員を、通常必要とされる在籍年数を短縮して上位級に昇進させる制度です。

公募制度

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・応募人数ともに増加の傾向にあり、2013年度は公募ポスト数24に対して、73人の応募がありました。

表彰制度

「創造性」「独自性」を持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社員を対象に、「業務功績表彰」を実施しています。また特許、実用新案、意匠に関する優れた職務発明をした社員に報奨金が支給される「発明報奨金制度」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。



業務功績表彰



グローバル人材を育成する研修・教育

階層別プログラム

新入社員研修

新入社員には、英語、マーケティング、コミュニケーション、創造的思考、企業会計、リーダーシップ、経営戦略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っています。また、研究・開発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。



若手勉強会

グループ各社・各部門の30歳前後の総合職を対象にした「グループ若手勉強会」を行っています。グループワークおよびディスカッションを実施しながら、若手社員の視野拡大、相互啓発および主体性の向上を図るための勉強会を実施しています。

入社3年次・10年次の研修

キャリアの節目となる入社3年目と10年目の社員を対象に、キャリアプラン策定の支援「BLCD(ビジネス・ライフ・キャリア・デザイン)研修」を行っています。自己の強みや仕事に対する意義を再確認し、今後の方向性を明確にすることで、仕事に対するモチベーションアップを図り、主体的な行動がとれるようにします。

新任管理職の「サバイバル研修」

新たに管理職となったグループ社員を対象とした「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・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で、寝床の確保、火起こし、食料調達など創意工夫をしながらサバイバル体験をすることで、個人で生き抜く力を養い、食の大切さを実感します。2013年度は、瀬戸内海にある無人島で実施され、新任管理職17人が参加しました。



竹とブルーシートを使い小屋をたてる

管理職の「マネジメント研修」

管理職として必要な知識・スキルを習得するための「マネジメント研修」は、多様化する人材を適切に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。行動科学に基づくマネジメント手法や個別対応型リーダーシップを習得し、それぞれコーチングにより定着を図っています。

選抜型プログラム

若手グローバルチャレンジパス制度

入社3～5年目の社員を対象にした海外経験を積むチャンスを与える制度です。TOEIC730点以上もしくは新HSK5級以上の資格を持っている若手社員に、海外実務研修への派遣「海外トレーニー」公募の際に優先権が与えられます。



海外トレーニー

将来のグローバル要員を育成するため、入社4年目までの社員を海外拠点に派遣する2年間の海外実習制度です。海外現地法人でのOJT研修と複数のミッション遂行を通して、多様な価値観や日本とは異なる商習慣の中でも業務を円滑に遂行できるグローバルな人材の育成を図ります。



海外実習制度で上海で研修した若手社員

グローバルサムライ

課長職から将来海外でマネジメント職に就く「グローバルサムライ」を選抜し、7カ月間の研修プログラムを2011年度から実施しています。研修後2年以内の海外赴任を前提に、グローバルに通用するマネジメントスキルやリーダーシップ力、語学力の向上および、コンプライアンス知識などを学びます。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。



現在、11名が経営層として赴任している

修羅場体験

2013年度には言葉が通じない海外で1週間、チャレンジ精神と創造力を駆使して課題をやり遂げる「修羅場体験」を実施しました。異文化対応力、自主性を引き出すことを目的にしたもので、2013年は若手社員2人がベトナムに派遣され、日本的な発想が通用しない中で指令書に沿って、調査活動からインタビュー撮影、CM作品制作までのミッションを遂行しました。

自己研鑽プログラム

ハンズアップ研修

自己啓発支援の一つとして、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。2013年度は「プレゼンテーション研修」「異業種交流研修」など、5つの研修を実施しました。

ダイバーシティ・コミュニケーション研修

社内外を問わず、立場や価値観が異なる人たちと効果的に関わり、各個人の持つ個性と能力を生かして、業績向上につながるようなコミュニケーションスキルを習得することを目的とした研修を行っています。新入社員、女性社員、外国人社員、中途入社者、管理職など、対象に合わせた内容を設定し、スキルを養います。

通信教育／Eラーニング

知識とスキル向上を図る能力開発支援の一環として、グループ全社員を対象に、通信教育やEラーニングを実施し、主体的に努力する社員を支援しています。通信教育は276の講座から選択して受講でき、インターネットを通じて学習するEラーニングは、海外赴任者も含め、都合に合わせて効率よく知識を習得できます。



語学学習支援

グローバル化への対応として語学スキルへの支援を充実させています。2013年度には常勤の英会話教師を招いたほか、海外出向者対象だった3カ月間の英語の語学研修「NISSIN COLLEGE」を一般社員に範囲を広げ、97人が受講しました。



ニック先生によるグループレッスン

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。グローバル展開に対応し、2009年から事業展開をしている海外現地法人の管理・監督職層も対象に行い、2013年には日本語と英語で併記した資料を使用しています。



働きやすい環境づくり

ワーク・ライフ・バランス推進

効率的な働き方を推進するワークライフバランス

日清食品グループはワークライフバランス(仕事と生活の調和)を実現するため、労働時間の管理に取り組んでいます。日清食品グループでは、2009年から毎週水曜日を「ノー残業デー」とし、緊急の業務がある社員以外の定時の退社を推進しています。また育児支援の一環として、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各社では小学3年生までの子どもを持つ社員を対象に「育児短時間勤務制度」を設けています。

ハラスメントへの取り組み

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。

海外赴任者へのサポート

海外拠点の人事体制の強化

日清食品グループのグローバルな事業展開に対応し、グローバル人材を活用する体制を整備するため、2013年6月には海外人事チームを新設し、海外拠点の人事や労務に関する支援体制も確立しました。海外出向者に対する海外安全・危機管理体制も強化し、迅速な海外安全情報の提供や、緊急時の搬送支援など、赴任地における非常時の支援体制を整えています。

24時間海外電話医療相談サービス

海外でケガや病気をした場合に、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。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、海外出向者に対する緊急時の支援体制をより強化しています。

海外赴任前研修と帯同家族の赴任前セミナー

グローバルへの事業展開が加速する中、海外赴任前研修を強化しています。海外赴任者を対象に、海外会社経営責任者や上級幹部など職位に応じて、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ています。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、子女教育など赴任先の地域事情全般について、海外駐在経験者から情報を提供してもらいます。2013年度は帯同家族に対する安全危機管理研修も充実させました。



海外赴任前研修

健康・安全への取り組み

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



労働安全衛生の推進

労働安全衛生法に定められた法規に則し、職場の安全・衛生を確保し、社員が働きやすい就業環境の整備を図っています。安全衛生委員会が月1回実施され、照度や温湿度、空気や音環境、作業空間などがストレスにさらされないような快適な環境作りを実施しています。

交通安全対策・啓発活動

日清食品グループでは、営業車両の安全運転を図るため、毎月事故率の集計を行い、事故を未然に防ぐための啓蒙活

動をしています。事故を減らすために有益な情報を、具体的な事例や安全運転管理者講習会の内容を社内告知することで事故率の低減を図っています。

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、各事業所で防災訓練などを定期的実施しています。

グループの全社員に、緊急時に安全を確保するための心得や具体的な対策、初動の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」を日清食品ホールディングス、日清食品、明星食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、日清ヨークで導



入しており、2013年からは日清シスコでも運用を開始しました。さらに、日清食品ホールディングス本社と八王子の新研究所the WAVE、日清食品の支店・営業所では全社員に防災袋とヘルメットを配布しています。

サバイバルカード

人事・労務に関する主なデータ

年度	社員数(人)	新卒採用数 (うち女性)(人)	平均勤続年数 (年)	障がい者 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)
2009	1491	50(9)	15.8	1.51	16	2	7	10
2010	1514	53(11)	15.7	1.51	22	3	1	24
2011	1525	51(18)	15.3	1.50	26	3	9	5
2012	1569	46(11)	14.8	1.83	18	4	8	8
2013	1622	50(12)	14.8	1.92	15	0	10	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、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一つと認識し、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・ガバナンス体制

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。さらにガバナンス体制の一環として、日清食品ホールディングスの各プラットフォームからは「GPSプレゼン」(Global Platform System Presentation)にて、各事業会社からは「グループ会社戦略プレゼン」にて、それぞれ日清食品ホールディングス代表取締役に対して定期的に戦略の提案を行っています。

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一つとして、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。また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

内部統制システム構築の一環として、日清食品グループはグループ全体でのコンプライアンス体制の確立を図っています。グループの全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。さらに、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。また、社員からコンプライアンス違反の通報があった場合は「日清食品グループ内部通報規程」に準じて対応しています。2014年3月には法務部にコンプライアンス推進の専門の組織を設置し、コンプライアンス体制を強化しています。

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」を制定の上、「情報セキュリティ委員会」を設置するとともに、2008年制定の「日清食品グループ個人情報保護規程」を順守し、適正な管理に努めています。

リスクマネジメント

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。

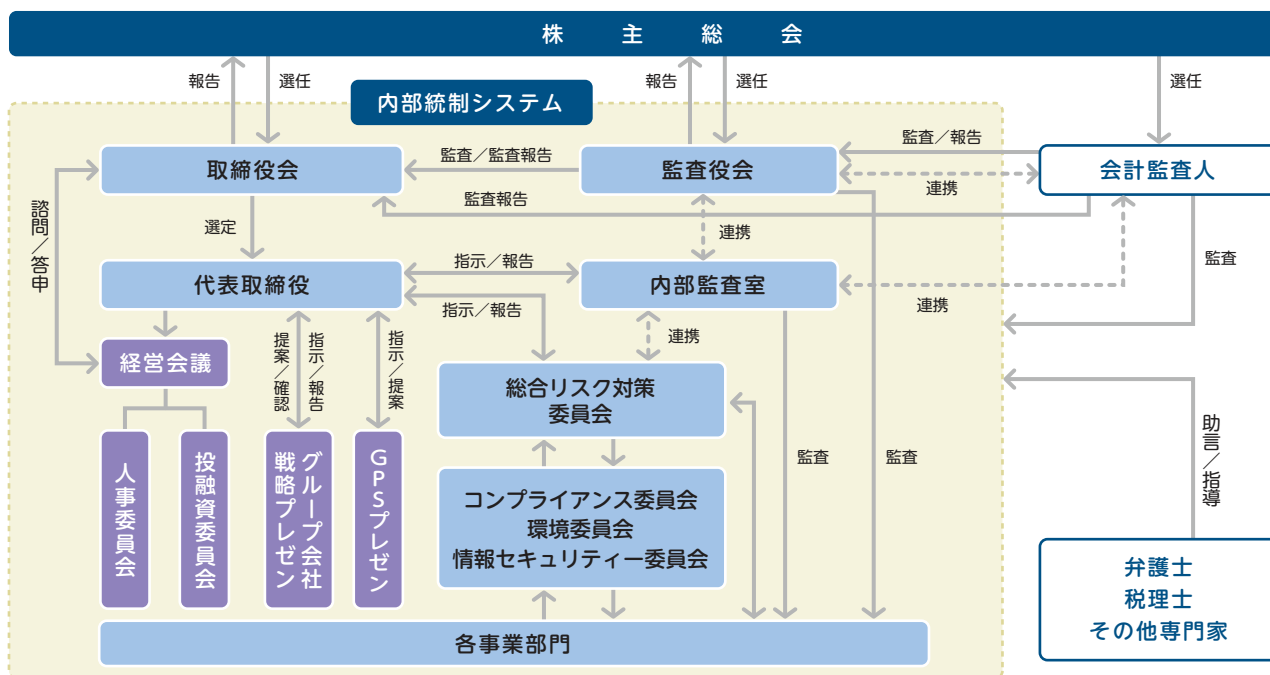
BCP(事業継続計画)

現在、全社横断プロジェクトを立ち上げ、積極的に推進活動を実施しています。

日清食品グループでは、非常時に際しても製品供給を維持することで、食品メーカーとしての社会的責任を果たすことを第一義と考え、大規模自然災害などにより、重要拠点が機能不全に陥った場合でも、代替拠点での事業継続などでお客さまへ製品をお届けできる体制を構築しています。今後、定期的に訓練を実施することで、策定したBCPの実効性検証、課題抽出を行い、計画をより強固なものとするとともに、社員が普段と違うオペレーションを迅速かつ、柔軟に実行できる体制を整えていきます。

積極的な情報開示

日清食品グループは、全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。



(注1)内部統制の仕組みは、点線で囲まれた範囲であります。(注2)「GPSプレゼン」は、Global Platform System Presentationの略称であります。

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、お客さま、株主・投資家の皆さま、お取引先の皆さま、地域社会・行政、社員など全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い、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. 18
- ウェブサイト、カスタマーメール → P. 18
- 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. 28~29、移動型食育活動 → P. 30、食の図書館など)
- 食に関する講演会、学会

明星食品が東北復興支援商品第4弾を販売

明星食品は東日本大震災以降、東北復興支援のための商品作りを続けています。2011年の東北のみそを使った商品に始まり、2013年からは東北の名店とコラボレーションを展開し、2014年2月には岩手県陸前高田市にある「中華食堂 熊谷」、大船渡市の「大船渡 秋刀魚だし黒船」と共同開発した「明星 熊谷×黒船 担々麺」を発売しました。これらの商品の売上の一部を地元で仮設住宅の見守りや入居者におかずを届けているNPO法人さんさんの会に寄付する活動も続けています。



コラボ商品発表会

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、グループ各社の役員が株主の皆さまから直接ご意見をいただくほか、各社の製品をご試食いただいています。株主優待では、株主優待相当額の国連WFPへの寄付も選択でき、2013年度は株主の皆さまより約300万円のご寄付をいただきました。さらに、当社の株主優待は2014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3位に選ばれています。

4500円相当の
贈呈例



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. 30

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
- 安否確認システム

地域社会・行政

各事業所は、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、豊かな地域社会作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
- 地域で開催される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
- 近隣町内会の総会などへ参加
- 建設工事住民説明会

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)へ出展し、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麺供給に関する支援協定を締結

日清シスコ東京工場

(埼玉県熊谷市)
熊谷市と災害時における製品供給に関する支援協定を締結

■地域清掃／花いっぱい運動

日清シスコ本社工場

(大阪府堺市)
「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

西日本明星九州工場／

明星食品九州支店

福岡県飯塚市で花壇の花植え活動
「花いっぱい運動」に2011年から参加、雑草除去や花への水やりを実施

明星食品研究所

(東京都武蔵野市)
「ごみゼロデー市内三駅周辺清掃」(主催:武蔵野市)活動に14名が参加したほか、研究所周辺道路の清掃活動を実施

明星食品グループエコ活動隊がeco検定アワード2013優秀賞受賞

東京商工会議所が主催する「エコ検定アワード2013」のエコユニット部門にて、明星食品グループエコ活動隊が優秀賞を受賞しました。これは、eco検定(環境社会検定)合格者である「エコピープル」が中心となった環境保全のグループ活動で、特に模範となるものを称えるものです。

明星食品は「5年で100名のエコピープル育成」を目標に環境教育を推進し、「身の丈に合った」環境活動を行っています。また、明星食品子会社のユニ・スターはエコピープル支援協議会主催の「エコピープルサロン」に参加し、同工場の省エネ技術について紹介しています。



社員

社員一人一人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→P. 44~45
- 労使協議



グローバルトピックス

GLOBAL TOPICS



多忙化する新興国トルコで即席パスタがヒット 日清ユルドゥズの「Makarnek」

成長市場のトルコでも日清ユルドゥズが開発した即席パスタ「Makarnek(マカルネクス)」が売れています。日清食品グループは2012年10月にユルドゥズ社傘下のパスタ製造会社と合併で「日清ユルドゥズ」を設立しました。人口7667万人のトルコは個人消費が活発化している成長市場で、都市部では経済成長に伴う女性の社会進出など生活様式が変化し、簡便に調理できる食品の需要が増えていました。しかもトルコの麺食はパスタが一般的ですが、市販のパスタは乾麺でソースも別売りです。そこで、多忙化する生活に合わせ、麺とソースを一緒にお湯で3分間調理するトルコ初の即席麺を開発し、2013年10月に販売しました。「Makarnek」はトルコ人の嗜好に合わせたやわらかめの麺と、トマトなど3フレーバーで商品の現地化を図りました。「これまでになかった手軽な商品」として好評を得て、品切れになる店舗も出るほどの人気商品となっています。



経営層現地化で広がるダイバーシティ インド日清に外国人社長が就任

ダイバーシティの推進はグローバル規模でも進んでおり、2014年3月にはインド日清に初の外国人社長が就任しました。インドは世界5位の即席麺需要があり、急成長する一方で多国籍企業や現地企業が熾烈な争いを繰り広げています。その中でインド日清の事業を成功させるために、現地事情と食品業界に精通する現地出身者が社長に就任しました。

またインドでは、南部のジガニ、北部のレワリに次いで、2014年1月には東部のオディシャ州コルダに3番目の即席麺工場を竣工しました。新工場では主力ブランド「Top Ramen」のほか、3cmの短い麺でインド人好みのマサラ味に仕上げた新商品「Scoopies」も生産しています。



百福士プロジェクトから事業化へ ケニアに現地法人を設立

2008年百福士の第1弾として始まった「Oishiiプロジェクト」。即席麺を通じてアフリカの人々のおなかを満たし、食産業へと育てケニアの人々の自立を支援するという、このプロジェクトは、学校給食支援活動や国立ジョモケニヤッタ農工大学(JKUAT)への即席麺技術教育を経て、2013年1月にJKUATとの合併会社「JKUAT日清」設立に至りました。10月にはケニアの食文化や嗜好に合わせて「NISSIN NOODLES」を発売しました。当商品は、汁の少ない焼きそばタイプの袋麺で、チキン味とケニア風焼き肉ニヤマチョマ味の2種類。麺には栄養を強化するためにケニア政府が推奨する全粒粉やアフリカ原産の雑穀のソルガムを練り込んでいます。



ソルガム

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』（吉川弘文館）などがある。

昨年末から今年の初めにかけて、ある食品会社で異物混入事件が起き大騒動になったことは記憶に新しい。従業員の故意による事件であることに驚かされたが、この事件は2つの面で疑問を投げかけた。第1は生産工程でやすやすと意図的な異物混入が起きたのかという問題である。第2はなぜ従業員が会社に不満を持つようになり、腹いせに消費者に被害を及ぼすような行為をするに至ったのかという問題である。工程管理の問題は作業場の工夫やルールの徹底で防げる問題だろう。それに対して、雇用者と被用者の信頼関係、自ら手がけた製造物への愛情、消費者への責任感、そう簡単に醸成されるものではない。日頃からのたゆまない努力から生まれるものなのである。この点で食品事故に対する日清食品グループの取り組みは模範とすべきものであると思う。

『CSR報告書2014』で、安藤宏基代表取締役社長・CEOのトップメッセージは、まさにこの点を強調する。特集「イノベーションと食の安全の世界発信拠点に」では、2014年3月に始動したばかりの研究所「the WAVE」が紹介されている。里山に囲まれた広大な敷地に、グローバルイノベーション研究センターとグローバル食品安全研究所からなる技術・開発・研究の拠点が生まれた。世界に対してフードテクノロジーの波を伝えていく使命を担っているのだ。「食の安全への取り組み」では、革新的な検査技術の開発と何重もの万全な品質保証が行われていることがわかる。ここで特筆したいのは、顧客である消費者との双方向のコミュニケーションが重視されていることである。製品は生産者から一方的に供給されるのではなく、消費者とのコミュニケーションを通じて製品の改良、開発を実現するプロセスが制度化されているのである。

食品事故に対する第2の取り組みは、「50年間に100の社会貢献活動を行う」と、個別テーマ「社員との関わり」によく示されている。2008年から始められた百福プロジェクトは、従業員が企業活動の延長として、またボランティア精神から行う社会貢献活動12の取り組みが紹介されている。プロジェクトの特徴は社員の自発的な発想に基づく活動であることだ。創業者・安藤百福の志、すなわち日清食品グループのDNAを社員が受け継ぐものとして、社員が一体化し、社会に対する責任を享有する重要な活動になっている。それは人権に配慮した労働慣行の構築の努力があって初めて実現可能

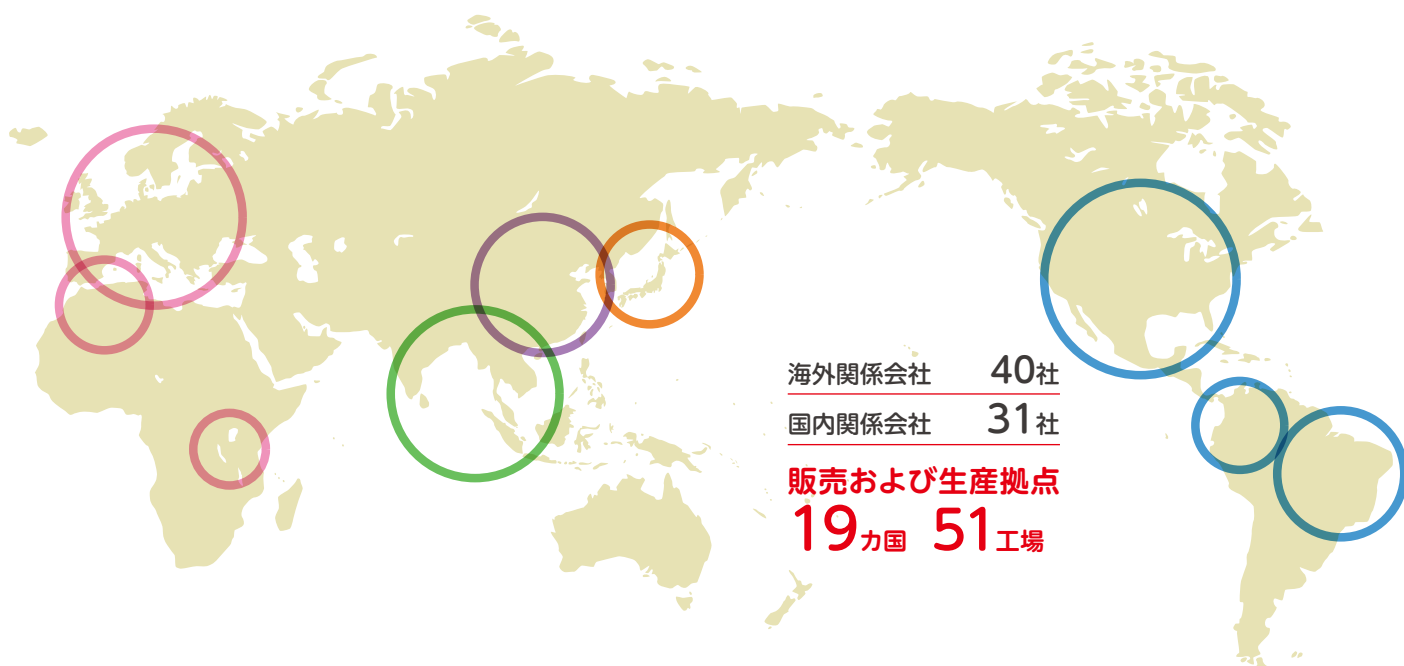
なことである。「多様な人材が自立的に働ける職場環境」を実現し、社員の意志と努力次第で、仕事を通じた自己実現がしやすい制度、働きやすい職場環境作りへの取り組みが欠かせない。

企業の社会的責任のもう一つの重要課題は地球環境への配慮である。いまや、どの企業も原材料調達から、製造、輸送、消費にいたるすべての過程で、エネルギー節約、廃棄物抑制を実現して、持続可能な地球環境の保全に配慮することは当然のことになっている。この側面でも日清食品グループの取り組みはグローバルな展開を見せている。体にいいと言われるパーム油は、栽培過程で熱帯雨林の破壊に結びつく可能性がある。そこでその調達についてはまずは米国で2015年末までに、国際組織(RSPO)の認証済みのサステナブルなパーム油100%の使用を目指す計画が策定されたことを伝えている。小さな囲み記事ではあるが、注目すべき方針である。今後の目標実現を期待する。

原料調達に関連して希望を申し上げるなら、麺の主要原料である小麦に関する特集を組んではどうだろうか。日本の食料供給(1年・1人あたりkg)において、1960年に米は126.2kg、小麦が33.5kgであったものが、2012年には米は62.5kgに半減しているのに、小麦は42.2kgへと10kg近く増加している。一方で、世界の人口は増加し続けている。今後、ますます供給はタイトになるだろう。地球温暖化によって収穫に影響が出ることも懸念される。食料問題の厳しさを考慮すると、小麦がどこからくるのか、小麦の供給はどのように確保されるのか、そのための日清食品グループはどのような戦略をもっているのかなどについてぜひ知りたいものである。

「GLOBAL TOPICS」のページでは、トルコ、インド、ケニアにおける現地人材の登用、現地の味や原材料を取り込んだ製品供給の事例が紹介されている。2013年に世界中で食べられたインスタントラーメンは1056億食、1人あたり約15食にも上るといふ。インスタントラーメンは世界食になるとともに、現地化している。インスタントラーメンのグローバル化である。今回の報告書は、食文化の多様化が進む中で、日清食品グループが果たすべき役割と責任の大きさを感じさせるものになっている。

日清食品グループの概要 (2014年3月31日現在)



日本

常温食品および付随する事業

- 日清食品㈱
 - 札幌日清㈱
 - 日清化成㈱
 - 日清エフ・ディ食品㈱
 - 香川日清食品㈱
 - 日清エンタープライズ㈱
 - 味日本㈱
- 明星食品㈱
 - 東日本明星㈱
 - 西日本明星㈱
 - ㈱ユニ・スター

低温食品および付随する事業

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

他2社

その他の事業

- 日清シスコ㈱(菓子事業)
- 日清ヨーク㈱(飲料事業)
- 日清食品ビジネスサポート㈱
- 日清食品アセットマネジメント㈱
- 宇治開発興業㈱
- 日清ネットコム㈱
- ㈱フレンテ
- ぼんち㈱
- 日清食品ビジネスサポートプラス㈱

欧州・中東・アフリカ地域

- Nissin Foods Kft.
- Nissin Foods GmbH
- NISSIN YILDIZ
- Mareven Food Central LLC
- JKUAT NISSIN FOODS LTD.
- NISSIN MAGHREB SARLAU

米州地域

- NISSIN FOODS (U.S.A.) Co.,INC.
 - MYOJO U.S.A., INC.
 - NISSIN FOODS DE MEXICO S.A. DE C.V.
 - NISSIN-AJINOMOTO ALIMENTOS LTDA.
 - NISSIN FOODS DE COLOMBIA S.A.S.
- 他2社

アジア地域

- Nissin Foods (ASIA) Pte. Ltd.
- Indo Nissin Foods Ltd.
- THAI PRESIDENT FOODS PUBLIC CO., LTD.
- NISSIN FOODS INDIA LTD.
- Nissin Foods Vietnam Co., Ltd.
- Nissin Foods (Thailand) Co., Ltd.
- PT.NISSINMAS
- Nissin-Universal Robina Corporation
- Accelerated Freeze Drying Co., Ltd.
- PDF Co., Ltd.

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
- 日清湖池屋(中国・香港)有限公司

他6社

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

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	8,357名



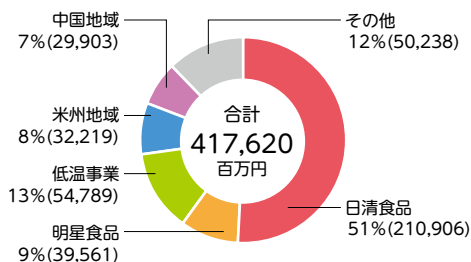
日清食品グループのウェブサイトが
新しくなりました



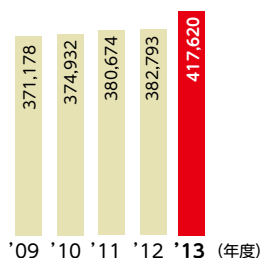
<http://nissin.com/>

業績(連結)

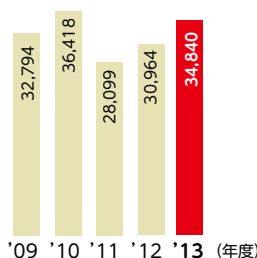
セグメント別売上構成比 (2013年度)



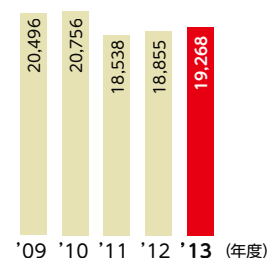
売上高 (百万円)



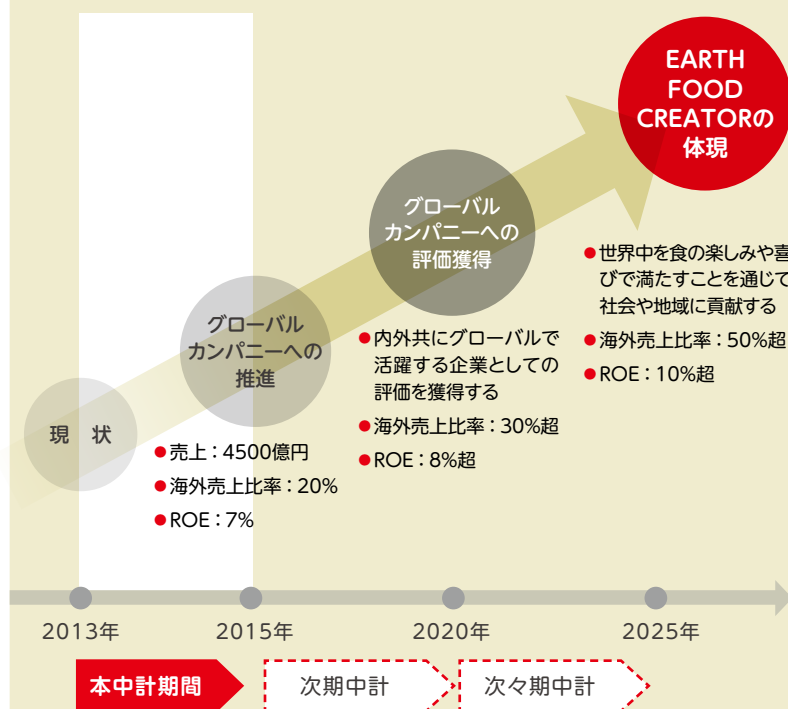
経常利益 (百万円)



当期純利益 (百万円)



日清食品グループの目指す姿



中期経営計画2015の達成目標

2015年度に売上4500億円(うち海外約1000億円)、営業利益310億円、営業利益率7%の達成を目指す

	2012年度 (実績)	2015年度 (計画)
売上高(億円)	3,828	4,500(+672)
うち海外売上高	535	985(+450)
営業利益(億円)	240	310(+70)
経常利益(億円)	310	360(+50)
当期利益(億円)	189	230(+41)
営業利益率	6.3%	6.9%
経常利益率	8.1%	8.0%
ROE	6.4%	7.2%

 **日清食品ホールディングス**

