

# 日清食品の「環境」と「安全」への取り組み



## 目次

- P. 2 3つの企業理念
- P. 3 ごあいさつ
- P. 4 日清食品 倫理規程
- P. 5 企業倫理とリスクマネジメント
- P. 7 事業概要・会社概要

## 地球環境の保全

- P. 9 2005 ハイライト
  - 〔生産工場でのゼロエミッション達成に向けて〕
  - 〔海外工場でも環境保全に取り組んでいます〕
- P. 13 環境マネジメント推進体制
- P. 14 環境内部監査と環境教育・環境コミュニケーション
- P. 15 環境目標
- P. 16 環境会計
- P. 17 日清食品の事業活動と環境へのかかわり
- P. 19 省エネルギー、省資源に向けた取り組み
- P. 20 環境に配慮した容器・資材の製品設計
- P. 21 化学物質管理と環境負荷低減の取り組み
- P. 23 物流とオフィスにおける環境保全に向けた取り組み

## 品質と安全性の向上

- P. 25 2005 ハイライト
  - 〔「食はすべての原点である」と考える〕
- P. 28 日清食品の最重要課題です
- P. 29 お客様の視点に立った品質・安全確保のために
- P. 31 社員にとって安全で快適な職場をつくるために
- P. 33 株主・投資家の皆様への安定的な利益還元のために
- P. 34 食文化とスポーツ文化の向上のために(社会貢献活動)
- P. 37 第三者意見
- P. 38 「環境省環境報告書ガイドライン(2003年度版)」対照表/環境年表

## 編集方針

お客様をはじめ、株主や投資家の皆様、事業所周辺の地域の皆様、社員など、幅広いステークホルダー(利害関係者)を想定し、ステークホルダーごとに関心が高いと考えられる活動やデータを中心に報告しました。

内容、表現、デザインについては、昨年に引き続き、わかりやすく、見やすいもの的心を掛けました。

報告内容については、日清食品の事業活動の環境的側面を中心としましたが、社会的側面では、特に「食品としての安全性」についての報告に注力しました。

### 報告対象期間

環境パフォーマンスデータ、活動内容とも、2004年度(2004年4月1日~2005年3月31日)の事象を報告していますが、重要と思われるデータや活動については2004年度以前・以降のものも報告しています。

### 報告対象組織

- 基本的に日清食品(株)の活動を報告。
- 環境パフォーマンスデータの集計範囲は日清食品(株)の国内全直轄工場(関東、静岡、滋賀、下関)、日清食品グループ国内生産会社のうち札幌日清(株)、味日本(株)としています。
- 今後もISO14001認証取得事業所(12ページ参照)を中心に報告対象組織を拡大していきたいと考えています。報告対象範囲が上記と異なる場合はその都度対象範囲を明記しています。

### 参考ガイドライン

環境省「環境報告書ガイドライン(2003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2002」

※GRI: Global Reporting Initiative 全世界で適用可能な「持続可能性報告のガイドライン」を策定し、普及させることを目的に1997年に設立された組織。



## 3つの企業理念

しょくたりてよはたいらか

食足者平

食が足りてこそ世の中が平和になる

食は人間にとって何より大切なものです。食がなければ、私たちは自らの生命を維持することすらできません。芸術、文化、思想・・・すべては食が足りてこそ語れるのです。日清食品はそんな人間の根源について考えることから事業を始めました。飢餓から飽食へ、戦後半世紀を経て、時代は大きく移り変わりました。今、あらためて食について考えるべき時を迎えています。

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

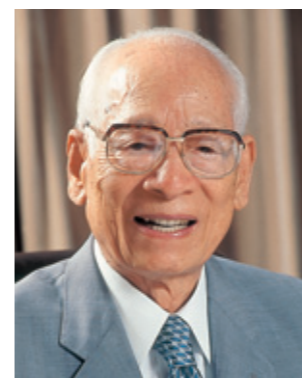
空腹を満たすこと、味覚を満足させること、食に求められているものは、それだけではありません。医食同源という言葉にあるように、美しい体をつくり、健康を維持することも食の持つ大きな機能です。いつまでも健康であり続けるための機能性に富んだ食品開発も、また日清食品が取り組む重要な課題です。

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

企業にとって最も大切なものは、創造的精神です。独自の商品を生み、世の中に新しい文化を創り出すことが企業の究極の目標でしょう。しかし、単なるモノであることを越えて一つの文化となる商品は、利益だけを求める姿勢からは生まれてきません。日清食品は、あらゆることに高い感性を持ちながら、地球社会に貢献する食品創造をめざしていきます。



創業者会長

世谷百穂



日清食品は「食足世平(しょくたりてよはたいらか)」を企業理念として掲げ、新しい食の創造・開発を通じて、人々の生活に喜びをもたらすことを目標としています。

当社は、創業者会長の安藤百福が、1958年、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、販売を開始したことにより創業しました。続いて1971年には、世界初のカップめん「カップヌードル」を開発、お湯さえあればいつでもどこでも食べられる、新しい食のスタイルを確立しました。

日本で誕生したインスタントラーメンという一粒の種は大きく成長し、今や世界100カ国以上の国々で年間700億食以上生産される一大産業となっています。日清食品グループは、日本を含む世界9カ国に生産拠点を置き、現地に根ざした商品の生産を行っています。私たちは事業を展開しているすべての国と地域で環境を保全し、各地の固有の文化を尊重しながら、安心・安全な製品を提供する義務があると考えています。

そこで、1999年に「環境憲章」を制定し、環境の保全と資源の節約に配慮した企業活動に取り組み、社会との共生を図るとともに、地球環境の改善に努めることを宣言しました。以来、全社的な環境問題への

## 日清食品グループは世界規模での「環境」と「安全」に取り組みます。

取り組みを推進しています。具体的には、循環型社会と持続可能な社会の実現を目指し、省資源、省エネルギー、CO<sub>2</sub>排出量削減、廃棄物削減などに取り組んでいます。

また、環境マネジメントの一層の推進と廃棄物の削減に向け、2004年度はISO14001の認証取得事業所を拡大するとともに、工場から排出される廃棄物をゼロにするゼロエミッションの活動を推進しました。

私たちは「食品の安全への取り組み」を最重要項目と位置づけ、「食品安全研究所」を中心に安全性に対する体制を整えています。2004年からは新たに「日清食品 食品安全監査基準」を制定して工場査察部門を強化、各種分析・検査方法の確立を精力的に行っています。さらに2005年3月には上海に「日清上海食品安全研究所」が設立されました。

近年、企業の社会的責任が強く意識されています。こうしたなか、当社ではコーポレートガバナンス(企業統治)および当社を取り巻く各ステークホルダー(利害関係者)への取り組みを積極的に推進しています。そして、今後もインスタントラーメンのリーディングカンパニーとして、社会的ニーズに対応した経営に全力を挙げて取り組んでまいります。

さらなるご理解、ご指導を賜りますよう、お願い申し上げます。

2005年6月

代表取締役社長 **安藤宏基**

2002年2月に日清食品は、倫理規程を制定しました。

これは創業当時から受け継がれてきた日清食品の倫理観を明文化したものです。

日清食品は、今後も人間の暮らしにとって最も大切な食品を製造販売する企業としての社会的責任を果たし、関係法令を遵守した行動を実践していきます。

### 目的

日清食品倫理規程は、日清食品のすべての役員および従業員(以下、「私たち」という)が企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において関係法令を遵守し、社会倫理に適合した行動を実践するためにこれを定める。

### 基本理念

1. 私たちは、「食足世平」の創業者精神にのっとり、人間の暮らしにとって最も大切な「食」の創造開発に努める。
2. 私たちは、即席めん産業を創生した企業の一員としての誇りを持ち、世の中から必要とされ、信頼される人間であらねばならない。
3. 私たちの仕事の目的は、顧客満足を第一とし、人々の生活に喜びをもたらす製品を提供することである。
4. 私たちが行うすべての企業活動は、公正な商慣習に従って行われ、かつ透明であるように努める。
5. 私たちは、企業市民としての自覚を持ち、高潔な倫理観を養い、社会的良識に従って行動する。

### 行動規範

1. 株主、顧客、取引先等すべての利害関係者と公平・公正で透明な関係を維持する。
2. すべての人の基本的人権を尊重し、国籍・民族・宗教・性別・年齢・社会的身分・障害の有無等の理由によって、個人の尊厳を傷つける行為は行わない。
3. 人々の健康と安全を優先した製品の創造開発に努める。
4. 製品は消費者の身体・財産を傷つけるものであってはならず、その品質に起因する問題には、誠実・迅速に対応して解決を図る。
5. 業務上において営利を追求するあまり、社会的良識とかけ離れた判断・行動をとってはならない。
6. 市民社会の秩序や安全に脅威を与える反社会的勢力・団体とは一切の関係を遮断する。
7. 企業情報の開示に努め、インサイダー取引となる行為、未公表の情報を利用した第三者への利益提供・便宜供与は行わない。
8. 企業秘密に属する情報は、厳重に管理し、在職中および退職後を問わず社外へ開示・漏洩してはならない。
9. 知的財産権の維持・確保に努め、同時に他者の知的財産権を尊重し、故意に侵害または不正使用を行わない。
10. 取引上の優越的立場を利用し、取引先に不当な不利益を及ぼしてはならない。
11. 職務上の立場を利用して、取引先から個人的な利益・便宜の供与を受けてはならない。
12. 「環境憲章」を遵守し、事業活動が地球環境に悪い影響を及ぼさないよう最大限の注意を払う。
13. 地域社会と密接な連携・協調を図り、積極的な地域貢献に取り組む。
14. これら行動規範は、時代や社会的要請の変化に応じて変わることがある。従ってここに記されない問題はすべて基本理念に沿って判断・行動する。

### 運用体制

1. 「企業行動倫理委員会」(安藤宏基委員長)を設ける。
2. 事務局は、人事部長、総務部長、法務部長で構成する。
3. この規程は、すべての役員および従業員に周知徹底を図る。
4. この規程の制定および改廃は、「企業行動倫理委員会」の審議を経て、取締役会が決定する。
5. この規程に違反する問題が発生した場合、それを知り得た者は、速やかに上長あるいは「企業行動倫理委員会」に相談し、解決を図る。
6. 相談者は、相談した事実によって何らの不利益も受けることはない。
7. 故意や重大な過失による規程違反行為については、就業規則により厳格に処分される。
8. この規程の違反により、会社に経済的損失を発生させた場合は、損害賠償を請求することがある。

# コーポレートガバナンスを 経営の最優先課題として、 強化・充実を図ります。

日清食品では、安心・安全な食品を提供し、株主・消費者・取引先・社員・地域社会などすべてのステークホルダーの利益が最大化されるよう事業を推進していきます。

この目標を達成するために、かねてより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図っています。

## コーポレートガバナンスの体制

日清食品は監査役制度を採用しており、この制度の下で経営管理組織を整備し、経営の活性化と意思決定のスピードアップを実現しています。経営管理組織は、次のとおりです。

取締役会は、社外取締役2名を含む取締役15名で構成され、経営の基本方針と戦略の決定など会社の業務執行に関する重要事項を決定し、各取締役の職務の執行を監督しています。取締役会は、定時取締役会を毎月開催し、必要に応じて臨時取締役会を開催しています。

経営会議は、取締役会で定める取締役11名で構成され、経営に関する全般的業務執行および計画等の重要事項について協議ま

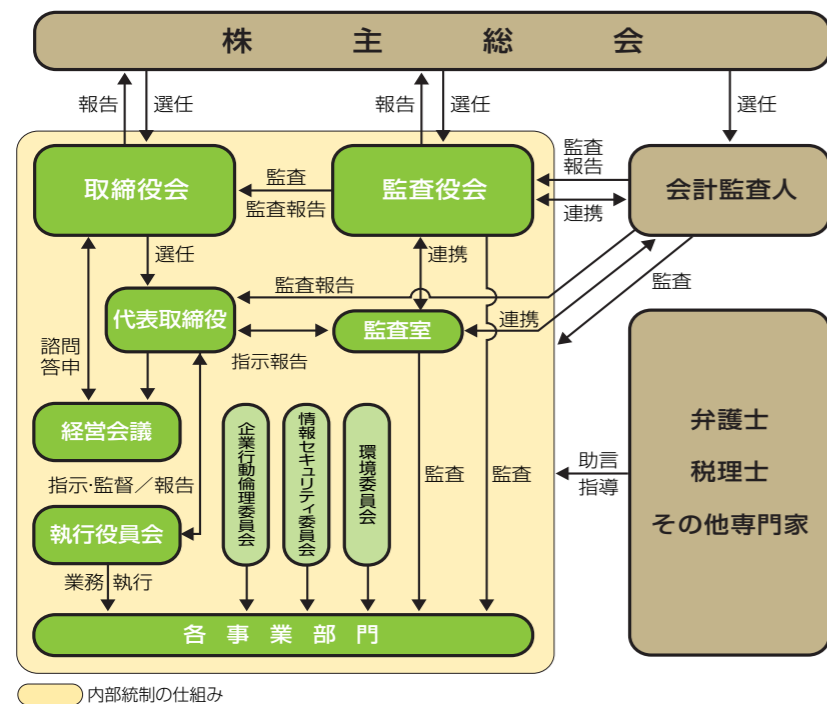
たは決議を行う機関として毎月2回開催しています。

執行役員会は、執行役員11名で構成され、代表取締役からの経営方針の伝達、各執行役員からは担当部門に関する報告・提案などを行い、必要に応じて取締役から指示・監督を受ける機関で、毎月1回開催しています。

監査役会は、社外監査役2名を含む監査役4名で構成され、取締役会をはじめとする重要な会議に出席し、意見表明を行い、取締役の職務遂行の監督を行っています。定時監査役会は隔月開催し、必要に応じて臨時監査役会を開催しています。

(2005年3月31日現在)

## ● 日清食品のコーポレートガバナンス体制



## 内部監査および監査役監査・会計監査の状況

- (1) 監査役会は、監査役4名（うち社外監査役2名）で構成され、監査に関する重要な事項についてお互いに報告を行い必要な協議・決議をする機関として、定時監査役会を隔月開催し、必要に応じて臨時監査役会を開催しています。監査役は、毎月の定時取締役会をはじめとする重要な会議に出席し、適宜意見表明を行い、取締役の職務遂行の監督を行っています。また、監査役の業務遂行をサポートするスタッフとして2名を専任で配置しています。
- (2) 監査役は本社各部門、支店・営業所、工場、研究所、国内および海外の子会社の業務監査を分担して実施し、監査の結果は監査役会および取締役会で報告しています。
- (3) 内部監査は、監査室（1名）が担当し、勘定系の監査を主体としたいわゆる内部監査のほか代表取締役からの特命調査・監査を担当しています。
- (4) 内部監査、監査役監査および会計監査の相互連携について、監査役室と監査室は、随時、相互に情報交換を行うなど緊密な連携を保っています。また、会計監査人と監査役および監査室は、随時、監査の見解や関連情報の交換を行っています。また、必要に応じて会計監査人の往査に立ち会っています。

## 内部統制システムの整備の状況

日清食品では、内部統制システムの整備・構築とその適切な運営を経営の最重要課題のひとつとして位置付け、全社的に取り組んでいます。

購買・生産・物流・販売・管理など日常業務においても、各部署単位で内部牽制が働くシステムを構築するとともに、各部署間でも牽制機能が働くようシステム構築することを心がけています。

内部統制の有効性については、内部監査部門である監査室および監査役が各事業部門の業務監査において検証し、必要に応じて改善を指導・指示しています。また監査役は経営全般に関する内部統制システムを監査しています。

今後、企業のコンプライアンスや情報開示の問題とともに内部統制システムに関する法令が強化されることが予想されるため、内部統制の整備に一層努めていきます。

## コンプライアンスの体制

日清食品では、取締役会、経営会議等の経営首脳部での会議で関連法令の遵守を徹底しているのはもちろん、製品関係、環境活動関連の社内外対応機関として、関連部門の執行役員等を委員とする「環境委員会」を設置し、全社横断的・統一的な法令遵守体制の中核としています。

日清食品では、2002年2月、役員および社員が企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において関係法令を遵守し、社会倫理に適合した行動を実践するために「日清食品 倫理規程」（4ページ参照）を制定しました。また、同時にこの規程を運用するための専門組織「企業行動倫理委員会」を設置しました。委員会では、倫理規程に違反する問題が発生した場合、問題提起や改善要請が委員会に連絡できる仕組みを整えています。

## 日清食品と知的財産権

インスタントラーメンという産業が生まれ、新しい食文化として世界中に広まったのは、「チキンラーメン」や「カップヌードル」に込められた「知恵=知的財産権」の力があつたからです。創造的な技術革新が「無」から新しい食文化を生み出したのです。

1958年8月25日、「チキンラーメン」が発売されると「魔法のラーメン」としてもてはやされました。また、「チキンラーメン」の品不足に乗じて、多くのメーカーがインスタントラーメン市場に参入しました。参入メーカーは、1961年には70~100社に、その後も増え続け、300社にまで達しました。しかし、「チキンラーメン」のパッケージや商標そっくりの商品が市場にあふれ、粗悪品も横行しました。それらのものまね品、粗悪品は、商標権、特許権などの知的財産権を無視、または侵害したものが多く、このままではインスタントラーメン産業全体の信用が落ちて、業界全体

## リスク管理体制の整備の状況

日清食品では早くから環境問題の重要性を認識し、1995年6月には現在の「環境委員会」の前身である「PL&環境対策委員会」を設置し、環境問題や製造物責任問題に積極的に取り組んできました。その一環として、2002年9月に「産業廃棄物処理ガイドライン」を制定するとともに「産業廃棄物処理マニュアル」を作成し、社内および子会社へも環境問題への対応の重要性を周知徹底して、廃棄物処理の管理運営に万全を期しています。

食品メーカーとして、常に食品の安心・安全を確保することは最重要課題であるとの認識のもと、2004年4月には「日清食品 食品安全監査基準」（31ページ参照）を制定し、食品安全研究所が主体となって、商品はもちろん海外調達している原材料に至るまで、その安全性に関する広範な調査・査察を徹底することとしました。

製造物責任問題の発生など重大事故に対するリスク管理として、「重大事故対応マニュアル」を作成していますが、適宜、状況の変化に対応した内容の見直しを行い、万一の事態が発生した場合、迅速に的確な対応ができるよう準備しています。

企業活動にとって各種情報は重要な資産であり、近年、その適切な管理体制が重要な経営課題となっています。日清食品では、情報セキュリティの維持・確保を目的として2004年6月に「情報セキュリティポリシー」を制定し、その運用体制として「情報セキュリティ委員会」を設置しました。

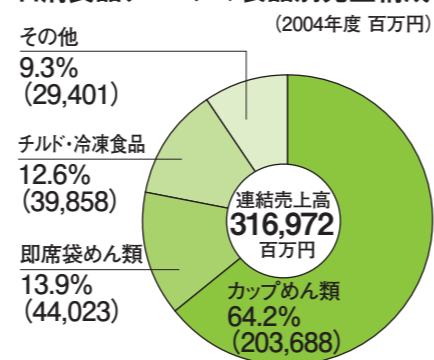
上記のほか、重要な法務・税務などにかかわる問題やコンプライアンスにかかわる事象については、その都度、弁護士・税理士ら、外部の専門家の意見を聴取し、必要な助言・指導を受けて適正・的確な対応を心がけています。

# 事業概要・会社概要

今や全世界で1年間に700億食以上\*も生産されている「インスタントラーメン」の歴史は1958年に創業者会長・安藤百福が「チキンラーメン」を発明したことから始まりました。そして今、日清食品グループは、「即席袋めん」や「カップめん」などインスタント食品をはじめ「チルド・冷凍食品」や「シリアル」「菓子」「飲料」などの多彩な分野で事業を展開しています。また、海外においても現地ニーズにマッチした即席袋めんやカップめんの製造・販売や技術援助などで、グローバルな食文化創造に貢献しています。

\*2004年日清食品推定

## 日清食品グループの製品別売上構成



## 2004年度の事業概況

### ● 即席袋めん類



**主力商品**  
「チキンラーメン」「出前一丁」  
「日清焼そば」「日清のラーメン屋さん」  
「麺の達人」他

国内の即席袋めん市場の規模は最近ほぼ横ばいに推移していますが、発売45年目に過去最高の売上げを記録した「チキンラーメン」は、昨年の売上げには届かなかったものの好調に推移しました。「日清のラーメン屋さん」は北海道産小麦100%使用にリニューアルし、北海道のおいしさを前面にたてて売上げを伸ばしました。

### ● チルド・冷凍食品



**主力商品**  
チルド食品:「日清のラーメン屋さん」  
「行列のできる店のラーメン」「日清焼そば」他  
冷凍食品:「冷凍日清のラーメン屋さん」  
「冷凍日清GooTa」「冷凍日清のどん兵衛」他

チルド食品では、「冷し中華」「日清涼麺」などの冷し系が猛暑を追い風として好調に推移。冷凍食品ではカップめんのブランドと連動させた「冷凍日清具多」「冷凍日清スパ王」や「冷凍日清のどん兵衛」シリーズが大きく売上げを伸ばしました。

### ● カップめん類



**主力商品**  
「カップヌードル」「日清のどん兵衛」  
「日清焼そばUFO」「日清GooTa」  
「麺の達人」他

「NO BORDER」をキャッチフレーズにキャンペーン展開した主力商品「カップヌードル」シリーズが好調に推移、またバリエーション商品「カップヌードルキムチ」「カップヌードルポーク」がヒットし、売上げに貢献しました。その他、「どん兵衛」や「麺職人」が好調です。

### ● その他

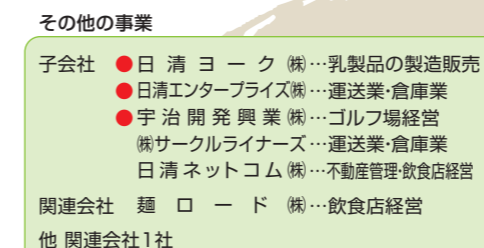
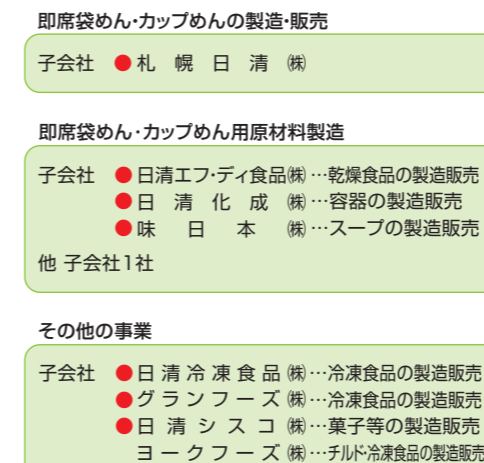


**主力商品**  
「シスコーン」「ココナッツサブレ」  
「チョコフレーク」「ピルクル」  
「フルーツ&ビタミン」

菓子部門では、「シスコーン」「ココナッツサブレ」などのブランド商品が好調。飲料部門では、健康への意識の高まりから乳酸菌飲料「ピルクル」、清涼飲料「フルーツ&ビタミン」が好調に推移しました。

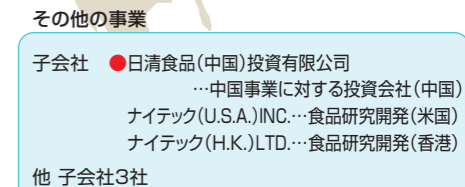
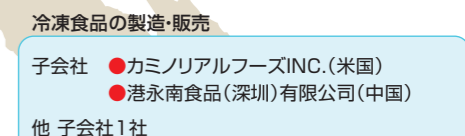
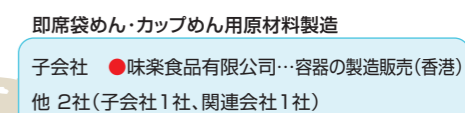
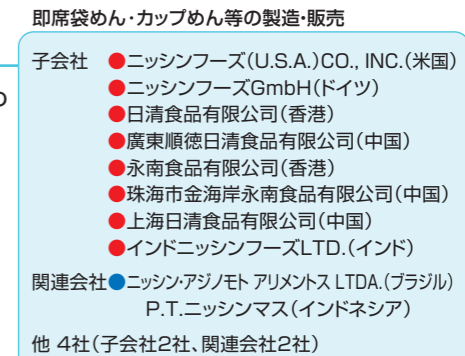
## グループ企業の活動

### ■ 国内関係会社 (16社)

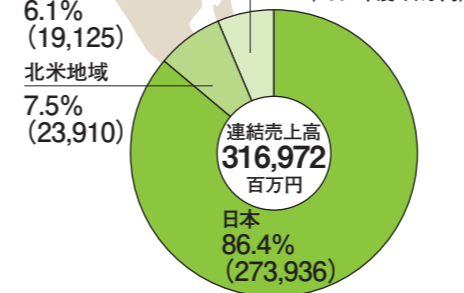


● …連結子会社  
● …持分法適用会社  
それ以外の会社は非連結関係会社

### ■ 海外関係会社 (26社)

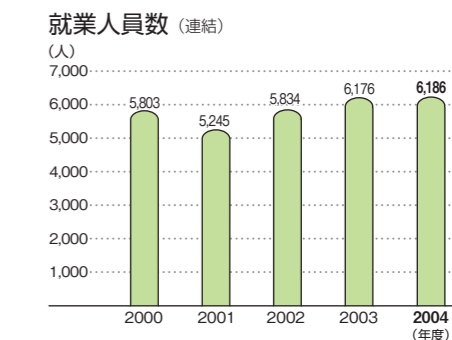
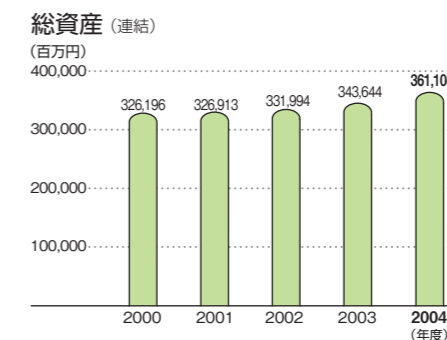
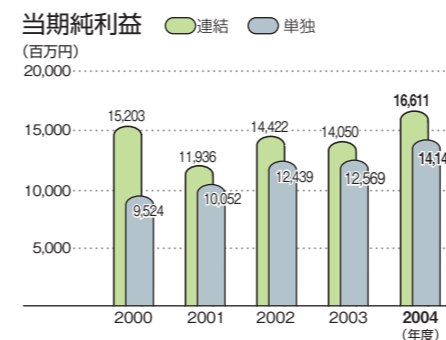
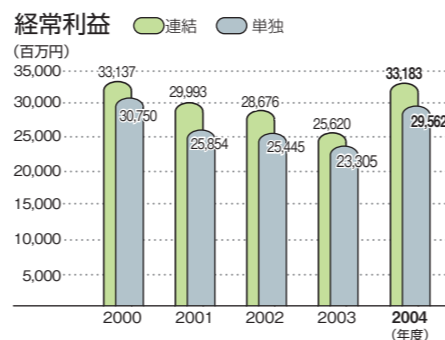
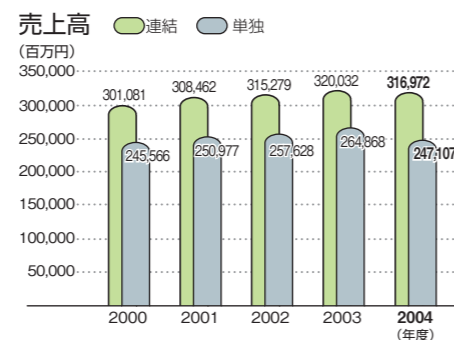


## 地域別売上構成



## 会社概要 (2005年3月31日現在)

商号 日清食品株式会社  
設立 1948年9月(1958年12月商号変更)  
資本金 251億22百万円  
従業員数 1,458名  
大阪本社 大阪市淀川区西中島四丁目1番1号  
東京本社 東京都新宿区新宿六丁目28番1号  
事業内容 即席袋めん、カップめんを主とするインスタント食品の製造および販売、その他食品事業など



# 地球環境の保全

2005ハイライト



## 生産工場での ゼロエミッション達成に向けて

### 全グループでの廃棄物低減の取り組み in JAPAN

#### 環境負荷の低減を目指してゼロエミッションを推進

日清食品の国内全直轄工場と札幌日清では、2004年度の達成を目指し、工場から排出される副産物・廃棄物すべてを資源として再利用する「ゼロエミッション」活動を2001年から始めました。

工場内で再資源化<sup>※1</sup>と減量化処理を進めるとともに、2002年度から、廃棄物のうち大きな割合を占める麺くずの再資源化などを推進してきました。

2004年度の国内全直轄工場と札幌日清のゼロエミッション達成率<sup>※2</sup>は98.5%と当初の目標は実現できませんでしたが、今後も、日清食品グループ全体でのゼロエミッション達成<sup>※3</sup>に向け、活動を推進していきます。

#### ● ゼロエミッション達成率 <データ集計範囲:国内全直轄工場と札幌日清>

2002年度	2003年度	2004年度
97.0%	97.2%	98.5%

※1 事業所内焼却の場合、灰の有効利用を再資源化とし、事業所外で委託焼却する場合、廃熱回収、あるいは灰の有効利用を再資源化とする。

※2 ゼロエミッション達成率(重量%) =  $(1 - \frac{\text{社外焼却・埋立重量}^{\text{※4}}}{\text{副産物・廃棄物重量}}) \times 100$

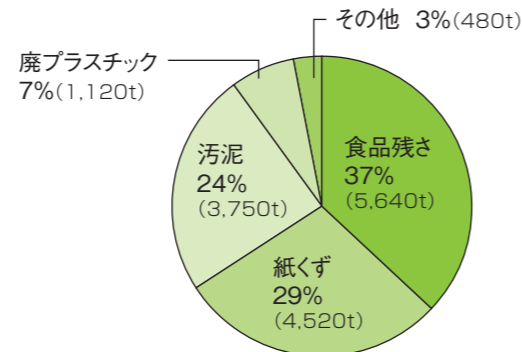
※3 費用対効果の視点から重量比99%をもってゼロエミッション達成と見なします。

※4 2004年度の埋立重量は産業廃棄物処理税と同様に、焼却処理や脱水処理など中間処理の形態に応じて補正係数を搬出重量に乗じています。

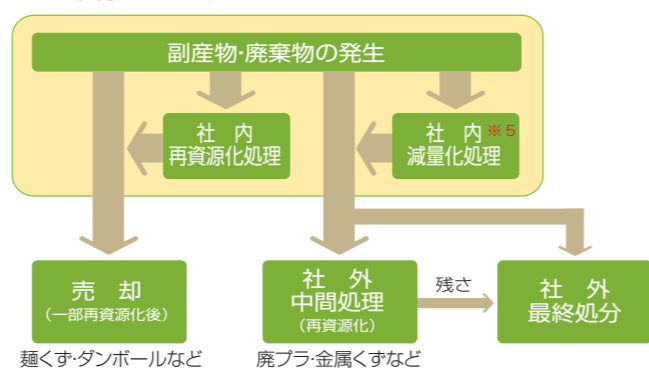
#### 麺くずの有効利用

日清食品の生産プロセスから出る廃棄物のうち、最も多いのが「麺くず(製めんくず)」などの食品残さです。食品残さについては、従来から各工場で養豚業者などに飼料として販売し、再資源化しています。2004年度の食品残さのリサイクル率は84%(国内全直轄工場+札幌日清+味日本)です。

#### ● 副産物・廃棄物の種類と割合

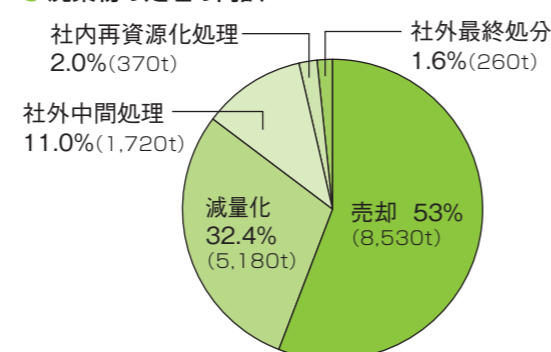


#### ● 廃棄物処理の流れ



※5 減量化とは、廃棄物などの量を脱水、乾燥等の方法により減少させることです。

#### ● 廃棄物の処理の内訳<sup>※6</sup>



※6 麺くずの一部で社内再資源化後に売却したものは、処理前の重量を「社内再資源化処理」に、処理後の重量を「売却」に計上しています。焼却灰の一部で減量化後に社外中間処理したものは、処理前の重量を「社内減量化処理」に、処理後の重量を「社外中間処理」に計上しています。

### 静岡工場の取り組み……ZERO7プロジェクトで362件にのぼる取り組みを実施

直轄工場の静岡工場は、HACCP<sup>※1</sup>方式に準拠した総合衛生管理製造システムを導入した生産拠点として1996年に竣工し、現在、麺、スープ、冷凍食品を製造しています。2000年9月にはISO14001の認証を取得し、環境保全への取り組みを強化してきました。

2003年10月からは、「ゼロエミッション」と「7つの無駄<sup>※2</sup>の排除」という2つの視点から徹底的に業務を見直し、効率化するプロジェクトを推進しています。その開始にあたり、社員から名称を公募し、Z(ゼロエミッション)、E(エコロジー)、R(リデュース・リユース・リサイクル)、O(温暖化防止)、7(7つの無駄をゼロにする)という意味を込めた「ZERO7プロジェクト」という名称に決めました。

静岡工場では、麺、スープ、冷凍食品の3品目それぞれでエネルギーの消費や廃棄物の状況、環境への影響が異なりますが、「生産ロス削減」「焼却物削減」「電気・重油・水使用量の削減」という3つの共通目標を掲げています。この共通目標は、環境への対策と会社の利益が直結すること、全工場共通して目指せる目

標であること、という2つの理由から設定。この目標を達成するため、各部署にプロジェクトのリーダーとしてのディビジョンリーダーを置き、ISO事務局担当者が運営事務局を務め、工場長を統括とする組織体制を構築しました。取り組みを続けた結果、社員の意識も向上し、焼却廃棄物の削減では2004年度目標の前年比2.7%原単位削減に対し、16.4%削減と大きな成果を上げています。2005年度は「ZERO7改善プロジェクト」としてさらなるステップアップを目指します。

各セクションにおけるZERO7改善活動の結果は、月1回の発表会で報告されます。また、問題点や要改善点が見つかったりも具体的な対策が決まっていなかったり、他部署への問題提起、改善の提案についてもこの発表会で提起され協議されます。さらに、優秀な活動については表彰し、会社としての業務功績表彰への推薦や、特許取得の申請、生産技術研究会における発表の対象となります。

2004年度はその結果、362件にのぼる取り組みを実施しました。

※1 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point 危害分析重要管理点): 1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法で原材料の仕入れから製品の出荷までの工程ごとに詳細なマニュアルを策定し、管理を徹底するのが特徴。

※2 7つの無駄: 作り過ぎの無駄、手待ちの無駄、運搬の無駄、加工そのものの無駄、在庫の無駄、動作の無駄、不良品を作る無駄の7つ





## 海外工場でも 環境保全に取り組んでいます

### ブラジル日清でISO14001認証を取得 in BRAZIL

#### 廃棄物の集積所を新設しボイラーの燃焼装置を交換

ニッシン・アジノモト アリメントス LTDA.(以下ブラジル日清)は、2003年10月にISO14001認証を取得しました。

認証取得に向けた取り組みは、工場総務部のISO担当者が主体となり、まず2002年1月にISO14001取得プロジェクトの計画を作成するところから始めました。その後、内部監査と外部監査を数回実施し、1年9ヶ月の歳月を経て2003年10月の認証取得に至りました。

認証取得にあたって、環境関連法規の法解釈とその対策を検討するために、工場内各プロセスの問題点を洗い出しました。その結果、汚染防止対策用設備を整備する必要があることがわかりました。そこで、環境汚染浄化公社と連携し、廃棄物の種類ごとに分別可能な集積所を新たに設け、ボイラーの燃焼装置の交換などの対策を打つことで、環境関連法規の要求事項を満たすことができました。

さらに、ブラジルでは、工場敷地のうち最低20%の敷地に植樹することが義務づけられており、ブラジル日清でも、将来の設備配置を考慮しながら、植樹場所を決定しました。

社員に対しては、2002年、5か月にわたり各セクションでの研修、全体研修など9種類の研修を延べ1,600時間実施しました。その後も工場内の各対策グループによる継続的な教育を実施していま

す。このような教育により、社員は環境保全に対する認識を深めるとともに必要な技術を習得することができました。さらに、工場と取引のある外部業者に対しても同様の研修を実施しました。

ISO14001認証取得後の2004年度は、各セクションから選出した内部監査員を中心にISO14001に関する再教育を実施しました。

このほか、週2回受け入れている小学生などの工場見学者に対して、環境保全や品質に関する説明を実施しています。また、2005年8月からは子どもたちによる植樹を開始する予定です。



## 永南食品(香港)でIMS<sup>※1</sup>を認証取得 in HONG KONG

#### 環境、品質、労働安全を総合的に考える企業に

永南食品は、2005年3月にISO14001と労働安全衛生の管理規格であるOHSAS18001<sup>※2</sup>、総合衛生管理手法HACCPの3つの外部審査を受け、認証を取得しました。それまでに取得していたISO9001と香港の安全管理制度であるF&IU<sup>※3</sup>に加えて、今回、ISO14001、OHSAS18001を取得したことで、香港の食品企業としては初めて香港品質保証局からIMSの認証も取得することができました。今回のIMS認証取得は数年間の準備期間をかけて、全社員が一丸となって、問題に取り組んだ成果です。

まず、環境負荷を減らすために、香港では日本ほど厳密に行われていない分別回収に仕組み、紙類やトナー、麺くず、春巻き皮のくず、プラスチックやアルミ、鉄などの資源回収を推進しました。また、電気や紙の節約活動によって、社員の環境保全への意識も高まりました。さらに、納入業者と協力して、環境負荷の小さい包装、配送に変更しました。

2002年度に12件発生していた労働災害も2004年度には2件にまで減っています。社員の健康安全意識も高まり、2004年9月からは、会社全体の全面禁煙を宣言。これらは、安全管理制度であるF&IUを取得した成果です。また、これに満足することなく、引き続き社員の健康・安全と労働災害の低減に努めた結果、F&IUの上級認証であるOHSAS18001認証も取得することができました。

永南食品ではIMSとHACCPを総称してWFPMS(Winner Food Products Management System)と呼んでいます。

今後はWFPMSをうまく運用して安全で衛生的な食品製造を行い、製品の品質をさらに向上させていくとともに、顧客満足度の一層の向上を図っていきます。

- ※1 IMS: Integrated Management System 統合マネジメントシステム。環境、品質、労働安全に関わる規格を統合して効率的に経営するシステム
- ※2 OHSAS: Occupational Health and Safety Assessment Series
- ※3 F&IU <Factory and Industrial Undertaking(Safety Management) Regulation 工廠及工業経営(安全管理)規則>:2002年4月から香港政府が従業員50人以上の企業に義務付けた安全管理制度



#### 国内生産拠点でISO14001認証の取得を一挙拡大

日清食品グループでは、1999年3月に定めた「日清食品 環境憲章」(13ページ参照)に則り、環境保全活動を推進しています。環境保全活動推進のツールのひとつとして環境マネジメントISO14001の認証取得を進めています。

2004年度は、新たに国内グループ会社7社で認証を取得しました。その結果、2005年6月現在における全認証取得数は、日清食品の直轄4工場、大阪・東京本社、国内グループ会社9社、海外2社となりました。

2005年度は、日清食品グループ国内全生産会社での認証取得完了を目指し、環境マネジメントのさらなる高度化を図っていきます。

#### ISO14001認証取得状況一覧

日清食品(株)事業所	ISO取得	国内グループ会社事業所	ISO取得
<b>生産事業所</b>	<b>全4工場</b>	<b>生産会社</b>	<b>全10社</b>
関東工場(茨城県取手市)	●	札幌日清(株)	●
静岡工場(静岡県大井町)	●	日清化成(株)	●
滋賀工場(滋賀県栗東市)	●	日清ヨーク(株)	●
下関工場(山口県下関市)	●	ヨークフーズ(株)	●
<b>非生産事業所</b>		日清シスコ(株)	●
大阪本社(大阪市淀川区)	●	日清エフ・ディ食品(株)	●
東京本社(東京都新宿区)	●	日清冷凍食品(株)	●
全国5支店31営業所・出張所		味日本(株)	●
中央研究所(滋賀県栗東市)		ファインフーズ(株)	●
中央研究所(滋賀県草津市)		グランフーズ(株)	●
食品安全研究所(滋賀県草津市)			
技術開発部(滋賀県栗東市)			
低温開発部(横浜市戸塚区)			

●2003年度以前に取得  
●2004年度～2005年5月に取得

## 環境マネジメント推進体制

日清食品では1999年3月に環境憲章を定め、「社会との共生を図り、地球環境の改善に努める」と宣言し、環境保全と資源節約に向けた全社的な取り組みを進めています。

### 日清食品 環境憲章

#### 基本理念

日清食品は世界の食文化の向上に貢献するため、人々の健康と安全を優先した商品の開発に努める。

よき企業市民として環境の保全と資源の節約に配慮した企業活動に取り組む。

顧客と地域社会に対して情報の開示に努め、正直で透明性の高い企業倫理を育成する。

これによって、社会との共生を図り、地球環境の改善に努める。

#### 行動指針

1. 環境関係の法規、規制、協定及び適用されるべき国際基準を遵守する。海外活動においても当事国における環境保全に十分配慮する。
2. 原材料の調達から生産、流通、消費、廃棄に至るまで、各段階での環境への影響を事前評価し、環境に配慮した商品開発を行う。
3. 商品に使用する原材料、添加物、容器包装資材等は、人の健康と安全を守ることを優先する。
4. 廃棄物の減量化とリサイクルに努め、資源とエネルギーを節約する。
5. 環境保全を推進するため社内体制を整え、意識の高揚と啓蒙活動を積極的に進める。
6. 企業市民として地域社会との共生に努め、社外の環境保全活動に協力する。社員の自主的な活動を支援する。
7. この環境憲章はすべての役員、社員に周知し、社外にも公表する。

(1999年3月制定)

### 日清食品グループの環境マネジメント推進体制

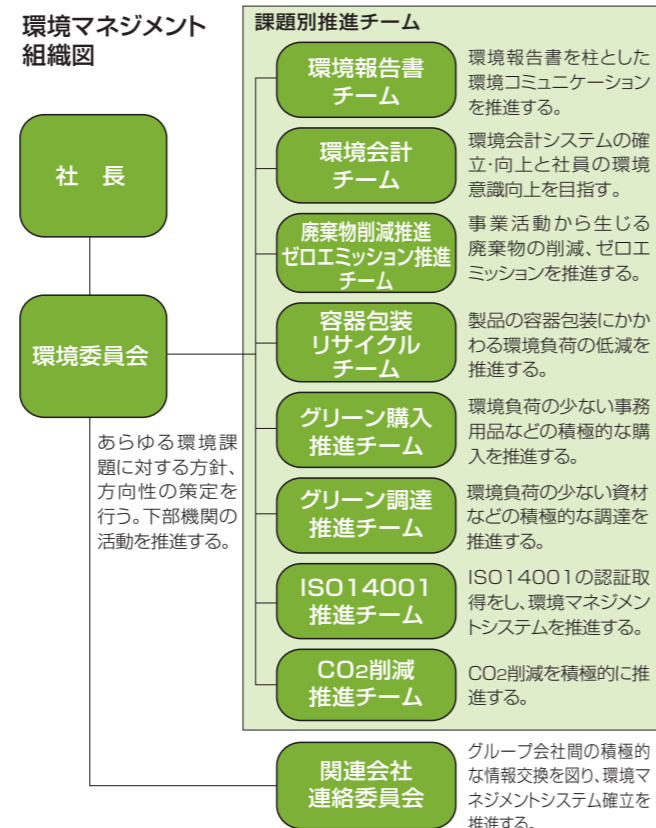
日清食品は「日清食品 環境憲章」の基本理念、行動指針に基づき、「環境委員会」が中心となって、計画(Plan)―実行(Do)―検証(Check)―是正(Act)のPDCAサイクルに沿った環境マネジメントを推進しています。

全社的には環境委員会が情報を収集しながら方針を策定し、この方針を受け、各部署の代表をメンバーとする「課題別推進チーム」が、それぞれの推進課題に取り組んでいます。

2004年度は、廃棄物削減推進・ゼロエミッション推進チームが各工場と連携を取り、日清食品グループ全体でのゼロエミッション達成に向け、活動を推進しました。また、ISO14001推進チームによって国内グループ会社のISO14001認証の取得を進め、2005年6月現在、生産会社10社のうち9社で取得を完了しています(12ページ参照)。

事業所単位ではISO14001に基づいた環境マネジメントシステムを構築、事業所ごとの特性に合わせたマネジメントを行っています。

また、日清食品グループとしては、「関連会社連絡委員会」を通じて、グループ会社間の積極的な情報交換を促し、環境マネジメントシステムの確立を推進しています。



## 環境内部監査と環境教育・環境コミュニケーション

事業所ごとに実施する緊急事態対応訓練などを通じ、環境リスクに備えた対応を行っています。また、ISO14001認証取得事業所の拡大にともない、環境内部監査員の育成、各部署での環境教育も活発化し、社員の環境意識向上を促しています。

### 環境内部監査の実施状況

2004年度も、ISO14001認証を取得しているすべての事業所で、ISO14001の規格に従い内部監査、外部監査を実施しました。環境保全活動の実効性を高めるために、日清食品では環境内部監査員が各事業所の環境マネジメントシステムの運用状況を確認・評価しています。また、監査時の指摘事項は部門長のレビューにかけられ、次年度へのレベルアップが図られます。なお、2004年度の外部審査においては、重大な指摘事項はありませんでした。

### 環境法令の遵守について

日清食品では、製品関連、環境活動関連の社内外対応機関である環境委員会が、全社横断的・統一的な法令遵守実行の中核として機能しています。2002年度から2004年度までに環境法令に関する重大な違反はありませんでした。また2004年度は、環境に関する訴訟、罰金、科料などもありませんでした。

ただし、産業廃棄物について行政による指導を1件受け、すみやかに対応しました。

### 環境教育の実施

2004年度は、24名の新入社員に環境教育を実施したほか、ISO14001認証を取得している日清食品6事業所やグループ会社9社において、それぞれの事業内容に応じて必要な緊急事態への対応訓練を実施するとともに環境負荷などについての教育を実施しました。

2005年度は、引き続き社員の環境意識を向上させるために、各部署における環境教育や社内報を使った環境啓発に取り組んでいきます。

#### 新入社員向け

- ・新入社員研修時に環境報告書「Green Plan」を配布
- ・日清食品の環境マネジメントシステムと環境に関する取り組み、環境に関する基本事項などの講義を実施

#### ISO14001認証取得事業所社員向け

- ・内部監査員への監査員教育、部門別教育、階層別教育、重油、電力、排水といった著しい環境側面を持つ業務に関する教育

#### 全社員向け

- ・環境問題への啓発活動のために社内報を活用し、環境をテーマにした特集を掲載

### 環境リスクマネジメントと緊急事態への対応

日清食品では、大気汚染や水質汚濁を未然に防止するために、法規制より厳しい自主基準を定め、定期的な監視測定を実施しています。

また、事故および緊急時に設備が破損し環境汚染物質が流出した場合などの緊急事態を想定して、酸性化処理薬液タンクやボイラーの重油タンクなどの周辺への防液堤設置、老朽設備の早期更新などを実施しています。さらに、各工場ごとに作成されたマニュアルに基づいて緊急事態対応訓練などを毎年複数回実施し、環境リスクマネジメント体制の強化、充実を図っています。

### 環境コミュニケーション



#### ●環境報告書「Green Plan」

2004年度も、お取引先様や、株主、投資家の皆様に配布したほか、当社関連イベントでも配布しました。社員にも配布し、環境意識の向上、環境への取り組みの推進にも役立っています。

#### ●ホームページ

環境と安全性に関するタイムリーな情報発信と、よくいただくご質問への回答も掲載しています。2004度は電子メールで107件のお問い合わせをいただき、すべてに回答させていただきました。





工場別目標と結果

日清食品では、2004年度からISO14001認証を取得している国内全直轄工場の目標を公表しています。それぞれの事業所ごとに環境問題を見直すことで、よりきめ細やかな環境活動を推進しています。

工場名	2004年度 目標と結果		2005年度目標(2004年度比)
関東工場	●麵ロスの削減	目標 前年比5% / 食 削減	5% / 食 削減
		結果 前年比11.2% / 食 削減	
	●重油使用量の削減	目標 前年比0.5% / 食 削減	0.5% / 食 削減
		結果 前年比5.7% / 食 増加	
●電気使用量の削減	目標 前年比0.5% / 食 削減	0.5% / 食 削減	
	結果 前年比0.8% / 食 削減		
●水使用量の削減	目標 前年比0.5% / 食 削減	0.5% / 食 削減	
	結果 前年比8.1% / 食 増加		
静岡工場	●資源(生産資材)の有効利用	目標 前年比15.8% / 原単位※削減	7% / 原単位 削減
		結果 前年比19.8% / 原単位 削減	
	●重油使用量の削減	目標 前年比4.4% / 原単位 削減	1.6% / 原単位 削減
		結果 前年比4.9% / 原単位 削減	
	●電力使用量の削減	目標 前年比8.2% / 原単位 削減	2.2% / 原単位 削減
		結果 前年比7.9% / 原単位 削減	
●水使用量の削減	目標 前年比9.9% / 原単位 削減	3.9% / 原単位 削減	
	結果 前年比7.3% / 原単位 削減		
●焼却廃棄物の削減	目標 前年比2.7% / 原単位 削減	5.6% / 原単位 削減	
	結果 前年比16.4% / 原単位 削減		
滋賀工場	●麵ロスの削減	目標 前年比3% / 食 削減	3% / 食 削減
		結果 前年比19% / 食 削減	
	●包材ロスの削減	目標 前年比2% / 食 削減	2% / 食 削減
		結果 前年比16% / 食 削減	
●重油使用量の削減	目標 前年比1% / 食 削減	1% / 食 削減	
	結果 前年比5% / 食 削減		
●ゼロエミッション推進	目標 ゼロエミッション達成率97.5%以上	ゼロエミッション達成率98.5%	
	結果 ゼロエミッション達成率98.1%		
下関工場	●麵ロスの削減	目標 前年比2.5% / 食 削減	2.5% / 食 削減
		結果 前年比4.4% / 食 削減	
	●包材ロスの削減	目標 前年比2.5% / 食 削減	前年実績以下に削減
		結果 前年比30.1% / 食 削減	
	●重油使用量の削減	目標 前年比1% / 食 削減	前年実績以下に削減
		結果 前年比1.1% / 食 増加	
	●電力使用量の削減	目標 前年比2% / 食 削減	前年実績以下に削減
		結果 前年比1.9% / 食 削減	
●水使用量の削減	目標 前年比2% / 食 削減	前年実績以下に削減	
	結果 前年比2.6% / 食 削減		
●ゼロエミッション推進	目標 ゼロエミッション達成率99.5%以上	ゼロエミッション達成率98.6%	
	結果 ゼロエミッション達成率98.7%		

※ 原単位：静岡工場では麵、スープ、冷凍食品の3品目を生産しているため、特定の単位を基準として麵に換算した数値で算出

2004年度 実績概要

集計範囲の内訳:国内全直轄工場、大阪本社、東京本社、中央研究所、食品安全研究所、札幌日清、味日本

対象期間:2004年4月1日~2005年3月31日

①環境保全コスト		2004年度		2003年度	
分類	主な取り組みの内容	投資額(千円)	費用額(千円)	投資額(千円)	費用額(千円)
公害防止コスト	排水処理施設、ボイラー設備の維持管理による環境汚染物質の削減	7,260	361,900	53,700	327,740
地球環境保全コスト	省エネ対策、温暖化防止(給排気設備の省エネ対策など)空調、冷凍機の点検(冷媒漏れ検査など)	23,950	46,500	15,450	22,070
資源循環コスト	焼却炉の維持管理、改善 廃棄物の減量化、削減および再資源化 麵くすなどの再資源化	0	376,080	39,450	354,600
生産活動に伴って上流または下流で生じる環境負荷を抑制するためのコスト	容器包装リサイクル法による再商品化委託費用	0	613,790	0	498,360
管理活動における環境保全コスト	環境負荷の監視、測定 事業所緑化 環境対策組織人件費、ISO14001認証取得・維持	480	143,770	670	176,680
研究開発活動における環境保全コスト	焼却灰、麵くすのリサイクル調査など	0	140	0	630
社会活動における環境保全コスト	環境保全団体への寄付、支援 地域住民の環境活動支援	0	1,350	0	2,830
環境損傷に対応するコスト	汚染負荷量賦課金(重油ボイラー設置にかかわる法定負担金)	0	3,980	0	3,440
合 計		31,690	1,547,510	109,270	1,386,350

- 分類項目は、環境省「環境会計ガイドライン2002年度版」に準拠
- 環境保全コストは、環境保全の意図がある、または明らかに環境保全効果がある場合のみ計上  
投 資 環境保全を目的とした支出で、その効果が長期間にわたる設備投資などです  
費 用 環境保全を目的とした支出で、その効果が発生年度に現れる人件費、原材料費、減価償却費などです
- 費用に含まれる人件費は、環境保全活動に携わった時間により計上

②環境保全効果(国内全直轄工場のみ)

環境保全効果については、2003年度と比較して2004年度はどれだけ削減できたのかを物量効果として算出しています。また、製品重量1tあたりの負荷量についても昨年との比較を行い、物量効果として併記しています。

環境保全対策による経済効果については、物量の変動を適切な精度で金額評価できないため、「有価物売却益」「省エネによる費用削減」「廃棄物処理費用の削減」のうち、実数値が把握できる「有価物売却益(麵くす売上など)」のみを対象として集計し、2004年度は3,400万円でした。リスク回避などの仮定に基づくみなし効果については計算の論拠が難しいことから算定していません。

内容	分類	物量効果	単 位	内容	分類	物量効果	単 位
事業活動に投入する資源に関する効果	電力の投入	-192,000 3.2	kWh kWh/製品重量1t	事業所から排出する環境負荷および廃棄物に関する効果	CO <sub>2</sub> の排出	-270 0.01	t-CO <sub>2</sub> t-CO <sub>2</sub> /製品重量1t
	重油の投入	-41,000 1.7	ℓ ℓ/製品重量1t		※1 SO <sub>x</sub> の排出	880 0.01	kg kg/製品重量1t
	水の投入	-71,000 -0.24	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup> /製品重量1t		※2 NO <sub>x</sub> の排出	-5,100 -0.02	kg kg/製品重量1t
			※3 COD		-1,150 -0.01	kg kg/製品重量1t	
			廃棄物の排出		-2.8 1.0	t t/製品重量1t	
			廃棄物の最終処分		200 0.9	t kg/製品重量1t	

※環境保全物量効果=(2003年度負荷量-2004年度負荷量)  
原単位物量効果=(2003年度負荷量-2004年度負荷量)  
※1 SO<sub>x</sub>:硫酸化物の総称 ※3 COD(化学的酸素要求量):水中の有機物を酸化剤で酸化するときに消費される酸化量  
※2 NO<sub>x</sub>:窒素酸化物の総称

今後の取り組み

連結集計範囲を拡大するとともに、物量効果についても把握・集計精度の向上を図る予定です。

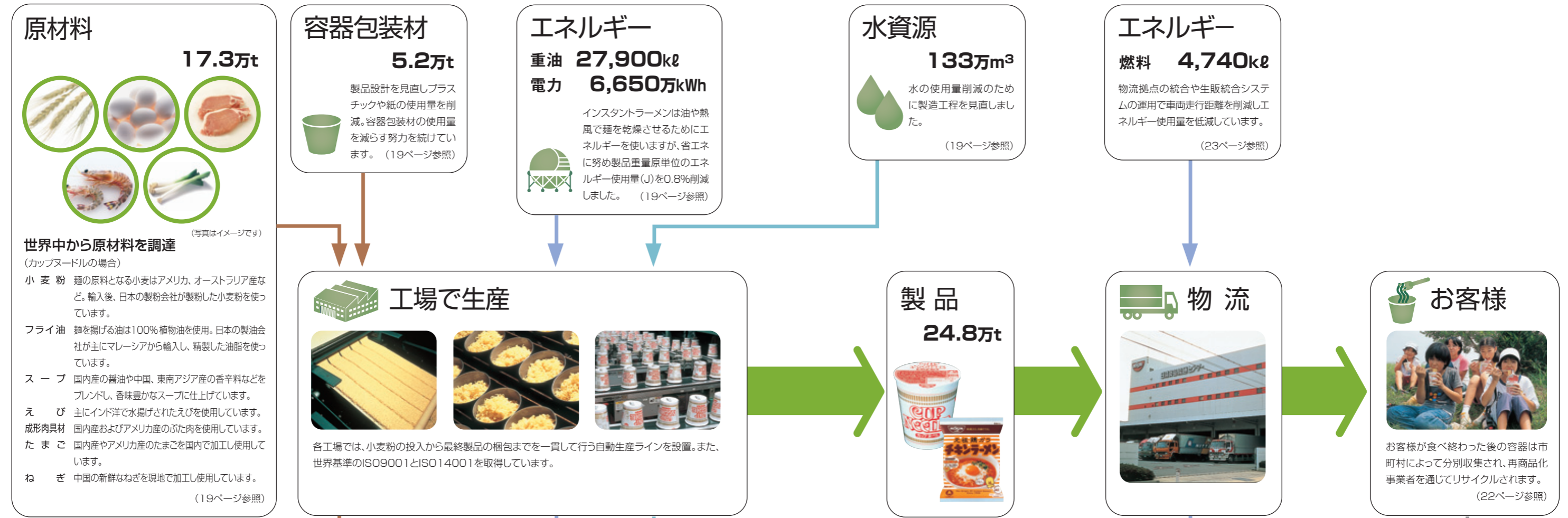
# 日清食品の事業活動と環境へのかかわり

インスタントラーメンをお客様にお届けするまでには多くの工程を経ます。その過程の中で、さまざまな資源とエネルギーを投入し、環境負荷を排出しています。この投入量（インプット）、排出量（アウトプット）を把握し、一つひとつを見直し、継続的に削減を進めることで、事業活動全体における環境負荷の低減に努めています。個々の項目の経年変化と具体的取り組みに関しては次ページ以降で報告しています。

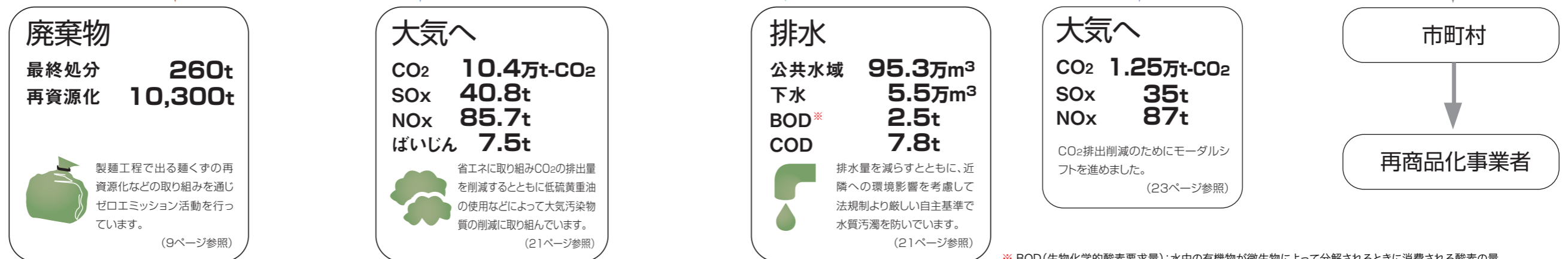
下記データの集計範囲は、日清食品国内全直轄工場と、日清食品グループ国内生産会社のうち、札幌日清、味日本の2社を対象としています。



## INPUT



## OUTPUT



※ BOD(生物化学的酸素要求量): 水中の有機物が微生物によって分解されるときに消費される酸素の量

## 省エネルギー、省資源に向けた取り組み

重油や電力などのエネルギー使用にともなって排出されるCO<sub>2</sub>は、地球温暖化の大きな要因となっています。限りある資源を有効活用するために、地球環境を維持するために——。製品設計や、工場の生産工程を一つひとつ見直すことで活動を推進しています。

### 省エネルギーへの取り組み

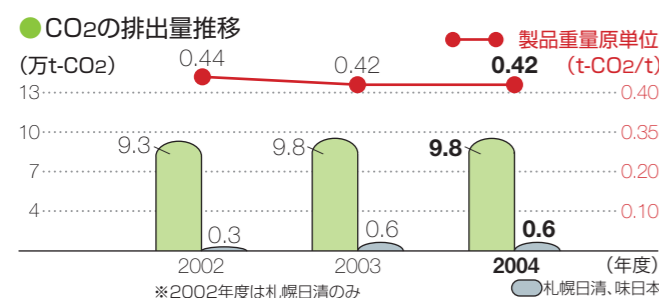
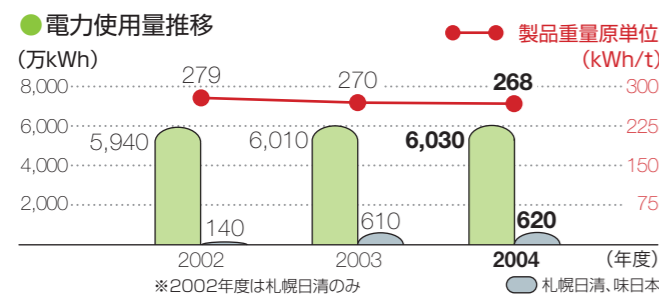
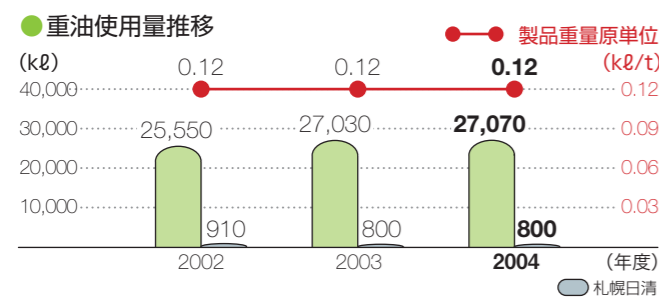
#### 製品重量あたりのエネルギー投入量を削減

日清食品では、生産工程の見直しなどを通じて生産効率の向上を図り、製品重量あたりのエネルギー投入量を削減することで、CO<sub>2</sub>の排出量低減を目指しています。

また、2003年度に環境委員会に立ち上げたCO<sub>2</sub>削減推進チームでは、エネルギー転換による効果や費用の試算、生産部門での待機電力の実態などを調査し、CO<sub>2</sub>排出削減に向けた全社的な取り組みを検討しています。

2004年度は各種照明やファン、ポンプなどをインバーター制御に変更して、電力使用量を削減したり、廃熱利用による重油使用量を削減しました。その結果、生産重量が1.2%増加したにもかかわらず、重油の使用量は27,870kℓ、電力の使用量は6,650万kWhと2003年度と同程度に抑えることができました。それともなうCO<sub>2</sub>排出量も2003年度とほぼ同じ10.4万t-CO<sub>2</sub>となり、昨年度に比べ製品重量原単位では、0.7%の削減につながりました。

2005年度も、CO<sub>2</sub>排出量の削減を目指し、重油・電力の使用量の低減に努めていきます。



### 省資源への取り組み

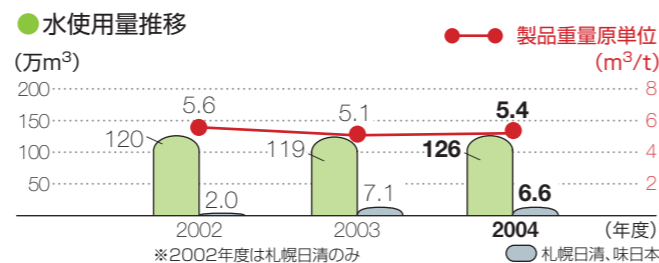
#### 水使用量削減への取り組み

2004年度、日清食品の各工場では、水の使用量削減を目指し、生産工程における循環利用を中心に見直しました。

滋賀工場では、工場内で排水処理した水を、薬剤溶解水や、廃プラ・汚泥焼却炉の廃ガス冷却スプレー水に循環利用した結果、2003年度比で約5,200m<sup>3</sup>の削減となりました。その他の工場でも、水の循環利用を推進しています。

しかし、全体としては、水を多く使用する製品の生産量増加の影響などもあり、水使用量は133万m<sup>3</sup>となり、2003年度に比べ製品重量原単位で5.9%増となりました。

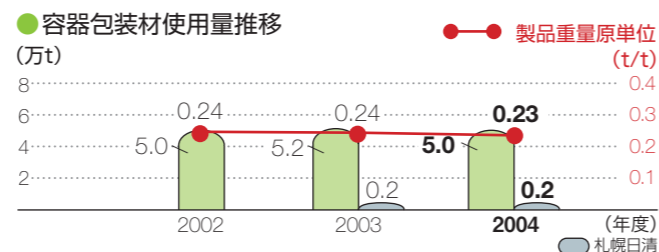
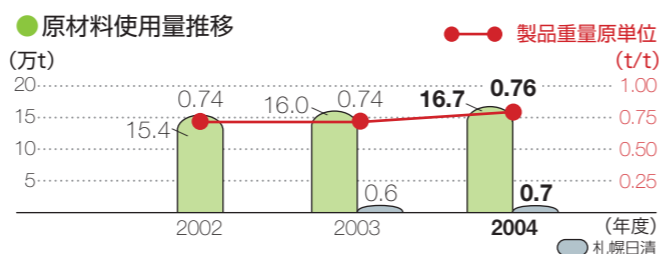
2005年度も、水使用量の削減を目指し、節水に取り組んでいきます。



#### 容器包装材の使用量削減への取り組み

製品に使用する容器包装材の設計を見直し、省資源化を図っています。2004年度はさまざまな取り組み(20ページ参照)の結果、容器包装材の使用量、製品重量あたりの使用量は削減できました。

2005年度も、トレーや容器の薄肉化などの見直しによる省資源化を計画しています。



## 環境に配慮した容器・資材の製品設計

日清食品では、2004年度、地球資源節約とご家庭での一般廃棄物の低減に向けて製品の設計を見直し、プラスチックや紙の使用量を削減しました。

### 「日清麺職人」シリーズのフタで使われる紙の軽量化

フタに使用している紙の単位あたりの重量を軽くし、年間で8トンの紙使用量を削減しました。



### 「MEN'S Spa王」シリーズへの「ジェット湯切り」採用拡大

2002年度から、プラスチック製のかぶせフタを使用せずにアルミキャップのフタをめくるだけで湯切りできる「ジェット湯切り」を順次「ラ王」「ごんぶと」「Spa王」に採用し、大幅にプラスチック使用量を削減してきました。

2004年度は、「MEN'S Spa王」にも採用し、プラスチックの使用量を年間で20トン削減しました。



### 業界初の即席めん用発泡紙カップ

業界では、従来から、カップ素材として「紙」が使われていました。この紙素材には、印刷がしやすく、製品イメージを伝えやすいという点がありますが、その一方で、断熱性を高めるために2~3層構造とせねばならず、カップヌードルなどの容器に使われている発泡ポリスチレンカップに比べて重くなるなどの欠点もありました。

そこで当社は1999年10月、業界初の「発泡ポリエチレン断熱紙カップ(発泡紙カップ)」を採用しました。これは、独自の構造により、従来型紙カップに比べて2/3にまで軽量化し、省資源や環境負荷低減を実現しました。



### 「カップヌードルミニ」シリーズのダンボール固定バンド廃止

「カップヌードルミニ」のダンボールは従来、プラスチックのバンドで束ねられていましたが、これを廃止し、接着剤でダンボールを合わせる方法に変更することで、プラスチックの使用量を年間で8.6トン削減しました。



### リサイクルペットトレイの使用

1999年度より、タテ型カップめんの容器を固定するために、回収されたペットボトルを原料として作られるリサイクルペットトレイを使用しています。

2004年度は約2,500トンのリサイクルペットトレイを使用しました。容器包装リサイクル法のもと、分別収集が進むペットボトルの再資源化およびリサイクル率の向上に貢献しています。



### LCAデータの蓄積で環境負荷の低い製品開発を検討

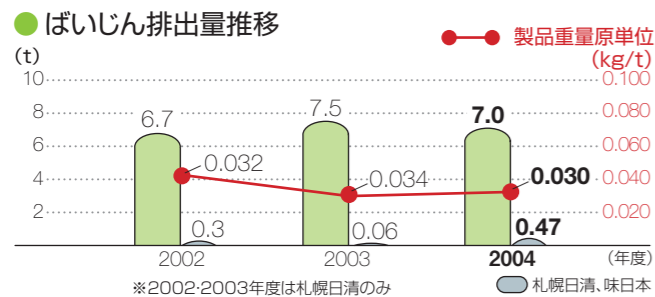
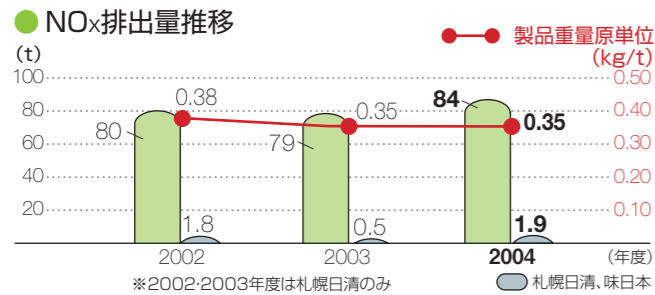
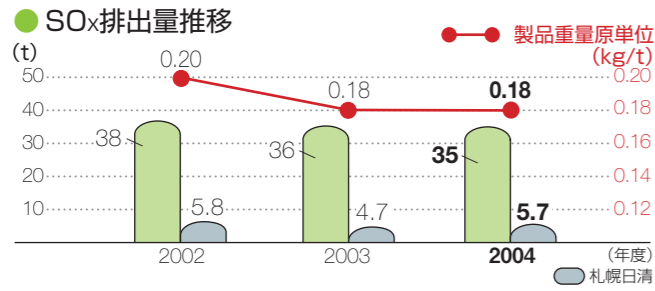
日清食品では、LCA(ライフサイクルアセスメント)の手法を用いて現在、環境負荷の評価基準を策定し、既存製品の環境負荷データを収集しています。まだ研究段階ではありますが、環境負荷の低い新製品の開発や、既存製品の改良に役立てていきます。

## 化学物質管理と環境負荷低減の取り組み

地球環境に負荷を与える化学物質の管理、土壌汚染、大気汚染物質、水質汚濁物質については法規制を遵守するとともに、自主基準を設けて適正管理と環境負荷低減に努めています。また、産業廃棄物の適正処理のために自主ガイドラインを制定しています。

### 大気汚染防止の取り組み

各工場では、大気汚染に関して、低硫黄重油(硫黄含有率0.1%以下)の使用、熱エネルギーの有効利用などの取り組みを通じて大気汚染物質の排出量削減を進めており、法基準値よりも厳しい自主基準をさらに下回っています。

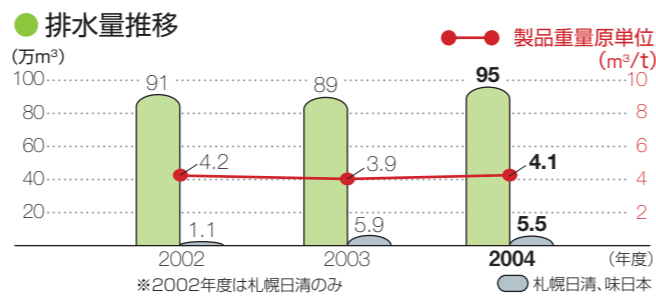
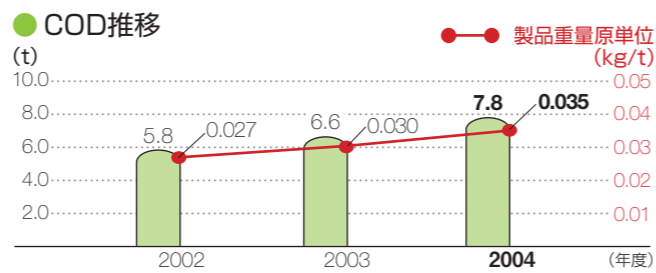
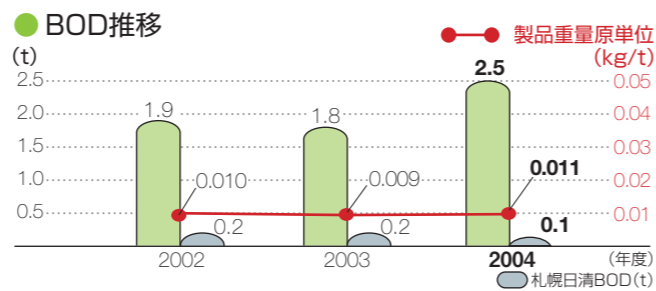


### 土壌汚染防止

日清食品グループでは土壌汚染対策に万全を期しています。例えば、土壌汚染を引き起こす恐れのある重油などの漏洩事故防止のために、設備点検の実施や、防液堤の設置、緊急事態対応訓練などを行っています。また、地下水汚染を引き起こす可能性のある分析試薬などの化学物質も土壌汚染を引き起こす原因となるため、適正な管理下で使用しています。2004年度は新規の土地の購入、売却はありませんでしたが、新規に土地を購入する際はその土地の過去の利用状況を調査し、必要な場合は土壌汚染の有無を調査しています。

### 水質汚濁防止の取り組み

日清食品では、水質汚濁の防止のために法規、条例基準よりもさらに厳しい自主管理基準を設定しました。さまざまな取り組みを通じてCOD(化学的酸素要求量)、BOD(生物学的酸素要求量)ともに条例基準よりも大幅に低い数値を達成しています。また、水の循環利用などを通じ、排水量の削減にも努めています。



### 下関工場の排水に関する取り組み

下関工場では、2004年に改正された「瀬戸内海環境保全特別措置法」による第5次総量規制にあわせ、排水に対する取り組みを強化しました。まず、排水処理場における除リン剤の投入方法の改善により、リン除去率を高効率効果を上げています。また、10月には、排水の処理体系を変更しました。自動測定装置が処理水の規制対象物質の自主基準値超過を検出した場合、処理水を原水槽に戻すことで、敷地外への流出防止を図りました。

### 細分発注と共通資材化で、資材廃棄量を47%削減

日清食品の資材部では、資材の発注単位をできるだけ小さくするように努めています。発注単位の細分化により、販売動向にあわせた生産計画の変更に柔軟に対応するとともに、製品に使われる資材を共通化することで、資材ロスの削減を図っています。

これらの取り組みの結果、2004度は前年度に比べ、廃棄資材の発生量を47%削減することができ、環境負荷の低減に大きく貢献することができました。

### 産業廃棄物の適正処置を徹底

日清食品グループでは、廃棄物処理法を正しく理解し、事業活動にともなう生じる廃棄物を自らの責任において適正に処理するため、2002年9月、日清食品およびグループ会社の「産業廃棄物処理ガイドライン」を制定しました。同時に、「産業廃棄物処理マニュアル」を作成し、信頼のおける業者の選定とその後の廃棄物処理状況把握などを行い管理運営に万全を期しています。

産廃処理法は2000年以降数次にわたり改訂され、それとともない産廃契約書に盛り込むべき事項も追加・変更されてきました。そこで、日清食品主導により法的要件を十分に満たした統一書式の「産業廃棄物処理契約書」を作成し、2003年度にはすべての処理委託業者との間で、産業廃棄物処理委託契約を再締結しました。

さらに、2004年度には産廃許可証の有効期限切れ、マニフェスト伝票<sup>\*1</sup>の返送確認などの見落としを防止する産廃情報管理システムも稼働させています。また、現場担当者が「産廃マニュアル」をより使いやすくするためにサンプル事例の追加や運用基準を明確化し、社内イントラネットに公開することで頻繁に実施される産廃処理法改訂にも迅速に対応できるようにしました。

<sup>\*1</sup> マニフェスト伝票: 産業廃棄物の適正処理を推進するため、排出事業者が産業廃棄物の処理を委託する際に産業廃棄物管理票(マニフェスト)に記載し、処分業者からの管理票の返送を確認することで産業廃棄物の流れを自ら把握・管理するもの。

#### 産業廃棄物処理マニュアルの内容(一部)

- ・産業廃棄物処理委託契約書(日清食品統一書式)
- ・委託契約までのフローチャート
- ・産業廃棄物処理にかかわる社内組織図
- ・産業廃棄物情報管理システムの説明  
(許可証の有効期限切れアラーム表示、マニフェスト伝票の返送管理など)
- ・産業廃棄物保管基準

### 容器包装の再商品化について

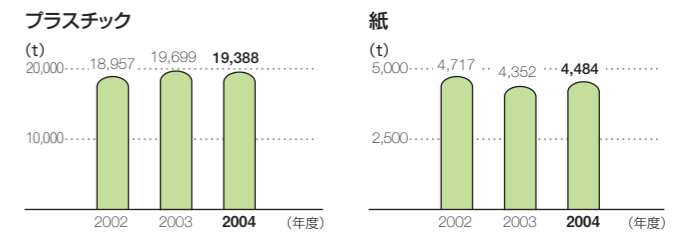
日清食品では、容器包装リサイクル法の適用対象になっているプラスチック(カップめん容器、袋めん袋など)、紙(カップめんフタなど)を、2002年から「財団法人日本容器包装リサイクル協会」に再商品化を委託し、再商品化義務<sup>\*2</sup>を果たしています。

2004年度、日清食品が協会に支払った金額は6億1,379万円です。この金額は年々増加傾向にありますが、商品価格に転嫁せず、合理化を進めることで、吸収できるように努めています。

また日清食品が支払ったリサイクル費用は、回収されたプラスチックや紙を再商品化事業者を通じて、古紙再生ボードや擬木、ベンチ、車止めなどにリサイクルするために使われています。

<sup>\*2</sup> 再商品化義務量=(総排出量-(自主回収量+事業活動消費量))×回収率

### 日本容器包装リサイクル協会への再商品化委託量



### 有害化学物質の適正管理

日清食品では「特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律(PRRTR法)」の対象物質のキシレン、クロロホルムを使用しています。年間取扱量は少なく届出の必要はありませんが、適正な管理のもとで使用しています。

また、ダイオキシンについては、2002年度に焼却炉の対策工事を完了しており、現在いずれの工場においても、「ダイオキシン類特別措置法」で定められた基準値はもとより、法基準値より厳しい当社自主基準値をも下回る測定結果となっています。

### PCB<sup>\*3</sup>の管理・保管状況

PCBの保管については、1973年以前に建設された関東工場のみが該当します。関東工場では、PCBを使用した高圧コンデンサを5台保管していますが、法に基づき施設の上、厳重に屋内保管しており、毎年自治体へ保管状況を届出しています。

<sup>\*3</sup> PCB: ポリ塩化ビフェニル化合物。化学的に安定した性質からさまざまな用途で利用されてきましたが、極めて強い毒性をもつことから、1973年に製造・輸入・使用が原則として禁止されました。



## 物流とオフィスにおける環境保全に向けた取り組み

日清食品では従来より物流の効率化を図ってきましたが、モーダルシフトの開始によってCO<sub>2</sub>排出量の一層の削減に努めています。また工場に比べ環境負荷の少ないオフィスでも、グリーン購入や省エネルギーに取り組み、環境保全に貢献しています。

### モーダルシフトを拡大

現在、長距離輸送を中心に、自動車輸送よりもCO<sub>2</sub>排出量の少ない鉄道・船舶輸送への切り替えを推進する「モーダルシフト」が注目されています。

日清食品では、従来、関東工場から北海道地区営業倉庫への製品配送に鉄道コンテナを使用してきました。それに加え、2004年1月には、滋賀工場から九州地区営業倉庫への製品配送に鉄道コンテナを使用し、さらに各工場から北海道、下関・九州地区営業倉庫へのフェリー便の利用を開始しました。今後も、環境とコストの両面を考慮の上、「モーダルシフト」拡大に向けての可能性を検討していきます。

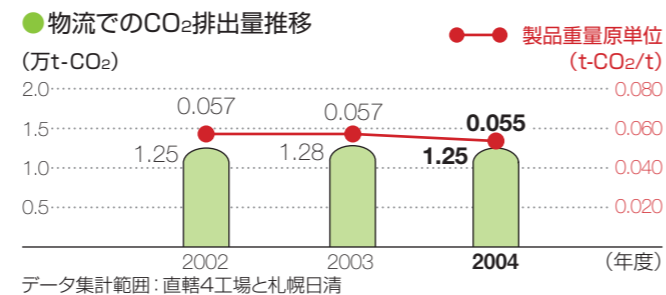
### モーダルシフトとは

トラックなどによる貨物輸送を、地球環境に優しく、大量輸送が可能な「鉄道」もしくは「船舶」に転換することをいいます。モーダルシフトの実現により、CO<sub>2</sub>排出量の削減や大量輸送によるエネルギー消費効率の向上のみならず、道路の渋滞の解消や、運転手の長距離運転による交通事故防止にも効果があります。

### アイドリングストップの推進と低公害車の導入

日清食品グループでは、環境負荷低減のため、物流会社に協力を依頼し、駐停車時や荷降ろし時のアイドリングストップに取り組んでいます。

また2003年10月に施行された「自動車NOx・PM法（NOxおよび粒子状物質の総量削減のための法規則）」の規制を遵守して低公害車を導入しています。



### 大阪本社、東京本社でISO14001認証を取得

日清食品では、2003年3月に大阪本社、5月に東京本社でISO14001認証を取得し、工場だけでなく、オフィスにおいても「環境憲章」に則り環境負荷低減を目指した業務改善活動を実施しています。

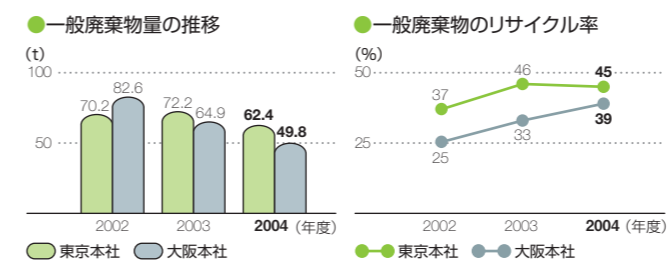
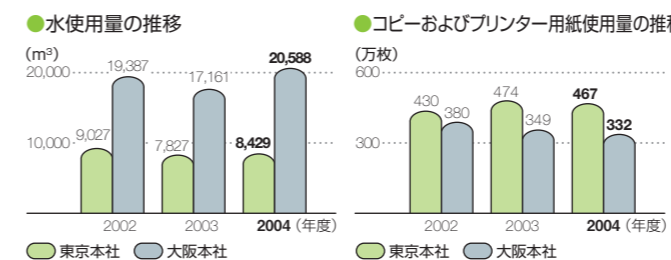
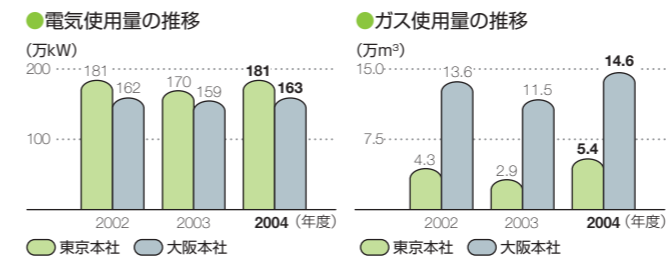
2004年度は猛暑の影響もあり、水、ガスの使用量が前年を超えました。しかし、コピーおよびプリンター用紙、廃棄物などは社員一人ひとりの環境への意識が高まってきたことで、着実に削減できています。

2005年度は大阪、東京両本社とも残業時間、エネルギー使用量（電気、水、ガス）の削減およびグリーン購入の推進を中心に取り組み、一層の環境改善活動を実施します。

日清食品では1993年から毎年夏に8月25日が世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」の誕生日であることを広くアピールするとともに、創業者精神を学ぶ一環として「ひよこちゃん」ポロシャツを着用しています。2004年度も7月～8月の計8日間、工場を除く全事業所の社員が着用しました。軽装になることで夏場の冷房温度設定も高くでき、地球温暖化防止、社員の環境に対する意識も向上しました。



省エネ対策の「ひよこちゃん」ポロシャツ



### グリーン購入の推進

日清食品では、2001年2月、「グリーン購入ガイドライン」を制定し、社内でも使用する各種物品の購入に際し、環境負荷の低い製品を優先的に選択するよう取り組んできました。

また、2003年度にはオフィス用品の購入に際し、社外のWEB購入システムを利用し、環境配慮製品と日清食品グリーン購入ガイドラインの適合を照合し、全社的なグリーン購入と実績把握のシステム作りを進めました。その結果、2004年度の大阪本社、東京本社におけるグリーン購入率は90%を超えました。また、全国で使用している営業車両についても低公害車への入れ替えを進め、現在、低公害車の導入率は61%になります。

2005年度も、グリーン購入率の増大を目指し、引き続き活動を推進していきます。

#### グリーン購入ガイドライン

1. エコマークなどの環境ラベル表示が付された製品
2. 省資源、省エネルギー設計が進んでいる製品
3. リサイクル、保守が容易にできる製品
4. 再利用部品、再生素材が使用されている製品
5. 廃棄時に有害物質が出ない製品
6. 製品として寿命が長い製品
7. 環境に影響を与える有害な化学物質が含まれない製品
8. 購入先の環境保全に対する取り組み姿勢を考慮する
9. 購入金額、数量、単価を考慮する

### 物流改革による環境保全への取り組み

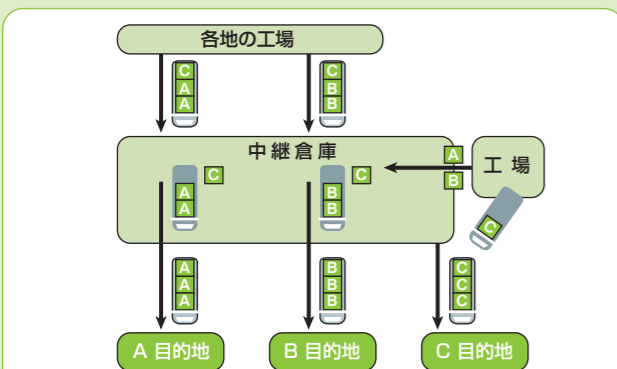
日清食品では、1994年度から物流改革を進め、環境負荷の低減を推進してきました。

改革としてはまず、商品の倉庫間における転送距離の削減、車両積載率の向上を目的に、物流拠点を集約した結果、全国25箇所にあった営業倉庫を2002年度までに20箇所に統合することができました。加えて、集約した物流拠点を運用するシステムも改善、全国各地の販売動向と営業倉庫の在庫状況に合わせて、生産、供給を調整する「生販統合システム」を開発し、需給バランスを調整しています。このことにより、各営業倉庫により近い工場からの在庫補充が可能

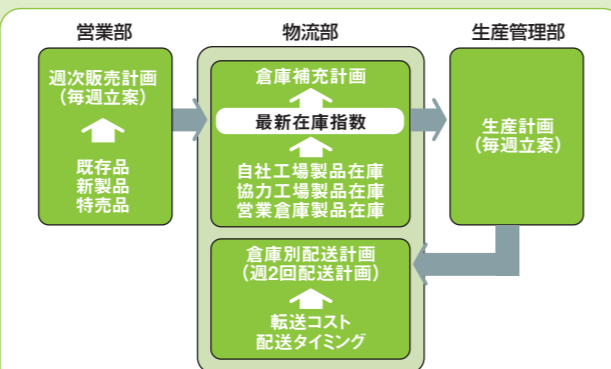
になり、車両走行距離の短縮につながりました。また、自社工場内の倉庫を拡張して工場から目的地までの直送比率を高めました。さらに、3工場に中継倉庫を設置し、その工場で作られた製品と全国各地の工場から配送されてきた製品を積み合わせることで、車両積載率向上と走行距離削減を実現しました。

このような取り組みの結果、2004年度には、工場から営業倉庫への延べ配送距離を1993年度比で17%削減することができ、倉庫間転送の延べ配送距離は同年度比65%と大幅に短縮することができました。

#### 中継倉庫のはたらき



#### 物流拠点を運用する「生販統合システム」



# 品質と安全性の向上

2005ハイライト



## 「食はすべての原点である」と考える 日清食品の最重要課題です

### お客様の視点から、原材料と製品をチェック

#### 食品安全研究所 — 品質と安全性の要

日清食品は、食品安全の重要性、経営判断の迅速性、組織的な独立性という3つの観点から2002年6月に「食品安全研究所」を新設しました。この研究所は、約60名の専門スタッフで構成され、他部署から独立した立場で製品の品質チェックや各種分析、工場の査察などを行い、その結果を迅速に経営意思決定につなげていくために社長直轄部門としています。

「食品安全研究所」はお客様の視点に立ち、科学的な根拠をもって原材料および製品の品質を保証し、安全性を確保した製品をお客様にお届けするという極めて大切な役割を担っています。

#### 輸入原材料への不安を解消するために

近年、中国を中心とする海外からの輸入原材料の使用頻度が高くなっています。そこで、日清食品では、自社製品に使われている輸入原材料について、資材メーカーによる保証だけではなく、自ら残留農薬・残留動物用医薬品・微生物など食品危害物質に対する品質保証システムを構築してお客様の信頼にお応えしています。残留農薬対策として「NASRAC-300」を、残留動物用医薬品対策として「NASVED-38」を運用しています。(27ページ参照)

さらに2005年度には、中国上海市に「日清上海食品安全研究所」を設立し、今後、中国産の原材料を日本に輸出する前に検査していくほか、中国の資材工場の工程管理や技術指導も行っていく予定です。

### 「日清食品 食品安全監査基準」を制定して工場査察部門を強化

#### 食品の安全性基準の遵守状況を数値化して評価

2004年度は「食品安全研究所」の工場査察部門である品質調査部の充実強化に努め、「日清食品 食品安全監査基準」(NISFOS: Nissin's Inspection Standards for Food Safety)を制定しました。これは、監査対象工場が食品の安全性基準をどの程度遵守しているか(食品安全衛生プログラムの全般的有効度はどれほどか)を客観的に評価するために、監査チェック表を使って、「安全監査ポイント」という形で数値化するものです。

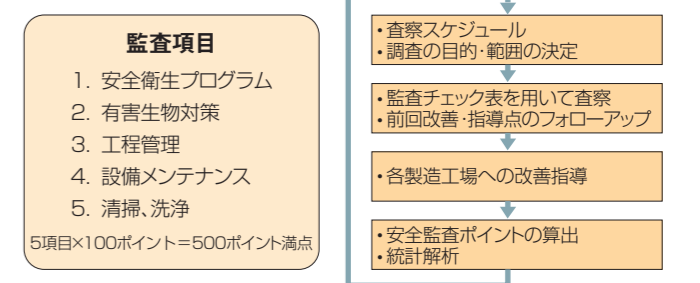
こうした方法で品質調査部の査察グループが各製造工場を客観的かつ効率的に査察して、製造現場の問題点を洗い出し、改善勧告を行い、食品安全衛生プログラムの確立と維持を指導することによって日清食品全体の品質管理体制を一層強固なものとしていきます。

査察グループでは、1工場につき年間2~4回の監査を実施することにしており、2004年度は延べ77回の監査を行いました。

この監査に基づいて製造業種ごとに安全監査ポイントを統計解析した結果、業種別、カテゴリ別にポイントに差があることがわかりました。そこで、食品の安全性基準の向上のためにカテゴリごとにきめ細かい改善指導をしました。

2005年度も引き続き、安全監査ポイントのポイントをアップさせるため、監査対象工場への改善指導を強化していきます。

#### ●検査ガイドラインに基づく独立した査察



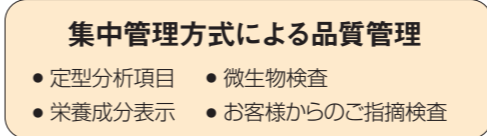
### 各工場での品質管理をさらに管理する—二重の品質管理体制

#### 集中管理方式による品質管理

日清食品では、各工場での品質管理に加え、食品安全研究所での集中管理方式による品質管理を実施しており、二重の品質管理体制を採用しています。

まず各工場では、品質マネジメントの国際規格ISO9001に基づいた品質管理を実施し、同時に生産した商品をサンプルとして「食品安全研究所」に送付します。研究所は各工場から送られてくる月間3000以上のサンプルを対象に、所定の定型分析を実施して、各工場に分析値をフィードバックしています。各工場はこのデータをもとに工場間格差の是正に努め、同一製品の均一な品質管理に役立っています。

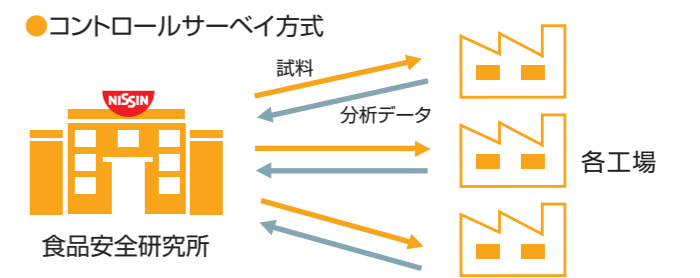
このように日清食品の製品は「食品安全研究所」と「工場」で二重の管理体制を構築して、製品の品質の維持、向上に努めています。



#### コントロールサーベイ方式による品質確保

日清食品では、各工場間の分析格差を是正する方法として、「コントロールサーベイ方式」を採用しています。

コントロールサーベイとはデータの信頼性を確保する手法の一つで、日清食品の場合は、「食品安全研究所」が各工場に同一の小麦粉、フライ油などをサンプルとして送付し、これを各工場が分析して、データを食品安全研究所に提出します。研究所は、各工場の分析結果から工場ごとの品質評価のばらつきや品質管理状態を把握し、指導に役立っています。



# 品質と安全性の向上



## 残留農薬、残留動物用医薬品などを製品に混入させないための取り組み

### 残留農薬一斉分析法(NASRAC-300)

2001年、「食品安全研究所」では、製品に混入することが懸念される農薬57種類が一度に分析できる「残留農薬検査システム(NASRAC-57)」を開発しました。翌年には、これを300種類に拡大した「残留農薬一斉分析法(NASRAC-300)」(Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals-300)を開発。2002年9月の稼働から約2年間で2,218件の検体を分析しました。

現在、乾燥野菜など加工農産物には残留農薬の規制はありませんが、日清食品では、これら加工農産物にも生鮮野菜に関する規制を応用して、「使用可」「代替品要請」「使用不可」の判定で対応しています。

日清食品は、農産物へのこうした厳しい検査によって製品の安全性向上、信頼性確保に努めています。

2005年には「NASRAC-300」による検査をさらに拡大し、一度に分析できる対象農薬数を大幅にアップさせることを予定しており、安全性をさらに確保していきます。



### 残留動物用医薬品の一斉分析法(NASVED-38)

豚、エビ、ウナギなどの畜水産物には、生産性の向上や病気から守ることを目的に抗生物質や合成抗菌剤などの動物用医薬品が使用されるケースがあります。こうした動物用医薬品が残留している食品を長期間摂取すると、腸内細菌叢(そう)が変化して、病気になって薬を飲んでも効果がないといったことが起こる可能性があるといわれています。

「食品安全研究所」では、こうしたリスクを低減させるために残留抗生物質をできるだけ排除する「38種類の残留抗生物質や合成抗菌剤を分析する残留動物用医薬品一斉分析法(NASVED-38)」(Nissin's Analytical Systems for Veterinary Drugs-38)を2004年5月に開発し、6月から畜水産素材について本検査を開始しました。2005年度も、この「NASVED-38」による畜水産物の検査を継続します。

日清食品では、これらの分析システムを、不測の事態を想定した危機管理の一環であり、食品の安全性を確保する水際の防疫堤であると考えています。

### 微生物管理試験法の開発と活用

製品の安全性を確保する上では、微生物汚染リスクを考慮して、原材料～製造工程～製品の各段階で微生物検査を実施することが大切です。

「食品安全研究所」では遺伝子配列に基づいて、独自に3種類の細菌検査法—①特定細菌群迅速一斉検査法 ②酢酸耐性乳酸菌群検出法 ③嘔吐型セレウス菌検査法—を開発しました。従来は1種類の検体検査に24～48時間を要しましたが、この検査法では複数検体群を一括して5～7時間で検査することが可能となります。

現在、「食品安全研究所」では工場から送られてくるサンプルについて、公定法(食品衛生検査指針)に準拠した従来の微生物検査法で検査しながら、この新しい検査法の活用も進めています。

### 安心と安全のための科学的分析手法

日清食品は、以前、医薬品事業を展開していましたが、この事業の清算時に、今後、食の安全が重要になることを予想し、設備を引き継ぎました。このことから、食品安全研究所には医薬品の基礎研究ができる設備とスタッフがそろっています。

1998年に環境ホルモン騒動がおきた時は、これらの機器を用いて、カップめん容器の素材であるスチレンダイマー・トリマー(発

泡ポリスチレン)の研究に着手し、内分泌かく乱作用を否定。研究結果を関係省庁に報告するとともに科学雑誌に投稿しました。

その後、スチレンダイマー・トリマーは、環境ホルモリスト<sup>\*</sup>からはずされました。

<sup>\*</sup>環境ホルモリストは2004年に廃止されています。

## さまざまな食品危害物質からお客様を守る取り組み

### 食品に含まれる発がん性物質の新しい検査法を開発

近年、食品着色料の「アカネ色素」や食品の調理や加工過程で生成される「アクリルアミド」など、食品中に存在する変異原性物質が問題となっています。変異原性物質とは、細菌や哺乳動物の細胞の遺伝子に損傷を与え、その結果、突然変異を誘発するような物質のことです。発がん性物質の多くは変異原性物質であることが知られており、細胞のがん化は、遺伝子の機能や働き方の異常など、DNAレベルでの反応が関与していると考えられています。

日清食品では、こうした発がんへのリスクを排除する新しい検査法として、「ヒト細胞を用いた簡便な変異原性試験法(NESMAGET)」(Nissin's Evaluation Systems for Mammarian Genotoxicity)を独自に開発し、2003年6月、特許出願しました。この新しい検査法を用いることで、これまで微生物や実験動物を用いて長期間試験しないと評価できなかった変異原性をわずか2～3日で評価できるようになりました。現在、食品に含まれるさまざまな化学物質の変異原性を評価し、一大データベースの作成を進めています。



### 日清食品が独自の検査にこだわる理由

日清食品では、遺伝子組み換え農作物(GMO)に不安をもつ一部のお客様の声にこたえて1999年9月、非遺伝子組み換え農作物(非GMO)を使用する方針を明らかにしました。この決定について当時、マスコミから取材を受けた社長の安藤は「安全は科学で証明できるが、安心という心理は科学では解決できない。」と言いました。

当社は「日清食品」という多くの方々から信頼されているブランドのオーナーである以上、その全商品を「安心」できるものにしていく責任

### 法定以上のアレルギー物質表示

2001年4月から製品原材料のアレルギー表示が義務づけられました。そのうち、「卵」「乳」「小麦」「そば」「落花生」の5品目が特定原材料として表示が義務づけられ、残りの品目については表示が奨励されることとなりました。

日清食品では、表示の義務づけられた5品目はもちろん、表示が奨励されている残りの20品目についても、その原材料を使用した場合は、パッケージの原材料表示コーナーに記載しています。

#### ●特定原材料等25品目の名称

5品目	卵、乳、小麦、そば、落花生
20品目	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## ISO9001 認証の取得拡大

日清食品の工場では、品質管理および品質保証の国際規格ISO9001に基づいた厳格な品質管理マニュアルと作業手順を確立し、品質管理を徹底しています。

日清食品	4工場、食品安全研究所
国内関係会社	10社
協力会社	8社
海外関係会社	10社(12事業所)

があると考えています。そこで、非GMOの農作物や非GMOで作られた原材料を使用することにしました。さらに資材メーカーや原材料メーカーの証明書に頼るだけでなく、GMOが混入していないか検査する機能を確立しています。

また2001年、BSE問題が発生したときにもお客様の視点にたち、肉うどん、ミートソースなど一部の商品を除き、牛由来の素材を代替素材に切り替えています。

## お客様の視点に立った品質・安全確保のために

日清食品の創業の理念は「食足世平(しょくたりてよはたいらか)」です。「人間すべて食べることから始まる。食が満たされなければ、文化も芸術もない。食こそが原点である。」——そう考える日清食品はお客様に、いつでもおいしい安全な製品を手頃な価格でお届けすることこそお客様への最高のサービスであると考えています。これからもお客様からの声を真摯に受け止め、サービスの向上に努めていきます。

### 食創為世—— 新しい食を創造し、世のために尽くす

1958年8月、安藤百福は蒸して味付けした麺を油で揚げて乾燥させる「瞬間油熱乾燥法」を発明し、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を開発、発売しました。お湯をかけるだけでラーメンが手軽に食べられることから「魔法のラーメン」と評され、「チキンラーメン」は瞬間に家庭食として普及しました。調理の手軽さと手頃な価格は、高度成長期を支える勤労者とその家族や、受験勉強に打ち込む若者たちの食生活に大いに役立ちました。

また、1971年9月に発売した世界初のカップめん「カップヌードル」は、包装・調理器・食器の3つの機能を併せ持つカップを使用し、お湯を注ぐだけで、いつでもどこでも食べられることから「究極の加工食品」と評されています。また、特許・実用新案を取得した湯戻りを良くするための「疎密のめん塊構造」や「中間保持構造」など、安藤百福のアイデアが随所に活かされていることから「知恵のかたまり」と呼ばれています。

ひとつの創造的な発明が人々の役に立つ——これこそが事業を推進する原動力であると日清食品は考えています。新しい食の創造を通じてお客様の食生活、ひいては世のために尽くす「食創為世」は日清食品の理念のひとつとして位置づけられています。



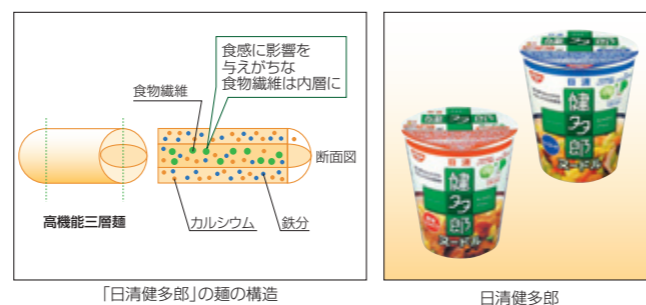
### 美健賢食—— 美しく健康な体は賢い食生活から

日清食品の理念のひとつに「美健賢食(びけんけんしょく)」があります。日清食品では、おいしさや栄養だけでなく、美しい体をつくり健康を維持することも「食」の大きな役割であると考えています。

そこで日清食品では、大切な栄養素でありながら、近年、生活が豊かになるにつれ急速に摂取不足になっている食物繊維のなかから特に保水性・膨潤性に優れた天然の食物繊維「サイリウム」に着目、食物繊維の1日分の不足量に相当する量を麺に練りこんだ三層麺を開発しました。その第1号が、1996年発売の「サイリウムラーメン」です。1997年にはこのシリーズの「サイリウムヌードル」で、インスタントラーメンとして初の「特定保健用食品」としての認可を受けました。

2005年には、「食物繊維」「カルシウム」「鉄分」を麺に練りこみ、日頃の食生活で不足しがちな栄養素が手軽に摂れる「日清健多郎」シリーズを発売しました。

日清食品は「美健賢食」の理念に則り、健康に配慮した食品の開発を通じて、お客様に役立つ企業体でありたいと考えています。



### お客様の声を活かした製品開発事例

2003年、「チキンラーメン」は「たまごポケット」をつけてリニューアル新発売しました。この「たまごポケット」、実はお客様の声をカタチにしたものなのです。

チキンラーメンではその前年から「マイチキンラーメン」をキーワードに「つくる楽しさ、食べる楽しさ」を表現した、国分太一さんと仲間由紀恵さんがチキンラーメンにたまごを落として調理するというCMを放送していました。このCMと同じように調理しようとしたお客様からうまくたまご

がのらないという声を頂戴しました。また、日清食品が実施したアンケートでも「麺にたまごを上手くのせたい」という要望があることが分かりました。こうしたお客様の声にお応えしようと開発したのが、「たまごポケット」なのです。この年はチキンラーメン発売45周年でしたが、過去最高の販売数を記録しました。



## 製品設計・製造・表示における安全対策

### 製品開発について

製品の開発を行う中央研究所では、麺・スープ・具材・包材などの構成要素・加工段階ごとに、設計・品質上の安全性確認を実施しています。

また、食品安全研究所では、製品や試作品の各種検査・分析をし、豊富なデータの蓄積と解析をベースにして、客観的に裏付けられた安全性を確認・保証しています。

### 製造について

生産本部の管轄のもと、各工場では、生産品はもちろんのこと製造設備施設、製造工程、原材料、物的人的製造環境などについて、法定その他必要な安全性確認検査や各種安全対策を実施しています。

また工場はすべて、品質マネジメントの国際規格であるISO9001認証を取得しており、これを維持更新しつつ安全対策の維持向上に努めています。

### 商品表示について

日清食品では、製品設計から生産・流通販売に至るまで、お客様に適正な使用・喫食をしていただけるよう、誤解や誤認を生じないように適法・適切な表示方法を検討・選定して、商品パッケージやダンボールなどに記載しています。

社員に対しては、「即席めん類の表示に関する公正競争規約及び同施行規則」「商品表示・キャンペーン規制について」など表示に関する安全対策情報をイントラネットに掲示して、全社員に周知、共有化しています。

## お客様の声が、日清食品をさらに良くします

### お客様相談室の役割

日清食品では、1966年にお客様の声に対応する窓口を営業部門に設置し、お客様対応業務を開始しました。1983年には、この窓口を総務部に移管し、「お客様相談室」として大阪、東京の両本社に設置しました。

お客様への対応においては、迅速かつ誠意ある対応を心がけています。お客様から第一報を受けると、まず、電話で内容を伺い、訪問が必要であると判断した場合には、お客様相談室および全国38箇所の支店・営業所のうち、お客様に直近の拠点から即時訪問する体制を整えています。

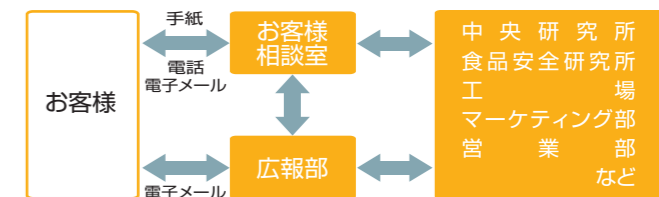
お客様から返却していただいた商品については、生産管理部、食品安全研究所、中央研究所などが直ちに調査を開始し、時には外部の調査機関にも依頼して問題点の把握に努めます。

### ホームページでもお問い合わせに対応

1998年から、ホームページに「お客様窓口」を設置しました。商品についてのお問い合わせをはじめ、キャンペーン、CM、安全性や環境問題、業績や株式など、さまざまなご質問を電子メールで受け付ける2ウェイコミュニケーションの体制を整え、すべてのお問い合わせに答えています。

2004年度、ホームページが受け付けたお客様からのご連絡は約5,000件でした。

### ●お客さまの声への対応の流れ



## 個人情報保護の体制を整え、従業員教育にも注力しています

企業が取り扱うさまざまな情報は重要な会社の資産でもありますが、その適切な管理体制が重要な経営課題となっています。

2005年4月1日からは「個人情報の保護に関する法律」が民間企業にも適用されました。日清食品では、すべてのステークホルダーにかかわる個人情報を漏洩や不正利用等から保護し、適切に管理するために、2004年6月に「情報セキュリティポリシー」を制定し、そのポリシーに基づき「情報セキュリティ委員会」を設置しました。また、「個人情報保護規程」や、その詳細を規定した「個人情報保護ガイドライン」等を定め、個人情報の管理体制を整え、実践しています。

なお、社員に対しては、個人情報の保護は、特定の部署や担当者だけが取り組む問題ではなく、一人ひとりが重要性を理解し対応すべき問題であることについて教育し、個人情報の管理徹底を図っています。

### 商品回収について

2004年10月、「出前一丁5食パック」のうち、製造委託している工場から出荷された商品の一部に賞味期限表示の印字ミスがあることが判明し、自主回収しました。

また同月には、「冷凍 日清具多海鮮ちゃんぽん」で使用しているプラスチックトレーが冷凍状態において外部からの強い衝撃を受けることによって破損し、まれにその破片が製品内に混入する恐れがあることが判明したため自主回収しました。これら2商品の自主回収につきましては、新聞に社告を掲載するとともにホームページに掲示してお客様にお知らせしております。

商品回収は、お客様のご期待やご信頼を損なう行為であると考えています。また商品の破棄処分にもなう資源の無駄遣いにもなります。日清食品では、一層の管理体制の厳格化に努めてまいります。



## 社員にとって安全で快適な職場をつくるために

日清食品では、社員一人ひとりがモチベーションを向上させ、持てる能力を発揮できる職場環境を目指し、さまざまな評価制度や社員の能力向上を支える教育・人事制度の構築に取り組んでいます。また、社員が安心して働けるよう、職場の安全性向上にも努めています。

### 雇用に関する方針

#### 採用に関する方針

新規学卒者の採用は、募集要項を日清食品のホームページを中心に就職情報サイトに公開しており、全国各地で会社説明会を開催しています。また、選考にあたっては、性別や学歴を問わず、同じ選考プロセスで進めており、直接の面談を通した人物重視の採用活動を行っています。

採用コンセプトは「打倒！カップヌードル」。カップヌードルを超える商品の開発に燃える熱い志をもった学生を募集しており、2005年度は40名を採用しました。

#### 雇用均等

日清食品では、採用、昇進、昇給、賃金、教育などの人事処遇において、男女の差別はありません。また職域については本人の希望、適性を考慮して決定しており、営業、財務、広報、マーケティング、商品開発、生産、研究開発など多岐にわたっています。

### 社員のモチベーション向上のために

#### 人事部に直接意見を述べる「自己申告制度」

年1回、社内のイントラネットを利用し、社員が直接、人事部に意見を述べるができる「自己申告制度」を導入しています。現在の職務に対する適性、配置異動の希望、会社への提言などについて自由に述べることができ、希望者には個別面談も実施しています。

日清食品では、社員との対話を大切にすることで、風通しの良い組織を目指しています。

#### 早期昇進制度 能力・実績を重視して

2003年度から、すべての若手社員を対象とした「早期昇進制度」を導入しています。これまで昇進・昇格の要件のひとつであった在級年数を短縮し、能力・成績から判断して上位等級に相応しい有能な若手社員は従来よりも短期間で昇進・昇格できるようになりました。2003年度は5名、2004年度は8名が早期昇進を果たしました。

#### 職務年俸制度

2004年度から社員の処遇の見直しをテーマに、管理職に「職務年俸制度」を導入しました。以前から管理職には年俸制を導入してきましたが、等級にかかわらずその職務に応じた報酬で報いることにより、より公平性の高い賃金制度を実現します。

#### 表彰制度

日清食品では「業務功績表彰」と「永年勤続表彰」を年1回実施しています。特に「業務功績表彰」は創造開発への挑戦、革新への努力・情熱といった日清食品の「創業者精神の実践」を重視し、業務上大変優秀な成績をおさめ、会社に大きく貢献したと認められる社員を対象にしています。表彰と同時に、成果に対して報奨金が与えられ、社員のモチベーションアップに大いに役立っています。



業務功績表彰授与式

#### 管理職公募制の導入

2004年度から、社員が自分の意思で、やりたい仕事にチャレンジできる環境を整え、社員のキャリア実現のチャンス拡大と組織の活性化を目的に、管理職を対象に公募制による人事異動制度を導入しました。

#### 発明報奨制度

日清食品では、2003年4月1日から技術開発力の向上と知的財産権に対する意識の向上を目的とした「発明報奨制度」を運用しています。

この制度は、特許・実用新案・意匠に関する優れた職務発明を行った社員に報奨金が支給される制度です。報奨金は、特許・実用新案・意匠の出願時と、特許・意匠の登録時に支給され、さらに特許・実用新案・意匠を使用することによって会社が一定以上の利益を得た場合(実績時)にも支給されます。実績時には、特許の場合、最高で1回3,000万円が支給され、特許権が有効な限り最大6回まで支給されます。

2004年度は、延べ67名の社員に報奨金が支給されました。今後も、技術開発力と知的財産権に対する意識の向上を目指し、「発明報奨制度」を推進していきます。

### 参加意識向上と公正な処遇を目指して

1998年、日清食品は「SBU(Strategic Business Unit)制度」を導入しました。この制度では、課長クラス以下の6~7名がユニットを構成し、そのユニットで全社目標を細分化し、達成を目指します。現在、全社に196ユニットあり、全社目標を達成した場合には貢献度に応じ、各ユニットに成果が還元されます。こうして組織への参加意識を向上させながら、成果と評価が賃金に反映される公正な賃金制度の確立を目指しています。

### 安全で働きやすい職場環境づくり

#### 健康相談の実施

日清食品では、社員の健康管理の一環として、保健士が来社し、健康に関する相談に対応して、社員の健康レベルの維持、向上に努めています。

#### 社員の体とともにメンタル面もサポート

ストレスなどによるメンタル面での問題が、ここ数年社会問題になっています。日清食品では、こうした問題に前向きに取り組むために、2005年1月、外部委託による心の健康相談窓口「日清食品健康サポートルーム」を設置しました。これで社員やその家族が健康面やメンタル面でのさまざまな悩みを24時間いつでも相談することが可能になりました。

#### 労働災害防止に向けて

工場部門では、安全衛生委員会を定期的開催するとともに、安全衛生自主パトロールを編成し、工場内を巡回、作業工程の安全や衛生のチェックを行い改善に努めています。

労働災害件数は以下のとおりですが、今後も労働災害発生数の低減を目指し、「安全衛生活動」「安全教育活動」「安全啓蒙活動」といったさまざまな活動を通じて、社員にとって安全で働きやすい職場環境実現に取り組んでいきます。

#### ●労働災害発生件数

	2002年度	2003年度	2004年度
休業労働災害件数	3件	6件	4件
不休業労働災害件数	3件	2件	6件

#### 育児介護休業の法律改正への対応

日清食品では、社員(臨時社員を含む)の出産、育児や介護と仕事の両立を実現するために育児休業制度、介護休業制度を設けています。これらの制度には、休暇を認めるだけでなく、就業時間を短縮して、仕事を続けることができる育児短時間勤務制度、介護短時間勤務制度も含まれており、社員それぞれの希望に応えられる職場環境を整えています。

2005年4月の、育児・介護休業法の改正、施行に基づき育児休業規程の延長(子どもが1年6ヶ月に達するまで)、介護休業規程の期間延長、子どもの看護休暇の創設などについて制度の改定を行っています。

### 社員の能力を尊重する教育・人事制度

日清食品の教育支援制度は、意欲ある社員の能力向上を最大限にバックアップすることを方針としています。具体的には、下記のような支援制度を設けています。

#### 若手社員勉強会

2003年度から若手社員の活性化策の一環として、各部門より選抜された若手社員による勉強会を年1回実施しています。勉強会では、日清食品の未来像についてディスカッションなどを行い、他部署の社員との交流により視野を広げ、能力の向上を促す機会となっています。



若手社員勉強会の成果を役員にプレゼン

#### 管理職研修

新任管理職を対象に管理職研修を行っています。2004年度は12人の新任管理職が参加し、机上の研修とは別にどのような状況においても負けない精神力を持った“骨太の管理職”の育成をテーマに、無人島でのサバイバル研修を実施しました。



無人島サバイバル研修

#### 留学制度

年1回、社内公募により留学希望者を募ります。海外では、大学や会計事務所、国内では大学や研究室などが留学先になっています。留学先での専門知識の習得と併せて、社外の人々との交流が社員の大きな財産となっています。

#### 通信教育受講支援

指定された約100講座の中から、自分の習得したいテーマを選ぶことができます。選択した講座を修了することで、受講費用の補助が受けられます。

#### TOEIC受験支援

国際社会で通用する英語力を磨くために日清食品では社員のTOEICテスト受験を支援しています。受験費用を会社が負担し、社員の英語力向上をサポートしています。受験回数に制限はなく、意欲しだい何度でも受験可能です。

## 株主・投資家の皆様への安定的な利益還元のために

日清食品では、常に収益力の強化に努め、株主利益を増大させ、株主の皆様へ安定的な配当を継続することを基本方針としています。また、株主や投資家の皆様からのお問い合わせや情報開示のご要望に対し、適切かつ迅速にお応えするよう努めています。

### 配当に関する基本姿勢

日清食品は常に収益力の強化に努め、株主利益を増大させ、株主の皆様へ安定的な配当を継続して行うことを基本方針としています。

配当については、単体ベースで配当性向30%を目処とする方針で、2004年度の配当は、1株当たり30円とする予定です。また2005年度から、より機動的に株主の皆様へ利益を還元できるよう、中間配当制度を導入する予定です。

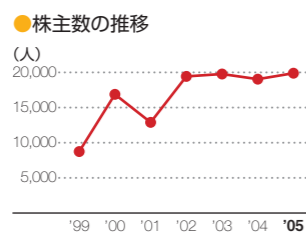
内部留保した資金の使途については、長期的な視点に立って、グローバルに事業を拡大するための設備投資、研究開発、M&Aなどの資金需要に備えるとともに、余資については元本の安全性確保を基本に、効率的に運用することにより、企業価値の一層の増大に努めます。

### 投資家層の拡大への取り組み

日清食品はお客様の生活に密着した食品を製造・販売していることから、多くの個人投資家の皆様にとって、身近な存在でありたいと考えています。そこで当社製品の魅力に触れていただくことを目的として株主優待制度をとっており、100株以上1,000株未満保有の株主様へ900円相当の自社製品詰め合わせを年1回、1,000株以上保有の株主様へは2,250円相当の自社製品詰め合わせを年2回お届けしています。

また、株式の流通性を高め、個人投資家層の拡大を図るため、1999年8月から1単位(現在は1単元)の株式数を1,000株から100株に変更しています。また、2003年2月に株式分布状況の改善および流動性の向上を目的

として株式を売出しました(売出し株式数406万株)。これらの結果、株主数は1999年3月末の8,742名から2005年3月末には19,885名に増加しました。



### 格付機関による債券格付

格付機関による債券格付は、財務の健全性を図る指標です。日清食品は、安定した収益力・キャッシュフローに加え、良好な財務内容が評価され、格付機関より高い評価を受けています。日清食品の債券格付(2005年3月31日現在)

長期価格付	
格付投資情報センター	AA-
スタンダード&プアーズ	AA

### 株主総会での説明をよりわかりやすく

日清食品では株主総会を「年に一度の株主の皆様との対話の場」と位置付け、開かれた総会を運営しています。

営業報告書などの報告については、株主様にとってわかりやすく、印象に残るよう、議長の説明に合わせたパワーポイントを作成し、日清食品への理解を一層深めていただくよう努めています。

2004年6月に開催した第56期定時株主総会には245名の株主様が出席されました。決算書類の報告のあと、「利益処分承認の件」「定款一部変更の件」など4つの議案について提案し、すべて承認していただきました。質疑応答については、3名の株主様より、「資本・業務提携した中国企業の内容」「女性社員の起用方針」「高齢者向け商品開発」の質問があり、それぞれについて回答させていただきました。

### 株主総会以外でのコミュニケーション

日清食品では、以下のような、さまざまな機会・メディアを通じて株主や投資家の皆様とのコミュニケーションに努めています。

- お問い合わせへの対応  
株主や投資家の皆様からのお問い合わせに対して、適切かつ迅速に回答できるよう、東京広報部内に専門部署を設けて対応しています。
- 取材・ご来訪への対応  
年間延べ200件以上の証券アナリスト、機関投資家などの取材および来訪に対応しました。
- 決算説明会(年2回)  
大阪本社と東京本社をTV会議システムでつないで決算発表当日に社長が出席する決算説明会を両本社にて開催し、アナリスト、機関投資家ほか多数の皆様にご参加をいただいています。この説明会において配布する資料につきましてはホームページに公開しており、どなたでもご覧いただけます。
- 英文アニュアルレポートの作成、海外配布  
海外の有力な経済メディア(欧州・北米の経済専門紙誌やブルームバーグなどの株式市場に関するホームページなど)に英文アニュアルレポートの広告を掲載し、入手を希望される欧米の投資家様に配布しました。このように、海外の投資家様とのコミュニケーションを図りました。

● 個人投資家へのアピール  
2004年11月には証券会社が主催する「個人投資家フェア」に参加し、一般個人投資家の皆様に対して日清食品の株式についてアピールするとともにアンケートを実施しました。

## 食文化とスポーツ文化の向上のために(社会貢献活動)

食と健康の担い手として、日清食品は食文化やスポーツ文化の向上のためにさまざまな社会貢献活動を行っています。また地域社会の一員として、地域の皆様とのふれあい活動や清掃活動に取り組むほか、災害が発生した場合は、世界各地への支援活動にも取り組んでいます。

### 日清食品の食文化活動

#### 「フーディアムクラブ」の運営

日清食品では食文化活動の一環として、1988年度から「フーディアムクラブ」を運営し、楽しく、ためになる料理セミナーを実施しています。

フーディアムセミナーでは毎月、第一線で活躍中の有名料理人や料理研究家をお招きし、「食」に関する体験学習や講演などを行い、すでに開催回数は1千回を超えました。このフーディアムセミナーで紹介されたレシピは、日清食品ホームページにて紹介し、会員以外の皆様にもセミナーの内容を広くお伝えしています。

フーディアムセミナー



上野「蕎麦麦」主人 鶴飼氏  
そば手打ち体験学習



銀座「ラ・ベットラ」落合氏  
イタリアン手作り体験学習

#### 「食の図書館」の運営

1988年、日清食品では、東京本社内に一般の方にもご利用いただける食の専門図書館を開館しました。

食に関するさまざまなジャンルを網羅した約1万冊の蔵書は、すべて開架式で、自由に資料をご覧ください。またこれらの蔵書は、日清食品のホームページを通じて検索可能です。こうした図書館の運営を通じて、食文化の向上に努めています。



食の図書館

#### 食育活動「フーディアム特別セミナー」の実施

2001年から、「食育」\*分野の先駆者である坂本廣子先生をお招きし、子どもたち向けの体験型食育料理教室を開催しております。春休みや夏休みなどには子どもたちが多数参加して、食に対する意識の向上に大きく寄与しています。

また「インスタントラーメン発明記念館」では、2001年から年3回、親子を対象とした「サイエンスクッキング」を開催しています。京都女子大学八田一教授を講師に、親しみやすい食べ物を料理しながら、理科の面白さを楽しく体感し、身近なところに発明・発見のヒントがあることを学んでもらえるイベントとして好評を得ています。

\*食育: 自らの食について考える習慣や、食に関するさまざまな知識と食を選択する判断力を身につけるための学習などの取り組み



フーディアム特別セミナー



サイエンスクッキング



### ラーメン記念日フェスタを開催し、工場ラインの見学会や無料試食などを実施

世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が発売されたのは1958年8月25日。日清食品では8月25日を「ラーメン記念日」と制定し、1988年から毎年「ラーメン記念日フェスタ」を開催しています。

2004年度は、北海道千歳市の「札幌日清」や東京都の「パレットプラザ」をはじめ各地で多彩なイベントを開催しました。札幌日清には2万3千人、パレットプラザには5万2千人の皆様にお越しいただきました。工場では製造ラインの見学会、パレットプラザではチキンラーメン手作りデモンストレーションを行い、地域の皆様とのコミュニケーションを図り、大好評いただきました。

なお、札幌日清で行ったフェスタの売上金は、地域にお役立ていただけるよう全額を千歳市に寄付しました。



東京フェスタ



北海道フェスタ

## 食文化とスポーツ文化の向上のために(社会貢献活動)

### 日清食品のスポーツ支援活動

日清食品では1961年から、ベルマーク教育助成財団が運営する「ベルマーク教育援助(ベルマーク運動)」に参加しています。また同財団では活動の一環として「走り方教室」を開催されていますが、日清食品陸上競技部は、2004年から教室運営に協力をして、現役選手を2回にわたって講師として派遣しました。

また日本陸上競技連盟主催「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が毎年3月に大阪で開催されていますが、2004年、2005年は、アテネオリンピック男子マラソンで6位に入賞した諏訪選手が参加し、子どもたちの質問に答えながらアドバイスしました。



ベルマーク教育援助「走り方教室」にて



「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」で講演する諏訪選手

### 地域交流

#### 工場見学会

日清食品の直轄4工場(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場)では、近隣の小学生を対象とした工場見学を受け入れています。

生産ラインを見学した後、インスタントラーメンと日清食品の歴史などのビデオを視聴する内容で、2004年度は延べ2,425名が見学しました。

#### 地域クリーン活動

各事業所では、事業所周辺地域の環境改善に努めています。

例えば大阪本社では、付近を流れる淀川河川敷で清掃活動を定期的に実施し、2004年度は年2回の清掃活動を行い、延べ50名が参加しました。

また下関工場では、毎年5月に工場周辺地域の農業用水路の清掃を行うなど、地域に根ざした活動に取り組んでいます。



淀川清掃活動

### 飢餓、災害、紛争などへの救援活動

世界各地で起きる食糧危機や災害…。インスタントラーメンは緊急物資としての価値が高いため、日清食品では、これまで災害が発生した際、いち早く救援物資として拠出してきました。

今後も業界団体と連携しながら、迅速な救援活動に協力していきます。

### 日清食品独自に実施した主な災害救援活動、公共事業活動

- 1980年 神奈川県と「災害救助法が発動された場合の応急物資の取扱いに関する協定」を締結
- 1991年 雲仙普賢岳の大火砕流による被災者を支援
- 1995年 茨城県と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結  
阪神淡路大震災の被災者に対してカップめん100万食を緊急援助
- 1996年 兵庫県と「災害救助に必要な食料の調達に関する協定」を締結
- 1997年 ロシアタンカー・ナホトカ号沈没による日本海重油流出事故のボランティアに対する支援
- 1999年 台湾大地震の被災者に対し、袋めん2万5千食、カップめん5万食を緊急援助  
山口県下関市と「災害時における物資の供給に関する協定」を締結
- 2000年 北海道有珠山噴火による被災者に対してカップめん1万7千食を援助  
三宅島噴火による被災者への援助
- 2001年 日本生活協同組合連合会と大震災発生時、商品を優先的に提供する協定を締結
- 2002年 静岡県大井川町と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結
- 2004年 新潟県中越地震の被災者に対してカップめん6,800食を緊急援助



新潟県中越地震での緊急援助活動

### (社)日本即席食品工業協会加盟各社との連携による救援活動

- 1990年 経済危機に直面した旧ソ連へカップめん10万食を食糧援助
- 1991年 経済危機で食糧不足のロシアに50万食のインスタントラーメンを援助
- 1995年 東京都と災害対策用の備蓄食糧として60万食(現在は209万食)の供給契約を結ぶ
- 2000年 三宅島復興に向けて、東京都に義援金1千万円を贈呈
- 2004年 新潟県中越地震被災地へ5万食のカップめんを援助、1,000万円の義援金を贈呈

### 世界ラーメン協会(IRMA)加盟各社との連携による救援活動

- 1999年 インドネシア政府を通じ、インドネシアの内紛被災者に約10万USドル相当の袋めんを寄贈  
台湾大震災の被害者に7万5千食の即席めんを援助
- 2001年 タイ政府を通じ、タイの生活困窮者に袋めん300万食を寄贈
- 2004年 3月10日「宋慶齢基金」に即席めん200万食を寄贈  
スマトラ沖地震、およびインド洋津波被害者に2万ドル分(約20万食分)の即席めんを援助

### 「安藤スポーツ・食文化振興財団」の社会貢献活動

日清食品が創業25周年を迎えた1983年、安藤百福は、スポーツを通じて未来を担う青少年の健全な育成を図りたいとの願いから、私財を投じ「財団法人日清スポーツ振興財団」(2002年に「安藤スポーツ・食文化振興財団」に改称。略称:安藤財団)を設立しました。

安藤財団では、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という理念のもと、子どもたちのスポーツ・自然体験の推進や食文化の向上にかかわる活動が行われています。日清食品は財団の理念に賛同し、財団活動を積極的に支援しています。

#### 陸上競技活動

日清食品と安藤財団は、「未来ある子どもたちに、あらゆるスポーツの基本である正しい走法を学ばせたい」という日本陸上競技連盟の要請に応え、1985年から、毎年夏休みに開催される「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会を支援しています。第20回大会となった2004年度は、47都道府県で開催された地方大会を含め、30万人の選手・関係者が参加しました。かつてこの大会に出場し、オリンピックや世界選手権など、世界の舞台で活躍する選手も現れています。

また1999年からは、毎年春休みに開催される「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を支援しています。



「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会(東京 国立競技場)



「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(大阪 万博記念公園)

#### 自然体験活動

「自然とのふれあいが、子どもたちの創造力を豊かにする」という安藤百福の考えのもと、安藤財団は1990年から「トム・ソーヤースクール」と名付けたアウトドアスクールを開催しています。2004年度も全国各地より総勢400名の小学生を招待し、2泊3日でアウトドアクッキングやカヌー、マウンテンバイクなどを体験するキャンプ「トム・ソーヤースクールin池田」を実施しました。このほか2004年度は、「トム・ソーヤースクール無人島冒険キャンプ」を千葉県安房郡の浮島にて実施しました。



トム・ソーヤースクール無人島冒険キャンプ

また2002年からは、子どもたちの自然体験活動を支援するため、ホームページ「自然体験.com」を通じ、「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を実施しています。これは、全国の学校や団体から自然体験活動の企画を公募し、30団体を選考して企画実現のための支援金を授与し、その活動報告を受け、特に優れた企画を表彰、賞金を贈呈するものです。2004年度は113件の応募がありました。もっとも優れた活動をした学校団体には「文部科学大臣奨励賞」を、一般団体には「安藤百福賞」を授与しそれぞれに賞金100万円を贈呈するなど、佳作を含め全国の8団体を表彰しました。



トム・ソーヤースクール企画コンテスト表彰式(インスタントラーメン発明記念館)

#### 食文化活動

1996年6月、新しい食の創造と世界への発信を通じて食品産業の発展に貢献するため、「食創会～新しい食品の創造・開発を奨める会」を発足させました。この発足は、「食創為世(食を創り世のためにつくす)」という理念に基づくもので、これは日清食品の理念でもあります。食創会は、2002年度から安藤財団の事業となり、さらに積極的な活動を推進しています。主な活動は、独創的な加工食品の研究・開発などに対して「安藤百福賞」を授与する表彰事業を行い、ベンチャースピリットを支援し続けています。

2004年度は、「基礎研究部門」「食品開発部門」「ベンチャー部門」の3部門で優秀賞の表彰をし、それぞれに賞金200万円を贈呈しました。

2005年度は、第10回記念奨励部門として、省資源、省エネルギーなど広く環境保全に貢献する食品分野の研究について新たに表彰をする予定です。



食創会 安藤百福賞表彰式(インスタントラーメン発明記念館)

2005年度の報告書は前年度に比べ一段と充実してきた。年々進歩の跡がうかがえる。2003年度は30ページ、2004年度は34ページであるのに対し、2005年度は38ページとボリュームが増えているのと同時に、内容が濃くなっている。これは誇ってよい。

安藤社長のごあいさつにあるように日清上海食品安全研究所の設立は特筆される出来ごとといえる。日中間がぎくしゃくしている時にこそ、このような基礎的な重要事業が行われたことは非常に意義があることだと思う。

今年度は環境と安全を二つに分けたところが特徴だが、環境と安全との関係について一目でわかるようなページがまず始めにあったほうが一般市民には読みやすいだろう。また、企業案内の前に企業倫理とリスクマネジメントを持ってきたのは小さなことのようにだが、企業としての見識を示す結果になっている。その中に「日清食品と知的財産権」という小さな記事があるが、日清食品の哲学が如実に現れている。この記事があるのとないのとでは報告書全体の重みが著しく変わってくるほどの存在感がある。

環境面では、静岡工場の取り組みをはじめ多くの工場でのゼロエミッション作戦が惜しいところで達成できていなかったが、98.5%まで達成しているのだからあと一息。

来年度の達成は間違いないだろう。環境法令の遵守について、素直に反省している点も好感できる。生産活動の物流はわかりやすいが、その後のデータ集のようなページは少し圧縮し、一部を巻末資料に回すほうが読みやすくなるだろう。また、昨年度指摘した環境教育の充実についてはもう一步の努力を求めたい。世界の業界をリードする企業として、かなり抜本的なものを期待するからである。

安全については、環境と同様に市民の関心が高い。この点を丁寧に扱っている姿勢が企業の信頼をゆるぎないものにするはずである。お客様の声のコーナーに個人情報への対応が掲載されているが、ここにも市民感覚に敏感な対応がうかがわれる。

全体的に環境報告書としては合格水準に達しているといつてよいが、業界を超えて、日本の企業のトップクラスの報告書を目指し、さらなる精進を求めたい。決して遠い目標ではない。もう手の届くところまできている。数値的な実績は十分なことから、10年計画のような長期目標を打ちたて、ぐんと突き進んでもらいたい。それには一定の覚悟が必要だが、できるし、しなくてはならない責任がある。世界水準を視野に入れた報告書に仕上げていただきたい。2004年度報告書の表紙の鉢植えが双葉の芽であるのに対し、2005年度は立派な若木に成長している。その心意気を実現してほしいと思う。



岡島 成行氏

大妻女子大学ライフデザイン学科教授、(社)日本環境教育フォーラム理事長、NPO法人自然体験活動推進協議会(CONE)代表理事など。  
1944年横浜市生れ。  
上智大学山岳部OB 読売新聞解説部次長をへて現職。  
主な役職:国土交通省・社会資本整備審議会委員、林野庁・林政審議会委員、環境省・中央環境審議会臨時委員、環境省・政策評価委員会検討員、文部科学省・中央教育審議会臨時委員など。

	掲載ページ		掲載ページ
<b>1 基本的項目</b>		<b>5 社会取組の状況</b>	
(1) 経営責任者の緒言(総括及び誓約を含む)	P3	労働安全衛生に係る情報	P32
(2) 報告に当たっての基本的要件(対象組織・期間・分野)	P1	人権及び雇用に係る情報	P31
(3) 事業の概況	P7~8	地域の文化の尊重及び保護等に係る情報	P34~36
<b>2 事業活動における環境配慮の方針・目標・実績等の総括</b>		環境関連以外の情報開示及び社会的コミュニケーションの状況	P34~36
(4) 事業活動における環境配慮の方針	P13	広範な消費者保護及び製品安全に係る情報	P25~30
(5) 事業活動における環境配慮の取組に関する目標、計画及び実績等の総括	P15	政治及び倫理に係る情報	P4
(6) 事業活動のマテリアルバランス	P17~18	個人情報保護に係る情報	P6、30
(7) 環境会計情報の総括	P16		
<b>3 環境マネジメントに関する状況</b>			
(8) 環境マネジメントシステムの状況	P13		
(9) 環境に配慮したサプライチェーンマネジメント等の状況	P17~18		
(10) 環境に配慮した新技術等の研究開発の状況	P20		
(11) 環境情報開示、環境コミュニケーションの状況	P14		
(12) 環境に関する規制の遵守状況	P14		
(13) 環境に関する社会貢献活動の状況	P35		
<b>4 事業活動に伴う環境負荷及びその低減に向けた取組の状況</b>			
(14) 総エネルギー投入量及びその低減対策	P19	(15) 総物質投入量及びその低減対策	P19
		(16) 水資源投入量及びその低減対策	P19
		(17) 温室効果ガス等の大気への排出量及びその低減対策	P19
		(18) 化学物質の排出量・移動量及びその管理の状況	P22
		(19) 総製品生産量又は総商品販売量	P17~18
		(20) 廃棄物等総排出量、廃棄物最終処分量及びその低減対策	P9~10、22
		(21) 総排水量及びその低減対策	P21
		(22) 輸送に係る環境負荷の状況及びその低減対策	P23
		(23) グリーン購入の状況及びその推進方策	P24
		(24) 製品・サービスのライフサイクルでの環境負荷の状況及びその低減対策	P20

環境年表

年月	主な取り組み	年月	主な取り組み
1990年 7月	下関工場が第9回工場緑化推進全国大会で緑化優良工場として表彰される。	2002年 9月	「産業廃棄物処理ガイドライン」制定
1991年 1月	「地球環境問題対策委員会」設置	10月	「産業廃棄物処理マニュアル」発行
1995年 6月	「PL&環境対策委員会」設置	12月	味日本、ISO14001認証取得
1999年 3月	「環境憲章」制定	2003年 3月	大阪本社、ISO14001認証取得
2000年 2月	滋賀工場、ISO1400認証取得	5月	東京本社、ISO14001認証取得
9月	関東工場、静岡工場、下関工場、ISO14001認証取得	10月	ブラジル日清、ISO14001認証取得
11月	札幌日清、ISO14001認証取得	2004年 7月	日清シスコ東京工場、ISO14001認証取得
2001年 2月	「日清食品グリーン購入ガイドライン」制定	11月	日清シスコ本社工場、ISO14001認証取得
5月	環境報告書「Green Plan」発行開始	2005年 3月	日清エフ・ディ食品、ISO14001認証取得
7月	「PL&環境対策委員会」を「環境委員会」へ改称	4月	日清冷凍食品、ファインフーズ、ヨークフーズ、日清化成関東工場・滋賀工場、ISO14001認証取得
2002年 2月	「日清食品倫理規程」制定	5月	日清ヨーク、ISO14001認証取得

GREEN PLAN 2005

発行  
日清食品株式会社 環境委員会  
委員長 筒井之隆  
お問い合わせ先  
大阪市淀川区西中島四丁目1番1号  
日清食品株式会社 広報部  
TEL (06)6305-7722(ダイヤルイン)  
FAX (06)6305-7727

今後もさらに内容を充実させ、わかりやすい報告書にしていきます。皆様からのご質問、ご意見、ご感想をお待ちしています。

発行日 2005年6月29日  
前回発行日 2004年6月29日  
次回発行予定 2006年6月

将来に関する予測・予想・計画について

本報告書には、「日清食品株式会社とその関係会社」(日清食品グループ)の過去と現在の事実だけでなく、将来に関する予測・予想・計画なども記載しています。これら予測・予想・計画は、記述した時点で入手できた情報に基づいた仮定ないし判断であり、これらには不確実性が含まれています。したがって、将来の事業活動の結果や将来に惹起する事象が本冊子に記載した予測・予想・計画とは異なったものとなる恐れがあります。読者の皆様には、以上をご理解いただくようお願い申し上げます。

## 日清食品株式会社

大阪本社：〒532-8524 大阪市淀川区西中島四丁目1番1号  
東京本社：〒160-8524 東京都新宿区新宿六丁目28番1号

### ホームページのご案内

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

「環境」と「安全」への取り組みは、  
下記ホームページアドレスで  
ご覧いただけます。

<http://www.nissinfoods.co.jp/greenplan/>

