

食の安全と環境に関する報告書



「おいしい、の その先へ。」

「おいしい、の その先」にある日清食品の
「安全」と「環境」への取り組み

私たち日清食品は、「おいしさ」の未来を見つめ続けてきました。

おいしさを支える安全、安心。

さらに、その先にある健康や平和、そして幸福。

そんな未来を見つめてきたからこそ、

今のおいしさはつくることができる。

あなたにとっての「おいしい」が、

未来にとっても「おいしい」になることを目指して、さらに前へ進みます。

日清食品ができる、その先にある、すべてのことのために。



編集方針

日清食品は、2001年6月に環境報告書を発行して以来、毎年「環境保全」に対する取り組みだけでなく、「食の安全」に関する取り組みもステークホルダーの皆様への重大な報告事項と考え、報告を行ってきました。

今回も、「食の安全」と「環境の保全」という当社にとって重要なテーマをクローズアップするとともに、お客様をはじめ取引先様、株主・投資家の皆様、地域の皆様、従業員など日清食品を取り巻くさまざまなステークホルダーとの関係に関する報告も行い、内容の充実を図りました。

またご理解いただきやすい構成を心がけ、特にご紹介したい取り組み事例については、第三者の視点で現場取材を行い、ハイライトとしてまとめました。

報告対象期間

2006年度(2006年4月1日～2007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2006年度以前・以降のものも報告しています。

発行日/発行部数

2007年9月、5,500部発行(前回発行2006年6月、今回は2008年6月予定)

報告対象組織

基本的に日清食品株式会社の活動を報告しています。なお、日清食品グループに関する記載については、「日清食品グループ」と記しています。

環境パフォーマンスの集計範囲は、日清食品(株)の国内全直轄工場(関東、静岡、滋賀、下関)および日清食品グループ国内生産会社のうち札幌日清(株)と味日本(株)です。

今後もISO14001認証取得事業所を中心に報告対象範囲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年に設立された国際的なNGO

Contents

創業の想い/3つの企業理念	3
トップメッセージ	4
日清食品倫理規程	6
Highlight	
1 安全で安心な食品提供のために 消費者の視点で取り組む製品の品質と安全性の確保	8
2 生産現場における環境保全 地球の環境を守るために工場ですること	12
3 多様な人材が活躍できる職場づくり 一人ひとりの力を引き出しそれを生かす仕組みを整備	14
マネジメント	
コーポレート・ガバナンスとコンプライアンス	18
食の安全	
品質保証への取り組み	20
安全性の研究ならびに製品開発における取り組み	21
原材料の調達における取り組み	22
生産における取り組み	23
環境の保全	
環境方針・目標	24
事業活動における環境負荷	25
環境マネジメント	26
開発/調達における環境への取り組み	28
生産における環境への取り組み	30
物流やオフィスにおける取り組み	31
ステークホルダーとともに	
お客様とともに/取引先様とともに	32
株主・投資家とともに	33
地域社会とともに(社会貢献活動)	34
従業員とともに	37
資料編	38
日清食品グループの概要・2006年度事業概況	42
第三者意見	44

食の安全と環境の保全に関する情報

食の安全と環境の保全
<http://www.nissinfoods.co.jp/csr/>



日清食品の「食の安全・安心」宣言
スペシャルサイト
<http://www.nissinfoods.co.jp/anzen/>

創業の想い

日清食品の創業者である安藤百福が、世の中の役に立つ便利な食品を

開発しようと決意した原風景は戦後の闇市にあります。

寒空の下、闇市のラーメン屋台にならぶ長い行列を見て

「あらゆる文化は食が満たされてこそ栄えることができる」との思いを強くしました。

安藤百福は、後にその思いを「食足世平」と表現し、日清食品の理念と位置づけています。

この安藤百福の理念を引き継ぎ、当社では今後も、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てまいります。

3つの企業理念

食足世平
食足りて世は平らか

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60年を経て、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。

美健賢食
びけんけんしよく

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。

食創為世
しよくそういせい

世の中のために食を創造する

企業にとって最も大切なものは、創造的精神です。

独自の商品を生み、世の中に新しい文化を創り出すことそれ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目指してまいります。

「おいしい、の その先へ。」

世界食となったインスタントラーメンの社会的責任

私たち日清食品は、2006年9月から、「カップヌードル」をはじめとする弊社全製品を対象に「おいしい、の その先へ。」のメッセージを展開しています。この「おいしい、の その先へ。」には、「日清食品独自の厳しい安全・品質基準や環境への配慮、企業理念に通じる健康や平和への願い、希望」などが込められています。

日本で生まれたインスタントラーメンは、今や世界各国で、年間に約857億食¹が生産される一大産業へと成長を遂げました。また、簡便に調理が出来ることから、インスタントラーメンは、世界各地の災害救援物資としても非常に重宝されています。さらに2006年7月にはインスタントラーメンのCODEX規格(国際食品規格)が定められ、今後ますますグローバル化が進むものと考えられます。

日清食品グループは、現在、日本を含む世界11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。名実ともに「世界食」となったインスタントラーメンのパイオニア企業として当社は、事業を展開している全ての

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、今まで以上に安全・安心な製品を提供することを使命と考えています。

「おいしい、の その先へ。」のメッセージのもと、私たちは「おいしいのその先にある「食の安全」や「環境の保全」のため、様々な取り組みを進め、社会的責任を果たしていきます。

¹ 2006年4月11日 世界ラーメン協会発表の2005年実績

「食の安全」は食品企業に課せられた最重要課題

食品事業を展開する日清食品にとって「食の安全」の追求は最重要課題です。

創業者安藤百福が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、創業した1958年当時から、日清食品では「食の安全」を見据えた商品の開発・製造を心掛けてきました。

日清食品は、今後とも消費者の皆様安心して召し上がっていただける安全な商品を提供しつづけるため、2002年6月、食品の安全性に対し、消費者の視点に立った品質管理体制の強化を目的に「食品安全研究所」を設立しました。同研究所を中心に、食のリスク管理とリスク評価の両面で、安全性を確保する多段階の検査体制を整えています。リスク管理の面では、2004年4月に制定した「日清食品 食品安全監査基準」のさらなる拡充や各工場への査察を、リスク評価の面では「原材料のトレーサビリティ」や「野菜農場や畜産施設での農薬、動物用医薬品の管理状況の検査」などを行い、安全性確保のための取り組みを、徹底的に行っています。加えて、2006年11月には中国・上海市に設立した「日清(上海)食品安全研究開発有限公司」が本格稼働し、より一層高品質な原材料の確保が可能になりました。

環境問題は豊かな食品を提供するための解決すべき課題

環境保全への取り組みにおいて、日清食品は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



環境問題への取り組みを推進しており、循環型社会と持続可能な社会の実現を目指した取り組みを継続しています。

近年、地球温暖化に伴う世界的な異常気象やバイオ燃料などによる世界的な食糧問題は私たち食品企業にとって解決すべき大きな課題となっています。

そこで日清食品グループでは、今年度より新たに温暖化対策としてCO₂排出量の10%削減(2004年度比)などを目指す、2010年度までの中期環境目標を策定しました。

また、2006年度には、静岡工場など主力工場において麵製造時の熱源となるボイラーの燃料を重油から天然ガスに切り替えることで、CO₂排出量を大幅に削減することができました。

製品の環境対策としては、今年度から、より一層総合的な環境負荷の低減を目指すため、「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」を策定しました。

循環型社会形成のためには、消費者・事業者・行政が互いに協力し、リデュース・リユース・リサイクルの3R²の取り組みを推進することが重要な課題となります。

日清食品では、事業者の立場から3Rの推進への貢献を図るとともに、原材料から廃棄までの環境負荷を考慮したLCA(ライフサイクルアセスメント)³に基づいた容器包装の設計を行うべく、この基本指針に基づいた製品開発を行っています。

その他にも、資材の調達におきましても、「グリーン調達⁴基本方針」に基づき環境負荷に配慮した資材調達に取組むほか、工場におきましても、廃棄物の削減に向け、排出される廃棄物をゼロにするゼロエミッション⁵の活動を推進しています。

これら様々な取り組みを通じて、循環型社会の形成のため、環境の保全と資源の節約に配慮した企業活動を

推進し、自然環境との共生を図ってゆきます。

- 2 Reduce 廃棄物の発生抑制)、Reuse 再使用)、Recycle(再生資源の利用)という循環型社会の形成に向けた取り組み(詳細はP28)
- 3 原材料から廃棄までの全ての段階にわたる環境への影響を評価する手法(詳細はP29)
- 4 環境に配慮した部品や材料を優先的に購入すること(詳細はP29)
- 5 生産活動から出る廃棄物のうち最終処分する量をゼロにすること(詳細はP30)

「おいしい、の その先へ。」を目指して

昨今、企業が社会的責任を果たしていくことの重要性は、ますます大きくなっています。企業がその社会的責任を果たすためには、その基盤であるコンプライアンスを確実に実施することが最も大切なことであると考えます。

日清食品は、今後とも、企業の社会的責任を全従業員が自覚し、当社を取り巻く、お客様、株主様、お取引先、地域住民の方々に対し、高潔な倫理観と社会的良識に従った行動をとるように努めます。

日清食品は、企業の社会的責任を全うするため、健全なコーポレート・ガバナンス(企業統治)を徹底し、ステークホルダー(利害関係者)への情報開示を積極的に推進しています。

そして、これからも「食に携わる仕事は聖職」と位置付け、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、「おいしい、の その先」にある「食の安全」と「環境の保全」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。

2007年9月

代表取締役社長

安藤宏基



日清食品倫理規程

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まいります。

目的 日清食品倫理規程は、日清食品のすべての役員及び従業員(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」の創業者精神に則り、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. 私たちは、企業の社会的責任を自覚し、法令及び公正な商慣習に則り、かつ透明な企業活動を推進するように努める。
 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、個人の尊厳を傷つける行為は行わない。また、国籍・民族・宗教・性別・年齢・社会的身分・障害の有無等により、人を差別しない。
 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、在職中及び退職後を問わず、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、故意に侵害又は不正使用を行わないことはもちろん、不注意により他者の知的財産権を侵害しないように努める。
 10. 取引上の優越的立場を利用して、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・協力を図り、積極的な地域貢献に取り組む。
 14. ここに記されない問題が発生した場合には、すべてこの規程の基本理念に従って判断・行動しなければならない。

- 運用体制**
1. 当社は「企業行動倫理委員会」を設ける。
 2. 企業行動倫理委員会の委員長は、代表取締役社長とする。
 3. 事務局は、人事部長、総務部長、法務部長で構成する。
 4. 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。
 5. この規程の改廃は、「企業行動倫理委員会」の審議を経て、取締役会が決定する。
 6. 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、「内部通報規程」に従うものとする。
 7. 故意や重大な過失による規程違反行為については、就業規則の懲罰規定により厳格に処分される。
 8. 会社は、この規程の違反により会社に経済的損失を発生させた者に損害賠償を請求することがある。

(改定:2006年5月)

Highlight

Highlight 1
安全で安心な食品提供のために 8

Highlight 2
生産現場における環境保全 12

Highlight 3
多様な人材が活躍できる職場づくり 14





Highlight 1

安全で安心な食品提供のために

消費者の視点で取り組む 製品の品質と安全性の確保

日清食品の食品安全研究所では最先端の食品分析技術を駆使し、原材料の品質管理体制をより強化することで食の安全・安心に対する消費者からの不安を取り除いている。



食品安全研究所長 山田 敏広

食品安全研究所が取り組んでいること

食品安全研究所は、食の安全に取り組むことの「重要性」、社会の要請にすばやく対応する「迅速性」、他部門からの「独立性」をキーワードとして、2002年6月、滋賀県草津市に設立された。前身の食品安全センター、それ以前の食品検査課の機能と役割、そして消費者重視の精神を受け継ぎ、日清食品における品質と安全性に関する業務を統括している。

もともと医薬品の開発業務に従事していた専門スタッフ約60名により構成され、分析業務を行う品質保証部、調査活動をメインとする品質調査部、環境保全活動を推進する環境保全

部で組織されている。消費者の多様な要望や商品に対する指摘などに迅速に対応するため、社長直轄の組織となっていることが特徴である。

集中管理方式による高品質な商品作り

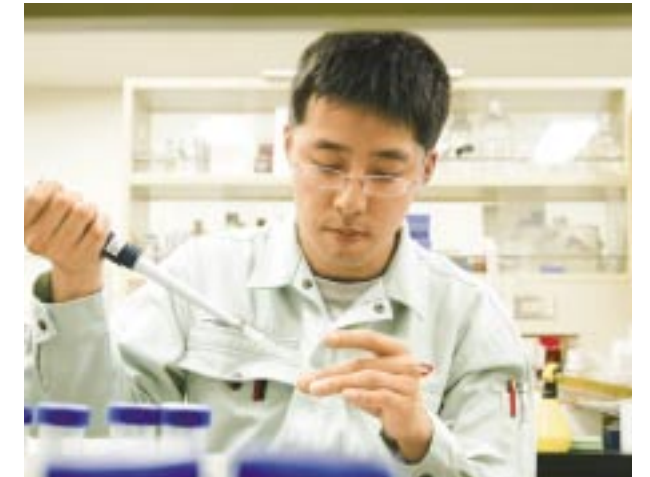
現在、日清食品には直轄4工場と関連7工場の11工場があり、それぞれの工場ではISO9001に基づく検査を行っているが、それとは別に食品安全研究所の品質保証部で実施しているのが集中管理方式による品質管理である。

集中管理方式とは、各工場から送られてくる製品サンプルを対象に、たとえばめん水分や塩分、油の状態などを調べるほか、具材に関する微生物検査、JAS規格に基づく検査などを行うもので（対象となる製品は月間約3,000、分析項目は約12,000）、工場側では受け取った分析結果をもとに改善に努め、均一な品質管理を行うという仕組みである。

「工場同一品質」を目指して

同じ品質保証部が実施している手法にコントロールサーベイ方式がある。これはサーベイ（調査）用のサンプルを各工場に送って分析してもらい、その結果から分析が正確に行われているかどうか判定するもので、もし分析値にばらつきなどがあつた場合は研究所が改善策を指示し、最終的にはどの工場でも同じ分析結果が得られることを目標としている。

食品安全研究所の山田敏広所長は次のように話す。「コントロールサーベイ方式は他社にはあまり見られないものですが、この方式が目指すのは『工場同一品質』という日清食品独自の品質を全ての工場で確保するところにあります。これは、同じ製品であればつくる工場が違っても同一の品質でなければならないという、創業者安藤百福の理念を忠実に反映したものです」。



検査試料の微量採取

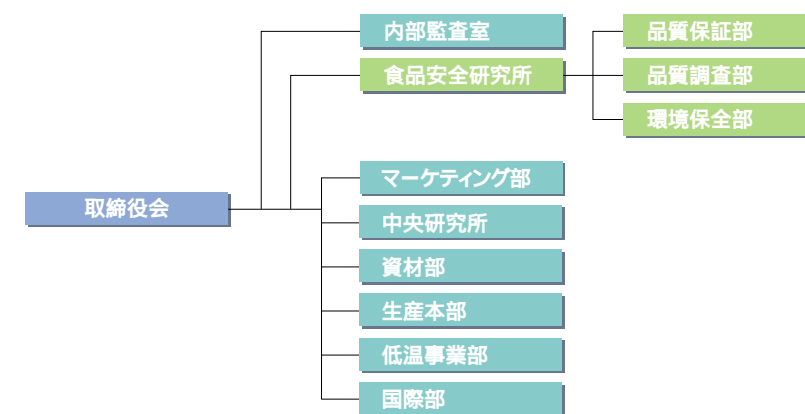
あらゆる工程における安全性の確保

製品の分析を中心とした品質管理のほかに、品質調査の視点から食の安全性確保を目指すのが品質調査部である。

品質調査部は国内外にある自社および取引先の食品製造工場に対して定期的あるいは抜き打ち的な査察を行っている。その際に基準となるのが2004年4月に食品安全研究所が定めた日清食品 食品安全監査基準である。品質調査部のスタッフは日本国内にある自社工場や協力工場以外にも、原材料までさかのぼって野菜の栽培やその管理状況、動物の飼育状況やその飼料のチェックなどを実施し、食品の安全性が現場で確保されているかどうか、この監査基準を用いて客観的な評価を行う。

2006年4月には「包装および容器」「原材料調査」「製造ラインの危害分析」を新たに監査分野として加えた。これによって原料素材から加工、包装工程にいたるまで、日清食品の製品の安全性確保のための一貫した監査体制が確立することになった。

組織図概要(食品安全研究所の位置づけ)



発がん性物質の検査レベルを向上

食品安全研究所では、食品中に含まれる有害要因の摂取による健康への悪影響を科学的に確認するリスク評価についても、積極的に取り組んでいる。

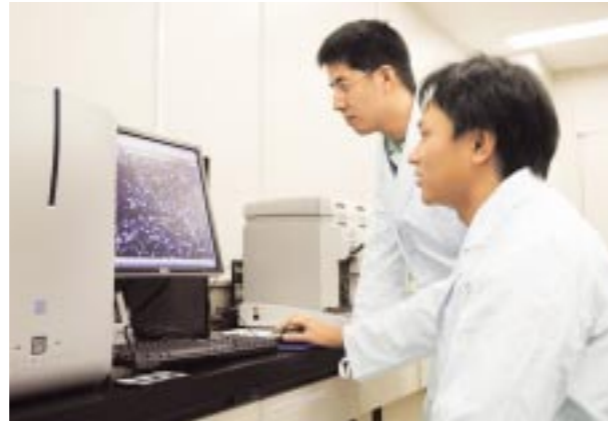
たとえば、2003年に開発した「ヒト細胞変異原性試験法」は、遺伝子に変異を起こす変異原性物質を、ヒト細胞を用いることで簡便かつ短期間に検出できることが特長の試験法である。

さらに、2006年にはさまざまな経路から体内に取り込まれる化学物質に対応するために、本試験法に用いるヒト細胞の種類を拡充するとともに、2007年には化学物質の検査に当たって、どのような遺伝子損傷形式に本試験法が反応しやすいかを調べることで、本試験法の特徴を解明するなど、日清食品の食の安全性に関する研究は注目を集めている。

近年、ポテトチップスやビスケット、クラッカーなどに含まれるアクリルアミドや古くから食品着色料として使われてきたアカネ色素など、食事として日常的に食べられていたものの中から、新たに発がん性の疑いが明らかになることがある。日清食品では、この試験法を使って、変異原性を評価することで、安全性情報のデータベース化を進めている。

食品業界における先駆的な役割を目指す

食品安全研究所では、安全・安心な食品を提供するための分析業務を行うだけでなく、健康維持に貢献できる製品開発を視野に入れた活動も展開している。2006年度はこれまで蓄積してきた乳酸菌の基礎研究の実績を背景に、滋賀県特産の伝統的な発酵食品であるふなずしから、強いコレステロール低減作用を示す乳酸菌「NLB163株」を発見した。この研



遺伝子情報を解析

究内容は、2006年7月6日、7日に開催された「日本乳酸菌学会2006年度大会」で発表された。

食の安全と安心に関わる多様なデータを消費者の視点で精査し、チェックするという基本的な立場を貫く食品安全研究所は、2002年6月設立以来5年目を迎えた。今後も高度な専門性を備え、先進の知識を持つスタッフによって、食品の安全性確保はもとより、人々の健康に貢献する研究成果が生み出されることが期待される。

「食品の安全についての関心が高まる中、より高いレベルの品質保証を実現することは、現在もそしてこれからも食品メーカーにとって重大な責務であることは、いまでもありません。食品安全研究所が取り組むべきテーマは多様ですが、着実に成果を上げることを通じて、この業界で先駆的な役割を果たしていきたいと思います」。山田所長は最後にこう締めくくった。



最新の分析機器を駆使したさまざまな分析検査

上海に品質管理の新たな拠点を構築

日清食品では上海に食品安全のためのセンターを設置し、2006年11月から本格的に活動を開始しました。

上海に新しく品質管理の拠点を置いた狙いは何ですか？

日清食品の製品に使用されている乾燥野菜などの中国産原材料は、これまで現地で品質検査を行ってから日本に輸入し、さらに食品安全研究所で各種検査や分析を実施して安全性を確認したのちに各工場に納入していました。しかし、これでは時間的なロスが生じるほか、現地で事前に検査や分析をしたほうが供給者対応等で効率的であるため、上海に本格的な品質検査センターを設置することになったのです。

何が上海進出の直接的な契機となったのですか？

2006年5月からポジティブリスト制度が我が国で実施されたことが大きいといえます。これまでの残留してはならないものだけを一覧表にして示したネガティブリスト制度と違い、ポジティブリスト制度は原則すべてを禁止し、残留を認める農薬や飼料に使われた動物用医薬品だけを一覧表にして示すものです。中国から原材料を輸入している食品メーカーとしては、現地においていち早く万全の体制を構築する必要があると考えました。

国内と同レベルのチェックができるのですか？

ポジティブリストに対応し、約550種の残留農薬や動物用医薬品を分析できるシステムなど、食品安全研究所と同様に最先端の分析機器と手法を使って原材料中の食品有害物質の有無について検査しており、品質管理という点では国内と同じレベルを確保しています。現地のスタッフは滋賀県の食品安全研究所で3か月間の研修を重ね、本格稼働に向けて万全を期しました。また、検査だけでなく中国にある原材料仕入先工場の工程管理と技術指導も行います。



現地で安全性を確認できたものだけを輸入



日清(上海)食品安全研究開発有限公司 董事
(食品安全研究所品質保証部次長兼任) 北川 雄司

具体的にどんなメリットが期待できますか？

中国現地で原材料の品質や安全性を検査し、それに合格したものを輸入する体制を確立したことで、消費者により高品質で、安心していただける製品を提供できるようになったことが一番大きなメリットだと思います。メーカーの立場からいえば、原材料に問題があるかどうかを輸入前にチェックできることですね。代替品の手配に迅速に対応でき、生産計画や販売計画に及ぼす影響を回避することが可能となるからです。

今後の展開についてはいかがですか？

現在の検査体制は残留農薬、動物用医薬品、微生物の検査が3つの柱となっていますが、2007年中には重金属やアレルギー物質、カビ毒などの項目を追加し、食品有害物質の検出種類を増やす予定です。また、将来的には中国に進出している他の日系企業などから検査業務を受託し、現地における食品分析センター的な役割も果たしていきたいと思っています。

概要

名称	日清(上海)食品安全研究開発有限公司
所在地	上海市閔行区紫日路619号
資本金	486万米ドル
設立年月	2005年3月
業務開始	2006年11月
代表者	董事長 山田 敏広
業務内容	中国から輸入する資材の残留農薬、動物用医薬品および微生物検査 中国資材工場の工程管理および技術指導
従業員数	15名
規模	地上2階(延べ床面積2,372㎡、敷地3,500㎡)





工場内に導入したコンパクターにより減容化

こうした成果が生まれた背景には、職場改善運動と環境教育を連動させたユニークな取り組みの推進がある。2003年10月にスタートした「ZERO 7改善プロジェクト」は、作り過ぎや手待ち、不良品の発生など、生産現場にありがちな7つのムダを省いて生産性を向上させ、それをエネルギーや資源の効率的な使用に結びつけることで環境の保全に貢献するというもの。月1回の発表会で各セクションにおける改善活動の結果が報告され、優秀な活動は表彰される。

このプロジェクトを統括する高橋孝工場長は「環境保全は生産活動と一体化した取り組みを行うことが何よりも大切。そうすれば生産性の向上と環境保全の効果が無理なくつながっていくようになります」と説明する。

また重油を使用していた頃はタンクローリーの工場への出入に伴い、車から排気ガスが排出されていたが、天然ガスが配管供給されるようになってからはそれもなくなった。

「分ければ資源、混ぜればゴミ」を徹底

食品工場では製造段階や包装段階で大小、さまざまな種類の廃棄物が発生する。静岡工場ではこれらの廃棄物を有効利用するため、徹底した分別に取り組んでいる。

たとえば、ナイロン・ポリプロピレンなど包装資材の廃プラスチック類はコンパクター(圧縮機)によって大幅に減容化し、資源として販売している。廃棄物の再資源化を推進することは、工場から排出されるゴミを限りなくゼロに近づけていく「ゼロエミッション」そのものだが、これまで焼却処理していた廃棄物の総量が減少したほか、焼却炉の運転時間を短縮し、燃料使用量の削減につながるなどのよい連鎖を生みだすことになった。

「メーカーですら廃棄物が出るのはある意味で避けられない面もあります。問題はそれを有効な資源とするのか、単なるゴミにするのか、ということなんですね。その出発点となるのが分別です。私たちが常日頃から徹底した分別に取り組んでいる理由は、まさにそこにあります」と高橋工場長は語る。

静岡工場の2007年度のテーマは、「環境に優しい工場、静岡」を合言葉に、3R(Reduce:廃棄物の発生抑制、Reuse:再使用、Recycle:再生資源の利用)への取り組みをいっそう強化することだ。

重油から天然ガスへの全面転換

2006年12月、静岡工場は他の直轄工場に先駆けて、ボイラーや焼却炉に使用している燃料を重油から天然ガスへ全面的に転換した(ボイラー写真P12上)。

その結果、転換前よりもCO₂の排出量が約22%減少。また温室効果ガスであるCO₂だけでなく、NO_x(窒素酸化物)やSO_x(硫黄酸化物)などの大気汚染物質も軽減し、環境保全の面で大いにプラスとなった。

燃料転換は環境保全だけでなく、生産活動全体にも好影響をもたらした。「天然ガス化によりエネルギーコストの削減だけでなく、現場のオペレーターからも燃焼装置の安定性が増し調整もしやすくなったという声も届いています」と安田茂次長は話す。



生産本部 静岡工場 次長 安田 茂

Highlight 2 生産現場における環境保全 地球の環境を守るために工場ですること

地球温暖化問題が年々深刻になるなか、日清食品の各工場でも環境保全への貢献を目指して、身近なところから独自の対策に取り組んでいる。今回は直轄工場である静岡工場の取り組みに焦点をあてた。

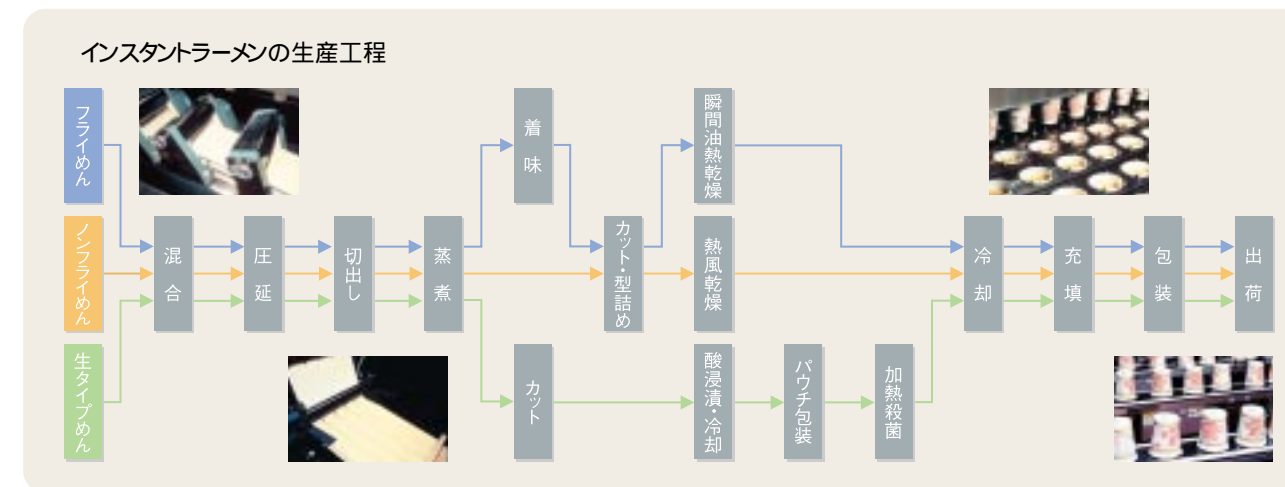
生産活動と一体となった環境保全への取り組み

静岡工場ではインスタントラーメンの他にスープ(粉末・液体)、冷凍食品も製造しており、それぞれの製造工程が異なるため、多様な環境保全対策を実施している。

たとえばめん工場では乾燥工程で発生する排熱を効率的に回収し、省エネルギー効果に結びつけている。粉末スープの造粒工程では微粉末の発生を極力抑えて歩留まりを上げることでエネルギーの使用効率を改善した。また冷凍食品の製造工程を改善し冷凍機運転台数を集約して電力使用量の削減を実現した。



静岡県大井川町にある日清食品静岡工場





Highlight **3**

多様な人材が活躍できる職場づくり

一人ひとりの力を引き出し それを生かす仕組みを整備

従業員の持つ潜在能力や仕事への意欲をどう受けとめ、どう生かすのか。その仕組みや体制の整備の有無で会社の将来が決まるといえば大げさだろうか。人の能力がフルに発揮できるような職場環境づくりを重視する日清食品の取り組みを追った。

きぎょうざいじん せいぎょうざいてん
「企業在人、成業在天」

日清食品の創業者安藤百福が生前最後に全従業員に寄せた年頭所感「企業在人、成業在天」というものだった。この中のとくに「企業在人」という言葉に、日清食品における「人＝従業員」に対する考え方が凝縮されている。

企業は人なり、とよく言われる。「企業在人」という言葉にも同じようなニュアンスが込められているが、ここで言われている「人」とは、単なる「人」ではない。これまでの世の中にはなかったようなアイデアを生み出し、周到に計画し、それを実現することができる人、つまり独創力と実行力を備えた人のことをさす。安藤百福創業者会長はこのような人材を「人の中の人」と表現した。



「打倒! カップヌードル」の本当の狙い

そのような「人」を積極的に迎え入れるために、日清食品では国籍や学歴、性別、思想信条などにかかわらず同一の選考プロセスで、応募者の独創力と実行力を重視した採用活動に取り組んでいる。ただし、採用にあたっては、あるコンセプトを設定した。それは「打倒! カップヌードル」である。

日清食品にとってカップヌードルはトップブランドであり、ロングセラー商品と位置づけるものだ。メーカーとしては基幹商品としてのポジションを大切に、不動のものにしたいと考えるのが普通である。それだけでは既存のブランドを駆逐するような製品の開発をためらうようになる。つまり、守りの姿勢に入ってしまう。そこで掲げたのが「打倒! カップヌードル」だった。

「いったん守りに入ってしまうと過去の成功体験だけにこだわり、新しい可能性を持ったテーマの追求や冒険することも少なくなりがち。それは事業活動の縮小につながり、後退すら招きかねません。そんなことにならないように、常に新しいブランドを発想し、商品として開発する必要があるのです」と人事部の大熊裕司次長は語る。

このコンセプトには、自社のナンバーワン商品を果敢に乗り越え、トップブランドを生み出す意欲と自覚を持った「人」こそが、日清食品にとってかけがえのない人材であるという思いが強く込められている。

49年前の1958年、世界で最初のインスタントラーメンであるチキンラーメンを発明したことで現在の日清食品があるように、「次世代の食をさらに豊かなものにする新しいブランドを創りだすことで、未来の日清食品もあるのだと考えています」と大熊次長。

人を生かし、その可能性を拡げる

ブランドマネージャー制度とSBU制度

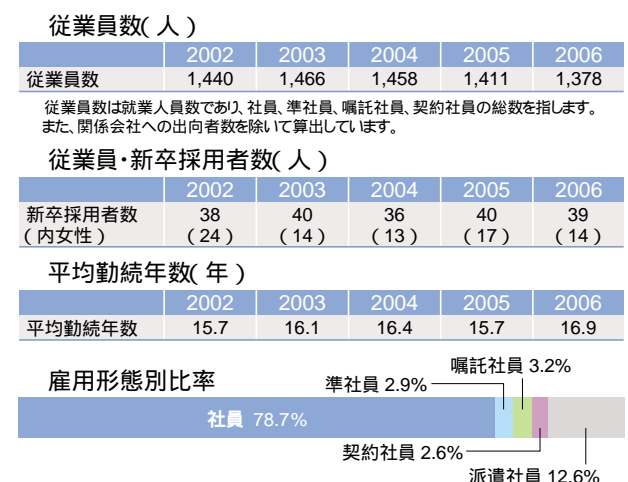
このような「人」についての日清食品の考え方もっともよく反映しているのが、ブランドマネージャー制度とSBU制度という2つの社内制度である。



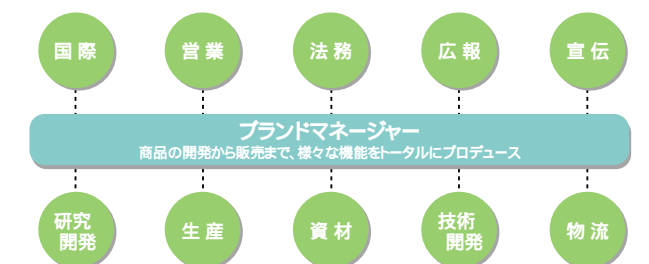
人事部次長 大熊 裕司

ブランドマネージャー制度は1990年にスタートした。日清食品には現在、「チキンラーメン」「カップヌードル」「日清のどん兵衛」「日清ラ王」などインスタントラーメン、チルド・冷凍食品など合わせて20以上のブランドがある。それらブランドの新製品開発から資材調達、生産、営業、宣伝、売上・利益管理、マーケティングの全てに責任を負うのがブランドマネージャーで、与えられた役割はブランドの付加価値を上げていくことである。言うなればブランドを管理する「社長」のような存在だ。つまり、将来の日清食品を担っていく幹部候補生を実践的に育成する手段として運用されている。

一方、全社を業務や地域ごとのユニット単位に分けたのがSBU(Strategic Business Unit : 戦略事業単位)制度で、こちらは1998年に導入された。SBU制度ではチーム単位で売上、利益といった数値目標の他、「これからの日清食品はこうあるべきだ」など経営に関わるような戦略を自分たちで考え、それを会社にプレゼンテーションし、設定した目標の実現に向けて取り組む。目標の達成度に応じて、チームも所属する個人も細かく評価され、目標が達成された場合はそれにふさわしい社内評価を得ることになる。



ブランドマネージャー制度



若くてもやる気のある人を登用

ブランドマネージャーやSBUのリーダーの選任は、基本的には社内の人事異動によるが、チャレンジしたい人に対して、自薦による社内の公募制度が2004年度にスタートした。選考のポイントは市場環境が変化していく中で従来のやり方を踏襲せず、いかにその業務の付加価値を上げていくことができるか、ということである。

また、2003年度からは能力や実績に応じて短期間で昇進・昇格できる「早期昇進制度」も導入している。在級年数に関係なく上位に進むことができるこの制度は、人事異動の「飛び級」ともいえるものだ。

こうした社内制度ができたのは、従業員のやる気や意欲を何よりも尊重しているからにほかならない。日清食品では、たとえ若くてもやる気のある人を積極的に登用する仕組みを構築している。

なぜ、無人島や山の研修なのか

このように日清食品では「人」の能力に注目し、それを引き出すためのさまざまな仕組みを展開しているが、そのなかに無人島や山での研修がある。

瀬戸内海の無人島における2泊3日の研修では、安藤宏基社長自らが陣頭指揮を執り、電気もガスも水道もないところで自ら火をおこす、海水から食塩を作る、素潜りで魚を獲る、小屋がけで寝床を作るなど、普段の暮らしからは想像もつかない「極限状態」を過ごした。2006年度からは場所を山に移し、山に登り、簡易テントで一夜を過ごすほか、滝に打たれ、禅寺で座禅や写経をすることを通じて心身の鍛錬を図る研修を実施している。

いずれの研修も課長職に昇格した30～40歳代の新任の管理職を対象とするものだが、持参できる食料は水とチキン

ラーメン。自活力を鍛え、強い精神力を養うことを通じて、「負けず嫌いの骨太の管理職」の育成を目指すとともに、お湯を注ぐだけで食べられるインスタントラーメン(自社製品)のありがたみを実感する機会にもなっている。

多様な「人」の力が提示する 新しい日清食品像

現在、日清食品の従業員数は約1,400人。事業規模からみれば少数であり、一人ひとりが自分の力を発揮するチャンスに恵まれた環境といえる。そのためか、一般に「新卒採用者の2～3割が入社3年までに退職する」といわれる風潮の中、離職率はごく僅かにとどまっている。

入社後のキャリア開発のステージは、入社時の新入社員研修に始まって、「3年次研修」(今後の方向を探る時期に実施)、「主任研修」(管理監督する立場になってマネジメント能力が求められる時期に実施)、「管理職研修」(マネジメント能力とともに自立力、リーダーシップを必要とする時期に実施)などとなっている。

また、若手従業員が中心になって「いまの日清食品に何が欠けているのか」「新規事業をどう立ち上げるか」などについての勉強会を行っている。

こうした一方で、女性従業員が活躍しやすい組織づくりにも取り組んでおり、そのためのプロジェクトも検討を開始した。商品企画によりいっそう女性の視点を取り入れることで、新しいアイデアが生まれることも期待される。

このような従業員の能力開発のための幅広い支援体制のすべては、日清食品が次代へ向けて新たな一歩を踏み出すための推進力になるものといえそうだ。

Management & Performance

マネジメント 18

食の安全 20

環境の保全 24

ステークホルダーとともに 32



2006年9月の新任管理職研修



3年次研修



コーポレート・ガバナンスとコンプライアンス

企業価値の最大化を図るためにコーポレート・ガバナンスの強化と、明確な指針のもとに全社的なコンプライアンスの徹底に努めています。

コーポレート・ガバナンス

コーポレート・ガバナンスの基本的な考え方

日清食品ではコーポレート・ガバナンス(企業統治)の充実・強化を経営上の最重要課題のひとつと位置づけ、客観性と透明性の高い経営の実現に努めています。この目標を達成するために社外から取締役および監査役を迎え、外部の有識者の意見を積極的に反映することを通じて、経営の活性化と透明化を図っています。

また、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、1998年6月から執行役員制度を導入しています。

コーポレート・ガバナンスの体制
経営管理組織を構成する取締役会は社外取締役2名を含む取締役11名と社外監査役2名を含む監査役4名の計15名で、定時取締役会を毎月1回、必要に応じて臨時取締役会を開催し、経営の

基本方針と戦略の決定など会社の業務執行に関する重要事項を決定し、また、取締役の職務の執行を監督しています。

取締役会の諮問機関として、経営会議(常勤取締役および常勤監査役で構成、月2回開催)および投融资戦略検討会(重要案件の事前審査・検討、月1回開催)があります。また、執行役員(11名)は、取締役会の指示を受けて担当部署の業務を遂行し、毎月の執行役員会でその報告を行っています。

(2007年3月末現在)

監査役監査・内部監査の状況

社外監査役2名を含む監査役4名で構成されている監査役会では、監査方針・監査計画を策定するとともに、隔月で定時監査役会を、必要に応じて臨時監査役会を開催しています。監査役は取締役会などの重要な会議に出席して、取締役の職務を監視するほか、取締役などから職務の執行状況を聴取して、監査業務を行っています。

また、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実施しており、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。なお、監査役の業務遂行をサポートするスタッフ2名を専任で配置しています。

内部監査室は、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。2007年度より4名の体制となり、内部監査体制の強化が図られています。

監査役と内部監査室は、監査役監査や内部監査、会計監査について、随時、情報交換するなど緊密な連携を保っています。

会計監査人と監査役および内部監査室においても、定期的に、監査の所見や関連情報の交換をして意思疎通を図り、また、必要に応じて会計監査人の監査に立ち会っています。

内部統制システムの整備の状況
会社法に基づく内部統制システムの整備と構築およびその適切な運営を経

営の最重要課題のひとつとして位置づけ、2006年5月の取締役会で内部統制システム構築の基本方針について決議し、それを受けて全社的な取り組みを行っています。

また金融商取引法の成立を受けて、財務報告に係る内部統制構築にも取り組んでおり、購買・生産・物流・販売・管理などの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、各部署間で牽制機能が働くようなシステムの構築を心がけています。

内部統制の有効性については、監査役および内部監査室が各事業部門の業務監査において検証し、必要に応じて改善の指摘・指導・指示を行っています。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。

「総合リスク対策委員会」の新設
事業活動を行う上ではさまざまなリスクが存在します。日清食品では「環境委員会」「企業行動倫理委員会」「情報セキュリティ委員会」の上部機関として代表取締役を委員長とする「総合リスク対策委員会」を新設し、各種リスクを一元的に把握し、必要な対策をとることで危機を未然に防ぐ管理体制を整えています。

コンプライアンス

コンプライアンスの体制
日清食品では製品関係、環境活動関連の社内対応機関として、取締役、関連部門の執行役員などを委員とする「環境委員会」を設置しています。

2002年2月には、役員および従業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て、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」を制定しました。同時にこの規程を運用するために「企業行動倫理委員会」を設置しました。倫理規程に違反する事態が発生し、またはそうした事態を把握したとき、当事者は改善要請を委員会に通報できる仕組みを整えています。

その他、2003年5月公布(2005年4月施行)された「個人情報保護法」に対応して2004年6月には「情報セキュリティポリシー」を制定、さらにそのポリシーに基づいて「情報セキュリティ委員会」を設置しました。また、2005年4月「個人情報保護規程」とその詳細を規定した「個人情報保護ガイドライン」などを定め、個人情報の管理体制を整えました。

なお、従業員に対しては、一人ひとりが個人情報に対して正しい知識を持ち、保護・管理を徹底できるように教育を行っています。

「内部通報規程」を制定

近年、従業員による内部告発で企業の不祥事が相次いで明らかになっています。こうした法令違反行為を従業員が通報した場合、解雇などの不利益な取り扱いから従業員を保護し、企業のコンプライアンス(法令遵守)経営を強化するために、2006年4月に「公益通報者保護法」が施行されました。日清食品においても社内における違法行為などの早期発見と是正を図り、コンプライアンス経営の強化を目的に2006年6月「内部通報規程」を制定しました。

知的財産権の管理

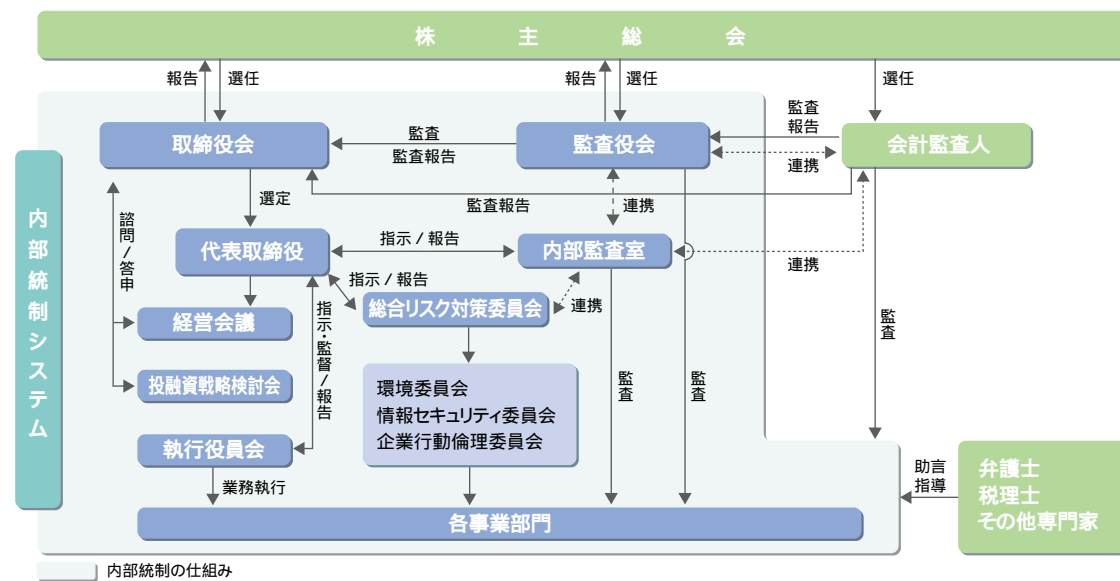
法務部では専管部署として知的財産の管理運用および啓蒙活動に取り組んでいます。当社と知的財産権の関わりをまとめた冊子を作成して従業員に周知徹底したほか、2006年度には知的財産権とは何か、それを尊重するとはどういうことかなどについて、従業員にわかりやすく解説した「知財コラム」を社内報「ing」に連載し、知的財産権尊重の周知徹底と、その関心を高める社風の醸成に努めました。

こうしたこと以外にも、とくに商品開発部門担当者には個別のケースごとに具体的な留意事項を助言し、指導を徹底しています。

このような一連の取り組みによって新規商品企画や新技術開発に伴う知的財産権の取得意欲を高めるとともに、他社権利の侵害を未然に防止する体制を維持強化しています。

また、新商品の開発の際には、法務部が特許、実用新案、意匠、商標、ネーミングおよびパッケージ表示などを包括的に確認することで、他社の知的財産権を侵害することを防止しています。さらに、コンプライアンスに関わる事象については、そのつど弁護士など外部の専門家から必要な助言、指導を受けて、適正・的確な対応を心がけています。

コーポレート・ガバナンス図



品質保証への取り組み

安全で安心できる日清食品の製品をお届けするために
生産工場と研究所が一体となった取り組みを展開しています。

食の安全に対する方針

本当に安全・安心であると食品メーカーとして確信できる製品だけをお客様にお届けしたい...日清食品ではそう考えています。その思いを実現するために、多様な視点から安全性の確保に取り組む食品安全研究所を基軸とした独自の品質保証体制を築き上げています。

また、製品開発から工場での生産までの全プロセスは「安全」というキーワードによって互いに結ばれ、密度の高い品質保証体制が運営できるようになっています。

食品安全研究所の設置

2002年6月、科学的な根拠によって品質を保証し、お客様が安心できる安全な食品をお届けするために「食品安全研究所」を設立しました。新しい検査分析方法の開発や調達した原材料の品質調査、調達先の査察、グループ内

の生産工場における品質保証体制の管理などの業務を行い、製品開発における安全性のチェックに関する重要な役割を担っています。

なお、食品安全研究所は食品メーカーが果たさねばならない「最も重大な社会的責任」とも言える「食の安全」に関する経営意思決定のための情報を担っていることから、他部署から独立した社長直轄組織となっています。

2006年11月からは「日清(上海)食品安全研究開発有限公司」が本格稼働し、中国における原材料の品質管理体制を強化しました。

食品安全監査基準による監査

食品安全研究所では2004年4月に制定した「日清食品 食品安全監査基準(NISFOS)」に基づいて、あらゆる工程における安全監査を実施しています。

この監査では、原材料仕入工場に対して「食の安全管理システム」「総合

的有害生物対策」「製造規範」「施設のメンテナンス」「サニテーション」の5つの分野について、監査チェック表を使って客観的な評価を行っています。監査結果は「安全監査ポイント」として数値化し、ポイントが低い工場に対しては改善を指導しています。

このような食品安全監査をさらに強化するために、2006年4月からNISFOSの監査分野を拡充し、「包装・容器製造工場に対する監査基準」「原材料調査時の基準」「製造ラインの危害分析に関する基準」などを新たに追加しました。さらに海外原材料については「原材料のトレーサビリティについての調査」や「野菜農場や畜産施設での農薬・医薬品の管理状況調査」「周辺環境調査」などの調査もNISFOSに追加しました。これによって原料素材から加工工程まで、あらゆる分野にわたる安全性確保のための品質調査体制が確立しました。

なお2006年度は国内外で延べ172カ所の監査を実施しました。

安全性の研究ならびに製品開発における取り組み

先進的な分析技術と行き届いた研究体制によって
食品づくりの基本となる原材料の安全性を確保しています。

残留農薬・残留動物用医薬品分析システムの開発

食品安全研究所では2001年11月に60種類の農薬を一斉に分析できるシステムを開発して以来、分析データの蓄積に取り組んできました。それらをもとに開発したのが残留農薬・残留動物用医薬品の検査システム「NASRAD-550」です。

当システムは、農産物全般を対象に約450種類の農薬を分析する「NASRAC-450」、穀物を対象に約250種類の農薬を分析する「NASRAC-G250」、さらに畜産物・水産物を対象に約100種類の飼料添加物と動物用医薬品を分析する「NASVED-100」の3種の分析システムから構成され、多種の農薬等を一斉・迅速に分析することができます。

発がん性物質の検査法を確立

食品安全研究所では2003年6月にDNA修復遺伝子(p53R2)の発現を指標とした簡便な変異原性試験法(NESMAGET)を確立し、特許を出願しました。

当初は「ヒト乳がん細胞」を用いていましたが、その後、化学物質が体内に取り込まれる経路がさまざまであることを考慮し、肝臓、肺、消化器系などのヒト培養細胞にまで拡充した結果、臓器への影響を幅広く評価できるようになりました。また、発がんに普遍的にみられる重度のDNA損傷形式(DNA二本鎖切断)の検出にも有効であると考えられることから、その研究成果を2007年3月開催の日本薬学会で発表しました。

アレルギー物質の検査法を開発

アレルギー発症の原因となる「特定原材料に準ずるもの」20品目のうち、12品目については食品の中から検出する方法を2006年1月に食品安全研究所が開発し、これを活用しています。

この検査法は、「特定原材料に準ずるもの」12品目の特徴的なDNA配列を含む部分を増幅させて検出し、食品中にその食物が含まれているか否かを判定するものです。現在、特許出願中ですが、ライセンス供与先では一部品目について他の食品メーカーなどからの受託検査を2006年5月に開始しています。

法定以上のアレルギー表示

2001年4月から、摂取すると食物アレルギーを引き起こす恐れがある「特定原材料」5品目(「卵」「乳」「小麦」「そば」「落花生」)を製品に使用した場合、パッケージへの表示が義務づけられています。また、「特定原材料に準ずるもの」20品目については表示が奨励されることになりました。日清食品では、これら「特定原材料に準ずるもの」20品目についてもパッケージに表示しています。

特定原材料など25品目の名称	
特定原材料5品目	卵、乳、小麦、そば、落花生
特定原材料に準ずるもの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、やまいち、りんご、ゼラチン

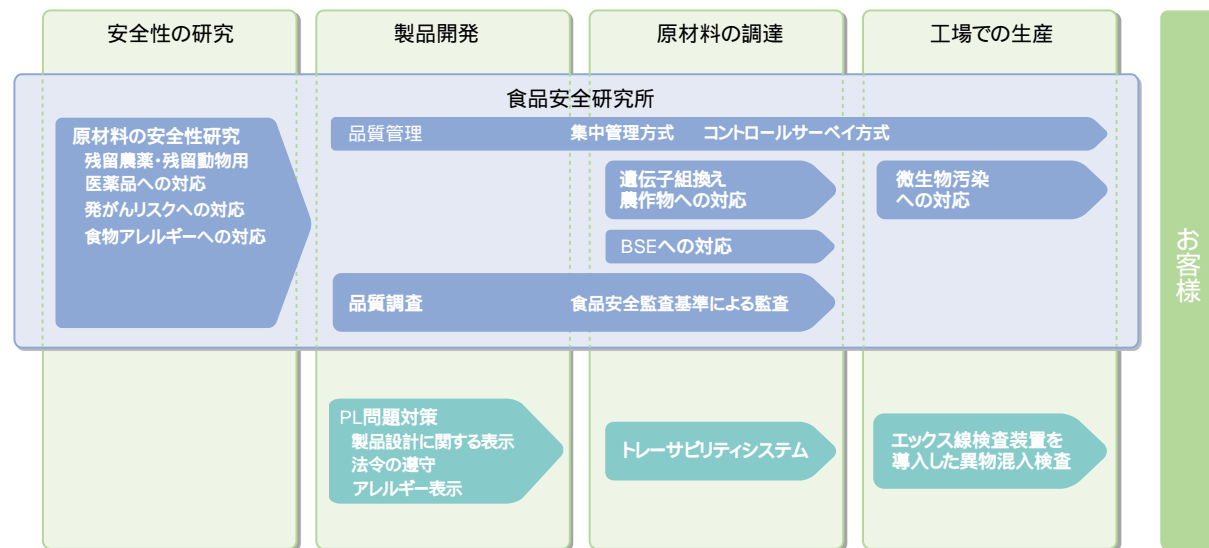
製品表示に関する法律の遵守

製品設計から生産・流通販売に至るまで、消費者に正しく商品を理解していただくために、適法・適正な表示方法を選定し、表示しています。また、「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社内イントラネットに掲載し、従業員への周知徹底を図っています。



日本薬学会での発表の様子

「安全・安心」への取り組み



原材料の調達における取り組み

「お客様に安心して食べていただきたい」...
国内・輸入原材料の利用には万全の体制で対応しています。

安全性の研究に基づいた原材料の検査機能

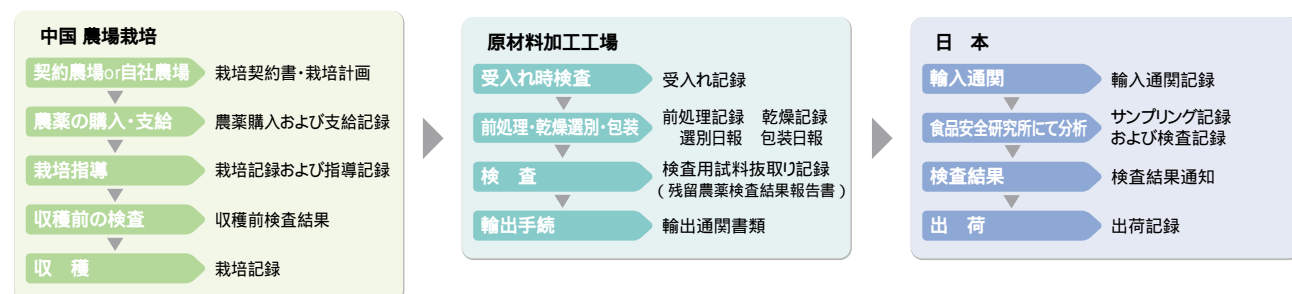
農産物、畜産物、水産物など当社が製品に使用している原材料は多種多様な上、世界中から集まってきます。食品安全研究所では、これら原材料の安全性を確認し、製品の品質を保証するための独自の分析システムを構築し、原材料の安全性確保に努めています。

原材料に含まれる恐れのある残留農薬・動物用医薬品を分析する「NASRAD-550」や、発がん性物質を分析する「NESMAGET」、食物アレルギーを引き起こす恐れのある原材料に関する検査法など、各種研究や分析によって蓄積された豊富なデータを元に原材料の安全性を高めています。

遺伝子組換え農作物(GMO)への対応

遺伝子組換え農作物(GMO)に関してはお客様からのご要望に対応して、主原料である油揚げ、味噌等の原料大豆については遺伝子組換えでないものを使用しています。原料大豆については分別生産流通管理(IPハンドリング)証明書を完備するとともに、混入率についても食品安全研究所で定期的に分析を行い、問題がないことを確認しています。

トレーサビリティシステム



また、とうもろこし、米などの農作物についても同様の分析技術を確立しています。

BSEへの対応

BSE(牛海綿状脳症)問題に対応して、牛由来の原材料を他の材料に切り替えています。なお、肉うどんやミートソースなどの具材には牛肉などの牛由来の原材料を使用していますが、これはBSE非発生国産のものだけを調達・使用しています。

製品履歴のトレーサバック

資材の購買に関しては、当社独自の発注システム(N-アクセス)によって資材名、数量、製造ロットおよび在庫量を管理しています。こうしたデータと取引先の納入記録を照合することにより、製品に使用された資材の履歴を短時間で特定することが可能です。

また、当社の各工場では資材の製造ロット、使用期限および品質をチェックする管理体制が確立されています。

中国産原材料のトレーサビリティシステム

当社で使用する中国産原材料(野菜類、肉類加工品)に関して、生産者、栽培地(畑)または飼育場所、栽培または

飼育記録、加工日など原材料から製品にいたるまでをトレース(追跡)できるシステムを構築しています。また品質調査部の担当者が年に数回現地に赴き、検査と指導を行っています。

加えて「日清(上海)食品安全研究開発有限公司」で残留農薬・動物用医薬品に関する検査体制を確立したことを受けて、2007年4月より検査に合格した資材のみを日本に出荷するシステムに移行しました。

試料同一性判別法の実施

原材料の安全性を確保するために資材メーカーからサンプルを取り寄せ、先行的に残留農薬・動物用医薬品などの検査を実施しています。しかしながら、万が一、サンプルと異なった原材料が納品された場合に備えて、実際に工場に納品された原材料と分析したサンプルが同一のものであるかを確認するため、2005年10月に「試料同一性判別法(NASID)」を開発し、原材料の安全性をチェックする体制を確立しています。

生産における取り組み

さまざまな安全チェックの方法を駆使して最終製品にいたる製造工程での品質管理を実現しています。

ISO9001認証取得

日清食品グループの各工場では品質管理および品質保証のマネジメントシステムである国際規格ISO9001認証を取得し、同規格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。

ISO9001認証取得状況

日清食品	静岡工場	1998年 4月
	下関工場	1998年 9月
	関東工場	1998年 10月
	滋賀工場	1998年 11月
	食品安全研究所	2003年 4月
国内関係会社	札幌日清	1998年 11月
	明星食品	1999年 5月
	味日本	1999年 9月
	他8社(9事業所)	
協力会社	8社	
海外関係会社	10社(12事業所)	

異物混入への対策

各工場では、製品への異物混入を防ぐため、金属探知機による異物混入検査を実施していますが、2002年度からエックス線検査装置を導入し、生産段階での品質の安全性確保をさらに強化しました。

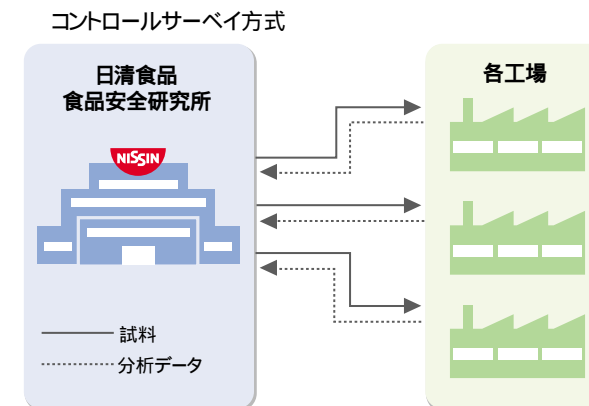
現在、金属探知機や目視による検査に加え、製品完成段階ではエックス線検査装置を使用し、異物混入の有無を検査しています。

各工場の品質管理

各工場におけるISO9001に基づく品質管理に加え、食品安全研究所でのコントロールサーベイ方式と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取っています。

コントロールサーベイ方式とは、各工場間の分析精度の格差を是正するための手法で、食品安全研究所が各工場へ定期的に同じ種類の小麦粉、フライ油などの分析用サンプルを送り、各工場がこれを分析し、その分析データを食品安全研究所が比較して適切な指導をすることで、品質評価のばらつきを是正しています。

集中管理方式は食品安全研究所に各工場から送られてくる月間3,000にも及ぶ製品サンプルを対象に所定の定型分析を実施するもので、分析値は各工場にフィードバックされます。各工場では分析結果をもとに同一製品の品質における工場間格差を是正し、均一な品質管理を行っています。



迅速な細菌検査

食品安全研究所では遺伝子情報に基づく細菌検査法として、(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の3種類の検査法を開発しました。従来はひとつの検査項目に24~48時間を要しましたが、この検査法では複数種の細菌群を一括して5~7時間で検査することが可能となり、格段のスピードアップを実現しました。

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関しては公定法(食品衛生検査指針)に準拠した従来の微生物検査を行うとともに、新しい検査法も活用しています。

環境方針・目標

日清食品では環境憲章に基づき、環境経営度向上を目指した日清食品グループ中期環境目標を新たに策定し、温暖化対策や製品対策の目標達成に向け取り組んでいます。

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)

日清食品グループ中期環境目標

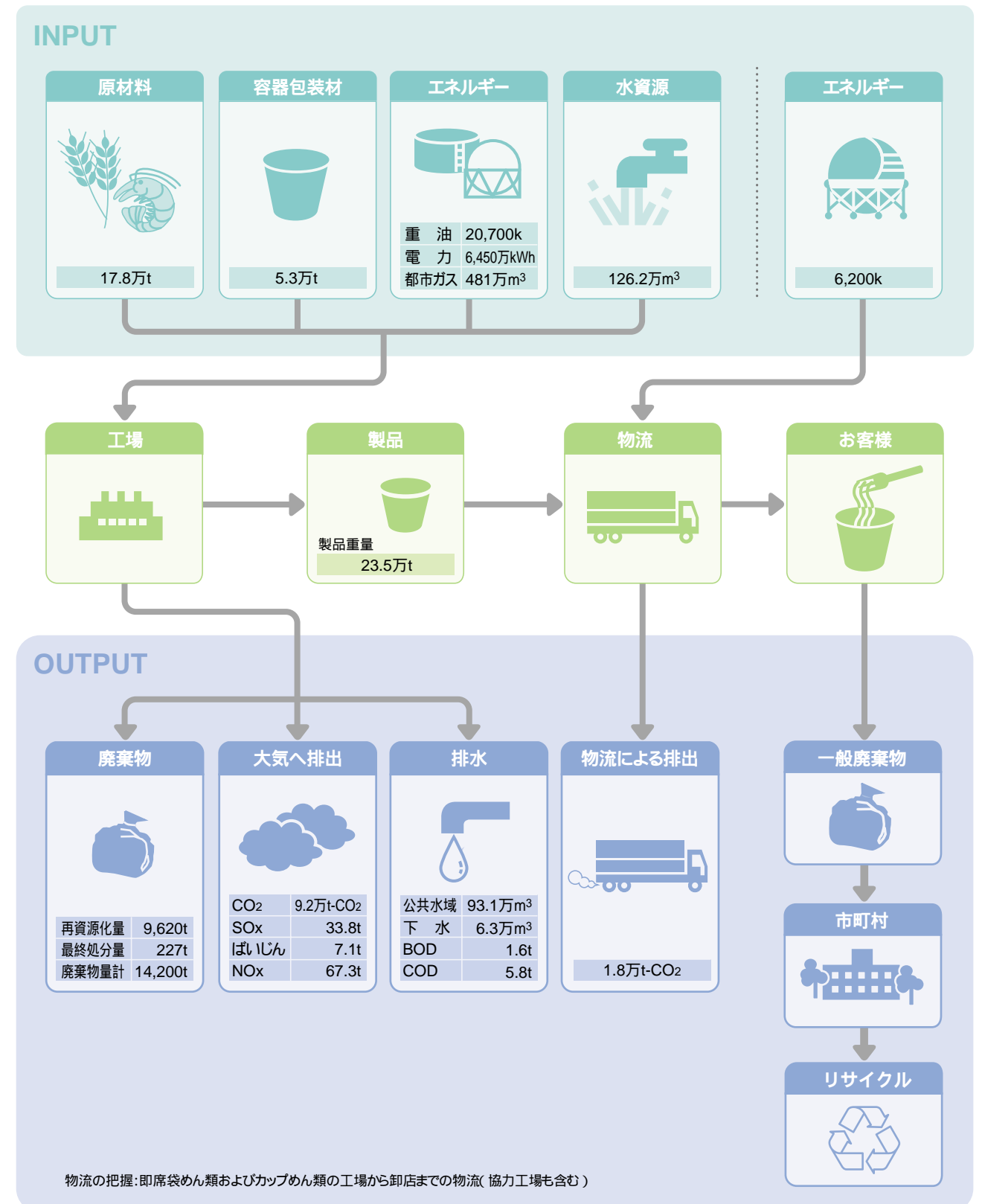
日清食品グループは「おいしいのその先へ。」をスローガンに、おいしい、のその先にある環境の保全に向け、従来、各拠点ごとに定めていた環境目標を、グループ全体にまで拡大し、2010年度までの中期目標を含めた「日清食品環境目標」を新たに策定しました。2010年の中期目標の達成に向け、グループ一丸となった環境保全活動に取り組んでいます。

重点課題	2007年度目標	中期目標 (2007-2010年度目標)
温暖化対策	CO ₂ 排出量5%削減 (2004年度比)	CO ₂ 排出量10%削減 (2004年度比)
水使用量の削減	水使用量1%削減 (2004年度比)	水使用量2%削減 (2004年度比)
廃棄物の削減 および再資源化	再資源化率99.0% 海外拠点での廃棄物量の把握	再資源化率99.5%
製品対策	「環境に配慮した容器包装設計の基本方針」の策定	「環境に配慮した容器包装設計の基本方針」に基づく設計の実施
	グリーン調達方針の策定 取引先へのグリーン調達方針の説明	グリーン調達の実施
環境マネジメントシステムの拡充	非生産拠点及び海外生産拠点における環境負荷データの把握 環境ISO未導入事業所(非生産拠点及び海外生産拠点)へのエコアクション21導入	各拠点ごとのISO14001を日清食品グループ全体での統合認証へ
環境コミュニケーションの推進	社会・環境情報の積極開示	社会・環境情報の積極開示

生産系グループ会社各社における環境負荷データが把握・集計可能な2004年度を基準年と設定。
対象工場は日清食品(関東・静岡・滋賀・下関)、札幌日清、味日本、日清エフ・ディ食品、日清化成(関東・滋賀)、ファインフーズ、日清冷凍食品、グランフーズ、ヨークフーズ、日清スズ(東京・本社)、日清ヨーク、明星食品、西日本明星(神戸・九州)、ユニ・スター

事業活動における環境負荷

日清食品では事業活動に伴って発生する環境への影響の全体像を把握して環境負荷の低減へ向けた適切な活動に全社的に取り組んでいます。



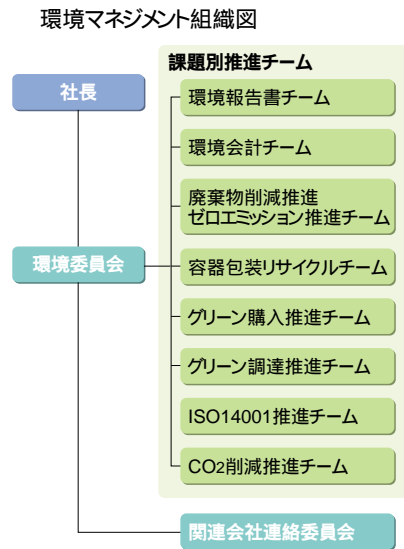
環境マネジメント

1999年3月に定めた「日清食品 環境憲章」のもと、グループ全体で環境保全活動を推進しています。また、PDCAに基づく監査や教育、訓練などを通じたマネジメント体制の継続的な向上を行っています。

日清食品グループの環境マネジメント体制

日清食品では「環境委員会」があらゆる環境課題に対する取り組み方針を策定しており、各部署の代表をメンバーとする「課題別推進チーム」が、その方針に則って環境課題に取り組んでいます。

また、日清食品グループとして「関連会社連絡委員会」を設置し、グループ会社間の積極的な情報交換を促進することで、グループ全体の環境マネジメントシステムの構築を推進しています。



ISO14001 認証取得状況

日清食品グループでは、事業活動における環境負荷を低減するためのツールのひとつとして環境マネジメントシステムの国際規格であるISO14001認証を取得し、事業所ごとの特性に合わせて運用しています。2006年度現在、国内ほぼ全ての生産系事業所でISO14001認証を取得しています。

ISO14001 認証取得状況一覧

日清食品	関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場、本社、東京本社
国内グループ会社	札幌日清(株) 日清化成(株) (関東工場、滋賀工場) 日清ヨーク(株) ヨークファーズ(株) 日清シスコ(株) (東京工場、本社工場) 日清エフ・ティ食品(株) 日清冷凍食品(株) 味日本(株) ファインファーズ(株)
海外グループ会社	ニッシン・アジノモ アリメントス Ltd. 永南食品有限公司 日清食品有限公司(香港)

環境監査

日清食品グループでは毎年、ISO14001認証を取得しているすべての事業所で環境内部監査を実施し、認証機関による外部審査を受けています。2006年度も内部監査・外部審査での指摘事項についてはただちに是正措置を講じ、環境マネジメントシステムの維持向上を図っています。



大阪本社での環境外部審査

環境コミュニケーション

日清食品の環境活動を広く知っていただくために、ステークホルダーの皆様との環境コミュニケーションを重視しています。2006年度は環境報告書「Green Plan 2006」を発行して取引先様、株主・投資家の皆様のお手元にお届けするとともに、当社の活動に関心をお持ちの方々のためにウェブサイトでもその内容を公開しました。社内では全従業員に回覧し、環境教育にも役立てています。

また、当社ウェブサイトでは食の安全と環境の保全に関する取り組みを紹介していますが、合わせてお客様からのご質問が多いものを中心に回答を掲載しています。なお、個別のお問い合わせについては、電子メールで回答させていただきます。双方向コミュニケーションに努めています。

2006年度はさらにウェブサイトの拡充をはかり当社の取り組みを詳しく紹介しています。



日清食品ウェブサイト
http://www.nissinfoods.co.jp/

環境教育

環境保全部では新入社員を対象に日清食品における環境問題の現状や対策について環境教育を実施し、環境保全意識を高める取り組みを行っています。

また、ISO14001認証取得事業所では内部監査員への教育や部門別教育、階層別教育のほか、重油・電力・排水といった環境の負荷に大きな影響を与える関連業務についても環境教育を実施しています。

環境リスクと緊急事態への対応

日清食品グループでは環境事故を防止するため、法規制よりも厳しい自主基準を定め、定期的な監視と測定を行っています。また、事故などで設備が破損し、環境汚染物質が流出した場合などに備えたリスク対策を行っています。

さらに、各工場に対応したマニュアルを作成するとともに、緊急事態が発生した時を想定した訓練などを毎年数回実施し、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。



滋賀工場の緊急時対応訓練

大気汚染・水質汚濁防止

日清食品グループの各工場では、大気汚染の原因となるSO_x(硫黄酸化物) 1・NO_x(窒素酸化物) 2・ばいじんや、水質

汚濁の指標となるCOD(化学的酸素要求量) 3・BOD(生物化学的酸素要求量) 4など、法規・条例基準よりも厳しい自主管理基準を設定し、管理を行っています。

2006年度は関東工場と静岡工場で実施したボイラー燃料の天然ガス化により、SO_xおよびNO_xの排出量を削減しました。

- SO_x 硫黄酸化物：化石燃料の燃焼に伴い発生。植物の枯死などに影響を及ぼす。
- NO_x 窒素酸化物：高温燃焼時、大気中の窒素が酸化されて発生。光化学スモッグの原因の1つ。
- COD 化学的酸素要求量：水中の被酸化物を化学的に酸化し、安定させるのに必要な酸素の量。
- BOD 生物化学的酸素要求量：水中の有機物を分解するために微生物が必要とする酸素の量。

土壌汚染防止

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、防液堤を設置し、定期的に設備点検をしています。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、適正な管理のもと使用しています。

また、土地の新規購入の際に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。現在までに当社の敷地内では深刻な土壌汚染事故は発生していません。2006年度には土地の新規購入を行いました。調査の結果、問題はありませんでした。



2006年度に実施した土壌調査

化学物質の適正な管理
「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(PRTR法)」の対象物質であるキシレン、クロロホルムを使用しています。いずれも事業の特性上年間取扱量が微量なため、届け出の必要はありませんが、適正な管理のもと使用しています。

またダイオキシンについては、焼却炉の対策工事を完了しており、すべての工場において「ダイオキシン類特別措置法」で定められた基準値よりも大幅に低い数値となっています。

なお、関東工場で5台、低温開発部で7台、PCBを使用した高圧コンデンサを保管していますが、「PCB廃棄物処理特別措置法」に基づき、毎年自治体に管理状況を届け出ており、施設の上、厳重に屋内管理しています。



施設のうえ、厳重に管理

環境関連の苦情・事故・訴訟

2006年9月6日、滋賀工場で廃水処理施設のポンプの誤操作によって、近くを流れる川に汚泥が流出しました。汚泥の量は約300m³で、約1.3kmにわたって川床に沈殿したため、バキューム車で回収作業を行い、県から文書による行政指導を受けました。滋賀工場ではこの事態を深刻に受け止め、ポンプ稼働システムの変更を行ったほか、今後同様の事態が起らないよう必要措置を講じました。

なお、2006年度における環境関連の苦情・訴訟はありませんでした。

開発 / 調達における環境への取り組み

製品の開発、調達段階から環境への配慮を行うことで循環型社会の形成に向けて資源の有効利用を進めています。

環境配慮の容器包装設計

循環型社会形成のためには消費者・事業者・行政が互いに協力し、リデュース (Reduce: 廃棄物の発生抑制)・リユース (Reuse: 再利用)・リサイクル (Recycle: 再生資源の利用) の3Rの取り組みを推進することが重要な課題となります。

日清食品では事業者の立場から3Rの推進に貢献できるような容器包装の設計を行い、総合的な環境負荷の低減を目指すために、「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」を新たに策定し、製品開発段階の環境への取り組みを一層推進しています。

環境に配慮した容器包装設計の基本指針

1 循環型社会形成のための3Rの推進

- 1) 廃棄物の発生抑制 (Reduce)
 - 容器の軽量化、減容化や包材点数の削減を目指す。
- 2) 再利用 (Reuse)
 - 詰め替え商品の開発を積極的に進める。
 - 再利用可能な容器を提案する。
- 3) 再生資源の利用 (Recycle)
 - リサイクル原料資材の積極的な使用を図る。
 - リサイクル性の高い素材の使用を目指す。

2 環境への影響

人体・環境に悪影響を及ぼす可能性のある素材は使用しない。環境負荷の少ないバイオマス原料の使用を進める。

3 デザインへの配慮

環境や人に配慮したわかりやすい表示、ユニバーサルデザインに配慮する。

4 環境への影響評価

原材料から廃棄までの環境負荷を考慮したLCA (ライフサイクルアセスメント) に基づいて容器包装を設計することに取り組む。

(2007年5月制定)

廃棄物の発生抑制に関する取り組み (容器包装材の使用量削減)

2006年度も製品に使用する容器包装材の設計を見直し、省資源化を図りました。その削減量は下記の通りです。

2006年度における容器包装材削減

日清ラ王

カップの重量を削減し、約11tのプラスチック使用量を削減。



麺の達人、スープの達人

カップの重量を削減し、約8tのプラスチック使用量を削減。



カップヌードルミニ

輸送用トレーの重量を減量し0.7tの再生PETを削減。



カップヌードル群の一部商品を紙容器仕様へ変更することにより、底面のタックシール、輸送用トレーを廃止し、ケースサイズを従来品の90%に。

資材発注の合理化

廃棄資材を削減するため、使用資材を複数製品で共用化するとともに資材の発注単位を細分化するなど、販売動向にあわせた柔軟な対応を行っています。また、資材メーカーへの発注量と当社の在庫量を社内関連部署がリアルタイムで確認できる「資材発注システム」を運用して、資材発注の合理化も推進しています。

2006年度は資材調達における供給拠点の見直しを実施し、資材配送距離削減と燃料使用量の低減を進めました。

再利用 (Reuse) に関する取り組み

「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」に基づき、2006年度は詰め替え商品の開発に取り組みました。その結果、まったく新しい食スタイル、食シーンを提案する環境配慮型商品「カップヌードルリフィル」が誕生しました。

環境への影響評価 (LCA)

日清食品では、「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」に基づき、環境影響評価 (LCA) による環境負荷を

低減する容器包装の設計に取り組んでいます。原料の採取、素材製造、容器製造、製品化、物流、消費、さらに消費後の最終的な廃棄処分に至る製品の全ライフサイクルにわたる各段階での環境負荷データを客観的かつ科学的に分析するとともに、環境影響の評価のための仕組みづくりを進めています。

グリーン調達の推進

日清食品・環境憲章の基本理念に従い、グリーン調達基本方針に基づいて環境と安全性に配慮した資材調達に取り組んでいます。

グリーン調達基本方針

- 1 環境関係の法規、規制、協定、及び適用される国際基準を遵守する。
- 2 地球温暖化防止、地球環境改善等に配慮する。
- 3 省エネ、省資源に配慮する。
- 4 廃棄処理、処分が容易で環境負荷の少ない資材の使用に努める。
- 5 再生可能な又は再生資材の使用に努める。
- 6 「安心、安全」を確認できる資材調達システムを構築する。
- 7 人の健康に悪影響を及ぼす資材を使用しない。

(2007年5月制定)

カップヌードルリフィルシリーズの発売

~ カップヌードルの新しいカタチを提案 ~

当社では、「楽しく食べて、エコスタイル」をコンセプトに、まったく新しい食スタイル、食シーンを提案する環境配慮型商品「カップヌードルリフィル」を発売しました。

このカップヌードルリフィルは、複合フィルムの底材に密度を高めためんとカップヌードルのスープ、具材を入れ、複合フィルムでシールしたコンパクトな詰め替え用カップヌードルです。脱気包装など、コンパクトにすることで包装材の重さを約4割削減することに成功しました。

これにより従来のインスタントラーメンにはなかったコンパクト設計思想による3大特徴を実現しています。第1に「コンパクトだから省資源」。カップヌードルで長年培われたフライ技術とめんとの配合の工夫によって、めんを従来比8割程度の体積にし、包装材の使用量を少なくしました。

第2に「コンパクトだから省スペース」。店頭、店から各家庭、家庭の中など各シーンでの省スペースを実現しました。第3に「ゴミは丸めてコンパクト」。召し上がった後の包材もコンパクトでゴミ袋がかさばることもありません。

カップヌードルリフィルシリーズは3月26日より関東甲信越1都9県のコンビニエンスストア、百貨店、バラエティストアおよび通信販売で新発売し、8月6日からは、同エリアの量販店などへ販売チャネルを拡大

しました。当社では「おいしい、の その先へ。」をスローガンに、おいしさのその先にある「楽しさ」や「環境」を見すえた製品づくりを進めています。

カップヌードルリフィルの作り方

- 1 開封口からフィルムを完全にはがす。
- 2 リフィル(詰め替え用)を手に持ち、オリジナルカップを上からかぶせるようにあてがう。
- 3 リフィル(詰め替え用)にオリジナルカップを押しつけながらひっくり返す。めんがカップに落ちない場合は、上から軽く押しつけてください。
- 4 熱湯(310ml)を内側の線まで入れ、フタをして3分でOK!



生産における環境への取り組み

生産工程で生じる多様な環境への影響に対してそれぞれの現場レベルで課題の解決に取り組んでいます。

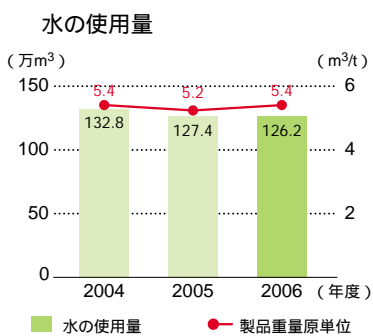
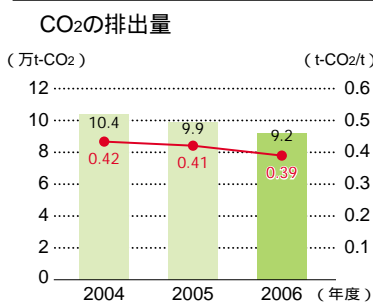
CO₂排出量および水使用量の削減

2006年度は、静岡工場と関東工場において、主要燃料源であるボイラー使用エネルギーを重油から天然ガスへ転換し、CO₂の排出量を削減することができました。

各工場では生産品目に応じたCO₂排出量の削減活動に取り組んでいますが、その他にも蒸気使用量の削減、既存機械装置の改良や各種機器のインバーター化などのきめの細かい取り組みを展開しています。

水使用量については、蒸気使用量の削減や既存機械装置の改良、機械冷却水の循環再利用などを進め環境負荷の低減に努めています。

2007年度はグループ中期目標に従い、さらなる削減を目指して活動を行っています。



「ゼロエミッション」の推進

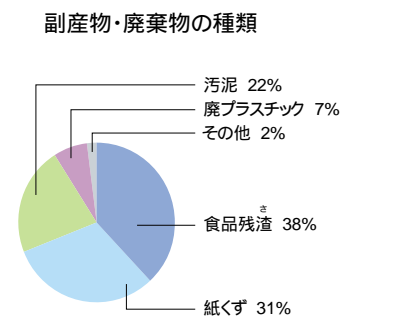
日清食品の各工場および札幌日清では、2001年度から工場より排出される副産物・廃棄物のすべてを資源として再利用する「ゼロエミッション」活動に取り組んでいます。2006年度は副産物・廃棄物のうち98.5%の再資源化に成功しています。

当社の生産工程から出る廃棄物の中でもっとも多い「めんくず」を中心とした食品残渣は、家畜の飼料として再資源化を行っています。また、汚泥や廃プラスチックについても減容化・減量化や、分別による効率的な再資源化を進めています。なお、食品リサイクル法が定める2006年度までに再生利用等の実施率20%以上という目標は、

グループ会社のすべてが達成しています。



家畜の飼料に生まれ変わっためんくず



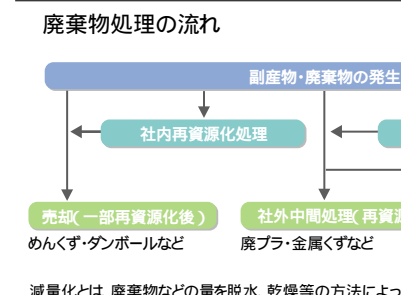
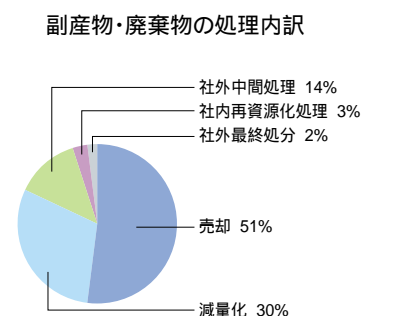
産業廃棄物の適正処理

日清食品グループでは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、事業活動に伴って発生する廃棄物を適正に処理しています。

また、委託業者の産廃許可証の有効期限切れや、マニフェスト管理状況などを各事業所と環境保全部が情報共有できるシステムを稼働させ、委託業者の産廃物の保管状況、施設・設備、操業状態などを確認しています。さらに、その信頼性を数値化する委託先評価の仕組みを構築し、一定の基準で評価を行い、課題の抽出を行っています。

2006年度は各事業所の管理者の業務知識向上を目的に、「eラーニングによる産廃契約の実務講習」を実施しました。

マニフェスト:産業廃棄物の排出事業者が収集運搬業者、または処分業者に対して交付する産業廃棄物管理伝票。これによって委託した廃棄物の最終処分までの流れを常に把握し、不法投棄を防止して適正な処理が行われるように監視する。



減量化とは、廃棄物などの量を脱水、乾燥等の方法によって減少させることです。

物流やオフィスにおける取り組み

あらゆる場面で環境負荷を最小限に抑えるためにできることから着実に取り組み、確かな成果に結びつけています。

当社と物流業者間の連携による取り組み

物流分野の温暖化対策は、荷主企業と物流業者間の連携・共同による物流システムの改善に向けた各分野を横断するような取り組みが不可欠です。日清食品は「グリーン物流パートナーシップ」の会員として会議に積極的に参加し、地球温暖化の防止に向けたCO₂等の温室ガスの排出削減対策を推進しています。

輸送エネルギーの把握精度をこれまで以上に高め、より効果的で実効性のある省エネ対策を検討する一環としてデジタルタコメーターの装着率をアップさせる取り組みを行っており、履歴管理によって燃料費の削減を推進することができました。2006年度は関東地区、北海道地区で装着率が100%となりました。

また、北海道地区では共同配送を推進し、2006年度の共同配送比率は93% (前年度比109.4%) となりました。

物流部門における環境負荷低減活動

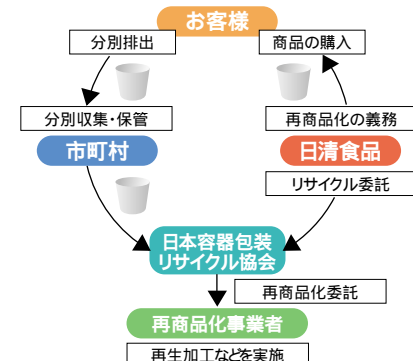
新たに「日清統一倉庫配送配車システム」を構築して積載効率の向上や、配送距離・配送時間の短縮を図ったほか、トレーラーを使用することによる積載量増加や車両台数の削減も行いました。

加えて、JRコンテナやフェリー便を活用し、トラックに比べて環境負荷の少ない鉄道・船舶に切り替えるモーダルシフトを実施しており、今後も拡大する方向で検討を進めています。

その他にも、小売企業への直接納品や計画販売による返品低減など、さまざまな側面から環境負荷低減に向けた努力を続けています。

容器包装の再商品化

日清食品ではプラスチックや紙などの容器包装の再商品化を、財団法人日本容器包装リサイクル協会に委託しています。2006年度当社が同協会に支払った金額は約8億7,000万円でした。この委託料によってお客様が使用された後の容器包装が、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。



オフィスにおける環境負荷低減

日清食品は地球温暖化防止国民運動の推進「チーム・マイナス6%」に参加しています。夏期には「ひよこちゃん」ポロシャツ着用(1993年から実施)およびノーネクタイによる「クールビズ」、冬期には重ね着を推奨する「ウォームビズ」のためにセーターの支給を行うなど、空調にかかる使用エネルギーの削減に努めています。

本社(大阪)及び東京本社では省資源・廃棄物削減のために一般廃棄物の分別回収やリサイクルなどを推進しており、継続的な環境負荷低減活動に取り組んでいます。



工場内で生じた食用油はバスの燃料に生まれ変わります

滋賀工場では、工場内で生じた廃油のリサイクルに2006年度から取り組んでいます。2006年度は2,800の廃油が京都市の(株)レポインターナショナルを通じて回収・燃料化され、京都市バスなどで使われるバイオディーゼル燃料へと生まれ変わりました。

グリーン購入

2001年2月に制定した「グリーン購入ガイドライン」に基づき、社内で使用する各種物品に関しては環境負荷の少ない製品を優先的に購入しています。また、社外のウェブ購入システムを利用し、全社的にグリーン購入を進めるとともに、購入実績を把握するシステムづくりを進めています。

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
- (2001年2月制定)



お客様とともに

ひとつひとつの製品・サービスを通じて
お客様に本当の満足が提案できることを常に追求しています。

ユニバーサルデザインへの取り組み

少子高齢化が進む中、お年寄りやお子様の誰もが迷うことなく、簡単につくることができることをテーマに、スープ製品のワンタッチ化に取り組みました。

2006年5月から発売した「野菜スープヌードル」は吸湿しやすいスープを容器に直接入れ、お湯を注ぐだけで食べられるようにカップの性能を高める工夫をしたものです。その際、スープのおいしさのひとつである「温かさ」にこだわり、従来からある外気との遮へいに優れた素材であるアルミの持つ冷たさが感じられないように、ナチュラルなカップを開発し



野菜スープヌードル

ました。

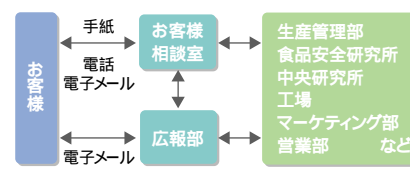
「野菜スープヌードル」の技術は「日清フォー・はるさめ」などのワンタッチ化にも貢献し、人に優しい食の提供に寄与しています。

また、ワンタッチ化によってスープ・かやくのパック包装が不要となり、約13tのプラスチック使用の削減につながりました。

お客様相談室

日清食品は、1966年にお客様の声に対応する窓口を営業部門に設置しました。1983年には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

お客様の声への対応の流れ

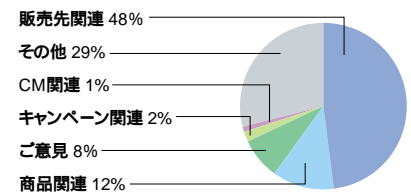


に設置しました。現在、電話や電子メールなどでお問い合わせを受け付けています。

お客様からのお問い合わせに関しては、迅速かつ誠意ある対応を心がけています。第一報をお受けすると、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は、お客様相談室や全国37カ所の支店・営業所のうち、もっともお客様の近くにある拠点から即時訪問する体制を整えています。

また、お客様からご指摘いただいた商品については、生産管理部、食品安全研究所、中央研究所などと連携し速やかに調査を行い、時には外部の調査機関にも依頼して、問題点の把握と対応に努めています。

お客様からの問い合わせ内容



取引先様とともに

倫理や法令の遵守、品質、安全性、信頼性などの観点から
あるべきパートナーシップの関係構築とその強化を進めています。

公正な取引

日清食品では原材料の仕入先や業務委託先などの取引先様と、「日清食品倫理規程」の行動規範に基づいて、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て取引するように努めています。

取引先様の選定などにあたっては、国内企業のみならず、海外企業に対しても経営内容や信頼性、技術力、実績などを考慮し、品質管理や安全性、価格などを公正に比較した上で検討を行っています。

また、安全で安心できる製品をお客様にお届けするためには、取引先様との関係を良好・健全に保つことが必要である

と考え、取引上の優越的な関係を利用して不当な不利益を及ぼすことを禁止するとともに、職務上の立場を利用して個人的な利益、便宜の供与を受けることを強く禁じています。さらに、取引先様の機密が漏洩しないよう厳重に管理しています。

株主・投資家とともに

適切な利益還元と情報開示を目指し
日清食品の企業価値をご理解いただくことを心がけています。

配当の基本方針

日清食品は常に収益力の強化に努め、企業価値を増大させて、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。

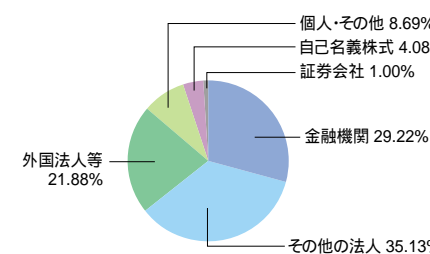
配当については株主の皆様へ適正な利益還元ができるように2005年度から中間配当制度を導入しました。2006年度の年間配当は1株当たり50円(中間配当35円、期末配当15円)としました。2007年度からは配当性向は連結ベースで30%を目安として実施するよう努めています。

内部留保した資金の用途については、さらなる企業価値の向上を図るための設備投資、研究開発、M&Aなどの資金需要に備えるとともに、余資についてはリスクを勘案しながら効率的に運用しています。

株主還元

当社は、お客様の生活に密着した食品を生産・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、日清食品の製品の魅力に触れていただくことを目的に株主優待を実施しています。

所有者別状況



100株以上1,000株未満保有の株主様には900円(税別)相当の当社製品詰め合わせを年1回、1,000株以上保有の株主様には2,250円(税別)相当の当社製品詰め合わせを年2回お届けしています。



株主ご優待 (1000株以上)

また、株式の流動性を高め、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株に変更しました。

さらに、資本効率の向上を通じて株主利益の増大を図るために、2005年度に自己株式約202万株を取得し、現在は519万株(発行済株式総数の4.07%)となっています。

なお、2007年3月末の株主総数は2万394名です。

株主総会・株主懇親会の開催

年に1回開催する定時株主総会を株主の皆様との対話の場と位置づけ、開かれた総会運営を目指しています。また、株主様にとってわかりやすく、印象に残るような事業報告を心がけ、議長の説明に合わせてパソコン映像を大型スクリーンに映し出すなど、工夫を凝らしています。

2006年6月に開催した第58期定時株主総会には426名の株主様が出席されました。また、2006年度から株主の皆様が当社経営者と直接話をしていただき、当社の製品をご試食していただく機会として株主懇親会を大阪、東京で開催し、

合わせて約2,000名の株主、同伴者の方々が参加されました。

株主・投資家の皆様とのコミュニケーション

日清食品ではさまざまな機会やメディアを通じて、株主・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
広報部(東京)内に設けたIR専門部署で対応しています。

取材・ご来訪への対応
国内外で年間延べ240件以上の証券アナリスト、機関投資家などの取材・来訪に対応しました。

決算説明会(年2回)
決算発表当日、本社(大阪)と東京本社をテレビ会議システムでつないでアナリスト、機関投資家などにご参加いただき開催。発表資料はホームページで即日開示しています。

英文アニュアルレポートの作成・海外配布
英文アニュアルレポートを作成し、入手を希望した海外の投資家・アナリストなどに配布。さらに2006年度は要約した英語版の他に、中国語、仏語、独語、スペイン語に翻訳した資料をインターネットの有力経済サイトに掲載し、幅広いコミュニケーションを開始しています。

個人投資家へのアピール
「個人投資家向け会社説明会」を2006年9月に8会場で開催するとともに、2006年12月、2007年2月には個人投資家向けフェアにブース出展を行い、日清食品の企業価値についてアピールしました。



個人投資家向け会社説明会

地域社会とともに(社会貢献活動)

企業の社会的責任を自覚し、地域との共生や交流を通じ、よりよい社会づくりへ貢献すべく取り組んでいます。

災害時における救援活動

当社では、これまで世界各地で災害が発生した際、緊急物資としての価値が高いインスタントラーメンをいち早くお届けしてきました。また、災害時に備えて各地の自治体と協定を結んでいます。今後も業界団体と連携しながら、救援活動に協力していきます。(詳細は41ページ)

地域との救援活動に関する協定

1980年	神奈川県と「災害救助法が発動された場合の応急物資の取扱いに関する協定」を締結
1995年	茨城県と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結
1996年	兵庫県と「災害救助に必要な食料の調達に関する協定」を締結
1999年	山口県下関市と「災害時における物資の供給に関する協定」を締結
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
2005年	大阪府と「災害時における被災者用食糧の確保に関する協定」を締結
2006年	草津市、守山市、栗東市、野洲市の湖南地域全域に災害時の要請に基づくインスタントラーメンの提供に関する登録

地域との交流

ラーメン記念日フェスタを開催
世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が発売された日である8月25日を当社では「ラーメン記念日」とし、1988年から毎年「ラーメン記念日フェスタ」を各地で開催しています。

2006年度は北海道千歳市の「札幌日清」と大阪府池田市にある「インスタントラーメン発明記念館」で開催しました。2会場合わせて16,600人が来場されました。



大阪府池田市で行われたラーメン記念日フェスタ

両会場では無料試食会やチキンラーメン手作り体験デモンストレーション、さまざまなゲームイベントなどを開催し、地域の皆様とのコミュニケーションを図りました。なお、北海道開催の入場料は全額千歳市に、大阪開催の売上金は全額池田市に、それぞれ寄付しました。

その他の地域交流活動

日清食品本社や各工場では周辺地域の方々との交流を目指して、さまざまな活動に取り組んでいます。

直轄4工場及び札幌日清で2006年度1,882人の工場見学受け入れ
千歳市環境マネジメントシステム内部環境監査への協力(札幌日清)
工場敷地外周の清掃(関東工場)
取手市環境審議会および行政改革推進委員会への参加(関東工場)
水防演習への参加(関東工場)



第55回利根川水系連合水防演習

地元の祭への支援(関東工場)
周辺道路の清掃等の実施(静岡工場)
自治会と地区企業の懇話会への出席(滋賀工場)
「琵琶湖の日」清掃活動への参加(滋賀工場)
工場周辺クリークの清掃(下関工場)
淀川河川敷清掃の実施(本社)

ラーメン記念日フェスタ入場料を千歳市環境部へ寄付

地域の環境保全のために何か役立ちたいという思いから、北海道のラーメン記念日フェスタでは2005年度より来場者の皆様に入場料100円をいただき、その全額を千歳市に寄付しています。2006年度の入場料は350,800円でした。2005年度はソーラーパネル一式を3台千歳市環境部に寄贈しましたが、2006年度は千歳市環境センターで使用されるデジタル式台秤を千歳市に寄贈しました。この取り組みに対して2006年12月、千歳市長から感謝状を授与されました。



2005年度に寄贈したソーラーパネル

2007年新潟県中越沖地震への支援活動

2007年7月16日に発生した新潟県中越沖地震被災地へ向け当社では、救援物資「カップヌードル」を11,000食緊急輸送しました。加えて、給湯機能付きキッチンカー「チキンラーメン号」を2台派遣。柏崎市内で7月18日～21日までの4日間、支援活動を行い、約3,600名の方々にカップヌードルを提供しました。



西山町内郷小学校にて温かいカップヌードルを提供するチキンラーメン号

食育活動

体験型食育施設「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、大阪府池田市の「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と戦後の食文化の歴史を楽しみながら学ぶことができる体験型食育施設です。

同館は通常の博物館とは一線を画す体験型のミュージアムであり、楽しみながら学ぶことのできるミニ工場であり、今その必要性を指摘されている食育施設でもあります。

未来を担う子どもたちの自由な発想と豊かな創造力を育てることを大きな目的としています。

課外学習と食育の場として小中学生をはじめ多くの方々にご利用いただいております。2006年度は40万人の来館者がありました。

多彩な食文化活動を展開
日清食品東京本社では食に関する1万冊の蔵書を収蔵する「食の図書館」を1988年に開館しました。一般の皆様にも開放し、食文化の向上に寄与しています。また、インスタントラーメン発明記念館

でも、2001年から親子を対象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する「サイエンス・クッキングセミナー」を開催し、食の未来を担う子どもたちに向けた食育活動を行っています。2006年度からは感謝する心、優しい心を育てる食育を目指して「食育セミナー」を新たに開催しています。



サイエンス・クッキングセミナー

インスタントラーメン発明記念館

チキンラーメン手作り体験工房

世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を手作りできる世界で唯一の工房です。小麦粉をこね、のばし、蒸したあとに味付けをし、「瞬間油熱乾燥法」で乾燥するまでの工程をお楽しみ下さい。【要予約・大人(中学生以上)500円、小学生300円】



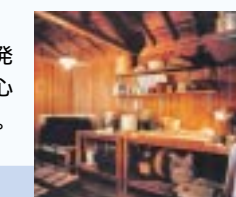
マイカップヌードル・ファクトリー

工場に行かなくてもカップめん製造工程がわかる体験工房です。自由にカップをデザインして、スープを選び、好きな具材をトッピング。世界で一つだけのオリジナル「カップヌードル」をお持ち帰りいただきます。「逆転の発想」の大切さを、楽しみながら体感。【予約不要・1食300円】



チキンラーメンの誕生

「チキンラーメン」を開発した当時の研究小屋を中心に誕生のエピソードを解説。



インスタントラーメン・トンネル

歴代の主な製品の実物パッケージを、頭上までおおいかにさるボリュームで展示。インスタントラーメンの発展を系統立てて表現しています。



安藤百福とインスタントラーメン物語

安藤百福の足跡と、インスタントラーメンの歴史や変遷、知的財産の大切さなどを年代順にグラフィカルに展示。



カップヌードル・ドラマシアター
カップヌードル型の体感シアター。「カップヌードル」の発明にいたるひらめきのエピソードや製造工程などを迫る大型映像で紹介。



来館のご案内

住所 大阪府池田市満寿美町8-25
阪急電車宝塚線池田駅下車、南へ徒歩5分
開館時間 9:30～16:00
(火曜・年末年始休館)

入館料 無料(体験工房は有料)
電話 072-752-3484(案内ダイヤル)
072-751-0825(予約専用ダイヤル)
ウェブサイト
http://www.nissin-noodles.com(PC)
http://instantramen.jp(携帯)

スポーツ支援活動

子どもたちの陸上競技活動を支援「走ることはあらゆるスポーツの基本である」という日本陸上競技連盟の趣旨に賛同し、当社は1985年から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会」に、1999年からは「日清食品カップ」全国小学生クロスカントリーリレー研修大会」に協賛しています。

全国小学生陸上競技交流大会には毎年約30万名の選手・関係者が参加し、本大会から多くのオリンピック選手や日本代表選手を輩出するなど、日本陸上界の底辺拡大に貢献しています。



東京・国立競技場で行われた「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会

その他の主なスポーツ支援活動 陸上競技部

1995年に「日清食品陸上競技部」が発足。国内外の主要競技大会での活動を行い、オリンピック選手も2名誕生。

日本オリンピック委員会(JOC)と オフィシャルパートナーシップ契約 を締結

2006年のトリノ冬季オリンピックでは日本代表選手団を応援。さらに2008年の北京オリンピック日本代表選手団も同様に応援し、日本のスポーツ文化の発展を支援していく予定。

企業対抗全国レディースゴルフ大会
企業に勤める女性アマチュアゴル
フプレーヤーが日頃の実力を試す本
格的な大会に2001年から協賛。



企業対抗全国レディースゴルフ大会

ベルマーク教育援助活動 (ベルマーク運動)

2004年からベルマーク教育助成財団が活動の一環として開催している「走り方教室」に、陸上競技部の現役選手を講師として派遣。

「安藤スポーツ・食文化振興財団」の社会貢献活動

食とスポーツは健康を支える両輪
安藤スポーツ・食文化振興財団(以下、
安藤財団)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い
う願いから、当社創業者の安藤百福が私
財を投じて1983年に設立した財団法人
です。以来、「食とスポーツは健康を支
える両輪である」という理念のもと、子
どもたちのスポーツ・自然体験の推進や食
文化の向上に関わる活動などを実施し
ています。日清食品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。

安藤財団では、前述の「日清食品
カップ」全国小学生陸上競技交流大
会、「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」への
後援、「インスタントラーメン発明記念館」
の運営のほか、以下の事業を行って
います。

自然体験活動支援事業 「トム・ソーヤースクール企画 コンテスト」の実施

「自然体験活動は、子どもたちの創造
性やチャレンジ精神を育む」と考える安
藤財団では、全国の小中学校や団体から
自然体験活動の企画案を公募し、創意
工夫のある提案を行った50団体に10
万円の実施支援金を授与しています。
その実施報告を受けて、特に優れた活
動を表彰し、賞金と副賞を贈呈してい
ます。

また、その結果や活動内容をウェブサ
イト「自然体験.com」(<http://www.shizen-taikens.com>)を通じて公開し他団体の
参考にしてもらうことで、自然体験活
動の裾野を広げる活動を行っています。



八王子市立上川口小学校
「みんなで自然体験推進計画2006」

「食創会～新しい食品の
創造・開発を奨める会～」の活動
安藤百福の理念である「食創為世」
に基づき、新しい食の創造を推し進め、
食品産業の発展と食文化の向上に貢
献しようと1996年「食創会」を設立。

「食創会」では「安藤百福賞」を制定
し、独創的な基礎研究、食品開発、ベン
チャーの分野での優れた業績を表彰、支
援しています。



食創会 安藤百福賞表彰式

従業員とともに

個人の能力・意欲が十分に発揮できるだけでなく
誰もが充実感を抱いて働けるような職場環境が大切だと考えます。

人事制度

SBU(Strategic Business Unit) 制度
課長クラス以下6~7名がユニットを
構成し、ユニットごとに全社目標を細分化。
チームごとの目標管理による組織への
参加意識の向上を目指しており、成果
がインセンティブに反映される評価制度
として位置づけています。

自己申告制度

年1回、従業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
などについて人事部に直接意見を述べ
ることができ、個別面談も実施しています。

公募人事

管理職・監督職を対象に、自分の意
思で、自分のやりたい仕事にチャレンジ
できる環境を整え、従業員のキャリア実
現と組織の活性化を目的とした制度です。

早期昇進制度

従来、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・業績か
ら判断して上位等級にふさわしい優秀
な従業員を、短期間で昇進・昇格させ
ることを目的とした制度です。

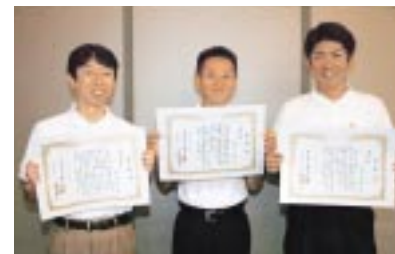
職務年俸制度

管理職を対象に従来から年俸制を導
入してきましたが、等級にかかわらず、
職務に応じて報酬を決定することにより、
メリハリのある人事制度を実現してい
ます。

新任管理職山修行研修を実施
新たに登用された新任管理職に対し
て実施する研修で、2006年度より山修
行研修を実施。14名の管理職が身体的、
精神的な修行を行いました。

表彰制度

優れた技術・アイデアを表彰
する「業務功績表彰」
毎年「チキンラーメン」誕生の日であ
る8月25日に、創業者精神を継承するよ
うな技術・アイデアをもって優れた功績を
残し、会社に大きく貢献した従業員を対
象に「業務功績表彰」を実施しています。



業務功績表彰受賞者

業務上の発明への「発明報奨 制度」

2003年4月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指
し、「発明報奨制度」を運用しています。
これは特許・実用新案・意匠に関する
優れた職務発明をした従業員に報奨金
を支給する制度です。出願時と権利取
得時に報奨金が支給され、当社がその
権利を使用して一定以上の利益を得た
場合、権利登録後3年おきに最高
3,000万円までの実績報奨金が支給さ
れます。2006年度は延べ84名の従業
員に報奨金を支給しました。

働きやすい職場環境の実現

健康サポートルームの設置

2005年1月から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」を設置しています。この相談窓
口では従業員本人だけでなく、従業員
の家族からも24時間、健康面やメンタル
面の悩みを受け付けています。そのほか、

従業員の健康管理のために、年1回の
健康診断を実施しています。

セクシャルハラスメント防止対策
2007年4月に改正された男女雇用機
会均等法を受けて、職場におけるセク
シャルハラスメントの防止に取り組んで
います。就業規則に罰則規定を盛り込み、社
内に相談・苦情窓口を設置するなどの対
策を講じています。

出産・育児・介護の支援制度
「育児休業制度」「介護休業制度」
を設け、従業員の出産・育児・介護と仕
事との両立を支援しています。これらの
制度には短時間勤務制度も含まれてお
り、従業員それぞれの希望に応えられる
ように職場環境を整えています。

フレックスタイム制で自主的な勤
務時間管理
管理部門や研究部門にフレックスタ
イム制を導入しています。従業員一人ひ
とりが勤務時間管理を行い、勤務状況
に応じたスケジュール管理を行うことで
時間外労働の削減にもつながります。

安全衛生パトロールの実施
日清食品の各工場では、安全衛生委
員会を定期的開催するとともに、「安全
衛生パトロール」を編成し、工場内を巡
回して作業工程の安全性や衛生状態を
チェックするなどの改善に努めています。



安全衛生パトロール

環境会計

集計範囲の内訳:国内全直轄工場・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:2006年4月1日～2007年3月31日

環境保全コスト

単位:千円

分類	主な取り組みの内容	2005年度		2006年度	
		投資額	費用額	投資額	費用額
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	5,760	426,710	43,060	398,280
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等) ・空調、冷凍機の点検(冷媒漏れ検査等)	10,050	25,240	15,900	19,320
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 ・めんくず等の飼料化、肥料化	5,220	335,310	2,210	328,850
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	818,300	0	874,610
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	530	189,360	0	154,190
研究開発活動における環境保全コスト	・焼却灰、めんくずのリサイクル調査等	0	160	0	160
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	950	0	550
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関わる法定負担金)	0	3,820	0	3,260
合計		21,560	1,799,850	61,170	1,779,220

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。
 費用に含まれる人件費は、環境保全に携わった時間により計上。

環境保全効果

環境保全効果については2005年度と比較して、2006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。環境保全の物量効果は生産量の影響を勘案しました。

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(めんくず売上など)」のみを対象として集計し3,300万円でした。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出していません。

内容	分類	物量効果
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 ₂ の排出	4,000t-CO ₂
	SO _x の排出	4,500kg
	NO _x の排出	12,700kg
	CODの排出	600kg
	廃棄物の排出	-530t
	廃棄物の最終処分	23t

環境パフォーマンスデータ

原単位:製品生産重量1あたりの数値

地球温暖化関連 P30・31参照

電力(万kWh)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	6,029	5,899	5,864
札幌日清・味日本	623	610	584
合計	6,652	6,509	6,448
原単位(kWh/t)	268	268	275

都市ガス(万m³)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	0	0	432
札幌日清・味日本	47	47	49
合計	47	47	481
原単位(m ³ /t)	18	18	37

物流でのCO₂

	2004	2005	2006
CO ₂ 排出量(万t-CO ₂)	1.1	1.0	1.8
原単位(t-CO ₂ /t)	0.044	0.041	0.077

2005年度以前はドライ製品のうち直轄工場と札幌日清の生産分を集計し、2006年度は全ドライ製品を集計しています。

廃棄物関連 P30参照

廃棄物量(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	14,311	12,879	13,039
札幌日清・味日本	1,237	1,253	1,142
合計	15,548	14,132	14,181

社外最終処分量(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	218	213	188
札幌日清・味日本	41	46	39
合計	259	259	227

副産物・廃棄物の種類(t)

	2005	2006
食品残渣	4,930(35%)	5,340(38%)
紙くず	4,480(32%)	4,360(31%)
汚泥	3,320(24%)	3,080(22%)
廃プラスチック	1,050(7%)	1,010(7%)
その他	320(2%)	390(2%)
合計	14,100(100%)	14,180(100%)

日本容器包装リサイクル協会への再商品化委託量(t) P31参照

	2004	2005	2006
プラスチック	19,388	20,032	19,007
紙	4,484	4,979	4,517

重油(kℓ)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	27,069	25,708	19,938
札幌日清・味日本	799	778	797
合計	27,868	26,486	20,735
原単位(kℓ/t)	0.12	0.12	0.10

CO₂(万t-CO₂)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	9.8	9.4	8.7
札幌日清・味日本	0.6	0.5	0.5
合計	10.4	9.9	9.2
原単位(t-CO ₂ /t)	0.42	0.41	0.39

再資源化量(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	9,414	8,416	8,861
札幌日清・味日本	838	803	762
合計	10,252	9,219	9,623

再資源化率

	2004	2005	2006
全直轄工場計	98%	98%	98%
札幌日清・味日本	95%	95%	95%
合計	98%	97%	98%

副産物・廃棄物の処理内訳(t)

	2005	2006
売却	7,620(54%)	7,400(52%)
減量化	4,170(30%)	3,940(30%)
社外中間処理	1,720(12%)	2,260(14%)
社内再資源化処理	330(2%)	350(3%)
社外最終処分	260(2%)	230(2%)
合計	14,100(100%)	14,180(100%)

容器包装材使用量(万t)

	2004	2005	2006
全直轄工場	5.0	5.0	5.1
札幌日清	0.2	0.2	0.2
合計	5.2	5.2	5.3

「食の安全」と「環境保全」および救援活動に関する取り組み

水使用・水質汚染関連 P27・30参照

水使用量(万m³)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	126.2	120.5	118.7
札幌日清・味日本	6.6	6.9	7.5
合計	132.8	127.4	126.2
原単位(m ³ /t)	5.4	5.2	5.4

BOD(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	2.7	2.4	1.6
札幌日清	0.1	0.1	0.0
合計	2.8	2.6	1.6
原単位(kg/t)	0.012	0.011	0.007

大気汚染関連 P27参照

SOx(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	35.1	34.6	28.6
札幌日清・味日本	5.7	5.1	5.2
合計	40.8	39.7	33.8
原単位(kg/t)	0.18	0.18	0.16

ばいじん(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	7.0	8.9	6.6
札幌日清・味日本	0.5	0.5	0.5
合計	7.5	9.4	7.1
原単位(kg/t)	0.030	0.039	0.030

オフィスでの取り組み関連 P31参照

電力(万kWh)

	2004	2005	2006
大阪本社	163	162	162
東京本社	181	174	165

水使用量(m³)

	2004	2005	2006
大阪本社	20,588	17,752	17,579
東京本社	8,429	8,177	7,377

一般廃棄物量(t)

	2004	2005	2006
大阪本社	49.8	52.8	47.7
東京本社	62.4	73.3	97.9

排水(万m³)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	95.3	91.7	93.1
札幌日清・味日本	5.5	5.7	6.3
合計	100.8	97.4	99.4
原単位(m ³ /t)	4.1	4.0	4.2

COD(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	8.4	6.6	5.8
札幌日清			
合計	8.4	6.6	5.8
原単位(kg/t)	0.036	0.030	0.027

NOx(t)

	2004	2005	2006
全直轄工場計	83.7	80.7	65.1
札幌日清・味日本	1.9	2.1	2.2
合計	85.6	82.8	67.3
原単位(kg/t)	0.35	0.34	0.29

ガス(万m³)

	2004	2005	2006
大阪本社	14.6	12.7	11.3
東京本社	5.4	4.6	4.7

再資源化率

	2004	2005	2006
大阪本社	39.0%	36.4%	33.9%
東京本社	45.0%	46.0%	44.8%

再資源化率 = 再資源化量 / (再資源化量 + 社外最終処分量)

	食品安全研究所の主な取り組み	「環境の保全」に関する取り組み	飢餓・災害・紛争などへの救援活動
1990年		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	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		「地球環境問題対策委員会」設置	雲仙普賢岳の大火砕流による被災者を支援 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		「PL&環境対策委員会」設置	阪神淡路大震災に際してカップめん100万食を寄贈 阪神淡路大震災に際して、インスタントラーメン16万1千食を寄贈() 東京都と災害対策用の備蓄食糧として60万食(現在は120万食)の供給契約を結ぶ()
1997年			ロシアタンカー・ナボ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
1998年	中央研究所と開発研究所を統合し、中央研究所を設立、食品安全センターを設置		
1999年	非遺伝子組換え農作物を使用する方針を決定	「環境憲章」制定	インドネシア政府を通じ、インドネシアの内紛被害者に約10万USD相当の袋めんを寄贈() 台湾中部大地震の被災者に7万5千食のインスタントラーメンを援助()
2000年		滋賀工場、ISO14001認証取得 関東工場、静岡工場、下関工場、ISO14001認証取得 札幌日清、ISO14001認証取得	北海道有珠山噴火による被災者に対してカップめん1万7千食を寄贈 三宅島復興に向けて、東京都に義援金1,000万円を贈呈()
2001年	アレルギー表示「特定原材料」5品目と「特定原材料に準ずるもの」19(現20)品目をパッケージに記載 残留農薬60種類を一言に分析可能な「NASRAC 60 1」を開発 「食中毒菌群の迅速一言検査法」を開発 BSE問題の発生に対応して原材料を代替材料に順次切り替え	「日清食品グリーン購入ガイドライン」制定 環境報告書「Green Plan」発行開始 「PL&環境対策委員会」を「環境委員会」へ改称	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()
2002年	牛肉をBSE 非発生国の素材に切り替え完了 食品安全センターの機能を拡充し、食品安全研究所を新設 「NASRAC 60」を残留農薬約300種類を一言分析可能な「NASRAC 300 2」に拡充	「日清食品倫理規程」制定 「産業廃棄物処理ガイドライン」制定 「産業廃棄物処理マニュアル」作成 味日本、ISO14001認証取得	
2003年	「遺伝子発現を指標としたヒト細胞変異原性試験法(NESMAGET 3)」を開発	本社、ISO14001認証取得 東京本社、ISO14001認証取得 ニッソ・アジノ・モト アリメントS Ltd.、ISO14001認証取得	
2004年	「日清食品食品安全監査基準(NISFOS 4)」制定 残留動物用医薬品38種類の一言分析法 「NASVED 38 5」を開発	日清スコ東京工場、ISO14001認証取得 日清スコ本社工場、ISO14001認証取得	新潟県中越地震の被災者に対してカップめん1万1千食を寄贈 新潟県中越地震被災地へ5万食のカップめんの提供、義援金1,000万円を贈呈() 中国「宋慶齡基金」にインスタントラーメン200万食を寄贈() スマトラ沖地震およびインド洋津波被災者に2万ドル分(約20万食分)のインスタントラーメンを援助()
2005年	「試料同一性判別法(NASID 6)」を開発	日清エフ・ディ食品、永南食品有限公司、ISO14001認証取得 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 日清ヨーク、ISO14001 認証取得	台風14号に際して下関市にカップめん2,500食を提供 アメリカのハリケーン「カトリナ」および「リタ」の被災者に対し、カップめん5万2,800食を寄贈() パキスタン地震の被災者にカップめん10万7千食を寄贈()
2006年	「特定原材料に準ずるものの動・植物遺伝子検出法」を開発 残留農薬・動物用医薬品等約550種類の分析システム「NASRAD 550 7」を開発 「ヒト細胞変異原性試験法(NESMAGET)」を拡充 「日清食品食品安全監査基準(NISFOS)」拡充	日清食品有限公司(香港)、ISO14001認証取得	韓国赤十字社へ、インスタントラーメン15万6千食を寄贈() インドネシアジャワ島地震の被災者に対し18万6千食を寄贈() フィリピンルソン島の台風被災者に対しインスタントラーメン10万食を寄贈()

1¹ NASRAC-60 : Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals-60
2² NASRAC-300 : Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals-300
3³ NESMAGET : Nissin's Evaluation Systems for Mammalian GenoToxicity
4⁴ NISFOS : Nissin's Inspection Standards for Food Safety
5⁵ NASVED-38 : Nissin's Analytical Systems for Veterinary Drugs-38

6⁶ NASID : Nissin's Analytical Systems for Identification
7⁷ NASRAD-550 : Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals and Veterinary Drugs -550
(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
世界ラーメン協会加盟各社との連携による救援活動

日清食品グループの概要・2006年度事業概況

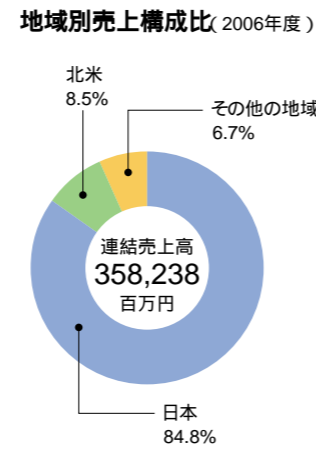
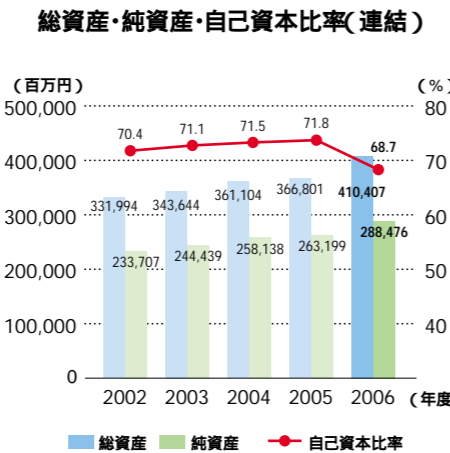
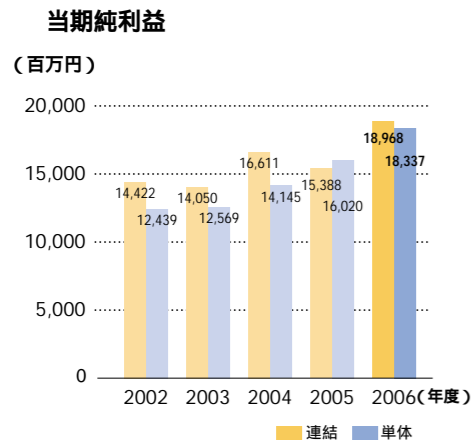
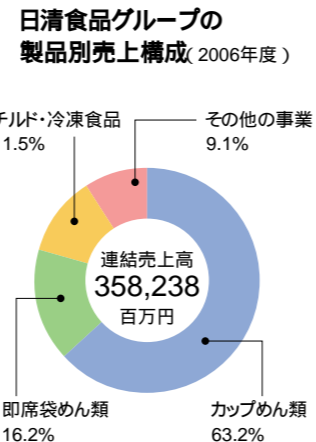
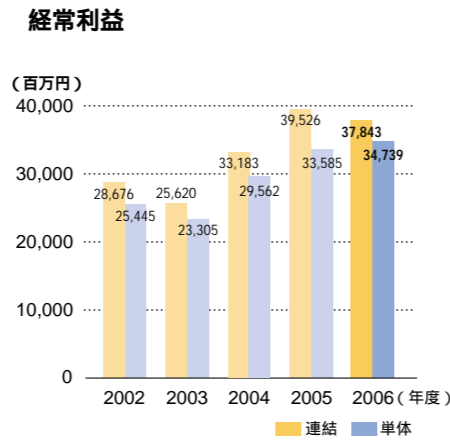
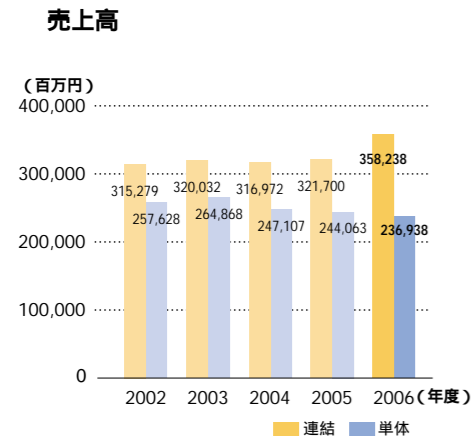
日清食品グループは「即席袋めん」「カップめん」などのインスタント食品に加え「チルド食品」「冷凍食品」などの製造販売を軸に、「菓子」「乳製品」の製造販売、容器の製造販売など多彩な分野で事業を展開しています。2006年度から新たに明星食品がグループに加わりました。

海外においても現在11カ国でインスタントラーメンの製造販売を行うほか、材料の製造販売、冷凍食品の製造販売などを行っています。インスタントラーメン業界のパイオニアとして、世界のお客様のニーズに応える製品をお届けし、グローバルな食文化の創造に貢献しています。

会社概要 2007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 25,122,718,774円
 従業員数 1,378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

業績の推移



主要製品

即席袋めん類



1958年に発売した世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」の他にも、ロングセラー製品「日清焼そば」「出前一丁」や「日清のラーメン屋さん」など、インスタントラーメン業界のパイオニアとして、お客様のニーズに応える製品をお届けしています。当社グループ入りした明星食品の「明星チャルメラ」「明星中華三昧」などが新たに加わりました。

カップめん類



1971年に世界初のカップめん「カップヌードル」を開発・発売して以来、時代先駆けた製品をお客様にお届けしています。その後も、「日清のどん兵衛」「日清焼そばU.F.O.」、生タイプめんの「日清ラ王」、ご当地・ご当地ラーメンブームの引き金になった「行列のできる店のラーメン」や、具材の質・量ともに大幅アップした「日清具多」を発売するなど、常に創造性豊かな製品の開発に取り組んでいます。さらに当期から「明星一平ちゃん」なども加わりました。

チルド・冷凍食品



1983年からスタートしたチルド食品事業は、「ラーメン屋さん」「日清焼そば」「行列のできる店のラーメン」など、コンセプトを明確にし、品質の良さを重視した製品を開発して参りました。さらに、調理の手軽さとおいしさを兼ね備えた製品を充実させています。また、1991年から本格的に始動した冷凍食品事業は、レンジで簡単に作れるおいしい「スガケティ」冷凍日清スバ王や、高級具付きめんの「冷凍日清具多」シリーズ、根強い人気を誇る「お好み焼」「たこやき」など、クオリティとコストパフォーマンスを追求した製品開発を行っています。

その他の事業



1991年にグループに加わった日清シスコでは、「シスコーン」「ココナッツサブレ」など、各種シリアルフーズ、ビスケット、クッキー、チョコレート製品など菓子を中心に製造・販売を行っています。また、1991年にグループに加わった日清ヨークでは、「のむヨーグルト」「ピルケル」など乳酸菌飲料やゼリー、ヨーグルト製品などを製造・販売しています。当期から明星食品の外食事業も加わりました。

日清食品グループ会社

日清食品(株) 連結子会社 持分法適用会社

国内関係会社(17社)

即席袋めん・カップめんの製造・販売
 札幌日清(株)

チルド食品・冷凍食品の製造・販売
 日清冷凍食品(株)
 グランフーズ(株) 他2社

即席袋めん・カップめん用原材料の製造・販売
 味日本(株)
 日清エフ・デイ食品(株)
 日清化成(株)
 ファインフーズ(株)

その他の事業
 日清シスコ(株)
 日清ヨーク(株)
 日清エンタープライズ(株)
 宇治開発興業(株) 他4社

海外関係会社(28社)

即席袋めん・カップめん等の製造・販売
 ニッシンフーズ(U.S.A.)Co., Inc.
 ニッシンフーズ メキシコ S.A. de C.V.
 ニッシンフーズKft.
 ニッシンフーズGmbH
 日清食品有限公司
 廣東順徳日清食品有限公司
 永南食品有限公司
 珠海市金海岸永南食品有限公司
 上海日清食品有限公司
 インドニッシンフーズ Ltd.
 ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda.
 タイブレジデントフーズ Pub Co., Ltd. 他4社

即席袋めん・カップめん用原材料の製造・販売
 味楽食品有限公司 他1社

冷凍食品の製造・販売
 港永南食品(深圳)有限公司 他1社

即席めんに付随する事業
 日清食品(中国)投資有限公司 他7社

明星食品(株)

国内関係会社(6社)

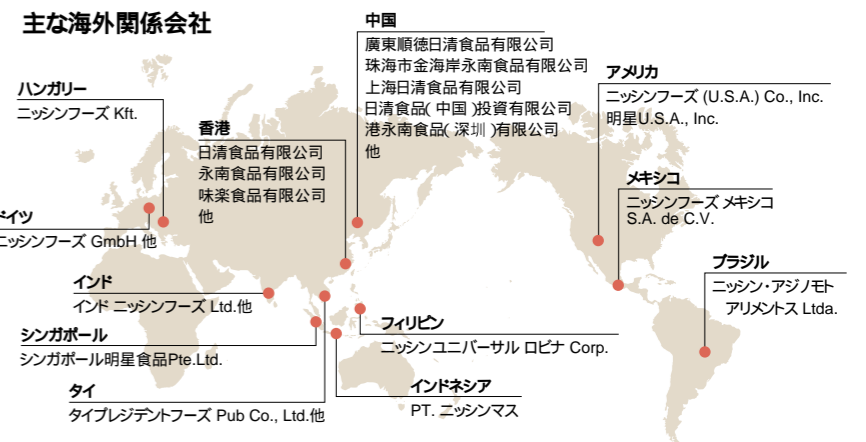
即席めん・即席めん用原材料の製造
 西日本明星(株)
 (株)ユニスター
 明星サブライサービス(株)

チルド食品の製造・販売
 (株)明星フレッシュ

その他の事業
 明星外食事業(株) (株)玄武

海外関係会社(2社)

即席めん・チルド食品の製造・販売
 明星U.S.A., Inc. シンガポール明星食品Pte.Ltd.





吉村 元男 (よしむら・もとお)

鳥取環境大学環境デザイン学科長・教授、地球ネットワーク会議代表、ランドスケープデザイナー。
1937年京都市生まれ、京都大学農学部林学科卒業。
「万博記念公園の設計」「鎮守の森保修景研究」
「国連大学との共催による日本へのゼロエミッション導入活動」
「都市公園活動」などでランドスケープデザイン・環境に関する賞を多数受賞。
著書に『都市は野生でよみがえる』『ランドスケープデザイン』『エコハビタ』
『地域発・ゼロエミッション』『森が都市を変える』
『CO₂排出削減50%時代における循環型まち(環節都市)づくり』など。

世界人口は、今世紀半ばにも100億人になるとしています。これに見合う食料をどう確保するか。私達人間の生存にとって大きな問題と直面しています。

日本発で世界食となり、年間約857億食も生産されるインスタントラーメンが、飢餓に打ちひしがれていた戦後の闇市の風景から生み出されたことは広く知られています。日清食品の創業者安藤百福が、寒空の下、闇市のラーメン屋台に並ぶ長い行列を見て、「あらゆる文化は食が満たされてこそ栄えることができる」との思いを持って生まれたことを、報告書から知ることができました。創業者の「食足世平」という理念を具現化した日清食品は、大衆食のバイオニアとなりました。簡単に調理できる、災害救助物資として重宝されているインスタントラーメンは、その特質ゆえ、このグローバル時代の国境を越えた「だれでも、どこでも、いつでも、手軽に、健康と生きる喜びと豊かさ」と平和を瞬時に得られる世界共通の人類食」になったといえることができます。

それだけに、農業生産、材料調達、製造、流通、輸送、販売、消費さらに各段階の廃棄物のリサイクル、エネルギーや水などの消費節約、そして地球温暖化対策としてのCO₂排出削減といった一連のプロセスを、「かけがえのない地球のなかで持続可能な生産システム」として実現しなければなりません。そういった視点から、「食の安全」と「環境問題」を日清食品の製造の最重要課題とされ、社内に徹底されたことは、評価できるでしょう。また国内の「食品安全研究所」だけでなく、上海でも同様の研究所をもっていることは、グローバル時代の食品産業の

あり方を象徴するものでしょう。

一方、食品の供給者としての食の安全と環境問題への取り組みが、いかに消費者の製品への満足度とリンクしているかが問われています。企業が生み出すエコ商品は、消費者の満足を満たし、なおかつ容器包装や廃棄を含む消費段階でも安全と環境が配慮されねばならないのです。最近、消費者の健康、高品質、安全性などへの強いこだわりが、かえって過剰包装など環境に高い負荷を与える要因を多く生み出すというあらたな問題が出てきています。最初に登場した袋めんは、消費者は容器や鍋などを用意して自分で調理する必要がありました。しかし、次に登場したカップめんは、あらかじめ容器に入って販売されているため、便利になった反面、消費の段階で多くの廃棄物が出る結果となりました。最近では、中味さえ買えば容器が何回も使えるリフィルが開発され、エコ商品は着実に進化を遂げていることが伺われます。また、日清食品では、製造工程から出る副産物の再利用だけでなく、廃熱利用、省エネルギー、水使用量の削減にまで及んでいることなどは高く評価できるものです。3年間に亘る環境パフォーマンスのデータからは、日清食品が、環境・資源の問題にいかにもじめに、情熱を傾け、会社一丸となって負荷減少に取り組んでいるのが見て取れます。地球環境時代にあまねくゆきわたっている世界食のバイオニアである日清食品。消費者との信頼関係のなかで、さらに新たなエコ商品が提供されることを期待します。

本報告書に関するお問い合わせ

日清食品株式会社 大阪広報部
〒532-8524 大阪市淀川区西中島四丁目1番1号
TEL : (06) 6305-7722
FAX : (06) 6305-7727

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

「食の安全」と「環境」への取り組みは、下記ウェブサイトアドレスをご覧ください。

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

発行

日清食品株式会社 環境委員会
委員長 代表取締役専務取締役 中川 晋



この冊子には、古紙配合率20%の再生紙を使用しています。
インキは環境負荷の少ない植物性大豆インキを使用しています。



日清食品は チーム・マイナス6%に参加しています。