

Green Plan 2008  
食の安全と環境に関する報告書

*EARTH FOOD CREATOR*



## Contents

日清食品の50年の歩み	2
トップメッセージ	4

### Highlight 1

いつでも誰もが安全でおいしい食品を 安全と安心をすべてに 優先する製品づくりに 取り組んでいます。	8
------------------------------------------------------------	---

### Highlight 2

「環境」と「人」が新発想の基本にあります おいしさの向こうにある 未来を考え続けたら 「ECOカップ」に辿り着きました。	14
-----------------------------------------------------------------------	----

### Highlight 3

インスタントラーメンに何ができるのか 食品産業を育成し地域の自立を 支援する壮大なプロジェクトに 取り組んでいます。	18
---------------------------------------------------------------------	----

## 食の安全

品質保証への取り組み	22
安全性の研究における取り組み	23
原材料の調達における取り組み	24
製品情報 / 生産における取り組み	25

## 環境の保全

環境マネジメント	26
環境目標と実績(グループ全体の生産活動)	28
インスタントラーメンの生産における環境負荷	29
開発 / 調達における環境への取り組み	30
生産における環境への取り組み	32
物流やオフィスにおける取り組み	34
環境コミュニケーション	35

## ステークホルダーとともに

地域社会とともに(社会貢献活動)	36
お客様とともに/取引先様とともに	40
株主・投資家の皆様とともに	41
従業員とともに	42

## 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	44
----------------------	----

日清食品グループの概要・2007年度事業概況	46
------------------------	----

第三者意見	48
-------	----

## 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、報告してきました。

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の皆様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、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

2007年度(2007年4月1日～2008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2007年度以前・以降のものも報告しています。

## 発行日 / 発行部数

2008年9月、5,500部発行  
(前回発行2007年9月、次回は2009年9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日清食品グループへと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

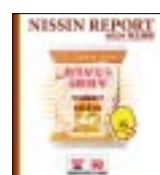
環境省「環境報告ガイドライン(2007年度版)」  
GRI「サステナビリティ・リポーティング・ガイドライン2006」

## ウェブサイト・関連情報について

本報告書の内容および関連する詳細データは、当社ウェブサイト上に掲載しています。ウェブサイトに詳細情報を掲載している事項は、[Web](#) で表示しています。また財務関連の情報を掲載した「Annual Report」「株主通信」、日清食品のさまざまな取り組みをわかりやすく紹介している子ども向け広報誌なども発行しています。



Annual Report



株主通信



子ども向け広報誌

社会・環境に関する取り組み

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

食の安全に関する取り組み

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

株主・投資家に関する情報

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

## 「おいしさ」の未来を見つめ続けて50年。

日清食品は2008年、創業50周年を迎えました。

1958年の創業以来、名実ともに「世界食」となった

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、

人々の暮らしにとって最も大切な「食」の創造開発に取り組んできました。

私たちはこれからも、「おいしい、の その先へ。」のスローガンのもと、

おいしさの未来を見つめ、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、そして幸福を見つめてさらに前へ進んでいきます。

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。

## 1958年

世界初のインスタントラーメン  
「チキンラーメン」発売



田川工場時代の社員と



## 1960年代

1963年 「日清焼そば」発売  
1968年 「出前一丁」発売



## 1970年代

1971年 世界初のカップめん  
「カップヌードル」発売  
1976年 「日清焼そばU.F.O.」  
「日清のどん兵衛きつね」発売



東京・銀座歩行者天国でカップヌードルを食べる若者たち

## 1980年代

1984年 「カップヌードルシーフードヌードル」発売  
1987年 チルド「日清のラーメン屋さん」発売



連日若者たちでにぎわった  
NISSIN POWER STATION

## 1990年代

1992年 「日清ラ王」発売  
1997年 「サイリウムシリーズ」  
厚生省(現 厚生労働省)から  
特定保健用食品の認可取得



カンヌ国際広告映画祭で  
「アドバイザー・オブ・ザ・  
イヤー」を受賞



## 2000年代

2002年 「日清具多」発売  
2005年 世界初の宇宙食ラーメン  
「スペース・ラム」がスペース  
シャトルに搭載され宇宙へ



インスタントラーメン  
発明記念館の前で  
野口聡一宇宙飛行士と  
握手をする安藤百福

### 「食の安全」と「環境保全」 に関する取り組み

「食の安全」に関する取り組み  
「環境保全」に関する取り組み

1991 「地球環境問題対策委員会」設置  
1995 「PL&環境対策委員会」設置  
1998 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 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  
2001 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種類を一斉に分析可能な「NASRAC 60<sup>1)</sup>」を開発  
「食中毒菌群の迅速一斉検査法」を開発

2002

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  
「PL&環境対策委員会」を「環境委員会」へ改称  
環境報告書「Green Plan」発行開始  
「日清食品グリーン購入ガイドライン」制定  
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300種類を一斉分析可能な「NASRAC 300<sup>2)</sup>」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

2003 「遺伝子発現を指標としたヒト細胞変異原性試験法(NESMAGET<sup>3)</sup>)」を開発  
2004 「日清食品食品安全監査基準(NISFOS<sup>4)</sup>)」制定  
残留動物用医薬品38種類の一斉分析法「NASVED 38<sup>5)</sup>」を開発  
2005 「試料同一性判別法(NASID<sup>6)</sup>)」を開発  
日清(上海)食品安全研究開発有限公司設立  
2006 「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種類の実験システム「NASRAD 550<sup>7)</sup>」を開発

2007

「ヒト細胞変異原性試験法(NESMAGET)の反応様式を解明  
「カップヌードルリフィル」シリーズ発売  
グループ中期環境目標の策定  
「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」の策定  
グリーン調達基本方針の策定

1「NASRAC-60」  
Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals-60  
2「NASRAC-300」  
Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals-300

3「NESMAGET」  
Nissin's Evaluation Systems for Mammalian Geno Toxicity  
4「NISFOS」  
Nissin's Inspection Standards for Food Safety  
5「NASVED-38」  
Nissin's Analytical Systems for Veterinary Drugs-38  
6「NASID」  
Nissin's Analytical Systems for Identification  
7「NASRAD-550」  
Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals and Veterinary Drugs -550



「安全・健康・環境」の3つを軸に、  
お客様と社会の満足に  
応えていきます。

#### 創業50周年を迎えて

今から50年前に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約1,000億食も食べられる世界食へと成長を遂げました。また、簡単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大きな役割を果たしています。今後とも世界での潜在需要はまだあり、10年後には2,000億食に達するものと考えられます。

このような中、日清食品グループは、現在、日本を含む世界11カ国に生産拠点をおき、現地に根ざした商品の生産を行っています。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。

創業50周年を迎えた本年、当社は「おいしい、のその先へ。」のスローガンのもと、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参ります。

#### 「食の安全」は食品メーカーの最重要課題

昨今、世界的な中国産食品への不信や、国内食品企業の不祥事が相次ぐなど、消費者の食への信頼が大きく揺らいでいます。

創業者安藤百福は、「食の仕事は聖職」と常々言っておりましたが、当社にとって「食の安全」の追求は最重要課題であり、当社の創業以来の開発、製造の一貫した基本方針です。

より安全な商品を提供しつづけるため、当社は2002年6月、消費者の視点に立った品質管理体制の強化を目的とした「食品安全研究所」を設立しました。食のリスク管理では、安全性を確保する多段階の検査体制を整えています。「日清食品食品安全監査基準」に基づく各工場への査察やさまざまな分析・検査法を

確立して、安全性確保のための取り組みを徹底的に行っています。2008年4月には、食品安全研究所は試験所および校正機関の能力を認める国際規格ISO/IEC17025の認定を取得し、世界標準の分析技術能力と管理システムを有することが公式に認められました。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所」が本格稼働し、より一層高品質な原材料の確保を可能としています。

#### 地球温暖化防止に向けて

世界的に穀物が戦略化され、食糧よりもエネルギーが重視された結果、バイオ燃料の生産が活発化し、地球温暖化による異常気象の影響などもあって、著しい小麦・コーン・パーム油の不足、天然資源の高騰が大きな社会問題へと発展しています。

当社では、食はエネルギーより優先されるべきだと考えており、世界中に溢れる「食」がなく飢餓状態にある人々に、食糧を安定供給することが何より大切なことだと考えています。そのためには一段の技術開発や企業努力が求められます。私たち自身が、地球環境の保全について、より強い意志を持ち、環境負荷低減のための活動を業界に先駆けて行うことが重要だと考えます。

日清食品グループでは、2010年までの中期環境目標を設定し、生産活動におけるエネルギーをCO<sub>2</sub>の少ない天然ガスに転換するなどの活動を行い、CO<sub>2</sub>の排出量を大幅に削減しました。また「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」の策定とともに、詰め替え用商品の「カップヌードルリフィル」や、CO<sub>2</sub>排出量の少ない「カップヌードル」容器の「ECOカップ」化など製品の環境対策も進めています。

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参ります。



## インスタントラーメンの可能性を追求

当社では創業50周年を迎え「ひゃくふくし百福士」というプロジェクトを始めました。創業者の安藤百福ももふくは、今から25年前に私財で「安藤スポーツ・食文化振興財団」を設立し、陸上競技や自然体験活動を通じて、青少年の健全な育成や食文化の発展のための社会貢献活動に取り組んできました。「百福士」とは創業者安藤百福の意思を継ぎ、今後50年間に毎年2つずつ、合計100の社会貢献活動を日清食品が行う、CSRプロジェクトです。

今年、アフリカ自立支援事業「Oishii」プロジェクト、自然体験活動指導者養成事業「あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える!」プロジェクトなどが既にスタートしています。

今後、地球の食糧需給は世界の人口増の影響もあり、これまで以上に逼迫することが予想されます。災害や戦乱によって食糧難に陥る地域も増えてくる恐れもあります。そうした飢餓に陥った人々を支援するのにインスタントラーメンほど適した商品はありません。当社は、被災地への食糧支援を業界団体と連携して引き続き行っていくなど、様々な局面で、企業の社会的責任を果たしていきたいと考えています。

## 次の50年に向けて

「食」について大切なことは「安全」、「健康」、「環境」そして「楽しさ」だと考えています。食品ですから、安全、

健康は基本です。さらに環境への配慮、省資源など、地球に優しい商品開発を目指して「食」を動かしていく必要があります。また「食」は楽しいものであるべきだと考えています。楽しい時間に食べる食事はおいしく感じます。生活の中に楽しさを演出できるような提案も進めて参ります。

2008年10月1日に日清食品グループは日清食品ホールディングスを設立し、持株会社制へと移行します。日清食品ホールディングスのグループ理念は「EARTH FOOD CREATOR」です。地球食の創造者ということですが、様々な「食」の可能性を追求し、夢のあるおいしさを創り、社会や地球に貢献しようという気持ちを込めています。また日清食品は土から生まれた小麦を使って食品を作る会社だという、改めて自然に立脚した会社である意味もあるのです。

当社グループは、今後とも企業の社会的責任を全従業員が自覚し、当社を取り巻くさまざまなステークホルダーの皆様に対し、高い倫理観と社会的良識に従った行動を取るよう努めて参ります。「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参ります。

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。

2008年9月

代表取締役社長

安藤宏基

## 日清食品グループ理念・ビジョン

社会環境や生活者の意識が変化する中、日清食品グループも変わっていかなければなりません。2008年10月1日、日清食品グループは、日清食品ホールディングス株式会社を設立し、持株会社制に移行します。多様なそれぞれのブランドを強化して各事業会社の成長を促すとともに、グループとしての統一性を図るために、グループ全員で共有していくコンセプトを開発しましたので、ご紹介します。

### グループ理念

いつまでも変わらない私たちの意志、普遍の考え方を明文化したものが、グループ理念です。私たちの存在意義と言えるもので、社会においてどのように見られたいか、ということを表した言葉です。

私たち日清食品グループは、  
さまざまな「食」の可能性を追求し、  
夢のあるおいしさを創造していきます。  
さらに、人類を「食」の楽しみや喜びで満たすことを通じて、  
社会や地球に貢献します。

## EARTH FOOD CREATOR

### グループビジョン

日清食品グループがこの先目指していく目標、具体的なアクションの基となる方向性がグループビジョンです。私たちが一丸となって実践すべきことを指し示す言葉です。

私たち日清食品グループは、  
「食」の持つ力を結集して、一人ひとりにとっての「おいしさ」を、  
もっと価値あるものへと変えていく  
「食」創造グループを目指します。

## UNITE FOOD POWERS

いつでも誰もが安全でおいしい食品を

## 安全と安心をすべてに優先する 製品づくりに取り組んでいます。

安心して食べていただける安全な製品の品質を確保することは、食品企業が果たすべき「最も重大な社会的責任」と言えます。日清食品では、“食は聖職なり”という創業者の理念のもと、原材料の調達からお客様の手元に届くまで、すべての工程で安全性の確保に取り組んでいます。

### お客様に近い目線で品質を調査

日清食品の品質と安全性に関する業務は、滋賀県草津市にある食品安全研究所が統括しています。そして日清食品の製品に使用している原材料の安全性や、国内外の工場での品質管理体制が適正に機能しているかどうかを調査しているのが、同研究所の品質調査部です。

一般的に品質に関する監査活動は、品質保証部門で行われることが多いのですが、日清食品では、あえて監査部門を切り離し、品質調査部として独立させました。これは万全の品質保証を実現するためには、妥協のない独自の監査体制の確立が不可欠であると考えたからです。

食品安全研究所は社長が直轄する組織となっています。ここでは、食品安全の仕事が食品企業存続の根幹に関わる業務である以上、社内の他部門から独立した体制を構築すべきであるという、トップの判断が反映しています。

その結果、お客様に近い目線で原材料を見つめ、より客観的な視点で品質管理のあり方を問うことができるようになりました。



中国山東省での監査活動(写真は当社スタッフと農場関係者)



心を確保するために適切な品質管理体制が確立されているかどうか、それに沿って衛生管理や工程管理など、安全性重視の運営がされているかどうかを調べました。

一方、国内各地の工場についても同様の訪問監査を延べ92カ所で行い、品質管理に問題はないか、改善すべき課題はないかを調査しました。

### 延べ122カ所の協力工場に対する品質監査

日清食品では、具材などの製造を国内外にある協力会社に委託しています。品質調査部では、2004年4月に制定したNISFOS(日清食品 食品安全監査基準)に基づき、これらの協力会社を対象とする食品安全監査を実施してきました。しかし食のグローバル化が進み、各製品に使用される海外原材料が増加傾向にある中、とくに海外原材料における安全性を確保するため、2006年4月、NISFOSに「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」などの項目を追加しました。

これを受けて品質調査部では、2007年度は中国やタイなど海外にある協力工場や野菜農場・畜産施設などを訪問し、延べ30カ所で行った品質監査を行いました。工場では製品の安全・安

### 現場で必要なのは「鏡のような役割」

工場の品質監査を行う場合、「このままでは異物混入の恐れがないか」「野菜の保管場所はこれで問題ないのか」「次の工程に回す時の処理はこの方法で大丈夫なのか」といった基本的な質問を投げかけます。そうした素朴な問いかけが相手に現状を見直し、問題点についての再認識の機会を与えることになるからです。

野菜農場の場合であれば「土壌や水の管理状況」、「野菜の生育状況」、「使用量を定めた農薬の日常管理」などをチェックし、畜産施設であれば同じく「動物用医薬品の管理状況」、「定められた休薬期間の厳守」や「飼料中への禁止薬物の使用がないか」など、現状について詳しく確認を行うことから始めます。



海外にある協力工場や野菜農場を監査して品質管理、衛生管理、工程管理を調べる品質調査部



品質調査部員によるこうした監査活動を、品質調査部課長すぎのだんの杉野男は「鏡のような役割」と呼び、次のように言います。

「こちらの疑問点や気になる点を率直に投げかけることで、相手は新しい視点で物事を見なおし始めます。つまり、監査する人間がそのままの現状を映し出す鏡のような役割を果たすことで、それまで見えてこなかったことが見えてくるようになるのです」

もちろん、監査する人間に必要なのは「鏡のような役割」だけではありません。植物や農薬から生産工程、衛生管理など多領域におよぶ専門知識と、その現場で何が起きていたのかを直視することが求められます。「それを可能にするのは、事実をしっかりと見極めることができるサイエンティスト(科学者)としての視点と、目の前に広がっているあらゆる事象に興味を持つことができる好奇心です」と杉野は言います。

### 抜き打ち監査がめざすもの

品質調査部では、2008年度の新たな取り組みとして、抜き打ち監査の本格展開を予定しています。対象となるのは国内にある当社の主要原材料を製造している工場です。

訪問予定を告げることなく実施する抜き打ち監査は、ありのままの品質管理の現況をチェックするための一つの有効な方法です。その前提としてお互いの信頼関係をつくり上げる必要があります。そのためには、それまでの監査によって工場や農場のその後に、どのような成果をもたらしたか、ということが重要なポイントとなります。

安全で安心な製品づくりには  
関係者との信頼関係が  
欠かせません。

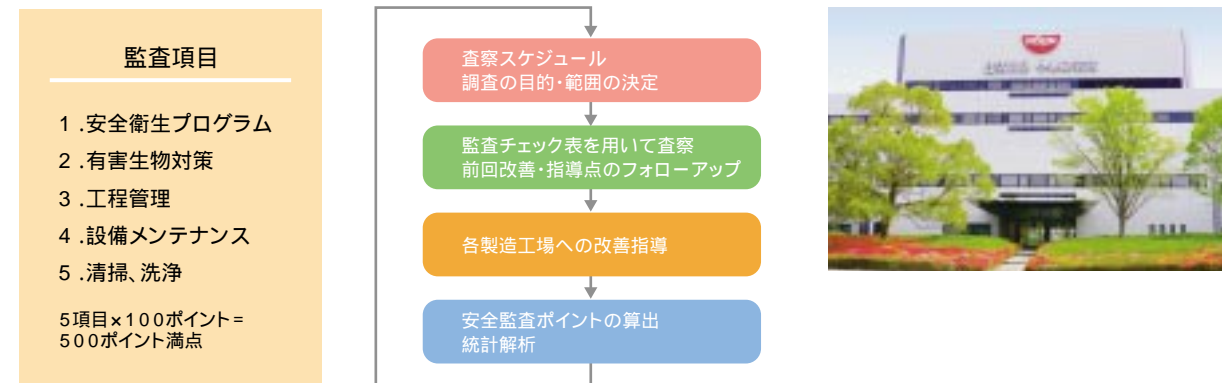
たとえば「カップヌードル」の場合、日清食品の工場では、めんを製造し最終製品としてお客様にお届けしていますが、野菜や肉などの具材や、スープなどの大部分は、他の協力工場に製造委託しています。日清食品が掲げる安全で安心な製品づくりは、こうした多くの協力会社や原材料の供給者によって支えられています。

それだけに品質調査部の仕事は重要です。食品の安全は科学的なデータで保証できますが、安心を得るためには、製品づくりの現場を自分の目で確かめ、関係者との対話を通して信頼関係を築くことが必要です。最近、流通関係の方々から当社の食品安全研究所を見学に来られますが、やはり同じ気持ちなのではないでしょうか。今後は、安心につながるような情報をわかりやすく開示して伝えていくことも大切ですね。それも品質調査部の仕事だと思います。



食品安全研究所  
品質調査部 課長  
杉野 男

### 検査ガイドラインに基づく独立した査察





最新の分析機器を駆使したさまざまな分析検査  
(日清食品食品安全研究所)

たとえば監査の結果、異物混入のトラブルがほとんどなくなった、生産効率が著しくアップしたなど、毎日の業務向上に結びつく成果が得られた場合、監査する側と受ける側の間に自然と信頼感が生まれるようになります。

いったん信頼関係ができると、抜き打ち監査への抵抗も少なくなります。もともと、安全で高品質な製品をお客様に提供したいという思いは両者が共有しているものです。そうした「いいものをつくって欲しい」「いいものをつくりたい」という両者の思いを一つにするのも、実は品質調査部の仕事のひとつなのです。

### 中国産原材料の安全性を確保するシステム

2007年は国内で食品をめぐる不祥事が多発しました。産地偽装、不当表示、未承認添加物の使用などの問題が次々に発生しました。中でも、残留農薬への不安がつきまとう中国産野菜を見つめるお客様の視線は大変厳しく、それを原材料として使用している食品企業の食の安全性確保のための対応が強く求められています。

日清食品では、原材料となる野菜を中国からも輸入してい

ます。中国産野菜を使うのは質・量ともに安定した原材料の供給体制を確保するためです。

そうした状況を踏まえ、品質調査部では中国産原材料に対する監査活動をこれまで以上に強化し、お客様の視点に立った品質の追求をすべてに優先しています。2005年に上海に設立した日清(上海)食品安全研究開発有限公司が2006年11月から本格稼働し、中国現地で原材料の品質や安全性の検査を行い、合格したものを日本に輸入するシステムを確立しています。

また、食品安全研究所では550種類の残留農薬・動物用医薬品を一斉・迅速に分析することができる「NASRAD-550」や、発がん性物質の検査法である「NESMAGET」の開発などの分析手法の確立、試験所の分析能力の国際規格である「ISO/IEC17025」の認定取得(「Column」参照)など、より確実に徹底した安全性確保のための体制を築いています。

このように日清食品では、すべてのお客様に安全で、安心できる製品をお届けしたいという思いから、幅広い分野での品質保証活動に取り組んでいます。

## Column

### 国際規格に適合した試験所で品質管理に信頼性を

2008年4月、日清食品食品安全研究所は国際規格ISO/IEC17025の認定を取得し、より高度な分析と検査能力の確立へさらに一歩前進しました。

#### 世界標準として認められた分析能力

ISO/IEC17025は「試験所および校正機関の能力に関する一般要求事項」が正式名称。試験所の試験実行能力と管理システムに関して、適正な試験結果を出す能力があることを認定する国際規格です。食品安全研究所品質保証部課長の仲野茂は、認定取得について次のように言います。

「この規格では、品質システムだけではなく、試験・校正を行う技術的能力が審査され、検査で不適合が発見された場合に原因を把握するトレーサビリティ能力や従業員の技術能力などが問われます。技術審査は非常に厳格なものです。今回の認定によって、食品安全研究所の試験実行能力と管理システムは世界標準にあることが公式に認められたこととなります」

試験所の認定制度は世界的に広がっていますが、食品安全研究所が取得したのは「残留農薬一斉分析」「動物用医薬品一斉分析」「微生物試験法

(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)」の3分野で、HPLC(高速液体クロマトグラフィー)による「動物用医薬品等の一斉試験法Ⅲ(畜水産物)」に関しては国内では初めてです。



食品安全研究所 品質保証部 課長 仲野 茂

#### さらに高度な品質管理体制の構築へ

現在も食をめぐる問題が相つぎ、食品の安全と安心に対するお客様の意識は非常に高くなっています。

「日清食品では食の安全を真剣に見つめ、きわめて重大な問題であると認識しています。国際規格であるISO/IEC17025の認定を取得したことは、客観的に信頼性が認められた分析結果に基づいて、品質管理された製品をお客様に安心してお届けできることに

なると考えています」(仲野課長)。今後、食品安全研究所ではISO/IEC17025の認定範囲の拡大と、食品成分分析などの分野への水平展開をめざし、より充実した品質管理体制の構築に取り組んでいきます。



#### 分析システム開発チームの声



食品安全研究所 品質保証部 小松 剛司

私はISO/IEC17025認定の残留農薬分析を担当しました。自分たちが日ごろ出している『分析値の信頼性』を最大限に高め、それをいかに把握するかということに念頭に置き、仕事を進めてきました。分析方法や分銅、天秤、測定装置などに関して国際または国家標準への「トレーサビリティ」の確保、分析値のばらつきや幅を

見積もる「不確かさの推定」という仕事を通して、今まで以上に分析値の意味やその重さを肌で感じる事ができました。

ISO/IEC17025認定取得で思い出すのは、審査員の指摘事項に対する答えを出すため、毎日夜遅くまで、また休日返上で仕事をした日々です。認定取得に取り組んだことで、大げさかもしれませんが「ISOの精神」を感じとれたと思います。それは、Plan(計画)、Do(実施)、Check(監視)、Action(改善)というPDCAサイクルの重要性です。認定取得はスタートに過ぎません。今後はよりハイレベルなシステムに発展させるべく、努力していきたいと考えています。



ISO/IEC17025認定証



「環境」と「人」が新発想の基本にあります

# おいしさの向こうにある 未来を考え続けたら 「ECOカップ」に辿り着きました。

インスタントラーメンの先駆けとなったチキンラーメンが誕生したのが1958年。13年後の1971年には世界初のカップめんであるカップヌードルが登場しました。それからさらに37年を経た2008年4月、「変わろう。」というキーワードのもとにカップヌードルが大きく変わりました。何のために、どのように変わったのか。それについてお伝えします。



## キーワードとして選んだのは「変わろう。」

カップヌードルはこれまでに世界中で累計270億食以上が食されており、多くのお客様にご好評をいただいています。これは発売開始以来37年間、変わらぬおいしさが支持されたおかげです。

しかし、この37年の間にカップヌードルを取り巻く時代と社会は大きく変わりました。とくに人びとの環境への関心はかつてないほどの高まりを見せ、企業も環境をめぐるさまざまな問題から目をそらしては健全な事業活動を営むことができません。

そこで日清食品では、食品メーカーとしてこのような社会の潮流をしっかりと受けとめ、カップめんのトップブランドであるカップヌードルを時代の変化にふさわしい形に変えることにしました。キーワードとして選んだのは「変わろう。」。

カップヌードル37年目の決断でした。

## カップヌードル「変わろう。」プロジェクト

日清食品では「変わろう。」というキーワードに、いま何をすべきか、何ができるかということについて社内で議論を重ねました。

環境の時代だから、地球資源への配慮を具現化したものにして、という方向はすぐに定まりました。次に決まったのが、人へのやさしさが目に見える形にしようということです。カップヌードルが若い人から高齢の方まで、幅広い年齢層のお客様に食べていただいている以上、それはとても重要です。

最後に、従来よりもおいしく、品質をより一層向上させたものにしよう、ということが決まりました。

「環境」「人」「おいしさ」。これらをテーマに、日清食品では、「地球のために( For Ecology )」「みんなのために( For



Customer )」「おいしさのために( For Originality )」という3つのスローガンを導き出し、カップヌードル「変わろう。」プロジェクトがスタートしました。2007年3月のことです。

## 容器素材のリニューアルで CO<sub>2</sub>排出量を22%削減

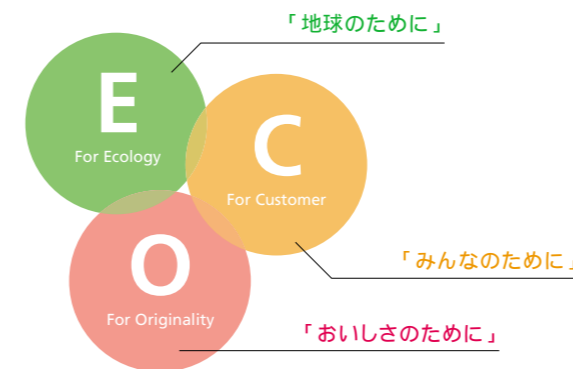
1つ目は「地球のために( For Ecology )」。

地球環境に配慮した製品をつくらうということから、容器をこれまでの石油系素材のポリスチレンから、主にバルブを原料とした紙素材に替えました。

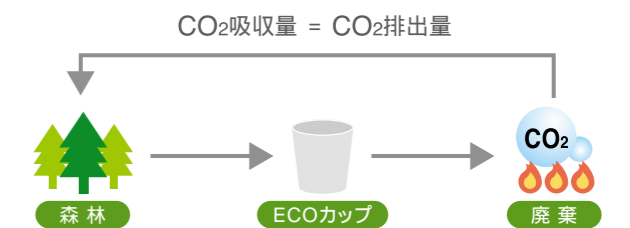
紙は、地球温暖化防止、循環型社会に貢献するバイオマス(生物由来の資源)のひとつです。バイオマスは有機物であるため、燃焼するとCO<sub>2</sub>が排出されます。しかし、バイオマス自身が成長過程で光合成により大気中のCO<sub>2</sub>を吸収するため、全体で見るとバイオマスを燃焼しても大気中のCO<sub>2</sub>を増加させないという考え方があります(カーボンニュートラルと呼ばれます)。

しかも、紙の原料となる木は石油のように限りある資源ではなく循環型資源であり、地球にやさしい資源です。

そのため、容器素材をポリスチレンから紙にリニューアルしたことによって、原料の採掘、製造および廃棄までのCO<sub>2</sub>排出量を、従来よりも22%削減することができました。



## カーボンニュートラルの考え方





### 必要な表示をやさしく、わかりやすく

2つ目の「変わろう。」は、「みんなのために(For Customer)」。

このスローガンからは、ユニバーサルデザイン(いろいろな人びとがいつでも、どこでも安心して使え、必要な情報がすぐにわかること)の考え方が製品づくりに取り入れられました。

幅広い年齢層のお客様に食べていただいているカップヌードルなので、すべての文字を大きく、見やすいものとしたほか、アレルギー物質の一覧表、食塩相当量などの情報も新しく加え、それを必要としている人びとがすぐに確認できるようにしました。

しかも紙を使ったことで印刷精度が上がり、文字がよりはっきりと見やすくなりました。

### 品質を向上させて「ECOカップ」の誕生

最後に「おいしさのために(For Originality)」。

紙の容器は湿気に強く、湿気による中のめん、スープ、具材などの品質の劣化を防ぐことができます。強度もアップして衝撃に強くなりました。

また、カップを手にした時の手触り感も、従来と同じソフトなものに近づけるように工夫を重ねました。食感と触感はおい

しさの大切な要素だと考えるからです。

プロジェクトのスタートから1年後の2008年4月、日清食品創業50周年の年に、「地球のために(For Ecology)」 「みんなのために(For Customer)」 「おいしさのために(For Originality)」の頭文字をつないだ新しいカップヌードル「ECOカップ」が誕生しました。

### これからも変わることで進化をめざします

これまでよりも、よりおいしく、カップめんのトップブランドであるカップヌードルは「ECOカップ」へと進化しました。

変わることは勇気のいることですが、日清食品ではあえて「変わろう。」を実践しました。変わることで、新しい何かが起こると考えたからです。

進化論で有名なダーウィンは「最も強いものが生き残るのではなく、最も賢いものが生き延びるわけでもない。唯一生き残るのは、変化できるものである」という考えを示しました。

日清食品もカップヌードルも、変わることを通じて社会、そして地球に対して独自の貢献ができるよう、新たな進化へ向けた取り組みを続けたいと思います。

### 「ECOカップ」は環境問題に向き合う日清食品からの新しいメッセージです。

容器が石油系素材から循環型資源の紙素材へ変わった「ECOカップ」については、エコロジーや環境問題に関心のある人びとから共感を示すメールなどがたくさん寄せられました。あまりの反響の大きさに、カップヌードルが変わるのはある意味で時代の必然だったのではないかと、思っています。

実は容器や文字の大きさ以外に、いままでのカップヌードルになかった変化があるんです。それは必要なお湯の目安量(300ml)を表示したこと。そうすることで余計なお湯を沸かす必要がなく、ガスなどのエネルギーを無駄に使わなくて済むようになります。もちろん、

マーケティング部 第1グループ  
ブランドマネージャー  
伊地知 稔彦

個人が節約する量はごく僅かですが、1日1ヵ月1年間と積み重ねれば、節約量はばかになりません。環境への貢献も大きいはず。そういうことも含めて、環境問題に向き合う日清食品の基本姿勢を詰め込んだのが「ECOカップ」なのだ、といえると思います。



## Column

### 無駄をなくし、環境にやさしい食のスタイルを提案

カップヌードルに続いてチキンラーメンでもエコロジーに貢献するリフィル(詰め替え用)タイプを発売しました。

#### Reuseに着目した商品開発

暮らしの中からゴミを減らし、持続可能な循環型社会を構築していくためには「3R」が不可欠といわれます。それはReduce(リデュース:減らす)・Reuse(リユース:再利用)・Recycle(リサイクル:再資源化)ですが、日清食品ではこのうちのひとつであるReuseに着目し、「カップヌードルリフィル(詰め替え用)」を2007年3月に発売しました。

めんやスープ、具材をコンパクトにひとつにしたリフィルは、洗って何度も使える専用の「マイヌードルカップ」とセットとなった「カップヌードルリフィル

スターパック」として発売し、楽しく食べながらエコロジーに貢献できる独特のスタイルを提案しました。

2008年は世界初のインスタントラーメンであるチキンラーメンの発売50周年でもあることから、3月に「チキンラーメン50周年記念パック」を発売し、カップヌードルに続くリフィル(詰め替え用)タイプを発売しました。

#### お湯を沸かさずにチキンラーメンを楽しむ

チキンラーメンの調理方法は、「熱湯3分、お鍋で1分」を提案していますが、チキンラーメンリフィル(詰め替え用)は、オリジナル耐熱カップに入れて、水を注いで電子レンジ調理するという、お湯を沸かす手間を省いた、新しい食べ方提案をしています。

チキンラーメンのリフィルをオリジナルの耐熱カップに入れて水を注ぎ、電子レンジ調理すれば食べられるので、お湯を沸かす必要がありません。これまでになかったチキンラーメンの食べ方を提案しました。もちろんこれまでのお湯をかける食べ方も可能です。

私たちの身の回りではシャンプーや液体洗剤、調味料など、さまざまな商品の詰め替えタイプが増えてきています。節約を通じて暮らしの中から無駄をなくし、少しでも環境に配慮をしようという人びとの意識の反映といつてよいと思います。

現在はチキンラーメンガラスカップシリーズが発売されており、一度購入すればその後はそれぞれのリフィルだけを買ってくれば、いつもと同じようにカップヌードルやチキンラーメンを楽しむことができます。

日清食品では、毎日のライフスタイルの中に溶け込んで、さりげなくエコロジーに貢献している製品の開発に、今後も取り組んでまいります。



インスタントラーメンに何ができるのか

## 食品産業を育成し地域の自立を支援する壮大なプロジェクトに取り組んでいます。

日清食品の創業者安藤百福は、社会貢献活動にも熱心に取り組みました。創業50周年、チキンラーメン誕生50周年を迎えるにあたり、創業者の遺志を継いで今後50年間に合計100の社会貢献活動を行う「百福士プロジェクト」をスタートさせました。

「百福士」：江戸時代、宣教師などの外交使節団の代表を「正使」といい、その下で働く人を「副使」と呼んだことにちなみ、社会貢献活動に情熱を傾けた創業者・安藤百福の志を継ぐ社員を「百福士」と名づけました。



### ケニアの人たちとチキンラーメン

「百福士プロジェクト」の第一弾は、2008年2月から始まったアフリカ事業家自立支援「Oishiiプロジェクト」です。

これは、食糧事情に恵まれないアフリカの国や地域でインスタントラーメン製造の事業化を図って食糧不足を解消するとともに、経済的な自立支援の一助とすることをめざしたものです。プロジェクトチームは、宣伝部やマーケティング部、研究所など社内横断的に選ばれた9名で構成されました。

最初の地に選んだのはケニア共和国のニエリ。日清食品陸上競技部に所属するジュリアス・ギタヒの故郷で、首都ナイロビから北へ120kmほどのところにある町です。

ケニアの人たちの主食は豆とトウモロコシ。日本で生まれ、育ったチキンラーメンの味が、果たして現地で受け入れられるのだろうか…。

期待と不安を胸に、スタッフはめん棒、製めん機などの道具や機械を日本から持ち込み、小麦粉や油などはケニアで調達して手作りのチキンラーメンをつくり、ギタヒの母校、イフルル小学校の児童たちに試食してもらいました。

「チキンラーメンの味を受け入れてくれるのか、とても不安でした。でも、みんなおいしそうにチキンラーメンを食べてくれました。食に国境はない、ということを実感した瞬間でした」と、



プロジェクトメンバーである宣伝部課長の中沢信一は言います。

当面の目標は、地元小学校の学校給食でのチキンラーメンの利用を広げるとともに、ケニアにおけるインスタントラーメンの知名度を高め、事業化のための土壌をつくることです。

### 産業化をめざした長期的な取り組み

次にスタッフは、ナイロビ郊外にあるジョモケニヤツタ農工大学を訪れました。最終目標であるインスタントラーメンの生産、流通、販売という食産業育成に向けて協力を要請するためです。

ここでもチキンラーメンを試食してもらったところ、大学教授、研究室員の皆さんに大変好評でした。スタッフはチキンラーメンの製造工程を説明し、ケニアの人たちのインスタントラーメンを開発するにはどうしたらいいか、活発な意見交換を行いました。

### ケニアの人々とのつながりを大事に、 一步一步前進していきたいと思えます。

「Oishiiプロジェクト」の最終的なゴールは、あくまでもケニアの人々の手で、インスタントラーメン産業を立ち上げることです。その手助けをするのが私たちの目標です。単にものを送ることはすぐにできますが、きちんと根付かせるためには時間をかけて、私たちが直接、一つひとつ手を出して、技術からきちんと教えていくことが必要です。産業化への課題はいろいろありますが、現地でのさまざまなつながりもできてきて、今後の展開が楽しみです。



宣伝部課長 中沢 信一

### アフリカにチキンラーメンを広める きっかけを増やしていきたいです。

チキンラーメンを「おいしい」と言いながら食べる、子ども達の笑顔が印象的でした。最初はフォークで食べることに慣れなかった子も、だんだんスムーズになり、最後は上手にフォークを使っていました。「もう一度、チキンラーメンが食べたい!」と、何人もの子ども達が言ってくれたことがうれしかったですね。アフリカにチキンラーメンを広めるきっかけを、今後も増やしたいです。



陸上競技部 ジュリアス・ギタヒ



今後は外務省、国際協力機構( JICA )、ケニア大使館などとも連携しながら、工場でのインスタントラーメン生産、市場での流通と販売までの一貫した体制を整えられるまで、粘り強くサポートすることになります。

また、日清食品の工場への留学生受け入れや、日本からの技術者派遣による技術指導を行うなど、将来のアフリカにおける産業発展を担うような人材育成を進めていく予定です。

### 世界的な食糧問題の中で インスタントラーメンができること

創業者の安藤百福は戦後の焼け跡の屋台に、一杯のラーメンを求めて長い行列を作る人々の姿が脳裏から離れず、「もっ

と手軽にラーメンを食べられないものだろうか」という思いから、「おいしくて、簡便性があり、安全・安心で栄養価・保存性があり、かつ安価な食品」が必要であると強く感じました。その気持ちがチキンラーメンを生むことになるのですが、「Oishiiプロジェクト」の活動理念もそうした安藤百福の気持ちと重なっているといえます。

世界的な食糧問題が深刻化する中、「Oishiiプロジェクト」は、インスタントラーメンに何ができるのか、その可能性を問うものであり、じっくりと取り組んでいきます。

## Column

### 「“ あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える! ”プロジェクト」 自然体験活動指導者を養成 子どもたちの健全な育成のための社会貢献活動

「百福士」事業の第2弾として2008年10月にスタートするのが、「あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える!」プロジェクトです。

このプロジェクトは、企業に勤務する中高年や退職者が、ぶらぶらするだけの“あやしいオヤジ”にならずに、わが国の将来を担う子供たちの健全な育成のために自然との共生を教える“正しいオヤジ”になりましょう、という社会貢献活動です。原則50歳以上の日清食品グループ会社及び取引先の社員を対象に、25時間の研修を受けて自然体験活動の指導者資格を取得した後、自然体験活動指導者と

して子供たちの「自活力」を育み、地域のボランティアとなる人材を5年間で200名養成します。

2010年4月に、財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団が長野県小諸市に「安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センター」を設立し、自然体験活動の「指導者を指導する専門家」となる“上級指導者”の養成を行います。当プロジェクトも完

成後、この施設を研修場所として利用します。

日清食品では、企業に勤務する中高年者あるいは退職者が、わが国の将来を担う子どもたちの健全な育成のために社会貢献を行うモデルケースとするべく、このプロジェクトを実施致します。



安藤百福記念  
自然体験活動指導者養成センター  
完成予想模型

# Management & Performance

22

食の安全

26

環境の保全

36

ステークホルダーとともに

44

マネジメント



## 品質保証への取り組み

お客様に安心して食べていただける製品をお届けするために、現地での各種検査に合格した原材料と加工食品だけを日本に輸入し、国内の生産工場で製造しています。

### ここがポイント

最先端の分析機器を備えた食品安全研究所で科学的なデータによって安全性の確保を実現しています。

製品開発から工場での生産まで、安全性を最優先した品質保証体制を確立しています。



### 食品安全研究所の取り組み

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をチェック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」と言える「食の安全」について経営意思決定のための情報提供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。

2005年に設立した「日清(上海)食品安全研究開発有限公司」が2006年11月から本格稼働し、

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。

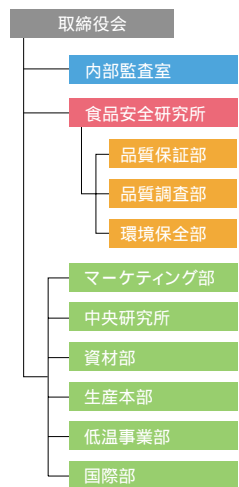
この監査では、原材料仕入先工場に対して 食の安全管理システム、総合的有害生物対策、製造規範、施設のメンテナンス、サニテーションの5つの分野について、監査チェック表を使って客観的な評価を行っています。監査結果は「安全監査ポイント」として数値化し、ポイントが低い工場に対しては改善を指導しています。

2007年度は国内外で延べ122カ所の監査を実施しました。今後は抜き打ち検査を実施し、さらなる監査強化を図ります。

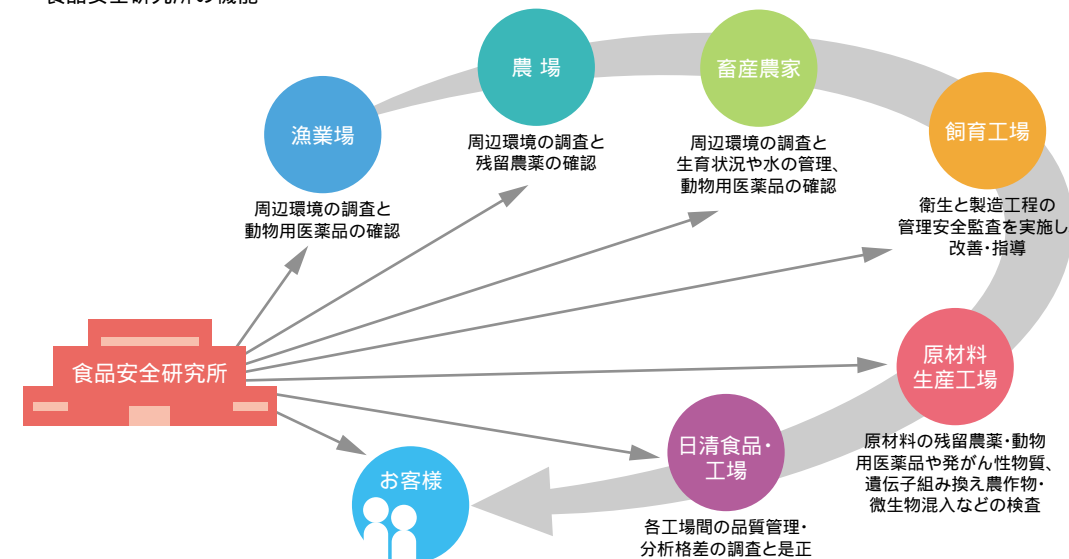
日清食品 食品安全監査基準(NISFOS)  
2004年4月に制定。  
2006年4月から下記の基準、調査項目を追加。  
包装・容器製造工場に対する監査基準  
原材料調査時の基準  
製造ラインの危害分析に関する基準

< 海外原材料 >  
原材料のトレーサビリティについての調査  
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

組織図概要  
(食品安全研究所の位置づけ)



### 食品安全研究所の機能



## 安全性の研究における取り組み

輸入野菜の残留農薬、発がん物質の有無、食物アレルギー物質の混入など、お客様の安全・安心に対する意識は非常に高いものとなっています。日清食品では、客観的に安全性を確保する体制を確立し、万全を期しています。

### ここがポイント

食品安全研究所が国際規格ISO/IEC17025の認定を受け、HPLCの手法による「動物用医薬品等の一斉試験法(畜産物)」については、日本国内で初めての認定取得となりました。

残留農薬・残留動物用医薬品を一斉分析できる検査システム「NASRAD550」を導入しています。



### 国際規格ISO/IEC17025認定を取得

食品安全研究所は2008年4月に試験所および校正機関の能力を認める国際規格ISO/IEC17025の認定を取得しました。取得分野は、1.残留農薬一斉分析、2.動物用医薬品一斉分析、3.微生物試験法(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)の3分野で、「HPLC」による動物用医薬品等の一斉試験法(畜産物)については、日本国内初の認定取得となります。

これにより、「国際標準での品質保証システムの運営が行われている」「国際レベルの信頼性を有する結果を出す分析技術能力を有する」試験機関として外部から公式に認められ、当社の品質保証体制が国際基準に適合することになりました。

### 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、2006年1月、食品安全研究所が食品の中から検出する方法を開発し、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。

HPLC=(High Performance Liquid Chromatography)  
高速液体クロマトグラフィーと呼ばれ、さまざまな有機化合物の分離や定量のための代表的な手法として、幅広く利用されている技術。

### 発がん性物質検査法の受託検査を実施

2003年6月にDNA修復遺伝子(p53R2)の発現機序を応用した簡便な「変異原性試験法(NESMAGET)」を確立し、特許を出願しています。

当初は「ヒト乳がん細胞」を用いていましたが、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、発がん性物質に普遍的にみられる重度のDNA損傷形式(DNA2本鎖切断)の検出にも有効であることが2007年3月の日本薬学会で発表され、2008年4月より製薬会社からの受託検査を実施しています。

「NASRAD-550」  
ポジティブリスト制度に対応した検査システムとして開発。次の3種類のシステムから構成される。

1. 農産物全般を対象とし、約450種類の農薬を分析する「NASRAC-450」
2. 穀類を対象とし、約250種類の農薬を分析する「NASRAC-G250」
3. 畜産物、水産物を対象とし、約100種類の動物用医薬品を分析する「NASVED-100」

### 残留農薬・残留動物用医薬品分析システム

2002年に食品安全研究所を設立して以来、当社独自の検査方法を数々確立し、製品および原材料を自社分析する品質保証体制を整え、当社製品の安全性の確保に全力をあげています。

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

「NASRAC-60」は食品安全研究所の前身の「食品安全センター」にて開発

### 外部精度管理の実施

食品安全研究所では年2回、微生物検査、残留農薬検査、動物用医薬品検査、GMO検査、栄養成分分析について外部精度管理を実施しています。また、微生物検査については各工場でも実施しています。

# 原材料の調達における取り組み

ひとつの製品にも多くの原材料が使用されており、その入手先は国内だけでなく海外にも及んでいます。日清食品では、本当に安全で安心な原材料のみを利用する仕組みを整備しています。

## ここがポイント

責任を持ってお客様に製品をお届けするために、原材料の供給から生産、製品化にいたる履歴をトレース(追跡)できる体制を構築しています。



## 製品履歴のトレースバック

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。

## 試料同一性判別法の実施

海外産原材料の安全性を確保するために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。

## 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、2007年4月よりここで検査に合格した原材料のみを日本に出荷するシステムに移行しました。

## 重金属の含量分析

近年、中国では急速な工業化に伴い、十分処理されていない排水等による河川や土壌の重金属等による汚染が懸念されています。当社では2007年3月より、ICP(誘導結合プラズマ)発光分析装置による重金属の一斉分析に取り組んでいます。

## 放射線照射の確認検査

殺菌を目的とした食品への放射線照射は、日本国内では認められていません。当社では2007年3月より、PSL(光ルミネッセンス)法による放射線照射の確認検査に取り組んでいます。

## 中国産原材料のトレーサビリティシステム



# 製品情報 / 生産における取り組み

原材料の産地情報の公開や工場での品質管理体制を充実させることにより、製品の安全・安心に対する取り組みをさらに充実させています。

## ここがポイント

製品ごとに主な原材料の産地、最終加工地などをウェブサイト上で公開しています。



## 主な原材料の産地情報を公開

2008年3月より、当社ウェブサイトにて製品ごとに使用している主な原材料の産地情報を公開しました。原材料の主な原産国の他、最終加工地を明記し、消費者のニーズに対応しています。ウェブサイトでは同時に製品ごとのアレルギー情報もわかりやすく掲載しています。

製品名	主な原材料	産地の主な原産国	最終加工地
小麦粉	小麦	オーストラリア、アメリカ、日本、カナダ	日本
大豆	大豆	アメリカ、ブラジル、インド	日本
コーン油	コーン	アメリカ、ブラジル、インド	日本
植物油	大豆	中国、インド、アメリカ、日本、カナダ	日本
卵	卵	日本、アメリカ、カナダ	日本
鶏肉	鶏肉	アメリカ、日本	日本
豚肉	豚肉	アメリカ、日本	日本
牛肉	牛肉	アメリカ、オーストラリア、日本、カナダ、インド	日本

## ここがポイント

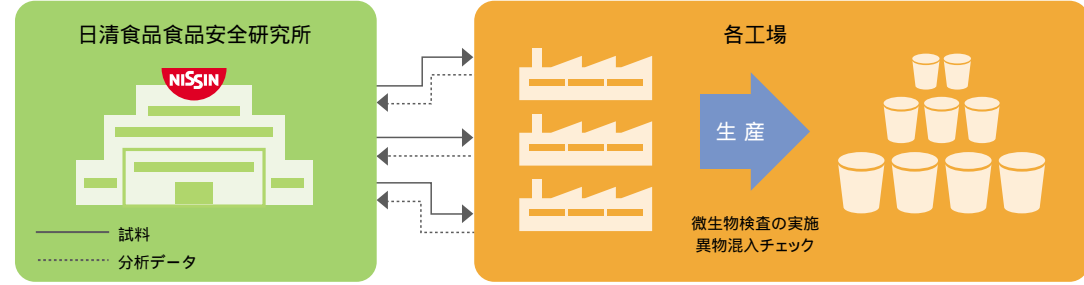
ISO9001に基づく品質管理と、食品安全研究所での試験分析による二重チェック体制を確立しています。食品安全研究所における「コントロールサーベイ方式」と「集中管理方式」によって、工場同一品質の実現に取り組んでいます。



## 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的小麦粉、フライ油などの分析用サンプルを送り、各工場がこ

## コントロールサーベイ方式



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。

ウェブサイトでの製品情報 (2008年4月現在)



## 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

工場名	取得年月
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(10事業所)	
海外関係会社	
8社(10事業所)	

## その他の取り組み

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査法(3)嘔吐型セウス菌検査法の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、これら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。

# 環境マネジメント

環境経営を実現するためには、事業活動と環境保全活動を分けて行うのではなく、事業の中に環境への視点を融合させる必要があります。日清食品では、グループ体となって効果的な環境活動に取り組み、その実現を推進しています。

**WEB**

日清食品グループ環境憲章  
行動指針  
<http://www.nissinfoods.co.jp/csr/environment/charter.html>

## 日清食品グループ環境憲章

**基本理念**

日清食品グループは、次の各号により社会との共生を図り、地球環境の改善に努める。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 株主、消費者、取引先、地域社会等のステークホルダーに対して、情報の開示に努め、誠実で透明性の高い企業倫理を育成する。

## 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、環境保全を進めるために、「環境委員会」(事務局:環境保全部)を設置しています。「環境委員会」委員長は代表取締役が務め、日清食品グループの環境保全に関して次の役割を負っています。

- (1) 行動指針に沿って必要な取り組みを推進する。
- (2) 環境活動状況を監査し、問題がある場合は改善を指示する。
- (3) 環境活動に関して問題が発生した場合は、「環境委員会等」を開催し、事実関係を調査の上、その影響を最小限にとどめるよう速やかに対応し、かつ再発防止策を構築する。

また、各子会社には環境委員会等の組織や環境保全担当責任者を置き、「環境委員会」指示のもと環境活動を進めています。

**WEB**

環境会計  
当社では、環境保全にかかるコストと効果を把握し、環境経営を進めるため、2001年度から環境会計を導入しています。  
<http://www.nissinfoods.co.jp/csr/>

## ISO14001 認証取得状況

日清食品グループでは環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の認証を取得し、事業所ごとの特性に合わせた活動を通じて、環境保全活動を進めています。2007年度現在、国内のほぼすべての工場でISO14001の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)、埼玉日清食品(株)、日清シスコ(株)、東京工場、本社工場、日清エフ・ディ食品(株)、四国日清食品(株)、味日本(株)、香川日清食品(株)
海外グループ会社	ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda. 永南食品有限公司、日清食品有限公司(香港) 廣東順徳日清食品有限公司

## 環境監査

日清食品グループでは毎年、ISO14001の認証を取得しているすべての事業所で環境内部監査を行い、認証機関による外部審査を受けています。2007年度も内部監査・外部審査で指摘された項目についてはただちに是正し、環境マネジメントの維持向上を図っています。

## 環境教育

環境保全部では新入社員を対象に毎年、環境教育を実施して環境保全意識を高める取り組みを行っています。2008年度は地球温暖化の現状と日清食品の取り組みについて2日間、48名に研修しました。

また、ISO14001の認証を取得している事業所では、内部監査員への教育や部門別・階層別教育、環境への負荷が大きい業務に関する教育を行っています。

## 環境リスクと緊急事態への対応

日清食品グループでは、環境事故を防ぐため、法規制よりも厳しい自主基準を定め、定期的に監視、測定しています。また設備が破損し、環境汚染物質が流出した場合などに備えたリスク対策を行っており、2007年度も環境リスクに対応した設備の導入を進めました。

さらに各工場では緊急事態への対応マニュアルを作成するとともに、緊急事態を想定した訓練を毎年数回行い、環境リスクマネジメント体制の強化と充実に努めています。

## 大気汚染・水質汚濁防止

各工場では、大気汚染の原因となるSOx・NOx・ばいじんや、水質汚濁の指標となるCOD・BODなどについて、法規・条例基準よりも厳しい自主管理基準を定めて管理しています。

### 2007年度の各工場における主な取り組み

札幌日清 関東工場 静岡工場 滋賀工場 下関工場	ボイラー燃料の天然ガス化によるSOx・NOx排出量の削減
関東工場	浄水処理を砂濾過処理に変更し排水処理場に送る汚泥を削減
静岡工場	フロン全廃に向けての設備対応プロジェクトを開始



滋賀工場の緊急時対応訓練

## 土壌汚染防止

土壌汚染を引き起こす恐れが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、適正に管理しています。

また、土地を新たに購入する際には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。

## 化学物質の適正な管理

PRTR法 の対象物質であるキシレン、クロロホルムは、事業の特性上、年間取扱量が微量であり、届け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、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台保管している、PCB を含む高圧コンデンサは、「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報告し、施錠の上厳重に屋内保管しています。

## 環境関連の苦情・事故・訴訟

2007年度における環境関連の事故、訴訟はありませんでした。苦情に関しては3件寄せられましたが、対策を実施しています。

### 2007年度の環境関連の苦情内容と対策

静岡工場	夜間に煙が出ているのご指摘がありました。調査の上問題がないことを確認
滋賀工場	焼却炉、排水処理原水槽の臭いに関するご指摘があり、対策を実施
中央研究所	側溝の落葉についてのご指摘があり、点検と草木撤去を実施

SOx( 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。

NOx( 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。

PRTR法  
PRTRは「Pollutant Release and Transfer Register」の略。事業活動に伴って環境中に排出される有害性のある化学物質の排出量についてデータを把握・集計し、公表する仕組み。

ダイオキシン  
ダイオキシン類の多くは、生ゴミなどの廃棄物をある一定の温度で焼却すると発生するといわれている。強い毒性をもち、発がん性、生態系への悪影響が指摘されている。

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使用されてきたが、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た。

# 環境目標と実績(グループ全体の生産活動)

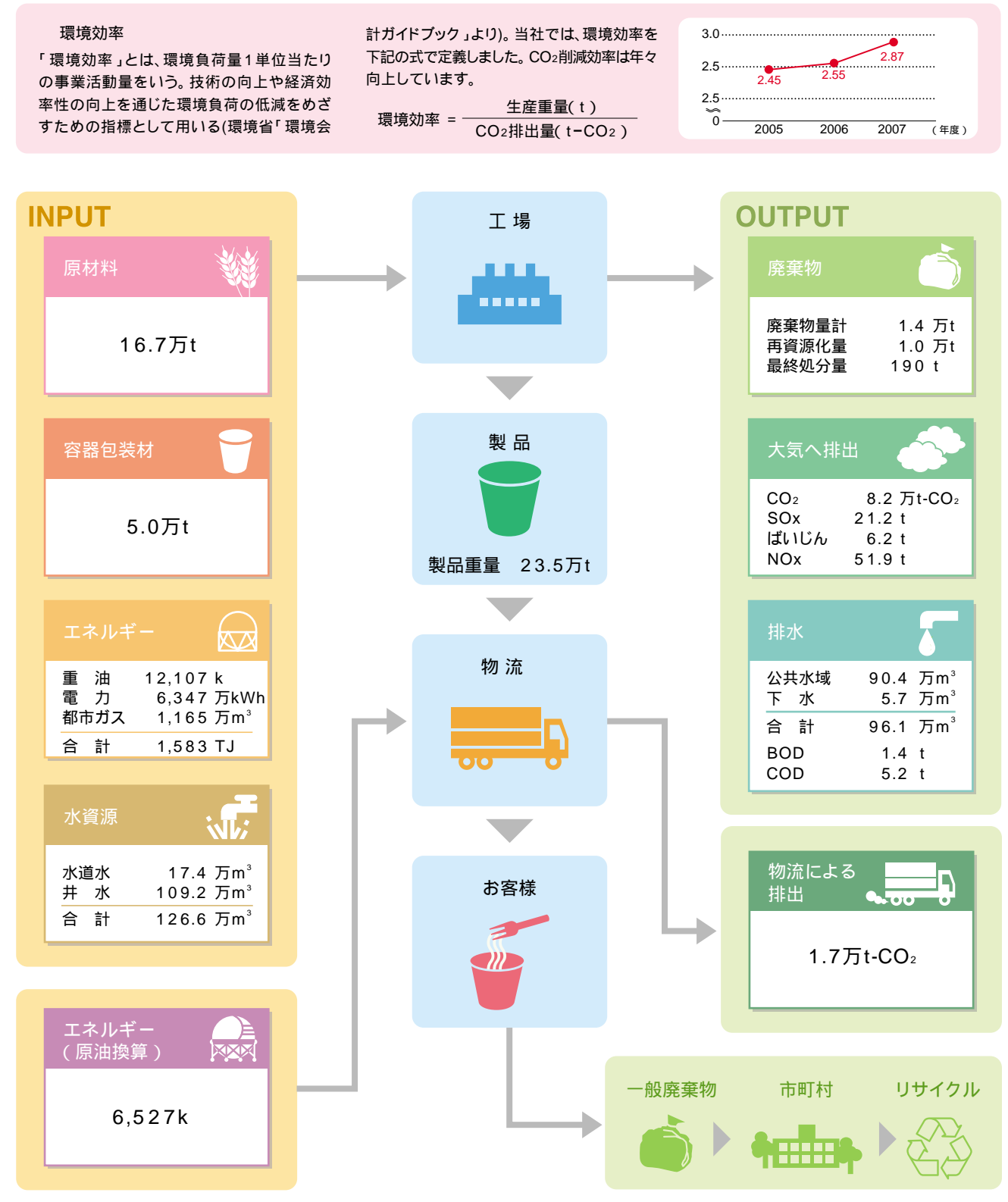
地球環境を守るためには、日々の活動から可能な限り環境への負荷を低減させなければなりません。日清食品では、環境経営度向上をめざした日清食品グループ中期環境目標を策定し、設定目標の達成にグループ全体で取り組んでいます。

重点課題	2007年度目標	2007年度実績	自己評価	2008年度目標	中期目標(2010年度)																										
温暖化対策	CO <sub>2</sub> 排出量 <b>5%</b> 削減(2004年度比)	CO <sub>2</sub> 排出量 <b>11%</b> 削減(2004年度比) 関東および静岡工場のボイラー燃料を重油からガスに転換	😊	CO <sub>2</sub> 排出量 2004年度比 <b>12%</b> 削減	CO <sub>2</sub> 排出量 2004年度比 <b>13%</b> 削減																										
	CO <sub>2</sub> 排出量 (年度)	<table border="1"> <tr> <th>年度</th> <th>明星食品</th> <th>日清食品グループ</th> <th>実績</th> <th>目標</th> </tr> <tr> <td>2004</td> <td>10.4</td> <td>6.9</td> <td>2.1</td> <td>19.4</td> </tr> <tr> <td>2005</td> <td>9.9</td> <td>6.7</td> <td></td> <td>16.7</td> </tr> <tr> <td>2006</td> <td>9.2</td> <td>6.7</td> <td></td> <td>15.9</td> </tr> <tr> <td>2007</td> <td>9.8</td> <td>6.6</td> <td>2.0</td> <td>18.4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8.2</td> <td>6.6</td> <td>2.6</td> <td>17.3</td> </tr> </table>				年度	明星食品	日清食品グループ	実績	目標	2004	10.4	6.9	2.1	19.4	2005	9.9	6.7		16.7	2006	9.2	6.7		15.9	2007	9.8	6.6	2.0	18.4	
年度	明星食品	日清食品グループ	実績	目標																											
2004	10.4	6.9	2.1	19.4																											
2005	9.9	6.7		16.7																											
2006	9.2	6.7		15.9																											
2007	9.8	6.6	2.0	18.4																											
	8.2	6.6	2.6	17.3																											
水使用量の削減	水使用量 <b>1%</b> 削減(2004年度比)	水使用量 <b>1%</b> 増加(2004年度比)	😞	水使用量 2004年度比 <b>1%</b> 削減	水使用量 2004年度比 <b>2%</b> 削減																										
	水使用量 (年度)	<table border="1"> <tr> <th>年度</th> <th>明星食品</th> <th>日清食品グループ</th> <th>実績</th> <th>目標</th> </tr> <tr> <td>2004</td> <td>133</td> <td>155</td> <td>18</td> <td>305</td> </tr> <tr> <td>2005</td> <td>127</td> <td>150</td> <td></td> <td>277</td> </tr> <tr> <td>2006</td> <td>126</td> <td>154</td> <td></td> <td>280</td> </tr> <tr> <td>2007</td> <td>132</td> <td>153</td> <td>18</td> <td>303</td> </tr> <tr> <td></td> <td>127</td> <td>157</td> <td>24</td> <td>307</td> </tr> </table>				年度	明星食品	日清食品グループ	実績	目標	2004	133	155	18	305	2005	127	150		277	2006	126	154		280	2007	132	153	18	303	
年度	明星食品	日清食品グループ	実績	目標																											
2004	133	155	18	305																											
2005	127	150		277																											
2006	126	154		280																											
2007	132	153	18	303																											
	127	157	24	307																											
廃棄物の削減および再資源化	再資源化率 <b>99%</b> 達成 海外拠点での廃棄物の把握	再資源化率 <b>99%</b> 達成 主な海外拠点での廃棄物の把握完了	😊	再資源化率 <b>99%</b> の維持	再資源化率 <b>99%</b> の維持																										
	再資源化率 (%)																														
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	5月に策定、方針に基づく活動を実施	😊	方針に基づく設計の実施	方針に基づく設計の実施																										
	グリーン調達基本方針の策定	5月に策定、方針に基づく活動を実施	😊	—	グリーン調達の実施																										
環境マネジメントシステムの拡充	取引先へのグリーン調達方針の説明	取引先へのグリーン調達方針のうちCSRについて取引先への調査を実施	😞	取引先へのグリーン調達方針の周知徹底																											
	非生産拠点および海外生産拠点における環境負荷データの把握	主な海外生産拠点における環境負荷データの把握完了	😞	直轄工場のISO14001を統合する	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	環境ISO未導入事業所(非生産拠点および海外生産拠点)へのエコアクション21導入	未実施 海外を含む環境マネジメントの統合を検討	😞																												
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	冊子・ウェブでの情報提供に加え、環境イベントへの協賛を積極的に実施	😊	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)、香川日清食品、四国日清食品、高松日清食品、埼玉日清食品、日清シスコ(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  
 明星食品は2007年3月に完全子会社となりましたので、2007年度から実績を組み入れました。なお、削減率算定の基準となる2004年度実績には明星食品を含めています。

# インスタントラーメンの生産における環境負荷

事業活動によって発生する環境負荷を正しく把握し、その削減活動を確実に進めるために、各段階におけるデータを集計・分析しています。ここでは、日清食品直轄工場と札幌日清および味日本でのインスタントラーメン生産に関するマテリアルバランスを紹介します。



対象範囲 日清食品全直轄工場(関東・静岡・滋賀・下関)、札幌日清、味日本  
 算定方法 生産部門のCO<sub>2</sub>排出量は、「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令」に定めた方法により算定しています。物流部門は「エネルギー使用の合理化に関する法律」の規定にしたがって算定しています。  
 物流部門の把握: インスタントラーメン工場(協力工場も含む)から卸店までの物流



## 開発 / 調達における環境への取り組み

環境への負荷を減らすため、製品の開発から容器設計、各種資材の調達、購入にいたるそれぞれの段階で環境配慮を徹底し、持続可能な循環型社会づくりに貢献します。

### ここがポイント

3R( Reduce : 使う量を減らす、Reuse : 繰り返し使う、Recycle : 資源として使う)の取り組みを推進します。

製品開発段階における環境への配慮を明確にするため、「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」を策定しています。



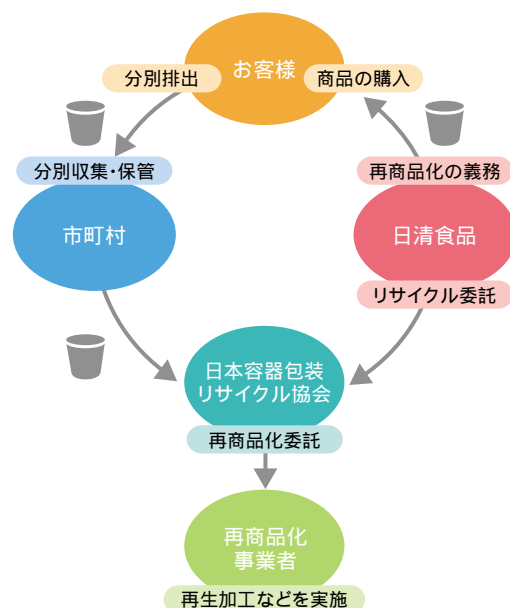
### 廃棄物の発生抑制、再使用に関する取り組み

製品に使われる容器包装材の設計を見直すことで、廃棄物の発生抑制( Reduce )と再使用( Reuse )を積極的に進めています。廃棄物の発生抑制( Reduce )に関しては、2007年度は「日清のどん兵衛 特盛」シリーズの段ボールケース内の仕切りを廃止するとともに、ケースサイズを小さくして、約93tの紙使用量を削減しました。

また、再使用( Reuse )に関する取り組みとしては、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2007年3月に発売しました。詰め替え用の商品ですので、容器包装材の使用量を少なくすることができます。さらに2008年3月には「チキンラーメンリフィル」も発売し、積極的に再使用の取り組みを進めています。(詳細は17ページ)

### 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。2007年度当社が同協会に支払った金額は約8億8,000万円でした。この委託料によって、お客様が廃棄された後の容器包装材はパレット・擬木・ベンチ・車止めや古紙再生ボードなどに生まれ変わります。



### 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めざす。
- 2) 再使用( Reuse )  
詰め替え商品の開発を積極的に進める。再使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めざす。

#### 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)



カップヌードルリフィル

チキンラーメンリフィル

### 環境への影響評価

「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」に基づきLCA(製品のライフサイクルを通して環境負荷を評価する手法)による分析を行い、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。製品の全ライフサイクルにわたる環境負荷データを分析するとともに、環境への影響評価のための仕

組みづくりを進めています。

2008年4月から、「カップヌードル」シリーズのカップを「ECOカップ」へと変更しました。CO<sub>2</sub>排出量をLCAによって分析した結果、新しい「ECOカップ」は、従来のカップよりCO<sub>2</sub>排出量が22%削減されています。(詳細は14-16ページ)

容器包装材のLCAによるCO<sub>2</sub>排出量とは、原料の採掘から、原料・カップの製造工程、および廃棄工程の範囲で調査したCO<sub>2</sub>排出量の合計値です。この数値は、各工程における使用エネルギーや排出データなどを基に算出しています。

### TOPICS

#### 「ロハスデザイン大賞2007」にカップヌードルリフィルがノミネート

有限責任中間法人ロハスクラブ(ロハスなヒト、モノ、活動の支援・認定を行っているロハス公式評議団体)が主催する「第2回ロハスデザイン大賞2007」のモノ部門に、「カップヌードルリフィル」がノミネートされました。最終審査にノミネートされた作品を一堂に集めて展示するエキシビションが5月12日～20日の9日間、新宿御苑で開催され「カップヌードルリフィル」も展示されました。



「カップヌードルリフィル」を手にもつパフォーマー

### ここがポイント

環境に配慮した製品を優先的に選択する「グリーン調達」を進めています。資材を適正使用し、廃棄資材を削減するために資材発注の合理化に取り組んでいます。



### グリーン調達の推進

2007年度、日清食品では「グリーン調達基本方針」を策定し、資材調達時における環境に配慮した取り組みを始めました。環境と安全性に配慮した資材調達を進めていきます。

### 資材発注の合理化

廃棄される資材を減らすために、資材を複数製品で共有化するとともに、資材の発注単位を細かくすることで、販売動向に合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に確認できる「資材発注システム」を運用して、資材の発注の合理化も進めています。

### グリーン調達基本方針

1. 環境関係の法規、規制、協定、およ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. 再生可能なまた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およぼす資材を使用しない。

(2007年5月制定)

# 生産における環境への取り組み

生産工場では、エネルギーの効率的な使用や設備の導入などを通じて温室効果ガスの発生を抑制しています。  
また生産段階で排出される副産物・廃棄物の有効利用と適正な処理を行っています。

## ここがポイント

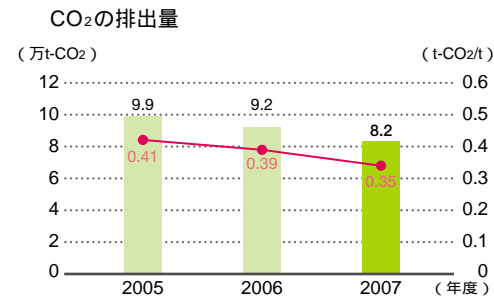
- 各工場では省エネ・省資源活動に取り組み、環境負荷低減を進めています。
- ボイラー燃料を重油から天然ガスに転換し、CO<sub>2</sub>排出量を削減しました。
- 各工場の焼却炉を停止し、すべての廃棄物の再資源化を促進する「ゼロエミッション」活動を実施しています。
- ガイドラインやマニュアルを作成し、産業廃棄物の適正処理を実施しています。



## CO<sub>2</sub> 排出量を削減

日清食品では、近年の地球温暖化にともな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を食品企業にとって解決すべき世界的な課題として認識しており、省エネルギーやCO<sub>2</sub>排出量の削減に向けた取り組みを進めています。

2006年度から工場におけるめん製造時の熱源であるボイラー燃料の天然ガス化を進めており、2007年度もその取り組みを一層拡大しました。その結果、CO<sub>2</sub>排出量の大幅な削減やSO<sub>x</sub>・NO<sub>x</sub>などの大気汚染物質の低減、タンクローリーから排出される排気ガスの低減など大きな成果を上げています。



## 各工場における主な取り組み

札幌日清	ボイラーの燃料を重油から天然ガスに転換
関東工場	ボイラーの燃料を重油から天然ガスに転換機器のインバータ化や空調機室外機への水噴霧により冷却効率を向上
静岡工場	ポリ袋洗浄装置の導入により廃プラスチックのリサイクルを推進し、焼却炉でのCO <sub>2</sub> 排出量を削減。排水処理場の汚泥を肥料化することで焼却炉を停止し、CO <sub>2</sub> 排出量を削減
滋賀工場	ボイラーの燃料を重油から天然ガスに転換。汚泥焼却炉と廃プラスチック焼却炉の停止。機器のインバータ化
下関工場	蒸気使用機器や配管の見直しで重油使用量を削減。2008年度はボイラーの燃料を重油から天然ガスに転換



ボイラー燃料の天然ガス化



ポリ袋洗浄装置

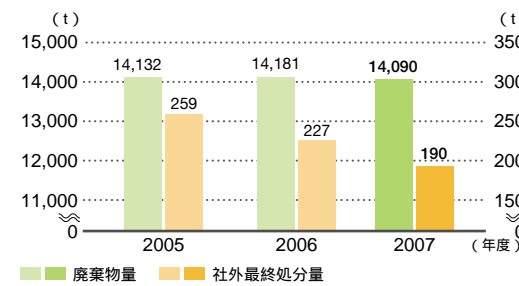
## ゴミを出さない「ゼロエミッション」を推進

日清食品の各工場および札幌日清では、2001年度から「ゼロエミッション」活動に取り組んでいます。当社の廃棄物の中で最も多い「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おり、その他の廃棄物についても、減容化・減量化・再資源化を進めて廃棄物の排出量を削減しています。その結果、2007年度は工場から排出される副産物・廃棄物のうち、98.1%が再資源化されています。

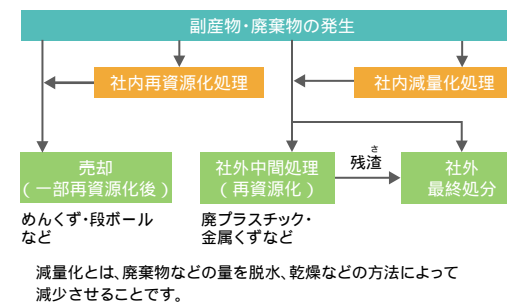
## 各工場における取り組み

関東工場	2008年度中に汚泥焼却炉を停止し汚泥の肥料化を促進。廃プラスチック焼却物の分別促進を行い、リサイクル率を向上
静岡工場	ポリ袋洗浄装置を導入し、廃プラスチックのリサイクルを推進。排水処理場にスクリーン装置を設置し、汚泥発生量を大幅に削減
滋賀工場	汚泥焼却炉を停止し、汚泥の再資源化を実施。廃プラスチック焼却炉を停止し、焼却物の再資源化を実施
下関工場	2008年度、焼却炉を停止し、焼却残渣の40%をセメント原料にリサイクル

## 廃棄物量



## 廃棄物処理の流れ



減量化とは、廃棄物などの量を脱水、乾燥などの方法によって減少させることです。

## 産業廃棄物を適正に処理

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」および「産業廃棄物処理マニュアル」を作り、産業廃棄物を適正に処理しています。2007年度は、新たに日清食品グループに加わった明星食品グループ各社における産業廃棄物処理の適正化(委託業者との契約やマニフェスト管理など)を図りました。2008年度は、従来のマニフェスト管理システムを変更し、各事業所が都道府県知事に提出するマニフェスト交付実績報告書を作成できるようにしました。

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。

## TOPICS

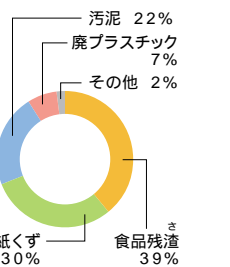
### 滋賀工場でGPSと画像を使った廃棄物管理システムを導入

滋賀工場では、産業廃棄物をGPSと画像で最終処分まで管理するシステムを導入しました。産業廃棄物の排出場所から、中間処理業者、最終処分業者までの各地点で電子伝票や電子画像記録によって処理を確認でき、収集運搬の過程ではGPSデータを使ってパソコンで運搬経路の確認ができるシステムです。このシステムの導入により、適正な処理が行われたかどうかの確認と、処理工程の透明化を図ることができます。

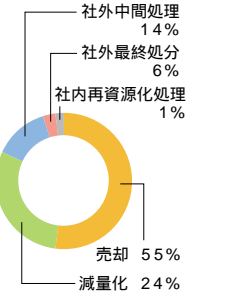
### GPSと画像を利用した産業廃棄物管理



## 副産物・廃棄物の種類



## 副産物・廃棄物の処理内訳



## 物流やオフィスにおける取り組み

日清食品では、日常の業務における環境活動も大切と考え、物流やオフィスなどさまざまな場面で環境負荷を与えないような取り組みを進めています。

### ここがポイント

高効率輸送を実現する「日清統一倉庫配送配車システム」によって、物流における環境負荷を低減しています。

トラックに比べてCO<sub>2</sub>排出量が少ない鉄道・海上船舶輸送に切り替えるモーダルシフトを実施しています。

地球温暖化防止国民運動である「チーム・マイナス6%」に参加しています。

環境負荷が低い製品を優先的に購入する「グリーン購入」を実施しています。



### 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)

### 物流業者と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が連携して物流システムを改善することが必要不可欠です。日清食品では「グリーン物流パートナーシップ」に参加して、温暖化対策を進めています。

また、デジタルタコメーターの装着率向上による運転管理を通じて、燃費向上を図っています。

2007年11月からは、新たに日清食品グループに加わった明星食品との共同配送を北海道地区で開始。荷受先50カ所での共同配送により、輸送効率が向上しました。

### 物流部門における環境負荷低減活動

「日清統一倉庫配送配車システム」により、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、トレーラー使用による車両台数の削減も行いました。

加えて、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います。

また、低公害車の導入も進めており、委託配送業者の車を低公害車に切り替えました。そのほかにも、小売企業への直接納品や計画販売による返品を低減などに取り組んでいます。

### オフィスにおける環境負荷低減活動

日清食品は地球温暖化防止国民運動を推進する「チーム・マイナス6%」に参加しています。1993年から夏期には「ひよこちゃんポロシャツ」を着用してきましたが、2007年度はクールビズ用ビジネスシャツを支給し、「クールビズ」を実施。冬期には「ウォームビズ」のためにセーターの支給を行い、空調にかかる使用エネルギーの削減に努めています。

その他にも省資源・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進めています。



### グリーン購入を推進

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、社内で使う各種物品は環境負荷の低いものを優先して購入しています。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ています。2007年度のグリーン購入率は大阪・東京両本社で87.6%でした。2008年度は大阪本社90%、東京本社95%のグリーン購入率を目標としています。

## 環境コミュニケーション

多くの人に日清食品の環境保全活動を知っていただくために、報告書やウェブサイトなどを活用して広く情報公開に努めています。

### ここがポイント

2001年から毎年、「Green Plan」を発行し、ウェブサイトでも環境保全や食の安全に関する幅広い情報を公開しています。

各種イベントへの協賛を通じてステークホルダーとの対話を深めています。



### ウェブを利用した環境情報の提供

日清食品の環境活動を広く知っていただくため、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進めています。2007年度も環境報告書「Green Plan 2007」を発行して取引先様や社員に配布するとともに、当社の活動に関心をお持ちの方々に向けてウェブサイトでの公開・配布を行っています。

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、お客様からお問い合わせの多いものを中心にその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、双方向コミュニケーションに努めています。

### 環境イベントへの協賛

2007年度は、環境コミュニケーションをさらに進めるために環境イベントへ協賛を行いました。

2007年11月、大阪府生活情報プラザ秋の特別フェア「地球にやさしい食生活」で「カップヌードルリフィル」を展示し、食を通して環境を考える一助としていただきました。また同じく11月、ゴミや使用済みのペットボトルを素材にオブジェを製作するほか、環境意識の啓発のためのワークショップなどを行う

「エコアートフェスタ」(エコアートフェスタ大阪実行委員会主催)にも、その趣旨に賛同し、「カップヌードルリフィル」を提供しました。



エコアートフェスタに「カップヌードルリフィル」を提供

### TOPICS

#### 環境経営度調査において食品・医薬品業界で2位に

当社は日本経済新聞社「第11回環境経営度調査」において、製造業全体で93位、食品・医薬品業界で2位にランクされました。

### TOPICS

#### 北海道洞爺湖サミットプレスセンターに“ECOカップ”の「カップヌードル」を提供

2008年7月7日から北海道洞爺湖地域で開催された「北海道洞爺湖サミット」の国際メディアセンター「ザ・メイン」およびホテル棟のリフレッシュメントコーナーの2会場で「カップヌードル」「カップヌードルカレー」「カップヌードルシーフードヌードル」「カップヌードルミルクシーフードヌードル」の4品種、合計8,000食を無償提供しました。

今回のサミットは環境問題が大きなテーマの一つで、“ECOカップ”の「カップヌードル」はテーマに合った環境配慮型商品として、多忙な各国報道陣の食事に採用されました。



## 地域社会とともに(社会貢献活動)

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

### ここがポイント

災害時にはキッチンカーを派遣し、被災地に商品を無償で提供しており、海外の災害に対しても業界団体と連携し、被災地へ迅速に商品を寄贈しています。「インスタントラーメン発明記念館」や「食の図書館」の運営、子どもたちを対象にした「食育セミナー」の開催を通して、食育に取り組んでいます。全国の小学生を対象とした陸上大会や、働く女性のためのゴルフ大会への協賛など、スポーツ支援活動を行っています。



### 災害時における救援活動

当社では、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。

#### 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	滋賀県草津市、守山市、栗東市、野洲市の湖南地域全域に災害時の要請に基づくインスタントラーメンの提供に関する登録

### ミャンマーサイクロン・中国四川省地震被災者への食料支援

2008年5月にミャンマーでの大型サイクロン(2、3日)、中国の四川省の大地震(12日)と未曾有の大災害が相次いで発生し、多くの犠牲者を生むとともに、それぞれの地域に甚大な被害を与えました。

こうした事態を受けて、世界ラーメン協会(WINA: World Instant Noodles Association 会長: 安藤宏基、事務局: 日清食品株式会社)は、被災者への食料支援としてミャンマーと中国四川省へインスタントラーメン総計100万食分を提供しました。

両国ともに支援食数の半分が「WINA災害食料救援基金」からの拠出となり、残りの半分が被災地の近くに生産拠点を持つWINA理事/会員各社からの寄付となりました。

### 国連WFP協会への協力

当社は2005年から、特定非営利活動法人国際連合世界食糧計画WFP協会に評議員として加入しています。同協会は世界平和を希求し世界の飢餓撲滅を使命とするWFP(国連世界食糧計画)の理念と活動を日本において普及啓発することで、日本社会から物心両面の貢献をすることを目的としています。

また、当社は2008年5月、同協会が主催する「ウォーク・ザ・ワールド FOR アフリカ」に特別協賛しました。このイベントは、「地球のハラペコを救え。」というテーマのもと、楽しみながらウォーキングに参加することで、少しでも多くの方に飢餓に直面するアフリカの子どもたちに対する関心を持っていただき、食糧支援への認知を広めることを目的としたイベントです。

### 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

### 地域交流・支援活動

#### ラーメン記念日フェスタの開催

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。

2007年度は東京お台場バレットプラザと大阪府池田市のインスタントラーメン発明記念館、北海道千歳市の札幌日清の3会場で開催し、合計73,000人が来場されました。

北海道開催の入場料約70万円は全額千歳市に寄付し、地域の環境保全にお役にいただきました。



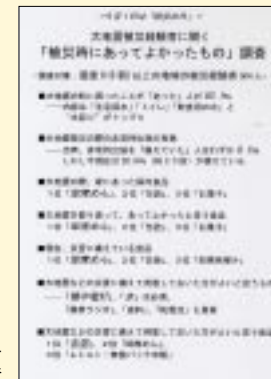
東京お台場で行われたラーメン記念日フェスタ

### TOPICS

#### インスタントラーメン、「被災時にあってよかったもの」の第1位に

財団法人消防科学総合センターが実施した震度6以上の大地震経験者を対象にしたアンケートでは、「被災時にあってよかったもの」の第1位がインスタントラーメンという結果でした。

他にも「大地震の際、家にあった保存食品」「大地震を振り返って、あってよかったと思う食品」「現在、災害に備えている食品」の質問に対して、すべてでインスタントラーメンが1位という結果でした。これからも当社では、災害時の救援物資としてインスタントラーメンを役立てていきたいと考えています。



「被災時にあってよかったもの」調査

### ベトナム・カンボジアの子どもにチキンラーメンを寄贈

日清食品ではNPO法人「子供地球基金」の「キッズ・アース・ホームプロジェクト」にチキンラーメンを合計100食寄贈しました。同プロジェクトはベトナムやカンボジアを中心とした6カ国8カ所で支援を必要としている子どもたちに食事や住まい、医療、教育を提供しているものです。



配られたチキンラーメンを手にするベトナムの子どもたち

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の交流をめざして、さまざまな活動に取り組んでいます。

- 直轄4工場および札幌日清で2007年度1,152人の工場見学受け入れ
- 工場団地内清掃活動への参加(札幌日清)
- 工場敷地外周の清掃(関東工場)
- 工場周辺の清掃活動(静岡工場)
- 環境協会環境情報懇話会への出席(滋賀工場)
- 広島市主催「クリーンウォーク」(市民による街頭清掃活動)への参加(味日本)
- 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)

## 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」

当社創業者の安藤百福は、1958年にありふれた道具を使って、独創的な発想と情熱から世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を発明しました。その発祥の地・大阪府池田市に開館した「インスタントラーメン発明記念館」では、インスタントラーメンの発明から、産業として世界に広がった歴史を通じて、未来を担う子どもたちに発明・発見の大切さを伝えています。

小麦粉をこね、のばし、味をつけてチキンラーメンを手作りできる体験工房や、自由にカップをデザインし、スープと具材を選んで、世界でひとつだけのオリジナルカップヌードルを作る体験工房など、楽しみながら学ぶことができる体験型食育施設として高い評価をいただいています。総合学習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。2007年度は約45万人の来館者をお迎えしました。

### 多彩な食文化活動を展開

2001年から、親子で親しみやすい食材を料理しながら、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」をインスタントラーメン発明記念館で開催し、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、「感謝する心、優しい心を育てる」をテーマに食育セミナーを開催。節分や母の日、敬老の日にあわせて、子どもたちが家族の喜ぶ顔を見たいと「マイファースト・クッキング」に挑戦し、食を知り、楽しみながら、優しい心や創造力を育む、日清食品ならではの食育活動を展開しています。2007年度はさらに「おいしい科学 わくわくクッキングセミナー」を開催して内容の拡充をはかっています。

このほかにも、日清食品東京本社では、食に関する5千冊の蔵書を収蔵する「食の図書館」を開放し、一般の方々にも利用していただいています。

### TOPICS

#### 「食べるたいせつフェスティバル」に出店

コープさっぽろ主催の「食育」をテーマにした「食べるたいせつフェスティバル」にブースを出店しました。「食べるたいせつさ」と「たいせつに食べる」をスローガンに65団体が参加した当イベントには15,346名が来場。当社は「チキンラーメン手作りデモンストレーション」と食育に関するビデオを上映する「巨大スクリーンコーナー」を展開し、来場者からの注目を集めました。



展示会場にてひときわ注目を集めた当社「食育」ブース

## 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。



日清食品カップ「全国小学生陸上競技交流大会」

### 「安藤スポーツ・食文化振興財団」への支援

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す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、次の事業を行っています。



文部科学大臣奨励賞受賞の大町市立第一中学校探研部「手作りカヌーによる仁科三湖探研」

### 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、全国の学校や団体から自然体験活動の企画案を公募し、ユニークで創造性に富んだ新しい企画を立案した50団体を選考し10万円の実施支援金を贈呈。さらに、その活動報告を受け、特に優れた活動を表彰するとともに賞金(文部科学大臣奨励賞および安藤百福賞各100万円、優秀賞50万円)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」で公開し、他団体の参考にしてもらうことで自然体験活動の活性化を図っています。

#### 「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、食品産業の発展に貢献しようとして1996年に「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

### WEB

自然体験.com  
http://www.shizen-taikens.com/

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活躍し、オリンピック選手を4名輩出。

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。

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ァーが日頃の実力を試す本格的な当大会に2001年から協賛。

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。

インスタントラーメン  
発明記念館のご案内

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  
(入館は15:30まで)  
火曜(祝日の場合は翌日)  
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)

### WEB

インスタントラーメン  
発明記念館ウェブサイト  
http://www.nissin-noodles.com(PC)  
http://instantramen.jp  
(携帯)



マイファースト・クッキング チキンラーメン



インスタントラーメン発明記念館外観

## お客様とともに / 取引先様とともに

お客様が満足されることを第一に考えた製品づくりを追求し、事業を支えてくださる取引先様との良好な関係を維持するように努めています。

### ここがポイント

誰にとっても優しく、使いやすく、分かりやすいユニバーサルデザインを各製品に順次採用しています。



### ユニバーサルデザインへの取り組み

2008年から、人に優しい、見やすく分かりやすい表示への取り組みを始めました。文字やマークを見やすく変更したり、直感的に分かる表示や、人や環境に優しい情報を掲載するなど文字の大きさや図表化などに積極的に取り組み、ユニバーサルデザインの採用を進めています。(詳細は16ページ)

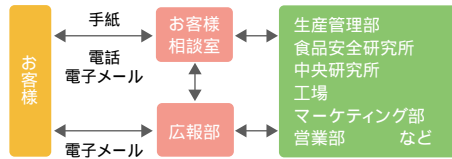
### お客様相談室

日清食品では1966年にお客様の声に対応する窓口を設置し、1983年には「お客様相談室」を大阪・東京の両本社に設置しました。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。

お客様からの問い合わせについては迅速かつ誠意ある対応を心がけています。訪問が必要であると判断した場合は、もっとも近い拠点からすぐに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、各部署と連携して速やかに調査を行い、時には外部の調査機関に依頼して問題点の把握と対応に努めています。

### お客様の声への対応の流れ



### ここがポイント

取引先様には「日清食品グループ倫理規程」(詳細は44ページ)に基づいて、公平・公正な競争機会を提供しています。



### 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、「日清食品グループ倫理規程」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。

取引先様の選定にあたっては、国内企業だけでなく、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

公正に比較したうえで検討しています。

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・投資家の皆様とともに

高い収益力と財務体質の強化をめざし、企業価値の最大化によって、株主・投資家の皆様のご期待に応えてまいります。

### ここがポイント

継続的で安定的な利益還元を追求しています。  
公平で迅速、タイムリーな情報開示に努めています。  
株主総会や株主懇親会、決算説明会などを通じてコミュニケーションを深めています。



### 株主還元

利益配分に関しては、連結業績や今後の資金需要を勘案しながら、継続的かつ安定的な利益還元を行うことを基本方針としており、連結配当性向30%を目安とした安定配当を継続できるよう努めています。2007年度の配当は1株あたり25円の間配当と期末配当25円の年間50円とし、連結配当性向は45.0%となりました。

また、当社グループ製品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。

### 株主様ご優待

基準日	対象株主様	ご優待内容
3月31日 (6月贈呈) 及び 9月30日 (12月贈呈)	100株以上1,000株未満 ご所有の株主様	1,500円相当の当社および当社グループ会社の製品詰合せ
	1,000株以上 ご所有の株主様	3,500円相当の当社および当社グループ会社の製品詰合せ

### 株主総会・株主懇親会の開催

年1回開催され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めざしています。2007年6月に行われた第59期定時株主総会には442名の株主様が出席されました。当社では株主の皆様の選択肢を広げるため、インターネットによる議決権行使を採用しています。

また、株主の皆様当社グループへの理解を深めていただくため製品をご試食いただき、当社経営者に直接ご意見を賜る機会として東京と大阪にて株主懇親会を開催しており、2007年度は約3,500名の株主様・ご同伴者様にご参加いただきました。



株主懇親会会場

### 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。広報部に設けたIR専門部署で問い合わせの対応を行い、証券アナリスト・機関投資家などの取材・来訪に対応するほか、決算説明会の開催、英文アニュアルレポートや株主通信の配布、ウェブサイトでのIR・財務情報のタイムリーな提供などを通じてコミュニケーションを進めています。

### 株主・投資家の皆様とのコミュニケーション

お問い合わせへの対応  
広報部に設けた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、大阪本社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。

### WEB

株主優待  
<http://www.nissinfoods.co.jp/ir/>



2008年6月発送分株主ご優待(1,000株以上)

### WEB

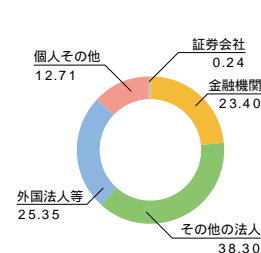
株主懇親会  
<http://www.nissinfoods.co.jp/ir/>

### 株式の状況

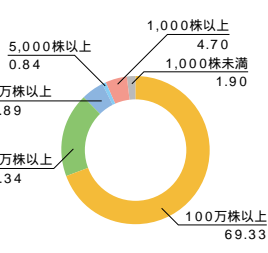
#### 所有者別状況

発行可能株式総数	500,000,000株
発行済株式総数	127,463,685株
株主数	22,150名
1単元の株式数	100株
単元株主数	20,299名

#### 所有者別状況(%)



#### 所有数別状況(%)



(単元未満株式を除く)

# 従業員とともに

個人の多様性を尊重し、その能力や意欲を活かし、  
健やかに生き生きと働けるような職場づくりに取り組んでいます。

## ここがポイント

従業員一人ひとりが自らの能力を高め、日清食品のアイデンティティである「創造性」「独自性」を發揮できるよう、さまざまな制度の充実を図っています。  
採用・教育・人事制度を通じて「EARTH FOOD CREATOR」の担い手にふさわしい人材育成を行っています。



年度	従業員数
2003	1,466
2004	1,458
2005	1,411
2006	1,378
2007	1,392

## 人事制度

日清食品の人事制度は従業員が自らがやりたい仕事に手を上げ、自らが作った目標に対し実行していくことを評価し、後押ししています。

年度	新卒採用数(内女性)
2003	40(14)
2004	36(13)
2005	40(17)
2006	39(14)
2007	40(13)

## 人事制度

SBU( Strategic Business Unit) 制度	課長クラス以下6-7名からなる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めざし、成果がインセンティブに反映される評価制度
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、会社への提言などを人事部に直接意見できる制度。個別面談も実施
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ることで、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
早期昇進制度	従来、昇進・昇格の要件の一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
職務年俸制度	従来の管理職を対象にした年俸制から、等級にかかわらず職務に応じて報酬を決定

年度	平均勤続年数
2003	16.1
2004	16.4
2005	15.7
2006	16.9
2007	16.5

年度	障害者雇用率
2003	1.11
2004	1.37
2005	1.47
2006	1.54
2007	1.55

## 人材育成・教育支援

日清食品では、意欲ある従業員の能力向上を支援するためにさまざまな教育・研修制度を用意しています。

## 教育・研修制度

新入社員研修	新入社員入社時に実施
3年次研修	今後の方向を探る時期に実施
若手社員勉強会	年1回、各部門から選抜された若手従業員によって実施
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	年1回、新任管理職を対象に山でのサバイバル研修などを実施
留学制度	年1回、社内公募で、国内外の大学や研究室などに派遣
青太経営塾	次世代経営者の育成のための戦略構築研修を実施
ハンズアップ研修	財務・プレゼンテーションなど、自ら希望する講座を受講する研修
TOEIC受験支援	従業員のTOEICテストの受験費用を負担
ライフデザインセミナー	年2回、50歳前後の管理職を対象に人生設計に関する教育を実施



3年次研修



若手社員勉強会



管理職研修

## 表彰制度

### 業務功績表彰

毎年、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。2007年度は努力賞2件、アイデア賞2件が表彰されました。



業務功績表彰

### 発明報奨制度

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、技術開発力の向上と知的財産権に対する意識の向上をめざしています。出願時と権利取得時に報奨金が支給される上、当社がその権利で一定以上の利益を得た場合には最高3,000万円の実績報奨金が支給されます。2007年度は107名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

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、従業員やその家族からも24時間、健康面やメンタル面の悩みを受け付けています。また、従業員の健康管理のため、年1回の健康診断も実施しています。

### セクシャルハラスメント防止対策

職場におけるセクシャルハラスメントの防止対策として、就業規則に罰則規定を盛り込み、社内に相談・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、従業員の希望に応えられるように職場環境を整えています。

### 育児休業・介護休業取得者数 (人)

年度	2003	2004	2005	2006	2007
育児休業取得者数	8	5	5	9	17
介護休業取得者数	1	1	2	2	1

## フレックスタイム制度

管理部門や研究部門にフレックスタイム制を導入し、一人ひとりが勤務状況に応じたスケジュール管理や勤務時間管理を行うことで時間外労働の削減にもつなげています。

## 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に開くとともに「安全衛生パトロール」を実施し、工場内を巡回して作業工程の安全性や衛生状態を確認しています。



安全衛生パトロール

# コーポレート・ガバナンスとコンプライアンス

コーポレート・ガバナンスは企業活動の要となるものであり、コンプライアンスはその基盤を支えるものです。日清食品では、すべてのステークホルダーの期待に応えるために全社的な体制整備を進めています。

## ここがポイント

社外取締役・社外監査役制度を導入し、経営の活性化と透明化を図っています。執行役員制度を採用して経営機能と業務執行を分離し、意思決定の迅速化を図っています。監査役制度と内部監査室によって、職務執行の監視体制を強化しています。グループ全体での内部統制システムを充実・強化するため、「日清食品グループ倫理規程」「日清食品グループコンプライアンス規程」を定めています。



## コーポレート・ガバナンスの状況

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

当社グループのすべての役員および従業員は、「日清食品グループ倫理規程」「日清食品グループコンプライアンス規程」のもとに、企業の社会的責任を深く自覚し、関係法令を遵守し、社会倫理に適した行動を実践するよう努めています。

## コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方

日清食品ではかねてより複数の社外取締役および社外監査役を迎え、外部の有識者の意見を積極的に反映することで、経営の活性化と透明化を図っています。また、意思決定の迅速化や、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・ガバナンス体制

取締役会	社外取締役2名を含む取締役15名と社外監査役2名を含む監査役4名の計19名で構成 「定時取締役会」を毎月1回、必要に応じて「臨時取締役会」を開催し、経営の基本方針と戦略の決定など、会社の業務執行に関する重要事項を決定し、他の取締役の職務執行を監督
取締役会の諮問機関	経営会議(毎月2回開催) 常勤取締役、常勤監査役で構成 取締役会で決議される事項の審議と、取締役会から権限委譲を受けた事項についての審議・決定を行う  投資戦略検討会(毎月1回開催) 常勤取締役、常勤監査役、執行役員および部長などで構成 重要投資案件の事前審査・検討を行う
執行役員会	代表取締役社長が執行役員の業務執行を監督するため、常勤取締役、常勤監査役および執行役員で構成 代表取締役からの経営方針の伝達や、各執行役員からの代表取締役社長への報告を行う
監査役制度	監査役会は社外監査役2名を含む監査役4名で構成 監査方針・監査計画の策定を行うとともに、監査に関する重要な事項についてお互いに報告を行い、必要な協議・決議を行う 定時監査役会は隔月開催し、必要に応じて臨時監査役会を開催 2006年度以降、社外監査役が欠けた場合に備えて、補欠監査役1名を選任

## 日清食品グループ倫理規程

### 目的

第1条 日清食品グループ倫理規程(以下「本規程」という)は、日清食品株式会社(以下「当社」という)および当社の子会社(以下「子会社」という)の役員、顧問、社員、準社員、嘱託、契約社員、臨時従業員及び派遣労働者(以下「私たち」という)が企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において関係法令を遵守し、社会倫理に適合した行動を実践することを目的とする。

### 基本理念

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

## 内部統制システムの整備の状況

内部統制システムの整備と構築、その適切な運営を経営の最重要課題の一つとして位置づけており、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、適宜見直しを行い、継続的な改善を通じて、より適正かつ効率的な体制の構築に努めています。

内部統制の有効性について、監査役は経営全般に関する内部統制システムを監査するとともに、監査役および内部監査室が各事業部門の業務監査を行い、その有効性を監査・検証し、必要に応じて改善の指摘・指導・指示を行っています。

また、金融商品取引法の成立を受けて財務報告に関わる内部統制システムの構築にも取り組み、購買・生産・物流・販売・管理などの日常業務において、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、部署間でも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。

## コンプライアンス体制の整備

内部統制システム構築の一環として、日清食品グループ全体のコンプライアンス体制を一層強化するため、各種規程を制定・改定しました。

また、「日清食品グループリスク管理規程」を制定するとともに、代表取締役を委員長とする「総合リスク対策委員会」を設置し、日清食品グループ全体に関わるさまざまなリスクの予防・発見・管理および対応などを行うことで、企業価値を毀損しないよう努めています。

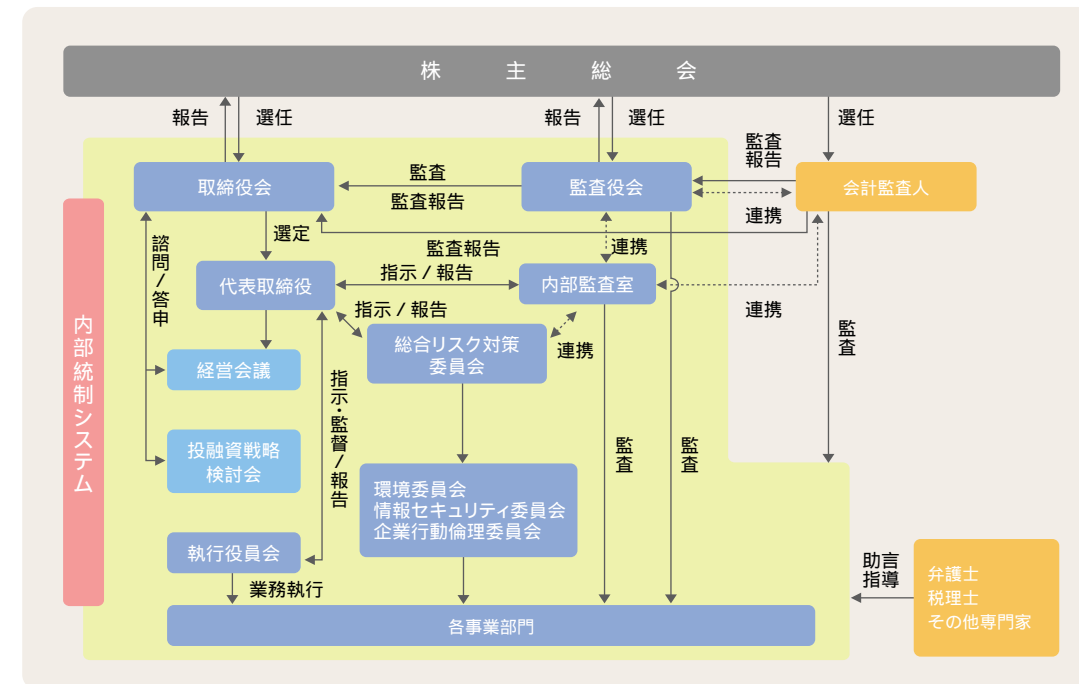
「総合リスク対策委員会」の指示により、災害が起きた場合の対応方針を事前に周知徹底し、速やかに災害に対応することで被害を最小限にとどめ、早期回復を図るため「日清食品グループ災害対応規程」も制定しています。

個人情報の保護に関しては、2004年6月に「情報セキュリティポリシー」を制定するとともに「情報セキュリティ委員会」を設置。「日清食品グループ個人情報保護規程」と「個人情報保護ガイドライン」によって個人情報の管理体制を整えています。

制定・改定した各種規定(一部)

- 日清食品グループ倫理規程
- 日清食品グループコンプライアンス規程
- 日清食品グループリスク管理規程
- 日清食品グループ環境規程
- 日清食品グループインサイダー取引管理規程
- 日清食品グループ内部通報規程
- 日清食品グループ情報セキュリティ規程
- 日清食品グループ個人情報保護規程

## コーポレート・ガバナンス体制図





# 日清食品グループの概要・2007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

(2008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	1,392名
本社	大阪市淀川区西中島4丁目1番1号
東京本社	東京都新宿区新宿6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

## 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」は、現在まで半世紀にわたり多くのお客様にご愛顧いただいています。他にも、ロングセラー商品「日清焼そば」「出前一丁」やノンフライめん「日清のラーメン屋さん」、明星食品の「明星チャルメラ」「明星中華三昧」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。

### 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、品質のよさを重視した製品を開発してきました。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パゲティ「冷凍日清スパ」や、高級具付きめん「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。

### カップめん類



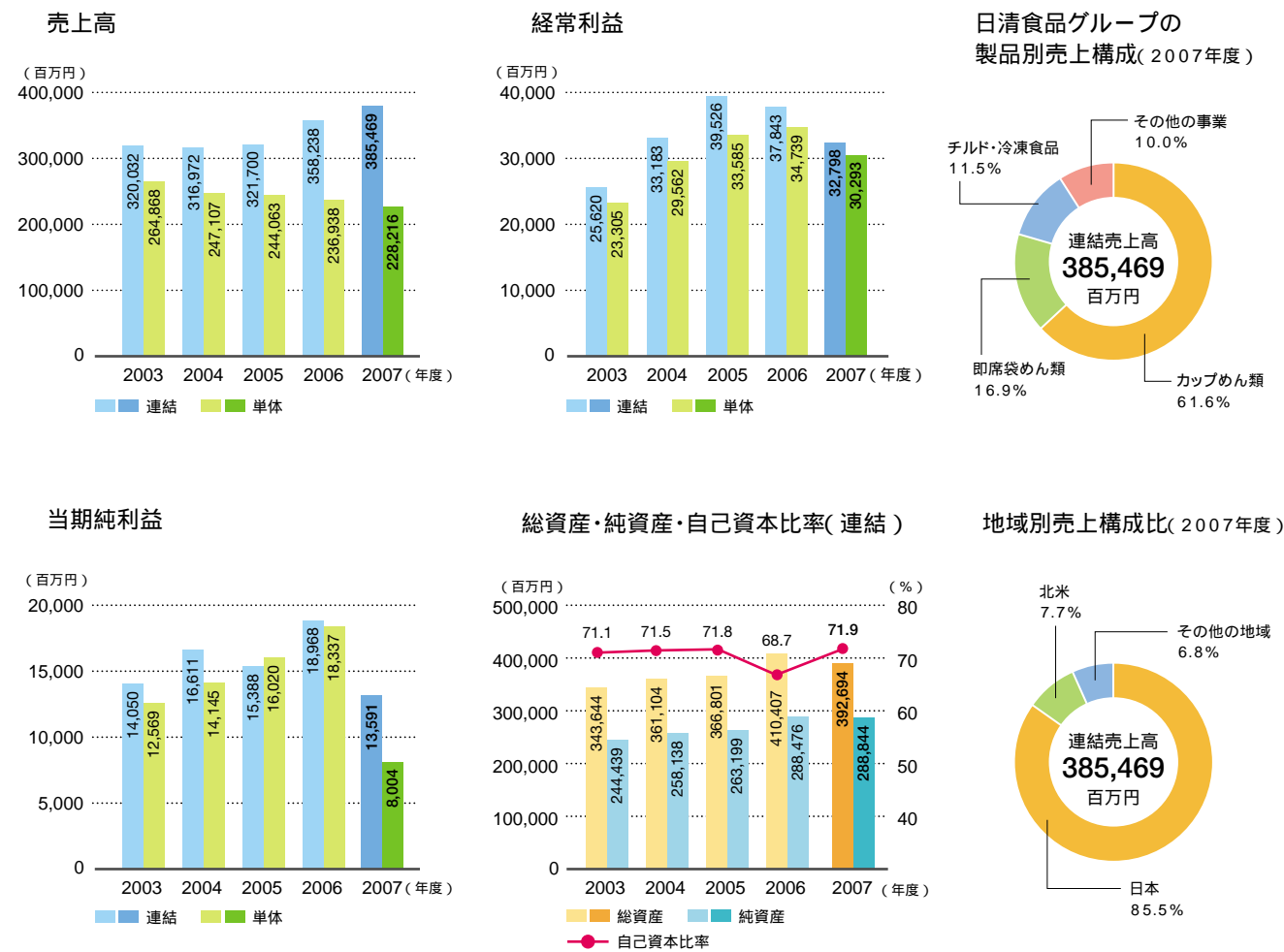
1971年に世界初のカップめん「カップヌードル」を開発・発売して以来、時代に先駆けた製品をお客様にお届けしています。その後も、生タイプめん「日清王」、ご当地・ご来店ラーメンブームの引き金になった「行列のできる店のラーメン」、さらには具材の質・量ともに大幅アップした「日清具多」、明星食品の「明星一平ちゃん」シリーズなど、常に創造性豊かな製品の開発に取り組んでいます。

### その他の事業



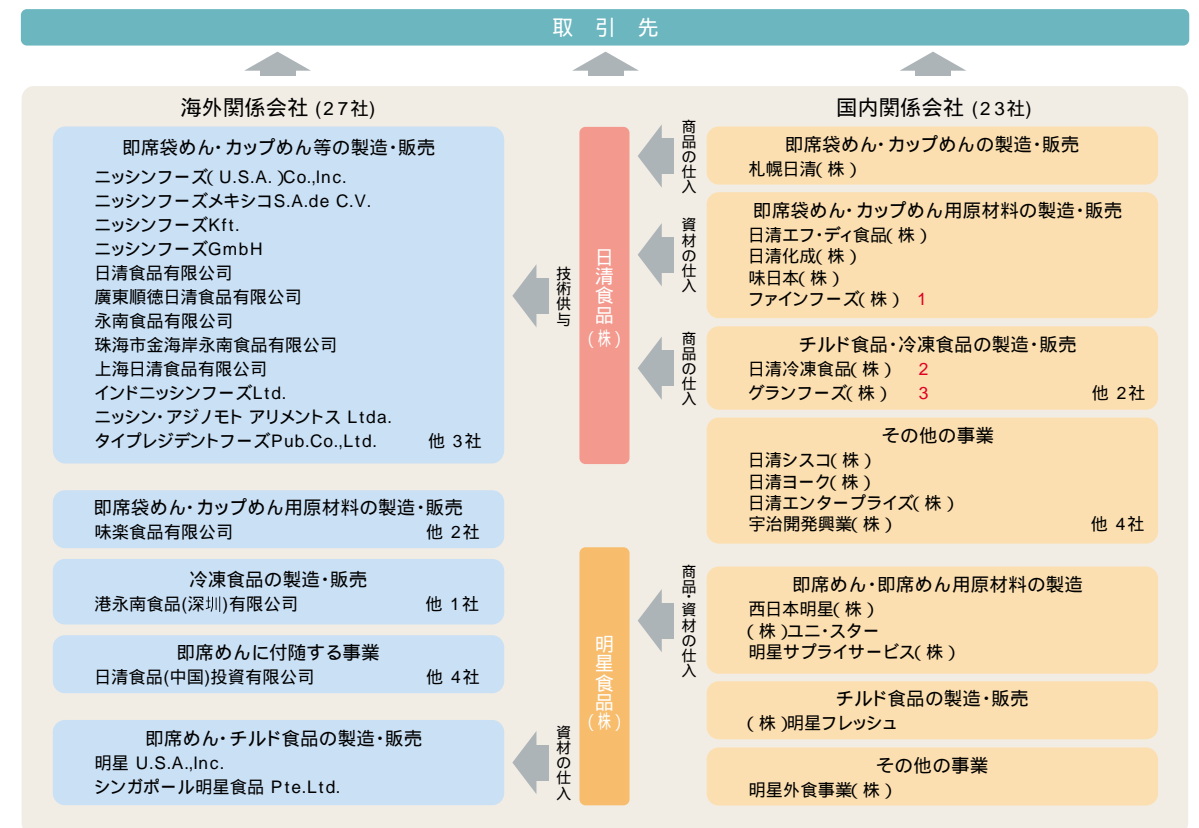
1991年にグループに加わった日清シスコでは、「シスコーン」「ココナッツサブレ」など、各種シリアル、ビスケット、クッキー、チョコレート製品など菓子を中心に製造・販売を行っています。また、1991年にグループに加わった日清ヨーグでは、「のむヨーグルト」「ビルクル」など乳酸菌飲料やゼリー、ヨーグルト製品などを製造・販売しています。明星食品の外食事業の展開も行っています。

## 業績の推移



## 日清食品グループ会社

(2008年3月31日現在)



(注) 印は連結子会社、印は持分法適用会社であります。それ以外の会社は非連結関係会社であります。  
 なお、2008年4月1日より 1 ファインフーズ(株)は香川日清食品(株)に、  
 2008年5月1日より 2 日清冷凍食品(株)は四国日清食品(株)に、 3 グランフーズ(株)は高松日清食品(株)に商号変更しております。

## 金子 弘道 (かねこ ひろみち)

早稲田大学政治経済学部卒業。1971年日本経済新聞社入社。  
記者として電力、流通業界など産業界、経済官庁などを担当。米州総局編集次長、編集委員、  
論説委員を経て2004年から鳥取環境大学環境政策学教授。  
専門は農業経済学、フードシステム論など。  
主な著書に『トップが語るアグリビジネス最前線』(家の光協会)、  
『安心を届ける食品のトレーサビリティ』(共著、サイエンスフォーラム)がある。



日本の食生活は戦後の60年間に激変しました。飢餓の時代からカロリー単価の高い食品に移行する「高級化」、食品の種類が増える「多様化」、調理の簡単な「簡便化」が進み、食生活は豊かになりました。最近「健康・安全」というキーワードも加わっています。このうち、簡便化への道を切り開いたのは、50年前に発売された日清食品のインスタントラーメンだったことはよく知られています。

その日清食品が新たなテーマに掲げているのが「おいしい、の その先へ。」です。いまや、おいしいは当たり前。その先にある「食の安全」と「環境保全」に取り組んでいこうというキャッチフレーズです。環境への取り組みが、結果的に食の安全につながることも少なくありません。社会的責任を果たすうえで環境と安全は車の両輪といえます。

環境保全はすべての企業にとって重要な課題です。廃棄物の再資源化、省エネルギー、節水、地球温暖化を防ぐ二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)の排出抑制などの取り組みが、消費者や投資家の評価基準にされています。日清食品がエネルギーの天然ガス転換、ゼロエミッション、容器の「ECOカップ」化などを推進し、2007年度に目標を上回るCO<sub>2</sub>削減に成功したことは高く評価されると思います。

もちろん、食品メーカーにとって最重要課題は食の安全確保です。BSE(牛海綿状脳症)や鳥インフルエンザといった未知の危害に加え、産地表示の偽装や賞味期限の改ざんなどの不祥事に、食への信頼は大きく揺らいでいます。食品企業にはいかにリスクをゼロ近づけるかが問われています。

食の安全に欠かせないのが安全を確保する仕組みづくりです。日清食品では法律の規定よりも厳しい安全基準を設けて、残留農薬や発がん物質などの検査システムを開発し、チェック体制も整えました。その核になるのが食品安全研究所ですが、食のグローバル化に対応して中国にも「日清上海食品安全研究所」を設けています。中国産原材料のトレーサビリティシステムも確立しました。いずれも食品企業では先進的な取り組みでしょう。

ただ、「安全」と「安心」は別物です。安全は科学的なデータによって証明できますが、データでは安全でも消費者が不安感を抱いていれば安心は得られません。食品が消費者に届くまでには、加工や流通、小売りなど多くの段階を経ようになり、だれがどう作ったのかが消費者に見えにくくなっています。食品企業は生産現場をオープンにし、食育やリスクコミュニケーションを通じて消費者との信頼関係を築く必要があります。

もうひとつは安全システムの活かし方です。株式会社オンブズマンの調べによると、上場食品企業の94.5%が安全性のチェック組織を設け、82.3%の企業が食品安全担当の取締役を置いています。それでも不祥事は後を絶ちません。不祥事の根絶には、優れた人間教育と倫理観に裏打ちされた社員の育成が欠かせないのです。

日清食品の社員教育制度やコーポレート・ガバナンスを充実して社会的責任を自覚した社員を育成すること、さらに消費者との信頼関係を強化して安全・安心な食品を提供す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 広報部  
〒160-8524 東京都新宿区新宿6丁目28-1  
TEL : (03)3205-5252  
FAX : (03)3205-5259

社会・環境に関する取り組みは、下記ウェブサイトアドレスでご覧いただけます。

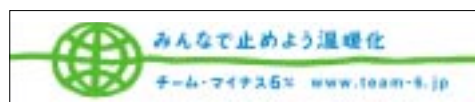
<http://www.nissinfoods.co.jp/csr/>

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。