

Green Plan 2009
食の安全と環境に関する報告書

EARTH FOOD CREATOR



Contents

日清食品グループの概要 2
 トップメッセージ 4
特集 1
 「食の安全・安心」をいかに確保するか 6
特集 2
 次世代の子どもたちに
 「自然との共生」を伝えたい 12
食の安全
 品質保証体制 18
 各段階における安全性確保の取り組み 20
環境の保全
 環境マネジメント 24
 環境目標と実績/環境会計 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 32
 事業活動と環境負荷 33
ステークホルダーとの関わり
 地域社会とともに(社会貢献活動) 34
 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 42
 従業員とともに 43
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 46
 第三者意見 48

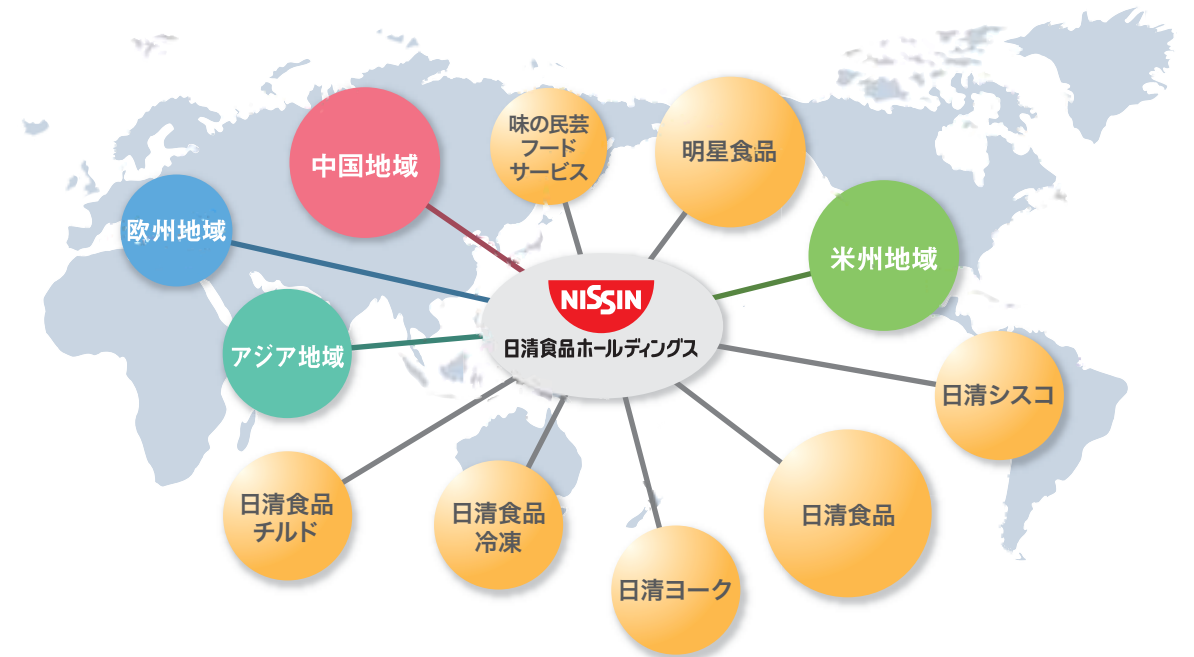


日清食品グループは、2008年10月1日から持株会社制へと移行しました。
 国内外の事業会社の独立性をさらに高め、より機動的で迅速な体制を構築することで、
 個々の事業の成長性を高めていきます。

グループ理念

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



■ 編集方針

日清食品グループでは食品企業の社会的責任として、環境保全に関する取り組みだけでなく食の安全に関する取り組みも重要な報告事項と考え、2001年6月の発行以来、報告内容を拡充しています。特集では、当社グループにおける重要課題である「食の安全」や「社会貢献活動」について分かりやすく報告するよう努めました。またさまざまなステークホルダーに対する報告も行っています。

■ 参照ガイドライン

環境省「環境報告ガイドライン(2007年度版)」
 GRI「サステナビリティ・リポーティング・ガイドライン 第3版」

■ 報告対象期間

2008年度(2008年4月1日~2009年3月31日)
 重要事項は2008年度以前・以降のものも報告しています。

■ 報告対象範囲

2007年度は日清食品株式会社の活動を中心に報告していましたが、2008年10月の持株会社移行に伴い、日清食品グループの7事業会社および日清食品ホールディングス株式会社に報告範囲を拡大しています。環境パフォーマンスの集計範囲は報告の都度、対象範囲を明記しています。

■ 前回の報告書以降に発生した事業変更

2008年10月をもって日清食品グループは持株会社制へと移行しました。日清食品株式会社が2008年7月に子会社化した株式会社ニッキーフーズは、持株会社制移行に伴い日清食品冷凍株式会社の子会社となっています。

■ 関連情報

本報告書の内容および関連する詳細情報は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。また当グループでは、当報告書のほか、以下の資料を発行しています。

- 日清食品ホールディングス ウェブサイト
<http://www.nissinfoods-holdings.co.jp/>
- 決算短信
- 有価証券報告書



● アニュアルレポート



● 株主通信



● 子ども向け広報誌

■ 発行日・発行部数

2009年9月、5,500部発行
 (前回発行2008年9月、次回2010年9月予定)

■ お問い合わせ先

日清食品ホールディングス株式会社 管理本部 広報部
 TEL: (03)3205-5252 FAX: (03)3205-5259

日清食品グループ会社

(2009年3月31日現在)

■ 即席めんおよび付随する事業

● 国内関係会社 (19社)

即席めん等の製造・販売
 および付随する事業
 ● 日清食品(株)
 ● 明星食品(株)
 ● 札幌日清(株)
 ● 西日本明星(株)
 ● 明星サブライサービス(株)

● 即席めん用原材料の製造・販売

● 日清エフ・ティ食品(株)
 ● 日清化成(株)
 ● 香川日清食品(株)
 ● 味日本(株)
 ● (株)ユニ・スター

● チルド食品の製造・販売

● 日清食品チルド(株)
 ● (株)明星フレッシュ 他 1社

● 冷凍食品の製造・販売

● 日清食品冷凍(株)
 ● 四国日清食品(株)
 ● 高松日清食品(株)
 ● (株)ニッキーフーズ 他 2社

● 海外関係会社 (32社)

● 中国地域

即席めん等の製造・販売
 ● 日清食品有限公司
 ● 永南食品有限公司
 ● 上海日清食品有限公司
 ● 廣東順徳日清食品有限公司
 ● 珠海市金海岸永南食品有限公司

即席めん用原材料の製造・販売
 ● 味楽食品有限公司

冷凍食品の製造・販売
 ● 港永南食品(深圳)有限公司 他 5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 2社

● 米州地域

即席めん等の製造・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・アジノモト アリメントス Ltda.

チルド食品の製造・販売
 ● 明星 U.S.A.,Inc.

即席めんに付随する事業
 ● ニッシンコマース S.A.de C.V. 他 1社

● 欧州地域

即席めん等の製造・販売
 ● ニッシンフーズKft.
 ● ニッシンフーズGmbH

● アジア地域

即席めん等の製造・販売
 ● インドニッシンフーズLtd.
 ● ニッシンフーズ(アジア)PTE.LTD.
 ● タイフレジデントフーズPub.Co.,Ltd. 他 6社

■ その他の事業

● 国内関係会社 (13社)

菓子等・乳製品の製造・販売
 ● 日清シスコ(株)
 ● 日清ヨーク(株)

不動産・賃貸管理事業
 ● 日清食品
 ● アセットマネジメント(株) 他 2社

外食事業
 ● 味の民芸フードサービス(株) 他 2社

その他の事業
 ● 日清エンタープライズ(株)
 ● 宇治開発興業(株)
 ● 日清食品ビジネスサポート(株) 他 4社

(注) ● 印は連結子会社、
 ● 印は持分法適用会社、
 ● 印は非連結子会社です。

食と健康をキーワードに食の楽しさを演出する製品を生み出し、 お客様の期待に応える新たな価値を創造していきます

■日清食品グループが手がける事業内容

- ① 即席めん類の製造および販売
- ② チルド食品の製造および販売
- ③ 冷凍食品の製造および販売
- ④ 菓子、シリアル食品の製造および販売
- ⑤ 乳製品、清涼飲料、チルドデザート等の製造および販売
- ⑥ 飲食店の運営

カップめん類

世界初のカップめんである「カップヌードル」やロングセラーブランドの「日清のどん兵衛」「日清焼そばU.F.O.」のほか「日清ラ王」「日清具多」「明星一平ちゃん」など幅広いラインナップで新たなマーケットを創造する製品を提供しています。

即席袋めん類

世界初のインスタントラーメンである「チキンラーメン」や、「日清焼そば」「出前一丁」「日清のラーメン屋さん」のほか、「明星チャルメラ」「明星中華三昧」など、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提供しています。

チルド・冷凍食品

本格的なおいしさと調理の手軽さが魅力のチルド食品と、冷凍めん・冷凍惣菜を中心とした冷凍食品など、多様な製品を展開して

います。中華点心類に定評のあるニッキーフーズがグループに加わり、より幅広いジャンルの製品をラインナップしています。

その他の事業

ロングセラー菓子「ココナッツサブレ」やシリアル製品「シスコーン」などを提供する菓子事業、「十勝のむヨーグルト」「ピルクル」などの乳酸菌飲料やヨーグルト製品事業、「味の民芸」「ぶぶか」などのチェーン店を展開する外食事業などがあります。



■会社概要

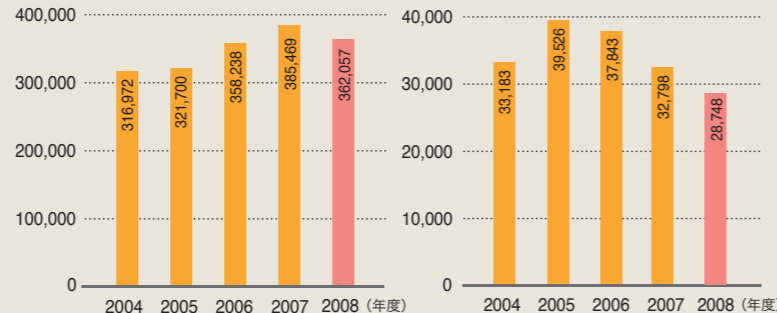
商号 日清食品ホールディングス株式会社
 設立 1948年9月
 資本金 25,122百万円
 本社 東京本社 東京都新宿区新宿6丁目28番1号
 大阪本社 大阪市淀川区西中島4丁目1番1号
 従業員数 7,408名(連結)

■業績の推移(連結)

(2009年3月31日現在)

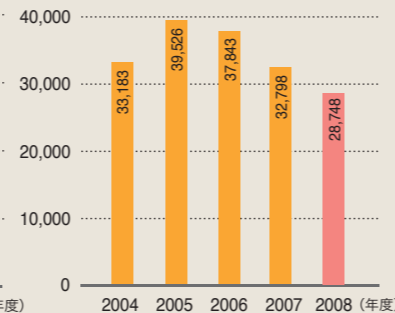
●売上高

(百万円)



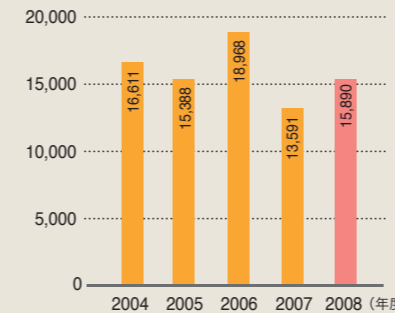
●経常利益

(百万円)



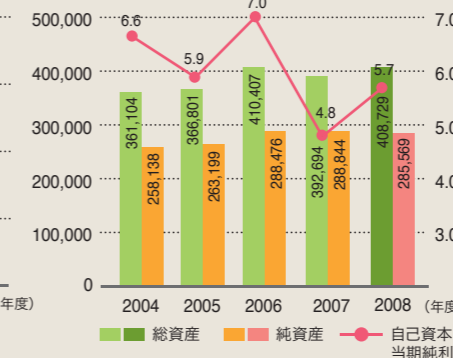
●当期純利益

(百万円)



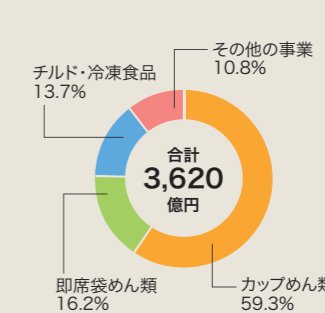
●総資産・純資産・自己資本当期純利益率

(百万円)



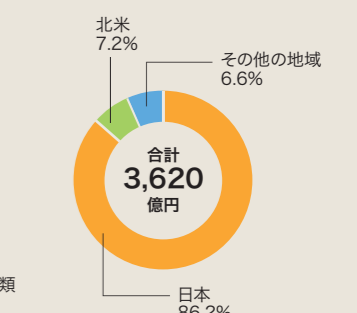
●部門別売上構成(2008年度)

(%)



●地域別売上構成比(2008年度)

(%)



お客様や社会から信頼される企業であるために

持株会社制への移行について

日清食品グループは2008年10月1日に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した。それとともに、新たなグループ理念「EARTH FOOD CREATOR」を掲げました。このグループ理念は、創業者安藤百福の「生き物の根本である『食』を創造し、世の為に尽くす」という創業者精神「食創為世」が基となっています。「EARTH FOOD」とは「地球食」のことですが、この言葉には、土から生まれた穀物を使って食品を作る会社だという想いも込めています。自然に立脚した会社であることを認識し、その上で「食」の可能性を追求する。世界中の人々に「食」の楽しさ、喜びを知ってもらうことで、地球に貢献しようというメッセージを込めています。

当社グループは、現在、日本を含む世界12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。事業を展開しているすべての国と地域で、当社グループを取り巻くさまざまなステークホルダーを尊重しながら、世界の人々の「食」を創造することが我々日清食品グループに課せられた社会的責任であると考えています。

「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、食の安全・安心にかかわる事件が数多く起こっています。

日清食品では、2008年10月、製品から家庭用防虫剤などに含まれるパラジクロロベンゼンが検出されるという問題が起きました。調査の結果、製造過程での混入ではなく、臭いの強いもののそばに保管されたことによる「移り香」であることが明らかになりました。

日清食品では「移り香」に対するバリア性をさらに高めたカップに変更するとともに、新聞広告やテレビCMで保管時の協力を呼びかけるなどの対策を早急に行い、お客様に対する信頼回復に努めて参りました。

当社グループでは「食の安全」を経営の最重要課題と位置づけています。食品安全研究所は、食品企業としては数少ない国際的な試験所認定規格を取得し、世界標準の分析能力が公式に認められています。また特許出願中の各種分析システムを独自開発するなど高度な分析能力を安全な製品作りに活かしています。さらに中国に設立した研究所による中国産原材料の品質管理や独自の安全基準に基づく監査など、安全性確保に向けた多段階の検査体制を整えています。

グループ一丸となった環境経営でCO₂排出量を大幅に削減

環境に配慮した企業活動を推進し、持続可能な社会を形成することは、我が国だけでなく、世界に課せられた緊急課題といえます。グローバルに展開する企業としては、ことさら大きな責任が求められます。

当社グループでは、グループの環境経営を一層進めるため、環境委員会の下に「グループ環境会議」を設置するとともに、明星食品の環境マネジメントシステム構築に向けて活動を開始しました。

また、2011年のグループ中期環境目標達成に向け、さらに多くの工場で燃料のガス化を進め、CO₂排出量の23%削減(2005年度比)に成功しました。また詰め替え用製品の拡充や、紙容器化推進など、製品開発の面でも取り組みを進めています。さらに、経済産業省と連携して「カーボンフットプリント」制度の実用化・普及に向けた取り組みを進めるなど、地球温暖化防止に向け業界に先駆けた取り組みを行っています。

今後50年間に100の社会貢献活動を行う「百福士」プロジェクト

当社グループでは創業50周年を迎えた2008年、「百福士」プロジェクトを始めました。創業者安藤百福が掲げた「食足世平」「美健賢食」「食創為世」という3つの創業者精神。そして安藤百福が私財を投じ設立した「安藤スポーツ・食文化振興財団」の「食とスポーツは健康を支える両輪である」という設立理念。私たちは、この創業者が抱いた想いに基づき、より豊かな地球社会全体の未来づくりに貢献したいという想いからこの事業を始めました。今後50年間に毎年2つずつ、合計100の社会貢献活動を行うCSRプロジェクトと位置づけ、活動を進めています。

新たな50年のスタートに向けて

「食」について大切なことは「安全・安心」、「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。さらに環境負荷の低減を進め、地球に優しい製品をめざして「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。

日清食品グループでは、今後とも、企業の社会的責任を全従業員が自覚し、さまざまなステークホルダーの皆様に対し、高潔な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。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。

2009年9月

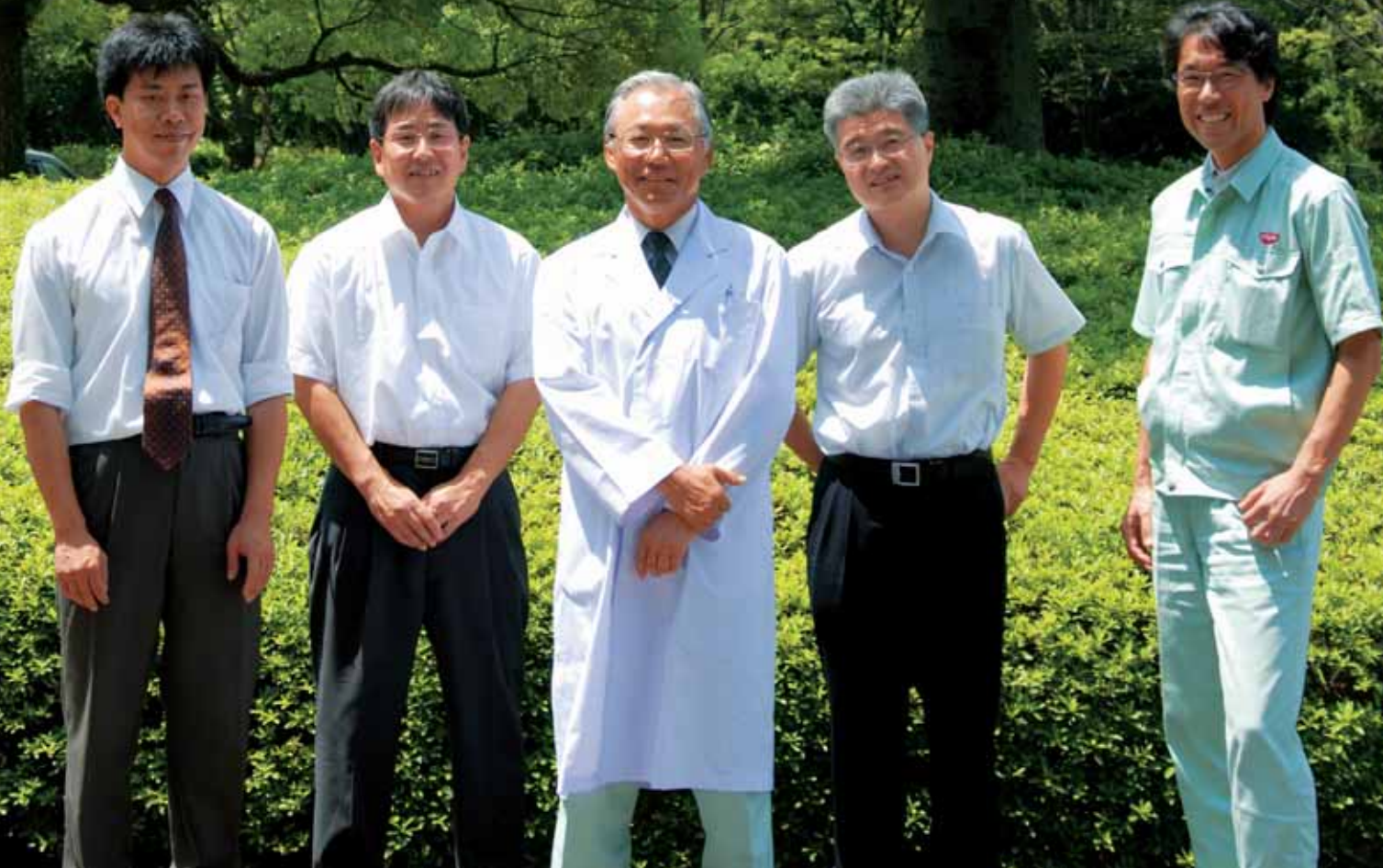
代表取締役社長・CEO

安藤宏基



「食の安全・安心」をいかに確保するか

異物混入、産地偽装、残留農薬問題など、消費者の食への信頼を損ねる事件が頻発する中、日清食品グループでは、国際レベルの分析能力を持つ日清食品ホールディングス「食品安全研究所」が中心となり、「食の安全・安心」に取り組んでいます。グループ各社の取り組み内容や今後の課題について、品質保証・管理部門の責任者が語りました。



山崎 宗一

(やまざき・むねかず)
日清ヨーク株式会社
生産本部 生産管理部
品質管理室 マネージャー
【ISO事務局】

島田 道生

(しまだ・みちお)
日清シスコ株式会社
品質管理部 東京工場
品質管理課 課長

山田 敏広

(やまだ・としひろ)
日清食品ホールディングス株式会社
取締役・COO
グループ安全研究責任者
食品安全研究所長

島 定士

(しま・さだし)
明星食品株式会社
安全・研究本部
品質保証部長

長尾 康博

(ながお・やすひろ)
日清食品ホールディングス株式会社
食品安全研究所
品質保証部 課長

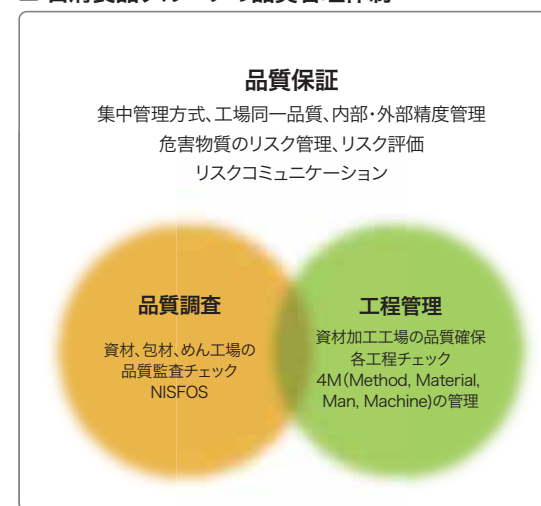
グループ全体で「食の安全・安心」に取り組んでいます

— はじめに、食品安全研究所の概要についてお聞かせください。

山田 食品安全研究所は2002年6月に設立されました。製品の安全性をチェックする重要な役割を担っているため、他部署から独立した社長直轄組織となっています。日清食品グループの品質管理体制は、①品質保証、②品質調査、③工程管理の3つが中心になります。また、「工場での品質管理」と「食品安全研究所での集中品質管理」という“二重管理体制”を敷いていることが大きな特徴です。

長尾 食品安全研究所では、より高いレベルの分析精度を確保するため、国際的な試験所認定規格のISO/IEC17025^{※1}を取得しています。また、原材料の品質確保のための監査基準である「日清食品グループ食品安全監査基準(NISFOS)」に基づき、あらゆる生産工程において安全監査を行うなど、日清食品グループの製品に対して厳しいチェック体制を整えていることも特徴といえます。

■ 日清食品グループの品質管理体制



※1 ISO/IEC17025
残留農薬、動物用医薬品、微生物の検査において高い分析技術能力を有することを証明する国際的な試験所認定規格。①品質システムの運営、②技術的な適格性、③技術的に妥当な結果を出す能力があることが認定条件。

※2 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種類の農産物を分析する「NASRAC-450」
2. 穀類を対象とし、約250種類の農産物を分析する「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」

— 食をめぐるさまざまな問題が頻発する昨今、海外産原材料や海外加工品に対する消費者意識が高まっています。日清食品グループでは、中国産原材料について独自のトレーサビリティシステム、検査体制が確立されていますが、その内容についてお聞かせください。

山田 2005年、中国の原材料を現地でチェックし、安全なものだけを輸入して使うという品質管理体制を確立するために、「日清(上海)食品安全研究開発有限公司」を設立しました。食品安全研究所で培った最先端の分析技術「NASRAD-550^{※2}」を導入し、残留農薬(約450品目)や動物用医薬品(約100品目)の分析などを行っています。また、品質調査部が現地の生産畑まで赴いて調査や指導・教育をしていることもあり、残留農薬が農産物から検出される件数は大幅に減少しています。

— 日清食品グループの各社では「食の安全・安心」にどう取り組んでいるのでしょうか？ 食品安全研究所との連携状況などについてお聞かせください。

島 明星食品では、主要な原材料の安全確認は、食品安全研究所に依頼しています。明星食品の品質保証部としては、製品に使用される原材料の品質情報および生産履歴を管理する2つのシステムを立ち上げ、明星食品トレーサビリティシステムを構築しています。具体的には一つひとつの原材料が、どの工場のどのロットで、何時何分に使用されたかが分かる仕組みになっています。また、インスタントラーメンを生産する工場は3つあり、嵐山工場に14名、神戸工場と九州工場に各5名、品質管理担当者を配置して連携をとっています。



カップヌードルの容器包装を改良しました



島田 日清シスコでは、主力製品「シスコーン」の主原料であるとうもろこしは、米国から遺伝子組換えでないものを輸入しており、食品安全研究所にGMO（遺伝子組換え食品）の検査を依頼しています。ロットごとに仕入業者からサンプルを取り寄せ、問題がないことが確認できたものを製品に使用します。同じく主力製品「ココナッツサブレ」のアクリルアミド※3についても、食品安全研究所に分析を依頼しています。日清シスコとしても、各工場でのラインごとの最終検査や、品質管理部での最終製品の分析・出荷判定をしており、ダブルチェック体制を構築しています。持株会社体制に移行してからは、食品安全研究所からさまざまな情報提供があり、問題が起きたときにもグループ内ですぐに情報を共有できる点が非常によいと思っています。

山崎 日清ヨークでは、食品安全研究所によるNISFOSの監査を受けています。また私はISOの事務局も担当していますが、ISO導入の際には日清食品から指導を受けることができたため、認証取得までスムーズにすすめられたという経緯があります。日清ヨークはHACCP※4システムと同様の仕組みで生産しています。主力製品の乳酸菌飲料は乳と水と乳酸菌が使われており、賞味期限が短いことが特徴ですが、それぞれの原材料について入荷から生産・出荷までのすべての工程で危険を防止することに注力しています。日清食品には持株会社体制に移行する前から指導を受けていましたが、移行後は、さらにさまざまな面でノウハウの提供を受けており、例えば新型インフルエンザ対策でも心強いサポートがありました。

山田 皆さんグループ化の強みを感じてくださっているようでうれしく思います。ホールディングス体制になって検体数が増えても、基本的な分析の手法は変わりませんが、菓子や乳飲料の分析については、これからもっと知識を深めなければなりません。危機管理上、押さえないといけないポイントについて、各担当者が力を入れて研究しているところです。



※3 アクリルアミド
加熱食品に含まれる有害化学物質のひとつ。本来は工業用途で紙力増強剤や水処理剤、土壌凝固剤、漏水防止剤、化粧品（シェービングジェルや整髪剤）などに用いられるポリアクリルアミドの原料として1950年代から製造されている。

※4 HACCP
安全な食品を作るための新しい高度な衛生管理手法で、食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害をあらかじめ分析し、この結果をもとに衛生管理を行うとともに、その中で特に重点監視する必要がある管理点を定め、工程を連続的に管理することにより製品の安全を保障する方法。

— 2008年10月、カップヌードルに防虫剤の臭いが移る「移り香」問題が発生しました。この対策として、カップが改良されましたが、改良までの経緯や改良点についてお聞かせください。

山田 2008年10月23日、神奈川県藤沢市保健所が、「カップヌードル」を食べた女性が嘔吐し、残品を検査したところ、防虫剤などの主成分であるパラジクロロベンゼンが検出されたと発表しました。

本事案に関しては、11月6日に神奈川県警が、防虫剤を入れたたんすなどの近くに、カップめんが保管されており、保管時に防虫剤の臭いが移ったとみられるという鑑定結果を発表しています。



防虫剤、殺虫剤、洗剤などの臭いの強い物のそばにインスタントラーメンを置くとそれらの臭いを吸収する「移り香」

があることは、事件以前から食品安全研究所でも確認されていましたが、食品であるインスタントラーメンが防虫剤と一緒に保管されることは想定外でした。

当社では10月24日には「パラジクロロベンゼンが製品に移った可能性が高い」との調査結果を発表するとともに、お客様により安心しておいしくお召し上がりいただくために、インスタントラーメンの保管に関する注意を呼びかけ、2008年12月には容器のバリア性をさらに高めた新ECOカップを導入しました。

長尾 このように迅速な原因究明やカップ改良ができたのは、食品安全研究所において普段から多くの研究データを積み重ねていたことが背景にあります。新ECOカップは、従来の重層構造にPET（ポリエチレンテレフタレート）という素材を加えた5層構造になっています。また新ECOカップの導入だけでなく、表示についても「においが強いもののそばで保管しないで下さい」という保管方法の文言をマークとともに入れ、移り香に対する注意を呼びかけています。

■ 新ECOカップの導入

新ECOカップは、従来の重層構造にPET（ポリエチレンテレフタレート）という素材を加えた5層構造になっています。表示についても「においが強いもののそばで保管しないで下さい」という保管方法の文言をマークとともに入れ、移り香に対する注意を呼びかけています。



お客様の声を活かし、食に関わるリスク管理を徹底しています

— 「食の安全・安心」を確保するため、またお客様の声を現場に活かすために講じている対策について、ご紹介ください。

長尾 「食の安全・安心」を確保するには、食品安全研究所の取り組みだけでなく、サプライチェーン全体で密にコミュニケーションをとり、考え方を共有していく必要があります。そのために、品質管理の担当者が生産・加工工場だけでなく、原材料がとられる農場や畜産場まで足を運び、さまざまな調査を行うとともに、「食の安全・安心」に対する考え方を伝えるという活動を実践しています。



島 明星食品の品質保証部では、生産工場をターゲットに「品質管理マニュアル」を作成しています。マニュアルには、工場を守るべき基準だけでなく、それらの背景にある社会情勢や法律も網羅し、新入社員から熟練社員まで使えるコミュニケーションツールとして活用しています。また昨今、お客様により多くの情報を提供するため、製品パッケージに記載する表示が重要視されていることを受け、2009年10月発行をめざして「食品表示マニュアル」を作成中です。これを活用し、開発部門やマーケティング部門が情報を共有することで、表示ミスを起こさない体制を整えたいと考えています。

島田 日清シスコでも、2009年4月からマーケティング部内に製品表示を一括管理するチームをつくり、関連情報を収集するとともに表示方法の改善を図っています。また工場単位のコミュニケーションとして、月1回の品質向上委員会を開き、お客様相談室で受けたお客様からのご意見やご指摘について検討しています。また、お客様相談室、営業、開発、生産の各部門が集まる会議を月1回開催してお客様のご指摘に対する改善策を議論しています。これまで社内の各部門が個別に行っていたお客様対応を一体的な活動にしていこうというものです。

山崎 日清ヨークでは、お客様からの声をデータベースで一元管理しており、関連部署が情報共有できるシステムを構築しています。対応は、お客様と直接会ってお話をうかがうことを基本としています。社内の起因による問題が発生した際には、現場に行き取り調査を行います。その際は、冷静に話を聞くことで、正確に状況をつかむよう心がけています。対応内容についてはすべて情報共有しています。

長尾 食に関わるリスク管理を徹底するには、平素からお客様の声を真摯に、かつきめ細かに受け止め、現場に活かしていくことが大切だと思います。日清食品グループは持株会社体制に移行するにあたり、グループ全体でお客様対応のレベルアップを図るべく、2008年10月に「カスタマー・コミュニケーション・センター」(CCC)を新設、2009年4月には新システム「VOICE」を導入しました。これにより近い将来すべての事業会社で、お客様に対する対応が、高くかつ同じレベルになることをめざします。今、各グループ会社で独自に行われている活動がグループ内で一元化され、共有できるようになれば、日清食品グループとして大きな強みになると思います。

グループ内で情報やノウハウを共有し、さらなる「食の安全・安心」を

— 今後、日清食品グループとして「食の安全・安心」に取り組んでいくための課題について、どのようにお考えでしょうか？

山田 食品を科学的に分析する「フードサイエンス」とともに、食品会社のこれからの大きな課題といえるのが「フードディフェンス」です。例えば、故意に健康に影響を与えることを目的とした“異物混入”をどう防ぐか。これはどの食品企業も対策に苦慮しています。非常に稀なケースですが、起きてしまえば大問題となります。

異物混入事件では、事前に何回か試しが行われることが多く、その段階で察知できれば被害を大きくせずに済みます。普段から工程毎に分析を行うことで、予兆に気づく確率は高くなると思います。

長尾 普段からデータを積み重ねておけば、わずかな変動でも、問題の兆候を捉えることができます。新たに導入した「VOICE」によりお客様の声を一元管理し、ご指摘の内容に注意を払い、軽微な変動も逃さず、ただちに製品分析や品質管理カメラのデータ確認を行い対応する。そうした仕組みづくりが大切だと思います。

島田 日清シスコでも現在、品質管理カメラの設置を検討していますが、当社製品は賞味期間が1年のものも多く、品質管理カメラのデータをどこまで保存しておくかが課題になっています。またX線装置の導入も段階的に進めています。「食の安全・安心」については、年々さまざまな問題が出てきていますが、企業規模の問題もあり、どこまでどう対応していけばいいのか、そのリスク管理も当社としては課題です。

山崎 生産設備はタンクと配管で構成しており、開口部は限られています。そこには品質管理カメラを導入しました。現在は食品安全研究所のサポートを受けながら工程検査機器の導入を進めているところです。

— 最後に、日清食品グループでこのようなことに取り組めたらいいというご意見や、食品安全研究所にこのようなことを期待したいというご要望があればお聞かせください。

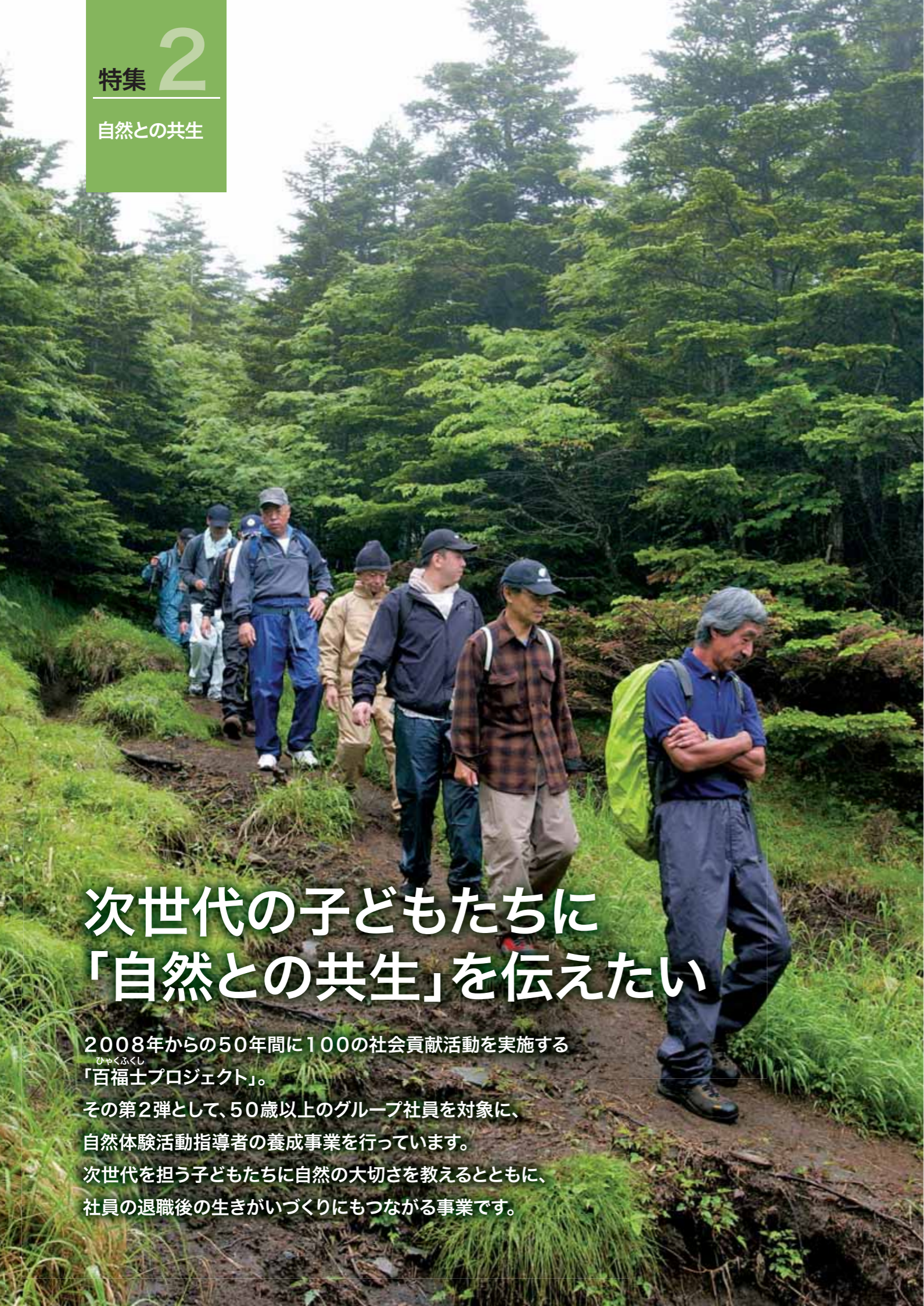
島 世の中には今、「食の安全・安心」に関連する情報があふれています。しかし、その中のどれが当社製品にとって気をつけなければならないものか、科学的根拠に基づき見極めることが重要です。その点、長く研究を積み重ねてきた食品安全研究所にアドバイスをもらえれば心強いと感じます。



山田 食品安全研究所内では月1回「食品安全品質委員会」を開き、今世界中で起こっている食の問題にどう対応していくかを議論しています。このような委員会をグループに広げていくことをぜひ検討したいと思います。

山崎 これからグループ交流が活発になり、さまざまな「気づき」が出てくると思います。それは、「食の安全・安心」の向上にも、製品開発にもつながっていくと思います。私自身もノウハウの共有、知識の吸収に努め、今後の事業活動に活かしていきたいと考えています。

山田 中国での餃子事件の際、当該企業だけでなく、食品企業全体に影響が出たように、グループの1社で問題が起これば、間違いなくグループ全体に影響が出ます。各社でリスク管理のマニュアルを作成されていることと思いますが、これらもグループで共有化していくことが必要ではないかと思います。その他のノウハウについても、ある事業会社が持っていて、他は持っていないというのではなく、可能な範囲でノウハウの共有を進めていくことが大切です。それが、グループ各社のさらなる発展につながればと考えています。



次世代の子どもたちに 「自然との共生」を伝えたい

2008年からの50年間に100の社会貢献活動を実施する「百福士プロジェクト」。

その第2弾として、50歳以上のグループ社員を対象に、自然体験活動指導者の養成事業を行っています。

次世代を担う子どもたちに自然の大切さを教えるとともに、社員の退職後の生きがいづくりにもつながる事業です。

子どもたちのための社会貢献活動を通して 定年後もいきいきと輝いてほしい



●標高2,000mを超える浅間山を3時間のトレッキング。実際の体験を通して、自然体験活動の基礎技術を学びます。

● 5年間で200名の 自然体験活動指導者を育成

日清食品グループでは、創業50周年を機に、これからの50年間に100の社会貢献活動を実施して、企業の社会的責任を果たそうという「百福士プロジェクト」を2008年にスタートさせました。その第2弾プロジェクトとして展開しているのが、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」です。

このプロジェクトは団塊世代などが、定年後ぶらぶらするだけの“あやしいオヤジ”になってしまうのではなく、自然体験活動の指導者資格を取得し、“正しいオヤジ”として広く社会に貢献してもらおうというものです。自然体験が少ない子どもたちに、自然のすばらしさや楽しさを教えるボランティア活動を行ってもらうのが目的です。そのため、日清食品グループの50歳以上の社員を対象に指導者資格を取得する研修会を開催しています。



事務局から



安藤スポーツ・食文化振興財団
荒金 善一

社員と社会の両方に貢献するプロジェクトとして

子どもたちの「自活力」を育むためには、自然体験活動が欠かせないと言われていますが、将来その自然体験活動の指導者が不足すると懸念されています。私たちは、子どもたちに自然に触れる時間を多く持たせて、自然のすばらしさを伝えたいという思いからこのプロジェクトを始めました。

企業に長年勤め、定年を迎えた方の中には、無趣味のため家でゴロゴロするか、近くのショッピングセンターなどに一人で出かけて、ぶらぶらする人が増えているとも聞きました。そんな“あやしいオヤジ”予備軍を变身させ、未来の日本を支える子どもたちのために活動してもらうことを願っています。

子どもたちの笑顔が元気の源に！

野外体験活動
ボランティアレポート

2008年10月の第1回研修で資格を取得した社員は、すでに自然体験活動の現場にデビューしています。

● 自然の中にどっぷりつかる、 内容豊富な3日間

2008年10月19日(日)～21日(火)に第1回研修会を、2009年7月5日(日)～7日(火)に第2回研修会をアサマ2000パーク(長野県小諸市高峰高原)にて実施し、各回約20名が参加しました。2泊3日の研修は、「環境教育とは何か」「学校教育と自然体験活動」といった講義が12時間、ミニトレッキングや救命救急講習などの実習が13時間と、朝8時から夜9時30分までカリキュラムがみっちり組まれています。

開会式では、講師陣から「山や川など自然の中で遊ん

で育った世代のあなたたちが指導者になり、子どもたちを自然の中に連れ出してほしい」と熱いメッセージが送られました。その想いに応え、参加者は延べ25時間にわたるカリキュラムを熱心に受講。各回とも参加者全員が「CONEリーダー※」「学校支援リーダー」という2つの自然体験活動指導者資格を取得することができました。

研修後は、学校支援リーダーとして各自治体のデータベースなどに登録され、学校や地方自治体の依頼に応じて自然体験活動に協力することになります。当プロジェクトは資格を取得してからがスタート。子どもたちを自然の中に連れ出し、そのすばらしさを伝える本当のリーダーになるまで続きます。

※ CONEリーダー
自然体験活動推進協議会(略称:CONE)が設ける自然体験活動指導員資格制度

3日間、全25時間のプログラム



14:30
自然体験活動の理念や学校支援リーダーの概論について講義を受ける。



8:00
ミニトレッキングを通して、自然体験活動の基礎技術を身につける。



17:00
グループディスカッションやプレゼンテーションを行い、自然体験活動の基本的な指導法を学ぶ。



8:00
小諸消防署の指導のもと、ファーストエイドの基本的な方法を実習、体験する。

[1日目]

16:30
浅間山の自然や生態系について講義と実習を通して学ぶ。



[2日目]

20:00
星空観察の仕方など、夜間での効果的な指導法を学ぶ。



[3日目]



第2回研修会の参加メンバー



三浦半島の自然

神奈川県南東部に突出した半島。優れた自然環境と多くの歴史的資源を有し、広く人々に親しまれている地域です。海、河川、樹林、生物などの自然的資源に恵まれており、ハイキングコースや海の景観を利用した都市公園などが多くあります。



第1回研修会に参加して資格を取得した社員2人は、2009年3月15日、野外教育事業所「ワンパク大学」が開催した幼稚園児と小学生を対象とした野外体験活動に、ボランティアスタッフとして参加しました。

今回の野外体験活動は、三浦半島でのいちご狩り。幼稚園児チームと小学生チームに分かれていちご狩りをしたあと、農家の方からいちごの栽培方法などを

学びました。そして海岸に移動し「ビーチコーミング」を実施。子どもたちに浜辺に落ちていたものを探索させ、漁師の網にかかったサメを手で触らせるなど、遊びながら五感を使って学んでもらうプログラムでした。

今後さらに自然体験活動の指導者資格を持つ社員が増えることで、子どもたちの自然体験活動に協力する機会が増えていくことを期待しています。

参加者の声

日本の宝に自然のすばらしさを伝えたい

日清ヨーク 生産本部 本部長 小森谷 和彦

講義内容が新鮮でどんどん引き込まれてしまい、今までにない学習体験でした。ミニトレッキングでは、新鮮な空気や風景にふれ、浅間山麓を満喫しました。今後、日本の宝である子どもたちへ自然体験の重要性と自然環境への思いを伝えていければと思います。社会貢献への大きな自信が生まれました。



「百福士」の一人として社会貢献をしたい

味の民芸フードサービス 本部営業課 マネージャー 横島 益幸

研修は秒刻みのハードスケジュールでしたが、子どもの頃、自然の中で遊んでいた時代を思い出し、とても懐かしく心が洗われました。体験し発見したことはいくつになっても忘れません。また、人の暮らしや社会、文化は、自然との密な関わりによって成り立っていることがよくわかりました。



2010年春、自然体験活動指導者の養成拠点がオープンします。

安藤スポーツ・食文化振興財団は、2010年4月、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」を設立します。2008年度より、総務省・文部科学省・農林水産省の3省が連携する「子ども農山漁村交流プロジェクト」がスタートしましたが、プロジェクト推進のためには、自然体験活動を支援する指導者10万人の養成が必要であるといわれています。そこで本センターでは、「指導者を養成する上級指導者」を育成

するほか、企業や学校を対象とした研修事業、自然体験活動の振興を目的とした研究も行っていきます。



© 隈研吾建築都市設計事務所

日清食品グループは、「食の安全」や「環境の保全」、「社会への貢献」を追求します

食の安全

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認定を取得しました。
また2008年度は国内外で延べ77カ所の監査を実施し、原材料の調達段階から品質管理を徹底しています。

年間 **77**カ所
ISO/
IEC17025



環境の保全

2011年のグループ中期環境目標の達成に向け、環境保全に取り組んでいます。
2008年度は、CO₂排出総量を23%、水使用量を3%削減しました(2005年度比)。

CO₂
23%削減

水使用量 **3%**削減



社会への貢献

50年間に毎年2つずつ、合計100の社会貢献活動を行う「百福士プロジェクト」をスタートしました。
積極的な社会貢献活動を通じて、信頼される企業グループづくりを推進します。

100の
社会貢献



安全・安心な製品をお客さまにお届けするために

食品メーカーにとって、製品の安全性の確保が重要な課題となっています。日清食品グループでは、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」を中心とした独自の品質保証体制を築き上げています。またその品質保証体制は、原材料の調達から、流通・販売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、密度の高いものとなっています。



食品安全研究所を中心とした品質保証体制を構築しています。

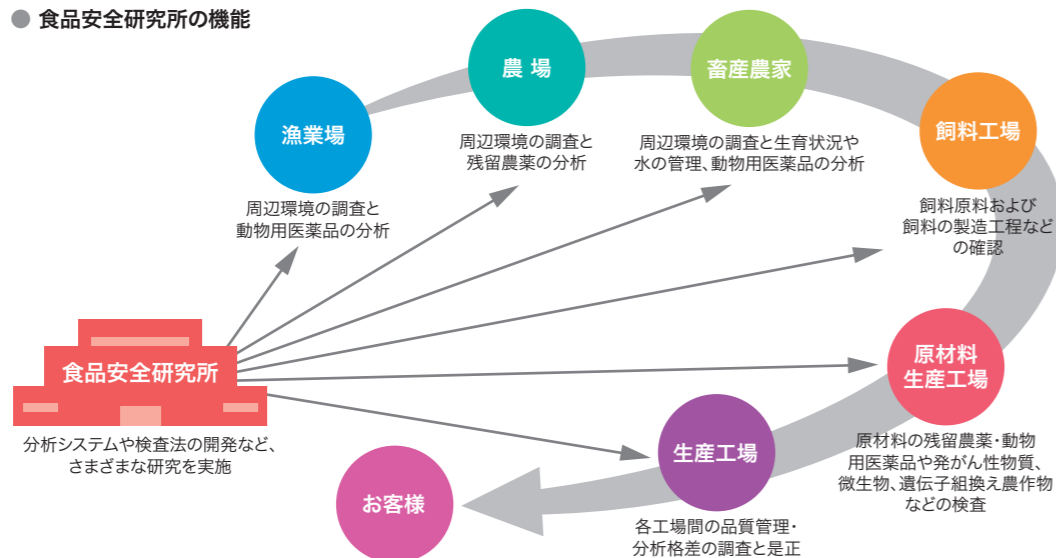
2002年6月、日清食品グループでは科学的な根拠によって品質を保証し、お客さまが安心できる安全な食品をお届けするために「食品安全研究所」を設立しました。新しい検査分析方法の開発や調達した原材料の品質調査、調達先の査察、グループ内の生産工場における品質管理体制の確認などの業務を行い、製品開発における安全性チェックという重要な役割を担っています。なお、食品安全研究所は、他部署から独立した社長直轄組織となっています。なぜなら食品メーカーが果たさなければならない「最も重大な社会的責任」と言える「食の安全」について経営意思決定のための情報提供を担っているからです。

また、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も強化しています。



食品安全研究所/食品総合研究所

● 食品安全研究所の機能



国際レベルで認められた施設で分析を行っています。

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^①」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、食品安全研究所が「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、日清食品グループの品質保証体制は国際基準に適合していることが明らかになりました。

^① 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。

分析システムや検査法の開発など、さまざまな研究を行っています。

食物アレルギーを検出する方法を開発

食品安全研究所では、アレルギー発症の原因となる「特定原材料に準ずるもの」18品目のうち15品目については、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」15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、検査法のライセンス供与先では一部の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。

外部の試験結果との比較で自社の結果を客観的に評価

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(P20参照)、栄養成分分析について、外部の技能試験に参加。他の参加機関と自社の検査結果を比較して、自社の分析精度を客観的に評価しています。また、微生物検査については同様の試みを各工場でも実施しています。

食品に含まれる発がん性物質の新しい検査方法を開発しました。

食品安全研究所では、2003年にDNA修復遺伝子(p53R2)の発現の仕組みを応用した「ヒト細胞変異原性試験法(NESMAGET)」を確立しました。これは、食品に含まれる発がん性物質を短期間で、簡便に、低コストで検査できる方法です。さらに、2008年11月には、発がん作用を促進する物質「発がんプロモーター」に特有の変動を示す遺伝子群

を発見し、この遺伝子群の発現量の増加を指標として、短期間で簡便に検査できる「発がんプロモーター短期検出法」も開発しました。これらの試験法を活用し、原材料の発がん性に関する安全性情報の集積を進め、安全性のさらなる向上をめざしています。また、これらの試験法は、社外からも依頼試験として受託しており、高い評価を得ています。

原材料の調達から生産・販売まで、品質管理を徹底しています

01 原材料調達

原材料の供給から生産、製品化にいたる履歴を追跡できる体制を整えています。

独自の発注システムで、原材料を管理

原材料の調達に関しては、日清食品ホールディングス独自の発注システム(N-アクセス)によって原材料名、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との照合により、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、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍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。

中国産原材料は生産者に至るまで把握しています

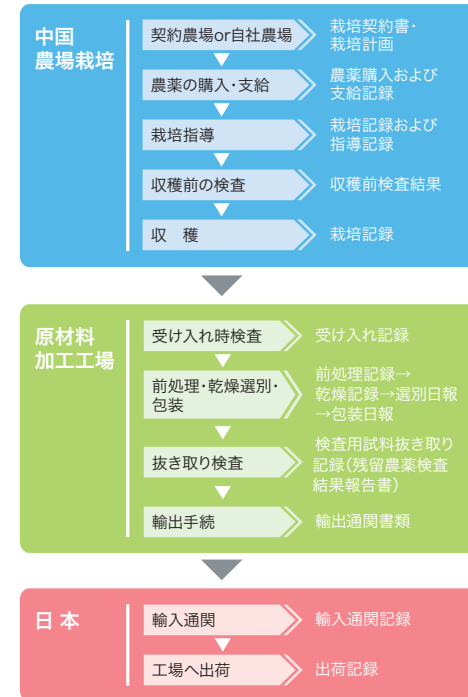
日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍で使用する中国産原材料(野菜類、肉類加工品)に関しては、生産者、栽培地(畑)または飼育場所、栽培または飼育記録、加工日など原材料から製品にいたるまで履歴をトレース(追跡)できるシステムを構築しています。また、年に数回、品質調査部の担当者が現地で、検査と指導を行っています。

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月から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。



日清(上海)食品安全研究開発有限公司

● 中国産原材料のトレーサビリティシステム



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

その他の取り組み

(1) 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、味噌など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、製品における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。また、どうもこし、

米などを含む製品についても同様の分析を実施しています。

(2) 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。

原材料仕入先工場へもチェックを徹底しています

食品安全研究所では、2004年4月に制定した「日清食品グループ 食品安全監査基準(NISFOS)」に基づいて、あらゆる原料加工工場の安全監査を実施しています。この監査では、食品安全研究所が原材料仕入先工場に対して①安全管理システム、②総合的有害生物対策、③製造規範、④施設のメンテナンス、⑤サニター

厳密な分析・検査により、有害な物質の混入を未然に防ぎます。

残留農薬・動物用医薬品の一斉分析

食品安全研究所では、右の表のとおり数々の検査方法を独自に確立しています。当社の開発した一斉分析法の活用によって製品および原材料を自社分析する品質保証体制を整え、製品の品質の確保に全力をあげています。

重金属の一斉分析

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などによる河川や土壌の重金属などによる汚染が懸念されています。そこで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。

シヨンの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提案しています。

なお2008年度は国内外で延べ77カ所の監査を実施しました。さらに、各工場の工程管理にも注力しています。

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)法や、TL(熱ルミネッセンス)法による放射線照射の確認検査に取り組んでいます。

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などの検出物質を網羅	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

02 原材料受け入れ

受け入れ時にも改めて検査をします。

中国に限らず海外産原材料については、まずサンプルを取り寄せ、残留農薬・動物用医薬品分析を行っています。さらに万が一サンプルと違った原材料が納入された場合に備えて、実際に工場に納入された原材料がサンプルと同じものであるかを、農薬や医薬品スペクトルと特定重金属から判定する独自の方法で確認する検査を行っています。



03 製造

工場ではISO9001に基づき食の安全性確保に努めます。

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における国際規格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。さらに2008年にはグループ会社の明星食品研究開発本部も認証を取得しました。

工場では、入荷した原材料の分析から、製造工程中

での異物検査はもちろん、全従業員に対し安全に関する講習を実施するなど、安全意識の啓蒙も行っています。

日清食品滋賀工場では2008年3月、滋賀県食品自主衛生管理(S-HACCP^①)認証を取得しました。衛生管理手法HACCP(ハサップ)の理念を取り入れ、より食の安全性を確保しています。

① S-HACCP
HACCPの理念を取り入れた滋賀県独自の食品自主衛生管理認証制度。

● ISO9001 認証取得状況一覧

国内	日清食品ホールディングス(食品安全研究所)、日清食品(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場)、明星食品(嵐山工場、研究開発本部)、日清シスコ(東京工場、本社工場)、味の民芸フードサービス、札幌日清、日清エフ・ティ食品、日清化成、香川日清食品、日清エンタープライズ、味日本、埼玉日清食品、四国日清食品、高松日清食品
海外	ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda.、日清食品有限公司(日清工場、永安工場)、永南食品有限公司(永泰工場、永南工場)、上海日清食品有限公司、廣東順徳日清食品有限公司、珠海市金海岸永南食品有限公司、港永南食品(深圳)有限公司、日清ユニバーサルロピナ社

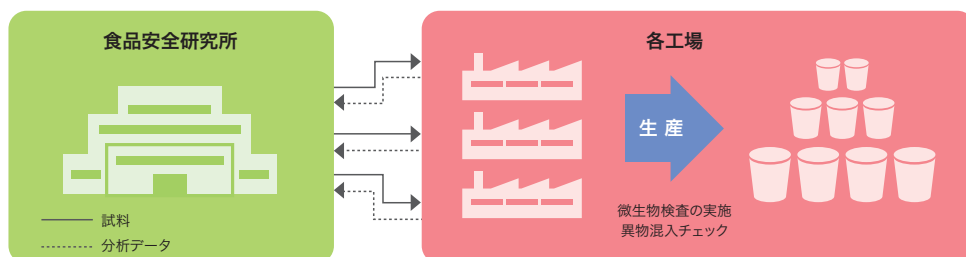
二重の管理体制をとり、均一な品質管理に努めています。

各工場間の分析精度の格差と、同一製品の品質格差を是正するため、「コントロールサーベイ方式」と「集中管理方式」による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、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、各工場の品質管理の技術レベル水準を確保し、品質評価のばらつきを是正する方法です。「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、工場同一品質をめざして品質管理を行っています。

● コントロールサーベイ方式



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(2001年)(2) 酢酸耐性乳酸菌群検出法(2002年)(3) 嘔吐型セレス菌検査法(2003年)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、この新しい検査法も活用しています。

04 出荷

出荷前の最終検査も万全です。

出荷前にも製造された製品に問題がないか、最終検査を行います。フライ油酸価、フライ油過酸化物質価、外観検査、重量検査に加え、さらに試食認定者による

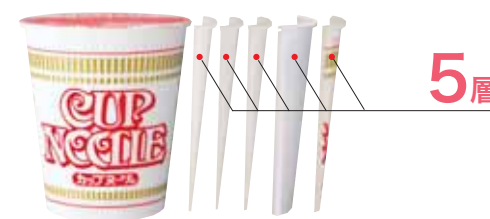
試食官能検査も行い、製品のすみずみまで問題がないか確認します。この2つの基準を満たして、初めて製品が出荷されます。

05 お客様

お客様のお手元での安全性も追求しています。

5層構造カップの採用、注意喚起のマーク等の掲載で「移り香」対策

2008年10月にパラジクロロベンゼン(防虫剤)がカップめん容器を透過して臭いが移る「移り香」問題が発生しました。日清食品では対策として、パッケージに文字やマークで移り香への注意喚起をするとともに、移り香に対するバリア性を高めるために、従来の3層構造の紙カップにPET(ポリエチレンテレフタレート)フィルムを加えた、5層構造の新しいカップを採用しました。



ホームページで原材料の産地情報を開示しています

2008年3月から、日清食品のウェブサイトでは、製品ごとに使用している主な原材料の産地情報の公開を始めました。その後、明星食品、日清食品チルド、日清食品冷凍でも順次公開。お客様に安心して製品をお求めいただけるよう、これからもこの取り組みを進めていきます。

アレルギー一覧表を変更しました

2007年度から、日清食品では製品のパッケージにアレルギー一覧表を記載しています。さらに、2008年6月から、えび、かにがアレルギー表示の表示義務品目に指定されたことに伴い、アレルギー一覧表を従来の義務表示と任意表示に分けていたものから、義務・任意区別のない表に変更しました。この変更は、お客様ご自身でアレルギーをお持ちの品目が含まれているかどうかを確認していただくことが重要であり、義務・任意表示の区別は必要でないとの考えに基づくものです。

● 製品におけるアレルゲン表示の一例



お客様相談室に寄せられた声は各部署にフィードバックします

2009年4月に導入した次世代お客様対応システム「VOICE」(P40参照)により、お客様対応がすべての関連部署に共有され、より迅速かつ確かな対応が可能になりました。さらに今後もお客様の声を各関係部署にフィードバックを行うなど、お客様によりご満足いただける対応をめざします。

製品回収について

2008年9月、日清食品有限公司(香港)は、「CHA CHA DESSERT」を自主回収しました。有害物質メラミンの混入が問題となった中国の乳業メーカーの乳製品を使用していたことから、お客様の安全・安心の確保を最優先し、自主回収を行いました。分析の結果、製品からメラミンは検出されていません。また、日清食品では2004年より自主回収を進めてきた缶入りカップヌードル「TimeCan(タイムカン)」について、2008年9月に再度

新聞に社告を掲載するとともに、継続してホームページに掲載しお客様にお知らせしています。日清食品ホールディングスでは、より一層の管理体制の厳格化に努めてまいります。

WEB 自主回収のお知らせ
<http://www.nissinfoods.co.jp/utility/timecan.html>

「グループ環境会議」の設置など 環境マネジメント体制の充実に努めています

基本姿勢

日清食品グループは、環境憲章に基き、グループ全社で環境経営を推進する体制を構築しています。

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、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。

行動指針

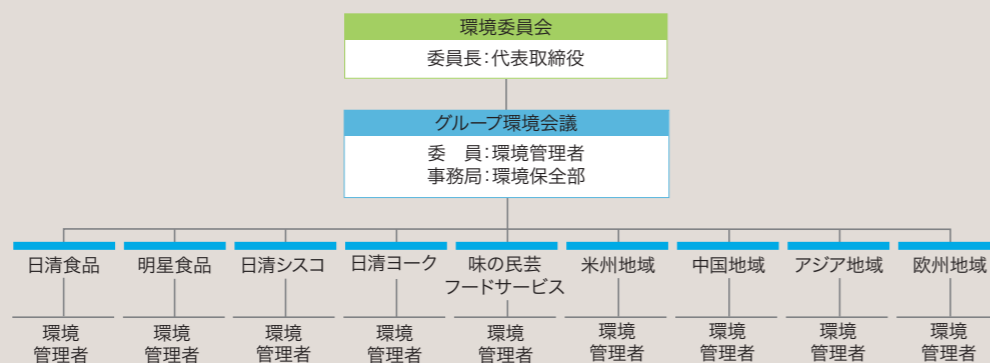
1. 環境関係の法令、規制、協定及び適用されるべき国際基準を遵守する。海外活動においても、当事国における環境保全に十分配慮する。
2. 原材料の調達から生産、流通、消費、廃棄に至るまで、各段階での環境への影響を事前評価し、環境に配慮した商品開発を行う。
3. 商品に使用する原材料、添加物、容器包装資材等は、人の健康と安全を守ることを優先する。
4. 廃棄物の減量化とリサイクルに努め、資源とエネルギーを節約する。
5. 環境保全を推進するため社内体制を整え、意識の高揚と啓発活動を積極的に進める。
6. 企業市民として地域社会との共生に努め、社外の環境保全活動に協力する。また、社員の自主的な活動も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

「グループ環境会議」を設置し グループの環境経営を推進

日清食品グループでは環境保全を進めるために、環境委員会を設置しています。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方針の制定、環境目標の審議、活動に関する重要事項の審議

などを行います。2008年度は持株会社制への移行に伴い、環境委員会の下にグループ各社の環境管理者を委員とする「グループ環境会議」を設置しました。グループにおける目標・計画の策定および進捗管理、課題検討などを行うための、グループにおける環境マネジメント体制を構築しました。

● 環境マネジメント体制図



グループ全体でISO14001 認証取得を推進

日清食品グループ各社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。また2008年度には日清食品グループに2006年度から加わった明星食品のISO14001認証取得に向け、活動を始めました。

● ISO14001 認証取得状況一覧

国内	日清食品ホールディングス(東京本社・大阪本社)、日清食品(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場)、日清シスコ(東京工場・本社工場)、日清ヨーク、札幌日清、日清エフ・ディ食品、日清化成(関東工場、滋賀工場)、香川日清食品、味日本、埼玉日清食品、四国日清食品
海外	ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda.、日清食品有限公司(香港)、永南食品有限公司、廣東順徳日清食品有限公司

環境教育・環境監査の実施による 環境マネジメントの維持向上

日清食品では新入社員を対象に毎年、環境保全部が環境教育を実施しています。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48名に研修し、環境保全意識の向上を図りました。また、ISO14001の認証を取得している事業所では、環境教育として、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などを実施しており、環境監査として内部監査と認証機関による外部審査を実施しています。2008年度も、監査・審査における指摘事項については直ちに是正しています。

環境リスクと緊急事態への 対応を強化

日清食品グループでは、環境事故を防ぐため、大気汚染の原因となるSOx、NOx、水質汚濁の指標となるBOD、CODについて、法規・条例基準よりも厳しい自主基準値を定め、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、2008年度も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に

従い、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。

化学物質の適正な管理

日清食品グループは食品を中心に展開しているため、他業種に比べ化学物質による汚染リスクは低いという特徴があります。「環境汚染物質排出移動登録制度」の対象物質としてはキシレン、クロロホルムを扱っていますが、年間取扱量が微量なため届出の必要はありません。ただし、いずれの物質も鍵付きの薬品庫に保管するなど適正な管理のもとに使用しています。

なお、関東工場で5台、低温開発部で7台保管しているPCB^①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。また処理については2006年度に日本環境安全事業に処理委託する契約を結ぶなどの対応をすすめています。

① 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。

定期的な点検・適正管理により 土壤汚染を防止

土壤汚染を引き起こす恐れがある原材料のパーム油などに関しては、これらの漏洩事故防止のために、吸着マットやオイルフェンスなどを設置し、定期的に設備点検し、緊急時対応訓練を実施しています。分析試薬などの化学物質も土壤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、必要な場合は土壤汚染の有無を調査しています。なお現在までに当社の敷地内では深刻な土壤汚染事故は発生していません。

環境関連の事故・訴訟・苦情

2008年度における環境関連の事故、訴訟はありませんでした。苦情に関しては早急に対策を実施しています。

環境目標を策定し、グループ全体で環境経営を行っています

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。日清食品グループでは、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。

環境目標と実績

重点課題	2008年度目標	2008年度実績	評価	主な活動内容	2009年度目標	中期目標(2011年度)
温暖化対策	CO ₂ 排出量 12%削減 (2005年度比)	CO ₂ 排出量 23%削減 (2005年度比)	😊	新たに日清食品(滋賀工場、下関工場)、札幌日清および日清化成(滋賀工場)でボイラー燃料を重油からガスに転換し、大幅にCO ₂ 排出量を削減することができました。(→詳細はP30)	CO ₂ 排出量 24%削減 (2005年度比)	CO ₂ 排出量 25%削減 (2005年度比)
水使用量の削減	水使用量 1%削減 (2005年度比)	水使用量 3%削減 (2005年度比)	😊	生産工程の見直しや、新たな設備の導入によって目標を大きく上回る水使用量の削減を達成することができました。(→詳細はP31)	水使用量 4%削減 (2005年度比)	水使用量 5%削減 (2005年度比)
廃棄物の削減および再資源化	再資源化率 99%の維持	再資源化率 99%の維持	😊	各工場での再資源化のための設備の導入を進めた結果、再資源化率99%を達成しています。引き続き静岡工場での導入を行うなど再資源化率維持のための活動を進めました。(→詳細はP31)	再資源化率 99%の維持	再資源化率 99%の維持
製品対策	「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	移り香対策としてカップの機能を向上 環境と人に配慮した容器包装を採用	😊	移り香対策として5層構造の紙カップを採用したほか、3Rに基づき、環境と人に配慮した容器包装を採用しました。(→詳細はP28-29)	プラスチックトレーが不要になったことに伴う、段ボールケースの減容化と物流効率の改善	環境負荷の少ない包材の積極的な採用
	取引先様へのグリーン調達方法の周知徹底	取引先様へのグリーン調達方法の周知徹底			取引先様へのグリーン調達方法の周知徹底	グリーン調達の実施
環境マネジメントシステムの拡充	直轄工場のISO14001を統合する	未実施 グループ環境会議の創設	😊	直轄工場のISO統合はできませんでしたが、グループの環境経営の推進のために「グループ環境会議」を設置するとともに明星食品のISO取得に向け活動をはじめました。(→詳細はP24-25)	全拠点の環境情報把握(非生産拠点を含む)	環境保全活動の評価
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	「エコプロダクツ2008」への出展	😊	環境コミュニケーションの一環として、「エコプロダクツ2008」への出展や洞爺湖サミットへの商品提供を行い、日清食品の取り組みを知っていただくための活動を行いました。(→詳細はP29、P34)	社会・環境情報の積極開示	社会・環境情報の積極開示

環境会計

環境保全コスト

単位:千円

分類	主な取組の内容	2007年度		2008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	5,720	374,490	42,630	357,300
地球環境保全コスト	・省エネ対策、温暖化防止(給排気設備の省エネ対策など) ・空調、冷凍機の点検(冷媒漏れ検査など)	1,720	37,390	10,380	21,020
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 ・めんくずなどの飼料化、肥料化	23,500	322,890	19,400	285,690
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	884,650	0	603,870
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	940	141,790	32,440	124,610
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など	0	170	0	200
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	530	0	490
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	3,160	0	2,650
合計		31,880	1,765,070	104,850	1,395,830

- 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、環境保全の活動時間により計上。

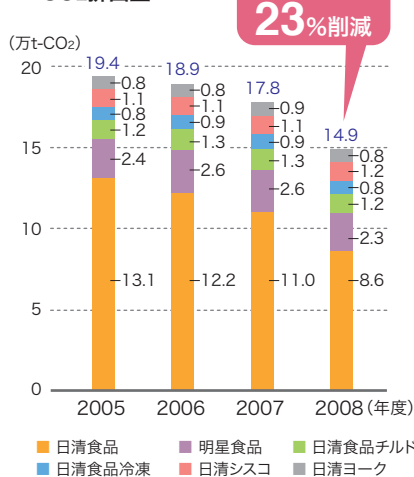
環境保全効果

環境負荷項目	2007年度	2008年度	効果※	
投入 内訳	総エネルギー(TJ)	1,468	1,442	25
	電力エネルギー(TJ)	587	605	38
	重油エネルギー(TJ)	439	127	-297
	ガスエネルギー(TJ)	442	710	284
排出	水(m ³)	1,174,185	1,125,954	-7,227
	CO ₂ (t-CO ₂)	73,183	67,399	-3,228
	廃棄物(t)	13,070	15,596	2,982
	廃棄物最終処分(t)	176	171	1
	排水(m ³)	891,577	889,227	28,785
	BOD(t)	1	1	0
	SOx(t)	20	8	-11

※ 効果 = 2008年度環境負荷量 - 2007年度環境負荷量 × (2008年度生産量 + 2007年度生産量) / (2007年度生産量 + 2008年度生産量) = 225,429t / 217,557t

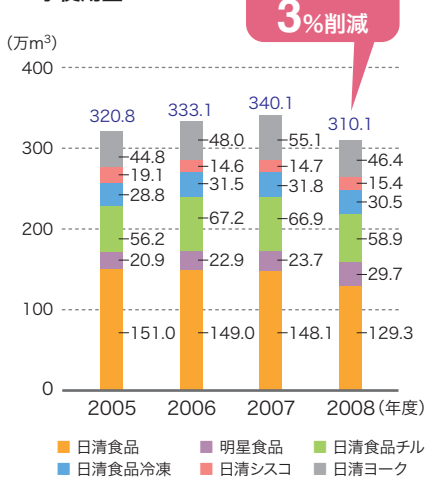
● 集計範囲の内訳: 日清食品国内全直轄工場・日清食品ホールディングス(大阪本社・東京本社・食品総合研究所・食品安全研究所)・札幌日清・味日本

CO₂排出量

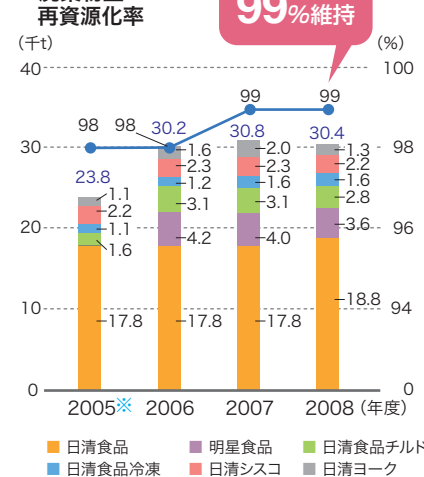


- 対象工場は日清食品(関東・静岡・滋賀・下関)、札幌日清、日清エフ・ティ食品、日清化成(関東・滋賀)、香川日清食品、味日本、明星食品、西日本明星(神戸・九州)、ユニ・スター、埼玉日清食品、明星フレッシュ、四国日清食品、高松日清食品、日清シスコ(東京・本社)、日清ヨーク
- 政府の2020年までの温室効果ガス削減中期目標に合わせ基準年を2005年度に変更。2008年度の実績を考慮し、中期目標を変更しました。
- ※ 廃棄物量・再資源化率については2005年度の明星食品のデータを把握していません。

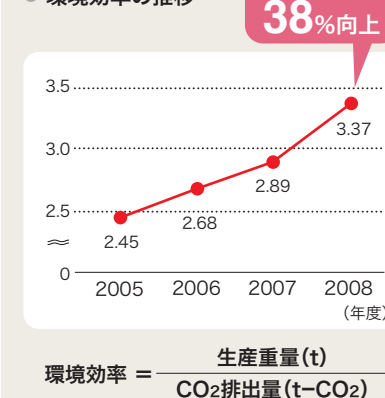
水使用量



廃棄物量・再資源化率



環境効率の推移



「環境効率」とは、環境負荷量1単位当たりの事業活動量をいい、技術の向上や経済効率性の向上を通じて環境負荷の低減をめざすための指標として用いられています(環境省「環境会計ガイドブック」より)。日清食品グループでは、環境効率を上記の式で定義しました。CO₂削減率は年々向上しています。
対象: 日清食品国内全直轄工場、札幌日清、味日本

業界に先駆けた 環境配慮型製品の開発に取り組んでいます

基本姿勢

「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」および「グリーン調達基本方針」に基づき、環境に配慮した製品開発・各種資材の調達を行っています。

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)

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)

製品のライフサイクル全体での 環境影響を把握

LCA^①は、原材料、製造、輸送、販売、使用、廃棄・リサイクルまでの各段階における環境負荷を明らかにします。2008年度は、①原材料調達、②工場生産、③製品輸送・製品販売、④使用(調理)、⑤廃棄・リサイクルの5つの段階に分けて、主な製品を対象にした製品ごとの環境負荷の検討を進めました。

ライフサイクルフローを整理することで原材料の調達、生産工程、流通過程など、どの段階で環境負荷が高いのかを確認でき、環境負荷の低い製品設計や今後の削減目標を立てるための指標として利用できます。

① LCA(ライフサイクルアセスメント)

製品(サービスを含む)のライフサイクル全体を通して、環境負荷を定量的に把握し、環境に与える影響を分析評価する手法のこと。

リフィル(詰め替え)シリーズの拡充

“楽しく食べて、エコスタイル”をコンセプトにし、省資源・省スペースのコンパクトな環境配慮型製品、リフィルシリーズをより多くのお客様にお召し上がりいただくために、2008年9月には「日清のどん兵衛きつねうどん」「同 天ぷらそば」を、11月には「カップヌードルカレー」を発売しました。また洗って何度でも使え、電子レンジ調理対応の専用ガラスカップもパリエーション展開しました。さらにオンラインショップ「日清eめんShop」でも限定セットを販売するなど、多くのお客様にお買い求めいただくための努力も行っています。



紙容器化で容器包装の 使用量を削減

日清食品では2008年4月から「カップヌードル」シリーズの容器を紙製の「ECOカップ」に変更しました。紙は「バイオマス」の一つで、燃焼時にCO₂が発生しますが、木が生長する際にCO₂を吸収するため、ライフサイクル全体でCO₂は増加せず、地球に優しい資源です。

2008年度は他にも、ビッグサイズ・ミニサイズのたて型カップめんの容器の紙容器化も進めました。紙にすることで容器の強度が高まりますので、段ボール

ケースの中のプラスチックトレイが不要となり、プラスチックを年間378t削減。それに伴い、段ボールケースのサイズを縮小することが可能となり、段ボール紙も年間174t削減することができました。

その他にも、明星食品では焼そばの上ぶたを年間20.9t削減、容器外装のシュリンクフィルムを年間5.5t削減、「チャルメラ」個包装包材を年間53.9t削減しました。



カップヌードル

カーボンフットプリント表示を、業界に先駆けて取り組んでいます。

日清食品ではインスタントラーメン業界に先駆けてLCAの意識を浸透させるために、2008年から、主な製品のカーボンフットプリント(CFP)^②算定の検討を始めました。

2008年6月には経済産業省の「CFP制度の実用化・普及推進研究会」に参加し、CFPの算出方法、条件などを検討。12月に行われた「エコプロダクツ2008」の経済産業省のブースではCO₂排出量(暫定値)の表示をしたチキンラーメンを展示しました。

また、2009年3月にはCFPの普及・啓発のための経済産業省主催の市場調査へ参加。CO₂排出

量(暫定値)を表示した製品の一般市場での試験販売やアンケート調査に協力しました。

2009年4月よりCFP制度試行事業がスタートし、国内における同制度の試行導入が開始されましたが、日清食品は、引き続き同制度に参画することで製品のCO₂排出量の削減とCFP制度の普及に取り組んでいきます。

② カーボンフットプリント(CFP)

製品のライフサイクルで、使用するエネルギーと、その結果発生するCO₂排出量を「足跡」として表示。お客様にはCO₂排出量が見えることで家庭でのCO₂削減が期待されます。生産者には、製品のCO₂排出量を算出することで、生産過程でのCO₂削減が期待されます。

● CFP付きチキンラーメン



● 「エコプロダクツ2008」に出展

日清食品の環境の取り組みをさらに多くの方に知っていただくため、2008年度は日本最大級の環境展示会「エコプロダクツ2008」に出展しました。詰め替え用の「リフィルシリーズ」や、カップヌードルの紙製容器「ECOカップ」、カーボンフットプリント表示を行ったチキンラーメンを展示し、多くの方々と環境コミュニケーションを図ることができました。



大幅なCO₂排出量削減を達成しました

基本姿勢

日清食品グループ全体として下記目標を設定し、生産活動における環境負荷削減に取り組まれました。

地球温暖化対策：2008年度のCO₂排出量を2005年度比で12%削減します。

廃棄物の削減：再資源化率99%を維持します。

水使用量の削減：2008年度の水使用量を2005年度比で1%削減します。

燃料転換によりCO₂排出総量を23%削減

日清食品グループでは2007年度にグループ中期環境目標を設定し、2008年度のCO₂排出総量を12%削減(2005年度比)することを掲げました。具体的には、CO₂削減のための活動として2006年度から工場でめん製造時に使用するボイラー燃料を重油からガスへと転換を進めています。ガス化により、CO₂や大気汚染物質のSO_x・NO_xなどを大幅に削減することができます。また、ガスは配管供給され、重油のよう

に運搬する必要がありませんので、タンクローリーから排出される排気ガスの削減や、重油受け入れの際の漏洩のリスクも低減することができます。

2007年度までに日清食品(関東工場・静岡工場)、日清シスコ(本社工場)、味日本、日清化成(関東工場)、明星フレッシュでガス化が完了しており、2008年度は新たに日清食品(滋賀工場・下関工場)、札幌日清、日清化成(滋賀工場)をガス化することにより、CO₂排出量は目標を大幅に上回る23%削減(2005年度比)を達成することができました。

各工場でCO₂排出量削減に向けた取り組みを進めています。

● ボイラーの変更により燃料の使用量を削減(日清食品 滋賀工場)

2008年5月に廃プラスチック焼却炉を停止し、重油使用量を削減するとともに、排水処理の曝気槽ディフューザー更新により電気使用量を11.3%削減しました。

また2008年9月にはボイラーを変更し、製造ライン稼働状況に準じてボイラーの動作を制御できるようになりました。これにより燃料使用量を削減するとともに、ボイラー燃料を重油から都市ガスに変更することでCO₂排出量を大幅に削減しました。



ボイラー燃料の天然ガス化

● 各種焼却炉を停止し、CO₂排出量を削減(日清食品 静岡工場)

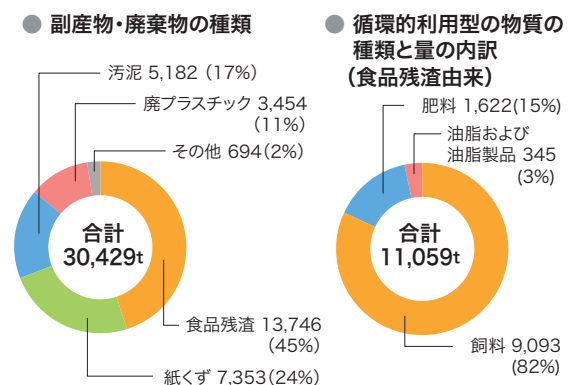
2008年12月に排水処理場から排出される汚泥の肥料化を開始し、汚泥焼却炉の運転を停止しました。また同月、廃プラスチック焼却炉も停止し、CO₂排出量を削減しました。

● すべてのボイラー燃料を都市ガスに転換(日清食品 下関工場)

2008年9月に、すべてのボイラー燃料を重油から都市ガスに転換するとともに、廃プラスチックを6月から外部委託処理に変更し、焼却炉の運転を停止しました。そのほか、工場内の蛍光灯を省エネルギータイプのものに変更するなど、電気使用量の削減を進めた結果、2005年度比でCO₂を27.6%削減することができました。焼却炉の停止により、ダイオキシン管理が不要となったほか、重油タンクの撤去により、土壌汚染のリスクも低減することができました。

ゼロエミッション活動により廃棄物の99%を再資源化

日清食品グループでは、2001年度からゼロエミッション活動に取り組んでいます。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います。また、そのほか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、2008年度は工場から排出される副産物・廃棄物のうち99%が再資源化されています。



■ リサイクルの推進(日清食品 静岡工場)

2008年4月に排水処理場に原水槽前で回収するスクリーン装置を設置し、排水処理場に流れ込むめんくずなどを回収するように改良しました。その結果、汚泥の量を削減することができるようになりました。

また、製造工程から排出される廃棄ポリ袋や製品包装用フィルムなどは資源としてリサイクルしています。原材料を包装していたポリ袋もポリ袋洗浄装置を利用して洗浄しリサイクルしています。



スクリーン装置

産業廃棄物処理において「適正業者の選別」を強化

日清食品グループは「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」に準拠し、産業廃棄物の適正処理を行っています。

従来の対応に加え、業者との新規契約の点検で、許可証・契約書などの書面と実際の処理内容を比べ、委託基準違反などの法令違反のないよう厳しく監視し、「適正業者の選別」を書面審査のレベルで強化しています。

生産工程の見直しにより水使用量を3%削減

2008年度も日清食品グループでは水使用量・排出量の削減に取り組み、水使用量を2005年度比で3%削減しました。

関東工場では、2008年度、単位時間当たりの蒸気流量を配管の材質やレイアウトの変更によって削減するとともに、清掃に使用する水についてはタイマーによって時間を制限するなどの取り組みを行い、水使用量の削減を図りました。

また、日清シスコではドライヤー室ドレン回収装置を2009年1月に導入しました。導入により上下水道量の削減につながり、2008年度の水使用量削減量は1,554m³になりました。



ドライヤー室ドレン回収装置

物流やオフィスでも環境負荷削減の取り組みを進めています

基本姿勢

日清食品グループでは、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。

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)

明星食品との共同配送を拡大、物流拠点も集約化

2008年度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さらに拡大しました。2007年度には北海道地区で、2008年度には中国・四国地区で共同配送を開始しました。

それとともに、物流拠点も集約。日清食品と明星食品合計で2007年度に30カ所あった物流拠点を2008年度には27カ所に集約しました。効率を高めることで環境負荷低減に努めています。2009年度は中部地区でも共同配送を行う予定です。

配送エリアの再編により 京都エリアの配送距離が半減

日清食品では、2008年度、中部地区と近畿地区の配送エリアの再編を行いました。特に、京都エリアについては配送距離が平均40kmから20kmに半減するなど、配送の大幅な効率化を実現しています。

また、工場の近隣エリアに対する製品供給率を高めることで、輸送距離短縮を図っています。2008年度は、関東工場と滋賀工場の首都圏・近畿エリアに対する供給率をそれぞれ10%向上しました。2009年度は配送エリアの再編を首都圏においても行う予定です。

「チーム・マイナス6%」に参加し、オフィスのCO₂を削減

日清食品ホールディングス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。「クールビズ」と「ウォームビズ」を実施し、空調にかかる使用エネルギーの削減に努めています。そのほかにも省エネタイプの空調機への取り替えや、省資源・廃棄物削減のための一般廃棄物の分別回収・リサイクルなどによる廃棄物削減を進めています。

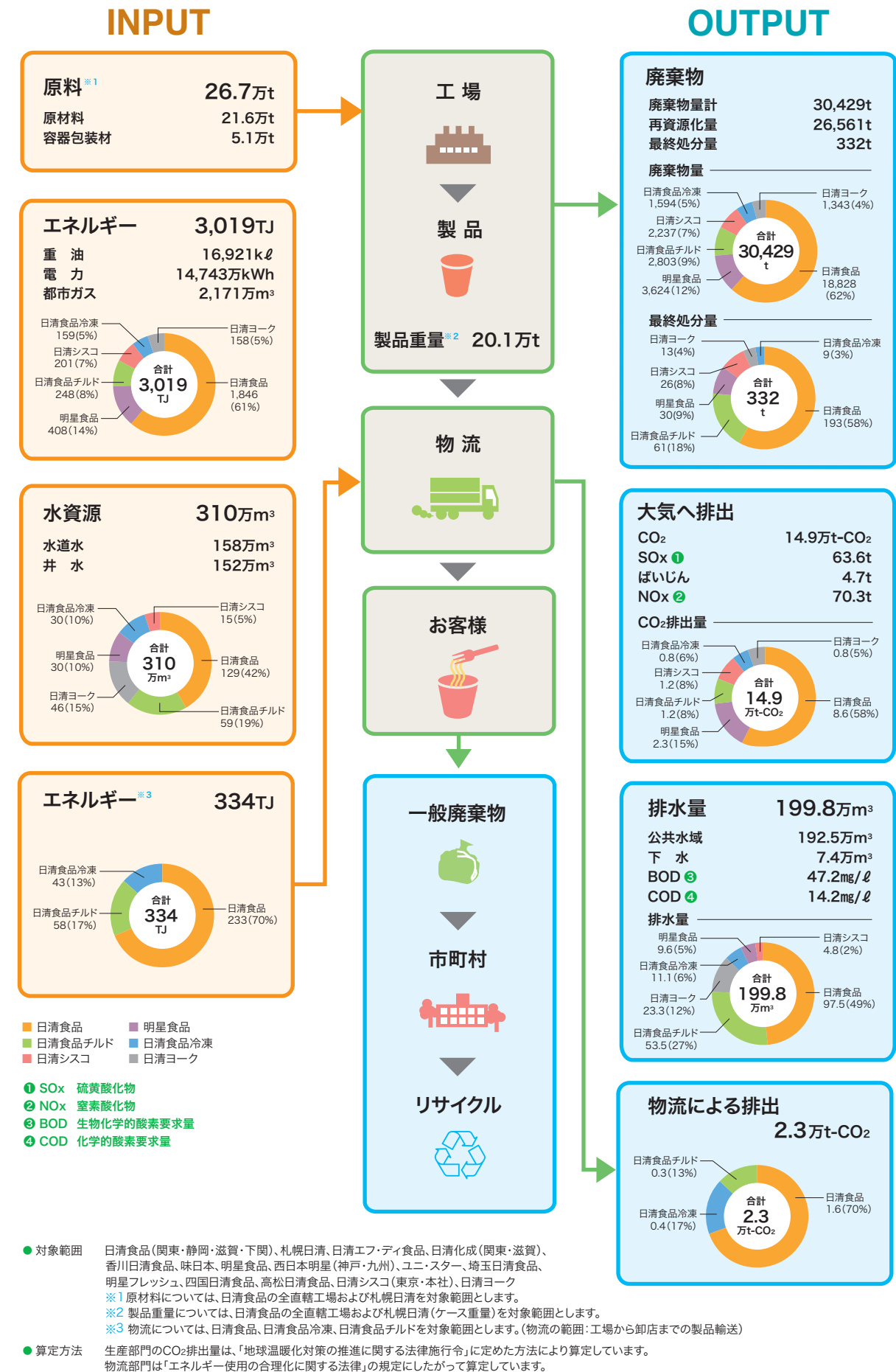
全社的なグリーン購入を進め、グリーン購入率は90%を達成

「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。社外のウェブ購入システムを導入し、全社的なグリーン購入を進めています。グリーン購入率は90%を達成しており、今後もこの購入率を維持するよう努めてまいります。

物流に関するその他の取り組み

- **グリーン物流パートナーシップへの参加**
会員として会議に積極的に参加し、荷主企業と物流業者間共同で物流システムの改善による地球温暖化の防止に向けたCO₂削減対策を進めています。
- **モーダルシフトの実施**
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、モーダルシフトに継続して取り組んでいます。

環境負荷の全容を正しく把握・分析し その削減活動を推進しています



「インスタントラーメン」を通じた地域社会への貢献活動に取り組んでいます

基本姿勢 | 日清食品グループでは、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。

インスタントラーメンを災害時の緊急物資として提供

日清食品では、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
1999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

● 国連WFP協会への協力

日清食品ホールディングでは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で啓発、普及することを通じて、物心両面の貢献をすることを目的としています。

2008年5月、同協会が主催する「ウォーク・ザ・ワールド」に特別協賛しました。これは、「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。

ミャンマーサイクロン・中国四川省地震被災者に食料を支援

2008年5月にミャンマーの大型サイクロン(2、3日)、中国四川省の大地震(12日)と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:日清食品ホールディングス)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^①」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。

WEB
世界ラーメン協会(WINA)
<http://instantnoodles.org/jp/>

① WINA災害食料救援基金
2008年4月8日、9日に開催された「第6回世界ラーメンサミット大阪」にて、当社グループ創業者の故・安藤百福(世界ラーメン協会初代会長)の寄付を基に設立。今般の一連の災害で初の使用となった。

北海道洞爺湖サミットに「カップヌードル」を提供

2008年7月、北海道洞爺湖地域で開催された「北海道洞爺湖サミット」のプレスセンターに「カップヌードル」製品合計8,000食を無償提供しました。

カップヌードルは、2008年4月に容器を紙でできた環境対応型容器の「ECOカップ」に変更しました。

環境問題が大きなテーマとなった同サミットで、「ECOカップ」のカップヌードルは、そのテーマにマッチした製品として採用され、各国報道陣の食事として提供されました。

また、詰め替え用の環境配慮型製品「カップヌードルリフィル」もプレスセンターに展示されました。



ラーメン記念日フェスタを通じた地域交流

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、当社グループでは「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。発売50周年を迎えた2008年度は、東京お台場で開催されたフジテレビイベント「お台場冒険王ファイナル」に「チキンラーメン発明50周年記念館」を出展したほか、大阪では梅田のヨドバシ梅田前、北海道千歳市の札幌日清で開催し、多くの方々の注目を集めました。北海道開催の入

場料約76万円は全額千歳市に寄付し、地域の環境保全に役立てていただきました。



北海道千歳市のラーメン記念日フェスタ

ニッシンフーズメキシコで「社内奨学金授与式」と「環境対応 植樹ボランティア」を開催しました。

2008年から「社内奨学金制度」が始まりました。これは、入社率の良い従業員の子どもの中から学校で成績のよい児童上位10名に対して、毎年1回、ニッシンフーズメキシコから「奨学金」が授与される制度です。2008年8月30日に行われた授与式では、児童たちに工場長から奨学金などが渡されました。

また授与式の後、工場から車で1時間ほどの距離にある山間部に移動し、「環境対応植樹ボランティア」に参加しました。大自然の中で家族と一緒に汗と泥にまみれてボランティア活動をしたこの一日は、従業員にとっても子どもたちにとっても、充実したものになりました。ニッシンフーズメキシコでは、今後も積極的に地域社会に貢献していきます。



その他の地域交流活動

● **地域教育への支援**
日清ヨークでは、地域の教育への支援として、中学生などの体験学習の受け入れを行いました。

● **地域活動への参加**
日清ヨークでは、工場の所在する羽生地区の奉仕活動(清掃)への参加を行いました。

食育活動を全国で展開

体験型食育施設 「インスタントラーメン発明記念館」

日清食品グループ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・大阪府池田市にある「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、カップを自由にデザインし、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、幅広い年代の方々にご利用いただいております。2008年度は約47万人の来館者をお迎えしました。



インスタントラーメン発明記念館

親子で楽しめる 食育イベントやセミナーを開催

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年度からは、「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年度からはさらに「おいしい科学★わくわくクッキングセミナー」を開催しています。

このほかにも、日清食品ホールディングス東京本社では、食に関する5,000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おります。

「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」を全国各地で開催しています。

2008年5月から移動型食育イベント「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」を全国各地でスタートしました。このイベントは食育基本法の基本理念の一つ「食に関する体験活動の実践」の考え方に基づくものです。

小学生以上を対象に、現在インスタントラーメン発明記念館で行われている食育活動、「チキンラーメン手作り体験」を通じインスタントラーメンがどのように作られるのかを学ぶほか、女子栄養大学の監修により、「四群点数法^①」を利用してチキンラーメンに具材を加える「トッピングチキン

ラーメン」を行い、食べ物の栄養バランスを整える力を養います。チキンラーメンを通じて食べ物のことを分かりやすく学ぶことができるこのイベントを2008年度は16カ所で開催し、694名が参加しました。



① 四群点数法
あらゆる食品を、栄養的な特徴が似たもので4つのグループに分け、それらを利用し、健康的な食生活を送ることができる食事法

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
- 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)

子どもたちの 陸上競技活動を支援

日清食品グループは「走ることはあらゆるスポーツの基本である」という日本陸上競技連盟の趣旨に賛同し、1985年から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会に、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、日本陸上界の底辺拡大に貢献するとともに、本大会からは多くのオリンピック選手や日本代表選手を輩出しています。

「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、当社グループ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。



「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「日清食品グループ陸上競技部」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
日清食品は、2006年のトリノ冬季オリンピックで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
日清食品ホールディングスは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。2009年は7月17日に実施。

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

安藤財団は、「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」と考えています。そこで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、他団体の参考にってもらうことで自然体験活動の活性化を図っています。



2008年度文部科学大臣奨励賞の長野県伊那市立伊那小学校3年明組「ぼくらは林大すぎ隊〜もっと林を楽しくしよおう〜」

● WEB 自然体験.com <http://www.shizen-taikun.com/>

「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1996年に「食創会」を設立しました。

「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。

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

日清食品グループでは2008年の創業50周年を期に、これからの50年間に合計100の社会貢献活動を実施し、企業の社会的責任を果たそうという「百福士プロジェクト」をスタートしました。江戸時代、外交使節団の代表を「正使」といい、正使の下で働く人を「副使」と呼んだ故事にならい、社会貢献活動に情熱

を注いだ創業者安藤百福^{あんどう ももふく}の志を継ぐ人(従業員)を「百福士」と名づけたのです。

同プロジェクトは、2008年2月から以下の通り実施されており、以降も引き続き実施されていきます。

WEB <http://www.nissinfoods-holdings.co.jp/csr/social/hyakufukushi/>

1 アフリカ事業化自立支援「“Oishii”プロジェクト」

百福士

食糧難に苦しむアフリカ・ケニアの人々に、インスタントラーメンの作り方を教え、経済的に自立できるよう支援する事業を、2008年2月にスタートしました。その一環として、ケニア出身の日清食品グループ陸上競技部ジュリアス・ギタヒ選手が研究スタッフとともに故郷の小学校を訪れ、「チキンラーメン」の手作り教室を開き、児童全員が試食しました。

今後は、現地で原材料を調達し、現地の人々によって事業化されるように指導していく予定です。



ケニア版チキンラーメン号

● ケニア版チキンラーメンを共同開発

2008年8月、日清食品の研究スタッフが、再びケニアを訪問し、ジョモケニヤッタ農工大学と、アフリカの自立支援に向けて協力し合う契約を取り交わしました。

最初のプロジェクトは、ケニアの人々がおいしく食べられるようなチキンラーメンを共同で開発することでした。日清食品のインスタントラーメンの専門研究スタッフと、ジョモケニヤッタ農工大学の研究者が共同で、ケニア版チキンラーメンを開発しました。

● 「Oishiiプロジェクトラボ」が完成

インスタントラーメンの実験室と製造ラインが設置された「Oishiiプロジェクトラボ」が完成し、2009年3月5日、ジョモケニヤッタ農工大学で引渡式と開所式が行われました。

式典には、日清ホールディングスから佐々木智宣伝統括部長、岩谷滋雄駐ケニア日本国大使、JICAの高橋嘉行ケニア事務所長など24名が出席。開所式の模様はケニア国営放送や新聞で大きく取り上げられるなど大きな期待が寄せられています。

現在、製造ラインでは、一般募集で集まったケニア人スタッフ4名と長年日清食品現地法人で工場長を務めていた元従業員1名が本格始動に向けて指導しています。

● チキンラーメン号が小学校に出動

ラボでは、ケニア版チキンラーメンを1日約1,000食生産し、浄水設備を取り付けたケニア版チキンラーメン号で、ジョモケニヤッタ農工大学周辺にある小学校へ学校給食として届けます。

Oishiiプロジェクトでは、2010年7月までに200校・10万食を目標にした給食活動やデモンストレーションを行い、インスタントラーメンの普及に努めます。



「Oishiiプロジェクトラボ」の開所式



2 「“あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える!”プロジェクト」

百福士

このプロジェクトは、リタイヤした団塊の世代を対象に、ぶらぶらするだけの“あやしいオヤジ”ではなく、自然体験活動の指導者資格を取って、将来を担う子どもたちのために自然との共生をボランティアで教える“正しいオヤジ”になるという社会貢献活動です。

この活動は、2008年10月から日清食品グループの50歳以上の従業員などを対象に実施しています。(詳細はP12~15 特集2をご覧ください。)



3 「“もしもの時のチキンラーメン・カン”プロジェクト」

百福士

2008年8月25日に、「チキンラーメン」が発売50周年を迎えたことを記念して、同年8月、大阪府・大阪市・池田市に、防災備蓄用に新開発した「日清チキンラーメン・カン」(非売品)を合計10万食寄贈いたしました。これら3自治体は、チキンラーメン誕生にゆかりのある自治体です。



常にステークホルダーの皆様との 良好な関係構築に努めます

基本姿勢

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、ステークホルダーとの良好な関係を維持するように努めています。

「カスタマー・コミュニケーション・センター」を新設

日清食品は1966年に、「お客様の声」に対応する窓口を大阪本社に設置、さらに1983年には「お客様相談室」を大阪本社に加え、東京支社（現：東京本社）にも設置して、ご指摘やご意見、お問い合わせなどを受け付けてまいりました。

そして、2008年10月、日清食品が持株会社に移行するにあたり、日清食品ホールディングスに「カスタマー・コミュニケーション・センター」（以下CCC）を新設しました。CCCは、各事業会社の「お客様相談室」と連携し、お客様対応のレベルアップを図るとともに、貴重な財産である「お客様の声」を分析し、事業活動に迅速に活かすことのできる仕組みづくりを行っています。

日清食品グループは、お寄せいただいたご指摘、ご意見、お問い合わせといった「お客様の声」を、一つひとつ真摯に受け止めた上で、CCCが一元管理し、分析することで、潜在リスクの早期発見につなげています。あわせて、その分析結果は経営層および関連部署へタイムリーにフィードバックし、直ちに製品やサービスの改善につなげるとともに、お客様満足度向上に関わる共通の課題として全社的に活用されています。

今後は、蓄積した情報や対応ノウハウをグループ各社で共有し、安全・安心体制の高いレベルでの均一化を図っていきます。

お客様対応の向上をめざし 新システム「VOICE」を導入

CCCは、2009年4月から、新カスタマー情報管理システム「VOICE」を日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍の3社に導入しました。「VOICE」とは、従来、複数のデータベースで管理されていたお電話やカスタマーメール、お手紙などで寄せられた「お客様の声」を一元管理できるシステムです。このシステムを通じてさまざまな部分の「見える化」を図ったことで、より迅速かつ確かなお客様対応が可能となりました。

迅速かつ確かな対応体制

例えば、お客様相談室に寄せられたご指摘などは、逐次、迅速に関連部署へとフィードバックされ、直ちに調査・分析が行われます。

寄せられた案件、対応部署および進捗状況やお客様への回答内容に関する情報は、担当者が「VOICE」のモニター画面上で瞬時に捉えることが可能です。

また営業部門を通じて寄せられた取引先様からのご指摘についても、営業担当者がその内容や進捗状況等を逐次確認できるようになったため、取引先様への迅速かつ確かな対応が実現しました。

「総合リスク対策委員会」に連動

他にも、重大な案件が発生した場合には、直ちに、担当役員以下関係者にメールで通知され、速やかに「総合リスク対策委員会」の緊急対応フローに連動します。また、対応開始からの各部署での経過時間が記録されるため、スムーズな対応ができていない場合にはCCCから改善を促す仕組みになっています。

なお、これらの対応状況は、経営層、担当役員も、リアルタイムで確認することができます。また当然のことながら、お客様の個人情報には厳重に管理しています。

お客様のご要望を「見える化」

お客様から寄せられたご意見やお問い合わせも、すべて「VOICE」上で管理、集計するため、お客様のご要望が「見える化」し、マーケティング部門、生産部門などで、活用されています。

今後、「VOICE」は、すべての事業会社へ共通システムとして順次導入する予定で、より高い次元のお客様対応をめざしていきます。

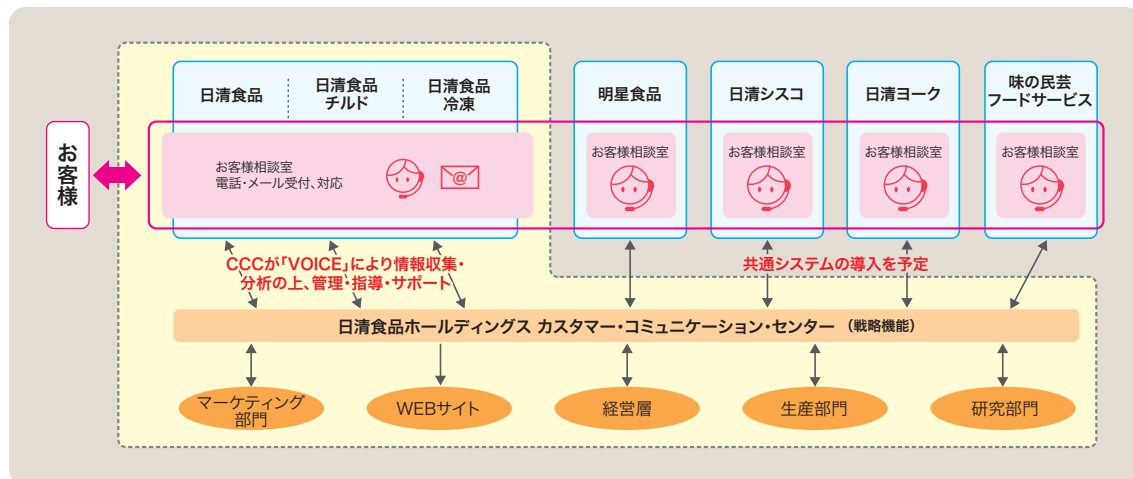
ユニバーサルデザインの採用 により、もっと人に優しく

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。



※ 写真は2008年4月、ユニバーサルデザインを新たに採用したカップヌードル

● お客様対応体制(2009年4月)



公正な取引により、 取引先様との良好な関係を構築

日清食品ホールディングスの各事業会社では、原材料の仕入先や業務委託先などの取引先様と「日清食品グループコンプライアンス規程」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た取引に努めています。

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堅く禁じています。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・投資家の皆様のご期待に応える体制づくりを目指しています

基本姿勢 | 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。

継続的で安定的な利益還元を追求

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。2008年度の配当は1株あたり25円の中間配当と期末配当25円の年間50円とし、連結配当性向は38.5%となりました。

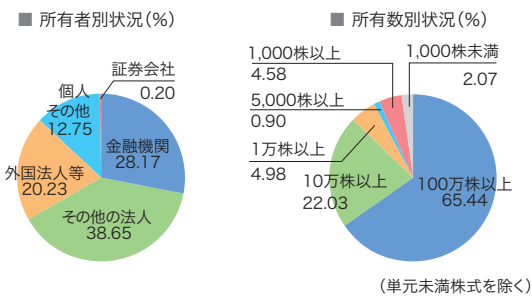
また、当社グループ製品をよりご理解いただくことを目的に株主優待を実施しています。

● 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) および 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 当社グループ会社の 製品詰合せ

● 株式の状況(2009年3月31日現在)

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 24,055名
 1単元の株式数 100株
 単元株主数 22,185名



「株主総会」や「株主懇親会」を通じてコミュニケーションを促進

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。2008年6月に行われた第60期定時株主総会には約510名の株主様が出席されました。日清食品ホールディングスでは株主の皆様へ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「東証プラットフォーム」に参加し、株主の皆様が円滑に議決権を行使できるように努めています。

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、東京で株主懇親会を開催しており、2008年度は約1,100名の株主様にご参加いただきました。



株主懇親会会場

「個人投資家向け会社説明会」を実施

投資家の皆様に日清食品グループの有用な情報を積極的に開示し、正しくご理解いただくことを通じて企業価値を高めることを目的に、「個人投資家向け会社説明会」を実施しています。

2009年2月20日から東京・大阪など各地で開催し、合計約500名の投資家の皆様にご参加いただきました。

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**
広報部内のIR専門部署と総務部で対応しています。
- **取材・ご来訪への対応**
国内外で年間延べ227件の証券アナリスト、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、東京本社と大阪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・投資家情報
<http://www.nissinfoods-holdings.co.jp/ir/>

従業員が生き活きと働ける制度を充実させています

基本姿勢 | 個々の多様性を尊重し、その能力や意欲を最大限に発揮できる制度を整えることで、自律的に生き活きと働けるような職場づくりに取り組んでいます。

「創造性」「独自性」を育む人事制度を導入

● 人事制度

● SBC (Strategic Business Cell) 制度

課長クラス以下6~7名からなるセル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、会社への提言などを人事部に直接意見できる制度です。個別面談も実施しています

● キャリア申告制度

年1回、従業員の個性と希望を活かした人事異動および最大の成果を発揮できる人員配置を目的として実施します

日清食品グループの人事制度は従業員が自らやりたい仕事に手を挙げ、自らが目標を掲げ、それに対し実行していくことを評価し、後押ししています。

● 公募制度

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です

● 若手公募制度

若手社員を対象に、マーケティングスタッフなどのグループオープン公募により、希望の職務にチャレンジできる制度です

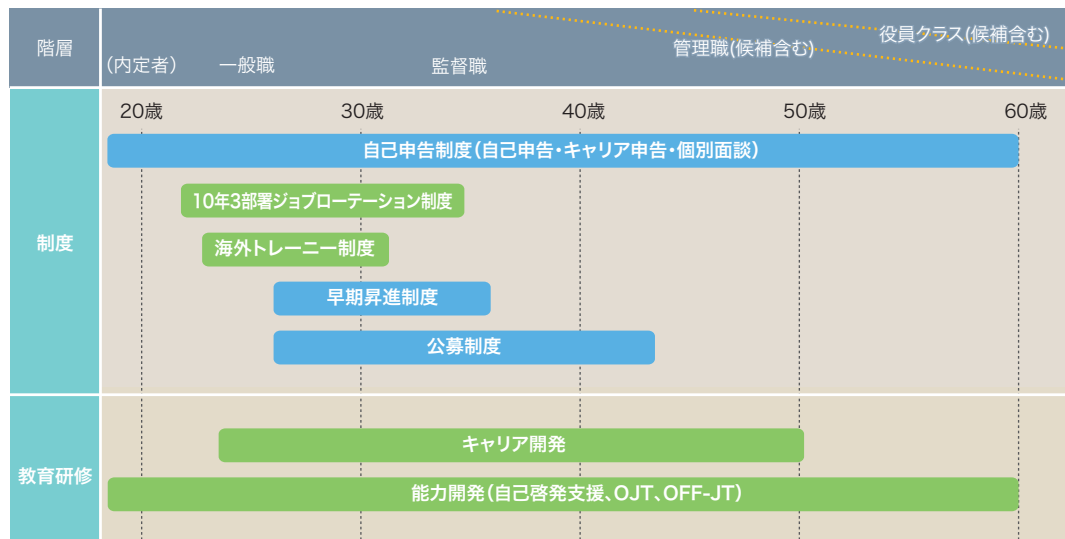
● 早期昇進制度

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です

● 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する年俸制を採用することにより、メリハリのある人事制度を実現しています

● 人材育成体系



■ 人事関連 ■ 教育関連

人材育成や教育支援制度のさらなる拡充

日清食品グループでは、意欲ある従業員の能力向上を支援し、当社グループの世界観である「UNIQUE」「HAPPY」「GLOBAL」「CREATIVE」を体現するEARTH FOOD CREATORを育成するためにさまざまな教育・研修・育成制度を完備しています。

特に新入社員研修においては、2009年度からこれ

● 教育研修

能力開発

自己啓発支援

- **通信教育受講支援**
約120講座の中から選択した講座を修了すれば受講費用を補助
- **e-ラーニング受講支援**
e-ラーニングを利用した従業員の能力開発・自己啓発の支援(英語・中国語・ビジネスマナー・財務・会計・経営戦略・品質管理・メンタルヘルスなど100コンテンツ以上から選択)
- **語学習得支援**
英語・中国語など業務に必要な語学習得のためのレッスン料を補助
- **TOEIC受験支援**
従業員のTOEICテストの受験費用を負担

OFF-JT

- **内定者研修**
内定者と人事部員とが交流し相互理解を深めるための研修を実施
- **新入社員研修**
2カ月間にわたり集合研修(ビジネスマナー、コミュニケーション、対人対応スキル、PCスキル、コンプライアンス、目標設定など)と現場実習を実施
- **若手社員勉強会**
各部門から選抜された若手先輩従業員が講師役となり、さまざまな勉強会を実施
- **ハンズアップ研修**
ブレイクスルー・シンキング、ストラテジックプレゼンテーション、ファシリテーション、ビジネス財務、異業種交流型研修などから自ら希望する講座を受講

までの研修に加え、対人対応スキルを磨くための研修を追加しました。

また、女性活躍推進支援教育として、女性従業員が活躍するための環境整備および女性従業員の意識・能力向上のための懇談会や育児休業中の自己啓発を実施しています。

さらに海外派遣前の従業員および外国人従業員を対象に、異文化環境に速やかに対応できるよう、異文化理解のための講義を実施しています。

● 女性活躍推進支援教育・研修

女性従業員が持てる能力を発揮し伸び伸びと活躍するために必要な意識と能力の向上を目的として、役員や女性先輩従業員との懇談会、集合研修(Lady Go!研修)および育児休業中の自己啓発支援などを実施

● 管理職研修

新任管理職を対象に、管理職として必要な知識・スキルを習得するための座学研修および無人島でのサバイバル研修などを実施

● 日清骨太経営塾

次世代経営者育成のための戦略構築研修

● 異文化理解教育

海外派遣前の日本人従業員および入社した外国人従業員が異文化環境に速やかに適応できるよう、各国の文化・社会環境および異文化間での効果的なコミュニケーションについての講義を実施

● 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

キャリア開発

● BLCD(ビジネス・ライフ・キャリアデザイン)研修(3年次・10年次)

キャリアの方向性を探る節目の時期に、自己を振り返り今後のビジョンを明確にした上でキャリアプランを策定

● ライフデザインセミナー

50歳前後の管理職を対象に人生設計のための研修を実施

● 教育制度

● 10年3部署ジョブローテーション制度

入社後10年間で育成期間とし、従業員の意欲と適性に合わせて3部署のジョブローテーションによるさまざまな業務経験を通して、将来活躍するための能力とネットワークを形成する機会を与える。また、成長の過程を本人・上司・人事が記録するキャリアカルテを作成する

● 海外トレーニー制度

入社2年目から5年目までの従業員を海外拠点に派遣し、実務経験を通して将来のグローバル要員を育成する

表彰制度

■ 技術・アイデアによる功績を表彰

「創造性」「独自性」をもって優れた功績を残し、当社グループ・各事業会社のブランド価値向上に貢献した従業員を対象に「業務功績表彰」を実施。環境改善活動や食育講義の実施による地域活性化への貢献なども対象に含まれています。

■ 発明報奨金制度により従業員を奨励

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を設け、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、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。2008年度は38名に報奨金を支給しました。



働きやすい職場環境の実現のために

■ 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「日清食品グループ健康サポートルーム」を設置して、海外駐在員を含む社員およびその家族からも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ると同時に、教育を実施しています。

■ ワーク・ライフ・バランスへの配慮

「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。

また管理部門や研究部門にフレックスタイム制を導入したことで、一人ひとりが勤務状況に応じたスケジュールや勤務時間管理が行えるようになり、時間外労働の削減にもつながっています。

■ 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。

● 従業員数 (人)		● 従業員・新卒採用者数 (人)	
年度	従業員数	年度	新卒採用数(内女性)
2004	1,458	2004	36(13)
2005	1,411	2005	40(17)
2006	1,378	2006	39(14)
2007	1,392	2007	40(13)
2008	1,414	2008	56(17)

● 平均勤続年数 (年)		● 障害者雇用率 (%)	
年度	平均勤続年数	年度	障害者雇用率
2004	16.4	2004	1.37
2005	15.7	2005	1.47
2006	16.9	2006	1.54
2007	16.5	2007	1.55
2008	15.9	2008	1.54

● 育児休業・介護休業取得者数(人)		● 労働災害発生件数 (件)	
年度	育児休業取得者数	年度	休業労働災害件数
2004	5	2004	4
2005	5	2005	7
2006	9	2006	9
2007	17	2007	6
2008	12	2008	4

※ 日清食品ホールディングス、日清食品、日清食品冷凍、日清食品チルド、日清食品ビジネスサポートのデータです。

コーポレート・ガバナンスとコンプライアンス体制の充実・強化を進めています

基本姿勢

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。日清食品グループでは、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。

日清食品グループ倫理規程(抄)

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、日清食品ホールディングス(以下「当社」という。)及び当社の子会社(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及びサービスを提供することである。
- 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。
- 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。

コーポレート・ガバナンスの充実・強化

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

日清食品グループ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 (2009年3月31日現在)

取締役会	<ul style="list-style-type: none"> ● 社外取締役2名を含む取締役14名と社外監査役2名を含む監査役4名の計18名で構成する。 ● 「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する。
取締役会の諮問機関	<p>経営会議(毎月2回開催)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 常勤取締役、常勤監査役で構成する。 ● 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。
経営会議の諮問機関	<p>投資委員会(毎月1回開催)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● CSO、CFO、CMO及びCPOで構成する。 ● 重要投資案件の審議・検討を行う。
チーフオフィサーズ会議(CO会議)	<ul style="list-style-type: none"> ● 毎月1回開催 ● チーフオフィサー(CO)、執行役員および常勤監査役で構成する。 ● CEO又はCOOからの経営方針の伝達や各COまたは執行役員からの報告を行う。
監査役会	<ul style="list-style-type: none"> ● 監査役会は社外監査役2名を含む監査役4名で構成する。 ● 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。 ● 定時監査役会は原則毎月開催し、必要に応じて臨時監査役会を開催する。 ● 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名を選任する。

CEO Chief Executive Officerの略記(最高経営責任者)
 COO Chief Operating Officerの略記(最高執行責任者)
 CSO Chief Strategy Officerの略記(グループ国内戦略責任者、グループ国際戦略責任者)
 CFO Chief Financial Officerの略記(グループ財務責任者)
 CMO Chief Marketing Officerの略記(グループマーケティング責任者)
 CPO Chief Production Officerの略記(グループ生産責任者)
 CO Chief Officerの略記

内部統制システムの整備状況

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、2006年の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構築

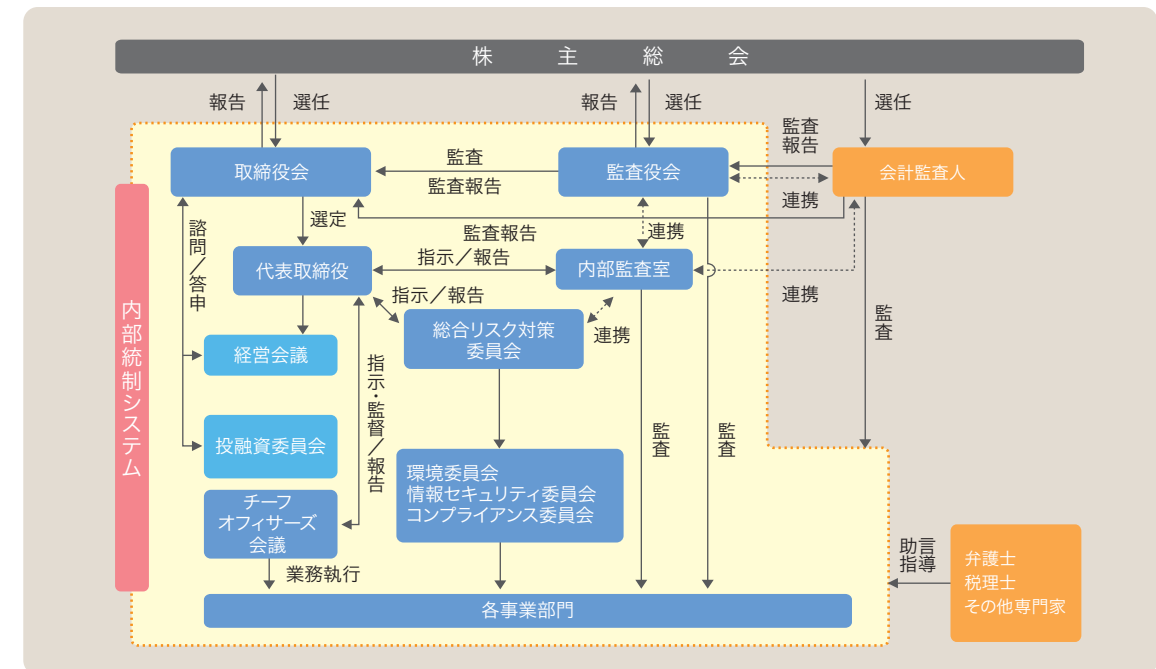
内部統制システム構築の一環として、日清食品グループ全体のコンプライアンス体制を一層強化するため、各種規程を制定・改定しました。

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」によって個人情報の管理体制を整えています。

● コーポレート・ガバナンス体制図



第三者意見



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経営学科教授。専門は農業経済学、
エコビジネス論など。
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)、『都市のルネッサンスを求めて』
(共著、東京大学出版会)、『農が拓く東アジア共同体』(共著、日本経済評論社)などがある。

相次ぐ食品事故などで消費者の食の安全に対する不信感が高まっています。背景にあるのは食を巡る環境の変化です。もともと食品は身近なところで生産され、消費者に届けられました。しかし、食料の6割を輸入に頼る日本では生産から食卓に届くまでの行程(フードチェーン)が複雑になり、食品の危害要因も多様化しました。自分で安全確認できない消費者に代わり、誰が食の安全を保証するのか。食品企業の役割はますます重要になっています。

今年の報告書では「食の安全・安心」を特集し、日清食品グループの品質保証体制を取り上げています。製品のトレーサビリティシステムはもちろん、工場はISO9001やISO14001、S-HACCPなどの認証を取得、食品安全研究所は国際規格ISO/IEC 17025の認定を取得しました。サプライチェーン全体が安全・安心の考え方を共有する活動も続いています。

中でも目を引くのが、「VOICE」システムの導入です。顧客の声を一元的に管理しグループ各社の活動に活かす狙いですが、データを蓄積しておけば顧客が指摘する製品のわずかな異変にも対応でき、大事故を防ぐことができます。消費者は製品の背後にある安全確保の仕組みを見て、安心を感じます。その点、日清食品グループの安全の仕組みは年々、厚みを増しているとの印象を受けました。

食品の安全・安心以外にも日清食品グループはいくつかの新しい事業に乗り出しました。ひとつは「“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。従業員が自然体験活動の指導者資格を取得し、

定年後は子どもたちに自然との共生を伝える社会貢献事業ですが、人材不足が指摘されるボランティア事業にOB社員が加われば日清食品グループのCSR活動はより充実するでしょう。食品産業は自然の恵みに支えられた産業です。今後は生物多様性の保全など、食品企業らしい活動に広がることを期待します。

もうひとつはカーボンフットプリントの取り組みです。原料調達から製造、輸送、販売、廃棄まで製品のライフサイクルを通じて排出されるCO₂の量を表示する、いわゆる「見える化」事業です。CO₂排出量を表示したチキンラーメンも試験販売しました。「見える化」を通じてライフサイクルの各段階での環境負荷が明らかになれば、どこから改善の手を打つか一目瞭然になると思います。

米国の銀行には企業の財務内容をチェックする際、CO₂排出量を金銭に換算し負債として計上するところが出てきました。CO₂の排出は経営リスクになる可能性が高まっています。すでに日清食品グループの工場などでは2008年度のCO₂排出量が2005年度比23%減と目標を大幅に上回る成果をあげました。今後は「見える化」の質を高め、地球温暖化防止に取り組むことが望まれます。

2008年10月、日清食品グループは持株会社に移行しました。ただ、経営統合から日が浅いせいか、傘下のグループ各社の安全手法や環境への取り組みに温度差があるように感じます。各社の取り組みを統一し、グループ一丸となって次のステージに進化することを期待します。

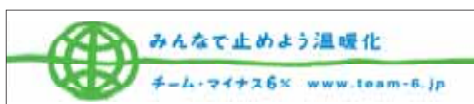
社会・環境に関する取り組みは、下記ウェブサイトアドレスでご覧いただけます。

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

発行

日清食品ホールディングス株式会社 環境委員会
委員長 代表取締役専務取締役・COO 中川 晋

 日清食品ホールディングス



日清食品ホールディングスは チーム・マイナス6%に参加しています。



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。