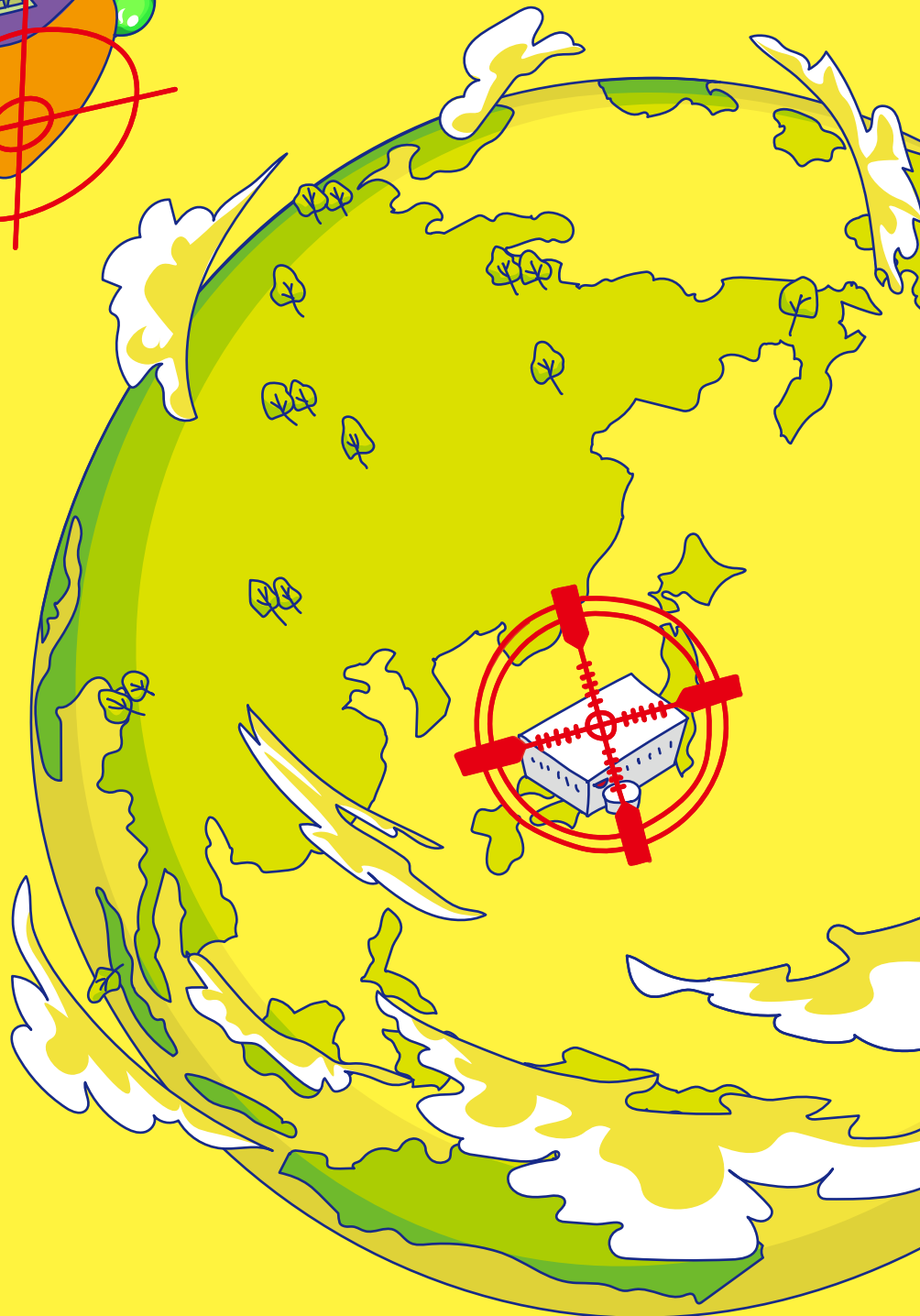




**NISSIN
SCOPE**
1,000km



EARTH FOOD CREATOR REPORT

日清食品グループ
サステナビリティ報告書

2019

人々を食の楽しみや喜びで もっと「まんぷく」にするために。

創業者・安藤百福が掲げた4つの言葉。この創業者精神は、日清食品グループの
変わることのない価値観です。



創業者精神

しよく そく せ へい 食足世平

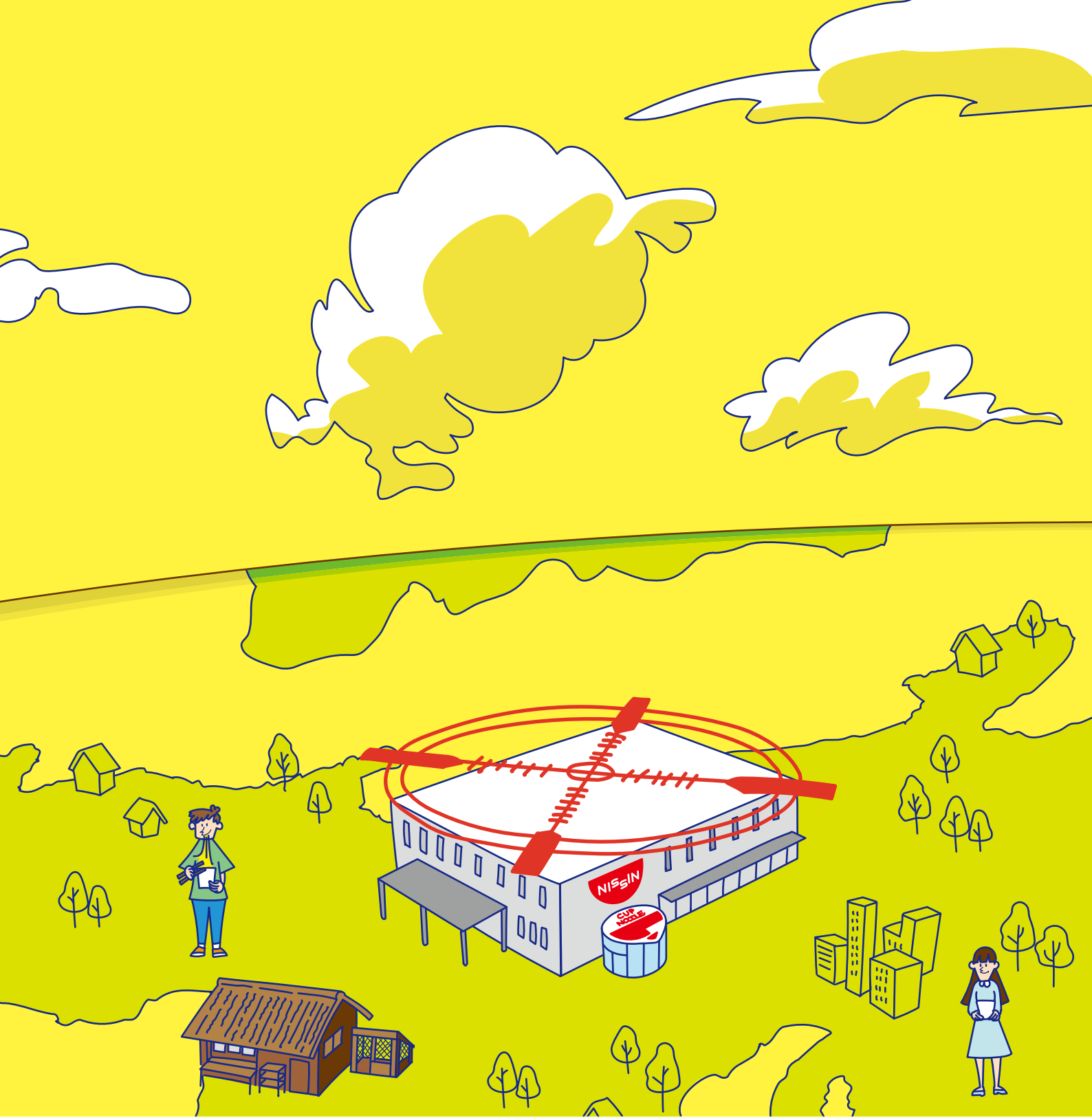
食が足りてこそ世の中が平和になる

食は人間の命を支える一番大切なものです。文化も芸術も思想も、すべては食が足りてこそ語れるものです。食のあり様が乱れると、必ず国は衰退し、争いが起こります。食が足りて初めて世の中が平和になるのです。日清食品グループの事業は、人間の根源から出発しています。

しよく そう い せい 食創為世

世の中のために食を創造する

企業にとって最も大切なものは、創造的精神です。創造とは、新しい発想と技術によって革新的な製品を生み出す力です。食を創り、世のためにつくす。日清食品グループは、世の中に新しい食の文化を創造し、人々に幸せと感動を提供します。



び けん けん しょく
美 健 賢 食

美しく健康な体は賢い食生活から

空腹を満たし、味覚を満足させたいと思うことは、人間共通の欲求です。しかし、食に求められるのはそれだけではありません。美しい体をつくり、健康を維持することが、食品の持つ大切な機能なのです。美しく健康な体は賢い食生活からつくられます。日清食品グループは、食の機能性を追求し、世の中に「賢食」を提唱します。

しょく い せい しょく
食 為 聖 職

食の仕事は聖職である

食は人々の生命の根源を支える仕事です。食の仕事に携わる者は、社会に奉仕するという清らかな心を持って、人々の健康と世界の平和に貢献していかなければなりません。食の仕事は聖職なのです。安全でおいしくて体にいい食品を世の中に提供していくことが、日清食品グループの使命です。



人々の健康や 地球環境に配慮した 製品で、人類の 幸福に貢献したい

創業60周年を振り返って

2018年は、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が誕生して60年目に当たる年でした。新たな製品や数々のプロモーションを展開したことに加え、創業者・安藤百福と仁子夫妻の半生をモデルにしたNHK連続テレビ小説「まんぷく」が放映された効果もあいまって、2018年度は「チキンラーメン」ブランドの売上が過去最高を記録するなど、多くの方にインスタントラーメンの有用性を再認識していただくことができました。

また、2018年には、IoT※やAI（人工知能）、ロボット技術を駆使し、省人化と高度な安全性を実現した「次世代型スマートファクトリー」である関西工場が始動しました。7万点にも及ぶセンサーや設備情報などのデータを適切に処理することで、資材の先入れ先出しや使用期限・使用量などをリアルタイムで把握でき、安全性や品質管理がより強化されました。さらに、省人化により安定的な生産体制を確保できることに加え、BCP対策として有事の際も製造が可能な体制を確立し、グループの持続的成長に向けた布石を打つことができました。

※ 身の回りのあらゆるモノがインターネット経由で通信し、相互に情報交換をする仕組み



環境・社会課題解決に向けて

近年、自然災害や資源の枯渇、貧富の差など、さまざまな環境・社会課題が山積しています。当社グループの事業は、自然災害によって原材料価格の高騰や製造工場の被害などの影響を受ける可能性があるため、気候変動対策に取り組んでいます。事業過程で消費するエネルギーの削減や生産性の向上を図ることに加え、2021年度から始まる次の中期環境目標の策定にも取り組まっています。インスタントラーメンはライフサイクルにおけるCO₂排出量が極めて少ない製品ですが、さらなる環境負荷低減を図るため、当社グループではバイオマス資源（紙、バイオマスプラスチック、生分解性プラスチック）を活用した容器の開発をはじめ、持続可能なパーム油や大豆ミートの利用を進めています。

また、社員の働き方改革にも取り組み、2018年度は新たに「日清食品グループ人権方針」と「日清食品グループ健康経営宣言」を策定しました。これにより、ビジネスパートナーとグループ全従業員の人権を尊重した仕組み作りとともに、創業者精神の一つ「美健賢食（美しく健康な体は賢い食生活から）」に基づき、社員の心身の健康保持・増進に取り組んでいきます。

周囲との連携

環境・社会課題は自社だけで克服できるものではなく、他社・業界団体・国などとの連携が不可欠です。日清食品ホールディングスは、2019年1月に経済産業省が主導して立ち上げた「クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス」に幹事会社として参画し、昨今問題となっている海洋プラスチックごみ問題に対処していきます。

また、私が会長を務める、インスタントラーメンの品質改善や食生活への貢献を目的とする業界団体「世界ラーメン協会（→P.20）」は、災害時にインスタントラメ

ンを支援物資として被災地に提供しています。2018年8月に大阪で開催した世界中のインスタントラーメン製造業者が一堂に会した「世界ラーメンサミット」では、「百年幸福」をテーマにインスタントラーメンの未来について話し合いました。その中で、世界の食のトレンドは健康にシフトし、環境や社会に配慮した製品を選んで購入するエシカル消費（倫理的消費）が拡大していることを取り上げました。そこで、安藤百福が掲げたインスタントラーメンの開発5原則である「おいしい、安全・安心、簡便、長期保存、安価」に、「栄養」と「環境保全」を加えた「大阪宣言」を、このサミットで発表しました。

100周年に向けて

61年前に誕生したインスタントラーメンは、今年年間1,000億食が消費される世界食となりました。創業者が蒔いた一粒の種が世界中の人々に愛され続けてきたのは、インスタントラーメンが有事・平時を問わず、人々の心と体を温める食事であるという、最大にして不変的な価値を有しているからです。

当社グループは、この創業者の資産を受け継ぎ、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献するため、事業を通じてさまざまな環境・社会問題の解決を目指していきます。そして、消費者に安心しておいしく食べていただけることだけでなく、健康や地球環境に配慮した製品開発を進めていくことで、100周年を迎える際にも幸福を創造できる企業でありたいと考えています。

日清食品ホールディングス株式会社
代表取締役社長・CEO

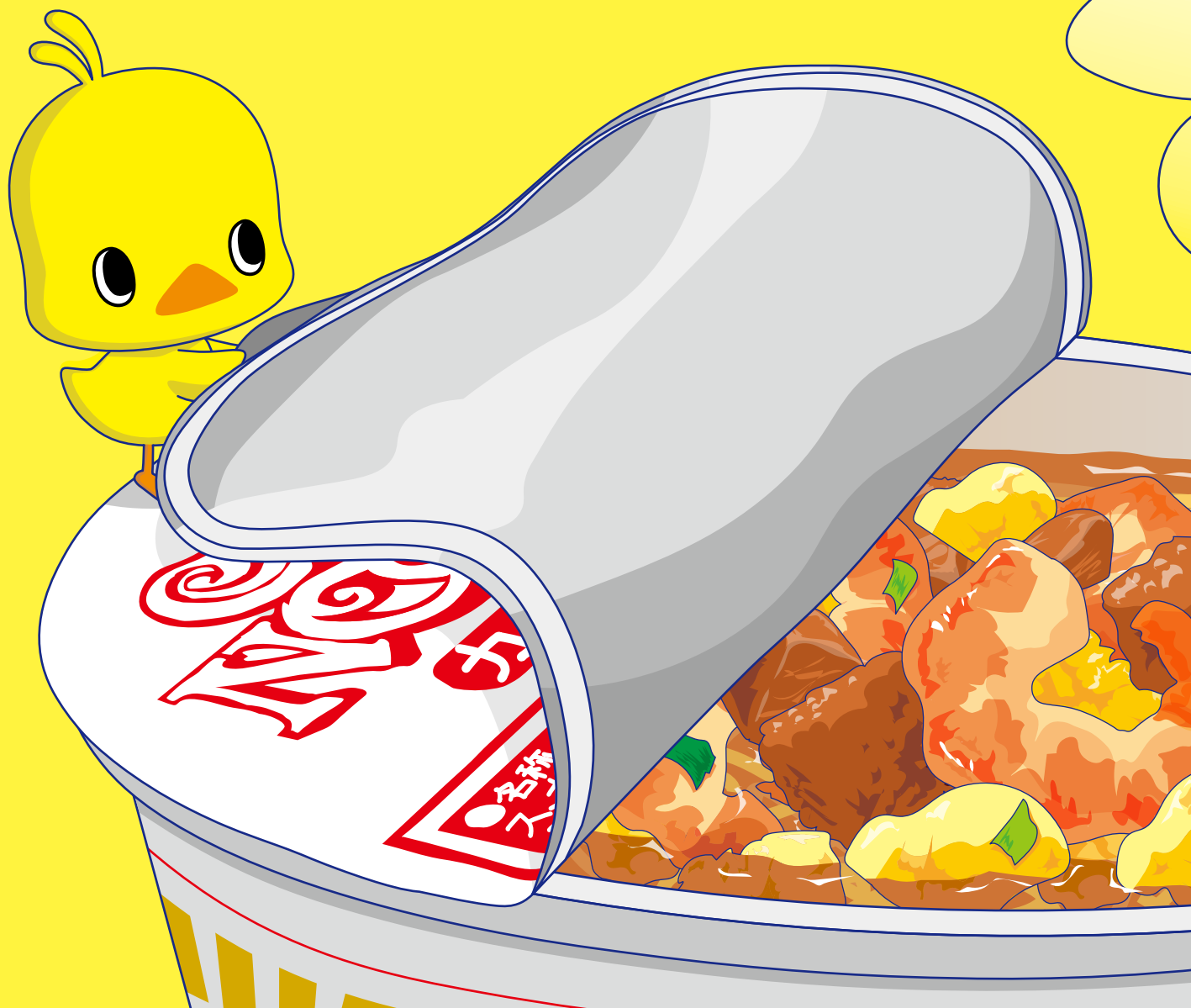
安藤宏基



一本の麺から、宇宙まで。

ときには宇宙での食生活に想いを馳せ、ときには一本の麺の成分にこだわりぬく。
日清食品グループの視点は、広く、そして深い。

創業からの変わらぬ想いを胸に、視点と発想はいつでも自由に。
私たちはこれからも、人類を「食」の楽しみや喜びで満たす
EARTH FOOD CREATORを目指します。



編集方針 本報告書では、日清食品グループが社会の一員として果たすべきCSR(企業の社会的責任)に対する考え方や活動を「食の安全・安心」「環境保全」「地域・社会への貢献」「社員とともに」「コンプライアンス」の5つのテーマごとに報告しています。

報告対象期間 2018年度(2018年4月1日~2019年3月31日)
ただし、上記期間以外の活動も一部報告しています。

CONTENTS

02 トップメッセージ

06 **特集** 日清食品関西工場、始動！

IoT技術で安全性と生産性の向上を追求した
次世代型スマートファクトリー

08 **関西工場を起点に未来の食文化を創造**

10 日清食品グループのサステナビリティ

12 **食の安全・安心**

12 製品の安全確保

14 製品のアレルギー物質表示／誰にでもわかりやすい表記
お客さま対応システムの構築

15 **TOPICS** 健康志向に応える製品も開発しています

16 **環境保全**

16 環境管理体制

17 製造工場での環境負荷低減

18 物流の環境対策／環境負荷の低い植物代替肉・培養肉の開発

19 **TOPICS** 製品を通じた環境配慮に取り組んでいます

20 **地域・社会への貢献**

20 子どもたちの健やかな成長を支援／食を通じた国際支援

21 スポーツ支援／発明・発見を奨励する活動／地域振興

22 **TOPICS** 創業者の志を受け継いだ「百福士プロジェクト」

24 **社員とともに**

24 働きやすい職場環境

25 ダイバーシティの推進

26 人材育成

27 公正な評価／労働安全衛生の推進

28 健康経営の推進

29 **コンプライアンス**

29 コンプライアンス体制

30 日清食品グループの概要

報告対象範囲 …… 日清食品ホールディングス、日清食品グループ国内7事業会社、海外事業会社を主な報告範囲としています。環境面や社会面の数値については、その都度、対象範囲を明記しています。

発行 …… 2019年6月(前回発行2018年6月)

参考ガイドライン …… ●環境省発行「環境報告ガイドライン2018年版」 ●GRIサステナビリティ・レポート・スタンダード
●ISO26000(社会的責任に関する手引き)

IoT技術で安全性と生産性の向上を追求した次世代型スマートファクトリー

2018年10月、日清食品の最新工場「関西工場」が稼働を開始しました。最新鋭の設備を導入し、IoT技術を活用することで自動化・効率化を図り、製品の安全性と生産性向上を究極まで実現した「次世代型スマートファクトリー」。工場敷地面積約10万㎡、横幅300m×奥行150mの建物には10本の製造ラインを設置し、1日最大400万食、1年間で最大10億食を製造することができる国内最大級の食品工場です。

日清食品は3つのイノベーションで、関西工場から安全・安心でおいしい食を皆さまにお届けします。

INNOVATION

01

世界最高水準の品質管理システム「NASA室」

「NASA(Nissin Automated Surveillance Administration)室」と呼ばれる集中監視・管理室を設置し、設備、品質管理カメラ、電気、水道、人など、工場内の全ての情報を画面上で一元管理できる体制を構築しています。これにより、製造ライン内に人が入らなくても機械の稼働状況、製造工程全てを映像と数値データから把握し管理することが可能となります。カメラの映像と全ての製品の管理データは、サーバー内に長期間記録保存され、問題が発生した場合には即座にトレース(追跡)が可能です。



集中監視・管理室「NASA室」で工場内の全ての情報を一元管理

管理システムの特長

品質管理カメラ **700台** 製造工程のチェックポイント **15カ所**

不良品発生率 **100万分の1以下**

(宇宙ロケット打ち上げ障害発生率の100分の1)

15カ所のチェックポイント

- | | |
|--------------------|------------------|
| ① 麺生地品質確認カメラ検査 | ⑨ 蓋とカップの |
| ② 麺のウェーブカメラ検査 | 絵柄ずれチェック |
| ③ 油で揚げた麺の外観確認カメラ検査 | ⑩ カップ印字確認カメラ検査 |
| ④ 麺の重さチェック | ⑪ シュリンク包装のしわチェック |
| ⑤ 金属探知機 | ⑫ 製品重量チェック |
| ⑥ スープの量チェック | ⑬ X線異物検査 |
| ⑦ 具材の量チェック | ⑭ ケース内個数検査 |
| ⑧ 蓋の品種チェック | ⑮ ケース印字確認カメラ |

関西工場概要

名称:日清食品株式会社 関西工場/所在地:滋賀県栗東市下鈞21-1
稼働年月:第1期2018年10月、第2期2019年3月、第3期2019年12月(予定)
製造品種:カップ麺、袋麺/敷地面積:99,865㎡/工場延床面積:118,108㎡/
建物:横幅300m、奥行150m/生産能力(日産):400万食(第3期操業開始後)

INNOVATION

02 自動化・無人化による 食の安全性の強化

ロボット技術を活用することで、これまで人の手で行っていた確認、検査、原材料や容器などの移動を自動化し、人が介在しない作業工程を確立することで、人為的ミスリスクを低減しています。

工場に入荷された資材は、自動搬送台車で指定された場所へ搬送されます。「NASA室」の指示で搬入された具材の段ボールはロボットが開梱し、自動選別・検査装置で検査を経た具材のみ機械で運搬し製造ラインへ送られます。検査を経た具材は密閉された具材コンテナに入れられ、二度と人の手が触れないため、安全性を確保できます。従来、人の手で行っていたカップの充填も、完全に自動化しました。



自動搬送台車



カップ充填



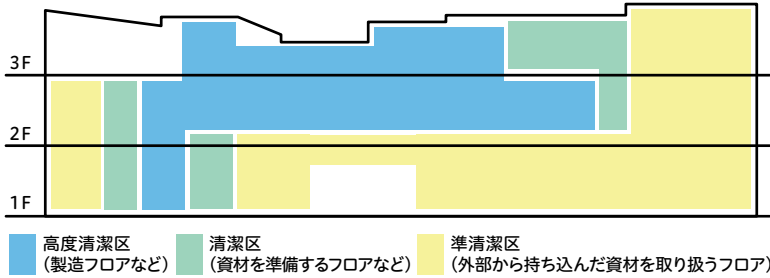
具材段ボール開梱

INNOVATION

03 3つのエリア区分による 徹底した衛生管理

工場内を「高度清潔区」「清潔区」「準清潔区」の3つのエリアに区分し、外部からの異物持ち込みリスクを低減しています。外部から準清潔区に搬入された資材は、まず清潔区に運ばれ、開梱、仕分け、検査の後、ステンレスタンクに投入して密封され、製造エリアである高度清潔区に移送されます。準清潔区と高度清潔区が隣接しないことで、外部からの異物の侵入をブロックし、精度の高い衛生管理を実現しています。

エリア区分のイメージ



近未来感あふれるスマートなデザイン

関西工場は、スマートファクトリーの名にふさわしく、先進性・高品質・清潔感を全体から感じられるシンプルで洗練されたデザインとなっています。コーポレートカラーである赤を基調とした床と天井が印象的な見学通路*からは、製造ラインが一望できるほか、モニターに流れる映像で機械のリズミカルな動きを見ることができます。

* 事前に予約された近隣市町村の小学校の工場見学を受け入れています。



カップヌードルの蓋を模した工場エントランス



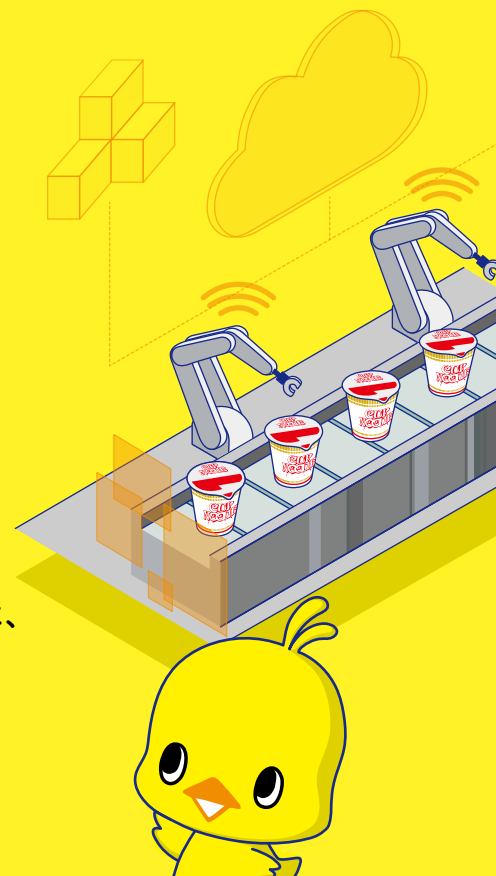
赤と白で統一された見学通路



関西工場を起点に 未来の食文化を創造

日清食品は昨年、創業60周年を迎えました。
東洋思想では、「還暦」と呼ばれるように60年を一つの区切りとしており、
2019年、日清食品は新たなスタートを切ることになります。
「次世代型スマートファクトリー」を具現化した関西工場の稼働を皮切りに、
日清食品は世界に向けて新たな食文化を発信していきます。

日清食品ホールディングス株式会社
代表取締役副社長・COO
日清食品株式会社 代表取締役社長 **安藤 徳隆**



食の安全性と安定生産体制を確立し 食品メーカーの使命を果たす

従来、西日本地域の製品供給を担ってきた滋賀工場は竣工から45年が経ち、高効率な設備の導入や今後の拡張性が課題となっていました。また、食品メーカーの生命線である食の安全性の強化や、将来の労働人口減少に備え、安定して生産できる環境を構築する必要性もありました。

そこで、日清食品が創業より積み上げてきたインスタントラーメン製造の技術的な知見を集約し、世界最高水準の品質管理システムとロボット技術の活用により、安全性の強化と省人化を実現した関西工場を稼働させました。耐震性とBCP対策を強化し安定供給体制も確立した関西工場で、日清食品は食品メーカーとしての使命を果たしていきます。

IoT技術による労働生産性の向上と 仕事の質の進化

日本の人口減少と高齢化は急速に進み、2036年には国民の3人に1人が65歳以上、2055年には総人口は1億人を割り込み、ほぼ2.6人に1人が65歳以上の高齢者となり^{*1}、労働力の確保が大きな課題です。

関西工場は、ロボット技術やAIの活用により50%以上の省人化を図り、労働人口の減少に左右されない体制を確立しています。これまで人の手で進めていた作業を自動化し効率化を図ることで、人はよりクリエイティブで付加価値の高

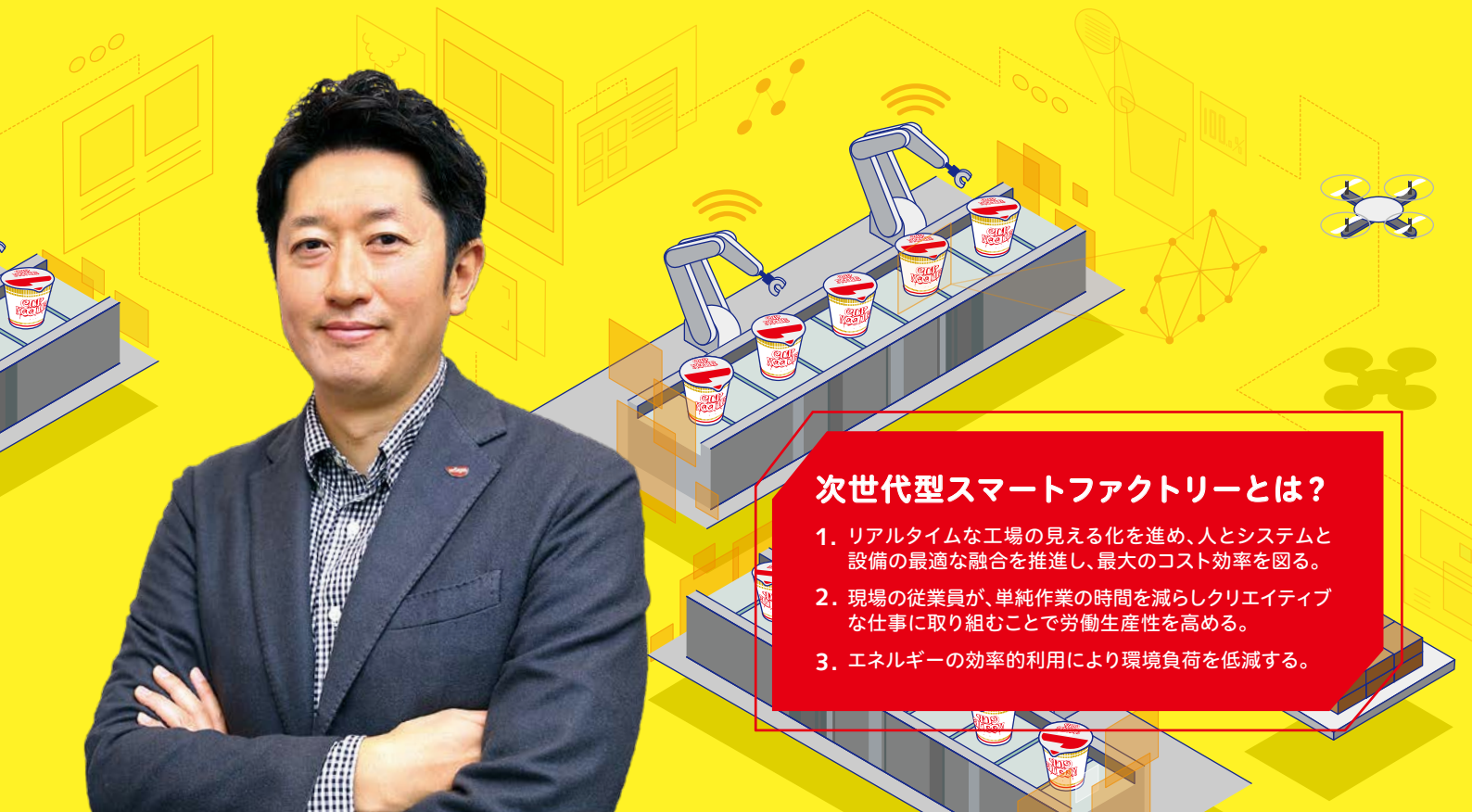
い業務を担うことができ、労働生産性を向上させます。いわば、OperatorからCreatorへの働き方改革です。関西工場は、将来の無人化工場に向けたチャレンジングな取り組みへの第一歩となります。

^{*1} 出典:「平成30年版高齢社会白書」(内閣府)

環境への負荷低減と 持続可能なパーム油の使用

関西工場では、大規模なコージェネレーションシステムを採用しています。ガスから電気を発電し、その際に発生する熱で蒸気を作り、それを蒸機^{むしき}やフライヤーに使用することで、エネルギー変換効率が高くCO₂発生量が少ない製造体制を構築しています。また、各製造工程で製品の状態を各種カメラおよび装置で検査し、それらの結果をIoTを駆使しシステムで適切に処理することによって、異常を検知した段階ですぐに不良品を排除する仕組みを導入しています。そのため、完成段階まで作った後に廃棄することがなくなり、廃棄物の削減にもつながります。また、従来使用していた紙のチェックシートを廃止し、システムで一元管理することで、ペーパーレス化にもつながっています。

さらに、日清食品ホールディングスは、森林破壊防止や生物多様性の保全、農園労働者の人権に配慮されたパーム油を調達するため、2017年10月に「RSPO(持続可能なパーム油のための円卓会議)」^{*2}に加盟し、2019年3月よりイン



次世代型スマートファクトリーとは？

1. リアルタイムな工場の見える化を進め、人とシステムと設備の最適な融合を推進し、最大のコスト効率を図る。
2. 現場の従業員が、単純作業の時間を減らしクリエイティブな仕事に取り組むことで労働生産性を高める。
3. エネルギーの効率的利用により環境負荷を低減する。

スタントラーメン業界^{※3}で国内初となるRSPO認証パーム油を使用した製品の製造を関西工場を開始しました。

※2 パーム油生産企業、メーカー、小売、環境団体などによって2004年に設立された非営利の会員組織。持続可能なパーム油の生産と利用を促進しており、約4,200団体が賛同し活動を推進している。

※3 対象：日本即席食品工業協会加盟のインスタントラーメンメーカー37社（2019年3月1日現在）

地域との共生 楽しく安全・安心を体験できる工場見学

関西工場は地域に開かれた製造工場として、近隣市町村の小学校の社会科見学を積極的に受け入れていきます。工場内では、製造ラインの見学と映像で製造工程を学べます。また、自分の好きなスープと具材で「マイカップヌードル」を作る「マイカップヌードルファクトリー」体験や、製品パッケージのシールを貼って壁面アートを作る体験ができます。関西工場を訪れた人々が、当社の安全・安心への取り組みを、楽しく体験しながら知ってもらうことのできる施設にしたいと考えています。



工場の機械音をベースにしたBGMにより臨場感あふれる見学通路



「マイカップヌードルファクトリー」



見学者が製品パッケージのシールを貼って完成させる壁面アート

デジタル経営で“今はない”新しい価値を創造

世の中は急速な勢いで変化しています。IoT、AI、RPA^{※4}など、デジタル化の流れはとどまるところを知りません。変化に対応できない企業は時代に取り残されます。

日清食品は2019年をデジタル元年とし、デジタル技術を駆使した経営の効率化を進めていきます。そして、効率化により生まれた時間をよりクリエイティブな仕事に充て、日清食品の経営テーマである「Beyond Instant Foods」、つまり「インスタントラーメンに続く“今はない”新しい価値」を生み出し、未来の食文化を創造していきたいと考えています。

関西工場は、日清食品のデジタル経営の第一歩といえます。関西工場を起点に、もう一つの経営テーマである「100年ブランドカンパニー」を目指して、これからも世の中にユニークな価値を提供し続けます。

※4 Robotic Process Automationの略。人間による定型作業をロボットが代行することで業務が効率化されるという概念

サステナビリティに関する考え方

日清食品グループは、創業者・安藤百福が掲げた4つの言葉「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」(→P.1)のもと、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しています。

持続可能な環境・社会作りへ



日清食品グループのサステナビリティ推進体制


食を創りだす企業で構成される日清食品グループにとって大前提となるのは、安全管理体制を築き安心して食べていただける製品をお客さまに届けることです。また、当社グループの事業と環境・社会の持続可能性の両立に向けて、事業活動が生み出す環境・社会への負荷を低減するとともに、良い影響はさらに増幅させていくことも必要です。

そこで当社グループは、代表取締役社長・CEOをサステナビリティ推進の責任者とし、経営企画部、CSR推進室、

環境推進部など関係部署が連携しながら、各種方針に沿って、開発、原材料の調達から製品を販売するまで責任を果たしています。また、事業を支える基盤として確固としたガバナンス体制を構築するとともに、研修やグループ社内報を通じて社員の意識醸成に取り組むなど、人材の育成を強化しています。さらに、お客さま、お取引先、株主・投資家、地域社会・行政、社員など、ステークホルダーの皆さまと積極的に対話をしています。

各種方針

- 行動規範
- 日清食品グループ人権方針
- 消費者志向自主宣言
- 日清食品グループ環境憲章
- グリーン調達基本方針
- 環境に配慮した容器包装設計の基本指針
- 日清食品グループ持続可能な調達方針
- 日清食品グループ健康経営宣言

 https://www.nissin.com/jp/ir/management/governance/internal_control/

 <https://www.nissin.com/jp/about/csr/policy/>  <https://www.nissin.com/jp/about/csr/employee/health/>

ステークホルダーとの対話

- お客さま …………… お客さまの声を取り入れ、より良い製品作りを追求しています。
- お取引先 …………… 購買・契約に関して公正な取引を徹底し、お取引先の皆さまとの良好な関係構築に努めています。
- 株主・投資家 …………… 適時・適切な情報発信・開示を行うとともに、株主・投資家の皆さまへの利益還元に努めています。
- 地域社会・行政 …………… 各社・各拠点が地域社会と密接な連携を図り、地域社会の持続的発展に貢献しています。
- 社員 …………… 社員一人ひとりがやりがいを持ち、その能力を発揮できる職場作りを推進しています。

 <https://www.nissin.com/jp/about/csr/stakeholders/>

事業を通じた環境・社会課題の解決

日清食品グループは、国連グローバル・コンパクトに署名しており、国連グローバル・コンパクトが提唱する人権、労働、環境、腐敗防止の4分野10原則の実現に向けた取り組みを進めています。

また、持続可能な開発目標(SDGs)が掲げる2030年までに世界が達成すべき17の目標と169のターゲットに向けた取り組みも進めています。特に製品を通じた貢献を目指しており、例えば、災害発生時におけるインスタントラーメンの無償提供は、目標2の「飢餓をゼロに」に貢献するほか、自社事業においては製品の認知向上にも寄与します。その他にも、売り上げの一部を国連WFP協会やベルマーク教育助成財団に寄付する製品の販売は、目標4の「質の高い教育をみんな

に」に貢献しており、健康志向に応える製品の開発は、目標3の「全ての人に健康と福祉を」に貢献しています。

2018年度には、新たに人権方針と健康経営宣言を策定するとともに、上記目標をはじめ、当社グループが貢献することができる13のSDGs目標を選定しました。これからも、持続可能な環境・社会作りを目指した事業活動を推進していきます。



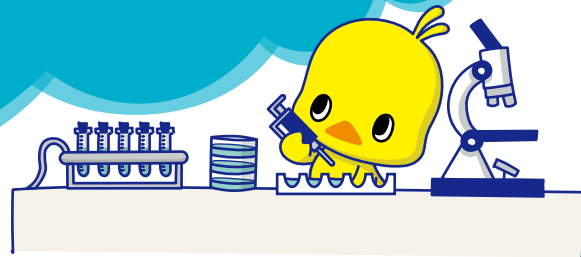
食の安全・安心



「食の安全・安心」に関する詳細はウェブサイトをご参照ください

<https://www.nissin.com/jp/about/safety/>

日清食品グループは、人々の健康と安全を最優先とした製品・サービスの開発はもちろん、その品質に起因する問題には誠実・迅速に解決を図るために、独自の品質保証体制を築き上げています。



製品の安全確保

品質保証体制

日清食品グループの各工場では、日常的な品質管理に加え、独自の食品安全監査基準に基づいた定期的な内部監査と、そこから抽出された課題を継続的に改善しています。また、海外のグループ会社の全工場においても、国内と同様の品質管理体制の構築を進めているほか、グローバル食品安全研究所（以下、研究所）でも原材料や製品を分析・検査する二重の管理体制をとっています。さらに研究所では、原材料から加工、生産までの各段階で品質調査を実施するとともに、「VOICE」(→P.14)に集まるお客さまからのご指摘(異物、異味、異臭)を科学的に検証しています。

■ 第三者認証取得を推進

国内外の事業所・工場で品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001」、HACCP^{※1}の手法をもとにした食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000」、さらにはフードディフェンスの考え方を加えた国際規格「FSSC22000」^{※2}の取得を進めています。2018年度は、冷凍食品工場1カ所で新たにFSSC22000認証を取得し、国内即席麺工場および冷凍食品工場の全てでFSSC22000認証の取得を完了しました。これによって第三者認証取得工場（一部に事業所含む）の合計は国内26カ所、海外23カ所となりました。

※1 Hazard Analysis Critical Control Point(危害要因分析重要管理点)の略
※2 ISO22000とISO/TS22002-1を統合した食品安全システムの国際認証規格

原材料に関する取り組み

■ 原材料を分析・検査

研究所では、原材料の農薬や動物用医薬品、重金属など危害物質や放射性物質の分析、遺伝子組み換え農産物のコンタミネーションの有無などの検査、最終製品の栄養成分、そしてアレルギー物質の混入の有無などを確認しています。また、分析法のないものは分析方法や装置を独自開発し、品質保証に活用しています。

2018年度は、海外産原材料の農薬、動物用医薬品の分析を強化するとともに、今後の分析数増加に対応するため、危害物質分析や栄養成分分析の自動化に取り組みました。

■ お取引先工場での品質監査

調達先や生産委託先などの工場における原材料の品質管理を強固にするため、日清食品ホールディングスの資材部品質グループでは、法令、設備、原材料、水、製造工程、製品検査、衛生管理などに関する全32項目の「原材料製造工場チェックリスト」を作成。これを用いた検査を定期的に国内外のお取引先に実施し、改善指導しています。このチェックリストは、海外のグループ会社にも共有しており、担当者の工場立ち入り調査時に活用されています。

2018年度は、国内・海外合わせて延べ約100社に工場立ち入り調査を実施しました。

製造段階での取り組み

■ 異物混入防止を徹底

工場への異物混入を防ぐために、社員への衛生管理を徹底しているほか、原材料の受け入れ段階からふるいや風力、磁力などを用いた選別機、X線検査機などを導入しています。

■ 製造工場の品質管理体制を調査

研究所では、各工場の製造管理状態を「食品安全管理」「有害生物対策」「製造規範」「メンテナンス(機器の定期検査)」「清掃活動」の5つのカテゴリーで評価し、そこで抽出された課題に対する改善策を提案しています。2018年度は、国内167工場には延べ210回、海外78工場には延べ83回^{*}の工場立ち入り調査を実施しました。

また、原材料の受け入れの際に品質規格や製造工程上の管理基準を遵守しているか、工場での製品検査が正しく実施されているかなどの品質監査活動も展開しています。

※ 日清(上海)食品安全研究開発有限公司による実施分を含む

■ 出荷前にも品質チェック

製造された製品が自社の品質基準を満たしているかを確認するため、微生物検査やフライ油の酸価・過酸化値検査、外観検査、重量検査を実施しています。また、製品の食感や風味については、試食認定者による試食官能検査(人の感覚的な評価に基づく検査)で品質を確認しています。

■ 原材料から製造、出荷までの履歴管理

日清食品では、製品に使われる原材料の自動トレースができるよう、外装ケースもしくは内袋にQRコードを付け、ロットナンバー、製造年月日、納入業者などの原材料情報を管理しています。

また、日清食品と日清食品チルド、日清食品冷凍、明星食品、日清シスコ、日清ヨーク、ぼんちの工場内に品質管理カメラを合計約6,500台設置。映像やX線の画像記録などから製品の製造時間を追跡することで、問題が発生した場合には24時間以内に原因究明できる体制を整えています。

なお、日清食品グループのウェブサイトでは、製品ごとに主な原材料の産地情報を公開しています。

品質保証体制図





製品のアレルギー物質表示

食品衛生法によって食物アレルギーとして特定された原材料には、表示義務のある特定原材料7品目と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの20品目の合計27品目があります。日清食品グループのウェブサイトでは、27品目全てのアレルギー物質を表示しており、アレルギー物質を「含む」「含まない」の検索もできるようになっています。

また、日清ヨークの「りんご乳酸菌65ml×10」「トーマス乳酸菌フルーツミックス味65ml×8」は、アレルギー物質

の使用品目が少ない製品のため、含まれるアレルギー物質だけをイラストでわかりやすく表示しています。



「トーマス乳酸菌フルーツミックス味 65ml×8」の表示例

アレルギー検索

<https://www.nissin.com/jp/products/allergens/>



誰にでもわかりやすい表記

人間の色覚には個人差があり、文字色、色の組み合わせ、明暗で文字が見えにくいことがあります。日清食品グループは、製品の原材料の表示欄や調理方法などの文字・色を見やすくするユニバーサルデザイン(UD)の考え方を取り入れています。



変更前

変更後



お客さま対応システムの構築

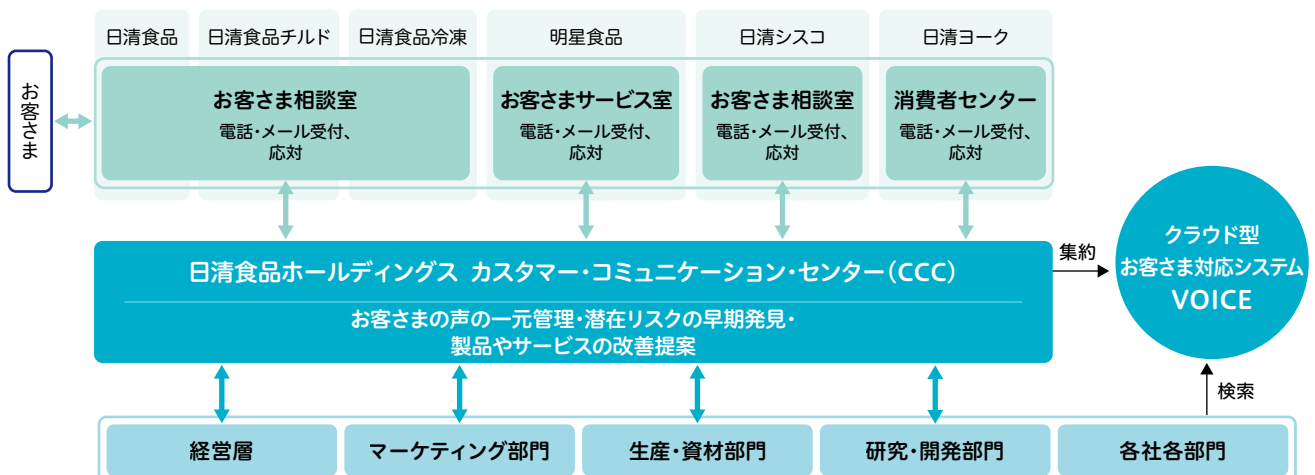
日清食品グループ6社(日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、明星食品、日清シスコ、日清ヨーク)に寄せられたお客さまの声は、日清食品ホールディングスのカスタマー・コミュニケーション・センター(CCC)が収集・分析し、その結果を経営層および関連部署に速やかに伝えています。

また、これらの声はクラウド型お客さま対応システム「VOICE」に集約しています。蓄積した情報は各社・各部門で検索され、製品やサービスの改善に活かされています。

さらに、CCCは日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍のマーケティング部をはじめ、生産部、資材部、研究所を対象に「VOC(Voice Of Customer)会議」を毎月2回開催しています。この中では、お客さまの声や窓口の受付状況を分類ごとに整理してメンバー間で共有し、該当部門に改善提案をするとともに、その改善状況を確認しています。

2018年度は、CCCによる改善提案の中から37件が実際に製品に反映されました。

お客さま対応体制





健康志向に応える製品も開発しています

日清食品グループは、安全・安心な製品をお届けするのはもちろん、糖質off、減塩、栄養補強など、健康を気づかうお客さまのニーズや嗜好に応える製品を提供しています。



**カップヌードル
コッテリーナイス**
(日清食品)

通常の「カップヌードル」よりもコッテリー濃厚な味わいなのに糖質・脂質ともに50%off、さらにカロリーは176kcalを実現



**明星 低糖質麺
ローカーボNoodles**
(明星食品)

食物繊維を練り込んで糖質50%off、カロリー200kcal未満を実現したカップ麺



**明星 低糖質麺
はじめ屋**
(明星食品)

濃厚スープと麺のおいしさを保ちながら糖質50%offを実現したカップ麺



**ごろっとグラノーラ
3種のまるごと大豆
糖質60%オフ**
(日清シスコ)

「ごろっとグラノーラ3種のまるごと大豆」(1食分)と比べ、糖質60%off、食物繊維2倍入りを実現したシリアル



All-in PASTAシリーズ
(日清食品)

1日に必要な全ての栄養の1/3量※の摂取とおいしさを実現した「完全栄養食」の即席パスタ



**おいしくプロテイン
ヨーグルト**
(日清ヨーク)

乳酸菌とプロテインがおいしく摂れる飲むヨーグルトで、生きたまま腸に届く乳酸菌NY1301株を使用



日清グリーンシリーズ
(香港日清)

有機小麦粉を使用したうどんと、有機小麦粉と有機野菜を使用した餃子



**CUP NOODLES
Very Veggie
Soy Sauce**
(米国日清)

畜産系の原料を使用していないため、ベジタリアンにも安心のカップ麺

※ 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年度版)」より抜粋。「30~49歳男性の推奨量/目安量」をもとに1日に必要なビタミン・ミネラルの1/3量を配合

環境保全



「環境保全」に関する詳細はウェブサイトをご参照ください

<https://www.nissin.com/jp/about/csr/environment/>

持続可能な社会作りを目指すためには、企業の経営・活動においても地球環境の保全に取り組む必要があります。そうした考えのもと、日清食品グループは工場や物流・製品を中心に環境負荷の低減に取り組んでいます。



環境管理体制

環境保全を推進するために、日清食品ホールディングスの代表取締役副社長・COOが委員長を務める「環境委員会」を設置し、グループの環境方針の策定をはじめ、環境目標に対する活動状況の確認や重要事項の審議などに取り組んでいます。

また、環境マネジメントシステムの国際規格「ISO 14001」の認証取得を推進し、事業所ごとの特性に合わせた環境保全活動を展開しているほか、日清食品ホールディングスの環境推進部が国内のグループ製造工場に対し、環境関連法規制の遵守状況や環境マネジメント状況を調査し、結果を各工場に伝え、改善状況の確認をしています。2018年度の調査は対象29工場のうち24工場で実施しました。

サプライチェーン全体の温室効果ガス排出量を把握し、排出の多い過程に適切な対策をとるため、スコープ1と2に加えて、スコープ3[※]を算定しています。2017年度の国内グループ会社の排出量を算出した結果、スコープ3の排出量は約159万tで、スコープ1、2、3の合計値の約87%を占めていました。スコープ3の中で多くを占めるカテゴリーは、1の「購入した製品・サービス」でした。包材の軽量化は、カテゴリー1に限らず、カテゴリー4の「輸送・配送（上流）」、9の「輸送、配送（下流）」、12の「販売した製品の廃棄」のCO₂削減にも寄与することから、引き続き包材の軽量化や素材切替えに取り組めます。また、肉に比べて環境負荷が低い大豆ミートの使用を引き続き推進していきます。

※ スコープ1：事業者自らによる直接排出量。スコープ2：他社から供給された電気・熱・蒸気の使用に伴う間接排出量。スコープ3：スコープ1,2以外の事業者による間接排出量。15のカテゴリーがある。

2020年までに達成すべき中期環境目標

目標	2018年度実績
①事業活動に伴う温室効果ガス(CO ₂)排出量30%削減 ^{※1}	26.3%
②再資源化率99.5%以上を維持	99.5%
③グループ工場のISO14001認証の取得率100% ^{※2}	71.8%
④環境管理責任者の資質向上(eco検定の合格者)100% ^{※3}	62.5%

※1 国内対象事業所における原単位(製品重量当たり)での削減目標(2005年度比)

※2 国内外の対象工場(目標設定時)における取得率

※3 環境プランナーなどの代替資格を設定

ISO14001認証取得状況

国内	日清食品(関東工場、静岡工場、関西工場、滋賀工場、下関工場)、明星食品(本社、研究所)、日清シスコ(東京工場、大阪工場)、日清ヨーク(関東工場、関西工場)、札幌日清、日清化成(関東工場、滋賀工場、関西工場)、東日本明星(埼玉工場)、西日本明星(神戸工場)、ユニ・スター、埼玉日清食品、四国日清食品、高松日清食品、日清エフ・ディ食品、味日本、香川日清食品
海外	日清食品(香港)、永南食品、珠海市金海岸永南食品、廣東順徳日清食品、福建日清食品、浙江日清食品、ブラジル日清、タイ日清、ベトナム日清

(2019年5月現在)



製造工場での環境負荷低減

温室効果ガスの削減

CO₂の削減は経費削減にもつながります。日清食品グループは、LED照明や人感センサー照明などの省エネ設備の導入、ヒートポンプの設置、熱エネルギーの再利用などの施策を通じて、CO₂の排出量を削減しています。また、一部の工場では太陽光パネルの設置とバイオマスボイラーも使用しています。

2018年度のCO₂排出量

40万 t-CO₂

対象：国内外の製造工場
(ユニ・スター、
相模フレッシュ、
ぼんちを除く)

廃棄物の削減

日清食品グループは、製造工程で発生する製品ロスの削減とリサイクルの促進に努めることで、ゼロエミッションを推進しています。廃棄物の多くを占める食品残渣は、飼料や肥料化しています。排水処理施設の改善による汚泥の減量と混合廃棄物のリサイクルにも取り組んでいます。

2018年度の廃棄物量

7.7万 t

対象：国内外の製造工場
(ぼんちを除く)

2018年度に実施した工場での省エネ策事例

年間のCO₂排出量
削減効果

設備面の省エネ対策		
日清食品関東工場	ボイラー6基を更新	438t
日清食品静岡工場	新冷媒の空調機に更新	119t
日清化成関東工場	UVインキ硬化装置4台を省エネタイプに更新	84t
	照明のLED化	21t
	トッランナー式の変圧器に更新(2台)	11t
埼玉日清食品	冷凍機・空調機を更新	87t
味日本	空調機の更新	7t
燃料転換		
ぼんち山形工場	A重油ボイラーからLPガスボイラーへの燃料転換	494t
設備効率化		
香川日清食品	ノンフロンタイプのフリーズドライ冷却設備へ更新	198t
味日本	インバータ機の更新	15t
東日本明星	送風機のインバータ化	11t
高松日清食品	給水ポンプのインバータ化	2t
運用改善		
四国日清食品	コンプレッサーの台数およびウィークリタイマーの制御	161t
高松日清食品	冷凍庫の更新と天井を下げることによる空調効率の向上	2t
熱回収		
日清食品静岡工場	フラッシュ蒸気回収装置の導入	127t
日清ヨーク関東工場	ボイラー給水タンクの放熱を回収	52t

■ 原材料の廃棄削減

日清食品と明星食品では、原材料の在庫情報を共有しています。製品の終売時は原材料を譲り合うことで、廃棄が起きないように努めています。

■ 容器包装・梱包資材使用量の削減

製品の環境負荷低減のため、日清食品グループは「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」を設けています。この指針に基づき、廃棄物の発生抑制、再使用、再生資源の利用のほか、製品サイズの見直し、個包装や外装の容器包装の削減、ノントレー化、簡易包装化を図っています。

2018年度は、明星食品の「旨だし屋」などで使用している容器を見直し、年間約16tのプラスチック使用量を削減しました。また、日清シスコでは「シスコーンBIG」の包装設計を見直し、スタンドパックに使用しているプラスチックを年間約8t削減できる見込みです。

段ボールについては、サイズを小さくし使用量の削減を図っているほか、梱包方法を天地交互にする「オポジット方式」を採用し1箱当たりの製品収納数を増やしています。日清シスコでは2018年度から「チョコフレーク」にこのオポジット方式を採用することで、年間約150tの段ボール紙を削減できる見込みです。

また、ぼんちでは、「海鮮揚煎」シリーズのリニューアルを皮切りに順次サイズを見直し、年間段ボール約28t、フィルム約9tを削減できる見込みです。

水使用量の削減

日清食品グループ製造工場では、製造工程に必要な水の使用量を削減するとともに、冷却に使用した水を設備の清掃に利用するなど、水の再利用に努めています。

例えば、日清食品冷凍の子会社であるニッキーフーズの泉佐野工場では、2018年度に水循環タンクを設置し、水の再利用を開始したことで、年間12,000tの水使用量を削減することができました。

2018年度の水使用量

534万 m³

対象：国内外の製造工場

環境汚染防止

日清食品グループの製造工場では、大気汚染の原因となるSOx(硫黄酸化物)、NOx(窒素酸化物)、水質汚濁の指標となるBOD(生物化学的酸素要求量)やCOD(化学的酸素要求量)の基準値において、法令・条例基準よりも厳しい自主基準値を定め、その数値を監視しています。

また、設備が破損し、環境汚染物質が工場周辺に流失した場合の緊急事態対応手順書を定めており、これに基づき、定期的に訓練を実施しています。なお、2018年度における環境に関する重大な事故、訴訟は発生していません。

物流の環境対策

日清食品では、消費地に近い場所で製造・販売することによって輸送距離の短縮を目指しているほか、工場や生産品なども見直し、設備や生産計画の改善・変更を進めています。

また、日清食品グループの各事業会社間での共同配送を推進し、積載効率の向上や配送に必要な車両台数の低減を図っています。例えば、北海道では日清食品、明星食品、日清シスコが、北東北・中部・四国・中国地方では日清食品と明星食品が共同配送を実施しています。

加えて、製品の輸送手段をトラックから船舶や鉄道によ

る輸送へと転換するモーダルシフトを実施しています。明星食品は埼玉工場と神戸工場から九州物流拠点への輸送を一部モーダルシフト化しているほか、日清食品冷凍でも埼玉日清食品から九州エリアへの船便輸送と一部鉄道コンテナ輸送をしています。

2018年度の物流によるCO₂排出量

3.7万 t-CO₂

対象：国内の製品物流

環境負荷の低い植物代替肉・培養肉の開発

世界の温室効果ガスの発生源の約15%は畜産業由来といわれており、環境に与える負荷は甚大です。日清食品グループは、代替品の開発に取り組んでおり、大豆たんぱくを主原料とした「大豆ビーフ」「大豆ポーク」に加え、2018年は「鴨肉風つくね」を開発するなど、大豆ミートの使用を推進しています。

また、2019年3月には、東京大学 生産技術研究所の竹内昌治教授の研究グループ*とともに、牛肉由来の筋細胞を用いて、サイコロステーキ状(1.0cm×0.8cm×0.7cm)のウ

シ筋組織を作製することに世界で初めて成功しました。

これは「培養肉」と呼ばれ、動物の個体からではなく、細胞を組織培養することによって得られた肉のことを指します。この技術を発展させることで、今後さらに大きな筋組織の作製も可能と考えられ、肉本来の食感を持つ「培養ステーキ肉」の実用化に向けた第一歩を踏み出しました。

* 国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)の「未来社会創造事業(探索加速型)」に採択された、「3次元組織工学による次世代食肉生産技術の創出」(研究開発代表者:竹内昌治)の研究グループ



製品を通じた環境配慮に取り組んでいます

日清食品グループでは、お客さまの「環境に配慮した製品を購入したい」というご要望にお応えするため、持続可能な原材料を使用した製品、長期保存が可能な製品、詰め替え製品の開発と、パッケージの簡素化に取り組んでいます。



RSPO 認証パーム油を使用

日清食品では、関西工場では製造する一部製品にRSPO(持続可能なパーム油のための円卓会議)認証パーム油を使用しています。



FSC・PEFC 認証紙を使用

日清ヨークでは、持続可能な森林管理のもとで生産された木材の使用を推進しており、一部製品にFSC認証紙またはPEFC認証紙の容器を使用しています。



長期保存が可能な製品

日清食品では、3年間保存が可能な製品を数量限定で2品販売しています。長期保存が可能なため災害用備蓄品に適しています。



賞味期限を延長

ぼんちでは、フードロスの低減などに貢献するため、「ぼんち揚」をはじめとした一部製品の賞味期限を従来の期日から30日間延長しました。日清食品、明星食品においても、2014年に賞味期限を延長しました。



リフィルタイプを販売

日清食品では、リフィル(詰め替え)タイプの製品を販売しています。通常のカップ麺よりも簡易なパッケージにすることで、容器包装使用量を削減しています。



冷凍麺をノントレー化

日清食品冷凍では、自社ブランドの麺製品は一部を除きほぼ全てをノントレー化しており、容器包装使用量を削減しています。



ECOカップを使用

日清食品では、「カップヌードル」をはじめとする全ての縦型の容器に紙を使用しています(ECOカップ)。



簡便調理タイプの製品を販売

日清食品チルドでは、湯切りが要らない生ラーメン、たれやつゆをかけるだけで食べられる冷し中華やうどんなど、調理時の熱や水の使用を省くことができる製品を販売しています。

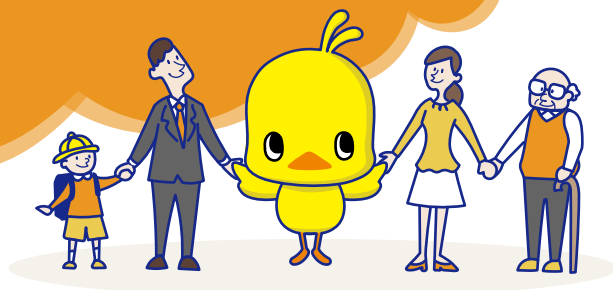
地域・社会への貢献



「地域・社会への貢献」に関する詳細はウェブサイトをご参照ください

<https://www.nissin.com/jp/about/csr/social/>

日清食品グループは、地域・社会への貢献活動に取り組むとともに、世界初のインスタントラーメンを発明した創業者・安藤百福の創造的思考を発信し、子どもたちに「発明・発見の大切さ」を伝えています。



子どもたちの健やかな成長を支援

日本の子どもへの支援

日清食品グループは、日本の子どもの貧困対策に取り組むNPO団体などに寄付金を配分する「子供の未来応援基金」(事務局:内閣府、文部科学省、厚生労働省、独立行政法人福祉医療機構)を支援しています。2018年度は100万円を寄付し、累計金額は205万8,000円となりました。

また、日清食品はベルマーク点数を付けた製品を販売しています。マークに付いている点数は、1点当たり1円として換算され、学校に必要な教材の備品の購入金として使用されます。2018年度の集票点数は1,348万9,201点でした。

途上国の給食支援

日清食品と日清食品冷凍は、途上国の学校に給食を提供する「国連WFPレッドカップキャンペーン」に参加し、対象製品の売り上げの一部を寄付しています。

2012年度からの累計金額は約2億2,200万円になりました。



食を通じた国際支援

WINAを通じた災害時の食料支援

日清食品グループは、大規模災害の発生時に世界ラーメン協会(WINA)を通じて被災地にインスタントラーメンを送っています。



WINAは、2008年5月から2019年3月までに、延べ61社の会員企業と共同で660万食のインスタントラーメンを提供しました。

<https://instantnoodles.org/jp/>

国連WFP協会を通じた飢餓撲滅支援

創業者精神「食足世平」に基づき、代表取締役社長・CEO 安藤宏基が会長を務める国連WFP協会を支援しています。



<https://ja1.wfp.org/jawfp>

2018年度の寄付額
約**4,600**万円

累計金額
約**3.1**億円

スポーツ支援

小学生の陸上競技の支援

日清食品グループは、「走ることはあらゆるスポーツの原点である」という日本陸上競技連盟の考えに賛同し、1985年の第1回大会から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会を、1999年からは、小学生の長距離走・持久走の正しい技能やトレーニング方法の習得を目的とした「日清食品カップ」全国小学生クロスカントリーレー研修大会を支援し続けています。



安藤財団による陸上・テニス選手支援

安藤財団は、2013年から公益財団法人日本テニス協会主催の男子ジュニア育成プログラムを後援しています。

1年間のプログラムで、プロコーチから指導を受けることができ、2018年度にはトップジュニアキャンプに延べ86名、

ナショナルジュニアキャンプに延べ274名、海外遠征には延べ69名のトップジュニア選手や指導者が参加しました。

また、日本陸上競技連盟と共に若手陸上競技選手の海外挑戦を支援する「安藤財団グローバルチャレンジプロジェクト」を実施しています。国際大会でメダル獲得を目指す満16歳以上の実業団に属さない個人が対象で、学校の長期休暇などを活用し、世界のトップ選手が集う環境で、大きな経験を積むことを支援するものです。2018年度は、7名の選手を支援しました。

安藤財団(安藤スポーツ・食文化振興財団)とは

創業者・安藤百福が私財を提供して1983年に設立した公益財団法人。「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、陸上競技への支援、自然体験活動の普及に取り組んでいるほか、発明記念館の運営、新しい食品の創造につながる研究、開発を奨励する表彰事業を実施しています。日清食品グループは安藤財団の理念に賛同し、その活動を積極的に支援しています。

<http://www.ando-zaidan.jp/>

発明・発見を奨励する活動

体験型食育ミュージアム

日清食品ホールディングスは、発明・発見の大切さを伝え、チャレンジ精神や創造的思考を楽しく学べる体験型食育ミュージアム「カップヌードルミュージアム」(正式名称:安藤百福発明記念館)を大阪府池田市、神奈川県横浜市で運営しています。2018年度の来館者数は、大阪池田は91万人(1999年からの累計で906万人)、横浜は111万人(2011年からの累計で798万人)でした。

食育活動

日清食品は、小学生を対象にした「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。チキンラーメンができていくまでの工程を体験してもらうほか、食品の栄養バランスの大切さについても体験を通じて学んでもらいます。2018年度は全国18カ所で開催され、1,092名の親子が参加しました。



地域振興

東北復興を支援する製品

明星食品は、2011年の東日本大震災以降、東北の復興を支援する製品作りを続けています。2013年からは東北の名店とコラボした製品を展開しており、2019年3月には「釜石ラーメン」発祥のお店として有名な「中国料理 新華園本店」店主監修によるカップ麺「明星 新華園本店 釜石ラーメン」を発売しました。本製品の売り上げの一部は釜石市の「釜石ふるさと寄付金」に寄付されます。

明星食品は、2011年の東日本大震災以降、東北の復興を支援する製品作りを続けています。2013年からは東北の名店とコラボした製品を展開しており、2019年3月には「釜石ラーメン」発祥のお店として有名な「中国料理 新華園本店」店主監修によるカップ麺「明星 新華園本店 釜石ラーメン」を発売しました。本製品の売り上げの一部は釜石市の「釜石ふるさと寄付金」に寄付されます。





創業者の志を受け継いだ

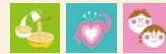
「百福士プロジェクト」

日清食品グループは創業50周年を迎えた2008年から「百福士プロジェクト」を実施しています。これは社会貢献活動に情熱を注いだ創業者・安藤百福の志を継ぎ、グループ社員が50年間に100の社会貢献活動を行うものです。5つの活動テーマ「創造」「食」「地球」「健康」「子どもたち」を掲げており、いずれも安藤百福の創業者精神と、安藤スポーツ・食文化振興財団の設立理念を反映しています。



第24弾

日清EARTH FOOD WALKERプロジェクト

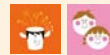


社員の健康増進と飢餓や貧困に苦しむ子どもたちへの支援をマッチングさせたプロジェクトです。2018年10月1日から2019年3月5日までに参加社員約400名全員で累計歩行距離「地球約10周分」を目指して歩きました。期間内に目標歩行距離に達したため、国連WFP「学校給食プログラム」に100万円を寄付しました。



第23弾

備えて安心! チキンラーメンサバイバル術プロジェクト



未来の担い手である子どもたちに、災害時に役立つサバイバル術とインスタントラーメンの有用性を学んでもらうプロジェクトです。宮城県東松島市にある防災体験型宿泊施設「KIBOTCHA(キボッチャ)」で、東日本大震災時に災害派遣された元自衛官の講師が、応急担架作りやケガ人の搬送方法などを子どもたちに教えたほか、火起こしをして湯を沸かし「チキンラーメン」を食べるワークショップを開催しました。2018年9月1日の「防災の日」を含む4日間に計8回開催し、親子227名が参加しました。



第22弾

はたら着かた改革 NISSIN BAZAAR

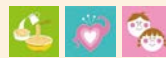


“働き方改革”と“貧困に苦しむ子どもたちへの支援”をマッチングさせたプロジェクトです。社員にカジュアルな服装での勤務を推奨する制度の開始に伴い、着用機会が減ったスーツや衣類をはじめとした不要となった物を社員から募り、2018年6月8日に東京本社で社員向けに販売会を開催しました。売上金額65万円に日清食品ホールディングスからの寄付金を合わせた合計100万円を「子供の未来応援基金」に寄付しました。



第21弾

創業60周年記念スマートワーク促進
六十年寝太郎プロジェクト



日清食品の創業60周年にちなみ、参加者約400名で2017年12月から60年分(531,000時間)の睡眠時間を旨としたプロジェクトです。社員の参加費用45万1,000円を「子供の未来応援基金」へ寄付し、目標睡眠時間の達成後、100万円を国連WFP「学校給食プログラム」に寄付しました。



第19弾

みんなで作ろう! 昆虫100種大図鑑
小諸絶滅危惧種ビオトーププロジェクト



絶滅が危惧されるチョウなどの昆虫が住みやすい環境を整え、生物多様性を向上させるプロジェクトです。2017年11月に長野県小諸市にある「安藤百福記念自然体験活動指導者育成センター」(安藤百福センター)の敷地内に日清食品グループ社員がビオトープを造成しました。2018年5月からはビオトープで撮影された昆虫写真を一般の方から募集。デジタルの「昆虫100種大図鑑」を制作し、2019年3月から安藤百福センターのウェブサイトで公開しています。



<https://www.momofukucenter.jp/biotope/dpb.html>

これまでに実施した百福士プロジェクト

期間	プロジェクト名	期間	プロジェクト名
第1弾 2008年2月～2013年1月	アフリカ事業化自立支援 Oishii(おいしい)プロジェクト	第11弾 2013年9月～2015年2月	子どもたちの夢、応援します。 東北の未来へ RUN RUN! プロジェクト
第2弾 2008年10月～2017年8月	自然体験活動指導者養成 あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える! プロジェクト	第12弾 2014年5月・7月	自分を守り、人を助ける もしもの時の日清メン養成プロジェクト
第3弾 2008年8月	防災備蓄食支援 もしもの時のチキンラーメン・カンプロジェクト	第13弾 2015年4月～9月	社員のダイエットが食糧支援に めざせ1トン減量! プロジェクト
第4弾 2010年3月～2014年3月	インスタントラーメンのお湯でもSTOP温暖化 お湯と生きるプロジェクト	第14弾 2015年10月～11月	子どもの異文化理解を促進し、スポーツの大切さを伝授 日清スピードランニングプロジェクト
第5弾 2010年3月～2012年11月	社員大ボランティア支援プログラム 社員の大ぼう応援します! プロジェクト	第15弾 2016年4月～9月	～月まで毎日9,000歩～ 日清月歩 チャリティーWALKプロジェクト
第6弾 2010年9月～2013年3月	駅伝日本一が、おいしい走りかた教えます。 走食系チルドレン育成プロジェクト	第16弾 2016年11月	シールをめくって子どもたちに学校給食を届けよう! めくって届ける。命のシールプロジェクト
第7弾 2011年7月～2013年4月	つくって学ぶ、食のおいしさ、たのしさ、ありがたさ。 児童、厨房に入るべし! プロジェクト	第17弾 2016年12月～2017年4月	セブンサミットを踏破して飢饉・貧困を撲滅! 快★段★セブンサミット踏破プロジェクト
第8弾 2012年5月～2013年3月	子どもたちに、ひらめくチカラを。 東北の未来を発明しようプロジェクト	第18弾 2017年1月～2018年3月	「間伐」して「箸」をつくって日本の森林を守っていこう! Fantastic-Chopsticks!! 森林保全プロジェクト
第9弾 2012年8月	3分でできるおいしさを3年間保ちます チキンラーメン&カップヌードル 保存缶プロジェクト	第19弾 2017年11月～2019年3月	みんなで作ろう! 昆虫100種大図鑑 小諸絶滅危惧種ビオトーププロジェクト
第10弾 2012年10月～2013年3月	お父さんと子どもがチームでチャレンジ! 全日本育麵(イクメン)メニューコンテスト	第20弾 2018年1月	世界にひとつ! 縄文DOKI★DOKI! 土器づくり体験プロジェクト

百福士プロジェクトの詳細

<https://www.nissin.com/jp/about/csr/social/hyakufukushi/>

社員とともに



「社員とともに」に関する詳細はウェブサイトをご参照ください

<https://www.nissin.com/jp/about/csr/employee/>

日清食品グループは、全ての社員が持てる能力を存分に発揮できるように、働きやすい職場環境作りやダイバーシティの推進、社員教育の拡充、社員の健康増進などに取り組んでいます。



働きやすい職場環境

日清食品ホールディングスと日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍は、働き方改革の一環として「スマートワーク2000」を2017年度に開始しました。一人当たりの年間総労働時間を2,000時間未満にすることを目標に掲げ、社員の業務の生産性向上とワーク・ライフ・バランスの実現を図るための制度を設けました。また、部門ごとに残

業時間と有給休暇取得日数の目標を設定し、達成した部門の社員には報奨金を支給しました。こうした施策の結果、2018年度の年間総労働時間は1,985時間となりました。

なお2018年3月からは、社員が効率良く働くことができるよう東京本社の一部に多様なスペース(→下表参照)を設けました。このような取り組みが評価され、日清食品ホールディングスは「2018年度 第31回日経ニューオフィス賞」の「ニューオフィス推進賞」を受賞しました。

スマートワーク2000の概要

目標	一人当たりの年間総労働時間2,000時間未満
対象	日清食品ホールディングス、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍に所属する社員
制度	<ul style="list-style-type: none">● 昼休憩を15分拡大することによる所定労働時間の短縮● 拘束時間帯のないフレックスタイム制度● テレワーク制度(週2回まで利用可能な在宅勤務制度を変更し、2019年3月半ばから月10回まで利用可能なテレワーク制度に変更)● 有給休暇の半日単位取得制度● 残業時間の削減、有給休暇取得日数の目標を達成した部門の社員への報奨金制度● 付与された有給休暇を全て消化した場合、さらに4日の特別有給休暇を付与

新たに導入された制度・スペース

- フリーアドレス制の導入
- 個人が集中して業務に取り組むことができる席の設置
- いつでも気軽に打ち合わせが可能なスペースの設置
- 仮眠スペースの設置



ダイバーシティの推進

推進体制

日清食品グループは、人材の多様化を推進するため、人事部専任者と有志メンバーによる「ダイバーシティ委員会」を設け、社内セミナーの開催をはじめとした各種施策を実施しています。

また、会社や仕事に対する社員の意識や価値観を把握するために、国内のグループ社員を対象に意識調査を毎年実施しています。その中には、「会社は国籍、性別などさまざまな違いを尊重し、認め合う風土を作っているのか」という質問を設けており、ポジティブな回答をした社員の割合は2015年度の52%から2018年度には64%となりました。

女性の能力開発

女性の活躍をダイバーシティ推進の優先事項に挙げ、働きやすい就業制度や社内の意識改革に取り組んでいます。2019年3月には女性活躍推進に優れた企業として、経済産業省より「準なでしこ銘柄」に選定されました。「準なでしこ銘柄」は、「なでしこ銘柄」の次点として経済産業省が業種枠数なく選定する銘柄です。

女性の能力開発研修・制度

若手女性社員向け	<ul style="list-style-type: none">業界特有の悩み、課題を議論し解消する「女性キャリアプランニング研修」(業界他社と合同で開催)営業担当が先輩社員に気軽に相談し、助言を受けることができる「シスター制度」
女性リーダー向け	管理職、リーダー候補として活躍している女性社員を対象にコーチングの学習・実践、リーダーシップやマインドフルネスの要素を取り入れた研修

目標

2016年4月1日から2021年3月31日までの5年間で

- 新卒採用(総合職)における女性採用比率 **25%以上**
- 女性管理職比率 **8%以上**

(⇒P.28人事・労務データ)

介護との両立支援

フレックスタイム制度やテレワーク、失効年次有給休暇の介護利用などにより、柔軟な働き方が可能な環境を整えています。2018年度は1名が介護休業を取得しました。

育児との両立支援

子どもを持つ社員向けに、仕事と育児の両立を支援する環境整備をしています。例えば、育児休業中の女性社員には能力開発策としてeラーニングの受講推奨や社外研修への派遣を、復職時には不安解消のための面談を実施しています。また、直属上司には育児中の社員との関わり方をテーマにした研修を開催しています。これらの施策やテレワーク制度、拘束時間のないフレックスタイム制度などが評価され、2019年2月に厚生労働省から子育てサポート企業として「プラチナくるみん」の認定を受けました。

2018年度は、育児休業を取得した女性社員の全員が復職しました。また、42名の女性社員が育児短時間勤務制度を利用しました。



目標

2018年4月1日から2020年3月31日までの2年間で

こども休暇[※]取得率 **70%以上**

※子育てを目的とした男性社員向け休暇
2018年度の取得率は61.5%

障がいのある社員の活躍

障がい者の雇用促進を目的に2013年に設立した特例子会社「日清食品ビジネスサポートプラス」には、31名の障がい者が就労しています。同社で働く社員は、グループ会社のビルメンテナンス(清掃)やオフィスサポート(郵便物の仕分けやデリバリー)などの業務のほか、名刺作成や製品サンプル作りなどの業務を担っています。

また、同社では障がい者の円滑な就業を支援するため、就業状況の見学や実習を受け入れています。この活動が高く評価され、「平成30年度 東京都教育委員会事業貢献企業等に対する表彰」を受けました。

LGBTへの意識向上

対象となる言動と処分内容を明確にした「ハラスメント対応基準書」に性差別意識に基づく言動を禁ずることを明記しています。また、海外赴任者研修や新任管理職研修のカリキュラムにLGBTに関する内容を含めています。



人材育成

日清食品グループでは、グローバル経営人材の育成・強化を目指し、社員教育の拡充に取り組んでいます。

1 新入社員研修

新入社員には、約1カ月間の研修を実施しています。会社の歴史や創業者精神、各部署の業務内容、法令遵守、ビジネススキルなどを講義で学び、また、研究所や工場の見学や、「カップヌードルミュージアム」でのインストラクター研修なども行います。

また、研究所、工場に配属される社員には、料理の基礎を学ぶ料理研修を、それ以外の社員はパソコンスキル研修など職種別教育を実施しています。

さらに、研究開発部門に配属される社員には、1カ月間の開発者基礎研修も開催しています。



2 2年次、3年次研修

業務における課題を把握・解決し、さらなる成長を促すため、2年目と3年目の社員を対象とした研修を実施しています。業務を円滑に進めるために、各年次に必要とされる論理的思考力や問題解決力などのスキルを学習するとともに、自身のありたい姿から中長期的なキャリアビジョンを形成する機会としています。

3 各種職種別研修

営業部門、研究所や工場など、業務内容に合わせた研修を実施しています。

4 新任管理職研修／Beat Brain研修

新たに管理職となった社員を対象に、1年目と2年目に集合研修やeラーニングを用いた研修を実施しています。1年目には初めて部下を持つリーダーに必要な管理能力の基礎を学び、2年目には、より強力なリーダーシップを発揮するための基本スキルを習得します。

5 無人島研修

精神的、肉体的に「骨太な管理職」の育成を目的に、無人島での研修を実施しています。資源の限られた状況下で寝床の確保や火起こし、食料調達などをチームで取り組み、食の大切さを実感するとともに、チームでの課題解決を通じて創造力や判断力、リーダーシップを養います。

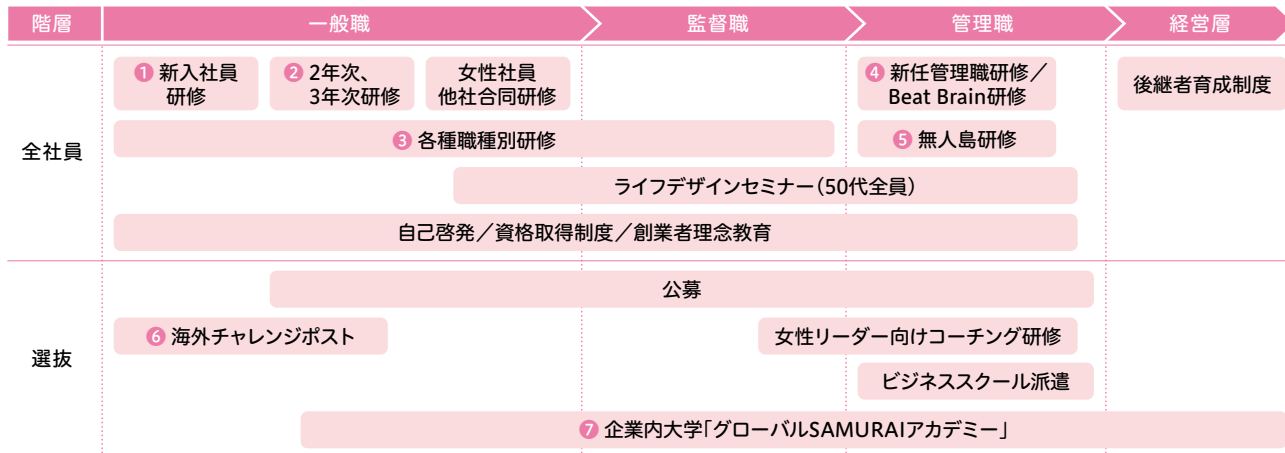
2018年度は、40歳前後の新任管理職者26名（うち1名は女性、5名は外国籍）が、瀬戸内海にある香川県の無人島で、2泊3日の研修に参加しました。前年度に引き続き、外国籍の管理職も参加し、異国の地でさまざまな国籍の社員とのサバイバル経験を通して、グローバルで求められるリーダーシップを養う機会となりました。



6 海外チャレンジポスト

グローバルな経営視点を持った人材を早期育成する制度として、公募で選抜された若手社員を海外拠点へ1年間派遣しています。2018年度は9名の応募があり、うち3名が2018年4月から中国、タイ、ブラジルに派遣されました。

主な人材研修



研修対象社員：日清食品籍の社員(日清食品ホールディングス、日清食品チルド、日清食品冷凍などへ出向している社員も含む)

7 企業内大学「グローバルSAMURAIアカデミー」

若手から管理職まで、今後の経営の中核を担う人材を育成する企業内大学「グローバルSAMURAIアカデミー」を設けています。5つの階層ごとに、選抜者はマネジメントスキル、論理的思考力、語学力、異文化理解、リベラルアーツなどを学びます。卒業者には、キャリアプランニングを支援するなど、長期的、計画的に人材を育てる仕組みを整えています。

「グローバルSAMURAIアカデミー」の5つの階層

- 若手向け「若武者編」
- 係長から課長職向け「侍編」
- 次長から部長職向け「骨太経営者編」
- 役員向け「エグゼクティブ編」
- 女性リーダー候補向け「カタリスト編」

公正な評価

定期評価

公正な評価方法を目指し、社員評価を年3回実施しています。一般職は、直属上司による評価を実施し、その評価を担当役員が精査しています。管理職は、直属上司による評価に加え、所属部門の部下、同僚、業務に関係する他部署の者による多面評価を実施しています。

登用制度

年齢に関係なく優秀な人材を積極的に登用しており、能力や実績に加え、上位等級の資格を有していると判断された社員は、通常必要な在籍年数を短縮して昇進させています。また、社員が希望する職に応募できる公募制度も設け、2018年度は48名が希望の職に就きました。

表彰制度

日清食品グループのブランド価値向上に貢献した社員を「NISSIN CREATORS AWARD」で表彰しています。優れた発明やイノベーションにつながった事例、発想に独自性があるもの、プロセスに創意が見られるものが表彰の対象です。2018年度からは日常の小さな取り組みや成功を表彰する「小さなサクセス賞」の表彰事例に環境問題・社会問題への貢献も加えることで、世の中の問題解決に対する取り組みを評価する仕組みを作りました。

2018年度は、前年度比133%となる368件の応募があり、審査を経て賞を授与しました。

その他、「NISSIN DIVERSITY AWARD」では、ダイバーシティを推進するリーダーやチームを表彰しています。

労働安全衛生の推進

日清食品グループは、労働安全衛生法に則し、社員が安全に安心して働ける職場環境を整備しています。働く場の照度や温湿度、空気や音環境、作業空間などに問題がないかの確認や社員へのストレスチェックを実施しています。また、月に一度事業所ごとに開催する安全衛生委員会では、労働災害の防止策・再発防止策、社員の健康増進などについて労使間で協議しています。

工場では、手すりや踏み台の設置、危険箇所への安全カバーの設置、床への防滑塗装、導線の明確化、安全標識の設置、社員へのヘルメットや保護メガネ、手袋の着用といったさまざまな対策を取り入れています。さらに、安全衛生委

員が月に一度工場内を巡回し、作業工程の安全性や衛生状態を確認しており、同委員会では問題箇所や危険な行為について工場長を交えて情報を共有し、安全対策を検討しています。そのほか、社員一人ひとりの意見を吸い上げられるよう、各工場に意見投書箱を設置しています。

2018年度における労働災害件数

休業労働災害件数	5件
不休業労働災害件数	13件

対象者：在籍期間が1年以上の日清食品籍の正社員（日清食品ホールディングス、日清食品チルド、日清食品冷凍などへ出向している社員も含む）

健康経営の推進

推進体制

日清食品グループは、全社員が常に健康な状態を維持し、能力を最大限に発揮して業務にあたることを経営上の最重要課題の一つと考え、健康経営を推進しています。

2018年8月には「日清食品グループ健康経営宣言」を策定し、日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEOが責任者となり、社員の健康に関するさまざまな対策を実施しています。一連の健康増進策が評価され、経済産業省と日本健康会議が共同で実施する「健康経営優良法人2019(ホワイト500)」に認定されました。



健康増進策

2019年度から日清食品籍の社員^{※1}を対象に、定期健康診断(35歳以上の社員は生活習慣病予防健診)に加え、従来は管理職のみを対象としていた人間ドックを45歳・50歳・55歳の社員にも拡大し、より詳しい専門検査の受診も積極的に推奨しています。また、社員の健康診断結果を分析し、病気になる可能性が高い社員には保健指導や産業医面談、病院の紹介などを行うことで、社員の健康をサ

ポートしています。治療しながら勤務する社員に対しては、仕事と治療の両立を支援しています。

さらに、社員への啓発活動にも力を入れています。2018年度には産業医による健康診断結果に基づいたセルフヘルスケアをテーマにした講演会や、女性の健康をテーマにした講演会を開催しました。また、社内のイントラネットに健康管理に関する特設サイトを開設し、健康増進に関する情報の発信や相談窓口を掲載しています。

その他、日清食品グループは「百福士プロジェクト(→P.22)」で、社員の健康増進と飢餓や貧困に苦しむ子どもたちへの支援を両立する社会貢献企画を定期的実施しています。2018年10月から翌年3月までは1日9,000歩を歩くことを推奨する「日清EARTH FOOD WALKERプロジェクト(→P.22)」を実施しました。こうした社員の健康増進策が評価され、スポーツ庁の「平成30年度スポーツエールカンパニー」および東京都の「平成30年度東京都スポーツ推進企業」に2017年、2018年と2年続けて認定されました。



人事・労務データ^{※1,2}

年度 ^{※3}	社員数(人)			新卒採用者数(うち女性)(人)	新入社員3年未満の離職率(%)	女性管理職比率(%)	再雇用者数(人)	正社員の平均勤続年数(年)(男性/女性)	正社員の離職率(%)	育児休業取得者数(人)(うち男性)	介護休業取得者数(人)	有給休暇消化率(%)	障がい者雇用率(%)
	合計	正社員(男性/女性)	契約社員(男性/女性)										
2015	1,968	1,797 (1,509/288)	171 (83/88)	38(8)	11.8	3.4	38	13.3 (13.9/10.0)	4.7	29(0)	0	50.9	2.16
2016	2,044	1,855 (1,548/307)	189 (105/84)	52(11)	13.0	2.9	56	12.9 (13.5/9.9)	3.5	33(4)	1	54.4	2.06
2017	2,168	1,983 (1,645/338)	185 (107/78)	58(11)	10.5	3.8	60	12.2 (12.7/9.7)	4.5	32(4)	1	78.0	1.91
2018	2,194	2,027 (1,667/360)	167 (99/68)	48(11)	11.5	4.0	73	11.9 (12.4/9.6)	3.7	33(1)	1	98.0	2.18

※1 日清食品籍の社員(日清食品ホールディングス、日清食品チルド、日清食品冷凍などへ出向している社員を含む)

※2 日清食品ビジネスサポートプラス籍の社員

※3 年度末である3月末時点

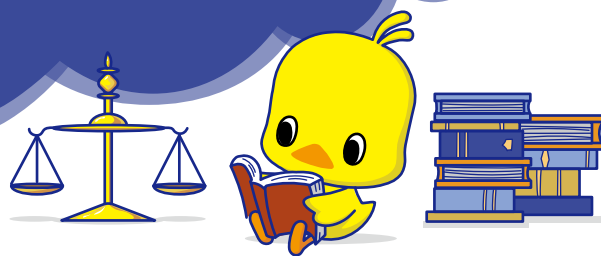
コンプライアンス



「コンプライアンス」に関する詳細はウェブサイトをご参照ください

<https://www.nissin.com/jp/about/csr/governance/compliance/>

日清食品グループは、企業の社会的責任を自覚し関係法令を遵守するとともに、社会倫理に適合した行動を実践するため、コンプライアンス委員会などの体制を構築しています。



コンプライアンス体制

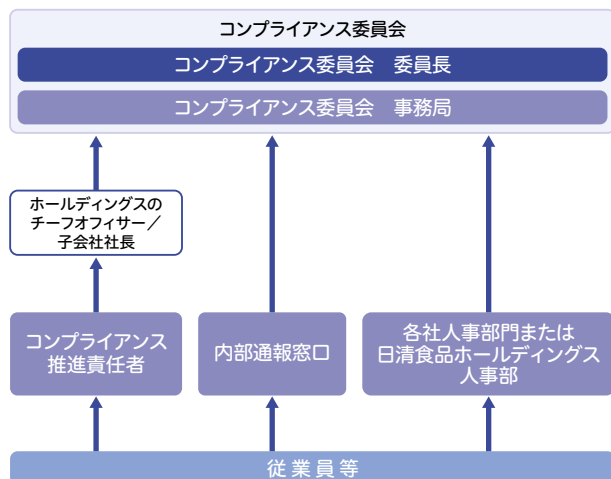
「日清食品グループコンプライアンス規程」に基づき、日清食品ホールディングス主要部署と各グループ会社にコンプライアンス推進責任者を置き、日清食品ホールディングス代表取締役副社長・COOを委員長とする「コンプライアンス委員会」を原則四半期に1度開催しています。「コンプライアンス委員会」では、内部通報窓口への相談・通報傾向や発生事例の報告、防止策ならびに再発予防策を検討しています。各社・各部署に配置されているコンプライアンス推進責任者は、配置先の違反懸念行為の調査、報告を担っているほか、委員会での報告内容の共有や勉強会を開催しています。

コンプライアンス意識向上のため、国内の日清食品グ

ループ会社に勤める全従業員には、取引先との関係、情報管理、セクハラ・パワハラといった項目をはじめ、遵守すべき法令や社会規範をケーススタディー別にまとめた冊子「コンプライアンスブック」を配布しています。また、新入社員、新任管理職などへの各種研修時にコンプライアンスと内部通報制度について説明しています。国内のグループ社員を対象として年に一度実施している意識調査の中では、法令および企業倫理の遵守状況を問う質問を設けており、社員の意識度合いの推移を把握しています。

なお、日清食品グループは、2018年度に人権方針を策定しました。この方針の周知と役員・社員の人権尊重に対する意識を高めていくため、社内研修を一層充実させていきます。

コンプライアンス体制図



内部通報制度

業務上の法令違反行為などに関し、グループで働く役員・顧問を含む全ての従業員と退職者が通報、相談できる内部通報制度を設けています。利用しやすいよう社内外に合計3つの受付窓口を用意しており、いずれの窓口を利用しても、匿名での相談が可能です。また、通報者に対する不利益な取り扱いは禁止されています。さらに、内部通報窓口の周知のため、国内グループの全従業員に連絡先が記載された名刺サイズの「コンプライアンスカード」を配布しています。2018年度の内部通報窓口への通報件数は50件でした。

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
本社所在地	東京本社 東京都新宿区新宿6丁目28番1号 大阪本社 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号
ウェブサイト	http://www.nissin.com

事業内容	持株会社として、グループ全体の経営戦略の策定・推進、グループ経営の監査、その他経営管理など 1. 即席麺の製造および販売 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、チルドデザートなどの製造および販売
------	---

コーポレートガバナンス体制

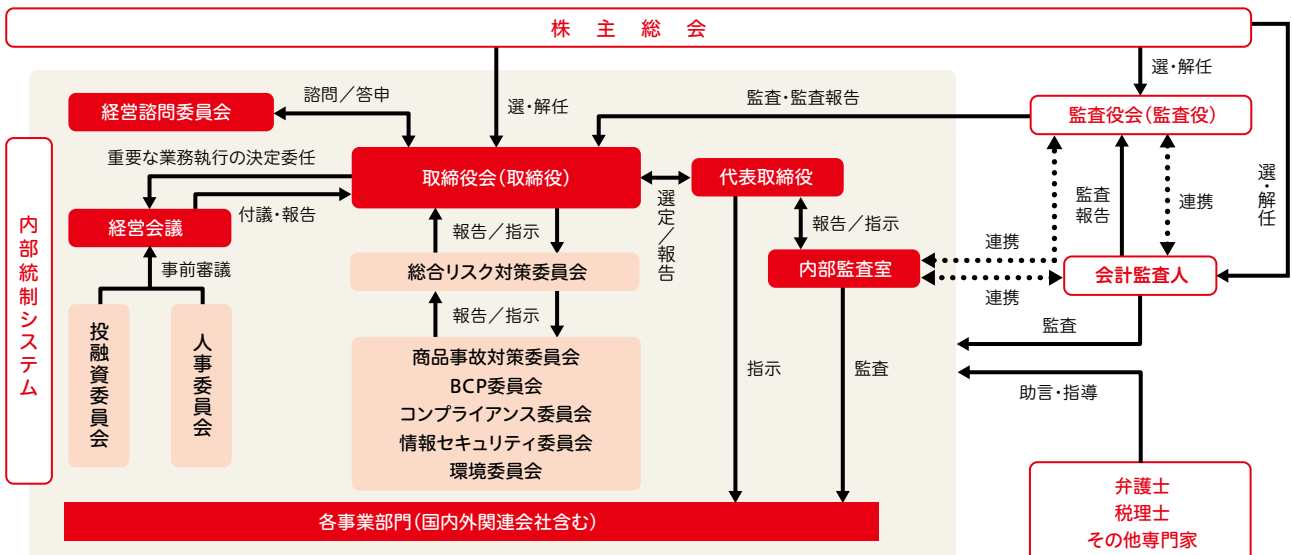
日清食品ホールディングスの取締役会は、過半数を社外取締役とすることで、経営の監督機能の強化および意思決定の迅速化を図っています。2019年3月末現在、取締役は8名、うち5名が社外取締役です。

取締役は定期的開催される「定時取締役会」や、必要に応じて開催される「臨時取締役会」に出席し、法令、「定款」および「取締役会規程」に従い、重要事項について審議、決議に臨みます。加えて、ほかの取締役の業務執行状況の監視を行います。また、「取締役会」のほか、定期的開催される「経営会議」(取締役(社外取締役を除く)、役付執行役員および常勤監査役で構成)においても、取締役は意思決定に参画し、ほかの取締役の業務執行状況の監督などに努めています。

また、監査役設置会社として、3名の監査役(うち2名が

独立社外監査役)が取締役の職務執行を監視する体制をとっています。さらに、監査役の業務を補助するための専任のスタッフを配置し、監査役と連携を保ち監査効率を高める内部監査室の充実と内部統制システムの強化などを通じて、一層のコーポレートガバナンスの充実に努めています。監査役は、あらかじめ「監査役会」が定めた監査役監査基準に準拠し、当期の監査方針、監査計画などに従い「取締役会」などの重要な会議に出席します。その他、取締役、執行役員などから職務の執行状況を聴取し、重要な決裁書類などを閲覧し、本社および主要な事業所の往査や「取締役会」が決議した内部統制システムの状況を監視・検証するなどの監査業務を行っています。

<https://www.nissin.com/jp/ir/management/governance/>



グループの関係会社

日 本

常温食品および付随する事業

- 日清食品(株)
- 札幌日清(株)
- 日清化成(株)
- 日清エフ・デイ食品(株)
- 香川日清食品(株)
- 日清エンタープライズ(株)
- 味日本(株)
- 明星食品(株)
- 東日本明星(株)
- 西日本明星(株)
- (株)ユニ・スター

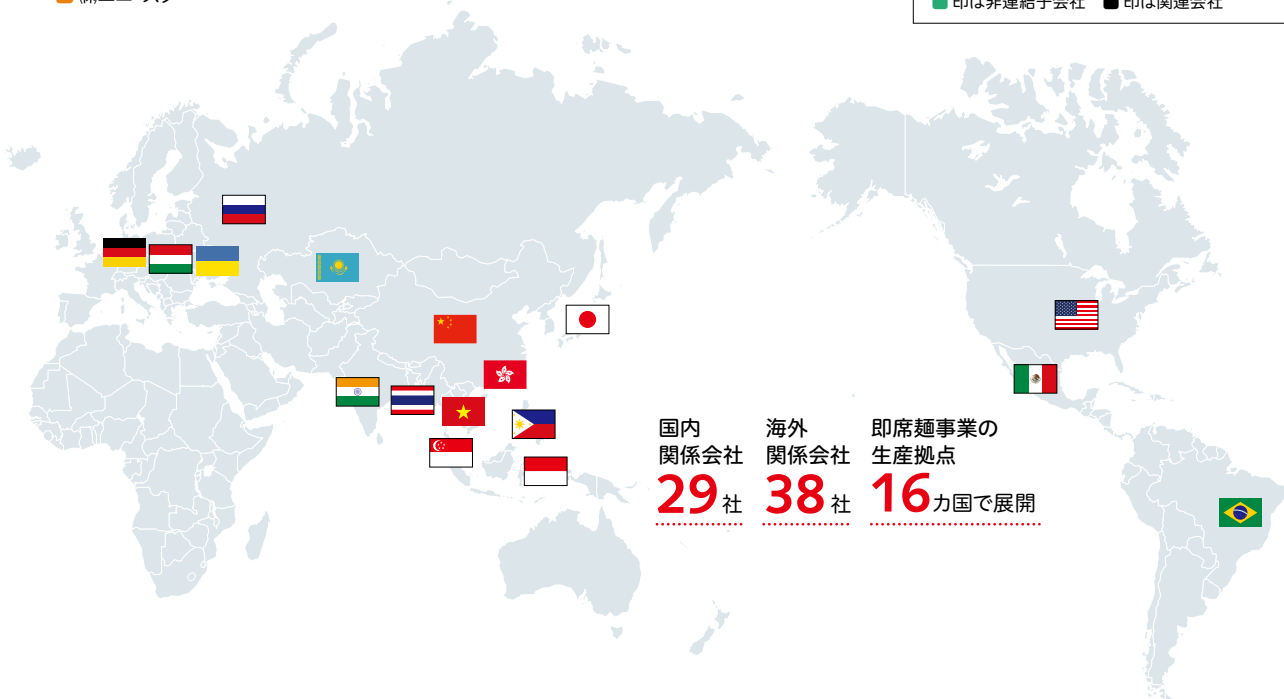
低温食品および付随する事業

- 日清食品チルド(株)
- 埼玉日清食品(株)
- 相模フレッシュ(株)
- 日清食品冷凍(株)
- 四国日清食品(株)
- 高松日清食品(株)
- 三重日清食品(株)
- (株)サークルライナーズ
- (株)ニッキーフーズ
- サヌキ畜産フーズ(株)

その他の事業

- 日清シスコ(株)
- 日清ヨーク(株)
- 日清食品アセットマネジメント(株)
- 宇治開発興業(株)
- 日清ネットコム(株)
- ぼんち(株)
- (株)湖池屋
- 日清食品ビジネスサポートプラス(株)

- 印は連結子会社
- 印は持分法適用会社
- 印は非連結子会社
- 印は関連会社



欧州地域

- NISSIN FOODS Kft.
- NISSIN FOODS GmbH
- MAREVEN FOOD HOLDINGS LTD.

米州地域

- NISSIN FOODS (U.S.A.) CO., INC.
- NISSIN FOODS DO BRASIL LTDA.
- MYOJO U.S.A., INC.
- NISSIN FOODS DE MEXICO S.A. DE C.V.
- NISSIN TECHNOLOGY ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

他1社

アジア地域

- NISSIN FOODS ASIA PTE. LTD.
- INDO NISSIN FOODS PRIVATE LTD.
- NISSIN FOODS INDIA LTD.
- NISSIN FOODS VIETNAM CO., LTD.
- NISSIN FOODS (THAILAND) CO., LTD.
- NISSIN FOODS SINGAPORE PTE. LTD.
- PT. NISSIN FOODS INDONESIA
- THAI PRESIDENT FOODS PUB. CO., LTD.
- NISSIN-UNIVERSAL ROBINA CORP.
- NISSIN FOODS MECHANICAL TECHNOLOGY (THAILAND) CO., LTD.
- PREMIER DRIED FOODS CO., LTD.

中国地域

- 日清食品有限公司
- 永南食品有限公司
- 日清食品(中国)投資有限公司
- 廣東順德日清食品有限公司
- 珠海市金海岸永南食品有限公司
- 日清食品(香港)管理有限公司
- 日清食品(香港)有限公司
- 日清湖池屋(中国・香港)有限公司
- 東莞日清包装有限公司
- 福建日清食品有限公司
- 浙江日清食品有限公司
- 香港捷菱有限公司
- カゴメ日清(香港)
- 日清(上海)食品安全研究開発有限公司
- 北京正本广告有限公司

他3社

事業内容

即席麺事業

日清食品・明星食品

世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」や世界初のカップ麺「カップヌードル」、ならびに「日清のどん兵衛」「日清焼そばU.F.O.」「日清ラ王」などのブランドを擁する日清食品と、「明星チャルメラ」「明星中華三昧」「明星一平ちゃん夜店の焼そば」などのロングセラー製品で知られる明星食品の2社が即席麺事業を展開しています。



低温事業

日清食品チルド・日清食品冷凍

チルド食品事業を行う日清食品チルドは、フレッシュな鮮度感と本格的な味を追求した「行列のできる店のラーメン」や「つけ麺の達人」などの製品を展開しています。一方、冷凍食品事業を行う日清食品冷凍は、手軽においしさを堪能できる「冷凍日清もちっと生パスタ」や「冷凍 日清中華」などの製品を提供しています。



菓子・飲料事業

日清シスコ・日清ヨーク・ぼんち

「ココナッツサブレ」「チョコフレーク」などの菓子類のほか「シスコーン」「ごろっとグラノーラ」などのシリアル製品を販売する日清シスコと、「ぼんち揚」で知られるぼんちが菓子事業を展開しています。

飲料事業では日清ヨークが、乳製品乳酸菌飲料 特定保健用食品「ピルクル」や長時間丹念発酵の「十勝のむヨーグルト」などを提供しています。



海外事業

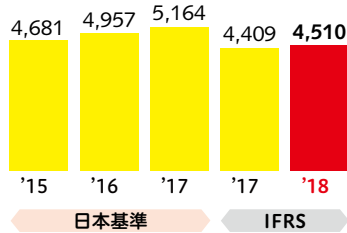
米州・中国・アジア・欧州

1970年のアメリカ進出以来、日清食品グループは、アメリカやメキシコ、ブラジルなどの米州地域をはじめ、中国地域、シンガポール・インド・タイ・インドネシアなどのアジア地域、ハンガリーやドイツなどの欧州地域に事業を拡大し、現地での生産・販売を基本にビジネスを展開しています。2016年からは、「カップヌードル」のグローバル化を推進し、世界中で共通のフレーバー（シーフードヌードル）展開を進めています。

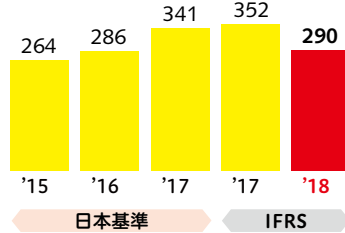


連結業績と従業員数

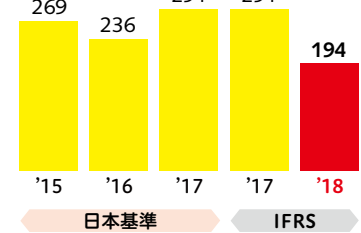
■ 売上高/売上収益(億円)



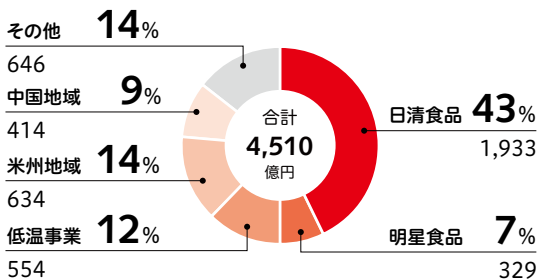
■ 営業利益(億円)



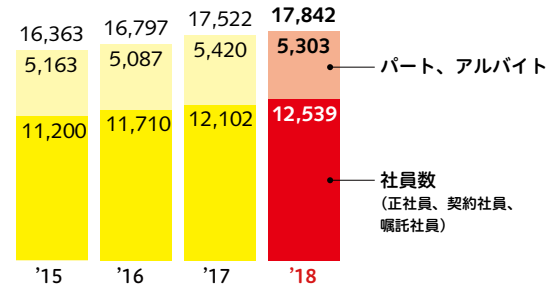
■ 親会社株主に帰属する当期純利益/親会社の所有者に帰属する当期利益(億円)



■ 2018年度のセグメント別売上収益(IFRS)構成比(億円)



■ 従業員数(名)



日清食品グループ 中期経営計画2020

「グローバルカンパニー」としての評価獲得の要件として
「本業で稼ぐ力」と「資本市場での価値」を掲げ、2020年度のKPIを設定

グローバルカンパニー 評価獲得に向けた戦略

- グローバルブランディングの促進: 海外の収益性向上のため、高付加価値の「カップヌードル」で海外展開加速
- 重点地域への集中: BRICs(中国・インド・ブラジル・ロシア)を重点地域とし、経営資源を集中投下し、利益成長を実現
- 国内収益基盤の盤石化: 「国内即席麺市場の深耕」と食の安全性・省人化のための「工場高度化投資」で長期的な安定収益を実現
- 第2の収益の柱の構築: 菓子・シリアル事業で売上高1,000億円規模を目指す/低温・飲料事業で国内でのさらなる利益成長
- グローバル経営人材の育成・強化: 人材育成と外部からの人材雇用の両輪で、経営人材を増やし、グローバル経営を加速

修正中期経営計画KPI(IFRS)

		見直し前	見直し後
本業で稼ぐ力	売上収益	5,500億円	4,800億円
	営業利益	475億円	425億円
資本市場価値	純利益※1	330億円	300億円
	ROE	8%	8%
	調整後EPS※2	330円	284円
	時価総額※3	1兆円	以下参照※4

※1 IFRSにおける「親会社の所有者に帰属する当期利益」

※2 (営業利益±その他収益・費用-税金費用-非支配持分に帰属する当期利益)÷期中平均発行済株式数(自己株式控除後)

※3 時価総額=株価×期末発行済株式数(自己株式控除後)

※4 時価総額1兆円は、時期にこだわらず通過目標として着実に目指す。
CSV観点の取り組みにフォーカスを当て企業価値向上を目指す。

NISSIN 日清食品ホールディングス

お問い合わせ先

日清食品ホールディングス株式会社

広報部 CSR推進室

TEL: (03) 3205-5111 (代表)

