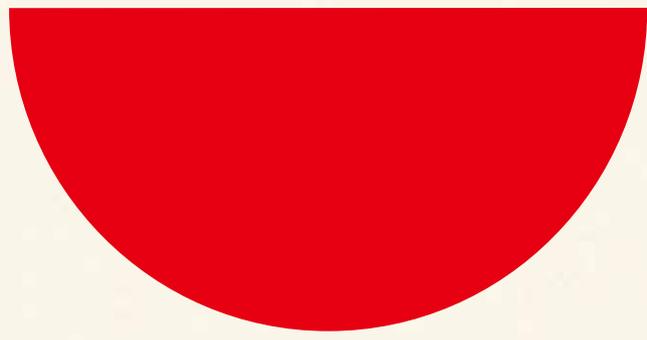




CSR報告書

Corporate Social Responsibility Report

2015





「創業者の思い」

しょくそくせへい

食足世平

しょくそういせい

食創為世

『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。

『世の中のために食を創造する』

企業にとってもっとも大切なものは、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、世のために尽くす。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。

創業者精神

創業者の安藤百福が掲げた4つの言葉、

「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」を、グループ理念の基となり、
変わることのない創業の価値観と位置づけています。

がNISSINの原点。

びけんけんしょく

美健賢食

しょくいせいしょく

食為聖職

『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。

『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。

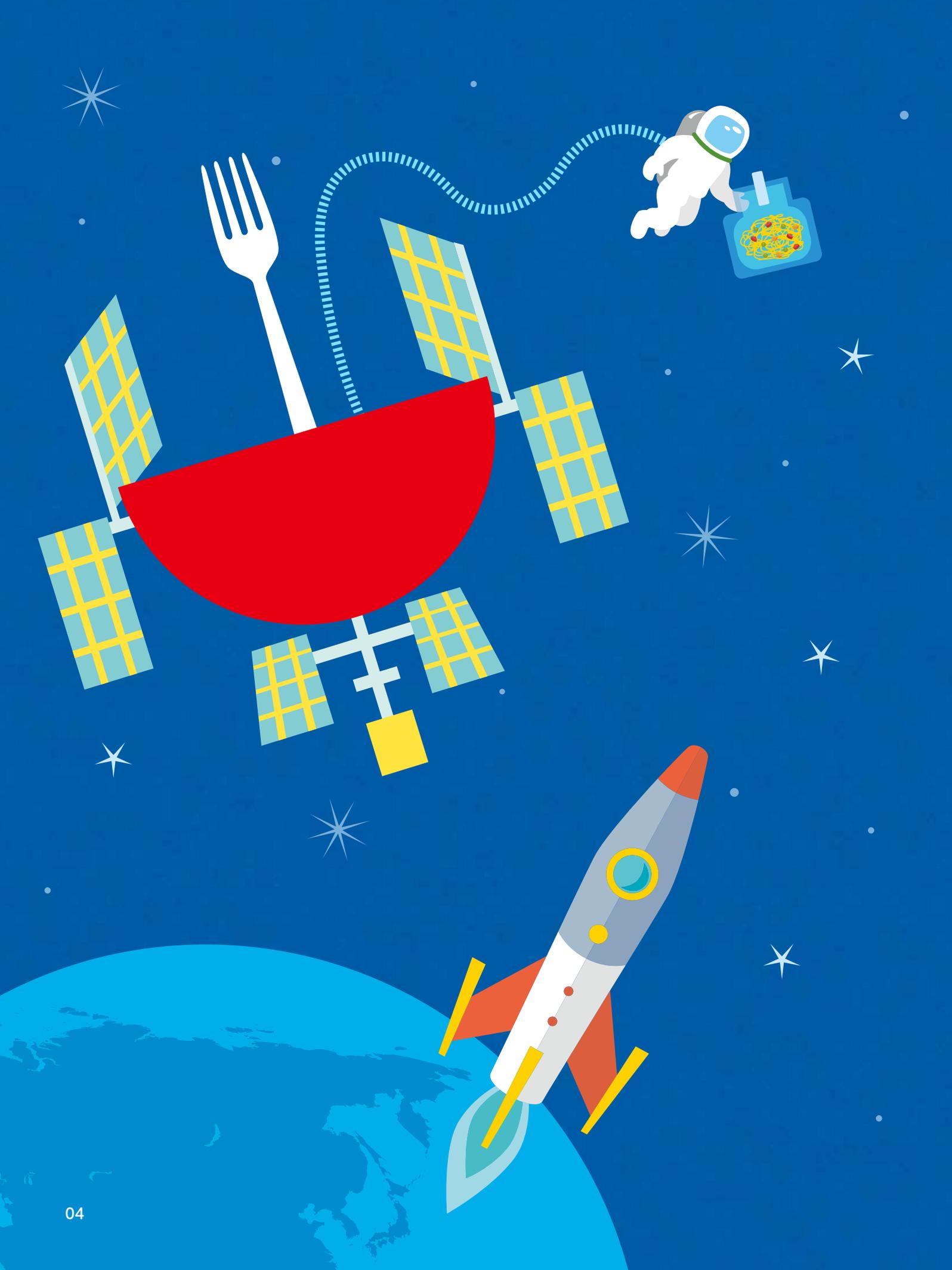


NISSINの「食」で 世界を満たす。

「食足世平」の精神で地球を支えたい

食は人間の命を支える一番大切なもの。日清食品創業者の安藤百福が、人々の役に立つ食品を開発しようと決意したのは戦後の食糧難の時代でした。闇市のラーメン屋台にならぶ行列を見て「食が足りてこそ人は心安らかになる。食が足りないと争いが絶えない」との思いを強くしました。この精神は、今も日清食品グループに受け継がれています。私たちはさまざまな「食」の可能性を追求し、食べる楽しみや喜びを提供することで、世界の人々に幸せと感動を提供していきます。







NISSINらしさで 未来を創る。

新技術を駆使したユニークな製品の開発

「おいしさに国境はない」と考えていた安藤百福は、はしもどんぶりもないアメリカで見た紙カップに「チキンラーメン」を入れ、麺をフォークで食べる風景をヒントに、世界初のカップ麺「カップヌードル」を発明し、さらには、宇宙空間で食べる宇宙食ラーメン「スペース・ラム」を生み出しました。これからも、食の先端技術でイノベーションの新しい波を起こし、ユニークな製品を開発していきます。



いつも変わらない NISSINの約束。

最重要課題として「食の安全」に真摯に向き合う

食を支えることは、人々の命を支えること。食に携わる仕事を聖職とし、食の提供を通じて世のためになることを誇りと考える日清食品グループが一番大事にしていることが、「食の安全」を守る、という創業以来ずっと変わらない信念です。安全でおいしくて、体にいい食品を提供するため、原材料を選び、製造し、お客さまの手に届くまでのあらゆる段階で、安全を守るための管理を徹底しています。これからも、地球にいる72億人の毎日が幸せで健康であり続けるための、食文化の創造に貢献していきます。



「食」の可能性を追求し、 世界中の人々を楽しみと喜びで

健康、栄養の面からも新たなイノベーションへ

「インスタントラーメン」は、1958年に日清食品創業者・安藤百福によって発明されました。「おいしいこと」「長く保存できること」「簡単に調理できること」「値段を安くすること」「安全であること」という開発にあたっての5原則を実現し、革新的な食品として世の中に受け入れられました。日本で生まれた「インスタントラーメン」は、今や世界で年間1000億食以上も消費される「世界食」となり、今後10年間で1300億食まで市場が拡大するものと予想されています。日清食品グループは、創業者・安藤百福が残した「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」の4つの言葉を「創業者精神」として掲げ、変わることはない創業の価値観として大切に継承しています。

昨年3月、日清食品グループの技術・開発・研究の拠点として新研究所“the WAVE”を東京都八王子市に開設しました。「グローバルイノベーション研究センター」と「グローバル食品安全研究所」を統合した“the WAVE”は、食の先端技術を切り開き、イノベーションの新しい波=WAVEを世界に広げたいと願って名づけたものです。「グローバルイノベーション研究センター」では、新技術を駆使し、お客さまのニーズに対応したユニークで付加価値の高い製品の開発に取り組んでいます。本年4月、同研究センター内の基礎研究部を「健康科学研究部」と改称し、従来の基礎研究にとどまらず、美しく健康な体は賢い食生活から生まれるという「美健賢食」の考えに基づき、特定保健用食品や栄養素の代謝など

の研究を加速させ、健康・栄養という面からも、新たなイノベーションを起こしたいと考えています。

また、ブランドを最大の資産とする食品メーカーにとって、「食の安全性」はまさに生命線です。日清食品グループにおいては、創業以来、安全性の追求こそ経営の最重要課題と位置づけてきました。「グローバル食品安全研究所」では、食品の品質管理に医薬品レベルの安全基準を導入し、高度な情報収集と科学的分析技術により安全管理体制を確立しています。今年1月からは、品質管理を国内のみならず海外の現地法人にも拡大しました。この一元管理体制によって、原材料から製品まで、日清食品グループ全体の品質管理と安全性の確保が可能になりました。

しかしながら、「食の安全」は、私ども1社だけで成し遂げられることではありません。人々の暮らしと健康を守ることは食品メーカー全体の公益的な使命なのです。そうした観点から、私は昨年11月、世界ラーメン協会(以下WINA)の食品安全会議において、「食の安全」への取り組みは業界全体の「非競争分野」とし、お互いに力を合わせて取り組むことを提唱しました。日清食品グループでは、インスタントラーメンの創業メーカーの使命として、この運動を主導し、「健康・栄養」への取り組みとともに今後とも事業活動の基軸に据えてまいります。

「インスタントラーメン」は、長期保存が可能で簡便であることから、飢餓や災害時の緊急支援物資として、ます

満たしたい。

まずその重要性が高まっています。「食足世平」、すなわち、「食が足りてこそ平和になる」という創業者精神のもとに、WINAや国連WFPと連携し、大規模災害発生時には被災地への食糧支援を継続して行っています。今年4月に発生したネパール大地震の際にも、被災地に近いインド日清から20万食のインスタントラーメンを提供しました。

CSR(企業の社会的責任)を全うするためには経済効率の追求だけでなく、「サステナビリティ(持続可能性)」の視点と取り組みが必要なのは言うまでもありません。地球環境や社会システムの将来的な持続可能性を考慮しながら、企業として、世の中が求める付加価値や社会的価値を創造していく。それが結果的に企業自身の持続可能性につながるのだと信じます。CSR活動は、もはや企業活動そのものなのです。

日清食品グループでは、今後とも、さまざまな食の可能性を追求し、世界中の人々を食の楽しみと喜びで満たすことによって地球に貢献するという“EARTH FOOD CREATOR”の理念を実現したいと考えています。

2015年6月

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

CONTENTS



08 トップメッセージ

特集:創業者精神「美健賢食」で新たな食への挑戦

12 「健康的に食べることはすばらしい」というフィロソフィー。



16 食の安全への取り組み

～消費者課題～

- 17 原材料の分析・検査
- 18 製品になるまでの品質保証体制と品質調査活動
- 19 調達から生産段階における品質管理
- 20 お客さまとのコミュニケーションによる製品やサービスの改善



22 50年間に100の社会貢献活動を行う 百福士プロジェクト

28 社会貢献への取り組み

～コミュニティへの参画および発展～

- 28 スポーツ・食文化支援活動
- 30 発明・発見の大切さを伝える活動
- 31 食育支援活動
- 32 食を通じて世界を支える活動



34 環境に配慮した取り組み

～環境～

- 34 環境マネジメント体制
- 36 環境実績
- 38 生産における取り組み
- 39 物流、オフィス、営業活動での取り組み
- 41 製品における取り組み



42 社員との関わり

～人権・労働慣行～

- 42 多様な人材が自律的に働ける職場環境
- 43 グローバルに活躍するための人材育成
- 46 働きやすい環境づくり



48 コーポレート・ガバナンス

～組織統治・公正な事業慣行～

- 48 コーポレート・ガバナンス体制
- 50 ステークホルダーとの対話
- 52 第三者意見
- 53 日清食品グループの事業内容
- 54 日清食品グループの概要

編集方針

本レポートは、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)に関する考え方や活動を紹介するものです。本レポートでは、グループ理念「EARTH FOOD CREATOR」に基づくさまざまな活動を、「食の安全」体制の強化と「百富士プロジェクト」を中心に報告しています。またグループ各社が独自に取り組んでいる活動内容も掲載し、当社グループの取り組みをご理解いただけるように努めました。

参照ガイドライン

- 環境省「環境報告ガイドライン(2012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」
- ISO26000(社会的責任に関する手引き)

報告対象期間

2014年度(2014年4月1日～2015年3月31日)重要事項は2014年度以前・以降のものも報告しています。

報告対象範囲

日清食品グループの6事業会社および日清食品ホールディングス株式会社、日清食品ビジネスサポート株式会社を報告範囲としています。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。

発行日

2015年6月
(前回発行2014年6月)

お問い合わせ先

日清食品ホールディングス株式会社
コーポレート・コミュニケーションプラットフォーム 広報部 CSR推進室
TEL:(03)3205-5111(代表)

冊子とウェブサイトの関係性



ウェブサイトのご案内

<http://www.nissin.com/jp/about/csr/>



安藤徳隆 日清食品ホールディングス
代表取締役専務取締役・CMOに聞く

創業者精神「美健賢食」で新たな食への挑戦

「健康的に食べることはすばらしい」という フィロソフィー。

お客さまの食に対する健康志向は年々高まり、健康と栄養は食品業界に求められる課題となっています。さらに本年4月には食品表示の新制度も始まりました。

日清食品グループはこれまでに「特定保健用食品」として食物繊維のサイリウムを配合したカップ麺やコーンフレーク、乳酸菌飲料の「ピルクル」、栄養機能食品のコーンフレークなど健康に関心のある方に向けた商品を発売してきました。健康ジャンルに対する機運が高まる中、今後の商品開発の方向性について、CMOの安藤徳隆に話を聞きました。

カップヌードルベジータ
「野菜を、手軽においしく、たくさん、食べられる」がコンセプト。生野菜換算で、たっぷり120gの野菜が入っています

カップヌードルライト
日清独自のエアミストドライ製法と3層麺製法で、1食198kcalのライトカロリーを実現



NextジェネレーションとActiveシニア



今後の消費者像についてはどのように考えていますか。

当社は、これまで同様、今後もコアターゲットとして、若年層「Nextジェネレーション」の心をつかみ続けたいと考えていますが、成長領域として新たにシニア層の心をつかむことが大切だと思っています。統計によると日本の10年後、人口は50歳以上が半分を占めるという、超高齢化社会を迎えます。これまでの老化・高齢社会を構成したシニア層という単一的な見方ではなく、大きな人口ボリュームを占めるシニア層は多様化が進むものと考えています。

多様化の中、いつまでも現役志向が強く、エネルギーで新しいものを好むという傾向を持ついわゆる「Activeシニア」の登場は、これまでの社会にはなかった全く違う価値観が生まれることを意味します。

このように社会が大きく変動する中、創業者精神の一つ「美健賢食」が大きな意味を持ち始めてきます。

「美健賢食」とは



日清食品グループが進める一つのテーマである「美健賢食」について教えてください。

「美健賢食」とは、「美しく健康な体は賢い食生活からつくられる」という意味を持ちます。

空腹を満たすこと、味覚を満足させることは人類共通の欲求ですが、私たちは、食に求められるのはそれだけではないと考えています。医食同源という言葉もあるように美しい体をつくり、健康を維持することも、食品の持つ大切な機能です。いつまでも健康であり続けるための機能性に富んだ商品の開発は、日清食品グループが取り組む企業としての使命です。



この4月から「機能性表示食品」制度が新たに始まり、さらに消費者の健康意識が高まりそうですね。

「機能性表示食品」制度とは、その食品が健康にどのようなよい「効き目」があるかの科学的根拠を示せば、メーカー責任で国の審査を経ずにその効果を表示できるという新制度です。この制度は、機能性を表示できる特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品という既存の制度に新たに加わったもので、トクホと比べると、よりスピーディーに商品を発売することができるため、消費者の高まる健康志向に応える新しい価値を提供できる契機になると考えています。

日清の強みは技術革新とマーケティング



これまでの「おいしくて、ヘルシーな商品」を超えたものがつくられる可能性があるのですね。

the WAVEのグローバルイノベーション研究センターでは「基礎研究部」を「健康科学研究部」と改称し、食品栄養研究室を新設しました。ここは栄養代謝改善や特定保健用食品を開発するグループです。研究所からさまざまなイノベーションを行う準備を整えています。減塩やコレステロール低減、血糖値の上昇を防ぐ効果があるものなど、いつまでも健康でありたいと願う、「Activeシニア」のニーズに応える商品を生み出すべく、挑戦していきます。ますます元気になりたいというシニアに向けた、これまでの即席麺のイメージを刷新する次世代の商品を通して「健康的に食べることはすばらしいことだ」というフィロソフィーを世の中に発信したいと思います。ぜひ、ご期待ください。



即席麺の新たな価値を追求し、 世界の人びとに健康でおいしい食で 貢献したい。

「美しく健康な体は買い食生活から生まれる」という創業者精神「美健賢食」の考えに基づき、健康・栄養という面からも、日清食品グループは新たなイノベーションを起こしたいと考えています。



女性が食べたくなるカップヌードル 「カップヌードルライトプラス」

カロリーをカットし、食物繊維と野菜をプラスしたカップ麺「カップヌードルライトプラス ラタトゥイユ」「カップヌードルライトプラス バーニャカウダ」を2015年3月に発売しました。ノンフライ麺にはレタス約2個分相当の食物繊維を練り込み、198kcalという低カロリーで、おいしさとヘルシーを両立しました。

カップヌードル ライトプラスの特長

- ➔ 麺にはレタス約2個分相当の食物繊維!
- ➔ スープまで飲んで198kcal!
- ➔ 「ずずっ」とすすらない短めの麺

まだまだあります!「美健賢食」の精神で生まれた商品



1日分の食物繊維
ブランシリアル
日清スisco

小麦ふすま(ブラン)のほか小麦繊維やおからなどが入り、1食分の45gで、1日に必要な食物繊維17g*が摂取できるシリアルです。食べにくいブランを香ばしく、ほどよい甘さで、おいしく仕上げました。

*日本人の食事摂取基準(2010年版)目標量(女性18歳以上)による



カップヌードル
ベジータ
日清食品

厚生労働省が推奨する1日に必要な野菜量のうち、約3分の1(生野菜換算120g相当)が手軽に取れるカップ麺です。シャキシャキした食感と炒めたような味わいを実現した新開発のキャベツなど6種類の野菜がどっさり入っています。



ピルクル
日清ヨーグ

特定保健用食品。“生きた乳酸菌”カゼイ菌(NY1301株)がピルクル65mlあたりに150億個以上含まれています。カゼイ菌(NY1301株)は、生きたまま腸まで届き、腸内環境を改善し、おなかの調子を良好に保ちます。長時間丹念にはつ酵(約100時間)させることで、独特な風味となめらかなど越しをつくります。



カミングダイエット
日清食品

我慢しないでおいしく健康にダイエット。11種のビタミン、4種のミネラル、たんぱく質、そして、かむことで満腹感が得られる独自開発のカミングシートが入ったスープタイプのダイエット食品です。



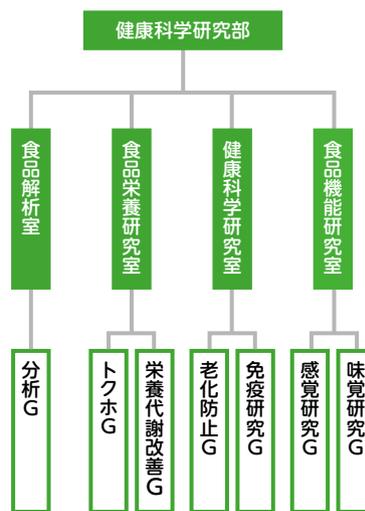
明星 低糖質麺
はじめて屋 糖質50%オフ
明星食品

一般的なカップ麺と比べ糖質を半分*にカットしたどんぶり型ノンフライカップ麺。麺本来の味わいを保ち、健康的なものは薄味というイメージを覆し、コクのある濃厚な味でありながら糖質50%オフを実現しました。

*日本食品標準成分表 2010の中華スタイル即席カップ麺(非油揚げ)との比較(100g当たり)

グローバルイノベーション研究センターに「健康科学研究部」を新設。
「美健賢食」をますます加速させていきます。

2015年4月にはグローバルイノベーション研究センターの内の基礎研究部を「健康科学研究部」と改称し、従来の基礎研究にとどまらない、健康・栄養に重点を置いた研究を進めています。「健康科学研究部」には、新たに「食品栄養研究室」を設置し、特定保健用食品や栄養素の代謝についての研究を行っています。日清食品グループの有する最先端技術を駆使し、お客さまのニーズに対応したユニークで付加価値の高い製品の開発に取り組んでいます。



食の安全への取り組み

消費者課題

日清食品グループはお客さまに安心して召し上がっていただける製品をお届けするために、グローバル食品安全研究所を中心とした独自の分析・検査システムと、原材料から製品に至る徹底したトレーサビリティにより、原材料の調達から製造、流通、販売に至る全ての部門、それぞれの現場で品質保証体制を築き上げています。さらに、お客さまから寄せられた声はグループ各社で共有し、製品やサービスの迅速な改善へとつなげています。



日清食品グループの食の安全を約束する

グローバル食品安全研究所



強み
1

食品危害物質に対応

これまで食の安全をゆるがしてきたさまざまな食品危害物質（残留農薬、動物用医薬品、発がん物質、食物アレルギー、カビ毒、重金属、放射性物質など）にすべて対応し、さらに新たな危害物質に関する情報収集を行っており、即応できる体制を整えています。



強み
2

二重の品質保証体制

世界中の工場における品質管理に加え、グローバル食品安全研究所においても各工場の製品を検査する「二重」の管理体制を徹底し、製品の品質を保証しています。さらに各工場の品質管理担当者の検査技能の向上を図ることで品質管理をより確かなものとしています。



強み
3

独自の品質調査活動

原材料から生産工場に至る全ての段階において、安全を確保するため、独自に設けた食品安全検査基準NISFOSによる品質調査を実施しています。中国の具材工場など海外の工場でもわたしが認める品質が維持されているかを調査します。



原材料の分析・検査

日清食品グループの品質保証体制

日清食品グループ全体における、原材料から製品に至る品質を保証しているのがグローバル食品安全研究所です。原材料などに対して、有害物質(残留農薬、動物用医薬品、発がん物質、食物アレルギー、カビ毒、重金属、放射性物質など)の分析を行うほか、原材料の生産・加工現場から製品の生産に至る各段階の品質調査および製品の定期検査を通して、品質保証を行っています。さらに、新しい有害物質に対する分析法の開発やより迅速、精度の向上を目指した従来分析法の改良も行っています。また、VOICE(→P.20)に集まるお客さまからのご指摘の異物、異味、異臭に対し、科学的な検証を専任で行う食品鑑定グループも設けています。これらの徹底した品質保証体制により、安全な製品を提供する仕組みを整えています。

原材料が同一かを判定するNASID[※]

工場に納品された原材料が、事前に分析し品質を確認したサンプルと同一であることを残留農薬のプロファイルと特定元素の含有量から判定しています。

※NASID(原材料同一性判別法:Nissin's Analytical Systems for Identification)

残留農薬と動物用医薬品を一斉分析するNASRAD

NASRAD[※]-700は残留農薬と動物用医薬品を一斉に分析するシステムで、545種類の残留農薬と195種類の動物用医薬品を一度に分析することができます。

※NASRAD(Nissin's Analytical System for Residual Agricultural Chemicals and Veterinary Drugs)

残留農薬を自動で前処理する装置FASRAC

食品中から残留農薬を分析するには、食品中のさまざまな成分から農薬だけを取り出す「前処理」が必要となります。グローバル食品安全研究所は、独自にFASRAC[※](残留農薬自動前処理装置)を開発し、従来比6倍の高い処理能力を有し、かつ公定法と同等以上の精度を実現することに成功しました。2014年にこの成果を日本食品衛生学会に論文「新規自動前処理装置(FASRAC)を用いたGC-MS/MSによる農産物中の残留農薬一斉試験法の妥当性評価」として投稿し、受理されました。

※FASRAC(Food Automatic Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals)

発がん性の原因となる遺伝毒性を検査する

NESMAGET

食品に含まれる物質の遺伝毒性を短期間で簡便に検査するNESMAGET[※]は、がんの原因となるDNAの損傷をヒト細胞で評価する画期的な試験法で、複数の学会から表彰を受けるなど高い評価を受けています。

※NESMAGET(Nissin's Evaluation Systems for Mammalian Genotoxicity)

ISO/IEC17025(試験所および校正機関の能力に関する一般要求事項の国際標準規格)の取得

グローバル食品安全研究所は、食品企業としては数少ない国際規格ISO/IEC17025の試験所認定を取得しています。これは、信頼性の高い分析を実施する技術的能力があることを国際的に認められたことであり、この技術力をグループ会社各工場の品質管理部門へ展開し、品質管理の技能に関する試験機関の役割を担っています。

独自の検定システムで各工場の品質管理担当者の検査技能を管理

品質管理で最も重要でありながら、精度管理への応用が難しいのが微生物検査です。グローバル食品安全研究所は2010年に微生物検査の技能評価システムSARMAPS^{※1}用の検体を開発し(特許申請済)、この検体を利用してグループ会社および関連会社の品質管理担当者に対し、年2回技能検定を実施しています。その方法は、グローバル食品安全研究所で調製した微生物検査用検体の菌数を各工場の品質管理担当者が測定し、研究所に報告するというものです。この検定試験に合格すれば微生物検査能力が認められることとなります。不合格の場合は、合格するまで研究所が指導します。現在では、合格率が95%以上に達し、検査技能の向上に寄与してきました。

これに加え、水分や油脂含量といった理化学検査の技能評価システムSARFAPS^{※2}も年2回実施し、品質管理担当者の検査技能の向上に取り組んでいます。

※1 SARMAPS(Food Safety Research Institute's Microbiological Analysis Proficiency System)

※2 SARFAPS(Food Safety Research Institute's Food Analysis Proficiency System)



製品になるまでの品質保証体制と品質調査活動

二重の品質保証体制

日清食品グループは、各工場における製品に対する品質管理に加え、グローバル食品安全研究所でも各工場の製品を検査する二重の管理体制を敷いています。2015年1月からは、この管理体制を海外の現地法人にも拡大しました。毎月、海外工場の製品がグローバル食品安全研究所に送られ、検査を行っています。

グローバル食品安全研究所による品質調査活動

原料素材から加工、製品生産の各段階において、品質と安全性を確保する処置が適切に取られるように、グローバル食品安全研究所では品質調査活動を実施しています。2014年度は、国内外の160工場に対して延べ397日の品質調査活動を実施しました。工場で抽出された課題に対して改善提案を行い、課題の解消に努めています。

グローバル食品安全研究所の品質調査活動

1. 原材料の品質調査

農場、畜産場や漁場の調査を含め、原材料の生産から加工までの品質調査を実施しています。

2. 製造工場立ち入り調査

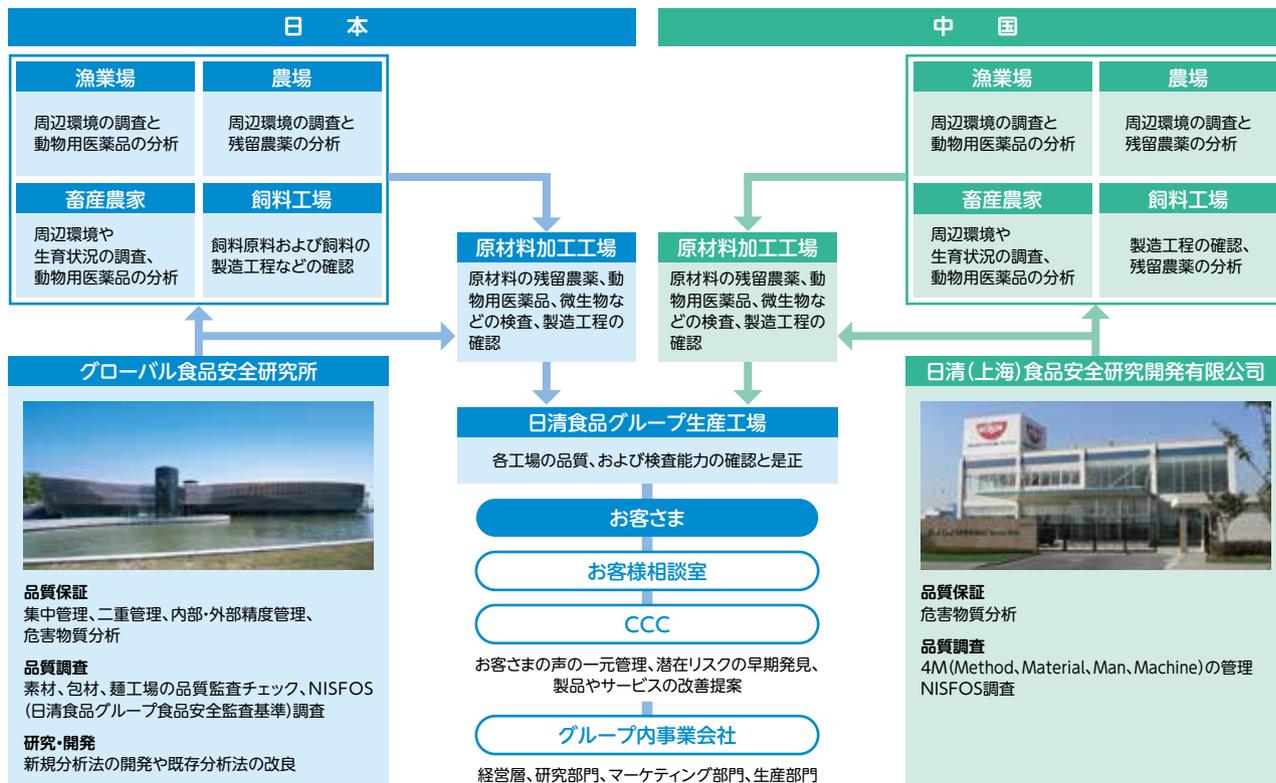
2003年に制定され、2011年度に大幅に改訂した検査基準のNISFOS[※]に基づき、お客さま目線で製品製造工場などの工場の運営状態を「食品安全管理」「有害生物対策」「製造規範」「メンテナンス」「清掃活動」の5つの検査基準から点数化して評価しています。NISFOSは2011年度以降、毎年改訂しています。

※NISFOS(Nissin's Inspection Standards for Food Safety)

3. 中国の製造工場の工程管理

グローバル食品安全研究所のスタッフが日清(上海)食品安全研究開発有限公司に工程管理者として常駐し、中国各地の食品工場を定期的に訪問することで、使用する原材料や製造工程などを管理しています。中国においても2014年12月より日本と同様にNISFOSに基づいた工場調査を開始しました。

品質保証体制図





調達から生産段階における品質管理

食品安全マネジメントシステムの運用

日清食品グループは原材料の調達から生産、流通まで一貫したリスクマネジメントを行い、安全対策を強化しています。生産上のリスクの未然回避と品質向上のために各工場で行っていたISO9001(品質マネジメントシステム)による運用管理をさらに進め、2013年度までに資材部と物流部、日清食品の直轄4工場(関東、静岡、滋賀、下関)および札幌日清が、FSSC22000(食品安全システム認証)を取得。日清ヨーク関西工場も食品安全管理の認証制度HACCP*(総合衛生管理製造過程)の乳酸菌飲料・発酵乳における承認を取得しました。2014年は、中国の永南食品がISO22000(食品安全マネジメントシステム)を、メキシコ日清がFSSC22000を取得しました。

*HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)

調達における品質保証

製品の安全性を保証するために、資材の品質管理を徹底する必要があります。その品質と安全性を管理するため、日清食品ホールディングスの資材部はグローバル食品安全研究所と連携を取りながら、原材料の調達先、生産委託先から工場への納品までを調査し、品質管理状況の確認や改善に向けた指導を繰り返し実施しています。この調査、指導に関しての立ち入り検査では、検査基準をマニュアル化し、チェックエラーがないように対応しています。

原材料の安全管理対策

日清食品グループでは異物の混入を防ぐため、さまざまな段階で取り組みを行っています。日清食品では異物混入を防ぐ手立てとして、機械による判別が可能な資材については可能な限り機械化を進めています。

小麦粉搬入段階の異物混入防止

日清食品は、小麦粉を日清食品直轄4工場のサイロに受け入れる時点で、異物が入らないように2014年に受け入れ口にもフィルターを設置しました。明星食品、日清シスコにおいても同様のフィルター設置を計画しています。

水の安全確保

日清食品グループは、製造工程に用いる水など工場で使う全ての水を検査し、その安全性を確認しています。グローバル食品安全研究所は、東日本大震災後、高精度の放射線核種分別分析装置をいち早く導入しました。現在も関東近県にあるグループの生産工場と協力工場における水道水と地下水、および製品の定期的な検査を行っています。

トレーサビリティシステムの構築

日清食品グループは、品質保証体制の一環として、原材料から製品に至る徹底したトレーサビリティの構築を進めています。

原材料のトレーサビリティ

日清食品では、原材料をトレースできるように、資材が入った外装ケースにQRコードを付けて、ロットナンバー・製造年月日・納入業者などの情報を管理しています。工場に納入する資材メーカーについてはQRコードの導入を順次進めています。



生産工場での品質管理

日清食品と明星食品の生産工場内には複数の品質管理カメラを設置し、製造ラインでの記録を取り、ラインが正常に流れているか常に確認できるようになっています。異常の発生を迅速に発見するとともに、カメラ映像から製品の製造時間を追跡し、問題が発生した場合には原因究明が可能になっています。



2014年度は日清食品冷凍、日清食品チルドの工場ならびに協力工場全工場へ品質管理カメラを導入しました。



お客さまとのコミュニケーションによる製品やサービスの改善

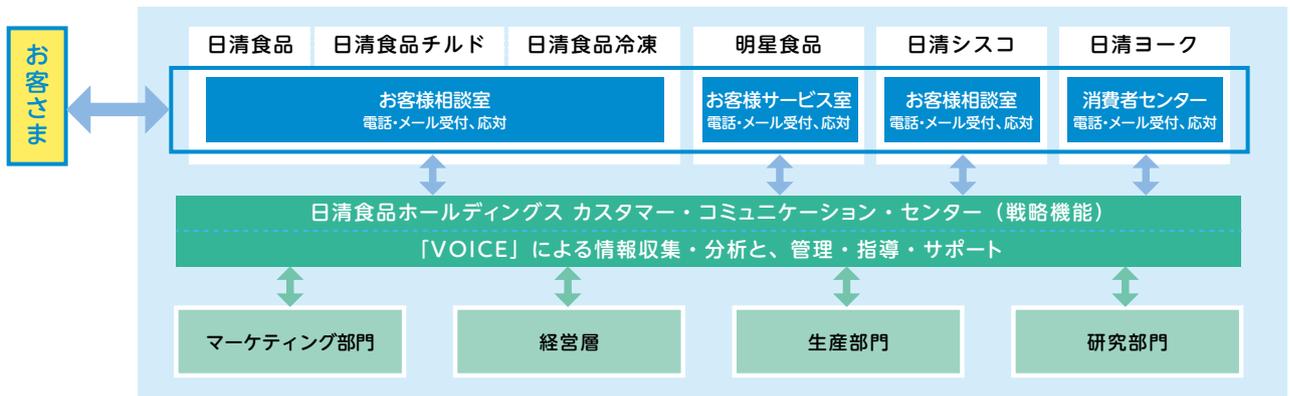
お客さまの声をグループ各社で共有

日清食品グループは、日清食品、明星食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、日清シスコ、日清ヨーク6社の「お客様窓口」にフリーコールやメールなどが入る情報をカスタマー・コミュニケーション・センター(CCC)で一元管理しています。お客さまから寄せられた声はCCCが収集・分析し、結果は経営層および関連部署に速やかにフィードバックされます。集められた声は次世代お客さま対応システム「VOICE」にデータベース化され、製品やサービスの改善に生かすとともに、お客さ

ま満足度向上のためにグループ全体で活用されています。

CCCは2009年8月から日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍を対象に「VOC(Voice Of Customer)会議」を毎月開催して問題意識を共有し、改善提案をするともに、進捗状況を確認しています。会議のメンバーは各社のマーケティング部、資材部、生産部にグローバルイノベーション研究センター、グローバル食品安全研究所が加わって構成されています。2014年度はCCCが改善提案を行った中から、前年度より多い45件が改善されました。

お客さま対応体制



お客さま目線で改善した例

日清食品グループは、お客さま一人一人の「声」を大切にしています。お客さまからいただくご意見をもとに、全ての人々が安全で安心に利用できる商品を目指し、商品開発に取り組んでいます。お客さまの声により改善された例は、日清食品グループのウェブサイト内「お客様の『声』を活かして」で紹介しています。

▶「冷凍 日清のどん兵衛 肉うどん」の鍋による調理方法 日清食品冷凍

鍋と電子レンジによる調理ができますが、電子レンジ調理によるご利用が多いことから小さめの表示だった鍋による調理方法にもイラストを入れてわかりやすくしました。

▶「ごろっとグラノーラ」のジッパー位置を下に 日清シスコ

袋の開封口をカットしたあと、ジッパーの上に残る部分が少ないため、指でつまみにくくて開けにくいというご指摘をいただき、ジッパーの位置を下に下げることによって、指でつまみやすく、開けやすいように改善しました。



海外での取り組み



▶ より現地の食習慣に受け入れられる商品へ

米国日清



発泡ポリスチレン容器から紙製の新容器に変更したカップヌードルを2015年より一部でテスト販売を行います。新容器を採用することで、米国で調理器具として幅広く普及している電子レンジでの調理が可能になります。

米国では、カップ麺にホットソースやレモンなど好みの素材を入れてカスタマイズする人が多くいますが、今回可能になった電子レンジ調理によって、より幅広くお好みの食材を入れて調理していただくことが可能になります。

ユニバーサルデザインへの取り組み

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。日清食品グループでは、年齢や体格、身体的能力にかかわらず安心してお召し上がりいただくために、商品の一括表示欄や調理方法などのデザインを見やすく配慮したユニバーサルデザイン(UD)の考え方を採り入れています。

日清食品では消費者に優しいデザインをルール化し、わかりやすい表現や配色、デザインを心がけUD対応を進めています。日清食品冷凍では2013年3月から視覚障がいの方に配慮し、調理方法の配色の一部を黄色地に黒字で印字し、イラストの配色も見やすくしました。日清食品チルドも主な製品はUDフォントを使用。日清シスコは、箱に入ったシリアル商品をより感覚的に開けられるように、箱の開封方法を改善しました。

海外での取り組み



▶ 「RapiFideo」の調理方法を見やすく改善

メキシコ日清

メキシコでは調理方法の表記に関する決まりがほとんどありませんが、2015年4月に発売した新商品「RapiFideo」ではフォントのサイズを大きく、レイアウトを見やすくしたお客さまに親切な表示を採用しています。



製品のアレルギー表示とウェブの原産地表示

日清食品グループは、製品の安心にかかわる情報として原材料のアレルゲンの一覧表などの情報発信を積極的に行っています。2013年9月には、アレルギー表示推奨品目として「カシューナッツ」「ごま」の2品目が追加され、アレルゲン表示の対象物質が25品目から27品目(義務表示7品目、推奨表示20品目)となったことに対応し、2014年8月までに商品情報を更新しました。

また、「どの産地の原材料なのか知りたい」といったお客さまの声にお応えし、ウェブサイトを通じて商品ごとに、主な使用原材料の産地情報などを掲載しています。

2014年度の自主回収に関する報告 冷凍パスタ商品の自主回収(日清食品冷凍)

2014年12月、日清食品冷凍株式会社が販売している冷凍パスタ商品「冷凍 日清スパ王プレミアム ブロッコリーの入った海老のトマトクリーム」に異物が混入していたとお客さまからご指摘があり、検査したところ、虫(ゴキブリと推定)の一部分が混入していたことが判明しました。混入経路などを調査した結果、具材に使用している野菜から混入した可能性が高いと判断し、お客さまに安心してお召し上がりいただけるよう、虫の混入が確認された製造日のものだけでなく、念のため混入の可能性が否定できない製造日付や同一具材を使用している「焼鮭とブロッコリーの濃厚クリームソース」「ベーコンとブロッコリーのカルボナーラ」の2品についても回収を行いました。なお、本件で健康被害のお申し出はありません。

再発防止として、一層の管理体制の向上を図るとともに、総合リスク対策委員会でも取り上げ、グループ内で注意喚起を図っています。



未来のために百のいいこと

百福士
HYAKUFUKUSHI

プロジェクト

50年間に100の社会貢献活動を行う

「百福士プロジェクト」

日清食品グループは創業50周年の2008年から「百福士プロジェクト」を進めています。

これは、社会貢献活動に情熱を注いだ創業者・安藤百福(あんどうももふく)の志を受け継いだグループ社員たちが、50年間で100の社会貢献活動を行うプロジェクトです。

活動のテーマは、「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」の5つで、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。

「百福士プロジェクト」を通じて、日清食品グループはより豊かな未来に貢献していきます。

1 未来の
「創造」のために。

世界に、これまでなかった驚きを!

2 未来の
「食」のために。

72億を、腹から笑顔に!

3 未来の
「地球」のために。

地球と生きよう!

4 未来の
「健康」のために。

人類を、お腹の底から健やかに!

5 未来の
「子供たち」のために。

ココロもカラダも沸く湧く!





めざせ1トン減量! プロジェクト

社員のダイエットが食糧支援に

世界では約7億9500万人、9人に1人が飢餓に苦しんでいる一方、肥満人口は21億人にまで増加しています。百福士プロジェクト第13弾「めざせ1トン減量!プロジェクト」では、「減量したい従業員」と「飢餓で苦しむ子どもたち」を結びつけ、従業員の健康的なダイエットを食糧支援につなげます。

これは、体重を減らしたい日清食品グループの社員の体重減量分を1kg当たり5000円に換算して国連WFPに寄付し、飢餓に苦しむ子どもたちの食糧支援に役立てるプロジェクトです。自らの意志で参加する413名には定期的に健康的な食事の取り方やダイエット方法の情報を提供し、参加者全員で無理なく楽しみながらダイエットを行います。

4月には医学博士による講演会とエクササイズ教室を開催しました。参加者は4月から毎月末の体重を事務局に報告します。9月末時点での減量結果に基づき、日清食品グループから10月16日の世界食糧デーに国連WFPへ寄付をします。

およそ5000円で子ども1人に1年間の学校給食を提供できることになり、「食」に携わる企業として、従業員の「健康の維持・増進」と「世界の食糧問題」への意識向上を目指します。

第13弾

2015年4月1日～
9月30日



第12弾

2014年5月-7月

もしもの時の日清メン 養成プロジェクト

自分を守り、人を助ける

百福士プロジェクト第12弾では、災害時に「いつ、どこにいても命を守れる、命を救える」グループ社員の養成を目指し、2014年5月に大阪本社、7月は東京本社で1泊2日の宿泊型の避難所体験研修を実施しました。

それぞれの研修で、危機管理スペシャリストによる講習をはじめ、東日本大震災の被災者や現地でボランティア活動を行った社員の体験談を聞き、備蓄食料の調理や災害時の初動対応を学びました。さらに、衛生、食料、医療、情報など避難所での役割を学ぶチームビルディングを行ったほか、災害時に温かいインスタントラーメンを提供するキッチンカーのオペレーション講習と食料の配給実習、防災グッズの実体験、ゲーム形式で判断力を養う防災ゲーミフィケーションを実施。最後には危機管理主任者4級の認定試験を受験しました。参加者からは「日頃から危機意識を高めておかないと、グッズやマニュアルがそろっていても役に立たないと実感した」という声が聞かれました。



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

震災直後から日清食品グループの陸上競技部の選手たちからは「被災地の子どもたちのために行動したい」との声が上がっていました。百福士プロジェクト第11弾では、陸上競技部の選手が、安藤百福の「クリエイティブシンキング」や陸上競技を通じて、被災地の子どもたちに「夢や希望を持つ大切さ」「あきらめない心」「走ることの楽しさ」を伝え、明日の活力につなげてもらうプロジェクトを実施しました。2013年9月から2015年2月にかけて、被災した岩手県、宮城県、福島県の小学校10校を訪問しました。



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!

全日本育麺(イクメン)メニューコンテスト

第10弾では、「即席麺を通じて子育てを楽しみたいお父さん」を「育麺」と名づけ、「全日本育麺メニューコンテスト」を実施しました。父と子が一緒に即席麺の料理を作ることで「創造」「楽しさ」「経験」を共有することを目的に、全国から即席麺メニューを募集。2013年3月にカップヌードルミュージアムで決勝大会を開催し、約300組の応募の中から選ばれた10組がメニューを披露。秋田県から参加した和みつつチームが作った、長芋と秋田名物ぎばさ、ごまをトッピングした「ほっこりラーメン～とろっ☆すりっ☆ねばっ～」が優勝しました。



第9弾

2012年8月



チキンラーメン&カップヌードル 保存缶プロジェクト

3分でできるおいしさを3年間保ちます

東日本大震災以降、食料の備蓄率が増加する中、日清食品では通常のインスタントラーメンよりも保存期間が長く、3年間の長期保存が可能な「チキンラーメン保存缶」と「カップヌードル保存缶」を開発しました。2012年8月には、防災備蓄への活用を目的に日清食品ホールディングス本社のある東京都新宿区、カップヌードルミュージアムのある神奈川県横浜市、インスタントラーメン発祥の地である大阪府池田市の3自治体に、合計5万食(2万5千缶)を寄贈しました。





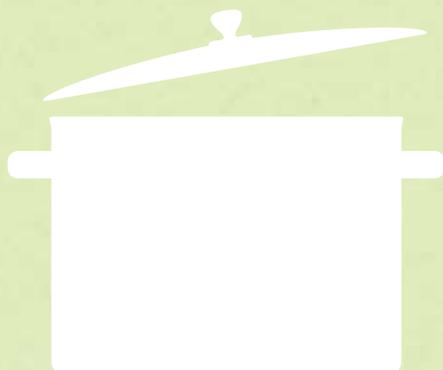
東北の未来を発明しようプロジェクト

子どもたちに、ひらめくチカラを。

第8弾

2012年5月～
2013年3月

東日本大震災で被災した岩手県、宮城県、福島県の小学生と保護者を10回にわたり、合計1000名を横浜市のカップヌードルミュージアムと東京・横浜観光に招待しました。カップヌードルミュージアムではインスタントラーメン発明の歴史を通じて「クリエイティブシンキング」を体感し、「あきらめない心」や「発明・発見の大切さ」を感じてもらい、復興に向けて力強く生きるエネルギーを養ってもらいました。参加者からは「安藤百福さんの生き方に勇気と元気をもらった」「子どもたちの未来の大きな力になる」などの声をいただきました。



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7弾では子どもを対象にした食育・料理教室を行いました。子どもたちの手作り料理への関心を高め、食に対する正しい知識と感謝の心を育むことを目的に、合計251回開催、延べ1474人が参加しました。子どもたちが自ら食材を選び、手作りしたちゃんぽんうどんを家族と食べ、最後は片付けをしました。参加した保護者からは「楽しみながら食育ができた」「手洗いの重要性がよくわかった」「子どもに料理の楽しさ、栄養のバランスを知ってもらえた」との声が聞かれました。



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



日清食品グループ陸上競技部の選手が全国の小学校を訪問し、子どもたちに「正しい走り方」と「正しい食の知識」を伝えました。選手が先生となって、インスタントラーメン発明の歴史や製造工程を紹介し、発明・発見と創意工夫、バランスのとれた食事の大切さを伝える「食育教室」、正しい走り方を教える「ランニング教室」、あきらめない気持ちや思いやりの大切さを語る「ホームルーム」の授業を実施。2013年3月までに47都道府県の小学校50校を訪問しました。



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

社員の大ボラ応援します!プロジェクト

第5弾は百福士のテーマである「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」にかかわる社会貢献活動を行う非営利団体で活躍する日清食品グループ社員と、その活動を支援・表彰しました。優秀者は「大ボラアワード」で表彰され、「夢実現プロジェクト」として活動費用を支給。2010年3月から2012年11月の間に、延べ41団体が支援を受けました。

※タイトル中の「ボラ」は、「ボランティア活動」の略として使用しています。



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



日清食品グループは、インスタントラーメンを作るときに「お湯」を沸かす際のCO₂排出量の削減方法を提唱する「お湯と生きるプロジェクト」を実施しました。湯沸かし時のちょっとしたアクションの積み重ねがCO₂排出量抑制につながり、地球温暖化防止に貢献することを呼びかけました。お湯を沸かす時の4つのアクションとその効果を、ウェブサイトやリーフレット、カップヌードルの裏ぶたなどでわかりやすく伝え、啓蒙活動に努めました。



第3弾
2008年8月

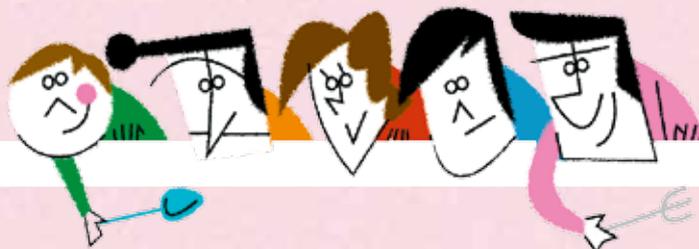


防災備蓄食支援

もしもの時のチキンラーメン・カン プロジェクト



百福士第3弾では、長期保存缶の「チキンラーメン・カン」を防災備蓄食として大阪の3自治体に寄贈しました。長期保存ができ、手軽に食べられるインスタントラーメンは災害時の支援物資となることから、日清食品は袋麺の「チキンラーメン」の賞味期限よりも長い、3年間保存が可能な防災・備蓄用の長期保存缶「チキンラーメン・カン」を開発。2008年8月にチキンラーメン誕生にゆかりのある大阪府・大阪市・池田市に合計10万食を寄贈しました。



第2弾
2008年10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

50歳以上の日清食品グループ社員を対象に、2008年より自然体験活動の指導者を養成するプロジェクトを始めました。指導者資格を取得した社員が自主的に子どもたちに自然のすばらしさと楽しさを教える社会貢献を目的としたものです。参加者は「自然体験活動指導者 (NEAL:ニール) 」*資格取得のためのカリキュラムを受講します。2014年度は、長野県小諸市の安藤百福記念自然体験活動指導者養成センターで10回目の研修会を開催し、16名が参加、これまでに153名の社員が同資格を取得しています。

*全国体験活動指導者認定委員会が認定する自然体験活動の指導者資格



アフリカ事業化自立支援

Oishii (おいしい) プロジェクト

第1弾
2008年2月～
2013年1月



食糧難に苦しむアフリカのケニアで、現地の人々にインスタントラーメンの価値と作り方を伝え、経済的自立を支援する事業を2008年2月に始めました。国立ジョモ・ケニヤッタ農工大学 (JKUAT) と日清食品がケニア仕様のチキンラーメンを共同開発し、2009年3月には同大学に1日約1000食製造できる生産ラボを設置しました。給湯機能付き「チキンラーメン号」で2010年7月末までに延べ236回、約6万3千食のチキンラーメンをケニアの小学校に届けました。

その後もJKUATへの寄付講座を継続し、2013年1月にはJKUATと合併会社JKUAT日清を設立。共同開発した現地向け商品を2013年10月から販売しています。





社会貢献への取り組み

コミュニティへの参画および発展

日清食品グループは創業者・安藤百福の「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、スポーツ振興や食育に取り組んでいます。また、安藤スポーツ・食文化振興財団への支援を通じ、自然体験活動による青少年の健全な育成や新しい食文化の創造を図っています。インスタントラーメン発明記念館とカップヌードルミュージアムでは、インスタントラーメンを発明した安藤百福の創造的思考を発信することで、子どもたちに「発明・発見の大切さ」を伝えています。



スポーツ・食文化支援活動

▶▶ スポーツ支援

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原点である」という日本陸上競技連盟の考えに賛同し、第1回開催の1985年から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会を支援しています。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リレー研修大会を協賛しています。この両大会からこれまでに多くのオリンピック選手や世界で活躍するアスリートを輩出しており、日本スポーツ界の底辺拡大に貢献しています。

ゴルフを通じた社会貢献活動

日清食品ホールディングスは、女性アマチュアゴルファーに本格的な競技の場とゴルフを通じた企業間交流を提供する「企業対抗全国レディースゴルフ大会」に2001年より特別協賛しています。2011年からは、関西に加え関東での予選大会も開催し、より多くの女性たちが参加しやすくなり、女性ゴルファーの裾野拡大に貢献しています。



▶▶ 安藤財団の活動を支援

安藤スポーツ・食文化振興財団(以下、安藤財団)は、安藤百福が私財を投じ1983年に設立した公益財団法人です。設立以来、「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、青少年の心身の健全な育成や食文化向上のための事業を推進しています。陸上競技の支援、自然体験活動の普及のほか、新しい食品の創造につながる独創的な基礎研究や食品開発を奨励する表彰事業を行っています。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。

自然体験活動の支援



自然の素晴らしさを楽しみながら学ぶ子どもたち



自然体験活動を表彰する

「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」

安藤財団は、2002年から全国の学校や団体から自然体験の企画案を公募し、ユニークで創造性に富んだ企画を支援・表彰する「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を行っています。その結果や活動内容をウェブサイト「自然体験.com」に公開することで、自然体験活動の活性化を図っています。2014年度の「第13回トム・ソーヤースクール企画コンテスト」では、学校部門の最優秀賞「文部科学大臣奨励賞」は、地域の川での自然体験とその思いを絵や文章で表現した新潟県上越市立大手町小学校の「とことん青田川～体験活動と言語活動をつなげて学びを深める～」が受賞しました。一般部門の最優秀賞「安藤百福賞」は、愛知県の無人島チャレンジ実行委員会の「御五神島(おいつかみじま)・無人島体験事業」が選ばれたほか、優秀賞3団体、トム・ソーヤー奨励賞2団体が受賞しました。

自然体験活動の指導者を養成する「安藤百福センター」

長野県小諸市にある「安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センター(略称:安藤百福センター)」は、子どもたちが行う自然体験活動の指導者を育てる「上級指導者」養成と指導カリキュラムの研究・開発のために2010年に設立された日本初の専門施設です。敷地内にさまざまなクリエイターがデザインしたアートツリーハウスを作り、自然体験に興味がない人でも「アート」をきっかけに豊かな自然にふれあってもらうことを目的とした「小諸ツリーハウスプロジェクト」イベントを2014年5月と11月に開催しました。2015年2月には、日本ロングトレイル協議会主催の「第2回ロングトレイルシンポジウム」に共催し、シンポジウムや約8kmの安藤百福センタートレイルを歩くエクスカージョンを実施し、ロングトレイルの普及を促進しました。



bird-apartment

新しい食文化創造の支援

新しい食品の創造・開発を表彰する「食創会」

安藤百福の理念である「食創為世(食を創り世のために尽くす)」に基づき、1996年に設立された「食創会」は新しい食品の創造・開発に貢献する独創的な基礎研究や食品開発、ベンチャー支援を目的に、「安藤百福賞」を制定し研究者や起業家を表彰しています。2014年度の「第19回安藤百福賞」では、液体食品の高品質殺菌法として交流高電界殺菌技術を実用化した農研機構 食品総合研究所の植村邦彦氏と、世界初のカフェインゼロ緑茶飲料を開発したキリン(株)の塩野貴史氏が「優秀賞」を受賞。大学などの若手研究者や中小企業の開発者が対象の「発明発見奨励賞」は、地元栃木県産の原材料を使った大麦ダクワーズなどの商品開発と販売展開が認められた(株)大麦工房ロアの浅沼誠司氏、羽根のない遠心式攪拌機の開発と食品加工機へ応用を進める(株)IPMSの荻野忠彦氏と(株)エディプラスの村田和久氏、焼き菓子などで澱粉の消化吸収を遅らせ血糖値上昇を抑制する焼成方法を見出した広島大学の川井清司氏が選ばれました。



発明・発見の大切さを伝える活動

創業者・安藤百福は、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、新しい食文化を世界に広めました。「人間にとっていちばん大事なのは創造力で、発明・発見こそが歴史を動かす」という安藤百福の思いを伝えるため、日清食品グループは2つの体験型ミュージアムを運営し、子どもたちに発明・発見の大切さを伝えています。

累計来館者数
585万人



創造的思考を学ぶ体験型ミュージアム 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)



安藤百福の「クリエイティブシンキング=創造的思考」を伝え、子どもたち一人一人の創造力や探究心を育む体験型ミュージアムとして横浜市みなとみらいに2011年9月に開館したのがカップヌードルミュージアムです。「マイカップヌードルファクトリー」「チキンラーメンファクトリー」の他、安藤百福の発明の原点を6つのキーワードで表現した「クリエイティブシンキングボックス」や、自分自身が“麺”となりカップヌードルの製造工程を体験することができるフィールドアスレチック「カップヌードルパーク」など、さまざまな体験やユニークな展示を通じて楽しみながら発明・発見のヒントを学べます。年間に約100万人が訪れ、2015年3月末までに累計365万人が来館しました。

ベンチャーマインドを応援する 体験型食育ミュージアム インスタントラーメン発明記念館



インスタントラーメン発祥の地、大阪府池田市に1999年11月に設立されたインスタントラーメン発明記念館は、インスタントラーメンの発展の歴史を通じて、発明・発見の大切さを伝え、ベンチャーマインドを応援する体験型食育ミュージアムです。安藤百福が開発に没頭した研究小屋やカップヌードルを生んだ逆転の発想を紹介する「カップヌードルドラマシアター」、小麦粉から手作りする「チキンラーメンファクトリー」、世界で一つだけの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」など、体験しながら楽しく学べます。小中学校の授業での利用や海外からの訪問も多く、年間70万人が来館し、2015年3月末までに累計585万人が訪れています。

また、より快適に楽しんでもらえるように、2015年3月に拡張リニューアルし、「マイカップヌードルファクトリー」の会場を広くし、「チキンラーメンファクトリー」の開催回数を増やしました。

累計来館者数
365万人





食育支援活動

小学生向け食育活動 「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」

日清食品では、小学生を対象に2008年から「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」を実施しています。小麦粉をこねて生地を作るところから油で揚げるまでの行程を実演し、「チキンラーメン」が何を材料にどのように作られるのかを学び、さらに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」(監修:女子栄養大学)では四群点数法^{*}による4つのグループから具材を選ぶことで栄養バランスについて学んでもらいます。量販店や参加者からも好評で、2014年度は全国13カ所で実施し、親子の参加者は1270名となりました。

^{*}食品を栄養的な特徴が似た4グループに分け、それぞれの食品群からバランスよく食品を選択する食事法。

幼稚園で行う食育活動 「しょくいく幼稚園キャラバン」

日清食品は食育活動を幼稚園にも広げて、「最初のおいしいは、ずっとおいしい。」をテーマに、「しょくいく幼稚園キャラバン」を2009年8月から開始し、食の楽しさ・おいしさを園児に伝えています。チキンラーメンがどのように作られるのかを学んだ後、「チキンラーメン体操」で元気よく体を動かし、最後はぬり絵教室でひよこちゃんのぬり絵を楽しみます。2014年度は関東地区10カ所の幼稚園で実施し、2781名が参加しました。



ぬり絵教室



チキンラーメン体操





食を通じて世界を支える活動

世界ラーメン協会(WINA)との連携

食が足りて初めて、その国の自立・繁栄・平和が可能になるという日清食品グループの創業者精神「食足世平(食足りて世は平らか)」から、日清食品グループでは、大規模災害が起こった場合、世界ラーメン協会(WINA)と連携して食料支援をしています。

災害食料支援活動

2015年5月、ネパールに インスタントラーメン 20万食を支援

4月25日にネパールで発生した地震の被災地に緊急食料として、インド日清からTop Ramen 20万食を支援しました。



2014年8月、中国・雲南省に インスタントラーメン3万食を支援

8月3日に中国南西部の雲南省で発生した地震の被災者に、会員の日清食品(中国)が雲南省赤十字を通じ、緊急食料としてインスタントラーメン3万食を支援しました。



WINAとは

世界ラーメン協会(WINA)は、即席麺の品質改善と消費拡大を図り、業界発展と世界の食生活への貢献を目的に、安藤百福の提唱によりIRMA(International Ramen Manufacturers Association)として1997年3月に設立されました。世界的な食品規格CODEXに準拠し、2007年2月より英語名をWINA(World Instant Noodles Association)としました。

同協会では、即席麺の品質を維持・向上させるため、最新の研究開発事例や化学物質の安全性などの情報を会員間で共有しています。隔年で「世界ラーメンサミット」を開催しているほか、2014年11月には食品安全について情報共有や意見交換をする「食品安全会議」を初開催しました。

2008年4月には「WINA災害食料救援基金」を設立し、世界の自然災害の被災者への支援活動を行っています。2015年4月現在、24カ国・地域の166社・団体が加盟しています。

「WINA食品安全会議」を シンガポールで開催

2014年11月24、25日の2日間、WINA食品安全会議がシンガポールで開催されました。WINA会員のインスタントラーメンメーカーのトップや品質保証担当者など16の国や地域から総勢98名が集まり、食品安全の問題について話し合いました。本会議では、元米国FDA食品部門最高責任者デイヴィッド・アチソン博士による基調講演をはじめ、日清食品ホールディングスや康師傅、ネスレなどWINA会員企業による食品安全をテーマにしたプレゼンテーションが実施され、各セッションでは、有害物質の最先端研究や減塩への取り組みなどインスタントラーメン業界が直面する問題について意見交換を行いました。





国連WFPへの協力

日清食品グループの協力・支援活動

「レッドカップキャンペーン」に参加

日清食品は2012年4月より国連WFPの「レッドカップキャンペーン」※に「チキンラーメン」と「チキンラーメンどんぶり」で参加しています。その売上の一部を国連WFPに寄付しています。30円で1人一日分の給食が提供でき、2014年度は延べ100万人以上の子どもたちに給食を届けられました。

※国連WFPが「学校給食プログラム」への支援を広げるために行っているキャンペーン。赤いカップのシンボルマークが付いた商品の売り上げの一部を寄付することで、途上国の子どもたちに給食が提供されます。詳しくはウェブサイト「RED CUP CAMPAIGN」(<http://www.redcup.jp/>)をご覧ください。



©WFP/Rein Skullerud
レッドカップキャンペーン

WFPウォーク・ザ・ワールドへ特別協賛

日清食品ホールディングスは、国連WFPが毎年5月に横浜で開催するチャリティウォーク「WFPウォーク・ザ・ワールド」に特別協賛しています。途上国の子どもたちの飢餓撲滅への支援を呼びかける同イベントへの参加費の一部は国連WFPの「学校給食プログラム」に役立てられます。2015年にはイベントの趣旨に賛同した、日清食品グループの社員とその家族137人が参加しました。



WFPウォーク・ザ・ワールド 2015

WFPエッセイコンテストへの特別協賛

国連WFPは、飢餓問題や食糧支援活動への認知拡大を目的に毎年エッセイコンテストを実施し、日清食品ホールディングスが特別協賛しています。2014年度は「いただきます」と「ごちそうさま」をテーマに各部門合わせて1万3180通の作品が寄せられました。マッチング寄付として、応募1作品につき給食1日分となる30円を国連WFPの「学校給食プログラム」に寄付しました。



エッセイコンテスト表彰式



国連WFPとは

国連WFPは、飢餓と貧困の撲滅を使命とする国連の食糧支援機関です。自然災害や紛争の被災者、栄養不良児など貧しい暮らしを余儀なくされている人に食糧支援をしています。国連WFPは、WFP国連世界食糧計画と、日本での民間協力の支援窓口である認定NPO法人の国連WFP協会(会長:安藤宏基)の2団体の総称です。



環境に配慮した取り組み

環境

日清食品グループは、環境の保全に配慮した企業活動に取り組んでいます。環境経営を推進していくために、2008年には「日清食品グループ環境憲章」を制定し、基本理念、行動指針を定めました。持続可能な地球環境の保全のために、日清食品グループは、すべての事業活動におけるあらゆる段階で、環境負荷低減に取り組んでいます。



環境マネジメント体制

環境マネジメントの確立

日清食品グループは環境保全を推進するために「環境委員会」を設置しています。委員長は日清食品ホールディングスの代表取締役が務め、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、グループにおける環境マネジメント体制を構築しています。またグループ全体の環境マネジメントを推進するため、2012年度には食品安全研究所(現グローバル食品安全研究所)に環境推進部を発足させました。環境推進部では、独自の「環境調査基準(RISEA[※])」に基づいて日清食品グループの工場における環境関連法規制の順守状況や環境活動について調査を実施しています。RISEAの調査結果は各社工場にフィードバックされ、その後の改善状況までを確認します。2014年度はグループの25工場を対象にRISEAに基づく環境調査を実施しました。

2014年10月には、環境活動の取り組み状況など環境に関する情報共有を目的に「日清食品グループ環境推進委員会」を新たに開催しました。グループ各社の環境管理責任者が集まり、夏場の節電対策など各社の省電力への取り組み事例のほか、省エネ法改正、前年度の環境調査結果の報告などを行いました。

※RISEA(Food Safety Research Institute's Inspection Standards for Environmental Activities)

ISO14001認証取得を推進

日清食品グループは、環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の取得を推進し、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ます

ISO14001認証取得状況

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)、明星食品(本社、三鷹研究所)、日清食品チルド、日清食品冷凍、日清ススコ(東京工場、大阪工場)、日清ヨーク(関東工場)、札幌日清、日清化成(関東工場、滋賀工場)、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、日清エフ・デイ食品、味日本、香川日清食品
海外	ニッシン・アジノモト アリメントス、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

(2015年5月現在)

環境リスクマネジメント体制

日清食品グループは、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)について、法令・条例基準よりも厳しい自主基準値を定め、環境事故防止に向けて、定期的に監視、測定を行っています。

また、設備が破損し、環境汚染物質が流失した場合などに備えたリスク対策も行っています。各工場では、緊急事態への対応マニュアルに従って、緊急事態を想定した訓練を行い、環境リスクマネジメント体制の強化と充実を図っています。大規模災害時における体制の組織化についてのBCPも策定し、一部の工場では自家発電設備を備えています。2014年には滋賀工場にて震災時の停電を想定した避難訓練を実施しました。

環境マネジメント体制図



「環境調査基準(RISEA)」で各工場の法令順守と環境活動を調査

環境推進部は、日清食品グループの各社工場における環境関連法規制の順守状況や環境活動への取り組み状況を毎年調査しています。この調査の際に基準にしているのが、独自に作成した「環境調査基準(RISEA)」で、2013年度から同基準に基づいた本格的な環境調査を始めています(➡P.34)。RISEAで使用するチェックリストは「環境法規制の順守」「環境活動への取り組み」の2種類で、各項目を点数化してカテゴリーごとに合計、総合結果を集計します。

「環境法規制の順守」は1)廃棄物処理法、2)水質汚濁防止法、3)大気汚染防止法、4)省エネ法の4つの直罰規定のある法律と、振動規制法、騒音規制法などその他の環境法令の順守状況について減点方式で調査。一方、「環境活動への取り組み」は、1)環境マネジメント、2)温室効果ガス削減、3)資源循環、4)省資源、5)汚染対策、6)環境コミュニケーションと社会貢献、7)グリーン購入の7項目に関して加点方式で調べていきます。また、環境マネジメントシステムISO14001の認証を取得していない工場に対しては、別のチェックリストを使い、どれだけISO14001に近いシステムを運用しているかを調査しています。

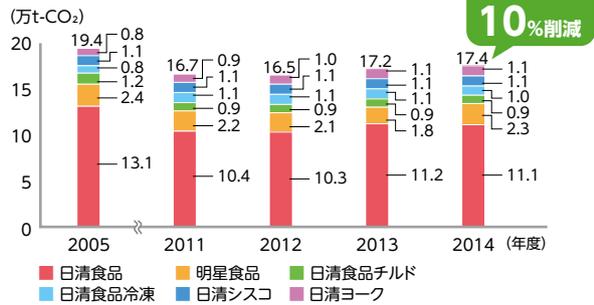
「環境法規制の順守」「環境活動への取り組み」を点数化した調査結果は各社工場にフィードバックされ、各工場からは改善報告書が提出されるので、その後の改善状況もフォローアップしています。RISEA自体も調査活動を通じて、毎年見直しを図っています。



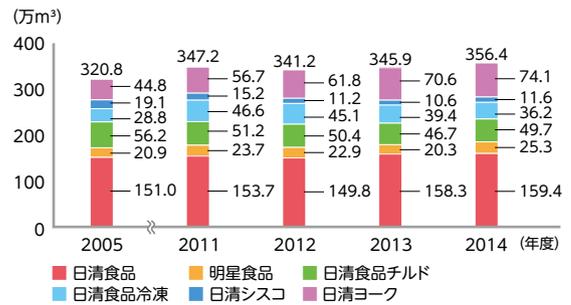
環境実績

国内

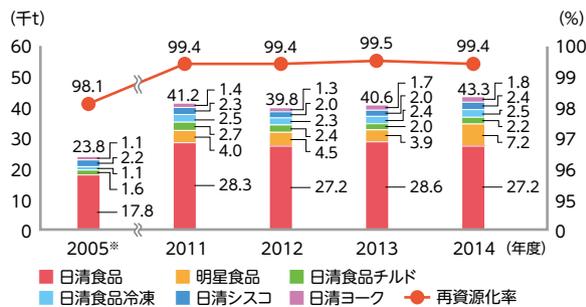
CO₂排出量



水使用量



廃棄物量・再資源化率



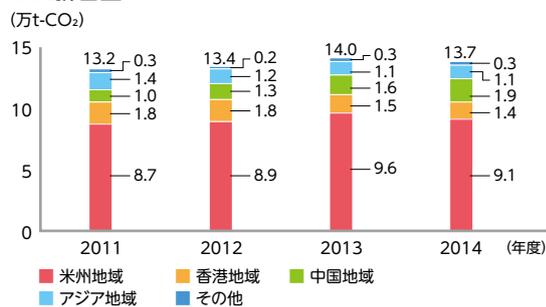
環境効率の推移



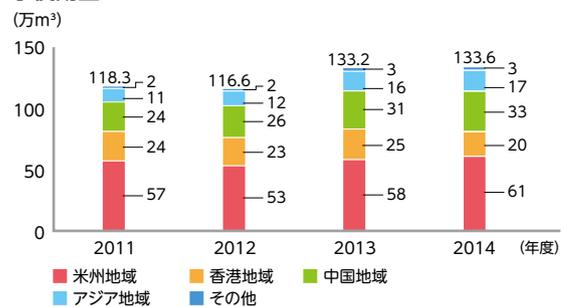
※廃棄物量・再資源化率については2005年度の明星食品のデータを把握していません。

海外

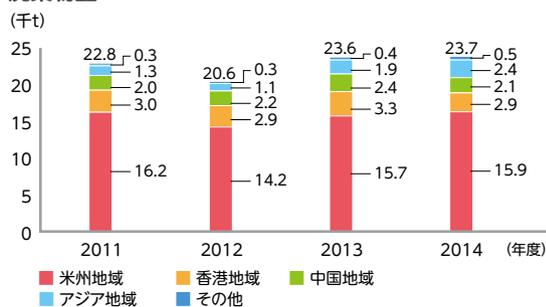
CO₂排出量



水使用量



廃棄物量

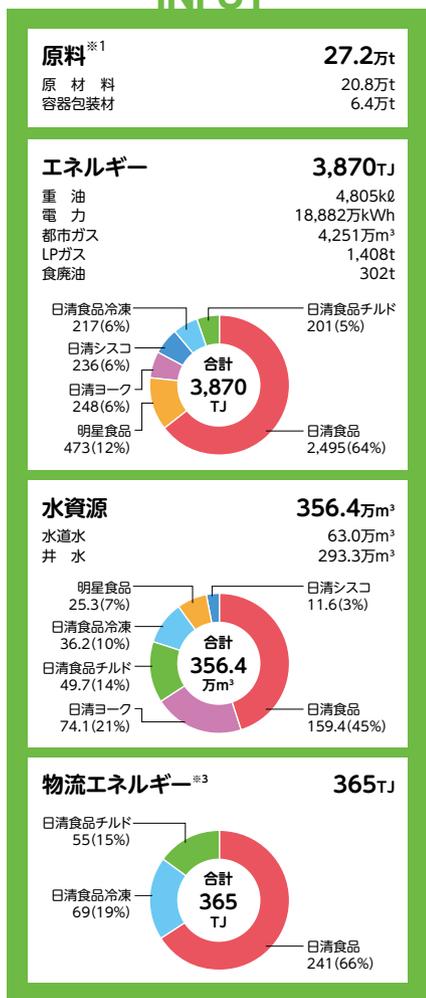


総エネルギー投入量

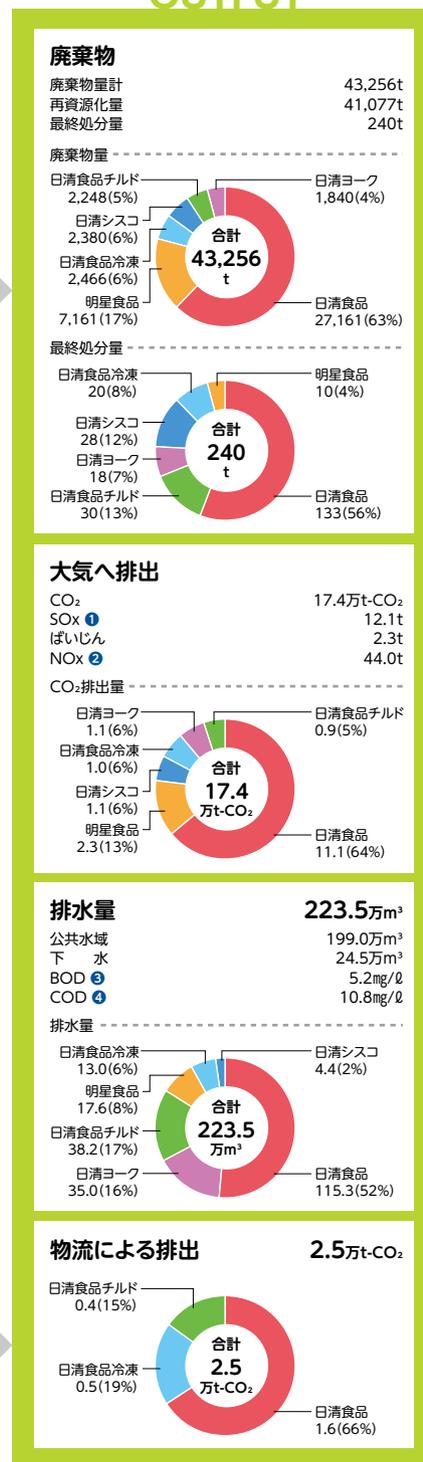


事業活動と環境負荷

INPUT



OUTPUT



- ① SOx 硫黄酸化物
- ② NOx 窒素酸化物
- ③ BOD 生物学的酸素要求量
- ④ COD 化学的酸素要求量

●対象範囲 日清食品(関東・静岡・滋賀・下関)、東日本明星、日清シスコ(東京・大阪)、日清ヨー(関東・関西)、札幌日清、日清化成(関東・滋賀)、日清エフ・デイ食品、香川日清食品、味日本、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

※1 原材料については、日清食品、札幌日清を、容器包装材については、日清食品と明星食品を対象範囲とします。

※2 製品重量については、日清食品の全直轄工場、札幌日清および味日本を対象範囲とします。

※3 物流については、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍を対象範囲とします。

(物流の範囲:工場から卸店までの製品輸送)

●算定方法 生産部門のCO₂排出量は、「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令」に定めた方法により算定しています。

物流部門は「エネルギー使用の合理化に関する法律」の規定にしたがって算定しています。

●四捨五入による端数処理のため、各事業会社の合計値と合計が一致しない場合があります。また、構成比の合計が100%とならない場合があります。



生産における取り組み

温室効果ガス削減、省エネへの取り組み

日清食品グループは、2006年度から工場で使用するボイラーの燃料を重油から天然ガスへと転換を進め、環境調査を実施している25工場中ほぼ9割で燃料転換が完了しています。

生産工程では蒸煮やフライの工程での効率を上げたり、蒸し工程で発生する蒸気を流用するなど各工程でのエネルギーロスを削減して、環境負荷低減に努めています。さらに、LED照明や人感センサー照明への切り替え、照明の間引き、間仕切りによる空調効率化などの設備面の省エネ対策も行っています。

これらの取り組みにより、2014年度、グループ全体のCO₂排出量は2005年度比10%削減の17.4万トンとなりました。

東日本大震災以降の夏期の節電要請に対し、日清食品は土日祝日に工場を稼働させて平日に休む振替作業を、冬期には札幌日清が節電対応の生産を実施しました。

ゼロエミッション推進／廃棄物削減と適正処理

日清食品グループは2001年度からゼロエミッションを推進し、リサイクル促進、廃棄物削減に努めています。

リサイクルでは、燃料として利用するサーマルリサイクル^{※1}から材料として再生利用するマテリアルリサイクル^{※2}への転換を進めています。廃棄物については、独自の「産業廃棄物処理マニュアル」に基づいて、産業廃棄物の適正処理を行っています。業者との新規契約の際には、許可証・契約書などの書面と実地確認による実際の処理内容を比べ、委託基準違反などの法令違反がないように厳しく監視し、適正業者の選別を書面審査のレベルでも強化しています。廃棄物の多くを占める食品残渣(ざんざ)については、業者を通じて飼料や肥料への再生利用を進め、食品廃棄物の一部は分別廃棄を徹底することにより有価物として活用しています。その他の廃棄物につ

温室効果ガス削減、省エネへの取り組みの事例



▶ 重油とブタンから燃料転換

日清シスコ東京工場

2014年8月に、重油ボイラー4台を都市ガスボイラー3台へ更新したことにより、

約859トンのCO₂排出量を削減しました。さらに、オープンや乾燥機のガス燃料をブタンから熱効率に優れた都市ガスへ転換しました。

▶ 燃料転換

高松日清食品

2014年1月、重油ボイラーを改造し、都市ガスを燃料としたことで単月あたり約15%CO₂排出量を削減しました。

▶ 断熱塗装

埼玉日清食品

2014年5月から工場の屋根とサイロの一部に断熱塗装を施し、太陽光を反射・断熱して外部からの熱の侵入を抑えることにより、建屋内の温度上昇の抑制を図りました。その結果、冷房用エネルギーの使用量が減り、年間約73トンのCO₂排出量削減が見込まれます。



▶ 断熱塗装

日清シスコ大阪工場

倉庫の屋根に断熱塗装を施し、夏の太陽光を反射、熱伝導を抑制することで冷房使用を削減、年間約30トンのCO₂排出量を削減しました。



▶ 照明のLED化

日清シスコ東京工場

工場全体の蛍光灯数約3000本のうち、208本をLED化したことにより、年間約2トンのCO₂排出量を削減しました。

海外での取り組み



▶ 燃料転換

インドネシア日清

2013年4月から、工場では重油・LPGから天然ガスに切り替え、燃料転換を完了しました。

▶ 蒸気ドレン回収

欧州日清

2014年12月に、蒸気ドレン(蒸気使用後に発生する高温水)の排熱を利用する温水システムを導入したことで、ガス使用量の削減を見込んでいます。

いても減容化・減量化・再資源化を進めています。

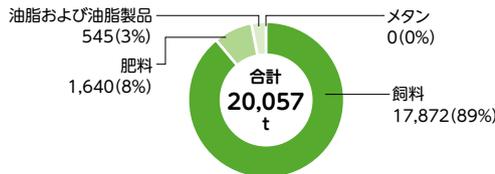
明星食品生産部では資材廃棄物の削減に取り組んだ結果、2014年度の廃棄物排出量は前年度比67.7%（金額ベース）となりました。

- ※1 廃棄物を燃やした際に発生する熱をエネルギーとして利用すること。
- ※2 廃棄物を処理して、新しい製品の材料もしくは原料として使うこと。

副産物・廃棄物の種類



循環的利用型の物質の種類と量の内訳 (食品循環資源由来)



水使用量削減の取り組み

各工場において、製造工程における水使用量の削減に取り組むとともに、製造工程の冷却に使用した水を設備の清掃に再利用するなど、水の再利用にも取り組んでいます。

水使用量削減の取り組みの事例

▶ ROシステムを活用

日清食品下関工場

2014年8月から、不純物の除去をするROシステム（逆浸透膜濾過）を活用することで、地下水の利用を再開しました。これにより、年間使用量ベースで水使用量約18%削減が可能になりました。

ゼロエミッション推進 / 廃棄物削減と適正処理の事例

▶ デンプンの回収装置設置

日清食品下関工場

洗浄工程で発生するデンプンの回収装置を設置しました。これにより、排水処理に伴う負荷を低減し、回収したデンプンも有価物として再利用されています。



▶ 油水分離槽にオゾン発生装置を設置

日清食品関東工場

油水分離槽にオゾン発生装置を設置し、低濃度純粋オゾンが油を分解することでその後の排水工程の負荷削減につながりました。さらにオゾンが臭いも抑制するため、工場の衛生環境も向上しました。

▶ 油水分離にドレン廃熱を利用

日清食品滋賀工場、西日本明星神戸工場

油水分離タンクや油水分離槽にボイラーから発生するドレン廃熱を利用し、水と油の分離を促進することにより、純度の高い廃油を回収しています。回収した廃油は有価で引き取ってもらいます。



▶ 生ごみ循環エコロジーシステムの活用

日清食品滋賀工場

リサイクル企業が構築した、生ゴミを堆肥化して再利用する「生ごみ循環エコロジーシステム」を活用することで、廃棄物減量と資源の循環につなげています。堆肥化された肥料は近隣住民に配布されます。



物流、オフィス、営業活動での取り組み

輸送の効率化の推進

日清食品グループは、輸送ルートの見直しや配送エリアや物流拠点の再編などによる輸送の効率化を進め、CO₂排出量

の削減に努めています。日清食品冷凍は物流路線再編によるサプライチェーン全体のロジスティック効率化に2013年度から本格的に取り組んでいます。

日清食品は、自社工場の製品倉庫運用を変更し、幹線輸送車両の待機時間削減に取り組みました。明星食品は九州エリアの物流拠点を変更し、2014年10月から日清食品と共同配送を実施することで配送の効率化につなげました。

モーダルシフトの推進

日清食品グループは、貨物の輸送手段をトラックから船舶や鉄道による輸送へ転換するモーダルシフトを進めています。

日清食品は、下関工場から東日本の物流拠点への鉄道コンテナ輸送を2012年に開始し、海上輸送と合わせ、同路線のほとんどがモーダルシフトしています。2014年度には日清食品静岡工場、滋賀工場から全国配送センターへの幹線輸送に鉄道コンテナ利用を拡大した結果、モーダルシフト率はトンキロ^{*}ベースで前年度より5%増加し、26%となり、年間約600トンのCO₂排出量を削減しました。

明星食品は埼玉工場から九州物流拠点の幹線輸送の一部を海上輸送に切り替え、週2~4便を運行しています。また2014年10月より神戸工場から九州物流拠点の幹線輸送を鉄道コンテナ輸送主体に切り替えました。

日清食品冷凍も一部の輸送についてモーダルシフトに取り組み、2014年から四国日清食品から関東地区への商品の船便輸送を始めました。

※貨物輸送量を表す単位。1トンの貨物を1km輸送した場合1トンキロとなる。

梱包資材の削減

省資源化かつ輸送効率向上のために、日清食品グループは包装資材の強度を確保しながらも重量を軽減する減量化を進めています。軽量化のために段ボールの材質変更に取り組みほか、梱包方法も工夫をし、収納効率を改善しています。

梱包材の削減の事例

▶ 外装段ボールの材質見直し

日清ヨーク

外装段ボールの材質を見直し、使用量を削減、年間約84トンの段ボールを削減しました。

▶ 165mm口径のカップ製品の梱包オポジット化

明星食品

165mm口径のカップ製品について、段ボールケースの梱包時に天地を交互に入れるオポジット化により段ボールのサイズを小さくしました。1ケースあたり44g減量し、CO₂換算で年間約39トンの削減になります。



▶ バケツ型大盛カップの段ボール材質変更

明星食品

大盛サイズ用の“バケツ型大盛カップ麺”の段ボールケースの

材質を変更して減量しました。ケースあたり30gの減量となり、CO₂換算で年間約20トンの削減になります。

海外での取り組み



▶ 「MAXI SOPA NISSIN」段ボールケース軽量化

メキシコ日清

強度テストを経て、2015年3月より「MAXI SOPA NISSIN」の段ボールケースを軽量化したことにより、年間約16トンの原紙使用量の削減を見込んでいます。店頭での商品の視認性アップ、使用する原紙の減量、コストダウンを同時に実現しました。

▶ カップ麺の段ボールサイズ削減

米国日清

主力商品である「BIG CUP NOODLES」と「CHOW MEIN」の段ボールケースのサイズを見直し、従来よりもコンパクト化したことで、年間約100トンの原紙使用量を削減しました。

オフィス部門での取り組み

グループ各社のオフィスでも環境負荷低減に取り組んでいます。各ビルでは省エネタイプの空調機やLED照明へ切り替えるなど省エネ設備を導入。さらに、各オフィスではクールビズ

やウォームビス、節電と健康増進のため階段を積極的に使う「2up3down」運動に取り組むほか、複合機使用時のICカードによるOA用紙削減など文書量の削減、廃棄物リサイクルなどを実施しています。拠点の



異なるグループ内の会議にはTV会議システムを活用し、移動に伴うCO₂の排出を削減しています。

営業活動での取り組み

日清食品グループは、営業車をはじめとするほとんどの社用車について、ハイブリット車や最高水準の排ガス規制に適

合した環境性能を有する車両を採用するなどして、環境負荷の低減に努めています。また、営業活動の際には、車両運転時の急加速、急ブレーキの禁止によるエコドライブの推奨や、代替手段としての公共機関の使用を励行しています。



製品における取り組み

容器包装の使用量削減

環境負荷を低減するために、日清食品グループは2007年5月に容器包装設計の開発における基本指針として「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」を制定しました。これに基づき、循環型社会形成のための3R (Reduce:廃棄物の発生抑制、Reuse:再使用、Recycle:再生資源の利用)を推進し、環境に配慮した製品開発を行っています。製品のコンパクト化やノントレー化、包装省力化を推進することで、容器包装の使用量を削減しています。

容器包装再商品化

日清食品は、プラスチックや紙などの容器包装の再商品化を公益財団法人日本容器包装リサイクル協会に委託しています。この委託料によって、お客さまが廃棄された後の容器包装材はパレット・擬木・ベンチ・車止めや古紙再生ボードなどに生まれ変わります。

認証パーム油を一部商品に使用

日清食品グループは、パーム油に関する環境問題などへの関心の高まりを認識し、まずは当社米国において2013年にRSPO^{*}に加入するとともに、一部商品に認証済みのパーム油の使用を始めました。

^{*} RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)
= 持続可能なパーム油のための円卓会議

容器包装の削減の事例

▶ カップ麺「どん兵衛」容器軽量化

日清食品

カップ麺の「どん兵衛」の容器を軽量化しました。さらに「どん兵衛」と同型のカップ麺商品全てを軽量化し、年間で約49トン減量となりました。



海外での取り組み



▶ 「CUP NOODLES」の容器形態を変更

米国日清

米国日清では、従来の発泡ポリスチレン容器から紙製の新容器に変更し、さらに容器包装からスリーブやシュリンクフィルムを取り除いたカップヌードルを2015年より一部でテスト販売を実施します。従来よりも包装資材の使用量を削減し、かつカップの包材を変更することで、CO₂の排出量約20%の削減を見込んでいます。





社員との関わり

人権・労働慣行

EARTH FOOD CREATORの実現をミッションに掲げ、日本のリーディングカンパニーからグローバルカンパニーへと飛躍を目指す日清食品グループは、事業の海外進出を加速する中で、グローバル人材制度の確立に取り組み、人材の強化・育成、組織風土改革を行っています。「食」に携わる会社としての責任を果たしながら、お客さまに喜ばれる食品を創造するため、社員一人一人の創造性を育み、各自が自律的に仕事に取り組むための仕組みづくりを進めています。



多様な人材が自律的に働ける職場環境

人権を尊重した公正な雇用

人材を採用する際には、基本的人権を尊重し、国籍、性別、人種、未婚・既婚などで有利・不利がないよう、マニュアルに基づき公正な採用を実施しています。面接に際しては、人権にかかわる問題に触れないように配慮することを含めた質問マニュアルを整備しています。採用後の昇進・昇格についても、差別が生じない公正な雇用を徹底しています。

ダイバーシティの推進

女性

近年、女性の活躍を推進しており、2014年度の女性の総合職の新規採用は約20%、管理職比率は約3%と、女性採用を増やす傾向にあります。また、日本経済団体連合会の「女性の役員・管理職登用に関する自主行動計画」にも参画し、今後も女性の活躍推進に力を入れていきます。この取り組みの一環として、2015年度からは日清食品の女性の取締役をトップに、ダイバーシティ委員会を設置しました。

障がい者

2013年1月には障がいのある方の雇用促進を目的に日清食品ビジネスサポートプラスを設立、同年3月に特例子会社の認定を受けました。2015年3月現在、障がい者19名が就労し、日清食品ホールディングスや明星食品の東京本社のビルメンテナンスやオフィスサポートなどの業務を行っています。2014年7月から東京本社ビル別館のESSビルの日清食品専用フロア、2015年4月から日清食品の大阪本社の清掃業務を始めるなど、業務内容を拡大しています。

シニア

2006年4月には再雇用制度を設け、60歳で定年退職した社員のうち、継続雇用を希望する社員を対象に65歳まで働ける環境を整えました。また、50歳を機に老後も含めた人生設計を考えるライフデザインセミナーも開催しています。

外国人

2014年のインド日清の現地外国人社長就任に続き、2015年4月に米国日清にも現地外国人社長が就任しました。また、外国籍の新卒採用も積極的に行っており、国籍に関わらず優秀人材の積極採用を進めています。

ハラスメント防止への取り組み

ハラスメント未然防止のために、ビデオによる教育や管理職や新入社員に対する研修を随時実施するとともに、発生時のサポート体制も強化しています。ハラスメント防止への意識向上を図るため、グループの管理職全員にeラーニングによる

教育と試験を実施しています。

また、海外赴任者に対しては海外におけるハラスメント防止のための教育を事前に行っています。

2014年度からは工場や営業の管理・監督者に「ハラスメントにならないコミュニケーション研修」を実施し、ハラスメントにならない指導法などの研修に力を注いでいます。



グローバルに活躍するための人材育成

人事制度

10年3部署ジョブローテーション制度

新卒入社後10年間で社員の育成重視期間と位置づけ、10年目までの総合職を対象に、各自の意欲・能力・適性などを考慮した計画的ジョブローテーションをするユニークな制度です。複数の職種や現場を経験することで自分の能力と適性を認識でき、将来のキャリアビジョンが描きやすくなるだけでなく、モチベーションアップや自己啓発の促進にもつなげています。また、この10年の間に海外トレーニー制度(→P.45)へ挑戦することも可能で、国内に限らず海外へのチャレンジも可能になっています。

早期昇進制度

優秀な人材の積極登用を目的に、能力・実績とも申し分なく、上位等級の資質を持っていると判断できる社員を、通常必要な在籍年数を短縮して上位級に昇進させる制度です。例えば、主任に1年、係長に2年短縮して昇進することが可能で、最短35歳で管理職に昇進することが可能です。

公募制度

自分が希望する仕事に応募できる公募制度は、若手の人材にチャンスを与え、グループ社員の自己実現の機会を拡大するとともに、組織の活性化を図るのが目的です。公募制度は管理職にもあり、どの年代も応募できるという点で、組織の硬直化の防止にもなっています。公募ポスト・応募人数ともに増加傾向にあり、2014年度は公募ポスト数24に対して69人の応募がありました。

表彰制度

「創造性」「独自性」を持つ優れた功績を残し、日清食品グルー



業務功績表彰

プや各事業会社のブランド価値向上に貢献した社員を対象に、「業務功績表彰」をしています。また特許、実用新案、意匠に関する優れた職務発明をした社員に報奨金が支給される「発明報奨金制度」を設け、技術開発力の向上と知的財産権に関する意識の向上を目指しています。

また、優れた営業社員を表彰する制度として「大量陳列コンテスト」を毎年開催しており、優秀者には海外視察の機会を提供しています。

階層別研修

新入社員研修

入社1年目の新入社員には2カ月にわたって研修を実施しています。ビジネスマナーに始まり、論理的思考力、セルフコントロール、タイムマネジメント、話の聴き方・話し方といったビジネススキルのほか、安藤百福センターのある長野県小諸市で間伐作業体験などの環境教育や、営業同行研修、the WAVE(R&D施設)見学、工場見学など多岐にわたる研修を実施しています。

また、営業部門に配属された新入社員にはドライビング研修を実施し、安全運転への意識と運転技能向上を図ってい



小諸にて間伐作業を体験

ます。一方、研究・開発部門に配属された新入社員には料理研修を実施し、食品を創る者としての基礎スキルと知識の習得に力を注いでいます。

入社2年次・3年次・10年次の研修

入社2年目と3年目、さらに3部署のジョブローテーション(→P.43)を終えた10年目の社員を対象に、キャリア研修を実施し、自己の強みや仕事に対する意義を再確認し、今後の方向性を明確にすることで、仕事に対するモチベーションアップを図っています。

女性社員向けの研修

女性社員の教育・研修の一環として2009年2月から「Lady Go!研修」として直属の管理職と合同の集合研修を実施し、女性の特性を生かした企業の競争力強化の仕組みづくりや、男女社員がお互いの価値観を調和させるための効果的なコミュニケーションスキルについて学んでいます。

管理職向けの研修

▶無人島で行う新任管理職の「サバイバル研修」

新たに管理職となったグループ社員を対象に、身体的・精神



火起こしの様子

的に「骨太な管理職」の育成を目的とした「サバイバル研修」を行っています。無人島や山中などの資源の限られた状況で、寝床の確保、火起こし、食料調達などのサバイバルを体験することで、生き抜く力を養い、食の大切さを実感します。2014年度は瀬戸内海にある無人島で実施され、新任管理職18人が参加しました。

▶管理職1年目と2年目の「マネジメント研修」

「サバイバル研修」の数カ月後、管理職1年目の社員のための座学「マネジメント研修」を行っています。多様化する人材をマネジメントするための知識・スキルを習得するもので、ケーススタディを通じ、行動科学に基づくマネジメント手法や個別対応型リーダーシップを学びます。管理職になって2年目の研修では、管理職としての1年を振り返り、フォローアップを行います。

創業者理念教育

日清食品グループでは、創業者精神とグループとしてのあるべき姿、創業者の想いなどの創業者理念教育を年に1回、全社的に実施しています。グローバル展開に対応し、2009年から事業展開をしている海外現地法人の管理・監督職層も対象に行い、2013年には日本語と英語で併記した資料を使用しています。2014年はドイツ、トルコ、ケニアの現地社員への理念研修を実施しました。

また、中途入社者にも定期的に理念研修を実施し、日清食品の根幹にある理念・想いを共有しています。

選抜型プログラム

グローバルSAMURAIアカデミー

2014年から、若手から管理職まで、経営の中核を担う経営人材を養成する企業内大学「グローバルSAMURAIアカデミー」を開講しました。30歳前後の若手～中堅社員を対象とした「若武者編」、40歳前後の係長～課長職を対象とした「出陣編」、50歳前後の次期経営者を対象とした「骨太経営者編」、現経営層を対象とした「エグゼクティブ編」の4つの階層ごとに、それぞれマネジメントスキル、ロジカルシンキングや語学力、異文化理解やリベラルアーツなどを学びます。海外派遣直前となる「出陣編」ではメディアトレーニングや現地視察などのより実践的な研修を行います。

2014年度は「若武者編」を16名に実施し、2015年度からはその他のプログラムを実施していきます。

若手グローバルチャレンジパス制度

入社3~5年目の社員を対象にした海外経験を積むチャンスを与える制度です。TOEIC730点以上もしくは新HSK5級以上の資格を持っている若手社員に、海外実務研修への派遣「海外トレーニー」公募の際に優先権が与えられます。



海外トレーニー制度

将来のグローバル要員を育成するため、入社3~7年目までの社員を海外拠点に派遣する2年間の海外実習制度です。海外現地法人でのOJT研修と複数のミッション遂行を通して、多様な価値観や日本とは異なる商習慣の中でも業務を円滑に遂行で



海外実習制度で米国で研修中の若手社員

きるグローバルな人材の育成を図ります。2015年度からは派遣人数を大幅に増員し、海外へ積極的に派遣していく予定です。

自己研さんプログラム

通信教育/eラーニング

知識とスキル向上を図る能力開発支援の一環として、グループ全社員を対象に、通信教育やeラーニングを実施し、主体的に努力する社員を支援しています。通信教育は276の講座から選択して受講でき、インターネットを通じて学ぶeラーニングは、

海外赴任者も含め、都合に合わせて効率よく知識を習得でき、毎年、全社員の約25%がこの制度を利用しています。

資格取得支援制度

グループ社員が公的な資格を取得する場合、業務を行う上で有効な資格に対しては受験対策講習の受講費用を全額負担しており、自己研さんについての資格については半額支援するなど資格取得を支援しています。



語学学習支援

グローバル化への対応として語学スキルへの支援を充実させています。海外出向者対象に、常勤英会話教師による3カ月間の英語研修「NISSIN COLLEGE」



BBQを楽しみながら語学を学ぶ

を実施しています。この研修は、一般社員の希望者のほか、内定者(2015年度新入社員)、選抜研修対象者も受講でき、2014年度は620人が受講しました。また、研修の一環として、常勤講師や外国籍社員との山登りやBBQを実施し、英語に触れる機会を多数設けています。

ハンズアップ研修

年に1~2回の頻度で、若手社員を中心に20名前後の希望者を募り、社外講師を招いてマーケティングや経営戦略、財務に関する集合研修を実施しています。

働く人をひきつける魅力のある企業「ランスタッドアワード2015」で4位



日清食品ホールディングスは、「ランスタッドアワード2015」のエンployヤーブランドの国別表彰で第4位に選ばれました。これは、オランダの総合人材サービス、ランスタッドが毎年実施している「働く人をひきつける魅力のある企業(エンployヤーブランドの高い企業)」を調査・表彰する賞です。2015年は23カ国で実施され、当社グループは日本での調査が始まった2012年から4年連続でトップ10に入っています。調査は大手企業170社を対象に、全国から任意に選出された18歳から68歳の男女約8000名へのWebアンケートで実施されます。調査では、ワークライフバランス、キャリアアップの機会、興味深い仕事、職場環境、教育の充実、CSRなど“10の指標”によって企業のどの点が魅力的かを分析し、同表彰は「勤務先としての企業の魅力度」を示す指標の一つとなっています。





働きやすい環境づくり

効率的な働き方でワークライフバランスを実現

スマートワーク

日清食品グループはワークライフバランス(仕事と生活の調和)を実現するため労働時間の管理に取り組んでいます。2009年から毎週水曜日を「ノー残業デー」とし、緊急の業務がある社員以外の定時の退社を推進しています。2014年からはスマートワーキングプロジェクトを始め(囲み記事参照)、スマートに働くための制度づくりを進めています。

また、2014年度からは半休制度も導入し、ワークライフバランスの充実に力を注いでいます。

育児支援

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、日清食品ビジネスサポート各社では小学3年生までの子どもを持つ社員を対象に「育児短時間勤務制度」を設け、女性社員が無理なく働ける環境整備にも力を注いでいます。

リフレッシュ

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、日清食品ビジネスサポート各社では有給休暇の他に夏期休暇などの休日が8日間(2014年度実績)あり、ワークライフバランスの充実に力を注いでいます。また、毎年6月第1週の金曜日をレクリエーション休暇と定め、部内の親睦を深める良い機会となっています。さらに、役員と若手社員の親睦ゴルフコンペや社内クラブ活動への補助も実施しており、社員の一体感醸成に取り組んでいます。

社内コミュニケーションの活性化

NISSIN HUNGRY FORUM(タウンホールミーティング)

コミュニケーション活性化のため、役員が若手社員と対話するタウンホールミーティング(対話集会)としてNISSIN HUNGRY FORUMを開催しています。若手社員の質疑に答えるなど、社員とトップマネジメントが直接意見交換できる機会となっており、2014年は189名が参加しました。イントラネットを通じてトップマネジメント層のブログなども読めるようになっています。

社員意識調査

社員一人一人の会社や仕事に対する意識・価値観を正しく捉えるため、年に1回実施する意識調査で、社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ます。個別面談も実施しています。

海外赴任者へのサポート

海外拠点の人事体制の強化

グローバル人材を活用する体制を整備するため、2013年6月には海外人事チームを新設し、海外拠点の人事や労務に関する支援体制を確立しています。海外外向者に対する海外安全・危機管理体制も強化し、迅速な海外安全情報の提供や緊急時の搬送支援など、赴任地における非常時の支援体制を整えています。2014年にはハードシップ(生活環境差)見直しのため、7カ国の現地生活調査を実施しました。

質を重視した働き方へ

スマートワーキングプロジェクトをスタート

2015年2月に生産性向上を目的に「スマートワーキングプロジェクト」を発足しました。長時間働く代わりにスマートに仕事をし、部署ごとに生産性を追求する方向にしようという人事施策で、人事、総務、法務、情報システムの各部署でスマートワーキングプロジェクトを構成し、スマートに働くためのシステムや制度を整えています。まず、働き方を夜型から朝型に変えるため、原則20時以降の残業を禁止し、早朝の時間外勤務手当を増やす新制度「アーリーボードシステム」を始めました。イノベーションのために、新しいアイデアは会議室や残業中には生まれにくいという発想による試みです。また、ある部署で実施されるモデルケースを全体に周知する仕組みも作りました。



24時間海外電話医療相談サービス

海外でケガや病気をした場合に、言葉や医療制度の違いなどさまざまな問題に対応するために、「24時間海外電話医療相談サービス」を設置しています。病気、ストレス、育児相談など、健康に関する問題を24時間日本人の医師やヘルスカウンセラーに電話相談できます。専門性の高い医師による対応、緊急医療アシスタンスなど、海外出向者に対する緊急時の支援体制を強化しています。

海外赴任前研修と帯同家族の赴任前セミナー

グローバルへの事業展開が加速する中、海外赴任前研修を強化しています。海外赴任者を対象に、海外会社経営責任者や上級幹部など職位に応じて、異文化理解と異文化コミュニケーション、海外安全とリスクマネジメントについての研修を実施。2011年からは現地での生活をスムーズにするために、帯同する家族を対象にした赴任前セミナーも始め、渡航準備から現地での衣食住、健康管理、子女教育など赴任先の地域事情全般について駐在経験者から情報を提供してもらいます。帯同家族に対する安全危機管理研修も行っています。

健康づくり・職場安全への取り組み

健康サポートルーム

グループ社員とその家族が安心して健康に生活できるように、2004年から健康・医療・介護・育児およびメンタルヘルス相談の専門窓口「日清食品グループ健康サポートルーム」を設置しています。精神科産業医との連携により、タイムリーに相談できる体制を構築し、予防、復職支援、再発防止に取り組んでいます。利用は日清食品の工場に勤務する短時間労働者も対象としています。また、外国人社員に対して定期的に話を聞く機会を設け、快適に働けるよう支援を行っています。

人事・労務に関する主なデータ

年度	社員数(人)	新卒採用数 (うち女性)(人)	平均勤続年数 (年)	障がい者 雇用率(%)	育児休業 取得者数(人)	介護休業 取得者数(人)	休業労働 災害件数(件)	不休業労働 災害件数(件)
2009	1491	50(9)	15.8	1.51	16	2	7	10
2010	1514	53(11)	15.7	1.51	22	3	1	24
2011	1525	51(18)	15.3	1.50	26	3	9	5
2012	1569	46(11)	14.8	1.83	18	4	8	8
2013	1622	50(12)	14.8	1.92	15	0	10	10
2014	1720	58(12)	14.6	1.93	14	1	2	8

※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、日清食品ビジネスサポート、日清食品ビジネスサポートプラスのデータ

労働安全衛生の推進

労働安全衛生法に定められた法規に則し、職場の安全・衛生を確保し、社員が働きやすい就業環境の整備を図っています。安全衛生委員会が月1回実施され、照度や温湿度、空気や音環境、作業空間などがストレスにさらされないような快適な環境作りを実施しています。

交通安全対策・啓発活動

営業車両の安全運転を図るため、毎月事故数の集計を行い、事故を未然に防ぐための啓発活動をしています。事故を減らすために有益な情報として、具体的な事例や安全運転管理者講習会の内容を社内告知することで事故率の低減を図っています。

安全を守るための防災・災害対策

日清食品グループは、災害や事故が発生した場合、「日清食品グループ災害対策規程」などの各種規程に準じ、緊急事態発生時の初動対応や連絡通報体制、現地対策などを定めたマニュアルを策定しています。防災対策の一環として、地震などの災害時に社員の安全を確保し、適切に行動できるように各事業所や工場で総合防災訓練などを定期的実施しています。

グループの全社員に、緊急時に安全を確保するための心得や具体的な対策、初動の連絡先などが記載された携帯サイズの「サバイバルカード」を配布し、周知を図っています。また、社員に災害情報を告知するとともに安否を確認する「安否確認システム」を日清食品ホールディングス、日清食品、明星食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、日清ヨーク、日清シスコで導入しています。さらに、日清食品ホールディングスと日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍では国内の全社員に防災袋とヘルメットを配布。東京本社各フロアには「災害時初動対応チェックリスト」と自衛消防組織担当員のピブス(ゼッケン)を設置しています。



コーポレート・ガバナンス

組織統治・公正な事業慣行



日清食品グループは、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と認識し、客観性と透明性の高い経営の実現に努めています。その目的達成のために、複数の社外取締役および社外監査役を迎え、社外の有識者の意見を積極的に経営に取り込み、経営の活性化と透明化を実現します。



コーポレート・ガバナンス体制

コーポレート・ガバナンスの強化

日清食品グループは、かねてより社外の有識者の意見を積極的に経営に取り込み、経営の活性化と透明化を進めています。2015年には、コーポレート・ガバナンスの強化を目的に、社外取締役を1名増員して4名にするとともに、独立役員も増員し、独立社外取締役2名、独立社外監査役3名の体制とすることで社外有識者によるチェック機能を強化しています。また、ガバナンス体制の一環として、日清食品ホールディングスの各プラットフォームからは「GPSプレゼン」(Global Platform System Presentation)にて、各事業会社からは「グループ会社戦略プレゼン」にて、それぞれ日清食品ホールディングス代表取締役に対して定期的に戦略の提案を行っています。

内部統制システムの整備と構築

日清食品グループは、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、2006年に取り組みが始まった内部統制システム構築の基本方針を適宜見直し、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。また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。

コンプライアンス体制の確立

内部統制システム構築の一環として、日清食品グループはグループ全体のコンプライアンス体制の確立を図っています。グループ全ての役員および社員は、「日清食品グループ倫理規程」に基づき、企業の社会的責任を自覚し、関係法令を順守するとともに、社会倫理に適した行動に努めています。さらに、各事業会社は「日清食品グループコンプライアンス規程」に基づいて、原材料の仕入先や業務委託先などの取引先と公平・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。社員からコンプライアンス違反の通報があった場合は「日清食品グループ内部通報規程」に準じて対応しています。

法務部には、コンプライアンス推進の専門組織を設置し、体制を強化しています。

個人情報保護に関する方針

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」を制定の上、「情報セキュリティ委員会」を設置するとともに、2008年制定の「日清食品グループ個人情報保護規程」を順守し、適正な管理に努めています。

リスクマネジメント体制

2008年2月に「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、グループ全体に影響が及ぶようなさまざまなリスクに対して、企業価値の毀損を回避するよう努めています。

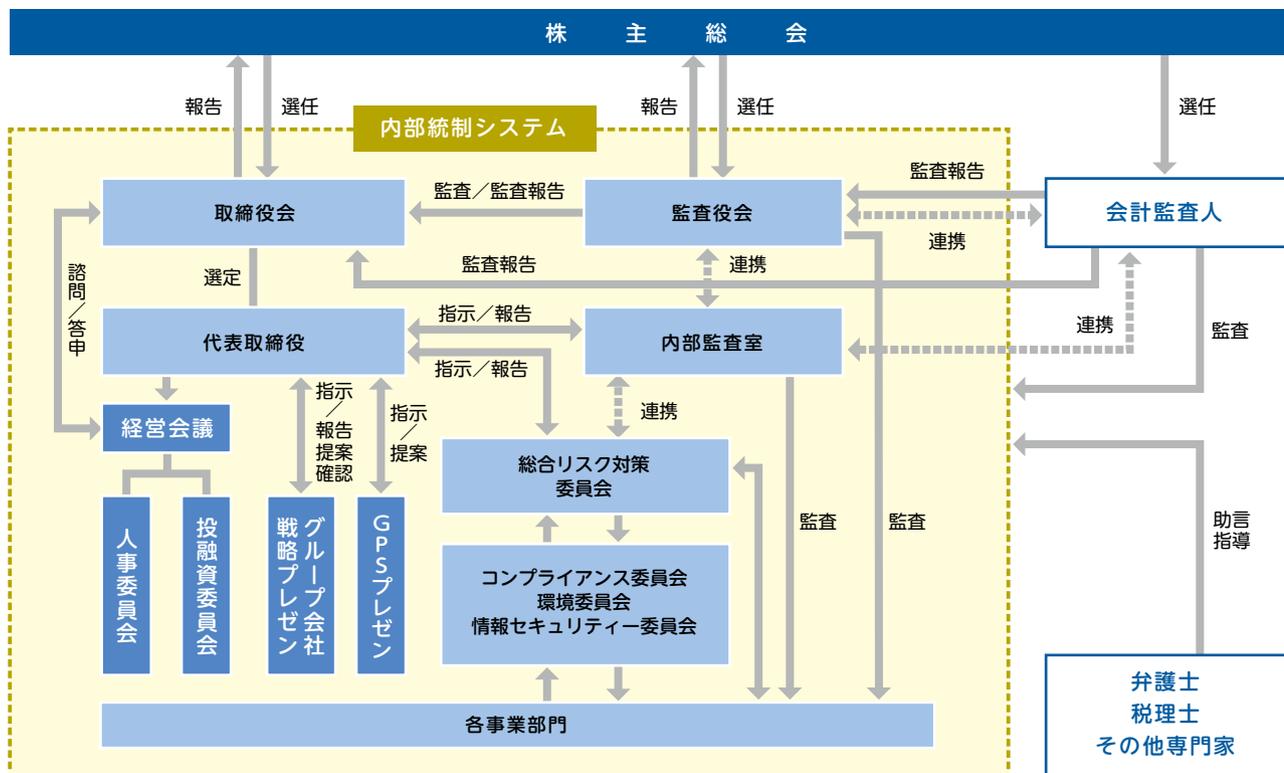
BCP(事業継続計画)

現在、全社横断プロジェクトを立ち上げ、積極的にBCPを推進しています。日清食品グループでは、非常時にも製品供給

を維持することで、食品メーカーとしての社会的責任を果たすことを第一義と考え、大規模自然災害などにより、重要拠点が機能不全に陥った場合でも、代替拠点での事業継続などでお客さまへ製品をお届けする体制を構築しています。今後、定期的に訓練を実施することで、策定したBCPの実効性検証、課題抽出を行い、計画をより強固なものとするとともに、社員が普段と違うオペレーションを迅速かつ柔軟に実行する体制を整えていきます。

積極的な情報開示

日清食品グループは、全てのステークホルダーに対し、積極的な情報開示を行っています。金融商品取引法などの情報開示に関する各種法令や、証券取引所の定める適時開示規則を順守し、当社の事業活動を理解・評価するために必要と思われる情報を、プレスリリースやウェブサイトなどで、公正かつ適時・適切に開示しています。



(注)内部統制の仕組みは、点線で囲まれた範囲

ステークホルダーとの対話

日清食品グループは、安全・安心な食品を提供し、お客さま、株主・投資家の皆さま、お取引先の皆さま、地域社会・行政、社員など全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推進するとともに、透明性の高い情報開示を行い、対話を日常的に推進しています。そこから得られたご意見・ご要望を事業活動に反映することで、さらなる企業価値の向上に取り組んでいます。

お客さま

お客さまの声を取り入れ、率先してお客さまの満足を考えた製品づくりを追求しています。

対話の手段・機会

- お客様相談室(お問い合わせ窓口) →P.20
- ウェブサイト、カスタマーメール →P.20
- イベント
- 対面販売
- 食育活動(インスタントラーメン発明記念館、カップヌードルミュージアム →P.30、移動型食育活動 →P.31、食の図書館など)
- 食に関する講演会、学会へ論文投稿

theWAVEで消費者団体の見学会を実施

日清食品ホールディングスの技術・開発・研究の拠点“the WAVE”に消費者団体の皆さまを招待して、日清食品グループの研究開発や安全安心への取り組みについて、CEOをはじめ研究所の所長たちが説明しています。参加者の皆さまからは「食の安全・安心に努力する姿が素晴らしい」との感想などをいただいています。



株主・投資家

適時・適切な情報発信を行うとともに、株主・投資家の皆さまへの利益還元に努めています。

対話の手段・機会

- 総務部・IR室(お問い合わせ窓口)
- IRサイト
- 株主総会、株主懇親会
- アニュアルレポート、NISSIN REPORT(株主通信)
- 決算説明会
- 専用フリーコール、メールの設置(株式専用のお問い合わせ窓口)



株主優待5500円相当の製品詰合せ贈呈例

株主の皆さまとのコミュニケーション促進

日清食品ホールディングスは株主懇親会を年2回開催し、グループ各社の役員が株主の皆さまから直接ご意見をいただいています。株主優待では、株主優待相当額の国連WFPへの寄付も選択でき、2014年度にいただいた寄付金総額は約355万円となりました。さらに、当社の株主優待は2015年版「知って得する株主優待」(野村インバスター・リレーションズ発行)のマイベスト株主優待の3位に選ばれています。

お取引先

公正な取引により、お取引先の皆さまとの良好な関係構築に努めています。

対話の手段・機会

- 方針説明会
 - 新製品説明会
 - 商談・プレゼンテーション
 - 展示会
 - 工場・研究所などの施設見学
 - 食育イベントなどへの協力 →P.31
- 調達
- 賀詞交歓会・清睦会
 - 工場査察
 - 商談
- 物流・倉庫関連
- 方針説明・意見交換会
 - 安否確認システム

地域社会・行政

それぞれの地域の特徴をふまえた活動を実施し、地域の方々と相互理解を深め、豊かな地域社会作りにも貢献しています。

対話の手段・機会

- 災害救助に必要な物資の調達に関する協定の締結
- 防災イベントなど地域で開催される各種イベントへの協賛・参加
- 工場見学
- 地域清掃活動
- 消防訓練
- 官公省庁の検討会・研究会への参画
- 近隣町内会の総会などへ参加
- 建設工事住民説明会
- 寄付活動

地域社会・行政への支援の主な例

■ 明星食品、5年目となる東北復興支援商品発売

明星食品は東日本大震災以降、東北復興支援の商品作りを続けています。2011年から始まり、2013年からは東北の名店とコラボを展開。2015年2月には釜石ラーメン発祥の店「中華料理新華園本店」と共同開発した「明星 新華園本店釜石ラーメン」を発売。本製品の売り上げの一部は「釜石市のふるさと寄付金」に寄付しています。



■ 防災活動

日清食品

神奈川県、大阪府、兵庫県などと災害時の即席麺供給に関する支援協定

日清シスコ東京工場

埼玉県熊谷市と災害時における製品供給に関する支援協定

■ 地域清掃

明星食品研究所

「ごみゼロデー市内三駅周辺清掃」(主催:武蔵野市)に所員10名が参加。研究所周辺道路の清掃活動も2015年1月で200回を数え、延べ2130名が参加しました。

■ 寄付活動

日清食品

日清食品は「チキンラーメン」が発売された8月25日を「ラーメン記念日」とし、毎年「ラーメン記念日フェスタ」を開催。2014年は、北海道の千歳工場で「ラーメン記念日フェスタ2014」を開催し、入場料を国連WFPへ全額寄付しました。

海外での取り組み



■ 寄付活動

ベトナム日清

2014年1月にベトナム・シンガポール工業団地管理委員会に孤児、肢体不自由者のために即席麺を3000食、2014年12月には少年向けサッカースクールへ1200食を提供

欧州日清

National Ambulance Service Foundationにカップヌードル6680食、即席袋麺の焼きそば1350食を提供。その他、障がい者施設、イスラム協会、恵まれない子供支援団体などにカップヌードルを提供、2014年は非営利団体へ約1万6千食を提供

■ スポーツ大会協賛

中国日清

2015年3月から香港のジュニアテニス大会(主催:香港テニス協会)に冠スポンサーとして協賛。香港地域における青少年の運動を支援

社員

社員一人一人が自律的に生き生きと働けるような職場づくりを推進しています。

対話の手段・機会

- グループ社内報
- イン트라ネット
- 自己申告、アンケート
- 各種カウンセリング、面談
- 職場ミーティング、各種研修 →P.43~45
- 労使協議

第三者意見



鬼頭 宏(きとう ひろし)

慶應義塾大学大学院経済学研究科博士課程満期退学。2015年4月より静岡県立大学 学長。研究分野は経済史、歴史人口学、環境歴史学。

主な著書に『人口から読む日本の歴史』（講談社）『2100年、人口3分の1の日本』（メディアファクトリー）、『図説人口でみる日本史』『環境先進国 江戸』（吉川弘文館）などがある。

2015年4月から「機能性表示食品」の制度が開始した。食品業界のマーケットの可能性が大きく広がる年になりそうだ。機能性表示食品とは、「事業者の責任」において「科学的根拠にもとづいた機能性を表示した食品」で、個別の許可を必要としないが、安全性と機能性に関する情報を消費者庁長官に届け出るものとされる。

すでになじみ深いものになっている「トクホ」（特定保健用食品）、特定の栄養成分の機能を表示している食品（栄養機能食品）とともに、新たに一般食品と医薬品の中間に位置づけられる「保健機能食品」のひとつとなった。

「機能性表示食品」制度の導入を背景に、今年の『CSR報告書』では、安藤徳隆日清食品ホールディングス株式会社代表取締役専務取締役・CMOへのインタビュー、「『美健賢食』で新たな食への挑戦」が特集されている。見出しには、「『健康的に食べることはすばらしい』というフィロソフィー」とつけられていて、カップヌードルライトや、カップヌードルベジータなど、新しい価値を付加された商品が紹介されている。

これまで即席麺というと、手軽で便利ではあるが、栄養面では偏りがあるのではないかと見られがちであったが、このような先入観を一変させるような進化を目の当たりにする思いである。人口増加の昭和時代には、まず腹を満たすことが求められたが、いまはちがう。経済発展を背景に、創業者の思いである「食足世平」が達成され、人口減少、高齢化、長寿化が進む平成の日本では、「美健賢食」が求められているのである。

報告書の冒頭、安藤宏基日清食品ホールディングス株式会社代表取締役社長・CEOのトップメッセージ「『食』の可能性を追求し、世界中の人々を楽しみと喜びで満たしたい」は、サブタイトルに「健康、栄養の面からも新たなイノベーションへ」とあるように、「食創為世」を掲げる日清食品グループが、食生活の新局面を切り拓き、新しい役割を果たそうとしている様子がうかがえる。

各項目を見ていこう。「食の安全への取り組み」では非常に厳格な品質管理が行なわれていることを知ることができる。それにも関わらず、製品への異物混入が起きたことが記載されている点が注目される。リスク管理の難しさを痛感させられた。しかしその経緯と対応について正しく報告する姿勢は

高く評価すべきだろう。

全社挙げての社会貢献活動「百福士プロジェクト」は、50年間に100件の取り組みを目指すという目標通り、毎年、数を増やしているのが楽しみである。食育支援活動、世界ラーメン協会（WINA）との連携活動、国連WFPへの協力も、グローバル企業である日清食品グループを特徴づける貢献であろう。

「環境に配慮した取り組み」については、環境マネジメント体制の確立と事業所ごとのISO14001認証取得推進、梱包材の減量化などが高く評価できる。生産重量とCO₂排出量の比率で示した環境効率率は、2012年度から13年度にかけて落ち込んだにもかかわらず、14年には再び大きく向上し、これまでの最高水準を達成した。別の箇所（「生産における取り組み」）で紹介されているが、重油ボイラーから都市ガスボイラーへの燃料転換、断熱塗装、照明のLED化などによる改善がCO₂排出量の削減につながっていることがわかる。

毎年のことであるが、社員との関わりでは従業員の労働環境、能力開発、人材育成など多方面で優れた実績が紹介されている。「働く人を引きつける魅力のある企業」を評価する「ランスタッドアワード 2015」では第4位となったという。日本でも調査が始められるようになった2012年以来、常にトップ・テンに入っていることは、働く社員にとって幸せな会社であることを客観的に証明するものである。

近年、ワークライフバランス指標のひとつとして、60歳未満の男女従業員の一人当たり子ども数で示す「企業子宝率」なる指標が提案されている。日清食品グループではどれほどの高さになるのだろうか。人口減少時代の新たな評価軸として、ぜひ知りたいものである。

私ごとながら、今春から勤務先が静岡県立大学にかわった。ここには伝統のある薬学部と食品栄養科学部があるが、大学院は薬食生命科学総合学府として一体化しており、薬学と栄養学の連携によって健康長寿の実現を目指している。「薬食同源」「食薬融合」を共通認識としたもので、この発想はまさに日清食品グループが新たな挑戦として掲げる「美健賢食」に通じるものである。これまでは人口研究者として需要サイドから食を見てきたが、これからは供給サイドからの視点も身につけて『CSR報告書』を読んでいきたい。

日清食品グループの事業内容

INSTANT NOODLES

即席食品事業

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」やカップ麺「カップヌードル」を販売する日清食品と、「明星チャルメラ」「中華三昧」「一平ちゃん」などのロングセラー商品で知られる明星食品の2社で即席食品事業を展開しています。日清食品は「日清のどん兵衛」「日清焼そばU.F.O.」「日清ラ王」などのブランドも擁し、2社ともにお客さまのニーズに応える幅広い商品を提供しています。



CHILLED AND FROZEN FOODS

低温事業

日清食品チルド・日清食品冷凍

10℃以下のチルド温度帯で食品事業を行う日清食品チルドは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」などの商品を展開。一方、冷凍食品事業を行う日清食品冷凍は「スパ王プレミアム」や最高級ラーメン「日清具多」などの商品を提供しています。チルド食品も冷凍食品も、お店で食べるような本格的なおいしさど調理の手軽さが、幅広い層に支持されています。



OTHER BUSINESS

菓子・飲料事業

日清シスコ・日清ヨーク

菓子事業では、日清シスコが今年50周年を迎える菓子の「ココナツサブレ」や、ロングセラーのシリアル「シスコーン」や最近のヒット商品である「ごろっとグラノーラ」などの菓子・シリアル商品をお届けしています。飲料事業では日清ヨークが、「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を展開。ともに健康志向のニーズに応えた商品づくりを行っています。



OVERSEAS BUSINESS

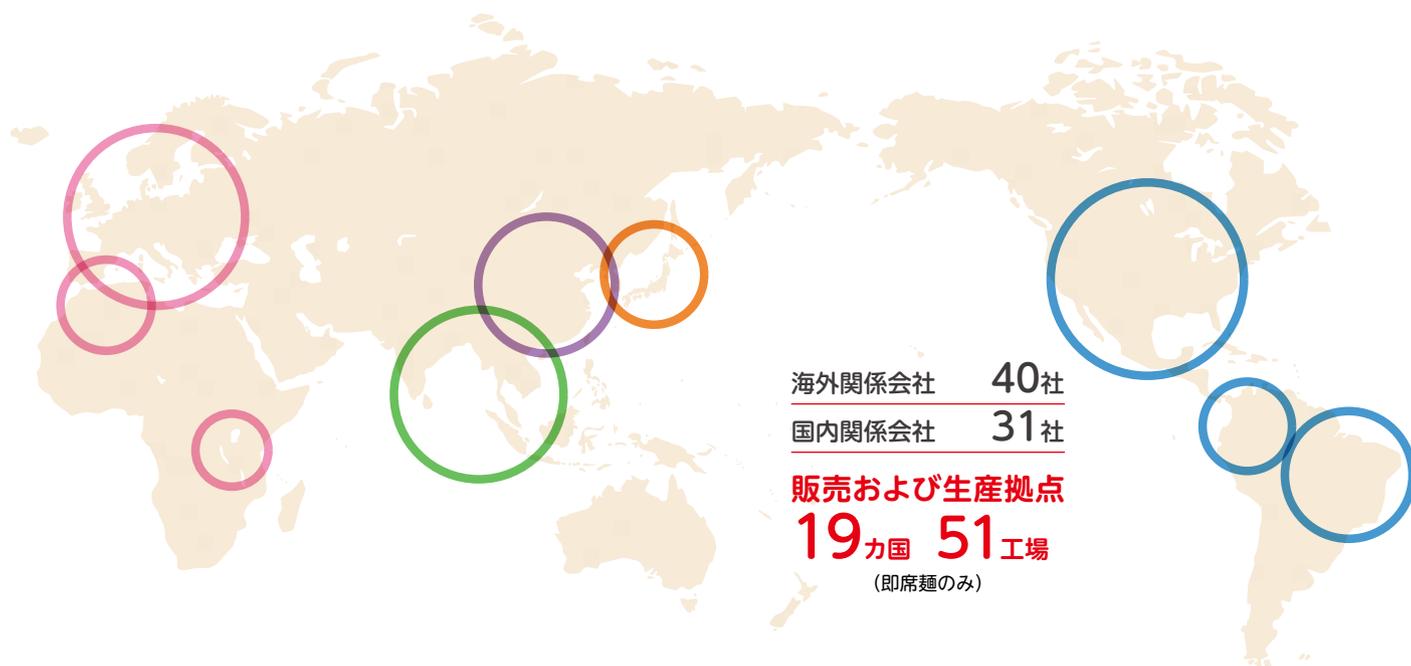
海外事業

米州・中国・アジア・ヨーロッパ

1970年にアメリカに進出して以来、現在日清食品グループは、アメリカやメキシコ、コロンビアなどの米州地域、中国地域、シンガポール・インド・タイ・インドネシアなどアジア地域、ハンガリーやドイツなど欧州・中東・アフリカ地域の世界各地に事業を拡大。現地生産・現地販売を基本に、その国の伝統食をアレンジした商品を開発、販売しています。中国では食品安全研究所も設置し、品質管理に努めています。



日清食品グループの概要 (2015年3月31日現在)



日本

常温食品および付随する事業

- 日清食品㈱
- 札幌日清㈱
- 日清化成㈱
- 日清エフ・ディ食品㈱
- 香川日清食品㈱
- 日清エンタープライズ㈱
- 味日本㈱
- 明星食品㈱
- 東日本明星㈱
- 西日本明星㈱
- ㈱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㈱
- 埼玉日清食品㈱
- ㈱明星フレッシュ
- 日清食品冷凍㈱
- 四国日清食品㈱
- 高松日清食品㈱
- 三重日清食品㈱
- ㈱ニッキーフーズ
- ㈱サークルライナーズ

他2社

その他の事業

- 日清シスコ㈱(菓子事業)
- 日清ヨーク㈱(飲料事業)
- 日清食品ビジネスサポート㈱
- 日清食品アセットマネジメント㈱
- 宇治開発興業㈱
- 日清ネットコム㈱
- ㈱フレンテ
- ぼんち㈱
- 日清食品ビジネスサポートプラス㈱

欧州・中東・アフリカ地域

- Nissin Foods Kft.
- Nissin Foods GmbH
- NISSIN YILDIZ
- Mareven Food HOLDINGS LTD.
- JKUAT NISSIN FOODS LTD.
- NISSIN MAGHREB SARLAU

米州地域

- NISSIN FOODS (U.S.A.) Co.,INC.
- MYOJO U.S.A., INC.
- NISSIN FOODS DE MEXICO S.A. DE C.V.
- NISSIN FOODS DE COLOMBIA S.A.S.
- NISSIN-AJINOMOTO ALIMENTOS LTDA.

他2社

アジア地域

- Nissin Foods (ASIA) Pte. Ltd.
- Indo Nissin Foods Ltd.
- NISSIN FOODS INDIA LTD.
- Nissin Foods Vietnam Co., Ltd.
- Nissin Foods (Thailand) Co., Ltd.
- THAI PRESIDENT FOODS PUBLIC CO., LTD.
- PT.NISSIN FOODS INDONESIA
- Nissin-Universal Robina Corporation
- PDF Co., Ltd.

他1社

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
- 上海日清食品有限公司
- 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
- 港永南食品(深圳)有限公司
- 日清食品(香港)管理有限公司
- 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
- 日清(上海)食品安全研究開発有限公司
- 浙江日清食品有限公司

他4社

(注) ● 印は連結子会社 ● 印は非連結子会社
● 印は持分法適用会社 ● 印は関連会社

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
連結従業員数	8,767名

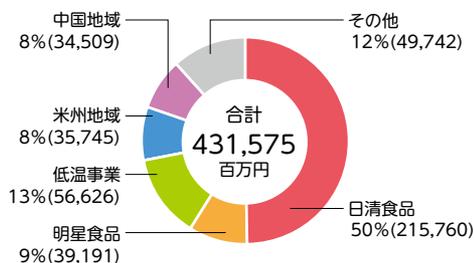
日清食品グループの最新情報は
ウェブサイトでご覧いただけます。



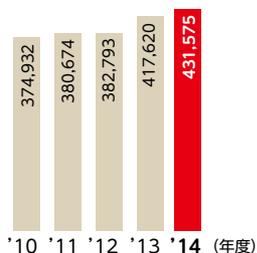
<http://nissin.com/>

業績(連結)

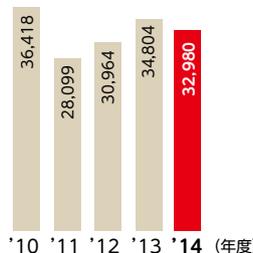
セグメント別売上構成比 (2014年度) (百万円)



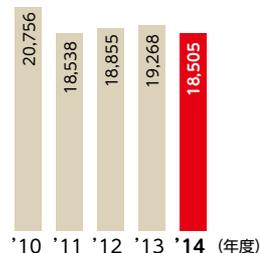
売上高
(百万円)



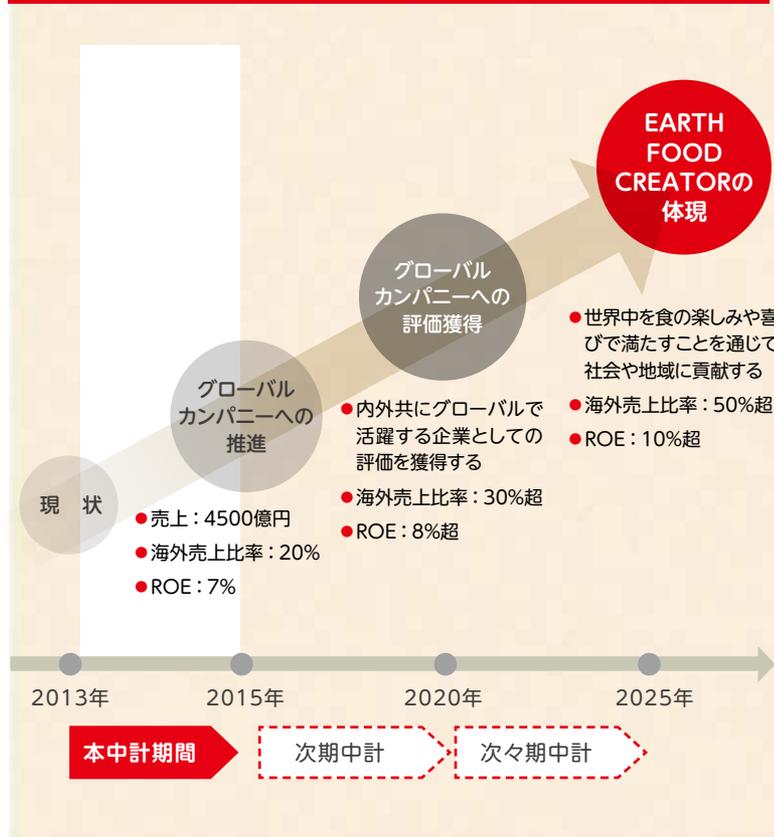
経常利益
(百万円)



当期純利益
(百万円)



日清食品グループの目指す姿



中期経営計画2015の進捗

	2014年度 (実績)	2015年度 (計画)	2015年度 (中期計画)
売上高(億円)	4316	4680	4500
うち 海外売上高	828	1047	985
営業利益(億円)	243	245	310
経常利益(億円)	330	300	360
当期利益(億円)	185	200	230
営業利益率	5.6%	5.2%	6.9%
経常利益率	7.6%	6.4%	8.0%
ROE	5.3%	5.4%	7.2%