



CSR報告書

Corporate Social Responsibility Report

2017





創業者の思いを手に、 NISSINの旅がはじまる。

戦後闇市の寒空のもと、1杯のラーメンを求めて並ぶ行列を見た安藤百福は、「やっぱり食が大事。食がなければ、衣も住も、芸術も文化もあったものではない」と食の大切さを痛感します。自宅の研究小屋で開発に没頭し、試行錯誤の末、1958年ついに誕生したのが、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」です。日清食品グループの食の創造の旅はここから始まります。

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。

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 しよく

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。

しよく い せい しよく

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。



トップメッセージ

いつまでも世の中から 必要とされる、 そういう企業でありたい

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

持続可能な地球の未来を考え

食で世界を支える

2016年1月、前年の歴史的な国連サミットで採択された人間、地球および繁栄のための行動計画「持続可能な開発目標（SDGs）」が正式発効しました。2016年11月には、2015年に採択された地球温暖化対策の国際ルール「パリ協定」が正式発効しました。「日本再興戦略」では省エネルギーの推進やコーポレートガバナンスの強化が掲げられています。今日、地球規模の課題解決に向け、産業界はESG（Environment、Social、Governance）に適切に対

処することが強く求められています。グローバルカンパニーの評価獲得を目指す日清食品グループとして、これらの課題解決に取り組むことは当然の責務です。

現在、世界では約8億人の人々が飢餓に苦しんでいます。水資源の枯渇から食糧危機に陥る国もあります。地球温暖化は農作物へ深刻な影響を与え、世界人口増加に伴う食糧需給の逼迫が懸念されるなか、安定的な食糧生産は全世界が直面する喫緊の課題です。

当社グループは、国連WFPへの支援^{*1}を通じた世界の飢餓撲滅に取り組むとともに、「日清食品グループ環境憲

章」に基づき、全事業活動におけるあらゆる段階での環境負荷低減に努めています。さらには、カップヌードルは「オリジナルカロリー」^{*2}や「バーチャルウォーター（仮想水）」^{*3}の概念から見ると、非常に効率の良い食品です。商品設計においても、当社は食糧資源の有効活用と環境負荷低減に貢献しているといえます。

日清食品グループは、安藤百福が掲げた「食足世平」（食が足りてこそ世の中が平和になる）の創業者精神を企業活動の根幹としています。食で世界を支えることが、日清食品グループの使命です。

ブランドオーナーとして製品の安全、 安心、健康の全責任を負う

食品メーカーにとっての生命線は「食の安全性」です。当社グループは創業以来、安全性の追求を経営の最重要課題と位置づけ、製品の品質管理に医薬品レベルの安全基準を導入するなど、食の安全管理体制を確立しています。

しかし食品は安全なだけでは不十分です。消費者が少しでも不安を感じたら食品としては失格です。不安がメンタルハザード（心理的障害）となり食べる楽しさとおいしさを奪うからです。

2016年9月、米国日清はウェルネス大国と呼ばれる米国において、消費者の要望の高い「減塩」「MSG（グルタミン酸ナトリウム）無添加」「人工合成香料不使用」のカップヌードルを発売しました。従来のおいしさはそのままに、メンタルハザードを取り除いたのです。安心して食べることが、究極のおいしさにつながるのです。

2015年、研究所the WAVEに新設した「健康科学研究部」では、美しく健康な体は賢い食生活から生まれるという「びけんけんしよく美健賢食」の創業者精神に基づき、食品機能や免疫、代謝など、健康・栄養に重点を置いた研究を進めています。

人の命を支える食品メーカーは、常に消費者の体と心に向き合わなくてはなりません。製品の安全、安心、健康、すべてにおいて責任を負うことが、ブランドオーナーとしての責任です。

事業構造そのものがCSR

平時・有事にかかわらず社会に貢献

食品は生命の根源を支えるという機能において、本質的に社会に貢献しています。なかでも保存性に優れ調理が簡便なインスタントラーメンは、緊急支援物資

として有用であることから、社会への貢献度がより高いと考えます。

日清食品グループは、東日本大震災や熊本地震など、大規模災害発生時に被災地の皆さまに温かいカップ麺を無償提供しています。世界規模では、「WINA（世界ラーメン協会）」^{※4}と連携のもと、これまでに世界各地の計27の災害において500万食を超える即席麺を無償提供してきました。

平時においては食べる楽しさを提供し、有事の際には命を支える。平時・有事にかかわらず社会に貢献していることが、私たちの誇りです。つまり、日清食品グループの事業構造そのものがCSRなのです。

コーポレートガバナンスを強化

良識と正義感を持って舵を取る

コーポレートガバナンスに対する社会の目が一層厳しくなっています。当社グループは、かねてより社外有識者の意見を取り入れ経営の透明化と活性化を推進してきました。2016年にはコーポレートガバナンス・コードを重視した大幅な取締役会改革を行い、取締役会による監督機能をさらに強化しました。

一方で、ガバナンス体制をいかに強化しても、トップが正しい経営思想を持たなければ企業は崩壊します。私は最高経営責任者として、「しよくいせいしよく食為聖職」の精神で、良識と正義感を持って日清食品グループの舵を取ってまいります。

有言実行で「時価総額1兆円」に

取り組む

当社グループは現在、2016年からの5カ年を対象とする「中期経営計画2020」に取り組んでおり、グループ理念であるEARTH FOOD CREATOR

の体現に向け、グローバルカンパニーとしての評価獲得を目指しています。その要件のひとつとして、「2020年度時価総額1兆円」の数値目標を掲げました。すべてのステークホルダーに日清食品グループの成長性の夢を共有していただかないと、この目標は達成できません。

初年度となる2016年度は、当初の計画を大きく上回り、絶好のスタートを切りました。「時価総額1兆円」達成のための土台はできています。あとは有言実行で執行するのみです。

いつまでも世の中から必要とされる、 そういう企業でありたい

日清食品グループが、いつまでも世の中から必要とされる企業であり続けたいと強く思います。そのためには、消費者、株主・投資家、地域社会、地球環境、あらゆるステークホルダーの立場に立ち、企業活動が社会に与えるすべての影響に責任を持ち、事業活動を通じて地球のサステナビリティ（持続可能性）に寄与することは言うまでもありません。

そのうえで、「しよくそういせい食創為世」の精神に則り、さまざまな食の可能性を追求し、夢のあるおいしさを創造し、人類を食の楽しみや喜びで満たす。そうすることが、結果的に企業の持続的成長につながっていくと考えます。

※1 P. 35参照

※2 食糧として用いられる肉・魚・卵などを生産するために必要な飼料をカロリーで表した量。

※3 輸入農作物や食料品の生産に必要な水の量を推定した数値。

※4 P. 34参照

An illustration of a mountain campsite. In the foreground, a woman in a pink shirt and blue pants stands by a campfire with a pot on a tripod. To her left is a white tent. In the middle ground, a hiker with a blue backpack is crouching on a rocky path. In the bottom right, another hiker is sitting on the ground, eating. The background features a dark brown mountain slope with green foliage under a light sky.

一瞬のひらめきが、 新たな創造への道をひらく。

インスタントラーメンの開発中、保存が利き簡単に調理できる商品にすることに頭を悩ませた安藤百福は、ある日、天ぷらを揚げる妻を見てひらめきました。「これだ！天ぷらの原理を応用すればいいんだ！」
こうして、インスタントラーメンの基本となる《瞬間油熱乾燥法》が発明されました。



フォークで食べるカップ麺の開発にとりかかった安藤は、麺をカップにうまく収める方法に苦慮します。寝ても覚めても考え続けたある晩、布団に横たわると天井がぐるっと回ったような錯覚に陥ります。「そうか、カップに麺を入れるのではなく、麺を下に伏せておいて上からカップをかぶせればいいのだ」。この《逆転の発想》のひらめきにより、1971年、世界初のカップ麺「カップヌードル」が誕生したのです。

CONTENTS

02 トップメッセージ

- 06 日清食品グループの事業内容
- 08 日清食品グループの概要

特集1：日清食品 代表取締役社長 安藤徳隆が語る

10 100年ブランドカンパニーへの飽くなき挑戦

特集2：祝！「山の日」制定

15 山と自然に関わるNISSINの活動

18 食の安全への取り組み

消費者課題

- 19 原材料の分析・検査
- 20 製品までの品質保証体制と品質調査活動
- 21 調達から生産までの品質管理
- 23 お客さまとのコミュニケーションによる製品
- 25 健康・機能性食品の開発

26 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

- 27 スポーツ・食文化支援活動
 - 29 発明・発見の大切さを伝える活動
 - 29 食育支援活動
- ## 30 50年間に100の社会貢献活動を行う「百福士プロジェクト」
- 34 食を通じて世界を支える活動

36 環境に配慮した取り組み

環境

- 37 環境マネジメント体制
- 38 環境実績
- 40 生産、物流、調達における取り組み
- 43 オフィス、営業、製品における取り組み

44 社員との関わり

人権・労働慣行

- 45 ダイバーシティの推進
- 46 人材育成施策
- 49 働きやすい職場環境

52 コーポレートガバナンス

組織統治・公正な事業慣行

- 53 コーポレートガバナンス体制
- 54 ステークホルダーとの対話
- 56 第三者意見

日清食品グループの事業内容

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.」「日清ら王」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」などのロングセラー商品で知られる明星食品の2社が即席食品事業を展開し、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。





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、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」などの商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が、幅広い層に支持されています。

菓子・飲料事業

日清シスコ・日清ヨーク・ぼんち

ロングセラー「ココナッツサブレ」などの菓子類のほかに「シスコーン」「ごろっとグラノーラ」などのシリアル商品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「ピルクル」「十勝のむヨーグルト」などの乳酸菌飲料やヨーグルト製品を提供しています。それぞれが安全安心でおいしい商品をお客さまにお届けしています。

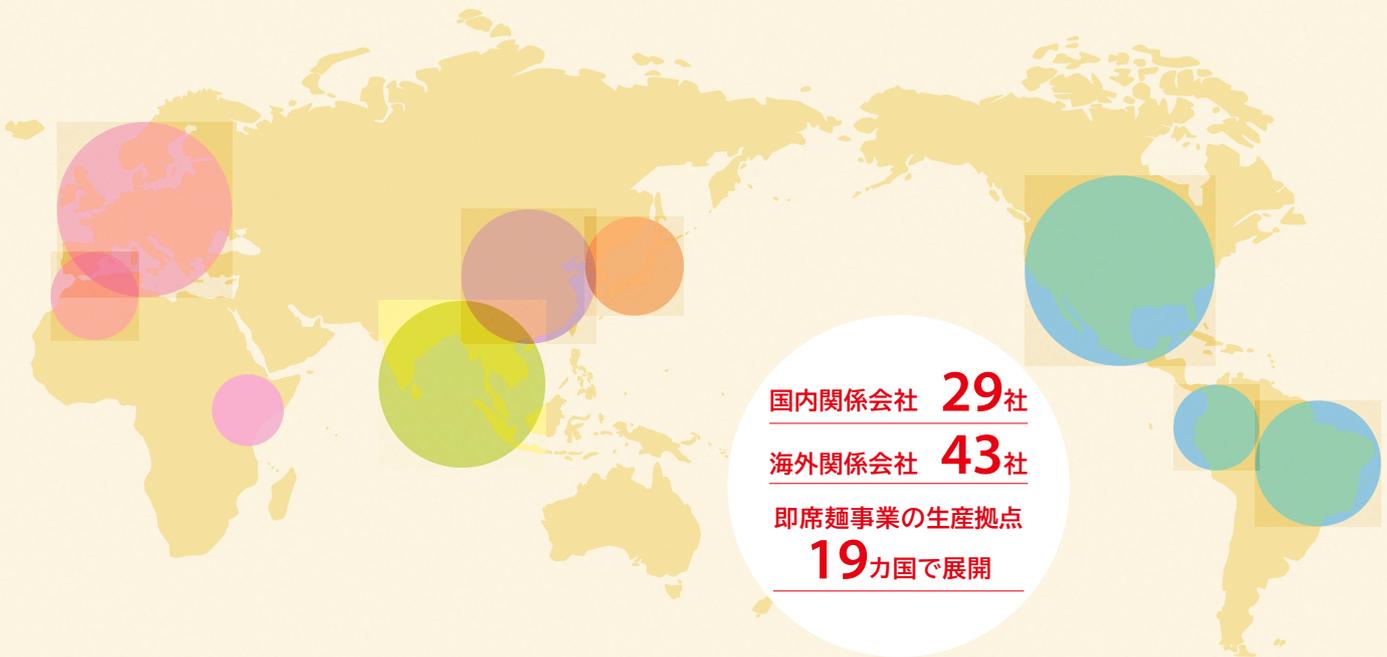
海外事業

米州・中国・アジア・ヨーロッパ

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、コロンビア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・中東・アフリカ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進め、世界中で共通のフレーバーを展開し始めています。



日清食品グループの概要 (2017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(株)
- 札幌日清(株)
- 日清化成(株)
- 日清エフ・ディ食品(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

他1社

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)
- ほんち(株)
- (株)湖池屋
- 日清食品ビジネスサポートプラス(株)

欧州・中東・アフリカ地域

- NISSIN FOODS Kft.
- NISSIN FOODS GmbH
- NISSIN YILDIZ GIDA SANAYI VE TICARET A.S.
- MAREVEN FOOD HOLDINGS LTD.
- JKUAT NISSIN FOODS LTD.
- NISSIN Maghreb SARLAU

米州地域

- NISSIN FOODS (USA) CO., INC.
 - NISSIN FOODS DO BRASIL LTDA.
 - MYOJO U.S.A., INC.
 - NISSIN FOODS DE MEXICO S.A.DE C.V.
 - NISSIN FOODS DE COLOMBIA S.A.S.
- 他2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.
 - PREMIER DRIED FOODS 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
 - 廣東順徳日清食品有限公司
 - 珠海市金海岸永南食品有限公司
 - 港永南食品(深圳)有限公司
 - 日清食品(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
 - 日清(上海)食品安全研究開発有限公司
 - 北京正本広告有限公司
- 他3社

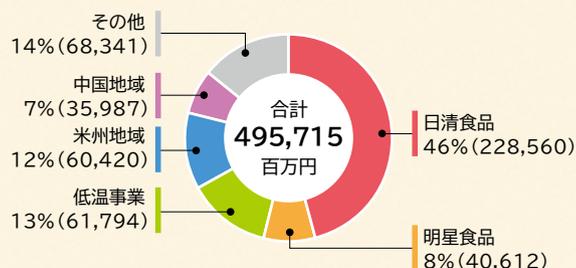
(注) ●印は連結子会社 ●印は持分法適用会社 ●印は非連結子会社 ●印は関連会社

会社概要

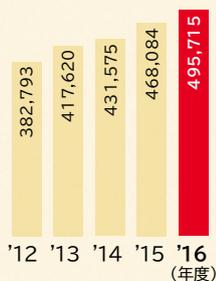
商号	日清食品ホールディングス株式会社	本社	東京本社 東京都新宿区新宿6丁目28番1号
設立	1948年9月	大阪本社	大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号
資本金	25,122百万円	連結従業員数	11,710名

業績(連結)

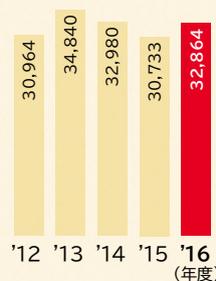
セグメント別売上構成比 (2016年度)(百万円)



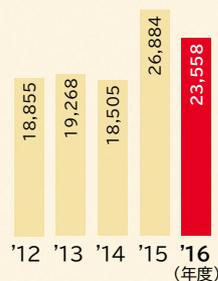
売上高 (百万円)



経常利益 (百万円)

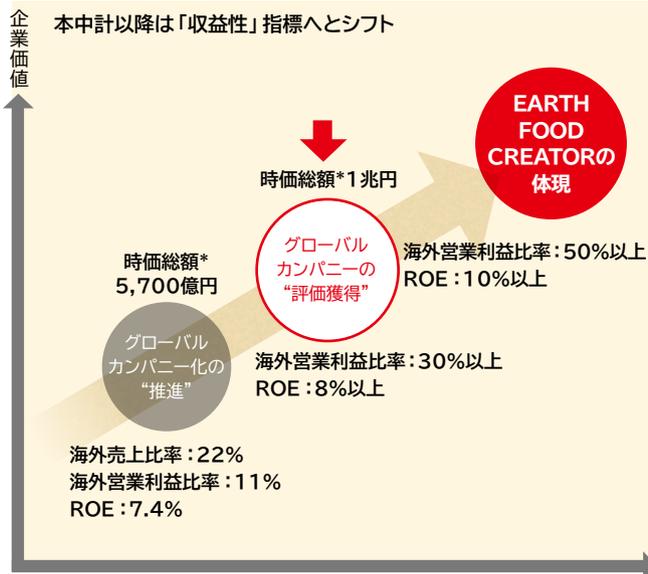


当期純利益 (百万円)



日清食品グループ 中期経営計画2020

本中計期間の位置づけ



中期経営計画
2015
(前中計)

中期経営計画
2020
(本中計)

*時価総額=株価×期末発行済株式数(自己株式控除後)

2020年度数値目標(KPI)

「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(時価総額)」を掲げ、KPIを設定。

	2016		2020	
	実績値 日本会計基準	(参考値) (日本会計基準)	目標値 IFRS基準	
本業で稼ぐ力	売上高	4,957億円	(6,000億円)	5,500億円
	調整後営業利益*1	329億円	(400億円)	475億円
資本市場価値	時価総額*2	6,400億円		1兆円
	純利益*3	236億円		330億円
	ROE	6.7%		8%以上
	調整後EPS*4	253円	年平均成長率 10%以上	330円

※配当性向は、期間平均40%以上

*1 調整後営業利益=営業利益-退職給付会計の影響

*2 時価総額=株価×期末発行済株式数(自己株式控除後)下2桁切り捨て

*3 日本会計基準における「親会社株主に帰属する当期純利益」、IFRS基準における「親会社の所有者に帰属する純利益」

*4 調整後EPS=調整後NOPAT*5÷期中平均発行済株式数(自己株式控除後)

*5 調整後NOPAT=税引後調整後営業利益+持分法損益+のれん償却額(持分法に含まれるものを含む)-非支配株主に帰属する当期純利益

特集1：日清食品 代表取締役社長 安藤徳隆が語る

100年ブランドカンパニーへの 飽くなき挑戦

未来の食文化を決々と生み出し、ユニークな価値を提供し続けるサステナブルな企業に

奇抜な発想とユニークなクリエイティビティで
世間をあっと言わせ続ける日清食品。
それを牽引するのが、日清食品 代表取締役社長
安藤徳隆の2つの経営テーマ、
「100年ブランドカンパニーへの挑戦」と
「Beyond Instant Foods」です。
ここに込められた安藤社長の思いや
取り組みについて話を聞きました。

日清食品ホールディングス(株)
代表取締役 取締役副社長・COO
日清食品(株) 代表取締役社長

安藤 徳隆

Nextジェネレーションの 心をつかむ

2016年度の日清食品の取り組みを 教えてください。

日清食品グループは、2016年に「中期経営計画2020」を発表し「2020年度時価総額1兆円」を目指しています。その達成に向けた5つの戦略テーマのひとつである「国内収益基盤の盤石化」への取り組みとして、SNS世代の「Nextジェネレーション」をターゲットとした日清食品らしいブランドコミュニケーションを次々と展開しました。

発売45周年を迎えたカップヌードルでは、“CRAZY MAKES the FUTURE.”をテーマに、カップヌードル初のプレミアム商品「カップヌードルリッチ」の発売や、ユニークなTVCMなどを展開しました。なかでも45周年記念として発売した「カップヌードルビッグ“謎肉祭”」は、「謝肉祭(カーニバル)」ならぬ「謎肉祭(なぞにくまつり)」のネーミングのおもしろさがSNS世代にうけ、一時販売休止になるほどの大ヒットとなりました。

ブランドコミュニケーションの成果は。

常識にとらわれず新しいことに挑戦する企業姿勢を、若年層をはじめとする多くの消費者の方々に評価していただき、「100年後も生き残ると思う日本企業」(リスクモンスター社調査)で前年の20位から5位へ急上昇、「今最も働

きたい企業」を表彰する「ランスタッドアワード2017」で初の1位、2016年に新設された日本のネットを最もにぎわせたクチコミ王に贈られる「WOMJアワード」では、あの“PPAP”を抑え大賞を受賞しました。

このような評価をいただけたのも、革新的な商品を次々と生み出す技術開発力、日清食品らしいユニークなブランドコミュニケーション、そして当社の食の安全に対する厳格な取り組みにより、消費者の方々が「日清食品」という企業に信頼と期待を抱いてくれていることの表れであるとうれしく思います。

美しく健康な体は賢い食生活から

食に対する健康志向が加速しています。

「食の志向調査」※1によると、消費者の食に対する志向性は「健康志向」が一番高く、次いで「経済性志向」「簡便化志向」となります。ヘルス&ウェルネス食品市場もここ4年間で20%ほど拡大しています。しかし、健康のために食の

基本であるおいしさを我慢するのでは本末転倒です。

日清食品は2017年4月に新商品「カップヌードル ナイス」を発売しました。この商品は、通常のカップヌードルよりこってり濃厚なのに、脂質50%オフ※2、糖質40%オフ※2、カロリーは通常のカップヌードルの約半分の178kcalを実現した、食べても罪悪感がない、「罪悪感ないス!」な商品です。脂質、糖質、カロリーに加え、罪悪感もオフしたというわけです。

近年、腸は第2の脳といわれ、腸内細菌の機能が注目されています。2017年1月、日清食品は健康食品ブランド「日清食品ウェルネス」を新設し、腸内細菌の代表的な善玉菌である乳酸菌の機能性に目をつけた「アレルライト」シリーズを発売するなど、消費者の健康・美容志向にお応えする商品を提供しています。

日清食品は創業者精神のひとつである「美健賢食^{びけんけんじく}」の考えのもと、今後も「賢食」の開発に取り組んでいきます。

※1 日本政策金融公庫「消費者動向調査：食の志向」(2016年7月)

※2 カップヌードル1食あたりに対しての比較。

▼「カップヌードル ナイス」

こってり濃厚なのに脂質50%オフ※2、糖質40%オフ※2、178kcalを実現したカップヌードル。





▲カップヌードル誕生45周年記念商品
「カップヌードルビッグ“謎肉祭”肉盛り
ペッパーしょうゆ」

お客さまから「謎肉」として親しまれている
“味付豚ミンチ”を通常の「カップヌードル
ビッグ」の10倍入れました。

食の安全でもイノベーション

2019年に新工場が完成予定です。

関西工場は、工場の無人化に向けた今後の食品工場のあり方を模索するチャレンジングな取り組みです。IoT技術を駆使して究極の安全性と生産性の向上を追求するとともに、エネルギーの効率化による環境負荷低減を目指します。BCP対策を含めた供給体制を確立し、震災の際にも安定的にお客さまに製品を提供できる体制を強化し、食品メーカーとしての使命を果たします。

成長を実感できる働き方改革

日清食品におけるCSRの重要課題は。

食品メーカーとして当然ながら、安全安心かつ高品質な製品をお客さまにお届けすることが第一義です。同時に、企業の本来的な社会的責任である「価値あ

る商品を世の中に提供する」ために、社員が革新的でユニークな発想を次々と生み出すことのできる環境づくりも大切であると考えます。

日清食品は2016年から、社員がお互いの成長を可能とし、自分自身の成長を実感できる企業、「成長実感カンパニー」へと進化するための働き方改革に取り組んでいます。全国営業会議を合宿・ワークショップ形式に変え「成長実感2016」と題して、組織や肩書きの壁を越え共に働く仲間として日清食品の未来のありたい姿を探求するなど、さまざまな取り組みを行い、早くも成果が出始めています。社員がお互いの価値観を尊重し、少しずつで良いので日々自身の成長を感じながら、創業者・安藤福の言う「仕事を戯れ化せよ」を体現してほしいと思います。

ワークライフバランスも重要です。

創業者は「24時間働くことは24時間会社にいることではない」という言葉を残しています。これはまさしく、今で言うところのワークライフバランスに繋がる言葉です。長時間会社にいっても、デスクに座っているだけでクリエイティブなアイデアを生み出さなければ働いたことにはなりません。

日清食品は「よく働き、よく学び、よく遊ぶ」ことを推進する新しい働き方「スマートワーキング」を2015年から始めています。革新的な製品、ユニークなブランドコミュニケーション、そしてこれらの働き方改革が奏功し、外から見ても「おもしろい企業」と思われるようになったことが、「ランスタッドアワード」などの評価につながったのだと思います。

2019年完成予定の新工場、日清食品関西工場

IoTにより製品の安全性とコスト競争力を向上させた「次世代型スマートファクトリー」

関西工場は、日清食品の考える次世代型スマートファクトリーを具現化した最新の工場です。自社研究所the WAVEが独自開発した最新鋭設備を導入し、IoT技術を活用することで自動化・効率化を進め、製品の安全性とコスト競争力の向上を実現します。50%以上の省人化などによるコスト削減やエネルギーの効率化で、環境負荷の低減を目指します。



食とスポーツは健康を支える両輪

スポーツ支援を積極的に行っています。

創業者が掲げた「食とスポーツは健康を支える両輪である」の理念のもと、「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会をはじめ、安藤財団への支援を通じて若手アスリートの世界への挑戦を応援するなど、さまざまなスポーツ支援を行っています。スポーツの発展に貢献することが、人と社会の発展につながると考えます。なお、2016年のリオ五輪陸上男子400mリレーで銀メダルを獲得した選手4名のうち、山縣選手と飯塚選手は「小学生陸上」出身、桐生選手は「安藤財団グローバルチャレンジプロジェクト」の支援選手です。

スポーツマーケティングにも力を入れています。

日清食品ホールディングスは「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会オフィシャルパートナー（カップ麺、袋麺、チルド麺、冷凍麺）」として、東京2020大会を応援しています。日清食品は、リオ五輪で銅メダルを獲得した錦織圭選手の所属契約に加え、2016年には女子テニスプレーヤーの大坂なおみ選手と所属契約を締結しました。世界の頂点を目指しトッププレーヤーたちと熱戦を繰り広げる両選手のチャレンジは、「勝つまでやめない」という日清食品グループの精神と共通します。世界で活躍するトッププレーヤーを応援することで、子どもたちが夢と希望を持ち、

日清食品グループの健康・機能性商品

日清食品 「アレルライト ハイパー」

乳酸菌には免疫調節効果が期待されています。「アレルライト ハイパー」は、わずか2粒でヨーグルト約50kg相当のリフレクト乳酸菌5000億個が摂れるサプリです。



日清ヨーク 「十勝のむヨーグルト 糖質off」

通常の十勝のむヨーグルトと比べて糖質50%off、カロリー-33%off。甘さひかえめで、さらりと飲みやすい、毎日続けられるおいしさです。



日清シスコ 「スーパー大麦 グラノーラ」

一般の大麦に比べ2倍以上の水溶性食物繊維と、4倍以上のレジスタントスターチ（難消化性でん粉）を含んだスーパー大麦“パーリーマックス”を配合した、カラダに優しいグラノーラです。



明星食品 「明星 低糖質麺 はじめ屋」

「ラーメンは食べたいけれど、糖質が気になる」方に向け“糖質50%オフ”を実現！さらに塩分も25%オフしたカップ麺です。



世界に挑戦するチャレンジ精神を育ててくれることを願っています。

“今はない”新しい価値の創造

最後に一言お願いします。

目指すのは、日清食品が未来の食文化を次々と生み出し、100年後も消費者から愛され続けるサステナブルな企業であることです。その思いを「Beyond Instant Foods」に込めました。

インスタントラーメンに続く“今はない”新しい価値を世の中に提供し、「食文化のイノベーションカンパニー」となるために、日清食品は挑戦し続けます。

「食文化のイノベーションカンパニー」となるために挑戦し続けます



一步一步踏みしめて、 NISSINの旅はつづく。

「チキンラーメン」を世に送り出してから半世紀以上、日本で生まれたインスタントラーメンは、いまでは年間約1000億食が消費される世界食となりました。新たな食の可能性を追求し続ける安藤百福の精神は、日清食品グループ社員に脈々と受け継がれています。世の中が求める価値を創造し、世界中の人々に喜びと感動を提供するNISSINの旅は、これからもつづきます。

山と自然に関わるNISSINの活動

2016年から8月11日が「山の日」として国民の祝日に制定されました。

日本は国土の7割近くを山地が占める「森林大国」で、日本人は古くから山とともに生きてきました。

富士山が世界文化遺産に登録される一方で、山林の荒廃、環境問題、動植物保護、登山者や自然愛好者の遭難事故など、いま山は多くの問題をかかえています。日清食品グループならびに安藤スポーツ・食文化振興財団（安藤財団）は、山や美しい自然が心身の健康に欠くことのできないものであることを認識し、山や自然と親しみ、山の資源を次世代に伝えていくためのさまざまな取り組みを行っています。



間伐で森を守り、箸をつくって山の資源を有効活用 Fantastic-Chopsticks!! 森林保全プロジェクト

日本の森林は林業の衰退などにより適切な管理がされず荒廃が進んでいます。手入れが不足した森林は活力を失い、二酸化炭素の吸収能力低下や土砂災害、風雪災害の増加の原因になるなど、深刻な問題を引き起こします。

日清食品グループは独自のCSR活動である百福士第18弾で、グループ社員が健全な森林づくりのため間伐を行い伐採した木を使用して箸を手づくりする、森林保全と資源の有効活用のための活動に取り組んでいます。（→P.30）

自然とアートが融合するデザイン空間を創造 小諸ツリーハウスプロジェクト

安藤財団が運営する「安藤百福センター」（長野県小諸市）の敷地内の森では、著名なデザイナーや建築家がデザインしたツリーハウスを7棟展示し、アートをきっかけに豊かな自然とふれあう機会を提供する「小諸ツリーハウスプロジェクト」を実施しています。初夏にはアートフェス、秋には収穫祭を開催し、アート・自然と触れ合うワークショップや地元の旬の食材を使用した飲食店ブースの店に加え、地元大学生にボランティアとしてお手伝いいただくなど、地域住民の方々との交流を深めています。（→P.28）



自然体験活動の指導者を養成

あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える! プロジェクト

百福士第2弾は、グループ社員が自然体験活動指導者の資格^{*}を取得し、子どもたちに自然のすばらしさや楽しさを教え、広く社会に貢献することを推進するプロジェクトです。参加者は2泊3日の研修で、自然体験活動に関するさまざまなカリキュラムを受講し、ロングトレイルの環境整備なども行います。2008年から2016年までの8年間で計12回実施し、延べ173名のグループ社員が自然体験活動指導者の資格を取得しています。

※(独)国立青少年教育振興機構認定 NEALリーダー



自然体験で子どもたちの自活力を育む!

トム・ソーヤースクール 企画コンテスト

安藤財団は、「自然体験活動は子どもたちの創造力、チャレンジ精神を育む」との考えに基づき、全国の学校や団体から自然の中での体験活動の企画案を公募し、ユニークで創造性に富んだ活動を支援・表彰する「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を実施しています。活動内容をホームページ「自然体験.com」で紹介し、自然体験活動の普及と活性化に取り組んでいます。(→P.28)



山での食事がさらに楽しくなる!

チキンラーメン「アウトドアグッズプレゼント!キャンペーン」

日清食品は2016年、かわいいひよこちゃんのアウトドアグッズが当たる、「アウトドアグッズプレゼント!キャンペーン」を実施しました。キャンペーンの賞品は、オリジナルデザインのマグやボウル、カトラリーのセットが保冷トートに入った「オリジナル保冷トート&テーブルウェアセット」や、ひよこちゃんがそのままランタンになったようなかわいらしい「オリジナルLEDランタン」。山やアウトドアでの食事がさらに楽しくなるグッズばかりです。

※本キャンペーンはすでに終了いたしました。



研究所社員が地元八王子市の里山の生物多様性を守る

里山保全活動 バイオダイバーシティで行こう!

日清食品ホールディングスの研究所the WAVEは、東京都の緑地保全地域に指定されている八王子戸吹北のすぐ近くにありま。2016年から研究所社員による生物多様性保全を目的とした活動、「里山保全活動 ~バイオダイバーシティで行こう!~」を実施し、緑地保全地域において多様な生き物が生息・生育できる環境整備や間伐のお手伝いをしています。



国民の祝日「山の日」の制定・普及を応援 全国山の日協議会への支援



日清食品ホールディングス 代表取締役社長・CEOの安藤宏基が発起人の1人である全国「山の日」制定協議会(現 全国山の日協議会)の働きかけにより、2016年から8月11日が国民の祝日「山の日」に制定されました。現在、安藤は一般財団法人全国山の日協議会副会長を務め、道標の整備など山の安全対策に取り組んでいます。日清食品ホールディングスは、同協議会の活動趣旨である「児童または青少年の健全な育成」、「地球環境の保全、または自然環境の保護および整備」に賛同し、2016年よりオフィシャルパートナーとして活動を支援しています。

番外編

「登山」で世界の飢餓・貧困を撲滅！ 快★段★セブンスサミット 踏破プロジェクト



百福士第17弾では、「登山」で世界の飢餓・貧困撲滅を支援するプロジェクトを実施しました。グループ社員が健康増進のため日常生活で積極的に階段を使用し、のぼった高さを標高になぞらえ、セブンスサミット(世界七大陸最高峰)を順番に登りました。1峰登頂ごとに寄付金を積み立て、期間内にセブンスサミットを完全踏破し、総額261万円を飢餓や貧困の撲滅支援のために寄付しました。(⇒P.31)

山と自然を歩く旅で健全な心身を育成 ロングトレイル普及活動

ロングトレイルとは一言でいうと「歩く旅」のこと。山道、峠道、街道など比較的長距離を、その土地で暮らす人々や歴史、文化、自然に触れながらのんびり歩きます。ロングトレイルは心身の健全化に加え、トレイル周辺の地域社会の活性化にも大きく寄与します。2015年には持続可能なトレイルの設置・整備、普及促進を目的とする日本ロングトレイル協会が設立されました。安藤財団は日本ロングトレイル協会と連携し、「歩く文化」の醸成に向けロングトレイルの普及・振興を図っています。(⇒P.28)



2つの道標で安全登山と山岳環境整備を支援 スマート山岳道標と 南アルプス統一デザイン道標

登山者の安全対策として、登山計画の提出、道標や通信環境の整備は大きな課題です。現在、全国山の日協議会では、オンライン登山届



「コンパス」をベースに、登山者が携行する「スマートフォン」と、ICモジュールを組み込んだ「スマート山岳道標」と、「衛星Wi-Fi」の3つを連携させた「山岳安全対策ネットワーク」のシステム整備を進めており、安藤財団は本プロジェクトを支援しています。

日清食品ホールディングスは、長野県が安全登山と世界水準の山岳高原観光地づくりのために南アルプス山域で推進する「道標整備」を支援し、登山者の安全と山岳環境整備に貢献しています。

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、調達から製造、流通、販売の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（上海）食品安全研究開発有限公司の 品質保証体制を強化

日本の厳しい品質保証体制と同等レベルの内容の品質保証を、海外でも実施することができる体制づくりに取り組んでいます。原材料や製品に異臭・異物などの問題があった場合、従来は検体を日本に送り日本の研究所で分析を行っていましたが、日清（上海）食品安全研究開発有限公司では、2016年度から現地で即時対応できるような体制を整えました。また、現地の担当者を日本の研究所に招きトレーニングを実施することで、中国でも日本と同じ精度で検査ができるように体制を強化しています。





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いて、原材料から製品に至るまでの品質保証を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、危



害物質（残留農薬、動物用医薬品、発がん性物質、カビ毒、重金属、病原微生物など）や放射性物質、遺伝子組換え農産物の分析を行うほか、原材料の生産・加工現場から製品生産に至る各段階の品質確認および製品の栄養成分やアレルゲン混入、微生物などの定期検査を通して、品質を保証しています。さらに、新しい危害物質に対する分析法の開発や、分析期間の短縮や精度の向上を目指して、従来の分析法や装置の更新も行っています。また、VOICE（→P.23）に集まるお客さまからのご指摘（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。2016年には、グローバルに品質保証体制の向上を図るため、海外製品の栄養成分表示の確認や含有アレルゲンの検査を始めたほか、理化学検査の技能評価システムSARFAPS※に海外の検査員も参加してもらうなど、体制の強化を図りました。

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

グローバル食品安全研究所の品質保証検査

独自開発した試験方法

▶ 残留農薬と動物用医薬品を一斉分析するNASRACおよびNASVED

NASRAC※1、NASVED※2はグローバル食品安全研究所が独自に開発した農薬および動物用医薬品の分析システムです。NASRACは545種類の残留農薬、NASVEDは200種類の動物用医薬品を分析することができます。測定には、ガスクロマトグラフ・タンデム型質量分析計（GC/MS/MS）および高速液体クロマトグラ



フ・タンデム型質量分析計（LC/MS/MS）を使用し、高感度な分析を実現しています。

※1 NASRAC (Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals)

※2 NASVED (Nissin's Analytical Systems for Veterinary Drugs)

▶ 遺伝毒性発がん物質を検査するNESMAGET

食品に含まれる物質の遺伝毒性を簡便に検査する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)

▶ 発がん促進物質を検査するNESTUP

発がんを促進する「発がんプロモーター」を細胞を用いて短期間に検出する試験法がNESTUP※です。従来の試験では検体添加後21日間要していたものが、2日間で結果が得られるようになりました。

※NESTUP (Nissin's Evaluation System for Tumor-Promoting Activity)

独自開発した装置

▶ 農薬と動物用医薬品の自動前処理装置FASRACおよびFASVED

残留農薬を分析するには、食品中の成分から農薬を抽出する前処理が必要です。独自に開発したFASRAC※1（残留農薬自動前処理装



置）は、食品から農薬を抽出する煩雑な操作を世界で初めて自動化した装置で、人による作業の3倍以上の処理能力があり、公定法と同等以上の精度を有しています。2016年度には動物用医薬品やその他危害物質にも対応可能な自動前処理装置FASVED※2を新たに開発、運用開始したことにより、1日の処理件数が2倍に増えました。

※1 FASRAC (Food Automatic analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals)

※2 FASVED (Food Automatic analytical Systems for Veterinary Drugs)

品質管理技能向上の取り組み

ISO/IEC17025試験所認定取得

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（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）の試験所認定を取得しています。これは、研究所の試験を行う技術能力が国際的に認められている証です。こうした分析能力と独自に開発した分析システムにより、安全な製品を提供できる仕組みを整えています。

独自の検査技能検定を各工場で実施

品質管理で最も重要でありながら精度管理への適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*用に開発した

精度管理用検体（特許登録済）を利用して、グループ会社と関連会社の品質管理担当者に対して年2回技能検定を実施しています。SARMAPSでは、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について、各工場の品質管理担当者が菌数を測定して研究所に報告します。品質管理担当者がこの検定試験に合格すれば微生物検査能力が認められ、不合格の場合は合格するまで研究所が指導します。合格者に対しては、資格認定を行う微生物検査員認証制度も行っています。

これに加え、水分や油脂含量などの理化学検査の技能評価システムSARFAPS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。2016年度には海外21工場の検査員もSARFAPSに参加し、海外での品質管理のレベルアップに取り組んでいます。

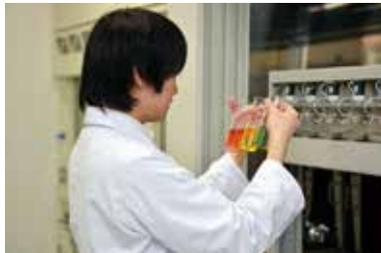
*SARMAPS (Food Safety Research Institute's Microbiological Analysis Proficiency System)



製品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の品質管理に加え、グローバル食品安全研究所でも製品を検査する二重の管理体制を敷いています。2015年からこの管理体制を海外の常温製品にも拡大し、毎月、国内外の各工場から送られてくる製品について、グローバル食品安全研究所で栄養成分やアレレルゲン表示等の確認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

グローバル食品安全研究所は、品質と安全性を確保する処置が適切に取られるよう、原料素材から加工、生産の各段階において品質調査活動を実施しています。2016年度は、国内128工場、海外56工場の合計184工場に対して延べ469日の品質調査活動を実施し、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。また、NISFOS*（日清食品グループ食品安全監査基準）による129の製造工場立ち入り調査に加え、延べ93回の防虫管理の特別調査も行いました。

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

3つの品質調査

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

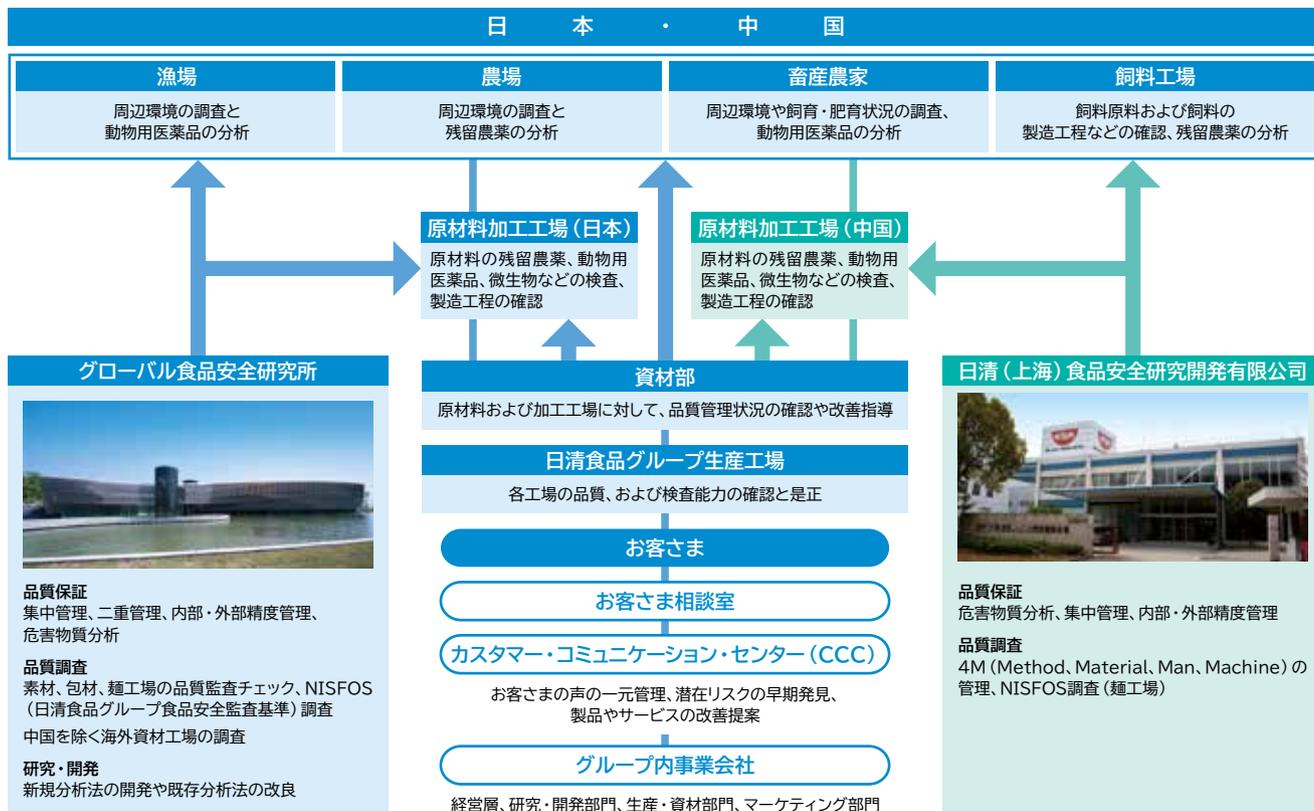
2003年に制定し、2011年に大幅に改訂した監査基準NISFOSに基づき、お客さま目線で製品製造工場などの運営状態を「食品安全管理」「有害生物対策」「製造規範」「メンテナンス」「清掃活動」の5つの検査基準で点数化して評価しています。

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、中国各地の製造工場を定期的に訪問することで、日本や中国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年より日本と同様にNISFOSに基づいた工場調査を開始しています。



品質保証体制図



調達から生産までの品質管理

マネジメントシステムの継続的な改善

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、安全対策を強化しマネジメントシステムの継続的な改善を図っています。日清食品では、生産工場、生産部、資材部、SCM部、グローバル食品安全研究所、技術開発部などが情報共有を目的に「生産技術研究会」を2カ月に1回開催し、品質課題の共有や技術の水平展開・標準化などについて話し合い、品質向上に努めています。また、工場長や生産部、その他関連部署が参加する「工場長会議」も2カ月に1回実施しています。

食品安全の第三者認証取得

日清食品グループは、生産上リスクの未然回避と品質向上のために各工場を実施していたISO9001(品質マネジメントシ

テム)による運用管理をさらに強化しています。

FSSC22000(食品安全システム認証)^{*1}は、2015年までに資材部とSCM部、日清食品の直轄4工場(関東、静岡、滋賀、下関)、札幌日清、日清化成関東工場、西日本明星神戸工場、味日本が取得、2016年には東日本明星埼玉工場、日清化成滋賀工場、ユニ・スターが新たに取得し、国内グループ全体では11工場が取得しています。食品衛生管理システムのHACCP^{*2}は、グループ全体28工場への導入推進を継続し、国内における取得工場は2016年に3工場増え、グループ全体で15工場となりました。

海外では、中国の日清食品(香港)、永南食品、珠海市金海岸永南食品、広東日清、福建日清、ブラジルのグロリア・ド・ゴイタ工場、インド日清3工場(ジガニ、レワリ、コルダ)、タイ日清がISO22000(食品安全マネジメントシステム)を取得、メキシコ日清がFSSC22000を取得しています。HACCPは、永南食品、広東日清、バトナム日清、ブラジル日清(イビウナ工場)が

取得、ISO9001は、日清食品（香港）、珠海市金海岸永南食品、広東日清、福建日清、ブラジル日清（イビウナ工場）が取得しています。

※1 FSSC22000：食品安全マネジメントシステムの国際規格ISO22000とISO/TS22002-1（食品製造業）、ISO/TS22002-4（包装材料製造業等）を統合し、国際食品安全イニシアチブ（GFSI=The Global Food Safety Initiative）が承認したベンチマーク。

※2 HACCP=Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析重要管理点）

調達における品質保証

製品の安全を保証するためには、資材の品質管理を徹底することが必要です。日清食品ホールディングス資材部では、原材料の調達先や生産委託先の製造工程まで立ち入り調査し、管理状況の確認や改善に向けた指導をしています。調達品の品質管理体制を強固にするため、2015年から資材部内に品質グループを設置し、法令、設備、原料・水、製造工程、製品検査、衛生管理などに関する全32項目の「原料製造工場チェックリスト」による検査をサプライヤーに実施し、改善指導を行っています。2016年からは、サプライヤーに事前にチェックリストを自己評価してもらい、改善に向けた話し合いに生かしています。海外で利用する「原料製造工場チェックリスト」は、各国の実情に合わせ、日本語のほか中国語、英語、スペイン語、およびポルトガル語（予定）への多言語化を進めています。

2015年から開催している、海外の事業会社の調達担当者を集めた「グローバル・パーチェス・ミーティング」も引き続き実施し、チェックリスト内容を共有しています。

原材料の品質管理

異物混入防止への取り組み

日清食品では異物混入防止策として、工場での受け入れ検査において、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。2015年からは一部の資材で色彩選別機を設置しているほか、一部の資材メーカーにも導入を推進し品質の向上を図っています。日清食品直轄4工場（関東、静岡、滋賀、下関）では、小麦粉をサイロに受け入れる時点で異物が混入しないよう、受入口にもフィルターを設置しています。

水の安全確保

日清食品グループは、工場の製造工程で使う水を検査し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弁別分析装置をいち早く導入し、現在も関東近県にある当社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

原材料の情報管理

日清食品グループは、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。

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あるいは内袋にQRコードをつけ、製品情報が入ったロットナンバー・製造年月日・納入業者などの情報を管理しています。海外においても、直接メーカーから納入する資材についてQRコードの導入を始めています。

生産工場での情報・品質管理

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、日清ヨークと一部の協力工場の生産工場内に、品質管理カメラを計5000台以上設置し、異常があった場合、何が問題であったかを確認できるようにしています。トレースの部分でもX線の排出記録やカメラ映像などから製品の製造時間を追跡し、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。入退場システムもグループ工場への導入を拡大しています。

COLUMN

日清ヨーク関東工場新設

日清ヨークは埼玉県羽生市に関東新工場を建設しました。最新鋭の生産設備の導入により、自動化、省人化による生産性の向上を図るとともに、HACCP方式に対応した衛生的な工場ですらなる品質向上に取り組みます。今後は、関東新工場と関西工場の2拠点で、BCP対策を含め安定的・効率的な生産・供給体制を構築していきます。





お客さまとのコミュニケーションによる製品

お客さまの声をグループ各社で共有

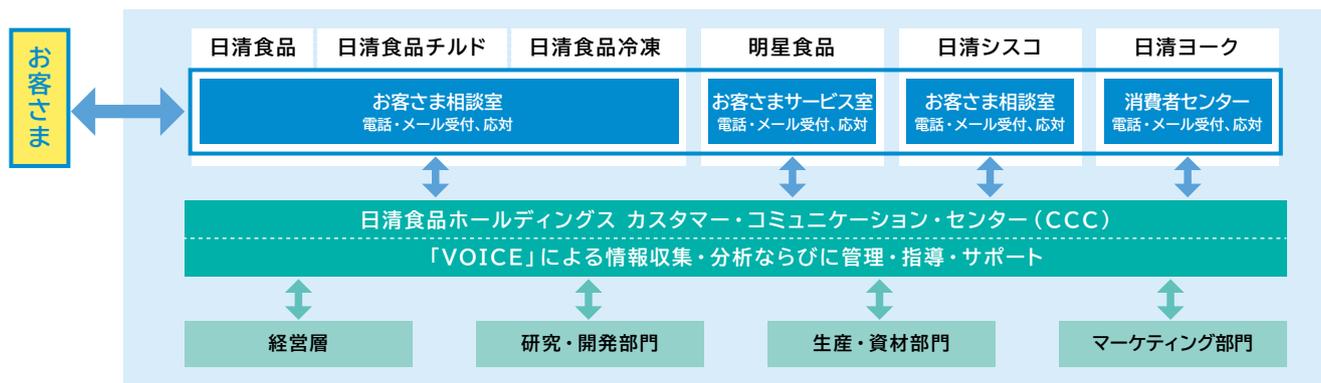
日清食品グループ6社（日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、明星食品、日清シスコ、日清ヨーク）の「お客さま窓口」に寄せられたお客さまからの声は、カスタマー・コミュニケーション・センター（CCC）が収集・分析し、その結果は経営層および関連部署に速やかにフィードバックされます。また、集められた声はお客さま対応システム「VOICE」にデータベース化され、製品やサービスの改善に生かすとともに、お客さま満足度向上

のためにグループ全体で活用されています。

CCCは2009年から日清食品、日清食品チルドと日清食品冷凍を対象に「VOC (Voice Of Customer) 会議」を毎月2回開催し、お客さまの声を整理して共有し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。2016年度はCCCの改善提案の中から49件が改善されました。

明星食品、日清ヨーク、日清シスコは、生産などに関わる品質向上会議を実施しています。

お客さま対応体制



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。日清食品グループは、年齢や体格、身体的能力にかかわらず安心して製品を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）の考え方を取り入れています。

日清食品では法定の最低文字サイズより1ポイント大きい9ポイント以上を使って読みやすい表示を心がけるなど、お客さま目線でわかりやすい表現や配色、デザインを心がけています。日清食品冷凍では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ています。日清食品チルドも主な製品にはUDフォントを使用しています。

オンラインストアを使いやすくリニューアル

日清食品は、2000年に開設した直営オンラインショップ「日清e-めんShop」を「日清食品グループ オンラインストア」※（<http://store.nissin.com>）として2016年9月にリニューアルしました。豊富な商品の中から欲しいものが直感的に選べるよう設計し、視認性の高い配色、アイコンを活用した分かりやすいナビゲーションの設置、さらに商品名と価格に大きめのフォントを使うなどユニバーサルデザインに対応しています。「テイスト」「カロリー」での並び替え、1食からの購入や2000円以上の注文での送料無料など、利便性も向上しました。

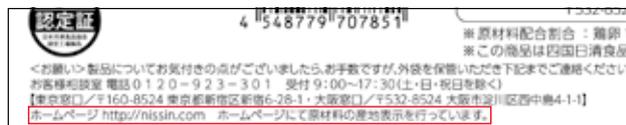
※ご利用いただくには無料会員登録が必要です。



お客さまへの情報提供

原産地情報をウェブサイトに公開

「原材料の産地を知りたい」といったお客さまの声にお応えし、ウェブサイトで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。日清食品と日清食品冷凍は、商品パッケージにウェブサイトのURLを記載して原材料の産地情報への誘導をしています。



日清食品冷凍の例

アレルギー物質への対応と製品のアレルギー表示

日清食品グループは、原材料に含まれる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。食物アレルギーが特定された原材料は、食品衛生法によって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品目がありますが、日清食品グループは27品目すべての表示をしています。ウェブサイトでは、27品目のアレルギー物質を含む・含まない製品についてのアレルゲン検索もできます。また、より多くのお客さまに安心して食べていただけるよう、商品のリニューアル時にはできる限りアレルギー物質を増やさないようにしています。

お客さま目線で改善した事例

「アンパンマンらーめん／おうどん 4食入り」の粉末スープパックの色をわかりやすく

日清食品

アンパンマンらーめんとおうどんの4食入りは、従来麺入りパックの下にトレーと同色の粉末スープパックを入れていたため、お客さまからスープが入っていることが分かりにくいとの声がありました。そこで、麺を取り出したときに粉末スープのパックがあることに気づきやすいよう、パックの色をトレーと異なる鮮やかな色に変更しました。



カップヌードルのフォークを内蓋の間に

日清食品（中国）

中国では屋外で喫食する方が多いため、製品の中にプラスチック製のフォークを入れていますが、フォークに粉末スープなどが付着してしまうとの声がありました。そこで、上蓋と中身の間に内蓋を入れ、内蓋の上にフォークを入れて、フォークが製品の中身と接触しないように改善しました。



冷凍パスタ商品のきざみ海苔パックを内袋に接着

日清食品冷凍

「きざみ海苔」がついている冷凍パスタ商品を開けた際に、「きざみ海苔」の袋が落ちてしまったり、入っているのに気がつかなかったなどの声があったため、2016年3月から麺の入った内袋に「きざみ海苔」の袋を直接添付するようになりました。



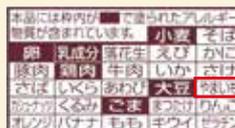
アレルギー物質低減への取り組み事例

「チキンラーメン」と「カップヌードル」でアレルギー物質を一部不使用に

日清食品

アレルギーを持つ方に配慮して、2016年6月から「チキンラーメン」の麺が入っている全商品で、発売当初からつなぎとして使われていた原材料のやまいもを使用しないレシピへ順次切り替え、2016年度中に切り替えが完了しました。

「カップヌードル シーフードヌードル」、「カップヌードル チリトマトヌードル」ならびにその関連商品は、アレルゲンのリスクをなるべく避け、より多くのお客さまに安心して食べていただけるよう、2016年7月から落花生を使用しないレシピへ順次切り替えました。



チキンラーメン



カップヌードル シーフードヌードル



健康・機能性食品の開発

健康志向に応える商品

日清食品グループは、カロリーカットや減塩、低糖質、体に良い食物繊維・栄養素の配合など、お客さまの健康志向に応える商品開発に取り組んでいます。2015年3月からグローバルイノベーション研究センターに新設された「健康科学研究部」では、栄養、味覚、生体調節機能という切り口で食の機能について解

析し、おいしく独創的な製品の創造につなげる最先端の研究を行っています。

日清食品は、サイリウム種皮由来の食物繊維を配合した「特定保健用食品」シリーズや、ダイエット食品「カミングダイエット」などを展開しています。2017年1月には、健康食品ブランド「日清食品ウェルネス」を新設しました。

こってりなのに、ナイスな要素がいっぱい 「カップヌードル ナイス」

日清食品

メタボ予備軍が増え始める30～40代の男性向けに、2017年4月に「カップヌードル ナイス」を発売しました。「濃厚！ ポークしょうゆ」と「濃厚！ クリーミーシーフード」の2種類で、カップヌードルよりも濃厚な味わいなのに、カップヌードル1食あたりに対し、脂質50%OFF、糖質40%OFF、カロリーは178kcalを実現した商品です。新開発のノンフライ麺にレタス4個分の食物繊維も練りこんでいます*。



※日本食品標準成分表2015年版より、レタス可食部位300gを1個分として換算、レタス100gの食物繊維は1.1gとして計算。

MSGフリーのカップヌードル発売

米国日清

米国日清では、米国の自然志向、健康志向の高まりを受け、2016年9月に減塩、MSG（グルタミン酸ナトリウム）不使用のカップヌードルを発売しました。香料もレモン、パプリカ、ライム、ターメリックなどの自然由来の香料に変更しました。



冷し中華、ざるそば、ざるうどんを無化調に

日清食品チルド

2017年3月、「日清のラーメン屋さん 冷し中華 2人前」と「日清のどん兵衛 生ざるそば/生ざるうどん 鰹だし 2人前」を化学調味料を無添加にしてリニューアル発売しました。これにより、素材の風味が一層引き立つようになりました。



「シスコーンBIG」にビタミンD配合でCa吸収強化

日清シスコ

2017年3月にリニューアル発売した「シスコーンBIG」は、カルシウムが配合された「シスコーン」の栄養機能をさらに強化し、カルシウム吸収を促進するビタミンDを新たに配合、あわせて定着を促進するビタミンも配合しました*。「シスコーンBIG」は、骨の健康維持に大切な3つの栄養素を意識した食生活の推奨を行なう第三者機関「コツコツ骨ラボ」の推奨を受けております。



※プレーンタイプを除く。

COLUMN

「日清食品ウェルネス」ブランドを新設

創業者精神のひとつである「美健賢食」^{ひけんけんじく}（美しく健康なカラダは賢い食生活から）に基づき、日清食品グループは食のチカラを引き出す研究に取り組んでいます。

日清食品は、2017年1月に健康食品ブランド「日清食品ウェルネス」を新たにスタートし、1月には乳酸菌の機能性に目をつけた「アレルライト」シリーズを、6月にはダブルのサラサラ成分を凝縮した「DHA&EPA+ケルセチン」と、ダブルの美容成分を配合した「モイストフュージョン」を発売しました。



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

社会貢献活動は日清食品グループの事業構造の本質です。日清食品グループは自然災害などの際、緊急支援物資として価値の高いインスタントラーメンによる支援活動を率先して行っています。また、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」の理念のもと、スポーツ振興や食育活動に取り組み、安藤スポーツ・食文化振興財団への支援を通じて、青少年の健全な心身の育成や新しい食文化の創造、子どもたちに「発明・発見の大切さ」を伝える活動を行っています。

香港に体験型ファクトリーが登場

日清食品グループは、体験型食育ミュージアムを通じて発明・発見の楽しさや大切さを伝える活動を行っています。2016年にはその活動を海外に広げ、11月に香港国際空港内に「出前一丁」を小麦粉からつくることができる「出前一丁ファクトリー」と、自分だけの「合味道（カップヌードル）」づくりを体験できる「マイカップヌードルファクトリー」をオープンしました。2つの体験型ファクトリーを通じて、海外においても発明・発見の大切さを学んでもらうとともに、インスタントラーメンの安全性を発信しています。





スポーツ・食文化支援活動

スポーツ振興

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、1985年の第1回から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会」に協賛しています。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」に協賛しています。両大会から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、日本のスポーツ界の底辺拡大に貢献しています。2016年8月のリオ五輪では、「全国小学生陸上競技交流大会」出身者の山縣亮太選手、飯塚翔太選手が男子4×100mリレーで銀メダルを獲得しました。



女性アマチュアゴルファーに機会提供

日清食品ホールディングスは、女性の社会進出やゴルフ人気を背景に、ゴルフを通じた企業間の交流や女性ゴルファーの裾野拡大を目的とした「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年からは関西と関東の2会場で予選大会を開催し、より多くの女性ゴルファーに機会を提供しています。

安藤財団の活動を支援

安藤スポーツ・食文化振興財団(略称:安藤財団)は、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、青少年の健全な心身の育成や食文化創造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。

スポーツ支援

若手陸上アスリートの海外挑戦を応援

安藤財団は2015年から日本陸上競技連盟とともに、2020年へ向けた陸上競技の若手アスリートの海外挑戦を支援する

COLUMN

リオ五輪メダリストが表敬訪問

リオ五輪・男子4×100mリレーで銀メダルを獲得した山縣亮太選手、飯塚翔太選手、桐生祥秀選手、ケンブリッジ飛鳥選手と、男子50km競歩で銅メダルを獲得した荒井広宙選手が、2016年8月に日清食品ホールディングスを表敬訪問されました。山縣選手、飯塚選手は「全国小学生陸上競技交流大会」出身、桐生選手は「安藤財団グローバルチャレンジプロジェクト」の2016年度支援選手です。



荒井広宙選手が、2016年8月に日清食品ホールディングスを表敬訪問されました。山縣選手、飯塚選手は「全国小学生陸上競技交流大会」出身、桐生選手は「安藤財団グローバルチャレンジプロジェクト」の2016年度支援選手です。

日清食品グループ陸上部、東日本駅伝で5年ぶり6度目の優勝

2016年11月に埼玉県で行われた第57回東日本実業団対抗駅伝競走大会(主催:東日本実業団陸上競技連盟)において、日清食品グループ陸上部が3時間47分45秒で5年ぶり6回目の優勝を飾りました。同大会は全日本実業団対抗駅伝競走大会(ニューイヤー駅伝)の予選を兼ねた大会で、森田修一監督が監督賞を、矢野圭吾選手が3年連続区間新記録を樹立し最優秀選手に選ばれました。



競走大会(ニューイヤー駅伝)の予選を兼ねた大会で、森田修一監督が監督賞を、矢野圭吾選手が3年連続区間新記録を樹立し最優秀選手に選ばれました。

「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志す満16歳以上の実業団に属さない個人が対象で、海外での大会転戦や大学への進学・留学など長期の活動と、1～3ヵ月の合宿・留学などの旅費・遠征費・居住費など短期の活動を支援します。2016年度は、2016年リオ五輪・男子4×100mリレーで銀メダルを獲得した桐生祥秀選手をはじめ、男子400mのウォルシュジュリアン選手など12名の選手を応援しました。

若手テニス選手の強化育成を支援

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、全国大会等の成績優秀者を選抜して行うトップジュニアキャンプ（修造チャレンジ）やナショナルジュニアキャンプ、海外遠征などを支援しています。2016年度は、トップジュニアキャンプを3回開催し延べ61名、ナショナルジュニアキャンプは21回開催し延べ111名、海外遠征は14回実施し延べ40名のトップジュニア選手や指導者が参加しました。

自然体験活動の普及

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」

全国の学校や団体から自然体験活動の企画案を公募し、ユニークで創造性に富んだ企画を支援・表彰する「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を2002年から行っています。その結果や活動内容はウェブサイト「自然体験.com」で公開し、自然体験活動の活性化を図っています。2016年度の「第15回トム・ソーヤースクール企画コンテスト」には209団体から応募があり、学校部門の最優秀賞「文部科学大臣賞」は熊本県宇城市立青海小学校の「ふるさとを愛し、豊かな心を育む体験活動」、

一般部門の最優秀賞「安藤百福賞」は京都府の京都市子どもセンターの「無人島 1週間チャレンジキャンプ2016」が受賞しました。そのほか、優秀賞2団体、推奨モデル特別賞4団体、トム・ソーヤースクール奨励賞1団体、努力賞に7団体が選ばれました。

自然体験活動の人材育成、ロングトレイル普及を担う「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を推進するための人材育成や、アウトドア活動の普及を目的に2010年に設立された専門施設です。敷地内の森に著名なデザイナーや建築家がデザインしたアートツリーハウス7棟を展示し、「アート」をきっかけに自然とふれあうことを目的とした「小諸ツリーハウスプロジェクト」も実施しています。2016年には「自然で楽しむアートフェス」、「信州の収穫祭」を開催し、それぞれ約1200名の参加者で賑わいました。

また、安藤百福センター内に日本ロングトレイル協会の事務局を置き、2017年2月には「第4回ロングトレイルシンポジウム」を共催するなど、同協会と連携してロングトレイルの普及・振興を支援することで、日本における「歩く文化」の醸成を図っています。

新しい食の創造を表彰する「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つくす）」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。2016年度の「第21回安藤百福賞」では、緑茶カテキン受容体の基礎研究で九州大学大学院主幹教授の立花宏文氏、コレステロール代謝を改善する食品成分に関する基礎研究で岐阜大学シニア教授・教授の長岡利氏の2名が「優秀賞」を受賞しました。このほか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」を3名が受賞しました。なお、2016年度より「食創会」会長に元内閣総理大臣の小泉純一郎氏を迎え、事業のさらなる活性化を図っています。

COLUMN

熊本地震支援に対し感謝状を授与

2016年4月に発生した熊本地震において、日清食品グループはキッチンカーとボランティアスタッフの派遣、ならびにカップ麺約30万食を無償提供しました。この支援活動に対し、森山農林水産大臣（当時）から礼状を、蒲島郁夫熊本県知事から感謝状を授与されました。





発明・発見の大切さを伝える活動

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の製造工程をアニメーション映像で紹介する「カップヌードルドラマシアター」のほか、小麦粉から手づくりする「チキンラーメンファクトリー」、世界でひとつだけのオリジナルカップヌードルをつくる「マイカップヌードルファクトリー」など、体験しながら学ぶことができます。



2016年度は過去最高の76万人が来館し、2017年3月末までに累計737万人が訪れています。

創造的思考を学ぶ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)

神奈川県横浜市みなとみらいに2011年に開館した「カップヌードルミュージアム」は、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、子どもたちの創造力や探究心を育てるためにつくられた体験型食育ミュージアムです。「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」のほか、

安藤百福のクリエイティブな発想を知ることができる「クリエイティブシンキングボックス」や、自分自身が“めん”になってカップヌードルの製造工程を体験する「カップヌードルパーク」などのユニークな展示を通じて、発明・発見のヒントを学べます。2016年9月には、工場をイメージしたコースを4000個のビー玉が滑走するウインドーディスプレイ型の新コンテンツ「CUPNOODLES “B-玉” COASTER」をオープンしました。2016年度は過去最高の107万人が来館し、2017年3月末までに累計578万人が訪れています。



香港に登場した体験型ファクトリー 出前一丁ファクトリー& マイカップヌードルファクトリー

2016年11月、香港国際空港内に即席麺づくりを体験できる「出前一丁ファクトリー」と「マイカップヌードルファクトリー」をオープンしました。



2つの体験型ファクトリーを通じて、発明・発見の大切さを学んでもらうとともに、インスタントラーメンの安全性を発信しています。両ファクトリーには2017年3月末までに合わせて約4万人が来場しました。



食育支援活動

「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」

日清食品は小学生を対象に2008年から「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」を全国各地で開催しています。小麦粉をこねて麺をのばし、油で揚げるまでの工程を楽しく体験してもらうことで、チキンラーメンがどのような材料でどのようにつくられるのかをわかりやすく伝えています。さらに、「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つのグループからチキンラーメンの具材を選んで、栄養バランスについて学んでもらいます。参加者からも好評で、



2016年度は全国15カ所で20回実施し、1100名の親子が参加しました。

※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。

未来のために百のいいこと



50年間に100の社会貢献活動を行う

「百福士プロジェクト」

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。
74億を、腹から笑顔に!

4 未来の「健康」のために。
人類を、お腹の底から健やかに!

3 未来の「地球」のために。
地球と生きよう!

5 未来の「子供たち」のために。
ココロもカラダも強く楽しく!

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・安藤百福の志を受け継ぎ、グループ社員が50年間に100の社会貢献活動を行う日清食品グループ独自のCSR活動です。活動のテーマは「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」。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。日清食品グループは「百福士プロジェクト」を通じて、より豊かな地球の未来づくりに貢献していきます。

第18弾

「かんぼう」して「箸」をつか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

2017年1月～2018年3月

百福士プロジェクト第18弾は、日本の森林保全と資源の有効活用を目的とした社会貢献活動です。日本の森林は、林業の衰退などにより適切な管理がなされず荒廃が進んでいます。手入れが不足した森林は活力を失い、二酸化炭素の吸収能力が低下し、土砂災害や風雪災害を引き起こすなど深刻な問題を抱えています。

そこで第18弾では、グループ社員が「間伐」を行い、その間伐材を用いてグループ社員が「箸」を手づくりするプロジェクトを実施しています。「間伐」とは、混みすぎた森林を適度な密度にする「間引き」作業で、間伐することで太陽光が地面に降り注ぎ樹木の成長を促し、森林を健全な状態へと導きます。地面に光が差し込むことで植物が生え動物が集まり、生物多様性も向上します。

2017年1月、日清食品グループ社員有志34名が奈良県吉野郡下市町の杉林を訪れ、間伐ならびに山道の整備を行いました。2017年6月から2018年3月にかけて、この間伐材を用いてグループ社員が約3万膳の箸を手づくりし、さまざまなイベントで使用して資源の有効活用を図ります。

Fantastic-Chopsticks!!
森林保全プロジェクト





第17弾

セブンサミットを踏破して飢餓・貧困を撲滅！

快★段★セブンサミット踏破プロジェクト

2016年12月～2017年4月



日清食品グループは「食」を通じて社会や地球に貢献することを使命としています。「健康経営」の考え方を取り入れ、社員の健康増進にも積極的に取り組んでいます。

そこで第17弾では、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を実施しました。

プロジェクトの仕組みは、グループ社員が健康のため日常生活で積極的に階段を利用し、のぼった高さを標高になぞらえ「セブンサミット（世界七大陸最高峰）」を順番に登山し、1峰登頂に成功するごとに寄付金を積み立てていきます。貯まった寄付金は、プロジェクト終了後、飢餓や貧困の撲滅支援のために寄付します。

グループ社員有志210名が参加して2016年12月にスタートした本プロジェクトは、開始から133日目にセブンサミットを「完全踏破」し、無事終了しました。

積み立てられた寄付金240万円は、世界の飢餓に苦しむ子どもたちの学校給食支援として、国連の食糧支援機関である「国連WFP」(→P.35)に寄付しました。また、本プロジェクトの参加費計21万円は、日本の子どもの貧困撲滅に取り組む「子供の未来応援基金」*2へ寄付しました。

※1 ジャヤ山（オセアニア・4884m）、ビンソンマシフ（南極・4892m）、エルブルース（ヨーロッパ・5642m）、キリマンジャロ（アフリカ・5895m）、マッキンリー（北米・6194m）、アコンカグア（南米・6960m）、エベレスト（アジア・8848m）

※2 日本の子どもの貧困対策として2015年10月に創設された基金（事務局：内閣府、文部科学省、厚生労働省、日本財団）





第16弾

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

2016年11月

世界では約8億人が飢餓に苦しみ、子どもの4人に1人が栄養不良に見舞われています。そこで第16弾では、世界の飢餓問題を広く一般消費者に啓発する活動を行いました。

国連が定めた「世界子どもの日」である11月20日をはさんだ13日間にわたり、インスタントラーメン発明記念館（大阪府池田市）とカップヌードルミュージアム（神奈川県横浜市）に3200枚のシールで構成された大型パネルを展示して、来館者に募金を呼びかけました。100円募金いただくごとにシールを1枚めくっていただき、シールが1枚ずつめくれていくと、徐々にシールの下の写真が現れ、最初は「お腹が空いて悲しげな子どもたち」であったパネルが「学校給食を食べる笑顔の子どもたち」へと変化しました。

来館者の方々から2館合わせて64万4995円の寄付をいただき、日清食品ホールディングスから同額の金額を加えた合計128万9990円を、国連WFPの学校給食プログラムへ寄付しました。本プロジェクトにより、4万3千食の学校給食を世界で飢餓に苦しむ子どもたちに提供することができました。



第15弾

日清月歩 チャリティーWALKプロジェクト

～月まで毎日9000歩～

2016年4月～9月

第15弾では、創業者精神のひとつである「食^{しよくい}為^{せい}聖^{せい}職^{しやく}」に基づき、食の仕事に携わる企業として世界の平和に貢献する活動を実施しました。

グループ社員から募った参加者422名が、自身の健康と飢餓に苦しむ子どもたちのために、1日9000歩以上を目標にウォーキングします。参加者全員の歩いた距離の累計が「月」（38万4400km）に到達するまでプロジェクトは続きます。参加者がモチベーション高くウォーキングに取り組んだ結果、目標どおり開始から21週目に「月」に到達し、国連WFPの「学校給食プログラム」に210万円を、プロジェクト参加費の合計42万2000円を「子供の未来応援基金」に寄付しました。



百福士第15弾「日清月歩」により 「平成28年度東京都スポーツ推進企業」に認定

日清食品ホールディングスは、百福士第15弾「日清月歩 チャリティーWALKプロジェクト」の取り組みが評価され、東京都から「平成28年度東京都スポーツ推進企業」の認定を受けました。「東京都スポーツ推進企業認定制度」は、東京都が2020年に向けた「スポーツ都市東京」の実現のために創設した制度で、社員のスポーツ活動の促進やスポーツ分野における支援を実施している企業等を認定します。日清食品ホールディングスが同認定を受けるのは、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」に続き2回目となります。



TOKYO
東京都スポーツ推進企業

これまでに実施した百福土プロジェクト

www.nissin.com/jp/about/csr/hyakufukushi/



第1弾 アフリカ事業化自立支援
Oishii (おいしい) プロジェクト
2008年2月～2013年1月
食糧難に苦しむアフリカのケニアでインスタントラーメンの価値とつくり方を伝授し、経済的自立を支援しました。

自然体験活動指導者養成
第2弾 **あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える! プロジェクト**
2008年10月～
グループのミドル・エイジ社員を対象に自然体験活動の指導者を養成するプロジェクトです。2008年の開始時から2016年までに173名の社員が資格を取得しています。

防災備蓄食支援
第3弾 **もしもの時のチキンラーメン・カン プロジェクト**
2008年8月
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」合計10万食を、防災備蓄食として大阪府、大阪市、大阪府池田市の3自治体に寄贈しました。

インスタントラーメンのお湯でもSTOP温暖化
第4弾 **お湯と生きるプロジェクト**
2010年3月～2014年3月
インスタントラーメン調理での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。

社員大ボランティア支援プログラム
第5弾 **社員の大ボラ応援します! プロジェクト**
2010年3月～2012年11月
社会貢献活動を行う非営利団体で活躍するグループ社員とその活動を支援するプロジェクトで、優秀者を表彰し活動費用を支給しました。

駅伝日本一が、おいしい走りかた教えます。
第6弾 **走食系チルドレン育成プロジェクト**
2010年9月～2013年3月
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。

つくって学ぶ、食のおいしさ、たのしさ、ありがたさ。
第7弾 **児童、厨房に入るべし! プロジェクト**
2011年7月～2013年4月
手づくり料理への関心や正しい食の知識と感謝の心を育むことを目的に、子どもの食育・料理教室を合計251回開催し、延べ1474人が参加しました。

第8弾 **東北の未来を發明しようプロジェクト**
子どもたちに、ひらめくチカラを。
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計1000名を、神奈川県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。

第9弾 **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
2012年8月
3年間保存可能な「チキンラーメン保存缶」と「カップヌードル保存缶」合計5万食(2万5千缶)を、東京都新宿区、神奈川県横浜市、大阪府池田市に寄贈しました。

お父さんと子どもがチームでチャレンジ!
第10弾 **全日本育麺(イクメン)メニューコンテスト**
2012年10月～2013年3月
「全日本育麺メニューコンテスト」を開催し即席麺メニューを募集、決勝大会では全国約300組から選ばれた10組がメニューを披露しました。

子どもたちの夢、応援します。
第11弾 **東北の未来へ RUN RUN! プロジェクト**
2013年9月～2015年2月
日清食品グループ陸上競技部の選手が東日本大震災で被災した岩手県、宮城県、福島県の小学校で「クリエイティブシンキング」や「走ることの楽しさ」を教えました。

第12弾 **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
2014年5月・7月
災害時に自助・共助ができるグループ社員の養成を目指し1泊2日の避難所体験研修を実施し、備蓄食料の調理や災害時の初動対応を学びました。

第13弾 **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
2015年4月～9月
健康のために体重を減らしたいグループ社員の体重減量分を1kgあたり5000円に換算して国連WFPに寄付し、飢饉に苦しむ子どもたちの学校給食を支援しました。

子どもの異文化理解を促進し、スポーツの大切さを伝授
第14弾 **日清スピードランニングプロジェクト**
2015年10月～11月
日清食品グループ陸上競技部のケニア人選手と日本人選手が、東日本大震災で被災した岩手県、宮城県、福島県の小学校で「異文化交流教室」と「走り方教室」を行いました。



世界ラーメン協会 (WINA) との連携

自然災害などの有事の際、インスタントラーメンは非常に有用な支援物資となります。日清食品グループは世界ラーメン協会 (WINA) と連携し、大規模災害が起こった際には会員である現地法人の協力を得て世界中で食料支援を行っています。2016年3月には、安全研究の活性化のため、日清食品ホールディングスからWINA食品安全研究基金に10万ドルの寄付を行いました。

災害食料支援活動

2016年4月 エクアドル地震

インスタントラーメン10万食支援

南米エクアドルで4月16日に発生した地震の被災地に対する緊急食料として、米国日清と共同で約10万食のカップヌードルを被災者に無償で届けました。



2016年7月 福建省の台風

インスタントラーメン12万食支援

7月9日から11日にかけて福建省を襲った巨大台風の被災者に向けて、日清食品 (中国) と共同で、カップヌードル12万食を緊急食料として無償提供しました。



2016年10月 ハイチのハリケーン

インスタントラーメン7万4千食支援

中央アメリカにあるハイチを襲った大型ハリケーン「マシュー」の被災者に、米国日清と共同で約7万4千食のカップヌードルを無償提供しました。



WINAとは

世界ラーメン協会 (World Instant Noodles Association 略称: WINA) は、インスタントラーメン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貢献することを目的に、1997年に安藤百福の提唱により設立された世界規模の業界団体です。2017年3月現在、世界24カ国/地域の約169社 (団体) が加盟しています。

現在、日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEOの安藤宏基が会長を務め、事務局を同社内に置くなど、日清食品グループを挙げてWINAの活動を牽引しています。同協会は、インスタントラーメンの品質を維持・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、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」や、「世界ラーメンサミット」を開催しています。2008年には「WINA食品安全研究基金」と「WINA災害食料救援基金」を設立し、インスタントラーメンの安全性研究に努める一方、世界の自然災害の被災者へインスタントラーメンを通じた災害食料支援活動を行っています。

インドで業界団体「インド即席麺フォーラム (FINMI)」設立

2016年3月、インドのインスタントラーメンメーカー5社 (ネスレ、ヒンドウスタン・ユニリーバ、CGフーズ、キャピタルフーズ、インド日清) による、インド即席麺フォーラム (FINMI=Forum of Instant Noodle Manufacturers in India) が発足しました。これは2015年にインド即席麺市場で起きた一部の製品の回収騒動に端を発したもので、WINAと現地の主要メーカーが品質向上と業界発展のためにインスタントラーメンメーカーの協会設立の必要性を確認したことにより実現しました。



国連WFPへの協力

世界では約8億人、およそ9人に1人が飢餓に苦しんでいます。とくに深刻なのは子どもの飢餓で、世界中の子どもの4人に1人が慢性的な栄養不良に見舞われています。日清食品グループは、食が足りて初めて世の中が平和になるという創業者精神「食足世平」に基づき、代表取締役社長・CEOの安藤宏基が会長を務める国連WFP協会の飢餓撲滅活動を積極的に支援しています。

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、売り上げの一部が国連WFPの「学校給食プログラム」に寄付される「レッドカップキャンペーン」に、2012年から「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。2016年の寄付金額は3024万円で、2012年からの累計寄付金額は1億5350万円となりました*。

WFPイベントへの特別協賛

日清食品ホールディングスは、途上国の子どもたちの飢餓撲滅に向けた支援を呼びかける国連WFP協会主催の「WFPウォーク・ザ・ワールド」に2008年から特別協賛しています。2010年からは、飢餓問題や食糧支援活動への認知拡大を目的とする「WFPエッセイコンテスト」に特別協賛しています。同コンテストでは、特別協賛に加え応募1作品につき学校給食1日分に当たる30円を国連WFPに寄付するマッチング寄付にも協力しています。



WFPウォーク・ザ・ワールド2017 (大阪)

日清食品グループの主なWFP支援活動 (上記を除く)

実施日	会社名	支援活動	寄付金額*
2016年6月	日清食品ホールディングス	熊本地震支援	50万円
2016年6月	日清食品ホールディングス	エクアドル地震支援	50万円
2016年7月	日清食品ホールディングス	日本プロゴルフ選手権大会 日清カップヌードル杯来場客からのチャリティ	27万円
2016年8月	日清食品 (札幌日清)	「ラーメン記念日フェスタ」入場料全額寄付	51万円
2016年9月	日清食品ホールディングス	百福士第15弾「日清月歩 チャリティーWALKプロジェクト」	210万円
2016年12月	日清食品ホールディングス	2016年度国連WFP「学校給食プログラム」支援キャンペーン	300万円
2016年12月	日清食品ホールディングス	百福士第16弾「めくって届ける。命のシールプロジェクト」	129万円
2017年5月	日清食品ホールディングス	百福士第17弾「快★段★セブンサミット踏破プロジェクト」	240万円

※万単位以下は四捨五入



©Mayumi Rui



国連WFP協会会長 安藤宏基
2012年 エチオピア プラミニキャンプにて

国連WFPとは

国連WFPは、飢餓と貧困をなくすことを使命とする国連唯一の食糧支援機関で、災害や紛争時の緊急支援、栄養状態の改善、学校給食の提供などを活動の柱に、毎年約80カ国で、女性や子どもなど8000万人に食糧支援を行っています。

国連WFPは、国連機関である「WFP 国連世界食糧計画」と、それを支援する認定NPO法人である「国連WFP協会」（会長：安藤宏基）の2つの団体の総称です。

環境に配慮した取り組み

環境

日清食品グループは、環境に配慮した企業活動に取り組んでいます。2008年に「日清食品グループ環境憲章」として基本理念・行動指針を定め、持続可能な地球環境の保全のために、すべての事業活動におけるあらゆる段階での環境負荷低減に取り組んでいます。

2015年度には、「食^{いく}足^{そく}世^せ平^{へい}」の創業者精神のもと「2020年までに達成すべき中期環境目標」を設定し、食料生産に悪影響をおよぼす地球温暖化の抑制をはじめとする環境保全活動を進めています。

2020年までに達成すべき 中期環境目標 進捗状況

重要課題	2020年度達成目標	2016年度実績	関連ページ
省エネルギー・ 地球温暖化対策	事業活動に伴う温室効果ガス(CO ₂) 排出量 30% ^{※1} 削減	23.9%	P.38
省資源・資源循環対策	再資源化率 99.5% 以上を維持	99.6%	P.38
環境マネジメント体制の 強化	グループ工場のISO14001認証の 取得率 100% ^{※2}	60.0%	P.37
	環境管理責任者の資質向上 (eco検定の合格者) 100% ^{※3}	20.8%	—

※1 国内対象事業所における原単位での削減目標(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 環境プランナー等の代替資格を設定



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、環境目標や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。各部門の実務担当によるワーキンググループ会合も適宜開催しています。そのほか、グループ工場の環境活動の取り組み状況などの情報共有を目的に環境管理責任者が集まる「日清食品グループ環境推進委員会」も開催しています。2016年に連結会社となったぼんちは、2017年1月から「環境対策組織」「エネルギー対策組織」を構築し、全社的な環境保全対策を推進しています。

独自の調査基準で法令順守状況や環境活動を調査

グループ全体の環境マネジメントを推進するため、2012年に環境推進部が発足しました。環境推進部では、2013年から独自の「環境調査基準 (RISEA※)」に基づき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の調査結果は各工場にフィードバックされ、その後の改善状況まで確認します。

2016年度は、ぼんちの4工場が新たに加わりRISEAの対象工場は28工場となり、そのうち19工場でRISEAに基づく環境調査を実施しました。各工場には、環境法規制手続き一覧、環境省の温室効果ガス排出抑制等指針や低炭素技術製品、環境目標達成に向けた取り組み事項などについて伝達し情報共有を図りました。

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

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緊急事態対応手順書を整備するなど、緊急事態を想定したリスク対策も

行っています。各工場は手順書に従い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BCP (事業継続計画) の一環として、日清食品の滋賀工場では緊急用の自家発電設備を備えています。

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ます。2016年度は新たに日清ヨーク関西工場と、海外では中国・福建日清が取得しました。

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)、 日清食品チルド、日清食品冷凍、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)、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・ディ食品、味日本、香川日清食品
海外	ブラジル日清 (イビウナ工場)、日清食品有限公司 (香港)、 永南食品有限公司、珠海市金海岸永南食品有限公司、 廣東順徳日清食品有限公司、福建日清食品有限公司

(2017年5月現在)

COLUMN

「環境に呼応する研究所」 the WAVEが建築賞を受賞

日清食品ホールディングスの研究所the WAVEは、国内の優れた建築作品に贈られる第57回BCS賞 (一般社団法人日本建設業連合会主催) を受賞しました。デザインや機能性に優れていることはもちろんのこと、周辺環境や町並みへの配慮、地域との融合などが評価されての受賞となりました。

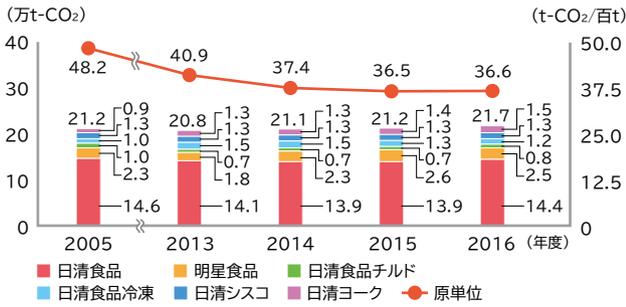




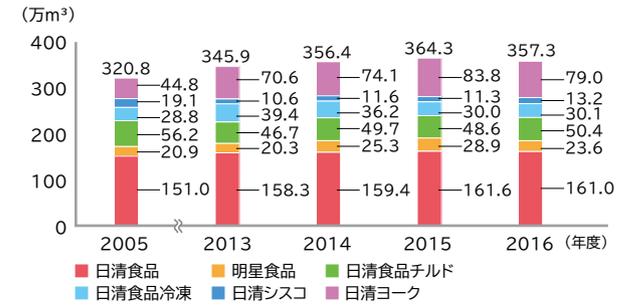
環境実績

国内

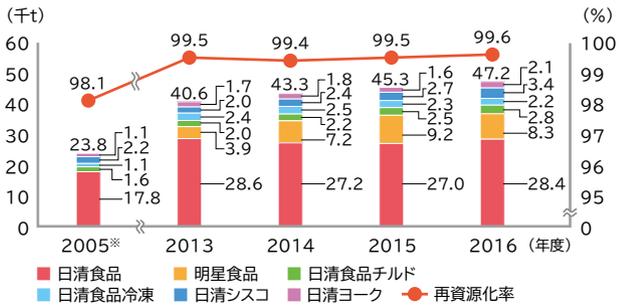
CO₂排出量・CO₂原単位排出量



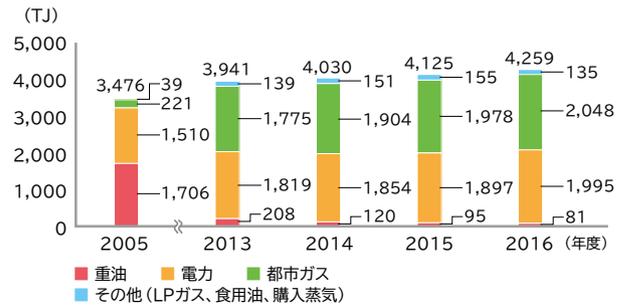
水使用量



廃棄物量・再資源化率



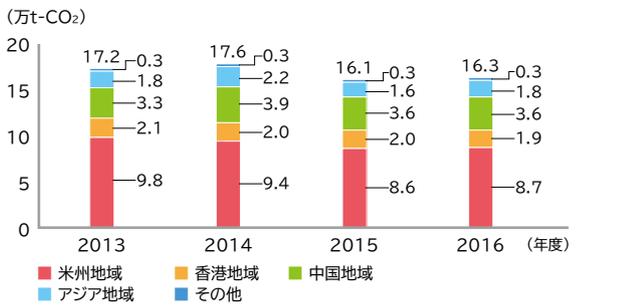
エネルギー投入量



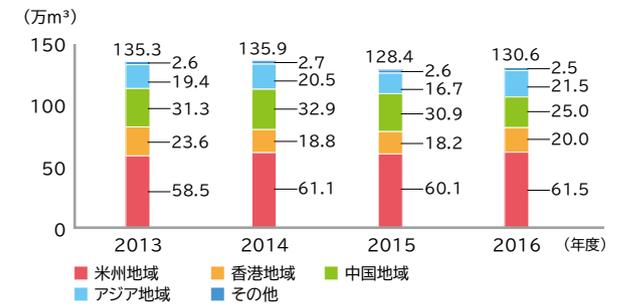
*廃棄物量・再資源化率については2005年度の明星食品のデータを把握していません。

海外

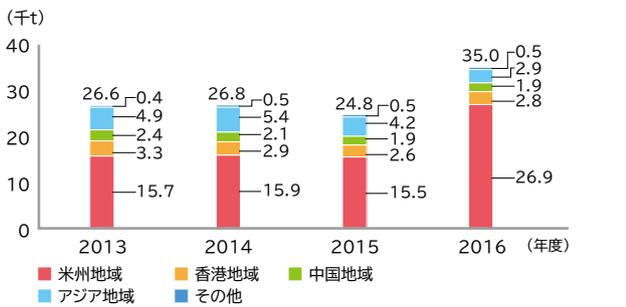
CO₂排出量



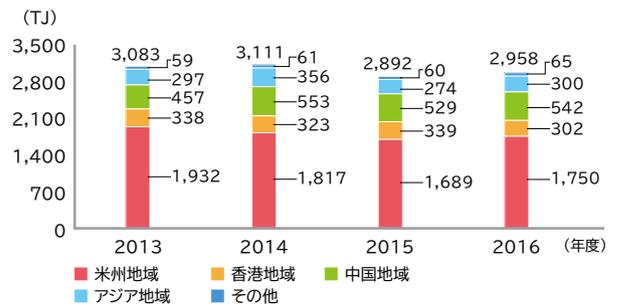
水使用量



廃棄物量

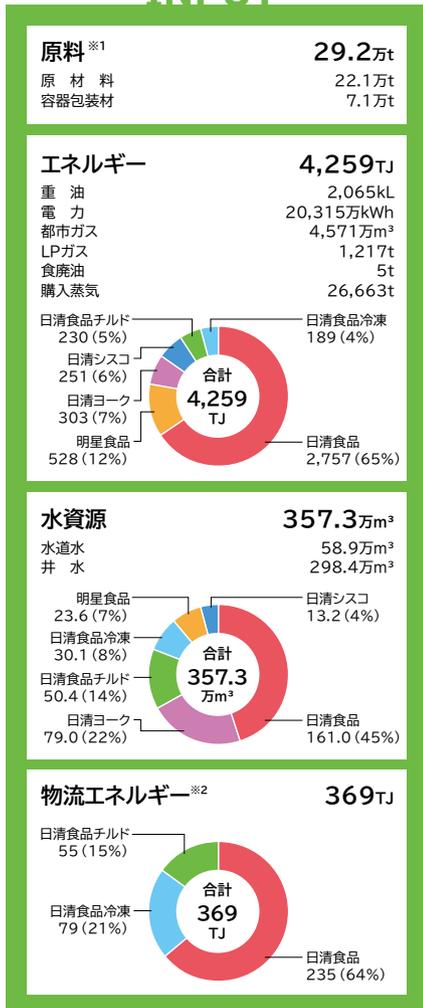


総エネルギー投入量

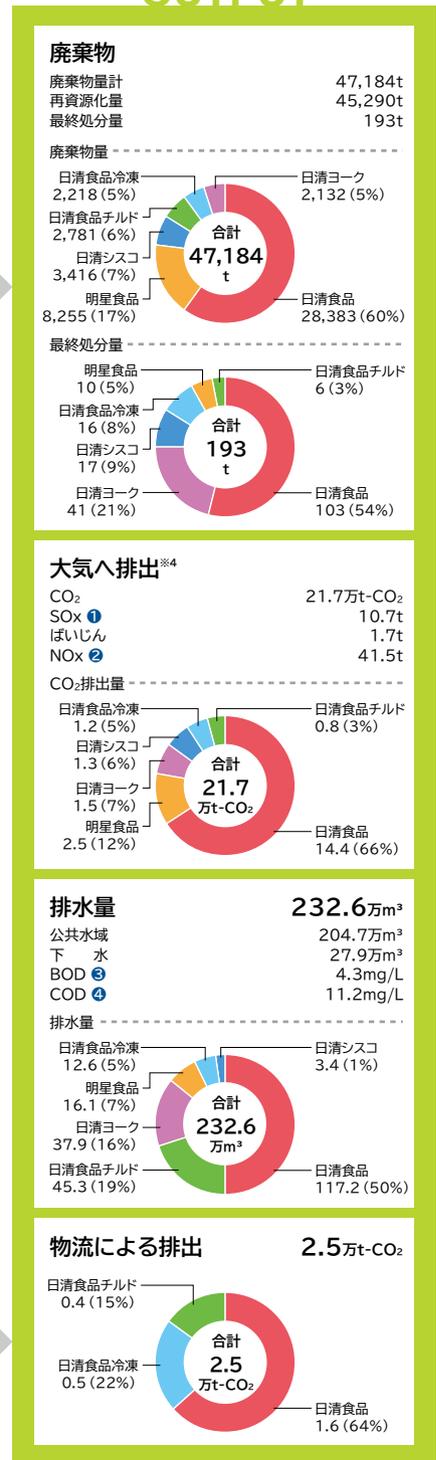


事業活動と環境負荷

INPUT



OUTPUT



- ① SOx 硫黄酸化物
- ② NOx 窒素酸化物
- ③ BOD 生物化学的酸素要求量
- 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）、日清ヨーク（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、ユニ・スター、埼玉日清食品、相模フレッシュ、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 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）

※3 製品重量については、日清食品の全直轄工場と札幌日清を対象範囲とします。

※4 CO₂排出量についてはユニ・スターと相模フレッシュを除いています。

●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。
電力からのCO₂排出量算出には、各電力会社の公表値（前年度の排出係数）を採用しています。
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、物流、調達における取り組み

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28工場中22工場で燃料転換が完了しています。生産工程では、蒸煮工程で使用する蒸気量の削減、油熱乾燥工程の効

率化など、各工程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。フロン排出抑制法への対応、LED照明や人感センサー照明への切り替え、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。海外ではインドやタイなどでバイオマスによる省エネ設備の導入が進んでおり、中国の工場では重油から天然ガスへの燃料転換が完了しています。

温室効果ガス削減／省エネへの取り組み事例

BCPのためのコージェネ導入

▶ 日清食品静岡工場

停電時でも操業が継続できるよう、BCPの一環として2017年3月にガスで発電し廃熱も活用できるコージェネレーションシステムを導入し、4月から本格稼働しました。

バイオマスの活用

▶ インド・コルダ工場

2016年10月からペレットを利用するバイオマス省エネボイラー（ブリケットボイラー）を導入し、重油使用量を削減しました。これによりインドにある3工場（南部ジガニ、北部レワリ、東部コルダ）全てで省エネタイプのボイラーの導入が完了しました。

▶ ぼんち中央工業団地工場

第二工場でバイオマスボイラーの蒸気を熱源として活用しています。燃料の木質チップには地元の森林の間伐材などを使い、エネルギーの地産地消を実現しています。

蒸気配管の保温で効率アップ

▶ 日清シスコ大阪工場

蒸気配管にオーダーメイドの保温ジャケットを設置することで保温効果を高め熱効率を向上させ、ガス使用量がCO₂換算で年間22トンの削減となりました。

国内クレジット認証

▶ ぼんち山形工場

2011年に重油ボイラーを高効率のLPガスボイラーに転換したことで省エネとCO₂排出量の削減を実現し、そのCO₂排出削減実績は国内クレジットとして認証されました。

屋根の断熱塗装で節電効果

▶ 日清シスコ東京工場

2016年に第一工場の屋根の一部に断熱塗装を施し、建物の温度上昇の抑制を図りました。これによる冷房消費の節電効果は年間7万3,882kW、CO₂換算で37トンの削減となりました。

COLUMN

日清ヨーク関東新工場における環境負荷低減の取り組み

日清ヨーク関東新工場は、環境負荷低減のための最新設備を整えています。ボイラー燃料には天然ガスを使用し、重油ボイラーを使用する場合と比較してCO₂排出量を1時間あたり28%削減しております。工場棟の照明にはLED照明を採用し、蛍光灯を使用する場合と比べ電気使用量が85kW/h減少しています。また、飲料パック容器の資材梱包をダンボール包装からクラフト紙に切り替えたことにより、廃棄物量が13.5トン※減少しました。

※2016年8月より随時生産移行・切替を行い、2017年3月までの実績値。



水使用量・排水量削減

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利用するなど、水の再利用に取り組んでいます。また、環境負荷低減のため排水量の削減にも取り組んでいます。

水使用量・排水量削減の取り組み事例

前処理設備を導入し排水量を削減

▶ 東日本明星

工場排水の前処理設備を導入し、排水処理設備にかかる負担を軽減した結果、排水量が約30%削減されました。

ゆで槽に仕切りをつくり水使用量と排水量を削減

▶ 日清食品静岡工場

麺の形態によりゆで時間が異なるため、ゆで槽に水の量を変えられる仕切りをつくり、水の使用量と排水量を削減しました。

ゼロエミッション推進／廃棄物削減

2001年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再生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。廃棄物の多くを占める食品残渣については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いても減容化・減量化・再資源化を進めています。なお、海外ではタイの工場では有価での売却を進めた結果、ゼロエミッションを達成しています。

※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利用すること。

ゼロエミッション推進／廃棄物削減の取り組み事例

廃棄されていた糖蜜の飼料化

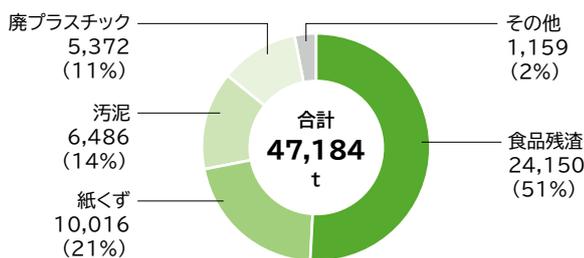
▶ 日清シスコ東京工場

これまでシリアル製造工程で排出される糖蜜は焼却廃棄されていましたが、飼料として有価で引き取ってもらう方法に変更しました。これにより、焼却物の削減分が年間見込みで25トンとなり、食品リサイクル率が97.2%から99.2%へ向上する見込みです。

廃棄物の適正処理

日清食品グループでは「産業廃棄物処理マニュアル」を重要規程として定め、各グループ会社は同マニュアルに従って産業廃

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)



棄物処理業者に産業廃棄物の処理を委託しています。産業廃棄物処理業者と委託契約する際には、日清食品グループの書式を用いること、独自の委託先チェック表を用いて委託先の実地確認・評価を行うことなどが定められています。さらに、委託契約、産廃マニフェスト、廃棄物の排出量などの情報は環境推進部に適宜送付され、現場と環境推進部で内容をダブルチェックする仕組みになっています。製品形態の廃棄物処理は原則パッカー車による収集とし、パッカー車による収集が不可能で通常トラックによる収集の場合は、収集運搬から処分場までの現場立ち会いを必ず実施し、記録として焼却や粉碎時の写真を撮影してマニフェストとともに5年間保管することを義務づけています。

廃棄物の適正処理の取り組み事例

環境配慮型分析で廃液処理が不要に

▶ 明星食品研究所

たん白質の分析方法をケルダール法※1から環境配慮型の燃焼法※2へ変更しました。燃焼法は2015年から「食品表示基準」で採用された分析方法で、硫酸や水酸化ナトリウムなどの危険な薬品を使わずに分析ができるため、廃液を処理する必要がなくなりました。

※1 試料を熱と酸で分解し、たん白質をアンモニアに変換、滴定により定量し、たん白質に換算する方法。

※2 試料を高温で燃焼させ、たん白質を気体の窒素に変換、定量し、たん白質に換算する方法。

モーダルシフトの推進

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、内航船の海上輸送と合わせ、同路線のほとんどがモーダルシフトしています。2016年度のモーダルシフト率はトンキロ※ベースで前年度より1.3ポイント増加の29.3%となり、CO₂排出量を年間約300トン削減しました。明星食品は、2014年に開始した生産工場から九州物流拠点への一部輸送のモーダルシフトを継続しています。東日本明星埼玉工場からは海上輸送、西日本明星神戸工場からは鉄道輸送を活用することで、陸上輸送時と比べ年間で約220トンのCO₂削減となっています。日清食品冷凍も一部輸送についてモーダルシフトを進め、2015年より埼玉日清食品から九州エリアへの船便輸送を開始しています。※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。

輸送の効率化の推進

輸送ルートの見直しや配送エリアや物流拠点の再編、共同配送などによる輸送の効率化・最適化を進めています。日清食品は2016年1月、グループ各社を含め、生産から販売までの全体最適化のためのサプライチェーンマネジメント強化のために

SCM部を新設しました。地産地消の物流網を目指し、主力製品の生産パターンと転送比率を改善することで移動距離の短縮化を図り、使用エネルギーの低減に努めています。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クス効率化に取り組んでいます。

輸送の効率化の取り組み事例

フォールドデッキの導入

▶ 日清食品

資材輸送において、静岡工場からの一部路線でフォールドデッキを導入し、積載効率を高めることで輸送台数を39%削減しました。



共同配送で配送効率とCO₂削減

▶ 日清食品

2017年6月より北海道の帯広エリアの一部でサントリーとの共同配送を始めました。この取り組みにより両社合計で年間約50トンのCO₂削減が可能となります。

▶ 明星食品

2016年7月より北東北地区の配送を日清食品との共同配送に切り替えたことで配送車両が集約され、従来の単独配送と比較して配送効率が向上しました。

転送拠点の変更で移動距離短縮

▶ 明星食品

2017年1月より神戸工場から他地区への転送拠点を工場に隣接する倉庫に変更したことで、工場から倉庫までの移動距離が短縮され、年間約15,000トンキロの減少となる見込みです。

梱包資材の削減

梱包資材の強度を確保しながら重量を軽減する減量化を進めるとともに、梱包方法を工夫することで収納効率を改善しています。日清食品や明星食品では、一部のカップ麺において、段ボールケースの梱包時に天地を交互に入れるオボジット方式を、日清食品冷凍では機械で段ボールを成形するラップラ

ウンド式を採用するなど、梱包資材の省資源化と輸送効率の向上につなげています。

原材料・資材調達における取り組み

2007年5月に温暖化防止への配慮などを定めた「グリーン調達基本方針」を制定し、各種原材料の調達において環境配慮を推進しています。2016年からは主なサプライヤーに対する環境関連情報の調査を始めました。また、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、米国で2013年に、ハンガリーでは2016年にRSPO*に加入しています。ハンガリー日清では2016年2月に認証パーム油に切り替わり、米国日清では2016年12月に100%切り替えが完了しました。

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

梱包資材削減の取り組み事例

梱包段ボールをラップ式に

▶ 日清ヨーク

製品を梱包する段ボールをA式段ボールからラップ式段ボールへ切り替えることで、段ボール使用量が年間174トン減少しました。



A式

ラップ式

段ボールの梱包形態の変更

▶ ブラジル日清

「カップヌードル」の梱包を、ハーフトレイの段ボールにシュリンクフィルムをかける方式に変更しています。積載方法もオボジット方式にしたことから、段ボールサイズは572×382×108mmから523×354×73mmに縮小し、梱包資材重量が年間で624トンの削減となりました。

【グリーン調達基本方針】

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



オフィス、営業、製品における取り組み

オフィス部門での取り組み

各オフィスでは省エネタイプの空調機やLED照明など省エネ設備を導入し、研究所the WAVEでは屋上のNISSINマークにソーラーパネルを用い建物内の照明などの電力を補助しています。クールビズやウォームビズ、節電や近接階への階段利用をうながす「2up3down」運動に取り組むほか、ペーパーレス化、廃棄物の排出抑制・分別・リサイクルなどを推進しています。

営業活動での取り組み

営業車をはじめとするほとんどの社用車に、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しています。2016年度の事業会社6社※の環境対応車導入の割合は100%です。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、場所によっては代替手段としての公共機関の使用を励行しています。

※日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、明星食品、日清ヨーク、日清シスコ

容器包装の使用量削減

製品における環境負荷低減のため、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、個包装や外装の容器包装削減やノントレー化、簡易包装化を推進し、容器包装の使用量を削減しています。

容器包装削減の取り組み事例

カップ材質の変更

▶ 日清食品

「日清デカプト」のカップ材質を変更することで、素材はそのままで重量を軽くし、年間換算で11.31トンの重量削減となりました。同様に「日清ラ王」もカップ材質の変更により、2.72トン削減しました。

海外でもカップヌードルを紙容器に

▶ ブラジル日清

2016年9月からブラジルの「カップヌードル」シリーズの容器を、これまでのポリプロピレン容器からすべて紙容器 (ECOカップ) に切り替えました。これによりカップ重量が軽量化し、年間換算で712トンの削減となります。なお中国、タイではECOカップへの切り替えが完了しています。



包装形態の変更

▶ 日清食品チルド

「日清焼そば 3人前」において、結束テープで留めていた巾着状の外装フィルムを枕状のピロー包装へ変更しました。これにより、同商品群のプラスチック使用量を年間で約3.9トン削減することができました。



容器包装再商品化

日清食品グループは、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。同協会では、市町村が家庭から分別収集する容器包装ごみ (資源物) を再生原料にリサイクルしており、これらの再生原料は、事業会社により新たにパレット・擬木・ベンチや古紙再生ボードなどに生まれ変わっています。

COLUMN

まちの美化推進で新宿区から表彰

2017年2月、ごみの減量やリサイクルなどまちの美化推進に貢献している企業などを表彰する「平成28年度新宿区まちの美化推進・ごみ減量及びリサイクル功労者表彰」の事業者部門で、日清食品ホールディングスが表彰されました。分別とごみの排出量を意識する態勢を確立していることが表彰につながりました。



社員との関わり

人権・労働慣行

日清食品グループは、「食」に携わる企業としての責任を果たしながら、より一層お客さまに喜ばれる商品を提供するため、社員一人一人の創造性を育み、健康を支援し、各自が自律的に働ける職場環境づくりを進めています。また、EARTH FOOD CREATOR実現のため、豊富な研修やプログラム、グローバル人材育成制度を確立し、人材の強化・育成にも取り組んでいます。

多様な働き方と ワークライフバランスを推進

日清食品グループは、有給休暇取得の促進、残業時間低減、勤務形態の多様化など、職場環境や生活スタイルに合わせたスマートワーキングを推進しています。2016年度は、ダイバーシティ委員会主導のもと「在宅勤務制度」や男性社員の育児休暇取得を推進する「こども休暇」などを新たに導入し、日清食品グループならではの働き方改革を進めています。





ダイバーシティの推進

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。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。

ダイバーシティ推進

女性の活躍推進

日清食品グループは、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」に参画し、女性社員の活躍を推進しています。2015年には「ダイバーシティ委員会」を設置して、女性が活躍しやすい職場環境づくりに取り組んでいます。女性に特化した研修も各種用意しています（→P.4.7）。

障がいのある社員の活躍

日清食品グループは、障がい者雇用の促進と働きやすい環境の実現に努めています。現在、日本国内におけるグループ全体（特例子会社含む）※1で73名※2の障がい者が就労しています。2013年に障がい者の雇用促進を目的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、34名※2の障がい者が

就労し、ビルメンテナンスやオフィスサポート、清掃などの業務を行っています。また、2018年4月からの精神障がい者雇用義務化に向け、病院と連携して定着支援を受けながらモデルケースとして実習の受け入れも行っていきます。

※1 日清食品ホールディングス、日清食品と直轄4工場、日清食品チルド、日清食品冷凍、明星食品、日清食品ビジネスサポートプラスの全事業所。
※2 2017年3月末時点。重度障がい者は2名として換算。

ダイバーシティ委員会の主な取り組み



女性の活躍推進	
女性リーダー育成研修「グローバルSAMURAI（カタリスト編）」	
若手女性営業社員支援「シスター制度」	
女性営業職キャリア推進	
若手女性キャリアプランニング研修	
女性が働きやすい環境づくり／ワークライフバランス	
育休後早期復帰支援	育児短時間勤務の柔軟化
非常時保育料補助	育児休暇の延長
在宅勤務制度の導入	フレックス勤務制度の拡充
男性社員の育児休暇取得促進「こども休暇」制度の導入	
定年前に退職した社員の再雇用「カムバック採用」制度の導入	
意識啓蒙	
男性管理職向け「女性社員マネジメント講習」の実施	
ダイバーシティセミナー「beyond me today」の実施	
社員交流イベント「隣のダイバーシティ社員」の実施	

COLUMN

日清シスコ 女性プロジェクトチーム「なでシスコ」結成

「なでシスコ」は、2016年4月に日清シスコで発足した女性社員のみで構成されるプロジェクトチームです。メンバーはプロジェクトごとに召集され、さまざまな分野で活躍しています。2016年11月には、「なでシスコ」メンバーが考案した「ごろっとグラノーラ 生姜チャイ」が発売されました。これは多くの女性が抱える冬の寒さの悩みに着目した、女性が考えた女性のための商品です。



日清食品ビジネスサポートプラスの活動

日清食品ビジネスサポートプラスでは、障がい者雇用への理解を深めスムーズな就業を支援するため、見学や実習の受け入れを行っています。2016年度は30件の見学を受け入れ、郵便物の仕分けや清掃作業の様子を見てもらいました。特別支援学校や支援団体、病院などからの実習生の受け入れも行っており、2016年度は東京オフィスで18件、大阪オフィスで3件の実習を受け入れました。ダイバーシティ施策のひとつである「こども休暇」（→P.4.9）で社員にプレゼントする「お祝いセット」も、日清食品ビジネスサポートプラスのメンバーが手づくりしています。



長期的に働ける職場づくり

60歳で定年退職した後、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ています。50歳を越えた管理職には、退職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。

外国人の積極採用・10月入社制度

グローバルな事業展開に向け、外国籍の新卒採用を行うなど、国籍を問わず優秀な人材の積極採用を進めています。2016年度の外国人就労人数は34名となりました。また、多様な人材を国内外から積極的に採用するため、海外大学を卒業した学生の受け入れを目的とした新入社員の10月入社も実施しています。



人材育成施策

人事制度

10年3部署ジョブローテーション制度

新卒入社後の10年間を社員育成の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、適性などを考慮して計画的にジョブローテーションを行っています。複数の職種を経験することで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り、モチベーションアップや自己啓発の促進にもつながります。また、「ニッシン・キャリア・ディベロップメント・プログラム (NCDP)」を設定し、入社後の10年間でプロの人材になることを支援しています。

早期昇進制度

日清食品は早期昇進制度を設け、優秀な人材の積極登用を行っています。能力・実績に加え、上位等級の資質を持っ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上位等級に昇進できます。

公募制度

若手だけでなくキャリアを積んでからもチャレンジできる公募制度があるのも日清食品グループの大きな特徴です。充実した若手の公募型トレーニー制度をはじめ、主任以上は営業所の所長に、係長以上はブランドマネージャーやプロダクトマネージャー、課長は部長職に公募で手を上げることができます。社員に広くチャンスを与える公募制度は、社員の活躍の可能性を広げ、組織の活性化につながっています。

表彰制度

「NISSIN CREATORS AWARD」は、優れた功績を残しグループのブランド価値向上に貢献した社員を表彰する制度です。日清食品グループ社員の行動精神「NISSIN CREATORS SPIRIT」を実践することで優れた発明やイノベーションに繋がった事例や、アイデア・発想の独自性、プロセスのなかでの創

意工夫も表彰の対象となります。2016年度はエントリー数が前年度比156%となり、多くの案件が受賞となりました。

階層別研修

新入社員研修

新入社員には約1カ月の研修を実施しています。社史や理念、組織全体の業務内容を理解したあと、研究所the WAVEや工場の見学、カップヌードルミュージアム(神奈川県横浜市)でのインストラクター研修などを体験します。社会人としての心構えやビジネススキルなどの基礎知識も学習し、最後は安藤百福センター(長野県小諸市)での2泊3日の合宿研修で締めくくり



「2020人財育成計画」の一環として 人事フォーラム開催

日清食品グループは、中期経営計画達成に向け、「骨太人材の育成」と「活気溢れる組織体制の確立」を目的とした「2020人財育成計画」を2016年度より実施しています。その取り組みの一環として、2016年には計2回の「人事フォーラム」を実施しました。

第1回目はコーチングの第一人者、鈴木義幸氏をお招きし、「主体性を発揮するマネジメント」についての講演をいただきました。第2回目は『嫌われる勇気』の著者、岸見一郎氏をお迎えし、職場においても「嫌われる勇気」を持ちながら貢献することの大切さを語っていただきました。



ます。研究所ならびに工場配属の新入社員には料理やスー
プの基礎を理解する料理研修プログラムを、営業職配属の事務
系新入社員には車の運転技術向上のプログラムも実施してい
ます。研究開発職配属の社員は、5月以降さらに2カ月間の研
究開発研修を受講します。2016年からは、受け入れ側となる
上司や先輩社員向けにOJT説明会を開催し、配属先と連携を
取りながら計画的に育成する取り組みを強化しています。

年次研修

▶入社2年次、入社3年次

現場配属後に生じた
悩みや課題をタイム
リーに把握し、社員と
しての速やかな成長
を促すため、2年次研
修と3年次研修を実施
しています。2016年
は2、3年次合同で研修を実施し、3年次社員はより先輩とし
ての自覚を、2年次社員は身近な先輩の経験を通じた学びを
得る機会となりました。



▶入社10年次研修、40歳研修、50歳研修

組織の中核を担う世代を対象に、これまでの自分自身を振り
返し、組織の中での役割や自分の軸を再定義し、今後のキャリ
ア形成を支援するためのキャリア研修を設けています。2016
年からは、入社10年次研修を新たに導入しました。これらの年
次研修を通じて、入社後定期的に社員の成長を促進、支援して
います。

管理職向けマネジメント研修

▶無人島研修

新たに管理職となった
社員を対象に、身体
的・精神的に「骨太な
管理職」の育成を目的
とした無人島研修を実
施しています。資源の
限られた状況で寝床の確保、火起こし、食料調達などの食の原
体験をすることで、困難に直面してもあきらめずに解決するブ
レークスルー力を養います。2016年は山口県大島郡の無人
島で実施し、新任管理職16名、キャリア入社管理職7名、およ
び新任役員1名が参加しました。2016年度は無人島研修に初
めて女性管理職(3名)が参加するなど、性別を越えた骨太管
理職の育成に取り組んでいます。



▶新任管理職研修/Beat Brain研修

管理職1年目に実施する新任管理職研修では、多様化する人
材の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2年目には、ケーススタディを通してより強力なリー
ダーシップを身に着けるBeat Brain研修を実施しています。

その他の人材育成制度

女性社員向け研修

将来の経営人材育成のための選抜型プログラム「グローバル
SAMURAIアカデミー」では、2015年より女性リーダー育
成に特化した「カタリスト編」を実施しています。選抜された
10名の女性社員は、8カ月間の研修を通じて女性リーダーに
欠かせない知識やスキルを習得し、次期リーダー候補としての
自覚を高めます。

2015年より食品業界他社との合同企画として、若手時期
や業界特有の悩みや課題を議論し解消する「女性キャリアブラ
ンニング研修」を実施しています。2016年度は各社から計約
50名の若手女性社員が参加しました。

1~4年次の若手女性営業社員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」も実施しており、若
手女性社員が働きやすい職場環境づくりに取り組んでいます。

部門別研修

営業部門、研究所や工場など、現場の業務内容に即したリー
ダーシップ研修やコミュニケーション研修など、部門別の研修
を実施しています。

社員面談

▶社長・副社長面談

管理職は、社長・副社長との面談機会が毎年設けられていま
す。経営戦略や経営方針を直接聞くことができるほか、仕事へ
のアドバイスをもらうこともできる貴重な機会となります。

▶人事面談

人事による個別面談を実施しています。2016年からは入社
3年目までの全若手社員との人事面談を開始しました。その
他、自己申告でも希望者には随時面談を行っています。

創業者理念教育

創業者・安藤百福の理念を学ぶための機会を定期的に設け、
日清食品グループ社員としての自覚を促し、取り組むべき姿
勢を再確認しています。また、グローバル展開に対応し、海外
現地法人の管理・監督職層にも理念研修を実施しています。

選抜型プログラム

若手グローバルチャレンジパス制度

若手社員の海外での活躍を支援する制度です。特定の基準を満たす場合、海外実務研修派遣「海外トレーニー」公募に優先権が与えられるなど、若手社員のグローバルチャレンジを後押ししています。



海外トレーニー制度

グローバル経営人材としての成長を促すため、公募で選抜された若手社員を海外拠点に1年間派遣する海外実習制度を設けています。2016年は研究所the WAVEの社員まで対象を広げ、計13ポストに選抜社員が派遣されました。

マーケティング・トレーニー制度

キャリアの早い時期からクリエイティブ人材としての成長を促すため、2015年から新たに設けられたトレーニー制度です。選抜された社員はマーケティング部で1年間、クリエイティブ業務の実務を経験することができます。

グローバルSAMURAIアカデミー

若手から管理職まで、経営の中核を担う人材を養成する企業内大学「グローバルSAMURAIアカデミー」を設けています。若手から中堅社員を対象にした「若武者編」、係長から課長職

を対象とした「侍編」、次長から部長職などの次期経営者を対象とした「骨太経営者編」、現経営層の「エグゼクティブ編」の4つの階層ごとに、マネジメントスキル、論理的思考力や語学力、異文化理解やリベラルアーツなどを学びます。2015年からは女性リーダー育成に特化した「カタリスト編」が追加されました。アカデミー卒業者に「キャリアアクションミーティング」として研修後もキャリアプランニングを行うなど、長期的・計画的に人を育てる仕組みも整えています。

自己研さんプログラム

通信教育/eラーニングと資格取得支援制度

350のコンテンツがある通信教育やeラーニングを用意し、主体的に努力する社員を支援しています。グループ社員が公的な資格を取得する場合、業務上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、自己研さんの資格に対しては半額支援するなど、社員の資格取得も支援しています。

語学学習支援

グローバル人材育成のため語学スキル強化支援を充実させています。海外外向者や業務で必要とする社員を対象とした常勤英会話講師による英語レッスン「NISSIN COLLEGE」は、希望する一般社員も受講可能で、2016年度は延べ1732名が受講しました。語学学校とも提携し、英語にとどまらない語学力強化にも努めています。

COLUMN

日清食品HDが最も働きたい企業の1位に！ 香港・中国地区でも2つAwards受賞

世界最大級の総合人材サービス会社ランスタッドが、世界各国で「人材をひきつける、勤務先として魅力ある企業」を選定・表彰する「ランスタッドアワード2017」において、日清食品ホールディングス（日清食品）が1位を獲得しました。当社は2012年の同アワード設立以降、6年連続でベスト10入りを果たしていますが、今回は昨年の7位から大きく躍進し、日本国内で事業を展開する220社中1位に選出されました。

香港・中国地区では、事業の発展ならびに社員のモチベーションを高める各種取り組み（人事制度、教育研修、福利厚生等）が評価され、星島新聞傘下の求人誌Job Marketが主催する「The Employer of Choice Award（卓越僱主大賞）2016」のアジア太平洋地区大賞、ならびに人材サービス会社「前程无忧」が主催する「2017 Top Human Resources Management Awards（人的資源管理優秀賞）」の華南地区優秀賞を受賞しました。





働きやすい職場環境

ワークライフバランスの実現

スマートワーキング推進

日清食品グループは、社員のワークライフバランスを実現し新たなイノベーションにつなげるための「スマートワーキング」を推進しています。毎週水曜日を「ノー残業デー」として定時退勤を推奨するとともに、2016年からは20時以降の残業を原則禁止とし30分早く退社することを推奨するなど、長時間労働のない職場の実現に取り組んでいます。在宅勤務制度、フレックスタイム制度、有給休暇（半日単位で取得可能）の積極的な活用を呼びかけ、社員のワークライフを充実させるための職場環境整備に取り組んでいます。2017年3月からは、日清食品ホールディングスの生産部門でも有給休暇の半日単位取得制度を導入しました。



育児を支援する制度

子どもが2歳になるまで取得できる育児休業、また育児休業から早期復職するための補助施策のほか、育児休業中の能力開発支援、復職前面談の実施、在宅勤務制度の活用、小学3年生までの子どもを持つ社員を対象とした育児短時間勤務制

度、残業発生時など緊急時にかかった保育料の補助制度の導入などを通して、子どもを持つ社員が無理なく働ける環境整備に力を注いでいます。育児を通したワークライフバランスを考えるきっかけづくりのためのセミナーなども開催しています。2016年度に育児短時間勤務制度を活用した社員は40名で、育児休業後の復職率は100%となっています。

社内コミュニケーションの活性化

レクリエーション休暇・補助

日清食品グループは、有給休暇のほかに夏期休暇などの休日を8日間（2016年度実績）用意しています。また、毎年6月の第1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。社内クラブ活動への補助もしており、社員の一体感醸成に取り組んでいます。日清シスコでも2016年10月から社内レクリエーション費用補助制度がスタートしました。

自己申告と社員意識調査

社員一人一人の会社や仕事に対する意識・価値観を正しく把握するために、自己申告と社員意識調査を毎年実施しています。ここで社員は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伝えることができます。また、社員意識調査で挙げられた社員の意見や結果レポート

COLUMN

「こども休暇」制度スタート

ダイバーシティ委員会の施策のひとつとして、2017年1月から「こども休暇」制度を導入しました。これは男性社員が配偶者の出産前後に休暇を取得できる制度で、育児参加によるワークライフバランスの実現を目的としています。子どもが産まれた社員には性別を問わずお祝いとしてひよこちゃんのパピーグッズを進呈しています。



「大阪市女性活躍リーディングカンパニー」に認定

2017年3月、日清食品ホールディングスは「大阪市女性活躍リーディングカンパニー」の最高レベルである「二つ星認証」を受けました。「大阪市女性活躍リーディングカンパニー」は、女性にとって働きやすい職場環境の整備に積極的に取り組む企業等を大阪市が認証するものです。さらに当社は、認証企業のうち男性の育児参加等を支援する企業に贈られる「イクメン推進企業」にも選出されました。



を、経営陣や各部署トップとも共有し、KPI（重要業績評価指標）化することで働きやすさの改善につなげています。海外においては、2015年からグローバル・エンプロイヤー・サーベイ（社員意識調査）として海外現地法人でも実施しています。2016年度の社員意識調査では、国内勤務社員の75%、海外では79%が現業務に対して「働きがいを感じている」との結果となりました。

健康づくり・職場安全への取り組み

健康経営の推進

日清食品グループは、社員の健康管理を経営的視点から戦略的に実践する「健康経営」を推進しています。定期健康診断に加え、35歳以上の社員には生活習慣病予防検診、管理職には脳ドックや大腸検診を含む人間ドックを実施するなど、社員の疾患予防ならびに健康増進を図っています。また、日清食品グループのCSR活動「百福士^{ひゃくふくし}」では、社員の健康増進と社会貢献をマッチングさせた企画を数多く実施するなど、独自の取り組みも行っています（⇒P.30）。

2016年3月に全面リニューアルした東京本社社員食堂「KABUTERIA」では、「美健賢食^{びけんけんじよく}」に基づく健康メニューをbuffet形式で提供し、食事面からも社員の健康管理に取り組んでいます。

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、2004年から健康・医療・介護・育児およびメンタルヘルス相

談の専門窓口として「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。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。本サポートルームは、日清食品の工場に勤務する短時間労働者も利用できます。外国籍社員に対しては定期的に話を聞く機会を設け、快適に働けるようサポートしています。

労働安全衛生の推進

労働安全衛生法に則し、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。月1回、事業所ごとに安全衛生委員会を開催し、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づくりを実施しているほか、ストレスチェックも実施しています。また、日清食品グループ独自の「ハラスメント社内対応基準書」を定め、万一ハラスメントが起こった場合に迅速かつ誠実に対応できる仕組みを整え社員に共有しています。さらに内部監査を定期的実施し、その際に確認されたとくに重要な事項を選出し、「内部監査での改善提言事項」として改善方法を記載した資料をグループ社員に共有しています。

工場における労働環境の整備

生産現場における安全衛生面では、社員が安全衛生委員となり毎月1回工場内を巡回して作業工程の安全性や衛生状態を確認する「安全衛生パトロール」を実施しています。また、工場毎月1回「安全衛生委員会」を開催し、工場長出席のもと、安全衛生委員が社員を代表して不具合のある箇所や不安全行為などについて言及します。各工場では「意見投書箱」を設け、工場長に直接意見を出せる仕組みも整えています。

海外出張者の健康安全リスク管理

グローバル展開に伴い増加する海外出張者の緊急時の安全対策のひとつとして、2016年10月より予防接種の接種歴、持病や既往歴などを記載した英文の「個人（医療）情報」※を現地法人工場長と日清食品ホールディングス生産部で管理しています。海外での事故や疾病などで、万一本人が話せないような緊急事態に備えたりリスク管理を実施しています。

※出張後はプライバシー保護の観点から本人に返却しています。

交通安全対策・啓発活動

営業車両の安全運転を図るため、毎月の事故数を集計し事故を未然に防ぐための啓蒙活動を行っています。車両整備や車検証など、車内備え置き書類の確認も徹底し、車両管理の意識向上も図っています。事故を起こした運転従事者に対しては、安全運転実技講習の受講を促しています。2016年度は、

COLUMN

仕事と家庭の両立を支援

日清食品は、ワークライフバランスの実現や子育てと仕事の両立を支援する企業として、厚生労働省より「くるみんマーク認定」を受けています。2016年度には「トモニマーク」を取得し、介護に従事する社員が働きやすい職場環境整備に取り組むなど、社員の仕事と家庭の両立を支援しています。

トモニマークとは？

企業が仕事と介護を両立できる職場環境の整備促進に取り組むことを示すためのアイコンとして厚生労働省が作ったシンボルマークです。



働き続けながら介護する社員を応援します！

社用車を使用する事業所で交通安全強化ポスターを掲示したり、運転適性検査を励行するなどの交通キャンペーンを実施しました。車両安全走行に対する意識向上を図ったことで、事故件数が減少しました。

安全を守るための防災・災害対策

▶マニュアル策定と防災訓練

災害や事故が発生した場合、「日清食品グループ災害対応規程」や「BCP規程（事業継続計画書）」など各種規程に則り、被害を最小化するための取り組みを定めています。また、防



災対策の一環として、地震などの災害時に社員が安全を確保し適切に消火・避難等の行動がとれるよう、本社・事業所・工場等では防災訓練を定期的に行っています。2017年3月の東京本社の防災訓練では、自衛消防隊の社員が実際にAEDや消火器の操作、心肺蘇生法等の訓練を行い、有事の際の行動のレベルアップを図りました。研究所the WAVEでは年1回、火災発生を想定した防災訓練を地域消防参画のもと実施しています。

▶緊急連絡体制の整備

緊急時に安全を確保するための心得や具体的な対策などが記載された「サバイバルカード」を全社員に配布し、周知を図っています。社員の安否を迅速に確認するため、インターネットによる安否確認システムも導入しています。2017年3月からは、社員の家族の安否も確認できる機能を追加するなど、家族との連絡手段の確保を強化しています。

▶備蓄品の整備・防災グッズの配布

グループ各社・各拠点では、大地震等の災害により帰宅困難となった事態に備え、食料や飲料水、毛布等の備蓄品を準備するとともに、社員が安全に帰宅できるよう、ヘルメットや非常用持出袋等を配布しています。停電が発生した場合に備え、自家発電機能を増強するほか、蓄電池やLEDランタン等も用意しています。

COLUMN

イノベーションの発信拠点「the WAVE」の社員食堂をリニューアル

2017年3月、日清食品ホールディングスの研究所the WAVEの社員食堂がリニューアルオープンしました。「おいしく♪たのしく♪リラックス♪」できる空間に生まれ変わった食堂では、種類豊富で栄養満点のメニューを提供しています。自然素材を用いた温かい空間でたのしいランチタイムを過ごした研究所社員が、革新的な製品を次々と世界に発信していきます。



人事・労務に関する主なデータ（2017年3月時点）

年度	社員数(人)					新卒採用数 (うち女性) (人)	平均 勤続年数 (年)	育児休業 取得者数 (人)	休業労働 災害件数 (件)	不休業労働 災害件数 (件)	障がい者 雇用率 (%)*
	合計	男性	女性	正社員	契約社員						
2011	1667	1338	329	1526	141	51(18)	15.3	26	9	5	1.50
2012	1717	1385	332	1575	142	46(11)	15.1	18	8	8	1.83
2013	1788	1447	341	1641	147	50(12)	14.6	15	10	10	1.92
2014	1911	1563	348	1764	147	58(12)	13.4	14	2	8	1.93
2015	1968	1599	369	1807	161	38(8)	14.1	17	6	21	2.16
2016	2044	1661	383	1869	175	52(11)	14.4	19	13	23	2.06

日清食品ホールディングス、日清食品、日清食品チルド、日清食品冷凍のデータ

※上記に日清食品ビジネスサポートプラスを加えたデータ

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ひとつとし、客観性と透明性の高い経営の実現に努めています。社外有識者の意見を経営に取り込み経営の活性化と透明化を進めるとともに、複数の社外取締役および社外監査役を迎え、経営の執行と監督を明確に分離し、取締役会による監督機能の強化を図っています。

TOPICS 首都直下地震等を想定したBCPの強化

日清食品グループは、大地震等の非常時においても製品の供給を継続することで、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ています。2016年12月、日清食品ならびに日清食品ホールディングスは、これまでのBCPをさらに強化した「BCP規程（事業継続計画）」を制定しました。本規程では、重要業務が集中する東京本社への大きな被害が想定される首都直下地震の発生に重きを置き、東京本社が機能不全となった場合でも、他の拠点で重要業務を代替し製品の供給継続が可能となる仕組みを定めています。また、災害対策本部が迅速・適切に事業継続上の意思決定ができるよう、社員の安否や拠点の被害状況等を速やかに収集する体制の強化を図っています。



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

日清食品ホールディングスは、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ひとつとして認識し、客観性と透明性の高い経営を実現するため、かねてから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んでいます。とくに取締役については、2016年から社内取締役を6名減員して3名に、社外取締役を1名増員して5名とし、過半数を社外取締役とすることでさらなる経営の監督機能の強化および意思決定の迅速化を進めています。

内部統制システムの構築

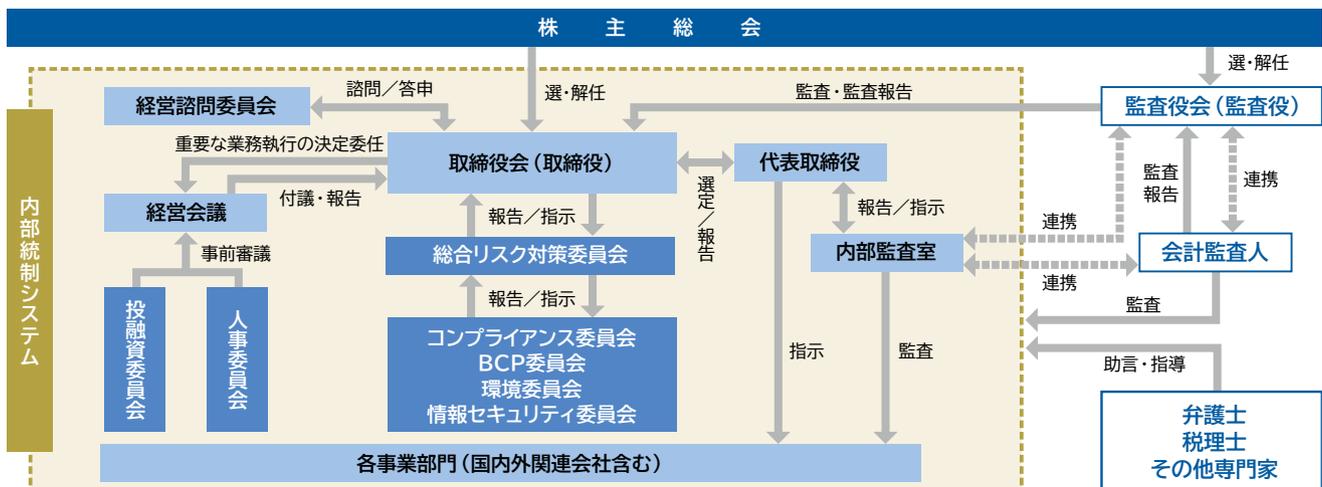
会社法に基づく内部統制システムの整備と構築、適切な運営を経営上の最重要課題のひとつとして、内部統制システム構築の基本方針を適宜見直し、適正かつ効率的な体制の構築に努めています。監査役が経営全般に関する内部統制システムを監査するとともに、監査役および内部監査室が本社と各事業部門の業務監査においてその有効性を監査・検証し、必要に応じて改善の指摘・指導・指示を行っています。また、金融商品取引法の施行に合わせ、「財務報告に係る内部統制の評価及び監査の基準並びに財務報告に係る内部統制の評価及び監査に関する実施基準の設定について（意見書）」に示されている内部統制の基本的枠組みに準拠し、財務報告に係る内部統制を整備・運用しています。

コンプライアンス体制の強化

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コンプライアンス体制の確立を図っています。全役員および社員は、「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遵守するとともに、社会倫理に適した行動に努めています。また「日清食品グループコンプライアンス規程」に基づき、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、「日清食品グループコンプライアンス規程」および「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。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、四半期に1回「コンプライアンス委員会」を開催しています。各種研修にコンプライアンス研修を組み込むほか、違反事例をまとめた資料をグループ社員に共有するなど体制の強化に努めています。

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およぶ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。2016年3月には、グループ内で発生する重要リスクに対し統合的な管理を図るため、リスクマネジメント室を新設し体制を強化しています。



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事業を推進するとともに、透明性の高い情報開示を行い、日常的に対話を行っています。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

率先してお客さまの声を取り入れ、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

- お客さま相談室（お問い合わせ窓口）→P.23
- ウェブサイト
- カスタマーメール →P.23
- 各種イベント
- 社員対面販売
- 食育活動・食育支援活動 →P.29
- 研究所・工場見学
- 国際会議出席
- 学会での研究成果発表
- 各種アンケート

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（個人株主お問い合わせ窓口）
- IR室（機関投資家お問い合わせ窓口）
- 株主総会・株主懇親会
- 個人投資家向け会社説明会
- 決算説明会
- IRウェブサイト
- アニュアルレポート
- NISSIN REPORT（株主通信）
- 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）
- 英語での情報発信
- 各種アンケート

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。

対話の手段・機会

- 方針説明会
- 記者発表会
- 新製品説明会
- 商談・プレゼンテーション
- 展示会出展
- 研究所・工場見学
- 原材料・資材調達
- 賀詞交歓会
- 工場査察・品質指導
- 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、豊かな地域社会づくりに貢献しています。

対話の手段・機会

- 災害救助物資調達に関する協定の締結
- 防災訓練
- 地域イベントへの協賛・参加
- 研究所・工場見学
- 近隣町内会への参加
- 地域清掃活動
- 地域限定商品の発売
- 寄付活動
- 建設工事の地域住民説明会
- 官公省庁の検討会・研究会への参画
- 人材育成勉強会での講演

社員

社員一人一人が自律的に生き生きと働ける職場づくりを推進しています。

対話の手段・機会

- 全社合同朝礼
- グループイントラネット
- グループ社内報
- 自己申告・社員意識調査 →P.49
- 職場ミーティング
- レクリエーション休暇 →P.49
- 各種研修 →P.46
- 社員面談 →P.47
- カウンセリング
- 労使協議
- 人事フォーラム →P.46
- ダイバーシティセミナー・交流イベント →P.45
- シスター制度 →P.47
- 各種アンケート

「マイバスト株主優待総合ランキング」で2年連続1位に

日清食品グループは株主の皆さまから貴重なご意見を頂戴する場として、経営陣ならびにグループ会社役員・執行役員出席のもと株主懇親会を開催しています。株主優待では、株式を長期保有（3年以上の継続保有）していただいている株主さまへの優遇措置の導入や、株主さま専用開発したオリジナル製品のご提供など、制度の充実化を図っています。当社の株主優待は多くの株主さまのご好評をいただき、「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「マイバスト株主優待総合ランキング」で2年連続（2016年・2017年）1位を獲得しています。



3000株以上の株主優待（製品詰め合わせ）

the WAVEで八王子の小・中学生の見学会を実施

日清食品ホールディングスの製品開発・安全研究の拠点であるthe WAVEで、2016年7月、地元八王子市の小・中学生と保護者19名、八王子市職員5名を招いた見学会を実施しました。八王子市が広報活動の一環として行っている「モノづくり」をテーマにした施設訪問にthe WAVEが選ばれ、この見学会が実現しました。見学会では商品の説明と試食、テストラインの見学などを実施しました。参加者からは「食品のつくり方を詳しく知ることができた」などの感想をいただきました。



明星食品7年目の東北復興支援商品発売

明星食品は東日本大震災の2011年以降、東北の復興を支援する商品づくりを続けています。2013年からは東北の名店とのコラボ商品を展開し、2017年3月には岩手県釜石市の老舗ラーメン店「釜石らーめん こんとき」店主監修によるカップ麺「明星 こんとき 釜石らーめん」を発売しました。商品の売り上げの一部は「釜石市ふるさと寄付金」に寄付します。



「さっぽろ雪まつり」で温かいカップ麺を差し入れ

日清食品北海道支店は、毎年冬に開幕される「さっぽろ雪まつり」で雪像づくりをされる市民ボランティア・自衛隊員の皆さんに温かいカップ麺を差し入れています。日清食品は30年以上前からこの活動を続け、豊かな地域社会づくりをサポートしています。



ひよこちゃんが池田市観光大使に就任

2016年8月、チキンラーメンのキャラクター「ひよこちゃん」がチキンラーメン発祥の地である大阪府池田市の観光大使に任命されました。チキンラーメンが誕生した8月25日に、倉田薫池田市長出席のもと池田市役所で委嘱式が行われました。ひよこちゃんは池田市の観光大使として、市のイメージアップと観光PRを図るために、市内外のさまざまなイベントに参加しています。



■ 防災活動・災害支援

日清食品
大阪府、兵庫県、神奈川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

日清食品関東工場
「第65回利根川水系連合・水防演習」参加

■ 地域社会との対話

日清食品ホールディングス
学習まんがの小学校・図書館への寄贈

札幌日清

「ラーメン記念日フェスタ」開催

中国・福建日清

地元小学生向け工場見学

■ 地域イベント参加・協賛

日清食品ホールディングス
公益財団法人新宿未来創造財団主催「新宿スポレク2016」協賛

日清食品
池田商工会議所開催「池もんフェア2016」後援

日清ヨーク関東工場
「世界キャラクターさみっとin羽生2016」製品協賛

明星食品

千駄ヶ谷地区委員/千駄ヶ谷まつり実行委員会主催「千駄ヶ谷まつり」製品協賛

日清ヨーク本社/関西工場
「第9回西脇多可新人高校駅伝競走大会」（主催：西脇多可新人高校駅伝競走大会実行委員会他）特別協賛

日清食品関東工場
取手市観光協会主催「とりで利根川大花火」協賛

ぼんち

りそなホールディングス主催「りそなキッズマネーアカデミー」協賛

■ 地域清掃・美化活動

日清シスコ大阪工場
「大和川・石川クリーン作戦」（主催：国土交通省、大阪府、流域市町村）参加

西日本明星
「秋の芦屋わがまちクリーン作戦」（主催：芦屋市環境衛生協会）参加

明星食品研究所
毎週水曜日に開発研究所周辺道路の清掃活動を6年間継続実施



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。上智大学名誉教授。

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）、『愛と希望の人口学講義』（ウェッジ）、『環境先進国 江戸』（吉川弘文館）などがある。

日清食品グループの『CSR報告書 2017』が、今年も多彩な内容で発行されました。本号では、定番となっているトップメッセージ、2つの特集とともに、各ステークホルダーに関わる取り組みとして、食の安全、社会貢献と百福プロジェクト、環境配慮、社員との関わり、そしてコーポレートガバナンスについて、詳しく紹介されています。この報告書を通読すると、日清食品グループが、いかにしっかりしたコーポレートガバナンスのもとで内部統制システムが構築され、コンプライアンス体制が強化されて、さまざまなリスクへの対応が整えられているかが手に取るように理解されます。

特筆すべきは、2016年に社内取締役を大幅に減らす一方で社外取締役を増員し、監督機能の強化と意思決定の迅速化を図ったことです。このような英断に加えて、日清食品ホールディングスと関わりをもつさまざまなステークホルダー、すなわち顧客（消費者）、株主・投資家、取引先、地域社会、そして社員との対話が深まり、業績の向上につながっているということがよく理解できます。大学という別の組織を預かる立場から見て、羨ましい限りの体制です。

2015年はいろいろな意味で、世界史の転換点になるのではないかと思います。そのひとつが、地球温暖化を防ぐための「パリ協定」が、初めて中国も加わって採択されたことです。またこれに関連しますが、より広範な内容からなる「持続可能な開発目標（SDGs）」も国連総会で採択されました。持続可能な開発とは、我々の子孫である将来世代のために利用可能な資源や環境を保存しながら開発を進めよという、1980年に生まれた理念です。2000年の国連ミレニアムサミットで「ミレニアム開発目標（MDGs）」としてその概念が採用されました。それが目標年度に達したため、2030年を目標とする「持続可能な開発目標（SDGs）」が国連総会で採択されたものです。貧困と飢餓の撲滅、健康向上、教育普及、ジェンダーの平等など、17の分野にそれぞれ目標を立てて、これからの世界が目指すべき方向を示しています。ローマ教皇フランシスコは回勅「ラウダート・シ」とともに暮らす家を大切に」を発表して、カトリック教会と信徒に対して、持続可能な開発の実現を積極的に指示しました。

日清食品グループもこの大きな歴史的な流れに無縁ではありません。代表取締役社長・CEO、安藤宏基氏がトップメッセージ

の冒頭で、「持続可能な開発目標（SDGs）」を取り上げたことは注目に値します。世界に冠たる食品企業である日清食品グループが「ESG」経営を進んで掲げたことは、大いに評価されるべきでしょう。しかしそれは創業の価値観としてグループの理念になっている、創業者安藤百福が掲げた4つの精神、「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」にすべてつながっているのではないのでしょうか。

今年の報告書ではトップメッセージに続き、2つの特集が組まれています。そのひとつは日清食品を担う若きトップ、安藤徳隆社長が語る「100年ブランドカンパニーへの飽くなき挑戦」です。日清食品が設立されたのは戦後間もない1948年。私事ながら、筆者が生まれたのはその前年です。したがってインスタントラーメンの歴史はほぼ私の生涯と重なっているわけです。時代の変化と要請に応じてたゆむことなく、次々に新しい商品を世に送り続けてきた発想のひらめきには脱帽せざるをえません。今年発売された「カップヌードル ナイス」などは、歳相応にインスタントラーメンに手を出すことに罪悪感を感じるようになった我が身にとって、まことに嬉しい限り。「今はない新しい価値の創造」を標榜する日清食品が、将来、どのような地平を切り開いてくれるか楽しみです。

経済学者ヨーゼフ・シュンペーターは『経済発展の理論』において、革新（イノベーション）こそ、経済発展にとって欠くことのできない要素であることを強く訴えました。新しい資源、新しい技術、新しいマーケットなどさまざまな要素を結びつけた新結合が、企業の収益を増加させ、企業価値を高めるということです。企業の成長あってこそその経済発展です。日清食品グループが「食文化のイノベーションカンパニー」であり続けることは、企業としての本質的な社会貢献にほかなりません。2016年の中期経営計画で、2020年度に「時価総額1兆円」を目指すという目標は、単に一企業のふところを肥やす、というにとどまりません。収益を上げることは日清食品に関わるすべてのステークホルダーにとって好ましいのはもちろんです。しかしシュンペーター流に考えるならば、すべての企業がイノベーションを実現し企業価値を高めることは、国民すべてを幸福にするという社会貢献のパロメーターにほかならないのではないのでしょうか。さらなる発展を期待してやみません。

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)に関する考え方や活動を紹介しています。とくに4つの創業者精神に基づき継続的に注力している「食の安全」「社会貢献」「環境」「社員」「コーポレートガバナンス」の5つの側面についてより詳細に報告しています。グループ各社の活動内容を掲載し、グループ全体の取り組みをステークホルダーの皆さまにご理解いただけるよう努めるとともに、イラストや写真を取り入れ親しみやすく読みやすい誌面を心がけています。

参照ガイドライン

- 環境省「環境報告ガイドライン(2012年版)」
- GRI「サステナビリティ・レポート・ガイドライン 第4版」
- ISO26000(社会的責任に関する手引き)

報告対象期間

2016年度(2016年4月1日~2017年3月31日)
重要事項は2016年度以前・以降のものも報告しています。

報告対象範囲

日清食品グループ国内7事業会社、海外事業会社、ならびに日清食品ホールディングス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

2017年6月
(前回発行2016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
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

CSR報告書 2017(本冊子)



2016年度に進捗があった活動や取り組みなどを中心に、日清食品グループのCSR活動の全体像をわかりやすく紹介しています。

CSRサイト(ウェブサイト)



ウェブサイトでは、本冊子よりも詳細な情報を網羅的に掲載しています。また、最新のCSRニュースもご覧いただけます。

- 最新トピックス
- CSR活動の詳細報告
- CSRレポート2017(本冊子)PDF

ウェブサイトのご案内

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



 **日清食品ホールディングス**

