

# GREEN PLAN 2006

「食の安全」と「環境の保全」に関する報告書



- 2 3つの企業理念
- 3 ごあいさつ
- 4 日清食品倫理規程
- 5 コーポレート・ガバナンスとコンプライアンス
- 7 2005年度事業概況・会社概要
- 9 **食の安全**
- 10 ハイライト2006  
食の安全のために 食品安全研究所の取り組み
- 13 開発における取り組み
- 15 調達における取り組み
- 16 生産における取り組み
- 17 **環境の保全**
- 18 ハイライト2006  
インスタントラーメンの生産における、CO<sub>2</sub>排出量削減の取り組み
- 21 環境マネジメント
- 23 事業活動における環境負荷
- 24 環境会計
- 25 省資源・廃棄物削減
- 27 大気汚染・水質汚濁防止と化学物質の適正管理
- 28 物流とオフィスにおける取り組み
- 29 **ステークホルダーとともに**
- 30 お客様とともに
- 31 取引先様とともに
- 32 従業員とともに
- 33 株主・投資家とともに
- 34 地域社会とともに(社会貢献活動)
- 37 **データ編**
- 環境データ  
「食の安全」と「環境の保全」に関する取り組み(年表)
- 40 **第三者意見**



**編集方針**

日清食品は、2001年6月に最初の環境報告書としての「Green Plan」を発行してから、毎年「環境の保全」に対する取り組みだけでなく、「食の安全」に関する取り組みもステークホルダーの皆様への重要な報告事項と考え、報告してまいりました。

今回は、「食の安全」と「環境の保全」という日清食品にとって重要なテーマをクローズアップし、それらの課題と取り組み状況をわかりやすく整理し、ご理解いただきやすい構成にしました。また、お客様をはじめ取引先様、株主・投資家の皆様、地域の皆様、従業員など日清食品の重要なステークホルダーとの関係に関する報告も行い、内容の充実を図りました。

**報告対象期間**

当社の2005年度(2005年4月1日～2006年3月31日)の事象を報告していますが、重要と思われるデータや活動については2005年度以前・以降のものも報告しています。

**報告対象組織**

基本的に日清食品(株)の活動を報告しており、文中では「日清食品」と記しています。なお、日清食品グループに関する記載については、「日清食品グループ」と記しています。

環境パフォーマンスデータの集計範囲は日清食品(株)の国内全直轄工場(関東、静岡、滋賀、下関)および日清食品グループ国内生産会社のうち札幌日清(株)と味日本(株)としています。

今後もISO14001認証取得事業所を中心に報告対象範囲を拡大していきたいと考えています。

報告対象範囲が上記と異なる場合は、その都度対象範囲を明確にしています。

**参考ガイドライン**

環境省「環境報告書ガイドライン(2003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2002」

GRI:Global Reporting Initiative 全世界で適用可能な「持続可能性報告のガイドライン」を策定し、普及させることを目的に1997年に設立された国際的なNGO

3つの企業理念



創業者会長

世谷 石種

**食足りて平和**  
しょくたりてよはたいらか

**食が足りてこそ世の中が平和になる**

食は人間にとって何より大切なものです。食がなければ、私たちは自らの生命を維持することすらできません。芸術、文化、思想…すべては食が足りてこそ語れるのです。日清食品はそんな人間の根源について考えることから事業を始めました。飢餓から飽食へ、戦後60年を経て、時代は大きく移り変わりました。今、あらためて食について考えるべき時を迎えています。

**美健賢食**  
びけんけんしょく

**美しく健康な体は賢い食生活から**

空腹を満たすこと、味覚を満足させること、食に求められているものは、それだけではありません。医食同源という言葉にあるように、美しい体をつくり、健康を維持することも食の持つ大きな機能です。いつまでも健康であり続けるための機能性に富んだ食品開発も、また日清食品が取り組む重要な課題です。

**食創為世**  
しょくそういせい

**世の中のために食を創造する**

企業にとって最も大切なものは、創造的精神です。独自の商品を生み、世の中に新しい文化を創り出すことが企業の究極の目標でしょう。しかし、単なるモノであることを越えて一つの文化となる商品は、利益だけを求める姿勢からは生まれません。日清食品は、あらゆることに高い感性を持ちながら、地球社会に貢献する食品創造をめざしていきます。





## 日清食品は 「食の安全・安心」と 「環境の保全」を 最重要課題としています。

日清食品は、1958年、現創業者会長の安藤百福が、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、創業しました。続いて1971年には、世界初のカップめん「カップヌードル」を開発し、お湯さえあればいつでもどこでも食べられる、新しい食のスタイルを確立しました。

日本で誕生したインスタントラーメンという一粒の種は花開き、今や世界の国々で、年間に857億食が生産される一大産業となりました。さらにインスタントラーメンのCODEX規格（食品の国際規格）が2006年夏にも定められる見通しとなり、ますますグローバル化が進むものと考えられます。また、簡便に調理が出来ることから、世界各地の災害救援物資としても非常に重宝されています。

日清食品は、現在、日本を含む世界9カ国に生産拠点を置き、現地に根ざした商品の生産を行っています。私たちは事業を展開している全ての国と地域で環境を保全し、各地の固有の文化を尊重しながら、安全・安心な製品を提供する義務があると考えています。

1999年には「環境憲章」を制定し、「環境の保全と資源の節約に配慮した企業活動に取組み、社会との共生を図るとともに、地球環境の改善に努めること」を宣言しました。以来、全社的な環境問題への取組みを推進しており、循環型社会と持続可能な社会の実現を目指し、省資源、省エネルギー、廃棄物削減などに継続して取り組んでいます。2006年から、主力工場において、めん生産時の熱源となるボイラーの燃料を重油から天然ガスに切替え、CO<sub>2</sub>排出量の一層の削減を図る予定です。

また、環境マネジメントの一層の推進と廃棄物の削減に向け、工場から排出される廃棄物をゼロにするゼロエミッションの活動を推進するとともに、オフィスでも「クールビズ」、「ウォームビズ」を実施し、環境負荷の低減を目指しています。

一方、私たちは「食の安全・安心」を確立するため、「食品安全研究所」を中心に、安全性を確保する多段階の検査体制を整えています。2004年に制定した「日清食品 食品安全監査基準」を2006年春からさらに拡充し、工場査察のほか「原材料のトレーサビリティ」や「野菜農場や畜産施設での農薬、動物用医薬品の管理状況の検査」に至る安全性確保のための取組みを、徹底的に行っています。加えて、2006年秋には中国・上海市に建設中の「日清上海食品安全研究所」が本格稼働する予定です。

日清食品は「食足世平（食足りて世は平らか）」を企業理念として掲げ、新しい食の創造・開発を通じて、人々の生活に喜びをもたらすことを目標としています。

CSR（企業の社会的責任）を全うするため、健全なコーポレート・ガバナンス（企業統治）を徹底し、ステークホルダー（利害関係者）への情報開示を積極的に推進しています。そして、今後も「食に携わる仕事は聖職」と位置付け、インスタントラーメンのリーディングカンパニーとして、社会的ニーズに対応した経営に、全力を挙げて取り組んでまいります。

さらなるご理解、ご指導を賜りますようお願い申し上げます。

2006年6月

代表取締役社長 **安藤宏基**

## 日清食品倫理規程

2002年2月に、日清食品は倫理規程を制定しました。

これは創業当時から受け継がれてきた日清食品の倫理観を明文化したものです。

日清食品は、今後も人間の暮らしにとって最も大切な食品を製造・販売する企業としての社会的責任を果たし、関係法令を遵守した行動を実践してまいります。

<p><b>目的</b></p>	<p>日清食品倫理規程は、日清食品のすべての役員及び従業員（以下、「私たち」という）が企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において関係法令を遵守し、社会倫理に適合した行動を実践するためにこれを定める。</p>	
<p><b>基本理念</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 私たちは、「食足世平」の創業者精神に則り、人間の暮らしにとって最も大切な「食」の創造開発に努める。</li> <li>2. 私たちは、即席めん産業を創生した企業の一員としての誇りを持ち、世の中から必要とされ、信頼される人間であらねばならない。</li> <li>3. 私たちの仕事の目的は、顧客満足を第一とし、人々の生活に喜びをもたらす製品を提供することである。</li> <li>4. 私たちは、企業の社会的責任を自覚し、法令及び公正な商慣習に則り、かつ透明な企業活動を推進するように努める。</li> <li>5. 私たちは、企業市民としての自覚を持ち、高潔な倫理観を養い、社会的良識に従って行動する。</li> </ol>	
<p><b>行動規範</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 株主、顧客、取引先等すべての利害関係者と公平・公正で透明な関係を維持する。</li> <li>2. すべての人の基本的人権を尊重し、個人の尊厳を傷つける行為は行わない。また、国籍・民族・宗教・性別・年齢・社会的身分・障害の有無等により、人を差別しない。</li> <li>3. 人々の健康と安全を優先した製品の創造開発に努める。</li> <li>4. 製品は消費者の身体・財産を傷つけるものであってはならず、その品質に起因する問題には、誠実に迅速に対応して解決を図る。</li> <li>5. 業務上において営利を追求するあまり、社会的良識とかけ離れた判断・行動をとってはならない。</li> <li>6. 市民社会の秩序や安全に脅威を与える反社会的勢力・団体とは、一切の関係を遮断する。</li> <li>7. 企業情報の開示に努め、インサイダー取引となる行為、未公表の情報を利用した第三者への利益提供・便宜供与は行わない。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. 企業秘密に属する情報は、厳重に管理し、在職中及び退職後を問わず、社外へ開示・漏洩してはならない。</li> <li>9. 知的財産権の維持・確保に努め、同時に他者の知的財産権を尊重し、故意に侵害又は不正使用を行わないことはもちろん、不注意により他者の知的財産権を侵害しないように努める。</li> <li>10. 取引上の優越的立場を利用し、取引先に不当な不利益を及ぼしてはならない。</li> <li>11. 職務上の立場を利用して、取引先から個人的な利益・便宜の供与を受けてはならない。</li> <li>12. 「環境憲章」を遵守し、事業活動が地球環境に悪い影響を及ぼさないよう最大限の注意を払う。</li> <li>13. 地域社会と密接な連携・協調を図り、積極的な地域貢献に取り組む。</li> <li>14. ここに記されない問題が発生した場合には、すべてこの規程の基本理念に従って判断・行動しなければならない。</li> </ol>
<p><b>運用体制</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 当社は「企業行動倫理委員会」を設ける。</li> <li>2. 企業行動倫理委員会の委員長は、代表取締役社長とする。</li> <li>3. 事務局は、人事部長、総務部長、法務部長で構成する。</li> <li>4. この規程は、すべての役員および従業員に周知徹底を図る。</li> <li>5. この規程の改廃は、「企業行動倫理委員会」の審議を経て、取締役会が決定する。</li> <li>6. この規程に違反する問題が発生した場合、それを知り得た者は、「内部通報規程」に従うものとする。</li> <li>7. 故意や重大な過失による規程違反行為については、就業規則の懲罰規定により厳格に処分される。</li> <li>8. 会社は、この規程の違反により会社に経済的損失を発生させた者に損害賠償を請求することがある。</li> </ol>	

（改定：2006年5月）

## 日清食品は安全・安心な食品を提供し、株主・お客様・従業員・地域社会などすべてのステークホルダーの利益が最大化されるよう事業を推進します。

### コーポレート・ガバナンスの基本的な考え方

日清食品は、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の実現に努めています。この目標を達成するために、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込み、経営の活性化と透明化を図るとともに、意思決定の迅速化および経営と業務執行の分離を図るため、1998年6月から執行役員制度を導入しています。

### コーポレート・ガバナンスの体制

日清食品は監査役制度を採用しており、現行制度の下で経営管理組織を整備し、経営の活性化と意思決定のスピードアップを実現しています。経営管理組織は、次の通りです。

取締役会は、社外取締役2名を含む取締役12名と社外監査役2名を含む監査役4名の計16名で構成されており、定時取締役会を毎月1回、必要に応じて適宜、臨時取締役会を開催し、経営の基本方針と戦略の決定など会社の業務執行に関する重要事項を決定しています。また、取締役会は取締役の職務の執行を監督しています。

(2006年3月末現在)

### 内部監査・監査役監査の状況

監査役会は、社外監査役2名を含む監査役4名で構成されており、監査方針・監査計画を策定するとともに、隔月で定時監査役会を、必要に応じて臨時監査役会を開催しています。また、監査役は取締役会など重要な会議に出席するほか、取締役などから職務の執行状況を聴取するなどして、監査業務を行っています。さらに、本社各部門、支店・営業所、工場、研究所、国内および海外の子会社の業務監査を分担して実施しており、監査の結果は監査役会および取締役会で報告しています。なお、監査役の業務遂行をサポートするスタッフ2名を専任で配置しています。

内部監査室は、勘定系の監査を主体としたいわゆる内部監査のほかに、代表取締役からの特命調査・監査を担当しています。2005年度は、人員を3名に増員し、より機動的な監査活動を実施できる体制を作りました。

監査役と内部監査室は、内部監査や監査役監査、会計監査について、随時、相互に情報交換するなど緊密な連携を保っています。また、会計監査人と監査役および内部監査室においても、随時、監査の所見や関連情報の交換をしています。また、必要に応じて、会計監査人の往査に立ち会っています。

### 内部統制システムの整備の状況

内部統制システムの整備・構築とその適切な運営は、経営の最重要課題のひとつとして位置付け、全社的に取り組んでいます。

日清食品では、購買・生産・物流・販売・管理など日常業務において、各部署単位で内部牽制が働くシステムを構築するとともに、各部署間でも牽制機能が働くようシステム構築することを心がけています。

内部統制の有効性については、内部監査部門である内部監査室および監査役が各事業部門の業務監査において検証し、必要に応じて改善の指導・指示を行っています。また監査役は経営全般に関する内部統制システムを監査しています。

### コンプライアンスの体制

日清食品では、取締役会、経営会議などの経営首脳部での会議で関連法令の遵守を徹底しているのはもちろん、製品関係、環境活動関連の社内対応機関として、関連部門の執行役員などを委員とする「環境委員会」を設置しています。

日清食品では、2002年2月、役員および従業員が企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において関係法令を遵守し、社会倫理に適合した行動を実践するために「日清食品倫理規程」(P4参照)を制定しました。また、同時にこの規程を運用するため「企業行動倫理委員会」を設置しました。委員会では、倫理規程に違反する問題が発生した場合、問題提起や改善要請を委員会に連絡できる仕組みを整えています。

### 「内部通報規程」を制定

近年、企業不祥事が従業員による内部告発で相次いで明らかになりました。こうした法令違反行為を従業員が通報した場合、解雇などの不利益な取扱いから従業員を保護し、企業のコンプライアンス(法令遵守)経営を強化するために、2006年4月に「公益通報者保護法」が施行されました。日清食品においても、社内における違法行為などの早期発見と是正を図り、コンプライアンス経営の強化を目的に「内部通報規程」を制定しました。

### 個人情報保護の管理

日清食品では、2005年4月に施行された「個人情報保護法」に対応し、2004年6月、「情報セキュリティポリシー」を制定、さらにそのポリシーに基づいて、「情報セキュリティ委員会」を設置しました。また、「個人情報保護規程」や、その詳細を規定した「個人情報保護ガイドライン」などを定め、個人情報の管理体制を整えて実践しています。

なお、従業員に対しては、一人ひとりが個人情報に対して正しい知識を持ち、保護・管理を徹底できるよう、教育を実施しています。

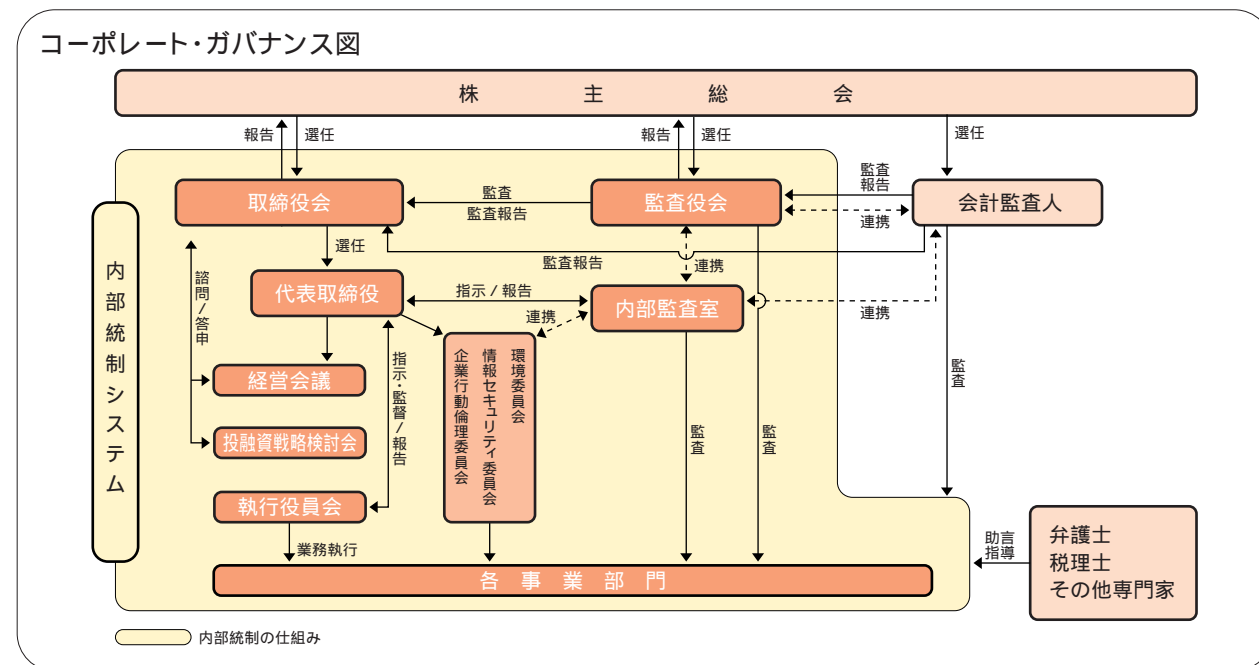
しかしながら、2006年3月、従業員が業務上やむを得ず持ち出した個人情報を含むパソコンなどを駅のホーム上で盗難されました。パソコンにはセキュリティ対策が施してあり、現時点において、個人情報が不正に使用された形跡はありませんが、当社では、このたびの件を厳粛に受け止め、社内イントラを利用し、速やかに再発防止のための従業員教育を徹底しました。

### 知的財産権の管理

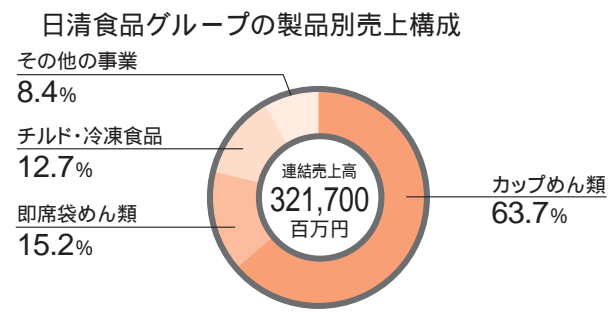
日清食品では、法務部が専管部署となり、知的財産の管理運用および啓蒙活動を実施しています。当社と知的財産権の係わりをまとめた冊子を作成し、知的財産権を尊重する姿勢を従業員に周知徹底しています。その他、2005年度は中央研究所の研究開発部門の研究員を対象に8回の研修会を実施しました。こうした取組みによって、新製品の研究開発にともなう知的財産権の係わりや、留意事項について周知徹底を図っています。

また、開発の際には、法務部が特許、実用新案、意匠、商標、ネーミングおよびパッケージ表示などを包括的に確認することで他社の知的財産権の侵害を防止しています。さらに、コンプライアンスに係わる事象については、その都度、弁護士など、外部の専門家の意見を聴取し、必要な助言、指導を受けて、適正・的確な対応を心がけています。

なお、2005年度における知的財産権に関する係争、訴訟、判決はありませんでした。







**即席袋めん類**

即席袋めんの市場規模は、横ばいから、やや縮小に転じています。このような中、当期は、主力製品「チキンラーメン」が、期間限定販売の「チキンラーメンMini付きひよこちゃんフタつきマグカップ」などが話題となり、売上を伸ばしました。前年に好調な販売で推移した「日清のラーメン屋さん」は、売上を落としましたが、国内の即席袋めん類全体では、増収となりました。



**カップめん類**

「NO BORDER」をキャッチフレーズにした「カップヌードル」が宇宙ステーションのCM効果もあり大きく売上を伸ばしました。和風ジャンルでは、「日清のどん兵衛」が大盛りサイズを中心に販売増を記録しました。また、「日清焼そばU.F.O.」シリーズも、「日清焼そばU.F.O.」や「日清焼そばU.F.O.ソースカレー」などが好調に推移しました。新製品では、麺重量の大きさを売り物に、「日清デカ王」が好調な販売スタートを切りました。



**チルド・冷凍食品**

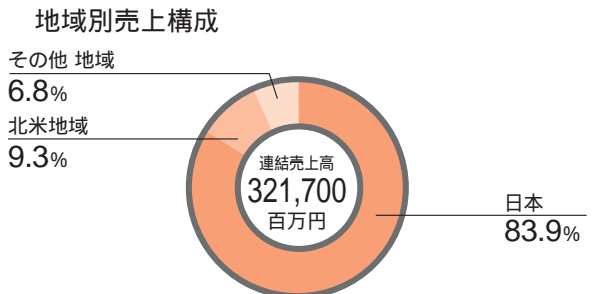
チルド食品では、主力の「日清焼そば」が堅調な売上であったものの、2004年度猛暑で好調な売上を記録した「冷し中華」などをはじめとする夏場製品が2005年度は振るいませんでした。冷凍食品では、電子レンジで簡単調理の「冷凍日清スバ王」や高級具付きめんの「冷凍日清具多」シリーズが国内において大きく売上を伸ばしました。



**その他の事業**

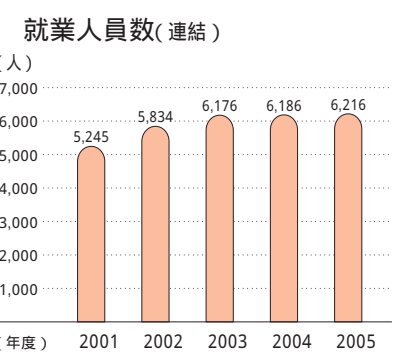
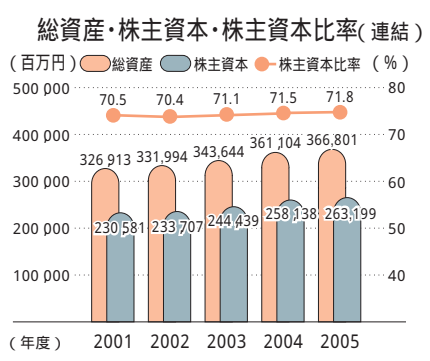
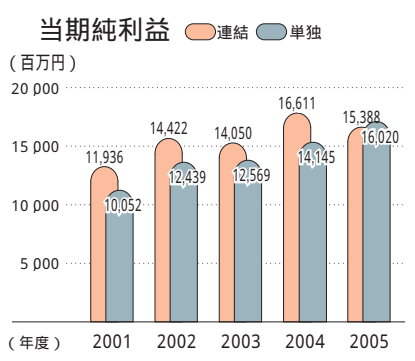
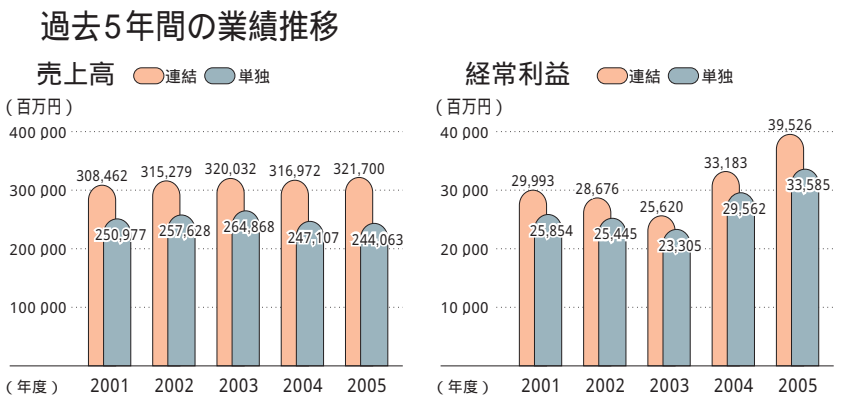
シリアル食品の「シスコンBIG」や特定保健用食品の許可を取得している乳酸菌飲料「ピルクル」は、消費者の根強い支持を受けて好調な売上となりましたが、スープや容器の売上が減少したことなどによって、売上が減少しました。

- 海外関係会社(29社)**
- 即席袋めん・カップめん等の製造・販売
    - 子会社 ニッシンフーズ(U.S.A.)CO., INC.(米国)
    - ニッシンフーズ Kft(ハンガリー)
    - ニッシンフーズ GmbH(ドイツ)
    - 日清食品有限公司(香港)
    - 廣東順徳日清食品有限公司(中国)
    - 永南食品有限公司(香港)
    - 珠海市金海岸永南食品有限公司(中国)
    - 上海日清食品有限公司(中国)
    - インドニッシンフーズLTD.(インド)
  - 関連会社 ニッシン・アジノモ アリメントス LTDA.(ブラジル)
  - P.T.ニッシンマス(インドネシア)
  - 他 4社(子会社2社、関連会社2社)
- 即席袋めん・カップめん用原材料製造・販売
- 子会社 味楽食品有限公司(容器、香港)
  - 他 関連会社1社
- 冷凍食品の製造・販売
- 子会社 カミノリアルフーズINC.(米国)
  - 港永南食品(深圳)有限公司(中国)
  - 他 子会社1社
- 即席めん付随する事業
- 子会社 日清食品(中国)投資有限公司
  - (中国事業に対する投資会社、中国)
  - 日清(上海)食品安全研究開発有限公司
  - (中国資材の品質保証検査、中国)
  - 他 子会社7社



**会社概要**(2006年3月31日現在)

商号 日清食品株式会社  
 設立 1948年9月 1958年12月商号変更)  
 資本金 25,122,718,774円  
 従業員数 1,411名  
 大阪本社 大阪市淀川区西中島四丁目1番1号  
 東京本社 東京都新宿区新宿六丁目28番1号  
 事業内容 即席袋めん、カップめんを主とする  
 インスタント食品の製造および販売、  
 その他食品事業など





# 食の安全

「人間すべて食べることから始まる。食が満たされなければ、芸術も文化もない。食こそがすべての原点である。」そう考える日清食品は、お客様においしくて安全・安心な食品をお届けするため、「食の安全」の確保に全力で取り組んでいます。



ハイライト2006

## 食の安全のために 食品安全研究所の取組み



### 科学的根拠に基づき安全性と品質を保証しています

日清食品は、科学的な根拠によって品質を保証し、安心できる安全な食品をお客様にお届けするため、2002年6月、「食品安全研究所」を設立しました。ここでは、調達した原材料の品質調査や調達先の査察、グループ内の生産工場における品質保証体制の管理、新しい検査・分析方法の開発、新製品の開

発における安全性のチェックなど、重要な役割を担っています。また、食品安全研究所は、食品メーカーが果たさねばならない「最も重大な社会的責任」とも言える「食の安全」に関する経営意思決定のための情報を担っていることから、他部署から独立した社長直轄組織となっています。



お客様が安心できる安全な食品をお届けするために

## 残留農薬、発がん性物質などあらゆるリスクを排除しています

残留農薬・動物用医薬品の新分析システムをポジティブリスト制度施行に先んじて開発しました

農産物、畜産物、水産物など、日清食品が製品に使用している原材料は多種多様な上に世界中から集まってきます。食品安全研究所ではこれら原材料の安全性を確認し、製品の品質を保証するために、独自の分析システムを構築、残留農薬や残留動物用医薬品の分析法の開発には特に注力してきました。

そして2006年3月には、これまで蓄積してきた膨大なデータをもとに、2006年5月施行の「ポジティブリスト制度(食品衛生法第11条改正)」に対応した新分析システム「NASRAD-550」を制度施行に先駆けて、稼働させました。

これまで、わが国の残留農薬・動物用医薬品に関する規制は、残留してはならない薬品の許容残留濃度を一覧表に示すネガティブリスト制度に基づいていました。この制度では、リストアップされていない薬品の使用は原則自由となり、規制することができません。そのため、輸入農畜産物が増えて

いる状況にあって、この制度を不安視する声が高まっています。このたび施行されたポジティブリスト制度は、原則すべてを禁止し、残留を認める薬品とその許容残留濃度が一覧表に示されており、お客様にとってより一層安心な制度になりました。

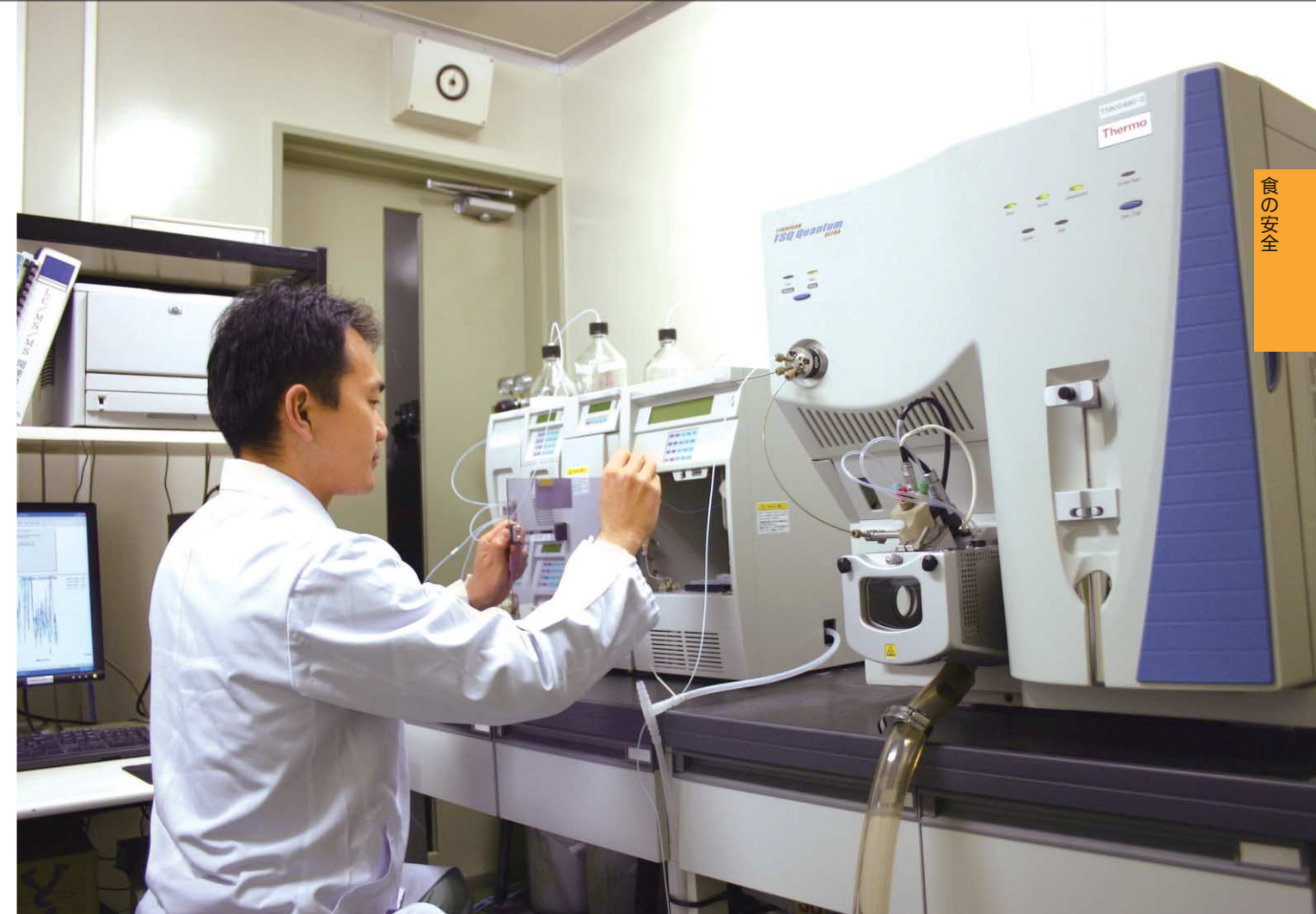
食品安全研究所では、2001年に60種類の農薬を一斉に分析するシステムを開発して以来、分析データなどを蓄積しており、それらをもとに構築したのが、「NASRAD-550」です。当システムは、農産物全般を対象に約450種類の農薬を分析する「NASRAD-450」、穀類を対象に約250種類の農薬を分析する「NASRAD-G250」、畜産物・水産物を対象に約100種類の飼料添加物と動物用医薬品を分析する「NASVED-100」の3種の分析システムから構成されており、多種の農薬等を一斉・迅速に分析することができます。

『日清食品 食品安全監査基準(NISFOS)』を拡充し、原材料から加工工程まで一貫した品質調査体制を確立しました

食品安全研究所の品質調査部は、2004年4月に制定した「日清食品 食品安全監査基準(NISFOS)」に基づいて、日清食品の原材料仕入先工場の安全監査を実施しています。この監査では、「食の安全管理システム」「総合的有害生物対策」「製造規範」「施設のメンテナンス」「サニテーション」の5つの分野について、監査チェック表を使って客観的に評価しています。監査結果は「安全監査ポイント」として数値化し、ポイントが低い工場に対して改善指導を行っています。2005年度は、国内外で延べ163カ所の監査を実施し、2004年度に改善指導をした監査先のうち8割の工場で安全監査ポイントが向上していることを確認しました。

日清食品では食品安全監査をさらに強化するために、2006年4月からNISFOSの監査分野を拡充、「包装・容器製造工場に対する監査基準」「原材料調査時の基準」「製造ラインの危害分析に関する基準」などを新たに追加しました。さらに海外原材料については「原材料のトレーサビリ

ティについての調査」や「野菜農場や畜産施設での農薬・医薬品の管理状況調査」「周辺環境調査」などの調査もNISFOSに追加しました。これによって、原料素材から加工工程まで、あらゆる分野にわたる安全性確保のための品質調査体制を確立しました。



DNAへの変異原性試験法を拡充し、発がん性物質検査のレベルを向上しました

近年、食品着色料の「アカネ色素」や食品の調理・加工過程で生成される「アクリルアミド」などの発がん性物質が問題となっています。発がん性物質の多くはDNAに変異を起こす変異原性物質であることが知られていますが、これを検出する既存の試験法には、細菌や哺乳類細胞を用いた煩雑な操作が必要で、長期の試験期間(数日~数週間)を要するなど、さまざまな問題がありました。

日清食品ではこうした問題を解消するため、食品安全研究所において、DNA修復遺伝子(p53R2)の発現を指標とした簡便な変異原性試験法(NESMAGET)を2003年6月に

確立、特許出願しました。

当初は「ヒト乳がん細胞」を用いていましたが、その後、化学物質が体内に取り込まれる経路がさまざまであることを考慮して、肝臓、肺、消化器系などのヒト培養細胞にまで拡充、臓器への影響を幅広く評価できるようになりました。

この試験法では、従来法で検出できなかった変異原性物質を検出できるうえ、操作が簡便で一度に多数のサンプルを試験でき、約1日で結果が得られます。当社ではこの試験法を2006年3月開催の日本薬学会で発表しました。

アレルギー表示のために「特定原材料に準ずるもの」の検出方法を開発し、特許を出願しました

厚生労働省は従来から、食物アレルギーを引き起こす恐れのある「特定原材料」5品目と「特定原材料に準ずるもの」20品目を指定していました。さらに、2004年4月からは「特定原材料」のアレルギー表示を義務づけ、「特定原材料に準ずるもの」についても表示を奨励しています。しかし、「特定原材料」の検査法は厚生労働省から公開されていますが、「特定原材料に準ずるもの」の検査法は定かではありませんでした。そこで食品安全研究所は、「特定原材料に準ずる

もの」20品目のうち12品目について、食品の中から検出する方法を2006年1月に開発し、これを活用していくこととしました。この検査法は、「特定原材料に準ずるもの」12品目の特徴的なDNA配列を含む部分を増幅させて検出し、食品中にその食物が含まれているか否かを判定するものです。現在、特許出願をしており、2006年5月から一部品目についてライセンス供与先で他の食品メーカーなどからの受託検査を開始しました。



## 開発における取り組み

### お客様の健康などに配慮した製品を開発するとともに 法令を遵守した適切な表示を行っています。

#### 企業理念に基づいた製品開発

企業理念「美健賢食」に基づいて、  
特定保健用食品「トクホ」シリーズをお届けしています。

日清食品は、企業理念のひとつに「美健賢食」を掲げており、おいしさや満足感だけでなく、美しい体を作り健康を維持することも「食」の大きな役割であると考えています。

1996年には、保水性・膨潤性にすぐれた天然の食物繊維「サイリウム」をめんに練り込んだ「サイリウムラーメン」を発売、1997年にインスタントラーメン業界初の「特定保健用食品」としての許可を受けました。また、1998年には、コレステロールの吸収を抑え、血中のコレステロールを低下させる動物性食物繊維「キトサン」を練り込んだ「キトサンダイエットヌードル」(現・キトサンヌードル)を発売して、2000年に「特定保健用食品」の許可を受けました。2005年には、不足しがちな栄養素である食物繊維、カルシウム、鉄をめんに練りこんだ「日清健多郎」を発売しました。



サイリウムシリーズ

カロリー控えめでヘルシーな  
「野菜スープヌードル」を発売しました。

健康志向の高まりと食シーンの多様化が進む中、カロリーを控えめにしたカップめんやカップスープの市場が急速に拡大しています。

日清食品ではこのような市場に向けた製品として2006年5月、関東甲信越を皮切りに、「野菜スープヌードル」を発売しました。たっぷり入った野菜は独自の圧縮・熱風乾燥技術によって、今までにないシャキシャキとした食感とボリューム感を実現。香り高く深い味わいのスープと相性のいい、はるさめやフォーなどのめんを組み合わせることで、満足感の高い製品に仕上げました。カロリーはまた、140kcal以下でヘルシーな製品となっています。

日清食品は、今後もお客様の健康志向に応える製品づくりを進めていきます。



野菜スープヌードル

#### 食創為世 新しい食を創造し、世のために尽くします

1958年8月、安藤百福は蒸したのち、味付けしためんを油で揚げて乾燥させる「瞬間油熱乾燥法」を発明し、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を商品化しました。「チキンラーメン」は、お湯をかけるだけでラーメンが手軽に食べられることから「魔法のラーメン」と呼ばれ、瞬く間に家庭食として普及、高度成長期を支えた勤労者や、受験勉強に打ち込む若者達などあらゆる人々の食生活に貢献しました。

安藤百福が「チキンラーメン」開発にあたり掲げた目標は、「おいしくて、保存性があり、簡単に調理ができて安価、そして、安全であること」の5つ。以来一貫して「安全」を見据えた製品作りに取り組んでいます。

また、1971年9月に発売した世界初のカップめん「カップヌードル」は、包装・調理器・食器の3つの機能を併せ持つカップを使用し、お湯を注ぐだけで、いつでもどこでも食べられることから「究極の加工食品」と言われています。さらに、特許・実用新案を取得した湯戻りを良くするための「疎密のめん塊構造」や「中間保持構造」など、安藤百福のアイデアが随所に活かされていることから「知恵のかたまり」と呼ばれています。

ひとつの創造的な発明が人々の役に立つ - これこそが事業を推進する原動力であると日清食品は考えています。新しい食の創造を通じてお客様の食生活、ひいては世のために尽くす「食創為世」は日清食品の理念のひとつとして位置づけられています。

#### 製品の開発段階で

すべての要素・プロセスでの安全性を確認し  
品質を保証しています。

日清食品では、製品を開発する中央研究所がめん・スープ・具材・容器包装材などの製品の構成要素や加工プロセスごとに、製品設計と品質の安全性を確認することで、万全の安全対策を講じています。また、食品安全研究所は、各種検査や分析によって蓄積された豊富なデータベースをもとに、製品の安全性を確認し、品質を保証しています。

#### BSE問題への対応

BSE非発生国産の素材だけを使用しています。

日清食品では、BSE(牛海綿状脳症)問題に対応して、牛由来の原材料を代替材料に切り換えています。なお、肉うどんやミートソースなどの具材に、牛肉などの牛由来の原材料を使用していますが、これはBSE非発生国産のものだけを選定して調達・使用しています。

#### 遺伝子組み換え農作物(GMO)への対応

非遺伝子組み換え農作物だけを使用しています。

日清食品は、遺伝子組み換え農作物(GMO)に不安感を持つ一部のお客様に配慮して、1999年9月、当社製品に非遺伝子組み換え農作物を使用する方針を発表しました。また、原材料納入メーカーの保証だけに頼ることなく、食品安全研究所でGMOの混入を検査する分析技術確立し、この技術を用いて、1999年度から定期検査を行っています。

#### 製品表示で

関連する法令を遵守しています。

日清食品は、製品設計から生産・流通販売に至るまで、お客様に正しく商品を理解していただくために、適法・適正な表示方法を選定し、表示しています。また、「即席めん類の表示に関する公正競争規約及び同施行規則」「商品表示・キャンペーン規制について」など表示に関する安全対策情報を社内イントラネットに掲載し、従業員への周知徹底を図っています。

#### より詳細なアレルギー表示をしています。

摂取すると食物アレルギーを引き起こす恐れがある「特定原材料」5品目を製品に使用した場合、パッケージへの表示が義務付けられています。日清食品では、「特定原材料に準ずるもの」20品目についても、パッケージに表示しています。また「特定原材料に準ずるもの」の動植物遺伝子の検出法を独自に開発し(P12参照)、原材料の分析に役立っています。

#### 特定原材料など25品目の名称

特定原材料5品目	卵、乳、小麦、そば、落花生
特定原材料に準ずるもの20品目	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



## 調達における取組み

トレーサビリティシステムの構築や、仕入れた原材料の品質調査などによって、安全な原材料を調達しています。

### 原材料の品質と安全性の確保

産地までさかのぼって調査・指導、中国産乾燥野菜のトレーサビリティシステムを構築。

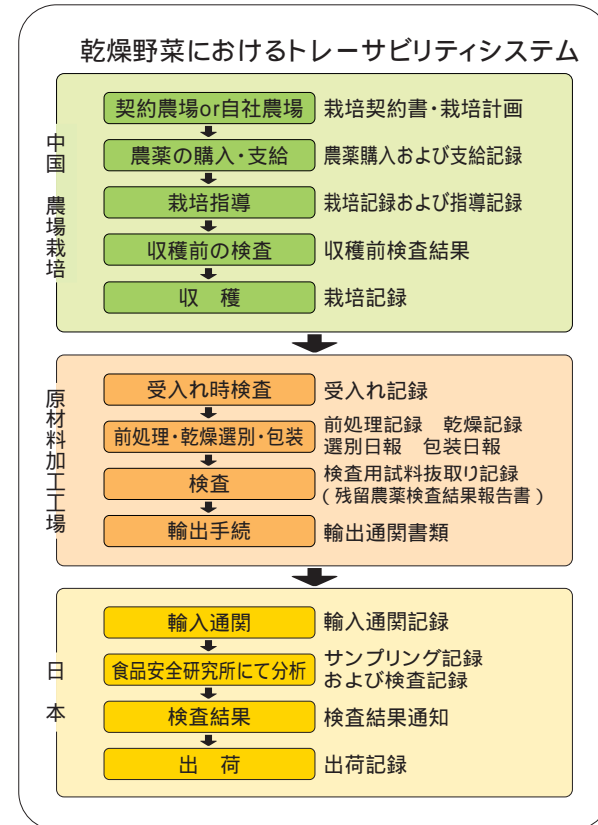
日清食品では、農産物、畜産物、水産物などの原材料について、食品安全研究所が産地までさかのぼって品質や安全性を調査し(P11参照)、それらを確保するよう指導しています。

また、食材として使われる中国産乾燥野菜類については、農場における野菜の栽培から、乾燥野菜を出荷するまでの工程ごとに記録を作成し管理することでトレーサビリティ(追跡調査性)を確保しています。さらに、食品安全研究所における検査で安全性を確認した後、当社の工場に納入する体制をとっています。中国産乾燥野菜以外の原材料についても製造ロット番号に従って出荷後のトレース(追跡調査)が可能です。さらに、年数回、自主的に公的機関で検査を受けています。

今後は、製品履歴のトレースバックに要する時間を短縮し、より短期間で対応することができる体制づくりをめざしていきます。

試料同一性判別法(NASID)で、原材料の安全性を一段と高めています。

日清食品では、原材料の安全性を確保するため資材メーカーからサンプルを取り寄せ、先行的に残留農薬・動物用医薬品などの検査を実施しています。しかしながら、万が一、間違った原材料が納品されていないかを確認するため、実際に工場に納品された原材料と、分析したサンプルが同一のものであるかを確認するために2005年10月に「試料同一性判別法(NASID)」を開発し、原材料の安全性を確かなものにしていきます。今後、日清上海食品安全研究所が本格稼働するにあたり、当判別法を、中国で分析した原材料と日本の工場に納品された原材料が同一であるかなどの確認に使用していきます。



### 「日清上海食品安全研究所」を設立し中国産の原材料の安全性を確保していきます

日清食品は2006年秋、中国上海市に日清上海食品安全研究所を開業する予定です。これによって、近年、使用頻度が高まっている中国産原材料を、現地で輸出前に事前検査し、合格したものだけを日本に輸入するシステムを構築します。

輸入原材料については、従来から原材料仕入先工場での品質保証はもちろん、食品安全研究所による各種検査・分析を実施し、安全性には十分配慮してきました。当研究所の新設によって、さらに早い段階で原材料の安全性を効率よく検査でき、現地の農薬の使用状況や畜産物のトレーサビリティについて、きめ細かい情報の把握が可能になります。また、当研究所が中国の原材料仕入先工場での工程管理と技術指導も併せて行うことで、より一層高品質な原材料を確保していきます。

## 生産における取組み

製品を生産する各工場では、ISO9001に基づいた品質管理をしています。さらに、食品安全研究所が各工場の品質評価・品質管理のばらつきを是正しています。

### ISO9001 認証取得

国際規格に基づいて品質管理を徹底。

日清食品グループでは品質管理および品質保証のマネジメントシステムとして、国際規格ISO9001認証を取得し、同規格に基づいた厳格な品質管理マニュアルと作業手順を確立し、品質管理を徹底しています。

### ISO9001 認証取得状況

日清食品	静岡工場	1998年4月
	下関工場	1998年9月
	関東工場	1998年10月
	滋賀工場	1998年11月
	食品安全研究所	2003年4月
国内関係会社	札幌日清	1998年11月
	味日本	1999年9月
	他8社	
協会社	8社	
海外関係会社	10社(12事業所)	

### 微生物管理試験法の開発と活用

製品の安全性を確保する上では、微生物汚染リスクを考慮して、原材料～製造工程～製品の各段階で微生物検査を実施することが大切です。

「食品安全研究所」では遺伝子配列に基づいて、独自に3種類の細菌検査法 特定細菌群迅速一斉検査法 酢酸耐性乳酸菌群検出法 嘔吐型セレウス菌検査法を開発しました。従来は1種類の検体検査に24～48時間を要しましたが、この検査法では複数検体群を一括して5～7時間で検査することが可能となります。

現在、「食品安全研究所」では工場から送られてくるサンプルについて、公定法(食品衛生検査指針)に準拠した従来の微生物検査法で検査しながら、この新しい検査法の活用も進めています。

### 各工場の品質管理

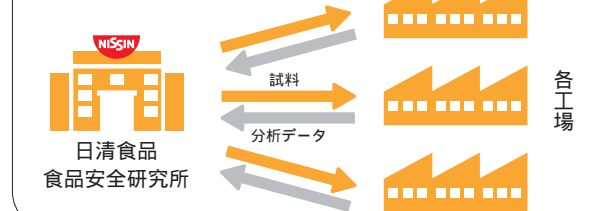
各工場と研究所によって二重に品質を管理しています。

日清食品では、各工場でのISO9001に基づく品質管理に加え、食品安全研究所でのコントロールサーベイ方式・集中管理方式による品質管理を実施しており、二重の品質管理体制を取っています。

コントロールサーベイとは、各工場間の分析精度の格差を是正するための手法で、日清食品では食品安全研究所が各工場へ定期的に同じ種類の小麦粉、フライ油などの分析用サンプルを送り、各工場がこれを分析し、その分析データを食品安全研究所が比較し、適切な指導をすることで、品質評価のばらつきを是正しています。

また、集中管理方式では、食品安全研究所が各工場から送られてくる月間3,000にも及ぶ製品サンプルを対象に、所定の定型分析を実施して、各工場に分析値をフィードバックしています。各工場は、この分析結果もとに、同一製品の品質における工場間格差を是正し、均一な品質管理を行っています。

### コントロールサーベイ方式



### 製品の生産段階で

エックス線検査装置を導入し、異物混入検査をさらに強化しました。

日清食品グループの各工場は、製品への異物混入を防ぐため、金属探知機によって異物混入検査を実施していますが、2002年度からエックス線検査装置を導入し、生産段階での品質の安全性確保をさらに強化しました。

現在、金属探知機や目視による検査に加え、製品完成段階でエックス線検査装置で異物が混入していないか検査しています。



# 環境の保全

商品をお客様にお届けするまでには、さまざまな資源とエネルギーを使用し環境に負荷を与えています。

日清食品では、環境負荷を削減し、かけがえのない地球を守るために、生産工程を一つひとつ見直し、さまざまな環境保全活動に取り組んでいます。

水質汚濁  
防止対策

BOD、COD排出  
量削減など

地球温暖化  
防止対策

省エネルギーによるCO<sub>2</sub>排出量削減や廃熱利用など

資源の  
循環利用

副産物・廃棄物の再資源化や工程用水のリサイクルなど

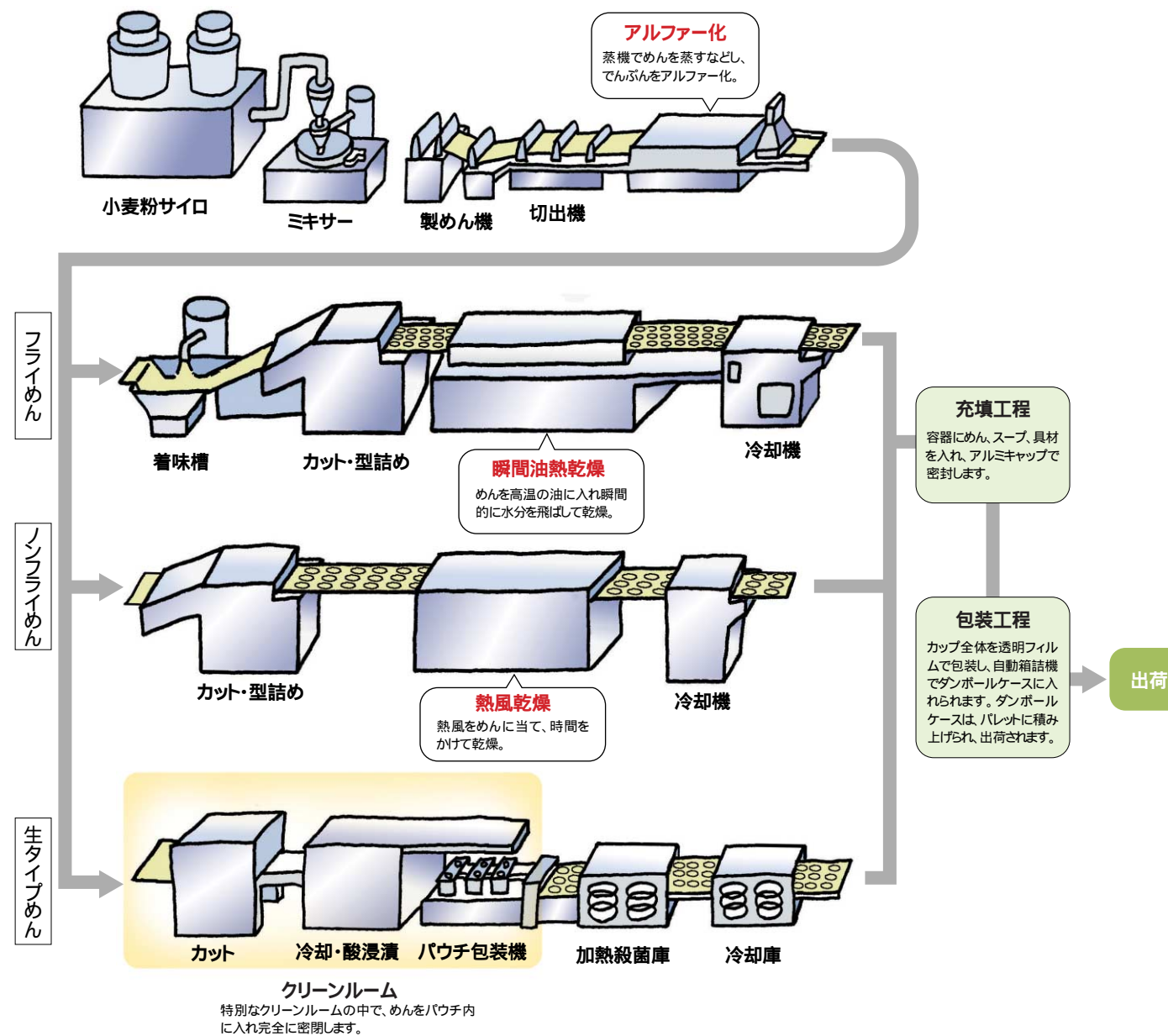
大気汚染  
防止対策

SOx、NOx排出量削減など



ハイライト2006

## インスタントラーメンの生産における、CO<sub>2</sub>排出量削減の取組み



### 地球温暖化防止が、環境保全活動の最重要課題です

誰もが望む、快適で便利な生活。しかし、文明が進歩し、生活が快適・便利になればなるほど、消費するエネルギー量も増え、CO<sub>2</sub>など温室効果ガスも増えました。

そこで2005年2月、地球温暖化防止のための「京都議定書」が発効され、2008年から2012年までの温室効果

ガスの平均排出量を、先進国全体では1990年の95%以下に、我が国では94%にまで減らしていくこととなりました。

そして今、日清食品でも地球温暖化防止を環境保全活動の最重要テーマと位置づけ、省エネルギーに取り組んでいます。





生産工場それぞれが独自の工夫を重ねています

各工場では、それぞれの生産品目に応じた独自のCO<sub>2</sub>排出量削減活動に取り組むとともに、廃棄物の再資源化や水使用量の削減などにも積極的に取り組んでいます。

また、こうした環境保全活動を継続するためには「従業員の環境意識の向上」が不可欠だという考えのもと、啓発活動や教育研修にも力を入れています。

日清食品 全直轄工場

関東工場



各排気ファンやコンベアを自動制御化し、生産に合わせて自動で設備を停止することで、無駄な電力を削減することができました。

静岡工場



蒸気・エア漏れ箇所の改善や蒸気トラップの点検補修、蒸気配管の保温徹底、モーターのインバーター化などによって、CO<sub>2</sub>の排出量を削減しました。

温暖化防止への取組みとして

生産品目に応じた活動と、燃料の天然ガスへの転換

めんを「蒸す」「乾燥させる」——各工程のエネルギーを節約

日清食品の約200種類に及ぶインスタントラーメンは油で揚げてめんを乾燥させる「フライめん」、熱風によってめんを乾燥させる「ノンフライめん」、めんを乾燥させずに完全密閉する「生タイプめん」に大別でき、めんの種類に応じてめんを蒸したり乾燥させたりと生産工程が異なります。また、これらの工程で、生産にともなうエネルギーの多くを消費し、CO<sub>2</sub>が排出されます。そこで、各工場では、蒸機や乾燥工程の見直し、排気ファン・コンベアの自動制御化など、生産品目に応じた、きめ細やかな取組みを進めています。

こうした努力の結果、2005年度の重油使用量は2004年度比5.0%減の26,500kℓ、また電力使用量は2004年度比2.1%減の6,510万kWhとなりました。これらエネルギー使用にともなうCO<sub>2</sub>の排出量は、2004年度比4.8%減の9.9万t-CO<sub>2</sub>となりました。

今後は、めん生産の熱源にあたるボイラーのエネルギーを重油からCO<sub>2</sub>排出量の少ない天然ガスに切替えていきます。2006年度は、関東工場と静岡工場での切替えを計画しています。

滋賀工場



多くのエネルギーを必要とする蒸機や乾燥工程の蒸気使用量・作業手順・保温などを徹底して見直し、無駄な重油の使用を削減することができました。

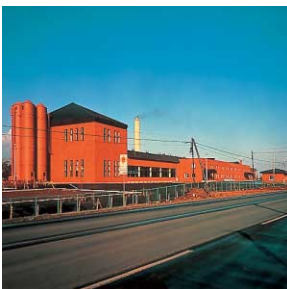
下関工場



流量計を導入し、重油の適正使用量を管理しています。また、エアコンプレッサーからの圧縮空気を必要量に応じて自動停止することで、待機電力の削減を図りました。

関連会社

札幌日清

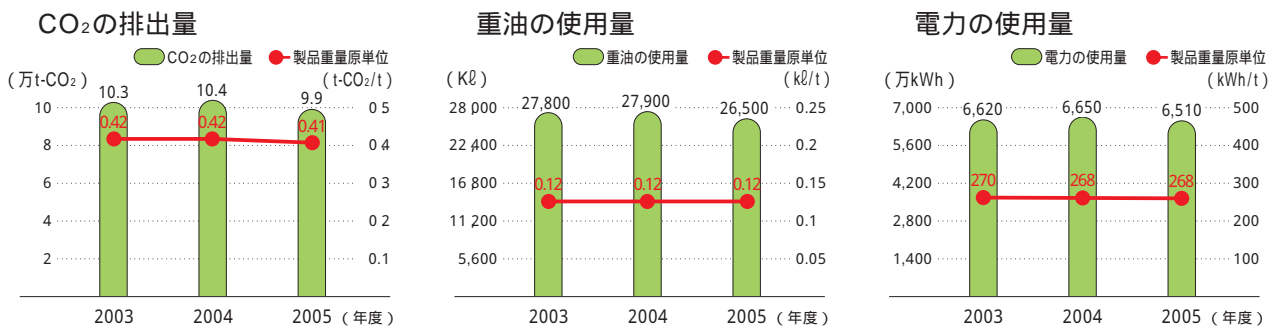


ゼロエミッション活動(P26参照)に注力し、廃棄物のほとんどを再資源化しています。今後は、電力・水使用量の削減を推進し、日々のチェックを強化することで無駄をなくします。

味日本



空調機器の夜間電力利用や、氷蓄熱型への順次更新などを行いました。今後も、「品質の安定化と生産性の向上がエネルギー削減への近道である」との認識で省エネに努めます。



報告範囲は、全直轄工場、札幌日清、味日本。



1999年3月に定めた「日清食品 環境憲章」のもと、グループ全体で環境保全活動を推進しています。また、監査や教育、訓練などを通じたマネジメント体制の継続的な改善を行っています。

日清食品 環境憲章

基本理念

日清食品は世界の食文化の向上に貢献するため、人々の健康と安全を優先した商品の開発に努める。よき企業市民として環境の保全と資源の節約に配慮した企業活動に取り組む。顧客と地域社会に対して情報の開示に努め、正直で透明性の高い企業倫理を育成する。これによって、社会との共生を図り、地球環境の改善に努める。

行動指針

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

(1999年3月制定)

日清食品グループの環境マネジメント体制  
グループ全体で  
環境マネジメントシステム(EMS)の確立へ。

日清食品では「環境委員会」があらゆる環境課題に対する取り組み方針を策定しており、各部署の代表をメンバーとする「課題別推進チーム」が、その方針に則って環境課題に取り組んでいます。

また、日清食品グループとしては「関連会社連絡委員会」を設置し、グループ会社間の積極的な情報交換を促進することで、グループ全体のEMSの確立を推進しています。

ISO14001 認証取得状況  
環境マネジメントツールのひとつとして、  
認証取得を推進しています。

日清食品グループでは、事業活動における環境負荷を低減するためのツールのひとつとしてISO14001 認証を取得し、事業所ごとの特性に合わせてながら、EMSを構築・運用しています。現在、グループ全社で、ISO14001 認証を取得しています。

今後は、これまで事業所ごとに推進してきたEMSの運用を全社で統合し、環境施策を強力に推進するとともに、事業所間での相互チェックを通じて活動レベルの均一化を図っていきます。

ISO14001 認証取得状況一覧

日清食品	全4工場、大阪本社、東京本社
国内グループ会社	10社

環境監査  
環境マネジメントのレベルアップのため、  
内部監査を実施し、外部審査を受けています。

日清食品グループではISO14001 認証を取得しているすべての事業所において、毎年、環境内部監査を実施し、認証機関による外部審査を受けています。

2005年度も、内部監査・外部審査での指摘事項については、直ちに是正措置を講じ、EMSの維持向上を図りました。

環境教育  
全従業員への教育・啓発に取り組んでいます。

日清食品では従業員の環境保全への取り組みを強化するために、新入社員向け、ISO14001 認証取得事業所従業員向けに環境教育を実施し、また社内報での啓発活動にも取り組んでいます。

2005年度・環境教育実施状況

参加対象者	内容
新入社員向け	研修時に「Green Plan 2005」を配布し、CO <sub>2</sub> 排出状況と対策について環境保全部が講義
ISO14001 認証取得事業所従業員向け	内部監査員への監査員教育、部門別教育、階層別教育、重油、電力、排水といった著しい環境側面を持つ業務に関する教育
全従業員向け	社内報に「家庭でできる地球温暖化対策」「12歳の少女が環境サミットで語ったスピーチ」「エコロジカル・フットプリント」などのエココラムを掲載

環境コミュニケーション  
「Green Plan 2005」やウェブサイトで、  
環境保全への取り組みを広くお伝えしています。

日清食品では、ステークホルダーの皆様との環境コミュニケーションを重視しています。2005年度は、「Green Plan 2005」を取引先様、株主・投資家の皆様のお手元にお届けするとともに、イベントでも配布しました。社内では、全従業員に回覧するなど、環境教育に役立てました。

ウェブサイトにも「Green Plan 2005」を掲載してダウンロードできるようにしており、環境保全への取り組みについても丁寧に解説しています。また、お客様からの「環境」に関するご質問の中からよくいただくものを選び、回答を掲載しています。

近隣の皆様からのお問い合わせへの対応  
コミュニケーションを密にとり、  
地域との共生に配慮した活動を行っています。

2005年6月、関東工場の近隣の住民から、「自動車に白い灰のようなものが付着しているが、工場からの排出物ではないか」というお尋ねがありました。ただちに訪問し、付着物質を採取させていただいたうえで、当工場で分析しました。分析の結果、付着物質は当工場から排出されたものではないことが判明し、その旨を報告しました。

日清食品グループの工場では、近隣の住民の皆様とのコミュニケーションを密にとり、地域との共生に配慮した生産活動を行っています。近隣の皆様からのお問い合わせに対しては、速やかに原因究明を行い、必要な改善処置をとるとともに、地域の皆様に納得していただけるような説明を心がけています。

環境リスクと緊急事態への対応  
監視測定や訓練を通じたリスクマネジメントを  
構築しています。

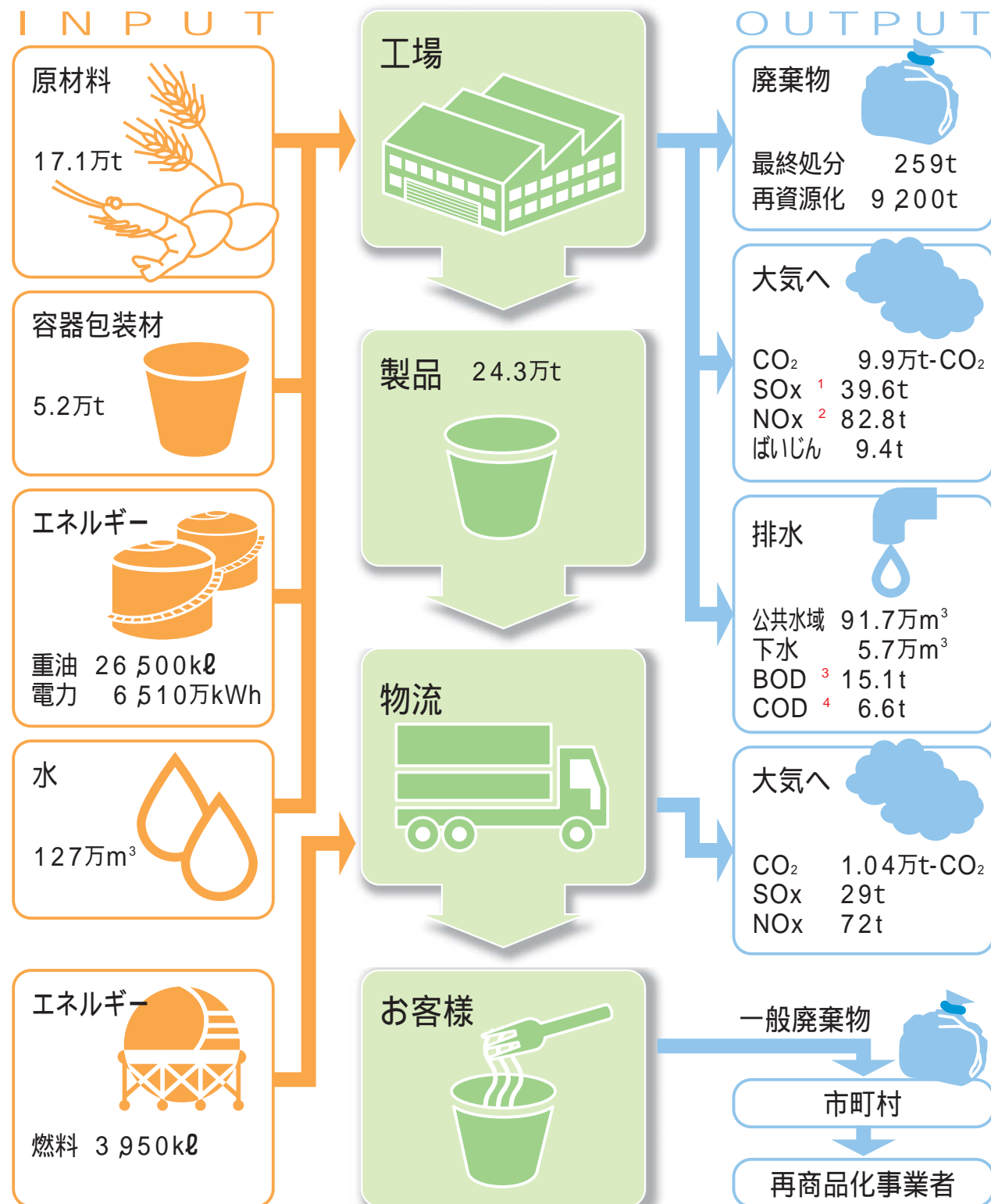
日清食品グループは、環境事故を防止するために、法規制よりも厳しい自主基準を定め、焼却炉やボイラー、排水処理場などを定期的に監視測定しています。また、事故などで設備が破損し、環境汚染物質が流出した場合などに備え、防液堤を設置するなどリスク対策を行うとともに、老朽設備を早期更新しています。さらに、各工場では、独自に作成したマニュアルに基づいて緊急事態対応訓練などを毎年数回実施し、環境リスクマネジメント体制の強化、充実を図っています。

パーム油流出事故への対応

2006年2月、滋賀工場で、原材料のパーム油の輸送車輛から工場内の貯蔵タンクに入られる際に、運転手の操作ミスによって、工場内を流れる水路にパーム油が約20リットル流出する事故が発生しました。速やかに全量を回収したため、工場外部への流出はありませんでした。日清食品は滋賀県栗東市に対し、事故内容と回収作業の詳細を報告。また、納入業者に厳重に注意するとともに、万が一の事態に備え、パーム油の受入口から河川までの間に、流出を防ぐ防油堤とピット(油を溜める穴)を設置しました。



# 事業活動における環境負荷



1 SOx: 硫黄酸化物の総称 3 BOD: 生物化学的酸素要求量  
2 NOx: 窒素酸化物の総称 4 COD: 化学的酸素要求量

# 環境会計

集計範囲の内訳: 国内全直轄工場・大阪本社・東京本社・中央研究所・食品安全研究所・札幌日清・味日本  
対象期間: 2005年4月1日～2006年3月31日

## 環境保全コスト

単位: 千円

分類	主な取組みの内容	2005年度		2004年度	
		投資額	費用額	投資額	費用額
公害防止コスト	・排水処理施設、ボイラー設備の維持管理による環境汚染物質の削減	5,760	426,710	7,260	361,900
地球環境保全コスト	・省エネ対策、温暖化防止(給排気設備の省エネ対策等) ・空調、冷凍機の点検(冷媒漏れ検査等)	10,050	25,240	23,950	46,500
資源循環コスト	・焼却炉の維持管理、改善 ・廃棄物の減量化、削減および再資源化 ・めんくず等の飼料化、肥料化	5,220	335,310	0	376,080
生産活動にともなって上流または下流で生じる環境負荷を抑制するためのコスト	・容器包装リサイクル法による再商品化委託費用	0	818,300	0	613,790
管理活動における環境保全コスト	・環境負荷の監視、測定 ・事業所緑化 ・環境対策組織人件費、ISO14001認証取得・維持	530	189,360	480	143,770
研究開発活動における環境保全コスト	・焼却灰、めんくずのリサイクル調査等	0	160	0	140
社会活動における環境保全コスト	・環境保全団体への寄付、支援 ・地域住民の環境活動支援	0	950	0	1,350
環境損傷に対応するコスト	・汚染負荷量賦課金(重油ボイラー設置に関わる法定負担金)	0	3,820	0	3,980
合計		21,560	1,799,850	31,690	1,547,510

環境保全コストは、環境保全の意図がある、または明らかに環境保全効果がある場合のみ計上  
投資: 環境保全を目的とした支出で、その効果が長期間にわたる設備投資など  
費用: 環境保全を目的とした支出で、その効果が発生年度に現れる人件費、原材料費、減価償却費など  
費用に含まれる人件費は、環境保全活動に携わった時間によって計上

## 環境保全効果

環境保全効果については2004年度と比較して2005年度はどれだけ削減できたのかを物量効果として算出しています。環境保全の物量効果は、生産量の影響を勘案しました。環境保全対策による経済効果については、物量の変動を適切な精度で金額評価できないため、「有価物売却益」「省エネによる費用削減」「廃棄物処理費用の削減」のうち、実数値が把握できる「有価物売却益(めんくず売り上げなど)」のみを対象として集計し、2,900万円でした。リスク回避などの仮定に基づくみなし効果については計算の論拠が難しいことから算出していません。

内容	分類	物量効果
事業活動に投入する資源に関する効果	電力の投入	81,000kWh
	重油の投入	816,000ℓ
	水の投入	28,000m³

内容	分類	物量効果
事業所から排出する環境負荷および廃棄物に関する効果	CO <sub>2</sub> の排出	2,200 t-CO <sub>2</sub>
	SOxの排出	350 kg
	NOxの排出	1,200 kg
	CODの排出	1,500 kg
	廃棄物の排出	1,100 t
廃棄物の最終処分	-6 t	



地球環境を維持するために、限りある資源を有効活用し、各工場の生産工程や製品設計を見直すとともに、廃棄物の適正処理と再資源化に取り組むことで、産業廃棄物を削減しています。

水使用量削減

各工場水を二次利用しています。

2005年度、日清食品グループの各工場、水の使用量削減を目指し、生産工程における水の二次利用に取り組めました。その結果、水使用量は2004年度比で4.5%削減し、127万m<sup>3</sup>となり、製品重量原単位でも2004年度比で3.7%削減できました。

2006年度も、水使用量の削減を目指し、節水に取り組んでいきます。

容器包装材使用量削減

環境に配慮して、容器包装の設計を見直しました。

日清食品は2005年度、製品に使用する容器包装材の設計を見直し、省資源化を図りました。その結果、容器包装材の使用量を削減することができました。

2006年度も、容器包装材の設計を見直していきます。

2005年度 容器包装材削減

どん兵衛シリーズ	カップの単位あたり重量を減量し、90tのプラスチック使用量を削減。
ラ王シリーズ	カップの単位あたり重量を減量し、10tのプラスチック使用量を削減。フタに使われるアルミ重量を減量し、アルミ使用量を3t削減。
カップヌードルシリーズなど たて型カップめん	リサイクルペットトレの重量を減量し、170tのリサイクルペット使用量を削減。



リサイクルペットトレ

資材発注の効率化

廃棄資材を削減するために「資材発注システム」を構築しました。

日清食品では、資材ロスを削減するために、資材の発注単位を細分化し、販売動向に合わせた生産計画に柔軟に対応するとともに、複数製品で使う資材を共通化しています。

2005年度は、資材メーカーへの発注量と資材の在庫量をリアルタイムに確認できる「資材発注システム」を構築、社内関連部署が社内イントラネットで常時照会できるようになりました。これによって、資材発注を合理化し、廃棄資材をさらに削減していきます。

容器包装の再商品化

「容器包装リサイクル法」に基づいて、再商品化義務を果たしています。

日清食品では、2002年度から「容器包装リサイクル法」の適用対象となっているプラスチックや紙などの容器包装の再商品化を「財団法人日本容器包装リサイクル協会」に委託しています。同協会に支払う再商品化委託料は、回収されたプラスチックや紙を再商品化事業者が擬木、ベンチ、車止めや古紙再生ボードなどにリサイクルするために使われています。

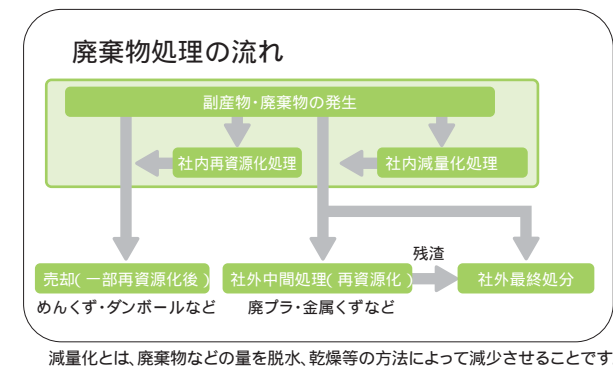
2005年度、当社が同協会に支払った金額は8億1,830万円でした。

ゼロエミッション

今後も廃棄物の再資源化を推進していきます。

日清食品の全直轄工場と札幌日清では、工場から排出される副産物・廃棄物のすべてを資源として再利用する「ゼロエミッション」活動に2001年度から取り組んでいます。2005年度も引き続き、ゼロエミッション達成率99%を目指して、廃棄物の再資源化を推進しましたが、達成率は98.5%と目標にわずかに及びませんでした。

今後もゼロエミッション達成を目指して活動を進めていきます。

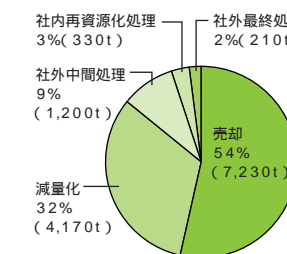


ゼロエミッション達成率

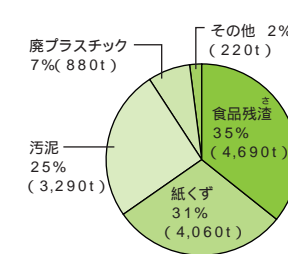
2003年度	2004年度	2005年度
97.2%	98.5%	98.5%

費用対効果の観点から、重量比99%をもってゼロエミッション達成と見なします。データ集計範囲は、国内全直轄工場と札幌日清です。ゼロエミッション達成率(重量%)=(1-社外焼却・埋立重量/副産物・廃棄物重量)×100

副産物・廃棄物の処理内訳



副産物・廃棄物の種類



食品残渣のリサイクル

めんくずを再資源化しています。

日清食品グループの生産工程から出る廃棄物の中で最も多いめんくずなどの食品残渣は、各工場で養豚業者などに飼料として販売するなど、再資源化に取り組んでいます。「食品リサイクル法」が定めた、2006年4月までに再生利用などの実施率を20%以上に向上させることについても、グループ会社すべてで達成しています。

今後は、現在課題となっているめんくず以外の食品残渣の再資源化についても検討していきます。

産業廃棄物の適正処理

「委託先リスク評価」の仕組みを構築し、全事業所で産廃業者を一定の基準で評価。

日清食品グループでは、廃棄物処理法を正しく理解し、事業活動にともなって発生した廃棄物を適正に処理するために2002年9月、「産業廃棄物処理ガイドライン」を制定するとともに「産業廃棄物処理マニュアル」を作成しました。2004年度には、同マニュアルに、現場担当者が使いやすいようサンプル事例を追加し、さらに運用基準を明確化したうえで、社内イントラネットに公開しました。また同年度に、産廃処理許可証の期限切れや、マニフェスト伝票の返送状況などの情報を各事業所と環境保全部が共有できる「産廃情報管理システム」を稼働させました。

2005年度は、適正な産廃処理業者を選定するために、処理業者の「産廃物の保管状況」「施設・設備」「操業状態」などの信頼性に関する評価を数値化して記録する「委託先リスク評価」の仕組みを構築。これによって、全事業所が一定の基準で産廃業者を評価し課題を抽出することが可能になりました。

マニフェスト伝票：産業廃棄物の適正処理を推進するため、排出業者が産業廃棄物の処理を委託する際に産業廃棄物管理表(マニフェスト)に記載し、処分業者からの管理表の返送を確認することで産業廃棄物の流れを自ら把握・管理するもの。



## 大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、化学物質の排出などを防ぐため、環境規制を遵守し、厳しい自主基準に基づいて管理しています。

### 大気汚染・水質汚濁防止

厳しい自主基準によって管理しています。

日清食品グループの各工場では、大気汚染、水質汚濁防止のため、法規・条例基準よりも厳しい自主管理基準を設定しており、大気汚染や水質汚濁の原因となる、SOx(硫黄酸化物)、NOx(窒素酸化物)、ばいじん、COD(化学的酸素要求量)、BOD(生物化学的酸素要求量)ともに法規・条例基準に比べて大幅に低い数値を達成しています。

なお、日清食品グループでは、大気汚染・水質汚濁の原因となる化学物質はほとんど使用していません。

### 臭気防止

スープの生産工程で発生する臭気を防止するため、脱臭装置を設置しています。

スープを生産している静岡工場では、液体スープや造粒スープの生産段階で発生する臭気を未然に防止するために、生産ラインに合計3基の脱臭装置を設置しています。しかし、過去に2回、造粒スープの生産工程で発生する臭気について近隣住民の方からご指摘があったため、設備の保守点検や洗浄の頻度などの運用を見直しました。その後、臭気に関するご指摘はなく、2005年度も臭気に関する苦情はありませんでした。

### 土壌汚染防止

土壌汚染の原因となる漏洩事故を防止し、化学物質を適正に管理しています。

日清食品では土壌汚染を引き起こす恐れのある重油などの漏洩事故防止のために、防液堤を設置し定期的に設備を点検しているほか、分析試薬などの化学物質も土壌汚染を引き起こす原因となるため、適正な管理のもとに使用しています。その結果、今までのところ日清食品の敷地内で深刻な土壌汚染事故は起きていません。

また、新規に土地を購入する際は、その土地の過去の利用状況を調査し、必要な場合は土壌汚染の有無を調査しています。なお、2005年度は、新規の土地の購入・売却はありませんでした。

### 有害化学物質の排出防止

PRTR法対象物質は適正な管理のもとで使用しています。

日清食品は、「特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律( PRTR法 )」対象物質のキシレン、クロロホルムを使用しています。年間取扱量は少なく届出の必要はありませんが、適正な管理のもとに使用しています。

また、ダイオキシンについては、2002年度に焼却炉のダイオキシン対策工事を完了しており、現在いずれの工場においても、「ダイオキシン類特別措置法」で定められた基準値などはもとより、法基準値よりも厳しい当社自主基準値をも下回る測定結果となっています。

### PCB の管理・保存状況

PCBを使用した高圧コンデンサは、法令に基づいて厳重に管理しています。

日清食品は関東工場5台、低温開発部で7台ある、PCBを使用した高圧コンデンサを「PCB廃棄物処理特別措置法」に基づいて、施錠のうえ厳重に屋内管理しており、毎年自治体に管理状況を届け出しています。

PCB：ポリ塩化ビフェニル化合物。化学的に安定した性質から、さまざまな用途で使用されてきましたが、極めて強い毒性をもつことから、1973年に製造・輸入・使用が原則として禁止されました。



施錠のうえ厳重に管理

## 物流の効率化を図り、CO<sub>2</sub>排出量の削減に取り組んでいます。また、工場だけでなくオフィスでも、環境保全のための業務改善をしています。

### 物流における省エネルギー

九州地区の物流最適化に取り組み、CO<sub>2</sub>排出量を削減しました。

日清食品グループでは、環境負荷を低減するために、物流の改善に取り組んでいます。

配送委託会社に協力を依頼して、省エネ設備を備えた低排出ガス車の導入を推進するとともに、デジタルタコメーターを装着して、高速道路における経済走行速度を監視し、駐停車時・荷降ろし時のアイドリングストップにも取り組んでいます。

また、物流拠点の集約や中継倉庫の活用などの物流効率化を推進しており、2005年度は九州地区の物流最適化に取り組みました。既存の物流方法を見直して、拠点配置と在庫保管状況の最適化を行うことで、車両の使用台数を減らし、使用燃料の削減に成功しました。これらの結果、2005年度は物流によるCO<sub>2</sub>排出量を2004年度比で1%削減し1.04万t-CO<sub>2</sub>となりました。

### グリーン購入

エコマーク製品への切り替えを進めています。

日清食品は、2001年2月に「グリーン購入ガイドライン」を制定し、社内で使用する各種物品を購入する際には、環境負荷の低い製品を優先的に購入しています。2003年度からは社外のWEB購入システムを利用して、同ガイドラインに沿った全社的な取組みを行い、購入実績を把握するシステムづくりを進めています。2005年度の大阪本社、東京本社におけるグリーン購入率は2004年度に引き続き90%を超えました。2006年度も、エコマーク製品への切替えを積極的に進め、グリーン購入の拡大を目指していきます。

#### グリーン購入ガイドライン

1. エコマークなどの環境ラベル表示が付された製品
2. 省資源、省エネルギー設計が進んでいる製品
3. リサイクル、保守が容易にできる製品
4. 再利用部品、再生素材が使用されている製品
5. 廃棄時に有害物質が出ない製品
6. 製品として寿命が長い製品
7. 環境に影響を与える有害な化学物質が含まれない製品
8. 購入先の環境保全に対する取組み姿勢を考慮する
9. 購入金額、数量、単価を考慮する

### オフィスにおける環境保全

オフィスでも、クールビズ、ウォームビズの実施によって、エネルギー使用量を削減しました。

日清食品は、エネルギー使用量の削減にもつなげる残業時間の削減に取り組んでいます。加えて、夏季は「クールビズ」を実施し、ノーネクタイと、1993年度から恒例になっている「ひよこちゃん」ポロシャツの着用を行うことで、オフィスの空調温度を高く設定。また冬季は「ウォームビズ」を実施し、セーターの斡旋販売をするとともに、11月から4月の間、重ね着を推奨してオフィスの空調温度を低く設定し消費電力の削減を図りました。

このほか、大阪・東京両本社では、省資源・廃棄物削減のため、一般廃棄物の分別回収やリサイクルなどを推進しています。

### 中央研究所・食品安全研究所における環境保全 蒸気ボイラーの更新と小型化、排水処理施設の改修などで環境保全をさらに推進しました。

中央研究所および食品安全研究所では省エネへの取組みとして、2003年3月末に、ガス吸収式温水機や空調系統ごとのインバーター装置を導入、また中央監視装置を更新するなど、最新のエネルギーシステムに変換しました。そして、これらのシステムを最適効率化させることによって事業所全体のエネルギー使用量を毎年減少させています。

さらに2005年度は、蒸気ボイラーの更新と小型化によるガス使用量・ばい煙発生量の削減、研究所内の排水処理施設の改修および下水道への完全接続による、琵琶湖を中心とした周辺水環境に対する負荷軽減、といった取組みを推進しました。今後もコージェネレーションシステムなどの環境負荷の少ない機器の導入を検討しながら、事業活動と環境保全のより一層の調和を図っていきます。



# ステークホルダーとともに

日清食品は、ステークホルダーとのコミュニケーションが何よりも大切だと考えています。これからも、ステークホルダーとの対話を重視し、信頼関係を築きながら、ともに継続可能な社会を創造していきます。

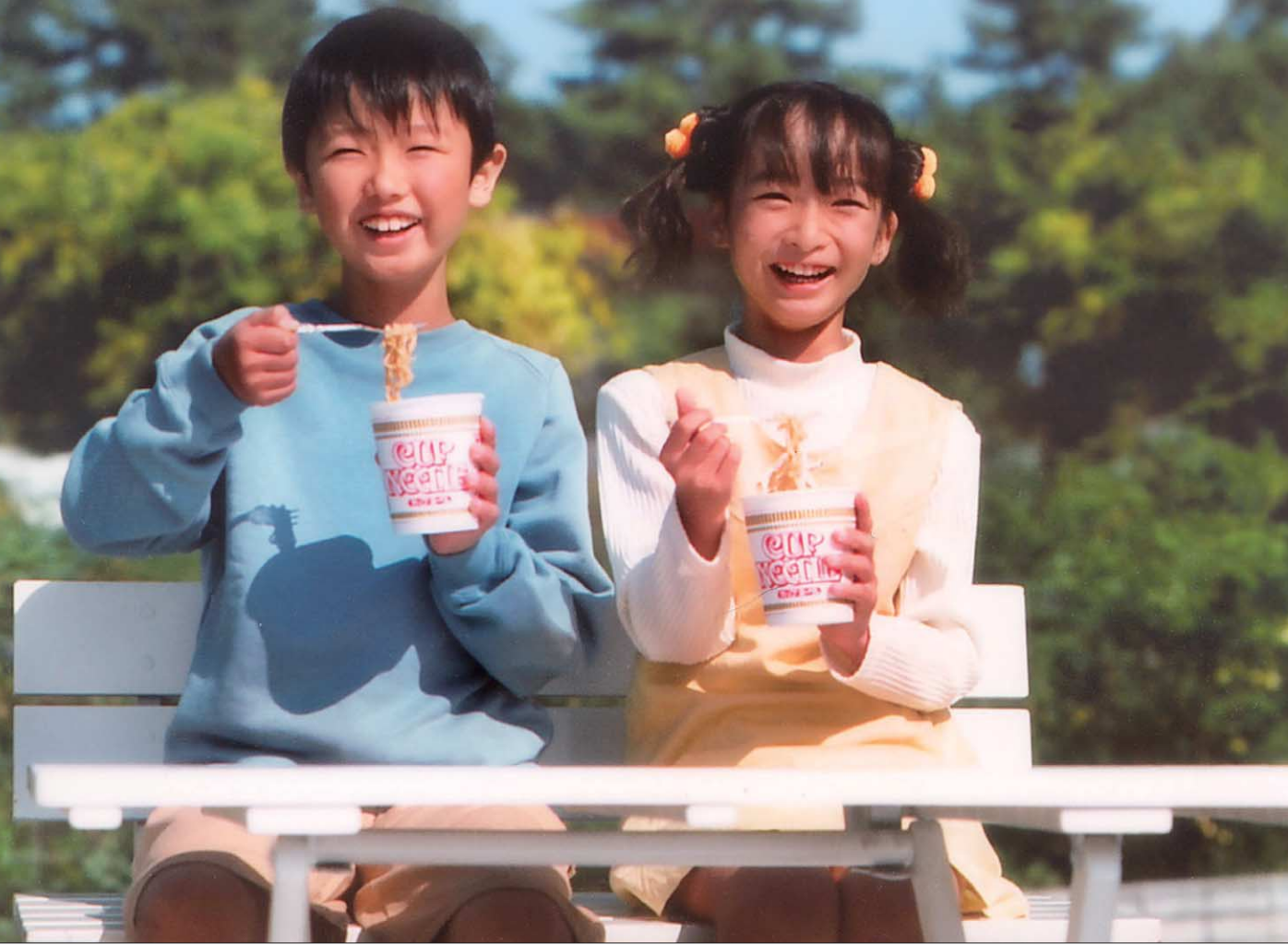
お客様とともに

取引先様とともに

従業員とともに

株主・投資家とともに

地域社会とともに



## お客様とともに

### 情報を発信

ウェブサイトのコンテンツや冊子で

日清食品は従来からお客様に対して、ウェブサイトなどを通じて、タイムリーにニュースや製品・キャンペーンの情報などを提供してきました。

2005年度には、ウェブサイトに新コンテンツ「インスタントラーメン食生活指針」を立ち上げ、インスタントラーメンの正しい作り方や基礎知識など、楽しみながら日清食品やその製品に対する理解を深めていただくコーナーを設けました。また、2006年3月には、お客様にバランスの取れた食生活を提案する冊子「栄養士さんが考えたチキンラーメンヘルシークッキング」を作成し、発行しました。



インスタントラーメン食生活指針  
http://www.nissinfoods.co.jp/world/dietarylif/

栄養士さんが考えたチキンラーメンヘルシークッキング

### お客様相談室

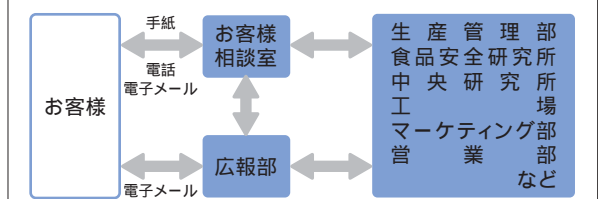
お客様の声に迅速かつ誠意ある対応

日清食品は、1966年にお客様の声に対応する窓口を営業部門に設置しました。1983年には、この窓口を総務部に移管し、「お客様相談室」として大阪・東京の両本社に設置し、現在、電話やメールなどお問い合わせを受け付けています。

お客様へは、迅速かつ誠意ある対応を心がけています。お客様から第一報を受けると、まず、電話で内容を伺い、訪問が必要であると判断した場合には、お客様相談室や全国37カ所の支店・営業所のうち、お客様に直近の拠点から即時訪問する体制を整えています。

また、お客様からご指摘いただいた商品については、生産管理部、食品安全研究所、中央研究所などが速やかに調査を行い、時には外部の調査機関にも依頼して、問題点の把握に努めています。

### お客様の声への対応の流れ



## 取引先様とともに

### 公正な取引

公平・公正で透明な関係を築く

日清食品では、原材料の仕入先や業務委託先などの取引先様と、「日清食品倫理規程」の行動規範に基づいて、公平・公正で透明な関係を築くとともに、法令および公正な商慣習に則って取引するよう努めています。

取引先様の選定などにあたっては、国内企業のみならず、海外企業に対しても、経営内容や信頼性、技術力、実績などを

考慮の上、品質管理や安全性、価格などを公正に比較し、検討を行っています。

また、安全で安心できる製品をお客様にお届けするためには取引先様との関係を良好・健全に保つことが必要であると考え、取引上の優越的地位を利用し、不当な不利益を及ぼすことを禁止するとともに、職務上の立場を利用して個人的な利益、便宜の供与を受けることを強く禁じています。さらに、取引先様の機密についても厳重に管理しています。



## 従業員とともに

### 人材の採用

#### 人物重視の採用活動

日清食品は、新規卒学生の採用を性別や学歴にかかわらず同一の選考プロセスで、人物重視の考えのもと実施しています。採用にあたっては、「打倒!カップヌードル」をコンセプトとし、自社の基幹ブランドである「カップヌードル」を超えるような製品の企画・開発・提案などを志す学生を募集しています。2005年度の採用者数は40名でした。採用後の職種については、本人の希望と適性を考慮して決定しています。

また、昇進、昇給、賃金、教育などの人事処遇において、男女による差別はありません。

#### 従業員数(人)

	2001	2002	2003	2004	2005
従業員数	1,404	1,440	1,466	1,458	1,411

従業員数は就業人員数であり、社員、準社員、嘱託社員、契約社員の総数を指します。また、関係会社への出向者数を除いて算出しています。

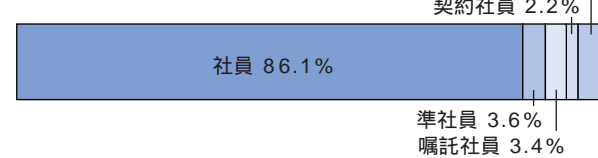
#### 従業員・新卒採用者数(人)

	2001	2002	2003	2004	2005
新卒採用者数 (内女性)	37 (15)	38 (24)	40 (14)	36 (13)	40 (17)

#### 平均勤続年数(年)

	2001	2002	2003	2004	2005
平均勤続年数	15.4	15.7	16.1	16.4	15.7

#### 雇用形態別比率



### 労働組合との関係

日清食品には、ユニオンショップ協定に基づいて、日清食品労働組合が組織されています。2005年度の、組合の運動方針は「動きがいのある職場環境作り」「コミュニケーションの強化」でした。

組合では、毎年、全組合員を対象にしたアンケートを実施して社内の現状を検証しています。また、賃金交渉だけに留まらず、労使一体となって、組合員が能力を発揮し、意欲的に仕事ができる職場環境をつくるため、月1回程度、労使間で委員会を開き、協議を行っています。

ユニオンショップ協定:職場において労働者は必ず労働組合に入らなければならないという制度

### 人事制度

#### 人事部に直接意見を述べる「自己申告制度」

日清食品は、年に1回、従業員が現在の職務に対する適性、配置・異動の希望、会社への提言などについて人事部に直接意見を述べる「自己申告制度」を設け、希望者には、個別面談も実施しています。

2005年度の自己申告実施者は約1,400名、個別面談者は約60名でした。今後はさらに従業員が個々のキャリアの方向性について申告できる制度にしていきたいです。

#### 優秀な人材を抜擢する「早期昇進制度」

日清食品では、2003年度から「早期昇進制度」を導入しています。この制度は従来、昇進・昇格の要件のひとつであった在級年数を短縮し、能力・業績から判断して上位等級にふさわしい優秀な従業員を、短期間で昇進・昇格させることを目的としています。2005年度は11名が早期昇進しました。

#### 職務に応じた報酬を実現する「職務年俸制度」

日清食品では、2004年度から、管理職を対象に「職務年俸制」を導入しました。従来から、管理職には年俸制を導入してきましたが、等級にかかわらず、職務に応じて報酬を決定することにより、より公平な賃金制度を実現しています。

#### キャリア実現を可能とする公募人事

日清食品では、2004年度から、従業員が自分の意思で、やりたい仕事にチャレンジできる環境を整え、従業員のキャリア実現のチャンス拡大と組織の活性化を目的に、管理職を対象とした公募による人事異動制度を導入しました。

2005年度は、公募対象者を監督職にも拡大し、公募ポスト9件に対して22名の応募がありました。

#### 全社目標の達成を目指す「SBU制度」

日清食品は、1998年に「SBU(Strategic Business Unit)制度」を導入しました。この制度では、課長クラス以下の6~7名がユニットを構成し、そのユニットごとに全社目標を細分化して達成を目指します。

こうして組織への参加意識を向上させながら、成果と評価が賃金に反映される公正な賃金制度の確立を目指しています。

### 表彰制度

#### 優れた技術・アイデアを表彰する「業務功績表彰」

日清食品は、毎年「チキンラーメン」誕生の日である8月25日に、創業者精神に基づいて、技術・アイデアに優れた功績を残し、会社に大きく貢献した従業員を対象に、「業務功績表彰」を実施しています。

2005年度は、9件の業務功績推薦の中から、優良賞2件、アイデア賞2件が選出されました。

#### 業務上の発明への「発明報奨制度」

日清食品は2003年4月から、技術開発力の向上と知的財産権に対する意識の向上を目指し、「発明報奨制度」を運用しています。

これは、特許・実用新案・意匠に関する優れた職務発明をした従業員に報奨金を支給する制度です。報奨金は、特許・実用新案・意匠の出願時と登録時に支給されます。また、当社がその特許・実用新案・意匠を使用して一定以上の利益を得た場合、登録後3年おきに最高3,000万円までの実績報奨金が支給されます。2005年度は、延べ72名の従業員に報奨金が支給されました。この制度を活用し、従業員がより一層優れた発明を生み出すような企業風土を作っていきます。

### 教育・研修制度

#### 従業員の成長を促す教育・研修制度

日清食品では、意欲ある従業員の能力の向上をバックアップするために、さまざまな教育・研修制度を用意しています。

#### 従業員教育・研修制度

若手社員勉強会 年に1回、各部門から選抜された若手従業員によって実施。
管理職研修 年に1回、新任管理職を対象に無人島でのサバイバル研修等を実施。
留学制度 年に1回、社内公募で、国内外の大学や研究室等に派遣。
通信教育受講支援 約100講座の中から選択した講座の修了をもって、受講費用を補助。
e-ラーニング受講支援 英語・財務・戦略構築・マーケティングなどのe-ラーニング教材の受講支援を実施。
TOEIC受験支援 従業員のTOEICテストの受験費用を負担。
ライフデザインセミナー 年に2回、50歳前後の管理職に、人生設計に関する教育を実施。

### 労働安全衛生の向上

#### 働きやすい職場環境の実現

日清食品の各工場では、安全衛生委員会を定期的に開催するとともに、「安全衛生パトロール」を編成し、工場内を巡回して作業工程の安全性や衛生状態をチェックしたうえで改善に努めています。また、従業員に対しては、稼働前の安全衛生ミーティングや安全作業の心得の回覧・掲示など、安全教育・啓蒙活動を実施しています。

#### 労働災害発生件数(件)

	2001	2002	2003	2004	2005
休業労働災害件数	3	3	6	4	7
不休業労働災害件数	4	3	2	6	1

#### 従業員の健康を支えるヘルスケア

日清食品では、従業員の健康管理のために、年1回の健康診断を実施しているほか、近年ストレスなどによるメンタル面での問題が社会問題になっていることを受け、2005年1月から、外部委託による心の健康相談窓口「日清食品健康サポートルーム」を設置しています。この相談窓口では、従業員本人だけでなく、従業員の家族からも24時間、健康面やメンタル面の悩みを受け付けています。

#### フレックスタイム制で自主的な勤怠管理

日清食品では、管理部門や研究部門にフレックスタイム制を導入し、従業員一人ひとりがイントラネット上で勤怠管理を行うことで、勤務状況に応じたスケジュール管理を行っています。計画的かつ効率的な業務の推進に取組み、2005年度の平均残業時間は前年比91%となりました。

### 出産・育児・介護の支援制度

#### 出産・育児・介護と仕事の両立を支援

日清食品では、従業員の出産・育児・介護と仕事との両立を支援するために、「育児休業制度」「介護休業制度」を設けています。これらの制度には、「育児短時間勤務制度」「介護短時間勤務制度」も含まれており、従業員それぞれの希望に応えられるように職場環境を整えています。



## 株主・投資家とともに

### 配当の基本方針

単体ベースで30%の配当性向を目処に

日清食品は、常に収益力の強化に努め、企業価値を増大させて、株主の皆様へ安定的な配当を継続して行うことを基本方針としています。

配当については、より一層機動的に株主の皆様へ利益を還元できるよう、2005年度から中間配当制度を導入し、1株当たり15円の中間配当を実施し、期末配当金15円を含め、2005年度の年間配当は、1株当たり30円としました。配当性向は、単体ベースで30%を目処として実施するよう努めています。

内部留保した資金の使途については、さらなる企業価値の向上を図るための設備投資、研究開発、M&Aなどの資金需要に備えるとともに、余資についてはリスクを勘案しながら効率的に運用していきます。

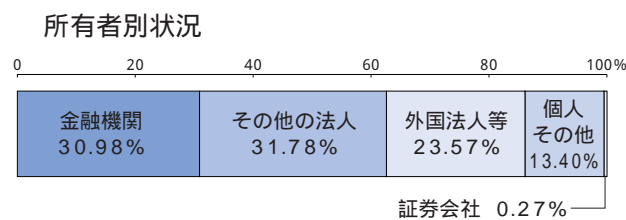
### 投資家層の拡大

個人投資家の皆様の身近な存在であるために

日清食品は、お客様の生活に密着した食品を生産・販売していることから、多くの個人投資家の皆様にとって、身近な存在でありたいと考えています。そこで当社製品の魅力に触れていただくことを目的として株主優待を実施しています。100株以上1,000株未満保有の株主様に900円相当の自社製品詰め合わせを年1回、1,000株以上保有の株主様へは2,250円相当の自社製品詰め合わせを年2回お届けしています。

また、株式の流動性を高め、個人投資家層の拡大を図るため、1999年8月から1単位(現在は1単元)の株式数を1,000株から100株に変更しています。

さらに、資本効率の向上を通じて、株主利益を増大するために、2005年度は取締役会において自己株式の取得を決議し、約202万株(発行済株式総数の1.59%)を取得しました。なお、2006年3月末の株主総数は1万6,995名です。



### 株主総会

開かれた株主総会

日清食品は、年に1回の株主総会を、株主の皆様との対話の場と位置づけ、開かれた総会運営を目指しています。営業報告などは、株主様にとってわかりやすく、印象に残るよう、議長の説明に合わせたパソコン映像を大型スクリーンに映して示しながらご報告しています。

2005年6月に開催した第57期定時株主総会には、250名の株主様が出席されました。なお、2006年6月の定時株主総会終了後に初めての試みとして、株主懇親会が開催されます。

### コミュニケーション

さまざまなメディアや機会を通じて

日清食品は、さまざまな機会やメディアを通じて、株主・投資家の皆様とのコミュニケーションに努めています。

株主・投資家の皆様とのコミュニケーション

お問い合わせへの対応 東京広報部内に設けたIR専門部署で対応。
取材・ご来訪への対応 年間延べ国内外180件以上の証券アナリスト、機関投資家などの取材・来訪に対応。
決算説明会(年2回) 決算発表当日に、大阪本社と東京本社をテレビ会議システムでつないでアナリスト、機関投資家などにご参加いただき開催、発表資料をホームページで即日開示。
英文アニュアルレポートの作成・海外配布 海外の有力な経済メディアに英文アニュアルレポートの広告を掲載し、入手を希望した約4,900件の海外の投資家・アナリストなどに配布。
個人投資家へのアピール 2005年12月に東京地区で、2006年2月に大阪地区で証券会社が主催する「個人投資家フェア」に参加し、日清食品の株式についてアピールするとともに、アンケートを実施し、各地区3,000通計6,000通以上の回答を回収。

## 地域社会とともに(社会貢献活動)

### 地域との交流

地域社会とともに

日清食品本社と各工場では、周辺地域の皆さんと交流を図り、地域貢献活動や地域活動への参加に取り組んでいます。

下記の表以外では、2005年度、各工場では合計2,532名の工場見学を受け入れました。

#### 2005年度・地域貢献活動

大阪本社	淀川河川敷を清掃
関東工場	地元中学の職場体験・環境学習の受け入れ 毎操業日、工場周辺の清掃活動
下関工場	工場周辺の水路を清掃 夏祭りへの協賛

#### 地域活動への参加

関東工場	取手市行政改革委員会、同市環境審議会への参加
滋賀工場	防火啓発運動、全国交通安全運動(校区别交通立番)、人権教育啓発運動への参加
下関工場	防災協会、安全運転管理者協議会 社会保険委員会の幹事を担当

### 救援活動

飢餓・災害・紛争などへの救援活動

日清食品は、これまで世界各地で災害が発生した際、緊急物資としての価値が高いインスタントラーメンを、いち早くお届けしてきました。今後も、業界団体と連携しながら、救援活動に協力していきます。

地域との救援活動に関する協定

1980年	神奈川県と「災害救助法が発動された場合の応急物資の取扱いに関する協定」を締結
1995年	茨城県と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結
1996年	兵庫県と「災害救助に必要な食料の調達に関する協定」を締結
1999年	山口県下関市と「災害時における物資の供給に関する協定」を締結
2001年	日本生活協同組合連合会と大震災発生時、商品を優先的に提供する協定を締結
2002年	静岡県大井町と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結
2005年	大阪府と「災害時における被災者用食糧の確保に関する協定」を締結

日清食品独自に実施した主な

災害救援活動、公共事業活動

- 1991年 雲仙普賢岳の大火砕流による被災者を支援
- 1995年 阪神淡路大震災に際してカップめん100万食を寄贈
- 1997年 ロシアタンカー・ナホトカ号沈没による日本海重油流出事故のボランティアに対する支援
- 2000年 北海道有珠山噴火による被災者に対してカップめん1万7千食を寄贈
- 2004年 新潟県中越地震の被災者に対してカップめん1万1千食を寄贈
- 2005年 台風14号に際して下関市にカップめん2,500食を提供

(社)日本即席食品工業協会加盟各社との

連携による救援活動

- 1990年 経済危機に直面した旧ソ連へカップめん10万食を食糧援助
- 1991年 経済危機で食糧不足のロシアに50万食のインスタントラーメンを援助
- 1995年 阪神淡路大震災に際して、インスタントラーメン16万1千食を寄贈  
東京都と災害対策用の備蓄食糧として60万食(現在は120万食)の供給契約を結ぶ
- 2000年 三宅島復興に向けて、東京都に義援金1,000万円を贈呈
- 2004年 新潟県中越地震被災地へ5万食のカップめんを提供、義援金1,000万円を贈呈

世界ラーメン協会(IRMA)加盟各社との

連携による救援活動

- 1999年 インドネシア政府を通じ、インドネシアの内紛被害者に約10万USドル相当の袋めんを寄贈  
台湾中部大地震の被災者に7万5千食のインスタントラーメンを援助
- 2001年 タイ政府を通じ、タイの生活困窮者に袋めん300万食を寄贈
- 2004年 中国「宋慶齡基金」にインスタントラーメン200万食を寄贈  
スマトラ沖地震およびインド洋津波被災者に2万ドル分(約20万食分)のインスタントラーメンを援助
- 2005年 アメリカのハリケーン「カトリーナ」および「リタ」の被災者に対し、カップめん5万2800食を寄贈  
パキスタン地震の被災者にカップめん10万7千食を寄贈
- 2006年 韓国赤十字社へ、インスタントラーメン15万6千食を寄贈  
インドネシアジャワ島地震の被災者に対し18万6千食を寄贈



# ステークホルダーとともに

## 地域社会とともに(社会貢献活動)

### 社会活動

#### 幅広くスポーツを支援

日清食品は、幅広いスポーツ支援活動を行っています。

#### おもなスポーツ支援活動

陸上競技部	1995年2月、スポーツ文化活動の一環として「日清食品陸上競技部」を発足。国内外の主要競技大会での活動を開始し、オリンピック選手も誕生。
ベルマーク教育援助活動(ベルマーク運動)	2004年から、ベルマーク教育助成財団が活動の一環として開催している「走り方教室」に、陸上競技部の現役選手を講師として派遣。2005年度は2回、計122名の子どもが参加。
企業対抗全国レディースゴルフ大会	2001年から女性ゴルフプレーヤーが本格的な大会を通じて日頃の実力を試し、企業間の交流を深めることを支援。
日本オリンピック委員会(JOC)とオフィシャルパートナーシップ契約を締結	2006年のトリノ冬季オリンピックに参加した日本代表選手団を応援。さらに2008年の北京大会に参加する日本代表選手団も同様に応援し、日本のスポーツ文化の発展に貢献していく予定。



陸上競技部



企業対抗全国レディースゴルフ大会

#### ラーメン記念日フェスタを開催

日清食品は、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が発売された日にちなんで、8月25日を「ラーメン記念日」と制定し、1988年から毎年「ラーメン記念日フェスタ」を各地で開催しています。

2005年度は、北海道千歳市の「札幌日清」や東京都の「お台場パレットタウン」、大阪府池田市の「インスタントラーメン発明記念館」で開催。3会場合計で75,000名以上の方にお越しいただきました。各会場では、無料試食会やチキンラーメン手作り体験デモンストレーション、さまざまなゲームイベントやステージイベントを開催し、地域の皆様とのコミュニケーションを図りました。なお、札幌日清の入場料は全額、千歳市環境部に寄付しました。

### 食育活動

#### 体験型食育施設「インスタントラーメン発明記念館」

インスタントラーメン発明記念館(大阪府池田市)は、インスタントラーメンと戦後の食文化の歴史を楽しみながら学ぶことができる「食文化館」です。

「チキンラーメン手作り体験工房(要予約・有料)」では、小麦粉をこね、のばすところから「チキンラーメン」づくりが体験でき、世界初のインスタントラーメン発明の原点を体感することができます。当館は課外学習と食育の場として、小中学生をはじめ多くの方々にご利用いただいています。2005年度は30万名を超える方々にご来館いただきました。



チキンラーメン手作り体験工房



開発当時の研究小屋の再現

インスタントラーメン発明記念館  
ウェブサイトアドレス <http://www.nissin-noodles.com>  
携帯サイトアドレス <http://instantramen.jp>

#### 多彩な食文化活動を展開

日清食品東京本社では、食に関する1万冊の蔵書を収蔵する「食の図書館」を1988年に開館、一般の方にも開放し、食文化の向上に寄与しています。

また、東京本社では2001年から「食育」分野の先駆者である坂本廣子先生をお招きし、子ども向けの体験型食育料理教室を開催しています。また、インスタントラーメン発明記念館でも、同年から親子を対象に、親しみやすい食べ物を料理しながら、理科の面白さを楽しく体感する「サイエンス・クッキング」を開催し、食の未来を担う子どもたちに向けた食育活動を行っています。



サイエンス・クッキング



つくろう、たべよう食育クッキング

### 「安藤スポーツ・食文化振興財団」の社会貢献活動

#### 青少年の健全な育成を図るために

安藤スポーツ・食文化振興財団(以下、安藤財団)は、スポーツを通じて未来を担う青少年の健全な育成を図りたいという願いから、創業者会長である安藤百福が私財を投じて日清食品の創業25周年にあたる1983年に設立した財団法人です。以来、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という理念のもと、子どもたちのスポーツ・自然体験の推進や食文化の向上に関わる活動などを実施しています。日清食品は、安藤財団の理念に賛同し、その活動を積極的に支援しています。

#### 子どものための陸上競技活動を後援

「走ることはあらゆるスポーツの基本である」という日本陸上競技連盟の趣旨に賛同し、安藤財団は1985年から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会を、1999年からは「日清食品カップ」全国小学生クロスカントリー・リレー研修大会を後援しています。全国小学生陸上競技交流大会には、47都道府県で開催された地方大会から国立競技場での決勝大会までを含めると、約30万名の選手・関係者が参加し、本大会から数々のオリンピックや日本代表選手を輩出するなど日本陸上界の底辺拡大に貢献しています。



「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会

#### 「トム・ソーヤースクール」の開催

安藤財団は、「自然とのふれあいが子どもたちの創造力を豊かにする」という考えのもと1990年から「トム・ソーヤースクール」と名づけたアウトドア教室を開催し、子どもたちの自然体験活動を支援しています。

2005年度は、各地から183名の小学生を招待し、2泊3日の「トム・ソーヤースクール in 池田」を計3回開催。「子どもたちの自活力を養うこと」をテーマに、子どもたちが互いに力を合わせて困難を乗り越えることや工夫することの大切さを体験できるような活動を実施しました。

#### 「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」実施

安藤財団は2002年から「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。このコンテストは全国の小中学校や団体からユニークな自然体験活動の企画を募集し、選ばれた30団体に実施支援金を授与し、活動後の報告書を審査の上、内容が特に優れている団体を表彰して賞金を授与するものです。

2005年度は146件の応募があり、その中から、最も優れた活動を実施した学校団体を文部科学大臣奨励賞に、同じく一般団体を安藤百福賞に選出、賞金100万円と副賞のチキンラーメン1年分を贈呈しました。ほかにも優秀賞2団体に賞金50万円と副賞をそれぞれ贈呈しました。

さらに、募集した企画やアイデアは、ウェブサイト「自然体験.com」を通じて父母の皆さんや指導者の方々へ情報提供し、自然体験活動の輪を広げています。



池田市立秦野小学校の自然体験活動が文部科学大臣奨励賞を受賞

#### 「食創会」の活動

食品の基礎科学の研究奨励並びに独創的・革新的な食品の生産加工技術の開発についての支援・普及活動を通じて、世界の食文化の向上・発展に寄与することを目的に、1996年「食創会～新しい食品の創造・開発を奨める会」が発足。2002年度以降は安藤財団が事業の運営を行っています。

食創会は設立以来、新しい食品の開発に貢献する独創的な研究開発者に「安藤百福賞」を授与しています。2005年度はこれまでの「基礎研究部門」「食品開発部門」「ベンチャー部門」に加え、「第10回記念奨励部門」も設け、3年ぶり3回目の大賞受賞者(副賞1,000万円)をはじめ計7名の研究者を表彰しました。また、2006年度からは、大賞・優秀賞に新たに「発明発見奨励賞」を設け、若手研究者や中小企業研究開発者を表彰します。



食創会 安藤百福賞表彰式



# データ編

## 環境データ

原単位:製品生産重量1tあたりの数値  
報告ページでデータを紹介

### 地球温暖化関連 P19・28参照

電力(万kWh)	2003	2004	2005
全直轄工場計	6,010	6,029	5,899
札幌日清・味日本	607	622	609
合計	6,617	6,651	6,508
原単位(kWh/t)	270	268	268

CO <sub>2</sub> (万t-CO <sub>2</sub> )	2003	2004	2005
全直轄工場計	9.8	9.8	9.4
札幌日清・味日本	0.5	0.6	0.5
合計	10.3	10.4	9.9
原単位(t-CO <sub>2</sub> /t)	0.42	0.42	0.41

### 廃棄物関連 P26参照

廃棄物量(t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	14,320	14,311	12,879
札幌日清・味日本	1,152	1,237	1,253
合計	15,472	15,548	14,132

社外最終処分量(t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	418	218	213
札幌日清・味日本	356	41	46
合計	774	259	259

ゼロエミッション達成率	2003	2004	2005
全直轄工場+札幌日清	97.2%	98.5%	98.5%

副産物・廃棄物の種類(t)	2004	2005
食品残渣	5,640( 37%)	4,690( 35%)
紙くず	4,520( 29%)	4,060( 31%)
汚泥	3,750( 24%)	3,290( 25%)
廃プラスチック	1,120( 7%)	880( 7%)
その他	480( 3%)	220( 2%)
合計	15,510(100%)	13,140(100%)

集計範囲:全直轄工場+札幌日清

### 日本容器包装リサイクル協会への再商品化委託量(t)

	2003	2004	2005
プラスチック	19,699	19,388	20,032
紙	4,352	4,484	4,979

重油(kℓ)	2003	2004	2005
全直轄工場計	27,028	27,069	25,708
札幌日清・味日本	795	799	778
合計	27,823	27,868	26,486
原単位(kℓ/t)	0.12	0.12	0.12

物流でのCO <sub>2</sub> 、SO <sub>x</sub> 、NO <sub>x</sub>	2003	2004	2005
CO <sub>2</sub> 排出量(万t-CO <sub>2</sub> )	1.1	1.1	1.0
原単位(t-CO <sub>2</sub> /t)	0.045	0.043	0.043
SO <sub>x</sub> (t)	31	29	29
NO <sub>x</sub> (t)	77	73	72

集計範囲:全直轄工場+札幌日清  
算出方法の変更にもとない「Green Plan 2005」と数値が異なります。

再資源化量(t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	9,830	9,414	8,416
札幌日清・味日本	785	838	803
合計	10,615	10,252	9,219

再資源化率	2003	2004	2005
全直轄工場計	68.7%	65.7%	65.3%
札幌日清	68.0%	67.8%	64.1%
合計	68.6%	65.9%	65.2%

容器包装材使用量(万t)	2003	2004	2005
全直轄工場	5.2	5.0	5.0
札幌日清	0.2	0.2	0.2
合計	5.4	5.2	5.2

副産物・廃棄物の処理内訳(t)	2004	2005
売却	8,160( 53%)	7,230( 54%)
減量化	5,180( 32%)	4,170( 32%)
社外中間処理	1,540( 11%)	1,200( 9%)
社内再資源化処理	370( 2%)	330( 3%)
社外最終処分	260( 2%)	210( 2%)
合計	15,510(100%)	13,140(100%)

集計範囲:全直轄工場+札幌日清

### 水使用・水質汚染関連 P25・27参照

水使用量(万m <sup>3</sup> )	2003	2004	2005
全直轄工場計	119.1	126.2	120.5
札幌日清・味日本	7.1	6.6	6.9
合計	126.2	132.8	127.4
原単位(m <sup>3</sup> /t)	5.1	5.4	5.2

BOD(t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	1.8	2.6	2.4
札幌日清・味日本	15.6	15.7	12.7
合計	17.4	18.3	15.1
原単位(kg/t)	0.077	0.080	0.067

### 大気汚染関連 P27参照

SO <sub>x</sub> (t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	36.0	35.1	34.5
札幌日清・味日本	4.7	5.7	5.1
合計	40.7	40.8	39.6
原単位(kg/t)	0.18	0.18	0.18

ばいじん(t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	7.5	7.0	8.9
札幌日清・味日本	0.06	0.5	0.5
合計	7.6	7.5	9.4
原単位(kg/t)	0.034	0.030	0.039

### オフィスでの取組み関連 P28参照

電力(万kWh)	2003	2004	2005
大阪本社	159	163	162
東京本社	170	181	174

水使用量(m <sup>3</sup> )	2003	2004	2005
大阪本社	17,161	20,588	17,752
東京本社	7,827	8,429	8,177

一般廃棄物量(t)	2003	2004	2005
大阪本社	64.9	49.8	52.8
東京本社	72.2	62.4	73.3

排水(万m <sup>3</sup> )	2003	2004	2005
全直轄工場計	89.1	95.3	91.7
札幌日清・味日本	5.9	5.5	5.7
合計	95.0	100.9	97.4
原単位(m <sup>3</sup> /t)	3.9	4.1	4.0

COD(t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	6.8	8.3	6.6
札幌日清・味日本			
合計	6.8	8.3	6.6
原単位(kg/t)	0.031	0.037	0.031

NO <sub>x</sub> (t)	2003	2004	2005
全直轄工場計	78.6	83.8	80.7
札幌日清・味日本	0.5	1.9	2.1
合計	79.1	85.7	82.8
原単位(kg/t)	0.35	0.35	0.34

ガス(万m <sup>3</sup> )	2003	2004	2005
大阪本社	11.5	14.6	12.7
東京本社	2.9	5.4	4.6

再資源化率	2003	2004	2005
大阪本社	33.0%	39.0%	36.4%
東京本社	46.0%	45.0%	46.0%



## 「食の安全」と「環境の保全」に関する取組み

### 食品安全研究所の主な取組み

年月	主な取組み	年月	主な取組み
1998年4月	中央研究所と開発研究所を統合し、中央研究所を設立、食品安全センターを設置	2003年6月	「遺伝子発現を指標としたヒト細胞変異原性試験法( NESMAGET <sup>3</sup> )」を開発
1999年9月	非遺伝子組み換え農作物を使用する方針を決定	2004年4月	「日清食品 食品安全監査基準( NISFOS <sup>4</sup> )」制定
2001年4月	アレルギー表示「特定原材料」5品目と「特定原材料に準ずるもの」19( 現20 )品目をパッケージに記載	6月	残留動物用医薬品38種類の一斉分析法「NASVED-38 <sup>5</sup> 」を開発
11月	残留農薬60種類を一斉に分析可能な「NASRAC-60 <sup>1</sup> 」を開発	2005年10月	「試料同一性判別法( NASID <sup>6</sup> )」を開発
10月	「食中毒菌群の迅速一斉検査法」を開発 BSE問題の発生に対応して原材料を代替材料に順次切り替え	2006年1月	「特定原材料に準ずるものの動・植物遺伝子検出法」を開発
2002年4月	牛肉をBSE非発生国の素材に切替え完了	3月	残留農薬・動物用医薬品等約550種類の分析システム「NASRAD-550 <sup>7</sup> 」を開発
6月	食品安全センターの機能を拡充し、食品安全研究所を新設	4月	「日清食品 食品安全監査基準( NISFOS )」拡充
8月	「NASRAC-60」を残留農薬約300種類を一斉分析可能な「NASRAC-300 <sup>2</sup> 」に拡充		

- 1「NASRAC-60」:Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals-60  
 2「NASRAC-300」:Nissin's Analytical Systems for Residual Agricultural Chemicals-300  
 3「NESMAGET」:Nissin's Evaluation Systems for Mammalian GenoToxicity  
 4「NISFOS」:Nissin's Inspection Standards for Food Safety  
 5「NASVED-38」:Nissin's Analytical Systems for Veterinary Drugs-38  
 6「NASID」:Nissin's Analytical Systems for Identification  
 7「NASRAD-550」:Nissin's Analytical System for Residual Agricultural Chemicals and Veterinary Drugs -550

### 「環境の保全」に関する取組み

年月	主な取組み	年月	主な取組み
1990年7月	下関工場が第9回工場緑化推進全国大会で緑化優良工場として表彰される	2002年9月	「産業廃棄物処理ガイドライン」制定
1991年1月	「地球環境問題対策委員会」設置	10月	「産業廃棄物処理マニュアル」作成
1995年6月	「PL&環境対策委員会」設置	12月	味日本、ISO14001認証取得
1999年3月	「環境憲章」制定	2003年3月	大阪本社、ISO14001認証取得
2000年2月	滋賀工場、ISO14001認証取得	5月	東京本社、ISO14001認証取得
9月	関東工場、静岡工場、下関工場、ISO14001認証取得	10月	ブラジル日清、ISO14001認証取得
11月	札幌日清、ISO14001認証取得	2004年7月	日清シスコ東京工場、ISO14001認証取得
2001年2月	「日清食品グリーン購入ガイドライン」制定	11月	日清シスコ本社工場、ISO14001認証取得
5月	環境報告書「Green Plan」発行開始	2005年3月	日清エフ・ディ食品、永南食品( 香港 ) ISO14001認証取得
7月	「PL&環境対策委員会」を「環境委員会」へ改称	4月	日清冷凍食品、ファインフーズ、ヨークフーズ、日清化成関東工場・滋賀工場、ISO14001認証取得
2002年2月	「日清食品倫理規程」制定	5月	日清ヨーク、ISO14001認証取得

## 第三者意見

グリーンプラン2006を手にして、年ごとに少しずつ充実の度合いを深めている感じがしてうれしい。食品安全研究所の取組みはお客様に非常な安心感を与える試みで、よくできていると思う。独自の食品安全監査基準を設定し、アレルギー対策や発がん性物質の発見法の特許を持っていることなどが手際よくまとまっている。BSEや遺伝子組み換え農作物などについても言及されている。事業活動における環境負荷について、23ページで分かりやすくまとめているのも良い。ゼロエミッション、食品残渣のリサイクルも地味な行為だが重要である。

また、個人情報保護に関連して社員が個人情報を含むパソコンを駅のホームで盗難にあったことや滋賀工場で業者の輸送車からパーム油が工場内の水路に流れ出てしまったことなどについても具体的に書かれており、これがかえって「隠しごとがない」という信頼感を強めている。こうした姿勢は今後も続けていただきたい。

しかしながら、環境改善への取組みはもう一步の努力を求めたい。世界の業界をリードする企業としてかなり抜本的なものを期待するからである。ある損保会社は事業所のすべてのコピー機に「そのコピーは本当に必要ですか」と書いた紙を貼った。また、すべての会議から書類を一掃する努力を重ね、従来の10分の1程度の書類で会議が行われるように

した。小さいことのようにだが、こうした積み重ねにより年間300万枚の事務用紙が削減できたという。けち臭いと思われるほどのしつこさを社員に課してちょうど良いくらいである。この損保会社では今はそうした行いが常識になって、社内はクリーンアップされた。電気代も消耗品代も大きく削減できた。「経費節減」と掛け声をかけても全く進展しなかったのが、環境を守ろうと言い出したら簡単に達成できたのである。

日清食品での環境改善努力も、こういった点ではさらなる精進を期待したい。安藤社長がCO<sub>2</sub>の削減を表明していることから、今後はCO<sub>2</sub>の対策が大きな課題になるだろう。各工場の削減コンテストを展開したり、今まで以上に社員教育を充実したりしながら、細かい点にも気を配った着実な対策を実施していただきたい。

「ステーキホルダーとともに」では、出産・育児・介護と仕事の両立を支援する姿勢を強く打ち出しているのがいい。女性のお客様の信頼を得るだろう。飢餓・災害・紛争などへの救援活動も素晴らしい。人に不可欠な食料であるので、一刻も早く支援したい。果敢に取組んでいる姿勢に好感が持てる。

巻末の環境データはもう少し詳しく、しっかりしたもので良いのではないかと。この部分は充実しておいた方がいい。研究者や学生が引用できるくらいのもをそろえたい。字が小さくて良いだろう。細かい表にしたらどうだろうか。



しげ ゆき  
岡島 成行氏

大妻女子大学ライフデザイン学科教授、(社)日本環境教育フォーラム理事長、NPO法人自然体験活動推進協議会( CONE )代表理事など。  
1944年横浜市生れ。

上智大学山岳部OB 読売新聞解説部次長をへて現職。  
主な役職:国土交通省・社会資本整備審議会委員、林野庁・林政審議会委員、環境省・中央環境審議会臨時委員、環境省・政策評価委員会検討員、文部科学省・中央教育審議会臨時委員など。





## ウェブサイトのご案内

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

「安全」と「環境」への取組みは、  
下記ウェブサイトアドレスで  
ご覧いただけます。

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



### 発行

日清食品株式会社 環境委員会  
委員長 代表取締役常務取締役 中川 晋

### お問い合わせ先

〒532-8524 大阪市淀川区西中島四丁目1番1号  
日清食品株式会社 広報部  
TEL (06)6305-7722(ダイヤルイン)  
FAX (06)6305-7727

発行日 2006年6月29日  
前回発行日 2005年6月29日  
次回発行予定 2007年6月

