



食を通して、未来のためにできること。



**日清食品グループCSR報告書 2011**  
**Corporate Social Responsibility Report**

## 編集方針

本レポートは、日清食品グループが社会の一員として果たすべきCSR（企業の社会的責任）に関する考え方や活動を紹介するものです。本レポートでは、グループ理念「EARTH FOOD CREATOR」に基づくさまざまな活動を、「食の安全」体制の強化と「百福士プロジェクト」を中心に報告しています。またグループ各社が独自に取り組んでいる活動内容も掲載し、当社グループの取り組みをご理解いただけるように努めました。

## 参照ガイドライン

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

## 報告対象期間

2010年度（2010年4月1日～2011年3月31日）  
重要事項は2010年度以前・以降のものも報告しています。

## 報告対象範囲

日清食品グループの7事業会社および日清食品ホールディングス株式会社、日清食品ビジネスサポート株式会社を報告範囲としています。環境パフォーマンスの集計範囲は報告の都度、対象範囲を明記しています。

## 発行日・発行部数

2011年6月、12,000部発行  
（前回発行2010年9月、次回2012年6月予定）

## お問い合わせ先

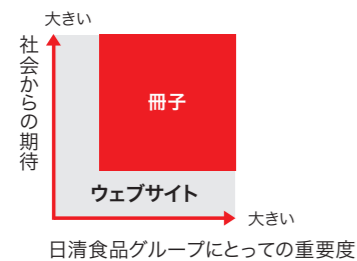
日清食品ホールディングス株式会社  
コーポレート・コミュニケーション本部 CSR推進室  
TEL：(03)3205-6832 FAX：(03)3205-5259

## Webサイトのご案内

日清食品ホールディングスのウェブサイトでは、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、最新のトピックスもご覧いただけます。

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

## 冊子とウェブサイトの関係性



## Contents

トップメッセージ	2
日清食品グループのめざす姿	4
インスタントラーメンを通じた食料支援	6
日清食品グループの社会的責任	10
<b>「食の安全」体制の強化</b>	12
<b>百福士プロジェクト</b>	22
食の機能性を追求した製品開発	30
発明・発見の大切さを伝える活動	32
食育とスポーツ振興活動	34
地球環境に配慮した製品を生み出す	38
日々清らかな心を持ち「食」に携わるための 職場環境づくり	44
コーポレート・ガバナンス	50
ステークホルダーとの対話	52
第三者意見	53
日清食品グループの概要	54

# 人の命を支える「食」は崇高な仕事

2011年3月11日の東日本大震災により、お亡くなりになった方々のご冥福をお祈りするとともに、被災された皆様に心からお見舞い申し上げます。

当社グループでは、震災発生後、ただちにカップめん100万食を無償提供するとともに、給湯器付きのキッチンカー7台を被災地に派遣しました。さらに、世界中の当社グループ社員から集まった募金によって、カップめん100万食を追加支援いたしました。

被災地の一刻も早い復興をお祈り申し上げますとともに、今後とも、当社グループとして、できる限りの支援を行ってまいります。

「食糧の『糧』は、命の糧(かて)という意味です。だから、食の仕事は、人の命を支える清らかな心を持った『聖職』なのです」。これは、日清食品創業者・安藤百福が、常々口にしていた言葉です。わたしたち日清食品グループの全社員は、この「食為聖職」という創業者精神を大切に、食を通じて世の中に貢献するという気持ちで日々の業務にあたっています。

私個人としては、2010年8月、特定非営利活動法人国連WFP協会の会長に就任し、世界の飢餓撲滅に向けて食糧支援に取り組んでいます。国連WFP協会は、日本における「WFP 国連世界食糧計画」の民間公式支援窓口です。

企業や団体、個人から集まった寄付金は、ローマにあるWFP本部に送られ、世界中で慢性的飢餓の状況に置かれている人々や、紛争や災害で食べる物を失った人々の救済に活用されていますが、その対象は発展途上国に限られていました。今年の東日本大震災では、WFPとしては例のない先進国日本の支援活動を展開いたしました。毛布や水などの救援物資の輸送、ビスケットの緊急支援をはじめ、大型テントやプレハブ事務所の建設、支援企業からの食品支援を受け、被災地の方々に届ける活動を行いました。

今後も、約10億人と言われる今の世界の飢餓人口を減らすため、企業、団体との連携、募金活動を通じて、日本でのWFP支援の輪を広げていくことが、食品業界に身を置く私に課せられた大切な仕事なのだと考えています。

当社グループでは、CSR活動の重点項目に「『食の安全』体制のさらなる強化」と「100の社会貢献活動を実施する『百福士プロジェクト』の推進」を定めています。

創業以来、経営の最重要課題と位置づけている「食の安全」については、「食品安全研究所」を業界に先駆けて設立し、高い分析能力と先進の検査体制によって製品の安全性を確保しています。今後も、原材料の調達から、生産、流通を経て、お客様の口に運ばれるまで、あらゆる段階における安全体制の強化を図ってまいります。

また、社会貢献に熱心だった創業者の遺志を継いで、現在、全社員が参加するCSR活動として「百福士プロジェクト」を推進しています。これは、50年間に合計100の社会貢献活動を実施することで、企業の社会的責任を果たそうという長期的なプロジェクトです。

これからの企業経営にとって大切なものは、“サステナビリティ=持続可能性”だと考えています。地球環境や人間活動が、将来にわたって持続できるかどうか問われており、企業活動においても、経済効率の追求だけではなく、地球温暖化や資源の枯渇、人口増加と食糧需給のバランスなど、持続可能な地球環境の保全のためのマネジメントに取り組むことが必要になっています。

当社グループでは、このような考え方のもとに、これからもCSR活動を一層推し進め、世界中の人々に食の安全と食べる喜びを提供できますように努めてまいります。

2011年6月



代表取締役社長・CEO 安藤宏基

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しています。

■ 社会のあるべき姿

**食足世平**  
しょくそくせへい

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。食のありようが乱れると、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。

■ 企業がやるべきこと

**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。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、世の為に。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。

■ お客様に訴えること

**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。美しい体づくり、健康を維持することが、食品のも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。

■ 社員に求めること

**食為聖職**  
しょくいせいしょく

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。

グループコンセプト

グループコンセプトは、社員全員が共有すべきグループの姿です。「グループ理念」を実現する方向性として「グループビジョン」があり、それを目標にして具体性を持たせたものが「グループアクション」です。グループ社員は、当社グループの持続的な成長を支える基盤として、このグループコンセプトを理解し、共有しています。



グループ理念

**EARTH FOOD CREATOR**

私たち日清食品グループは、さまざまな「食」の可能性を追求し、夢のあるおいしさを創造していきます。さらに、人類を「食」の楽しみや喜びで満たすことを通じて、社会や地球に貢献します。

グループビジョン

**UNITE FOOD POWERS**

私たち日清食品グループは、「食」の持つ力を結集して、一人ひとりにとっての「おいしさ」を、もっと価値あるものへと変えていく「食」創造グループをめざします。

グループアクション

**BRANDING CORPORATION**

私たち日清食品グループは、各カテゴリーの中で常にNo.1ブランドを創造・育成していき、そのNo.1ブランドの集合体として形成される強い事業会社・グループをめざします。

# インスタントラーメンを通じた食料支援

日清食品グループでは、「食足世平」を創業者精神の1つとして位置づけており、食が足りてこそ世の中が平和になると考えています。インスタントラーメンは、長期保存が可能で、調理も簡単なことから、飢餓や災害時の緊急支援物資として活用されています。当社グループではこれまでにさまざまな食料支援活動に取り組んでおり、国内各地の自治体と協定を結び、災害時に迅速な対応ができる体制をとるとともに、世界各地で災害が発生した際には、WINA(世界ラーメン協会)と連携しながら、緊急支援物資として価値が高いインスタントラーメンを、いち早く被災地に提供しています。

## 東日本大震災への支援活動

2011年3月11日に発生した東日本大震災は、東北地方を中心に壊滅的な被害をもたらしました。日清食品グループは、ただちに被災地へカップめん200万食の無償提供や、給湯機能を持つキッチンカー7台による被災地支援活動を行いました。これは阪神淡路大震災の直後に、「危機的な状況の中では飢餓が起こる」とインスタントラーメンによる支援を指示した、安藤百福創業者の「食足世平」の精神に基づくものでした。

被災地での食料不足が伝えられるなか、一刻も早い支援を行うべく、社員がキッチンカーで現地に向かいました。燃料不足、水不足などのさまざまな困難もありましたが、約1ヵ月にわたり、岩手県・宮城県・福島県の避難所で「カップヌードル」などを提供。多くの方々から「温かいものはありがたい」などの感謝のメッセージをいただきました。



**200**万食  
東日本大震災の被災地に  
支援物資として提供した  
カップめん

### ■ カップめん200万食を無償提供

日清食品から100万食を提供し、グループ社員の募金により、さらに100万食のカップめんを無償提供しました。

### ■ キッチンカーでの支援活動

社員が延べ27日間、東北地方の避難所でカップめん約2.5万食の支援活動を実施しました。

延べ**27**日間  
キッチンカーによる  
被災地支援活動を実施

## 国連WFP協会への協力

日清食品ホールディングスは、2005年度より、特定非営利活動法人国連WFP協会の評議会に加入するとともに、2010年8月に日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEO安藤宏基が国連WFP協会の会長に就任しました。

同協会は、世界の飢餓と貧困の撲滅を使命に活動する国連の食糧支援機関、WFP 国連世界食糧計画の日本における公式支援窓口です。

2010年度は、子どもたちの飢餓をなくすためのイベント「ウォーク・ザ・ワールド」、 「WFP生徒作文コンクール」に特別協賛するとともに、アジアにおける学校給食プログラムの支援活動のためのキャンペーン「学校給食でアジアにHOPEを届けよう」に協力しました。また、本年度から株主優待を通じての社会貢献をご希望される株主様には、国連WFP協会への寄付をお選びいただく制度を新設しました。

東日本大震災に際しては日清食品グループとして国連WFP協会に支援金を寄付するとともに、製品の無償提供を行いました。提供製品は、WFPが被災地に輸送し、自治体、NGOによって被災者の手元に届けられました。

約 **15** 万食  
東日本大震災の支援として  
国連WFP協会へ提供した  
日清食品グループ製品



搬入される「どん兵衛きつねうどん」



© WFP



国連WFP協会会長として  
カンボジアを視察する安藤宏基



© WFP



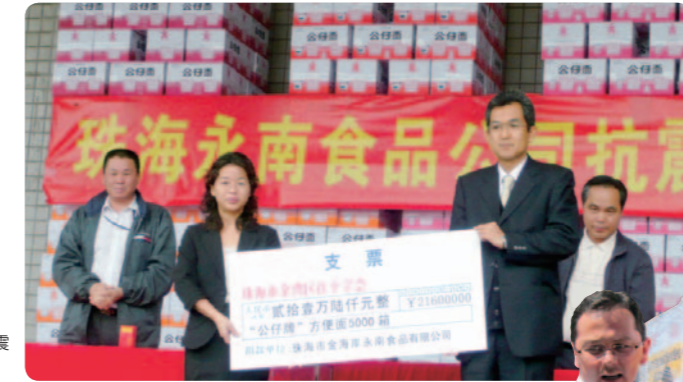
WFP 大型テント

## WINA(世界ラーメン協会)との連携

WINA(World Instant Noodles Association:世界ラーメン協会)は、インスタントラーメンの品質改善と消費拡大を図り、業界の発展と世界の食生活に貢献することを目的に1997年に設立されました。2008年4月には「WINA災害食料救援基金」を設立し、世界各地の自然災害において食料支援活動を推進しています。

当社グループでは、今後もWINAと連携して、インスタントラーメンを通じた平和的な支援活動を行ってまいります。

約 **79** 万食  
WINAが災害時の支援物資として  
提供したインスタントラーメン  
(2010年度)



中国・青海省地震



東日本大震災



ハンガリー洪水

### 2010年度の主な災害支援活動

災害	時期	支援内容
東日本大震災	2011年3月	日清食品と共同でインスタントラーメン20万食を被災地に提供
ブラジル洪水	2011年1月	WINAの理事会社で当社グループのニッシン・アジノモト アリメントス社は、ブラジルの赤十字社に対し「カップヌードル」28,800食を提供
ハンガリー洪水	2010年5月末～6月初旬	WINA会員で当社グループのハンガリー日清が、特に被害の大きかったEdeleny市に対してインスタントラーメン1万食を提供
中国・青海省地震	2010年4月	中国のWINA会員8社が、インスタントラーメン計55万食を被災地へ提供。当社グループからは広東日清・香港日清・上海日清・永南食品・珠海永南食品が赤十字社を通じて支援。また、今麦郎は被災地に近い工場から出荷し、青海省の民政庁を通じて支援。

日清食品グループは、「食の安全」体制のさらなる強化と「百福士プロジェクト」の推進をCSR活動の重点テーマとし、グループ全体で取り組んでいます。また創業者精神や理念、ビジョン、加えて社会的関心の高い課題や当社グループの事業領域を考慮し、それぞれの分野でCSR活動を推進しています。

## 「食の安全」体制の強化

安全で安心できる食品を世の中に提供することは、食品メーカーの使命です。日清食品グループは、創業以来「食の安全」を経営の最重要課題と位置づけ、食の安全性を確保するためのさまざまな取り組みを行っています。

日清食品グループでは、2008年から2058年までの50年間に合計100の社会貢献活動を行う「百福士プロジェクト」を実施しています。このプロジェクトをCSR活動として推進するにあたり、「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」の5つの活動ドメインを設定しています。

1. 未来の「創造」のために  
産業、文化、芸術、科学など、みんなの「創造」を応援します。
2. 未来の「食」のために  
安全性の追求、食文化の発展、飢餓問題への取り組み、災害への備えまで、世界中に「食」を通して幸せを届けます。
3. 未来の「地球」のために  
環境や生態系を守って、「地球」に生きるすべての生命を支援します。
4. 未来の「健康」のために  
新しい食スタイルの提案から賢い食生活の提示まで、みんなの「健康」な暮らしを応援します。
5. 未来の「子供たち」のために  
「子供たち」の心身の豊かな成長を、サポートします。

## 百福士プロジェクト

### インスタントラーメンを通じた食料支援

「食足世平」の精神に基づき、さまざまな食料支援活動を通じた世界平和への貢献をめざしています。

### 食の機能性を追求した製品開発

「美健賢食」の精神に基づき、おいしさや安全・安心はもちろんのこと、健康や環境にも配慮した製品の開発に取り組んでいます。

### 発明・発見の大切さを伝える活動

「人間にとっていちばん大事なのは創造力であり、発明、発見こそが歴史を動かす」という創業者の熱い思いを伝える活動を行っています。

### 食育とスポーツ振興活動

「食とスポーツは健康を支える両輪である」という理念に基づき、食育やスポーツ振興に積極的に取り組んでいます。

### 地球環境に配慮した製品を生み出す

「食創為世」の精神に基づき、環境保全と資源の節約に配慮し、グループ全社で環境経営を推進しています。

### 日々清らかな心を持ち「食」に携わるための職場環境づくり

「食為聖職」の精神に基づき、各自が「食」に携わる者としての責任を果たし、自律的に仕事に取り組めるような仕組みづくりを進めています。

## 食品業界トップレベルの「食の安全」体制構築に向けて

創業者・安藤百福は、世界初のインスタントラーメン

「チキンラーメン」の開発にあたって、5つの目標を掲げました。

それは、「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」です。

中でも「安全」に関しては、社会問題の1つとして

現在も高い関心が寄せられています。

日清食品グループでは、「食の安全」を経営の最重要課題と

位置づけ、創業以来、一貫してお客様に安心して

お召し上がりいただける製品づくりに取り組んでいます。

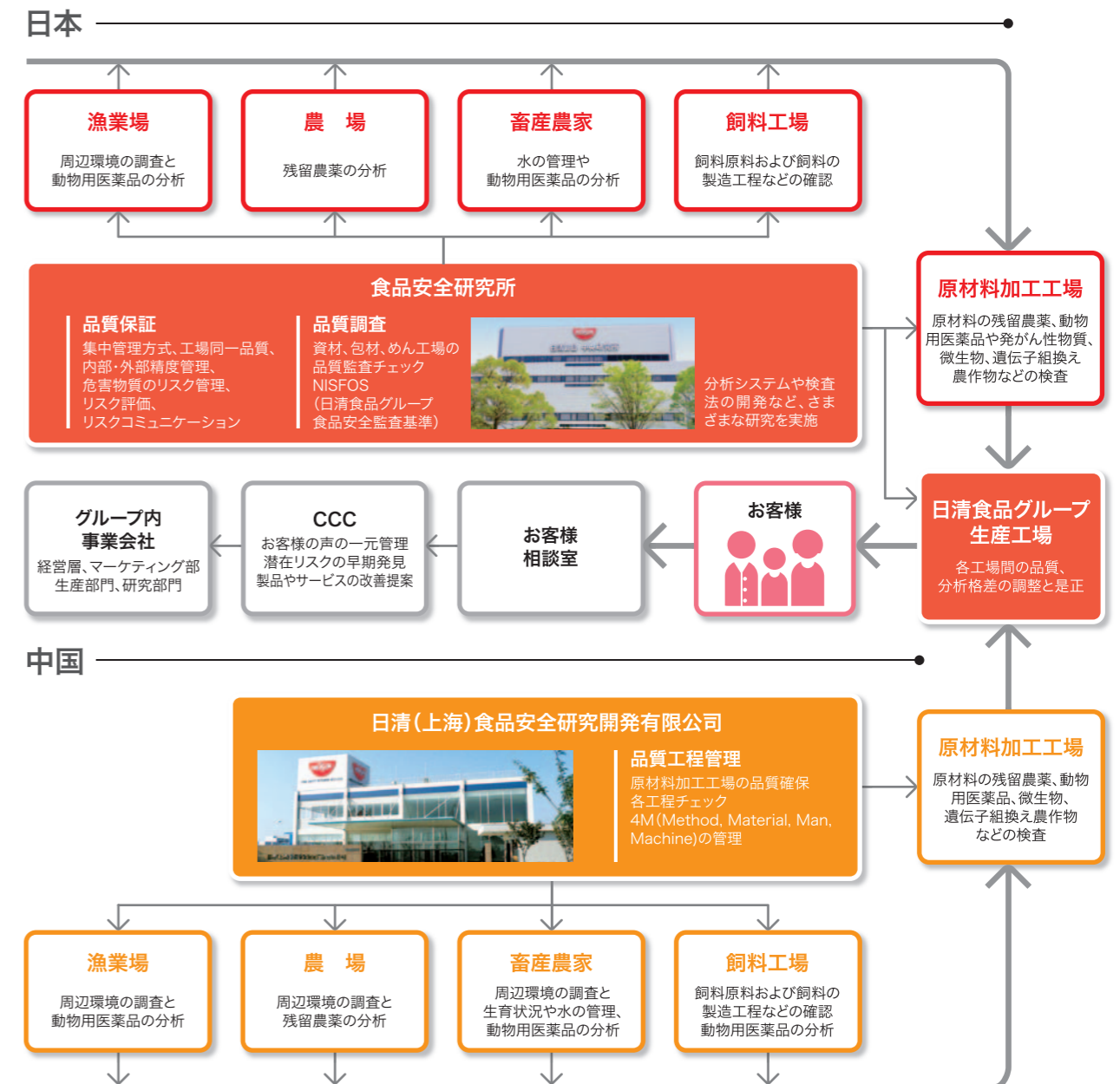


## 食品安全研究所を中心とした品質保証体制

日清食品グループでは、社長直轄の組織である「食品安全研究所」を中心とした独自の品質保証体制を構築しています。「各工場での品質管理」だけでなく「食品安全研究所での集中品質管理」という「二重管理体制」を敷いていることが大きな特徴です。

また、グループ各社の品質レベルの向上を主な目的として、2009年11月からグループ品質保証委員会を毎年2回、定期的に開催しています。

さらに、国内だけでなく、海外における品質保証体制の強化も図っています。2005年に設立した日清(上海)食品安全研究開発有限公司では、食品安全研究所で培った最先端の分析技術を導入し、中国における原材料の品質管理体制を強化しており、検査に合格した安全な原材料のみを日本に出荷する体制を構築しています。





# 原材料の安全性を確保

農産物、畜産物、水産物など製品に使用されている原材料は多種多様です。日清食品グループでは、これらの原材料の安全性を確保するためのさまざまな分析・調査を行うとともに、「食の安全」に対する考え方を、サプライチェーン全体で共有しています。

## 安全性の研究に基づいた分析・検査の実施

食品安全研究所では、高い分析能力を持つ検査手法を独自に開発しており、社外から検査を受託するなど、高い評価を得ています。

原材料に含まれる可能性のある、約500種類の残留農薬、約100種類の動物用医薬品を一斉、迅速に分析できる「NASRAD-600」や、遺伝毒性発がん物質と発がん作用を促進する物質を検査する「NESMAGET」や「NESTUP」、食物アレルギー検査、重金属の一斉分析や放射線照射の確認検査などを活用することで、危害物質の混入を未然に防いでいます。

主な分析システム一覧

分析システム	内 容
NASRAD-600	約500種類の農薬と約100種類の動物用医薬品を一斉・迅速に分析することが可能
NESMAGET	食品に含まれる遺伝毒性発がん物質を短期間で簡便に検査できる「DNA修復遺伝子発現を指標としたヒト細胞変異原性試験法」
NESTUP	発がん作用を促進する物質「発がんプロモーター」を短期間で簡便に検査できる「発がんプロモーター短期検出法」
食物アレルギー検査法	遺伝子情報に基づきアレルギー発症の原因になる「特定原材料に準ずるもの」15品目を食品の中から検出する検査法
食中毒菌群の一斉検査法	遺伝子情報に基づき複数種の細菌群を迅速に検査できる3種類の検査法（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）
NASID	実際に納品された原材料がサンプルと同じものであるかを農薬や動物用医薬品の不純物プロファイルと特定重金属から判定する「原材料同一性判別法」

## 世界標準の分析能力で製品の安全性を確保

食品安全研究所は2008年4月、残留農薬一斉分析、動物用医薬品一斉分析、微生物試験法の3分野で試験所の能力を認める国際規格ISO/IEC 17025認定を取得し、世界標準の分析能力を持つ研究所であると認められました。

また2010年5月には微生物検査の外部精度管理試験を、社内で代替実施できる体制を整え、SARMAPS<sup>※</sup>という名称の下、年に2回実施しています。このシステムは、精度管理に用いるのが難しい微生物を対象とした点では画期的なものであり、すでに特許も出願済みです。

今後はグループ会社や協力会社に対しても微生物管理を実施できる体制づくりを推進していきます。

※ SARMAPS: Food Safety Research Institute's Microbiological Analysis Proficiency Systemの略

## 国内外で品質調査活動を実施

原材料の採取や加工、製品生産の各段階で、安全を確保する処置が適切に取られるように品質調査活動を実施しています。2010年度は、国内外の123工場に対して、延べ318日の品質調査活動を実施しました。食品安全研究所の品質調査活動には次の3種類があります。

### ■ 原材料の品質調査

農場や漁獲地などでの一次生産から加工まで、原材料の品質にかかわる調査を実施しています。

### ■ NISFOS(日清食品グループ食品安全監査基準)に基づく製造工場の立ち入り調査

国内外の製造工場や協力工場の安全監査を実施し、①安全管理システム、②総合的有害生物対策、③製造規範、④施設のメンテナンス、⑤サニテーションの5つの分野について、客観的な評価を行っています。監査結果は数値化し、ポイントが低い工場に対しては品質改善に必要な指摘を行っています。

### ■ 中国の製造工場の品質工程管理

中国では、日清(上海)食品安全研究開発有限公司に食品安全研究所のスタッフが工程管理員として常駐し、中国各地の工場で使用される原材料や製造工程などを管理しています。

## 異物混入の防止

原材料加工工場では異物混入を防止する仕組みづくりを行っています。2010年度は、インスタントラーメンのかやくのパックメーカーすべてのラインに、エックス線検査装置を導入しました。今後もサプライチェーン全体で各種検査装置の導入を進めていきます。

### 放射性物質混入リスクへの対応

3月11日に発生した東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、食品安全研究所では、グループ会社製品の製造に使用する水、原料資材および製造した製品の放射性物質に関する独自の社内検査体制を構築しています。



# 生産段階における リスク管理・ 品質管理の徹底

工場生産の際のリスクの未然回避と品質向上のために、各工場や生産・資材・物流部門では、品質管理体制を強化しています。食品安全マネジメントシステムの国際規格ISO22000の認証取得やトレーサビリティシステムの構築にも積極的に取り組んでいます。

## ISO22000(食品安全 マネジメントシステム)の運用

日清食品グループでは、生産上のリスクを未然に回避するために、これまで各工場で行っていたISO9001\*によるマネジメントをさらに進め、ISO22000の認証取得を進めています。これは、お客様に安全な食品を提供することを可能にする食品安全マネジメントシステムの国際規格です。

この規格に基づき、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、安全対策の強化に取り組んでいます。また関連部門間の情報共有を促進するために、2カ月に1度、生産技術研究会を開催するとともに、内部監査を実施し、マネジメントシステムの継続的な改善を図っています。

\* ISO9001:品質管理、品質保証のマネジメントシステムの国際規格

### ISO22000認証取得状況

会社名	認証取得年度
日清食品(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場、物流部) 日清食品ホールディングス(資材統括部、生産統括部)	2009
明星食品	2010
日清シスコ	2010
日清ヨーク	2010
札幌日清	2010
日清食品協力工場	2010

## 原材料

### ■ 受け入れ時にも改めて原材料を検査

海外産原材料については、事前にサンプルを取り寄せ、残留農薬・動物用医薬品分析を実施しています。さらに実際に工場に納入された原材料がサンプルと同じものであるかを、残留農薬などの不純物プロファイルと特定重金属から判定する検査を行っています。



## 製造

### 生産工場の取り組み

#### ■ 生産工場への入退場システム

工場では、ICカードをリストバンドに装着し、センサーにかざして入退場するシステムの導入を進めています。入退場者の情報がすべて記録されており、誰がいつどこにいたかも確認することができます。



#### ■ 徹底した衛生管理と異物混入の防止

工場内に入場する際には、私物はすべてロッカーに入れ、毛髪や体毛の落下を防止する専用ユニフォームを着用します。さらに粘着ローラー掛け、手洗い、エアドライ、アルコール消毒、シューズクリーン、エアシャワーという段階を経なければ入場することができません。製品への異物の混入を未然に防ぐために、徹底した衛生管理を行っています。

#### ■ 品質管理カメラを工場内に設置

工場内には複数の品質管理カメラを設置しています。これらのカメラにより、ラインが正常に流れているかどうかを常にチェックできるため、異常が発生した場合も迅速に対応できます。また映像を保存しているため、問題が発生した場合の原因究明にも役立ちます。



### ■ さまざまな検査装置による品質チェック

一部工場では二重のエックス線検査を行っています。袋めんは包装後に、カップめんはフタをした後で検査し、さらに箱に詰めた段階でもう一度検査を行うことで、安全性を最終的に確保して出荷する体制を整えています。全数チェックを可能にする品質管理カメラや金属探知機など、さまざまな検査装置を使って徹底的な品質チェックを行っています。



### ■ 出荷前の最終検査

製造された製品に問題がないか、最終検査を実施します。微生物検査や、フライ油の酸価および過酸化価、外観検査、重量検査に加え、試食認定者による試食官能検査(人間の感覚的な評価に基づく検査)も行います。

### 食品安全研究所の取り組み

#### ■ 二重の品質管理体制

各工場の分析精度の格差と、製品の品質格差を是正し、工場同一品質とするために、「コントロールサーベイ方式」と「集中管理方式」という二重の品質管理体制を敷いています。

「コントロールサーベイ方式」とは、各工場が、食品安全研究所から送られてくる同じ種類の小麦粉・フライ油などのサンプルを分析し、そのデータを食品安全研究所に送ることで、各工場間の分析精度のばらつきを食品安全研究所が是正する方法です。

「集中管理方式」は、食品安全研究所が各工場から送られてくる製品サンプルに対して所定の定型分析を実施して、その分析結果をもとに工場間での同一製品の品質のばらつきを是正する方法です。これにより均一な品質管理を行っています。

## トレーサビリティシステム(日清食品)

### 原材料製造会社

#### 独自の発注システムで原材料を管理

日清食品ホールディングス独自の発注システムで、原材料名・数量・製造ロットおよび在庫量を管理。これらのデータを取引先の納入記録と照合することで、製品に使用された原材料の履歴を短時間で特定できます。

QRコードから  
追跡が可能

### 生産工場

#### 原材料の情報管理

日清食品では、カップ容器などの資材や具材などの原材料が入ったケースに、QRコード\*を付けて、製造日・ロットナンバー・使用期限などの情報を管理しています。関東工場に納入する国内資材メーカーについてはQRコードの導入を完了し、海外資材メーカーについても導入を進めています。



\*QRコード(キューアールコード):二次元コードの一種。情報を黒白交互のマスキング(セル)で縦横モザイク状に表示したマトリックス式で、1994年に株式会社デンソーが開発した。

### 流通

#### 出荷個数の管理

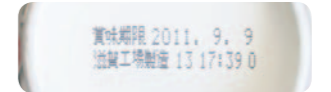
製品をどこに出荷したか、出荷記録を管理するシステムを構築しています。

製造された  
日時・工場から  
追跡が可能

### お客様

製品のパッケージに、製造された日時、工場を記載しています。これにより、出荷記録、生産工程、原材料調達先までトレース(追跡)することが可能になります。

カップヌードルの場合はカップ底に記載



# お客様の声を一元管理し、 潜在リスクを早期に発見

日清食品グループでは、貴重な財産であるお客様の声を、事業活動に速やかに反映させるために、2008年10月に「カスタマー・コミュニケーション・センター」(CCC)を新設し、2009年4月には新システム「VOICE」を導入しました。  
このシステムにより、お客様の声を一元管理することができるようになり、お客様の要望に対する迅速な対応や潜在リスクの早期発見が可能になりました。

## お客様対応システム「VOICE」の運用

日清食品グループでは2009年4月、次世代お客様対応システム「VOICE」を導入しました。これによりお客様の声を「見える化」し、社内やグループ間で有益な情報を共有できるようになりました。

VOICEに集約されたお客様の声は、CCCが分析し、結果を経営層および関連部署に速やかにフィードバックします。お客様の声を製品やサービスの改善に生かすとともに、お客様満足度向上のためにグループ全体で活用しています。

2010年度には、日清食品・日清食品チルド・日清食品冷凍・明星食品の4社に加え、日清シスコ・日清ヨークがVOICEを導入しました。

また2009年8月からは日清食品・日清食品チルド・日清食品冷凍の3社で、VOC (Voice Of Customer) 会議を毎月開催して、問題意識を共有し、改善提案をするとともに、その進捗状況を確認しています。会議のメンバーは、各社のマーケティング部と、食品総合研究所、開発研究所、生産統括部、資材統括部、食品安全研究所で構成されています。

### お客様対応体制



## お客様の声で改善された事例

### ■「出前一丁」のごまラー油

「出前一丁」についているごまラー油は、ボトルネック形の袋に入っていますが、お客様から、「開け方がわかりづらく、うまく開かない」といったご意見をいただきました。そこで、見た目ですぐに切り口が細くなっていることがわかり、開けやすくなるように表示を改善しました。



### ■「GoFan」に火傷注意の表示を追加

「GoFan」のパッケージは、調理後電子レンジから取り出すときに、構造上、容器の隙間から蒸気が出てしまうことがあります。そこで、火傷への注意を喚起する表示を、容器上部の1カ所に追加し、側面2カ所の表示を目立つように変更しました。

### ■「ニッチン食堂 太麺ソース焼そば」上蓋の文字色を変更

「ニッチン食堂 太麺ソース焼そば」の発売当初のパッケージは、白地の土蓋に黄色の文字で調理方法が記載されていましたが、読みにくいというご意見をお客様からいただいたことを受けて、すぐに色を変えて対応しました。



# お客様にとって有益な情報を積極的に発信

近年、ますます食の安全に対する関心が高まるなか、「製品に含まれるアレルギー物質を知りたい」「どの産地の原材料なのか知りたい」といった、製品の原材料に関するさまざまな情報を求めるお客様が増えています。そこで日清食品グループでは、お客様の安心に関わる情報を、より見やすく、よりわかりやすい方法で製品パッケージやウェブサイトに記載し、積極的な情報発信を行っています。

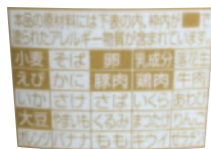
## わかりやすい製品表示

日清食品グループでは、安心して製品をお召し上がりいただけるように、お客様視点に立ったわかりやすい表示を心がけています。パッケージも、お客様にとってより優しいデザインとなるように、読みやすい文字サイズの検討、表示方法の工夫、調理方法にイラストを入れるなど、表示を見やすく工夫しています。

### アレルギー物質の表示

当社グループでは、お客様に安心して製品を食べていただけるように、アレルギー物質の表示についても、見やすさとわかりやすさを心がけています。

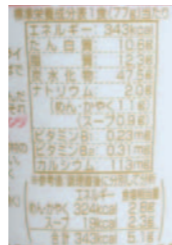
現在、アレルギー物質として表示義務のある特定原材料7品目と、特定原材料に準ずるもの18品目について、2008年4月から一覧表でパッケージに表示し、一目でどのアレルギー物質が製品に含まれているかがわかるようにしています。



### 栄養成分表示

お客様のご要望にお応えて、2011年2月から順次、標準栄養成分表の下にめん、スープそれぞれのカロリーを表示しています。また、ナトリウム量に加え、食塩相当量も表示しています。

サイズが小さく、製品パッケージの表示面積が小さいものについては、ウェブサイトにて情報を開示しています。



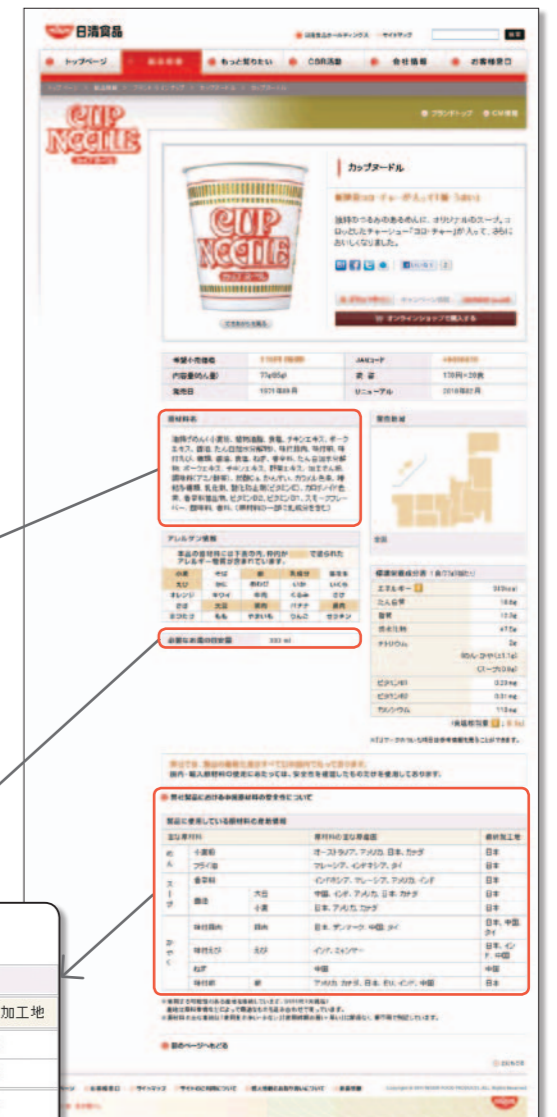
### お湯の目安量を表示

日清食品と明星食品では2008年から、お客様の「調理に必要なお湯の量を教えてほしい」というご要望にお応えて「必要なお湯の目安量」をパッケージに記載しています。お客様が調理される際、無駄となる水や、お湯を沸かす時に排出されるCO<sub>2</sub>を削減するための取り組みです。

## ウェブサイトでの情報発信

当社グループでは、多くのお客様が、製品に関する情報を手軽に入手できるように、ウェブサイトを通じた情報発信を積極的に行っています。

製品ごとに、使用原材料の産地情報や、アレルギー情報、必要なお湯の目安量などの情報を掲載しています。今後もグループ全体でウェブサイトを通じた情報発信体制を整え、詳細で充実した情報を発信していきます。



**原材料名**

油揚げめん(小麦粉、植物油、でん粉、食塩、チキンエキス、醤油、ポークエキス、動物油脂(豚、鶏)、糖類、デキストリン、香辛料、たん加水分解物、野菜エキス、乳たん白)、味付豚肉、味付卵、味付えび、乳糖、食塩、ねぎ、醤油、たん加水分解物、香辛料、デキストリン、ポークエキス、野菜エキス、チキンエキス、植物油、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、香辛料抽出物、ビタミンB2、ビタミンB1、スモークフレーバー、酸味料、香料

**必要なお湯の目安量** 300 ml

**弊社製品における中国原材料の安全性について**

製品に使用している原材料の産地情報

主な原材料	原材料の主な原産国	最終加工地	
めん	小麦粉	オーストラリア、アメリカ、日本、カナダ	
	フライ油	マレーシア、インドネシア、タイ	
スープ	香辛料	インドネシア、マレーシア、アメリカ、インド	
	醤油	大豆	中国、インド、アメリカ、日本、カナダ
		小麦	日本、アメリカ、カナダ
かやく	味付豚肉	豚肉	日本、デンマーク、中国、タイ
	味付えび	えび	インド、ミャンマー
	ねぎ		中国
	味付卵	卵	アメリカ、カナダ、日本、EU、インド、中国

### Column

#### 広告宣伝活動における配慮

昨今、食品の内容偽装や誇大広告などが社会問題となっています。当社グループでは、製品パッケージやCM、キャンペーン、各種販促物などに使われる表現(文章や画像など)について、誤認を防ぐように努めています。法務部が、お客様の誤解を招くようなものでないか、不適切なものになっていないか、といった点を厳しくチェックしています。



## 合計100の社会貢献でよりよい未来づくりに貢献

創業50周年を迎えた2008年から、次の50年に向けて私たち日清食品グループがはじめてるのが、「百福士プロジェクト」。社会貢献活動への取り組みに熱心だったグループ創業者・安藤百福にちなんで、未来のためにできることを実行していく活動です。テーマは「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」の5つ。みんなにうれしい活動に次から次へと取り組み、創業100周年の2058年には、ちょうど100のいいことを実行していきたい。「百福士プロジェクト」、それは、私たち日清食品グループの未来への決意と約束です。

### 1 未来の「創造」のために。 世界に、これまでなかった驚きを!

5つのテーマで、人と地球に、いいこと。50年で、100やっていく。そんな「百福士プロジェクト」、はじめています。

### 3 未来の「地球」のために。 地球と生きよう!

### 2 未来の「食」のために。 68億を、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!

### 5 未来の「子供たち」のために。 ココロもカラダも沸く湧く!

## 第1弾 アフリカ事業化自立支援

### “Oishii”プロジェクト

食糧難に苦しむアフリカ・ケニアの人々に、インスタントラーメンの作り方を教え、経済的に自立できるよう支援する事業を、2008年2月に始めました。

2009年3月には、ジョモケニヤッタ農工大学内にインスタントラーメンの実験室と製造ラインを持つ生産ラボを設置し、1日約1,000食のケニア版チキンラーメンの生産を開始しました。さらに、ケニア版「チキンラーメン号」で、2010年7月末までに延べ236回、62,950食の給食をケニアの小学校に届けています。

236回

2010年7月までに届けた給食



## 第2弾 自然体験活動指導者養成

### “あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える!”プロジェクト

2008年10月から、未来を担う子どもたちに自然のすばらしさや楽しさを教える自然体験活動の指導者を養成するプロジェクトを実施しています。当社グループの50歳以上の社員を対象に、2011年5月までに計5回の研修会を実施し、89名が参加しました。参加した社員は講義や野外実習、救命救急講習など、延べ23時間にわたるカリキュラムを受講し、自然体験活動指導者資格を取得しています。

89名

2011年5月までの資格取得者数



## 第3弾 防災備蓄食支援

### “もしもの時のチキンラーメン・カン”プロジェクト

インスタントラーメンは、長期保存が可能であり、手軽に食べることができるため、災害時の支援物資として高く評価されています。こうした点に着目して、日清食品は、3年間の長期保存が可能な防災・備蓄用長期保存缶『チキンラーメン・カン』を開発しました。2008年8月には、大阪府・大阪市・池田市の3自治体に合計10万食を寄贈しました。

10万食

3自治体に寄贈した製品数



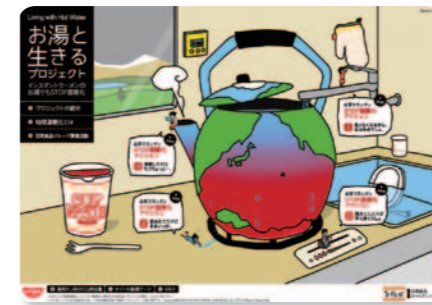
## インスタントラーメンのお湯でもSTOP温暖化 「お湯と生きる」プロジェクト

日清食品グループは、インスタントラーメンを食べる際に必要不可欠な「お湯」とともに生きている企業の責任として、2010年3月に「お湯と生きる」プロジェクトを始めました。このプロジェクトは、お湯を沸かす際に簡単にできるCO<sub>2</sub>削減方法を、その効果とともにウェブサイトなどを通じてわかりやすく伝えることを目的としています。私たち一人ひとりが環境に対する意識を高め、普段から小さなアクションを積み重ねることで、大きなCO<sub>2</sub>削減効果を生み出すことができます。地球温暖化防止のために、お湯を沸かす際には、4つのアクションを実践してみてください。

### プロジェクトの輪を広げるために

「お湯と生きる」プロジェクトは、ウェブサイトを中心に、リーフレットやイベントなどさまざまな形で展開しています。また「カップヌードル」「日清のどん兵衛」「日清焼そばU.F.O.」「太麺堂々」などの製品のフタ裏でも4つのアクションを紹介し、CO<sub>2</sub>削減を呼びかけています。

さらに、プロジェクトと連動して、コンパクトな設計でCO<sub>2</sub>削減効果も見込める「やかん型電気ケトル」を1万名にプレゼントするキャンペーンを2010年11月から2011年2月に実施しました。



▶ 「お湯と生きる」プロジェクト ウェブサイトURL  
<http://oyu.jp>

### 4つのアクションで地球温暖化をストップ!

**Action 4 沸騰後、火をすぐに止める**

沸騰した状態のままやかんを放置してしまうと、その間、エネルギーがどんどん浪費され、CO<sub>2</sub>排出量が増加してしまいます。沸騰したらすぐに火を消すようにしましょう。

CO<sub>2</sub>14%削減

**Action 2 ヤカンの底や表面の水滴をふき取る**

やかんを洗った後や水を入れたときに、表面や底に水滴が残っていることがあります。水滴がついているとそれを蒸発させるエネルギーが必要になります。残った水滴もきちんとふき取ってからコンロにかけましょう。

CO<sub>2</sub>5%削減

**Action 1 必要水量を計る**

例えば「カップヌードル」の調理時に必要なお湯の目安量は300mlです。計量カップで水量を計ってやかんに入れるようにしましょう。思ったよりも少なくて心配になるかもしれませんが、無駄なくお湯を使うことができるうえ、短時間で湯を沸かすことができます。

CO<sub>2</sub>43%削減

**Action 3 ヤカンの底から火がはみ出さないように火力を合わせる**

お湯を沸かすときに、無意識に火力を大きくしていませんか? やかんからはみ出た火はほとんどが無駄になってしまいます。やかんの直径に火力を合わせるだけで、エネルギーの無駄を省くことができ、効率よく湯を沸かすことができます。

CO<sub>2</sub>23%削減

**ひとりでアクション**

お湯を沸かすとき、4つのアクションすべてを行うと、1食あたり約**41g**のCO<sub>2</sub>を削減できます。

41gのCO<sub>2</sub>って?

500mlペットボトルで約**42本分**

**みんなでアクション**

日本でインスタントラーメンの調理時に排出されるCO<sub>2</sub>の総量は、年間約37万トン(2008年に食べられたインスタントラーメン約52.5億食\*から算出)。4つのアクションが日本で1年間行われると約22万トン(約60%)ものCO<sub>2</sub>を削減できることになります。

\* 世界ラーメン協会(WINA)調べ

41g × 約52.5億食 = 約22万トン

約22万トンのCO<sub>2</sub>って?

約**1,600万本**の杉が1年間に吸収する量!

社員 大ボランティア支援プログラム

“社員の大ボラ応援します!”プロジェクト

日清食品グループでは、社員自らが社会貢献活動に取り組むことを応援する“社員の大ボラ応援します!”プロジェクトを2010年3月に始めました。

対象となるのは、日清食品グループ国内社員とその同居家族が所属する非営利団体で、「百福士プロジェクト」の5つの活動ドメイン、「創造」「食」「地球」「健康」「子どもたち」のいずれかに当てはまる社会貢献活動を行っている団体です。申請された活動を審査し、1件あたり最大10万円、年間最大20件まで、活動資金の一部を支援します。さらに支援団体の中で、模範となる優れた活動については「百福士・大ボラアワード」として表彰し、「夢実現プロジェクト」として、受賞者が希望する社会貢献活動家などを招聘する費用(上限100万円)を会社が負担します。



百福士・大ボラアワード受賞

より多くの人にボランティア活動の輪を広げるために

私は、特定非営利活動法人北河内ボランティアセンターに所属し、知的障がい者や身体障がい者、高齢者の活動サポートなどについて、ボランティア活動をしたい人とボランティアの応援を求め人をつなぐ活動を約6年にわたって行っています。

今回の支援金は、青少年ボランティアの育成セミナー「ひと夏のボランチール」の実施のために使いました。ボランチールは、ボランティア活動に興味はあるものの、きっかけがないという青少年を対象にしたボランティア体験プログラムで、私自身が企画運営を担当しています。障がいをもつ子どもたちと一緒に、川遊びやクラフト、菓子作りなどをしながら3日間過ごすという体験を通じて、さまざまなコミュニケーション能力やスキルを身に付けてほしいと願っています。



日清食品ビジネスサポート・  
情報システムセンター(大阪)  
丸石 麻世



子どもたちの笑顔や一生懸命な姿に感動  
甲西吹奏楽団ジュニアバンド(子どもの音楽活動支援)



中野区シニア大会で  
トロフィー&バレーボールを贈呈  
やしまクラブ(シニアへのスポーツ支援)



組み立て式ミニゴール購入  
子どもの責任感アップ!  
黒石フットボール(子どもたちへのスポーツ支援)



活動が認められたことで士気が上がっています!  
T-Project(歌を通じた社会貢献活動)



子どもの笑顔がいっぱいでした  
はとさん文庫(子どもの活字離れ防止活動)



動物とのふれあいで広がるコミュニケーション  
日本平動物園ガイドボランティア(動物園ガイド活動)



「大ボラ」への応募を通じて、  
子どもへの暴力防止活動を広めたい  
特定非営利活動法人 青い空-子ども・人権・非暴力  
(子どもへの暴力防止啓発活動)



「大ボラ」の支援にみんなで感謝しています!  
楽卓会ジュニア(子どもたちへのスポーツ支援)

駅伝日本一が、  
おいしい走りかたを教えます。

## “走食系チルドレン” 育成プロジェクト

現在、子どもたちの食生活の乱れや体力低下が社会的な問題となっています。しかし「食」と「スポーツ」は子どもたちの健全な成長に欠かせない重要な要素だと私たちは考えています。

そこで、2010年の「全日本実業団対抗駅伝競走大会」で日本一に輝いた日清食品グループ陸上競技部の選手たちが、全国の小学校を訪問し、子どもたちに「正しい走りかた」と「正しい食の知識」を直接伝えていく“走食系チルドレン”育成プロジェクトを2010年9月に開始しました。2012年9月までに、47都道府県すべてを訪問します。

NISSIN 日清食品グループ陸上競技部  
駅伝日本一が、おいしい走りかたを教えます。

## 走食系チルドレン 育成プロジェクト



### 授業内容

#### ■食育教室

映像やテキストを使いながら選手自らが、インスタントラーメンの発明物語や、製造工程などを紹介し、発明、発見、創意工夫や栄養バランスのとれた食事の大切さを伝えます。



#### ■ランニング教室

選手たちが、子どもたちとふれあいながら楽しく「正しい走りかた」や「走ることの大切さ」を伝えます。



#### ■ホームルーム・給食

選手自身がこれまでに学んだ、あきらめない気持ちや思いやりなど、生きるうえで大切な思いや考えかたを語ります。また、子どもたちと給食をともにしてコミュニケーションを深めます。



子どもたちは  
コツがわかれば伸びる  
ことを実感しました。

走りかたの指導をした際、100mで3秒もタイムが縮まる子もいて、嬉しそうにはしゃぐ姿を見ると、自分もとても幸せな気持ちになりました。コツさえわかれば、伸びる子どもはたくさんいることを改めて実感しました。

諏訪 利成

陸上は楽しいものだと  
再確認できました。

この活動を通じて、多くの子どもたちの笑顔を見ることができて本当に良かったです。子どもたちと一緒に走るなかで、自分自身も、陸上競技はやはり楽しいものなのだと再確認でき、本当に有意義な時間を過ごすことができました。

小野 裕幸



子どもたちがタイムを  
更新できてほっと  
しました。

子どもたちにランニングを教えるのは初めてでとても緊張しましたが、100m走のスタート方法などを教えて、全員がしっかりタイムを更新してくれたので正直ほっとしました。給食時間も、地元トークで打ち解けることができ、楽しい時間を過ごせました。

佐藤 慎悟

みんなの素直さが  
とても嬉しかったです。

緊張しましたが、とても温かい歓迎を受け、楽しく1日を過ごせました。ランニング教室では、みんなの飲み込みの早さに驚くとともに、素直さがとても嬉しかったです。今回出会った子どもたちや地元の方々の期待に応えるために、これまで以上に努力したいと思います。

安西 秀幸





# 食の機能性を追求した製品開発

私たちは、おいしさや安全・安心はもちろんのこと、健康や環境にも配慮した製品を提供することが、食品メーカーの使命だと考えています。お客様に、感動や喜び、楽しみなど、他では味わうことができない価値を感じてもらえるような製品の開発に取り組んでいます。日清食品グループは、「食」の持つ力を結集し、一人ひとりにとっての「おいしさ」を、さらに価値あるものへと変えていく、「食」創造グループをめざしています。

## 健康志向に応える製品づくり

食生活の改善による生活習慣病の予防や健康維持への関心が高まるなか、日清食品グループでは、お客様の健康志向に応える製品づくりに取り組んでいます。

日清ヨークは、2011年3月、「ピルクルLife+」をリニューアルしました。今回のリニューアルでは、健康意識の高いお客様のニーズに応え、食物繊維、腸内の乳酸菌を増殖させる力を持つオリゴ糖、さらに抗酸化作用をもつビタミンEを加えることで、乳酸菌による整腸効果をさらに高めています。



**ピルクルLife+**  
ピルクルのおいしさをそのままに、機能性をプラス。生きて腸まで届く乳酸菌飲料に「食物繊維」、「オリゴ糖」、「ビタミンE」を配合。

## おいしくカロリーカットできる製品

近年の食に対するカロリーコントロール意識の高まりや、高齢化などによる低カロリー製品に対するニーズの増加に応え、おいさとカロリーカットを両立した製品の開発に取り組んでいます。

日清食品では、「カップヌードルライト」シリーズ3品目となる「カップヌードルカレーライト」を2010年9月に発売しました。今回は独自めん製法に加え、新製法のスープで油脂分を大幅に落としながらもカレーの煮込み感を実現。カロリーを「カップヌードルカレー」の半分以下に抑えることができました。

**カップヌードルカレーライト**  
しっかりおいしい198kcal。カロリーは「カップヌードルカレー」の半分以下。

**198 kcal**  
「カップヌードルカレーライト」のカロリー



## 手軽さの追求

### ■ 電子レンジで手軽に調理

電子レンジ製品は、火を使わず安全で、手軽に調理できるため、年々ニーズが高まっています。

日清食品冷凍は、「冷凍 日清焼そばDX」を2011年3月に発売しました。この製品は独自技術で、あらかじめソースをめんにかけて状態で冷凍しているため、お客様が手を汚さずに手軽に調理できます。ソースを入れる袋も不要なため、包材の削減にもなります。

また、2010年9月には、「うどんをお皿で食べる」製品として「冷凍 日清うどんDish」を発売しました。電子レンジ調理を可能にしたことで、鍋を使わずに本格的なうどんを楽しんでいただけます。



### ■ 小さい鍋でも入れやすい丸型めん

日清食品冷凍では、調理時に小さい鍋にも入れやすいように、ラーメンやうどんのめんを従来の四角い形から丸い形に変更しています。めん丸型化は2009年から始め、2010年9月発売の「冷凍 日清のラーメン屋さんプラス」シリーズのめんもすべて丸型に統一しています。

### ■ 調理時間の短縮

明星食品では、2010年2月から、お湯を注いでわずか1分で食べられる時間訴求型の製品を展開しています。たて型カップめんレギュラーサイズと大盛りサイズで「バリカタ細麺」と「チョッパヤ」を発売し、幅広い年代に向け、時短に対応する製品展開を行っています。お客様からも調理時間が短く、重宝しているとの声をいただいています。



### ■ 手間を省いてエコな製品

日清食品チルドでは、配合などに工夫を凝らした独自技術で、湯切り不要タイプの生めんを発売しています。鍋一つで調理できるため、環境にも優しく、調理の手間を省けます。

また、うどんなどのめんを電子レンジで調理できる製品の充実化も図っています。お湯を沸かす必要がないため、水や熱量を節約できるうえ、調理の手間も省けます。



# 発明・発見の大切さを伝える活動

創業者・安藤百福は、1958年、自宅の裏庭に建てた素朴な小屋で、ありふれた道具を使って、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を発明しました。

日清食品グループは「人間にとっていちばん大事なのは創造力であり、発明、発見こそが歴史を動かす」という安藤百福の熱い思いを伝える活動に取り組んでいます。

## ベンチャーマインドを学べる、大阪・池田の「インスタントラーメン発明記念館」

大阪府池田市に1999年11月に設立された「インスタントラーメン発明記念館」は、小中学校の総合学習の授業での利用や全国各地をはじめ海外からの訪問も多く、国内でも屈指の企業ミュージアムとして知られています。

小麦粉をこねるところからチキンラーメンを手づくりできる体験工房や、世界でひとつだけのオリジナルカップヌードルをつくらることができるコーナーなど、楽しみながら学ぶことができる体験型食育施設として高い評価をいただいています。2010年度の年間来館者は57万人となり、2010年8月には来館者300万人を達成しました。

**340**万人

インスタントラーメン発明記念館の来場者数  
(2011年5月末日現在)



## CUPNOODLES MUSEUM

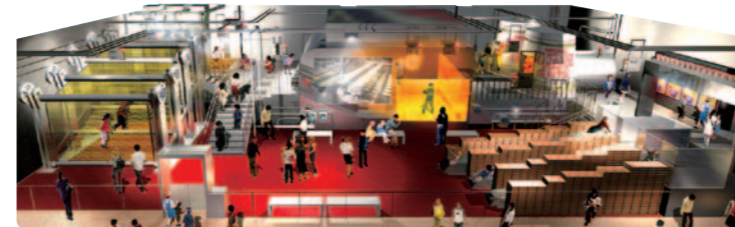
### 横浜みなとみらいに「カップヌードル ミュージアム」が誕生

2011年9月17日、横浜みなとみらいに、「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)」がグランドオープンします。

当ミュージアムのコンセプトは「創造的思考=クリエイティブシンキング」。日本で生まれ、世界の食文化を変えたインスタントラーメンが、創業者・安藤百福のクリエイティブな思考を通じていかに発明され、どのような発展を遂げていったのかを、国際都市・横浜から世界に向けて発信していきます。



### 「カップヌードル パーク」が誕生



#### カップヌードル パーク

「カップヌードル」の製造工程を遊びながら楽しく体験できる遊具施設です。巨大な工場の中で、自分自身が「めん」となって、製めんから出荷されるまでの一連の製造工程を、全身で体感できます。



#### クリエイティブシンキング ボックス

安藤百福の言葉や思考、行動を6つのキーワードに集約し、現代アート的手法で表現します。世界に通じる新しい食文化や産業を生み出す原動力となった、安藤百福のベンチャーマインド=クリエイティブシンキングを、斬新なスタイルで展開し、来場者の五感に訴えかけます。

#### ワールド 麺ロード

安藤百福が「めん」のルーツを探る旅「麺ロード」で出会った世界中のさまざまな「めん」を味わえる飲食施設。アジアのナイトマーケットをイメージした空間で、中国やイタリアをはじめ、タイやマレーシア、カザフスタンなど、世界各国の珍しい「めん」を味わえます。多くの種類の「めん」を味わっていただくために、それぞれをミニサイズで提供します。



#### 「カップヌードル ミュージアム」施設概要

【名称】「安藤百福発明記念館」  
(愛称:カップヌードル ミュージアム)

【所在地】横浜市中区新港2-3-4

【最寄駅】みなとみらい線「みなとみらい駅」:徒歩8分  
JR「桜木町駅」:徒歩12分

【開館時間】10:00 ~ 18:00 (入館は17時まで)

【休館日】火曜日(祝日の場合は翌日が休館日)、  
年末年始

【入館料】大人(大学生以上):500円  
高校生以下は無料  
※館内の一部施設は別途利用料が必要となります  
※入館料や施設利用料は変更する場合があります

【開業日】2011年9月17日(土)

# 食育とスポーツ振興活動

創業者・安藤百福は「食とスポーツは健康を支える両輪である」という理念を掲げ、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思いから、食育やスポーツ振興に取り組みました。日清食品グループは、こうした創業者の精神を受け継ぎ、積極的に青少年への食育活動とスポーツ振興に力を注いでいます。



## 「チキンラーメン」を通じた食育活動を全国各地で開催

日清食品は、2008年5月から全国各地の量販店と共同で、小学生以上を対象にした移動型食育活動「チキンラーメンOishii Shokukoku School」を実施しています。この活動は、食育基本法の基本理念である「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」という考えに基づいています。

インスタントラーメンがどのように作られるのかを体験しながら学び、女子栄養大学監修による「四群点数法<sup>※</sup>」を利用して食べ物の栄養バランスを整える力を養います。

2010年度は全国18カ所で実施し、親子での参加者は、1,217人となりました。

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

1,217人  
親子での参加者数



## 日清食品「しよくいく幼稚園キャラバン」を実施

日清食品は、2009年8月から、全国各地の幼稚園で「しよくいく幼稚園キャラバン」という食育活動を実施しています。

チキンラーメンを通じて食べものができあがるまでを学び、食の楽しさ・おいしさを幼稚園児たちに伝える活動です。2010年度は、約60カ所の幼稚園で実施しました。今後も、こうした活動を通じて、食について楽しく学ぶ機会を提供していきます。

60カ所  
実施した幼稚園の数



### ■ランチパーティー

バランスの取れた食事をみんなで食べる「ランチパーティー」では、子どもたちと一緒に生卵を入れてチキンラーメンを食べます。初めて卵を割る子どもも多く、「割れた!」という歓声が会場に広がります。

### ■チキンラーメン体操

チキンラーメンを詳しく知ることができる「チキンラーメン体操」を行い、みんなで楽しく体を動かします。



### ■チキンラーメンができるまでの実演

実際に子どもたちの目の前で、小麦粉をこねるところからチキンラーメンができるまでを実演し、おいしさの秘密を紹介します。



## 子どもたちの陸上競技活動を支援

日清食品グループは、「走ることはあらゆるスポーツの基本である」という日本陸上競技連盟の考えに賛同し、1985年から「日清食品カップ」全国小学生陸上競技交流大会に、また、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<sup>※</sup>に協賛を続けています。

2010年度は、両大会合わせて約17万人の選手・関係者が参加しました。これまでに多くのオリンピック選手や、世界で活躍するアスリートを輩出しており、日本スポーツ界の底辺拡大に貢献しています。

<sup>※</sup>2010年度の第13回決勝大会は、東日本大震災の影響により中止となりました。

約17万人  
“日清食品カップ”の  
両大会に参加した  
選手・関係者数



## 女性ゴルファーの裾野拡大に貢献

2010年9月4日、「第9回企業対抗全国レディースゴルフ大会」が、京都府宇治市の日清都カントリークラブで開催されました。日清食品ホールディングスでは、女性アマチュアゴルファーに「本格的な競技の場」と「ゴルフを通じた企業間交流」を提供するこの大会に、2001年から特別協賛しています。



## 安藤スポーツ・食文化振興財団の活動を支援

創業者・安藤百福は、1983年、私財を投じて、安藤スポーツ・食文化振興財団（以下、安藤財団）を設立しました。以来、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という理念の下、子どもたちの心身の健全な育成、食文化の向上に貢献する公益活動を実施しています。当社グループは安藤財団の理念に賛同し、その活動を積極的に支援しています。

### ■自然体験活動支援事業 「第9回トム・ソーヤースクール 企画コンテスト」を実施

安藤財団では、自然体験活動支援事業として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。

毎年、全国の学校や団体から自然体験活動の企画案を公募して、その実施を支援し、優秀な活動団体を表彰しています。



### ■「食創会～新しい食品の創造・ 開発を奨める会～」の活動

1996年に創設した「食創会」では、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、ベンチャー事業を支援するために、「安藤百福賞」を制定し、毎年優れた食品の研究開発者や起業家を表彰・支援しています。

### ■自然体験活動の指導者を養成

2010年5月、長野県小諸市に、自然体験活動の上級指導者養成と指導カリキュラムの研究・開発を目的とする日本初の専門施設「安藤百福記念 自然体験活動指導者養成センター」を設立しました。日本における自然体験活動の普及と活性化に取り組んでいます。



# 地球環境に配慮した製品を生み出す

日清食品グループでは、環境の保全と資源の節約に配慮した企業活動に取り組んでいます。

グループ全社で環境経営を推進する体制づくりを進めるとともに、

2008年3月には「日清食品グループ環境憲章」を定め、環境教育や環境監査、環境事故に備えたリスク対策などを実施しています。

また、グループ各社の環境管理者を委員とする「グループ環境会議」を設置して、環境マネジメント体制の充実も図っています。

## 環境マネジメント体制の確立

当社グループでは、代表取締役が委員長を務める「環境委員会」で、環境方針の制定や環境目標の審議などを行っています。また、2008年度に設置した「グループ環境会議」で、グループ各社の目標策定や進捗管理、課題検討などを行っています。

グループ各社では環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の認証を取得し、事業所の特性に合わせた環境保全活動を進めています。

明星食品では、2010年10月に5事業所でISO14001の統合認証を取得しました。2011年度は、他の事業所も認証取得の対象拠点に加える拡大審査に向けた準備を進めています。



### ISO14001 認証取得状況一覧

国内	日清食品ホールディングス(東京本社、大阪本社)、日清食品(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場)、明星食品(嵐山工場)、日清シスコ(東京工場、本社工場)、日清ヨーク(関東工場)、札幌日清、日清化成(関東工場、滋賀工場)、日清エフ・ディ食品、香川日清食品、味日本、西日本明星(神戸工場、九州工場)、ユニ・スター、埼玉日清食品、四国日清食品
海外	ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda.、日清食品有限公司(香港)、永南食品有限公司、廣東順徳日清食品有限公司

環境マネジメント体制図



## 温暖化防止に向け、CO<sub>2</sub>排出量を削減

当社グループでは、地球温暖化の防止に向け、事業活動のすべての段階でCO<sub>2</sub>排出量の削減に取り組んでいます。当社グループ全体の2010年度のCO<sub>2</sub>排出量は、16.2万トンで、2005年度比16%の削減となりました。

### 生産現場での取り組み

当社グループでは、CO<sub>2</sub>削減のために、2006年度から生産時に使用するボイラー燃料を順次、重油からガスに転換しています。2010年度は、協力工場にも展開を図り、グループ全体で燃料のガス化を進めています。また、日清シスコでは、2010年度に各課に設置しているコンプレッサーのインバータ化を進め、負荷の平均化のためにエア配管の接続も行いました。これにより消費電力を低減することができました。



### 物流での取り組み

日清食品では、環境負荷の削減に向けてモーダルシフトを進めています。モーダルシフトとは、環境負荷を減らすために貨物の輸送手段をトラックから船舶や鉄道へ転換することです。

2009年度には関東工場から九州地区物流拠点への輸送を、2010年度には、下関工場から関東地区物流拠点への輸送の一部と、静岡工場から九州地区物流拠点への輸送の一部を海上フェリーに切り替えました。さらに2011年度には、滋賀工場から九州地区物流拠点への輸送の一部を鉄道に切り替えます。今後も本数や対象路線を増加していく予定です。同時に、配送エリアの再編による効率化も進めています。2010年度は関東の主要配送拠点を5カ所から4カ所に集約しました。

### オフィス・営業での取り組み

オフィスでも、「グリーン購入ガイドライン」に基づくグリーン購入を進めており、省エネタイプの空調機やLED照明への切り替え、「クールビズ」や「ウォームビズ」の実施、ペーパーレス化、廃棄物のリサイクルといった環境負荷低減に取り組んでいます。

営業車の数をできる限り削減するとともに、順次ハイブリッド車への切り替えも進めています。2010年度には、営業車など全国の新規入替車全53台中、ハイブリッド車29台を含め52台を低排気ガス車に切り替えました。これにより、年間ベースで64tのCO<sub>2</sub>排出量の削減となりました。また、日々の営業活動には、可能な限り公共交通機関を利用するようにしています。



### 東日本大震災に伴う節電対策

2011年7月から9月まで、東京電力と東北電力管内の日清食品グループ各事業所では、東日本大震災に伴う政府の節電政策に従い、右記の対策を実施して、15%の電気使用量の削減に取り組めます。

#### 主な取り組みの内容

- 生産部門での取り組み
  - ・ 休日や夜間に生産をシフト
  - ・ 東京電力管外の工場に生産をシフト
  - ・ 生産計画の前倒し
  - ・ 自家発電機の導入
- オフィスでの取り組み
  - ・ 事務所内の温度を29度に維持する
  - ・ 事務所内の照明を30%間引きする
  - ・ 透明遮熱フィルムを窓ガラスに貼り付ける
  - ・ クールビズの実施期間の前倒し(5月6日より)
  - ・ 3階以内のフロア移動は階段を利用する
  - ・ LED電球への交換
  - ・ ネオン看板の消灯
  - ・ 社内飲料自動販売機の電源OFF台数を半分にする
  - ・ 昼休みや会議時など30分以上上席を外すときは、ノートパソコンのカバーを閉じる
  - ・ トイレの温水器の使用停止

## 廃棄物の削減・リサイクルの推進

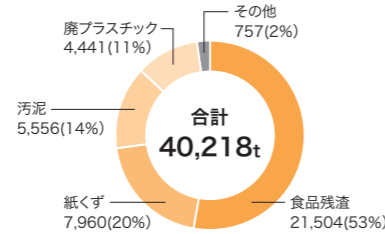
日清食品グループでは、2001年度からゼロエミッション活動に取り組んでいます。グループ内の廃棄物の多くを占める食品残渣は、業者を通じて肥料や飼料として再利用されています。その他の廃棄物についても排出量の削減に取り組み、減容化・減量化・再資源化を推進しています。

また、サーマルリサイクル(廃棄物を焼却して得られる熱エネルギーを回収して再利用すること)から、マテリアルリサイクル(廃棄物を製品に再利用すること)への転換を進めています。2010年4月からマテリアルリサイクルに取り組んでいる日清食品の関東工場では、再資源化率が99.1%から99.8%に向上しました。

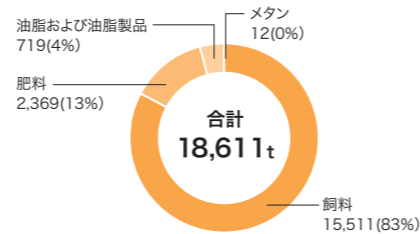
日清ヨークでは、原料のタンク間の距離を短くしたり、製品ロスが出にくいようなライン配置を行うなど、各社独自の工夫で廃棄物削減やリサイクル推進に努めています。



副産物・廃棄物の種類



循環的利用型の物質の種類と量の内訳 (食品循環資源由来)



## 水使用量の削減

当社グループの2010年度の水使用量は330.9万m<sup>3</sup>で、2005年度比3%の増加となりました。

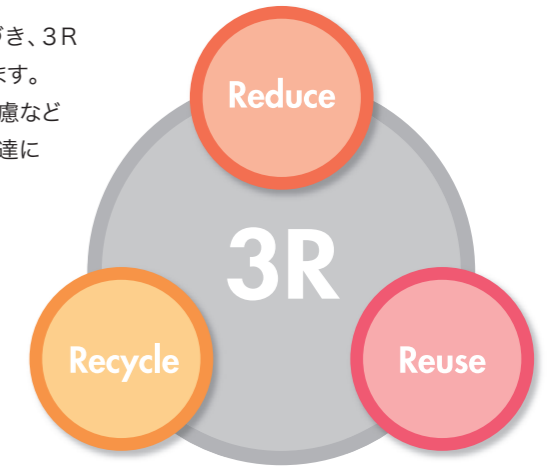
各工場では、製造工程における水使用量の削減に取り組むとともに、一度使用した水の再利用にも取り組んでいます。

2010年9月に新設した日清ヨーク関西工場では、製品を蒸気によって殺菌した後、冷却する際に使用した水をタンクに溜めて再使用しています。その結果、従来の他工場に比べて水使用量を3.7%削減することができました。

## 環境に配慮した製品開発

当社グループでは、「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」に基づき、3R (Reduce, Reuse, Recycle)を推進し、環境に配慮した製品開発を行っています。

また、環境関係の法規や規制などの国際基準の順守や、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2007年5月に制定し、各種原材料の調達においても環境配慮を推進しています。



### 紙容器化の推進

日清食品では、2008年度から、たて型カップめんの紙容器化に取り組んでいます。紙は「バイオマス(生物由来の資源)」の一つで、燃焼時にはCO<sub>2</sub>が排出されますが、紙の原料となる樹木が成長する過程でCO<sub>2</sub>を吸収するため、環境に優しい資源とされています。

### 容器包装の使用量を削減

当社グループでは、製品のコンパクト化やノントレー化を推進し、容器包装の使用量を削減しています。

2010年度、日清食品では、段ボールケースの減容化に取り組み、紙の使用量を年間換算で235トン削減しました。さらに、カップ製品の蓋に使用しているアルミの減量化も進め、アルミの使用量を約24トン削減しました。

日清シスコでは、「チョコフレーク」のヒートシール部分のフィルム幅を5mm縮め、包装使用量を年間出荷数量換算で約2トン削減することができました。

また明星食品では、2010年8月、製品に使用する段ボールの種類を変更して、紙の量を前年比で4%削減しました。これにより、CO<sub>2</sub>排出量換算で年間約10トンの削減を行いました。



「チョコフレーク」のヒートシール部分のフィルム幅を5mm削減

### Column

#### カーボンフットプリント(CFP)の導入に向けた取り組み

日清食品では、経済産業省のCFP制度の導入に向けた取り組みに協力しています。CFPとは、原材料の調達から廃棄・リサイクルまでの一連のライフサイクルの中で排出された温室効果ガスの全体量をCO<sub>2</sub>相当量に換算して数値化(見える化)したものです。

2010年3月には日清食品ホールディングスが主導し、即席麺を対象とするCFPを算定・表示するための規則や要求事項をまとめた、商品種別算定基準(PCR: Product Category Rule)が認定\*され、即席麺にもCFPマークの付与が可能となりました。

今後は、この基準に基づき、各製品のライフサイクルの各段階におけるCO<sub>2</sub>排出量の把握を進めるとともに、CFP制度の認知や理解、普及などにも積極的に取り組んでいきます。

※経済産業省からの委託により、CFP制度試行事業PCR認定委員会が認定

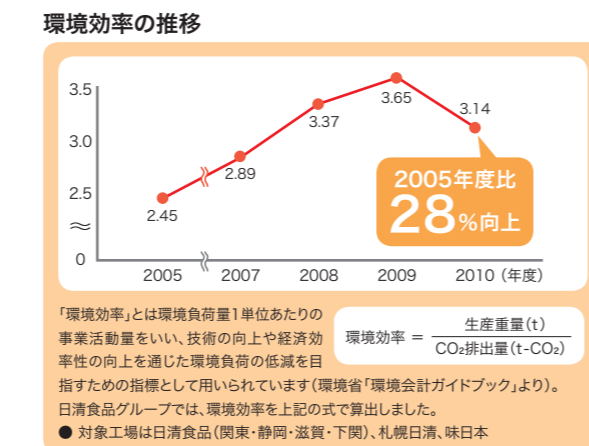
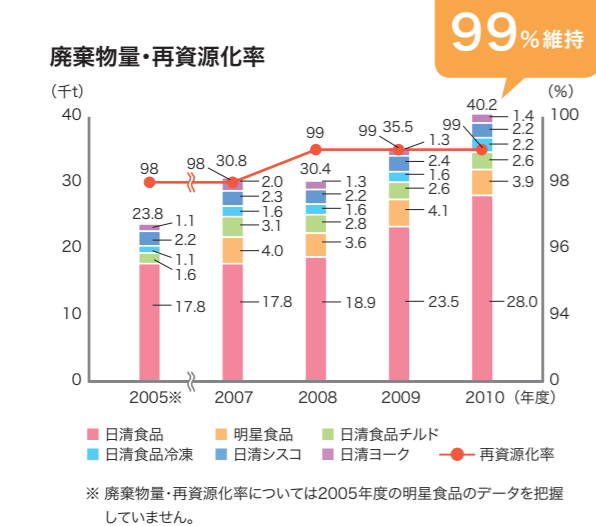
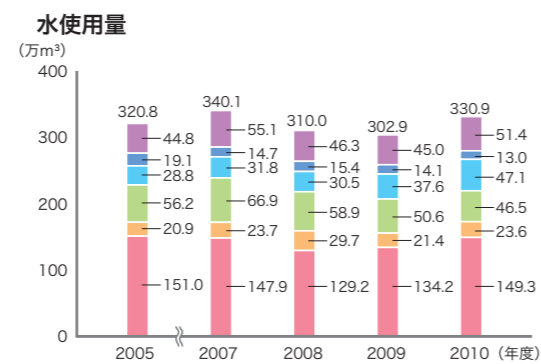
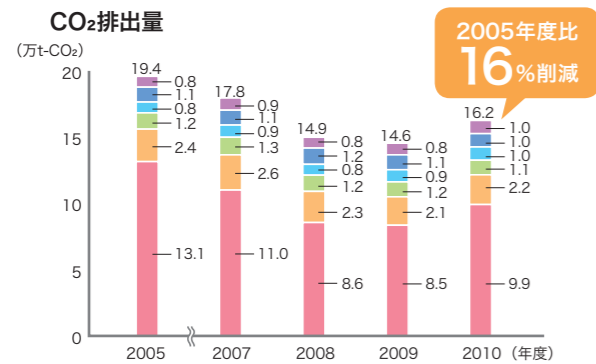


CFPマーク

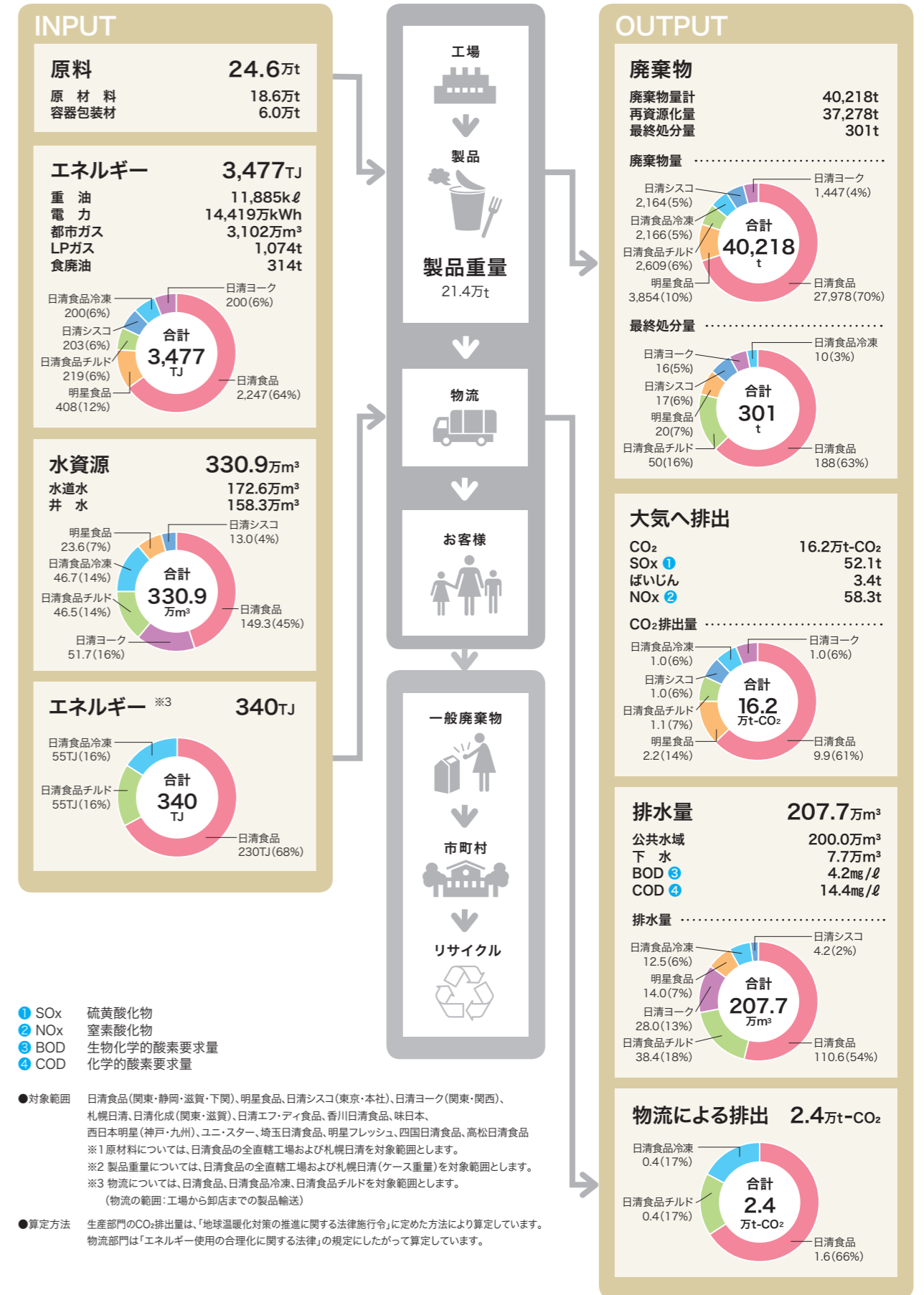
## 環境目標と実績

日清食品グループでは2007年度に2011年度までの中期環境目標を策定し、設定目標の達成に向けてグループ全体で取り組んでいます。

重点課題	2010年度目標	2010年度実績	評価	2011年度目標	関連ページ
温暖化対策	CO <sub>2</sub> 排出量 <b>23%</b> 削減 (2005年度比)	CO <sub>2</sub> 排出量 <b>16%</b> 削減 (2005年度比)	😊	CO <sub>2</sub> 排出量 <b>25%</b> 削減 (2005年度比)	P39
水使用量の削減	水使用量 <b>3%</b> 削減 (2005年度比)	水使用量 <b>3%</b> 増加 (2005年度比)	😊	水使用量 <b>5%</b> 削減 (2005年度比)	P40
廃棄物の削減および再資源化	再資源化率 <b>99%</b> の維持	再資源化率 <b>99%</b> の維持	😊	再資源化率 <b>99%</b> の維持	P40
製品対策	・段ボールケース減容化の推進 ・脱アルミ化の推進	・段ボールケースの減容化： 235t / 年間換算の削減 ・アルミ使用量：23.6tの削減	😊	環境負荷の少ない包材の積極的な採用	P41
	取引先様へのグリーン調達方法の周知徹底	・資材取引先様に基本方針の周知徹底を図る ・パーム油のグリーン調達検討を開始	😊	グリーン調達の実施	—
環境法順守	順守の徹底	各自治体との協定にまで踏み込んで順守の徹底を図る	😊	環境法の規制内容一覧表などを活用し順守を強化	—
環境コミュニケーションの推進	社会・環境情報の積極開示	百福士「お湯と生きる」プロジェクトで、お客様が調理する際のCO <sub>2</sub> 削減アクションを提案	😊	社会・環境情報の積極開示	P24 P25



## 事業活動と環境負荷



- ① SOx 硫酸酸化物
  - 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)、明星食品、日清シスコ(東京・本社)、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・ティ食品、香川日清食品、味日本、西日本明星(神戸・九州)、ユニ・スター、埼玉日清食品、明星フレッシュ、四国日清食品、高松日清食品
- ※1 原材料については、日清食品の全直轄工場および札幌日清を対象範囲とします。
- ※2 製品重量については、日清食品の全直轄工場および札幌日清(ケース重量)を対象範囲とします。
- ※3 物流については、日清食品、日清食品冷凍、日清食品チルドを対象範囲とします。(物流の範囲：工場から卸店までの製品輸送)
- 算定方法 生産部門のCO<sub>2</sub>排出量は、「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令」に定めた方法により算定しています。物流部門は「エネルギー使用の合理化に関する法律」の規定にしたがって算定しています。

# 日々清らかな心を持ち「食」に携わるための職場環境づくり

日清食品グループでは、「食」に携わる者としての責任をしっかりと果たしながら、今まで以上にお客様に喜ばれる食品を創造するため、社員一人ひとりの創造性を育み、各自が自律的に仕事に取り組めるような仕組みづくりを進めています。また働きやすい職場環境の実現に向けて、ワーク・ライフ・バランスの推進や健康サポート体制の充実を図っています。

## 女性のキャリアアップを支援

当社グループでは、女性のキャリアアップを支援する取り組みを積極的に進めています。

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

また女性キャリアアップ支援イベント「Ladies Networking!」も2011年2月に開催しています。子育てをしながら活躍する女性ビジネスパーソンを社外から招いて、講演とパネルディスカッションを実施し、ロールモデルやメンター（相談役）を獲得する場を提供しています。



Lady Go! 研修

## 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、性別や国籍、人種、未婚・既婚などで有利・不利がないよう、マニュアルに基づき公正な採用を実施しています。面接に際しては、人権にかかわる問題には触れないように配慮することを含めた質問マニュアルを整備しています。さらに採用後の昇進・昇格などについても、差別などが生じない公正な雇用を徹底しています。

## 多様な人材の力を生かす

グローバル化の進展や社会構造の変化に伴い、多種多様な能力や特徴を持った人材を雇用することが企業に求められるようになりました。また企業においても、さまざまな能力や特徴を持った人材が力を結集することによって、より大きく豊かな企業成果に結び付くという考え方が定着しつつあります。

当社グループでは、外国人や女性、中途入社者など多様な人材の登用を進め、ダイバーシティを推進しています。さらに2006年4月には再雇用制度を設け、60歳で定年退職した後の継続雇用も行っています。

## 社員の自己実現をサポートする人事制度

当社グループでは、社員の個性を尊重し、能力向上を支援する体制を整えています。社員が自ら希望する仕事に手を挙げ、目標を設定し、その実現に向けて行動していくことを評価する人事制度を設けています。また各自が能力や意欲を最大限に発揮でき、主体性を持って生き生きと働ける職場づくりを行っています。

### ■ 早期昇進制度

経営者人材の早期育成を目的とし、能力・実績とも申し分なく、将来の経営幹部たる資質を持っていると判断できる社員を、通常必要とされる在籍年数を短縮して上位等級に昇進させる制度です。

### ■ 公募制度

自分が希望する仕事にチャレンジできる制度です。グループ社員の自己実現のチャンスを拡大するとともに、組織の活性化を図ることを目的としています。公募ポスト・応募人数ともに年々増加の傾向にあり、2010年度は公募ポスト数23に対して、77名の応募がありました。

### ■ 10年3部署ローテーション制度

新卒入社後10年間を社員の育成重視期間と位置づけ、10年目までの総合職を対象に、各自の意欲・能力・適性などを考慮した計画的なジョブローテーションを行っています。

複数の職種や現場を経験することで、自分の能力と適正を認識できます。また将来のキャリアビジョンを描くことでモチベーションアップや、自己啓発の促進につながります。

### ■ 業務功績表彰

当社グループでは、「創造性」「独自性」を持つ優れた功績を残し、当社グループや各事業会社のブランド価値向上に貢献した社員を対象に、「業務功績表彰」を実施しています。2010年度は13件の表彰を行いました。





## 教育・研修の機会を広く提供

魅力ある製品を提案し続けるため、日清食品グループの社員には、部門・役職を問わず、全員がクリエイティブな意識を持ち、感度の高いクリエイターであることが求められています。このような人材を育成するため、さまざまな教育・研修制度を完備しています。

階層別強化プログラムやキャリアアップ・サポートプログラムを拡充し、人材育成体系をイントラネットに掲載することで、社員が自ら成長しようとする意思を高めます。

### ■ グループ若手勉強会

グループ各社・各部門の30歳前後の総合職を対象に、グループワークおよびディスカッションを実施しながら、若手社員の視野拡大、相互啓発および主体性の向上を図る制度です。



### ■ 若手グローバルチャレンジパス制度

若手社員を対象に、海外経験を積むチャンスを与えるため、TOEIC730点以上もしくは中国語HSK6級の資格を持っている社員に、海外トレーニー公募の際、優先権が与えられる制度です。

### ■ BLCD(ビジネス・ライフ・キャリア・デザイン) 研修(3年次・10年次)

キャリアの方向性を探る節目となる入社3年目と10年目の社員を対象に、キャリアプラン策定の支援を行っています。自己の強みや仕事に対する意義を再確認し、今後の進むべき方向性を明確にすることで、仕事に対するモチベーションアップを図り、主体的な行動がとれるようにします。

### ■ コミュニケーション研修

社内外を問わず立場や価値観が異なる人たちと効果的に関わり、各個人の持つ個性と能力を生かして、業績向上につながるようなコミュニケーションスキルを習得することを目的とした研修です。新入社員、女性社員、外国人社員、中途入社者、管理職など、それぞれの対象に合わせた内容を設定し、コミュニケーションスキルを養います。

### ■ サバイバル研修

過酷な状況に立ち向かうことで、精神面および肉体面において「骨太の管理職」を育成することを目的とした研修です。何も無い大自然の中で、一人ひとりがサバイバル体験をすることで、個人の「生きる力」を養い、「食の大切さ」を実感します。

2010年度は、瀬戸内海にある無人島で2泊3日の研修を実施し、当社グループの新任管理職27名が参加しました。参加者は限られた資源の中で、創意工夫をしながら、火起こしをはじめ、寝床の確保や食料調達を行い、自活力と強い精神力を養いました。



### ■ ハンズアップ研修

ハンズアップとは「手を挙げる」の意味で、自己啓発支援の一つとして、社員が希望する研修に自ら手を挙げて参加するスタイルの研修です。演習・実践型の研修を通じて、業務上必要な実践的知識とスキルの向上を図ります。

これまでにマーケティング戦略やブレイクスルー・シンキング、クリティカル・シンキング、プレゼンテーション、コーチング・コミュニケーションなどの研修を実施しています。

### ■ 通信教育・Eラーニング

グループ全社員を対象に、能力開発支援の一つとして、通信教育を実施しています。270の講座の中から選択して受講できるようにすることで、社員の知識とスキルの向上を図ります。また、同じく能力開発の一環として海外出向者も含めたグループ全社員を対象に30講座のEラーニングも実施しています。インターネットを通じて学習できるため、社員の都合に合わせて、効率よく知識を習得できます。



## ワーク・ライフ・バランス推進への取り組み

日清食品グループでは、ワーク・ライフ・バランスを重視し、労働時間の管理に取り組んでいます。

日清食品では、2009年11月から毎週水曜日を「ノー残業デー」と定め、緊急の業務がある社員以外の定時の退社を推進しています。また育児支援の一環として、小学校3年生までの子どもを持つ社員を対象に育児短時間勤務制度を設けています。



### ■「サマー半ドン制」と夏期休日の分散取得

工場やオフィスでの節電対策の一環として、東京電力と東北電力管内の当社グループの一部で、2011年7月から9月に勤務体制の新制度を導入します。

「サマー半ドン制」は社員各自が必ず、平日の週1回、半日勤務シフトを選択する制度です。また夏期休日の分散取得は、例年一斉に取得していた夏期休日を分散して取得するものです。

本制度は節電効果だけでなく、社員が自己啓発のほか、家庭や地域社会での生活の充実を図るなど、ワーク・ライフ・バランスもその目的としています。

## 心身ともに健やかな生活をサポート

### ■日清食品グループ健康サポートルームの活用推進

当社グループでは、社員とその家族が健康に安心して生活できる環境づくりの一環として、2004年から健康・医療・介護・育児相談およびメンタルヘルス相談の専門窓口「日清食品グループ健康サポートルーム」を設置して、海外駐在員を含む社員とその家族から24時間、健康面やメンタル面での相談を受け付けています。

プライバシーについては、会社に一切報告されないことを広く知らせるなど、社員が安心して利用できる体制づくりを行っています。

### ■24時間海外電話医療相談サービス

海外でケガや病気をしてしまった場合、言葉の違いはもとより、生活習慣や医療制度の違いなど、さまざまな問題が出てきます。

こうした点に対応するために、健康面の相談や病気、ストレス、妊娠、育児相談など、健康に関する問題を24時間いつでも日本人医師やヘルスカウンセラーに電話相談できる「24時間海外電話医療相談サービス」を設置しています。

## ハラスメントへの取り組み

近年、セクシャルハラスメントやパワーハラスメントなどのハラスメントが社会的な問題になっています。当社グループでは、ハラスメントに関するビデオを社員が閲覧できるようにしたり、管理職や新入社員に対して随時、研修を行うなど、ハラスメントの未然防止と発生時のサポート体制を強化しています。また2010年よりハラスメント理解度試験を行い、意識向上を図っています。



## 職場の安全・衛生の徹底

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」を実施しています。

また工場内の労働安全への取り組みの一環として、機械の駆動部の「見える化」を進めています。駆動中にカバーを外すと機械が止まる仕組みになっていて、カバーできない箇所はセンサーにより、人が入ると機械が停止する仕組みを一部で導入しています。

2009年度には、地震などの災害に備え、グループ数社に安否確認システムを導入しています。災害発生時には、周辺地区にいる社員の携帯電話などに災害情報を告知するとともに社員の安否を確認するシステムです。

### 人事・労務に関する主なデータ

年度	従業員数(人)	新卒採用数(うち女性)(人)	平均勤続年数(年)	障がい者雇用率(%)	育児休業取得者数(人)	介護休業取得者数(人)	休業労働災害件数(件)	不休業労働災害件数(件)
2006	1,378	39(14)	16.9	1.54	9	2	9	9
2007	1,392	40(13)	16.5	1.55	17	1	6	13
2008	1,414	56(17)	15.9	1.54	12	1	4	13
2009	1,491	50(9)	15.8	1.51	16	2	7	10
2010	1,514	53(11)	15.7	1.51	22	3	1	24

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

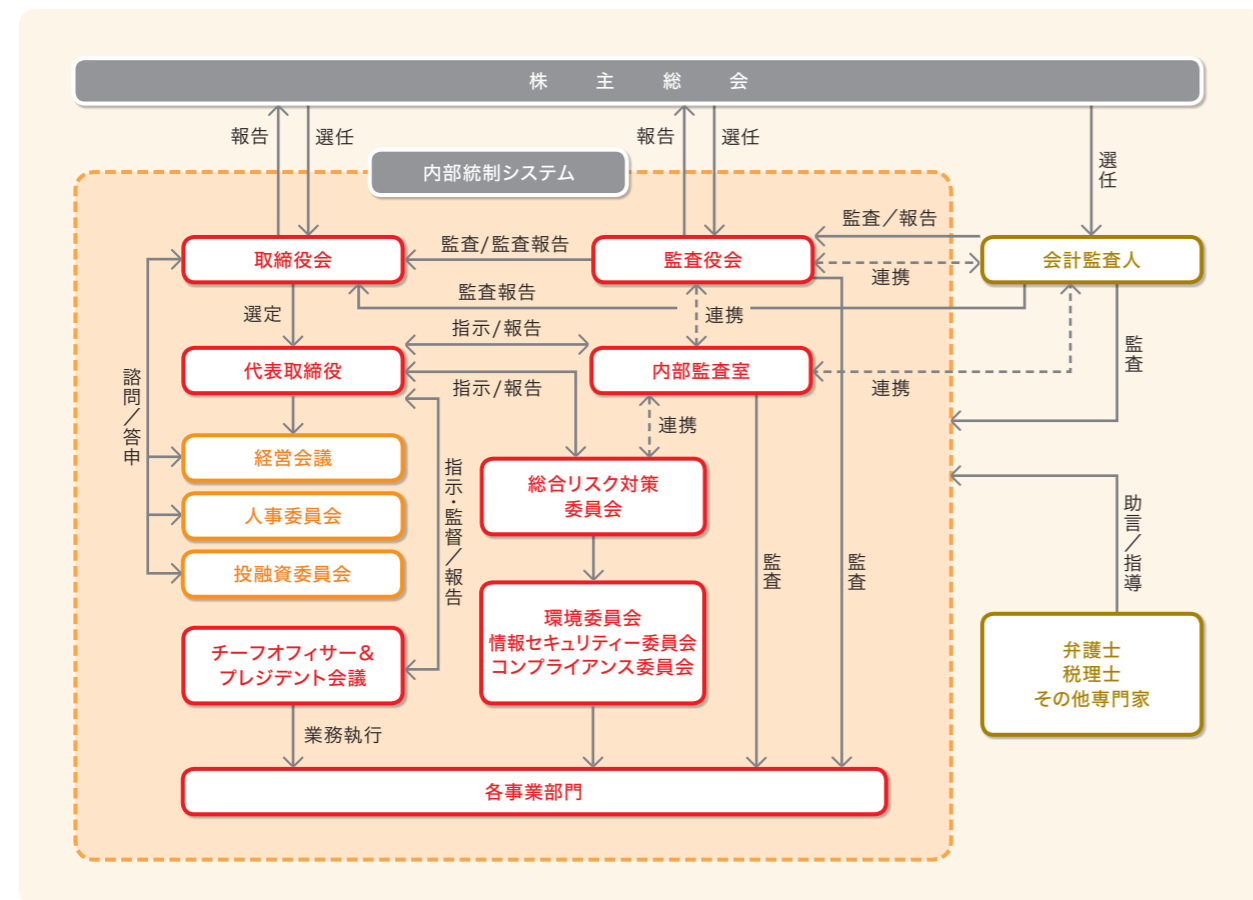
# コーポレート・ガバナンス

日清食品グループは、安全・安心な製品を提供し、株主・お客様・社員・地域社会など、すべてのステークホルダーの利益が最大化されるように事業を推進するとともに、コーポレート・ガバナンスの充実・強化を経営上の最重要課題の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。

## コーポレート・ガバナンスの強化

当社グループは、社外の有識者の意見を積極的に経営に反映し、経営の活性化と透明化を図るために、かねてから複数の社外取締役および社外監査役を迎えています。2009年度から2010年度にかけてそれぞれ増員するとともに、2010年6月には独立社外取締役を選任しています。また、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年から、執行役員制度を導入しています。

コーポレート・ガバナンス体制図



## 内部統制システムの整備

当社グループでは、社内の規定・ルールが、法律や企業倫理、あるいは環境の変化に対して、適切なものであるかを常に精査して内部統制システムの構築を進めています。

内部統制の有効性については、監査役が経営全般に関する内部統制システムを監査しています。さらに監査役と内部監査室が各事業部門の業務監査を実施し、その有効性を検証するとともに、適宜、改善の指摘・指示・指導を行っています。

また、財務報告にかかわる内部統制や、日常業務において部署単位で内部牽制が働くシステムを構築しています。

## コンプライアンス体制の強化

当社グループは、内部統制システム構築の一環として、グループ全体のコンプライアンス体制の強化を図っています。

当社グループのすべての役員および社員は、「日清食品グループ倫理規程」「日清食品グループコンプライアンス規程」に基づき、企業の社会的責任を自覚し、関係法令を順守するとともに、社会倫理に適した行動に努めています。

2008年2月には、「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、グループ全体にかかわる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。

また2008年4月には、災害時の迅速な対応と早期回復を目的とした「日清食品グループ災害対応規程」を制定しました。

個人情報の保護に関しては、2004年6月に「情報セキュリティポリシー」を制定の上、「情報セキュリティ委員会」を設置し、「日清食品グループ個人情報保護規程」に基づき、個人情報の管理体制を整えています。

## CSR活動の推進

当社グループは、中期経営計画の基本方針のひとつに「CSR活動」の推進を掲げ、2011年4月にはコーポレート・コミュニケーション本部を新設し、CSRにかかわる社内環境の整備を進めています。今後は同本部を中心に、グループ全体のCSR活動を充実させていきます。

### 日清食品グループ倫理規程(抄)

#### 目的

##### 第1条

日清食品グループ倫理規程(以下「本規程」という。)は、日清食品ホールディングス(以下「当社」という。)及び当社の子会社(以下「子会社」という。)の役員、顧問、社員、技能社員、嘱託、契約社員、臨時従業員及び派遣労働者(以下「私たち」という。)が企業の社会的責任を深く自覚し、日常の業務遂行において関係法令を順守し、社会倫理に適合した行動を実践することを目的とする。

#### 基本理念

##### 第2条

- 私たちの仕事の目的は、顧客満足を第一とし、人々の生活に喜びをもたらす製品及びサービスを提供することである。
2. 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努める。
  3. 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。

## ステークホルダーとの対話

日清食品グループは、当社グループを取り巻くさまざまなステークホルダーとの対話を日常的に推進しています。また、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、企業価値の向上に取り組んでいます。



### お客様

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

#### 対話の手段・機会

- お客様相談室(お問い合わせ窓口)
- ウェブサイト、カスタマーメール
- イベント、キャンペーン
- 食育活動(インスタントラーメン発明記念館、移動型食育活動、食の図書館など)
- 対面販売
- 食に関する講演会、学会



### 株主・投資家様

適時・適切な情報発信を行うとともに、株主の皆様への利益還元に努めています。

#### 対話の手段・機会

- IR室(お問い合わせ窓口)
- 株主総会、株主懇親会
- 決算説明会
- 個人投資家向け会社説明会
- IRサイト
- アニュアルレポート、株主通信



### 取引先様

公正な取引により、取引先様との良好な関係構築に努めています。

#### 対話の手段・機会

##### 販売・流通

- 方針説明・意見交換会
- 商談・プレゼンテーション
- 展示会
- 工場・研究所などの施設見学
- 食育イベントなどへの協力
- アンケート

##### 調達

- 賀詞交換会・親睦会
- 工場査察
- 商談

##### 物流・倉庫関連

- 方針説明・意見交換会



### 地域社会・行政

社会の一員として、地域の皆様や社会に役立つことを積極的に実践しています。

#### 対話の手段・機会

- 災害救助に必要な物資の調達に関する協定の締結
- 各種イベントへの協賛・参加
- 工場見学
- 地域清掃活動
- 消防訓練
- 官公省庁の検討会・研究会への参画
- アンケート



### 従業員

社員一人ひとりが自律的に生き生きと働けるような職場づくりを推進しています。

#### 対話の手段・機会

- 社内報
- イン트라ネット
- 自己申告、アンケート
- 各種カウンセリング、面談
- 職場ミーティング、各種研修
- 労使協議

## 第三者意見



### 宮崎 哲也 (みやざき てつや)

福岡大学大学院商学研究科博士課程修了。現在、大阪国際大学国際コミュニケーション学部教授。研究分野は、マーケティング、CSR(企業の社会的責任)、IR(投資家向け広報活動)、M&A(企業の合併・買収)など。主な著書に、『最新「消費行動」マーケティングがよくわかる本』『フィリップ・コトラーのソーシャル・マーケティングがわかる本』(秀和システム)『図解でわかるM&A』(日本実業出版社)『コトラーのマーケティング理論が面白いほどわかる本』(中経出版)『新しい大衆「ロウアーミドル」はこうしてつかめ!』(PHP)などがある。

近年、相次ぐ企業不祥事や環境問題の深刻化にともない、CSR活動への関心が急激に高まっています。また昨年、CSRの国際的な新規格であるISO26000が発行したことを受けて、CSRレポートはいまやステークホルダー・エンゲージメントの実践という意味合いをも持つようになってきました。

以下、そのことを踏まえ、日清食品グループのCSR活動及びCSRレポートに関して私見を述べたいと思います。

#### ● 読者への配慮

CSRレポートは、多様なステークホルダーとの有力なコミュニケーション・ツールの一つです。したがって、内容はもとより、「いかに読者が理解しやすいか」という視点も非常に重要といえるでしょう。

日清食品グループのCSRレポートは、マテリアリティ(主要な活動内容)にある程度絞り込まれており、まだ不十分ながら、定性的表現だけでなく、再資源率や品質調査対象となった工場数などの定量的な表現も増えています。さらに、ウェブサイトにはコーポレート・ガバナンスやコンプライアンスに関する詳細情報を掲載するなど、ネットと紙媒体の棲み分けも徐々に進んでいるようです。

#### ● 食の安全への取り組み

いうまでもなく、安全・安心な製品を提供するのが食品メーカーの最大の責務です。しかし、近年多発した食品の安全を脅かす事件が消費者の信頼を大きく揺るがす事態を招いています。

この点、日清食品グループでは、2010年にグループ内の食品安全研究所が独自の微生物検査外部精度管理システムSARMAPSを開発するなど分析精度も向上させ、さらに生産段階においても、ISO22000の規格に基づいて一貫したリスクマネジメントを行うとともに、定期的な生産技術研究会や内部監査を強化したとのこと。このように、PDCAサイクルを確実に回しながら常に改善を図っていく姿勢は評価できます。

#### ● クリエイティブな社会貢献活動

日清食品グループのCSR活動の要ともいえるべき「百福士プロジェクト」においては、「お湯と生きるプロジェクト」や「走食系チルドレン」育成プロジェクトなど、毎年クリエイティブな活動が生まれています。

また東日本大震災の直後に実証されたように、災害時に非常に重宝される「カップめん」などを迅速かつ大量に被災地に届けるシステムが出来上がっている点にも深い感銘を受けました。

2011年9月に完成する横浜の「カップヌードルミュージアム」を通じた活動も、食育とベンチャーマインドの伝承という点で、将来を担う子どもたちにとって有意義な社会的事業になることが期待できるでしょう。

#### ● グローバルな視点

日清食品グループは、いまや米州、欧州、中国、そして東南アジアへと着実なグローバル展開を図っています。しかし今回のCSRレポートでは、こうしたグローバル展開に相応するCSR関連の記述にはやや乏しいという印象を受けました。

2010年、安藤宏基社長が国連WFP協会の会長に就任したことを機に、WINAとの連携も含め、日清食品グループがグローバル社会においていっそう社会的な貢献を果たすことが期待されていることはいうまでもありません。いままさにグローバルな視座からの「食足世平」「食創為世」の実践が求められているのです。

日清食品グループは人の命をつなぐ「食」の分野において、すでに日本はもとより世界のリーダ的な存在になっています。それだけにグローバル社会における責任も極めて重いとわなければなりません。2011年1月にCSR推進室を設置し、新たな体制づくりに着手したのもこうした社会的な要請によるものといえるでしょう。今後、そのような取り組みが着実な成果へと結実していくことを願ってやみません。

# 日清食品グループの概要

## 主要製品

### カップめん類 INSTANT NOODLES CUP-TYPE

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



### 即席袋めん類 INSTANT NOODLES PILLOW-TYPE

世界初のインスタントラーメンである「チキンラーメン」や、「日清焼そば」「出前一丁」「日清のラーメン屋さん」のほか、「明星チャルメラ」「明星中華三昧」など、業界のパイオニアとして、お客様のニーズに応える製品を提供しています。



### チルド・冷凍食品 CHILLED AND FROZEN FOODS

本格的なおいしさと調理の手軽さが魅力のチルド食品と、冷凍めん・冷凍惣菜を中心とした冷凍食品など、多様な製品を展開しています。中華点心類に定評のあるニッキーフーズがグループに加わり、より幅広いジャンルの製品をラインアップしています。



### その他の事業 OTHER BUSINESSES

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



## 会社概要 (2011年3月31日現在)

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 大阪本社 大阪市淀川区西中島4丁目1番1号
設立	1948年9月	連結従業員数	7,505名
資本金	251億円		

## 日清食品グループ会社 (2011年3月31日現在)

### 国内関係会社 (30社)

#### 常温食品及び付随する事業

- 日清食品株
- 札幌日清株
- 日清化成株
- 日清エフ・ティ食品株
- 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
- 西日本明星株
- 株ユニ・スター
- 明星サプライサービス株

#### 低温食品及び付随する事業

- 日清食品チルド株
- 株明星フレッシュ
- 埼玉日清食品株
- 日清食品冷凍株
- 四国日清食品株
- 高松日清食品株
- 株ニッキーフーズ
- 株サークルライナーズ
- 三重日清食品株

### その他の事業

- 日清シスコ株(菓子事業)
- 日清ヨーク株(飲料事業)
- 味の民芸フードサービス株(外食事業)
- 日清食品ビジネスサポート株
- 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

### 海外関係会社 (33社)

#### 米州地域

- ニッシンフーズ(U.S.A.)Co.,Inc.
- 明星U.S.A.,Inc.
- ニッシンフーズメキシコS.A.de C.V.
- ニッシン・アジノモト アリメントス Ltda.
- ニッシンコマースS.A.de C.V.

#### 中国地域

- 日清食品有限公司
- 永南食品有限公司
- 味楽食品有限公司
- 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

#### アジア地域

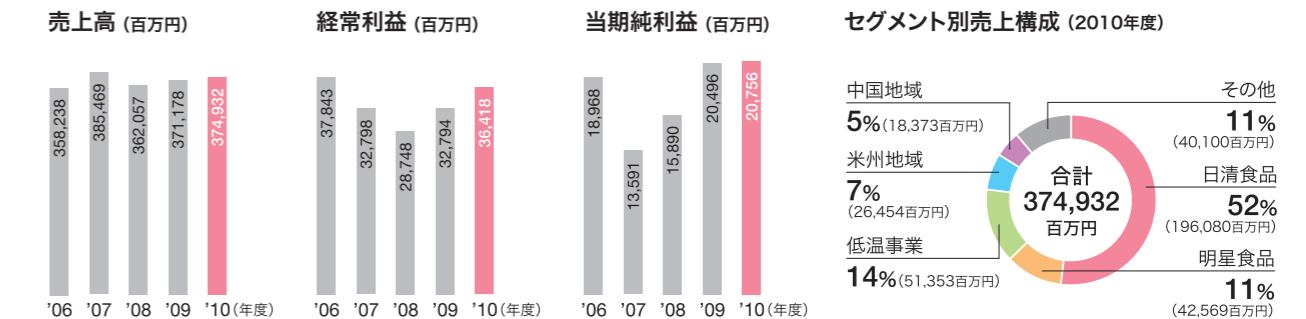
- ニッシンフーズ(アジア)Pte.Ltd.
- インドニッシンフーズLtd.
- ニッシンフーズインドIA Ltd.
- タイプレジデントフーズPub.Co.,Ltd.

#### 欧州地域

- ニッシンフーズ Kft.
- ニッシンフーズ GmbH
- マルベンフードホールディングスLtd.

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

## 業績(連結)



 日清食品ホールディングス

