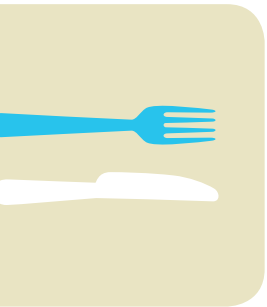


CSR報告書

Corporate Social Responsibility Report

2012



グループ理念

EARTH FOOD CREATOR

現在、世界の人口は増え続け、2011年に70億人となり、今世紀中に100億人に達するといわれます。食料需給が逼迫する可能性がある将来に向けて、日清食品グループはグローバル企業として、世界の人の食を支えていきたいと考えています。食を支えることは、命を支えること。楽しむための食から、生命を維持するための食までを提供していくことが、わたしたちの使命であり誇りなのです。

「食」の力で**地球**にできること。



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。

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。

食足世平 食創為世 美健賢食 食為聖職

しょくそくせへい しょくそういせい びけんけんしょく しょくいせいしょく

食が足りてこそ 世の中が平和になる

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

世の中の為に 食を創造する

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

美しく健康な体は 賢い食生活から

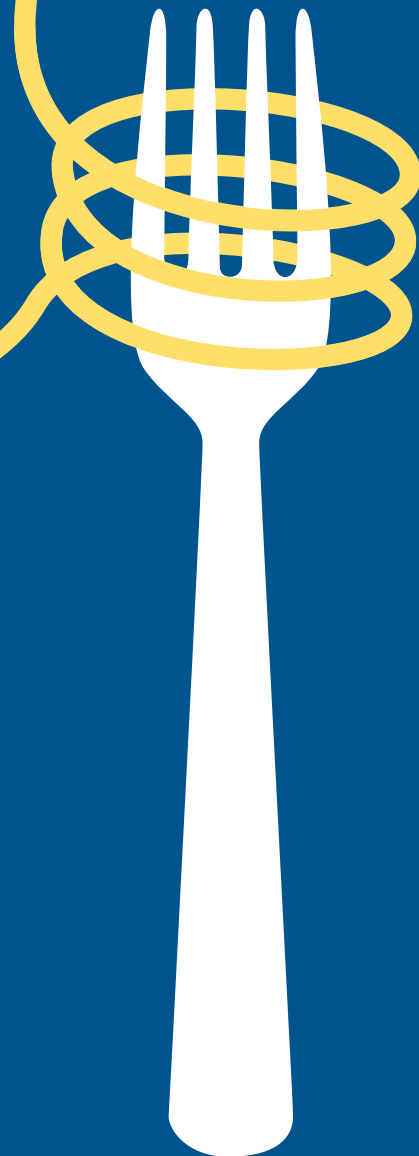
空腹を満たし、味覚を満足させたいと思うことは、人間共通の欲求です。しかし、食に求められるのはそれだけではありません。美しい体をつくり、健康を維持することが、食品の持つ大切な機能なのです。美しく健康な体は賢い食生活からつくられます。日清食品グループは、食の機能性を追及し、世の中に「賢食」を提唱します。

食の仕事は 聖職である

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

人類を「食」の楽しみや喜びで満たしたい。





CSRアーカイブ

私たち日清食品グループは、創業者の安藤百福が掲げた「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」という4つの精神、「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、新しい食の創造、スポーツ振興や災害救援などを通じて、社会のために、新しい発見や感動につながる活動を行っています。



1958

世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が誕生。明星食品も1960年に「明星味付ラーメン」を発売。



1964

業界の協調体制の確立を目指し、会員64社が参加して「日本ラーメン工業協会（現・社団法人日本即席食品工業協会）」を設立。



1971

世界初のカップめん「カップヌードル」誕生。カップからフォークで食べる日本発のカップめんは、世界で通用する食となりました。



1983

健全な青少年の育成を目的に「財団法人日清スポーツ振興財団（現・公益財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団）」を設立。



1999

子どもたちに発明・発見の大切さを伝える場として、大阪府池田市に「インスタントラーメン発明記念館」が開館。



1997

即席めんの品質改善および消費拡大を図り、業界発展に貢献することを目的に「IRMA・世界ラーメン協会（現・WINA）」が発足。



1996

食文化振興事業として、新しい食品開発やベンチャーを奨励・表彰する「食創会」を設立。



1995

日清食品グループが設置する「環境委員会」の前身となる「PL&環境対策委員会」を立ち上げました。



2002

食の品質と安全を守るために「食品安全研究所」を設立。2005年には「日清（上海）食品安全研究開発有限公司」も設立しました。



2008

環境経営を推進するために「日清食品グループ環境憲章」を制定。環境教育や基本理念と行動指針を定めました。



2008

「カスタマー・コミュニケーション・センター」（CCC）を新設。お客様の声を事業活動に迅速に活かす仕組みを整えました。



2008

50年間に合計100の社会貢献活動を実施し、企業の社会的責任を果たす「百福士プロジェクト」がスタート。



2008

「グループ環境会議」を設置し、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。



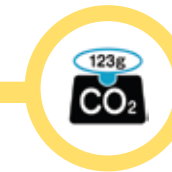
2011

横浜みなとみらいに「カップヌードルミュージアム」を開館し、安藤百福の「クリエイティブシンキング」（創造的思考）を発信しています。



2010

グループ各社における品質管理能力向上のために、独自の微生物検査の外部精度管理試験「SARMAPS」を立ち上げました。



2010

即席めんにおけるカーボンフットプリントの商品種別算定基準（PCR）の認定を取得し、カーボンフットプリント表示に取り組みました。



2009

次世代お客様対応システム「VOICE」を導入し、お客様の声を「見える化」し、グループ間で共有ができるようになりました。



2008

自然災害、飢餓地域、難民への平和的な食糧支援活動を推進するためにWINAメンバー拠出による「WINA災害食料救援基金」を設立。

「食」の仕事は聖職です。



東日本大震災により、数多くの尊い命と生活が奪われ、原子力発電の事故による放射能への不安や電力不足などが社会に大きな影響を与えています。当社グループでは、震災発生後、カップめん200万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1ヶ月にわたり、被災地に派遣しました。また、2012年5月から、被災地の子どもたちに「未来を切り開く創造力やあきらめない心」を育んで欲しいとの思いから、横浜みなとみらいの体験型ミュージアム「カップヌードルミュージアム」に被災した小学生と保護者500組、計1,000名をご招待する百福士活動を実施しております。

世界に目を向けると、2011年に地球人口が70億人となり、今世紀中に100億人に達し、食糧需給が逼迫する可能性も指摘されています。私は、2010年8月より、世界の飢餓と貧困の撲滅を使命とする特定非営利活動法人国連WFP協会の会長を務めています。2012年4月には、飢餓に苦しむアフリカ東部「アフリカの角」地域におけるWFPの支援活動を視察するためにエチオピアとケニアを訪問しました。訪れた難民キャンプでは、収容人数を超える難民が集まり、食糧が不足する劣悪な環境下にありました。そうした困難な状況の中で、WFPの地道な活動が人々を支え、日本からの支援が有効に役立てられていることを確認してまいりました。今後も、食品メーカーとしての社会的責任を果たすため、当社グループのWFP活動への支援を継続し、日本の民間支援の輪が広がるように努力してまいります。

当社グループでは、創業以来「食の安全」を経営の最重要課題と位置づけ、食品安全研究所での科学的な

検査体制をはじめ、原材料の調達から製造、流通、販売、消費にいたるまで、あらゆる段階で、商品の安全性に責任を持つ管理体制を徹底しています。

また、社会貢献に熱心であった創業者の遺志を継いで、全社員が参加する「百福士プロジェクト」は、50年間に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。「食」、「子供たち」、「健康」、「創造」、「地球」の5つのテーマに取り組み、豊かな地球、人類の未来に貢献するように努めてまいります。

企業の社会的責任(CSR)を全うするためには持続可能な社会システムや自然環境を創造する「サステナビリティ(持続可能性)」への取り組みが欠かせません。当社グループは世の中が求める付加価値や社会的価値を積極的に創造し、それを世界中の人々と共有することによって、持続的な成長を目指したいと考えています。

当社の創業者精神のひとつである「食為聖職」(食は聖職なり)という言葉は、全社員が食の仕事に聖職と考え、食品の提供を通じて世の中に貢献していくことに誇りを持ちなさい、という意味です。食を支えることは、すなわち人の命を支えることです。日清食品グループは、この創業者精神を大切に、地球70億人の食を支える気概を持って、地球と人々の生活に貢献してまいります。

2012年6月

代表取締役社長・CEO

安藤宏基

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」に基づきさまざまな活動を、「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

2011年度(2011年4月1日～2012年3月31日)重要事項は2011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

2012年6月、12,000部発行
(前回発行2011年6月、次回2013年6月予定)

お問い合わせ先

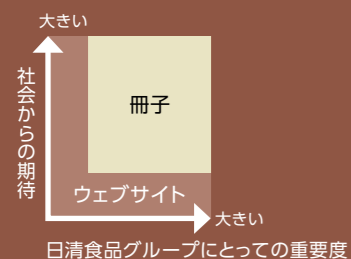
日清食品ホールディングス株式会社
管理本部 広報部 CSR推進室
TEL:(03)3205-6832 FAX:(03)3205-5259

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



6 トップメッセージ

10 特集1 「食」の力で地球を救う

16 特集2 百福士プロジェクト



34 食の安全への取り組み

～消費者課題～

34 原材料の調達と分析・検査

36 品質保証体制・品質調査活動

38 生産段階におけるリスク・品質管理

40 お客様とのコミュニケーションによる食の安全強化

42 お客様を考えた製品開発



54 社員との関わり

～人権・労働慣行～

54 多様な人材が自立的に働ける職場環境

56 幅広い研修・教育でグローバルな人材育成

58 多様な人材が働きやすい環境づくり



28 社会貢献への取り組み

～コミュニティへの参画および開発～

28 食育・スポーツ支援活動

32 発明・発見の大切さを伝える活動



44 環境に配慮した取り組み

～環境～

44 環境マネジメント体制

48 生産における取り組み

50 物流、オフィスでの取り組み

52 製品における取り組み



60 コーポレート・ガバナンス

～組織統治・公正な事業慣行～

60 コーポレート・ガバナンス体制

62 ステークホルダーとの対話

64 第三者意見

65 アンケート集計結果

66 会社概要



特集1 「食」の力で地球を救う

世界のために

世界人口は70億人を超え、今後も増え続けると予測されます。

持続可能な社会の発展のためには、世界の食の問題に取り組む必要があります。

日清食品グループは、日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEOの

安藤宏基が会長を務める国連WFP協会に協力し、「食足世平」の精神で

世界各地の飢餓の撲滅に取り組んでいます。

©JAWFP

ブラミノ難民キャンプで子どもたちとふれ合う安藤宏基



「食」の力で地球を救う

1

国連WFP協会 への協力

飢餓と闘うエチオピアとケニアを訪問

国連の食糧支援機関であるWFP 国連世界食糧計画(以下、WFP)の日本における民間の公式支援窓口となる特定非営利活動法人国連WFP協会の会長を務める安藤宏基は、2012年4月に、干ばつと内戦の影響で飢餓に苦しむアフリカの東部「アフリカの角」地域のエチオピアとケニアの難民キャンプなど、WFPの活動現場を視察しました。

エチオピア南部のドロアドにある5ヶ所のキャンプには、約30万人の難民が避難しており、その6割が内戦と干ばつによる「食糧危機」から逃れてきたソマリアの人々です。今回訪れたブラミノ難民キャンプは、2011年11月に設立されたばかりの難民キャンプですが既に2万人弱が避難生活を送っていました。

一方、ケニア北西部にあるカクマ難民キャンプは、スーダンの内戦で発生した難民を受け入れるために1992年に設立されましたが、現在はスーダン以外にソマリアやエチオピア、ブルンジなどの国々から約9万2千人の難民が生活しています。これらのキャンプにおいてWFPは人々に命を守る食糧を配給し、学校では給食を提供し教育の機会を広げています。学校給食としてトウモロコシと大豆の粉にビタミン・ミネラルを加えた栄養価の高い、温かいおかゆ状のものを1日1食提供していますが、まだまだ支援が足りないのが現状です。

©JAWFP



給食調理風景



ケニア セント・ジョン小学校の昼食

「食足世平」の精神で世界の食を支える

戦後の日本は、一面の焼け野原で人々は食に飢えていました。日清食品グループの創業者・安藤百福はその惨状を目の当たりにし、「すべての原点は食の充足にある。空腹が満たされなければ、考える気力も湧かず、他の欲望も起らない」と痛感。そこで「食こそがもっとも価値のある仕事である」と強く心に決めたのでした。やがて日本は経済成長を遂げ、飽食の時代を経て、ダイエット食や健康食が受け入れられるようになりました。その一方で、世界ではおよそ10億人が飢餓状況にあります。そして世界人口は70億人を突破し、増え続けています。グローバルに展開する日清食品グループとしても、世界情勢と無縁ではられません。

国連WFP協会での支援活動は、創業者精神「食足世平」の延長線上にあるものです。安藤宏基は同協会の会長に就任後、2010年11月には、WFPの活動現場の一国である、カンボジアを訪問。2012年には、東アフリカの「アフリカの角」地域という飢餓の最前線に足を運びました。訪れたアフリカの難民キャンプは、いずれも日中は40度を超える砂漠地帯に収容人数を超える難民が集まり、食も足りず、劣悪な環境下にあります。しかし、そのような中でも、子どもたちの目は生き生きと輝いていました。そんな子どもたちに夢を与えることはできないか、できる限りの支援をしようという気持ちを強くすると同時に、日清食品ホールディングスのCEOとして、食で地球を支えていく決意を新たにしました。



レッドカップキャンペーンとは？

WFPの「学校給食プログラム」への支援を強化するために国連WFP協会が2011年11月に始めたキャンペーンです。賛同企業は世界の子どもたちが直面する飢餓問題への理解を促し協力を消費者に呼びかけ、売り上げの一部をWFPに寄付することで、「学校給食プログラム」を支援するというものです。集められた寄付金は、WFPが貧困で苦しむ子どもたちの健全な成長と教育の機会を広げるために途上国で行う「学校給食プログラム」に役立てられます。キャンペーンの対象製品のパッケージには、給食を入れる容器である赤いカップのマークが付けられています。



チキンラーメンでレッドカップキャンペーンに参加 寄付金がWFPの「学校給食プログラム」に

日清食品は2012年4月1日から、国連WFP協会の「レッドカップキャンペーン」に参加し、WFPの「学校給食プログラム」を支援しています。対象商品の売り上げの一部が寄付となり子どもの未来に役立てられるという、日清食品としては初めてのコーズ・リレーテッド・マーケティング*による寄付金付き商品の展開です。キャンペーン期間中、「日清チキンラーメン」1食につき0.2円、「日清チキンラーメンどんぶり」1食につき0.34円が国連WFP協会に寄付されます。この寄付金が、貧困に苦しむ子どもたちに必要な栄養を与える学校給食となります。このキャンペーンによる寄付金総額は3,000万円以上を目標にしています。



* 製品の売上で得た利益の一部を、社会貢献活動を行っている組織に寄付する活動を通して、売上の増加を目指すマーケティング手法。消費者参加型の社会貢献活動であることが特徴。



アーサリン・カズンWFP事務局長と会談

日清食品グループとWFP

WFP 国連世界食糧計画は、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です。自然災害や紛争の被災者、妊婦や授乳中の母親、栄養失調の子ども、孤児、病人、老人などもっとも貧しい生活を余儀なくされている人々を対象に、世界およそ70か国で食糧を提供しています。日清食品ホールディングスは2005年度に日本における公式支援窓口である国連WFP協会の評議会に加入し、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の安藤宏基が国連WFP協会の会長に就任しました。WFPへの協力活動のひとつとして、2011年度は株主優待を通じた社会貢献を希望される株主の皆さまに、国連WFP協会への寄付を選んでいただく制度を新設しました。



「食」の力で地球を救う **2**

世界ラーメン協会(WINA)との連携

世界に広がりをもせる即席めん市場

世界ラーメン協会(WINA)によると、2011年の世界のインスタントラーメン消費量は前年比30億食増の982億食となりました。中国・香港やインドネシアなどのアジア圏や新興国で消費量が伸び、今後は途上国を中心に需要が増えると思われています。日清食品グループはインスタントラーメンを発明したパイオニアとして、品質向上と需要喚起を使命とし、インスタントラーメンが国境を越えて食文化として受け入れられれば、飢餓や世界人口の増加に対応できると考えています。日清食品ホールディングスでは、百福プロジェクトの第一弾「Oishii」(おいしい)プロジェクト(⇒P.20)において、ケニアの事業化自立支援を行いました。インスタントラーメン市場は世界に大きく広がっているのです。

WINAとの連携による各国への食料支援

阪神・淡路大震災や東日本大震災など、非常時の食料として支援されたことで、災害時におけるインスタントラーメンの価値が再認識されました。日清食品グループはWINAと連携することで、インスタントラーメンの提供による災害支援活動を世界で行っています。

WINA過去の主な災害支援活動

2011年10月	タイ洪水 WINAの理事会社で当社グループのタイプレジデントフーズがインスタントラーメン20万食を支援
2011年3月	東日本大震災 日清食品と共同でインスタントラーメン20万食を支援
2011年1月	ブラジル洪水 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が「カップヌードル」28,800食をブラジルの赤十字社に提供



日清食品グループとWINA

世界ラーメン協会(WINA:World Instant Noodles Association)は、インスタントラーメンの発明者である日清食品創業者・安藤百福が提唱し、1997年に発足しました。現在は日清食品ホールディングス代表取締役社長・CEOの安藤宏基が会長を務め、国内外170以上の企業・団体が加盟しています。

WINAはインスタントラーメンの品質改善および消費拡大を図り、業界発展と世界の食生活に貢献することを目的としています。世界レベルで品質を維持・向上させるために、ウェブサイトに最新の研究開発事例や化学物質の安全性についてなど最新情報を会員間で共有しているほか、隔年で「世界ラーメンサミット」を開催しています。また、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よる被災者救援のためにインスタントラーメンによる支援活動を推進しています。



「食」の力で地球を救う **3**

日本の復興のために ～東日本大震災被災地への支援活動～

キッチンカーによる支援活動

2011年3月に発生した東日本大震災において、日清食品グループは、被災地へカップめん200万食を無償提供しました。また、被災地での食料不足が伝えられるなか、給湯機能を持つキッチンカー7台による支援活動を、東北地方の避難所などで延べ27日間行いました。社員が「カップヌードル」などを提供し、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。

新任管理職が被災地でボランティア活動

日清食品グループは、2011年度の新任管理職を対象にした研修において、被災地を支援するためのボランティア活動を行いました。参加したのはグループ会社の新任管理職24人で、8月30日から9月2日の4日間、宮城県石巻市に派遣されました。参加者は5～6人のチームに分かれ、牡鹿半島の漁港周辺で家屋周りの瓦礫撤去や、津波で道路の側溝に溜まった瓦礫や泥のかき出し作業を行いました。例年の新任管理職は、サバイバル研修として無人島や山中などで行っていますが、2011年度は被災地の復興の一助となるべく、ボランティア活動を実施しました。

日本プロゴルフ選手権で復興チャリティ

2011年5月に開催された「第79回日本プロゴルフ選手権大会 日清カップヌードル杯」において、日清食品ホールディングスは東日本大震災の復興支援を目的としたチャリティ活動を行いました。大会期間中に、出場選手が獲得したバーディ1つにつき100食のカップヌードルを支援物資として寄付するというチャリティ企画「バーディ for ニッポン」を実施したほか、「日清チャリティーパーク」のブースを設けギャラリーの皆さまから総額1,019,894円の募金が寄せられました。





new
百福士
第7弾
 2011年7月~

つくって学ぶ、食のおいしさ、たのしさ、ありがたさ。
児童、厨房に入るべし! プロジェクト

共働き世帯が半数以上を占める現在、コミュニケーションを取りながら、バランスよく楽しく食べられる家族一緒の食事(共食)が見直されています。そこで日清食品グループでは、外食事業である味の民芸の各店舗で子どもを対象にした食育・料理教室を2011年7月から開始しました。

2012年4月までに合計136回実施しています。このプロジェクトでは、調理体験、職場体験を通して、子どもたちに手作り料理の「おいしさ・たのしさ・ありがたさ」への関心を高めてもらい、食に対する正しい知識と感謝の心を育みます。



店舗で調理を実際に体験
 子どもたちは、店舗にて、まず安全で安心な調理のための正しい手洗い方法を学びます。そして自分たちの舌でだしの味を確かめ、うどんを釜に投入します。また、包丁や型抜きを使って野菜を切り、自分たちで選んだ具材を炒めて盛り付けをします。実際に自分の手でオリジナル「民芸ちゃんぽんうどん」を作ってもらうことで、料理の楽しさと奥深さを伝えます。

保護者側も食を見直す機会に
 子どもたちが作った料理はテーブルで待つ家族のところに配膳し、一緒に食べて、片付けもすることで、食と家族への感謝の気持ちを育みます。また、バランスのとれた食の大切さの講義も、親子で一緒に参加ができます。参加した保護者からも「普段調理をさせていなかったのが、これを機に手伝わせた」「一緒に親子の時間が過ごせて楽しかった」「衛生面や食への心構えを見直す良い機会になった」との声が聞かれました。

1 未来の「創造」のために。
 世界に、これまでなかった驚きを!

2 未来の「食」のために。
 70億を、腹から笑顔に!

4 未来の「健康」のために。
 人類を、お腹の底から健やかに!

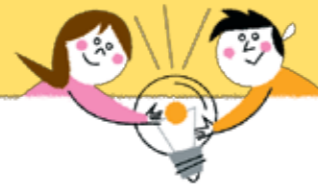
3 未来の「地球」のために。
 地球と生きよう!

5 未来の「子供たち」のために。
 ココロもカラダも沸く湧く!



特集2 50年間に100の社会貢献活動を行う
「百福士プロジェクト」

日清食品グループは、創業100周年となる2058年までに100の社会貢献活動を行う「百福士プロジェクト」を2008年から実施しています。これは、社会貢献に熱心だった創業者・安藤百福(あんどうももふく)の志を受け継いだグループ社員たちが、100の社会貢献活動を行うものです。活動のテーマは「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」の5つ。いずれも創業者精神(⇒P.2)や、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という安藤スポーツ・食文化振興財団の設立理念(⇒P.30)を反映したもので、当社グループは「百福士プロジェクト」を通じて、より豊かな未来のために貢献していきます。



new



第8弾

2012年5月～

子どもたちに、ひらめくチカラを。 東北の未来を發明しよう プロジェクト

創業者・安藤百福は、戦後、多くの人が食糧不足に苦しむ光景を見て「食が足りてこそ、世の中が平和になる」という思いを抱きました。そして、事業の失敗などの苦難を乗り越え、1958年に世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を發明しました。その後、さまざまな知恵と革新的な発想を結集して、1971年に世界で初めてのカップめん「カップヌードル」を發明しました。

横浜みなとみらいの体験型ミュージアム「カップヌードルミュージアム」では、世界の食文化を革新した安藤百福の「クリエイティブシンキング＝創造的思考」を数々の展示や体験施設を通じて体感することができます。

本プロジェクトは、東日本大震災で被災された、東北の子どもたちが「カップヌードルミュージアム」を訪れ、楽しみながら、安藤百福の「あきらめない心」や「發明・発見の大切さ」などを学び、復興の中で力強く生きるエネルギーを養うことを目的としています。

2012年5月から2013年3月の間、岩手県、宮城県、福島県内の10地区より、小学4～6年生とその保護者2名1組として、合計で1,000名様をご招待します。



色んなことが学べて
おもしろかったね!

おいしく
できるかな??

到着



カップヌードルミュージアムへ出発



チキンラーメンファクトリーで
ラーメンづくりに挑戦



楽しいね!

マイカップヌードル
完成!



クリエイティブシンキングボックスを見学

發明発見修了証
もらったよ!





第1弾

2008年2月～

アフリカ事業化自立支援

“Oishii” (おいしい) プロジェクト



2008年2月、百福士プロジェクトの第1弾として、アフリカのケニアで食糧難に苦しむ人々に、インスタントラーメンの価値と製造方法を知ってもらい、食産業として自立できるよう支援するプロジェクトを始めました。

このプロジェクトは、日清食品グループ陸上競技部の選手だったケニア出身のジュリアス・ギタヒの母校で、子どもたちとチキンラーメンを作り、試食してもらう「チキンラーメンスクール」を実施したことから始まりました。その後、ナイロビ郊外のジョモケニヤット農工大学で日清食品のインスタントラーメン研究スタッフと同大学研究者が協力し、ケニアの人の嗜好に合わせ、麺が短

く栄養価を高めたチキンラーメンを共同開発。2009年3月には同大学内にインスタントラーメンの実験室と1日約1,000食が製造できるラインを持つ生産ラボを設置しました。

この生産ラボで作られたケニア版チキンラーメンは、水をろ過してお湯を作る浄水設備を付けた特別仕様の「チキンラーメン号」で、ケニア各地の小学校などに学校給食として届けられました。チキンラーメンが届けられた回数は2010年7月末までで延べ236回、62,950食におよびます。現在も同大学にて、インスタントラーメン文化や、ラボを使用した製造実習の寄付講座を継続しています。



第2弾

2008年10月～

自然体験活動指導者養成

“あやしいオヤジを、正しいオヤジに変える!” プロジェクト

2008年10月より、当社グループの50歳以上の社員を対象に、自然体験活動の指導者を養成するプロジェクトを始めました。自然体験活動の初



級指導者資格を取得し、定年後に、自然体験が少ない子どもたちに自然のすばらしさや楽しさを教え、広く社会に貢献してもらうことを目指しています。参加者は、「CONE自然体験活動リーダー」*資格取得のために講義や野外実習、救命救急講習など、2泊3日延べ23時間にわたるカリキュラムを受講します。2012年3月までに計6回の研修会を実施し、101名が参加しました。資格取得者の中には、実際に子どもたちを指導するボランティア活動で活躍している社員もいます。

*自然体験活動の普及を推進するNPO法人自然体験活動推進協議会(CONE)が認定する自然体験活動の初級指導者資格



第3弾

2008年8月

防災備蓄食支援

“もしもの時のチキンラーメン・カン” プロジェクト

インスタントラーメンは長期保存ができ、手軽に食べられるため、災害時の支援物資としても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、袋めん「チキンラーメン」の賞味期限6ヶ月よりも長い、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」を新たに開発。2008年8月に、チキンラーメン誕生にゆかりのある大阪の3自治体、大阪府・大阪市・池田市に合計10万食を寄贈しました。



インスタントラーメンのお湯でもSTOP温暖化 「お湯と生きる」プロジェクト

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ヤカン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、CO₂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。

CO₂ 14%削減

Action 2 ヤカンの底や表面の水滴をふき取る

ヤカンを洗った後や水を入れたときに、表面や底に水滴が残ることがあります。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。

CO₂ 5%削減

Action 1 必要量を計る

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ヤカン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ます。短時間で湯を沸かすことができます。

CO₂ 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？ヤカンからはみ出た火はほとんどが無駄になってしまいます。ヤカン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、効率よくお湯を沸かすことができます。

CO₂ 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CO₂を削減できます。

約41gのCO₂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CO₂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中で1年間行われると約22万トン(約60%)ものCO₂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CO₂って？

約**1,600万本**の杉が1年間に吸収する量！

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、「お湯」を沸かす際のCO₂排出量の削減方法を提唱する「お湯と生きる」プロジェクトを2010年3月に始めました。これは、お湯を沸かす際のちょっとしたアクションの積み重ねがCO₂排出量抑制につながり、地球温暖化防止に貢献することを呼びかけ、お客様とともに行動していくCSR活動です。専用ウェブサイト(<http://oyu.jp>)でお湯を沸かす際に簡単にできる4つのアクションを、その効果とともにわかりやすく伝えているほか、内容をまとめたリーフレットを作成し、さまざまなイベントや当社施設で配布し、CO₂削減を呼びかけています。

「エコプロダクツ2011」でアクション紹介

プロジェクトの一環として、2011年12月15日から17日に東京ビッグサイトで開催された日本最大級の環境展示会「エコプロダクツ2011」に出展しました。日清食品ホールディングスのブースでは、プロジェクトのモチーフである「地球型のヤカン」を高さ約3mの大きさに再現。お湯を沸かす際に簡単に実行できる4つのアクションをわかりやすく紹介、インスタントラーメンの調理時に排出されるCO₂を削減するための方法を提案しました。「地球型のヤカン」は、2012年5月より、横浜みなとみらいにある「カップヌードルミュージアム」において展示をしています。



社内で取り組む4つのアクション

日清食品グループでは、「お湯と生きるプロジェクト」の内容を社内報やイントラネットなどを通じて周知徹底を図り、グループ各社の社内で地球温暖化を防止するための簡単な4つのアクションを実践しています。例えば、給湯場所に4つのアクションを記した紙を貼ったり、沸騰したらすぐ気付くように笛吹きケトルを使うなど、普段から効率的にお湯を沸かすことで、調理時のCO₂削減に取り組んでいます。

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、2010年3月から、社員自身による社会貢献活動を応援するプロジェクトを始めました。対象は、グループの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つのテーマ、「創造」「食」「地球」「健康」「子供たち」のいずれかに当てはまる活動を行っている団体です。活動資金の一部を支援することで、地域社会でのボランティア活

動に積極的に取り組んでもらうことが目的で、支援範囲は1件あたり最大10万円、年間20件までです。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」として社会活動家などを招聘するための費用(上限100万円)が支給されます。

GROW FOOTBALL CLUB
子どものスポーツ支援



2011年度の支援対象団体(一部)

南小レディーズ
子どものスポーツ支援



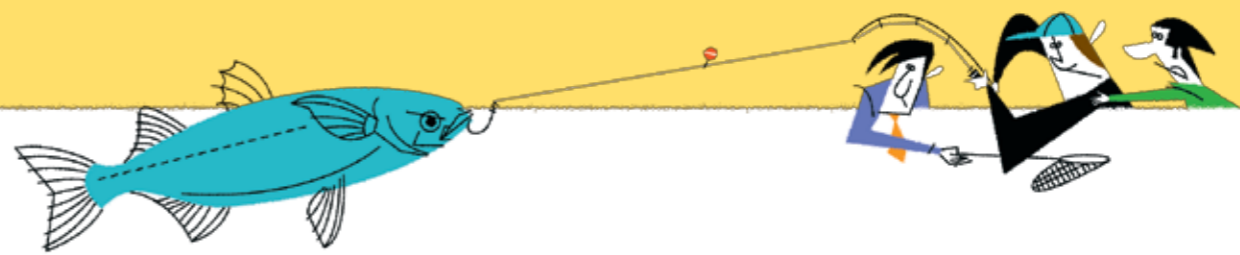
図書館フレンズふじしろ
図書館の活性化支援活動

甲西吹奏楽団
ジュニアバンド
子どもの音楽活動支援



日吉台学区青少年
育成学区民会議
街の花づくり

ぐんぐん文庫
子どもの読書支援



2011年度の「百福士・大ボラアワード」受賞者

2011年度の「百福士・大ボラアワード」は、日清食品冷凍 名古屋営業所の播和之社員が受賞しました。播社員が所属する「T-Project」は障害者施設、介護施設の慰問やチャリティイベントを開催し、ゴスペルを歌うことを通じて、「生きる勇気を持ってもらい、生きる喜びを感じてもらう」ことを目的とする団体です。

日清食品グループは「食」を通じて、私たちは「歌」を通じて社会貢献を続けていきます。「夢実現プロジェクト」の支援金は、音楽のチャリティイベントを開催することで、東日本大震災被災者の義援金やあしなが育英募金への寄付につなげたいと考えています。今後、社員としての仕事と、百福士としてのCSR活動、両方に注力していきます。



日清食品冷凍 名古屋営業所
播和之

「夢実現プロジェクト」で、元阪神タイガース・赤星氏をボランティア活動に招聘
北河内ボランティアセンター主催の「冬のボランティア」



特定非営利活動法人北河内ボランティアセンターは、2010年度の「百福士・大ボラアワード」受賞による「夢実現プロジェクト」の支援金を活用し、元阪神タイガースの赤星憲広氏を迎えて、ボランティア活動「冬のボランティア」を実施しました。「ボランティア」はボランティアに関心のある青少年に活動のきっかけづくりをするプログラムで、高校生・大学生が中心になって企画、運営しています。

赤星氏を招いて2月25日に行われた「冬のボランティア」は高校生から30歳代のボランティア初心者13人が参加、知的障がいのある小学生と一緒にダンスやゲームなどを楽しみました。当日は、プロ野球選手時代から車椅子寄贈など社会貢献活動を続けている赤星氏による「あなたの一歩」と題する講演も行われました。

「夢実現プロジェクト」の実施により、社員が活動する市民ボランティア団体の士気向上につながり、同団体の活動の広がりの一助となることができました。



百福士
プロジェクト

第6弾

2010年9月～

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



「正しい走りかたを教えてください、100m走のタイムが縮まりました」



「好き嫌いせずにバランスよく食べること、運動することをわかりやすく楽しく教えてもらったのでとてもおもしろかった。今日教えてくれたことを活かして、陸上の練習に取り入れたいです」

現代の子どもたちの食生活の乱れや体力の低下が社会的な問題となっています。「食とスポーツは健康を支える両輪である」という創業者・安藤百福が遺した言葉の通り、「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です。そこで、2010年と2012年のニューイヤー駅伝(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47都道府県の小学校50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」を伝えるプロジェクトを2010年9月に開始し、2012年5月までに38回実施しています。

授業では、日清食品グループ陸上競技部の選手が小学校を訪問し、先生となって子どもたちに3つのプログラムを行います。選手がインスタントラーメンの発明物語や製造工程を紹介し、発明、発見、創意工夫や、バランスのとれた食事の大切さを伝える「食育教室」、あきらめない気持ちや思いやりの大切さを伝える「ホームルーム教室」、正しい走り方や走る大切さを伝える「ランニング教室」です。



「チキンラーメンが一番最初にできたインスタントラーメンだと知らなかったの、びっくりしました。やっぱりインスタントラーメンはすごい発明だと思います」



食育教室



ホームルーム・給食



ランニング教室





社会貢献への 取り組み

コミュニティへの参画および開発

日清食品グループは、食育などの食文化活動やスポーツ振興支援、インスタントラーメンによる災害支援(⇒P.14~15)、安藤スポーツ・食文化振興財団への支援などを通じて、社会や地域への貢献活動を行っています。また、インスタントラーメン発明記念館やカップヌードルミュージアムなどの体験型食育ミュージアムにおいて、世界初のインスタントラーメンを発明した創業者・安藤百福の創造的思考を発信することで、子どもたちに「発明・発見の大切さ」を伝えています。



食育・スポーツ支援活動

食育・食文化活動

小学生向け食育活動

「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」

日清食品は、2005年に施行された食育基本法第六条「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」の考えに基づいた活動として、移動型の食育活動を行っています。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開催しているのが、「チキンラーメンOishiiしょくいくスクール」です。このスクールでは、小麦粉をこねて生地を作



るところから油で揚げるまでの製造工程の実演により、インスタントラーメンの原材料や製造方法を学ぶ「チキンラーメン手作り体験」を実施。さらに「四群点数法^{*}」を利用して、4つのグループに分けられた具材を加える「トッピング・チキンラーメン」(監修:女子栄養大学)を行い、チキンラーメンを題材に栄養バランスについて学んでもらいます。2011年度は全国18カ所で開催し、親子の参加者は988名となりました。

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



チキンラーメン体操

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」との理念から、積極的に食育やスポーツ振興に取り組んできました。日清食品グループではこの精神に基づき、未来を担う青少年の心身の健全な育成を図るために、「発明・発見の大切さ」や、「食」について正しい知識を伝える食育活動とスポーツ活動の支援を行っています。

幼稚園で行う食育

「しょくいく幼稚園キャラバン」

日清食品は食育活動を幼稚園にも広げ、「最初のおいしいは、ずっとおいしい。」をテーマにした「しょくいく幼稚園キャラバン」を2009年8月から始めています。2011年度は全国の約80ヶ所の幼稚園で実施しました。チキンラーメンがどのように作られるのかを実演し、「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、「うまく割れた!」という歓声が会場内に広がります。さらに、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」で体を動かし、食の楽しさ・おいしさを幼稚園児に伝えています。

ランチパーティー



スポーツ支援

子どもたちの陸上競技活動を支援

日清食品グループは、「走ることはあらゆるスポーツの基本である」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年からは小学生の長距離走・持久走の正しい走法・トレーニング方法の習得を目的とした「日清食品カップ」全国小学生クロスカントリーリレー研修大会に協賛しています。2011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。



ゴルフを通じた社会貢献活動

日清食品ホールディングスは、女性アマチュアゴルファーに本格的な競技の場とゴルフを通じた企業間交流を提供する「企



業対抗全国レディースゴルフ大会」に2001年より特別協賛しています。2011年10月には日清都カントリークラブで決勝が行われ、女性ゴルファーの裾野拡大に貢献しています。

また、日本最古のプロゴルフメジャー大会「日本プロゴルフ選手権大会 日清カップヌードル杯」においても、2010年大会より協賛しています。2011年に開催された第79回の大会では、東日本大震災の被災地支援のためのチャリティ活動「パーティ for ニッポン」(⇒P.15)を実施しました。

安藤スポーツ・食文化振興財団の活動を支援

安藤スポーツ・食文化振興財団(以下、安藤財団)は、創業者である安藤百福が私財を投じて1983年に設立した公益財団法人です。設立以来、「食とスポーツは健康を支える両輪である」という理念のもと、青少年の心身の健全な育成と

ニューイヤー駅伝優勝の日清食品グループ陸上競技部、社会貢献活動にも活躍

1995年2月に発足した日清食品グループ陸上競技部は、2012年の元旦に行われたニューイヤー駅伝(第56回全日本実業団対抗駅伝競走大会)で2度目の優勝を果たしました。国内外の主要競技大会で活躍する陸上競技部の選手たちは、日清食品グループが進める社会貢献活動でも活躍しています。「百福士プロジェクト」のひとつ、「走食系チルドレン」育成プロジェクト(⇒P.26~27)では、日本全国の小学校を訪問し、子どもたちに直接「正しい走りかた」と「正しい食の知識」を伝えています。また、「日清食品カップ」全国小学生クロスカントリーリレー研修大会にゲスト参加するなど、子どもたちの健やかな成長を支える活動に積極的に参加しています。



食文化向上のための公益事業を推進しています。陸上競技や、自然体験活動の支援、新しい食品の創造・開発を奨励する食創会「安藤百福賞」表彰事業などに取り組んでいます。日清食品グループは、安藤財団の理念に賛同し、その活動を積極的に支援しています。

自然体験活動の支援

● 自然体験活動を表彰する「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」

安藤財団は2002年から、全国の学校や団体から自然体験の企画案を公募し、ユニークで創造性に富んだ企画を支援・表彰する「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」を実施しています。また、その結果や活動内容をホームページ「自然体験.com」で公開し、他団体の参考にしてもらうことで、自然体験活動の活性化を図っています。



2011年度の「第10回トム・ソーヤースクール企画コンテスト」では、学校部門の最優秀賞である「文部科学大臣奨励賞」は、京都市立修学院中学校ワンダーフォーゲル部の「夏合宿 黒部のイワナを求めて」に、一般部門の最優秀賞「安藤百福賞」は、農事組合法人わいわい楽舎 米 STARS(マイスターズ) in 新庄実行委員(福井県)の「米 STARS in 新庄」に決定。今年度新設された、活動計画や指導方法などが多くの学校や団体の参考モデルとなる企画に与えられる「推奨モデル特別賞」には、伊那市立伊那小学校6年文組(長野県)の「文組ドリームプロジェクト」が選ばれました。



● 自然体験活動指導者養成のための「安藤百福センター」

2010年5月、長野県小諸市の浅間連峰を望む地に、「子どもたちを身近な自然に案内する指導者」を育てる「上級指導者」の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(略称:安藤百福センター)」を設立しました。自然体験活動団体の指導者研修や研究に利用されており、自然体験活動の普及と活性化に取り組んでいます。

新しい食品の創造・開発を支援

● 新しい食品の創造・開発を表彰する食創会「安藤百福賞」

1996年、安藤百福の理念である「食創為世(食を創り世のためにつくす)」に基づき、「食創会」が設立されました。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、ベンチャーを支援するために「安藤百福賞」を制定。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。2011年度の「第16回安藤百福賞」では「辛味受容に関する分子メカニズムの研究」、「ラクトフェリン機能性食品の開発」、「新規糖質素材エリスリトールの研究」が優秀賞に選ばれたほか、発明発見奨励賞に3名が選ばれました。





発明・発見の大切さを伝える活動

創造性を育む

体験型食育ミュージアム、 インスタントラーメン発明記念館

インスタントラーメン発祥の地、大阪府池田市に1999年11月に設立された「インスタントラーメン発明記念館」は、インスタントラーメンの歴史を通じて、発明・発見の大切さを伝え、独創的なベンチャーマインドを応援する体験型食育ミュージアムです。安藤百福がチキンラーメンの開発に没頭した研究小屋の再現や、「カップヌードル」を生んだ逆転の発想を紹介する「カップヌードル・ドラマシアター」、チキンラーメンを手作り体験できる「チキンラーメンファクトリー」、自分だけの味を組み立てられる「マイカップヌードルファクトリー」など、体感して楽しみながら学べる場所になっています。小中学校の総合学習の授業での利用や海外からの来館も多く、2011年度の年間来館者は58万人となりました。2012年3月末までに累計で390万人を超える来館者がありました。



累計来館者数

390万人



安藤百福の創造的思考が体感できる カップヌードルミュージアム



!!! CUPNOODLES MUSEUM

創業者・安藤百福の創造的思考(クリエイティブシンキング)を伝える施設として、2011年9月、横浜市みなとみらいに「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)」が開館しました。日本で生まれたインスタントラーメンがいかに発明され、どのような発展を遂げていったのかを発信しています。インスタントラーメン発明記念館(大阪府池田市)でも人気の高い「チキンラーメンファクトリー」や「マイカップヌードルファクトリー」などに加え、安藤百福の発想を学べる「クリエイティブシンキング ボックス^{※1}」、カップヌードルの製造工程を体感できる「カップヌードルパーク^{※2}」や、世界各地の珍しい麺を味わえる「NOODLES BAZAAR-ワールド麺ロード^{※3}」などの新しい展示やアトラクションも加わりました。創造的な思考を楽しみながら学べる体験型食育ミュージアムとして、子どもたちの創造力や探究心を育てていきます。開館から半年間で、60万人を超える方にご来館いただきました。

※2 カップヌードルパーク

「カップヌードル」の製造工程を楽しみながら体験できるフィールドアスレチックです。子どもたち自身が「カップヌードル」の「めん」となって、巨大な工場にある「味付けプール」、「ヴァーチャルフライヤー」、「逆転のトンネル」などを通り、製めんから出荷されるまでの製造工程を全身で体感できます。



※1 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、6つのボックスの中で来場者の五感に訴えかけます。大胆なアイデアを次々に実現し、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、創造的思考(クリエイティブシンキング)を育むうえで欠かせない要素を体感できます。



※3 NOODLES BAZAAR-ワールド麺ロード

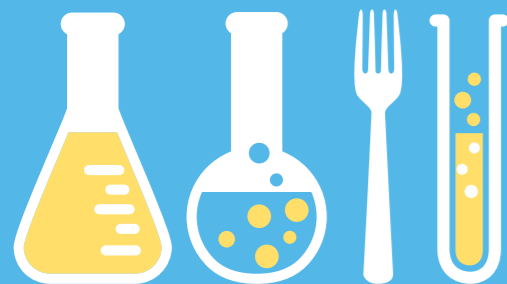
安藤百福が「めん」のルーツを探る旅「麺ロード」で出会った8ヶ国のめんを味わえるフードアトラクション。インドネシア、中国、タイ、ベトナムなどのめんが、アジアのナイトマーケットをイメージした空間で味わえます。各メニューは、安藤百福が主宰した「めん系譜研究会」の代表メンバーである石毛直道氏(国立民族学博物館名誉教授)の監修によるもので、世界に広がるめん食文化が楽しめます。



累計来館者数

60万人





食の安全への 取り組み

消費者課題

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。「おいしくて」「保存性があり」「簡単に調理ができて」「安価なこと」、そして「安全であること」です。創業以来、日清食品グループは「食の安全」を経営の最重要課題と位置づけ、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。



原材料の調達と分析・検査

原材料の安全性を確認する検査

製品に使用されている原材料は多種多様なうえ、自然環境により収穫量も左右されるため、その入手先は国内外におよんでいます。

海外産の原材料は、サンプルを取り寄せて残留農薬・動物用医薬品分析を行います。万が一サンプルと違った原材料が納入された場合に備えて、実際に工場に納入された原材料がサンプルと同じものかを、残留農薬や動物用医薬品のプロファイルと特定元素の含有量から独自の方法で確認する検査NASID (Nissin's Analytical Systems for Identification)を行っています。

また、原材料加工工場における異物混入を防止するため、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ています。



品質保証の研究から生まれた分析・検査

食品の品質保証に関する研究業務を行う食品安全研究所は、2001年に開発した60種類の農薬を一斉に分析するシステムを拡充・発展させて、NASRAD (Nissin's Analytical System for Residual Agricultural Chemicals and Veterinary Drugs)を構築しています。最新の分析システムNASRAD-600は、原材料に含まれる可能性のある545種類の残留農薬、188種類の動物用医薬品を一斉・迅速に分析できます。ほかにも、各種食物アレルギー物質の検査、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、食品中への危害物質の混入を未然に防いでいます。

● 食品安全研究所

⇒ URL: www.foodsafe.jp

食品安全研究所は、科学的な根拠によって品質を保証するために2002年に設立されました。新しい分析・検査方法の開発、調達した原材料の品質調査、調達先の査察、グループ内外の生産工場における品質管理体制の確認などを行っています。最も重大な社会的責任である「食の安全」についての経営意思決定の情報提供を担うため、他部署から独立した社長直轄組織となっています。食品安全研究所が独自に開発したNESMAGET (Nissin's Evaluation Systems for Mammalian Genotoxicity) およびNESTUP (Nissin's Evaluation System for Tumor-promoting Activity)を

主な分析システム一覧

分析システム	内容
NASRAD-600	545種類の農薬と188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元素の含有量から判定する「原材料同一性判別法」

日清食品グループは、供給を切らさないことを使命に、国内外から調達する原材料の安全性を確認し、製品の品質を確保するために独自の検査システムを構築しています。



用いた遺伝毒性発がん物質および発がん作用促進物質の検査は、社外からも検査を受託するなど高い評価を得ています。

微生物対象の画期的な精度管理試験 SARMAPS

食品安全研究所は、食品企業としては先進的となる国際規格ISO/IEC17025(試験所および校正機関の能力に関する一般要求事項)の認定を取得し、世界標準の分析能力が認められています。また、微生物検査の外部精度管理試験であるSARMAPS (Food Safety Research Institute's Microbiological Analysis Proficiency System)を独自に開発し、2010年から年2回実施しています。これは、品質管理で最も重要な微生物検査の技能試験で、精度管理に用いるのが難しい微生物を対象とした点で画期的なシステムです。

運用方法は、食品安全研究所において調整した標準試料中の微生物の菌数を各工場で測定し、その結果を食品安全研究所に報告します。合格すれば微生物検査能力の確かさが認められますが、菌数が合格範囲に入らない場合は合格するまで、食品安全研究所が指導を行います。2011年はグループ会社に加えて協力会社にも実施範囲を拡大し、品質管理技術の向上につなげています。



微生物検査



品質保証体制・品質調査活動

食品安全研究所を中心とした“二重の”品質保証体制

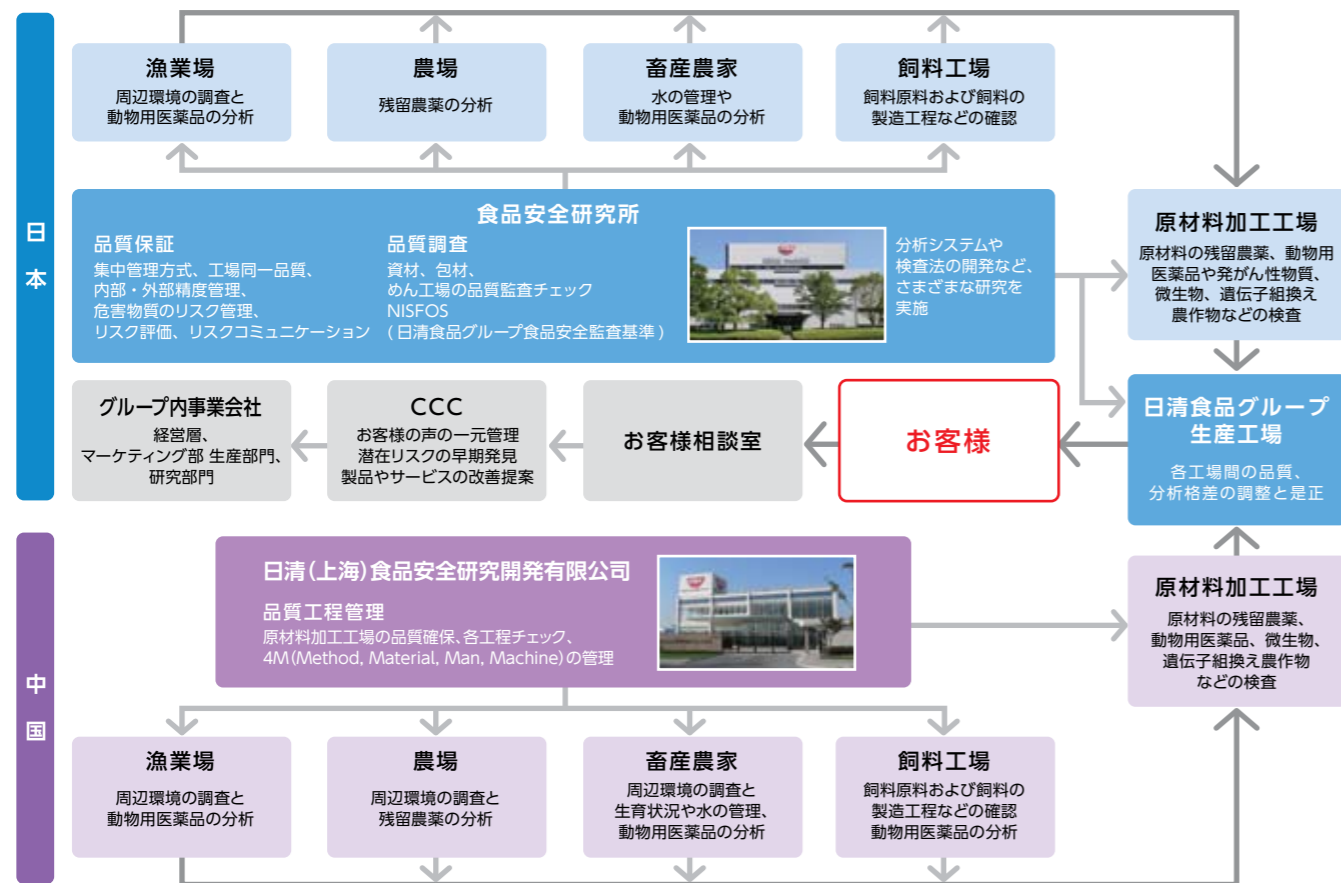
日清食品グループは、各工場での品質管理に加え、品質保証のための独立組織である食品安全研究所(⇒P.35)での集中品質管理という“二重の”管理体制を敷いていることが大きな特長です。

また、グループ各社の品質保証体制の向上を目的として、2009年11月からは、グループ各社の品質保証担当者が参加する「グループ品質保証委員会」を毎年2回開催し、品質管理や品質保証に関する議題について協議を行っています。

さらに、中国における原材料の品質管理体制を強化する

ために、2005年に日清(上海)食品安全研究開発有限公司を設立しました。食品安全研究所で培った最先端の分析技術を導入し、検査に合格した安全な原材料のみを日本に出荷しています。

2009年4月には食品安全研究所に食品鑑定グループを新設し、次世代お客様対応システム「VOICE」(⇒P.40)に集まったお客様の声から、異物、異臭等に関するご指摘への分析対応を一元化しました。これにより、ご指摘に対する回答の時間が短縮しました。



お客様に安心して食べていただける製品をお届けするために、日清食品グループは食品安全研究所を中心とした独自の品質保証体制を築き上げています。「食の安全」への姿勢は、グループすべての事業会社で共有し、原材料の調達から製造、流通、販売にいたるすべての部門、それぞれの現場で品質保証活動を展開しています。

食品安全研究所による国内外の品質調査活動

原料素材から加工、製品生産の各段階で、品質を確保する処置が適切に取られるように、食品安全研究所が品質調査を実施しています。2011年度は、国内外の127工場に対して、延べ337日の品質調査を実施しました。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。

1) 原材料の品質調査

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

2) 新NISFOSに基づく食品工場への立ち入り調査

2004年4月に制定したNISFOS(日清食品グループ食品安全監査基準)は、2011年度に見直しを行い、公的機関や民間監査会社の工場検査基準を参考に日清食品独自の視点(消費者視点)を取り入れて、多様な食品関連工場に対応できる新基準(新NISFOS)を制定しました。新NISFOSでは、検査基準を「食品安全管理」、「有害生物対策」、「製造規範」、「メンテナンス」および「清掃活動」の5つのカテゴリーに分け、数値化して評価します。食品の安全リスクが高い指摘内容には、大きく減点する方式を採用しているため、重大な欠点のわかりやすくなっています。

3) 中国の食品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ており、中国各地の食品工場をくまなく訪問し、使用される原材料や製造工程などを管理しています。



品質チェック

放射性物質混入リスクへの対応

2011年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て、食品安全研究所では、放射性核種であるヨウ素131、セシウム134、セシウム137の弁別分析が可能な高精度のゲルマニウム半導体検出器式ガンマ線スペクトロメーター(放射線核種弁別分析装置)をいち早く導入し、関東近県にある日清食品グループの生産工場と協力工場における水(水道水および地下水)と製品の定期的な検査を行っています。2012年4月に厳格化された国の放射性物質の新基準値にも対応しています。



放射線核種弁別分析装置

遺伝子組み換え物質(GMO)、残留農薬混入リスクへの対応

食品安全研究所では、定期的に製品中の大豆およびとうもろこしを検査し、製品へのGMO混入の有無を確認しています。また、とうもろこしが主原料である日清シスコのシリアルは、製造前にとうもろこしのGMO混入の有無を確認し、非GMOのとうもろこしを使用するようにしています。

残留農薬については、原材料の先行資材を取り寄せて、使用する前に安全性の確認をしています。中国産の原材料については、日清(上海)食品安全研究開発有限公司で検査を行い、安全性を確認したものだけを製品に使用しています。



工場の見回り



生産段階におけるリスク・品質管理

食品安全マネジメントシステム ISO22000の運用

日清食品グループは、生産上のリスクを未然に回避するために、各工場で行っていたISO9001(品質管理、品質保証のマネジメントシステム)による運用管理をさらに進め、ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証取得を進めています。ISO22000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、日清食品では2ヶ月に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。

ISO22000認証取得状況

会社名	認定取得年度
ニッキーフーズ(泉佐野工場)	2006年
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 (資材調達本部、生産本部)	2009年
札幌日清	2010年

商品表示と品質情報を管理する商品情報管理課を新設

商品情報を管理し、正しく表記することは、食の安全と品質保証にもつながります。日清食品では、商品の表示や仕様、品質の情報に関する管理業務を行い、商品情報について取引先との窓口になるように、商品情報管理課を2011年6月にマーケティング部内に新設しました。

また、商品を安全に、おいしく食べていただくためにNICE(Nissan Consumer's Eye)チェックシステムをカスタマー・コミュニケーション・センター(CCC) (⇒P.40)、食品開発部表示グループと協同で構築し、安全性・調理方法・注意書きやマーク・シズル表記・文字や表示事項などについて、わかりやすく、誤解を与えないように、消費者の視点、第三者的な視点で点検をしています。

トレーサビリティシステムの構築 (日清食品、明星食品)

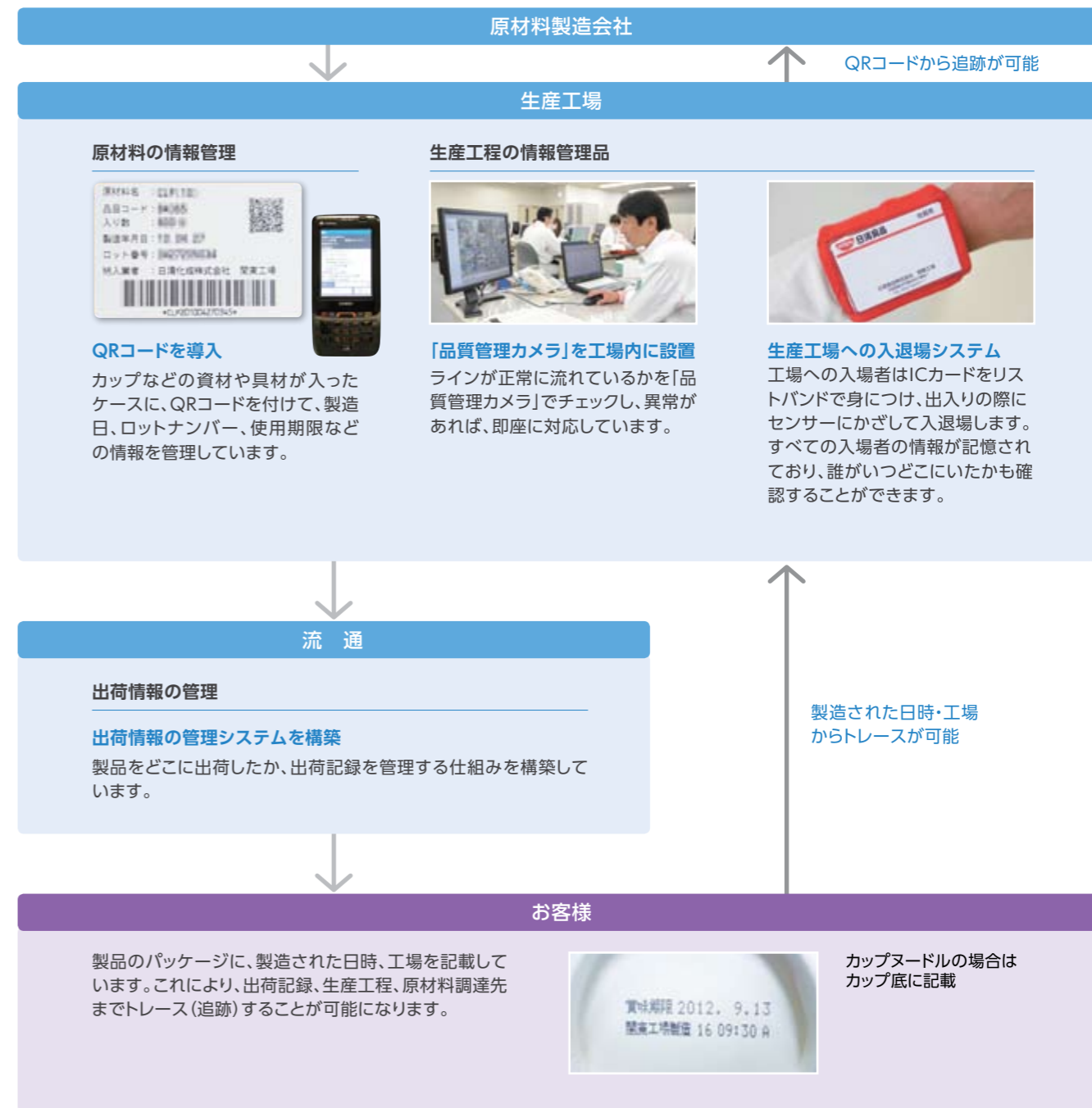
日清食品グループは、品質保証体制の一環として、記録のデータベース化やビジュアル化を進め、トレーサビリティシステムの構築に努めています。日清食品では、カップ容器などの資材や具材などの原材料が入ったケースに付けたQRコード*をもとに、原材料、生産工場、流通などの情報が追跡できるシステムを整備。これにより、使用原材料の製造会社、製造日、ロットナンバーなどが確認できます。

日清食品と明星食品の生産工場内では、複数の品質管理カメラの設置を進めています。カメラの設置により、ラインが正常に流れているか常に確認できるため、異常が発生した場合も迅速に対応できます。カメラの映像から製品の製造時間を追跡し、問題が発生した場合には原因が究明できるようにになっています。

*二次元バーコードの一種。数字、文字、記号などの情報を二次元のコードに変換し、デジタル情報として入出力できるようにしたもの。

日清食品グループは、食の安全を確保するためにさまざまな分析・調査を行うとともに、生産工場におけるリスク回避と品質向上のために、品質管理体制を整備しています。食品安全マネジメントシステムISO22000の認証取得や、原材料から生産、流通まで、安全な製品をお届けする仕組みを整えています。

トレーサビリティシステム (日清食品)





お客様とのコミュニケーションによる食の安全強化

お客様の声をグループ各社で共有

日清食品グループでは、日清食品、明星食品、日清食品チルド、日清食品冷凍、日清シスコ、日清ヨークの6社の「お客様窓口」に入る情報を、カスタマー・コミュニケーション・センター(CCC)が一元管理しています。CCCは2009年からお客様の声をデータベース化し、社内やグループ間で共有するための次世代お客様対応システム「VOICE」を運用しています。

お客様から寄せられた声は、CCCが収集・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することで、

お客様の声を製品やサービスの改善に活かすとともに、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。

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「VOC (Voice Of Customer) 会議」を毎月主催して、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、生産本部、資材調達本部、食品安全研究所で構成されています。

お客様対応体制



全6社でフリーコール、メールに対応

2011年2月からは「お客様窓口」に通話料無料のフリーコールを導入、2012年3月までに6社の全製品にフリーコールの案内が記載されました。さらに2012年3月から日清シスコがホームページにメール受付フォームを導入したことで、6社

すべてでフリーコールとメールによる対応が可能となり、よりお客様の声を伺いやすい環境を整えました。お客様からのフリーコールは直ちに回答し、メールには原則として2営業日以内に返信しています。

日清食品グループは、お客様から寄せられた声を次世代お客様対応システムによって一元化し、グループ各社で共有することで、製品やサービスの迅速な改善へとつなげています。またお客様の目線に立って、製品表示をより見やすく、よりわかりやすい方法で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。

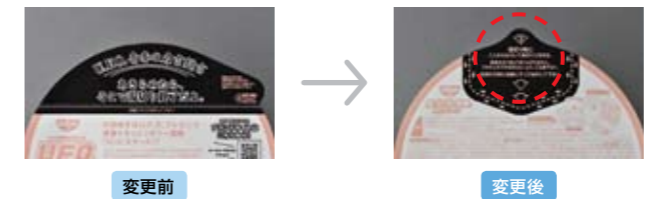
お客様視点で改善した例

日清食品グループは、お客様からのひとつひとつの「声」を大切にしています。お客様の「声」から実際に製品の改善へとつながった事例をご紹介します。

日清焼そばU.F.O. / 日清食品

湯切り口の形を改良

もっと簡単にお湯を捨てやすくしてほしいというお客様の声にお応えして、アルミ蓋の湯切り口の形状と配置を改良しました。これにより、スムーズで安全に湯切りができるようになりました。



カップヌードルごはん / 日清食品

水を先に入れる注意書きの追加

カップヌードルごはんはレンジで加熱しますが、「調理手順をわかりやすくしてほしい」というお客様の声にお応えして、容器を開封した際に必ず目に入る2ヶ所に「必ず水を先に入れて下さい」の注意書きを追加しました。



ピルクルLightなど / 日清ヨーク

外装フィルムのミシン目で開けやすく

乳酸菌飲料のパック入り製品で、お客様がパックを開けやすいように、開封口として外装フィルムにミシン目を入れた仕様を導入しました。ピルクルLightなど一部製品より展開しています。



安心のためのわかりやすい製品表示

日清食品グループでは、安心して製品を食べていただけるように、お客様視点に立った表示を心がけています。一括表示欄や調理方法が見やすくわかりやすいように、文字サイズやデザインを工夫しています。また、安全性も考慮したユニバーサルデザインも取り入れています。

日清食品チルドは、パッケージの文字の大きさ、スペース、色など、ユニバーサルデザインを心がけています。賞味期限の表記も、表面右下の白地などのわかりやすい箇所に印字することで見やすくしています。

味の民芸フードサービスでは、高齢者でもメニューが見やすいように、メニューの文字を大きく表記するように心がけています。



わかりやすいアレルギー表示



詳細な栄養成分表

ウェブサイトなどでアレルギー表示

近年、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。





お客様を考えた製品開発

日清食品グループがご提案する、この夏の食べ方!!

夏はiCで! カップヌードルライト

◆お湯は、めんがギリギリつかるまで!
◆30秒後、一度かき混ぜ2分30秒待つ。完成!
◆氷を入れてよくかき混ぜて(お好みで氷を追加して調整)

カップヌードルライト
カップヌードル チリマトヌードルライト
/日清食品

「カップラーメンは温かいもの」という常識を覆し、いつものカップヌードルライトに「氷を入れて冷やして食べる」というまったく新しい清涼感のある食べ方を提案します。おすすめは「カップヌードルライト」と「カップヌードル チリマトヌードルライト」の2品。どちらも「おいしさ×198kcal×食物せんい」を実現した商品で、さまざまな食シーンでお楽しみいただけます。

冷たいラーメンはじめました。
魚介豚骨醤油2人前
辛味噌2人前
/日清食品チルド

「冷たいのに濃厚なスープ」が特徴の新感覚ラーメン。冷たくとも脂が固まらず、濃厚なスープが味わえます。氷を浮かべてキンキンに冷やした濃厚スープとコシのある麺をお楽しみいただけます。



カロリーカットと食物繊維配合で健康志向に応える

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。食によるカロ

リーコントロールや健康的な食品への意識の高まりに応え、カロリーカットや食物繊維の配合のほかに、体にいい素材を使った製品の開発にも取り組んでいます。



GooTa 大豆たっぷりグラノーラ
GooTa 野菜たっぷりグラノーラ
/日清シスコ

5種類の大豆素材(黒大豆、大豆、きな粉、豆乳、豆腐)が入ったグラノーラ、8種類の野菜(ほうれんそう、かぼちゃ、にんじん、いんげん、アスパラガス、トマト、赤ピーマン、黄ピーマン)が入ったグラノーラを2011年7月に発売。それぞれ1食分に牛乳200mlをかけることで1日に必要な9種類のビタミン・鉄・カルシウムの1/3と食物繊維を摂ることができます。



ピルクル食物繊維プラス
/日清ヨーグ

2012年3月に発売した、ピルクルのおいしさとお乳酸菌の整腸効果はそのままに食物繊維をプラスした乳酸菌飲料です。生きて腸まで届く乳酸菌L・カゼイ菌を使用し、食物繊維を配合することで、乳酸菌が育ちやすい腸内環境にします。

日清食品グループは、おいしさや安全・安心はもちろん、健康や環境にも配慮した製品を提供することが使命と考えています。おいしさとカロリーカットの両立や、食物繊維をプラスするなどの健康志向に対応した製品、さらには調理の手間を省いて「時短」につながる製品など、お客様にさまざまな価値を感じてもらえる製品の開発に取り組んでいます。

電子レンジで「時短」、手間を省いてエコな製品

近年、タジン鍋やシリコンスチーマーなどの調理器具も登場し、電子レンジが温めるだけでなく、茹でる、蒸す、炊くことができる調理器具として利用が増えています。お湯を沸かす熱量を節約できるうえ、鍋を使う調理の手間も省けます。火を使わずに調理できるため、小さなお子様のいるご家庭や高齢者のための安全面からも、電子レンジで調理

冷凍 日清のラーメン屋さん
冷凍 日清のどん兵衛 など
/日清食品冷凍

レンジ調理でゆであがる氷冠製法

日清食品冷凍は、レンジ調理で冷凍めんがさらにおいしくなる新製法「氷冠(ひょうかん)製法」(特許出願中)を開発、電子レンジ対応製品を拡大しています。鍋を使う手間がかからず、風味やコシなど作り立てのおいしさが味わえます。

できる製品の充実化を図っています。

また、調理時間が短く手間のかからない製品も展開しています。湯切りが不要な生めん(日清食品チルド)、具を用意する手間のかからない冷凍の具付きめん(日清食品冷凍)、お湯を注いで1分で食べられるカップめん(明星食品)など、「時短」につながる製品の充実にも取り組んでいます。



日清 油のいらない蒸しそば ゆず風味醤油だれ2人前
日清 油のいらない蒸しそば ごま香る塩だれ2人前
/日清食品チルド

レンジで調理する蒸しそば

調理時に油を使わず、野菜をたくさん食べられるヘルシーさに加え、具材を切って並べて加熱するだけで調理も手軽な蒸しそばを2012年2月に販売しました。フライパン調理だけでなく、シリコンスチーマーなどを使ったレンジ調理にも対応しています。

明星 チョッパヤ 中辛スパイシーカレー焼そば
明星 チョッパヤ ソース焼そば
/明星食品

1分でできるカップ焼そば

明星食品は2010年2月からお湯を注いで1分でできる「バリカタ細麺」を使用した「チョッパヤ」ブランドをカップめん展開してきました。2011年8月からはカレー焼そばにも展開、2012年4月販売のソース焼そばはソースを練り込んだ湯戻し時間1分の細麺を使用しています。





環境に配慮した取り組み

環境

日清食品グループは、これからの企業経営に大切なものは“サステナビリティ=持続可能性”と考えています。企業活動においても、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です。当社グループは、このような考え方のもとに環境経営を推進するため、「日清食品グループ環境憲章」を制定しました。また、2007年には「環境に配慮した容器包装設計の基本指針」を制定し、これに基づき、環境に配慮した製品開発を行っています。



環境マネジメント体制

環境マネジメントの確立

日清食品グループでは環境保全を進めるために、環境委員会を設置しています。委員長は日清食品ホールディングスの代表取締役が務め、グループの環境方針の制定、環境目標の審議、活動に関する重要事項の審議などを行い、グループにおける環境マネジメント体制を構築しています。2008年には環境委員会の下に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」を設置しました。グループ各社の目標・計画の策定および進捗管理、課題の検討などを行っています。

また、中長期視点に立ったグループ全体の環境マネジメントをより計画的かつ積極的に推進するため、食品安全研究所における「環境保全部」を「環境推進部」に名称変更するとともに、環境問題に対し、さらに積極的な対応施策の立案・推進を行っています。

ISO14001認証取得

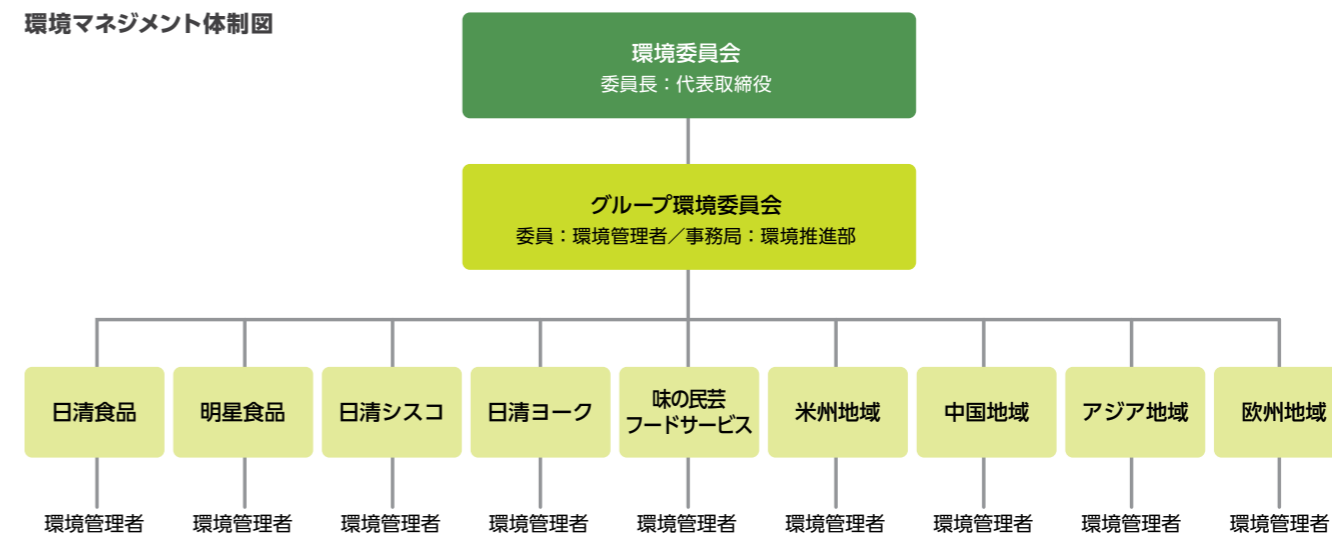
日清食品グループは、環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の取得を推進し、事業所ごとの特性に合わせた環境保全活動を展開しています。明星食品は、2011年10月に三鷹研究所がISO14001を取得し、明星食品グループ全体で統合認証を取得しています。

ISO14001認証取得状況

国内	日清食品ホールディングス(東京本社、大阪本社)、 日清食品(関東工場、静岡工場、滋賀工場、下関工場)、 明星食品(本社、嵐山工場、三鷹研究所)、 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 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

日清食品グループは、環境の保全に配慮した企業活動に取り組んでいます。環境経営を推進するとともに、2008年には「日清食品グループ環境憲章」を制定し、基本理念、行動指針を定めました。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」を開催して、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図



緊急事態を想定した環境リスクマネジメント体制を強化

日清食品グループでは、大気汚染の原因となるSOx、NOx、水質汚濁の指標となるBOD、CODについて、法規・条例基準よりも厳しい基準値を自主的に定め、環境事故防止に向けて、定期的に監視、測定を行っています。また設備が破損

し、環境汚染物質が流失した場合などに備えたリスク対策を行っています。さらに各工場では、緊急事態への対応マニュアルに従って、緊急事態を想定した訓練を行い、環境リスクマネジメント体制の強化と充実を図っています。

即席めんのカーボンフットプリントマーク貼付へ

日清食品は、2009年度から3年間、経済産業省が進める「CFP(カーボンフットプリント)*制度試行事業」に協力してきました。2010年には日清食品ホールディングスが主導して、即席めんを対象とするCFPを算定・表示するための規則をまとめ、商品種別算定基準(PCR: Product Category Rule)が認定されています。これにより、即席めんへのCFPマークの付与が可能となりました。

*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CO₂相当量に換算して数値化したもの。

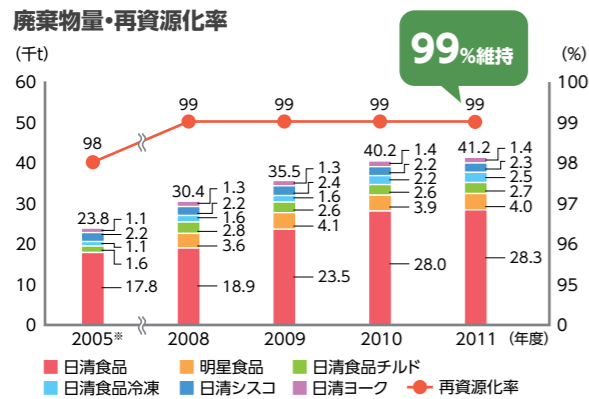
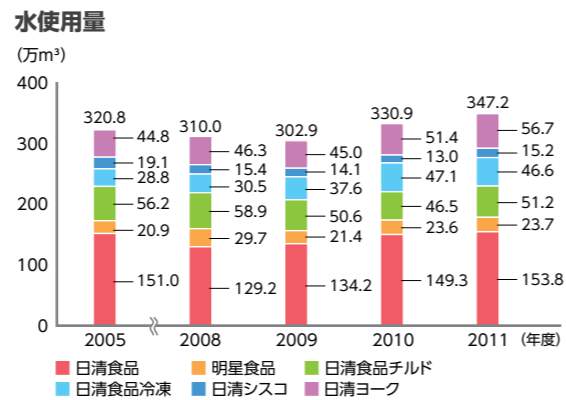
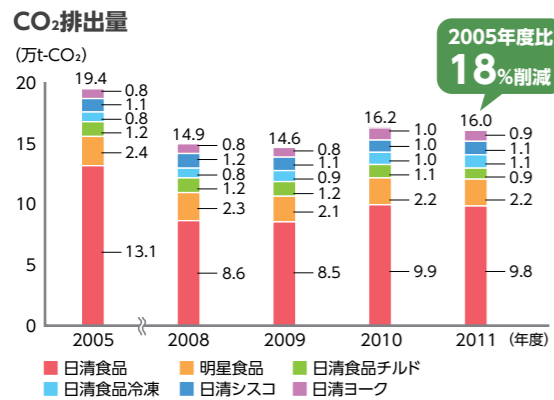


CFPマーク(例)

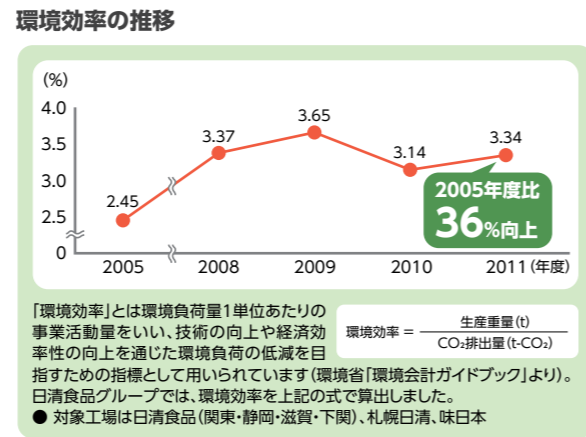
環境目標と実績

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。

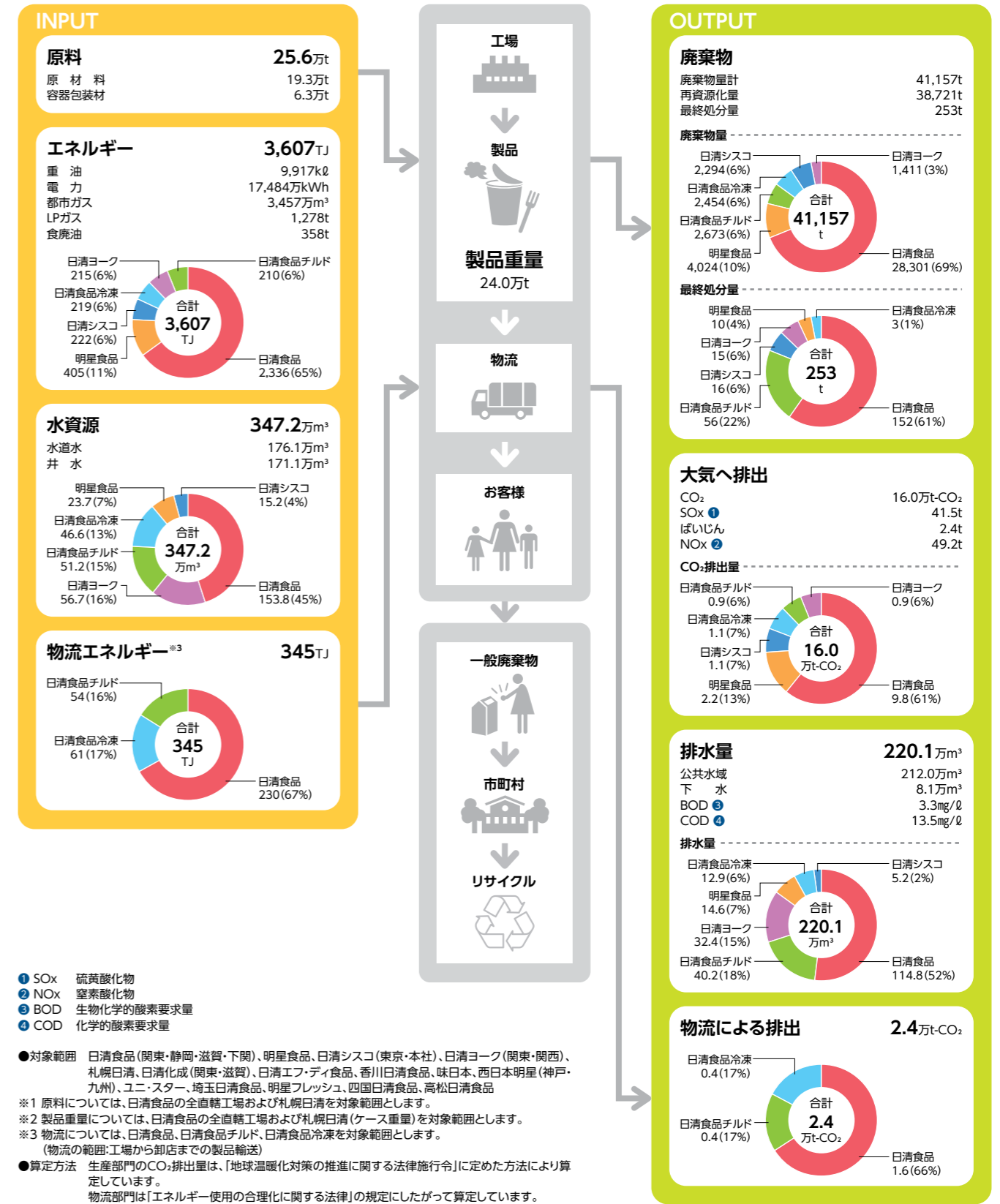
重点課題	2011年度目標	2011年度実績	評価	関連ページ
温暖化対策	CO ₂ 排出量 25% 削減 (2005年度比)	CO ₂ 排出量 18% 削減 (2005年度比)	◎	P.48
水使用量の削減	水使用量 5% 削減 (2005年度比)	水使用量 8% 増加 (2005年度比)	◎	P.48
廃棄物の削減および再資源化	再資源化率 99% の維持	再資源化率 99% の維持	◎	P.49
製品対策	環境負荷の少ない包材の積極的な採用	段ボールケースの減容化：約 589.5t /年間換算の削減	◎	P.50-53
	グリーン調達の実施	資材取引先様に基本方針の周知徹底を図る。	◎	—
環境法遵守	環境法の規制内容一覧表などを活用し遵守を強化	規制内容一覧表に基づき、環境法の遵守を徹底。改訂事項の情報共有。	◎	—
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 ₂ 削減アクションの啓蒙活動。	◎	P.22-23



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



事業活動と環境負荷





生産における取り組み

省エネルギー・省資源への取り組み

日清食品グループは、CO₂排出量削減に向けて2006年度から工場生産時に使用するボイラーの燃料を順次、重油から天然ガスへの転換を進めています。

日清食品は全工場でガスへ切り替えが完了、2010年に稼動した日清ヨーク関西工場は稼動時からガスボイラーを

利用しています。重油を使っている工場もCO₂削減のためにさまざまな工夫をしています。これらの取り組みにより、2011年度は、グループ全体のCO₂排出量は2005年比18%減の16.0万トンとなりました。

新エネルギー導入／日清食品滋賀工場

日清食品の滋賀工場では、2011年夏に40kWの太陽光発電システムを設置しました。また、ガスコージェネレーション(ガスを使って熱と電気を同時に供給するシステム)も導入し、2012年秋から稼動する予定です。



蒸気配管の定期点検／日清シスコ東京工場

日清シスコ東京工場では、ボイラーの熱効率の向上により使用する重油の使用量を抑えるため、工場内蒸気配管の点検を年4回定期的に行い、改善を行いました。また、コンプレッサーの効率に関する工場内エア配管の点検も年4回実施し、コンプレッサーの効率を上げ、電気使用量を削減しています。また、これまで廃棄していたドレン水(蒸気から変化した熱水)を再利用し、ボイラーの熱効率改善を図っています。



注水タンクにおける省エネ／日清ヨーク関東工場、関西工場

2011年、日清ヨークの関東工場と関西工場では、ボイラーに設置している注水タンクに保温材を撒くことで熱効率を上げ、ガスの使用量を削減しています。さらに関東工場では、排水処理設備へ空気を供給している送風機をインバータで制御することで、使用電力量を削減しています。



水使用量削減の取り組み

日清食品グループの各工場では、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。

日清ヨーク関西工場では、2011年より、製品の冷却に使用した水をタンクに溜めて、設備の冷却水として再利用するなど、各社で水の使用量削減に取り組んでいます。

日清食品グループは、すべての事業活動においてCO₂排出量削減に取り組んでいます。また、環境対策の重点課題として、温暖化対策、水使用量の削減、廃棄物の削減および再資源化、製品対策、環境法遵守、環境コミュニケーションを推進しています。

ゼロエミッション推進／リサイクルへの取り組み

日清食品グループは、2001年度からゼロエミッションを推進し、リサイクル促進、廃棄物削減に努めています。リサイクルでは、燃料として利用するサーマルリサイクル*1から、

材料として再生利用するマテリアルリサイクル*2への転換を進めています。

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

フィルムの圧縮機の導入

／日清食品関東工場

マテリアルリサイクルの一環として、日清食品関東工場では2011年4月から廃棄フィルムの圧縮機を導入しました。圧縮減容することで廃棄物をリサイクルしやすくするとともに、業者の引き取りの効率を上げています。

関西工場稼動

／日清ヨーク

日清ヨークの西日本地区の生産拠点である関西工場が2010年9月から稼動し、地区別の効率的な生産が可能になったことで、2011年は関東・関西の両工場廃棄物が前年比約2%の削減となりました。



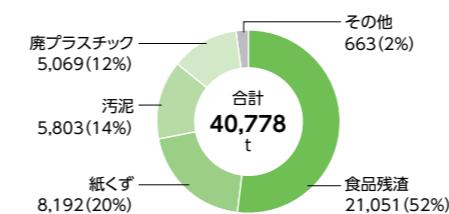
産業廃棄物の削減と適正処理

廃棄物に関しては、日清食品グループの廃棄物の多くを占める食品残渣(ごんさ)を、業者を通じて肥料や飼料への再利用を進めています。食品残渣の一部は有価物として活用しています。その他の廃棄物についても減容化・減量化・再資源化を推進しています。

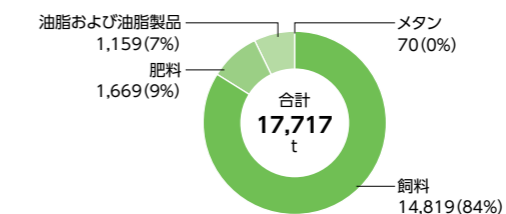
また、日清食品グループは「産業廃棄物処理ガイドライン」および「産業廃棄物処理マニュアル」に基づいて、産業廃棄物の適正処理を行っています。業者との新規契約の際には、許可証・契約書などの書面と実際の処理内容を比べ、委託基準違反などの法令違反のないよう厳しく監視し、適正業者の選別を書面審査のレベルでも強化しています。

また、日清食品グループは「産業廃棄物処理ガイドライ

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)





物流、オフィスでの取り組み

輸送の効率化の推進

日清食品グループは輸送ルートの見直しや物流拠点の再編などにより、輸送の効率化を進めています。2007年から、日清食品と明星食品は一部地区で製品の共同配送を行い、輸送の効率化を進めています。日清食品冷凍では、1港集中だった荷揚げ港を工場に近い港に変更して輸送ルートを短縮するなど効率化を図っています。冷蔵でのトラック輸送となる日清ヨークは、関西工場の稼働により、関東工場から九州まで運んでいた一部の主力製品を関西工場から輸送ができるようになり、全体の輸送距離が短くなりました。日清シスコでは、2011年7月に東京工場内にシリアル工場が稼働したことで生産拠点が2つになり、主力商品を大阪から東京に運ぶ便が半減しました。

モーダルシフトの推進

日清食品グループは、貨物の輸送手段をトラックから船舶や鉄道による輸送へ転換するモーダルシフトを進めています。日清食品は、関東工場と静岡工場から九州地区物流拠点への輸送の一部と、下関工場から関東地区物流拠点への輸送の一部を、大型トレーラーによる海上輸送で行っています。これらに加え、2011年度は需要変動に対応しやすい小型の12フィートコンテナによる海上輸送を、下関工場と札幌日清から関東地区への輸送の一部で採用しました。さらに滋賀工場から九州地区への輸送の一部を、定期運行の鉄道コンテナ輸送に切り替えました。明星食品は2011年度から、九州工場から嵐山工場への輸送の一部を海上輸送へ切り替えました。日清シスコは2011年から、東京から九州への輸送の一部を海上輸送へ切り替えました。

物流における軽量化、包装資材の削減

当社グループでは、輸送効率を上げるために、製品包装サイズを縮小し、収納効率を上げ、最適な積み方をすることで積載効率の改善を図るなどの取り組みを行っています。製品のコンパクト化やノントレー化を進め、梱包材の使用量と廃棄量の削減に貢献しています。

オフィスの省エネルギー・省資源

日清食品では、「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、環境負荷低減に取り組んでいます。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を実施しています。また、グループ内の会議にはTV会議システムを活用し、移動に伴うCO₂の排出を削減しています。

営業活動での省エネルギー・省資源

日清食品では、営業車などの社用車にハイブリッド車や排ガス規制が最高水準の環境性能を有する車両を導入しています。2011年度、全国の営業車両のうち、ハイブリッド車導入の割合が13.6%となり、前年度の8.7%より4.9ポイント増となりました。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。

搬送用トレイ廃止／日清食品

2012年1月に「スーパードル」の容器を紙製の「ECOカップ」に変更したことで（P.52）、補強のための搬送用プラスチックトレイを廃止し、段ボールサイズを縮小しました。「カップヌードル」群は2010年2月より、ノントレー化に変更しています。



段ボール削減／日清食品、明星食品

明星食品では、「明星 究極焼そば」に使用する段ボールを薄いタイプに変更して重量を前年比で14%削減したことで、CO₂排出量換算で年間約3.03トンの削減を行いました。日清食品は、「カップヌードルビッグ」「カップヌードルライト」「カップヌードルリフィル」に使用している段ボールの寸法と材質を見直し、段ボールの使用量を削減し、減量化を行っています。

オポジット方式採用／日清食品、明星食品

明星食品は、丼型カップめん「究麺」の梱包に天地交互入れ（オポジット）方式を採用しています。容器の天地を交互に入れることにより、梱包個数を減らすことなく段ボール箱のサイズを小さくすることができるため、段ボールの使用量を削減できるほか、積載率が向上しました。年間のCO₂排出量にして35.49トン削減し、積載効率も12%向上しました。日清食品も、「日清ラ王」や「日清焼そばU.F.O.」、「日清スパ王」などでオポジット方式を採用しています。



東日本大震災に伴う節電取り組み

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、主に下記の対策を実施し、前年同期の使用最大電力から15%の削減に取り組みました。

生産部門

- 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
- 休日や夜間へ生産をシフト

オフィス部門

- 事務所内の温度を29℃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
- 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



製品における取り組み

たて型カップめん紙容器化の推進

日清食品では、2008年度からたて型カップめんの紙容器化を進めています。紙は生物由来の循環型資源のひとつで、燃焼時にはCO₂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CO₂を吸収するため、環境に優しい資源とされています。「カップヌードル」は2008年にレギュラーサイズ製品を紙容器の「ECOカップ」に変えております。

「スープヌードル」の紙容器化／日清食品
セカンドラインブランドとして支持の高い「スープヌードル」も、2012年1月に「ECOカップ」に変わり、製品ライフサイクル全体においてCO₂削減に貢献しています。



容器包装の使用量削減

日清食品グループは、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。

「冷凍 日清具多」のトレー廃止／日清食品冷凍

「冷凍 日清具多」ブランドの3品、「海鮮ちゃんぽん」、「五目あんかけ拉麺」、「辣椒担々麺」は2011年8月のリニューアル時にパッケージ内にあるプラスチックトレーを廃止しています。



「明星 ノンフライワンタン」カップ外側紙削減／明星食品

「明星 ノンフライワンタン」は2012年3月のリニューアル時に、カップ側面の外装スリーブ紙の重量を5%軽量化しました。これは、CO₂換算で年間2.26トンの削減に相当します。



「GooTa」シリーズ包装フィルム寸法5mm縮小／日清シスコ
2011年7月にシリアル「GooTa」シリーズをリニューアルした際、シール部分のフィルム寸法を5mm短くし、7月から8ヶ月間で包装フィルムを410kg削減しました。



「シスコーンBIG」箱を3mm小型化／日清シスコ
「シスコーンBIG」のリニューアルで2011年2月から箱の奥行き幅を3mm薄くし、重量で年間4トンの紙資源を削減しました。



容器包装再商品化

日清食品は、プラスチックや紙などの容器包装の再商品化を財団法人日本容器包装リサイクル協会に委託しています。この委託料によって、お客様が廃棄された後の容器包装材

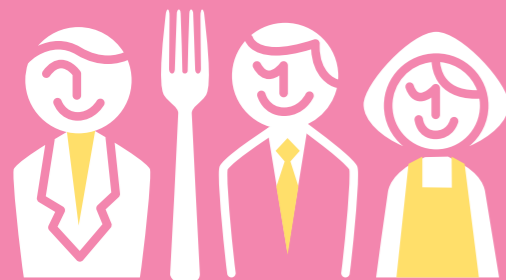
は、パレット・擬木・ベンチ・車止めや古紙再生ボードなどに生まれ変わります。

備蓄食料として注目を集める「カップヌードルリフィル」

2007年3月に発売された「カップヌードルリフィル」は、めんの圧縮製法や脱気包装により、従来のインスタントラーメンにはなかったコンパクト設計で、リユースできるカップで食べることを提案した環境配慮型商品です。2011年の震災以降、「カップヌードルリフィル」は保存食や常備食になるという側面が注目されることになりました。コンパクトで省スペースな上、賞味期限が6ヶ月と通常の「カップヌードル」（賞味期限5ヶ月）より長いことから、防災という切り口で取り上げられることが増え、実際に販売店の防災関連のイベントなどに備蓄食料として販売されています。

これまででも、めんが割れにくく、持ち運びに便利な登山用食料として根強い需要がありましたが、震災後は、常備食としての「カップヌードルリフィル」がより多くの人に注目されることになりました。





社員との 関わり

人権・労働慣行

日清食品グループは、「食」に携わる会社としての責任を果たしながら、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。個々の多様性を尊重し、その能力や意欲を最大限に発揮できる制度を整えることで、自律的に働ける職場環境づくりに取り組んでいます。また、グローバル企業としてのさらなる飛躍を目指し、グローバルに活躍する人材育成にも力を入れています。



多様な人材が自立的に働ける職場環境

人権を尊重した公正な雇用

人材を採用する際には、基本的人権を尊重し、国籍、性別、人種、未婚・既婚などで有利・不利がないよう、マニュアルに基づき公正な採用を実施しています。面接に際しては、人権にかかわる問題に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。2011年度は海外の外国人の採用、キャリア採用も増え、多様な人材の確保に努めました。

社員のダイバーシティ推進

日清食品グループは、外国人や女性、中途入社者など多様な人材の採用を進め、ダイバーシティを推進しています。さらに教育も強化しており、性別や人種に関係なく、「個」に合わせた効果的なマネジメントとコミュニケーションスキルを習得するための管理職・一般職合同研修や、女性社員のモチベーションアップを目的とした集合イベントを行っています。また、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。

● 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。2011年度は12件の表彰を行いました。



業務功績表彰

グローバル化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の雇用が企業に求められています。日清食品グループではダイバーシティを推進し、グローバルに活躍できる人材を育成する体制づくりを進めています。



● 10年3部署ローテーション制度

新卒入社後10年間で社員の育成重視期間と位置づけ、10年目までの総合職を対象に、各自の意欲・能力・適性などを考慮した計画的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。

● 公募制度

自分が希望する仕事にチャレンジできる公募制度を実施しています。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、2011年度は公募ポスト数24に対して、73名の応募がありました。



幅広い研修・教育でグローバルな人材育成

高感度なクリエイターを育成する研修・教育

階層別プログラム

● ビジネス基礎能力を養う新入社員研修

新入社員に対しては、英語研修、コミュニケーション研修およびタイムマネジメント研修を実施しています。さらに日清食品では、営業部門に配属された社員を対象にドライビング研修を実施し、安全運転への意識と運転技能の向上を図ります。また、食品開発・安全研究・生産部門に配属された社員には料理研修を実施し、食品を創る者としての基礎スキルおよび知識を習得します。



新入社員研修

● 30歳前後の総合職を対象にした若手勉強会

グループ各社・各部門の30歳前後の総合職を対象にした「グループ若手勉強会」を行っています。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勉強会です。

● 入社3年次・10年次のキャリア研修

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「BLCD(ビジネス・ライフ・キャリア・デザイン)研修」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ています。

● “骨太な管理職”になる新任管理職の「サバイバル研修」、「マネジメント研修」

「サバイバル研修」は、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「骨太な管理職」を育成することを目的とした研修です。無人島や山中など、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。資源の限られた場所で、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う2泊3日程度の研修を行います。また、「マネジメント研修」は、多様化する人材を適切にマネジメントするためのスキルとマインドを養うことを目的としています。部下の動機や能力の度合いに応じた個別対応型リーダーシップスキルやフィードバックスキル等を習得します。

※2011年度は、東日本大震災の影響により「サバイバル研修」に代え、宮城県でボランティア活動を行いました(⇒P.15)。



被災地支援

選抜型プログラム

● 若手の語学優秀者への海外チャレンジ制度

「若手グローバルチャレンジパス制度」は若手社員を対象にした、海外経験を積むチャンスを与えるための制度です。TOEIC730点以上もしくは中国HSK6級の資格を持っている社員に、海外トレーニング公募の際、優先権が与えられます。



● グローバルマネジメントのための「GLOBAL SAMURAI」

2011年度、日清食品では課長職を対象に、研修後2年以内に海外でマネジメント職に就くことを前提にした6ヶ月間の研修「GLOBAL SAMURAI」を実施しました。グローバルに通用するリーダーシップ力や海外現地法人における経営管理手法の習得や語学力の強化、および幹部社員としての気構えの醸成を目的とし、2011年度は11人が参加しています。

● 海外赴任前研修は帯同家族にも実施

グローバルな事業展開に対応し、海外赴任前研修を強化しています。海外赴任者を対象に、異文化理解と異文化コミュニケーション、海外安全とリスクマネジメントについての研修を実施します。2011年からは現地での生活をスムーズにするために、帯同する家族を対象にした赴任前セミナーも始め、渡航準備から、現地での衣食住、健康管理、子女教育など生活全般について海外駐在経験者から情報を提供してもらいます。セミナーには子ども連れでも参加できるよう配慮しています。

自己研鑽プログラム

● 希望する研修に自ら参加する「ハンズアップ研修」

自己啓発支援のひとつとして、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っています。毎回テーマを設定し、2011年度は、マーケティング戦略、創造的思考法、ファイナンス、グローバル経営シミュレーション、他流試合(他社と合同のビジネス企画ワークショップ)



の5つのテーマで開催しました。

日清食品グループの社員は、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。さらにグローバル企業として飛躍を目指すための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のためのプログラムを拡充し、社員が自ら成長する意思を高めます。

● 多様な人材間でのコミュニケーションスキルを取得する研修

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活かして、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「ダイバーシティ・コミュニケーション研修」を行っています。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、スキルを養います。

● 通信教育とEラーニングで能力開発を支援

能力開発支援のひとつとして、グループ全社員を対象に、通信教育を実施しています。249の講座の中から選択して受講できる通信教育で、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、海外赴任者も含めたグループ全社員を対象に32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。

部門別プログラム

● 海外現地法人への創業者理念教育

海外現地法人の監理・監督職層を対象に、創業者理念教育をしています。2011年はシンガポール、上海、アメリカ、香港の現地法人で理念教育を行い、日清食品グループの創業者精神とグループとしてのあるべき姿、創業者の思いなどを、事業展開する各国で共有しています。



多様な人材が働きやすい環境づくり

効率的な働き方を推進する ワーク・ライフ・バランス

日清食品グループはワーク・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年から毎週水曜日を「ノー残業デー」とし、緊急の業務がある社員以外の定時の退社を推進しています。また育児支援の一環として、小学3年生までの子どもを持つ社員を対象に「育児短時間勤務制度」を設けています。

職場におけるハラスメント防止への取り組み

当社グループは、ハラスメント未然防止のために、ビデオによる教育や、管理職や新入社員に対する研修を実施するとともに、発生時のサポート体制も強化しています。ハラスメント防止への意識向上を図るため、2011年度にはグループの管理職全員を対象にEラーニングによる教育と試験を実施し、約500名が受講しました。海外赴任者に対しては海外におけるハラスメント防止のための教育を事前に行っています。

海外から24時間相談できる 「電話医療相談サービス」

海外でケガや病気をした場合に直面する、言葉や医療制度の違いなどのさまざまな問題に対応するために、「24時間海外電話医療相談サービス」を設置しています。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の医師やヘルスカウンセラーに電話相談できます。

健康相談の窓口「健康サポートルーム」

グループ社員とその家族が健康に安心して生活できるように、2004年から健康・医療・介護・育児およびメンタルヘルス相談の専門窓口「日清食品グループ健康サポートルーム」を設置しています。海外駐在員を含む社員とその家族から24時間相談を受け付け、相談者のプライバシーは一切会社に報告されない仕組みとなっています。メンタルヘルスについては、精神科の産業医と連携し、専門医にタイムリーに相談できる体制を構築し、予防、復職支援、再発防止に取り組んでいます。「健康サポートルーム」の利用は、2012年1月からは、日清食品の工場に勤務する臨時社員も対象となりました。また、近年増えつつある外国人社員に対し、定期的に話を聞く機会を設け、快適に働けるような支援を行っています。



健康サポートルーム

工場における安全な労働環境の整備

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、工場内を巡回して作業工程の安全性や衛生状態を確認する「安全衛生パトロール」を実施しています。労働安全の取り組みとして、人が近づくと機械駆動部が停止する安全装置を取り入れているほか、2011年1月からは、関東工場で作業者全員に、作業用帽子の下にかぶる頭部保護用の樹脂ヘルメットを導入しました。



樹脂ヘルメット

社員の安全を守るための防災・災害対策

社員の安全を確保し、災害時に適切に行動できるよう、各事業所で避難訓練などを定期的に行っています。地震などの災害に備え、グループの全社員に「サバイバルカード」を配布しました。これは、緊急時に安全を確保するための心得や具体的な対策、連絡先などが記載されたカードで、常時携帯できるサイズになっています。また、日清食品と明星食品では、2009年から社員へ災害情報を告知するとともに安否を確認する「安否確認システム」を導入しています。2011年にはヘルメットや水、長期保存パンなどが入った防災セットを配布したほか、イントラネットなどによる「防災知識テスト」を実施しました。



サバイバルカード

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)
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
2011	1,525	51(18)	15.3	1.50	26	3	9	5

※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

組織統治・公正な事業慣行

日清食品グループは、安全・安心な食品を提供し、お客様、株主・投資家、お取引先、地域社会・行政、社員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。この目的を達成するために、複数の社外取締役および社外監査役を迎え、社外の有識者の意見を積極的に経営に取り込み、経営の活性化と透明化を実現するとともに、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、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

コーポレート・ガバナンスの強化

日清食品グループは、かねてより社外の有識者の意見を積極的に反映し、経営の透明化を図っています。2009年度から2010年度にかけて社外取締役と社外監査役を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、チェック機能を一層強化してきました。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年より執行役員制度を導入しています。

内部統制システムの整備

日清食品グループは、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。

コンプライアンスの強化とリスクマネジメント

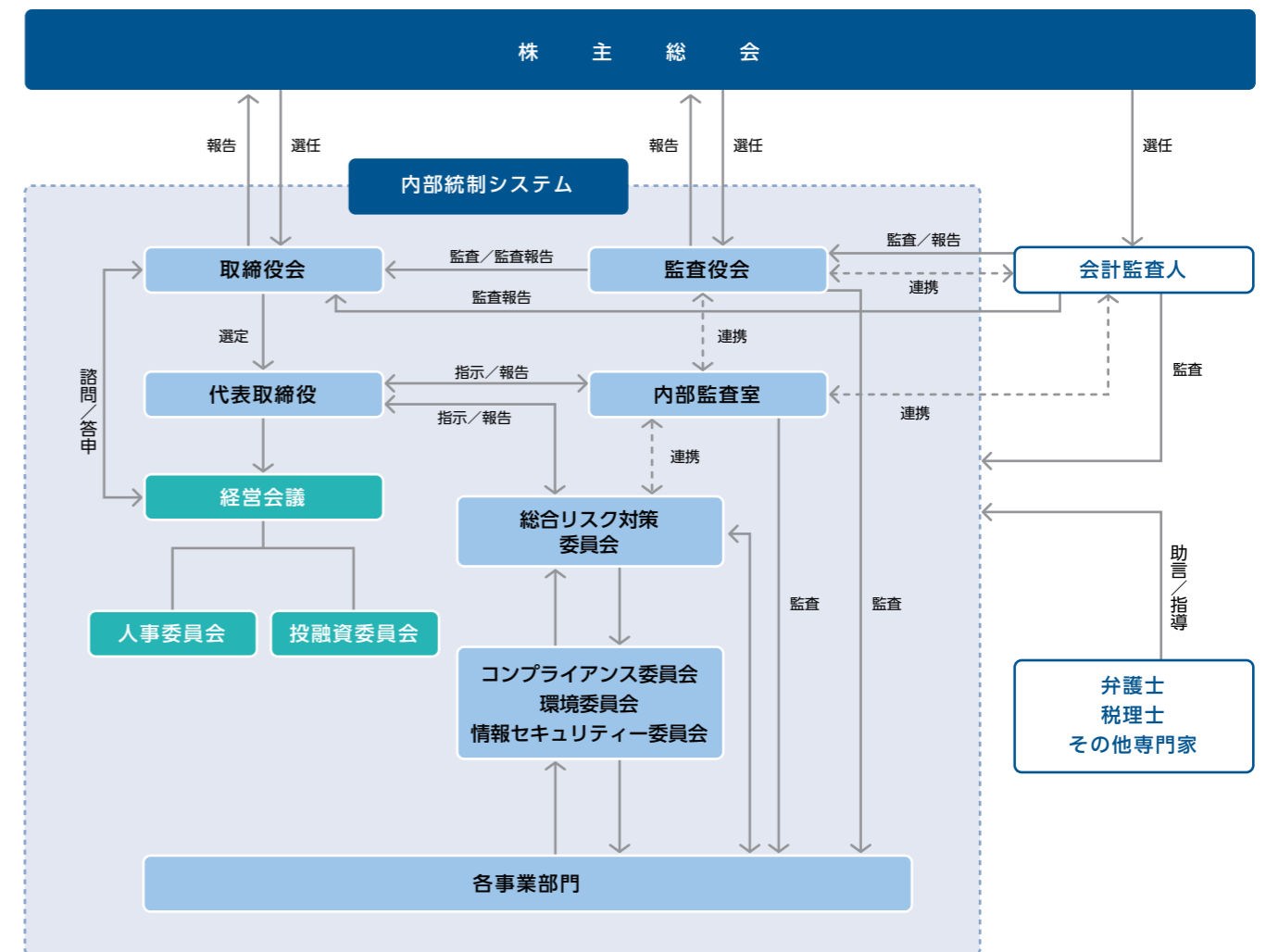
日清食品グループは、内部統制システム構築の一環として、グループ全体のコンプライアンス体制の強化を図っています。当社グループのすべての役員および社員は、「日清食品グループ倫理規程」に基づき、企業の社会的責任を自覚し、関係法令を順守するとともに、社会倫理に適した行動に努めています。また、各事業会社は「日清食品グループコンプライアンス規程」の行動規範に基づいて、原材料の仕入先や業務委託先などの取引先と公平・公正で透明な関係を築くとともに、法令および公正な商慣習に則った取引に努めています。

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

日清食品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」と「日清食品グループコンプライアンス規程」の基に、企業の社会的責任を深く理解し、関係法令を順守するとともに、社会倫理に適した行動の実践に努めています。2008年度の持株会社制以降、コーポレート・ガバナンスを強化してきました。

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。2012年4月には規程の一部を改定し、リスク発生時の情報伝達の内容とルートを確認しています。また災害時の迅速な対応と早期回復を目的に、2008年4月には「日清食品グループ災害対応規程」を制定しています。

個人情報の保護に関し、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。



ステークホルダーとの対話

日清食品グループは、お客様、株主・投資家、お取引先、地域社会・行政、社員など、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。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み、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しています。

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)⇒P.40
 - ウェブサイト、カスタマーメール ⇒P.40
 - イベント、キャンペーン
 - 対面販売
 - 食育活動(インスタントラーメン発明記念館、カップヌードルミュージアム⇒P.32~33、移動型食育活動⇒P.28~29、食の図書館など)
 - 食に関する講演会、学会

株主・投資家

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

- 【対話の手段・機会】
- 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室(お問い合わせ窓口)
 - IRサイト
 - アニュアルレポート、株主通信



「株主懇親会」でコミュニケーション促進

日清食品ホールディングスは、株主の皆さまから当社グループの経営や製品・サービスに関するご意見をお聞かせいただく機会として、年2回の「株主懇親会」を開催しています。株主懇親会には、当社役員・執行役員のほか、グループ会社の役員が出席し、株主の皆さまから直接ご意見を頂戴するほか、各社の製品をご試食いただいています。2011年度は6,151名の株主様にご参加いただきました。また、株主優待においては2011年度から、株主優待相当額を国連WFP協会への寄付としてご選択いただけるようになりました。

お取引先

公正な取引により、お取引先の皆さまとの良好な関係構築に努めています。

- 【対話の手段・機会】
- 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 ⇒P.28~29
 - アンケート
 - 調達
 - 賀詞交歓会・清睦会
 - 工場査察
 - 商談
 - 物流・倉庫関連
 - 方針説明・意見交換会

地域社会・行政

各事業所でそれぞれの地域の文化や特徴をふまえ、周辺地域の方々と相互理解を深め、豊かな地域社会づくりに貢献しています。

- 【対話の手段・機会】
- 災害救助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

地域社会・行政との協働の主な例

【環境活動、地域清掃】

百福士活動
自然体験活動指導者養成(⇒P.21)
インスタントラーメンのお湯でもSTOP温暖化(⇒P.22~23)
日清シスコ本社
大和川の清掃活動
明星食品神戸工場
工場周辺の清掃活動 など



【地域イベント協賛・参加】

日清食品ホールディングス
環境フェア in CHITOSE(主催:千歳市、10月15日)へ出展、日清食品グループの環境取り組みを紹介 など



【工場見学／教育関連】

日清食品
年間に約20校の小中学校の工場見学を受け入れ
日清シスコ本社
堺警察署の防犯活動に協力し、安全で平穏なまちづくりに貢献した事業所として大阪府警より表彰 など



食品安全研究所が日本動物実験代替法学会で優秀演題賞受賞

2011年11月10日から12日に開催された第24回日本動物実験代替法学会で、食品安全研究所品質保証部食品生化学グループが「p53R2遺伝子発現に基づくヒト細胞遺伝毒性試験(NESMAGET)」の研究成果で優秀演題賞を受賞しました。NESMAGET(⇒P.35)の試験期間を1日に短縮できる条件を発見し、ヒト細胞を用いた最も迅速な遺伝毒性試験法の開発に成功したことが評価されました。

社員

社員一人ひとりが自立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
 - 内部通報制度

第三者意見



鬼頭 宏 (きとう ひろし)

慶應義塾大学大学院経済学研究科博士課程満期退学。現在、上智大学経済学部教授。
 研究分野は経済史、歴史人口学、環境歴史学。
 主な著書に『人口から読む日本の歴史』（講談社）『2100年、人口3分の1の日本』（メディアファクトリー）、『図説人口でみる日本史』『環境先進国 江戸』（PHP研究所）などがある。

日清食品グループの創業者・安藤百福は「食足世平」「食創為世」「美健賢食」「食為聖職」の4つの言葉を掲げました。この「CSR報告書 2012」に目を通すと、創業65年目を迎えて、着実に創業者精神が実現されてきたことがわかります。この観点から、本年のCSRレポートについて意見を述べさせていただきます。

「チキンラーメン」の誕生は東京タワーが開業した1958年、「カップヌードル」が発明されたのは1971年。まさに高度経済成長の時代でした。所得上昇とともに、ライフスタイルも大きく変化しました。インスタントラーメンというと、子供の頃の米の配給制度の体験から、米の代用食程度にしか考えていませんでしたが、カップヌードルの出現は、野外活動やスポーツと結びついて、その地位を大いに高めたように感じます。「食足世平」が達成され、「食創為世」、すなわち新しい食の文化が創造されたのです。

食生活における栄養バランスなど、健康への配慮は不可欠と言えます。これまで、「美健賢食」への多面的な挑戦がなされており、食の安全への取り組みはもちろん、グループ各社がそれぞれの技術を活かして健康志向に対応した製品を開発しています。社会貢献の面でも、2008年から子供向けの食育活動が行なわれています。より美しく、より賢く、体にやさしい食べ方の知恵を世の中に一層、普及・浸透させることを期待しています。

インスタントラーメンは国際的にも食品としての地位を固めたようです。イスラム教徒が多いインドネシア向けには、宗教上、決められた方法で製造された「ハラール」食、インドのベジタリアン向けの野菜ラーメン等、食文化の多様性を尊重した海外戦略を評価します。

創業者精神の4番目「食為聖職」については、第1特集で取り上げています。国連WFP協会に協力した飢餓撲滅活動は、「食足世平」の実現が待ち望まれている地域が、現在もあるこ

とを訴えています。また昨年来、あらためて注目されているのが災害時の非常食としての役割です。東日本大震災被災地へのカップ麺の提供、キッチンカー派遣と迅速な貢献を果たしました。緊急時におけるインスタントラーメンの重要性と、社員には「食為聖職」の精神が改めて見直されたのではないのでしょうか。

報告書のもうひとつの柱は地球環境への対応です。生産、製品、物流、オフィスのそれぞれの面で懸命な取り組みが行なわれています。中期目標の最終年度となった2011年度は、廃棄物の削減と再資源化、包材の削減、グリーン調達の実施、環境法遵守、環境コミュニケーションの推進の項目で目標が達成されました。今後も引き続き、継続的な取り組みが行われることを期待しています。

企業マネジメントにおける「サステナビリティ」の重要性がトップメッセージで語られています。サステナビリティは、地球環境についても、地域社会についても重要ですが、企業自体についても言えることです。その実現のためには利益を上げることはもちろんですが、コーポレート・ガバナンスと公正な事業遂行が求められます。そしてそのためには、すべての社員がハッピーであることが前提になるのではないのでしょうか。

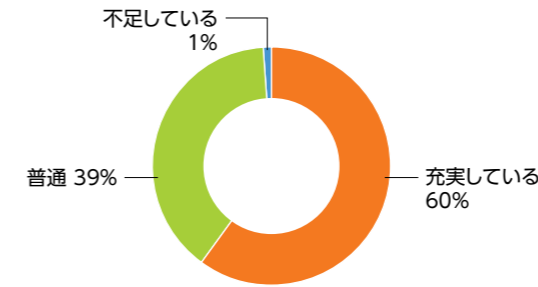
この点で、日清食品グループの、社員の意欲と自立を尊重した人事制度、幅広い研修・教育による人材育成は大いに役立っているように感じられます。海外赴任にともなう帯同家族への研修や、育児短時間勤務制度は、ワーク・ライフ・バランスの観点から高く評価できます。「百福士プロジェクト」で紹介されている社員のさまざまなボランティア活動報告を読むと、こんなに楽しそうな会社で作られる製品はきっとおいしいにちがいない、と思えてきます。ハッピーな社員がハッピーな世界を創るという取り組みが、今後もますます広がっていくことを期待しています。

「日清食品グループ CSR 報告書 2011」アンケート集計結果

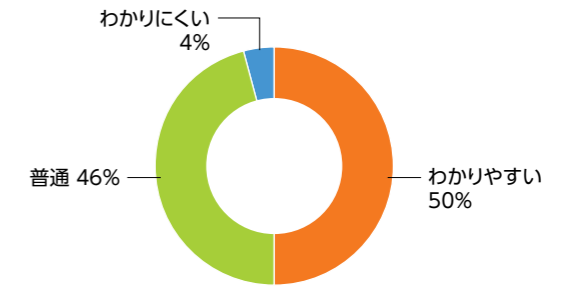
「日清食品グループ CSR報告書2011」へのアンケートにご協力いただき、誠にありがとうございました。社内外の593名の方々より、貴重なご意見・ご感想をお寄せいただきました。皆さまからのご意見・ご感想を参考に、今後もより良い報告書の作成を目指してまいります。

1. 報告書について

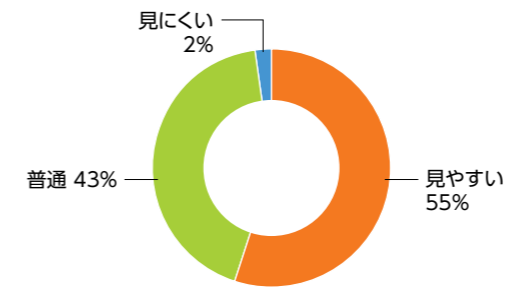
(1) 情報量



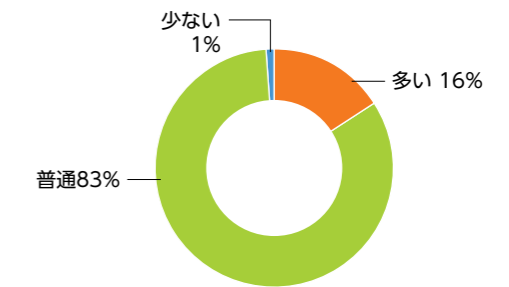
(2) わかりやすさ



(3) 見やすさ

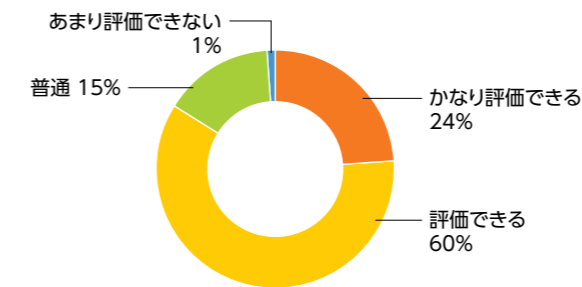


(4) ページ数

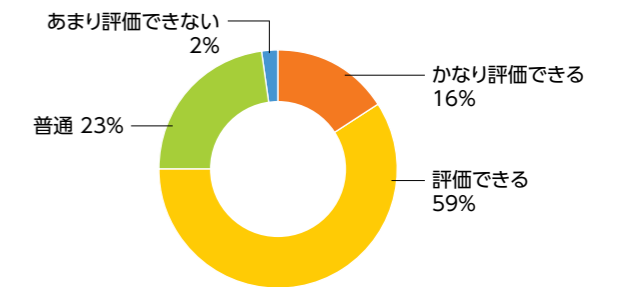


2. 弊社の事業活動および情報開示について

(1) 事業活動について



(2) 情報開示について



頂戴した主なご意見

- 見出しやレイアウトに変化をつけて好奇心を感じる内容にして欲しい。
- グループ各社の取り組みを載せて欲しい。
- 1ページに情報量が多くてわかりにくい。
- 製造だけでなく、いろいろな活動をしていることがわかった。
- 具体的な改善事例があってわかりやすい。

CSR報告書2012における主な改善点

- 日清食品グループの幅広い事業活動とCSR活動が伝わるように、ステークホルダーとの対話やグループ内各社の具体的な取り組みやトピックスを写真つきで取り上げました。
- 最後まで興味をもって読んで頂くために、読みやすさを追求し、基本レイアウトと文字の配置、デザインにより一層の配慮をいたしました。

会社概要

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 (2012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
設立 1948年9月
資本金 25,122百万円

本社 東京本社 東京都新宿区新宿6丁目28番1号
大阪本社 大阪市淀川区西中島4丁目1番1号
連結従業員数 7,533名

日清食品グループ会社 (2012年3月31日現在)

国内関係会社 (29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・ディ食品(株)
- 香川日清食品(株)
- 日清エンタープライズ(株)
- 味日本(株)
- 明星食品(株)
- 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)
- 三重日清食品(株)
- (株)ニッキーフーズ
- (株)サークルライナーズ 他2社

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・アジアノット アリメントス Ltda.
- ニッシンコマースS.A.de C.V.

他1社

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 他6社

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. 他6社

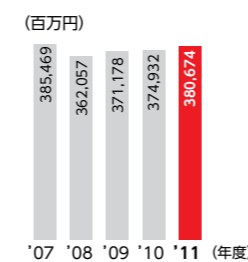
欧州地域

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

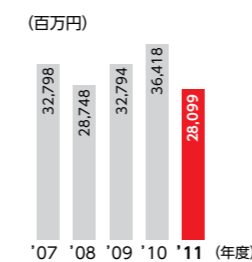
(注) ● 印は連結子会社
● 印は持分法適用会社
● 印は非連結子会社

業績(連結) (2012年3月31日現在)

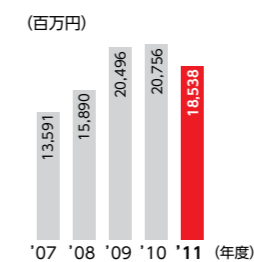
売上高



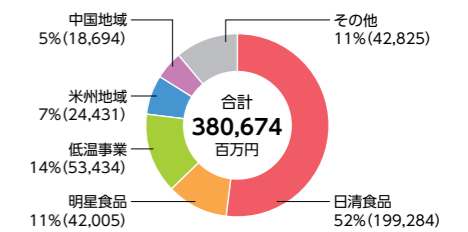
経常利益



当期純利益



セグメント別売上構成比2011年度



 **日清食品ホールディングス**

