

---

# 消費者志向自主宣言 フォローアップ活動報告書

---

2019年度

株式会社日清製粉グループ本社

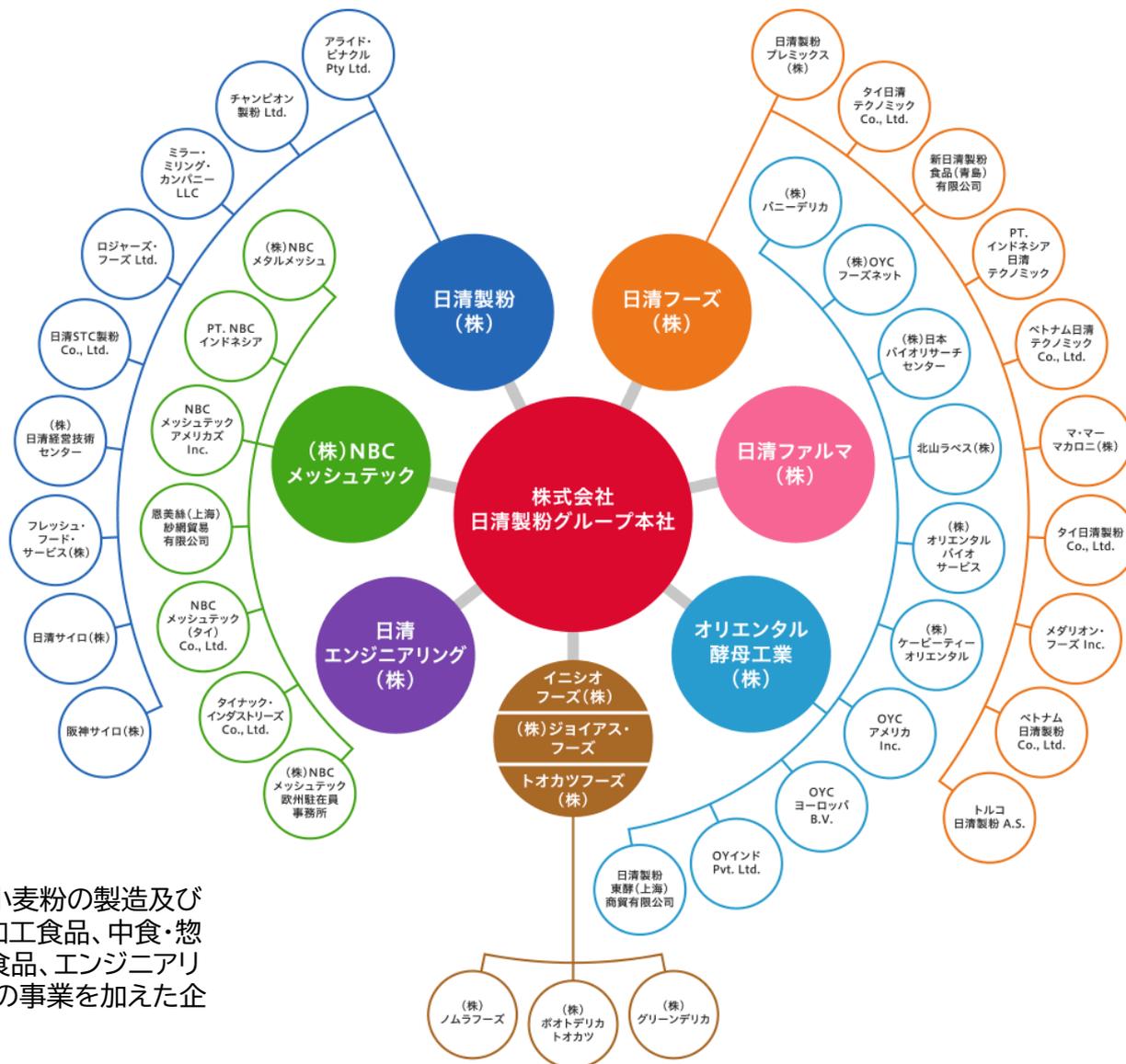
2020年9月



# CONTENTS

日清製粉グループについて	2	お客様の声を活かす取組み	10
経営トップのコミットメント	3	健康的な社会・生活の構築に向けて①	11
CSR重要課題と取組み施策	4	健康的な社会・生活の構築に向けて②	12
コーポレートガバナンスの確保	5	消費者との双方向コミュニケーション	13
地球環境保全に向けて	6	次世代育成に向けて	14
環境負荷低減に向けた製品の提供	7	海外地域社会への貢献	15
消費者志向を持った人材の育成と社内浸透	8	エシカル消費への貢献①	16
安全・安心かつ高品質な製品の提供	9	エシカル消費への貢献②	17

# 日清製粉グループについて



日清製粉グループは、小麦粉の製造及び販売を主な事業とし、加工食品、中食・惣菜、酵母・バイオ、健康食品、エンジニアリング、メッシュクロス等の事業を加えた企業グループです。

# 経営トップのコミットメント

## 消費者月間における社長メッセージの発信

消費者志向を改めて社員に周知し浸透を図るため、5月の消費者月間に社長メッセージを社内へ発信しています。2019年度は、消費者全体の視点に立ち、持続可能なより良い社会の実現に向けて社員一人ひとりが具体的に取り組んでいくべきという旨を、社内イントラネットの掲示板に掲示するとともにメールでも発信しました。

## 「K's Lunch」による社員との意見交換

経営トップが自身の考えを直接伝えるとともに社員の声を直接聞き、経営施策の一助として働きがいのある組織風土を醸成する目的で、昼食を囲みながら社員と社長が様々な話題を意見交換する「K's Lunch」を2019年11月より実施しています。日清製粉グループ本社在籍の社員を対象に、2019年度は10回実施し約100名の社員が参加しました。

## CSR推進体制

日清製粉グループが各ステークホルダー(お客様・株主・社員・取引先・社会)から支持され、時代と社会の要請に応えていくために、取締役会の下に社会委員会を設置しています。当社グループの「企業理念」「企業行動規範及び社員行動指針」にもとづき、グループ各社、各役員・社員が日常の業務において主体的に実践すべきCSRの取組みを促進する体制を構築しています。

## CSR重要課題

日清製粉グループの事業に関連し、優先して取り組むべき社会課題として5つの「CSR重要課題」を2019年3月に特定しました。社会環境の変化を踏まえ、定期的に見直していきます。

日清製粉グループのCSR重要課題	SDGsへの貢献分野
<b>安全で健康的な食の提供と責任ある消費者コミュニケーション</b> ・食品安全の確保、適切で誤解を与えない食品表示 ・責任あるマーケティングの推進 ・消費者の健康的な食事や健康増進に資する製品・技術の開発等 ・徹底的な消費者・顧客志向を尊重する消費者志向経営の推進	
<b>安定的かつ持続可能な原材料の調達推進</b> ・サプライチェーン全体での責任ある調達活動の推進	 
<b>食品廃棄物、容器包装廃棄物への対応</b> ・食品廃棄物の排出量削減 ・プラスチック製容器包装の再検討	
<b>気候変動及び水問題への対応</b> ・エネルギー効率向上・CO2排出量削減、省エネルギー技術の開発、HFC冷媒の段階的な廃止 ・水リスク対応等	 
<b>健全で働きがいのある労働環境の確保</b> ・ダイバーシティ推進、適正な労働時間管理、ハラスメントの禁止 ・労働安全衛生の確保、児童労働及び強制労働の排除 ・腐敗・贈収賄等の防止等	 

# CSR重要課題と取組み施策

安全で健康的な食の提供  
と責任ある消費者コミュニ  
ケーション

P5:  
コーポレート  
ガバナンスの  
確保

P8:  
消費者志向を  
持った人材の  
育成と社内  
浸透

P9:  
安全・安心か  
つ高品質な製  
品の提供

P10:  
お客様の声  
を活かす取組み

P11-12:  
健康的な社  
会・生活の構  
築に向けて

P13:  
消費者との双  
方向コミュニ  
ケーション

P14:  
次世代育成に  
向けて

P15:  
海外地域社会  
への貢献

P16-17:  
エシカル消費  
への貢献

安定的かつ持続可能な  
原材料の調達推進

P9:  
安全・安心か  
つ高品質な製  
品の提供

P16-17:  
エシカル消費  
への貢献

食品廃棄物、  
容器包装廃棄物への対応

P6:  
地球環境保全  
に向けて

P7:  
環境負荷低減  
に向けた製品  
の提供

P14:  
次世代育成に  
向けて

P15:  
海外地域社会  
への貢献

気候変動及び水問題への  
対応

P6:  
地球環境保全  
に向けて

P7:  
環境負荷低減  
に向けた製品  
の提供

健全で働きがいのある  
労働環境の確保

P5:  
コーポレート  
ガバナンスの  
確保

P8:  
消費者志向を  
持った人材の  
育成と社内  
浸透

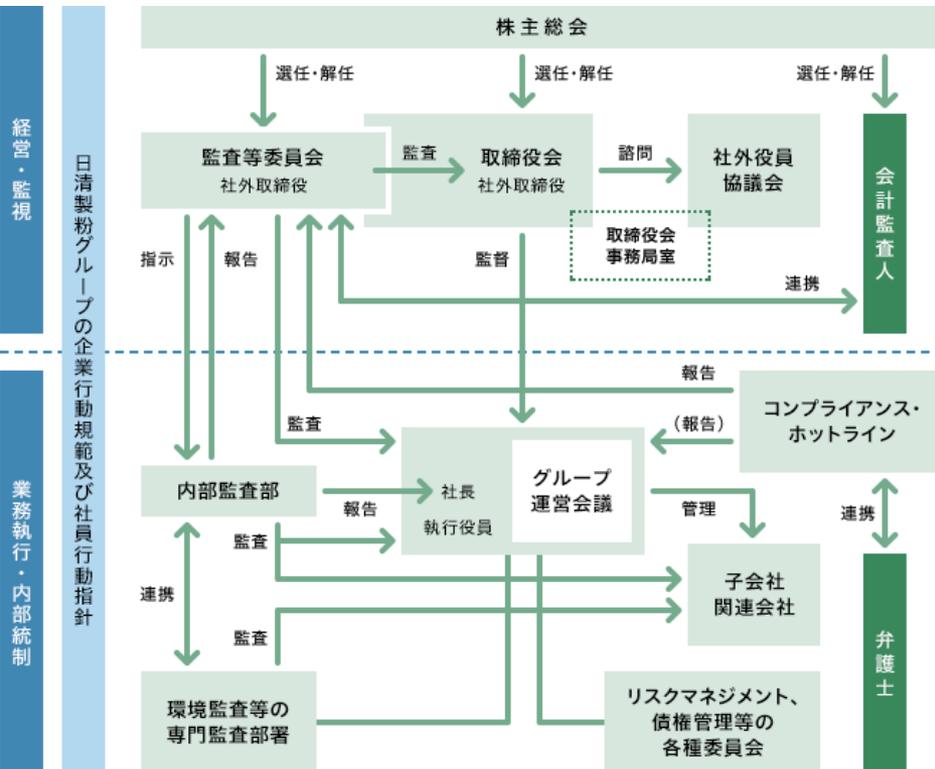
P11-12:  
健康的な社  
会・生活の構  
築に向けて

# コーポレートガバナンスの確保

## 日清製粉グループの業務執行体制、経営・監査及び内部統制の仕組み

日清製粉グループでは、機能的な経営体制の整備と責任の明確化を図るとともに、株主をはじめとする各ステークホルダーの立場を尊重し、透明性が高く、迅速かつ適切に意思決定を行う経営を推進することをコーポレートガバナンスに関する基本的な考え方としています。

2019年6月26日開催の定時株主総会において、監査役会設置会社から監査等委員会設置会社に移行し、下記の体制に変更しました。



## コンプライアンス・ホットライン制度

万一、法令違反や行動規範・行動指針を逸脱した不正行為、企業倫理に反する行為が行われている、またはそのおそれがある場合には、関係部署等による組織的解決を図ります。問題を埋もれさせず、早期解決を図り、または未然に防ぐために、別ルートで問題を取り上げ対処する方策として、社員と取引先を対象に2003年より「コンプライアンス・ホットライン(内部通報)制度」を導入しています。

## コンプライアンス意識の醸成

日清製粉グループでは新入社員、若手社員、新任管理職の3階層に分けてコンプライアンス研修を年1回ずつ実施しています。新入社員研修では「規範・指針」に加えて、法規範や各種社内規程について解説しています。若手社員研修では企業法務とコンプライアンスについての事前eラーニングと集合研修、新任管理職研修では最新のケーススタディ等を用いた集合研修を実施し、社員のコンプライアンス意識の醸成を図っています。

## グローバルガバナンスの強化

日清製粉グループの海外子会社の代表者を集めた「グローバル・フォーラム」を、2014年度より毎年開催しています。当社グループの経営方針や各社の課題を共有することで、グローバルガバナンスの強化を図っています。

## 環境や品質保証に関する専門監査の実施

日清製粉グループは法令順守、事故発生防止の観点から、内部監査部による監査だけでなく専門的な見地を持つ部署による様々な専門監査を行っています。環境法令等の遵守の状況等を監査する「環境監査」や、消費者視点に立った品質保証に基づいて製品安全を確保することを目的とした「品質保証監査」があります。専門監査は一部を除いて被監査部門へ予告なく実施し、グループ全体の総合的なレベルの維持・向上を図っています。2019年度は、環境監査を26事業場で、品質保証監査を79事業場で実施しました。

# 地球環境保全に向けて

企業活動によって生ずる環境への影響は地球環境全体にも影響することを認識し、自主的・積極的に廃棄物やCO2を削減するとともに、資源やエネルギーの有効活用を図る等の環境保全活動を推進することで、企業活動と社会の持続性との両立を図っています。

## 社会状況に合わせた環境基本方針の改定

日清製粉グループでは、環境経営への具体的な考え方を「日清製粉グループ環境基本方針」として1999年4月に定めています。地球環境の変化や国際的な温暖化防止対策の展開等の社会的状況と照らしあわせ、2019年度に改定を行いました。



## フロン類の適正管理と排出削減

日清製粉グループでは、国内外の全事業場において、対象となるフロン使用機器の管理台帳等を整備しており、機器の点検や更新、廃棄に至るまでの管理を確実に実施するため、自主的な管理基準を設定してフロンガス漏洩防止に努めています。

また、今後の冷媒転換や機器更新に際してはノンフロン化を推進するとともに、機器の冷媒に使用されているフロンガスのうち、特定フロン(HCFC)を使用している機器については、計画的な設備投資により、2030年までに全廃することを目標としています。

### ■2019年度実施例

2019年11月に本社地区にある全ての給茶機(全25台)をノンフロン機に変更しています。

## 地球温暖化の緩和策

地球温暖化対策として、国内外全ての日清製粉グループの事業場を対象とする2030年までの中期目標を策定しています。目標の対象は、GHGの算定対象である6種類のガスのうち、当社グループで最も排出量が多いCO2について目標を定めています。

### ■中期環境目標

- ・2030年度までに2013年度比でCO2総排出量26%削減(国内)
- ・2030年度までに2013年度比で原単位7.8%削減(海外)

### ■2019年度実績

- ・国内CO2総排出量:194千t-CO2 (2013年度比で16%削減)
- ・海外原単位:0.039t-CO2/t(生産量)(2013年度比で17.5%削減)

## 廃棄物削減と資源循環

循環型社会形成のための資源の有効利用について、2030年までの中期目標を策定しています。2020年度までに各事業場単位でゼロエミッションを目指しています。生産工程からの排出物をできるだけ少なくするとともに、製品の包装材料の使用量の低減に努めることにより、グループ事業全体からの資源有効利用を推進しています。

### ■中期環境目標

- ・グループ全体でゼロエミッションを維持する(国内)
- ・2020年度までに事業場単位(国内)でもゼロエミッションを達成

### ■2019年度実績

- ・グループ全体(国内)でゼロエミッションを達成
- ・事業場単位(国内)でもゼロエミッションを達成

# 環境負荷低減に向けた製品の提供

## 製品収益の一部を自然保護団体に寄付

公益財団法人日本自然保護協会が、海洋環境保全推進月間である6月に実施する「全国の砂浜・水辺の自然保護やクリーンアップ活動等」に対して、「日清 クッキング フラワー® 詰め替え用」と「日清 水溶きいらすの ところみ上手 詰め替え用」の収益の一部を寄付する取組みを2019年6月から実施しました。

本体(ボトル)と比較してプラスチックの使用量が少ない「詰め替え用」を対象とすることで、環境に配慮した製品の利用をこれまで以上に促進することを目指しました。



## 容器包装の省資源化

「水溶化キューテン」の容器包装を2020年3月から省資源化しました。環境に配慮し、ポリ容器、ラベル、化粧箱、ポリ緩衝材をなくして、従来よりも簡素な袋包装に変更しました。



## 暑さ対策に有効な環境製品の提供

「フラクタルひよけ」は、自然の樹木が有する「フラクタル」の概念を取り入れ、降り注ぐ日光をカットしつつ独特の切れ間から風と光を通し、木々がつくる緑陰や風通しを再現するひよけです。京都大学と株式会社ロスフィーとで共同開発し、使用される布地は日清製粉グループのNBCメッシュテックが素材の製織技術を活かして加工・製造しています。



フラクタル図形

月島第二児童公園  
「太陽のマルシェ」にて



電気等の動力を必要としない「フラクタルひよけ」は、風を受けて自熱を発生するため、熱の発生を抑え、一般的なひよけやテントに比べて優れた冷却効果を発揮します。冬場は放射冷却を防ぐ効果もあり、季節を問わず活躍する省エネツールとして活用でき、様々なイベントで活用いただいています。2019年度は、20か所以上のイベントや施設で利用いただきました。



東京ドームシティに併設された  
アミューズメント施設「ラクア」  
のステージ広場にて

# 消費者志向を持った人材の育成と社内浸透

## CSRに関する意見交換会の実施

日清製粉グループでは、毎年10月を「CSR推進月間」と定め、CSR推進の強化を図っています。2019年度は、事業場長によるメッセージ発信、当社グループの「規範及び指針」や地球環境・人権尊重等身近な社会課題テーマについての部署単位での意見交換会等を実施し、国内外の部署から合わせて626件の活動報告がありました。



部署単位での意見交換会

## 消費者志向や消費者行政に関する積極的な情報発信

日清製粉グループでは、消費者の意識や社会の潮流等を的確に見極め社内への指示を行うとともに、消費者との双方向コミュニケーションを実施する等社内外へ働きかける組織として、経営直轄のCR(Consumer Relations)室を設置しています。さらに、グループ内で適切に情報共有等行うため、事業会社及び主要部署に消費者担当を配置し、横串での連携を実施しています。

CR室では、消費者行政の動きや消費者とのコミュニケーション活動等の情報を、毎月「CR Monthly Report」としてまとめ、全社に発信しています。2019年度は、各社各部署の消費者担当から消費者志向への想いを語ってもらう連載も実施しました。また、消費者行政に関する重要事項は、経営層や各社各部署の消費者担当に伝え、必要な対応等について議論するとともに、年に2回消費者担当を集めた会議を実施し、消費者志向の社内浸透施策等について意見交換を行っています。



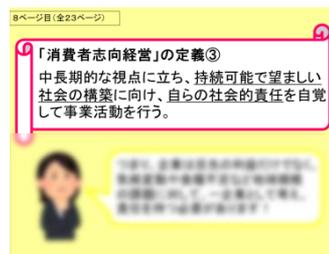
「CR Monthly Report」  
2020年3月号

品質保証部長からの消費者志向経営への想いや、当社製品に対する消費者との意見交換会について掲載しています

## 社員一人ひとりの消費者志向を向上させるための活動

日清製粉グループでは、消費者庁の定める5月の「消費者月間」において、社員一人ひとりの消費者志向への意識を向上させるための取組みを毎年継続して実施しています。

2019年度は、当社グループの消費者志向活動について各社ごとのポスターを作成し、全国の事業場に掲示を行いました。また、消費者志向経営や関連するSDGs等についてのeラーニングを自作し、グループ内に展開、2,511名が受講しました。消費者志向に関するeラーニングは2019年度から始め、アンケートで消費者志向の社内浸透状況を確認し、結果のフィードバックを行いました。



消費者志向経営やSDGsに関するeラーニング



消費者志向活動に関するポスター



消費者月間講演会

社外専門家を招いた消費者志向に関する講演会も毎年開催しており、2019年度は産経新聞文化部記者である平沢裕子氏に講演いただきました。

# 安全・安心かつ高品質な製品の提供

日清製粉グループは、「今、あなたが行っている仕事を、消費者の皆様にきちんと説明できますか」を合言葉に、社員一人ひとりが「消費者視点の品質保証」を実践し、高い安全性と品質の維持を図っています。

## 新規原材料・新製品への評価システム

新規原材料・新製品は、「セーフティレビュー」で安全性を総合的に評価しています。  
 法令遵守(食品表示法、景品表示法に基づく食品表示の確認等)や食品としての安全性を様々な角度から評価し、これに加えてユニバーサルデザインや環境配慮(包材の重量・容積の削減やリユース性)等、幅広く評価することにより、安全で高品質な製品の提供に努めています。

## 「お客様の生の声」を聴く品質保証研修の実施

開発から製造・物流・営業まですべての業務に携わる社員を対象に、「消費者視点の品質保証」を実践するための「品質保証研修」を実施しています。毎年、お客様相談室に寄せられた「お客様の生の声」とその対応事例を紹介することにより、消費者視点の重要性に対する社員の理解を深めています。  
 また、毎年11月には、eラーニングによる品質保証研修も実施し、2019年度は4,267名が受講しました。

## 国産小麦の品質向上の取組み

国産小麦の主産地である北海道に、北海道小麦センターを設置し、国産小麦の品質評価を行っています。関連省庁やJA等と原料小麦の品質や消費者のニーズについて定期的に意見交換し、国産小麦の品質向上・安定供給を目指しています。



北海道小麦センター

## 食品安全マネジメントシステムの活用

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000・FSSC 22000等の認証を、業界に先駆けて取得しています。この規格を維持・運用することで、継続的改善を行い、食品安全のレベルアップにつなげています。また、日本発の食品安全マネジメントシステムである「JFS-C」の認証を国内の食品会社として初めて取得し、日清製粉の国内全9工場で運用しています。

## 消費者視点での製品の合否判断

工場には、生産部門から独立し、消費者の視点から製品・品質をチェックする品質保証責任者が駐在しており、最終出荷判定を行っています。

## 重要品質事故に対する緊急対応体制

万一、製品の品質や食品安全に関わる異常事態が発生した場合、社員にはコールセンターへの報告を義務付けています。コールセンターへの直接通報と職制を通じた通報ルートに加え、品質保証ルートの3本のルートでの連絡が義務付けられています。

通報を受けた経営トップは事態の状況を考慮し、必要と認めた場合は対策本部を設置します。製品品質や食品安全に関する事案の場合は、重要品質事故対策本部を立ち上げ、詳細な事実確認、原因調査、回収の検討、再発防止対策に取り組み、できるだけ迅速な問題解決にあたります。



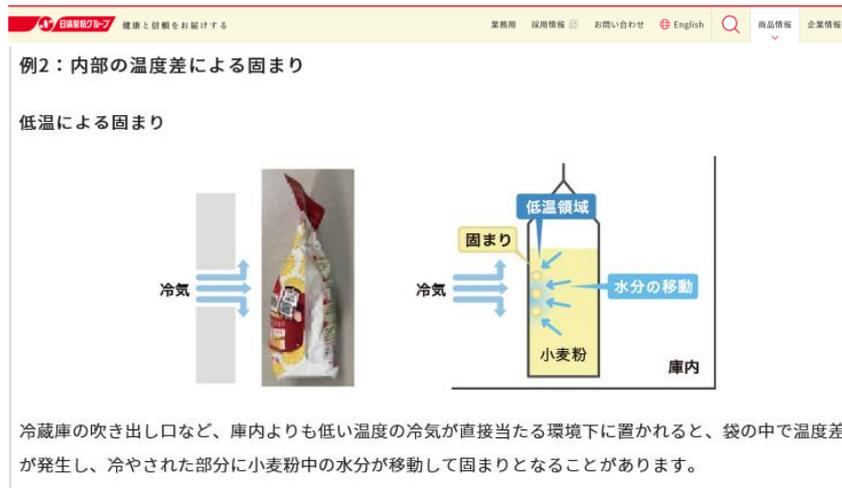
# お客様の声を活かす取組み

## 「品質改善会議」の実施

日清フーズでは、お客様相談室を中心として品質保証及び品質管理担当が集まって消費者からの声を検討し、企画・開発・生産の各担当者と共に製品・サービスの改善につなげています。

## Webサイト「お客様窓口」での情報提供

お客様より「小麦粉を使おうとしたところ、中から白い固まりが出てきた」とのご指摘をいただきました。この固まりは小麦粉が固まったもので、再現試験の結果、保管時の温度変化により発生することが分かりました。2019年度は、この事象について広く消費者に知っていただけるよう、日清製粉グループWebサイト「お客様窓口」の“よくいただくお問い合わせ”に、Q&Aと説明を追加しました。消費者の「食の安全」に対する関心にお応えし、当社製品を安心してお使いいただくため、Webサイトやお客様とのコミュニケーションを通じた情報提供をより一層充実させていきます。



よくいただくお問い合わせ

<https://www.nissin.com/customer/faq/product01.html>

## 消費者対応ウェブシステム「CHORUS」による情報共有

お客様相談室にいただいた声は、社内ネットワークを利用した「CHORUS(消費者対応システム)」に集約し、情報共有を行っています。消費者対応が見える化し、各部門とのスムーズな連携、研究開発部門での消費者の声の把握、品質部門でのリスク管理の強化等に活用しています。



お客様相談室

## 「お客様の声検討会」の実施

消費者からのご指摘については、お客様相談室で日々受け付け、社内担当部署にて指摘品の現物確認、完了案件の振り返りを行い、常に発生状況を把握しています。毎週、関連部署の担当で「お客様の声検討会」を実施し、発生件数、指摘事項の内容確認、調査報告に対して消費者がご不満を感じた案件の確認等を行っています。情報の共有化を通じ、迅速で誠意ある対応を漏れなく行っています。

## 不在時でも受取可能な「ポストイン」できる製品に改良

日清ファルマでは、お客様より「宅配便だと荷物が届くときに家にいる必要があり不便」との声をいただいたことを受け、2020年3月から「水溶化Q10」の配送方法を、宅配便から不在時でも受取可能なポストインに変更しました。

簡易な容器包装にリニューアルし、配送用の段ボールをポストインタイプにすることによって、お客様の受取りの手間を省くとともに、宅配業者の再配達にかかる業務負荷の削減に貢献しました。



ポストイン用配送箱

# 健康的な社会・生活の構築に向けて①

消費者の健康への意識は年々向上しており、とりわけ日々の食事を通じて健康になりたいというニーズが高まっています。日清製粉グループはグループの総合力を発揮して、日々の生活のなかで消費者や社員等すべてのステークホルダーの健康に貢献していきます。

## 健康的な食生活をサポートする情報を提供するWebサイト「ウェルナビ」をオープン

これまでの事業活動から得た小麦や小麦の加工技術に関する知見を活かし、健康的な食生活に関する有用な情報をお届けするWebサイト「ウェルナビ」を2020年3月にオープンしました。パンやパスタ等で目にするのが増えた「全粒粉」についての豆知識やレシピを主にお伝えしています。また、ブームになっている「糖質制限ダイエット」のリスクについてもお伝えし、消費者の健康的な食生活に貢献できるよう努めています。



ウェルナビ

<https://www.nisshin.com/welnavi/>

## 社内食堂にてバランスの取れた定食を提供

「健康な食事・食環境」コンソーシアムが認証を行う、「健康な食事」(通称:スマートミール)を提供する「健康な食事・食環境」の認証を、本社地区の社員食堂において、最高位の星三つで2019年9月に取得しました。あわせて、2019年7月から9月の期間に、しっかり食べて内臓脂肪がつきにくい「花王スマート和食」の展開と内臓脂肪測定会を本社地区にて行い、内臓脂肪測定会には60名が参加しました。

日清製粉グループでは、提供する製品を通じてお客様に健康をお届けすることはもちろん、社員が健康で活き活きと働く環境の実現に向けて社員と会社が一体となって取り組む「健康経営」を推進しています。社長による「健康宣言」を発信し、社長をトップとした体制で関係各部署と連携しながら、生活習慣病予防や運動習慣の改善等に関する施策を実施しており、社員食堂での取組みもその一つとして、「食習慣の改善」を目的としています。

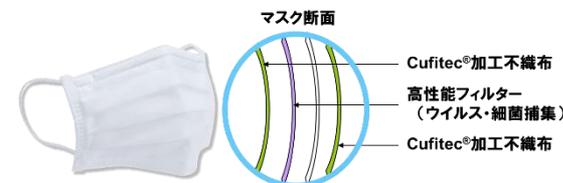
## 日清製粉グループ全社員とその家族の健康を守る無料相談サービス「first call」の導入

2019年9月、日清製粉グループ全社員とその家族が無料で医師による医療相談を受けることのできるサービス「first call」の提供を開始しました。社員とその家族の病気の予防・未病対策を支援することを目的としています。日清製粉グループは、「安全」「安心」「健康」をお届けする企業グループとして、消費者や社員等すべてのステークホルダーの健康に貢献していきます。

## 日本企業初 医療機器として米国食品医薬品局(FDA)の「抗ウイルス加工サージカルマスク」の認証を取得

マスクを外す際やマスクを廃棄する際に、マスクの表面に付着したウイルスが拡散し感染症が拡大するリスクを低減させることを目的に、日清製粉グループのNBCメッシュテックが開発した「Cufitec®(キュフィテック)高性能マスク」が、2019年に米国食品医薬品局(FDA)の抗ウイルス加工サージカルマスクの医療機器の認証を、日本企業として初めて取得しました。

本マスクは5日間ほど繰り返し使用が可能のため、災害備蓄用としてのストック量の削減や、廃棄ゴミ量削減等への貢献も可能です。



Cufitec®高性能マスク構造図

本マスクの国内外への展開を行うとともに、独自のウイルス・細菌制御技術「Cufitec®」を活用し、清潔・安心・快適な環境の実現を図っていきます。

# 健康的な社会・生活の構築に向けて②

## 健康づくりに役立つ情報を提供する 「健康実感パートナー リブロン」サイトをオープン

リブロンは、日清製粉グループの日清ファルマが展開する健康食品ブランドで、日本人の栄養不足解消を目的に開発し、1955年に発売した「リブロン小麦胚芽」で初めて名前が登場しました。2019年11月、ブランドをより身近に感じていただくと共に、消費者の健康づくりに役立つ健康情報を発信するため、「健康実感パートナー リブロン」のブランドサイトをオープンしました。また、2019年7月から通販会員向けに会報誌「リブロン」を隔月で発行していますが、健康で快適な毎日のヒントとなるよう、健康情報(元氣アップ講座)や旅の特集、年齢を重ねてもいきいきと活動している方のインタビュー等を掲載しています。



「健康実感パートナー リブロン」  
ブランドサイト  
<https://nisshin-livlon.com/>

## 「リブロン」ブランドで機能性表示食品を提供

2019年度、尿酸値が高めの方の健康をサポートするための「尿酸値が気になる方のアンセリン」と、年齢とともに増える目のトラブルに幅広く対応する「アイサポートプラス」を機能性表示食品として新たに発売しました。

「リブロン」ブランドの強化を通じて、「健康実感パートナー」として消費者一人ひとりの健康を確かな品質で支えていきます。



## 健康的な食生活をサポートする機能性表示食品の提供

日清製粉グループは、健康訴求とおいしさの両立を追求した機能性表示食品「カラダに、おいしいこと。」シリーズを、2019年、新たに発売しました。食の健康への意識が年々高まっている中、無理にカロリー制限をして偏った食事をする人や、極端に食事を減らす人が増えてきています。健康もおいしさもどちらも妥協せず、人生を長く豊かに楽しんでいただくために、当社製品を少しでも役に立てていただきたいと考えています。



食後の血糖値の上昇を抑制する機能があることが報告されている難消化性デキストリン(食物繊維)が含まれています

ビフィズス菌を増やすことで、おなかの調子を整えることが報告されているイヌリンが含まれています



おなかの調子を整える機能があることが報告されている難消化性デキストリン(食物繊維)が含まれています

食後の血糖値の上昇をゆるやかにすることが報告されているイヌリンが含まれています

# 消費者との双方向コミュニケーション

## 意見交換を重視した工場見学会の実施

食のインフラである小麦粉を提供する企業として、安全・安心のための努力や工夫をお伝えするとともに、消費者と直接コミュニケーションする場として、消費者団体等を招いた工場見学会を毎年実施しています。社員が生産現場を案内した後、意見交換を行い、消費者から質問や要望等を伺います。これには経営層も参加し、消費者との双方向コミュニケーションの場としています。



製造工程の見学



工場見学後の意見交換会

## 料理教室による消費者コミュニケーションの実施

小麦粉にもっと親しんでいただき、食の楽しさを広める活動として、「フラワー手づくり教室®」を1973年より開催しています。パン、うどん、ケーキ、パスタメニュー等を手作りする教室で、大人向けの教室に加えて「親子手づくり動物パンサマースクール」等の特別教室も実施し、幅広い消費者とのコミュニケーションの場としています。2019年度は、87回実施し、1,861名に参加いただきました。



「フラワー手づくり教室®」

## 小麦・小麦粉に関する学びの場の提供

製粉にまつわる幅広い知識を集約した製粉ミュージアムを、日清製粉創業の地である群馬県館林市に開設しています。各種映像・展示の他、「製粉ラボ教室」「小麦粉粘土教室」「クッキー教室」等、小麦と小麦粉について深く学び、親しむことができるワークショップやイベントを提供しています。本施設を通じて消費者へ様々な情報を発信しています。



新・旧製粉設備の展示

## 視覚障がい者との双方向の意見交換会を実施

視覚障がい者に対してサポート活動を実施している「きんきビジョンサポート」と、当社製品を使用した調理・意見交換会を2020年1月に実施しました。視覚障がい者から直接、日常の食生活で困っていることや不便なこと等を伺うとともに、当社の簡便な製品を調理・試食してもらい、意見・感想をいただきました。

通常のパスタ麺だと、茹で際に麺が鍋からはみ出てしまい焦げてしまうことが多いとのことでしたが、「『マ・マー Paletteシリーズ』のパスタ麺は、鍋に収まるサイズで丸く固まっているため茹でやすい」との声をいただきました。また、クッキングボトルシリーズについて、ボトルの形が一緒に区別がつきにくいとの意見をいただき、現在社内にて点字等ユニバーサルデザインの導入の検討を行っています。



茹で際に麺がはみ出ない  
フェットチーネのパスタ麺

この意見交換会は今回で2年目ですが、視覚障がい者の食生活の向上のためにさまざまな情報を提供するとともに、当社製品の使い勝手や表示の課題等を発見し、製品の改良や開発に役立てていきます。



調理の様子

# 次世代育成に向けて

## 食育や環境をテーマとした出張授業の実施

次世代を担う子どもたちに、さまざまな食べ物の原料となる小麦粉について知ってもらうとともに食に関心を持ってもらうため、小麦や小麦粉に関する講義や実験等の出張授業を、全国の小・中学生向けに実施しています。

また、子どもたちに自らできる環境配慮行動について考えてもらうため、東京近郊の中学校・高校を対象とした環境授業も実施しています。2019年度は、省エネかつ時短となる調理を体験したり、食品における容器包装の役割を考えてもらいました。



福岡県での出張授業



環境への配慮について考える学生たち

また、農林水産省や文部科学省をはじめとした府省庁等が連携して開催している「こども霞が関見学デー」に出展し、親子のふれあいを深め、子どもたちが夏休みに広く社会を知る体験活動の機会を提供しています。2019年度は農林水産省と文部科学省に出展し、製粉会社の役割を伝え、製粉工場では小麦が小麦粉になる流れを実際に体験してもらいました。



文部科学省でのブース出展



農林水産省での体験コーナー

## 九段中等教育学校とのキャリア教育の取組み

雇用に関する課題が大きな社会問題となる中、日清製粉グループでは子どもたちに対する早期段階からのキャリア教育が重要と考え、学校や地域等と連携したキャリア教育を行っています。

千代田区立九段中等教育学校では、千代田区及び近隣の企業、団体等への訪問を含めた学習活動を実施しており、当社グループでは2009年より本学校の生徒を受け入れております。

課題解決に向けて自分たちで取り組み、自ら行動しようとする意識を育てること、また、社会性育成の視点から、一連の学習を通して社会ルール・マナー教育を実践してもらうことを目的としており、2019年度は「中学校と企業が協力して行う地域貢献活動を企画しよう」と「千代田区のヒートアイランド現象の現状と対策」について考えてもらいました。

## パティシエを目指すチャレンジドを支援する取組み

年齢や性別、障がい、文化等の違いにかかわらず、一人ひとりが持てる力を発揮し活動できるユニバーサル社会の実現に貢献するため、パティシエを目指すチャレンジド(障がいのある方)を支援するプロジェクト「神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)」を、2008年より社会福祉法人プロップ・ステーションと日清製粉の主催で実施しています。

有名パティシエによる菓子づくりの技術だけでなく、作業効率アップのコツも伝えることで、障がい者パティシエの自立を支援しています。

2019年度は、東京・神戸・福岡の3会場で実施し、28名(うち、チャレンジド17名)の方に参加いただきました。



パティシエを目指すチャレンジド

# 海外地域社会への貢献

日清製粉グループの事業展開はグローバルに広がっています。各事業会社では、地域に溶け込み、地域の人々と共に「より良い社会を築く礎となり、企業価値を高める」という基本姿勢に基づき、健全な事業活動を通じた地域社会への貢献を目指しています。

## ロジャーズ・フーズ(カナダ)

2019年度は、社員が小麦粉を使ったお菓子作りを教える講習会等を周辺住民を対象に定期的に行いました。また、地域のイベントに参加し、自社ブースで地域の方々を対象にしたお菓子作りコンテストを行いました。

## ミラー・ミリング・カンパニー(アメリカ)

2019年度は、子どもへの虐待・ネグレクトを根絶し、強く健全な家庭を作ることを目的とする団体の活動にボランティア参加し、子どもたちへの食事やおやつを用意・提供、子どもたちとのふれあいを行いました。また、自分自身のベッドを持たない子どもたちに向けて手造りのベッドをボランティア活動として製作し、提供しました。さらに、フードバンクを行っている団体の活動にボランティアとして参加し、配布される食料品の仕分け・箱詰めを行いました。



ミラー・ミリング・カンパニー  
ミネアポリス工場



ミラー・ミリング・カンパニー  
ロサンゼルス工場

## 日清STC製粉(タイ)

2019年度は、仏教への信仰心の強い国柄であることをふまえ、地域の宗教施設・教育施設の維持・発展に貢献できるよう、寺院への寄付を中心に、学校や赤十字等の施設にも寄付を行いました。

## トルコ日清製粉(トルコ)

トルコで日本語を学ぶ学生を支援する目的で、大使館が主催しているアンカラ日本語弁論大会(年1回開催)に、トルコ日清設立時から毎年協賛しています。



2019年11月開催時の様子

## メダリオン・フーズ(アメリカ)

フードバンクへのパスタの寄付を10年ほど前から継続的に行っており、2019年度は約14トン(約8,000\$)相当の寄付を実施しました。

## タイ日清製粉(タイ)

2019年8月に、タイ日清製粉の所在地であるサムットプラカーン県の海岸で、マングローブの植樹活動に参加しました。このイベントは、近隣企業や学校が主体となって毎年行う自然保護イベントです。

2019年10月に、環境保護に関する出張授業を地域の子どもたちに実施しました。環境に関するビデオを視聴したり、ゲームやクイズを楽しんだりしながら、環境保護への啓発を行いました。



マングローブの植樹活動



環境保護に関する出張授業

# エシカル消費への貢献①

## 社内でのフェアトレードコーヒーの提供

エシカル消費へ貢献するとともに、社員のエシカル消費や発展途上国における人権尊重の理解を深めることを目的として、本社地区の社員食堂にてフェアトレードコーヒーを提供しています。フェアトレード認証を受けたコロンビア産・インドネシア産コーヒー豆を100%使用しています。2019年度は合計で、12,938杯のフェアトレードコーヒーが購入されました。

フェアトレードコーヒーマシン



## 被災地産品の社内販売及び共同購入

日清製粉グループでは、東日本大震災被災地域の産業や観光再生を継続的に応援することを目的に、岩手県、宮城県、福島県の事業者・生産者の物産を中心とした社内販売会や共同購入に、2015年より取り組んでいます。2019年度も、陸前高田市の地元産品の販売会を企画・運営している一般社団法人SAVE TAKATAを通じて社内販売会を4回実施しました。また、共同購入も実施し、社内にて詰め合わせギフトセットの販売を行いました。



海産物わかめスープ、わかめごはんの素、農産物米崎りんご、りんごジャム、りんごジュース、椿茶茶筒ティーバッグ等を社内販売会で販売しました

## 持続可能な地元経済の発展の応援

いわき市を中心とした地域では、東日本大震災の地震による被害や津波による塩害、原発事故による風評によって、生産者が農業を断念するケースが多く見られました。そこで、地域の農家や首都圏からのボランティアと協力し、無農薬にこだわって和綿「備中茶綿」を育て、収穫した綿花をTシャツや手ぬぐい、タオル等に製品化する「ふくしまオーガニックコットン・プロジェクト」が始まり、日清製粉グループは2014年からボランティアを派遣し、継続的に栽培活動を支援しています。

2019年度は、11月にオーガニックコットンの収穫作業ボランティアを派遣し、「特定非営利活動法人 広野わいわいプロジェクト」の方と一緒に収穫作業を行いました。

当社グループでは、このプロジェクトが持続可能な地元経済の発展や地域の生物多様性の保全、持続可能なライフスタイルの普及、手工芸による女性や障がい者の社会参加につながることを期待しています。



オーガニックコットン  
収穫作業をする社員



オーガニックコットン

## 障がいのある方の支援につながる商品の継続購入

東日本大震災の原発事故により避難した障がいのある方を支援しているNPO法人しんせい(第1回ジャパンSDGsアワード受賞)に対し、お菓子の商品開発や技術研修を行い、2019年度は商品購入を通して継続支援しました。

# エシカル消費への貢献②

## 生物多様性への理解を深める社内ワークショップの開催

日清製粉グループでは、毎年6月の環境月間において、社員に「生物多様性と地球環境」の理解を深めてもらい、持続可能な里山保全活動を支援していくため、森や里山についてのセミナー及び里山由来の苗木を使ったミニ盆栽(里山BONSAI)を作るワークショップを開催しています。本ワークショップは株式会社環境ビジネスエージェンシーと社会福祉法人進和学園に協力いただき、2017年度から継続的に実施しています。2017年度の第1回目から延べ74名の社員が参加しています。



端材を使って作られた1合枡のポットに、苗を植える社員



里山由来の苗木を使ったミニ盆栽

全国各地で里山が人々から見放され、そこに在る生態系や特定の植物が消失してしまう可能性が高いことを知り、自然共生の在り方や地球環境について考えるきっかけをセミナーと里山由来の苗木を使ったワークショップを通して伝えています。

使用される苗木は、里山ボランティアにより採取され、神奈川県福祉施設で大切に育てられた在来種です。里山BONSAIワークショップでの収益は里山整備費や福祉作業所の収入となり、持続可能な里山保全活動と福祉的就労のサポートにつながっています。

## 地産地消の意識向上を図る全国高校生料理コンクール

日清製粉グループは、高校生が地域の農産物・特産物に興味を持ってレシピを考え、調理することを通じて、地域の一員としての自覚や地産地消の意識向上を図ることを目的に、全国高等学校家庭クラブ連盟(略称:FHJ)が主催する「第50回 FHJ-日清製粉グループ 全国高校生料理コンクール」に単独協賛しました。このコンクールは1970年から継続して行われており、当社グループは第7回(1976年)から毎年協賛しています。

2019年のテーマは「みんなの笑顔がひろがる私の自慢料理 ~小麦粉と身近な食材を使って作る私のアイデアレシピ~」で、小麦粉や小麦粉製品と、地域の食材や旬の味覚を組み合わせた「私だけのレシピ」を、高校生を対象に募集しました。応募総数は258校より6,716作品と、多くの応募をいただきました。



みんなの笑顔がひろがる私の自慢料理 ~小麦粉と身近な食材を使って作る私のアイデアレシピ~



最優秀賞  
新潟花火パン  
~地域の伝統食材を使って~



優秀賞  
いちじくみそパイ



優秀賞  
タルト・オ・オベルジーヌ



FHJ賞  
佐賀の特産物で♪もちもちれんこんチヂミ



日清製粉グループ賞  
夏野菜のナスップルパイ  
~トマトのコンポート添え~



第50回記念特別賞  
阿波の特産プリンとタビオカ風ふわもちだんご

入賞レシピは日清製粉グループWebサイトで紹介しています

<https://www.nissin.com/entertainment/highschool/>