



日清製粉グループ<sup>®</sup>

---

---

# 消費者志向自主宣言 フォローアップ活動報告書

---

---

2020年度

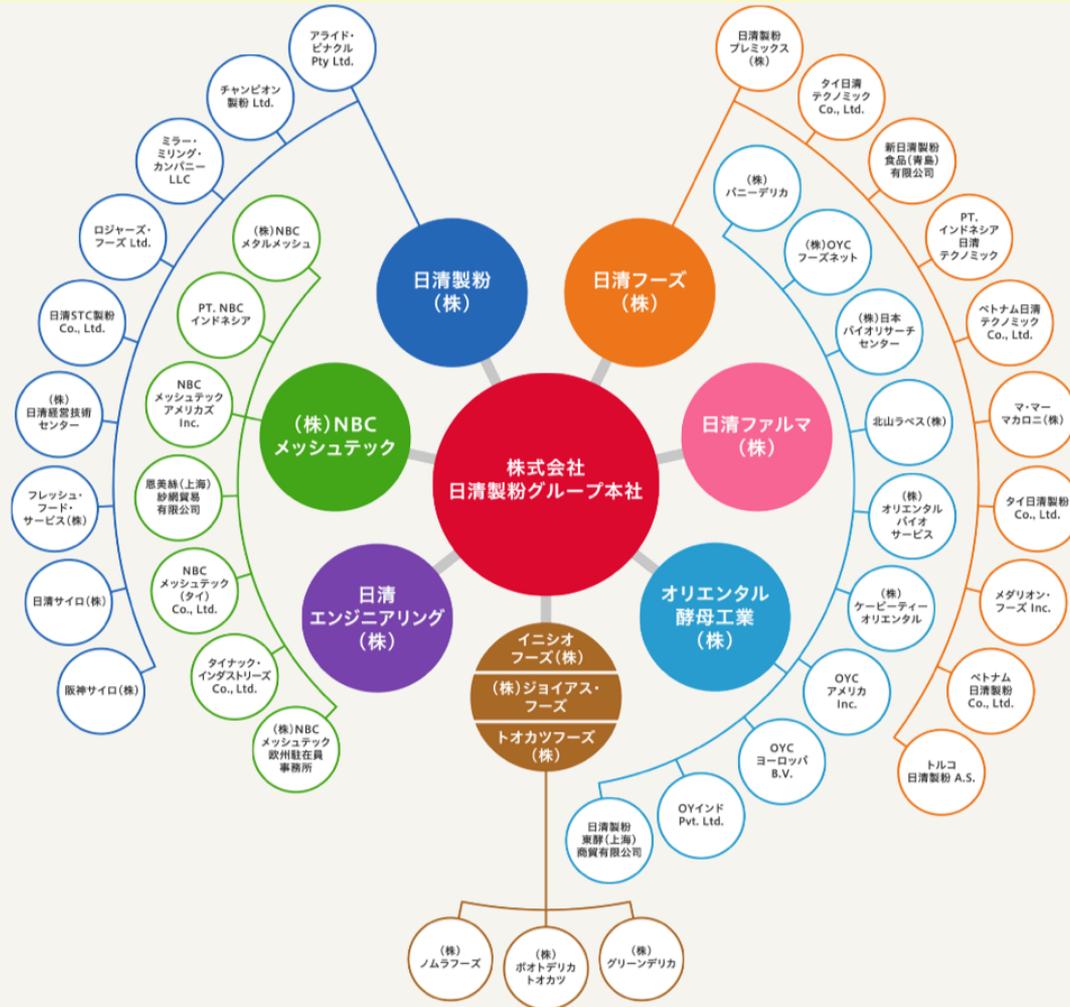
株式会社日清製粉グループ本社

2021年10月

# CONTENTS

日清製粉グループについて	2
消費者志向自主宣言	5
CSRの取り組み	6
コーポレートガバナンスの確保	7
消費者志向を持った人材の育成と社内浸透	9
国内地域社会への貢献	10
海外地域社会への貢献	12
お客様の声を活かす取り組み	13
消費者との双方向コミュニケーション	14
次世代育成に向けて	15
健康的な社会・生活の構築に向けて	16
持続可能な社会に向けて	18
環境負荷低減に向けた製品の提供	19
おわりに	21

# 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、酵母・バイオ、健康食品、中食・惣菜、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。

# 日清製粉グループについて

## 創業から120年

1900年、高品質な小麦粉の国産化と安定供給を目指して創立。常に社会課題と向き合い、「食のインフラ」を支える国内トップの製粉企業グループとして、多彩な事業を展開してきました。健康と信頼をお届けするために、蓄積された技術やネットワーク等を活かして、これからも日清製粉グループは挑戦を続けます。

## グループ事業

### 製粉事業



グループの中核を担う製粉事業では、主要食糧の業務用小麦粉を中心に、ふすま・胚芽等の小麦連産品、ライ麦粉等の原料素材を供給しています。製粉業界のリーディングカンパニーとして安定供給の責務を果たす一方、生産性向上の追求や、冷凍麺、ナポリピッツァ、つけ麺に代表される新しい食文化の創造等に取り組み、長年にわたり国内No.1のシェアを獲得しています。

加工食品事業では家庭用小麦粉のほか、家庭用・業務用のプレミックスやパスタ・パスタソースを中心に、バリエーション豊かな製品を「日清」「マ・マー」「青の洞窟」「ディ・チェコ」等のブランドで提供しています。なかでも業務用プレミックスは、お客様のニーズに応じたブレンドが可能であり、国内外においてさまざまな食シーンを提案しています。



### 加工食品事業

### 酵母・バイオ事業



酵母事業(食品事業)では、国内トップシェアの製パン用イーストに加えて、フラワーペースト、ベーカリー業界での利用にとどまらない総菜(調理フィリング)・マヨネーズ等、良質な食品素材を幅広く開発・提供。バイオ事業では、創薬研究の上流から下流までをカバーする多彩な製品・サービスをラインアップしています。

# 日清製粉グループについて

健康と安全を志向する社会のニーズに応えるため、健康食品や機能性食品素材に加え、医薬品原薬領域において高品質で安全な製品を供給しています。小麦研究から発展したビタミン研究、医薬品事業に携わりながら培った製剤技術や食品素材の精製技術等の固有技術やノウハウを活かし、新しい時代の健康ニーズに応える研究開発に挑戦し続けています。



健康食品

中食・惣菜事業



2016年に調理麺を得意とするジョイアス・フーズ、2019年に幅広いラインアップを持つトオカツフーズを連結子会社化したことで、すべての惣菜カテゴリーを供給する「フルラインアップ体制」を確立しました。トオカツフーズは国内屈指の総合中食サプライヤーとしてコンビニを中心としたデリカ惣菜事業と宅配ルートを中心とした冷凍惣菜事業に強みがあり、ジョイアス・フーズはコンビニ向けの調理麺において業界トップクラスの生産・供給能力を有しています。イニシオフーズは量販店や百貨店向けの和惣菜領域を担い、この3社で事業を展開することで、全国の食卓に多彩なおいしさを提供しています。

粉粒体ハンドリングをコア技術として、食品工場等のプラントエンジニアリング事業、自社開発した粉碎機や分級機等の機器製作販売事業、特徴ある自社機器を活用した粉体加工事業の3事業を中心に業容を拡大し、産業界のさまざまなニーズに応えるエンジニアリングサービスを提供しています。製パン・製麺・製菓工場をはじめ、チルド・冷凍食品や弁当・惣菜の工場といった多種多様な食品工場に加え、飲料、化粧品、化成品、電子材料、電池材料等のプラントを手掛けており、幅広い分野に進出しています。



エンジニアリング事業

メッシュクロス事業



ルーツは、小麦粉をふるい分ける“ふるい網”です。そこからスクリーン印刷用メッシュクロスの開発・製造へと進化し、小型化の進む電子部品や高精細化が進むプリント基板向けの印刷に対応できるメッシュクロスを開発するなど、着実に成長を遂げてきました。製織技術の更なる追求、進化にとどまらず、高度な加工技術や最先端ナノテクノロジーを組み合わせ、誰も想像しなかった新たな用途や多彩な価値を世界に向けて発信していくことを目指しています。

# 消費者志向自主宣言

## 理念

「信を万事の本と為す」と「時代への適合」を社是とし、  
「健康で豊かな生活づくりに貢献する」ことを企業理念として、  
生活産業をグローバルに展開してゆきます。

☞消費者志向の取組み <https://www.nisshin.com/csr/society/customer.html>

## 経営のトップコミットメント

日清製粉グループは、健康で豊かな生活づくりへの貢献を通じ、持続可能な社会の実現を目指します。

社会にとって真に必要な企業グループであり続けるため、食品安全、内部統制システムへの取り組み、コンプライアンスの徹底、環境保全・社会貢献・人権尊重等、企業の社会的責任(CSR)を果たしつつ、「安全」・「安心」・「健康」をお届けする企業グループとして、株主、顧客、取引先、社員、社会等のすべてのステークホルダーから積極的に支持されるべく努力を重ねております。



# CSRの取り組み

## 社会的責任を果たす目的と取り組み

「社員が誇りに思えるグループであり続けること、長期的に見たグループ価値を増大すること」を目的に社会的責任を果たすための取り組みを行っています。これは、各ステークホルダーや社会全体への責任を果たすことで、企業理念である『健康で豊かな生活づくりに貢献する』に寄与すると考えています。そのため、ステークホルダーや社会の声を聞き、双方向コミュニケーションを意識した活動ならびに、コンプライアンスやリスクマネジメントをはじめとしたコーポレートガバナンスの継続的な活動に取り組んでいます。

## CSR重要課題

日清製粉グループの事業に最も影響し、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。

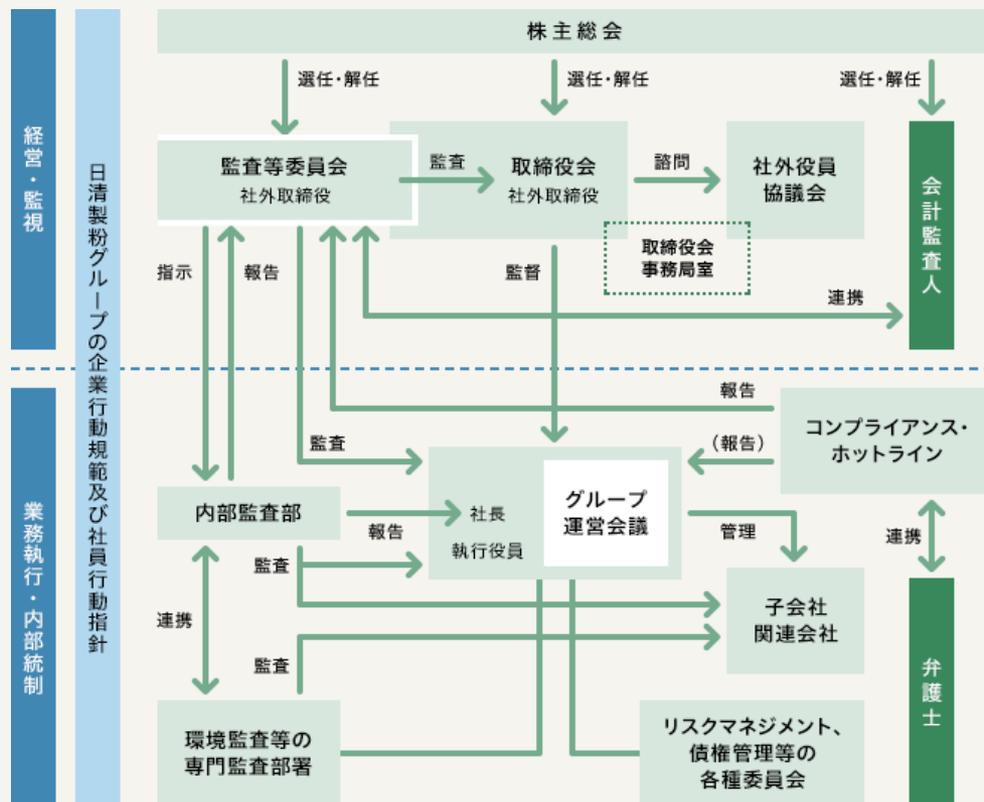
日清製粉グループのCSR重要課題	SDGsへの貢献分野
<b>安全で健康的な食の提供と責任ある消費者コミュニケーション</b> ・消費者視点の品質保証と品質保証体制の継続的強化 ・公正で責任ある消費者コミュニケーション ・小麦の成分を中心とした各種の健康機能性の研究開発	
<b>安定的かつ持続可能な原材料の調達推進</b> ・主要原料の小麦の持続可能な調達 ・公正で倫理的な取引を基本とした責任ある調達活動推進	 
<b>食品廃棄物、容器包装廃棄物への対応</b> ・食品廃棄物の削減を推進し、持続可能な食料システムの構築に貢献 ・サプライチェーン各段階のお取引先とともに、3R+Renewableを推進	
<b>気候変動及び水問題への対応</b> ・省エネ技術導入や再生可能エネルギー活用を推進し、脱炭素社会の構築に貢献 ・サプライチェーン各段階のお取引先とともに限りある資源である水の有効利用	 
<b>健全で働きがいのある労働環境の確保</b> ・人間性と多様性を尊重し、ワーク・ライフ・バランスに配慮した職場づくり ・社員一人ひとりが能力を発揮し、成長を実感できる人材育成 ・労働安全衛生管理活動の継続的な強化(労働災害発生ゼロ) ・働き方改革の推進	 

# コーポレートガバナンスの確保

## 業務執行体制、経営・監査及び内部統制の仕組み

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。

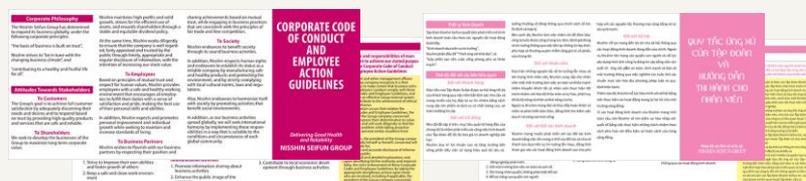
2019年6月26日開催の定時株主総会において、監査役会設置会社から監査等委員会設置会社に移行し、現在の体制となりました。



# コーポレートガバナンスの確保

## 倫理観の醸成とコンプライアンスの意識の向上

「企業行動規範・社員行動指針」の浸透のために、「規範・指針カード」を配布し、社員は常に携帯しています。当社グループでは10月を「CSR推進月間」と定め、浸透への取り組みとして「ケーススタディ」のイントラネット掲示や職場にてテーマを決めた意見交換を行い、社員一人ひとりが高い意識を持ち、業務のなかで問題点を自ら発見して改善できるよう取り組んでいます。「規範・指針カード」は、英語、中国語、ベトナム語など必要な言語に翻訳し、世界各国で働く従業員への浸透を図っています。また、新入社員、若手社員、新任管理職の3階層に分けた「コンプライアンス」に関する研修を毎年実施し、社員が繰り返し受講することでコンプライアンスの向上に取り組んでいます。



英語版

ベトナム語版

## 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。2020年度はオンラインにて開催しました。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

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。その中には、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。これらの専門監査は必要な指導・改善を行い、それをグループで横展開することにより、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。2020年度は、環境監査を9事業場、品質保証監査を34事業場で実施しました。(環境監査・品質保証監査ともに、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け多くの事業場で実施を延期しており2021年度以降順次延期分を含め実施)

「社員が誇りに思えるグループであり続ける」「長期的に見たグループ価値を増大する」ために企業統治(コーポレートガバナンス)と内部統制の強化が重要であると認識し、取り組んでいます。

# 消費者志向を持った人材の育成と社内浸透

## 消費者志向や消費者行政に関する情報発信

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を行うため、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。2020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や、他社様の消費者志向活動に関連する取り組みの掲載も実施し、消費者志向への重要性の認識や理解度を上げる取り組みを行っています。



2020年5月号のCR Monthly Report

## 社員一人ひとりの消費者志向を向上させるための活動

**「もったいない」から始めよう!**

先進国では飽食が問題となっていますが、世界のいたるところで飢饉や食糧不足に苦しむ人たちがいます。

たとえば、神田本社の地下食堂からの廃棄物量は、**ひと月あたり平均約1,450kg**です。多いと思いませんか? 少ないと思いませんか?

約1,450kgをサーティンアイスに換算すると...**約13,111個分!**

13,111個を積み上げると、**東京タワー47分もの高さ**になります!

私達は一人の消費者です。一人ひとりが消費者として、「もったいない」という考えのもと、必要を購入し、食べきることが大切です。「もったいない」という意識を持って行動を起こすことが、消費を過ぎた豊かな未来づくりに繋がる持続的な一歩になります。

2020年度人気投票1位の消費者志向活動ポスター

消費者庁が定める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り組みを毎年継続して実施しています。

2020年度は「食品ロス問題を始めとして、日々の事業活動が現在及び将来の社会や環境等とつながっていることを理解する必要がある、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」という旨の、社長メッセージ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。

上記以外にも、下記の取り組みを実施しています。

- ◆ 各社ごとに消費者志向活動についてのポスター作成と掲示
- ◆ 消費者志向経営について理解を深めるためのeラーニングをグループ内に展開・実施しました。
- ◆ 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実施。

# 国内地域社会への貢献

## 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。

2020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 トナリノを通じてりんごの社内販売会を実施しました。

また、東日本大震災の原発事故により避難した障害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ました。2020年度も「魔法のお菓子ぼるぼろん」を社内販売することで支援しました。これ以外にも、2020年度は「手づくりマスク」の社内販売による支援を行っています。



## 東日本大震災復興支援



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が協力し、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。

2020年度も、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、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。

# 国内地域社会への貢献

## 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、地域の一人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51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。

2020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248校より7,915作品と、多くの応募をいただきました。



健康と信頼をお届けする      ニュースリリース   商品情報   採用情報   お問い合わせ   English   🔍

グループについて   事業紹介   研究開発   安全・安心   IR情報   CSR   レシピ・エンタメ

ホーム / CSR / 全国高校生料理コンクール

### 全国高校生料理コンクール

2020年 第51回 FHJ-日清製粉グループ「全国高校生料理コンクール」受賞作品

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~

 <p><b>最優秀賞</b> 「たっぷりキャベツの八丁タルト」 愛知県立岩津高等学校 調理国際科2年 浮城 綾乃さん</p>	 <p><b>優秀賞</b> 「パンクリンケーキ〜ごぼう箱を添えて〜」 岐阜県立大垣桜高等学校 食物科2年 神谷 優咲さん</p>	 <p><b>優秀賞</b> 「平戸あごだしケーキサレ」 長崎県立平戸高等学校 総合学科3年 島田 香朋さん</p>	 <p><b>FHJ賞</b> 「しょうゆ豆といりこのキャラメルタルト」 香川県立石田高等学校 生活デザイン科3年 掛 美香さん</p>	 <p><b>日清製粉グループ賞</b> 「ゴマ麩と2種のキノコあんかけ」 三重県立相可高等学校 食物調理科3年 藤山 果音さん</p>
--	--	--	---	---

# 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。

## 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。2020年度はコロナウイルスの影響でWEB開催となりました。

## ロジャーズ・フーズ(カナダ)

これまで地域貢献活動として実施してきた社員によるお菓子作り講習会等は、開催見送りとしたものの、医療従事者への感謝の一環として、工場を有する地区(バーノン市、チリワック市)の地元病院への寄付を行いました。

## 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、2020年度は約10トン(約6,000\$)相当の寄付を実施しました。

## タイ日清製粉(タイ)

2019年度まで行っていたマングローブの植樹による自然保護活動や環境保護に関する出張授業がコロナウイルスの影響で実施できず、2020年度は小学校と寺院に寄付という形で地域社会への貢献を行いました。

## 日清STC製粉(タイ)

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、学校や障がい者の就労支援基金等の施設にも寄付を行いました。

## アライド・ピナクル(オーストラリア)

福祉施設や生活に困窮する方々への食生活支援に貢献できるよう、食料支援NPOへの自社製品の寄付活動を行いました。また、難民等の就労を支援するために、非営利団体に協賛し、インターンの受け入れも行っています。

# お客様の声を活かす取り組み

## 「お客様の声検討会」や「品質改善会議」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、社内ネットワークを利用した「CHORUS」に集約、情報共有し、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。

迅速で誠意ある対応を漏れなく行うために、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、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。

また、日清フーズではお客様相談室を中心に品質保証・品質管理担当者が集まり消費者からの声を検討、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。



お客様相談室

## お客様の声を製品へ反映

お客様より「作り方がよく分からないので教えてほしい」とのお問い合わせをいただき、ご質問の内容を分析した結果、イラストの追加、材料を加えるタイミングの明示をするとともに、そのように調理する理由も追記する改善を行いました。



●2つに分けておきます  
 →150ml (3/4カップ) 作り方①で使う  
 →100ml (1/2カップ) 作り方②で使う

**1 混ぜる**  
 鍋にミックス、水、牛乳150mlを入れ、泡立器でよく混ぜ合わせます。

**2 しっかりと加熱する**  
 中火にかけ、木べらでよくかき混ぜながら加熱し、しっかりと沸騰したら火を止め、残りの牛乳100mlを加えて混ぜ合わせます。

変更前

●2つに分けておきます  
 →150ml (3/4カップ) 作り方①で使う  
 →100ml (1/2カップ) 作り方②で使う  
 ※牛乳を2回に分けて入れることで、なめらかな食感に仕上がります。

**1 混ぜる**  
 鍋にミックス、水、牛乳150mlを入れ、泡立器でよく混ぜ合わせます。

**2 加熱後、残りの牛乳を加える**  
 鍋の中心部まで完全に沸騰させることで、冷やしたときにしっかりと固まります

鍋の中心部まで完全に沸騰させることで、冷やしたときにしっかりと固まります

火を止めてから加えてください

変更後

消費者の皆様の声を事業活動に反映させ、消費者満足度向上に努めるとともに、消費者起点の企業活動を目指します。

# 消費者との双方向コミュニケーション

## 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(2020年度は新型コロナウイルスの影響によりすべて中止)。本施設を通じて消費者へ様々な情報を発信しています。

☞ 製粉ミュージアム <https://www.nisshin.com/museum/main.html>

新・旧製粉設備の展示



## 料理教室による消費者コミュニケーションの実施



「フラワー手づくり教室®」  
2020年度オンラインクラス実施の様子

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。

2020年度は、新型コロナウイルスの影響もあり「おうちで参加！親子で手づくりパンサマースクール」等オンラインのみで計3回開催し、合計視聴回数は2,000回超となり、多くの方にご参加いただくことができました。

例年であれば、このほかに消費者団体等を招いた工場見学会の実施や視覚障がい者との双方向の意見交換会を行っていますが、新型コロナウイルスの影響で、中止となっています。

# 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。2020年度は、身近な食品と環境のつながりを知るとともに、環境影響が最も大きな家庭での調理段階について、どのようにすれば環境影響を減らせるかを考えてもらいました。

環境への配慮について考える学生たち



## 九段中等教育学校とのキャリア教育の取り組み

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、2020年度は「コロナ禍、外食産業を盛り上げる企画」をテーマとして検討を重ね、プレゼンしてもらうまでの一連のプログラムを通じて、自主性・社会性を伸ばす場を提供しています。

## パティシエを目指すチャレンジドを支援する取り組み



パティシエを目指すチャレンジド

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共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。2020年度は、兵庫・神奈川・大阪と東京の講師シェフのキッチンをWEBで繋いだWEB講習会を実施し、16名(うち、チャレンジド8名)の方に参加いただきました。

# 健康的な社会・生活の構築に向けて

## 一価銅化合物を活用した抗ウイルス技術 Cufitec®

新型コロナウイルスの蔓延が猛威を振るう中、2009年よりウイルスや細菌など目に見えない脅威に対して、清潔・安心・快適な環境を提供するための技術として『一価銅化合物を活用した抗ウイルス技術 Cufitec®』を展開してきたNBCメッシュテックが、帯広畜産大学及び日本繊維製品品質技術センターの試験にて、Cufitec®の新型コロナウイルス(SARS-CoV-2)への不活化効果の検証を実施し、短時間で一定の不活化効果を示すことを確認しました(※1)(※2)。今後も『一価銅化合物を活用した抗ウイルス技術 Cufitec®』の更なる開発を進め、清潔・安心・快適な環境の創造に取り組んでいきます。



Cufitec®ウイルスカバー  
実際の使用事例

## 山梨県庁へのマスクや医療ガウン用不織布、寝袋の提供

NBCメッシュテックではマスク不足で市場が混乱する状況下、山梨県庁からの供給打診を受け2020年4月より、合計9万枚のマスクを販売提供させていただき山梨県内の医療現場で活用いただきました。また、新型コロナウイルス感染者の対応にご活用いただくためCufitec®加工のガウン用不織布と自然災害対策を想定した防災備蓄として寝袋の販売提供も行い、Cufitec®拭き取りシート50枚×1200個は寄贈させていただきました(※2)。

※1 本実証は、試験室での評価であり、Cufitec®を使った製品や実使用環境での効果を示すものではありません。

※2 Cufitec®材料又は Cufitec®加工製品を使用した場合の新型コロナウイルス感染症予防に対する有効性は確認されていません。

# 健康的な社会・生活の構築に向けて

## 「健康経営優良法人2021(ホワイト500)」に認定

当社グループは、「健康」という価値を世界に発信し続けている社員が「健康」で「生き生き」と働いている、その実現のために社員と会社と一緒に取り組んでいくことを健康経営の基本的な考え方とし、社長をトップとした体制で推進しています。

2020年度はコロナ禍での社員の健康確保を目的に、ウェブによる健康セミナー(運動・睡眠)などを実施しました。また、「コロナ禍におけるこころのケア・身体のケアに関するアンケート」を実施し、アンケート結果を鑑み、メンタルヘルスケアのセミナーを実施しました。

## 健康に着目した製品の開発・販売

日清フーズより、健康への関心の高まりから摂取意識が高まっている「タンパク質」がたっぷり摂れる「マ・マー 早ゆでスパゲティ FineFast 高たんぱくタイプ」の発売や、日清ファルマからは、超高齢化社会に突入する中、長寿遺伝子との関連性が報告され注目を集めているNMN(※)を配合した「パワーサプライNMN」の発売、さらに、健康維持の目的から日常生活に運動を取り入れる方が増え、スポーツへの関心も高まっていることから小麦由来の「グルタミン含有ペプチド」をベースに開発したハイポトニック飲料「エナジーダッシュ」を発売しました。今後も消費者の皆様の健康ニーズに対応した製品の開発に取り組んでいきます。

(※)NMN(ニコチンアミドモノヌクレオチド)は、生命活動に不可欠な体内でのエネルギーを生み出すために必要な成分。



# 持続可能な社会に向けて

## 環境課題中長期目標の策定

地球環境保全は、人類の生存と発展のための社会全体の課題であり、その社会の一員として事業を営む当社グループにとって、最重要経営課題の一つです。持続可能な「循環成長」を推進するため、優先して取り組む5つの「CSR重要課題」のなかで「食品廃棄物・容器包装廃棄物への対応」「気候変動及び水問題への対応」を中長期的に取り組むべき環境課題と特定し、サプライチェーン全体の環境負荷低減に取り組むため、これらの環境課題について中長期目標の設定・見直しをしています。

### 環境課題中長期目標



#### 気候変動への対応

##### 【2030年度目標】

- グループの自社拠点でCO2排出量50%削減を目指します(2013年度比)

##### 【2050年目標】

- グループの自社拠点でCO2排出量実質ゼロを目指します
  - サプライチェーンにおけるCO2排出量の削減に取り組めます
- ※2030年度目標においても同様に取り組みます



#### 水資源への対応

##### 【2040年度目標】

- 工場の水使用量原単位30%削減を目指します(2021年度比)



#### 食品廃棄物への対応

##### 【2030年度目標】

- 原料調達からお客様納品までの食品廃棄物の50%以上削減を目指します(2016年度比)

※対象は国内グループ会社。イニシオフーズ株式会社、株式会社ジョイアス・フーズ、トオカツフーズ株式会社は2019年度比

- サプライチェーン各段階の取引先とともに食品廃棄物削減に取り組めます



#### 容器包装廃棄物への対応

##### 【2030年度目標】

- 化石燃料由来のプラスチック使用量の25%以上削減を目指します(2019年度比)

※対象は国内グループ会社

- 環境に配慮した設計等プラスチック資源の循環を促進します
- バイオマスプラスチック、再生プラスチック、再生紙、FSC認証紙等の持続可能な包装資材の使用を推進します

# 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」の収益の一部を寄付する取り組みを2019年度に続き、2020年度も行い、きれいな砂浜とアカウミガメの保護につながる活動を支援しました。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ています。



## 環境に配慮したアルミ袋の包装仕様へのリニューアル



2020年3月の「水溶化キューテン」に続き、2020年7月から「EPA + DHA」の容器包装を省資源化しました。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、従来よりも簡素なアルミ袋包装に変更しました。また、アルミ袋包装化に伴い、お客様の受け取りの手間や配送業者の再配達にかかる業務負荷と環境負荷を軽減するために、外装包装もポストインタイプに変更しています。

# 環境負荷低減に向けた製品の提供

## 食品廃棄物の削減へ向けた取り組み

オリエンタル酵母工業では、パン酵母の培養時に発生する栄養価の高いパン酵母濃縮液から堆肥を製造し新鮮野菜の卸売り業者に販売提供することで有機農業へ生かす取り組みを行っており、稲作・野菜・果樹などの作物に適用し、効果を確認しています。また、上記以外にも食品残渣となったフラワーペーストを養豚の飼料として販売し、廃棄物から製品へ切り替える取り組みを行ったり、製品の品種統合や同一品種連続生産、集約化することによって製品製造切替時に出る食品ロスを最小限にする工夫もしています。

食品を無駄にしない工夫や、食べきることに役立つ製品を提供するなど、お客様やサプライヤーの皆様と協力しながら当社グループのサプライチェーンから発生する食品廃棄物の削減を図っています。

## 製品や容器包装での低炭素化

太さ1.6mmのスパゲッティの一般的なゆで時間は7分ですが、「青の洞窟」ブランドで4つの深い溝を付けた独自形状により、ゆで時間5分で本格的なアルデンテ食感をお楽しみいただける「青の洞窟 スパゲッティ 1.6mm」を発売しました。また、「おいしい自然解凍もちもち食感ミニパンケーキ」は過熱調理が必要なく、自然解凍で食べることが出来ます。このような調理段階のCO2排出削減に貢献するため、加熱エネルギーの削減につながる製品を提供しています。

また、「マ・マー “カラダに、おいしいこと。” もち麦リゾット 濃厚チーズクリーム」の容器は紙トレイを採用し、青の洞窟「GRAZIA」シリーズは外装パッケージなしのトレイ付き商品で販売しています。容器包装廃棄物に含まれる化石燃料由来のプラスチックを削減するため、詰め替え用製品の開発や、容器包装で使用されるプラスチックの減量化及び植物由来素材の採用等の環境配慮設計に取り組んでいます。



「事業をやる以上は、  
社会のために尽くすということが  
どうしても根本になければいけない」

創業者正田貞一郎の精神を今後も受け継いでいきます。