

キューピーのサステナビリティ ～人の健康と地球の健康への取り組み～

本日お話すること



- キューピーのサステナビリティの考え方
- 人の健康について（サラダ・タマゴ）
- 地球の健康について（環境対応）

到達点

- 活動・考え方の共感・小さな動機づけ

コーポレートメッセージ
愛は食卓にある

めざす姿

私たちは「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって
世界の食と健康に貢献するグループをめざします

社 是

2030ビジョン

中期経営計画

グループ全ての活動

社 訓

2030ビジョン

【世界】

サラダとタマゴのリーディングカンパニー

【お客様】

一人ひとりの食のパートナー
食品メーカーから食生活メーカーへ

【社会】

子どものおいしい笑顔のサポーター
未来を創る子どもたちに向き合う集団へ

サステナブル思想

「愛は食卓にある。」への想いを大切に、さまざまな課題に対して「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって取組み、解決をめざします。そして商品の設計・原料調達からの、生産、販売、消費までのバリューチェーン全体を通じて人と環境をおもいやり、笑顔の溢れる未来を創ります。

推進体制

サステナビリティ委員会

KGI

サステナビリティに向けての 6つの重点課題

キューピーグループ内の推進

食と健康への貢献

健康寿命延伸への貢献

子どもの心と体の健康支援

資源の有効活用・循環

食品ロスの削減と有効活用

プラスチック排出量の削減と再利用

水資源の持続的利用

気候変動への対応

CO₂排出削減

生物多様性の保全

持続可能な調達

人権の尊重



連携

リスクマネジメント委員会

日本人に合うマヨネーズをつくりたい

「美味にして栄養価の高いマヨネーズを
日本の食文化に広く根付かせたい！」

- 当時の日本人の栄養不足
体格面、体力面で欧米人との歴然とした差
- マヨネーズは
良質のたん白質を含んだ調味料
- 卵黄タイプ



原料入手困難な中での「マヨネーズ製造中止」の判断

「良い商品は、良い原料からしかつくりられない！」

- ・発売からマヨネーズの販売量は大きく伸長
- ・1943年頃から、
戦争によりマヨネーズの原料である食用油が調達が出来なくなる

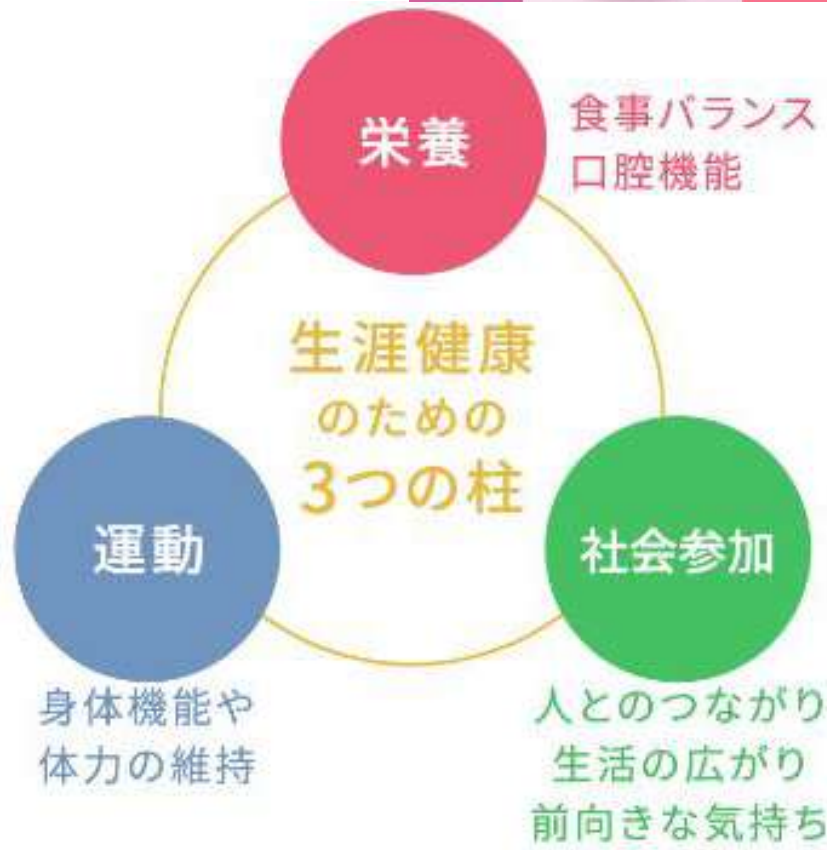


・結果**1943年～1948年の5年間**
マヨネーズの製造を中止。

・闇市※1での調達は可能

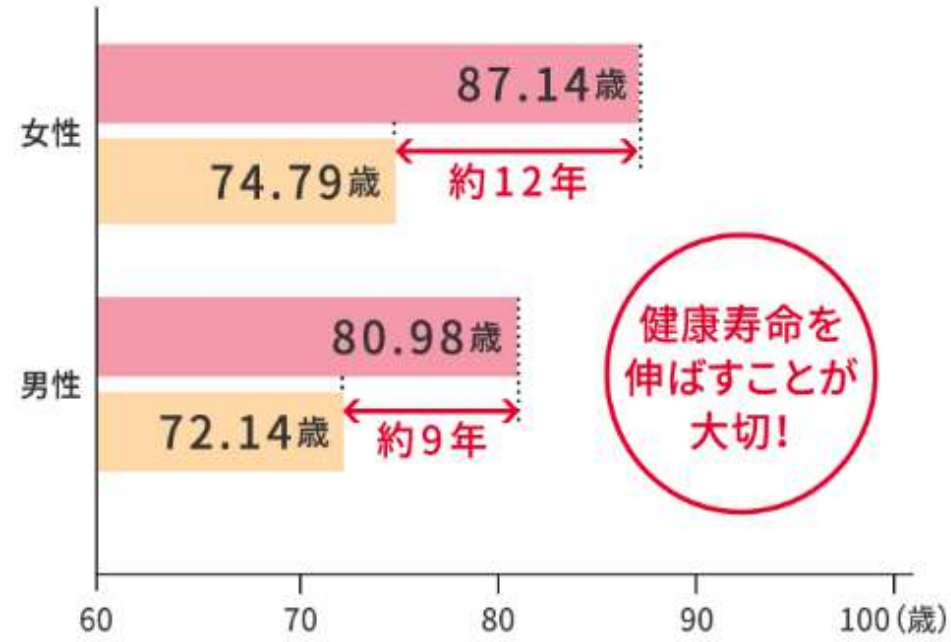
※1 闇市とは、統制から外れて、非合法に設けられた市場

私たちは、食べること・栄養で健康を応援



東京大学高齢社会総合研究機構
教授 飯島勝矢 提唱

平均寿命と健康寿命のギャップ



平均寿命
健康寿命 (介護を必要とせず、自立して過ごせる期間)

内閣府「平成30年版高齢社会白書」より (データは平成28年)

いきなりクイズ！

Q1：タマゴをよく食べる国は？

(2021：鶏卵新聞)

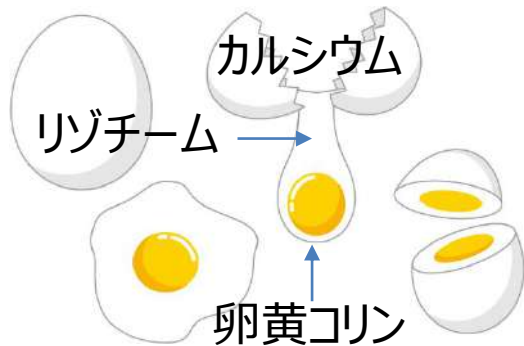
1位	メキシコ	380 / 人 / 年間
2位	日本	340 / 人 / 年間
3位	コロンビア	325 / 人 / 年間

- ・タマゴを生で食べる国・・・日本やフランスなど限られる
- ・衛生管理体制の整備の違い
- ・賞味期間も大きく違う
- ・多くの海外では、加熱加工
- ・日本の衛生管理レベルと加工技術

【タマゴの成分】

1日に必要な主な栄養素のうち タマゴ100g（2個）で補える割合

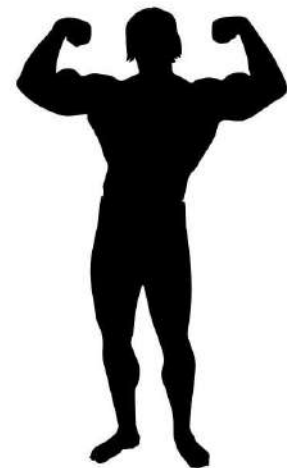
「文部科学省日本食品標準成分表 内閣府資料」より



体に必要なほとんど全ての栄養素を含む優れたもの！

【コレステロール・・・？】

- ・80%は体内（肝臓）でコントロール（20%が摂取）
- ・胆汁酸の原料（脂肪の吸収に必要）
- ・全ての細胞膜の構成成分
.....たくさんの重要な役割が有る



タマゴを食べる量と病気は関係認められていない

鶏卵の摂取による認知機能改善効果を研究

産官学共同研究

生物系特定産業研究支援センター
(イノベーション創造強化研究支援事業)



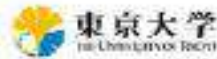
全卵のヒト介入試験

1) ヒト試験で、鶏卵の認知機能改善効果を世界で初めて調査・確認



関与成分のスクリーニング

2)-1 鶏卵の認知機能改善効果の成分を同定



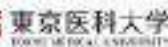
付加価値鶏卵の研究開発

3) 認知機能に関する機能性成分を高含有する付加価値鶏卵の開発



機能性成分のヒト介入試験

2)-2 ヒト試験で効果を確認





＼サラダから食べよう！／
サラダファースト



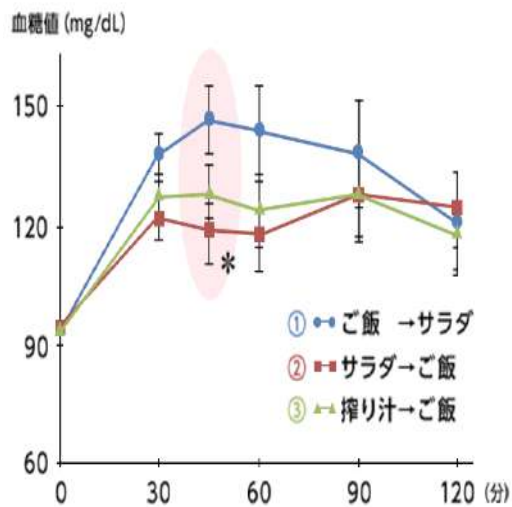
込めた思い

- サラダから食べる
- 野菜摂取の促進

効 果

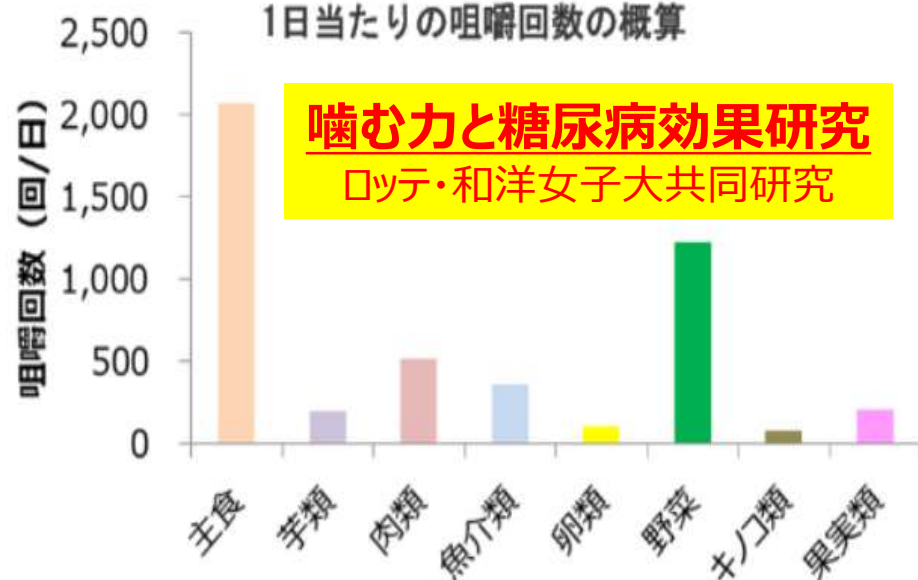
- 血糖値上昇抑制・咀嚼促進
- 腸内細菌コントロール&整腸作用

野菜サラダを炭水化物の前に摂取すると、血糖値の上昇が抑えられます。



*:「①ご飯→サラダ」と比較して有意差あり(p<0.05)

③各食品群の咀嚼階位の比較 1日当たりの咀嚼回数の概算



噛む力と糖尿病効果研究
 ロッテ・和洋女子大共同研究

地球の健康 サステナブルな取組事例-①

炭酸水製法



農家との
フードロス協働

外葉や芯の
飼料化・堆肥化

日持ち延長
フードロス削減

業界最長
D+

フードロス



サラダクラブ

食材の有効活用・廃棄物の削減
政府が進める飼料・肥料自給率向上に貢献

循環型社会

飼料 ↓ 酪農産物 ↑ 野菜

酪農産物 安全で良質な国産飼料 長期保管可能な飼料

契約産地 安全で良質な国産肥料 循環型農業の実現



その他取組

水・電気使用量低減
廃プラ削減



- ✓フィルム軽量化
- ✓フィルム原反印刷幅
- ✓色数変更



千切り・ミックス
入り数変更
6入り→12入り

廃棄マヨネーズの活用 バイオマス原料化への挑戦

廃棄せざるを得ないマヨネーズの発生



厳選原料 ・ 大切な資源

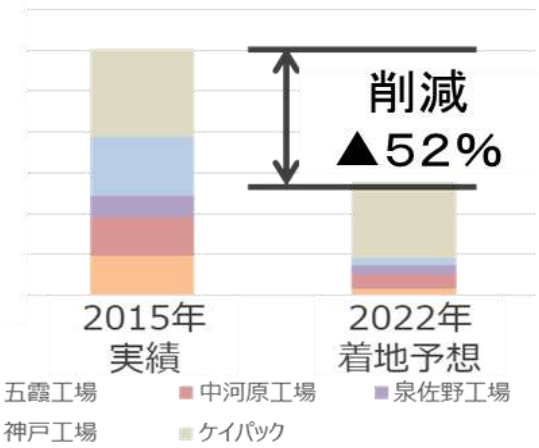
取り組み

(資源化が難しかった)

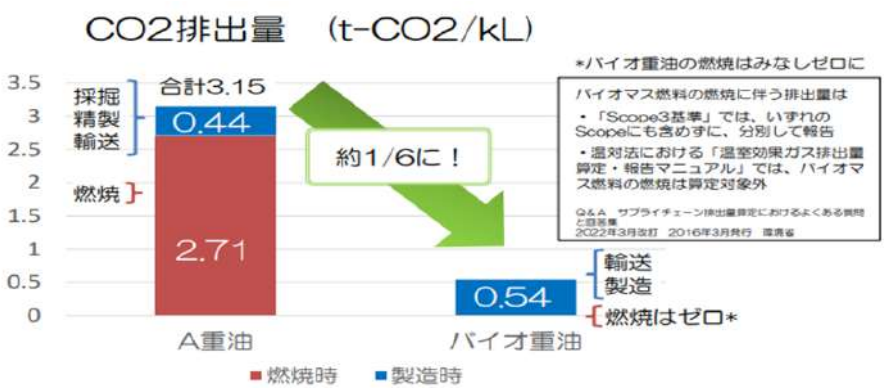
2005年 ～	マヨネーズの油を活用 冷凍分離で油を回収し、 インク・塗料会社 へ有価販売	 
2018年 ～	マヨネーズの栄養を活用 養豚農家との連携により豚の糞尿と ミックスし バイオガスの原料化	 
現在 ～ 未来	マヨネーズの活用-ver 2 グループで発生する 食品残さ と 組み合わせバイオガスを発生	中河原地区内に 小型のバイオガス プラント設置 

経済的成果とCO2削減効果

廃棄マヨネーズの排出量(t)



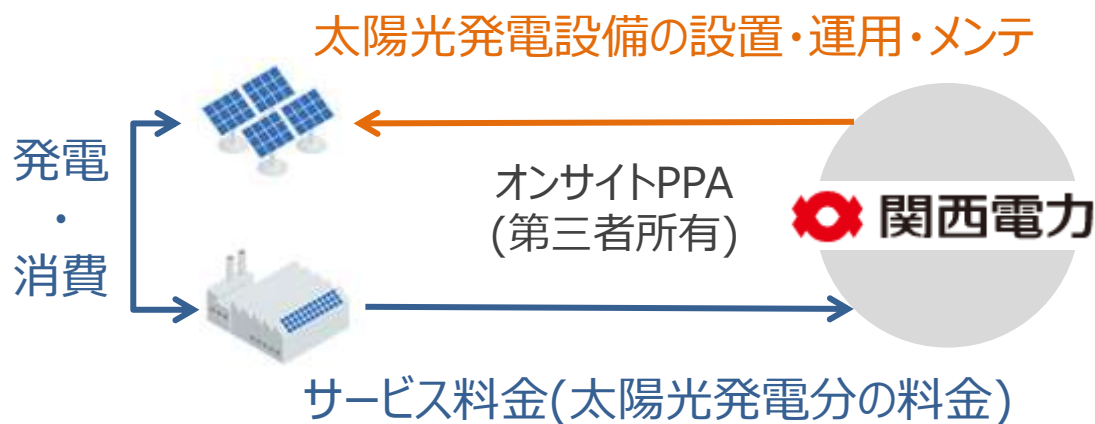
焼却処理で発生していたコストとCO2	23百万円 680t-CO2
バイオガス発電で削減したCO2	300t-CO2



バイオ燃料化も再資源化として
また、CO2削減に有力!!!

再生可能エネルギー化の事例

- 渋谷 & 仙川オフィスの電気使用（100%）太陽光発電で補う
≒CO₂排出量 1,800t-CO₂ 相当
- 神戸工場
オンサイトPPAにより、総電力使用量6.3%の発電



神戸工場 2022年2月スタート

サステナブルな物流の構築

重点課題	取り組む課題	成果	SDGs
<p>働き方改革</p>	<p style="text-align: center;">片道 150 kmを基本とした長距離リレー輸送</p> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">雇用安定化</div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px;">日帰り運行</div>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 時間に余裕を持ったドライバーにやさしい運行計画 ▶ 複数の拠点を経由している運行の削減による運行時間の削減 ▶ ドライバー全員が日帰りできる運行を構築 	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>3 すべての人に健康と福祉を</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>5 ジェンダー平等を實現しよう</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>8 働きがいも経済成長も</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>17 パートナーシップで目標を達成しよう</p> </div> </div>
<p>CO2削減</p>	<p style="text-align: center;">『モーダルミックスマルチリレー輸送』</p> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">輸送モデル構築</div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px;">車両大型化</div>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 海上輸送・トレーラー交換・ドライバー交替方式を組み合わせたリレー輸送 ▶ 大型車両からトレーラーに変更 	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>9 産業と技術革新の基盤をつくろう</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>13 気候変動に具体的な対策を</p> </div> </div>
<p>物流生産性の向上</p>	<p style="text-align: center;">『バース予約システム』による荷待ち時間の削減</p> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">稼働率向上</div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px;">実車率向上</div>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 発・着エリアで発生していた中継車両の削減 ▶ 本事業における実車率は100% ▶ トラック台数の削減 ▶ グループ会社、協力会社の強みを生かしたパートナーシップリレー輸送 	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>9 産業と技術革新の基盤をつくろう</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <p>17 パートナーシップで目標を達成しよう</p> </div> </div>

私たちは、創業時からの想い・パーパス

➤ 愛は食卓にある

➤ 「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって

世界の食と健康に貢献し

笑顔溢れる未来を創造します

ご清聴ありがとうございました

