



日清食品グループの進化論

～ Planetary Health & Human Well-beingを目指す成長戦略～

**EARTH
FOOD
CREATOR**

日清食品ホールディングス株式会社
齊藤 圭

チキンラーメンから完全メシまで

クリエイティビティとフードテクノロジーで時代ごとの社会課題に対応しつつ、
Planetary Health & Human Well-being の実現に貢献していきたいと考えています。

世界初の
即席めん
「チキンラーメン」



1958年

世界初の
カップめん
「カップヌードル」



1971年



1976年



1992年



世界初の
宇宙食ラーメン
「スペース・ラム」

2005年



2014年



33種の栄養素と
おいしさの完全バランス
「完全メシ」

2022年

← 食糧不足の時代

食糧飽和の時代 →

日清食品グループについて

「即席めん」をはじめ、「冷凍食品」「チルド食品」「飲料」「菓子」「シリアル」等、様々な食品を製造・販売しています。即席めんは世界17カ国に、36工場を展開しています。

即席めん



冷凍・チルド



飲料



菓子/シリアル



日清食品グループとCSV経営の歩み

創業時
食糧難の時代

4つの創業者精神

食 足 世 平

しょくそくせへい

美 健 賢 食

びけんけんしょく

食 創 為 世

しょくそういせい

食 為 聖 職

しょくいせいしょく

現代
食糧飽和の時代

経営を取り巻くメガトレンド

- 自国第一主義の拡大・深刻化と多国間協調のせめぎ合い
- 国民国家 (nation state) 』と「国民経済 (national economy) 』の重要性再認識
- レガシーグローバリズムの修正とネオグローバリズムへの移行
- 世界標準の拡大 (SDGs、BEPS、IFRS、ISD、ATNI、HSR)
- 政府や国のルール・規制拡大 (SBT、TCFD、RE100、EUタクソミー)

- 多岐にわたる米中対立とその常態化、デカップリングの進行
- 新たな地政学リスクの展開とデカップリングの更なる深化
- グローバル・バリューチェーン (GVC) の脆弱性の露呈とGSCMの見直し
- デカップリング拡大に伴うエネルギーや資源調達への偏り性の拡大と価格上昇
- 資材価格の高騰や景気回復によるインフレの加速
- コロナ沈静化により消費が回復している国と新種感染が延国の格差拡大



テクノロジーの進化

- DXの更なる推進
- リモートワークの定常化によるオンライン化、デジタル化の進展
- 非接触型サービスモデルの需要増加、工場の機械化の更なる進展
- 「無人化」の進展
- サイバーリスクの更なる増大



グローバル化の進展 vs. ナショナリズム台頭

- 感染防止策の定常化 (マスク着用、3密の回避、消毒の実施)
- 新興国や貧困層を中心とするワクチン接種対応の遅れと感染拡大
- 都市への集中の見直し、ジャストインタイムからジャストインケースへ
- BCP防災対策における感染予防の重要性増加
- リモートワークの拡大と働き方やオフィスの変化、ハンコ・紙文化の消滅
- オンライン購買やデリバリービジネスの増加
- Millennial、Gen“Z”世代の台頭と価値観の変化
- COVID-19感染拡大を背景に高まる「S (社会) 」への関心
- 人権問題・制裁措置への関心の高まり



社会 / 人口構成の変化



経済カシフト / 地政学リスク

- 自然災害の激甚化
- 生物多様性への関心の高まり
- グリーンリカバリーの重要性・必要性に対する注目
- フードショックへの対応
- 炭素税の導入やプラ容器規制など環境規制の強化と範囲の拡大
- 循環型経済への取り組み伸展
- マテリアル・リサイクルからケミカル・リサイクルへ



気候変動と資源不足リスク

Planetary Health & Human Well-being

Planetary Health と Human Well-beingの2軸で社会課題に向き合いつつ、成長していきたいと考えています。



気候変動問題へのチャレンジ

気候変動問題では、「グリーンな電力」「グリーンな食材」「グリーンな包材」を目指し、CO2 排出量の削減に取り組む



資源有効活用へのチャレンジ

資源問題では、「地球に優しい調達」「地球資源の節約」「ごみの無い地球」を目指し、資源の有効活用に挑戦



持続可能なサプライチェーンの構築

地球環境や、人権・労務環境などの社会的課題に配慮した持続可能なサプライチェーンを構築

Planetary Health
地球の健康



食の安全・安心

グローバル食品安全研究所を中心とした独自の品質保証体制により、経営の最重要課題である食の安全・安心を確保



テクノロジーによる食と健康のソリューション提供

健康と栄養、生体調節機能をテーマとして食の機能を解析し、おいしく独創的な製品の創造につなげる研究を推進

Human Well-being
人間の健康

日清食品グループ
CSV経営

Planetary Health を目指した取り組み

資源有効活用と気候変動問題の2テーマに対して、それぞれ2030年までの目標値を設定し、その進捗を毎年公表しています。



Planetary Health を目指した取り組み

資源有効活用と気候変動問題の2テーマに対して、それぞれ2030年までの目標値を設定し、その進捗を毎年公表しています。



日清食品グループのカーボンニュートラル 宣言

持続可能な社会に向けた日清食品グループの新たな挑戦！ 「ネイチャーポジティブ」を推進し、2050年「カーボンニュートラル」を目指す

日清食品グループは、2020年4月に策定した環境戦略「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」においてCO2排出量の削減目標を定め、再生可能エネルギーの使用をはじめとしたさまざまな取り組みを進めています。

近年、企業におけるCO2排出量削減の取り組みは、サプライチェーン全体を巻き込んで強化していくことが求められています。また、生物多様性が重視される中、「ネイチャーポジティブ」は「カーボンニュートラル」に続く国際的なテーマとして、次の世界目標に位置づけられようとしています。

日清食品グループは、商品に使用する植物性食品^{*1}の割合を拡大するなど、原材料に関する環境負荷の低減や、生産工程で廃棄される食材のアップサイクル^{*2}による資源の有効活用、即席麺の製造に使用するパーム油の生産地における森林再生活動^{*3}を通じた生物多様性の保全と回復など、「ネイチャーポジティブ」に向けたさまざまな活動に取り組み、2050年までにCO2排出量を実質ゼロにする「カーボンニュートラル」の達成を目指すことを宣言します。

これからも日清食品グループは、気候変動に加え、生物多様性の保全と回復を重要な経営課題に位置づけ、持続可能な社会の実現に努めていきます。

*1 植物に由来する食品で、穀類、芋、豆、野菜、キノコ、果実、海藻類や、それらを加工した食品を指す。動物に由来する食品に比べ、生産過程での環境負荷が少ないといわれている。

*2 本来捨てられるはずだった物に新たな付加価値を与え、別の物として再利用すること。

*3 森林破壊や森林伐採により減少しつつある森と林を、森に光を入れるための間伐や、林木育苗や植林などを通じて意図的に回復させること。

■ ネイチャーポジティブとカーボンニュートラルの関係性

生物多様性を回復させ、自然を増やす「ネイチャーポジティブ」への取り組みは、CO₂の削減・吸収にも大きく繋がります。

Nature Positive

自然の損失を食い止め、
(2020年比で) 自然を純増させる



ネイチャーポジティブ
への貢献効果

(森林保全・管理により)
天然林が健やかに成長する

(植林により)
森林面積が増加する

(再生型農業・カーボンファーム^{*1}により)
土壌が回復する



Carbon Neutral

CO₂の排出量を全体としてゼロにする

カーボンニュートラル
への貢献効果

森林がより多くのCO₂を吸収する

地面により多くのCO₂を蓄積する

製品の取り組み

めん、具材、スープ、容器など多くの面で環境や社会に配慮した技術を活用しています。

容器
包材

植物由来のバイオマスECOカップの活用

導入年	素材	使用素材	プラ削減率	CO2削減率
'08年以前	EPS カップ バイオマス度* 0%	石化プラスチック	(基準)	(基準)
'08年	ECO カップ バイオマス度 71%	紙 石化プラスチック		
'19年	バイオマス ECOカップ バイオマス度 81%~	紙 バイオマスプラスチック		



具材

“謎肉”“ほぼイカ”など代替食技術の活用

謎肉



培養肉



開発中!

容器
包材

フタ止めプラスチックの廃止



フタ止めシール
(プラスチック) の廃止で
年間約33tのプラスチック
使用の削減

めん
スープ

持続可能なパーム油の活用



アメリカ、EU、
日本エリアで
RSPO認証
パーム油を使用

注力する取り組み

多様なステークホルダーと協働しながら持続可能で環境に配慮した取り組みを推進していきます。

物流

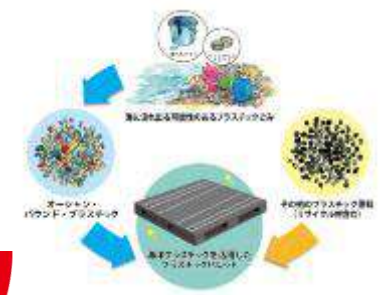
他企業との共同輸送



トラック使用台数が約20%減少し、CO2排出量を年間で約10t削減見込み

物流

“海洋プラスチック”を素材の一部に使用したパレットを導入



海へ流れ出る前に回収されたプラスチックごみを素材の一部に活用



容器包材

「おいしいeco麺」プロジェクト「エコ包装」の対象商品を拡大



プラスチックトレーを廃止し環境に配慮した地球にやさしい商品を提案

めんスープ

油脂酵母由来「食用代替パーム油」を開発

研究中!

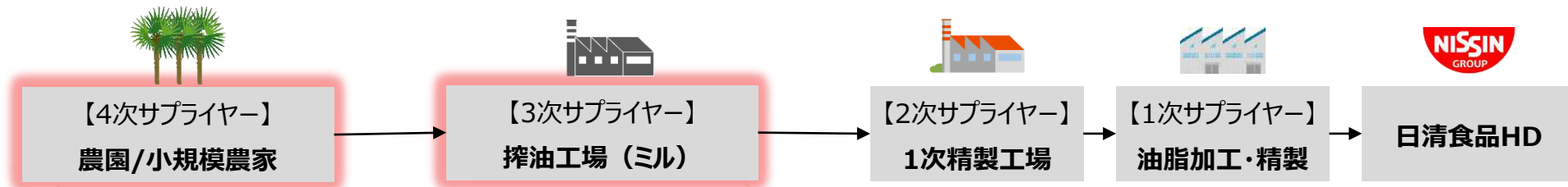


油脂酵母と精製酵母油

タンク培養で油脂を生産でき、気候の影響も受けずに安定供給が可能

持続可能なパーム油調達：パーム油のサプライチェーン

パーム油のサプライチェーンの内、最上流のアブラヤシ農園と搾油工場（ミル）にESGRリスクが顕在、これらのトレーサビリティ確保・モニタリングに注力して取り組みを推進しています。



【農園】 アブラヤシの果房を栽培・収穫

アブラヤシは成長すると樹高が20m以上に成長し高い幹の先端付近に実がなる。労働者は長いカマで実を切り落とす必要がある。



【搾油工場】 アブラヤシの果房から搾油



果房を蒸して酵素の不活性化を行った後、柔らかくなった果実を潰して油を搾る。



その後、パーム油の原油はタンクヤードから船やトラックに積んで、精製工場に送られる。

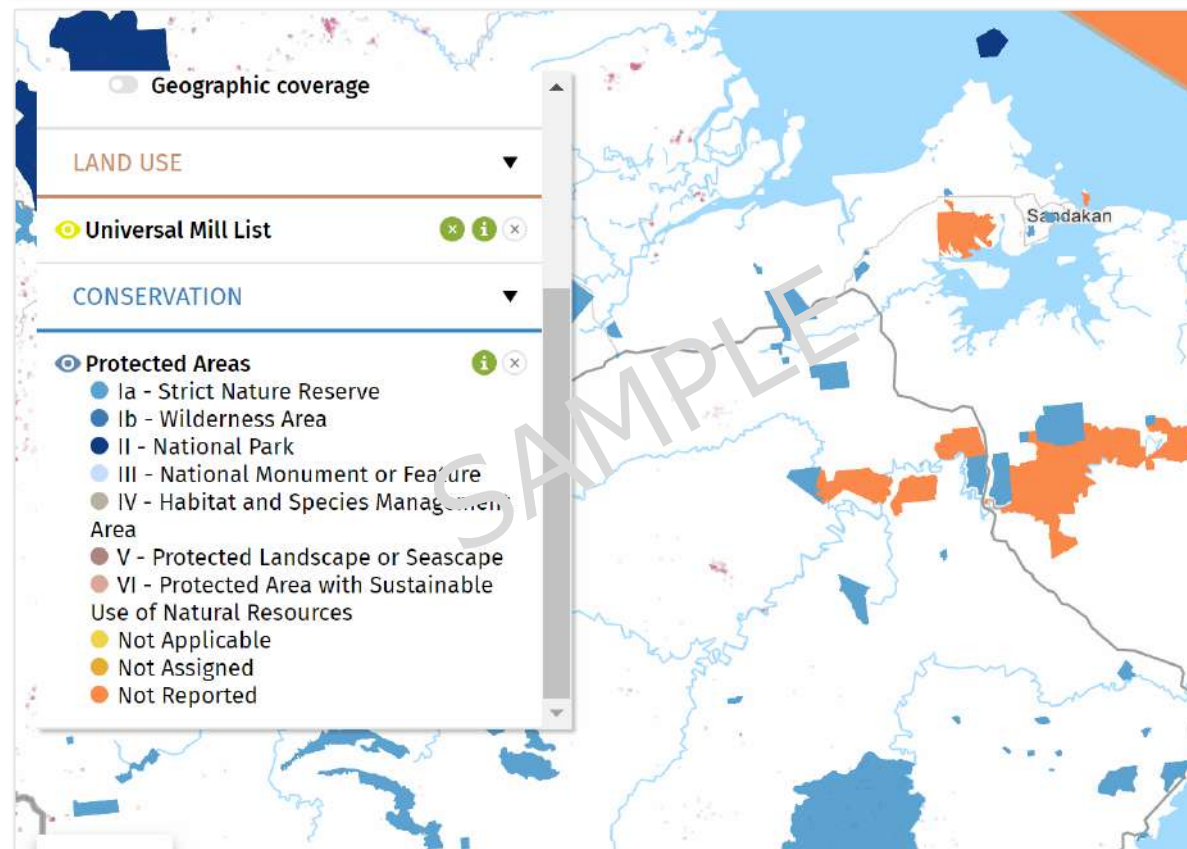
持続可能なパーム油調達：マクロの視点『衛星モニタリング』

衛星モニタリングツールを用いて、パーム油の搾油工場の位置情報を、地図／衛星写真や森林量データ等と照合することで、森林破壊リスクを把握しています。

森林破壊リスク分析結果（例）



森林保護区域との照合（例）



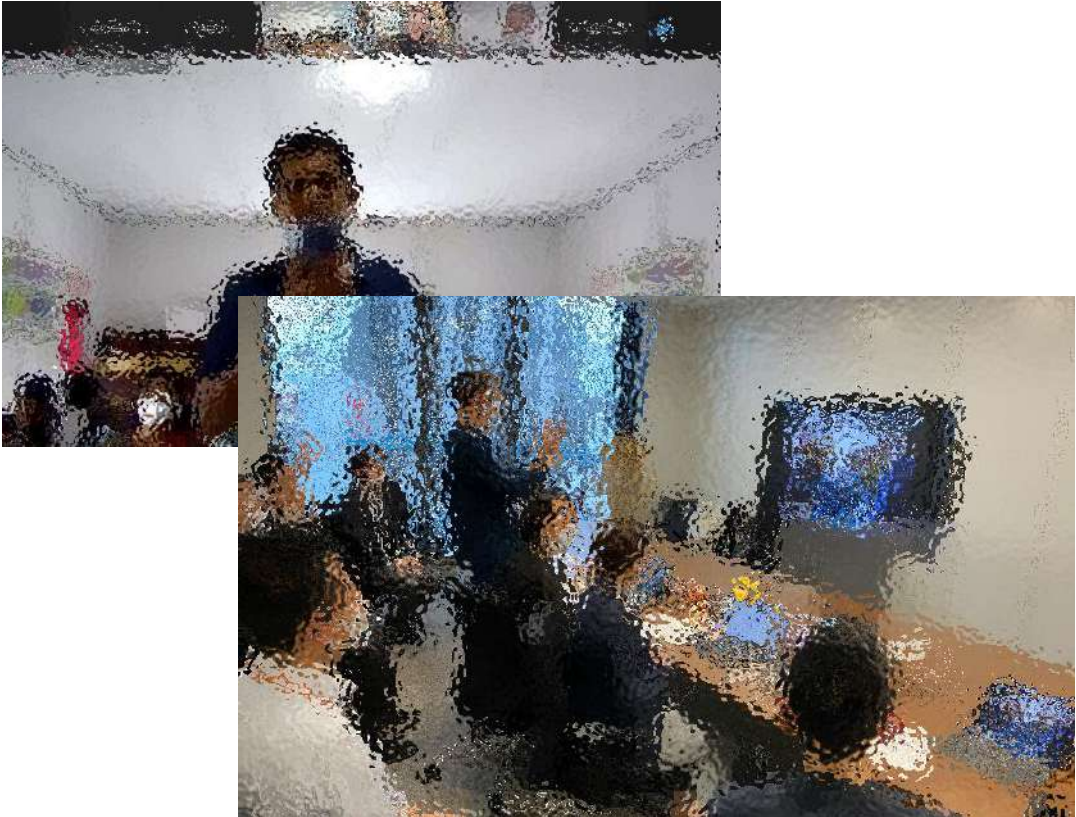
持続可能なパーム油調達：ミクロの視点『農家とのダイアログ』

22年3月にインドネシアの小規模パーム農家約20名とダイアログを実施。事前アンケートの結果を基に、「農園運営」「環境」「人権」の3テーマについて意見交換し、ESGリスクを確認しています。

事前アンケート項目

アンケート項目（全73問）										
3つの分野	農園運営			環境			人権			
	10の中核項目									
農家プロフィール	▲	△	△	▲	○ (森林保全のみ△)	○	○	○	△	△
	法順守	土地権利保全	認証	経済持続性 収入 生産性 CPO販売	農業手法 森林保全 化学物質管理	賃金	強制労働	児童労働・若年労働者・脆弱な労働者	労働安全衛生	苦情処理
					廃棄物管理 土壌管理					

ダイアログの風景（コロナ禍のためオンライン実施）



グリーンな電力でつくる：太陽光発電・ごみ発電

事業活動で使用する電力の再生可能エネルギー100%調達を目指す国際イニシアチブ「RE100」に参画、製造工場への太陽光発電の設置や、ごみ焼却エネルギーを活用した発電を推進しています。

● 太陽光発電



2021年の国内外事業所における
太陽光発電量は1,336MWh

国内事業所

- the WAVE
- 日清食品 滋賀工場
- ぼんち 山形工場

海外事業所

- 香港日清 香港工場
永南工場
永安工場
- 永南食品 永泰工場
- 浙江日清食品
- 福建日清食品
- タイ日清
- メキシコ日清 レルマ工場

● ごみ発電



2020年3月から
東京本社で使用する
電力の50%以上を
「ごみ発電電力」に切り替え



* イメージ図

新しい情報開示（ESG取り組み効果の定量化）

創業者精神に基づく当社の活動が、定性面*に加えて定量データに基づく分析**の側面からも企業価値向上に繋がることを明らかにしました。

ESG-KPI（抜粋）と企業価値へのインパクト**

- 市場規模の拡大（2年後に+8.5%）
ESG-KPIを1%改善した際、
“何年後”に“何%PBRが向上するか”を示す
- 研究開発費（7年後に+1.4%）
- Creative & Uniqueなコミュニケーションによるブランド力の向上（6年後に+5.5%）
- 社会課題に貢献する商品数（当年に+1.0%）
- 食育イベントの開催数（7年後に+0.7%）
- 育児短時間勤務：女性（1年後に+0.7%）
- プラスチック使用量（4年後に+1.2%）
- CO2排出量（8年後に+1.0%）
- 水使用量（10年後に+1.8%）

ミッション：創業者精神

食足世平

食が足りてこそ世の中が平和になる

食創為世

世の中の為に食を創造する

美健賢食

美しく健康な体は賢い食生活から

食為聖職

職の仕事は聖職である

当社の重点取組テーマ（非財務）

- 食の安全安心
- 持続可能なサプライチェーンの構築
- 食の安全安心／人材育成、イノベーションな組織基盤の開発
- 責任ある製品表示・お客様コミュニケーション
- テクノロジーによる食と健康のソリューション提供／責任ある製品表示・お客様コミュニケーション
- 食の安全安心／責任ある製品表示・お客様お客様コミュニケーション
- 気候変動問題へのチャレンジ
- 資源有効活用へのチャレンジ

“定量”によるアプローチ

“定性”によるアプローチ

* SASBマテリアリティマップをはじめとする各種外部評価機関の項目を考慮し、将来的な財務インパクトが高いと想定されるESG要素を特定した当社の重点取組テーマ
** “CFOポリシー（中央経済社2020）”にて柳良平氏が開発したモデルに基づき、アビームコンサルティング株式会社のDigital ESG Platformで分析（2021年3月）