

自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会 (第2回) 弊社グループ取り組み紹介

 **日清食品ホールディングス**

グローバルイノベーション研究センター

グローバル食品安全研究所

(イノ研・健康科学研究部・田辺創一)

1 日清食品グループの健康・環境戦略

- (1) 食品事業者を取りまく社会情勢・今後の課題
- (2) 日清食品グループの理念・開発原則

2 栄養・健康に対する弊社グループの取り組み

- (1) **減塩**に関する研究・開発
 - ① 日清食品カップヌードルソルトオフ
 - ② 明星食品しおケアカップ
- (2) 「**排塩**」に関する研究・開発
- (3) **塩味受容**に関する先端研究

3 環境に対する弊社グループの取り組み

- (1) **資源有効活用**へのチャレンジ
- (2) **気候変動問題**へのチャレンジ

食品事業者を取りまく社会情勢・今後の課題

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.LTD. All Rights Reserved.

栄養・健康

減塩

減脂

減糖

ミネラル

ビタミン

ESG投資*

投資基準

E nvironment 環境に配慮する 企業活動	S ocial 社会に貢献する ビジネス	G overnance 持続可能な 企業統治
--	-----------------------------------	-------------------------------------

SDGs

— 17のグローバル目標と169のターゲット —



* DJSI World Index の構成銘柄に選定

※ 食材

日清食品グループの理念・開発原則

【日清食品グループの開発原則】

創業時(戦後食不足時代)から継承してきた開発原則を時代に即したものに進化

世界初の
インスタント
ラーメン



1958
チキンラーメン



あんどう ももふく

創業者 **安藤 百福**

1910-2007

開発5原則

- ① 美味
- ② 衛生的で安全
- ③ 簡便調理
- ④ 長期保存
- ⑤ 手頃な価格

'18年に改定

開発7原則

- ① 美味
- ② 衛生的で安全
- ③ 簡便調理
- ④ 長期保存
- ⑤ 手頃な価格
- ⑥ 栄養と健康
- ⑦ 環境保全

時代の流れに
即して進化

グループ理念「EARTH FOOD CREATOR」

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ていく

2. 栄養・健康に対する取り組み (1) 減塩についての研究・開発①

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

● 日清食品「カップヌードルソルトオフ」開発の経緯



世界中から約170種類の塩を収集し分析



減塩に最適な素材（塩化マグネシウム）に着目



新製法により
“ちゃんとおいしい”のに塩分30%オフを実現

製麺性や麺の食感、スープの味わいや保存性を維持し
おなじみの味わいを提供

希望小売価格 193円 (税別) 両製品とも



4.9g レギュラー
3.2g ソルトオフ

(1食あたりの食塩相当量)

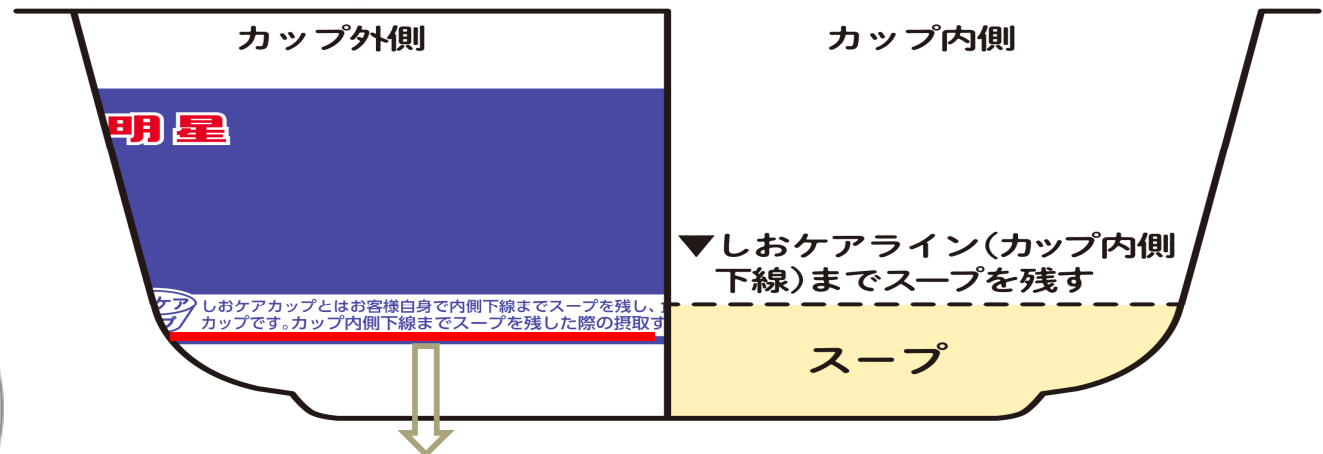
2. 栄養・健康に対する取り組み (1) 減塩についての研究・開発②

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.LTD. All Rights Reserved.

● 明星食品「しおケアカップ」のコンセプト 「しおケアカップ」とは

お客様自身で内側下線までスープを残すことにより、食塩摂取量をコントロールできるようにしたカップです。
麺・かやくをすべて喫食した後、お客様自身で内側下線までスープを残した場合に摂取する食塩相当量の目安が一目でわかります。

「しおケアカップ」イメージ

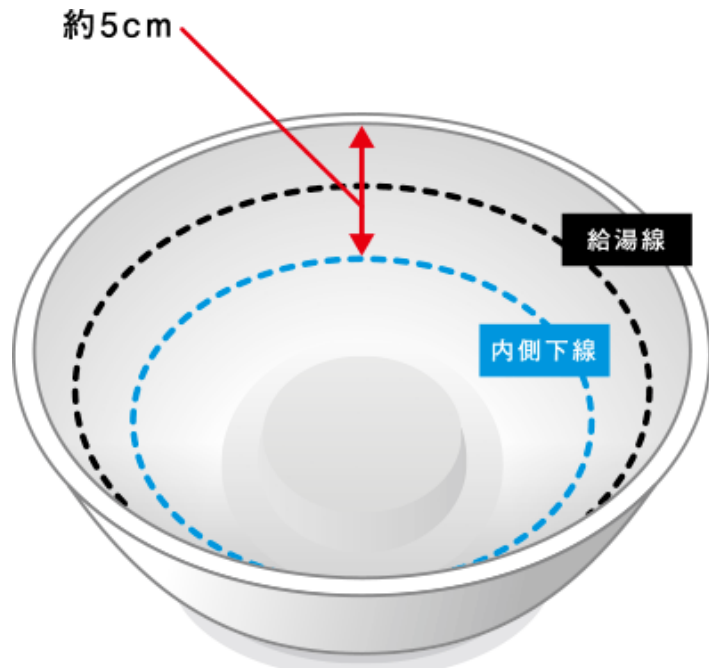


※カップ側面の記載：カップ内側下線までスープを残した際の摂取する食塩相当量の目安は〇〇グラムです。

スープを150ml※残した時の塩分量がわかるので「おいしさそのまま塩分コントロール」ができる

※レギュラーサイズ丼型カップの場合

⇒ お客様にアレンジしていただける



「しおケアカップ」イメージ

※144φ丼型のイメージ図

2. 栄養・健康に対する取り組み (2) 「**排塩**」に関する研究・開発

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

● 日清食品HDの食物繊維研究

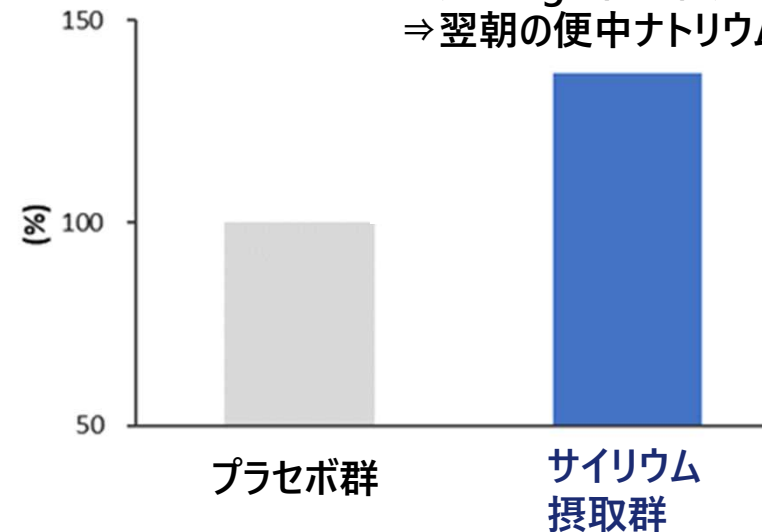
サイリウム：

- ・インドオオバコ（インドやスリランカの乾燥地帯で栽培される植物）
の種皮由来の**食物繊維**
- ・水溶性と不溶性、双方の食物繊維を豊富に含む
- ・保水作用、潤滑作用、吸着作用がある ⇒ 整腸作用



ナトリウム排泄

食塩5gを含む朝食を摂取
⇒翌朝の便中ナトリウム量を測定



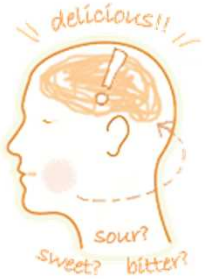
Jpn Pharmacol Ther 2019; 47(9): 1509-1518

⇒ 詳細 検討中

2. 栄養・健康に対する取り組み (3) 塩味受容に関する先端研究

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

● 東京大学寄付講座「味覚サイエンス」



東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻



「味覚サイエンス」

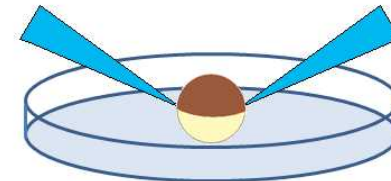
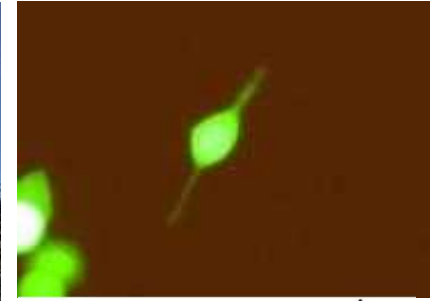
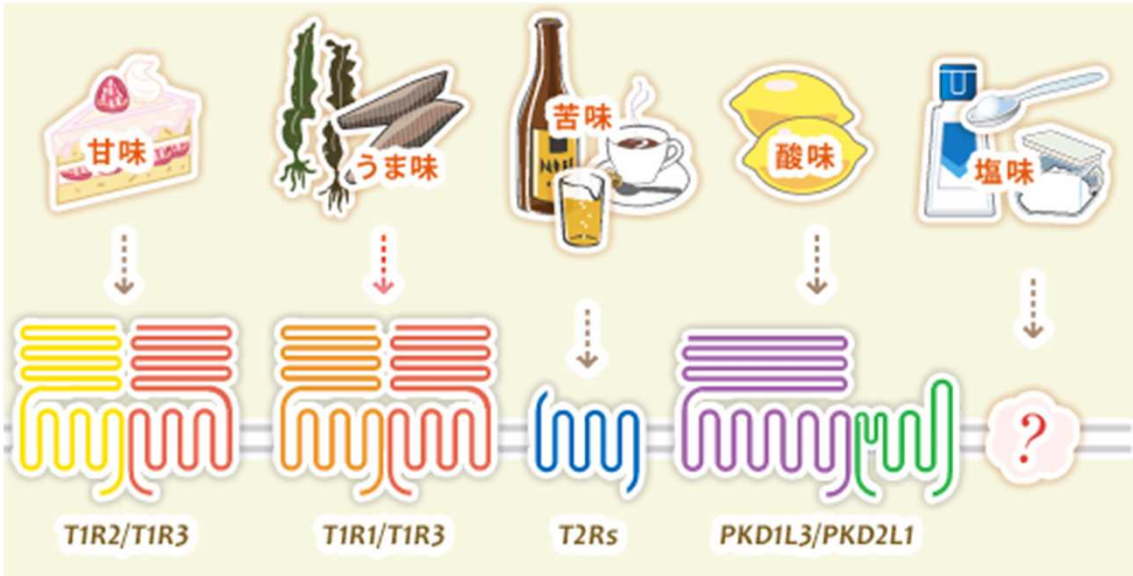
- 日清食品寄付講座 -

Taste Science
Nissin Food Products Co.

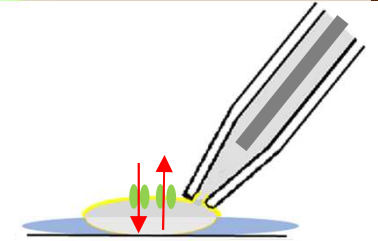
【講座の目的】

- ・ヒトの塩味受容分子の解明
- ・塩味受容分子を利用した塩味増強剤の探索
- ・塩味増強剤を用いた減塩食品の開発

日清食品
寄付講座
味覚サイエンス



Two-electrode voltage clamp method



Whole-cell patch-clamp recording

19年度より JSTの研究成果展開事業（研究成果最適展開支援プログラム）に参画

「呈味性の優れた塩味増強物質の開発に向けた塩味センシング技術の創出と検証」

3. 環境に対する取り組み

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

● 日清食品グループ環境戦略



**EARTH FOOD
CHALLENGE
2030**
地球のために。未来のために。

- ・「気候関連財務情報開示タスクフォース」(TCFD) が提言する「ガバナンス」「戦略」「リスク管理」「指標と目標」に関する情報開示に賛同し、「TCFDコンソーシアム」に参画
- ・ TCFD提言を踏まえたシナリオ分析を実施し、数値目標化（CO₂排出量、水使用量、廃棄物）

有限資源の有効活用にチャレンジ

Earth Material Challenge

地球に優しい調達

認証制度の活用を含めた環境
負荷の少ない調達活動を目指す



地球資源の節約

製品資源と企業活動で生じる
資源使用削減を目指す



ごみの無い地球

残渣/使用済み包材/産廃等の
ごみの削減/再資源化を目指す



気候変動インパクト軽減にチャレンジ

Green Food Challenge

グリーンな電力で作る

商品の生産に使用する電力の
再エネ比率向上を目指す



グリーンな食材を使う

使用素材のLife Cycle Assessment での
排出CO₂削減を目指す



グリーンな包材で届ける

石化プラスチック使用率削減及び
持続可能包材への進化を目指す



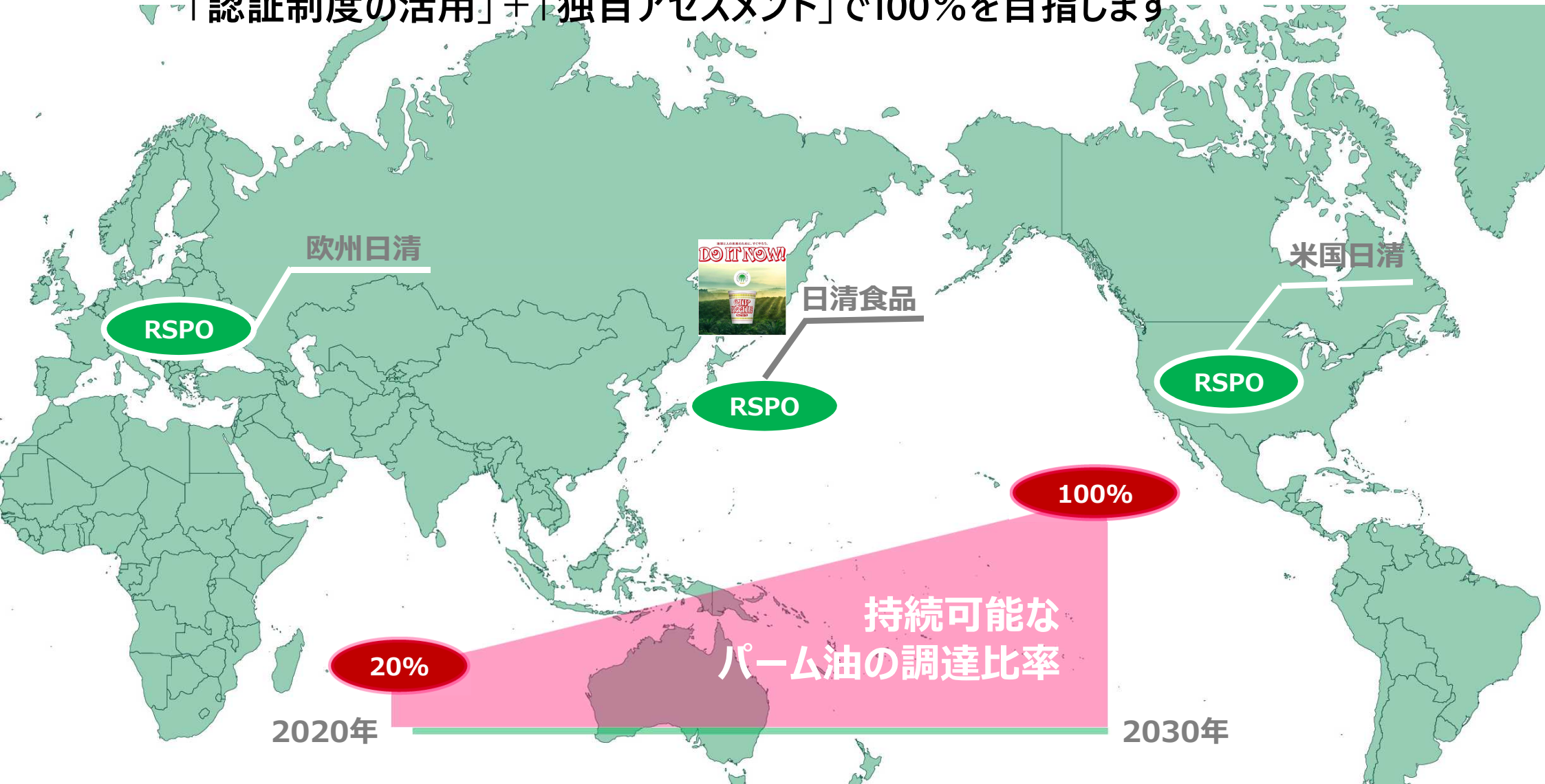
3. 環境に対する取り組み (1) 有効資源の有効活用へのチャレンジ①

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

●地球に優しい調達

現時点のRSPO認証パーム油の使用率20%、

「認証制度の活用」+「独自アセスメント」で100%を目指します



3. 環境に対する取り組み (1) 有効資源の有効活用へのチャレンジ②

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

●地球資源の節約

製造工程の水使用量削減・設備清掃用としての再利用を通し目標値を維持していきます

水の管理



水の目標値
12.3m³/百万円
(IFRS基準/売上高百万円あたり)
の維持

3. 環境に対する取り組み (1) 有効資源の有効活用へのチャレンジ③

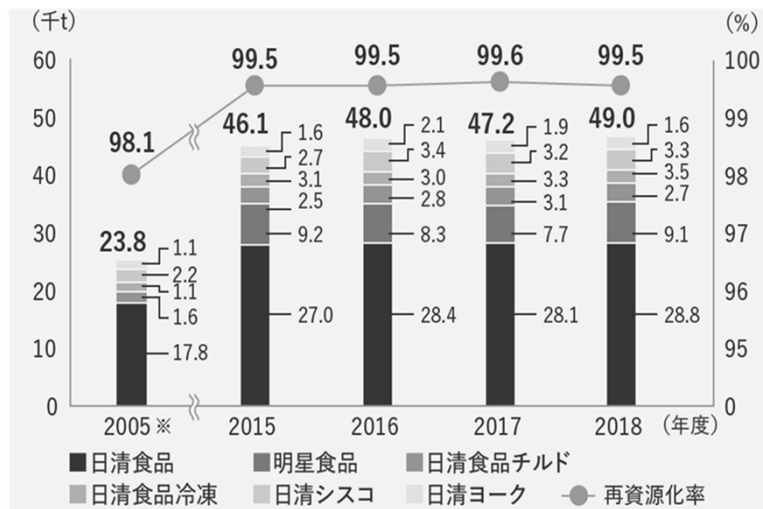
Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.LTD. All Rights Reserved.

●ごみの無い地球

工場廃棄物の再資源化と販売流通での食品ロス削減を実施します

廃棄物

(国内) 生産廃棄物



生産工程における廃棄物の再資源化率は引続き99.5%以上を目指す

2030年までに
流通廃棄物 ▲50%

新たな削減対象



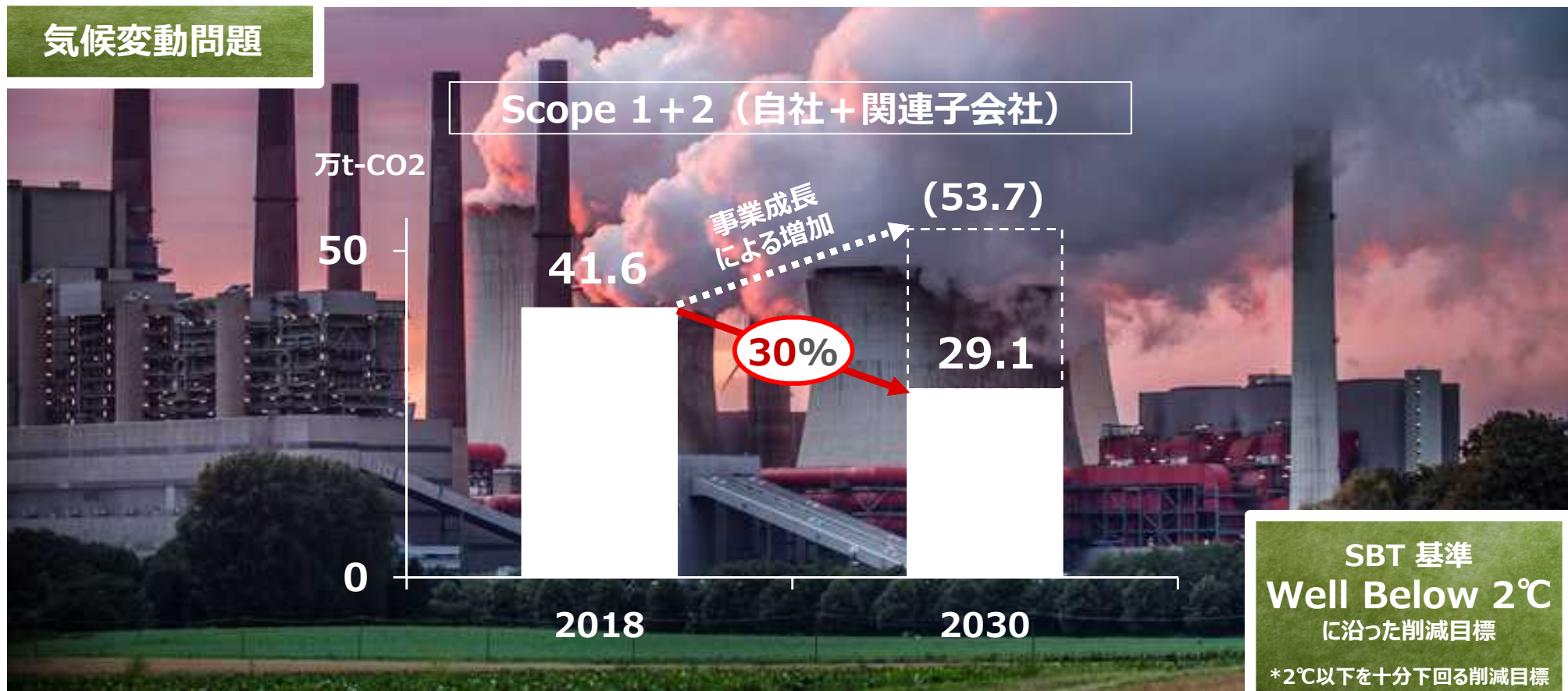
“販売・流通”領域における新たな廃棄物削減指標を2030年にむけて設定

3. 環境に対する取り組み (2) 気候変動問題へのチャレンジ①

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

●グリーンな電力で作る

主に工場から排出されるCO₂を総量で30%削減を目指します

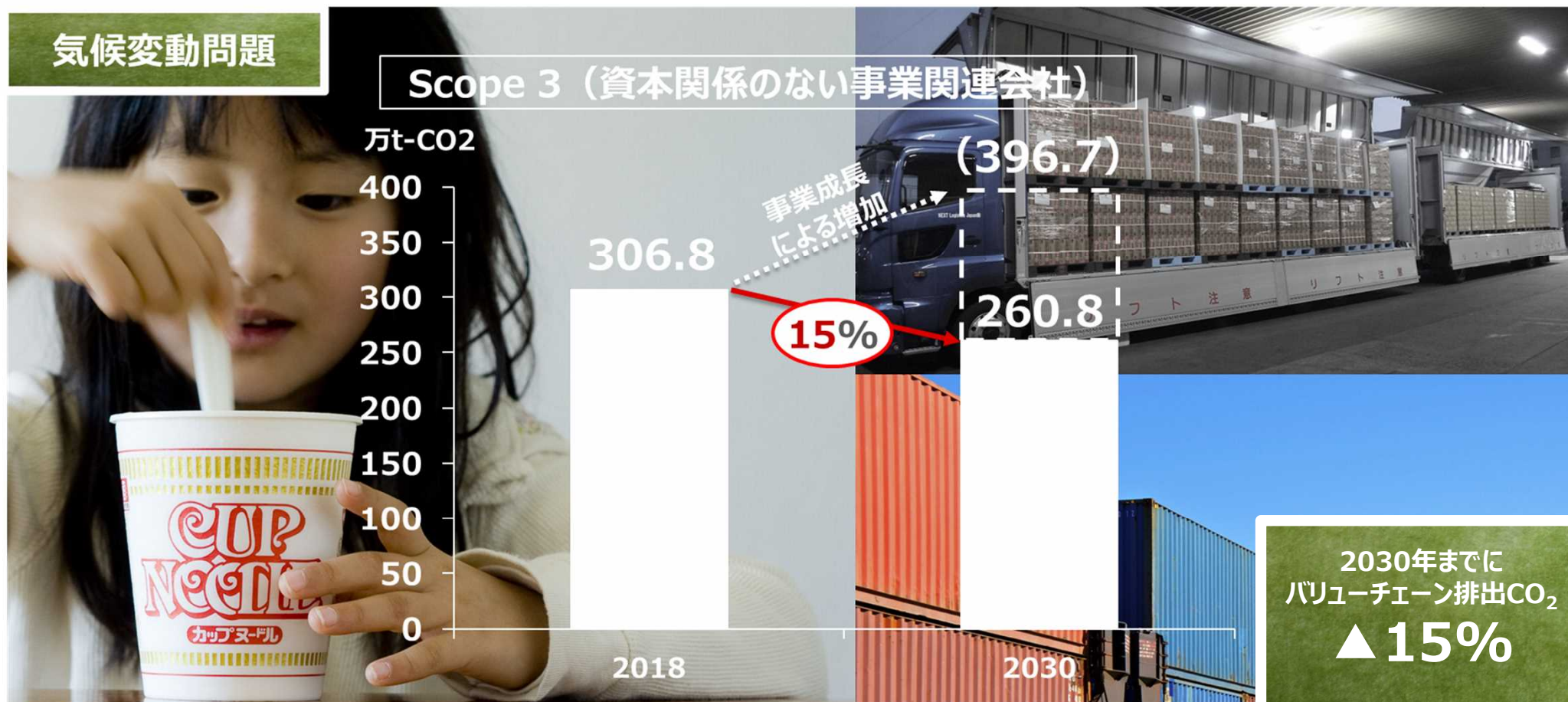


3. 環境に対する取り組み (2) 気候変動問題へのチャレンジ①

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD. All Rights Reserved.
Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD. All Rights Reserved.

●グリーンな電力で作る

Scope 3 は、包材・具材の改良に加え、より環境に配慮した輸送を行います



3. 環境に対する取り組み (2) 気候変動問題へのチャレンジ②

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

● グリーンな食材を使う

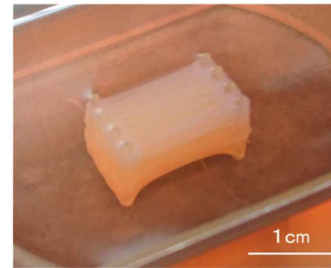
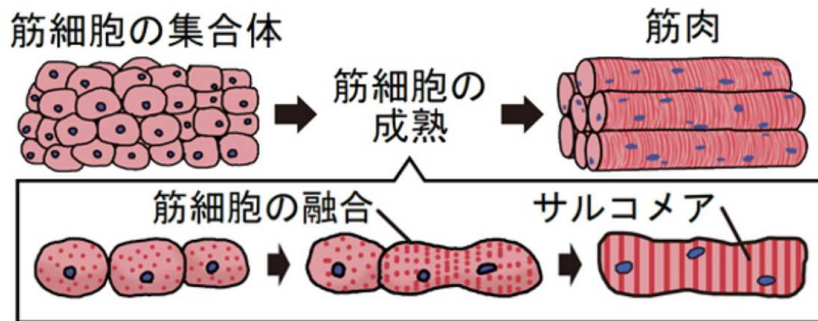
“培養肉” – 新たなるサステイナブル食材

持続可能な食糧供給に向けて、新たな技術を開発します

「ミンチ肉」ではなく、肉本来の触感を持った“培養肉”の実用化を目指す

※遺伝子組み換え食品ではありません

筋組織の培養過程



- 培養に成功した牛筋細胞組織
- ミンチ肉ではなく、サイコロステーキ形態

培養肉の環境負荷軽減効果（牛肉対比）

水の
使用量

▲82~96%

CO₂
排出量

▲78~96%

土地の
使用量

▲90%

出所：オックスフォード研究所
(東京大学等との共同研究)










3. 環境に対する取り組み (2) 気候変動問題へのチャレンジ③

Copyright © NISSIN FOODS HOLDINGS CO.,LTD. All Rights Reserved.

● グリーンな包材で届ける

日清食品カップヌードル 「カップ」の進化

カップヌードルはこれまでもエコ商品として進化を重ねてきました

導入年	素材	使用素材	プラ削減率	CO ₂ 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	▲23%	▲21%
'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	▲40%	▲34%

*：バイオマス度は植物由来素材の比率として定義 = (紙+バイオマスプラスチック比率)
 その他は食品の衛生・品質等を配慮して一部石化プラが使用されている

出所：日清食品試算

ご清聴ありがとうございました