

日清オイリオグループ
CSR報告書
2010



「おいしさ・健康・美」を追求する
私たちの社会的責任

編集方針

当社グループは、“植物のチカラ”で新たな価値を創造し続ける国際的な企業グループとして社会の発展に貢献することを目指し、10ヵ年経営基本構想“GROWTH 10(グロス・テン)”に取り組んでいます。(詳しくはP6参照)

“GROWTH 10” フェーズⅠの最終年となる2010年にあたって、当社グループを支えてくださるステークホルダーの皆様へCSRの取り組みを報告します。

●報告書の構成

この報告書では、当社グループが、食に携わる企業としてどのような成長戦略をもって取り組んでいるかについて、特集でとりあげました。

また、2009年度におけるステークホルダーごとの主な取り組み内容を紹介します。

より読みやすい報告書とするために、ユニバーサルデザインに配慮した紙面づくりを行っています。

●報告範囲

日清オイリオグループ株式会社と連結子会社(国内・海外)を含むグループ全体を対象としています。ただし、環境パフォーマンスデータと一部の取り組みについては、日清オイリオグループ株式会社単体を対象としています。(報告書中での表記について、日清オイリオグループ株式会社単体を「当社」、日清オイリオグループ株式会社と連結子会社(国内・海外)を含むグループ全体を「当社グループ」としています)

●報告対象期間

2009年4月1日～2010年3月31日

一部に当該期間外の取り組みが含まれています。

●発行

2010年6月 「CSR報告書2010」(紙冊子)

2010年7月 「CSR報告書2010—詳細版—」(PDF)

●CSR報告書2009からの変更・修正点

CO₂換算係数の変更や集計方法の見直しのため、CSR報告書2009で報告した数値を変更しました。なお、この修正により、これまでご報告した実績が大きく異なるということはありません。

- CO₂排出量および排出量原単位(CO₂換算係数の変更による)
- 特定荷主としてエネルギーの使用に係る原単位2008年度実績(集計データの一部未計上による)
- 2008年度産業廃棄物量(集計データの一部修正による)

CONTENTS

日清オイリオグループのCSR	3
トップコミットメント	4
特集 日清オイリオグループの成長戦略とCSR	6
テーマ1 技術を核とした成長戦略	6
テーマ2 一貫した環境負荷への取り組み	12
テーマ3 より使いやすく環境負荷の少ない容器を目指して	14
お客様のために	16
取引先とともに	17
株主・投資家の皆様とともに	17
従業員とともに	18
社会のために	19
環境のために	20
CSRを支える基盤	22
会社概要	23

情報開示の方法

2009年度(2009年4月～2010年3月)の取り組みを報告する「CSR報告書2010」は、紙冊子と電子データ(PDF)の2つの媒体を通じて情報を開示しています。

「CSR報告書2010」(紙冊子)

読みやすさやメッセージ性を考慮して当社グループが注力している活動を中心に報告

「CSR報告書2010—詳細版—」(PDF)

各活動の方針・取り組み・実績など詳細な情報を掲載

詳細版は日清オイリオグループホームページよりご覧ください。

ホームページ

<http://www.nisshin-oillio.com/company/csr/houkoku.shtml>

日清オイリオHOME > 会社情報 > CSR活動 > CSR報告書

紙冊子



読みやすさ、
メッセージ性を重視

詳細版(PDF)



方針・取り組み・実績など
詳細な情報を掲載

日清オイリオグループのCSR

経営理念の実現を通じてステークホルダーの皆様の期待と信頼にお応えすることが、
私たちにとってのCSRです。

日清オイリオグループの経営理念

- ① 企業価値の追求と、その最大化を通じた人々・社会・経済の発展への貢献
- ② 「おいしさ・健康・美」の追求をコアコンセプトとする創造性、発展性ある事業への飽くなき探求
- ③ 社会の一員としての責任ある行動の徹底

■コアプロミス

日清オイリオグループは、健康的で幸福な「美しい生活」(Well-being)を提案・創造いたします。そのために私たちは、無限の可能性をもつ植物資源と、最高の技術によって、あなたにとって、あったらいいなと思う商品・サービスを市場に先駆けて創り続け、社会に貢献することを約束いたします。

■CSRの取り組みの基本方針

意義・目的

- CSRとは、あらゆるステークホルダーとの関わりを重視し、「法的な責任を果たすこと」はもちろん、安全で安心できる商品・サービスの安定的な提供、環境問題への取り組み、社会貢献、情報開示など、「あらゆるステークホルダーからの期待に応えること」です。
- 日清オイリオグループにとって、経営理念の実現そのものが、CSRに対する取り組みに直結するものです。
- 日清オイリオグループは、CSRに対する主体的な取り組みによって、あらゆるステークホルダーからの信頼・共感の維持・向上を図り、企業の持続的発展、企業価値の向上を目指します。

■行動指針

「日清オイリオグループ行動規範」をCSRに対する取り組みの行動指針として位置づけ、日清オイリオグループを構成する全員の主体的な取り組みを推進します。(行動規範の詳細は当社ホームページに掲載しています)

■日清オイリオグループのCSRイメージ

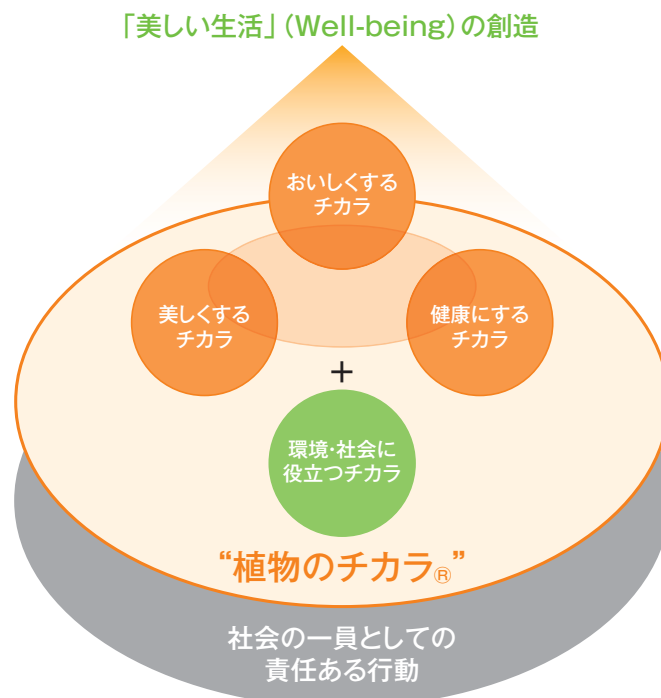
当社グループは、1907年の創立以来、植物がもつ3つのチカラ、「おいしくするチカラ」「健康にするチカラ」「美しくするチカラ」を技術によって引き出し、世の中にお届けしてきました。

「おいしさ」、「健康」、「美」。これらの喜びを、健康的で幸福な「美しい生活」(Well-being)として、提案・創造していきます。

そして、社会や環境の分野においても、“植物のチカラ”を活用し、世の中に貢献します。

※CSRとは「Corporate Social Responsibilityの略です。「企業の社会的責任」を指します。

■ブランドコンセプトに基づくCSRの概念図





“植物のチカラ[®]”を技術で引き出し世界に貢献

経営基本構想“GROWTH 10”フェーズⅠの進捗

日清オイリオグループは「植物のチカラ」で新たな価値を創造し続ける国際的な企業グループの実現に向け、経営基本構想“GROWTH 10”を推進しています。2007年4月から2011年3月までをフェーズⅠと位置付け取り組んでまいりましたが、2008年には世界的な不況がはじまるなど大きな波を受けながらも、成果をあげています。

まず、製油事業の中でも家庭用分野は不況に伴う内食回帰の流れを受けて、比較的堅調です。「ヘルシーリセット」など高付加価値商品の展開も貢献しています。

海外においては、パーム油を扱うグループ会社のISF (Intercontinental Specialty Fats) 社、中国の大連日清製油などが力を発揮しています。ISF社では大規模な設備投資を行い、技術力、生産力を大きく高めました。ここで製造するさまざまな加工油脂商品は、付加価値の高いものとしてグローバルに展開できる商品力があります。

製油事業以外のファインケミカル、大豆蛋白、ヘルシーフーズなどの事業も力をつけてきました。

全社一丸となったコストダウンの努力も大きな成果をあげています。

いくつかの有力な資本参加や提携関係を結ぶこともできました。業務用のチョコレートメーカーである大東カカオ(株)がグループの一員となったことで、ISF社の加工油脂技術とのシナジー効果が生まれました。また、ミヨシ油脂(株)・山崎製パン(株)との業務提携においても、技術力を強化していきます。これらの戦略的な提携は、当社の技術力に対して高い評価をいただいたことによるものといえます。今後はこうした提携から、より大きな価値を生み出していきたいと考えています。

一方で、“GROWTH 10”フェーズⅡ(2011年4月～2014年3月)の策定にあたっては、日本国内では人口減少と高齢化に伴い、搾油量が激減していることが大きな課題です。2002年頃のピーク時に年400万トンあったものが、2009年は248万トンと約4割の減少です。これは不況というだけでなく、日本の社会構造の変化とかわっています。今後、当社だけでなく、製油産業そのもののあり方を考えていく必要があるでしょう。

安全と安心は食品会社としての基本です

「安全・安心」の問題というのは、食品会社にとっては最優先すべきものです。近年、食品関連の不祥事が続いているため、2008年には(社)日本植物油協会が「信頼性向上自主行動指針」を定めるなど、業界全体として改革に取り組んできました。おかげさまで、会員企業の間では大きな問題になるような事案は発生していません。今後も、安全確保を絶対使命として取り組んでいきます。

安定供給への責任

人々の健康のために油は必要不可欠な存在です。そのため、商品を安定的に社会に供給することは、当社の重要な社会的責任です。

一方で、油脂の原材料である大豆や菜種、パーム油などは基本的に輸入に頼っており、その価格は国際相場に左右されます。世界人口は60億人を超え引き続き増加しており、中国やインドなど新興国での油脂の需要が拡大しているため、不況の中でも原材料の国際相場は高値にとどまっているのです。そこで当社は、原料をさまざまな国から調達してリスクの分散を図り、安定供給のための体制づくりを進めています。

また、大豆や菜種の主要な産地であるアメリカ合衆国やカナダとは日本植物油協会を通じて長い間情報を共有してきており、パーム油については産地や輸出先の企業・団体で構成される持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)に子会社を通じて加盟しています。

現在、世界情勢に対応した安定供給の難しさは、世間一般にはあまり知られていません。今後は、世界の需給状況についての国内外の認識の違いを知っていただくために情報発信を進める必要があると考えています。

環境と製油のかかわりについて

2009年11月に環境理念・環境方針を定めました。当社は従来から環境に力を入れて取り組んでまいりましたが、サステナビリティに配慮した事業活動をより強力に進めていくために、あらためて環境理念・環境方針を定めました。

CO₂の排出量は、先に述べた搾油量の減少とともに総量では減少しています。しかし、従来の生産方法では効率が低下し、原単位の面で環境負荷が高くなる可能性があります。2010年1月に行った水島工場への貫流ボイラ

導入と重油から都市ガスへの燃料転換は、エネルギー効率を高め、原単位での環境負荷削減につながるものと期待しています。

技術と人が導く未来へ

当社は“植物のチカラ”を活用するという方針を掲げており、それを最大限に引き出す技術を駆使して、価値ある商品・魅力ある商品を出していくことが重要であると考えています。特に中国版「ヘルシーリセット」は、経済発展によって生活習慣病予備軍が増えた中国の皆様の健康に資することができる、人々の未来につながる技術であり商品です。

現在は、パームのもつ可能性に注目しています。パーム由来の油は温度などの条件によってさまざまな性質の油脂に分けられ、「ヘルシーリセット」のような食用油からチョコレート用油脂のような加工油脂にも広く応用されています。

そして、「世はまさに人なり」が私の持論ですが、技術を生み出すのが「人」です。会社の規模が拡大し活躍の舞台が広がっていますので、国の内外を問わず世界に通用する人材の育成・確保に力を入れていきます。

また、当社グループの社会貢献方針により、「健康貢献」「地域貢献」「環境保全」「共生」という4つの重点分野を意識して、100年企業にふさわしい社会貢献活動を進めています。さらには、一企業としてだけでなく、植物油業界・食品業界全体について、今後いかに良い方向に導いていくかということに取り組みたいと考えています。業界全体の繁栄があって個々の企業の繁栄があるという考えのもとで、さまざまな取り組みを進め、社会に貢献していきます。

最後に、本報告書に関心をお持ちいただきましたことに感謝申し上げますとともに、ステークホルダーの皆様からの忌憚のないご意見を賜りますよう、お願い申し上げます。

日清オイリオグループ株式会社
取締役社長

大 辺 一 男

日清オイリオグループの成長戦略とCSR

“植物のチカラ”を通じて新しい価値を創造すること。
事業を通じて成長しながら社会に価値を提供し、社会の発展に貢献すること。
今回の特集は、日清オイリオグループの成長戦略がどのようにCSRにつながっているかを報告します。

テーマ1 | 技術を核とした成長戦略

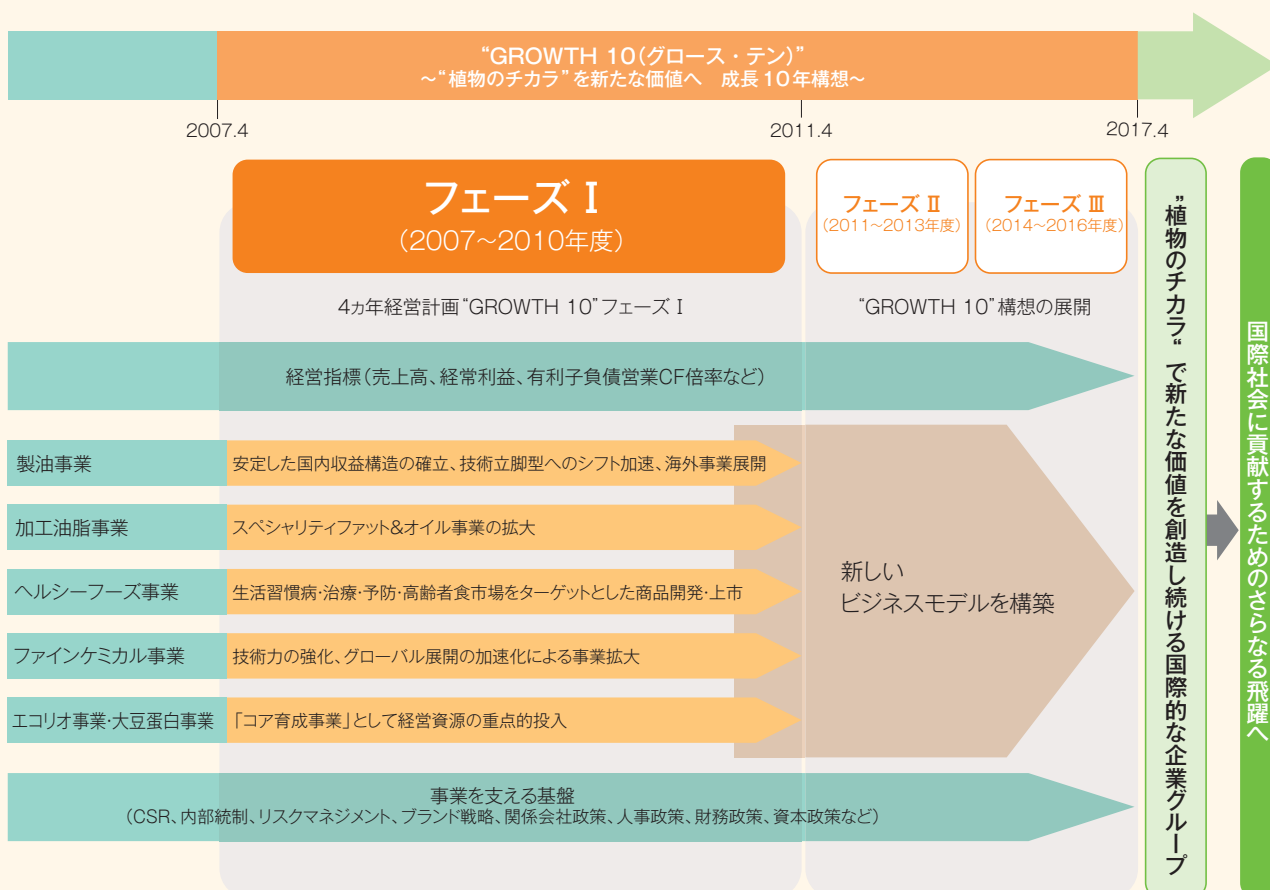
■日清オイリオグループの成長戦略“GROWTH 10”

10カ年経営基本構想“GROWTH 10(グロース・テン)”は2007年4月からスタートし、2010年度までの4カ年は「フェーズⅠ」として進行しています。

また、“GROWTH 10”では技術を通じた革新や“植物のチカラ”の具現化を重視しています。さまざまな事業上の成果には、バックグラウンドとなる技術とそれを生かす戦略があります。

本特集では、2010年度がフェーズⅠの最終年度であることから、ひとつの区切りとしてこれまでの進捗を報告します。

■4カ年経営計画“GROWTH 10”フェーズⅠ (2007年4月～2011年3月)



※フェーズⅡのスタートにあたっては、フェーズⅠの総括を踏まえた中期経営計画を策定します。

■“GROWTH 10” フェーズ I において技術が生んだ主な成果

パートナーとの連携で新しい価値をつくる (▶P10)

業務用のチョコレートメーカーである大東カカオ株式会社に資本参加しました。当社の油脂加工技術と大東カカオのチョコレート製造技術のシナジー効果を生み出していきます。

また、マレーシアのグループ企業ISF (Intercontinental Specialty Fats) 社では、大規模な設備の増強を行いました。2010年3月には新設備が竣工し、チョコレート用油脂をはじめとするさまざまな用途に向けた特徴的な油脂の製造に乗り出しています。



大東カカオとの調印式(2009年2月5日)



ミヨシ油脂、山崎製パンとの調印式(2009年10月26日)

当社とパン製造最大手の山崎製パン株式会社、マーガリン・ショートニング製造の大手であるミヨシ油脂株式会社の3社間で業務提携契約を結びました。

当社の加工技術を活かした油脂をミヨシ油脂・山崎製パンに提案・供給し、よりよいパン・菓子づくりのために力を合わせて技術開発力を強化していきます。

アジアに広がる「ヘルシーリセット」(▶P9)

日本で特定保健用食品の認可を取得している「ヘルシーリセット」が、中国、韓国、台湾でも同等の保健認証を取得し、販売を開始しました。

「体に脂肪がつきにくい」効果は、各国でもこれまでの食用油にはなかったもので、経済発展に伴って肥満や生活習慣病が増えつつあるアジア各国で注目されています。今後も、商品を通じて世界の人々の健康に貢献します。



アジア各国で販売しているヘルシーリセット

大豆の皮から新素材(▶P11)

“植物のチカラ”を活用し、環境への配慮と高付加価値をキーワードに食用以外の分野への展開を進めています。

大豆の皮を焼成した新素材「フィトポラス」は、国際学会や展示会で大きな注目を集めました。電磁波の遮蔽・吸収特性や、リチウムイオン電池での充放電特性が発見され、携帯電話やパソコン、電気自動車など、さまざまな分野への活用を目指しています。

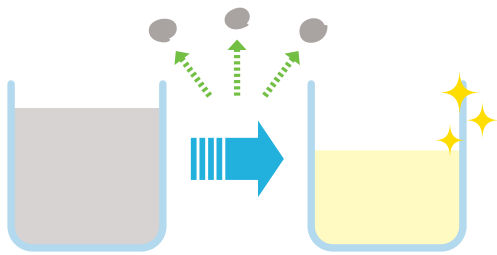


新素材フィトポラス

■成長戦略にかかわる先進技術

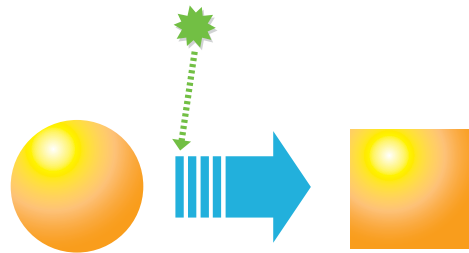
“植物のチカラ”を十二分に活用し新たな価値を創造するには、優れた技術が必要です。日清オイリオグループは、100年以上の歴史を通じて積み重ねてきた技術と、未来を見据える先進性により開発した最先端の技術を保有しています。その中でも、油脂の精製・加工・評価にかかわる技術は、当社の事業の中核を支えるものです。

純粹にする 精製技術



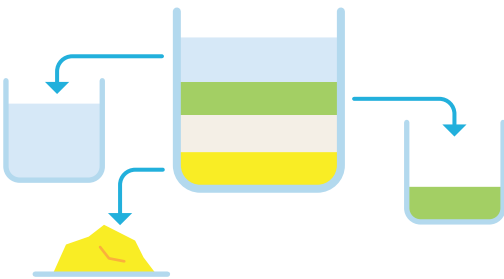
油から成分や不純物を分離して、色や臭いなどを取り除く技術です。さまざまな手法を組み合わせ、目的の油脂を精製していきます。

酵素でつくる 酵素エステル交換技術



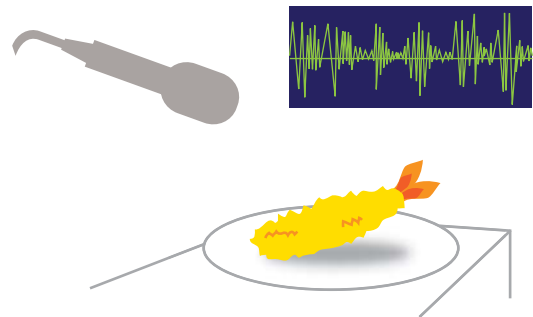
酵素のチカラを利用して、油の機能を高める技術です。ヘルシーリセットをつくるためにも使われています。

分ける 分別技術



原料油から、欲しい固さの油を取り出す（分別する）技術です。温度管理や攪拌、精製を組み合わせ、目的の油脂を分別します。

評価する 評価技術



おいしさ、風味、安全性など、さまざまな観点から評価をする技術です。人の感覚だけでなく、いかに数値化して明確に評価することも重要なポイントです。

日清オイリオグループの研究開発については、ホームページにさらに詳しい情報を紹介しています。

<http://www.nisshin-oillio.com/company/rd/index.html>

日清オイリオHOME > 企業・IR・採用 > 研究開発



■「ヘルシーリセット」にみる食用油の新しい可能性

「ヘルシーリセット」は、天然の植物成分「中鎖脂肪酸」を含んでいます。中鎖脂肪酸は体の中でエネルギーになりやすいという性質があり、そのため、同じ量の油を摂取しても体に脂肪としてつきにくいのです。「ヘルシーリセット」は、「体に脂肪がつきにくい」食品として特定保健用食品※の表示を許可されています。

そして、この「ヘルシーリセット」の開発には、「酵素エステル交換技術」と「評価技術」が大きな役割を果たしています。

※ 特定保健用食品：体調を整える成分を加えるなどして、その効果が医学的にあるいは栄養学的に証明された食品で消費者庁から健康にどのように有効であるか表示することが許可された食品です。

酵素エステル交換技術

酵素エステル交換技術とは、酵素を使い特定の機能をもつ油脂をつくり出す技術です。

「ヘルシーリセット」は菜種を原料とする植物油をベースに、独自の酵素エステル交換技術により、ココナッツやパームフルーツ由来の中鎖脂肪酸の機能を植物油として活かすことを初めて可能としました。こうして、調理適性と栄養効果の両方を併せ持つ健康オイル「ヘルシーリセット」を生み出しました。

この酵素エステル交換技術は、「ヘルシーリセット」だけではなく、当社のチョコレート用油脂製品などにも幅広く使われています。

■おいしさと健康のための評価技術

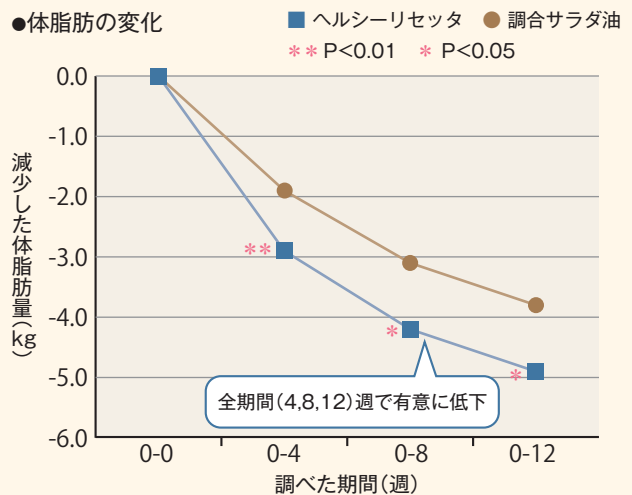
食品にとって、安全性は最も重要ですが、おいしさもまた重要な要素です。食品のおいしさは、味だけでなく、食感、風味等によって総合的に判断されます。

サクミの評価

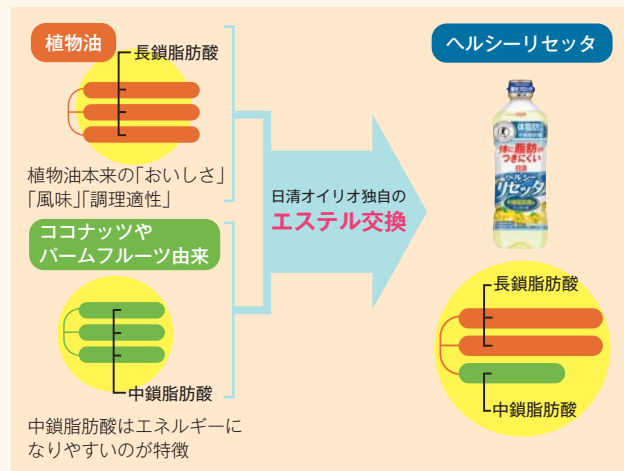
揚げ物の場合、油自体の味はもちろんのこと、衣のサクサク感がおいしさに大きく関わっています。一般的には、人の感覚で評価することが多いですが、当社グループでは、サクサク感を数値で客観的に評価しています。

例えば、当社が開発した「食感音響評価システム」を使って「食べ物の破砕音(サクサク音)」と「咀嚼(そしゃく)圧」を解析・数値化して、揚げ物のおいしさとのかわりを評価します。

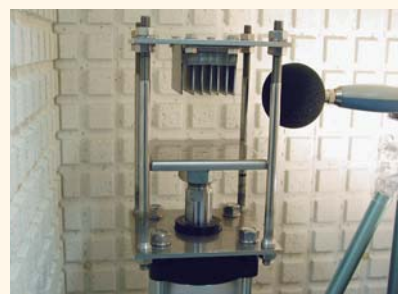
●体脂肪の変化



出典: M.Kasai, et al, Asia Pac J Clin.Nutr.12(2),151-160(2003)
P: 統計的な有意差の有無についての精度



●揚げ物のサクサク音の比較



揚げ物を砕く装置と音響センサー

■おいしいチョコレートを世界へ

口の中でなめらかにとろけるチョコレート。

すべてがカカオだけからつくられているわけではなく、市販のチョコレートには植物油脂(チョコレート用油脂)も使用されています。

実は、植物油脂はチョコレートの「なめらかな口どけ」に深くかかわっているのです。



チョコレートのつくり方

それでは、どこに油が使用されているのか、大東カカオでのチョコレートのつくり方を見ていきましょう。



おいしさは口どけにあり

チョコレートのおいしさの一つは口どけにあります。チョコレートが口に入れた瞬間から溶けるのは、原料のココアバターの特徴によるものです。ココアバターは32~36℃あたりの狭い温度で急激に溶けるという性質があります。この性質により、室温では固まった状態で、口に入れると溶けるというチョコレートの特徴を実現しているのです。

左の工程で、チョコレート用油脂は、「混合」の工程でカカオマスに加えられます。パーム油などから取り出されたチョコレート用油脂は重要な役割を担っており、ココアバターとよく似た性質、口どけを再現します。

チョコレートの安定供給

なぜチョコレート用油脂を使うのか?それには、価格の問題と安定供給の問題があります。カカオは収量が不安定で、常に予定量のカカオが手に入るとは限りません。そのため、カカオからつくるココアバターは高価なものになってしまいます。

さらに中国やロシアなど、これまであまりチョコレートを食べていなかった地域でもチョコレートが広がりつつあります。もちろん日本でもたくさんのチョコレートが求められています。これらの需要に応じて安定的にチョコレートを供給するためにも、ココアバターに似た性質を持つチョコレート用油脂を使う必要があるのです。

さまざまな用途のために

チョコレートはパンやアイスクリーム、クッキーなど、さまざまな食品にも使用されています。それらの食品では「焼いても溶けない」「常温ですぐ固まる」など、ココアバターだけでは実現が難しい機能が求められます。

世の中のチョコレートを使用した食品には、当社の技術を活かしたチョコレート用油脂が必要なのです。

技術力が生み出すチョコレート用油脂

チョコレート用油脂は、「油の分別技術」や「酵素エステル交換技術」などの油脂加工技術を活用してつくられています。

分別とは、パーム油を液体の状態からどんどん冷やしていき、温度によって徐々に固まってくる成分を取り出すものです。液体部分と固体部分を分離する条件の微妙な調整が技術の核であり、マレーシアのグループ会社 ISF社が得意とするものです。

また、当社が得意とする酵素エステル交換技術は、油脂の性質を、口どけ良くシャープにするなどの設計ができるので、目的のチョコレートの性質に合わせた自在かつ精密な製造が可能になります。

これらの技術を組み合わせ、当社グループは世界に向けて高品質・高機能なチョコレートおよびチョコレート用油脂を供給します。

油脂加工技術が生み出す新しい機能と製品

チョコレート用油脂以外の分野でも、分別・エステル交換技術は、マーガリンやショートニング、フィリングなど、加工油脂分野でも活用されています。

使用製品の例



■環境と人にやさしい“エコリオ” 非食用油の活用と開発

“植物のチカラ”を、非食用分野を含めた広い領域へ適用する取り組みを“エコロジー”と“オイリオ”のふたつの言葉から「エコリオ」と命名し、新たな用途の研究・開発を行っています。

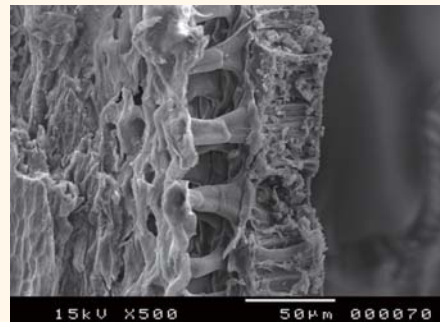
現在の取り組み

- **新素材の開発** 大豆の皮からつくった新素材「フィットポーラス」
- **工業用途への植物油の適用** アスファルト付着防止油、コンクリート用型枠の離型油「エコメイト」シリーズ
- **燃料用途への植物資源の活用** など

100%植物由来の新素材「フィットポーラス」

大豆油の製造段階で発生する大豆の皮を焼成した多孔性炭素材料「フィットポーラス」の用途開発を進めています。

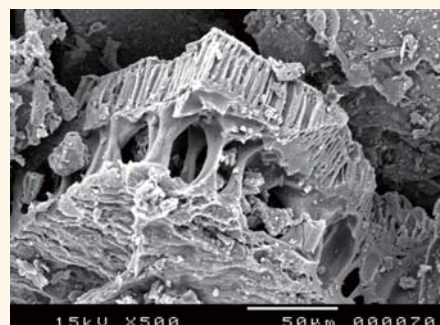
「フィットポーラス」は、大豆の皮がもともと持つ独特な多孔質構造をそのまま保っており(右写真)、この構造がさまざまな機能につながります。これまでに「電磁波吸収体」「リチウムイオン電池負極材」「放熱シート」などへの適用可能性が認められています。



大豆の皮の断面

フィットポーラスの特長

- 原料の環境負荷が小さい(大豆の皮の利用)
- 電磁波を遮蔽・吸収する
- ゴムに練り込める量が多い
(カーボンブラック比 約4倍)
- 安全性が高い(植物原料)
- 熱伝導性が良好であり高い放熱効率を有する
- 特定のガス吸着能力に優れる



焼成した新素材フィットポーラス

テーマ2 | 一貫した環境負荷への取り組み

当社グループは、環境負荷削減のために、業界に先駆けた先進設備の導入など、さまざまな取り組みを行ってきました。

これまでも一定の成果を上げてきましたが、市場環境が大きく変化し、環境への取り組みも新たなアプローチが求められています。

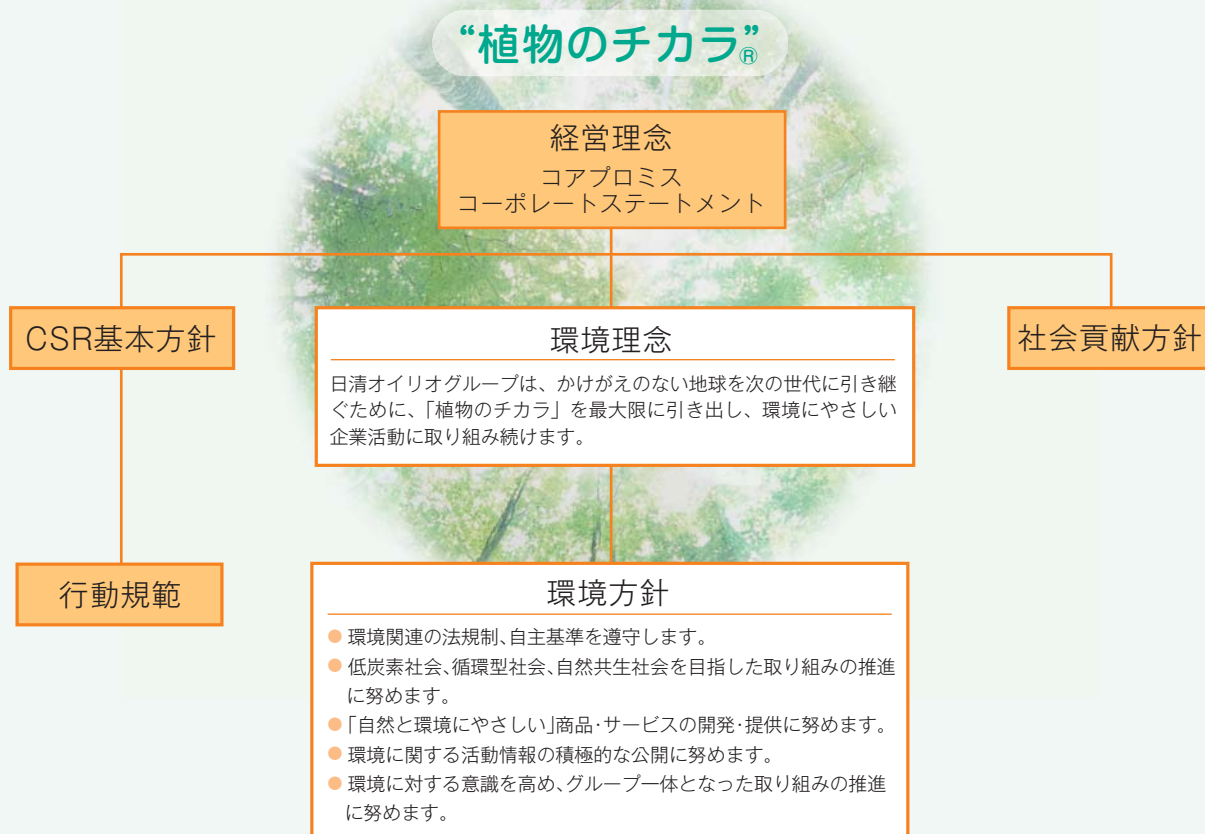
“GROWTH 10”と同様に、当社グループの環境への取り組みも新しい段階を迎えました。

環境理念・環境方針の制定

日清オイリオグループでは、2009年11月、経営理念の一部として位置づける「環境理念」「環境方針」を制定しました。従来は「日清オイリオグループ行動規範」のなかに、基本的な環境への取り組みを示していましたが、このたび当社グループらしい、環境への取り組みの方向性を示すために、新たに明文化しました。

この理念と方針には、当社グループが“植物のチカラ”から生まれた「おいしさ」「健康」「美」への喜びを、お客様に提供し続けていくために、次世代に向けて“植物”を育む地球環境を守り、保全する活動に取り組んでいくという思いを込めています。

日清オイリオグループ理念・方針の位置づけ



地球温暖化対策につながる燃料転換

2010年1月、水島工場に新たな貫流ボイラを導入しました。貫流ボイラは、蒸気の需要に応じて柔軟に運転することができ、蒸気(燃料)の無駄を削減できます。さらに、燃料を重油から液化天然ガス(LNG)に変更しました。

従来、ボイラで発電していた分を電力会社からの購入に切り替えたため、購入電力は増えましたが、蒸気や燃料の消費効率が良くなり、燃料からのCO₂が削減できた効果の方が大きく、全体としては6.8%のCO₂削減になります。

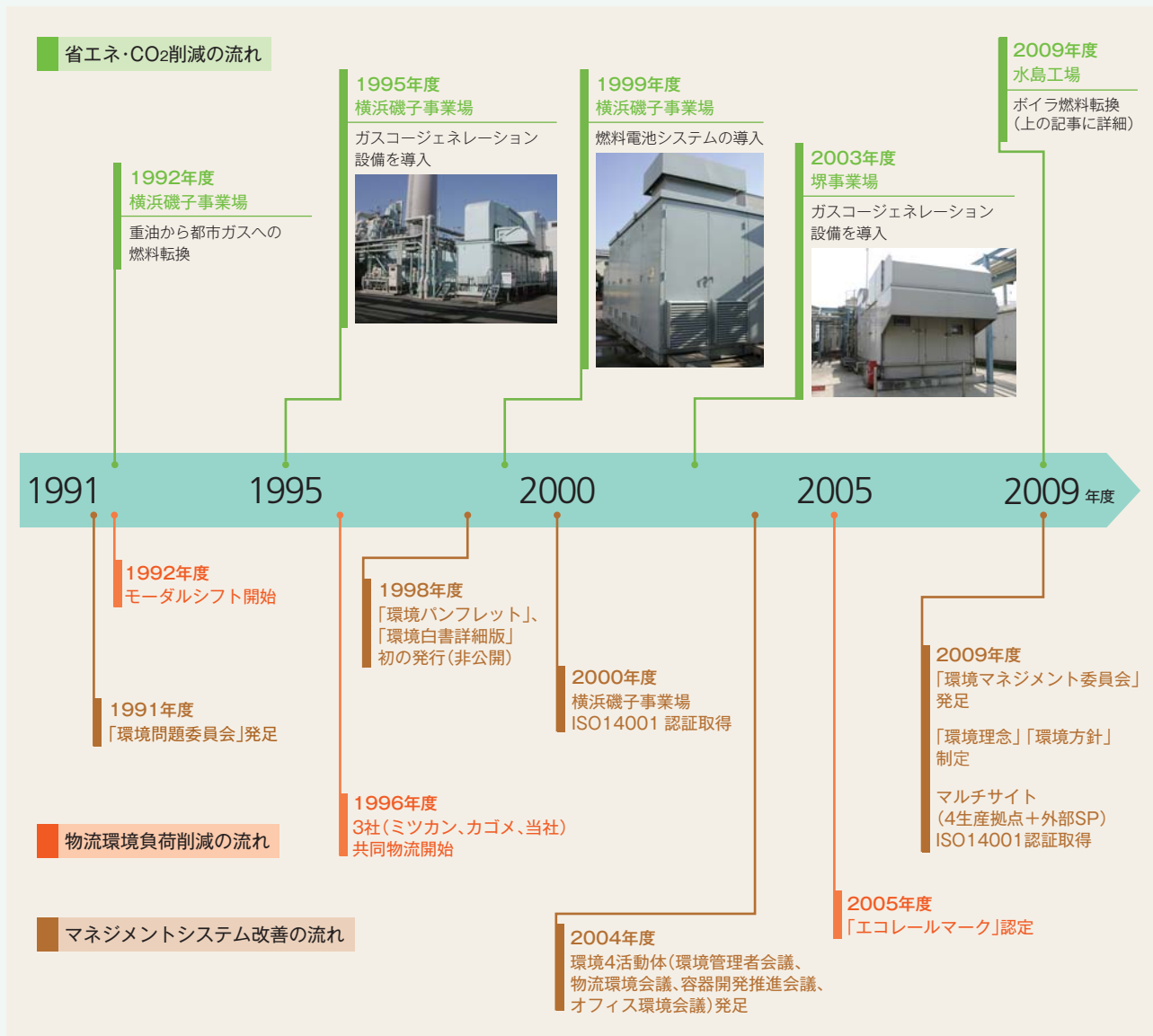
CO₂削減効果(水島工場全体)
CO₂削減量 3千t-CO₂/年
CO₂削減率 6.8%



貫流ボイラ(小型ボイラを12基設置)

一貫した環境負荷軽減への歩み

当社グループがこれまで一貫して行ってきた環境への取り組みについてまとめました。(1991年度以降)



テーマ3 | より使いやすく 環境負荷の少ない容器を 目指して

当社グループは、行動規範にある「資源循環型社会の構築を目指した3Rの実践」のために、Reduce(減らす)として、容器の「軽量化」に取り組んでいます。一方で、使う人にやさしくなければ、環境にやさしくても魅力は低下してしまいます。「注ぎやすさ」「持ちやすさ」「保存性」などの機能面の進化も両立させていきます。

より環境負荷を少なく

食用油の容器としては、創業時より長らくガラス瓶を使用してきました。その後、プラスチックボトルやペットボトルの導入により、大幅な容器の軽量化を成し遂げ、お客様の使いやすさ向上に大きく貢献しました。

また、軽量化によって容器資材の使用量を節約し、限られた資源の有効活用を進めてきました。植物油製造業における容器包装3R推進のための自主行動計画目標の「2004年比でプラスチック製の主要容器の重量削減(1本当たり1.5~2%削減)」を達成しています。

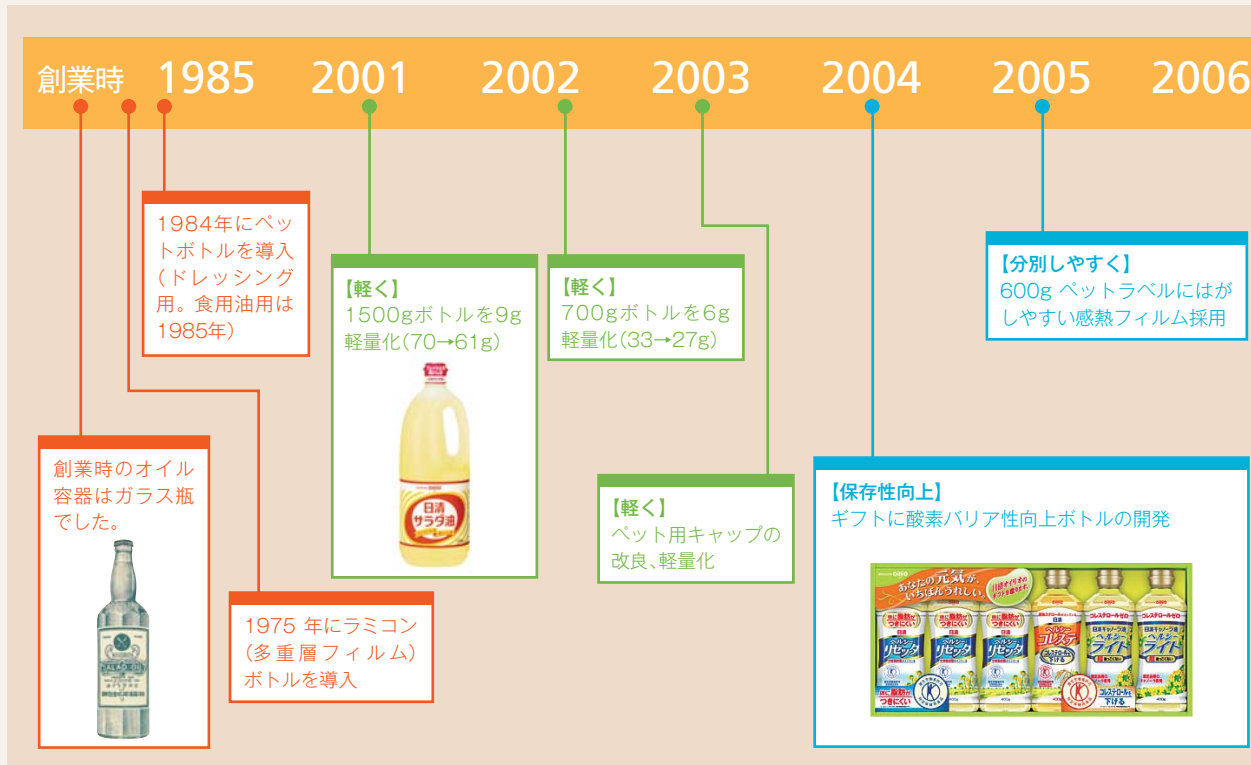
より使いやすく

食用油の容器は、購入から比較的長い期間、少しずつ使用されるため、飲料用容器とは異なった機能が求められます。それは、

- 中身の劣化を防ぐために酸素を通さないこと
- 油は粘性が高いので、キレの良い注ぎ口であること
- 大きいボトルは重量があるので、取っ手が持ちやすいこと
- 分別収集に対応しやすいこと(はがす、つぶす)

などです。商品の性質に応じた容器の研究に努めるとともに、お客様にとっての使いやすさを追求していきます。

容器改良の歩み



お客様の声を活かした 「新600gペットボトル」

2010年2月中旬から、形やラベルを見直した新600gペットボトルを採用しました。生活科学研究室が調査したお客様の不満の声を反映して、改良した容器です。

環境面への配慮と同時に、使いやすさにも工夫を施しました。



【つぶしやすいエコボトル】
ボトル容器の重量を20%削減。リブをつけ、つぶしやすくしたボトルは容積を1/3に減らせます。

Message より良い商品のために (パートナー企業より)

東洋製罐は、創業以来“包む”ことの大切さを基本に包装容器づくりに専念し、時代のニーズに応えた包装容器を世の中に供給し続けてきました。

日清オイリオグループ様と共同開発した600gペットボトルは、消費者の使い勝手と、時代が要求する軽量化を両立させた容器です。製品開発の過程では、お互いの製造工程に関する情報交換を密に行い、テストを繰り返した結果、満足のいく容器に仕上げることができました。今後もパートナー企業として、創意と工夫でより良い容器を世の中に提供できることを願っています。

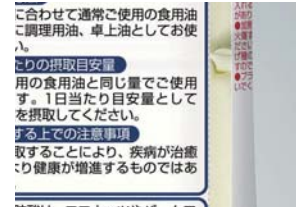
東洋製罐株式会社
営業本部
一般プラスチックボトル販売部長
坂崎 博昭様



【注ぎやすいリブ付きボトル】
ボトルの上・中・下3カ所にリブ(みぞ)をつくり、より持ちやすく、注ぎやすくしました。



【はがしやすい シュリンクフィルム】
はがしやすく、分別が楽にできます。また、裏面のスリットから、残量の確認もできます。



【見やすい商品説明】
ラベルの表示面積を広くし、商品名や特徴、使用上の注意などを読みやすくしました。



【開封日をわかりやすく】
開封した日をお客様自身が書き込むことができ、開封日が一目でわかります。賞味期限の表示はこすっても消えにくくしました。

2007

2008

2009

年度

【軽く】
ごま油用150g瓶を7g軽量化
(172g⇒165g)

【陳列性向上】
1000g商品の箱入れ向きの変更

【軽く、使いやすい】
600gペットボトルをリニューアル
(上記記事参照)

【軽く】
1300gボトルを9g軽量化(64→55g)

【使いやすい】
1300gボトルの取っ手の形をより持ちやすく改良

変更前 → 変更後

【使いやすい】
スクイズペットボトル用キャップの改良

【軽く】
1300g扁平ボトルを4g軽量化(76→72g)

お客様のために

2009年度CSR取り組み課題	自己評価	2010年度CSR取り組み課題
品質マネジメントシステムの有効性の強化(フードディフェンスへの対応など)	◎ 達成	・品質マネジメントシステムの有効性の強化(フードディフェンスガイドラインの活用など) ・消費者ニーズと当社コア技術の融合による新しい価値の創造
消費者ニーズと当社コア技術の融合による新しい価値の創造	◎ 達成	・食の安全・安心の担保へ向けた技術開発と情報開示(トランス脂肪酸など)

フードディフェンスガイドラインの策定

当社グループは、これまで品質を適切に管理する取り組みを続けてきました。食の安全・安心に対しても、「食の安全に係わる緊急総点検週間」の実施(2008年)などの施策を行っています。

2009年度は、生産4拠点によるフードディフェンス構築プロジェクト「セキュリティ管理強化会議」と、全社プロジェクト「フードディフェンス対応検討チーム」を設置、「フードディフェンスガイドライン」および「チェックリスト」を策定し、品質マネジメントの強化を図りました。



入退出システム

バンクーバーオリンピック 応援ツアーにご招待

当社グループは、食事・栄養サポートを通じてアスリートの皆さんを支援しています。食用油脂関連商品のJOCオフィシャルパートナーとしても活動しており、2010年2月にカナダ・バンクーバーで開催された冬季オリンピックには、当社グループがサポートする上村愛子選手、伊藤みき選手が出場しました。日ごろ当社商品をご利用いただいているお客様への感謝をこめて、「日清オイリオ『ガンバレ上村愛子』キャンペーン」を企画し、当選された5組10名のお客様と現地で応援しました。

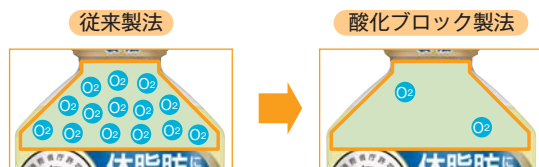


ツアー参加者による応援

食用油の鮮度を長持ちさせる

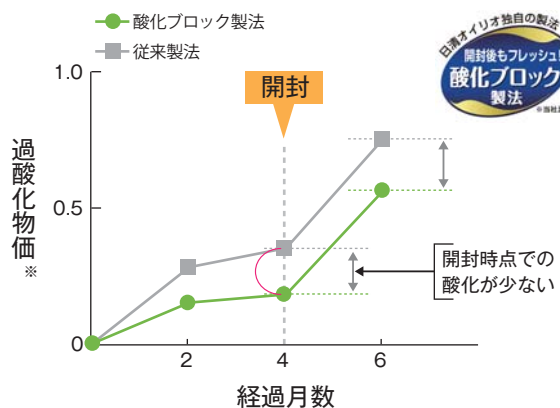
「酸化ブロック製法」

ご利用いただくお客様に鮮度の高い状態で油をお届けしたいという思いから、油の鮮度を保つ「酸化ブロック製法」を開発しました。食用油の製造中に入る酸素を容器から追い出し、窒素ガスを充填することで酸素濃度を減らしました。これにより従来品より開封前の劣化を抑えることができるため、開封後もよりフレッシュな状態でお使いいただけるようになりました。



酸素量を削減します

酸化の進み具合の変化 ヘルシーリセット 600gPET



※ 過酸化価とは、油の酸化の度合いを示す数値のことです。

取引先とともに

2009年度CSR取り組み課題	自己評価	2010年度CSR取り組み課題
【販売先】外部パートナーとの協力・提携による新技術開発、用途開発の推進	◎ 達成	・外部パートナーとの協力・提携による新技術開発、用途開発の推進 ・サプライヤーとの共同による使い勝手の良さと環境配慮に基づく商品力強化
【調達先】資材メーカーなどと連携した容器品質の向上	◎ 達成	

低トランス脂肪酸フライ油の共同開発

当社は取引先（外食企業）と共同で、フライ油の低トランス脂肪酸対応に取り組んでいます。今後も引き続き、トランス脂肪酸をさらに低減する開発を続けていきます。

トランス脂肪酸について、国内で基準はありませんが、当社は現在最も厳しいとされるデンマーク基準*を目指して管理を進めています。

今後も取引先とともに、お客様が安全で安心してお使いいただける油の開発を続けます。

* デンマークでは油脂中のトランス脂肪酸の含量を2%までとする制限が設けられています。

当社のトランス脂肪酸の取り組みについての詳しい情報はホームページをご覧ください
http://www.nisshin-oillio.com/company/rad/trans_fat.shtml

三島市のご当地グルメに採用

2008年から、静岡県三島市と共同で「健康づくり教室」など食育推進活動を行っています。2009年から、三島市のご当地グルメ「みしまコロッケ」の揚げ油に、「ベジフルーツオイル」が採用されました。

「みしまコロッケ」は、2009年9月に秋田県横手市で開催されたB級グルメの祭典「B-1グランプリ」で、初参戦ながら8位に入賞しました。



みしまコロッケ



市役所でのベジフルーツオイル贈呈式

株主・投資家の皆様とともに

2009年度CSR取り組み課題	自己評価	2010年度CSR取り組み課題
株主・投資家の皆様とのコミュニケーションの強化	◎ 達成	・株主・投資家の皆様への情報発信とコミュニケーションの強化 ・海外投資家の皆様への情報発信とコミュニケーションの強化
海外投資家の皆様への情報発信の強化	◎ 達成	

当社グループホームページが優秀サイトに

2009年にリニューアルした日清オイリオグループのホームページが、日興アイ・アール株式会社が実施した「2009年度全上場企業ホームページ充実度ランキング」の優秀サイトに選ばれました。この調査は、企業の情報



日清オイリオグループホームページ
<http://www.nisshin-oillio.com>

開示に対する意識醸成などを目的として毎年実施されています。これからわかりやすく充実したホームページを目指します。

シンガポールでのIR活動

海外投資家に向けたIRの取り組みとして、2009年7月にシンガポールで開催された投資家向け企業説明会に参加しました。この会合はアジアを中心とした投資家と株式発行企業が一堂に会し、プレゼンテーションや個別のミーティングを行うものです。当社は、大会場でのプレゼンテーションおよび個別ミーティング8件を実施し、経営基本構想“GROWTH 10”、各事業戦略、成長性などについて説明しました。



シンガポールでのプレゼンテーション

従業員とともに

2009年度CSR取り組み課題	自己評価	2010年度CSR取り組み課題
チャレンジ性強化、人材育成強化等を主目的とした新人事制度の具体施策の展開	◎ 達成	・「人材・組織競争力の最大化」および「安心かつ働きがいのあ る職場づくりと業務改革による生産性向上」の推進 ・リスクアセスメントの強化と危険警告員制度の定着化
時間創出をベースとした当社独自のワークライフバランスと次世代育成支援の具体施策の検討・実施	◎ 達成	
生産現場での安全義務教育の運用および防災活動の推進	○ ほぼ達成	

「オイリオ塾」の創設

“GROWTH 10”を力強く、かつ確実に推進していくための原動力となる人材力・組織力の強化を目的に、2009年4月から「新プロフェッショナル人事制度」をスタートしました。

人事制度の中でも特に重要である教育・研修制度の新しい施策として「オイリオ塾」を創設、開講しました。

オイリオ塾とは、当社の従業員として身に付けておくべき社内の専門知識・技能などを自主的に習得する場であり、セミナー形式またはDVDによって受講できる教育プログラムとなっています。

2009年度は全5講座のべ522名の従業員が受講しました。2010年度も引き続き社内の業務関連テーマを中心とした講座を開講することによって、人材育成の強化を推進していきます。

講座名	教育内容
油脂の基礎	油脂全般についての基礎知識 (分類、構造、性質、加工、分析等)
油脂の原料	油脂原料、原料調達、コスト構造、 搾油環境の現状と見通し 他
油脂の製造	搾油・精製プロセス、 品質・歩留・原単位管理のポイント 他
CSR活動	CSRの概念、取り組みの現状、これからのCSR
財務・経理基礎	財務諸表の基礎、財務分析、国際会計基準、資金管理 他



オイリオ塾

大東カカオ(株)

従業員家族向け工場見学会を開催

2010年3月、従業員の家族を対象とした大東カカオ(株)中井工場の工場見学会が開催され、約50名が参加しました。参加者は原料がチョコレートになるまでの工程を見学し、見学後はチョコレートを使用した試食メニューを楽しみました。

チョコレートに親しみ、楽しさを実感してもらおうと特製のチョコレートフォンデュも用意され、子どもたちは大喜びでした。従業員の家族に職場や仕事について理解を深めてもらう貴重な機会となりました。



チョコフォンデュを楽しむ子どもたち

ワークライフバランスと 次世代育成の支援

少子化が進行する中で、当社は「次代の社会を担う子どもが健やかに生まれ、成長する環境づくり(次世代育成支援)」を重要なテーマと位置付け、積極的な取り組みを進めています。2009年度は、次世代育成支援に対する取り組み方針となる「次世代育成支援行動計画」を策定しました(計画期間は2011年3月まで)。

具体的な取り組みとしては、新しい人事情報システムを導入することによって、日々の労働時間の適正管理の徹底・強化を行うとともに、2010年6月30日施行の改正育児・介護休業法を前倒しし、2010年4月1日から育児・介護休職等に係る規則等の改正を行いました。

社会のために

2009年度CSR取り組み課題	自己評価	2010年度CSR取り組み課題
新規策定した「社会貢献方針」の企業グループ内浸透と、「4つの重点分野(健康貢献、地域貢献、環境保全、共生)」に基づく活動推進	◎ 達成	・「社会貢献方針」をさらに強力に推進するための社会貢献基準の策定 ・国連WFP協会との連携強化、社内ボランティアの活動支援

国連WFP協会との取り組み

当社グループは、世界の飢餓問題に取り組んでいる国連WFP協会の評議会メンバーとして、その趣旨に賛同してさまざまな活動に参加しています。

活動参加例

- チャリティーウォーク「ウォーク・ザ・ワールド2009」
- ボランティアベンダーを通じてのWFP支援
- 横浜磯子春まつりでの、WFPブース出展
- 当社内でのWFP活動の紹介



「ウォーク・ザ・ワールド」



当社内でのWFPパネル展

国連WFP協会

国連WFP協会は、飢餓の撲滅を使命に食糧支援を行うWFP国連世界食糧計画を支援する認定NPO法人で、日本における公式支援窓口です。<http://www.wfp.org/jp>

大連日清での地域貢献活動

大連日清製油有限公司では、地元の小学生を工場見学に招待し地域社会との交流を図っています。2010年3月には大連市内の小学生50名を招き、大豆油ができるまでのアニメーション上映や施設見学、試食を通じて油の製造工程を紹介し、油についての理解を深めていただきました。子どもたちの感想文には、実際に動いている設備を見たことによる驚きがあふれていました。



工場見学

スポーツ振興を通じた健康への貢献

当社は、日本を代表するアスリートの食事・栄養サポートを含むアドバイザー契約をするなど、食事・栄養の観点からスポーツ愛好家やアスリートを支援しています。

2007年から支援を行っている「全日本少年サッカー大会」では、決勝大会の開催されるJヴィレッジにおいてブース出展や管理栄養士による栄養講座を開催しました。そのほか、健康な体づくりをサポートする小冊子「親子で楽しむ！食生活サポートBOOK」の出版やスポーツイベ



Jヴィレッジで開催された栄養講座

ントへの協賛など、スポーツ振興に努めています。

ファミリー向け食育体験イベントの実施

当社は、「植物のチカラ」をテーマとしたファミリー向け食育体験イベントを実施しています。2009年8月、野菜の収穫や苗植え体験ができる食育イベント「植物のチカラ体験プログラム」を開催しました。また、東京築地市場見学などの「夏休み親子食育計画」も開催しました。どちらも、当社製品を使用した料理を試食いただき、子どもたちの食や植物に対する新しい発見や興味を生む機会となりました。



季節野菜を収穫する親子

環境のために

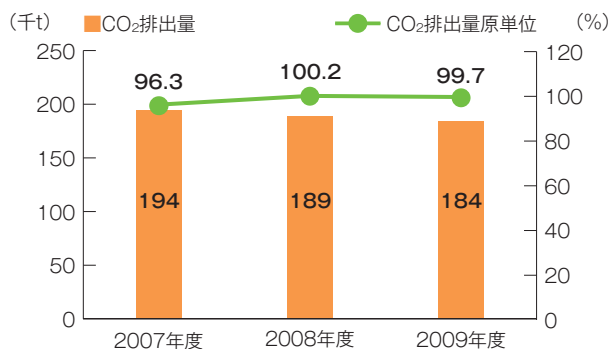
環境負荷低減に向けた活動を全社的なものとするために、環境目標を部門別に設定し環境活動の推進に取り組んでいます。

環境目標および評価

評価：○順調に進捗、△未達成・改善が必要

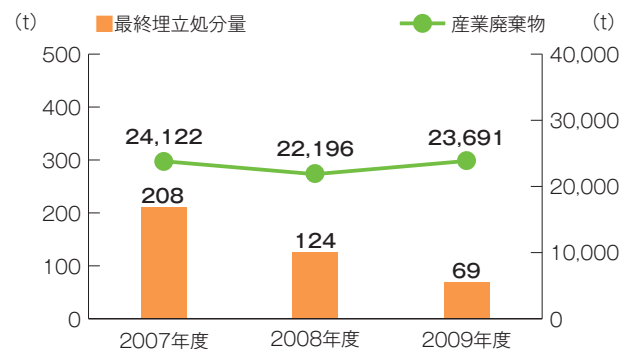
テーマ	担当部門	中長期環境目標	2009年度の実績	実績評価	2010年度の取り組み
地球温暖化防止	生産	●生産工程の使用エネルギーについて、「CO ₂ 排出量原単位」、2010年までに88%に改善（1990年度対比）	●CO ₂ 排出量原単位：99.7%（1990年度対比）	△	●目標最終年度であり、達成に向けた施策の実施ならびに新中長期目標の策定
		●生産工程の使用エネルギーについて、「CO ₂ 総排出量」を2010年までに92%に改善（1990年度対比）	●CO ₂ 総排出量：91.0%（1990年度対比）	○	●目標最終年度であり、達成に向けた施策の実施ならびに新中長期目標の策定
	物流	●特定荷主としてエネルギー使用に係る原単位を5年間で5%以上削減（2006年度対比）	●原単位：98.8%（2006年度対比）	△	●改正省エネルギー法における目標への対応（輸送の大ロット化と積載率の向上など）
		●物流品質の向上→物流異常発生率100ppm以下（輸配送）	●物流異常発生率：43ppm	○	●輸配送に携わる協力会社との連携強化
廃棄物の削減	生産	●2010年度までに、生産工程でのゼロエミッションを達成	●生産工程での再資源化率：99.7%	○	●再資源化率の向上 ●最終処分量の低減
省資源	資材	●家庭用・業務用容器包装の減量化、減容化	●容器包装重量：5.2%増加（前年度対比） ●600gペットボトルの減量化	△	●容器包装リサイクル法（日本植物油協会自主行動計画）への取り組み推進
環境関連商品事業開発	開発	●副産物の有効利用、石油代替製品の開発など	●エコリオ事業開発における取り組み	○	●エコリオ事業開発の推進
オフィス関連	事務・管理	●オフィスでの電気使用量を2010年度までに3%削減（2006年度対比） ●コピー用紙の使用量削減（ペーパーレス化、裏紙使用など） ●紙ゴミの削減（分別化、減量化など）	●電気使用量：7.4%削減（2006年度対比） ●コピー用紙使用量：5.4%増加（前年度対比） ●紙ゴミ排出量：0.4%増加（前年度対比）	△	●オフィス環境活動ガイドラインに基づき、部署毎の目標達成に向けた取り組みや環境意識向上のためのキャンペーンを実施

CO₂排出量と原単位（1990年度対比）の推移



※管理対象を生産工程（国内）とします。
CO₂排出量原単位=[使用エネルギーのCO₂換算値] / ([原料処理量]+[精製原料油処理量])

産業廃棄物量と最終埋立処分量

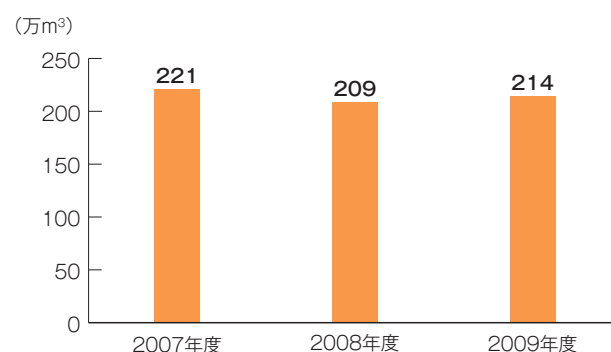


化学物質排出量・移動量

	2007年度	2008年度	2009年度
	対象物質:3	対象物質:4	対象物質:3
排出量	22.1	15.3	16.5
移動量	45.5	43.2	56.2

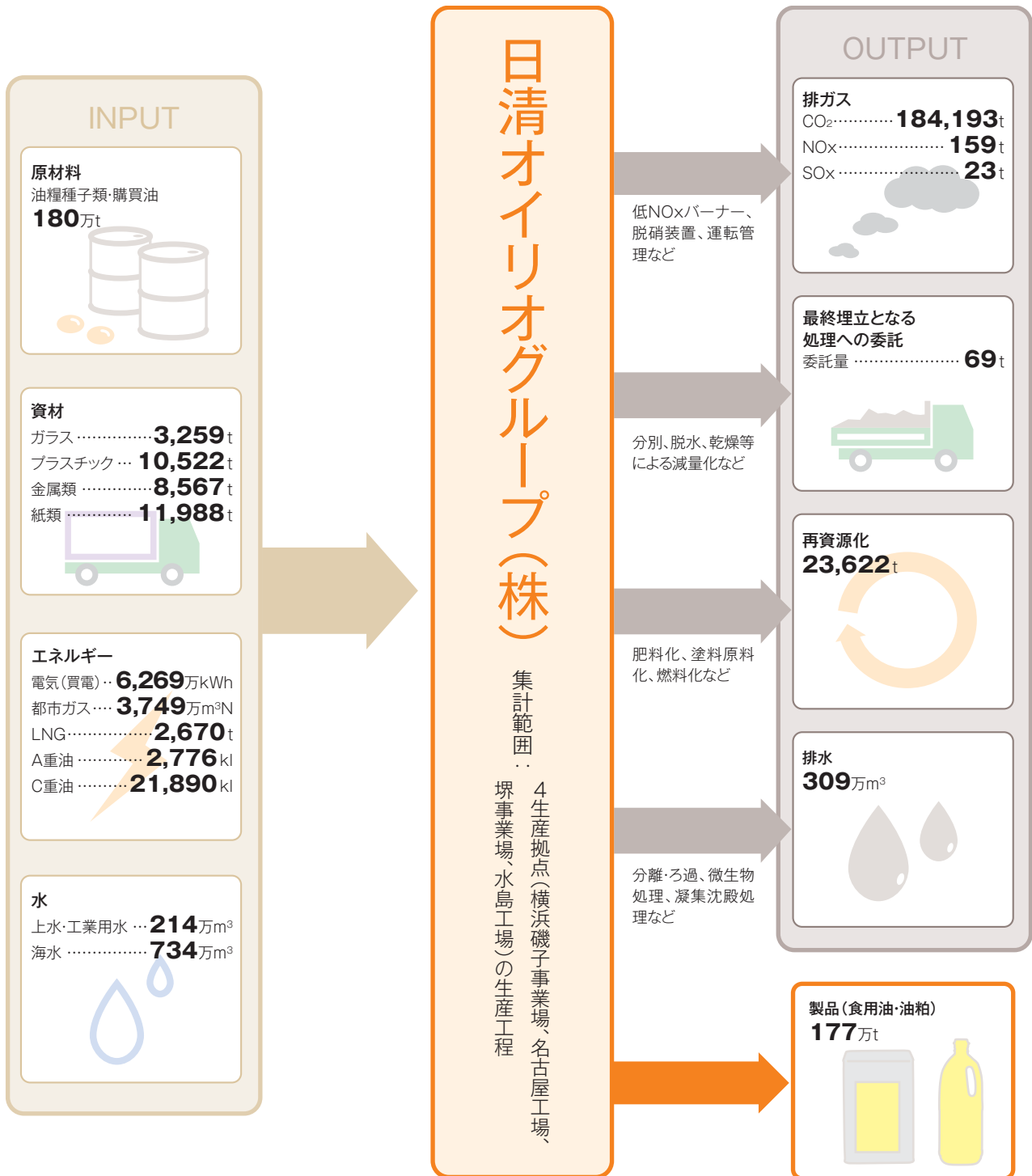
※PRTR法第一種指定物質で年間取扱量が1t以上の物質について掲載

水使用量（上水・工業用水）



資源・エネルギーの流れ(2009年度)

製油関連商品の生産には多くの資源・エネルギーを消費し、また廃棄物が排出されます。私たちは、このデータを継続的に集計、基礎データとして活用し、環境負荷低減に取り組んでいます。



2009年度CSR取り組み課題	自己評価	2010年度CSR取り組み課題
中長期環境目標の設定(2020年頃の長期環境目標を設定)	○ ほぼ達成	・「環境理念」「環境方針」の周知および環境取り組みの徹底 ・新・中長期環境目標の策定
エコリオ事業開発テーマの継続研究と事業化に向けた取り組み	○ ほぼ達成	・サステナブルで環境負荷が低く、安全性の高い非食用製品の開発・事業化

CSRを支える基盤

2009年度CSR取り組み課題	自己評価	2010年度CSR取り組み課題
グループ全体での内部統制システム、リスク管理、コンプライアンス体制のレベルアップ(企業再編に伴う内部統制システム整備など)	◎ 達成	グループ全体での内部統制システム、リスク管理、コンプライアンス体制のレベルアップ(コンプライアンス体制の再点検、内部統制システムの継続的運用など)
大規模地震BCPおよび新型インフルエンザBCPの運用体制の整備	◎ 達成	

事業継続計画(BCP:Business Continuity Plan)の策定

2009年度は、大規模地震に対するBCPと新型インフルエンザに対するBCPを策定しました。

大規模地震に対するBCPでは、被災時においても従業員の安全と経営の意思決定機能は確保しつつ、当社の使命である製品の安定供給を確実にを行うために、「製品の供給方針」と事業継続戦略、体制を明確化しました。また、2010年3月には本BCPに基づき、本社と4生産拠点で「地震BCP発動訓練」を実施しました。

新型インフルエンザに対するBCPでは、感染拡大の経過に伴う製品の安定供給のために、需給への対処方法を定めました。



水島工場でのBCP発動訓練

内部統制システムの運用

財務報告の信頼性を確保するための体制として、2008年4月から実施されている金融商品取引法に基づく財務報告に係る内部統制システムに関しては、内部統制委員会の運営を通して内部統制システムの強化・改善を継続的に実施しています。

中国現地法人で行動規範のQ&A集を配付

当社グループの中国現地法人にて、行動規範をより理解し実践するために、行動規範の内容を解説した冊子を全従業員に配付しました。日本と中国の習慣の違いも想定し、Q&A形式でより具体的にわかるようにしています。



企業倫理Q&A集(中国版)

「契約セミナー」を開催

当社コンプライアンスプログラムの一環として、2010年3月、弁護士を講師として迎え、「契約セミナー」を本社にて開催しました。業務と密接に関わる各種契約書の基本や重要ポイントを中心とした4時間にわたる講座にグループ会社を含めた76名が参加し、熱心に話を聞きました。



満席となった会場

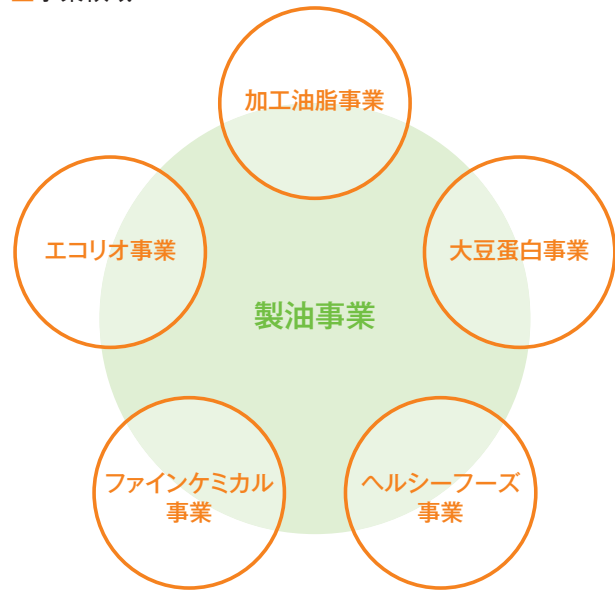
監査役の業務を補助する使用人の設置

2009年度は、監査役の監査が実効的に行われることを確保するための体制強化のために、監査役の職務を補助すべき使用人をおきました。

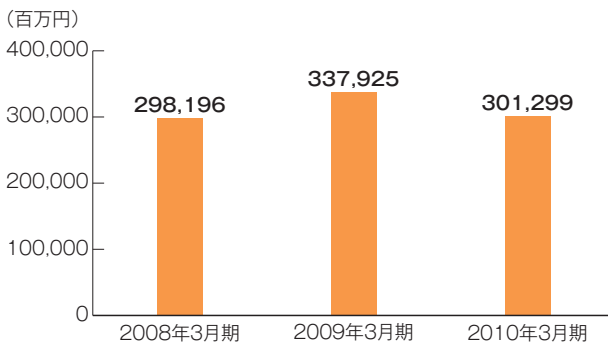
会社概要

商号：日清オイリオグループ株式会社
 本社：〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号
 代表者：取締役社長 大込 一男
 創立：1907年(明治40年)3月7日
 資本金：16,332百万円(2010年3月31日現在)
 売上高：3,012億99百万円(2010年3月期・連結)
 経常利益：103億2百万円(2010年3月期・連結)
 従業員数：2,810名(2010年3月31日現在・連結)
 事業所：本社
 4生産拠点(横浜磯子、名古屋、堺、水島)
 中央研究所
 8支店、11営業所
 (2010年3月31日現在)
 グループ社：国内13社、海外6社(連結子会社)
 (2010年3月31日現在)

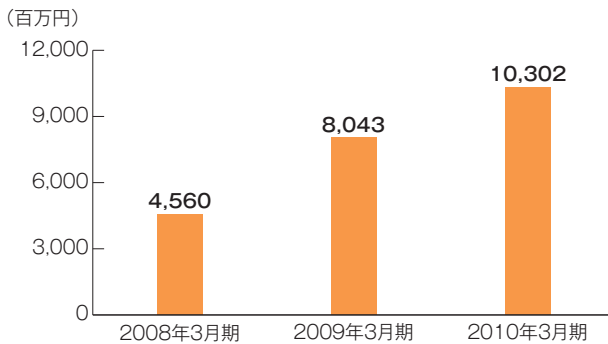
■事業領域



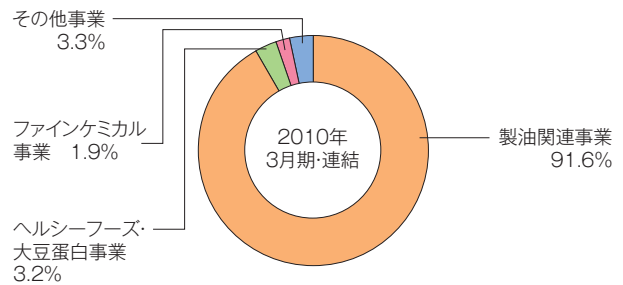
■連結売上高



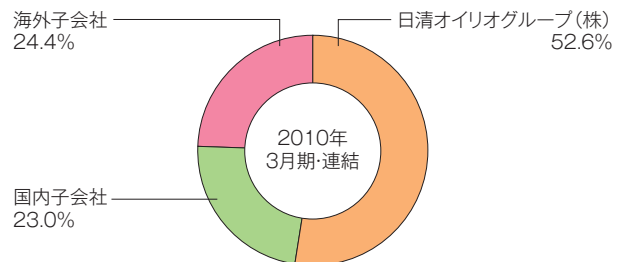
■連結経常利益



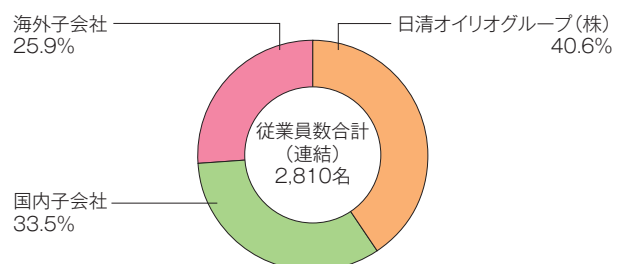
■事業別売上構成比



■グループ売上構成比



■グループ従業員比



日清オイリオグループホームページでは
さまざまな情報がご覧いただけます。



ホームページアドレス
<http://www.nisshin-oillio.com>



生活科学研究室



“植物のチカラ”

日清オイリオグループ株式会社

〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号
お問い合わせ先：CSR推進室 TEL.03-3206-5026



この報告書は、印刷工程で有害な廃液を出さない水なし印刷方式で印刷しています。
またインキには、揮発性有機化合物を含まない大豆油のNon-VOCインキを使用しています。



大豆

油分:16~22%

大豆からとれる大豆油は、日本でとてもポピュラーな食用油です。油切れがよく、特有のうまみがあり、サラダ油や揚げもの用に使われます。また、マヨネーズやマーガリンの原料としても使われます。

主要生産国:アメリカ、ブラジル