

サステナビリティ重要課題 2023年度の進捗

サステナビリティ重要課題	重点テーマ	アプローチ・目標	リスク	機会	2023年度の進捗
 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	食品安全の確保	消費者視点の品質保証と品質保証体制の継続的強化 <ul style="list-style-type: none"> ●食品安全マネジメントシステムの認証取得と維持 	<ul style="list-style-type: none"> ●品質事故等による社会及びステーキホルダーからの信頼低下 ●健康に関する消費者ニーズへの対応遅れによる成長機会の損失 	<ul style="list-style-type: none"> ●安全・安心な製品の供給によるお客様からの信頼獲得 ●お客様の声を生かした製品改良・開発の機会の獲得 ●健康志向の高まりに伴うビジネス機会の拡大 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品安全マネジメントシステムの認証取得率96% ※2023年度に新たにグループに参入した、熊本製粉のグループ会社については2024年度中の取得を予定 認証取得状況 https://www.nissin.com/safety/authentication.html ●グループ全事業場及び委託先工場の品質保証体制に関する定期的な品質保証監査の実施(国内:76事業場うち委託先50事業場/海外20事業場うち委託先4事業場) ●品質保証研修の実施(対象:国内外のグループ全社研究開発・生産・営業業務に携わる従業員 受講者約5,000名)
	責任ある消費者コミュニケーション	公正で責任ある消費者コミュニケーション <ul style="list-style-type: none"> ●倫理や人権、環境に配慮した広告宣伝活動の実践 ●消費者エンゲージメントの向上への取組みの推進 			<ul style="list-style-type: none"> ●広告表現等における差別的表現に関する社内研修の実施(対象:グループの広告宣伝に携わる社員 受講者48名) ●幅広い年齢層を対象とした「小麦・小麦粉」に関する理解を深める出張授業の実施(参加者881名/20回) ●消費者団体への工場見学会の開催と意見交換会の実施(参加者22名/3回) ●お客様の声を製品の開発・改善に生かすため、お客様の声を関係部署で共有する「品質改善会議」を毎月実施(受付件数:10,700件)
	健康的な食生活への貢献	小麦の成分を中心とした、メタボ予防効果、脳機能やアンチエイジングに関する効果等、各種の健康機能性の研究開発			<ul style="list-style-type: none"> ●高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用したお取引先の製品に「コムギでセンイ」ロゴを付けお客様への周知、拡販を実施(日清製粉) ●旨味・酸味・香りで塩味を補い減塩に寄与する発酵調味料「極旨パウダー」、ミネラルを多く含むパン酵母「ミネラルフル」を発売(オリエンタル酵母工業)
 安定的かつ持続可能な原材料の調達推進	小麦の安定的な調達	主要原料の小麦の持続可能な調達 <ul style="list-style-type: none"> ●小麦調達における気候変動や生物多様性、人権リスクの把握と緩和・適応策の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ●気候変動影響等による小麦の調達への影響 ●サプライチェーン上の環境課題や人権問題の発生による調達不全、企業価値の毀損 ●自然災害や感染症、紛争等の地政学リスクの発生による原料供給の停滞・途絶 	<ul style="list-style-type: none"> ●安全・安心な製品・サービスの安定的な供給体制の構築 	<ul style="list-style-type: none"> ●4℃及び1.5℃シナリオにおける気候変動や持続可能な農業の進展による小麦生産への影響調査 分析結果(P56-57)
	持続可能な原材料調達	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 <ul style="list-style-type: none"> ●「責任ある調達方針」の実践 ●サプライチェーン管理の強化 			<ul style="list-style-type: none"> ●国内サプライヤーへのグループ調達方針の周知とCSRセルフ・アセスメント調査を通じたリスク評価の継続実施とリスクが懸念された取引先への訪問、フィードバック等の実施(2023年度は新たにグループ2社で実施、合計グループ7社で実施) ●全事業において人権デュー・ディリジェンスの取組み状況をモニタリングし、継続して高リスク・重要課題に対応
 食品廃棄物、容器包装廃棄物への対応	食品廃棄物の削減	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 <ul style="list-style-type: none"> ●2030年度までに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(2016年度比)^{※1} ●サプライチェーン各段階のお取引先とともに食品廃棄物を削減 ※削減対象:製造・流通で発生した食品に供することができない副産物や廃棄物のうち、サーマルリサイクル、減量、埋立、焼却等により処理したもの 	<ul style="list-style-type: none"> ●廃棄物や資源循環に係る法的規制の変更・強化への対応コストの増加 ●廃棄物削減や資源循環への対応遅れによるステーキホルダーからの信頼低下 	<ul style="list-style-type: none"> ●廃棄物削減の取組みによる生産の効率化、コスト削減 ●環境配慮型製品の開発によるビジネス機会の拡大 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品廃棄物発生量 2023年度:1,061t(基準年度比60%削減) ●サーマルリサイクルからマテリアルリサイクル化(飼料、肥料、発酵、再使用等)への継続的な取組み(例:処分方法の変更、敷地内飼料化設備の設置他) ●製品の賞味期限延長につながる、調理加工技術の研究・開発と効率的な需給管理の継続検討
	容器包装廃棄物への取組み	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 <ul style="list-style-type: none"> ●2030年度までに化石燃料由来のプラスチック使用量の25%以上削減(2019年度比)^{※2} ●環境に配慮した設計等プラスチック資源の循環を促進 ●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 			<ul style="list-style-type: none"> ●化石燃料由来プラスチック使用量実績 2023年度:5,389t(基準年度比10%削減) ●冷凍パスタのプラスチックトレイを紙トレイに変更、内容量をそのままに製品サイズを見直す等の設計変更によりプラスチック使用量を削減 ●一部の製品包材にFSC® 認証紙を使用
 気候変動及び水問題への対応	気候変動への適応とその緩和	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 <ul style="list-style-type: none"> ●2050年までにグループの自社拠点でCO₂排出量実質ゼロ ●2030年度までにグループの自社拠点でCO₂排出量50%削減(2013年度比) ●サプライチェーンにおけるCO₂排出量の削減 甚大化する大規模自然災害への対応力強化 <ul style="list-style-type: none"> ●国内製粉主力工場の高潮対策、耐震補強工事等 	<ul style="list-style-type: none"> ●自然災害等の激甚化や頻発化、気温上昇や水不足等による生産拠点や原材料調達等への影響 ●炭素税等の規制によるコストの増加 ●気候変動、水問題への対応遅れによるステーキホルダーからの信頼低下 	<ul style="list-style-type: none"> ●環境に配慮した持続可能な製品・サービスの需要拡大によるビジネス機会の拡大 	<ul style="list-style-type: none"> ●CO₂排出量 2023年度:412千t-CO₂(基準年度比13%削減) ※2023年度からOYインドを算定範囲に追加 ●オフサイトコーポレートPPAを締結し、日本最大規模の製粉工場である鶴見工場の使用電力を実質再生可能エネルギー化 ●大規模設備投資を着実に実施するための、CO₂削減ロードマップとインターナルカーボンプライシング(ICP)の運用 ●廃熱利用、高効率機器導入、配管補修によるロス削減等の省エネ活動推進 ●臨海地域にある国内製粉主力工場の高潮対策として止水板の増設等の推進 ●CO₂削減ロードマップの目標達成状況に応じた評価を社内取締役の賞与に反映(監査等委員である取締役を除く)
	水資源への取組み	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 <ul style="list-style-type: none"> ●2040年度までに工場の水使用量原単位30%削減(2021年度比)^{※3} ※将来の水の供給リスクが高い地域では水使用量の半減 			<ul style="list-style-type: none"> ●水使用量原単位 2023年度:1.05m³/t(基準年度比4%減) ●生産拠点所在地域の水リスク・水ストレスの再評価 ●イースト製造に必要な水資源の約6割相当を再利用できる設備の導入(オリエンタル酵母工業の1工場、2024年7月稼働)
 健全で働きがいのある労働環境の確保	多様性の尊重	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 <ul style="list-style-type: none"> ●2027年3月末時点の国内女性管理職比率15%(グループ8社) 	<ul style="list-style-type: none"> ●採用競争力の低下、人材の流出に伴う労働力不足 ●労働災害の増加、従業員の健康リスクの上昇による事業継続への影響 	<ul style="list-style-type: none"> ●働きがいの向上による人材の定着 ●多様な人材の活躍によるイノベーション創出と会社の成長 	<ul style="list-style-type: none"> ●国内女性管理職比率 11.6%(対象:グループ8社) ●仕事と育児の両立支援のため男性育児取得の推進 取得率84.9%(対象:グループ8社) ●女性社員向けキャリアセミナーの継続実施(対象:グループ8社)
	人材育成	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 <ul style="list-style-type: none"> ●次世代事業経営者の育成 ●技術系人材の各専門分野における能力開発 ●グローバル人材の育成 			<ul style="list-style-type: none"> ●次世代事業経営者育成プログラム(当社独自研修N-Map、外部研修派遣等)の実施(対象:グループ8社 受講者119名) ●DX人材育成のため、全社員を対象とした研修プログラムの新規導入 ●グローバル人材育成研修の実施(受講者16名)、これまでの受講者から2024年度6月現在、累計27名が海外赴任
	従業員の労働環境と健康	<ul style="list-style-type: none"> ●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 ●健康経営の推進:「働く環境」「身体のケア」「メンタルヘルスケア」3つの柱で施策を実行 			<ul style="list-style-type: none"> ●グループ全事業場の労働安全衛生に関する定期的な社内監査(2023年度に新たにグループに参入した熊本製粉含む34事業場)及び国内事業場での第三者診断の継続実施 ●発生した労働災害の分析を行い問題を抽出し、特に注力すべきと判断した労働災害(機械へのはさまれ・巻き込まれ、高齢作業による転倒災害等)については設備対策や安全教育の強化等を実施 ●オフィス環境の改善、心理的安全性に関する職場単位での意見交換会の実施(対象:グループ8社)等働く環境の整備 ●健康経営優良法人ホワイト500に継続認定(日清製粉グループ本社)、健康経営優良法人に継続認定(グループ4社)

※1 対象は国内グループ会社。イニシオフーズ、ジョイアス・フーズ、トオカツフーズは2019年度比 ※2 対象は国内グループ会社 ※3 対象は国内・海外グループ会社