

食品製造業

企業の取り組みや開示の特徴

自社の戦略指標の構成要素に「フードロス削減」を採用。フードロス削減取り組みの進展が自社の企業価値向上につながるということが説明されている。加えて、各国市場ごとでの取り組み、サプライチェーンにおける取り組みや目標などについても詳細に説明されている。

食

有価証券報告書
(当該期の経営実績の開示)

- ・ 自社戦略指標の構成要素に「フードロス削減」を採用。
- ・ 「指標及び目標」において詳細な目標等も含めて明示。

ASV指標	社会価値指標	評価		目標	
		評価	目標	目標	目標
		気候変動対応	温室効果ガス	スコープ1、2総量 スコープ3一部単位	FY30：50%削減 (対FY18) FY30：24%削減 (対FY18)
		水リスク	水使用量		FY25：80%削減 (対FY18)
資源循環型社会の実現	プラスチック廃棄物				FY30：ゼロ化
	フードロス	原料投入から お客様手元まで			FY25：50%削減 (対FY18) FY50：50%削減 (対FY18)
	食品ライフサイクル 変換				FY50：50%削減 (対FY18)
持続可能な調達の実現	廃棄物ゼロエミッション				99%以上維持
	森林破壊 生物多様性 人権 動物との共生	持続可能な調達比率 パーム油 大豆 コーヒード 牛肉、サトウキビ			FY30：持続可能な調達 100%
無形資産強化		従業員エンゲージメントスコア (平均)			FY25：80% FY30：85%

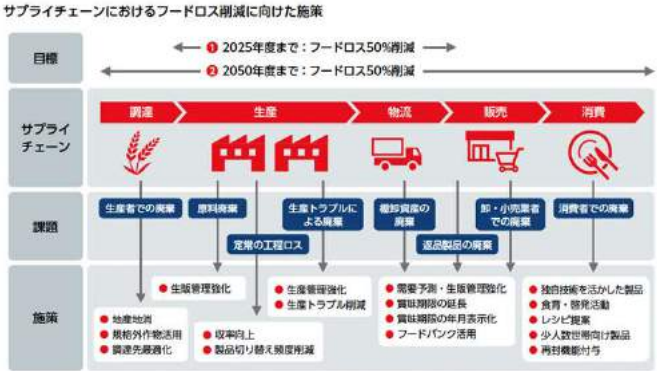
*2 測定方法を、「AO自分ごと化」の1段階から、より実態を把握できる「AO実用プロセス」の2段階の平均値へと2022年度スコアから変更します。

食

リ

サステナビリティレポート
(サステナビリティ活動の開示)

- ・ リサイクル（バイオサイクル）のモデル、事業を展開する各国市場ごとでのフードロスの状況や低減の取り組み、サプライチェーンにおける取り組みや目標などを詳細に説明。



食

ウェブサイト
(事業活動全般に関する開示)

- ・ フードロス削減等、各テーマの詳細についてはサステナビリティレポート等を参照する形にしている。
- ・ 一般消費者向けに、フードロス削減の啓蒙用ページも提供している。



2【サステナビリティに関する考え方及び取組】

＜味の素グループのサステナビリティに対する考え方＞

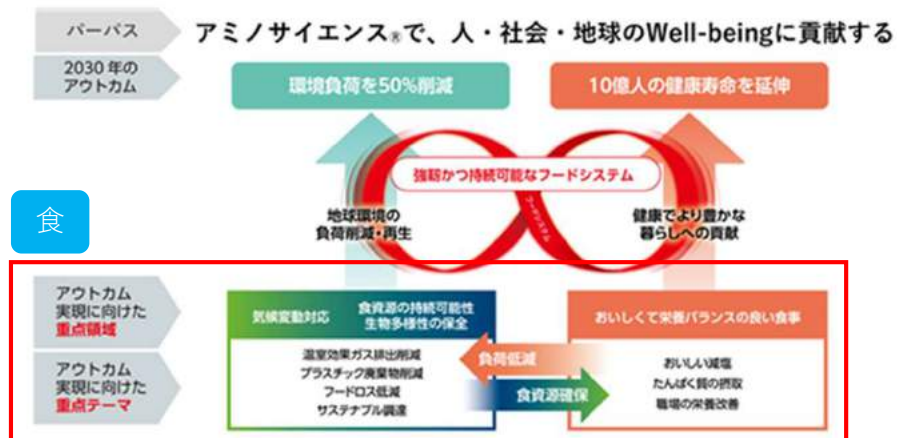
味の素グループは、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指しています。そのためには、2030年までに「環境負荷を50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」のアウトカムを両立して実現することが必要と考えています。

味の素グループの事業は、健全なフードシステム(*1)、つまり安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷をかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた健康でより豊かな暮らしへの取組みが持続的に実現できると考えています。

味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスの良い食生活に役立つ製品・サービスを提供するとともに、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進し、また、資源循環型アミノ酸発酵生産の仕組み(バイオサイクル)を活用することで、強靱で持続可能なフードシステムと地球環境の再生に貢献していきます。

さらに、味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を最大限に活用し、イノベーションとエコシステムの構築により、フードシステムを変革していきたいと考えています。

*1 食料の生産、加工、輸送及び消費に関わる一連の活動



(4) 指標及び目標

2030年に環境負荷50%削減のアウトカム実現、さらには2050年ネットゼロの達成に向けて引き続き取り組みます。2030年に向けては、これまでの主要なテーマである温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロスの削減、持続可能な調達の実現といった目標を継続し、これらの取組みを推進します。

スコープ1・2における温室効果ガス(GHG)削減、フードロスの削減については計画を上回る進捗となっています。スコープ3におけるGHG削減については、2022年度は、まずタイのMSG原料から、サプライヤーとの協業に向けた対話を開始しました。2023年度はこれらを着実に進めるとともに他のエリアにも横展開していきます。プラスチック廃棄物削減については、リデュース・リサイクル可能な包材への転換とリサイクルの社会実装への貢献を進めています。サステナブル調達については、重点原料での取組みを進めるとともに、2023年度は生物多様性への取組みも進めていきます。

また、ASV指標の実現を支える無形資産強化として、従業員エンゲージメントスコアの向上を推進します。

ASV指標

2030年の環境負荷50%削減、そして2050年のネットゼロ達成に向け取組みを進めます。

また、従業員エンゲージメントスコアについては80% (FY25)、85% (FY30) への向上を目指します。

課題	指標	目標
気候変動対応	温室効果ガス	スコープ1、2総量 スコープ3原単位
	水リスク	水使用量
資源循環型社会の実現	プラスチック廃棄物	FY30：ゼロ化
	フードロス	原料受入からお客様納品まで 製品ライフサイクル全体
	廃棄物ゼロエミッション	資源化率
サステナブル調達の実現	森林破壊	持続可能な調達比率
	生物多様性	バーム油
無形資産強化	従業員エンゲージメントスコア(*2)	FY25: 80% FY30: 85%

*2 測定方法を、「ASV自分ごと化」の1設問から、より実態を把握できる「ASV実現プロセス」の9設問の平均値へと2023年度スコアから変更します。

記載例のポイント

- 【戦略】自社の価値（経済価値・社会価値）を示す独自指標（ASV指標）を設定。フードロス削減も要素項目の1つとされており、フードロス削減の取組みが自社の価値向上につながるストーリーが明示されている。
- 【指標及び目標】具体的な数値目標を定めるとともに、達成状況についても開示している。

持続可能な農業への貢献

温室効果ガス排出削減に貢献する 「バイオサイクル」

考え方

味の素グループは、それぞれの地域で入手しやすい農作物を主原料として発酵法でアミノ酸を生産しており、アミノ酸抽出後の栄養豊富な副産物（コプロ）を肥料や飼料としてほぼ100%活用しています。このような循環型アミノ酸発酵プロセスを「バイオサイクル」と呼び、世界各地の発酵工場に導入することで、従来の化学肥料製造に伴う温室効果ガス（GHG）排出量の削減や持続可能な農業の支援に取り組んでいます。

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P079

副産物（コプロ）の有効利用

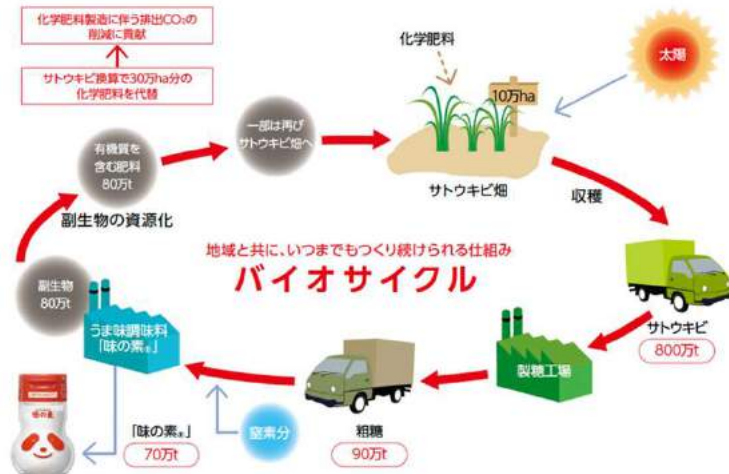
考え方

GRI203-2

植物は吸収した窒素と光合成によって得られた糖からアミノ酸を作り、アミノ酸から生長に必要なタンパク質を作ります。光合成が十分にできない曇天や低温でも、肥料としてアミノ酸を与えることで植物の生長を促進することができます。

味の素グループでは40年以上前から、コプロを有機質のアミノ酸肥料として有効利用してきました。現在、タイ、ベトナム、ブラジルなどの海外拠点では、コプロを製品として販売し、現地の農家に使用いただくことで農業生

味の素グループのバイオサイクル



※ この図は味の素グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素」を70万トンとして、その原料が全てサトウキビと仮定したモデルです。サトウキビ栽培および製糖産業に関わる数値は世界の標準的な値を用い、「味の素」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

味の素グループ - 070 - サステナビリティレポート2023

フードロス低減への貢献

フードロスの定義と範囲

実績 GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2, GRI306-3, GRI306-4, GRI306-5

味の素グループでは、発生した食品廃棄物（可食部）のうち、食用への再分配・飼料化・肥料化したものを除き、廃水処理、埋め立て、焼却等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義しています。

味の素グループで発生する主なフードロスは以下の通りです。

- 原料・仕掛品：製品改訂、生産品目変更、使用期限切れ、生産トラブル等により発生する廃棄
- 製品：製品改訂や需要予測のブレによる販売期限切れで発生する在庫、誤出荷等による返品、倉庫や配送時の破損品、サンプル品の廃棄
- 工場の標準作業でのロス：製品切り替えのためのライン洗浄、抜き取り検査等の標準作業で発生する廃棄物

▶ ASVレポート2023（統合報告書）P078
▶ P045

フードロス発生量の地域分布*（2022年度）



※ トルコはアジア・アフリカに含む。

【統合報告書】味の素株式会社 サステナビリティレポート2023

食

フードロス削減目標

実績 GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2, GRI306-3, GRI306-4, GRI306-5

味の素グループは、2050年度までに製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを2018年度比で半減するという長期ビジョンを掲げ、まずは2025年度までに原料受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを、2018年度比で半減することを目標としています。

2022年度のフードロス発生量は、これまで発生量の比較的多かった事業を中心に発生量の削減、ならびに飼料、肥料化等の有用化が進み、基準年である2018年度に対して、39%減という結果となりました。

当該テーマは、限りある食資源をムダにしないという意義は元より、様々な環境や社会問題と密接に関係していると考えています。

当社グループの直接的な事業活動（原料受け入れからお客様納品まで）における取り組みだけでなく、製品ライフサイクル全体を視野に、サプライヤーとの連携や社会・生活者への普及活動などを推進して、受け入れ原料の生産段階や家庭内で発生するロスの削減にもより一層取り組んでいきます。

フードロス削減目標と実績（発生量対生産量原単位）

	2022年度目標	2022年度実績	2023年度目標	2025年度目標
原料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率（対2018年度）	30%削減	39%削減	43%削減	50%削減

フードロス発生量推移^{※1}

	2018年度 (基準年)	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
参考値 生産量（千t） ^{※2}	2,609	2,542	2,423	2,357	2,354
総量（t）	27,710	25,507	22,267	19,262	15,167
フードロス発生量 原単位 (製品1t当たり原単位、kg/t)	10.6	10.0	9.2	8.2	6.4
対基準年（%）	—	95	87	77	61

※1 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています。（対象組織で計測方法が異なる場合があります。）

※2 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります。

フードロスの低減

食

サプライチェーンにおけるフードロス削減

考え方 GRI3-3, GRI306-1, GRI306-2

味の素グループは、原料調達からお客様の消費までのサプライチェーンの各工程における課題ごとにフードロスを削減するための様々な施策を推進しています。生産における課題は原料ロスですが、これに対し、生販管理の強化、生産トラブル削減、収率向上、製品切り替え頻度の

削減等の施策を推進しています。物流・販売における課題は棚卸資産や返品製品の廃棄、流通・小売りでの廃棄ですが、需要予測・生販管理強化、賞味期限の延長、賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用等に取り組んでいます。お客様における廃棄については、独自技術を活かした製品の提供や、フードロスを削減するレシピの提供等を通じて課題解決に貢献しています。

サプライチェーンにおけるフードロス削減に向けた施策



スーパースイートコーンの循環型サイクル

実績

「クノール®カップスープ」の原料であるスーパースイートコーンは、粒以外の部分も余さず利用しています。コーンの収穫時に残る葉と茎は畑の肥料にし、無駄なく畑の栄養にします。工場に届けられたコーンは粒と皮と芯に分けられ、スープに使用する粒以外の皮と芯も無駄なく牛のエサとなります。その量は年間約6,500トン。コーンのエサは牧草にはない栄養が豊富のため、牛の糞も堆肥となります。牧場で出た牛の糞が畑に戻ってコーンを育てる循環型サイクルとなっています。

独自技術を活かした、フードロス低減への貢献

実績

酵素は食品産業で様々な製品の製造に利用されています。味の素（株）は、1993年に、タンパク質同士を結合させる機能を有する酵素トランスグルタミナーゼを主剤とした世界初の食品用途製剤として「Activa®」の商業化を実現しました。これまでに、食品ごとの課題に応じてトランスグルタミナーゼの機能を高度化させる様々な応用研究や製品の開発を進め、現在では畜肉製品、乳製品、水産加工品、製菓、製パン、Plant-based Protein等全世界の様々な食品の製造において、食感や物性の改良、成形性向上による食品の品質・生産性向上、およびコスト削減、加えて、経時劣化抑制、長鮮度化による食資源の有効活用、およびお客様のフードロス低減などに幅広く貢献しています。

食 フードロスの低減

活動報告

サステナビリティレポート2023

▶ フードロスの低減

該当するサステナビリティ
レポートへの誘導

関連コンテンツ

▶ TOO GOOD TO WASTE

▶ 環境に関するグループポリシー

一般消費者向けにフードロス削減の啓蒙ページ
（「捨てたもんじゃない！ Too Good to Waste」）を公開

捨てたもんじゃない！ Too Good to Waste

<https://park.ajinomoto.co.jp/special/tgtw/>

食

フードロスとは？ レシピ紹介 みんなの声 おうちで減量

フードロスってなに？

フードロスとは、
本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食材のこと。

日本のフードロスの **約半分は家庭内** で発生

食品製造業や外食産業からのフードロス 275万トン

日本のフードロス 約522万トン

家庭からのフードロス 247万トン

実はけっこう捨てられています！

捨てたもんじゃない！
レシピ

余らせてしまいがちな食材も、食べ残してしまった料理も、捨ててしまいがちな食材もまるごと無駄なく使い切る。
捨てたもんじゃない！レシピをご紹介します。

デカボスコアとは？ **46%** OFF

レシピを使ったときのCO₂削減率を「デカボスコア」として可視化しています。
おうちで捨ててしまいがちな食材をおいしく使い切ることで、
食材調達や調理時に発生するCO₂排出量を減らすことができます。

詳しくはこちら →

余りがちな食材を使いこなすレシピ

食材を余すことなく、おいしく使い切るコツがたくさん！



ランチョンミートときゅうりのチャンプル
きゅうり使いこなす！



やみつき！レタスの湯引き
レタス使いこなす！



ミニトマトとシーフードミックスのクラムチャウダー風パエリア
ミニトマト使いこなす！



豆腐のかきたまあんかけ
絹ごし豆腐使いこなす！

企業の取り組みや開示の特徴

サステナビリティに向けた重点課題「資源の有効活用・循環」の取り組みテーマのひとつに「食品ロスの削減・有効活用」を掲げており、「食品残渣削減」「野菜未利用部の有効活用」「商品廃棄の削減」に注力した取り組みの内容を開示している。

食

有価証券報告書
(当該期の経営実績の開示)

- 「食品残渣削減」「野菜未利用部の有効活用」「商品廃棄の削減」の3項目について、目標値を記載。
- 詳細情報については、ウェブサイトへのリンクを記載することで誘導。

重点課題	取り組みテーマ	指標	2024年度 目標	2030年度 目標	SDGsとの 関連付け
食と健康 への貢献	健康寿命延伸 への貢献	一人ひとりの食のパートナーとして ・1日当たりの野菜摂取量の目標値350gの達成に貢献 ・たんばく質の摂取に貢献するために卵の消費量アップを推進			SDG1, 3, 12, 13
	子どもの心と体の 健康支援	私たちの活動で創る 子どもの笑顔の数 (2019年度からの累計)	40万人以上	100万人以上	
資源の 有効活用・ 循環	食品ロスの 削減・有効活用	食品ロス削減率 (2015年度比)	50%以上	65%以上	SDG12
		野菜未利用部有効活用率 主要野菜：キャベツなど	70%以上	90%以上	
		商品廃棄率削減率 (2015年度比)	60%以上	70%以上	
		プラスチックの 削減・再利用	プラスチック排出量削減率 (2018年度比)	8%以上	30%以上
気候変動 への対応	水資源の持続的利用	水使用量(原単位)削減率 (2020年度比)	3%以上	10%以上	SDG6, 13
	CO2排出量の削減	CO2排出量削減率 (2013年度比)	30%以上	50%以上	
生物多様性 の保全	生物多様性の保全	生物多様性の保全に努め、豊かな自然の恵みを次世代につないでいくために 「キューピーグループ生物多様性方針」を推進			SDG14, 15
持続可能な 調達	持続可能な調達の推 進	お取引先との協働によって 「持続可能な調達のための基本方針」を推進			SDG1, 8, 12, 13
人権の尊重	人権の尊重	ビジネスに関わるすべての人の人権を尊重するために 「キューピーグループ人権方針」を推進			SDG8, 10, 16

※「食品ロス削減率」の指標には「野菜未利用部有効活用率」が含まれています。
※サステナビリティ目標はSDGsの目標と対応しています。
※2023年度より新たに「生物多様性の保全」を重点課題に追加しましたので、それも含めて記載しています。

食

リ

統合報告書
(当該期の事業戦略・価値創造の開示)

- サステナビリティ活動の推進体制
- 食品ロスの削減・有効活用に向けた事業戦略上の取り組みを説明。（例えば、「食品残渣削減」「野菜未利用部の有効活用」「商品廃棄の削減」に関連する特許の保有状況など）

世界におけるサラダ、卵関連特許の取得状況

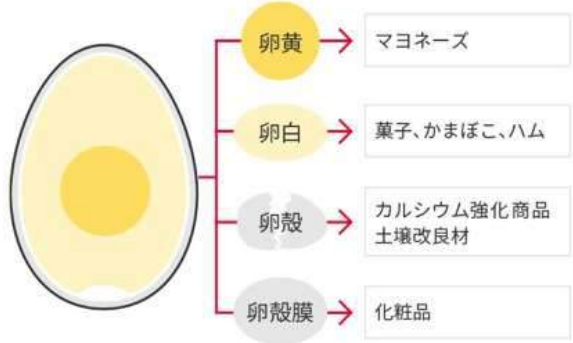
	特許の内容			特許保有件数 (2022年度出願に占める割合)
	原料	加工	流通	
サラダ関連	・多様な食材利用 ・未利用部活用	・栄養、低カロリー ・省エネルギー	・野菜鮮度保持 ・プラスチック削減	サラダ関連特許 保有件数 294 件 (出願割合4割)
卵関連	・プラントベース ・卵殻活用	・栄養、カルシウム ・加工ロス削減	・賞味期間の延長 ・乾燥、冷凍	卵関連特許 保有件数 111 件 (出願割合2割)

食

リ

ウェブサイト
(事業活動全般に関する開示)

- 食品ロス削減の取り組み内容に関する詳細な説明（製造におけるロス削減、商品/流通におけるロス削減、商品廃棄の削減など）
- 食資源（食品残渣等）の再利用、有効活用等の取り組みに関する詳細な説明（バイオガス発電、食品未利用部（キャベツ、じゃがいも）の有効活用、卵の100%有効活用など）



第2【事業の状況】

1【経営方針、経営環境及び対処すべき課題等】

文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において当社グループが判断したものです。

(中略)

◇社会・地球環境への取り組みを強化

当社グループでは、自然の恵みに感謝し、限りある資源を大切にするという想いで、環境活動に長年取り組んできました。気候変動リスクや食品ロス、海洋プラスチック問題など地球規模での問題が次々に顕在化している中、持続可能な社会の実現への貢献とグループの持続的な成長の実現をめざして、「キューピーグループ サステナビリティ基本方針」を定めています。あわせて、「持続可能な開発目標（SDGs）」を参考に特定した重点課題への取り組みを進めています。

社会・地球環境に対する企業の責任に向き合い、複雑化する社会課題に対し、バリューチェーン全体で連携し取り組みを進めていくことで、企業価値向上に努めていきます。

なお、サステナビリティ基本方針については、当社ウェブサイトの詳細を掲載しています。

<https://www.kewpie.com/sustainability/management/materiality/>

＜サステナビリティ目標＞

重点課題	取り組みテーマ	指標	2024年度 目標	2030年度 目標	SDGsとの 関連付け
食と健康 への貢献	健康寿命延伸 への貢献	一人ひとりの食のパートナーとして ・1日当たりの野菜摂取量の目標値350gの達成に貢献 ・たんばく質の摂取に貢献するために卵の消費量アップを推進			
	子どもの心と体の 健康支援	私たちの活動で創る 子どもの笑顔の数 (2019年度からの累計)	40万人以上	100万人以上	
資源の 有効活用・ 循環	食品ロスの 削減・有効活用	食品残さ削減率 (2015年度比)	50%以上	65%以上	
		野菜未利用部有効活用率 主要野菜：キャベツなど	70%以上	90%以上	
		商品廃棄量削減率 (2015年度比)	60%以上	70%以上	
	プラスチックの 削減・再利用	プラスチック排出量削減率 (2018年度比)	8%以上	30%以上	
	水資源の持続的利用	水使用量(原単位)削減率 (2020年度比)	3%以上	10%以上	
気候変動 への対応	CO2排出量の削減	CO2排出量削減率 (2013年度比)	30%以上	50%以上	
生物多様性 の保全	生物多様性の保全	生物多様性の保全に努め、豊かな自然の恵みを次世代につないでいくために 「キューピーグループ生物多様性方針」を推進			
持続可能な 調達	持続可能な調達の推 進	お取引先との協働によって 「持続可能な調達のための基本方針」を推進			
人権の尊重	人権の尊重	ビジネスに関わるすべての人の人権を尊重するために 「キューピーグループ人権方針」を推進			

※「食品残さ削減率」の指標には「野菜未利用部有効活用率」も含まれています。

※サステナビリティ目標は国内の数値となっています。

※2023年度より新たに「生物多様性の保全」を重点課題に追加しましたので、それも合わせて記載しています。

記載例のポイント

- サステナビリティの詳細情報はWebサイトで閲覧できるよう該当ページのURLを記載。
- 【指標及び目標】食品残渣の削減率だけでなく、野菜未利用部有効活用率という形で具体的な食品ロス削減の取り組みを明示した上でそれぞれの目標値を示している。
- サステナビリティ欄新設前の様式のため、ここでは「ガバナンス」「戦略」「リスク管理」等の詳細については記載していないが、それらは別途、TCFD報告書を作成し、ウェブ上で公開している。

中期経営計画



サステナビリティ目標と進捗

サステナビリティ目標と進捗

重点課題	取り組みテーマ	指標	2022年度実績	2024年度目標	2030年度目標
食と健康への 貢献 	健康寿命 延伸への貢献	一人ひとりの食のパートナーとして ● 1日当たりの野菜摂取量の目標値350gの達成に貢献 ● たんぱく質の摂取に貢献するために卵の消費量アップを推進			
	子どもの心と 体の健康支援	私たちの活動で創る子どもの 笑顔の数 (2019年度からの累計)	28.6万人	40万人以上	100万人以上
資源の 有効活用・循環 	食品ロスの 削減・有効活用	食品残さ削減率(2015年度比)	46.6%	50%以上	65%以上
		野菜未利用部有効利用率 主要野菜:キャベツなど	77.5%	70%以上	90%以上
		商品廃棄量削減率 (2015年度比)	74.8%	60%以上	70%以上
	プラスチックの 削減・再利用	プラスチック排出量削減率 (2018年度比)	7.8%	8%以上	30%以上
	水資源の 持続的利用	水使用量(原単位)削減率 (2020年度比)	1.6%	3%以上	10%以上
気候変動への対応 	CO ₂ 排出量の 削減	CO ₂ 排出量削減率 (2013年度比)	26.1%	30%以上	50%以上
生物多様性の保全 	生物多様性の 保全	生物多様性の保全に努め、豊かな自然の恵みを次世代につないでいくために 「キューピーグループ 生物多様性方針」を推進			
持続可能な調達 	持続可能な 調達の推進	お取引先との協働によって「持続可能な調達のための基本方針」を推進			
人権の尊重 	人権の尊重	ビジネスに関わるすべての人の人権を尊重するために 「キューピーグループ 人権方針」を推進			

VOICE



松原 由紀
キューピー株式会社
生産本部

生産現場では、「夢多」採り(むだどり)活動と呼ばれる改善活動の一環で、食品ロス削減にも積極的に取り組んでいます。マヨネーズ製造ラインの切り替え時に洗浄工程で配管から排出されるマヨネーズなどを、バイオガス発電[※]に活用する取り組みを実現しました。

※バイオガス発電は、家畜の排泄物等を発酵させて生成された可燃性のバイオガスを利用して発電する仕組み

TCFDへの取り組み



TCFDフレームワークに基づく開示

2021年10月に賛同した気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)の提言を踏まえてシナリオ分析に着手し、取り組みを進めています。2021年度はマヨネーズ、ドレッシング(特に深煎りごまドレッシング)の主原料である食油・卵・食酢について、穀物を主体とした農作物は気候変動が影響することを認識しました。2022年度は新たにタマゴに対する気候変動リスクと機会の分析を手掛けました。

2022年度TCFD報告書 https://www.kewpie.com/sustainability/pdf/sustainability_20230110_tcfcd.pdf

気候変動への対応

気候変動への対応は世界共通の課題です。当社グループでは気候変動の原因となるCO₂排出量削減のため、調達、生産、物流、販売、オフィスの各段階において、省エネルギーやエネルギー転換などに、積極的に取り組んでいます。



再生可能エネルギーの活用

渋谷オフィス・仙川キューポートの2拠点における使用電力を実質再生可能エネルギー由来へ100%切り替えました。また、キューピー神戸工場と株式会社キタカミデリカではオンサイトPPAモデル^{※1}での運用を開始しました。キューピー神戸工場においては2022年12月から、J-クレジット^{※2}の購入により、実質再生可能エネルギー由来100%へ切り替え、キューピーグループ初のネットゼロ工場を実現しています。

さらに、国内3拠点にて太陽光パネルの設置を予定しており、今後も積極的に再生可能エネルギーへの転換を進めていきます。

※1 発電事業者(PPA事業者)が企業などの敷地内に発電設備を設置して、電気を提供する仕組み
※2 J-クレジット制度とは、温室効果ガスの排出削減量や吸収量をクレジットとして国が認証する制度



キューピー神戸工場(左)、
キタカミデリカ(右)の屋上
に設置した太陽光パネル

経営基盤の強化

知的財産戦略



企業価値向上に向けた
知的財産投資

加納 優子

キューピー株式会社
執行役員 知的財産室長



サラダとタマゴを中心に食文化の豊かさを広げ、一人ひとりの健康に貢献するため、知的財産・無形資産への投資、創出、活用を効果的に実践し、企業価値の向上につながることを基本方針として活動しています。特に、健康的な食事の提供や栄養の改善、環境に配慮する技術、そして海外展開における知的財産権とブランド価値向上に力を入れています。関係するステークホルダーと連携しながら、創造性を高めることに取り組んでいます。世界の食と健康に貢献し続けるため、外部環境が大きく変化する中においても「しなやかに対応できる力」を、知的財産の創出と活用により高めていきます。

世界における主要商標の取得状況

国際的な競争力の強化と事業の自由度を確保すること、何よりブランドを守り、育てることを目的として、「KEWPIE」「丘比」や「キューピー人形・マーク」などの主要商標の取得や、グローバル特許の取得を積極的に進めています。

進出地域・国と登録商標（例）



商標登録

KEWPIE商標
92の国と地域

人形マーク商標
91の国と地域

※人形マーク商標は、ハラール対応
など各国状況踏まえた商標取得

世界におけるサラダ、卵関連特許の取得状況

特許の内容

原料

加工

流通

特許保有件数
(2022年度出願に占める割合)



サラダ関連

・多様な食材利用
・未利用部活用

・栄養、低カロリー
・省エネルギー

・野菜鮮度保持
・プラスチック削減

サラダ関連特許
保有件数 **294**件
(出願割合4割)



卵関連

・プラントベース
・卵殻活用

・栄養、カルシウム
・加工ロス削減

・賞味期間の延長
・乾燥、冷凍

卵関連特許
保有件数 **111**件
(出願割合2割)

国際競争

ユニークさを高め国際競争力を強化

目的 安全や品質に関するリスクを低減し、ブランド価値を高める

事例 模造品の体系分けと対応

多様化する模倣品について体系分けを実施し、優先順位を付けて、迅速かつ的確な排除を進めています。

	デッドコピー	リバック	巧妙なすり寄り	すり寄り	非生産品
事例					
特徴	そっくりそのまま模造した商品	当社製造ではない少量タイプ	当社品に似せたものなりすましたもの	デザインの一部を似せたもの	ブランドの無断使用
対応レベル	最優先で対応、排除				
	権利抵触度と発生規模から「当社の影響度」を予測、対応の優先順位を決定				

サステナビリティ・DX

ステークホルダーとの連携

知的財産室の役割 ユニークな技術を守りながら、持続可能なサプライチェーンに貢献する

事例 野菜未利用部の活用



※ベジレージ：当社登録商標で、野菜未利用部を加工し長期保管可能な発酵飼料に変換したもの。

【ウェブサイト】 キューピー株式会社 ウェブサイト「食品ロスの削減・有効活用」

食

食品ロスの削減・有効活用の考え方

限りある食資源を利用する食品メーカーの重要な責任として、キューピーグループでは食品ロスを削減して、資源の有効活用に努めてきました。

近年、気候変動により原料となる農作物などの収量や品質へ影響が生じるなど、食品ロス削減の重要性は一層高まっています。また、お客様をはじめとするステークホルダーからの食品ロス削減への関心も高まっており、その期待に応え続けたいと考えています。キューピーグループは、サステナビリティに向けた重点課題「資源の有効活用・循環」の取り組みテーマのひとつに食品ロスの削減・有効活用を掲げ、食品残さ削減、野菜未利用部の有効活用、商品廃棄の削減に注力して取り組んでいます。

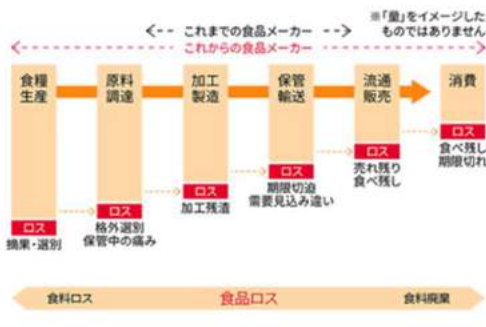
製造における食品ロス対応

デリア食品では、お惣菜を製造する際に食品ロスを最小限に抑えるため、製造工程ごとに適正な原料や仕込みの量、適正な製品数、余分な廃棄ロス発生など、計量・確認するシステムを導入しています。データ化することで、食品ロスの現状把握や要因分析、対策を行います。このサイクルを繰り返しながら、食品ロスを最小限にする取り組みを日々行っています。

商品における食品ロス対応

キューピーグループでは、製法や容器包装の改良による賞味期間延長と賞味期限の「年月表示」切り替えを通して、食品ロス削減に取り組んでいます。

サプライチェーンにおける食品ロス



サプライチェーンの各段階で発生する食品ロス

商品廃棄の削減

商品廃棄の主な原因は、需要予測による生産と販売実績とのギャップや流通段階での売れ残りによる返品が生じることなどです。各社各部門が連携するのはもちろんのこと、フードバンクへの寄贈も積極的に行うことで課題解決に向け取り組んでいます。

生産・販売・物流が連携したワーキンググループ

2015年より関係部署が集まり、月に1度のワーキンググループを開催しています。ここでは「商品在庫」に着目し、製造から流通に至る過程でのさまざまな課題や解決策を話し合います。この活動により、社内の食品ロス削減に対する意識も変化したことで、計画的な生産が実現し、商品在庫の適正化によって、廃棄削減につながっています。

お取引先と連携した返品削減の取り組み

関東地区の一部の販売店・卸店と連携し、売れ残りにより廃棄される商品の削減に取り組みました。各店舗の商品の販売傾向を見直して、商品の納入の最適化を図り、取り組みが難しいと言われていた返品ゼロを実現しました。

社内外の連携を進めて、サプライチェーン全体での商品廃棄の削減に取り組んでいきます。

有効活用の推進

キューピーグループは、ステークホルダーとの協働により、さまざまな取り組みを進め食資源の有効活用に取り組んでいます。

リ

食品残さを活用したバイオガス発電*の取り組み

キューピーグループでは、多品種のマヨネーズを製造する工程で、異なる商品の製造への切り替え時に、配管から排出されるマヨネーズなどの食品残さが発生します。製造過程で発生する食品残さをバイオガス発電へ活用することに成功しました。

この取り組みは、キューピーの五霞工場、中河原工場、泉佐野工場、神戸工場、およびグループ会社の株式会社ケイバックで行っています。

* バイオガス発電とは、養豚農家から出る家畜の排泄物と食品残さを混合してメタン発酵後、そこで生成されたバイオガスを利用して発電する仕組み。

【ウェブサイト】 キューピー株式会社 ウェブサイト「食品ロスの削減・有効活用」

野菜未利用部の有効活用

食

キューピーグループでは、サラダ・惣菜の加工時に生じる野菜の芯やへた、外葉や皮などの未利用部の有効活用に取り組んでいます。

葉物野菜の未利用部

2017年度、カット野菜工場のグリーンメッセージでは、これまで事業規模では難しいとされたキャベツ・レタスの葉物野菜の飼料化に成功しました。東京農工大学とキューピーの共同研究[※]で、この飼料を与えた乳牛は乳量が増加することが報告されています。また、サラダクラブでは、パッケージサラダを製造する際に直営7工場で発生する野菜の外葉や芯などの未利用部を堆肥や飼料として契約農家などで活用いただいています。

※ 日本畜産学会第124回大会(2018年3月)発表

＞平成30年度リデュース・リユース・リサイクル推進功労者等表彰 キューピーグループが内閣総理大臣賞を受賞

＞第6回「食品産業もったいない大賞」キューピーグループが農林水産賞食料産業局長賞を受賞

じゃがいもの未利用部

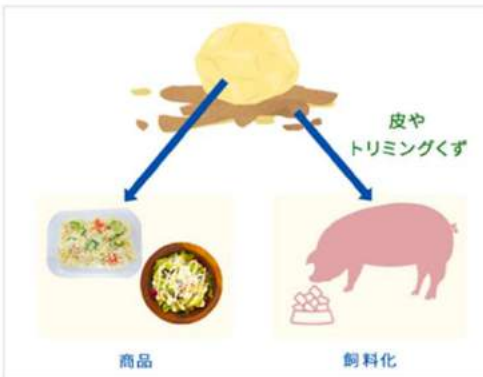
デリア食品グループの旬菜デリ 昭島事業所では、ポテトサラダの製造工程で発生するじゃがいもの皮(ポテトビール)やトリミングくずの部分を、特殊な技術を活用して液状にして、養豚向けの飼料にしています。

この技術は、養豚業界の課題である国産の安全な飼料の生産や安定流通につながり、食品残さを使った循環型社会の構築にも貢献しています。

＞デリア食品 サステナビリティ 



キャベツ未利用部の有効活用



じゃがいも未利用部の有効活用

卵の100%有効活用

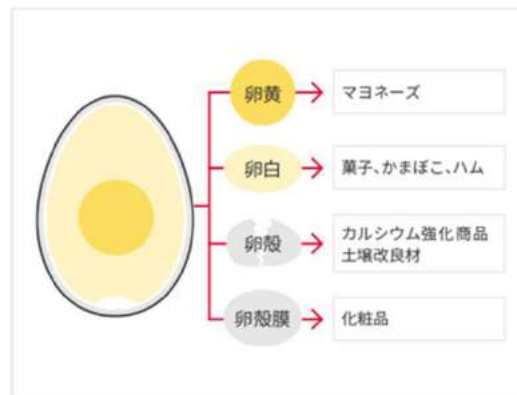
キューピーグループでは、マヨネーズ以外にもさまざまなタマゴ加工品を生産しており、日本で生産される卵の約10%を使用しています。

「キューピー マヨネーズ」は、卵黄を使用し、卵白はかまぼこなどの水産練り製品や、ケーキなどの菓子の食品原料として使われます。

また、年間約2万8千トン発生する卵殻は土壌改良材やカルシウム強化食品の添加材などに有効活用しています。卵殻膜は、化粧品などへの高度利用に取り組んでいます。

＞令和元年度リデュース・リユース・リサイクル推進功労者等表彰 キューピーグループが農林水産大臣賞を受賞

＞第7回「食品産業もったいない大賞」キューピーグループが農林水産賞食料産業局長賞を受賞



卵の有効活用

リ

卵殻と食酢から生まれたカルシウム肥料

キューピー醸造では、卵殻を食酢に溶かしたカルシウム肥料「葉活酢(ようかつす)」を開発・販売しています。定期的に葉の表面に散布すると、カルシウム欠乏症を防ぐ効果があり、野菜や果物、花など植物が元気に育ちます。

食品由来の成分なので、人や環境にやさしく、安心してお使いいただける商品です。

＞お酢と卵でできた葉活酢 キューピー醸造 

企業の取り組みや開示の特徴

環境経営方針の一環として、「食品廃棄物のリサイクル」や「原材料ロスの削減」の数値目標を設定している。各活動の担当部署や進捗についても開示し、コミットする姿勢を示している。

食

FB

リ

環境経営レポート （当該期の環境経営実績の開示）

- 「エコアクション21」（環境省が策定した環境マネジメントシステム）を取得。
- 環境経営方針を社長名で策定し、具体的な取り組みとして「食品廃棄物のリサイクル」や「原材料ロスの削減」等を明記。目標値も設定。
- さらに具体的な活動をテーマとして設定し、担当部署、実施状況、結果を開示。



<https://www.ea21.jp/list/pdfn/0003473.pdf>

ウェブサイト

（事業活動全般に関する開示）

- 事業紹介の一部として「環境への取り組み」を紹介。詳細は左記の環境経営レポートへ誘導する。



https://tokyokanekafoods.co.jp/?page_id=424

【環境経営レポート】 株式会社東京カネカフード 環境経営報告書



3. 食品廃棄物の削減・食品循環資源の再生利用

テーマ	部署	実施状況	結果	考察
切替え品の再生利用	製造課	指示書に従い100%再生投入実施	88.5t再生利用	工務にて再生投入指示書を作成し計画的に投入している
製品立ち上げロス削減	製造課	立ち上げ手順の統一	A1系列9.6kg増/製品 A2系列6.2kg増/製品	硬さ調整に時間が掛かり目標超過
製品欠量ロス削減	製造課	欠量原因を追究し対策実施	A1系列1.4kg増/製品 A2系列5.7kg増/製品	急な増し目低下が多かった
ソースライン残削減	製造課	ピグシステム導入	600kg削減→製品化	
計量時原料ロス削減	業務係	従来廃棄していた原料の増し目分をコンピューターに反映させ原料として使用	834kg削減	
原料油残のカーボンニュートラル ボイラー燃料化	業務係	タンクローリーの残油をパイプロボイラーに投入し燃料化	7.4t燃料化	
サンプル採取量削減	品質保証室	サンプル採取頻度見直し	AMサンプル4t減	
余りサンプルの再利用	品質保証室	可能な物は製造課に渡して再利用	1.4t再製品化	

環境経営方針

当社は、環境との共生・調和を最重要課題と位置づけ、自らの責任と法令順守のもと全社一丸となって、環境に配慮した事業活動を行い、環境負荷を継続的に削減していきます。当社は、食用油脂加工業を営んでいることから、主に食品廃棄物の削減及び有効処理、並びに電力、燃料、用水の高効率利用等により環境負荷低減に取り組みます。

具体的には以下の取り組みを行います。

- 1) 事業活動の推進に関わる環境関連法規・条例等を遵守します。
- 2) カーボンニュートラルボイラーを活用した食品廃棄物のリサイクル処理を推進します。
- 3) 電気の使用方法見直しによる省エネルギーおよび太陽光等の利用による再生可能エネルギーの活用を推進します。
- 4) 雨水等の有効利用、並びに排水処理の適正管理を推進します。
- 5) 製造工程の改善や不適合の低減により、原材料ロスの削減に取り組みます。
- 6) 環境に配慮した原料（RSPO認証油等）の使用に努めます。
- 7) 環境レポートを公表する等、特に地域住民との環境コミュニケーションに積極的に取り組みます。
- 8) 産業廃棄物の削減に取り組みます。
- 9) 化学物質使用量の削減に取り組みます。

2021年7月1日
株式会社 東京カネカフード
代表取締役社長 佐藤和彦

2022年度環境経営目標

CO2排出量は2015年度実績から毎年1%削減、産業廃棄物排出量・排水量は前年度目標継続、食品廃棄物排出量は前年度実績から更なる削減を目指し目標値を設定しました。またフロン算定漏えい量は、冷凍機の老朽化で冷えが悪く使用量の増加が見込まれるため、やや余裕を持った目標としました。

	2022年度目標
1. CO2排出量の削減	202.5kgCO2以下/製品t
2. 産業廃棄物排出量の削減	9.5kg以下/製品t
3. 食品廃棄物の削減・食品循環資源の再生利用	1.0kg以下/製品t・95%以上
4. 排水量の削減	6.0m以下/製品t
5. 化学物質使用量 (フロン算定漏えい量)の削減	162t-CO2以下