中長期経営戦略

サステナビリティマネジメント

「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって世界の食と健康に貢献することで、社会に貢献し続ける企業でありたいと考えています。サステナビリティ活動を重要な活動と位置づけ、グループの理念と規範の実践を通じて、持続可能な社会の実現に貢献するとともに、グループの持続的な成長の基盤として、活動を推進します。

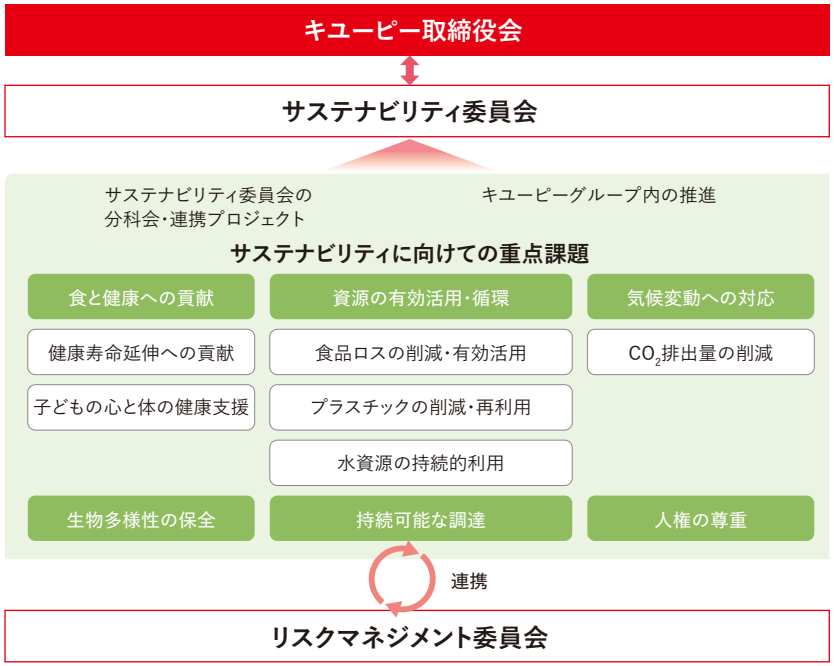
サステナビリティ基本方針

「愛は食卓にある。」への想いを大切に、さまざまな課題に対して「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって取り組み、解決をめざします。そして商品の設計、原料調達から、生産、販売、消費までのバリューチェーン全体を通じて人と環境をおもいやり、笑顔の溢れる未来を創ります。

食と健康への貢献	● サラダとタマゴのリーディングカンパニーとして、栄養・健康価値を追究し、広く普及することで、世界の人々の健康寿命延伸に貢献します。 ● 未来を創る子どもたちの心と体の健康を、食を通じて応援します。
資源の有効活用・循環	● 卵のすべてを有効に活用する世界で唯一のメーカーとして、技術を磨き、価値を創造します。 ● 食べ方提案と未利用部の活用により、世界的にユニークな「野菜活用メーカー」をめざします。 ● プラスチックにおける循環型社会の実現のため、商品の環境配慮設計や社外との協働を進めます。 ● 水は限りある貴重な資源と認識し、効率的な利用と取水・排水における環境負荷を低減します。 ● 需要情報と生産・輸配送情報のマッチング技術を深耕し、食品ロスを削減します。
気候変動への対応	● 原料調達から消費まで、バリューチェーン全体のCO_2排出量削減をめざします。
生物多様性の保全	● 生物多様性の負の影響を最小限に抑え、生態系の回復、再生に努めます。
持続可能な調達	● 安全性はもとより、環境や人権への影響に配慮した安定調達をお取引先と協働して進めます。
人権の尊重	● 従業員のダイバーシティ&インクルージョンを推進するとともに、ビジネスに関わるすべての人の人権を守ります。

キユーピーのサステナビリティ活動 https://www.youtube.com/watch?v=lY66OHaXsx4

サステナビリティ推進体制



ESG外部評価

- FTSE Blossom Japan Sector Relative Index
- MSCI日本株ESGセレクト・リーダーズ指数
- MSCI日本株女性活躍指数（WIN）
- S&P/JPX カーボン・エフィシェント指数
- SOMPOサステナビリティ・インデックス
- CDP 気候変動「A- 」水セキュリティ「A-」

中長期経営戦略

サステナビリティ活動の歩み

キユーピーグループは、「食を通じて社会に貢献する」という創始者の想いを受け継ぎ、さまざまな社会や地球環境の課題に真摯に向き合ってきました。これからもステークホルダーの皆様との対話を通じて、社会・環境活動を推進していきます。

1956
卵殻を天日で干し、土壌改良材として農家に販売を開始

1962
「キユーピー3分クッキング」放送開始

1963
廃棄物削減を合理化の一環として取り組み開始

1961
オープンキッチン（工場見学）を開始

1981
卵殻を食品用カルシウムとして発売（膜除去技術の確立により実現、商品名「カルホープ」）

1991
卵殻膜を加工、化粧品原料として発売

1992
容器減量化を推進（ドレッシングびんを丸形・軽量びん化など）

1998
グリーン購入の基本原則を制定、OA用紙ガイドラインを作成・運用開始

2000
マヨネーズ容器、段ボール箱の減量化、仕切り板廃止などを実施

2002
マヨネーズ教室を開始

2007
フードバンク活動への支援開始

2008
マッチングギフト制度「QPeace」開始

2012
アヲハタジャム工場内に見学施設「アヲハタジャムデッキ」をオープン

1984
「食」をテーマとする講演会活動を開始

2014
ポテトピール（主にじゃがいもの皮と芽）の飼料化開始（養豚用）

2015
長距離輸送（500km以上）のモーダルシフトの推進開始

2017
工場で発生する野菜残さで染めたエプロン（FOOD TEXTILE）をマヨネーズ教室で採用

2018
キユーピードレッシングのガラス瓶容器をプラスチックボトル化（原料調達、容器製造、容器輸送までにおいて、温室効果ガス（GHG）を約20%削減）

2017
キユーピー神戸工場でオープンキッチン（工場見学）を開始

2014
仙川キユーポート内に見学施設「マヨテラス」をオープン

「キユーピー マヨネーズ ファンクラブ」を開始

2019
キユーピー、サンスター、日本パレットレンタルの3社によるトラックと船舶を組み合わせた協働配送（関西・九州間）を開始

2021
広州丘比食品有限公司オール電化設備を導入

TCFD提言への賛同を表明

TCFDコンソーシアムへ参画

プラントベースフード「HOBOTAMA（ほぼたま）」の発売

2021
未来を創る子どもたちの生きる力を育む、楽しく学んで試せるサイト「食生活アカデミー」を開設

2019
「サステナビリティ目標」を設定

2022
TCFDフレームワークに基づく情報を開示

野菜廃棄物ゼロ化
サラダクラブ全7工場で完了

渋谷本社および仙川キユーポート使用電力を実質再生可能エネルギー由来へ100%切り替え

キユーピー神戸工場にオンサイトPPAモデルの太陽光パネル設置

サラダクラブ「カットレタス」増量企画により産地廃棄（フードロス）削減支援を実施

パーム油の調達においてRSPOブックアンドクレーム方式への切り替えを完了し、マスバランスの切り替えを開始

2022
野菜の魅力を体験できる複合型施設「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」を開業

2023
キユーピー（五霞工場、中河原工場、泉佐野工場、神戸工場）とケイパックで食品残さによるバイオマス発電を実現

キユーピーマレーシアなどの海外事業所で太陽光発電を開始

テイスティドレッシングに再生PET樹脂を100%使用したボトルを採用

キユーピーマレーシアで製造のドレッシング容器に再生PET樹脂を30%使用したボトルを採用

2023
北京・杭州・広州の3工場が「食品科学普及教育基地」に認定

「サステナブルな食」の新ブランド「GREEN KEWPIE」を発表

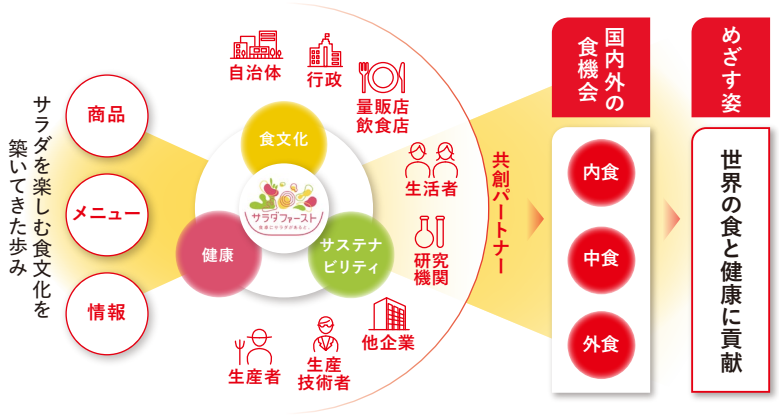
全国47都道府県「ご当地ペイザンヌサラダ」の取り組みを始動

中長期経営戦略

キユーピーグループのサラダへの想い

サラダを通じて健康、環境、食育などの多様な食生活へ貢献し、社会課題の解決に取り組んでいます。日本で培ったサラダの魅力をグローバルへ。私たちはこれからも、サラダの魅力を発信し続け、世界の食と健康に貢献していきます。

サラダファーストの体系図



当社グループはこれまで、時代や社会、食生活の変化に合わせた提案で、サラダの魅力を広げ、野菜をサラダで食べる文化やトレンドを創ってきました。2023年から、「サラダファースト」というキャッチフレーズを掲げ、サラダの新たな魅力を積極的に伝える取り組みを強化しています。

私たちは、「食文化」「健康」「サステナビリティ」3つの視点でサラダの価値を高めます。内食・中食・外食、そしてグローバルでのあらゆる生活者との接点を活かし、生産者、他企業、研究機関、行政などの共創パートナーと共に、サラダ野菜の開拓、新たなサラダメニューの提案、サラダが持つ情緒的価値の創造によって、サラダの魅力をお届けしていきます。サラダは野菜摂取に貢献できるメニューです。国内では、全世代で1日あたり野菜摂取量の目標350gを満たしていないという社会課題があります。サラダの喫食機会を増やす活動を行うことで、野菜摂取量の向上に貢献することをめざしています。

サラダファースト　https://www.kewpie.co.jp/saladfirst/

サラダの価値・魅力を発信する意義

国内においてサラダは、全メニューの中で食卓にのぼる頻度が高いメニューです。月に約20回食べられており、日常的な野菜摂取、健康的な食生活に貢献できるメニューであると考えています。もっと野菜を食べていただくためにサラダの魅力を発信していきます。

メニューランキングTOP10

1 飲料
2 ご飯類・もち
3 パン類
4 汁物・スープ
5 サラダ・単品生野菜
6 生の果物
7 野菜料理
8 プリン・ヨーグルト類
9 菓子類
10 麺・パスタ類

出典：株式会社ライフスケープ
マーケティング「食マップ®」
期間 2023年1月~12月

TOPICS

サラダが持つ情緒的価値の研究

サラダを彩る調味料のおいしさの研究をはじめ、サラダの持つ情緒的な価値を明文化しています。2022年、親子で野菜料理を作ると、子どもの心理的発達にも好影響を与えることがわかりました。これからも、サラダや野菜を通じて、おいしさや情緒を育む研究を行っていきます。

■ 研究・調査リリース

野菜料理を親子で共同調理すると、子どもの心理的発達に好影響を及ぼすことを発表しました。

海外でのサラダへの取り組み

各国の食文化に合わせたサラダメニューの提案、野菜摂取の啓発に取り組んでいます。

インドネシア

鶏肉とカラフル野菜のソテー

深煎りごまドレッシングのみで味付けをした炒めものです。油の代わりにドレッシングを使用することで、クリーミィでうま味のある味わいに仕上がり、野菜をおいしく食べることができます。

中国

トマトサラダ火鍋

トマトをベースにした、たっぷりの野菜でさまざまな食感とおいしさが楽しめる火鍋です。深煎りごまドレッシングをつけるとさらに風味が良くなり、家族や友人と楽しめる一品です。

シンガポール

ポピアロール（生春巻き風）

ポピアは生春巻きの方言名で、東南アジアで人気のスナックです。野菜をにんにくと油で炒めて風味を出し、小麦ベースの皮で包んでいます。ソースには深煎りごまドレッシングが相性抜群です。

中長期経営戦略

持続可能な調達

大切な原材料・資材は、今や品質だけではなく、環境や人権に与える影響にも配慮する必要があります。サプライチェーンにおいて、お取引先と一緒に取り組むことが、持続可能性を高め、良い原料を調達できることにつながると考えています。サステナビリティに向けた重点課題の一つである「持続可能な調達」実現のために、「持続可能な調達のための基本方針」を定め、「キユーピーグループ サプライヤーガイドライン」を運用しています。製造・販売プロセスだけでなく、商品を作るための原材料・資材の調達プロセスにおいても社会的責任を果たしていきます。

持続可能な調達のための基本方針

1. 法令を遵守し、国際的なルール・慣行にも配慮した取引を行うとともに、腐敗行為の防止を徹底する。
2. 公正で誠実な取引を行うとともに、機密情報や知的財産を適切に管理する。
3. 人権を擁護し、差別的な言動や非人道的な扱いを行わず、また人権侵害に加担しない。
4. 従業員の労働者としての権利を尊重し、適切な労働慣行と安全で衛生的な職場環境を確保する。
5. 地域と地球環境の汚染と破壊を防止するため、資源の持続可能な利用に努める。
6. 安全で高品質な原料を持続的に利用できるように、生態系への影響やアニマルウェルフェアも考慮した管理を行う。
7. 原料を生産する地域社会が持続可能になるよう、積極的に貢献する。
8. 上記に関して、自社のお取引先にも同様の配慮をお願いする。
9. 上記に関して、適時・適切な情報開示を行う。

キユーピーグループ サプライヤーガイドライン

調達先である大切なお取引先に対し「キユーピーグループ サプライヤーガイドライン」を定め運用を開始しています。本ガイドラインをもって相互理解の下、サプライチェーンにおけるさまざまな課題解決を行い、持続可能な調達およびお取引先との共存共栄をめざします。

キユーピーグループ サプライヤーガイドライン
https://www.kewpie.com/sustainability/pdf/sustainability_20240131_supplier_guidelines.pdf

アニマルウェルフェアに関する考え方と取り組み

当社グループにとって鶏卵は、マヨネーズやタマゴ加工品の大切な原料です。持続可能な鶏卵の調達を考える上で、鶏卵の品質や環境に及ぼす影響、人権への配慮とともに採卵鶏のアニマルウェルフェアを重要な課題と認識しており、アニマルウェルフェアの向上を図る目的で、専門委員会を設けて検討を行っています。

日本国内では、調達先である養鶏事業者に対し公益社団法人 畜産技術協会の「アニマルウェルフェアの考え方に対応した採卵鶏の飼養管理指針」への準拠を確認しており、今後は2023年7月に農林水産省が制定した『採卵鶏の飼養管理に関する技術的な指針』への準拠状況も確認していきます。

海外では、各国・地域の基準や社会環境に合わせた対応を進めており、米国に続いて欧州でもキユーピーブランドの商品に使用する卵原料は2025年までに100%ケージフリーのものに切り替えることを宣言しました。

引き続き、行政やサプライチェーンに関わる方々と連携して、アニマルウェルフェアの向上に取り組んでいきます。

持続可能な食油の調達

パーム油

2018年よりRSPO（持続可能なパーム油のための円卓会議）に加盟し、取り組みを進めています。当社グループで調達するパーム油について、RSPOのブックアンドクレーム方式[※1]によるクレジットの購入は、2023年度100%となりました。さらにブックアンドクレーム方式とマスバランス方式[※2]での認証油の調達に向けて取り組んでいます。

※1 ブックアンドクレーム方式：RSPOにより認証された生産者が生産した認証油に、認証クレジット（証券）を発行。その認証クレジットを購入することで、認証パーム油の生産者を支援する仕組み
※2 マスバランス方式：認証パーム油が製造・流通過程で他の非認証パーム油と混合される認証モデル。物理的には非認証油も含んでいるが、認証農園から供給された認証パーム油の量は保証される

大豆油

持続可能な大豆の調達のためトレーサビリティ確保などの具体的な取り組みについて検討しています。RTRS（責任ある大豆に関する円卓会議）[※3]に加盟し、認証団体と連携の上、持続可能な大豆の調達を推進していきます。

※3 RTRS: Round Table on Responsible Soy Association（責任ある大豆に関する円卓会議）。2006年にスイスのチューリッヒで設立された責任ある大豆の生産、取引、利用の拡大を促進する非営利団体

中長期経営戦略

サステナビリティ目標と進捗

サステナビリティ目標を達成することで、持続可能な社会の実現に貢献し、キユーピーグループの持続的な成長をめざしています。

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	2023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)	36.1万人	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)	59.6%	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(当年)	82.7%	70%以上	90%以上
		商品廃棄量削減率 (2015年度比)	75.5%	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)	20.9%	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)	2.1%	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)	34.3%	30%以上	50%以上
生物多様性の保全	生物多様性の保全	持続可能な紙の調達率2025年度までに100% (容器包材、印刷冊子、販促物、事務用品)			
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「キユーピーグループ 人権方針」を推進			

2023年度に「パートナーシップ構築宣言」および「マルチステークホルダー方針」を掲げました。

積極的に価値創造を図るさまざまなステークホルダーとの連携を通して、グループのサステナビリティ活動をさらに加速させ、新たな価値を創出していきます。

パートナーシップ構築宣言　https://www.kewpie.com/sustainability/pdf/sustainability_20231031_partnership-building-declaration.pdf

マルチステークホルダー方針　https://www.kewpie.com/sustainability/pdf/sustainability_20231031_multistakeholder-policy.pdf

外部イニシアチブとの連携

サステナビリティに関するイニシアチブなどへの賛同・参加は、グループのサステナビリティの推進にも活かされています。

重点課題	主な加盟イニシアチブ
食と健康への貢献	健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ
資源の有効活用・循環	環境省ウォータープロジェクト クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)
気候変動への対応	気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)
生物多様性の保全 持続可能な調達	自然関連財務情報開示タスクフォース(TNFD) 経団連生物多様性宣言イニシアチブ 持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO) 持続可能なパーム油のためのネットワーク(JaSPON) グリーン購入ネットワーク(GPN)

TCFD・TNFDへの取り組み

当社グループは、2021年にTCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)へ賛同し、フレームワークに基づく開示を行っています。分析をもとに今後の気候変動に関連する事象を、経営リスクとして捉えて対応すると同時に、新たな機会も見いだし、企業戦略へ活かしていきます。

さらには、2024年4月にTNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース)フォーラムに参画しました。TNFD報告書の開示に向け、プロジェクトを立ち上げ、分析を進めています。

TCFD分析計画

- 2021年度 マヨネーズ・ドレッシング
- 2022年度 マヨネーズ・ドレッシング・タマゴ(液卵・加工品)
- 2023年度 マヨネーズ・ドレッシング・タマゴ・パッケージサラダ
- 2024年度 マヨネーズ・ドレッシング・タマゴ・パッケージサラダ・惣菜(ポテトサラダ)

2023年度TCFD報告　https://www.kewpie.com/sustainability/pdf/sustainability_20240131_tcfd.pdf