

価値創造ストーリー II

## 国内高質化

### 深煎りごまドレッシングのプロモーション強化

「キューピー 深煎りごまドレッシング」は幅広い世代から支持され、発売から2年後の2002年以降、ドレッシング市場で売上No.1<sup>\*</sup>を維持し、市場全体を牽引しています。

厳選された原料を使用し、深く焙煎した香ばしいごまのすりたての香り立ちが特徴です。おいしさを追求すると同時に、容器のユーザビリティ向上を行い商品を磨き続けています。最も愛される商品であり続けるために、TVCMやSNS、店頭プロモーションなどを通じて「キューピー 深煎りごまドレッシング」の価値をお客様へ伝えています。

※ 株式会社インテージSCI(全国消費者パネル調査)をキューピーが集計(金額)

深煎りごまドレッシング 特設サイト <https://www.kewpie.co.jp/fukagoma/>



### 新たな魅力を伝える「Z世代共創プロジェクト」

「キューピー 深煎りごまドレッシング」の新しい楽しみ方の提案として、Z世代とのワークショップを経て、コンセプト設計からメニュー開発、デザインなどZ世代の生の声を全面に活かし、「kewpie stand<sup>\*</sup>」で「キューピーまん」を販売しました。

※ SHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN (イマダ キッチン)」とコラボレーションした期間限定ショップです



Z世代向けに開発した「キューピーまん」



メディア発表会の様子

#### TOPICS

#### #ごちそう写(しゃ)まチャレンジ

子どもたちに「野菜が食べられた!」という成功体験を届ける食育プロジェクト「#ごちそう写(しゃ)まチャレンジ」を実施しています。子どもにも大人気の「キューピー 深煎りごまドレッシング」を使って野菜を食べやすくした炒めもの“深ごまチャオ”を新たに開発しました。“深ごまチャオ”を通じて、苦手な野菜に挑戦する機会を創出し、野菜を好きになってもらうことをめざします。

“深ごまチャオ”メニュー例



### 独自素材を活かした戦略的な商品開発

タマゴのリーディングカンパニーとして、さまざまな角度からおいしさや健康を追求し、近年、「熟成卵黄」という、卵麩で卵黄を熟成させることでさらなるおいしさを引き出した独自素材を開発しました。

この素材は「キューピー 具だくさんタルタル」などの当社商品に採用されており、お客様からも大好評いただいています。独自性の保護(特許、商標)、多面的な価値発信(学術発表、ウェブサイトなど)も行っています。

今後も独自素材を活かした戦略的な商品開発を通じて、お客様の期待を超える提案を続けていきます。

熟成卵黄 [https://www.kewpie.com/rd/innovation-story/jyukuseiranou\\_01/](https://www.kewpie.com/rd/innovation-story/jyukuseiranou_01/)



宮本 哲也(左)  
鈴木 綾乃(右)  
キューピー株式会社  
研究開発本部

#### VOICE

「卵黄のさらなるおいしさを引き出したい!」という想いから、和食の礎の微生物である「麩」に着目し、世界で初めて「熟成卵黄」という素材を生みだしました。これからも卵のおいしさにさまざまな角度から向き合っていきます。



熟成卵黄を配合したベイザンヌドレッシング

### 業務用市場へのソリューション提案

業務用市場ではオペレーションの簡素化が求められています。一方で生活者のニーズは多様化し、中食・外食に求められるレベルも高くなっています。そのような顧客と生活者ニーズに対応できる商品として、具だくさんソース・フィリングシリーズは大好評をいただいています。今後も市場の課題解決とニーズに合った提案を継続します。



人手不足に対応した完成度の高いソースを提供

価値創造ストーリー II

国内高質化



キューピー版スマートファクトリー実現に向けた共創

食品産業では、製造現場における慢性的な人手不足が課題となっています。食品製造業における人手不足の実態調査<sup>※1</sup>によると、人手不足により業務に影響があると回答した食品製造業従事者は全体の62.2%<sup>※2</sup>にも上り、具体的な影響として、「職場環境の整備の遅れ」や「技術・ノウハウを十分に伝承できないこと」などが挙げられました。その上、既存の技術ソリューションは、人による作業と比較して再現精度が低いこと、また装置が大掛かりで導入費用も高額であることなどから、食品工場では未だ多くの工程に人の手を必要としているのが現状です。この課題に対応するため、当社グループは「ハードウェアとソフトウェアを高度に融合した技術」を持つTechMagic社と資本業務提携契約を締結しました。食品製造における業務自動化技術の開発に取り組み、食品工場全体における生産性の向上と人手不足への対応を両社で推進していきます。働く人がより生き生きと創造的に仕事ができる生産性の高い「未来型食品工場」(キューピー版スマートファクトリー)を共に創り上げていきます。

※1 食品製造業における人手不足の実態調査-富士電機株式会社  
<https://www.fujielectric.co.jp/products/foodfactory/research/research01/>  
※2 「深刻な影響がある」9.6%、「影響がある」52.6%



(左) TechMagic株式会社 代表取締役社長 白木 裕士  
(右) キューピー株式会社 取締役 常務執行役員 渡邊 龍太



開発中の惣菜盛り付けロボット



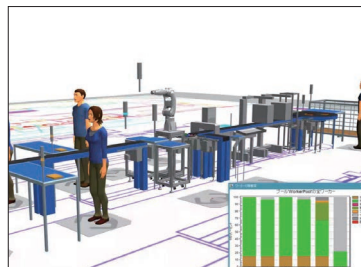
人手不足に対応する複雑な作業の自動化

生産現場における人手不足に対応するため、複雑な作業などの自動化に向けて動きを加速しています。2023年11月末に、グループ惣菜工場で惣菜ラインの蓋閉めロボットの実運用を開始しました。このロボットは、①60種類以上の多品種容器に対応できる、②人と同等の作業スピードを実現、③多言語に対応した作業者にやさしい操作性の3つが特徴で、株式会社安川電機、デリア食品グループの3社が共同で開発しました。

導入前に、どのような商品を流すのが最も効率が良いのか繰り返しシミュレーションを行い、ロボットが対応可能な商品を集約して、設備に合わせた生産計画を立てたことが、自動化技術の活用につながりました。また、予めシミュレーションを用いて蓋材の補充方法などの人が行う付帯作業の確認を行い、現場と共有することで安定稼働につながっています。



グループ惣菜工場稼働中の蓋閉めロボット



惣菜生産ラインのシミュレーションモデル

VOICE



蓋閉めロボットを本格導入することができました。人と機械の作業の最適化による生産体制の構築を行い、おいしい惣菜をお客様に提供する工場に進化していきます。

中川 肇

株式会社旬菜デリ

VOICE



これからの自動化に必要なキーワードは「誰でも簡単に使えること」と考えています。そういった価値をグループの仲間と一緒に、今後も開発していきたいと思っています。

中窪 雄一

キューピー株式会社  
生産技術部

価値創造ストーリー II

国内高質化

持続可能な物流体制の構築に向けて～2024年問題への対応～

配送現場においてトラックドライバーの人手不足などの課題が深刻化しています。この課題に対処するため、当社グループは2013年より検品レス納品<sup>※1</sup>の導入に取り組んでいます。従来の目視検品に代わり、①得意先の受注リードタイム延長へのご協力により、②出荷情報の作成・事前送付が可能になり、③納品時検品を省略することができました。さらに、現在は、検品レス効果の最大化のため、優先受付やまとめ納品により、効率性を高める動きに進化しています。また、物流部門を担うキューソー流通システムとの提携により、当社グループ以外の共同配送荷主も含めた検品レス環境を整えています。これからも、持続可能な物流を維持し、お客様に確かな品質の商品を提供していきます。



※1 検品レス納品：  
検品をしないで納品すること

VOICE



森本 雄介

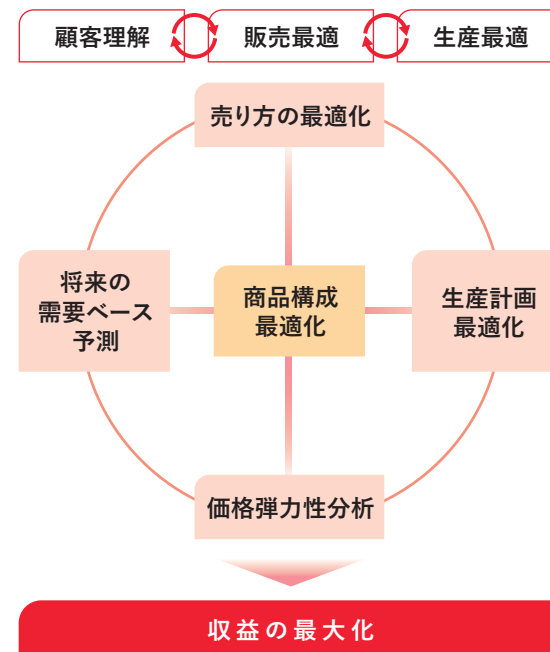
キューピー株式会社  
ロジスティクス本部

2013年当時、加工食品メーカー卸間の物流では前例のなかった検品レスに取り組みました。その中で、長年の商慣習につまづくこともありましたが、お得意先のご協力（リードタイム延長・納品曜日集約・積載効率向上など）をいただきながら乗り越えてきました。『物流の2024年問題』を迎え、さらなる企業連携で持続可能な加工食品物流に向けて取り組みを進めていきます。

DX推進によるキューピー流S&OP<sup>※2</sup>への挑戦

食品業界は嗜好性が特に高く、アイテムが細分化されやすい特性があり、多品種少量生産による生産性の低下という課題があります。さらに不確実性が高いVUCAの時代には臨機応変かつ迅速な対応が求められます。

これに対応するため、市場データを解析・予測し、お客様が本当に必要とする商品を、最適なタイミングで、適切な数量を、必要な場所へ確実にお届けする供給体制の構築をめざし、商品構成最適化に取り組んでいます。



※2 S&OP：「Sales and Operations Planning」の略。  
サプライチェーンに焦点を当てた統合ビジネスの管理プロセス

TOPICS

グループのDXを実現するためにデジタル推進部を発足

デジタル推進部は、社内公募で選ばれた業務変革に情熱を持つ従業員が集まった部署です。

DX企画チームとデータサイエンスチームの2チームが両輪となって、グループ各社・各本部とDX戦略を一緒に考え、実現することをめざしています。

※当社グループではDXの定義を「デジタルによる事業モデルと業務プロセスの変革」とし、持続的成長のエンジンの一つと位置づけています



デジタル推進部メンバー

価値創造ストーリー II

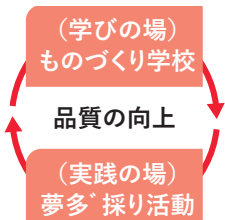
国内高質化

品質向上活動と人材育成プログラム

当社グループでは生産現場で「人」が品質を守るということを大切にしています。お客様に安全・安心な商品をお届けするために、商品の製造に関わるすべての部門の担当者を対象にした「ものづくり学校」と「夢多<sup>ムダト</sup>採り活動<sup>ドリ</sup>」を実施しています。

「ものづくり学校」では、実践に活かせる研修プログラムとして、生産の基礎や品質管理・技術向上・資格取得などに焦点をあて、時代の変化に合わせて出張やリモートを取り入れ約50講座を開講し、毎年多くの従業員が受講しています。また「夢多<sup>ムダト</sup>採り活動」は品質向上を目的に、全員が常に品質向上を考え、積極的に参加することで、個々の成長や職場の進化を促進しています。グループ全体で「夢多<sup>ムダト</sup>採り活動」を大切にしています。

※ 夢多<sup>ムダト</sup>採り活動：一人ひとりが、「人に優しい&易しい」職場をめざし、夢を多く摘み採る活動



夢多<sup>ムダト</sup>採り活動は品質向上を前提に、仲間と楽しく改善できる工夫がたくさんあります。ものづくり学校での教育を活かしエリア交流、ディスカッション、勉強会を開催し、全員を巻き込んだ活動を推進しています。

VOICE



小出 隆之  
キューピータマゴ株式会社

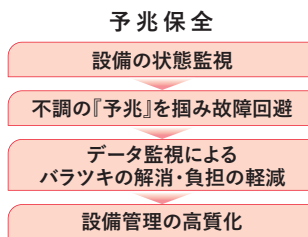


ものづくり学校での学びの様子

安定した供給を支える設備管理の取り組み

安定した供給を支えるため、生産中の設備異常を防ぐ取り組みとして、「予兆保全」に挑戦しています。

予兆保全では設備の状態監視を行い、不調の「予兆」を掴むことで生産中の故障を回避し、適切なタイミングでメンテナンスを行います。また、データによる監視を行うことで人によるバラツキの解消や点検負荷の軽減にも貢献でき、設備管理の高質化を実現できます。



容器包材における環境配慮

環境に配慮した商品であることをお客様にわかりやすくお伝えすることを目的に、2024年2月から当社グループ独自のecoマークを作成し、容器包装に対する環境配慮基準を定め、基準を満たした商品に表示しています。2月出荷分の「キューピー テイस्टィ ドレッシング」シリーズおよび「キューピー3分クッキング 野菜をたべよう!スープの素」シリーズから表示を開始し、今後はグループ商品にも拡大していきます。

付与項目	マーク付与基準
プラスチック削減	プラスチック使用量を5%以上削減(2018年を基準として)
再生プラスチック	プラスチック使用量に占める再生プラスチック材料を重量比で25%以上使用
バイオマスプラスチック	プラスチック使用量に占めるバイオマスプラスチック材料を重量比で10%以上使用



グループ ecoマーク

資源の有効活用・循環 ～マヨネーズ残さでバイオガス発電～

製造過程で発生する食品残さをバイオガス発電に活用し、2022年度はCO<sub>2</sub>排出量を約980トン削減しました。異なる商品への製造切り替え時に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ことで実現しました。バイオガス発電は、養豚農家で発生する家畜の排泄物と食品残さを混合し、メタン発酵後に生成されたバイオガスを利用して発電する方法です。この取り組みは、キューピー五霞工場、中河原工場、泉佐野工場、神戸工場、およびケイパックでも実施しています。新たにジャムを製造するアヲハタ忠海工場で排出される残さでのバイオガス化も進めています。このような取り組みが評価され、各団体から表彰を受けています。

- 令和5年度リデュース・リユース・リサイクル推進功労者等表彰  
リデュース・リユース・リサイクル推進協議会会長賞 受賞
- 第11回食品産業もったいない大賞  
農林水産省大臣官房長賞 受賞
- 第45回食品産業優良企業等表彰  
環境部門農林水産省大臣賞 受賞



第45回食品産業優良企業等表彰  
受賞の様子