



# OPEN

the KEWPIE 2010

キューピーグループ  
社会・環境報告書 2010 [ハイライト]



愛は食卓にある。

キューピー 

未来が変わる。日本が変わる。



ミックス品  
FSC認証林及び管理された  
森林からの製品グループです

Cert no. SA-COC-001196  
www.fsc.org  
© 1996 Forest Stewardship Council





# どんな会社ですか？



## 調味料・加工食品事業

素材の味を引き出すための創意工夫を重ねながら、食卓を豊かにする数多くの食品を提供しています。



## 健康機能事業

育児食や介護食、医療食など、多くの人へのやさしさを考えた商品の研究開発を進めています。



## タマゴ事業

長い間研究を重ねてきた独自の技術で、卵の特性を活かしたさまざまな商品を開発しています。



## サラダ・惣菜事業

社会の変化や地域ごとの嗜好に応えつつ、幅広い年代のお客様の健康な食生活を応援しています。



## 物流システム事業

常温・定温・冷蔵・冷凍の4温度帯の保管体制で、食品の品質・鮮度を守り、効率的に運んでいます。



この冊子は、キューピーグループの2009年度における社会・環境に関する主な活動をまとめたものです。一人ひとりの従業員の素顔をできるだけ『OPEN』にすることをめざしています。

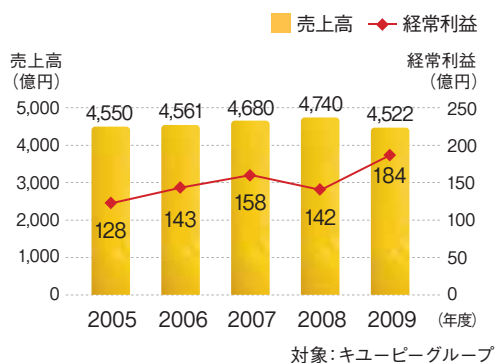
より詳しい情報は、ホームページよりご覧いただけます。

<http://www.kewpie.co.jp/csr/>

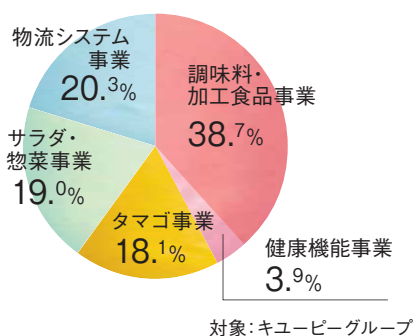




### 売上高と経常利益



### 売上構成比 2009年度



### キューピーについて

- 商号: キューピー株式会社
- 創立: 1919年11月30日
- 本社所在地: 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
- 資本金: 241億400万円
- 従業員: 2,585人(連結: 10,507人) (2009年11月30日現在)



# どんな未来を描いていますか？

めざしているのは、  
すべての人が幸せになれる食卓づくりです。



私たちキューピーグループの経営理念には「Food, for ages 0-100」という一節があります。これは、赤ちゃんからお年寄りまで、あらゆる世代の人に魅力的な商品をお届けしたいという思いから生まれたものです。安全・安心への配慮や品質向上はもちろんのこと、老若男女すべての人を幸せにする「食」をお届けしていくことが、私たちの使命であると考えています。

近年、高齢化が進む中で介護食への注目が高まっています。私たちは、介護を必要とする方だけでなく、誰にとっても食べやすいユニバーサルデザインフードとして、介護食を手がけています。中でも、最もこだわっているのが「おいしさ」です。かむ力・飲みこむ力・味覚が弱まっている方にも、食事をずっと楽しんでいただきたい。そうした思いで、食べやすさだけでなく、味や素材の色などにも工夫を重ねてきました。

食べることの幸せは、人生の幸せにもつながります。家族がそろった食卓での会話や食の経験は、きっと人生を豊かにしてくれるでしょう。私たちができるのは、そうしたさまざまな食卓をつくるお手伝いをする事だと考えています。

すべての人が幸せになれるようなおいしさをつくり続けること。それこそが食卓を彩り、お客様そして社会への貢献につながっていくのだと信じています。

キューピー株式会社  
代表取締役 社長

鈴木豊



## 社 是

楽業偕悦 らくぎょうかいえつ

## 社 訓

道義を重んずること 創意工夫に努めること 親を大切にすること

## 経営理念

キューピーグループは  
「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって、  
食生活に貢献いたします。

[めざす姿]

**一人ひとりのお客様に、最も信頼され、  
親しまれるグループをめざします。**

Food, for ages 0-100

## 私たちの姿勢

私たちはキューピーグループの一員であることを誇りとし、  
以下の姿勢を大切にします。

[食に携わる者として]

- 品 質……安心してお使いいただける品質をお届けします。
- 人 材……「正直・誠実」を基本に、チームワークとチャレンジ精神を育みます。
- 環 境……生産から販売の全ての活動と商品で、環境への配慮に努めます。
- 技 術……オリジナリティのある技術で、商品と活動の質を高めます。

[大切な方々に対して]

- お 客 様……お客様の気持ちになって食の提案をいたします。
- 従 業 員……一人ひとりの個性と、成長する意欲を大切にします。
- 株 主 ・ 投 資 家……対話と企業価値の向上を通じて、期待に応えます。
- 取 引 先……信頼関係を築き、相互の発展を図ります。
- 地域社会……地域社会との、よりよい共生に努めます。





# どんなふうに使っていますか？

～お客様への思いをカタチにした品質～

## 品質を守る人づくりと仕組みづくり。

「いちばん大切な人に安心して食べていただきたい」。それは、「品質第一」を信条とするキューピーグループのものづくりの基本的な考え方です。キューピーグループでは、製造現場を中心にした「品質を守る仕組みづくり」と、実際に行動していくための「品質を守る人づくり」を柱に、品質第一の理念と実行力を具現化できる体制をめざしています。長年培ってきたノウハウと徹底した品質管理で、魅力ある商品をお届けしたいと考えています。



具材の計量

## 良い商品は、良い原料からしか生まれない。

キューピーグループは、「良い商品は、良い原料からしか生まれない」と考えています。商品に使用する原料については、原料の情報、現場の衛生管理、製造手順などさまざまな項目が記された「原料品質規格書」の提出を受けるだけでなく、定期的に原料メーカー様を直接訪問し、製造現場に立ち会いながら実際の製造の様子を確認しています。



原料メーカー様を訪問



## 原料メーカー様と共に製造する気持ちで。

原料メーカー様との信頼関係の構築が大切です。目の前で、原料メーカー様の作業・環境・生産物を確認しながら、ものづくりの考えを共有し、一緒に製造する気持ちでお互いの発展をめざしています。



船木 健  
(キューピー 品質保証本部)

## 品質を守るのは、私たち一人ひとりです。

キューピーグループには品質を守るためのさまざまな仕組みがありますが、どんなシステムやルールも、それを支える人がいてはじめて成り立ちます。「自分のいちばん大切な人に安心して食べていただきたい」という気持ちと、そのためのしっかりと知識を備えた人が製造現場にいてこそ、品質が守られると考えています。そんな製造現場での品質向上活動を推進しているのがクオリティサポーターです。グループ全体の品質活動を統括する品質保証本部と製造現場を結ぶだけでなく、自主的な勉強会などを実施しながら、安全・安心はもちろん、お客様に喜んでいただける品質をめざしています。





## ～「おいしさ」「栄養」「食べやすさ」に配慮した介護食～

### 食べる喜びは、生きる喜びでもあります。

食べることは、人間らしく生きる原点であり、人生の質を高めるという重要な意義をもっています。だからこそ、食事の介護を受ける方々に、いつまでもずっと食べる喜びを感じてほしい。私たちは「栄養」「食べやすさ」だけでなく、「おいしさ」を大切に介護食づくりに取り組んでいます。“また食べたい”と思っていただける介護食を提供することが、介護される方の栄養摂取や食欲増進に貢献し、人生の楽しみへとつながっていけばと考えています。

### おいしい介護食が、さらなる元気に。

介護食を召し上がる方は、多くの食経験をもち、嗜好もさまざまであるため、食べ飽きてしまわないように豊富な食事メニューが必要となります。また、味覚が衰えてしまいがちな高齢の方は味がしっかりわかる濃いめの味付けを好むため、介護食には塩分ではなく「だし」をうまく使う工夫なども求められます。介護する人の、そうした食事をつくる負担を少しでも軽くすることも、私たちが介護食を提供する大きな目的の一つです。食事を助ける人にとっても「おいしい」介護食は、お互いの笑顔や会話につながります。それが、食べる人のさらなる元気につながっていくはずです。

### かむ力・飲みこむ力に応じた4段階の区分。

食べるために必要な“かむ力”と“飲みこむ力”は、人によってさまざまです。日本介護食品協議会では、食品の「かたさ」や「粘度」によって4段階の区分を定めています。こうした誰にでも食べやすい「ユニバーサルデザインフード」は、介護だけでなく、一時的にやわらかい食事を必要とする人たちの役に立つことも期待されています。「キューピーやさしい献立」シリーズは、そうした「ユニバーサルデザインフード」をめざして作られています。

区分	区分1 容易にかめる	区分2 歯ぐきでつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かまなくてよい	
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい	
飲みこむ力の目安	普通に飲みこめる	ものによっては飲みこみづらいことがある	水やお茶が飲みこみづらいことがある	水やお茶が飲みこみづらい	
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストごはん
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮(とろみあんかけ)	白身魚のうらごし
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶碗蒸し(具なし)

※日本介護食品協議会による区分をもとに作成しました。







# どんなふうに使っていますか？



## 私たちのものづくりは、スタートもゴールもお客様です。

キューピーグループのものづくりは、お客様の声から始まります。商品開発、製造、流通、そして、お届けした商品に対して、またお客様から声をいただく。その繰り返しによって、私たちのものづくりは進化しています。今後もご家庭の食卓に笑顔と感動をもたらすような商品づくりに取り組んでいきます。

また、お客様に安全・安心な商品をお届けするために、特に注意を払っているのが製造工程です。異なる原料や賞味期限の切れた原料を誤って使うことがないように、自社開発のFA(ファクトリーオートメーション)システムを構築しています。各工程において、その都度システムによる照合と記録を行うことで、問題の発生を未然に防ぎ、万が一トラブルが発生した際にも記録情報から迅速に原因を特定できます。製造時の記録と原料・資材や出荷の情報を組み合わせることで、各工程の履歴情報をたどることができる、トレーサビリティの実現にもつながっています。



原料情報の照合と記録

## 介護食がお客様の手に届くまで

### 【商品開発】

#### お客様の要望



お客様相談室にいただくお客様の声すべてに耳をかたむけ、開発、改善の検討に入ります。

#### 商品企画



お客様に喜んでいただけるような商品設計を検討します。

#### 研究開発



専門家の助言もいただきながら、最もおいしさを引き出せる味づくりを行います。



## 毎日使い続けていただけるような商品づくりを。

「やさしい献立」シリーズは、ベビーフードの製造技術と治療食分野の経験、キューピー・アヲハタのおいしさづくりが融合して生まれました。この商品が食卓における“明るさ”や“楽しさ”のきっかけになればと願っています。これからも皆様からのご意見を参考にしながら、毎日おいしく食べられる喜びを感じていただけるような商品づくりをめざしていきます。



永井 雅美  
(キューピー 商品開発本部)



### 調理



商品ごとに決められた手順に沿って調理します。

### 充填



充填・密封時に、賞味期限と保証ナンバーを印字します。

## [製造]

### 原料入荷



入荷した原料の品名や製造者、賞味期限を照合し、記録します。

### 選別・小分け



原料を一つひとつ選別し、必要な量を計測します。



一人ひとりが主役という気持ちで、がんばっています。

「食べる楽しみを皆様に！」を私のモットーにしながら、安全・安心な商品づくりと笑顔が生まれる職場づくりを心がけています。従業員同士がコミュニケーションを取り、情報を共有しながら、一人ひとりが主役という気持ちで仕事に取り組んでいる毎日です。これからもその気持ちを忘れずに一生懸命がんばっていききたいと思います。



天川 奈美  
(芸南食品 生産 調理食品担当)  
※芸南食品はアラハタのグループ会社です。

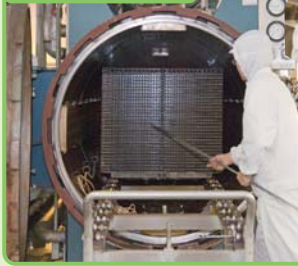


# どんなふうに使っていますか？

商品開発に始まり、製造を経て、流通へ。そしてお客様からの声が、新たな商品開発へとつながります。

## [ 製造 ]

### 殺菌



充填された介護食を加熱殺菌します。

### 検査・包装



センサーと人の目により、最終的な検査を行います。

## [ 流通 ]

### 販売店・通販



量販店・ドラッグストア・介護専門店・通販などを通じて、お客様にお届けします。

### 出荷・配送



箱詰めされた商品を全国へ配送します。



## 一人でも多くの方を笑顔にしたい。

一人でも多くの方がいつでもどこでも購入できるように、販売店の拡大およびネットショップなどの販路拡大に努めています。また、商品の便利さやおいしさをお伝えするため、わかりやすい売場づくりや店頭での試食会、販売店様向けの試食勉強会なども行っています。「やさしい献立」の向こうにある、家族の笑顔を思い浮かべながら、日々営業活動をしています。



真鍋 愛子  
(キュービー 名古屋支店)





## 大越ひろ氏と鈴木豊が語る、これからの介護食。

**鈴木** 私たちは、食品メーカーとしてお客様の希望にかなったものをお届けしたいという思いで、これまでさまざまな食品を作ってきました。1998年に始めた介護食もその一つです。当時、ベビーフードのノウハウを生かして取り組みをスタートしました。



**大越氏** どちらもやわらかさといった点では似ていますが、薄味のベビーフードと違って、介護食というのは食べやすさだけでなく味の濃さが必要になってきます。塩分は控えないといけません、味が濃くないと食欲が湧いてこないんです。味によって唾液の出方も違ってきますので、やわらかさといった物性だけでなく、味もポイントになります。



大越 ひろ氏  
日本女子大学家政学部教授、  
農学博士

**鈴木** 以前、介護食の見直しを図った時、栄養はあるけれども味や見栄えが、いまひとつ良くないということに気づき、すべてを作り直しました。おいしさにとことんこだわり、具材は少し大きく

するなどの工夫をしました。やはり、おいしさは食べ物が一番大切なところですし、食べる楽しみは生きる楽しみや意欲につながっていきますから。

**大越氏** ひとくちでも、口から食べることも大切です。チューブを通して栄養を摂っていた方が、口から直接ミルクプリンを食べたことをきっかけに元気を回復されたという話があります。介護食は、そうした食べる能力が低下している人たちが回復していくための、最初の一步という役割ももっているのです。

**鈴木** これからの介護食に一番求められていることは何でしょうか？

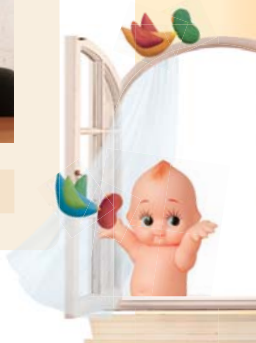
**大越氏** 介護する人が心からおいしいと思えて、「おいしいよ」とすすめられるような介護食があればいいですね。大切なのは、介護する側の、食べさせることを楽しむ姿勢なのです。私は「見守る」という表現が好きなのですが、一緒に食卓を囲んで会話をしながら、見守ってあげることができればいいと思います。

**鈴木** それはまさに、私たちの企業メッセージ「愛は食卓にある。」そのものです。食卓では「会話もごちそう」と私は考えています。そうした会話のきっかけになるような商品をお届けしていきたいですね。



※この内容は、2010年4月に実施した対談を要約したものです。

対談の全文は、[フルレポート]に掲載していますので、ぜひご覧ください。 <http://www.kewpie.co.jp/csr/>





# どんなふうに使っていますか？



## 親を大切にすることが、誠実な仕事へとつながります。

キューピーの創始者である中島董一郎の言葉に、こんな一節があります。「親孝行をしてください。わが子を思う親の気持ちをありがたく感じ、それに報いようとする気持ちが親孝行です。したがって親孝行のできる人とは、人の好意をありがたく感じ、それに報いることのできる人です。そういう人の周囲には、また好意を持って接してくれる人が集まり、その会社はおのずから発展するはずです」。社訓として、人や社会とのかかわりを示す基本として、キューピーでずっと受け継いでいる考え方です。たとえば、キューピーでは社員のご父母の皆様へ、近況をご報告する手紙と、夏と冬には新商品をお送りしています。また、一部の工場では家族見学会を実施し、従業員の普段の仕事をご覧いただいています。



家族見学会の様子 (キューピー 伊丹工場)

## 誰もが元気でやる気をもてる職場づくり。

一人ひとりが専門性に磨きをかけ、その道のプロと呼ばれる人材に成長してほしい。そんな思いから、キューピーグループでは年齢や性別に関係なく仕事を基準として報いる公正な制度をめざし、結果だけでなくプロセスを大事にした人材育成を行っています。さらに、安心して働ける職場づくりや、ワークライフバランスを進めるための制度、風土づくりに取り組んでいます。また障害者雇用においても職場環境の整備や仕事の創出に努めており、2009年6月1日時点のキューピーの障害者雇用率は法定雇用率1.8%を上回る2.18%となりました。これからも従業員が安心して仕事に励むことができる職場づくりを進めていきます。



メール便の仕分け (キューピーあい)  
※キューピーあいはキューピーの特例子会社です。

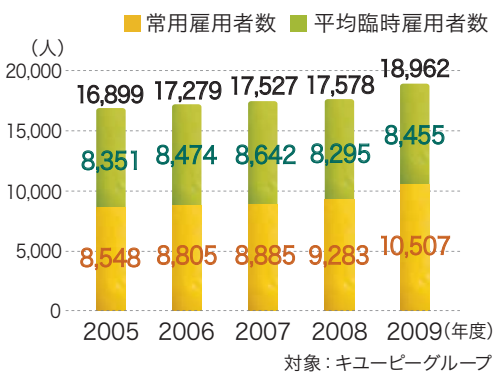
障害者雇用率

2.18%

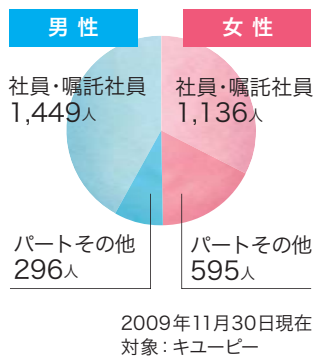
2009年6月1日現在 対象：キューピー

## 従業員の構成

### 従業員数の推移



### 男女別従業員数



### 男女別平均年齢・平均勤続年数

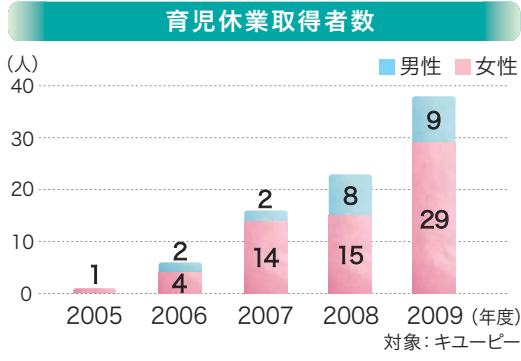
	男性	女性
平均年齢	41.1歳	29.8歳
平均勤続年数	16.0年	6.7年

2009年11月30日現在 対象：キューピー社員



## 働くママとパパを応援しています。

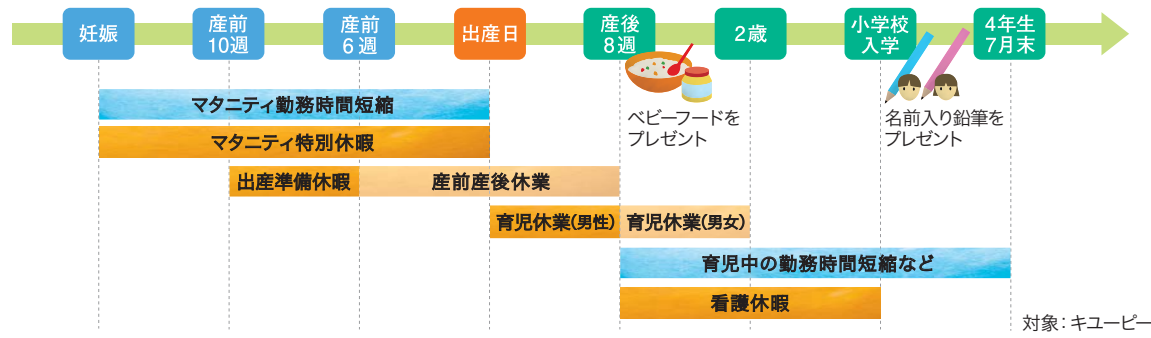
キューピーでは、子育て支援においても各種体制の整備を進めています。また、業務を後任者に引き継いで育児休業を安心してとれる環境にするため、転居をともなう異動のない地域職の従業員に、一定期間の転居をともなう異動を依頼できる制度(地域職サポート異動制度)を導入しました。



成長にあわせベビーフードを贈っています。



## 出産・育児を応援する制度や贈り物



### 育児の大変さ、親のありがたみを強く感じた2週間。

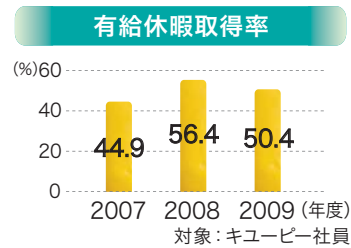
上司とメンバーの協力のおかげで取得できた2週間の育児休業。生まれたばかりの長女をよそに、2歳の長男と格闘の日々でした。家事と育児を同時にこなす「母親」の大変さを実感し、親への感謝が自然と湧いてきました。今後は、家族という視点から育児支援策が充実していけばいいですね。



佐々木 誠 (キューピー 研究所)

## 従業員が自分の時間を創出していくための取り組み。

会社や家庭での役割を果たし、魅力的な人になっていくためには、一人ひとりが仕事の時間だけでなく、自分のための時間を創出していくことが大切です。キューピーでは、従業員が時間を創出していけるように、所定外労働時間の削減および年次有給休暇取得の促進に取り組んでいます。







# 環境のためにどんなことをしていますか？

～地球環境のために私たちができること～

## 環境への取り組みは、ものづくりの現場から。

キューピーでは「工場は家庭の台所の延長である」という考えから、一般の方々を対象にした工場見学をオープンキッチンと呼び、6工場(五霞・仙川・富士吉田・拳母・伊丹・鳥栖)で実施しています。

製造工程を紹介しながら、卵の有効活用や容器の軽量化など、環境への取り組みに関する説明や展示を積極的に行い、資源を有効に活用することの大切さをお伝えしています。



卵の有効活用の説明風景(キューピー 富士吉田工場)

## 卵の殻で作られた壁材「エッグウォール」。

キューピーの工場が発生する卵殻はさまざまな用途で活用されています。株式会社グリーンテクノ21様が開発され、日本エムテクス株式会社様が販売されているエッグウォールもそのひとつです。キューピー五霞工場では、2009年10月、オープンキッチンの見学者通路にエッグウォールを取り入れました。エッグウォールは卵殻を主原料にした建築内装用壁紙で、卵殻の多孔質性により、室内の湿度を快適に保つ効果があります。卵のやさしさを活かしたエッグウォールは、人にも地球にもやさしい理想的な壁材であるといえます。



エッグウォールに触れる見学者

オープンキッチン見学者通路  
(キューピー 五霞工場)



## ぜひエッグウォールのやさしさに触れてほしい。

生命のもとである卵を使ったエッグウォールは、体にやさしいイメージがあるのでとても好評です。壁表面には小さく砕いた殻の粒子がわかるため、見学者の皆さんは壁にはりついて見えています。匂いを嗅いだり、中にはほっぺたをくっつける子どももいます。1㎡四方の壁紙には約80個分の卵殻を使用しています。卵殻を有効活用することは、地球と人へのやさしさです。ぜひ、五霞工場の見学にお越しいただき、一人でも多くの人にエッグウォールに触れていただきたいと思います。お待ちしております。



三石 加代子  
(キューピー 五霞工場  
オープンキッチン担当)

## 卵は、さまざまな商品に生まれ変わっています。

キューピーグループでは、日本で生産される卵の9%にあたる卵を原料として、マヨネーズをはじめとするさまざまな商品を製造しています。その過程で、工場から発生する年間23,000トンの殻は、土壌改良剤やチョコレートなど、幅広い商品の原料として有効活用しています。



### 約10年分の思いが、カタチになりました。

現在、住友ゴム工業株式会社様のスタッドレスタイヤに、当社の卵殻粉が一部使用されています。その効果は、雪道でのグリップと操縦安定性の向上です。採用にいたるまで約10年。関わっていただいた方々の思いが今、花開いています。非食品分野に商品を販売する際に困惑したこともありましたが、これも次につながるやりとりでした。これからも卵殻の用途拡大に向けて取り組んでいきます。



南谷 英児  
(キューピータマゴ 大阪営業所)





# 環境のためにどんなことをしていますか？

～数値で見る環境への影響～

## 主な環境影響と環境保全活動

商品を製造し、お客様にお使いいただくまでには、資源やエネルギーの消費、廃棄物の発生やCO<sub>2</sub>の大気への排出など、少なからず地球環境への負荷が発生します。今後もキューピーグループでは、事業活動にともなう環境への負荷を正しく認識し、持続可能な地球環境のために環境保全活動を推進していきます。



### エネルギー INPUT

購入電力……………535,674GJ (53,729千kWh)  
 燃料(発電燃料含む)……………538,228GJ  
 計……………1,073,902GJ  
 GJ(ギガジュール): エネルギーの単位

### 水 INPUT

地下水……………1,705千m<sup>3</sup>  
 上水道……………412千m<sup>3</sup>  
 計……………2,117千m<sup>3</sup>

### 原料 INPUT

原料……………  
 (鶏卵・植物油・醸造酢・調味料 他)  
 容器包装材料……………  
 (段ボール・ガラス瓶・プラスチック容器・袋 他)

## 環境努力賞

社内で最も環境保全に努力した工場に対して、年1回「環境努力賞」の表彰をしています。2009年度は階上キューピーが受賞しました。ここでは環境戦略として、「CO<sub>2</sub> 30%削減」を目標とした活動のほか、夢多採り(むだとり)活動や間接業務の効率化を推進。工場全体で取り組んだ活動の積み重ねにより、前年比約7%のCO<sub>2</sub>削減につながりました。



階上キューピー

## 環境保全コスト

(千円)

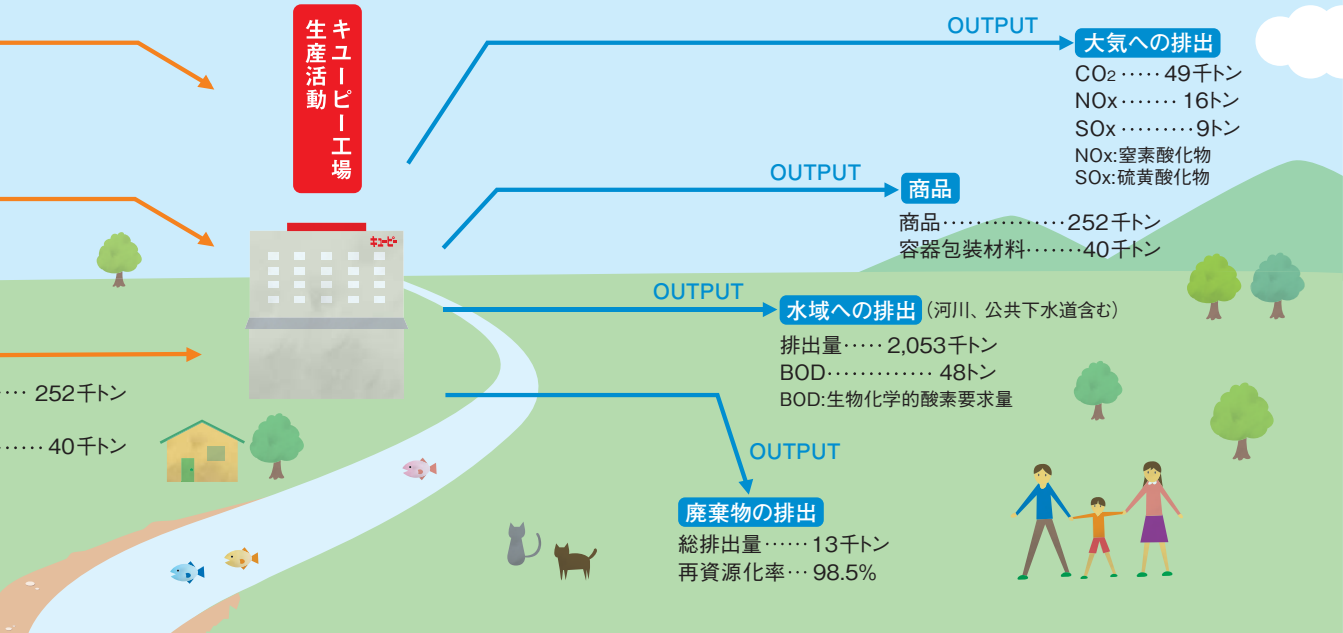
	事業エリア内コスト				上・下流コスト	管理活動コスト	研究開発コスト	社会活動コスト	環境損傷対応コスト	合計
	公害防止コスト	地球環境保全コスト	資源循環コスト	小計						
投資額	175,026	83,614	4,640	263,280	0	0	0	0	0	263,280
費用額	609,537	33,196	480,896	1,123,629	351,745	70,994	27,585	2,882	0	1,576,836

対象: キューピー(食品製造工場、ファインケミカル工場)

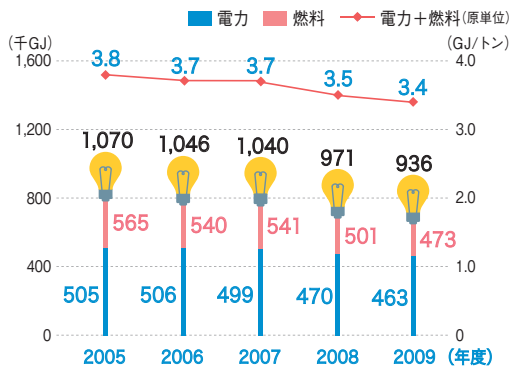


## キューピーの生産工場における物質とエネルギーの流れ

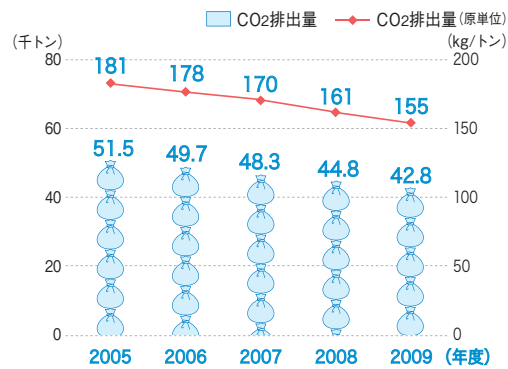
対象：キューピー（食品製造工場、ファインケミカル工場）



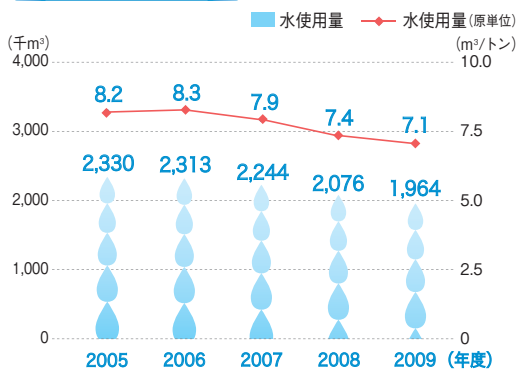
### エネルギー使用量の推移



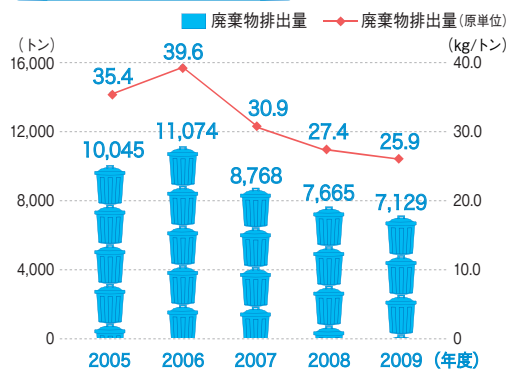
### CO<sub>2</sub>排出量の推移



### 水使用量の推移



### 廃棄物排出量の推移



対象：キューピー（食品製造工場）



# 2009年はどんなことをしましたか？

3月

## サラダクラブの国内野菜への取り組みが3賞を受賞

カット野菜を手がけるサラダクラブが、「国内野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰」で、農林水産大臣賞・生産局長賞・独立行政法人 農畜産業振興機構理事長賞の3賞を受賞しました。この表彰は、国内野菜の生産・利用拡大において、特に優秀な生産関係者、実需者、流通関係者の連携による取り組みを対象としています。



リリース No.24



SAY

### 産地と一丸となって品質の良い野菜を。

サラダクラブと契約産地との取り組み事例が、3賞をいただくことになり本当にうれしく思います。これからも産地と一丸となって、品質の良い原料調達に努めていきたいと思えます。



杉本 紀子・井田 健治・秦 和幸 (サラダクラブ 商品部)

3月

## キッズニア甲子園に「マヨネーズ工場」パビリオン出展

子どものための職業・社会体験施設、キッズニア甲子園に「マヨネーズ工場」パビリオンをオープン。子どもたちがマヨネーズ研究者の仕事を体験し、食べ物を扱う上での衛生管理や、乳化という科学現象、野菜を食べることの大切さを学びます。キューピーは、マヨネーズづくりの場を通じて、食の楽しさと大切さを伝えていきたいと考えています。



リリース No.26



SAY

### 子どもを野菜好きにしていきたい。

マヨネーズの試食の時、子どもが、嫌いだった野菜を食べる光景をよく見ます。「野菜、食べられたよ!」という声を聞くとうれしいですね。子どもが野菜好きになるきっかけになればと思います。



堀池 俊介 (キューピー 広報室)

#### 2009年 リリース

詳細をホームページの「ニュースリリース」にてご覧いただけます。  
<http://www.kewpie.co.jp/company/corp/newsrelease/>

#### 2009年 ブログ

詳細を「社会と環境について語るブログ」にてご覧いただけます。  
<http://blog.kewpie.co.jp/csr/>

●世帯人数の減少にあわせ  
キューピードレッシングの容量を  
200mlから170mlに変更



リリース No.1

●サラダクラブとケイパックが  
五霞に新工場を設立



リリース No.20

●キューピー醸造が  
日光に新工場を設立



リリース No.27

2月

3月

4月





## 8月 キャップ部分のフィルムに「易開封シュリンク」を採用

ドレッシングのキャップ部分のシュリンク(フィルム)に、右利き・左利きのどちらの方でも1回の動作で開封できる新たなユニバーサルデザインを採用しました。ベルマークもより外しやすくなりました。この「易開封シュリンク」は、「2009 日本パッケージングコンテスト」において食品包装部門賞を受賞しています。



※キューピー「テイスティ」、「キラキラ元気&」シリーズに採用。



### SAY 雑談の中で偶然生まれたアイデアがカタチに。

休憩室での雑談中、目薬の斜めに開封できるシュリンクを見て、これをドレッシングにも活かさないかという話に。わいわい・がやがやしなながら、左右両利き、ベルマークなど、さらにアイデアが広がりました。



高山 崇  
(キューピー 研究所)

## 11月 衛生チェックのための入室管理システムを導入

キューピーでは、製造工場における全従業員の衛生チェックを徹底するため、パソコンによる管理システムを全9工場に導入しました。新しい入室管理システムでは、新型インフルエンザ対策の一環として取り入れた体表面温度測定システムにより、出勤した全従業員の身体状況を適切に管理できます。新システムの導入は、従業員と管理者の双方の安心感につながります。



### SAY 喜んでいただけたことが、何よりもうれしい。

紙での衛生チェックをリアルタイムに把握できないか、というファミリーシェフの方の声をもとに開発しました。品質を守り、従業員の健康管理を徹底でき、皆さんに喜んでいただけて、私もうれしいです。



永田 綾  
(キューピー 生産技術部)

●「日本パッケージングコンテスト」でディスペンパックのマルチディンプルがテクニカル包装賞を受賞



●キューピーの営業車にハイブリッドカー「プリウス」を導入



●五霞工場の見学者通路にエッグウォールを施工



●サラダ・カット野菜の生産体制を見直し、「旬菜デリ」を設立

●メールマガジン「キューピー耳より通信(ケータイ版)」の配信開始



●ウォームビズの一環として「ホットママレード」を実施



●関東地区生産拠点の再編

9月 10月

11月

12月





# あなたの声を ぜひお聞かせください！



拝啓

時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

「キューピーグループ 社会・環境報告書2010 [ハイライト]」をお届けします。この[ハイライト]は、簡潔に主な活動を紹介する内容となっており、具体的な活動や必要なデータについては、当社のホームページで閲覧できる[フルレポート]で紹介しておりますので、ぜひそちらもご覧ください。

今年も昨年同様、読みやすさを重視した構成とし、一人ひとりの従業員の素顔を伝えることをめざして作成しております。まだ不十分な点多くございます。なにとぞ皆様から忌憚のないご意見やご感想を賜り、次回以降の改善に役立てたいと存じます。

皆様の益々のご健康とご活躍をお祈り致します。

敬具

キューピー株式会社 CSR推進本部長 中島 周

アンケートにご協力をお願いします。

---キリトリ線---

郵便はがき



差出有効期限  
平成23年12月  
31日まで

(切手不要)

150-8790  
200

東京都渋谷区渋谷1-4-13

キューピー株式会社  
社会・環境推進部 行



差し支えなければご記入願います。(✓印をおつけください)

a. 年齢をお聞かせください。

- 10代以下  20代  30代  40代  
 50代  60代  70代  80代以上

b. 性別をお聞かせください。

- 男性  女性

c. この冊子をどのような立場でお読みになりましたか？

- 学生  会社員  公務員  
 教員  主婦(夫)  株主  
 当社グループ従業員  従業員の家族  
 その他( )





## 挙母工場

### 環境委員会を通して、社会・環境活動を実施!

挙母工場では、毎月環境委員会を行い、社会・環境活動を推進しています。2010年度は『CO2 08年度対比4%削減』を目標に掲げ、従業員全員の力をあわせて活動しています。

《 主な取り組み 》

- ・蒸気ロス削減
- ・熱源断熱保温
- ・作業標準化、サニタイズ時間の短縮
- ・照明配列変更、スイッチの手元化
- ・エコの日を設定(4回/年) など



環境委員会メンバー

### 2009年実績

	単位	挙母工場
航空写真		
所在地		愛知県豊田市
主な生産品目		ドレッシング類 マヨネーズ 卵製品
生産数量	トン	44,655
購入電力	GJ	63,917
燃料	GJ	81,491
CO <sub>2</sub>	トン	6,547
廃棄物排出量	トン	759
再資源化率	%	100.0

### 動いていないラインは、照明OFF

製造計画にあわせ、動いていないラインや食事に行く時は、照明を消しています。

照明スイッチには、どの場所が点灯されるかが、わかるように“照明MAP”を貼り、見える化を行っています。

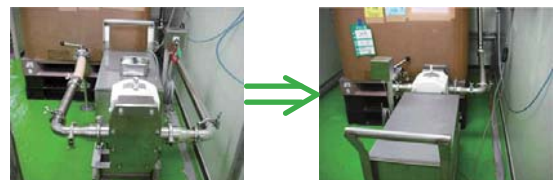


照明スイッチと照明MAP

### プチ改善 スイーツコンテストを実施!

挙母工場では全従業員による様々な改善活動が行われています。昨年は、環境改善を含む“プチ改善”が868件ありました。今年は“スイーツコンテスト”と題して、改善をもっと身近に考えられるよう、改善をスイーツに例えて行っています。技術や知識だけでなく、柔軟な発想を身に付け、モチベーションを高めるためのコンテスト(改善紹介)になっています。

#### 《改善事例》



配管経路変更による、廃棄ロス削減・洗浄時間の短縮





# OPEN the KEWPIE 2010

## ころもこうじょう

### ゴーヤビズ

挙母工場は2009年の5月から、緑のカーテンである、“ゴーヤビズ”を始めました。

1つで3つのおいしさを、味わっています。

- ・癒しの空間創り
- ・エコ活動
- ・収穫の喜び



### とよた2009クリーン活動に初参加★

今年で10年目となる「自分たちの住む町と矢作川をきれいにしよう!」と矢作川河川敷を中心に行っているクリーン活動。

挙母工場は、2009年6月に初めて参加しました。



クリーン活動 参加メンバー



### 3R月間 リユースキャンペーン

2009年10月に「リユースキャンペーン」を実施しました。このキャンペーンは、家庭やオフィスに眠っている本を集めて、寄贈することで、社会貢献に役立てようというものです。2009年は、JEN(ジェン)様に寄附し、アフガニスタンなどで進められている教育支援事業「スクールサポートプログラム」に役立てられました。



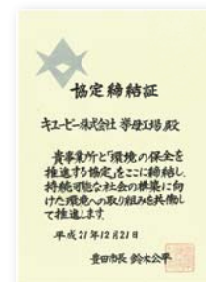
本が309点、ゲームソフトが15点集まりました!

### 豊田市と環境協定締結

挙母工場は豊田市と「環境の保全を推進する協定」を2009年12月21日に締結。豊田市と市内の事業者が共働して、持続可能な社会の構築に取り組むことを目的としています。

#### 《事業者の役割》

環境に関する取組計画を策定し、その推進と情報提供に努める。環境保全体制を整備し、環境汚染の未然防止に努めるとともに、周辺住民への情報提供を積極的に行うなど信頼性の確保に努める。





OPEN the KEWPIE 2010

コープ食品株式会社



JA全農とキューピーが手を組み誕生しました。

コープ食品株式会社（1961年8月5日設立）

＝ 経営理念 ＝

一、親の心構えで…

私たちの仕事は「食べ物」に拘っている事を理解し、我が子に与えるように、愛情を込めて商品を作ります。

二、お取引先を大切にします

お客様に安全安心な商品を提供するには原材料の仕入先と商品の販売先からご理解ご支援がなければ出来ません。常に感謝の気持ちで接し、当社ファンに成っていただくように努力します。

三、仲間を大切にします

会社が存続し発展しなければ、従業員とその家族の「幸せ」はありません。お互いを尊重し、信頼しながら切磋琢磨しながら、明るい職場を作り、仕事に喜びを感じられるようにします。

四、環境に、地球にやさしい

環境保護、省資源と地域社会に貢献できるように努め、地域で愛され、親しまれる会社を目指します。

私たちは愛情を込めた商品づくりをしています



東北工場（福島市）  
「レンジクックを作っています！」



九州工場（熊本市）  
「ホイップやスプレッドを作っています！」



# OPEN the KEWPIE 2010

## コープ食品株式会社

私たちキューピーグループは、国内外に広がっています。

国内	(株)イシカリデリカ		海外	(株)サンファミリー	
	(株)エスワイプロモーション			(株)芝製作所	
	エム物流(株)			(株)旬菜デリ	
	大阪サンエー物流(株)			(株)セトデリカ	
	(株)カナエフーズ			(株)全農・キューピー・エッグステーション	
	(株)かやか			(株)ディスペンパックジャパン	
	(株)キタカミデリカ			(株)デフト	
	キューソーサービス(株)			テリア食品(株)	
	(株)キューソー流通システム			鳥栖キューピー(株)	
	(株)キューピーあい			(株)トスデリカ	
	キューピー醸造(株)			階上キューピー(株)	
	キューピータマゴ(株)			(株)ハンシンデリカ	
	(株)グルメデリカ			(株)ファミリーシェフ	
	(株)ケイ・エスエス			富士山仙水(株)	
	ケイ・システム(株)			富士吉田キューピー(株)	
	(株)ケイパック			(株)ポテトデリカ	
	ケイ物流(株)			ワイエムキューソー(株)	
	コープ食品(株)			ワイシステム(株)	
	光和デリカ(株)			Beijing Q.P. Foods Co., Ltd.	
	(株)菜華			Hangzhou Q.P. Foods Co., Ltd.	
(株)菜デリカ		Henningsen Foods, Inc.			
(株)サラダクラブ		Kewpie (Thailand) Co., Ltd.			
(株)サラダメイト		Kewpie Malaysia Sdn.Bhd.			
三英食品販売(株)		Kifuki U.S.A. Co., Inc.			
(株)サンエー物流		Q&B Foods, Inc.			

調味料・加工食品事業

健康機能事業

タマゴ事業

サラダ・惣菜事業

物流システム事業

共通事業