



OPEN
the KEWPIE
2013

キューピーグループ

社会・環境報告書 2013 ハイライト

キューピーについて

商 号： キューピー株式会社
設 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： 2,599人(連結:12,425人) (2012年11月30日現在)

この冊子は、キューピーグループの2012年度(2011年12月～2012年11月末)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(一部2013年度の活動を含みます)。

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/>

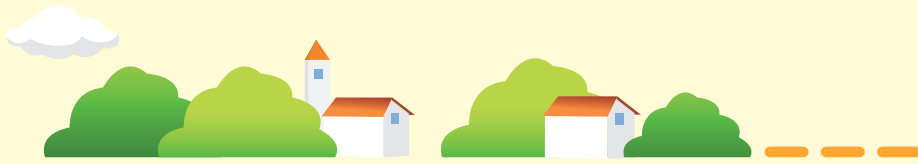


この冊子に関するお問い合わせ
キューピー株式会社 社会・環境推進部
E-mail:kewpie@kewpie.co.jp



この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効活用に役立ちます。

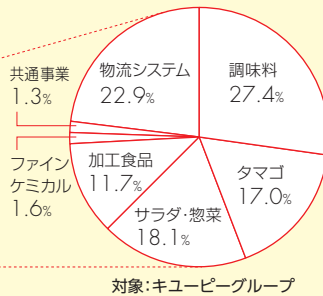
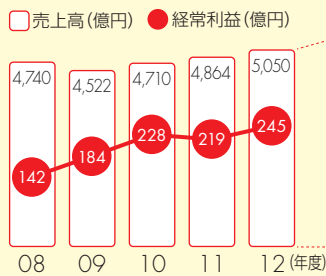




キューピーグループは、あらゆる世代のお客様の豊かな食卓を応援しています。

キューピーの創業は1919年。新しい商品の開発・生産のために食品工業(株)(現在のキューピーの前身)が設立された年に始まります。1925年に国産初のマヨネーズとしてキューピーマヨネーズを発売。以降、ドレッシングやパスタソースなど国産初の商品を世に送り出してきました。そしてマヨネーズの原料となる卵を使ったさまざまな商品を展開し、今では食品にとどまらず、医薬品や化粧品向けの原料として用途開発も行っています。

業績の推移



売上高構成比

キューピーグループの
6
事業



調味料事業

マヨネーズやドレッシングなどトップシェアを持つコア事業です。おいしさと品質について妥協せず常に創意工夫を重ね、食卓やレストラン、弁当・惣菜などあらゆる食場面へ多彩なメニューを提案しています。

タマゴ事業

長い間卵の研究を重ねてきた独自の技術を活かし、パン、お菓子、かまぼこなどの加工食品の原料からオムレツを代表とする卵加工食品まで、さまざまな商品を提供しています。今までにない技術を創出することで卵の活躍の場を広げています。

サラダ・惣菜事業

サラダを中心とした惣菜やパッケージサラダなど、毎日の食卓に安全で便利な食を提案しています。品質管理はもちろん、原料管理や調理加工、物流システムなど、キューピーグループの技術力を結集して、幅広い年代のお客様の健康な食生活を応援しています。

加工食品事業

素材加工技術、加熱殺菌技術を磨く中で、スイートコーン缶詰、ミートソース缶詰などの日本初の商品を生み出しました。育児食・介護食など、さまざまな世代の食に貢献する商品も展開しています。

ファインケミカル事業

卵を有効活用すべく当事業が始まりました。卵黄からは乳化作用があるレシチン、卵白からは静菌作用を持つリゾチームを取り出し商品化しています。1983年から研究開発を始めたヒアルロン酸は、医療用素材、健康・美容向け素材として提供しています。

物流システム事業

全国に広がる物流拠点・輸配送網・独自のシステムのもとに、常温・定温・冷蔵・冷凍の4温度帯で品質・鮮度を守り抜く物流を実現しています。お客様のお手元に食品が届くその時まで「安全・安心」を約束しています。

2013年度より事業区分を変更します。上記2012年度の売上高構成比は新たな事業区分によるものです。

- 旧調味料・加工食品事業は、調味料事業と加工食品事業に分割
- 旧健康機能事業は、ファインケミカル部門が事業として独立し、ヘルスケア部門を加工食品事業に移管

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。

p.3

社長メッセージ
社会とともに成長する
キューピーグループの
取り組みについて
お話しします



p.5

キューピーグループの
環境への取り組み
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



p.11

お客様とのかかわり
新たな食の提案を
していきます



目次



p.13

従業員とのかかわり
ワークライフバランスを
実現できる働き方について
話し合いました



p.15

地域社会とのかかわり
食の楽しさ、大切さを
伝えています



p.17

グループ会社の紹介と
2012年の取り組み
豊かな食卓を
日本内外に
広めていきます



安全・安心をお約束

2012年は、長引く欧州の金融不安、国際関係の不安定化や国内景気の停滞感、加えて食品業界では世界的な原材料高など、厳しい経営環境の1年となりました。一方で原子力発電所の事故以来、お客様の食に対する安全・安心への関心はますます高

原点を大切に、革新を通じて、 社会とともに成長する キューピーグループ

まっています。創業以来私たちは「良い商品は良い原料からしか生まれない」という考えのもと、安全な原料選び、品質を守る生産体制を磨き上げながら、商品をつくり続けてきました。それはお客様においしさをお届けするのはもちろんのこと、安全な商品で安心をお約束することが食品メーカーとしての使命と考えているからです。今後もそうした原点を忘れずに事業を推進していきます。

重視される企業の社会性

この10年を振り返りますと、安全・安心な商品の提供は当然のこととして、社会・環境活動なども含めた企業としての社会性がより重視されるようになってきたと感じています。

キューピーでは、工場見学における地域との交流やベルマーク運動への協賛に長期にわたって取り

組んでおり、今後もそうした活動を大切にしていきたいと考えています。環境面では、主原料である卵を殻も含めて最大限に有効活用することに努めており、加えて野菜についても、運搬や加工時のダメージを極力抑え、廃棄ロスを削減するための技術開発を進めています。

グループ経営の進化を成長の基盤に

2012年度、キューピーグループは第6次中期経営計画を終了しました。グループの総合力を結集し、グループ経営を進化させたことが最大の成果だと考えています。グループの持つ技術、商品、情報、販路を活かし、内食・中食・外食それぞれにおいて新しい食シーンを提案してきたことがその一例です。また従来、推進してきた「夢多採り(むだとり)活動」は文化として定着し、節電対策のグループ内水平展開など、事業基盤強化につながっています。

海外では、マレーシアとベトナムで新工場が稼働して、中国2工場、東南アジア3工場となりました。現地生産・現地販売を基本に、お客様の求める用途やライフスタイルに合わせた食を提供していくことを重視しています。日本で培ったグループの開発力、提案力を活かし、各国の食生活に貢献していくための体制整備と人材育成を進めています。

「ユニークさの発揮と創造」とそのための「挑戦」

今期(2013年度)から始まった第7次中期経営計画では、「ユニークさの発揮と創造」に取り組んでいきます。

「ユニークさの発揮」とは、私たちが持っている強みにつながるユニークさを見極め、磨き、これを活用していくことです。キューピーグループは内食・

中食・外食という三つの食場で事業を展開しており、手がけている商品は赤ちゃんからお年寄りまで幅広い年齢層に密接にかかわっています。食場面と年齢層という二つの軸で食生活を多様な視点からとらえ、商品開発に活かすことで、お客様に愛され続けてきたと思っています。そしてその先にある「ユニークさの創造」は、自分たちの既存の枠を超える活動を推進、あるいはこれまでにない事業間の連携に取り組むことなどにより、私たちだからこそ創出できる新たな価値をお客様に提供していくことです。そうした新たなユニークさを生み出していくために、失敗を恐れずに「挑戦」していく風土をグループ全体で醸成していきたいと考えています。

そのためのプラットフォームが、2013年秋に完成する新施設「仙川キューポート」です。研究開発部門を中心に、各事業に属するグループ各社が一つ屋根の下に集結する一大開発拠点であり、各社・各部門の持つユニークさを相互に活かすことで「ユニークさの発揮と創造」を強力に推し進めていきます。

2019年、キューピーは創業100周年を迎えます。「ユニークさの発揮と創造」により、卵のキューピー、野菜のキューピー、アジアのキューピーとなることをめざし、「マヨネーズのキューピー」だけではなく、国内での持続的成長と海外での飛躍的な成長を図っていきます。

キューピー株式会社
代表取締役 社長

三宅 峰三郎

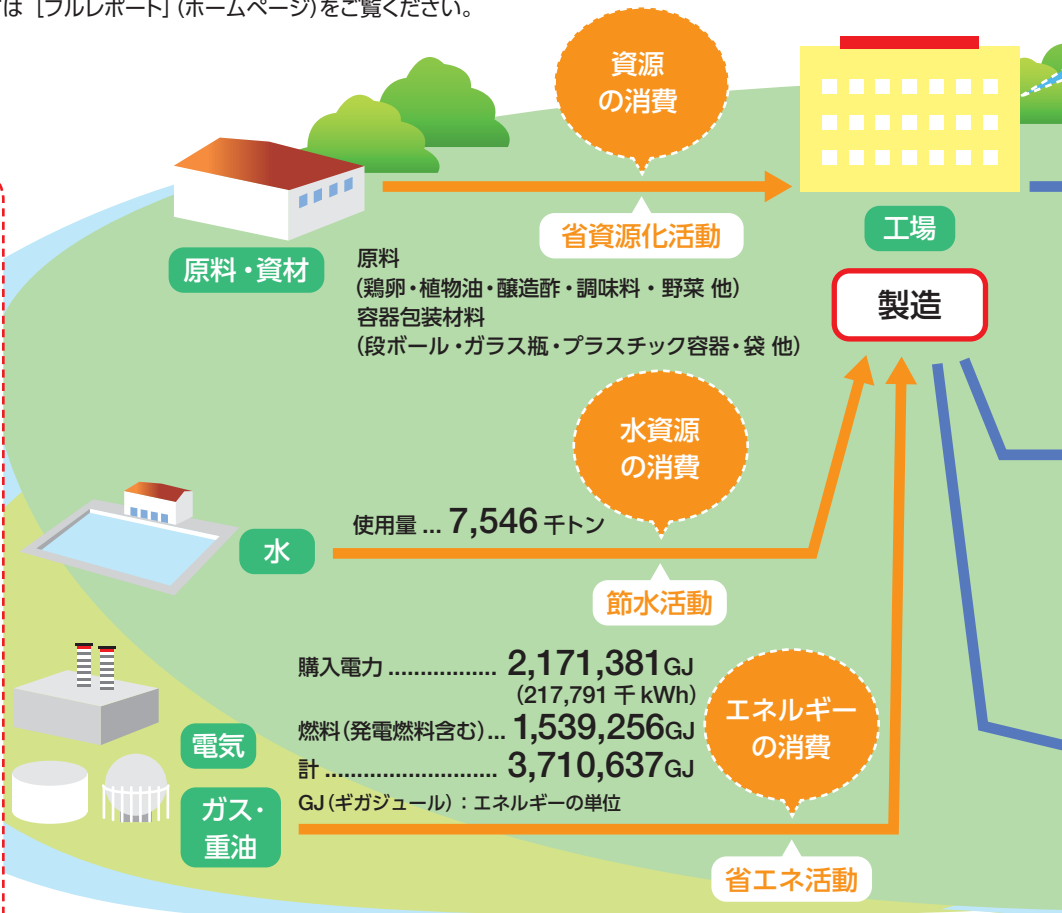
生産から販売の全ての活動と商品で、 環境への配慮に努めます。

キユーピーグループの事業活動は、原材料をはじめとして豊かな自然のめぐみのもとに成り立っています。商品を製造しお客様にご利用いただくまでには、資源やエネルギーの消費、廃棄物の発生やCO₂の大気への排出などの負荷が発生します。そうした事業活動に伴う環境への負荷を正しく認識し、環境保全活動を推進しています。

※数値は2012年度の実績(キユーピーグループ生産工場)。
取り組みの成果や実績の推移については「フルレポート」(ホームページ)をご覧ください。

省エネルギーの推進と CO₂排出量の削減

食品の製造では、設備の稼働や殺菌、品質を保つための温度管理など、多くのエネルギーを使用しています。これらエネルギーの使用状況を見える化し、製造工程の効率化や、必要な時以外は稼働させないルール徹底など、生産性向上との両立をめざした取り組みを進めています。そうした省エネルギーの推進と、重油からガスへの燃料転換などを通して、CO₂排出量の削減に取り組んでいます。



廃棄物の削減と再資源化の推進

製造過程で発生する動植物性残さ、包装資材のロスとして発生する廃プラスチックについては、製造工程などの見直しによる歩留まりの改善や、原料・資材の梱包形態の見直しなどによる削減を進めています。また、やむなく発生してしまうものについては、堆肥化や飼料化、プラスチックリサイクルなどによる再資源化を行っており、堆肥を利用した原料を使用する循環利用の試みも始めています。

物流における取り組み

原料や商品の輸配送においては、生産拠点の最適化による移動距離の短縮、空車情報管理システムの活用や3温度帯車両の導入による積載効率の向上などを進めています。また、低公害車の導入を進めるとともに、デジタルタコグラフによる運転記録を活用した安全運転の強化や、エコドライブの推進にも取り組んでいます。

CO₂... 170千トン
※2002年の排出係数にて算出

CO₂等の排出

廃棄物等の排出

廃棄物削減
リサイクル

総排出量 ... 73千トン
再資源化率 ... 92.2%

浄化処理後の排出水

排出量 ... 7,139千トン
※河川、公共下水道含む
※一部推計

水質汚染防止

容器包装の環境配慮

商品の使用後に廃棄される容器包装を削減するため、容器重量の軽量化や、包装の簡素化に継続的に取り組んでいます。また、廃棄の際の分別を容易にするため、ラベルをはがしやすくするなどの工夫も行っています。

容器包装の改善

容器包装廃棄物



分別

リサイクル
焼却・埋立

水使用量の削減と水質汚濁の防止

工場では生産設備・器具の洗浄、殺菌・冷却の工程などで多くの水を使用します。商品の製法の見直しや洗浄方法の適正化による使用量の抑制、一度使用した水を浄化して設備の冷却に活用するなどの循環利用を進めています。また、工場からの排水の管理は、地域ごとの基準を遵守して水域の汚染防止に努めています。

卵は殻まで有効活用

キユーピーグループが、年間で扱う卵は約25万トン。国内の生産量の10%に相当する卵を原料として、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。工場が発生する年間約2万5,000トンの殻も全て無駄にすることなく、有効活用しています。

卵殻膜

皮膚に有効な作用を持ち、シスチンをはじめとしたアミノ酸を豊富に含んでいます。



皮膚に対する作用に着目し、化粧品やヘアケア商品の原料としてだけでなく、アミノ酸が豊富に含まれているため、ドレッシング原料にも使用しています。

卵殻膜を除去した卵殻粉

消化吸収にすぐれたカルシウム補給源となります。



カルシウム補給源として育児食や介護食に使用するほか、ソーセージやかまぼこなどの物性改良素材として使われています。

卵殻粉

カルシウムが吸収されやすく、作物に必要な微量元素を含むため、主に肥料として使われます。



土壌改良剤

土壌改良のほか、最近では学校などでライン引きにも使われています。また、滑り止めとしてシューズの底ゴムなどにも使用されています。





グループ会社の取り組み

豊かな自然環境を残し、次世代に引き継いでいくために、環境保全活動に取り組んでいます。グループ会社の取り組みを共有することで、各社の活動に役立てるとともに、今後は、グループ全体の活動となるような全社的課題にも取り組んでいきます。

工場全員が理解できる省エネ活動で電力抑制に貢献 —コープ食品 東北工場—

東日本大震災以降の電力需給ひっ迫に対して、2011年に工場が一丸となって最大使用電力を15%削減したコープ食品 東北工場では、その後も継続して取り組みを進めています。

中心となっているのは、生産課の若手メンバーからなる「省エネ実行部」。以前より、設備改善などを中心とした省エネ活動は進められていましたが、実際に生産に携わるメンバーが加わることで、生産現場の状況に即したより具体的な実行項目と削減目標が定められるようになりました。さらに各設備の電力使用量がひと目でわかる「電力マップ」の作成や、生産計画と気温予測に基づいた「週間デンキ予報」などに

よる「見える化」を進めることで、「工場全員が理解できる省エネ活動」「全員の協力と志で進める省エネ活動」ができるようになりました。そうした取り組みの結果、現場からの改善提案も盛んに行われるようになり、2012年はさらなる最大電力量の削減を実現しています。



週間デンキ予報



電力マップ

水の再生利用 —旬菜デリ 昭島事業所—

2012年11月に生産を開始した旬菜デリ 昭島事業所では「人と環境にやさしい工場」をコンセプトに、工場を建設する段階から環境に配慮した設備を導入しています。

その一つが、生産ラインからの排水の再利用です。下水道へ放流可能な状態まで浄化処理した水を、さらにきれいにして再生利用するために、膜処理技術を活用した設備を導入しています。こうして処理した再生水を工場内のトイレや緑地への散水設備に利用しています。



旬菜デリ 昭島事業所(東京都昭島市)

キユーピーグループの工場ではさまざまな環境活動を行っています。その起点となっているのが、それぞれの現場で活動をリードする環境担当者です。担当者はどのような視点で取り組んでいるのか、各社で取り組んでいる環境活動について話し合いました。

ファシリテーター：アミタ株式会社 猪又 陽一 様

猪又：皆さんは各社で環境保全活動に携わる立場にあると思います。工場では今どのような取り組みをされているのでしょうか。

赤間：東日本大震災の後、大幅な節電が必要になり、工場内で省エネ実行部隊を立ち上げました。エネルギーを「見える化」するマップを作り、不要なものをどんどん削減していく「夢多採り」を進めています。冷蔵庫などの設備はもちろん、部屋ごとに担当者を決めて消灯を徹底するなど、従業員一人ひとりの地道な取り組みが、工場全体の省エネにつながるようになってきています。

藤好：私は主に設備を担当しており、「囲う」「冷やす」「切る」「取り替える」の4本柱で取り組みを進めています。「囲う」は、屋根や壁の遮熱性能を高めて工場全体を囲うこと。「冷やす」は、冷凍、冷蔵関連の室外機の吸い込み温度を下げることなどです。「切る」は、使わない時はスイッチを切ること。「取り替える」は、効率の落ちた設備関係の更新です。全工場の設備の配置と使用年数を管理して、設備の更新計画を立てています。



松井：サラダクラブで製造しているカット野菜は、野菜を切ってから冷たい水で洗っており、その洗浄水を冷



却するのに多量のエネルギーが必要です。以前は洗浄に使った水はそのまま排水していましたが、まだ温度の

低いその水を、熱交換で次の洗浄水を冷やすのに利用することで、冷却に必要なエネルギー使用量を大きく削減することができました。

猪又：地球環境を意識したものづくりを考える上でも、省エネ活動は欠かせない要素ですね。廃棄物についてはいかがでしょう。

木元：カナエフーズの本社工場では、2年前と比較すると現場の改善活動のおかげで、廃棄物を大きく削減することができました。廃棄物が減るということは、歩留まりが上がり、生産効率も上がるということなので、結果として省エネ活動にもつながります。工場にとって良いことばかりです。



鈴木：キユーピー醸造では、お酢を作る工程で発生する搾りかすを使った肥料を試作していて、現在、その肥料で農作物の成長にどのような

写真左から

猪又 陽一 様
アミタ

工藤 央
カナエフーズ 生産技術部

木元 聖子
カナエフーズ 本社工場

柳橋 尚智
キユーピー 社会・環境推進部

麻生 徳仁
キユーピー 中河原工場

赤間 聖子
コープ食品 東北工場





WEB

より詳しい情報はこちら

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

社長メッセージ

キューピーグループの環境への取り組み

お客様とのかわり

従業員とのかわり

地域社会とのかわり

グループ会社の紹介と2012年の取り組み



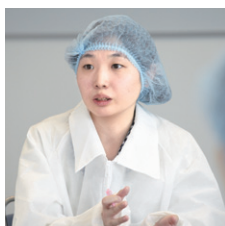
効果があるかを調べているところです。課題はまだありますが、一つ一つクリアしながら、廃棄物の削減に取り組んでいます。

高田: キューピータマゴでは、卵の殻を乾燥させて販売しています。土壌改良剤や食品用カルシウムなどの用途があります。用途の研究を進めることで、お金を払って引き取ってもらっていたものに価値が出てくるのは、すごいなと感じています。

猪又: 廃棄物を減らすというのは、いかにして原料の全てを使い切るかということでもあるわけですね。そうした日々の仕事の中で、皆さんはどんな点でやりがいを感じているのでしょうか。

工藤: 担当になって最初の1カ月ぐらいは、成果や努力が見えづらい仕事だなと思ってやっていました。でも今ではやったことを数値化して、なぜ目標値にいかなかったかなどと考え、改善して効果が出てくることに対してやりがいを感じています。

井上: 以前は、環境活動は一部の人がやっていたんです。今は、皆で働いている所をきれいにしようという「ピカピカ活動」や、もったいないと思うことを掲げて改善する「もったいない活動」などが自然と環境活動につながっていて、一部の動きだったものが従業員全体の活動に広がっていることを感じています。



円入: 環境活動といっても、そで行われているのは歩留まりの改善や物流の効率化、設備の導入などさまざまです。中でも「不要なスイッチは切る」といった運用部分は、前向きに改善に取り組む工場の皆さんに支えられています。これ



からも、そうした現場と一体となって活動を続けていきたいと思っています。

麻生: 地域の方々に「ここにキューピーの工場があって良かったね」と言われる工場をめざしたいと考えています。廃棄物の削減や省エネだけでなく、社会活動なども含めた地域への貢献を重ねてこそ、商品を安心して買っていただけたと思います。環境活動の最終的な目的はこういうことではないでしょうか。

柳橋: 社会・環境推進部では、グループ全体で営業事務所を含め約100事業所の環境実績のデータを集計して、数字となって表れる皆さんのがんばりを実感しています。今日お聞きした話も含め、皆さんのさまざまな取り組みをグループ内外に発信していくという役割を担っていきたいと思っています。



2013年4月11日 旬菜デリ 昭島事業所*にて

*当事業所ではお客様も含め建物内での帽子着用を義務付けているため、当日は着帽にて座談会を行いました。

写真左から

藤好 一矢

キューピータマゴ 生産本部

鈴木 政春

キューピー醸造 生産本部

高田 美樹

キューピータマゴ 管理本部

井上 真理子

コープ食品 生産部

松井 秀昭

サラダクラブ 生産部

円入 隆一

キューピータマゴ 管理本部



お客様との対話を大切にしながら、 新たな食の提案をしています。

キューピーグループでは、お客様に喜んでいただける良い商品をつくるために、お客様からのご意見・ご要望を日々の活動につなげています。また、お客様との対話を大切に、日々の食卓をさらに楽しくする活動も推進しています。



マヨネーズは食感や風味がアップする 魔法の調味料

キューピーマヨネーズの発売以来、日本の食卓ではサラダにマヨネーズが定着しました。そして時代とともに、他の料理にもマヨネーズをかける・あえる食べ方が広まりました。現在キューピーでは「テーブルユース」から「キッチンユース」へと、
かける・あえる

だけではないマヨネーズのさまざまな使い方をご提案しています。マヨネーズで炒めたり、焼いたり、揚げたりすることで食感や風味が向上し、いつもの料理がさらにおいしくなるからです。例えば、挽肉にマヨネーズを加えるとハンバーグがふっくらジューシーになり、卵に加えると冷めてもやわらかいままの玉子焼きができます。卵の代わりにマヨネーズを使った衣で揚げ油不要のフライや、油の代わりにマヨネーズで





キューピーコミュニティ おはなしダイニング

2012年10月、会員制コミュニティサイト「キューピーコミュニティ おはなしダイニング」を開設しました。野菜の産地の情報や選び方、おいしい食べ方など野菜に関する情報をお届けする「旬野菜ひろば」や、会員の方々が考案されたメニューをカレンダー形式で記録・公開できる「みんなのクッキングダイアリー」などの

コンテンツが楽しめます。野菜や料理に関する情報交換を通してお客様同士の交流を深めていただくとともに、お客様の食卓がさらに楽しくなるような双方向型のコミュニティをめざしています。

おはなしダイニング
<http://dining.kewpie.co.jp/>



炒めご飯パラパラのチャーハンなど、簡単でおいしい裏ワザレシピを、ホームページなどで紹介しています。

キューピーマヨネーズ誕生から約90年。皆様に愛され続けてきたマヨネーズが豊かな食卓づくりにさらに貢献できるよう、今後も新しい食の提案に努めていきます。

キューピー マヨネーズキッチン
<http://www.kewpie.co.jp/mayokitchen/>

マヨネーズはサラダだけではありません

マヨネーズの裏ワザレシピの開発は、お客様から寄せられた使い方のアイデアや、従業員からの情報をもとに、実際に調理してみるところからスタートします。

なぜマヨネーズを使うと料理がおいしくなるのか、さまざまな条件で試作しながら、そのメカニズムを探っています。それを解明するまでにはいろいろな試行錯誤を重ねますが、

マヨネーズの魅力がまた一つ増えるようで、わくわくしながら裏ワザの開発に取り組んでいます。

さまざまな食シーンで便利に使い、食感やおいしさがアップするキューピーマヨネーズの裏ワザレシピを、ぜひ多くの人に試していただきたいと思います。



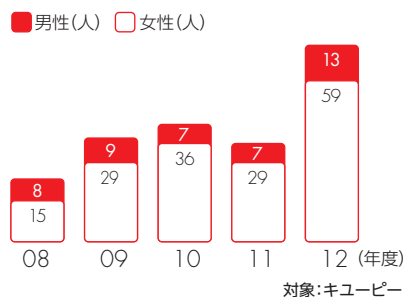
若山 美沙
キューピー研究開発本部

従業員のライフステージに合った働き方を推奨し、働きがいのある職場づくりをめざしています。

私たちは、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の構築、個々の従業員のライフステージに合わせて、安心して働ける職場づくりや、風土づくりに取り組んでいます。



育児休業
取得者数の推移



育児支援制度を活用して

キャリア支援の一環である育児支援制度のあり方や子育てをしながら働くことの意義などについて、仕事と子育ての両立を図る従業員で話し合いました。

育児休業で得られた子供と地域とのつながり

山崎: 私は、一年間育児休業制度を活用しました。子供の成長を見守りながら子供と向き合えたことが、一番良かったです。子供に感謝し、制度に感謝する一年でした。

山根: 私も育児休業中に、子供と向き合えたことが何より良かったです。それだけでなくご近所付き合いもしっかりできて、いろいろ助けていただきました。周囲の応援もあって、自分の生活環境を整えられたことが大きかったです。

那口: 地域社会とつながりを持てたことは私も同感です。子供を通して地域の人々とのかかわりが生まれ、特に東日本大震災の時は、停電に関する情報などを共有することができ、そうし

たつながりにとても感謝しました。

育児との両立で変わる働き方

清水: 私は通勤に時間がかかる上、双方の親が関西に住んでいるので、仕事と育児を両立するには制度を利用しなければ無理な状況でした。仕事を辞めずに子育てができて一番良かったです。

山崎: 製造現場では、制度の利用者もまだ少ない状況です。多くの人にこの制度をもっと知ってもらい、製造現場でも利用者が増えれば良いと思います。子供の具合が悪い時は休まざるを得ないので、周囲の皆さんにとっても助けてもらっています。



より詳しい情報はこちら

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



上田 史恵
フードサービス本部



清水 めぐみ
法務部



那口 小夜
品質保証本部



山根 真希
研究開発本部



山崎 恵美
中河原工場

那口:子供の体調不良は悩みどころですが、タイムマネジメントや他部署との連携など、効率よく働くことを意識しています。また、仕事内容をチームで共有するなど、日頃からの良好なコミュニケーションが大切だと感じています。

上田:時間を強く意識するので、集中力が向上し、仕事の無駄も省くようになりました。また、チームのメンバーに、指示ではなく信頼して任せることが人材育成につながることを実感しました。そうやって、チーム力が向上してきたと思っています。

制度の理解と活用に期待

山根:2人目の子供が生まれて時短制度を利用した際に、制度内容が1人目の時よりも充実して使いやすくなっていました。ただ、周囲がそうした制度変更を知らないこともあったので、周知徹底や、利用の際の本人と上司の間での制度の確認が欠かせないと感じています。

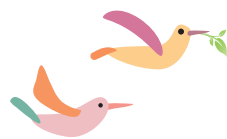
上田:利用したいと思っている社員が制度につ

いてよく理解できておらず、その上司も知らないという状況はまだまだあると思います。ただ、新入社員から聞かれることも増えていますし、今後は利用者も増えて、周囲の理解も進んでいくのではないのでしょうか。

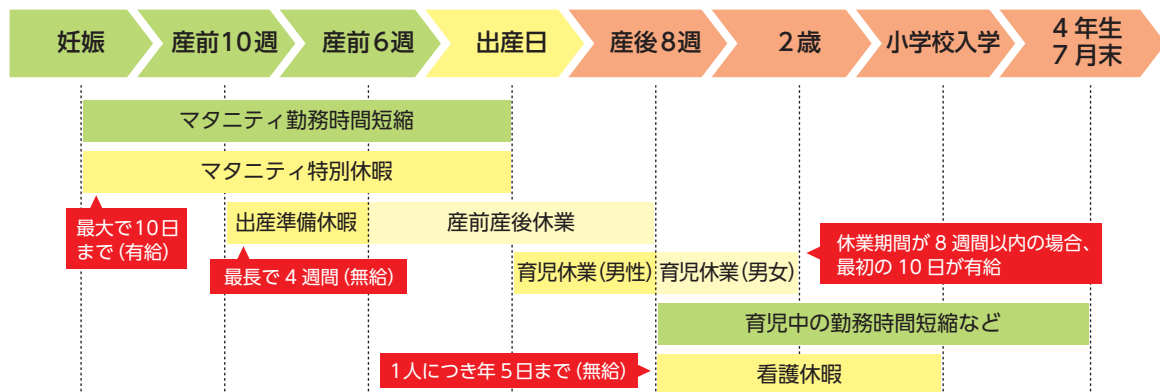
清水:そうですね、私が育児休業中は、上司が近況を知らせるメールを送ってくださり、自分が忘れられていないのだとわかりうれしかったです。環境も整ってきているので、働き続けたいと考えたら制度を利用してほしいと思います。

那口:制度を利用してみて、仕事と育児の両立は素晴らしい経験と感じています。育児は「育自」、自分を成長させることにつながります。また子供を産んで、親のありがたさが身にしみてわかりました。「親を大切にすること」という社訓を実感でき、より周囲の人々への感謝の気持ちが大きくなる機会だと思います。

2013年4月12日 キューピー 渋谷本社にて



出産・育児を支援する制度



対象: キューピー



社長メッセージ

キューピーグループの環境への取り組み

お客様とのかかわり

従業員とのかかわり

地域社会とのかかわり

グループ会社の紹介と2012年の取り組み

社会と地域に根ざした活動で 食の楽しさ、大切さを伝えています。

キューピーグループは、食品メーカーの特性を活かし、食の楽しさと大切さをお伝えする食育活動、自然の恵みに感謝し、限りある資源を大切にす環境活動を行っています。また、地域社会の一員として、多くの方々の役に立つ社会貢献活動を長く継続していくことで、社会の発展に貢献していきたいと考えています。



キューピー3分クッキング 南青山三丁目キッチン



「キューピー3分クッキング」家庭料理の 楽しさや温かさをお伝えして50年

キューピーの1社提供番組である「キューピー3分クッキング」が、放送開始から50周年を迎えました(CBC系列：2012年12月3日、NTV系列：2013年1月21日)。「キューピー3分クッキング」は放送開始以来一貫して、簡単で便利な毎日の献立づくりに役立つレシピを紹介し続け、これまで放送したレシピは2系列合わせて30,000点以上*となります。

そして、放送開始から50周年を迎えた節目となる年に、愛情手料理という思いを込めた「COOKING FOR LOVE」をテーマに掲げ、記念キャラクターの「おもてなしママキューピー」とともに、家庭料理に親しんでいただける機会

を番組内外で提案しています。その一つが1年間の期間限定でオープンした「キューピー3分クッキング 南青山三丁目キッチン」。番組50年の歴史を踏まえ“懐かしいのに新しい”をコンセプトに、温もりと新しさが融合した空間で、これまで番組で紹介したレシピをベースにしたオリジナル料理などを提供しています。

キューピーは、これからも“愛は食卓にある。”という企業メッセージに込めた思いとともに「キューピー3分クッキング」の番組提供を通じて、日々の食卓づくりを応援していきます。

*50周年を迎えた放送回時点でのレシピ数

キューピー3分クッキング 南青山三丁目キッチン
住所：東京都港区南青山3丁目13番
246COMMON Food Carts&Farmer's Market内
2014年2月末までの1年間の期間限定営業です。



「キユーピーニュース」あらゆる見地から 食の情報を発信して40年

私たちは「食に対する正しい知識は、豊かな食生活に欠かせないもの」と考えています。そのため、食に対する正しい知識と食の大切さを伝え、心と身体の健康を育む活動を推進してきました。

1973年から毎月1回発行している、食と健康に関する情報誌「キユーピーニュース」もそうした活動の一つ。食と健康に関するその時々のお話について、第一線の研究者、専門家の方々にご執筆いただき、消費者行政の担当の方をはじめ、消費者団体や栄養関連の先生など、約5,000名の皆様に配布しています。テーマは食生活、食

品衛生、食文化、栄養、食教育などで、学校の教材や消費者啓発の資料、保健衛生行政担当者のテキストとしても利用されています。

2013年12月、キユーピーニュースは創刊40周年を迎えます。これからも食に関わるさまざまな情報を発信していくことで、「食でつくる健康な心と身体」を応援していきます。



キユーピーニュース

これまでの主なキユーピーニュース

号	テーマ/執筆者	発行年月日
1	マヨネーズの防腐力と殺菌作用 / キユーピー 広報室	1973/12/01
50	台所の衛生 - 食中毒を防止するために - / 埼玉医科大学教授 東京医科歯科大学講師 医学博士 竹内端彌	1978/04/10
100	食品情報と消費生活 / 岩手県立盛岡短期大学家政科 教授 飯岡邦夫	1982/06/17
150	老化と中高齢者の食生活 / 東京都老人総合研究所 疫学研究室長 松崎俊久	1986/08/27
200	乳児の味覚について - 乳児期の味覚体験は“刻印”されるか - / 日本総合愛育研究所母子保健研究部 栄養担当部長 水野清子	1990/10/24
250	最近の水産物の消費と生産、輸入の動向 - 200 海里体制と円高で輸入が増える - / 水産庁中央水産研究所 経営経済部長 多屋勝雄	1994/12/15
300	甘味料の高度利用 / 農林水産省食品総合研究所 食品理化学部長 小林昭一	1999/02/26
350	弁当箱ダイエット法 / 高知大学教育学部 教授 針谷順子	2003/04/30
400	国際バイオ燃料の生産拡大について / 農林水産省環境政策課 課長補佐 北林栄一郎	2007/06/22
450	東日本大震災からの学び - 飲料水と食料の不足 - / 甲南女子大学 名誉教授 奥田和子	2011/08/11

※執筆者の所属・役職は発行当時のものです。

INTERVIEW



大木 陽子
キユーピー
広報部

鮮度と関心度の高い情報提供に努めています

キユーピーニュースは、多くの食のオピニオンリーダーの皆さんに読まれているものなので、毎号のテーマの選定にはとても気をつかいます。テーマ選定会議では、各々がさまざまな話題を持ち寄り、タイムリーで関心の高い情

報を提供できるよう心がけて選んでいます。

ホームページ経由で申し込まれた一般の読者の方も多く、中には毎回欠かさず感想を送ってくださる方もいて、担当者としてとても励みになっています。

豊かな食卓を日本内外へ広めていきます。

日本全国に拠点が広がる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」というものづくりの考え方を共有し、各社の事業を推進しています。また、キューピーの商品を世界の皆様へご提供できるよう海外事業の推進を図っています。

海外

- Q&B Foods, Inc.
- 杭州丘比食品有限公司
- 北京丘比食品有限公司
- Kewpie (Thailand) Co., Ltd.
- Kewpie Malaysia Sdn.Bhd.
- Kewpie Vietnam CO., Ltd.
- Henningsen Foods, Inc.
- Henningsen Foods, Netherlands Inc.
- Kifuki U.S.A. Co., Inc.
- PT. KEWPIE INDONESIA

近畿

- キューピー 大阪支店
- ▲ キューピー 泉佐野工場/伊丹工場
- 大阪サンエー物流
- かやか
- ハンシンデリカ
- ワイシステム
- ▲ カナエフーズ 伊丹工場
- ▲ キューピー醸造 滋賀工場
- ▲ キューピータマゴ 京都工場/西宮事業所
- ▲ グルメデリカ 関西工場
- ▲ サラダクラブ 伊丹工場

中国

- キューピー 広島支店
- ▲ キューピータマゴ 笠岡工場/広島事業所
- ▲ サラダクラブ 真庭工場

九州

- キューピー 福岡支店
- 鳥栖キューピー
- トスデリカ
- ▲ カナエフーズ 九州工場
- ▲ キューピー醸造 宇佐工場
- ▲ キューピータマゴ 出水工場/蒲生工場/田代工場
- ▲ グルメデリカ 九州工場
- ▲ コープ食品 九州工場
- ▲ サラダクラブ 鳥栖工場
- ▲ 全農・キューピー・エッグステーション 鹿児島工場

四国

- キューピー 高松支店
- ▲ キューピータマゴ 松山工場

2012年のトピックス

1月 **リリース**
No.6

「Italiante」パスタソースをリニューアル
化粧箱を外し省資源化



2月 **ブログ**
2/2

災害時用備蓄食品をセカンドハーベスト・ジャパンに寄贈



リリース
No.18

卵について楽しく学べる
小学校家庭科向けDVD
「タマゴ教室～タマゴについて調べてみよう!～」
を作成・無償配布



5月 **ブログ**
5/2

伊丹工場で行っている「プルタブを集めて車イスを!」活動(車イス1台分に相当する132万缶分のプルタブを集める)で、2台目の車イスを取得



6月 **ブログ**
6/7

2006年8月にスタートし毎月開催される渋谷地区の清掃活動「しびピカ大作戦!」70回目を実施





北海道

- キユーピー 札幌支店
- イシカリデリカ
- ▲ カナエフーズ 札幌工場
- ▲ キユーピータマゴ 札幌工場
- ▲ 全農・キユーピー・エツグステーション 北海道工場

甲信越

- 富士山仙水
- 富士吉田キユーピー
- ▲ カナエフーズ 富士吉田工場
- ▲ キユーピータマゴ 新潟工場
- ▲ グルメデリカ 松本工場
- ▲ ディスペンパックジャパン 富士吉田工場
- ▲ ポテトデリカ 穂高工場/松本工場

東北

- キユーピー 仙台支店
- ▲ キユーピー グリーンファクトリー センター
- キタカミデリカ
- 階上キユーピー
- ▲ キユーピータマゴ 青森工場/福島工場
- ▲ コープ食品 東北工場

関東

- キユーピー 本社
- キユーピー 関東支店 東京支店/広域営業
- ▲ キユーピー 五霞工場/中河原工場 ファインケミカル工場
- エスワイプロモーション
- エム物流
- カナエフーズ
- ▲ カナエフーズ 多摩工場/筑波工場
- キューソーサービス
- キューソー流通システム
- キューピーあい
- キューピー醸造
- ▲ キューピー醸造 五霞工場/日光工場
- キューピータマゴ
- ▲ キューピータマゴ 栗源工場/千葉工場/成田工場 西多摩工場/三芳工場
- グルメデリカ
- ▲ グルメデリカ 草加工場/所沢工場
- ケイ・エスエス
- ケイ・システム
- ケイパック
- 光和デリカ
- コープ食品
- サラダクラブ
- ▲ サラダクラブ 五霞工場/中河原工場
- サラダメイト
- 三英食品販売
- サンエー物流
- サンファミリー
- 芝製作所
- 旬菜デリ
- ▲ 旬菜デリ 昭島事業所/五霞事業所 相模原事業所
- 全農・キユーピー・エツグステーション
- ▲ 全農・キユーピー・エツグステーション 茨城工場/茨城第2工場 群馬工場
- ディスペンパックジャパン
- ▲ ディスペンパックジャパン 南足柄工場
- デフト
- デリア食品
- キューソーティス

中部

- キユーピー 名古屋支店
- ▲ キユーピー 挙母工場
- 遠州デリカ
- ケイ物流
- セトデリカ
- ▲ カナエフーズ 尾張工場/春日井工場
- ▲ キユーピータマゴ 静岡工場/八劔工場
- ▲ 全農・キユーピー・エツグステーション 愛知工場

キユーピーグループの主な事業所(2013年4月現在)

● 本社・営業拠点 ▲ 生産拠点

7月

東日本大震災被災地への教育支援として、ベルマークの集計点数に応じた寄付を実施(2011年9月からの累計寄付金額は約2,600万円)

9月

リリース No.64

幼児向け絵本「キユーピーちゃんの やさいばたけで かくれんぼ」を制作、全国の約10,000園の保育園・幼稚園に無償で配布



12月

リリース No.72

「キユーピー インドネシア」を設立

リリース No.73

中国江蘇省に惣菜店「日菜」を開店



WEB

2012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/>

WEB

2012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/>

あなたの声をぜひお聞かせください!



拝啓

キューピーグループの社会・環境報告書ハイライト(冊子版)をお届けします。

13年目となりました当報告書では、主として環境保全活動への取り組みを通して、私たちの姿勢をご理解いただくことを趣旨としています。豊かな自然のめぐみのもとに成り立つ当社グループが、事業を推進していく上で果たすべき役割をお伝えできれば幸いです。

詳しい活動の内容やデータは、ホームページで紹介しております。日常的な活動は同じくホームページ内のブログにつづっておりますので、ぜひそちらもご覧ください。

皆様から忌憚ないご意見、ご感想を賜り、次回以降の改善に役立てたいと存じます。

皆様のご健康とご活躍をお祈り申し上げます。

敬具

2013年6月

キューピー株式会社 広報・CSR本部長 古舘 正史

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

料金を取らずに郵便
料金受取人払郵便



差出有効期間
平成26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()

キリトリ線



2012年版へのご意見について



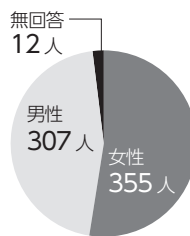
2012年版【ハイライト】へのアンケートには、2013年4月末の時点で674件の回答をいただきました。

前年同様、半数以上の方から「考え方が良くわかる」「読みやすい」とのご感想をいただきました。一方、「内容が物足りない」「文字が小さい」とご意見が増えました。

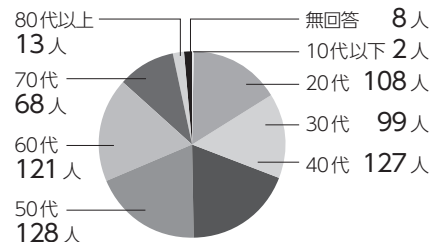
2013年版では、環境保全活動と社会貢献活動を中心に内容の充実を図り、文字の大きさにも留意しました。キューピーの環境保全や地域社会に対する姿勢をお伝えするとともに、グループ全体をご理解いただけるような情報発信に努めました。

ホームページの【フルレポート】ではより詳しい情報を掲載する予定です(6月以降順次更新)。そちらもご覧いただければ幸いです。

回答者の性別



回答者の年代



	読んで感じたこと	人数
1	キューピーの考え方が良くわかる	490
2	読みやすい	350
3	インデックスがあるのが使いやすい	207
4	めくってみたいくなる	185
5	手にとりやすい	173
6	フルレポートも読んでみたい	108
7	内容が物足りない	31
8	文字が小さい	28
9	その他	15

キリトリ線

「キューピーグループ 社会・環境報告書2013」読者アンケート

1. この冊子を読んで感じたことをお聞かせください。

(あてはまるものに✓印をおつけください)

- 手にとりやすい めくってみたいくなる 読みやすい
 キューピーの考え方が良くわかる
 インデックスがあるのが使いやすい
 フルレポートも読んでみたい 文字が小さい
 内容が物足りない その他()

2. 最も印象に残ったページを教えてください。

()ページ

よろしければその理由をお聞かせください。

3. この冊子の内容や当社グループの社会活動、環境保全活動について、ご意見・ご要望などがございましたら、お聞かせください。

アンケートハガキの質問にご回答いただきましたら、ミシン目に沿って切り離し、切手を貼らずにご投函ください。(2013年秋に本社の仮移転を予定しておりますが、宛先はそのままでお送りいただけます。) いただいたご意見については、「社会と環境について語るブログ」などで紹介させていただきますことがあります。

お問い合わせ先

〒150-0002 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
 担当：前田、佐々木
 TEL：03-3486-3316
 FAX：03-3498-1806
 E-mail：kewpie@kewpie.co.jp

※2013年秋の本社仮移転後のお問い合わせ先については、お手数ですがホームページなどでご確認ください。

キューピーのホームページでは、具体的な取り組みや必要データを載せた【フルレポート】がご覧いただけます。

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



ご協力ありがとうございました。

キリトリ線