

キューピーグループ
コミュニケーションブック

2019



未来に向けて、自然の恵みを大切に、人に寄り添うキューピーグループの取り組みを紹介します

キューピー株式会社



私たちの想い

食を通じて社会に貢献したい

私たち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たい」という原料に対する強いこだわりと食品を扱う者の心構えとして「正直」「誠実」を守り続け、1919年の創業以来100年間、いつの時代もこの想いを大切に商品づくりに努めてきました。

キューピーは、卵黄を使った栄養豊富でコクのあるマヨネーズを1925年に日本で初めて製造・販売。そこには創始者である中島董一郎の日本人の体位向上への願いが込められていました。以来、「食を通じて社会に貢献する」という創始者の精神を受け継いでいます。

私たちは、食の喜びや楽しさ、健康的な食生活をお届けしたいという想いのもと、さまざまなライフスタイルに合ったサラダの“楽しみ方”をその時代ごとに提案してきました。また、自然の恵みに感謝し、限りある資源を大切に、環境問題にも取り組んできました。

私たちの「食を通じて社会に貢献する」という想いは、次世代を担う子どもたちが美しい地球でいつまでも豊かな生活を送り、誰もが活躍できる社会をめざす「持続可能な開発目標(SDGs)」に通じるものです。

SDGsというと難しく聞こえるかもしれませんが。でもそれは、いま起きている社会課題を国や地域だけではなく、企業そして個人一人ひとりが自分ごととしてとらえ、自分の周りのことから始め広げていくことであると考えています。

一人ひとりにできること、家族でできること、学校や団体でできること、企業だからできること。小さな行動でも集まれば大きな力になります。私たちは、事業を通じて心と体の健康を支えていきたいと考えています。そして、私たちのあらゆる取り組みは社会課題の解決につながると感じています。

「ごみは分別して捨てる、ポイ捨てをしない」「移動は公共交通機関を利用する」「水を節約する」「食べ残しをしない」「食卓の会話を大切にする」など、身近なところから考え、行動できることを、私たちと一緒にもっともっと広げてみませんか。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



SDGs(Sustainable Development Goals)は、2015年に国連で採択された国際社会共通の目標です。持続可能な社会の実現に向けて2030年までに達成すべき17の目標で構成されています。

私たちの取り組み
次の世代も笑顔でいられるように

健康



健康長寿を応援する
取り組み

▶▶▶ P4-6

子どもたち



食を通じて
子どもの心と体の健康を支える
取り組み

▶▶▶ P7-10

資源



自然の恵みに感謝し、
ムダのでない
環境づくりに貢献する
取り組み

▶▶▶ P12・14

地球温暖化



地球温暖化防止に貢献する
取り組み

▶▶▶ P13・14



健康長寿と子どもたちの 笑顔を応援したい

取り組み 1

健康長寿を
応援したい！



いつまでも

健康的な生活を！

取り組み 2

食を通じて
子どもの心と体の健康を
支えたい！



未来を創造する

子どもたちへ！

食を取り巻く環境が変化しています。食に対する知識や体験の不足、孤食などによる食卓でのコミュニケーションが希薄になりつつあります。一方で高齢化に伴う健康寿命の延伸も課題です。私たちはより多くの方に、食の楽しさと大切さを伝え、健康長寿と子どもたちの笑顔を応援しています。

健康長寿は食生活から

日本人の平均寿命は世界でもトップクラス!でも、健康的に生活できる期間である「健康寿命」とのギャップは大きくなっています。健康寿命は食生活との関わりが強く、生活習慣病予防としては塩分を控え、野菜を積極的に摂取することが必要といわれていますが、実際はすべての世代で1日の野菜摂取量が足りていません。また、高齢期では低栄養により生活機能が低下しがちなので、たんぱく質やエネルギーの摂取が大切になります。

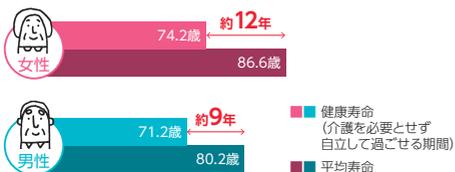
おいしく、無理なく、健康に

食物繊維をはじめ、ビタミン、カリウムなどのミネラルが豊富な「野菜」と、良質なたんぱく源である「卵」の摂取は栄養バランスのよい食生活に欠かせません。

私たちは、グループの事業と関わりの強い「サラダ(野菜)」と「卵」を中心としたさまざまな食の提案を通じて、毎日の食事から、おいしく、無理なく続けていける健康的な食生活をサポートしています。

平均寿命と健康寿命のギャップ

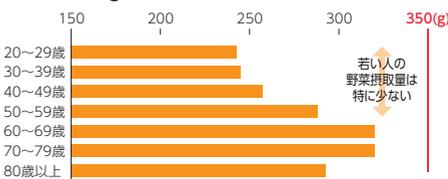
元気にいきいき暮らすためには介護予防が大切です



<出典: 内閣府 平成29年版「高齢社会白書」より>

年代別野菜摂取量

健康維持に必要な栄養素を十分に摂るために野菜1日350gの摂取が推奨されています



<出典: 厚生労働省 平成29年「国民健康・栄養調査」より>

» 01

私たちの 想い

植村 和之



キュービー株式会社
経営推進本部 食と健康推進プロジェクト

一人ひとりの食のパートナーへ!

人生100年という時代に突入し、ますます健康への関心が高まっています。健康でいきいきとした生活を送るには「栄養」「運動」「社会参加」の3つをバランスよく取り入れることが大切といわれています。生活スタイルが多様化するなか、私たちは特に「栄養」に関して、「食事をおいしく楽しんでいただくこと」「栄養バランスや口から食べることの大切さ」について、それぞれの食生活にあったご提案をこれからも続けていきたいと思っております。



“野菜”と栄養がギュッ!とつまった“卵”を組み合わせると最強コラボ!

卵からヒヨコが生まれるように、卵には人間の体にとって必要な栄養素がビタミンCと食物繊維以外はすべて含まれています。なかでも食べることでしか摂取できない必須アミノ酸がバランスよく含まれているのが特長で、野菜を組み合わせ

食べることで、理想的な栄養バランスに近づきます。また、野菜は噛む力を育てる食材です。口は健康の入り口ともいわれ、野菜の積極的な摂取は健康生活につながります。



キャベツの コールスローの ウフ・マヨ[※]

とっておき
レシピ

他にも
メニュー
いろいろ



🕒 調理時間 15分

【材料(2人分)】

- ゆで卵 2個
- キャベツ 2枚
- ハム 2枚
- こしょう 少々
- キューピー マヨネーズ ... 大さじ3

【作り方】

- キャベツはラップをかけ、レンジ(500W)で約2分加熱して冷水にさらして水気を切り、1cmの角切りにする。
- ハムも1cmの角切りにする。
- ①②をマヨネーズで混ぜ合わせる。
- 器に③を広げ、縦半分に切ったゆで卵をのせ、マヨネーズで線描きし、こしょうをふる。



※ウフ・マヨ(ウフ・マヨネーズ):「ウフ」はフランス語で卵のこと。卵とマヨネーズで「ウフ・マヨネーズ」。フランスでは定番の前菜メニューです。

「食」をテーマにした講演会

食についての正しい知識や、食の楽しさと大切さを伝えることは、私たちの重要な役割です。健康で楽しい食生活に貢献したいと考え、「食」をテーマにした講演会に講師となる社員を派遣し、食生活と健康について正しい情報を提供しています。

プログラムは全部で3つ。「野菜の魅力」をテーマにしたプログラムでは、野菜の栄養や理想的な摂取量などをDVDで観たり、毎日の生活で実践できる調理法など、参加される皆さんに関心を持っていただけるような内容にしています。参加した方からは、「1日350gの野菜摂取を意識して献立を考えます」「野菜の幅広い魅力、食卓での楽

しみ方などを学ぶことができた」などの声も聞かれ、野菜の魅力が伝わっています。

年間講演回数

154回

(2018年度)



知って得する卵の豆知識

おしえて！キューピー
卵のこと。



日本人は「卵」好き

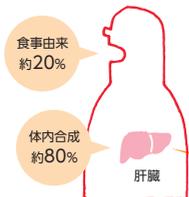
日本の一人当たりの年間消費量は333個^{*}で、
ほぼ毎日1個、卵を食べていることに。
大の卵好き国民なのです。

^{*}出典：2018年IEC(International Egg Commission)年次統計より

一人当たりの年間鶏卵消費量



体内のコレステロール量



卵のコレステロールは気にしなくていいんです

患者扱いされることもあるコレステロールですが、実は人の体にとって必要不可欠な栄養素。健康な人なら卵を食べても血中コレステロール濃度への影響はありません。

(日本人の食事摂取基準2015年版)では、コレステロール摂取量の上限は撤廃されました

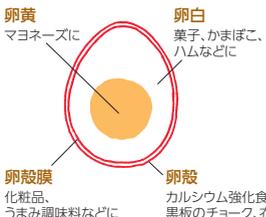
コレステロール量は体内で一定になるように調節されます

^{*}医師・栄養士より栄養指導を受けている方はその指示に従ってください

キューピーは「卵」の会社でもある

キューピーグループで年間に使用する卵は、なんと25万トン！これは、日本で生産される卵の約10%になります。

卵の数に換算すれば42億個、
ひとつずつ並べたら地球6周分(25万km)



キューピーでは卵をムダなく使っています

キューピー マヨネーズは、コクとうま味のある卵の黄身を使用した、卵黄タイプのマヨネーズ。卵黄以外の卵白、卵殻膜、卵殻もキューピーグループでは有効活用しています。

卵殻の100%再資源化に成功

子どもたち 食を通じて子どもの心と体の健康を支える食育活動



➤ 心と体の健康は食卓から

朝食の欠食や、食卓事情の問題点ともいえる6つの「こ」食^{*}が増え、家族や友人など誰かと食事を共にする機会が少なくなっています。それにより、子どものさまざまな知識や体験の不足、人との関係性の希薄さなど、心と体の健康への影響が懸念されています。

※「こ」食：一人で食事をする「孤食」、同じ食卓に集まっても家族がそれぞれ別々のものを食べる「個食」、同じものばかり食べる「固食」、粉ものばかり食べる「粉食」、食事の量が少ない「小食」、味の濃いものを食べる「濃食」



➤ 子どもたちの「生きる力」「考える力」を応援

人が集う食卓は、食事を通じて健康を支えるとともに、人と人が交流し、社会性や豊かな心を育む重要な場所となります。私たちは、子どもの心と体の健康を願い、想いを共有する団体とともに食育活動などに取り組み、子どもの「生きる力」「考える力」を育て、未来の活躍を応援しています。



笑顔と発見がいっぱいの参加型イベント！

マヨテラス(東京都調布市)は、食の楽しさと大切さを実感できる体験型施設です。そんなマヨテラスで開催されている笑顔あふれるイベントを2つ紹介します。



マヨテラス



3歳から6歳を対象にした
マヨソースづくりイベント

小さい頃からいろいろな野菜を食べて、
好きになってほしい！

子どもたちは、マヨネーズを使ったいろいろなソースづくりに挑戦し、旬の野菜につけてモリモリ食べます。自分でできたという自信、「食べること=楽しい」を実感できる体験型イベントです。

「野菜ってこんなにおいしかったんだ！」という子どもたちの声や、「こんなに野菜を食べているのを初めて見る」というご両親の声が聞かれます。



ベビーフードを上手に利用した
離乳食イベント

乳幼児をもつご家族の不安と負担を軽減し、
子育てをもっと楽しんでほしい！

赤ちゃんが初めて口にする食べ物にはとても気を使います。離乳食やベビーフードに関する正しい知識を得ることで、食にまつわる不安が解消され、子どもとのコミュニケーションの時間が増えます。イベントを通じて離乳期の子どもをもつご家族同士のネットワークも生まれ、毎回好評です。



見応えたっぷり！魅せるオープンキッチン

「工場は家庭の台所の延長」という考えから、工場見学のことを「オープンキッチン」と呼んでいます。小学生の社会科見学をきっかけに始まり、現在は全国5つの工場で開催しています。安全・安心な商品を作っている様子が見られるだけでなく、野菜や食についても学べ、子育て支援イベント、夏休みの自由研究イベントなども開催しており、子どもにも大人にも大人気です。



オープンキッチン



地域が連携して進める食育活動や 子どもの居場所づくりなどへの支援



キューピーグループは、想いを共有する団体の活動を広く支援することで一企業だけでは成し得ない社会貢献につなげていきたいという想いから「キューピーみらいたまご財団」を2017年に設立しました。

キューピーみらいたまご財団は、食育活動や子どもの居場所づくりに取り組む団体を支援したいと考えています。

子ども食堂は、食を通じて多世代と触れ合える地域のコミュニティで、その規模は急速に拡大しています。全国から子ども食堂の関係者が集まった「居場所づくりサミット」を開催し、多くの人に情報

を届けるとともに、運営の課題や悩みを共有するなど、横のつながりも支援しています。

累計助成団体数

116団体

(2017~2019年度)



キューピー
みらいたまご財団



助成先の声 食育活動



珊瑚舎スコーレ 樋口様

昔から水不足に悩まされ続けてきた沖縄で、先人たちはさまざまな知恵をだして暮らしてきました。そうした暮らしを体験することは、若い世代の人たちが現代の生活を見直すきっかけになると考えて活動を続けています。自分たちで育てた野菜で地域の家庭料理や行事料理を作ったり、昔の遊び道具を作ったりしながら自然の中で一日を過ごします。助成いただいたおかげで、畑の野菜づくりや食事づくりなどの活動の幅がぐんと広がりました。

» 02

私たちの 想い

選考準備委員
関川 美果



株式会社キューピーあい
事業グループ 受託事業チーム

食で笑顔を、明るい未来へ！

食には人を笑顔にする力があります。皆で食卓を囲み「おいしいね！」を共有する時。食材のルーツや食べ方を学び「そうなんだ！」と感じた時。そのような心も体も元気になれる食育活動や食を通じた居場所づくりに取り組む多くの方たちを支援したいと考えています。これまでも、全国の志ある方々からご応募いただき、団体や地域の特色を活かしたユニークな活動が実施されました。今後も、新たな食育活動が未来へはばたくことを願っています。



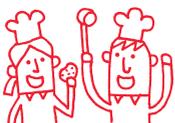
従業員も食を通じて自ら子どもと向き合う、社内の取り組み めざせ！子どものおいしい笑顔のサポーター

従業員一人ひとりが食育に関わる 「マヨネーズ教室」

「マヨネーズ教室」は食の楽しさと大切さを伝えることを目的に、2002年から全国の小学生を対象に実施している出前授業です。“会社全体で食育に携わる人を増やしていきたい。”という想いから、キューピーではすべての従業員を対象とした「マヨスター制度」を設け、「マヨスター」の資格をもつ従業員が講師となって活躍しています。



NPO法人 キッズ未来プロジェクトが
開催する「新宿ニコニコ子ども食堂」



いろいろな方たちとのコミュニケーションを通じて、 食を通じた居場所づくりへの理解を深める 「ボランティア活動」

キューピーみらいたまご財団の助成先が開催する子ども食堂に、従業員がボランティアとして参加しています。参加した従業員からは、「地域の子もたちの将来を想い、活動されている皆さんの気持ちと心配り、それを受けての子どもたちの笑顔に感動しました」との声が聞かれました。



家族、子ども、地域の方を笑顔にするために料理を学ぶ 「男性従業員向けの料理教室」

「男性従業員向けの料理教室」は、従業員自らが意識を変えていくための家事参画応援企画です。働き方を変えて生みだされた時間を、家族やまわりの方へのお料理づくりの時間とし、「みんなを笑顔にしていこう！」との想いから立ち上がりました。料理教室で覚えたメニューを早速家族に披露し、「笑顔で喜んでもらった！」とうれしそうに話す従業員の声も聞かれました。





地球環境との共生をめざして

取り組み 3

自然の恵みに感謝し、ムダのない環境づくりに貢献したい！



限りある
資源を大切に！

日本国内で食べられるのに捨てられる食品
食品ロス年間発生量

約**643万**トン

<出典：「環境省推計」平成28年度より>

取り組み 4

地球温暖化防止に
貢献したい！



CO₂排出量の
着実な削減！

日本の温室効果ガス削減目標 (2013年度比)

2030年度まで

2050年度まで

-26%

-80%

<出典：環境省「地球温暖化対策計画」より>

地球温暖化や資源の枯渇などがますます進むなか、環境への対策はまったなしの状態です。

キューピーグループは、自然の恵みを受け事業活動を行っている企業として、限りある資源を余すことなく使い、またCO₂の排出を減らすなど、人だけでなく地球にやさしい企業をめざし、さまざまな取り組みを進めています。

➤ “もったいない”日本のくらし

日本では、まだ食べられるのに廃棄されている「食品ロス」が、年間約643万トンあるといわれています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量の約380万トン*を大きく上回る量です。

* 出典：国連世界食糧計画(WFP)「数字で見るWFP2017年」より

➤ 食品ロスの削減

生産段階において、廃棄物の削減と食品残さの有効活用に取り組んでいます。また、年月表示や賞味期間延長による流通・消費段階における食品ロスの削減に取り組んでいます。

“もったいない”を価値あるものへ

大切な原料をしっかり使い切ること、それをお客様にお届けすることを前提に、どうしても商品化できないところは、堆肥や飼料、染料の原料など、新たな用途として活用しています。

カット野菜の場合、商品に使用できない部分を長期保管できる乳牛用の発酵飼料として有効活用しています。これを混合した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。この取り組みは酪農家、国、地球環境のいずれにお

いてもメリットがある“三方よし”の取り組みとして高く評価され、資源循環に関わる賞*をいただいています。

*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
「内閣総理大臣賞」
*第6回食品産業もったいない大賞
「農林水産省食料産業局長賞」



マヨネーズ教室で使われている野菜染めのエプロン



飼料を食べている乳牛の様子

» 03

私たちの 想い

山本 暁大



株式会社グリーンメッセージ
生産部 本社工場 原料調達課

飼料化までの道のりは想像以上に大変でした！

商品に使用できない野菜の芯や外葉といった部位を細かく砕いて、脱水して…「私たちはいったい何を作っているんだろう？」最初の感想はそれでした。発酵に失敗し悪臭と格闘したこともありましたが、「もったいない」の一心で長い試行錯誤の末に、安全・安心で安定供給につながる牛の飼料化に成功。「こんな形の社会貢献もあるのか」と感動したのを覚えています。今後も現場で発生する未利用資源のさらなる価値を追求していきます。



地球温暖化 「運ぶ」「届ける」も環境に配慮

環境への負荷が大きい「人やモノの移動」

日本全体のCO₂排出量の約18%は、自動車や鉄道、航空、船などを利用した「人やモノの移動」によるものです。なかでも自動車から排出されるCO₂は最も多く、貨物自動車だけでも全体の6.5%を占めています。こうした環境負荷を減らすためには、輸送の効率を高めるなど、輸送手段のエコ化が求められています。

「運ぶ」エコでCO₂削減

キューピーグループの物流事業では、低燃費で安全にもつながるエコドライブをはじめ、トラックの共同利用や、輸送手段をトラック輸送よりも環境負荷が少ない船や鉄道に切り替えるモーダルシフトなど、取引先やグループ会社とも連携して輸送・配送の効率化を図り、CO₂削減に努めています。

トラックと船や鉄道とのCO₂排出量の違い



キューピーの
モーダルシフト化率

41%

(2018年度時点)

＜出典：国土交通省「運輸部門における二酸化炭素排出量」より＞

さらにキューピーは違う業界との共同輸送で環境に配慮

キューピーは、トイレタリー業界のライオン株式会社、レンタルパレット業界の日本パレットレンタル株式会社と一緒に共同輸送を実施しています。3社の荷物を載せることで、トラックが空での移動を1%未満に抑えることができました。

加えて、一部区間をトラックから船に切り替える

モーダルシフトを行うことでさらにCO₂削減の効果を高めています。この取り組みは評価され、平成30年度グリーン物流パートナーシップ会議優良事業者表彰において「国土交通大臣表彰」をいただいています。

子どもたちは好奇心が旺盛な反面、注意力や知識が十分ではないため、思いがけない事故にあうことがあります。物流事業のキューソーティス株式会社は安全・安心な社会づくりに貢献したいという想いから、「交通安全教室」を開催しています。触れ合いを通して、安全に対する意識を一層高めることをめざしています。



環境に配慮した商品づくり

私たちの商品にはいくつもの環境配慮の工夫が盛り込まれています。
そんな商品づくりの一例を紹介します。

【省資源】

マヨネーズのポリボトルの重さを2000年以前に比べて10～15%軽くするなど、省資源化とCO₂削減に向けて、容器包装の軽量化に取り組んでいます。



ジャムのガラス瓶に使用している
はがしやすい紙ラベル

【分別しやすい工夫】

ガラス瓶の紙ラベルの材質を改良してはがしやすくすることで、「せっかくピンを分別しようと思っても、ラベルがはがしにくい」という声にお応えしました。

【食品ロスの削減】

①カット野菜の消費期限を1日延長

株式会社サラダクラブの主力商品である千切りキャベツ、ミックスサラダは、キューピーが特許をもつ「野菜にやさしい製法」と低温管理や機能性が高い包装を採用することで日持ちを1日延長しました。それにより店頭での売れ残りによる廃棄が減り、食品ロスの削減につながっています。



賞味期限
2019.9.19 BVLs

変更前の「年月日表示」

賞味期限
2019. 9 / CI MAAC

変更後の「年月表示」

②管理の効率化で環境負荷を軽減

一部の商品は賞味期限をもとに倉庫での保管や配送、店頭での管理を行っています。この期限を日別から月別に変更することで管理を容易にするとともに、保管や配送も効率化でき返品や廃棄の削減につながっています。

愛は食卓にある。

kewpie 



編集後記

キューピーは2019年に創業100周年を迎えました。「食を通じて社会に貢献する」という創始者の精神を受け継ぎ、次の100年も世界中のお客様が食を通じて笑顔になれるよう、キューピーグループ全体で力をあわせて取り組んでまいります。

キューピー株式会社 広報・CSR本部

CSRサイト



CSRプロフ

