



NEWS RELEASE

2020.6.9

地球のために、未来のために。 環境戦略「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」始動！

日清食品ホールディングス株式会社（社長・CEO：安藤 宏基）は、日清食品グループの環境戦略「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」を策定し、持続可能な社会の実現と企業価値の向上を目指したさまざまな取り組みを開始します。



**EARTH FOOD
CHALLENGE
2030**
地球のために。未来のために。

日清食品グループは、人類を「食」の楽しみや喜びで満たすことを通じて社会や地球に貢献する「EARTH FOOD CREATOR」をグループ理念に掲げ、持続可能な社会の実現と企業価値の向上を目指しています。近年、気候変動をはじめとする地球規模での環境問題が顕在化する中、世界中の人々の食を支えるグローバルカンパニーとして、より高いレベルでの環境対策推進を重要経営課題と位置付け、この「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」を策定しました。

「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」は、地球資源を取り巻く環境の保護および資源の有効活用に挑戦する「資源有効活用へのチャレンジ（EARTH MATERIAL CHALLENGE）」と、日清食品グループの事業活動全般におけるCO₂排出量削減に挑戦する「気候変動問題へのチャレンジ（GREEN FOOD CHALLENGE）」の2つを柱としています。

そして、「EARTH MATERIAL CHALLENGE」では「地球にやさしい調達」「地球資源の節約」「ごみの無い地球」の3つを、「GREEN FOOD CHALLENGE」では「グリーンな電力で作る」「グリーンな食材で作る」「グリーンな包材で届ける」の3つを活動テーマに据えました。

日清食品グループは、それぞれの活動テーマごとに設定した目標の達成に向けて、グループ一丸となってさまざまな課題に取り組んでいきます。

■ 「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」概要

1. 資源有効活用へのチャレンジ (EARTH MATERIAL CHALLENGE)

[2030 年度までの目標] ・ 持続可能なパーム油調達比率 100%

- ・ 水資源の使用水準 12.3 m³/百万円 (IFRS ベース売上高)
- ・ 廃棄物再資源化率 99.5%、廃棄物総量 50%削減 (2015 年度比)

[活動テーマ]

① 地球にやさしい調達



森林破壊の防止、生物多様性の保全、および農園労働者の人権に配慮された持続可能なパーム油の調達を進めます。2020 年 3 月現在、グループ全体における「RSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議)」認証パーム油の調達比率は約 20%です。2030 年度には、RSPO 認証パーム油の調達に加え、独自アセスメントにより持続可能であると判断できるパーム油のみを調達することを目指します。

② 地球資源の節約



グループ全体で、売上高百万円 (IFRS ベース) あたりの水使用量 12.3 m³を目指します。製品の製造工程に必要な水使用量を削減することに加え、冷却に使用した水を設備の清掃に利用するといった、水の再利用に取り組みます。

③ ごみの無い地球



日本国内における製造過程の廃棄物再資源化率 99.5%、販売・流通過程での廃棄物総量 50%削減を目指します。日清食品グループでは、製造時に発生する廃棄物を再資源化しており、現在の再資源化率は 99.5%です。今後も、この比率を維持するとともに、流通・販売段階で発生する廃棄物の総量を半減することに挑戦します。

2. 気候変動問題へのチャレンジ (GREEN FOOD CHALLENGE)

[2030 年度までの目標] ・ Scope 1 + 2^{*1} 30%削減 (2018 年度比)

・ Scope 3^{*2} 15%削減 (2018 年度比)

ここに掲げた 2030 年度までの Scope 1 + 2 および Scope 3 の温室効果ガス削減目標は、国際的なイニシアチブである「Science Based Targets (SBT) イニシアチブ」により、「パリ協定^{*3}」と整合し、世界の平均気温の上昇を産業革命前に比べ 2℃を十分に下回る水準に抑える、科学的根拠に基づいた目標であると認定されました。

[活動テーマ]

④ グリーンな電力で作る



食べ終わった後の油汚れなどが付いたインスタントラーメンの容器はリサイクルが困難なことから、一般的には可燃ごみとして焼却処理されています。そこで、焼却に伴うエネルギーを用いた「ごみ発電電力」を使用することで、資源の有効活用につなげていきます。2020 年 3 月から、日清食品ホールディングス東京本社の使用電力の 50%を「ごみ発電電力」にしました。また、工場での省エネ活動や、太陽光パネルなどで発電された再生可能エネルギーの調達を推進します。

⑤ グリーンな食材で作る



グリーンな
食材で作る

大豆たんぱくを主原料とした独自開発の大豆ミートなど、環境負荷の高い畜産業由来の食材の代わりとなる植物代替肉の活用を進めます。また、動物の個体からではなく、細胞を体外で組織培養することで得られる「培養肉」の研究も続けていきます。

⑥ グリーンな包材で届ける



グリーンな
包材で届ける

「カップヌードル」ブランドの製品で使用する容器を、「バイオマス ECO カップ」に切り替えます。これは、バイオマス度 80%以上を実現した環境配慮型容器で、従来の「ECO カップ」に比べて 1 カップあたりの石化由来プラスチックを従来比約 50%削減、ライフサイクル全体で排出する CO₂ を 16%削減します。2019 年 12 月から切り替えを開始しており、2021 年度中には全量の切り替えが完了する予定です。

■ 「Science Based Targets (SBT) イニシアチブ」とは

国連グローバル・コンパクト (UNGC)、世界自然保護基金 (WWF)、CDP (旧カーボン・ディスクロージャー・プロジェクト)、世界資源研究所 (WRI) により 2015 年に設立されました。産業革命前からの気温上昇を 2°C 未満に抑えるために、企業に対して科学的根拠に基づいた温室効果ガス排出削減目標 (SBT) の設定を推奨しています。



■ 「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」特設ページ

日清食品グループのウェブサイトの特設ページを設け、「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」の詳しい活動内容をご紹介します。

[URL] <http://nissin.com/efc2030>

- *1 Scope 1 は、主に自社での化石燃料の使用によって排出される温室効果ガス (直接排出)。
Scope 2 は、主に自社が購入した電気や蒸気の使用によって排出される温室効果ガス (間接排出)
- *2 Scope 3 は、主に自社のバリューチェーン (原料調達、輸送、廃棄など) で排出される温室効果ガス (Scope 1、2 除く)
- *3 2015 年にパリで開催された「国連気候変動枠組条約締約国会議 (COP21)」で採択された、温室効果ガス排出削減に関する多国間協定。