

2020年(令和2年)9月8日



明星食品株式会社 創立 70 周年

## CSV 経営の推進を強化

環境対応資材の採用 / 減塩商品の開発促進  
/ 真のお店品質の麺の実現

明星食品株式会社(社長:三浦善功)は、2020年3月に創立70周年を迎えました。

皆さまの温かいご支援、ご愛顧に感謝するとともに、100周年に向けた“新しい明星食品”のスタートとなります。

100年持続する企業を目指し、社会的価値と企業価値の向上を両立させるCSV(Creating Shared Value: 共通価値の創造)経営の推進を強化します。さらに、2015年に国連で採択された世界共通の目標である「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に向けた施策として、「環境対応資材の採用」「減塩商品の開発促進」「真のお店品質の麺の実現」に取り組んでいきます。

### ■環境対応資材の採用

～即席めん業界で初めて※1 製品用段ボールに FSC® 認証紙(森林認証) を使用開始、2021 年度中に 100%切り替え完了を目指す～

明星食品は、地域社会から地球規模に至るまでのさまざまな環境問題を重要な課題と受け止め、2009年に「環境方針」を策定し、社会貢献に取り組んでいます。

今回、日清食品グループとして明星食品と日清食品は、即席めん業界で初めて、国際的な森林管理認証制度である FSC® 認証を受けた製品用段ボールの使用を開始し、2021 年度中の 100%切り替え※2 完了を目指します。

※1 国内流通即席めんメーカーとして

※2 明星食品が製造・販売する国内流通向け即席めん・スープ製品に使用する製品用段ボールが対象

### 【FSC® 認証とは】

FSC(Forest Stewardship Council®、森林管理協議会)は、責任ある森林管理を世界に普及させることを目的に設立された国際的な非営利団体です。FSC® 認証は、環境保全の点から見て適切で、社会的な利益にかなない、経済も継続可能な、責任ある管理をされた森林や、林産物の責任ある調達に対して与えられる国際的な認証制度です。FSC® 認証のマークが入った製品を選ぶことは、世界の森林を大切にすることにつながります。



責任ある森林管理  
のマーク

## ■減塩商品の開発促進

～「明星 評判屋」が減塩訴求ブランド売り上げ No.1<sup>※3</sup>を達成～

～2025 年度までに 1 食当たりの塩分摂取量 25%削減<sup>※4</sup>を目指す～

明星食品は、社会の高齢化に伴う生活者の減塩意識や健康志向の高まりに対応し、2016 年より減塩商品の開発に取り組んでいます。その結果、2019 年度で 1 食当たりの塩分摂取量約 6% の削減<sup>※4</sup>を実現しました。

また「明星 評判屋」は、だしのうまみを重ねることでおいしく減塩した商品を、2017 年 3 月の汁なしカップめんを皮切りに、袋めん、どんぶり型カップめんへと拡大して展開しています。2019 年 9 月には全アイテムの減塩化を実現し、即席めん市場における減塩訴求ブランド売り上げ No.1 を達成しました。

最新の厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」(2020 年版) では、食塩相当量の 1 日当たりの目標摂取量を成人男女ともに 0.5g 引き下げ、男性 7.5g 未満、女性 6.5g 未満となり、生活者の減塩意識はさらに高まっていくことが予想されます。

このような背景から、明星食品は 2025 年度までに 1 食当たりの塩分摂取量を全商品で 25%減塩することを目指していきます。

これからも、だしのうまみやスパイスなどを活用し、食塩そのものの使用を抑えながらもおいしさを損なわない商品開発に取り組むことで、健康志向が強まる社会のニーズに対応していきます。

※3 インテージ SRI 調べ:即席めん(袋めん・スナックめん) 市場 2015 年 4 月～2020 年 3 月累計販売金額 全国/全業態計 (SM/CVS/DRUG)

※4 2015 年度の実績対比

[明星 評判屋 一例]

25～30%の減塩を実現(当社既存商品との比較/製品 100g 当たり)



明星 評判屋  
重ねだし  
醤油ラーメン 5 食パック



明星 評判屋  
重ねだし  
わんたん塩ラーメン



明星 評判屋  
重ねだし  
かきたまうどん



明星 評判屋  
ソース焼そば

## ■真のお店品質の麺の実現 ～新ラインに大型投資～

東日本明星株式会社 埼玉工場(埼玉県比企郡) に明星食品の独自技術を結集したタテ型カップ  
ンフライ麺の最新ラインを導入し、「真のお店品質の麺の実現」に取り組んでいきます。

この最新ラインでは、明星食品独自の麺の乾燥技術を生かし、これまでは実現が難しかった太さ、  
コシ、歯応えのある、まさに「真のお店品質」と呼ぶにふさわしい麺の製造(※特許出願中) が可能と  
なりました。

この最新ラインを活用した商品の第一弾として、2020年10月5日(月) にカップめん「明星 麺神  
(めがみ) カップ 神太麺×旨 醤油」を全国発売します。

この「明星 麺神(めがみ) カップ 神太麺×旨 醤油」は、“超極太麺”×“超濃厚スープ”が特長の  
商品です。超極太麺なのに締めりがある「神太麺」と、旨味をしっかりと含んだ超濃厚なスープを合  
わせた、まさに「神った！旨さ」を味わっていただけます。

年間3,000GRPのTVCMを投下(予定)するほか、有名ラーメン店主とのコラボ Web 企画を実施  
するなど、話題喚起を行っていきます。常識を超えた麺を味わう“神旨”な一杯に、ぜひご期待くださ  
い。

