



日清食品グループ 気候変動の取り組み

～環境戦略 EARTH FOOD CHALLENGE 2030～

**EARTH
FOOD
CREATOR**

日清食品ホールディングス株式会社
花本 和弦

広報部 サステナビリティ推進室室長

日清食品グループについて

「即席めん」をはじめ、「冷凍食品」「チルド食品」「飲料」「菓子」「シリアル」等、様々な食品を製造・販売しています。即席めんは世界16カ国に、36工場を展開しています。

即席めん



冷凍・チルド



飲料



菓子/シリアル





EARTH FOOD CHALLENGE 2030

地球のために。未来のために。

資源の有効活用へのチャレンジ

Earth Material Challenge

地球に優しい調達



持続可能な
パーム油調達比率
100%

地球資源の節約



水の使用
12.3m³/売上百万円

ごみの無い地球



生産過程の再資源化率
99.5%以上
販売・流通過程の廃棄物
半減 *日本の実績が対象

気候変動問題へのチャレンジ

Green Food Challenge

グリーンな電力で作る



SCOPE1+2
▲30%
(対2018年比)

グリーンな食材を使う



SCOPE3
▲15%
(対2018年比)

グリーンな包材で届ける



SCOPE3
▲15%
(対2018年比)

■ カップヌードルの進化



容器
包材

植物由来のカップ“バイオマスECOカップ”

フタ止めシール廃止によるプラスチック使用の削減

具材

植物由来 “謎肉”、代替食活用“ほぼイカ”

新たなるサステイナブル食材 “培養肉”

開発中!

めん
スープ

持続可能なパーム油