



「キューピーの食をつくる精神」を特集

キューピーグループ 「社会・環境報告書2012 ハイライト」を発行

6月15日(金)に発行

— キューピー株式会社 —

キューピーは、2011年度(2010年12月～2011年11月)における社会・環境に関する主な活動をまとめた「キューピーグループ 社会・環境報告書 2012」の冊子版[ハイライト]を、6月15日(金)に発行します。キューピーでは、毎年「環境月間」の6月に報告書を発行し、自らの社会活動・環境活動を改めて見直す機会としています。

冊子版[ハイライト]は、工場見学者、従業員、従業員の親許などに配布するほか、WEB版[フルレポート](<http://www.kewpie.co.jp/csr/>)からも申し込みを受け付けています。なお、WEB版[フルレポート]は、6月下旬より順次更新の予定です。

冊子版[ハイライト] 9つのコンテンツ

- ①会社案内
- ②社長メッセージ…代表取締役社長 三宅峰三郎のメッセージ
- ③特集:キューピーの食をつくる精神…品質、商品開発、海外を切り口に(下記参照)
- ④社長対談2012…品川女子学院校長 漆 紫穂子氏との対談
「子どもが健全に成長できる環境づくりについて」(一部を掲載)
- ⑤お客様とのかかわり…お母さんの声に応じてベビーフードをリニューアル
- ⑥従業員とのかかわり…社は・社訓について感じていること、日々の業務での役立て方
- ⑦地域社会、環境とのかかわり…オープンキッチン(工場見学)の取り組みと環境保全活動
- ⑧取引先、株主・投資家とのかかわり…ステークホルダーとの対話・信頼関係の構築
- ⑨2011年の取り組み…容器の改良、高齢者食の値下げ、社会貢献活動ほか



キューピーグループ
社会・環境報告書2012 ハイライト

③特集:「キューピーの食をつくる精神」の概要(3つの切り口)

「良い商品は良い原料からしか生まれない」という考え方は、創業以来続く、私たちのものづくりに対する姿勢です。一つ目は、この原料に対する考え方、品質を守る仕組み、そしてそれを守る人々という切り口から、食をつくる精神をひも解きます。

二つ目の切り口は、商品開発にみるものづくり力です。国内生産量の約10%の鶏卵を扱うキューピーグループは、特に卵の研究に力を入れ、その技術力で付加価値の高いユニークな商品を開発しています。また、ヒアルロン酸においても、国内で唯一、鶏冠抽出法と微生物発酵法の二つの製造方法を確立し、世界に向けて安定的に供給しています。こうした技術力に裏打ちされた商品開発力が、食をつくる精神を下支えしています。

三つ目の視点はアジアです。キューピーは、中国、タイ、マレーシア、ベトナムにそれぞれ拠点を置き、各国の食文化に根差した商品開発を行っています。国は違っても、安全・安心のものづくり、おいしさ・品質の追求など、食をつくる精神は変わりません。

【WEB版[フルレポート]について】

6月下旬より順次更新予定のWEB版[フルレポート]では、お客様、従業員、地域社会といったステークホルダーとのかかわりや環境活動などについて、具体的な取り組みやデータを詳細に報告しています。コンテンツは、以下の11項目です。

- | | |
|----------------|---------------|
| ① キューピーの約束 | ⑦ キューピーと地球環境 |
| ② お客様とのかかわり | ⑧ マネジメント |
| ③ 従業員とのかかわり | ⑨ 会社概要 |
| ④ 株主・投資家とのかかわり | ⑩ 報告書の作成にあたって |
| ⑤ 取引先とのかかわり | ⑪ 東日本大震災への対応 |
| ⑥ 地域社会とのかかわり | |

なお、冊子版[ハイライト]の「社長対談 2012」には、子どもが健全に成長できる環境づくりについて、品川女子学院校長 漆 紫穂子氏と弊社社長の三宅峰三郎が対談した模様を一部、掲載しています。全文は、冊子版[ハイライト]の発行と同時に、WEB版[フルレポート]に掲載します。

WEB版[フルレポート]

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

—— 本件に関するお問い合わせ先 ——

キューピー株式会社
広報部 坂 口 裕 之
田 中 友 紀

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13
TEL : 03-3486-3315 (直通)
FAX : 03-3400-0660
E-mail : pr@kewpie.co.jp

※キューピーのユは大文字を使用しています