

特集②サプライチェーン変革の推進 | コア技術を活用した高品質なものづくり | 持続可能な調達と安定した供給力 | **品質第一の生産体制と資源循環技術**
あらゆる食シーンへの価値提案力 | 特集③「サラダのリーディングカンパニー」として、世界の食と健康に貢献する



品質第一の生産体制と資源循環技術

今村 嘉文

上席執行役員
生産本部長



未来の価値創造を支える、 「楽業偕悦」と現場の創意工夫

当社グループでは、「楽業偕悦」の精神のもと、一人ひとりが創意工夫を楽しむ文化づくりを大切にしています。商品の価値は、最終的にあらゆる現場で生み出されます。生産を担う私たちもこの「価値創出力」を追求し、日々挑戦を続けています。

2025-2028年度中期経営計画では、「スマートファクトリー構想」の中で過去から磨いてきた「こころ」と「しくみ」に最新の「技術」を掛け合わせ、「揺るぎない安全・安心の提供」「お客様の期待を超えるおいしさや体験」そして「サステナブルな社会実装」をめざしています。その実現に向け、キユーピーグループ独自で磨くべき要素技術だけでなく、他企業との協業の中で新技術を生み出す体質へと進化させています。

「わくわくアワード」に象徴される働きがいを顧客満足へとつなげ、現場の創意工夫で企業価値の向上を力強く牽引していきます。

1,000人規模の「活人」を実現する 自動化技術

持続可能な生産体制に向け、グループ13社42名で「グループ1,000人活人化プロジェクト」を推進しています。単純・高負荷な作業の自動化で現場にゆとりを生み出し、従業員はより高度な品質管理などの創造的業務へとシフトしています。

これを実現するために、産官学連携の共創による「積み付けや箱詰め作業の自動化技術」を開発し、既存設備ではできなかった作業の自動化に向け、フィジカルAI搭載ロボットの導入に挑みます。ロボットは、単純作業の置き換えではなく、共に品質を磨き上げる「頼れるパートナー」です。現場の創意工夫と最新技術を掛け合わせ、「安全第一・品質第一」の進化へ向けたチャレンジを続けていきます。

私たちの Change & Challenge /

|| ロボットは働く人のパートナーへ

日々の仕事でロボットを使用する立場から、どのようなロボットなら誰でも使いやすいのかを意識しながら活人化プロジェクトに参加しています。最新の技術を追求していくことで、「ロボットは高性能な機械」から「我々の頼れるパートナー」へと共に進化していきます。これからも安全第一・品質第一を最優先にチャレンジを続けていきます。



松永 憲
コープ食品株式会社

品質向上活動と、 グローバルに広がる「楽業偕悦」の心

当社グループでは、生産現場の「人」が品質を守り、高めていくプロセスそのものを大切にしています。その核となるのが、全員参画の品質向上活動「夢多`採り(むだとり)活動」です。これは単なる効率化の手段ではなく、一人ひとりが創意工夫を楽しみ、仲間と共に職場の進化を実感する、グループ共通の「楽業偕悦」の実践基盤です。培ったノウハウと志は海外拠点へも展開され、世界中で自発的な改善文化を育んでいます。

こうした活動を含む、従業員とお客様の笑顔をつなぐ活動が「わくわくアワード」です。2025年度で43



回目を迎えたこの発表会は、社は「楽業偕悦」のもと、仲間と共に仕事(業)を楽しみ、よろこび(悦)をと(偕)にする姿勢を体現する場となっています。現在では海外チームの参加も増え、国境や事業所を越えたつながりが、新たな挑戦を加速させています。現場の創意工夫から生まれる大きな「わくわく」を、グローバルのあらゆる食シーンへつなげ、「安全・安心」と「食べる喜び」をお届けしていきます。

●発表テーマ「知恵と技術で探求し続ける 品質保証革命」



2025年度最優秀賞 北京丘比 北京工場

特集②サプライチェーン変革の推進

コア技術を活用した高品質なものづくり

持続可能な調達と安定した供給力

品質第一の生産体制と資源循環技術

あらゆる食シーンへの価値提案力

特集③「サラダのリーディングカンパニー」として、世界の食と健康に貢献する



「こころ・しくみ・技術」で未然に防ぎ グローバルに展開する「全量保証体制」へ

当社グループでは「こころ」「しくみ」「技術」の視点で、潜在的なリスクを未然に防ぐ文化の醸成と、「全量保証体制」の構築に取り組んでいます。「全量保証体制」とは、「異常やトラブルを発生させない」「万が一発生しても自分たちで気づいて外部に流出させない」体制です。

本体制の実現に向け、従業員一人ひとりのリスクに対する感度を高める「こころ」、ルールや基準を遵守・品質改善する「しくみ」、分析技術の深耕およびデジタル・AI活用により異常の予兆を捉える「技術」を連携させ、お客様に安心していただける商品づくりを追求しています。

現在、海外拠点においても国内と連動した品質戦略により、TPA (Total Process Assurance) 活動を推進しています。日本で培った品質保証のノウハウを現地の文化や環境に合わせて最適化し、世界中どここの工場で生産された商品であっても、お客様に変わらぬ「おいしさ」と「安全・安心」をお届けします。私たちはこの全量保証体制をグローバルスタンダードへと進化させ、世界で信頼される食のグループをめざしていきます。

安全・安心  <https://www.kewpie.com/sustainability/quality/>

全量保証体制実現への設計図

[こころとしくみと技術で食品安全・品質文化を醸成]

しくみ	① 品質トラブル再発防止力 ② リスク抽出力・対応力 ③ 全員参画で取り組む品質改善力
技術	① 人材 ② 技術 ③ 設備・環境
こころ	品質第一の行動[ピカピカ、挨拶、会話、なぜ]
社是・社訓	

志をともにする企業との協働で挑む、脱炭素と資源循環モデルの確立

当社グループの事業は、豊かな自然の恵みに支えられています。しかし、地球温暖化、プラスチックによる海洋汚染、生物多様性の喪失など環境問題は深刻化し、企業活動にも大きな影響を及ぼしています。当社グループは長年、「品質第一主義」を土台に、事業活動の環境負荷低減に取り組んでいます。

① 気候変動の取り組み  <https://www.kewpie.com/sustainability/climate-change/>

＜インターナルカーボンプライシング活用による低炭素投資の促進＞

気候変動リスクを財務的視点で評価し、低炭素投資を促進するためICP (社内炭素価格) を導入しました。本制度は、設備投資の意思決定における炭素排出コストの考慮や、社内の気候変動リスクに対する意識向上を目的としています。2022年度より運用を開始し、現在は社内炭素価格をベースに2028年度までの環境投資計画の立案を進めています。具体的には、太陽光パネルを導入し、脱炭素への取り組みを加速しています。

② 資源の有効活用・循環への取り組み  <https://www.kewpie.com/sustainability/eco/>

＜プラスチックの削減＞株式会社アールプラスジャパンへの資本参加と使用済みプラスチックの再資源化

再資源化への取り組みを推進しています。開発中の技術は、現在国内で多くが燃焼されているペットボトル以外のプラスチックを、直接原料に戻すケミカルリサイクルです。CO₂排出量やエネルギー必要量の抑制につながるものと期待されており、より多くの使用済みプラスチックを効率的に再生利用することができると考えています。

＜食品ロスの削減＞企業間の「協働」で挑む、資源循環と食品ロス削減

企業間の協働により、資源循環と食品ロス削減の取り組みを加速させています。技術開発の面では、カゴメ株式会社と共に持続可能な農業の実現と環境負荷低減をめざして、未利用野菜資源のバイオ炭化に関する共同研究を2025年5月から開始しました。これにより、J-クレジット制度を活用してCO₂の固定化と排出削減を図り、継続的にカーボンネガティブな事業モデルの確立をめざします。また、有効活用の面では、株式会社ニチレイフーズと協働し、社内イベント「おいしく楽しく！食品ロスをチャンスに」を開催しました。製造過程で発生する規格外品(オムレツやゆで卵など)をアップサイクルメニューとして提供するなど、食材を無駄なく活用しています。

■その他の取り組み

▶ マヨネーズボトルの資源循環 

▶ プラリレープロジェクト 

▶ 紙製小袋ドレッシングを一部JAL国際線機内食へ採用 

▶ ドレッシング用紙パック容器の開発  P.32