「日本食品工学会誌」, Vol. 20, No. 4, Dec. 2019

◇◇◇ 解説記事 ◇◇◇

【特別講演】キユーピーグループ2030ビジョン サラダとタマゴのリーディングカンパニーを目指して

糀　本　明　浩

キユーピー株式会社　研究開発本部　食創造研究所

1. は じ め に

キユーピーは，2019年に創業100周年を迎えるにあたり，グループの長期ビジョンとして「キユーピーグループ　2030ビジョン」を策定しました．

「2030VISION　食で笑顔を　キユーピーと.」では，「世界」「お客様」「社会」の3つの視点から，“食で多くの方々に笑顔をお届けできる存在でありたい”という想いを込めています．また，その先には，従来からグループの理念に掲げている「めざす姿」を置き，ビジョンの実現を通して「めざす姿」に近づいていくという想いを表しています．

キユーピーグループは，「マヨネーズで日本人の体格向上に貢献したい」と考えた創始者の想いから，日本の食卓に，そして世界の食卓に笑顔を届け続けてきました．このビジョンには，これからの100年も，マヨネーズやドレッシングを磨きながら，もっと世界にサラダとタマゴのおいしさを届けたい，一人ひとりの食に寄り添っていきたい，子どもたちの明るい未来を支えていきたい，そしてみんなが食を通じて笑顔であってほしい，という想いを込めています．

本日は，その中から，サラダとタマゴのリーディングカンパニーに向けた当社の向き合い方と，技術開発，商品開発の視点で実施していること，そして皆さんと協働で実施してゆきたいことをお伝えします．

図1　2030ビジョンメインメッセージと3つの視点

2. サラダとタマゴのリーディングカンパニーに向けて

当社の100年の歴史の中で培ってきた調味料･サラダ･タマゴのメニューや技術を生かして，それぞれの国にあった豊かで健康的な食文化を育み，食卓を楽しくしていきたい，それがサラダとタマゴのリーディングカンパニーのありたい姿です．

研究開発では，「サラダ」「タマゴ」「食創造」「未病改善」を重点研究領域としています．これは，サラダ，タマゴという領域を，新たな食べ方，メニュー，食シーンを創造していく食創造の軸と，健康であり続けるために未病改善をする軸で拡げるという構造になっており，すべての研究開発テーマは，重点研究領域に紐づいています．

3. サスティナブルな社会に向けて

2030ビジョンを実現するために，キユーピーは，社会の一員としてサスティナビリティ目標を掲げました．サスティナビリティ目標は，①健康寿命延伸への貢献，②資源の有効活用と持続可能な調達，③ CO2排出量の削減，④子どもの心と体の健康支援，大きく4つの方針があります．

この中で，健康寿命延伸への貢献については，高齢になっても元気で過ごせる社会に貢献するという想いのもと，サラダとタマゴのリーディングカンパニーとして，

・日本人の1日当たりの野菜摂取量の目標値350g達成

著者略歴
糀本　明浩（こうじもと　あきひろ）
キユーピー（株）　研究開発本部　食創造研究所　所長
略歴：1991年 キユーピー（株）研究所入社
1997年　名古屋支店
2009年　KEWPIE（THAILAND）CO.，LTD R&D担当役員
2014年　キユーピー（株）研究開発本部　研究推進部　部長
2018年より現職

E-mail: akihiro_kojimoto@kewpie.co.jp

© 2019 Japan Society for Food Engineering

に貢献
・日本人のたんぱく質の摂取に貢献するため，卵の消費量アップを推進
を掲げています．これらの実現には，サラダやタマゴに関する最先端の加工技術や，評価解析技術，新たな食シーンの創造，お客様への情報発信を組み合わせて実施していく必要があります．

4. おわりに

健康寿命の延伸には，食生活が密接に関わっています．現在のキユーピーグループは，その食生活を支える一部分を担っていると考えています．もっと食で笑顔をお届けするために，例えばFarm to Tableすべての段階で産官学の連携を高め，社会課題や一人ひとりのちょっとした困りごとまで，向き合ってゆきたいと考えています．ぜひ共に，業界を問わず協働することによって，社会に新たな価値を創ってゆきましょう．

「日本食品工学会フォーラム2019講演要旨より転載」

表1　キユーピーグループサスティナビリティ目標

テーマ	指標	2021年	2030年
健康寿命延伸への貢献	サラダとタマゴのリーディングカンパニーとして ・**日本人の1日当たりの野菜摂取量350g**を達成に貢献 ・**日本人のたんぱく質の摂取に貢献するため、卵の消費量アップを推進**		
資源の有効活用と持続可能な調達	グループで利用する **主要野菜の未利用部位**	廃棄量△30% (2017年度比)	総量の90%以上を有効活用
	商品廃棄量(t)	△25% (2015年度比)	△50% (2015年度比)
CO_2排出量削減	**CO_2排出量(t·CO_2)**	△7.5% (2013年度比)	△20.0% (2013年度比)
子どもの心と体の健康支援	食育活動などで接する **子どもの笑顔の数(人)**	–	累計 100万人以上
ダイバーシティの推進	**女性基幹職比率(%)**	12%	30%

© 2019 Japan Society for Food Engineering