

No.31	日清食品株式会社下関工場		認定区分	リデュース
所在地	下関市小月小島1丁目1番12号	代表者	工場長 小玉 研史	
事業内容	即席めん等の製造及び販売	従業員数	474名	
担当部署	製造課 ユーティティ(TEL083-282-2413、FAX083-282-4399)			

事業所紹介

日清食品株式会社下関工場は、主力商品のカップヌードルやどん兵衛を日産120万食生産する能力を有する西日本の生産拠点として、商品を九州・中四国に供給しております。

ISO14000を2000年3月に、ISO22000を2010年3月に取得し、2014年4月にFSSC2200の登録を行い、省エネなどの生産環境にも配慮した活動を行っています。

製造工程で発生する全ての麺くずは、飼料としてリサイクル・リユースするとともに、PP/PE包装材料も有価物としてリサイクルを実施し、パーム油の廃油についても石鹼及び塗装の原料として引き続きリサイクルを実施しています。

廃プラスチック類は引き続き委託先で焼却されて、サーマルリサイクルとして利用された後、最終処分先でセメント原料として有効利用されることにより、廃棄物のリサイクルを図っています。

主な製品群

- ①カップヌードル群 : レギュラー、シーフード、カレー
- ②どん兵衛群 : うどん、そば
- ③ミニどん兵衛群 : うどん、そば
- ④野菜スープ : とろみ中華、三辣

日清食品(株)下関工場



カップヌードルにして37万食がはいる広告塔

廃棄物発生抑制等の取組

主な廃棄物と再資源化の状況

有機性廃棄物の肥料・飼料化等を中心に、再資源化に積極的に取り組んでいます。

- 麺くず → 肥料・飼料化
- 汚泥 → 肥料化
- 紙くず → 古紙

