

報道関係各位

世界ラーメン協会(WINA)
日清食品ホールディングス株式会社

インスタントラーメン発明 60 周年に、誕生の地・大阪に各国の業界トップらが集結

「INNOVATING HAPPINESS FOR 100 YEARS」をテーマに

「第 9 回 世界ラーメンサミット大阪」開催 「大阪宣言」を表明

■日 時 : 2018 年 8 月 22 日(水)~23 日(木)

■会 場 : 帝国ホテル大阪 〒530-0042 大阪府大阪市北区天満橋 1 丁目 8-50

世界ラーメン協会 (WINA:World Instant Noodles Association 略称:WINA 会長:安藤 宏基) は、2018 年 8 月 22 日(水)、23 日(木)の両日、帝国ホテル大阪 (大阪市北区)において、「第 9 回 世界ラーメンサミット大阪」を開催しました。なお、本サミットのホスト企業は、1958 年に世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を発明した日清食品ホールディングス株式会社 (社長・CEO:安藤宏基)が務めています。

世界ラーメン協会では 1997 年の設立以来、インスタントラーメンの品質改善および消費拡大を図り、業界発展と世界の食生活に貢献することを目的に「世界ラーメンサミット」を各国で開催しています。

発明 60 周年に当たる今回は、2008 年以来 10 年ぶりにインスタントラーメン誕生の地である大阪にて開催し、16 カ国・地域/208 名が出席しました。

第 9 回 世界ラーメンサミット大阪のテーマは「INNOVATING HAPPINESS FOR 100 YEARS」とし、デジタル化により急速に変化を遂げる世界において、インスタントラーメンのさらなる需要の拡大はもちろん、誕生から 100 年目を迎える 40 年後も、「人々に HAPPY をもたらす食べ物」であるために、どうイノベーションを起こすかを討議しました。

初日となる 8 月 22 日(水)には、世界各地から参加する WINA 理事会社 13 社のトップが一堂に会する理事会や、各国の取り組みを発表する総会が執り行われ、翌 8 月 23 日(水)には、来賓として自由民主党政務調査会長の岸田文雄様にご挨拶いただき、その後のフォーラムでは、MIT media lab 所長、MIT Media Arts and Sciences 教授の伊藤穰一様ら有識者によるプレゼンテーションや、現役大学生とのオープンディスカッションを実施。最後に今回のサミットの総括と今後の WINA の活動方針である「大阪宣言」の表明を行いました。

「大阪宣言」の内容は以下の通りです。

大阪宣言

インスタントヌードルが誕生してから60年。多くの国が経済発展し、社会や暮らしは豊かになりました。そしていま、世界は驚くべきスピードで変化しています。

今回のサミットでは、インスタントヌードルの更なる需要の拡大はもちろん、誕生から100年目を迎える40年後「人々にHappyをもたらす食事」であるために、どのような存在であるべきかを議論しました。

60年前のイノベーションだったインスタントヌードルの開発当時、安藤百福は①美味しい ②安全・安心 ③簡便 ④長期保存 ⑤安価という開発5原則を掲げました。この開発5原則を有する食べ物であるからこそ、インスタントヌードルは誕生から何十年も経ち社会や価値観が大きく変化しても世界中で変わらず愛され続けているのです。

インターネットの普及は世界中の様々な場所からのイノベーション創出を可能にしました。また、国や人種を超えて文化や価値観を共有できる環境をつくり出しています。

一方で、文明により豊かになった世界の中で、消費者の食品選択の基準が変化しつつあります。人々は今、環境・社会問題に配慮された商品であるか、どのような姿勢で取り組んでいる企業であるかを意識したエシカル消費に急速にシフトしています。そのような背景の中で、企業側にとってはCSV (Creating Shared Value) の概念が一層重要となります。

地球は近い未来、100億人時代を迎えます。人口増加による温室効果ガスの増加、地球温暖化は更なるスピードで進行し、食の消費構造は大きく変化していきます。温室効果ガスの大半を占めるCO2問題は、我々メーカーが非競争領域として取り組まなければならない緊急課題です。

本サミットを通して、われわれは改めて、インスタントヌードルはライフサイクルアセスメントにおいてCO2排出量の極めて少ない商品であり、十分な栄養素とカロリーを兼ね備えていることを確認しました。従来の優位性に加えて、更なる環境負荷削減のためには業界全体でプラスチック素材を生分解素材に置き換えていく努力を始めなければなりません。これは我々が強い意志をもって取り組んでゆく課題です。

このような消費者意識、社会環境の変化に伴い、インスタントヌードルの開発5原則に「栄養 (Nutritious)」「環境保全 (Eco-Sustainable)」という2つの要素を原則として新たに加えることとします。インスタントヌードルが、未来の人類のHappyに貢献できる存在になるために、人々の健康、地球環境に配慮した商品であることは、もはやメーカーの義務といっても過言ではありません。

インスタントヌードルは人々の心も体も温める食事「Instant Hot Meal」であるという最大にして不変的な価値を有しています。あらゆる環境下において最後まで必要とされるものであり、プロダクトライフサイクルが100年を迎えた際にも、時代に淘汰されることなく消費者に支持され続けているものと確信しています。

安藤百福が発明したインスタントヌードルは、現在1,000億食を超える需要を生み、国境を越え、1つの食文化になりました。発明当時より「食足世平 (食が足りて初めて、世の中が平和になる)」を唱えていましたが、「食は人間の命を支える一番大切なもの」であり、その考えはどれだけ世界が変化しようとも変わらないものです。

今後、消費者の多様化する需要に対し、AI・ロボティクス・IOTといった新しい技術ノウハウを取り入れることで多品種少量生産を可能にする時代が到来します。インスタントヌードルは環境にも配慮され、全ての人々の要望を満たすためにパーソナライズされた食事として、最も期待できるポジションになります。

インスタントヌードルが人々に「百年幸福」をもたらす食事であるために、我々は積極的なイノベーションと最新のマーケティングを駆使し、新たな需要を生み出し続けます。

インスタントヌードルはまだまだたくさんの可能性を秘めています。発明から60周年を迎えるこの年に、我々はインスタントヌードルとしての新たなスタートを踏み出すのです。

地球環境に最も優しく、安全であり安心して美味しく食べられる食事として存在し続けるため、我々はその努力を続け、世界の全ての人々の食文化に貢献する事を、発明の地、大阪で宣言します。