

2025年4月22日

## 日清製粉ウェルナ 農林水産省が実施する加工食品CFP算定実証に参画 家庭用小麦粉「日清 フラワー®」1kgでの算定結果を公表

日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長：岩橋 恭彦）は、農林水産省が実施する加工食品のカーボンフットプリント（以下、CFP）<sup>（※1）</sup>の算定実証に昨年12月に参画し、この度、実証が終了しましたので、実証結果を以下の通り公表します。

（※1）製品・サービスのライフサイクルを通じた温室効果ガス排出量

### ■ 日清 フラワー®（薄力小麦粉 1kg）CFP算定実証の概要

【対象範囲】原材料調達から廃棄・リサイクルまで<sup>（※2）</sup>

【算定内容】焼き調理（ホットケーキ）、ゆで調理（うどん）、揚げ調理（天ぷら）、オープン調理（クッキー）の4種類の調理方法で算定

【算定単位】日清 フラワー®（薄力小麦粉）1kgあたり

【主な参照ルール】農林水産省 加工食品共通CFP算定ガイド案



（※2）製品の販売時に一体不可分なもの（段ボール、包材など）を含む。調理時の副資材（水、油、具材等）の調達は算定対象外

### ■ 調理・喫食におけるCO2e排出量が全体の4～6割を占める

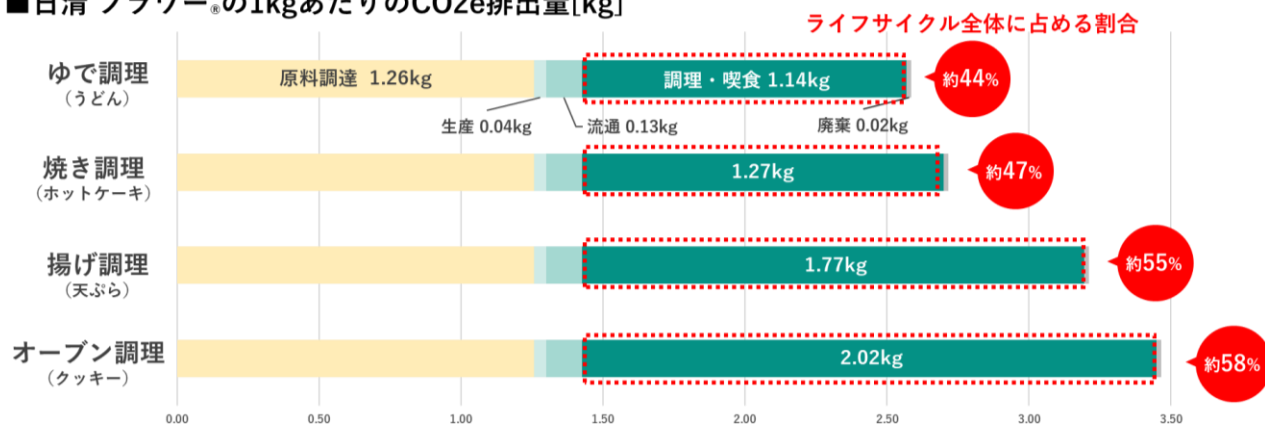
日清 フラワー®の1kgあたりの算定の結果、家庭の調理・喫食<sup>（※3）</sup>におけるCO2e<sup>（※4）</sup>排出量は、製品ライフサイクル全体で44～58%を占めることが実証されました。また、調理方法によって製品ライフサイクル全体でのCO2e排出量に差が生じることが分かりました。（下図参照）

近年、SDGsの達成に向けた企業の社会的責任として環境・社会問題への対応が必須とされる中、サプライチェーン全体における環境評価も重要になっています。当社は、各調理方法におけるCO2e排出量を把握し、環境配慮型製品の開発指標への活用や消費者への情報発信などを通して、持続可能な社会の実現を目指していきます。

（※3）農林水産省 加工食品共通CFP算定ガイド案における「使用維持管理段階」に該当

（※4）地球温暖化の原因となる温室効果ガスの排出量を指す単位で、温室効果ガスの発生量を二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）の発生量に換算したもの

### ■ 日清 フラワー®の1kgあたりのCO2e排出量[kg]



この件に関する報道関係者のお問い合わせ先  
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：永井・清水  
電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）

以上