主要ステークホルダーの分類・エンゲージメント手法

「笑顔のみなもと」をコーポレートメッセージとして掲げるソフトクリーム総合メーカーとして、多様なステークホルダーとの対話と協働を重視しています。ソフトクリームという、人々の記憶に残る幸せな瞬間を創出する商品だからこそ、人と人をつなぐ架け橋としての役割を大切にし、各ステークホルダーとの信頼関係構築に注力しています。各種SNS公式アカウントを設置し、お客様との双方向コミュニケーションにつとめています。地域社会との積極的なかかわりの場を設け、いただいたご意見やご要望を経営戦略に積極的に反映することで、価値ある製品・サービスの提供と社会課題の解決の両立を目指しています。





ステークホルダー	期待・関心事項	エンゲージメント手法
お客様（消費者）	安全でおいしい商品 SNSとの親和性	各種SNSを活用した積極的な双方向コミュニケーション プレゼント企画によるアンケート収集 お客様相談室による問い合わせ対応と情報収集
お客様 （特約店、販売店、飲食店、 食品メーカー）	安全でおいしい商品 魅力的な商品の開発・提供	機器取扱いのサポート 販売促進策の提案、衛生管理指導
地域社会	地域活性化、社会貢献活動 観光資源としての連携	地域イベントへの積極的な参加、食品提供 工場見学や食育活動を通じた地域貢献、キッザニアへの出展 地域特産品を使用したご当地商品の開発
お取引先 （原材料の生産者・ サプライヤー）	長期的で安定した取引関係 持続可能な農業・酪農の実現 労働環境・安全への配慮	公正な取引関係の維持信頼関係を継続する取り組み
従業員・家族	働きがいのある環境 キャリア成長機会 誇りを持てる企業文化	ワーク・ライフ・バランスを重視した人事制度の充実 各種教育制度の充実 2025年から、エンゲージメントサーベイを実施
株主	積極的な企業活動 経営基盤の盤石化	株主総会・決算説明会における早期の説明 ガバナンス強化

ステークホルダーからの意見反映・改善実績事例



大阪が本社であるNISSEIは、1970年の大阪万博を機に多くの方々にソフトクリームを召し上がっていただけるようになりました。
2025年の大阪・関西万博でも、テーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」と経営理念である「笑顔あふれる幸せづくり」に基づいて、
ソフトクリームの総合メーカーとしてミックス・コーン・フリーザーのソフトクリーム3点セットそれぞれから未来へのアプローチを検討し商品開発しました。

アレルゲンフリーソフトクリームの開発検討の発端は、子ども食堂などのイベントでの、食物アレルギーがあるため食べたくても食べられない方が
多いという経験でした。そこから「食物アレルギーを持つ方やその周りの方の笑顔を見たい」という想いで、小麦不使用の米粉コーンも含めて開発しました。

結果、「一生食べられないと思っていた」「小さい頃からの夢がソフトクリームを食べること」「初めて食べるので上手な食べ方もわからず（笑）
でも美味しくて感激。私は皆と一緒に食べたい思いを叶えてくれたことに感謝、涙が出ました」など、多くの反響をいただきました。

乳・卵フリーソフトクリーム

乳・卵フリーソフトクリームは、プラントベースで乳・卵アレルゲンフリーで製造しています。また、店舗内でも乳・卵は使用しておらず、コンタミネーションが起きないように徹底して管理しており、乳・卵のアレルギーを持つ方でも安心して食べられるソフトクリームです。
一般的なソフトクリームとは異なり、乳原料の代わりに植物性原料（植物油脂、お米の糖化液、乾燥白あんなど）を使用して製造しています。あっさりとした口当たりながらも、しっかりとした風味と満足感を楽しめる、単なる乳の代替食品ではない新しい美味しさを追求したこだわりのソフトクリームです。
「一緒にいる人と同じものを食べたい」「美味しさや喜びの時間を共有したい」という願いを実現し、笑顔の輪を広げたい、そんな想いで開発に取り組みました。



米粉のコーン

70年以上前から可食容器として愛されてきたソフトクリームのコーン。これまでの一般的なコーンは、主原料に「小麦粉」を使用していました。大阪・関西万博に出品した米粉のコーンは、主原料に「米粉」を使用しています。小麦粉を主原料としないコーンの開発は、当社でも初の試みでした。食品としての美味しさはもちろんのこと、「米粉」を主原料とするからには、「米らしい香り」「米らしい素朴な色調」なども表現した、米粉ならではの魅力も喜んで頂けるようなコーンを妥協なく目指しました。



開発秘話

参考にできる類似商品はほとんどなく、焼く前の生地の粘度や、焼き上がりのコーンの重量の基準が存在しないため、適正な値を求めて試行錯誤を繰り返し、試作では、40パターン以上の配合を検証しました。
米粉を使用するだけではなく、可食容器であるコーンとしての強度も重要であり、成形性と強度のバランスを取るために、原料の配合率を細かく調整しました（成形性を向上させると、強度が低下するなど）。品質評価の検証では、「食品としての品質」と「容器としての品質」の両立の確保は困難を極め、さらに、試作室での配合の目処がたっても、生産ラインで順調に生産できるように漕ぎ着けるまでは試作室と生産機の間の物理的なギャップにも悩まされました。製造ラインでのテストを通常の3倍程度実施し、最終的な配合が決定したのです。
これまでコーンの主原料としていた「小麦粉」の性質の素晴らしさにも改めて気づかされるなど、コーンのプロフェッショナルである我々にとっても大変価値のある開発となりました。小麦コンタミネーション有りとしても、できるだけその程度を抑えることを求め、製造工場での生産方法と生産運用の見直しも行っています。