

お客様の笑顔のために

さらにお客様に満足していただける商品づくりを目指して

食品の安全・安心に対するお客様の関心は年々高まっており、また品質だけでなく健康への配慮も求められるようになっていきます。多様なニーズに的確に答えるため、新たな取り組みを続けてまいります。

PICK UP!

フードディフェンスの取り組み

当社グループでは、従来の食品安全の取り組みにフードディフェンス（食品防御）の考えを導入した仕組みを運用しています。外部入場者の管理、製造現場への私物持込み制限、化学物質の管理など、リスクの低減に向けた取り組みを進めています。また、「従業員との信頼関係の強化」を基本原則とした「フードディフェンス指針」を策定し、各工場の特性に応じた活動を実施しています。

静脈認証システムの導入 ミツワデイリー(株) 岡山工場

ミツワデイリー(株) 岡山工場は、コンビニエンスストア向けの商品を24時間製造しています。夜間も多く従業員の入退出があるため、フードディフェンスの取り組みを積極的に行っています。不審者の侵入防止や従業員の管理のため、工場入り口に手の甲の静脈認証システムを導入し、セキュリティの向上を図っています。



入場時の静脈認証システム

FSSC22000の認証取得 八戸東洋(株)

当社グループでは、お客様の食品安全に対する関心の高まりを受け、従来の品質システムISO9001の他、食品安全システムFSSC22000の認証取得にも取り組んでいます。2015年度は、12月に八戸東洋(株)が認証を取得しました。今後もより安全・安心な品質保証体制の構築に向け、取り組みを進めます。



FSSC22000の審査の様子

塩分オフのカップ麺

「ホットヌードル」・「焼そば名人」

縦型カップ麺のメインブランドである「ホットヌードル」シリーズより、塩分を30%カット※1した2品を2016年3月に発売しました。スープを飲み干した場合の食塩相当量を2.8gに抑えています。また、「焼そば名人」シリーズより、塩分を25%カット※2したカップ焼そばも同時に発売しました。

※1：日本食品標準成分表2015年版中華スタイル即席カップめん（油揚げ）との比較

※2：同（油揚げ 焼そば）との比較



「ホットヌードル 塩分オフ 旨みしょうゆ味」
「同 旨みしお味」



「レンジで麺上手」シリーズ

簡便調理のチルド麺

「レンジで麺上手」

おいしいものを手軽に楽しみたい、というお客様のご要望にお応えて、電子レンジで温めるだけで本格的な味わいをお楽しみいただける、「レンジで麺上手」シリーズを発売しました。調理時間の短縮としっかりとした食感が特長です。また、多彩なラインアップを揃え、お好みのつゆや具材と合わせて、簡単にアレンジが可能です。

糖質オフのチルド麺

「野菜をおいしく! サラダ麺」

糖質の摂取量を抑えたいというお客様のニーズの高まりを受け、生麺のおいしさはそのままだに糖質を30%※抑えた、「野菜をおいしく! サラダ麺」2品を2016年4月に発売しました。野菜やきのこなどお好みの具材と合わせて、栄養バランスの良いワンプレートメニューとしてお召し上がりいただけます。

※：当社「冷し生ラーメン3人前」の麺（100g）との比較



総合研究所
チルド・冷食開発担当
藤原 陽子

付加価値の高い 商品の開発

VOICE

当社のチルド商品では初の試みとなる麺の糖質を30%カットし、野菜と合うドレッシングタイプのソースを付けた「野菜をおいしく! サラダ麺」を商品化することができました。これからもおいしく、健康に配慮した付加価値のある商品の開発に励んでいきたいと思っております。