

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きました。多様なニーズに的確に応えるため、新たな活動に積極的に取り組みます。



技術伝承学校の開催

安全・安心で質の高い商品を将来にわたってお客様にお届けするために、「技術伝承学校」がスタートしました。各工場の製造責任者が集まり、麺やスープ等の製造技術のポイントを現場で一つひとつ実際に確認するとともに、各工場の課題について検討を行いました。今後もそれぞれの知見を共有し、学び、考えることで技術の向上を図ります。



製麺技術の確認 (関東工場)

技術伝承学校に参加して

日常業務の中で様々な問題にぶつかったとき、表面だけを見るのではなく、真の原因を見つけることの重要性を認識しました。今回の学びを工場での業務に生かし、製品事故や労働災害の撲滅につなげたいと思います。



相模工場
後藤 伸一郎

VOICE



各工場の課題の検討 (埼玉工場)

健康志向への対応

▶ 減塩商品の拡充

健康志向の高まりに合わせて減塩商品を拡充しています。カップ麺「うまいつけ 塩分オフ」シリーズ2品が、日本高血圧学会による「第3回 JSH 減塩食品アワード」にて金賞を受賞しました。また、「シマヤ 塩分55%カットだしの素」は、国立循環器研究センターの「かるしお認定」を受けています。



減塩商品の一例

分析検査の精度向上

▶ すり合わせ試験等の実施

品質保証部では、当社グループ全体の分析・細菌検査の精度向上を目的に、各工場と同じ分析結果が得られるかを確認するためのすり合わせ試験や、品質管理の担当者を対象にした集合研修を実施しています。今後も引き続き検査のレベルを向上させることで、品質管理体制の強化を図ります。

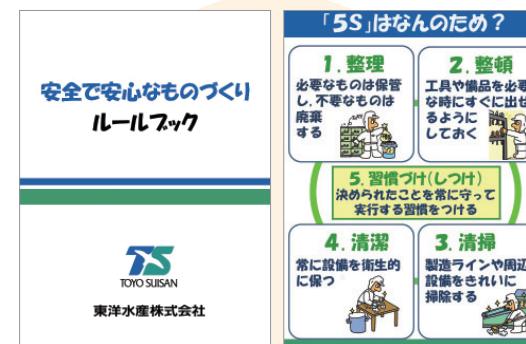


細菌検査の社内研修

安全・安心なものづくり

▶ フードディフェンス強化への取り組み

2016年8月にフードディフェンスの指針の改訂および管理標準の策定を行い、製造工場で実施すべき項目を明確にしました。また、製造現場での食品安全の基本10項目をまとめた従業員教育用のルールブックを作成し、当社グループの工場・関係会社および協力会社に配布しました。



表紙

本文 (一部)